

ニッポンハムグループ広報誌 ローターリー

# Rotary



2025年 夏号



もっとおいしく  
特集 おうち焼き肉

たんぱく質を、もっと自由に。  
Nipponham Group Vision 2030

ニッポンハムグループ広報誌「ロータリー」 Rotary 2025年 夏号



ロータリー 第61巻第3号 2025年7月1日発行  
発行人 松田 知也  
発行所 日本ハム株式会社 広報部  
〒530-0001  
大阪市北区梅田二丁目4番9号 プリーゼタワー  
TEL.06-7525-3030  
URL <https://www.nipponham.co.jp/>  
制作 日本ハムビジネスアソシエ株式会社 編集制作課  
(送付お問い合わせ先) TEL.03-4555-8333  
印刷 セザックス株式会社

©日本ハム株式会社 無断転用はご遠慮ください



## 食から

みえる

こと

| Vol. 30 |

## テキサスバーベキュー・スタイル

チャックワゴンをご存じでしょうか。アメリカで西部開拓時代に使われた、炊事用の幌馬車です。西部劇等でご覧になった方もいるのではないのでしょうか。

かつてテキサスではカウボーイたちが、牧草地から鉄道の駅へたくさんの牛を連れて馬で移動しました。長い場合は2ヶ月にもおよび「ロング・ドライブ」と言われ、野宿をし、食事もそこでしました。そのためのキッチンカーがチャックワゴンというわけです。

この「ロング・ドライブ」を数日ですが、追体験するツアーに参加したことがあります。さすがに馬での移動と野宿は無理なので、移動はバス、宿泊はコテージでしたが、食事はチャックワゴンでカウボーイたちが作ってくれます。そしてこのチャックワゴンがすぐれもの。鍋やフライパン、調味料の収納も効率よく、食材を切るところも広げればまな板のように使え、終われば畳んでしまえます。雨よけのひさしも完備です。

朝食はこのチャックワゴンに搭載しているダッチオーブンを使って焼きたてのパンにベーコンの脂をかけます。昼は焚火でダッチオーブンの深鍋でことごと煮たポークアンドチリビーンズ。そして夜は焼き網を準備してテキサスバーベキューです。厚さ3センチはある骨つきステーキ肉を薪で外はこんがり、中はしつとりと焼き上げます。

この料理を作ってくれるカウボーイたちをとりしきっていたのはP氏。有名なテキサスバーベキュー店のオーナーで、テキサスになじみの深いブッシュ大統領の在任中にホワイトハウスのパーティーでチャックワゴン料理を提供した方でもあります。

P氏によると、テキサスバーベキューに欠かせないのは「メスキート」という豆科の常緑低木の薪。高温で水の少ないテキサスの大地に自生しており、移動中にカウボーイたちはこの木を使って火をおこし、暖をとる、料理をしたのです。メスキートは荒野で調達しやすかっただけでなく、ゆつくり高い温度で燃え、スパイシーで独特な香りがあります。P氏は「この香りがテキサスバーベキューなんだよ。メスキートで焼かなくちゃダメなんだ」と強調します。

日本でも燻製チップが入手可能です。テキサスバーベキューにトライしたい方はぜひ！アメリカではチャックワゴンは今でもイベントなどで人気です。料理コンテストも開かれます。屋外の会場にチャックワゴンが並び大柄なカウボーイたちが肉を焼く様は盛観です。

ロング・ドライブツアーの最終日、日本からの参加者から感謝の気持ちを込めて、P氏とカウボーイ達に「日本式チャックワゴン料理」を作りました。メインはてりやきステーキ。主食はそれをうす切りにして酢飯にのせてぎつたビーフ寿司。辛いものが好きな彼らのために麻婆豆腐、汁ものは豚汁です。火加減は彼らに一任。強火も弱火も薪の扱いで思いのままです。食後に「グッジョブ！」と言っていただけでしたが、彼らの火加減こそ「グッジョブ」なのでした。



江上栄子 Eiko Egami

江上料理学院院長。料理研究家。フードコンサルタント。実家は佐賀県有田焼の窯元「香蘭社」。青山学院大学英文科卒業。パリのル・コルドン・ブルー料理学校卒業。世界60カ国余りを訪ね、家庭料理の研鑽を重ねる。フランスチーズ鑑評騎士の会東京支部理事長を務めるなど諸外国との関わりも深く、2002年フランスの農事功労章シュバリエを受章。2017年同オフィシエを受章。2015年1月、米農務省の「米國農産物貿易の殿堂入り」を果たし、ケネディ大使の表彰を受けた。外食産業や食品会社の顧問としてフードビジネス全体に携わる。2024年「食品産業功労賞」受賞。テレビや講演、雑誌などで幅広く活躍中。

# ニッポンハムグループの品質ガバナンス体制

ニッポンハムグループでは、グループ全体の品質保証戦略の立案や各種方針の策定・共有など、グループを横断した品質保証活動を推進している。品質保証部が中心となり、各事業本部内の品質保証部門から上がってきた品質リスク情報や対策などの知見・ノウハウをグループ全体で共有することで、事故の未然防止や、万一の際に迅速な対応ができるような体制を構築している。「社

内だけにとどまらず、他の食品メーカーや行政、製造機械メーカーといった社外のパートナーとも積極的に情報交換を行っています。幅広い視点を取り入れながら、戦略を立てています」(中野)

また、グループ本社において安全を確保するための仕組みとして、安全審査・品質監査・安全検査の3つの機能を連携させ、それぞれに関わる人材育成を実施している。

## 誠実くん®によるデータ管理一元化

原料情報の取得から商品の規格書まで一元管理するシステム「誠実くん®」を開発し運用している。このシステムにより、原料・配合・商品に関する情報を正確かつスムーズに把握できるようになった。お客様からの問い合わせの際も迅速な返答ができる体制が確立されている。

● お答えいただいたのは……



品質保証部  
マネージャー  
中野 秀樹



品質保証部  
リーダー  
生田 務



品質保証部  
リーダー  
佐伯 光

## ニッポンハムグループの新たな品質方針

お客様に安全・安心でおいしい商品をお届けするという使命を果たすため、ニッポンハムグループでは妥協を許さない確かな品質管理体制を確立している。その指針となるのが、「ニッポンハムグループ品質方針」だ。品質方針は、OPEN 品質、つまりお客様に開かれた商品づくりを推進すべく2002年に作成され、時代の変化に伴い2023年に改定された。「以前の品質方針では主に食品の安全や法令遵守に重点を置いていましたが、現在はそれに加えて“感動品質”とい

う新たな視点から、お客様に感動と価値をお届けする品質保証体制を目指しています」(中野)  
商品・サービスに求められる品質として、「安全品質」「魅力品質」「社会品質」の3つの柱を掲げており、その実現を目指した「人創り」「技術創り」「仕組創り」を推進している。それを高めることで感動品質に発展させるという。「ニッポンハムグループの商品・サービスを通じて、お客様に感動体験をお届けし、『選ばれる日本ハム』であり続けたいです」(中野)

# 食を超えた挑戦

企業理念の「食べる喜び」を実現するためには安全でより良い品質の商品・サービスの提供が求められる。安全と品質を担保するのが品質保証部門の役割だ。ニッポンハムグループの品質保証部門を統括する日本ハム(株)品質保証部の中野秀樹、生田務、佐伯光の3名に話を聞いた。

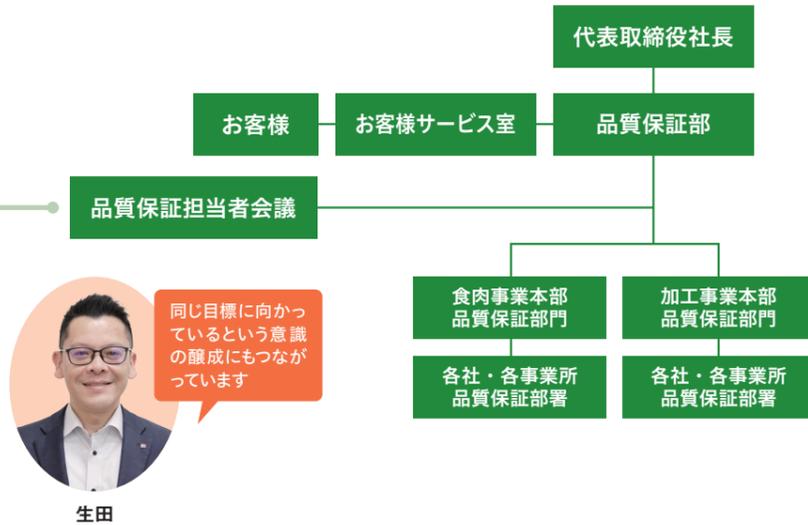
# お客様の感動と新たな価値創造へつなげるニッポンハムグループの品質保証体制

2025年4月で148回目の実施 /

## 品質保証担当者会議とは

2002年の品質保証部発足以来、グループ内の品質担当者が集まり、定期的に品質会議を実施している。会議では、事故事例の共有や未然防止への議論に加え、今後の法令改正やトレンドを踏まえた品質づくりについても議論している。

【参加者】各事業部の品質保証担当(食肉、加工、販売、物流、お客様サービスと品質に関わる部署が参加)、社外取締役、社外有識者等



生田

同じ目標に向かっていくという意識の醸成にもつながっています

## “お客様本位”な品質を目指して～皆様の声により“良い商品づくり”～の原動力に

お客様の声は、全社で速やかに共有され、経営層を含めた情報連携を徹底することで、迅速な対応とともに、商品やサービスの継続的な改善にもつなげている。「対応窓口にお客様や社外モニターから寄せられたさまざまな声を分析することにより、当社と消費者とのギャップに気づくことができます」(生田)

### 【お客様の声商品改善につながった事例】

**親子丼**

塩辛いという声からおいしく召し上がれるように

① ご飯の量をパッケージに明記

Before	After
電子レンジ調理の場合(500W・600Wの場合) ●必ず中身を深めの容器に移し、ラップをかけて電子レンジで、1分30秒温めてください。 ※加熱時間は機種により異なります。 ●どんぶりに盛りつけた温かいご飯に中身をかけてください。 オート(自動)調理不可	電子レンジ調理の場合(500W・600Wの場合) ●必ず中身を深めの容器に移し、ラップをかけて電子レンジで、1分30秒温めてください。 ※加熱時間は機種により異なります。 ●どんぶりに盛りつけた温かいご飯(約200g)に中身をかけてください。 オート(自動)調理不可

肉が赤くなっていることがあります。肉が赤くなっていることがありますが充分加熱されています。問題はありません。

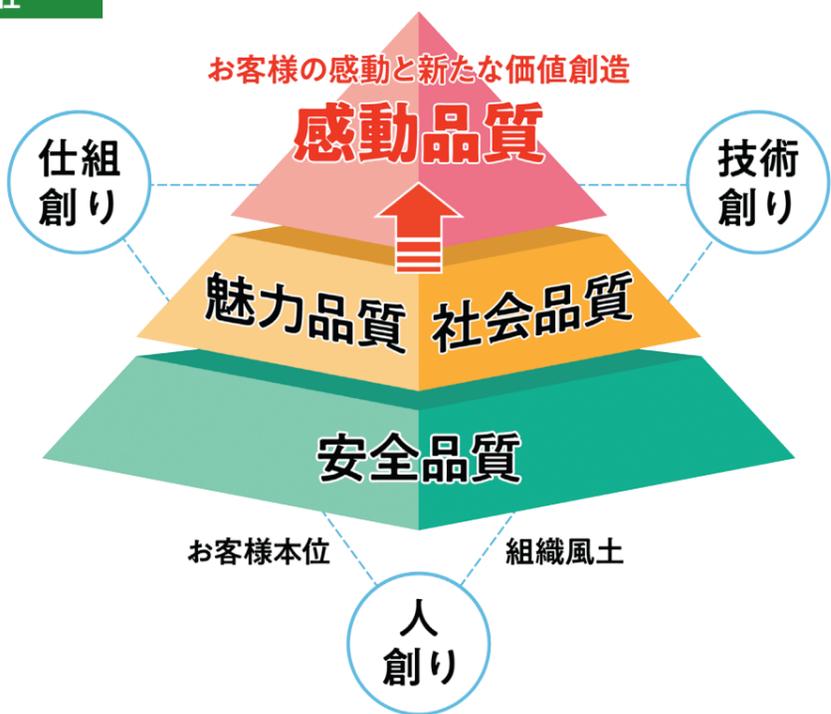
② 味を見直し、塩分量を調整

Before	After
栄養成分表示(1食(160g)当たり) 熱 量 たんぱく質 脂 質 炭水化物 食塩相当量 88kcal 9.6g 1.9g 8.2g 3.2g サンプル品分析による推定値	栄養成分表示(1食(160g)当たり) 熱 量 たんぱく質 脂 質 炭水化物 食塩相当量 93kcal 10.1g 2.4g 7.8g 1.8g サンプル品分析による推定値

※お客様からの声商品改善につながった事例は、当社 Web サイトにも掲載されている。

## 品質の3つの柱

- 安全品質**  
商品やサービスが安全であり、安心して手に取っていただくこと
- 魅力品質**  
商品のおいしさや便利さ、お届けするサービスが迅速丁寧な対応など、お客様にとって魅力的であること。
- 社会品質**  
地球環境、健康、食の多様性などの社会課題に配慮された商品・サービスであること。



# もっとおいしく! 特集 おうち焼き肉



「おうち焼き肉」ブームがいま、再燃している。天武天皇が肉食禁止令を發布してから約1,200年も、公には肉を食べてこなかった日本人が、日常的に肉食するようになって約150年。牛鍋などいくつかの肉料理ブームと戦時下の物資統制による停滞を経て、戦後復興期に朝鮮料理店で復活した焼き肉提供が、テーブルで客が自分で焼いて仕上げる今の「焼き肉店」の始まりだと言われている。1960年頃に登場したホットプレート、1960年代に各メーカーから相次いだ焼き肉のたれ発売、1969年に新発売されたカセットコンロなどの普及によって自宅での焼き肉が広まった。そして1970年大阪万博をきっかけに外食が庶民のレジャーに加わると、焼き肉店も選択肢に。SNSで情報収集する時代のいま、おいしそうに焼ける肉は人気コンテンツのひとつで、見ても食べても楽しい「おうち焼き肉」が定着しつつある。

## ニッポンハムグループ全体の品質保証に関する研修体制



品質を支えるのは「人」という考えのもと、ニッポンハムグループでは、確かな品質をつくるための人財育成に取り組んでいる。全従業員を対象に品質保証に対する幅広い知識を身につけるためのeラーニング、商品・サービスの品質に影響を与える業務に従事する者を対象とした基礎集合研修、高い技術力を備えた専門家を育成する専門技術研修の3ステップの教育体制を確立している。「3段階目の専門技術者の認定資格に合格された者には、社内で専門家として活躍するだけでなく、次世代を担う人財育成の役割も担っています」(佐伯)

※受講者・認定者 延べ人数  
eラーニング：2007年度から46,438人  
基礎研修：2005年度から2,030人  
専門技術認定者：2009年度から68人  
2025年3月時点

## 未来に向けた品質保証の挑戦

海外のお客様にも安全・安心な商品をお届けするには、各国の法律に合わせたアレルギーや添加物表示等の対応が必要です。また万が一問題が発生した際には、リコール含め迅速な対応ができるようシステムを整備し、揺るがない体制をつくっていきます。

現在、人の目を使い丁寧にパッケージの表示を確認しています。今後は、システムとAIを組み合わせた業務の仕組みを構築して、業務の精度、スピードの向上を図ってまいります。

企業理念である「食べる喜び」の実現に向けて、継続的に感動をお届けできるよう、徹底した品質管理とサービスの向上に取り組んでいきます。また、品質への取り組みを積極的に発信し、あらゆるステークホルダーから、「ニッポンハムグループっていいね」と言ってもらえる会社を目指してまいります。

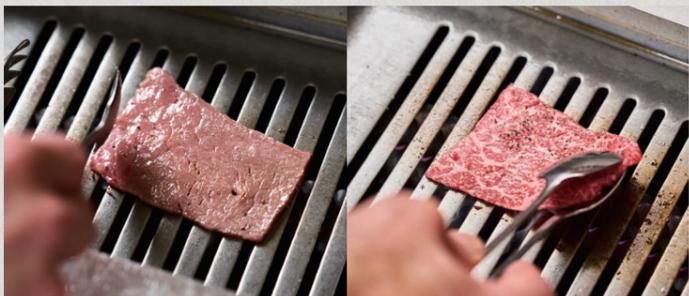


# おうち焼肉

本焼き肉店は、外食として不思議な形式だとされている。料理の最終仕上げである肉を「焼く」工程を、客の手に委ねるからだ。この最後の焼くときに、自分はまだ上手ではないと内心思っている人も少なくないのではないだろうか。JA全農ミートフーズ株式会社が運営する焼肉レストラン「びゅあ」神田店店長の西村祐一さんにその原因を聞くと、まず挙げられたのが焼き過ぎ問題だった。

## 「焼き過ぎ問題」

「おしゃべりに夢中になるなどして、肉を焼き過ぎてしまった、ということが一番多いと思います」  
そう話しながらトングでつかんだ牛もも肉を焼き台にのせると、色が変わる程度で裏返し、同じ程度の加熱で皿にあげた。



ももは色が  
変わればOK  
焼肉レストラン「びゅあ」  
神田店 店長  
西村祐一さん

「肉によってもおいしい焼き加減は違います。もも肉はさっと焼く程度がよいですが、ランチセットで人気が高いカルビは脂が香ばしく焼き上がるとおいしいので、少し焦げるくらいがちょうどよいです。ここでも、焼き過ぎには要注意ですね」

表面に適度な焼き目がついて、適切に内部が温まっている状態がおいしい焼き肉だと分かっている。肉食と肉の調理の歴史が浅い日本の庶民にとって、肉の種類や状態によって焼き方を覚えるという芸当はまだ難しい。迷ったら、遠慮なく聞いてほしいと西村さんは言う。

焼肉レストラン「びゅあ」では、あえて特定の銘柄にこだわらず、全国のJAの産地から集めた国産牛肉を使用している。その日、どんな牛肉が使われているのかは店舗入口近くに「本日の産地情報」として部位、提供商品、個体識別番号が日本地図とともに掲示されている。最近では、焼き肉愛好家たちは自分好みの肉を探るために個体識別番号から産地を把握し、ブランドに頼らず好きな生産者を探し当てているというので、自分好みのおいしさを探る人には親切な提供だと言えるだろう。

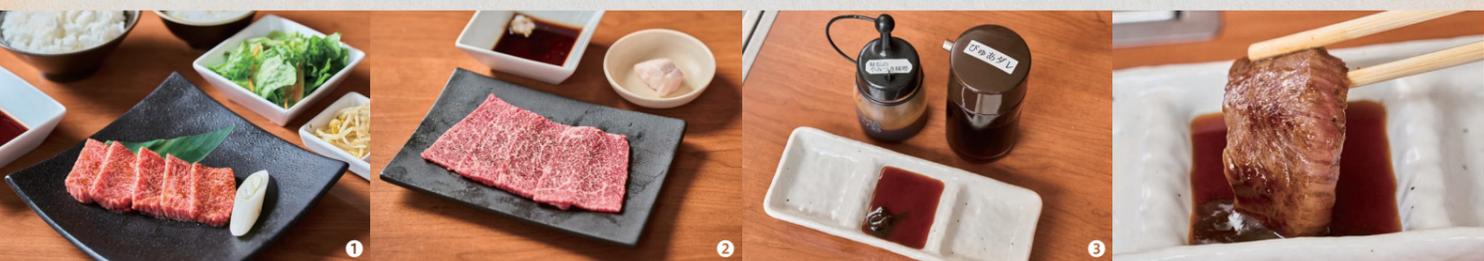
## 「焼き肉だれ」で売上アップ

おいしい焼き肉のためには産地など

食材情報も重要だが、それをどう加工するかも同じくらい大事な要素だ。そのため、肉の専門業者として培ってきた技術を生かしたメニュー提供をしている。「たとえば関節に近い部位はよく動くので肉がたくなりませんが味がよいので、カット技術でかたさを調節をしています。肩バラも、隠し包丁を入れるなどして柔らかく仕上げ、カルビやカルビをリーズナブルに提供しています」

店舗特製の、市販されていない独自のたれ「びゅあダレ」がある。約7年前JA全農ミートフーズの本部にも在籍していた西村店長も開発に加わった。「それまでは、シンブルな調味料で牛肉を味づけてもらうというメニュー構成でした。お店が始まって20年が経過し、この店へ行けばあの味が楽しめるというわかりやすいものを新たに作りたいと考え、たれの開発に着手しました。ワイン、砂糖、しょうゆなどを配合したレシピは今も変わっていません。導入後はリピーターが増え、売上も上がりました」

「先」に導入された後、ホルモンに合ったれとして若手県のホルモン焼きを参考に独自開発したものです。ホルモン用ではありませんが、びゅあダレと味噌ダレを混ぜて、他のお肉にも使っている人が多いですね」



1 人気No.1の黒毛和牛カルビランチ 2 牛もも肉はおろしポン酢をつけて食べる方が多い 3 びゅあオリジナルの特製だれ、びゅあダレと秘伝のやみつき味噌

## 「焼き肉店」に近づける

今年のゴールデンウィークは「自宅で過す」世帯がもっとも多かったことが話題になった。実際に連休に入ると、ちよつと特別な食事、たとえば「おうち焼肉」や「たこ焼きパーティー」などを家族や友達と楽しむ様子がSNSに多く投稿された。一方、自宅で焼く肉は間違いなく盛り上がるのだが、どうも店のようにうまく作れないという声も聞こえた。この不満を解消する方法を西村店長に聞くと「火力がどうしても違うので、まったく同じようにはいきませんが」と前置きしたうえで、コツを教えてください。

「ホットプレートの電源やカセットコンロの火をつけてすぐではなく、しっかりと温まってから肉を焼いてください。また、たくさん肉を入れすぎても温度が下がってしまうので、適量を心がけてください」

フライパンで一度に焼いて、早く調理を終わらせたいかもしれないが、お店の焼き肉に近づけて特別な「おうち焼肉」にするには、肉が劣化しない時間を考えながら味付けして焼く必要があるぞうだ。

「焼く30分くらい前に肉を冷蔵庫から出し、常温に戻しておきます。ごま油と市販のたれとしょう、おろしにんにく少々で合わせ調味料を作り、そして焼く

直前に用意したボウルで肉と合わせます。そして、味付けしただけに焼いてください。味付けしてすぐに肉の劣化は始まりません。時間が経つほど肉汁が流出し続け、旨みが失われるのです」

家庭では週末の調理担当だという西村店長が、家族からのリクエストで焼き肉を作るときは必ずこの手順を徹底しているぞうだ。「おうち焼肉は、これから先、もっと需要が上がってくると思います。スーパーマーケットでもお肉は部位ごとに売られることが増えています」

JA全農が運営するEコマースサイト「JAタウン」も好調で、昨年の8月29日（焼き肉の日）に合わせてお肉のフェアを実施し、売上高は前年比130%になったという。日本人が肉食文化に親しむようになって約150年、外食文化が食卓に広がって約50年。調理器具、調味料が拡充され、食べる私たちの知識と経験が積み重なり「おうち焼肉」はさらに満足のいく結果を求めて発展していきますぞうだ。

焼肉レストラン びゅあ 神田店  
☎ 050-5269-4942  
東京都千代田区内神田1-7-8 大手町佐野ビル1F  
営業時間 / ランチ 11:30 ~ 14:00 (L.O.13:30)、ディナー 17:00 ~ 22:00 (L.O.フード 21:00 ドリンク 21:30)  
定休日 土・日・祝

**東山 隆司**

日本ハム株式会社 グループ戦略推進室 次長 調理師、お肉博士1級、厨房設備士2級。過去には年間150kgのお肉を食べていた。無類の肉好き。牛豚鶏羊などお肉をさばきながら調理もする、お肉料理研究家でもある。



**お肉のスペシャリスト東山の**

**4種の焼肉たれオスメアレンジ**

焼き肉だけでなく、さまざまなお料理に使える焼肉たれ。調理師免許、お肉博士1級の資格を持つ日本ハム(株)の東山が自宅でも手軽に活用できるアレンジレシピをご紹介します。



**味噌味 ねぎの豚肉巻き**

**材料**  
焼肉たれ 味噌味、豚肉 (バラ・ロース)、白髪ねぎ、細ねぎ、えのきだけ

味噌の風味が豚と野菜の旨みを引き立てます。

甘辛味のお肉とバターのコク、コーンの甘みがたまらない! もりもり食べられるスタミナ飯。



**中辛 焼きうどん**

**材料**  
焼肉たれ 中辛、豚小間肉、うどん、お好みの野菜

さっぱりの中辛は焼きうどんにぴったり。鶏肌からたれを入れて香ばしく仕上げるのがおいしさのコツ。

辛口たれに一味唐辛子をひとふり! 辛みのパンチをまとったお肉でご飯が進む。



**甘口 牛肉ガーリックライス**

**材料**  
焼肉たれ 甘口、牛切り落とし肉、ご飯、コーン、細ねぎ、バター、にんにく、塩、こしょう

**辛口 一味だれ焼き肉×ご飯**

**材料**  
焼肉たれ 辛口、一味とうがらし、牛焼き肉用肉、ご飯



**日** 本ハムオリジナルの「焼肉たれ」があるのを「存在したろうか? 甘口、辛口、味噌味の3種類で1972年に発売されて以来、愛され続けるロングセラー。現在は2012年に加わった中辛を合わせた4種類が親しまれている。しょうゆ、みりん、味噌をベースに、にんにく、しょうがを効かせ、果物の風味を加えた焼肉たれは「おうち焼き肉」の普及に寄与してきた。

「焼肉たれ」甘口は子どもにも安心の甘さ。甘口から少し、大人向けになる中辛。さらりとした舌ざわりと白こまの風味が印象的な辛口。そして、ほんのり味噌の風味がする味噌味は野菜にも合い、サラダのドレッシング代わりに使われることも。

発売から50年が経過し、焼肉たれ愛用者も二世帯、三世帯にまたがるなか「子どもの頃からこの味で育った」「お店以外では、このたれが一番」と愛用を続けるお客様が多い。

長年のファンが多い「焼肉たれ」は、お客様の声から、より使いやすい商品へと成長し続けている。本体と注ぎ口が同じ口径の形状だったため、「一度にたくさん出してしまう」、「液だれで手がベタベタになる」など、容器の使いづらさの指摘が寄せられていた。それらの声を参考に、キャップの形状を変更。出す量を調整しやすくなり、液だれしづらくなった。その後、ガラス瓶だった

た本体はプラスチックボトルに変更され、握力が弱い人でも出す量の調整がしやすくなった。

また、製造販売側の想定外のおいしいアレンジメニュー実践を、お客様から教示されることも多い。

焼きめしや野菜炒め、焼きそばなど他の「炒める、焼く」料理への使用は、ある程度予想されていることだった。ところが、煮込み料理であるカレーの隠し味や、炊き込みご飯など、焼かないメニューへよく使っているという声がとても多く、「焼肉たれ」の新しい魅力を新たに教えられている。

料理レシピアプリ<sup>※</sup>では近年「焼き肉のたれ」の検索数が増加し続けているという。というのも、おうち焼き肉をする機会が増えて焼き肉のたれを購入したものの、一回の焼き肉では使い切れず、賞味期限内に焼き肉以外で活用できないかと考えた結果、レシピを探しているらしい。そんな創意工夫を日本ハムの「焼肉たれ」ユーザーは、そのずっと前からすでに実行していると言えそう。

焼肉たれ 味噌味  
焼肉たれ 辛口  
焼肉たれ 中辛  
焼肉たれ 甘口

コンパクトになって 内容量 そのまま!

味噌味 焼肉  
辛口 焼肉  
中辛 焼肉  
甘口 焼肉

NH Nipponham

野菜のため、焼そば、焼めし等に使えます。

しょうゆとみりんをブレンドし、味噌、にんにく、しょうがの効いた焼肉のたれです。

**ひそかなロングセラー**  
**日本ハムの焼肉たれ**

1972年に発売されて以来、西日本を中心に愛され続けている日本ハムの焼肉たれ。人気の秘密を探ってみよう。

※参考資料：デリッシュキッチン「焼肉のたれ」レシピ検索が過去最高に!みんなの活用事情を大調査



たんぱく質量  
1人あたり  
24.2g

+ たんぱく質  
プラス食品 卵

焼きたてのお肉をパンに挟んでたっぷりの野菜と卵と合わせてヘルシーに

## ベトナム風焼き肉

材料(2人分)

豚肩ロース肉スライス(麦小町) 400g  
塩・こしょう 適量  
【漬け込み用たれ】  
すりおろしにんにく 2かけ分  
レモン汁、レモン皮すりおろし  
…………… 1/2個分  
ナンプラー …… 大さじ1  
しょうゆ …… 大さじ1  
砂糖 …… 小さじ1

パクチー…………… 1株  
ミント…………… 7g  
きゅうり…………… 1本  
大根…………… 3cm  
にんじん…………… 1/2本  
すし酢…………… 大さじ2  
卵…………… 2個  
サラダ油…………… 適量  
小ぶりのソフトフランスパン…………… 2本

作り方

- 1 豚肉の表面に塩・こしょうをふり、漬け込み用たれを作り、30分以上漬けた肉の両面を焼き、そぎ切りにする。
- 2 大根、にんじんはせん切りにし、すし酢に20分以上漬けておく。
- 3 パクチー、ミントはざく切り、きゅうりは斜め薄切りにする。
- 4 フライパンにサラダ油を熱し、卵を入れ目玉焼きにする。
- 5 ソフトフランスパンに切れ目を入れ1と2と3と半分に切った目玉焼きをはさむ。

### 目玉焼きのPOINT

中火で軽く焼き、弱火で焼き色をつけ、ふたをし余熱で仕上げます。



国産豚肉 麦小町。日本ハム

麦類やハーブ類・ビタミンEを加えた植物性主体の飼料で、愛情込めて育てられた豚です。生産から処理、加工、物流、販売までをニッポンハムグループで一貫して管理しています。\*一部グループ外から子豚を導入しております。



イメージキャラクター 麦小町ちゃん

Rotary  
おいしいひとⅢ

# おうち焼き肉 free style

家で焼き肉をするのに決まりはありません。野菜で巻いたり、パンにはさんだり、ソースをかけたり……。バリエーション豊かなメニューで焼き肉を充実させてみましょう。



尾田衣子  
Kinuko Oda

料理研究家。料理教室「アシェットド キヌ」を主宰。ル・コルドン・ブルー東京校ほかで料理を学び、独立。身近な素材を使って手軽につくれる料理に定評がある。  
<https://ryo-ri.net/>



たんぱく質量  
1人あたり  
45.2g

+ たんぱく質  
プラス食品 とろけるチーズ

お好みの具材をお肉と巻いて

## 豚肩ロースのサムギョプサル風

材料(2人分)

豚肩ロース肉スライス(麦小町) …… 400g  
ロールとろけるチーズ …… 50g  
雑穀米…………… 1パック  
リーフレタス…………… 80g  
大葉…………… 10枚  
長ねぎ…………… 10cm  
キムチ…………… 200g  
豆もやし…………… 100g  
にんじん…………… 1/2本  
ほうれん草…………… 1/2束  
塩・こしょう…………… 適量  
ごま油…………… 大さじ2

【韓国風だれ】  
コチュジャン …… 大さじ1/2  
みそ…………… 大さじ1  
ごま油…………… 小さじ1  
【ごま油だれ】  
ごま油…………… 大さじ1  
塩・こしょう…………… 適量

作り方

- 1 豚肩ロース肉は塩・こしょうをふり、お好みでチーズをのせて鉄板で焼く。
- 2 長ねぎは細切りにし、水につけ白髪ねぎを作る。
- 3 それぞれの具材をナムルにする。  
にんじん…せん切りにし、塩とごま油で和える。  
ほうれん草…ラップをし、500Wの電子レンジで2分加熱し3cm長さに切り、塩とごま油を和える。  
豆もやし…ラップをし、電子レンジで1分加熱し、塩とごま油で和える。
- 4 材料を混ぜ合わせて、たれを2種作る。
- 5 リーフレタス、大葉、キムチ、2、3を盛りつける。
- 6 リーフレタスに肉やレンジで温めた雑穀米、キムチなどの具材をお好みでのせ巻いて食べる。



料理をおいしく!  
ロールとろけるチーズ  
宝幸

中細カット(横幅6mm)にしたナチュラルチーズをブレンドし、家庭料理をおいしく引き立てます。



## テクノロジーと共に人の技も研磨する 道南工場の上級マイスターたち

ニッポンハムグループの各社が連携し、生産・飼育から製造販売までを一貫して行う「バーティカル・インテグレーション・システム」  
多彩な精肉・加工食品の安定供給はいうまでもなく「安全でおいしい肉」の確保から始まる。  
日本フードパッカー株式会社の全国6工場のうち、豚肉の処理・加工に特化した最新設備を備えるのが、  
北海道八雲町にある道南工場だ。今回は道南工場に在籍する2名の上級マイスターを追った。

日本フードパッカー(株)道南工場は、ブランド食肉「国産豚肉 麦小町」をはじめ、おいしい豚肉を私たちの食卓に届けている。新工場の処理能力は、計画ベースで年間約36万7500頭。新たに導入された数々の自動化機器をロボロゲーターで結び、省人化と安定化を目指している。そしてこれらには、人間の高い技術が欠かせない。そこで、技術継承のため2007年に始まったのが「マイスター制度」だ。これは食肉加工の技術と知識を見える化する社内制度で、3段階のうち最難関の上級マイスターは、実技、筆記面接によるハイレベルな試験を経て認定される。今までに誕生した上級マイスターは18名。全国6工場の後継者の育成と現場力の向上に取り組んでいる。

将来を見据えた生産体制の確立を目指す道南工場と、それを支える技術者たちの新たな挑戦の姿に迫る。

今回は肉のカッティングを行うメイソールームを訪れた。現場では道南工場所属の上級マイスター、堀慎也、松野翔太の2人が出迎えてくれた。

最新鋭工場が挑戦する  
省人化と人財育成

ハーブとスパイスを使ったソースがお肉とマッチ。フムスと彩り野菜を添えて

### アルゼンチン風ステーキ

材料(2人分)

牛ロース肉(大麦牛ANGUS) …… 400g  
塩・こしょう …… 適量  
オリーブオイル …… 適量  
【チミチュリソース】  
パセリ …… 1/2束  
ミント …… 1/4パック  
パプリカパウダー …… 小さじ1/2  
にんにく …… 1かけ  
オレガノ …… 小さじ1/2  
レモン汁 …… 大さじ1  
オリーブオイル …… 大さじ2  
塩・こしょう …… 適量  
【付け合わせ】  
ズッキーニ(緑・黄) …… 各1/2本  
なす …… 1本  
ミニトマト …… 8個

作り方

- 1 牛ロース肉の表面に塩・こしょうをふり、フライパンにオリーブオイルを熱して肉を入れ、両面に焼き色をつける。表面に赤い水分が上がってきたら火を止めアルミホイルをかぶせて余熱で火を通す。
- 2 ズッキーニ、なすは縦3cmほどのくし切りにし、オリーブオイルで炒め塩・こしょうをふる。
- 3 チミチュリソースを作る。パセリ、ミント、にんにくをみじん切りにし、パプリカパウダー、オレガノ、レモン汁、オリーブオイルを混ぜ合わせ、塩・こしょうで味を調える。
- 4 1をカットし、3のソースをかけ、2とミニトマトを添える。

### 枝豆のフムス

材料(2人分)

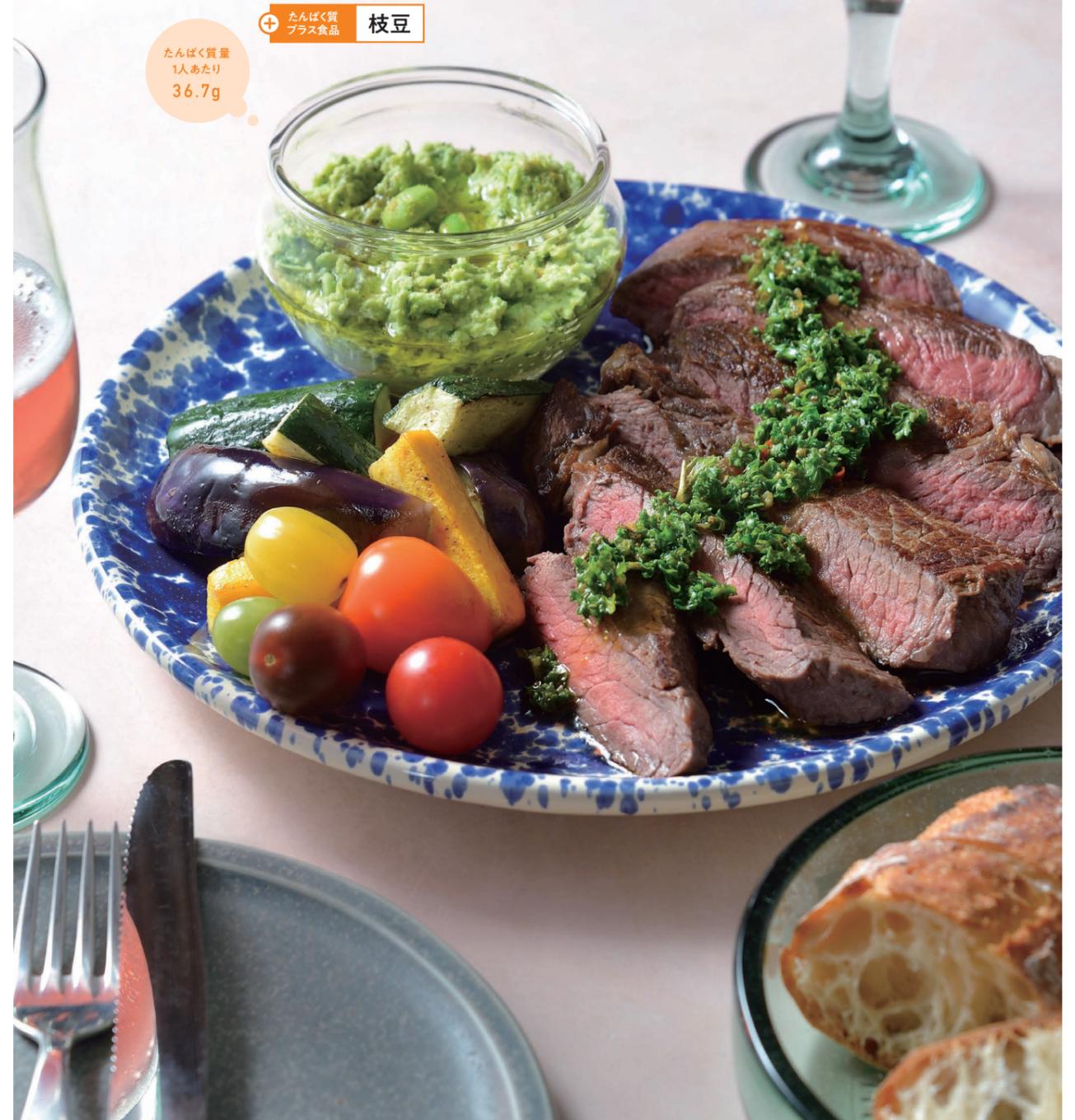
枝豆(冷凍でも可) …… 140g  
白ごまペースト …… 大さじ1  
パクチー …… 1株  
にんにく …… 1かけ  
オリーブオイル …… 大さじ3  
レモン汁 …… 大さじ1/2  
塩・こしょう …… 適量  
クミンパウダー・黒こしょう …… 適量

作り方

- 1 トッピング用の枝豆とクミンパウダー、黒こしょう以外の材料をミキサーにかけ攪拌する。
- 2 器に盛り付けオリーブオイル(分量外)をかけ、クミンパウダー、黒こしょうをふり、トッピングに枝豆をのせる。



大麦牛ANGUS  
日本ハム  
大麦を中心とした穀物飼料で育ったオーストラリア産アンガスビーフです。肥育から処理、加工、物流、販売までをニッポンハムグループで一貫して管理しています。



おいしさをつくる  
喜びとやりがい

2011年に道南工場に中途採用された堀は、10年間カットの経験を積み、内臓ラインや品質管理などを経て、と畜を担うポーク一課の課長を務める。前職が水産加工業だった堀は魚をさばいた経験があり、ナイフ一本で肉を扱う仕事に多少親しみも感じていたという。「たまたま募集を見つけ、迷わず応募した」という堀が入社後に驚いたのが、ニッポンハムグループというブランドの知名度だ。「入社前はグループ企業だとは知らなくて(笑)、入社後に初めて、日本フードパッカーが周知されているの肌で感じました。身内も喜んでくれ、信頼ある企業に入れたことは本当にラッキーでした」

(堀)。そんな彼の仕事の原動力は、家族の笑顔だ。「家族は当社のお肉のファン。買って帰ると娘たちが喜び、70代の義父も、普段食べない脂身が好物になりました。自分には見えないけれど、お客様の食卓にもこんな笑顔があつたらうれしい」と堀は言う。日頃は課長として売り上げや歩留まりの数値目標達成を部下に求める立場だが、達成の瞬間、スタッフの弾ける笑顔を見るのは最高の気分だという。

道南工場へ着任したばかりだ。高校卒業後に自衛隊に入隊。1年ほどで転職を考え、地元の網走で働きたいと道東工場に就職した。計量・梱包を5年、品質管理と発送を3年経験し、その後はカットと整形を担当した。異動後はポーク二課課長を務めるが、新工場でのカット作業に戸惑いもある。「道東工場では作業成績を高めるのがやりがいで、スピードもそれなりのつもりでしたが、道南工場の処理能力は道東の2・5倍と圧倒的で、工程も設備も異なりま



日本フードパッカー株式会社  
道南工場ポーク部ポーク二課課長  
ほり しんや  
**堀 慎也**  
2011年入社。道南工場にてカットを10年担当し、内臓処理や商品管理に携わり、現在に至る。

日本フードパッカー株式会社  
道南工場ポーク部ポーク二課課長  
まつの りょうた  
**松野 翔太**  
2008年入社。道東工場での食肉の梱包・計量を5年経験したのち、商品管理に携わる。2025年3月に道南工場に異動。

スピードは鮮度のために、  
手技は品質のために

除骨の工程では、松野がナイフで肋骨を取り除く。その合間にも、若いスタッフの隣に立って手元を見せながらアドバイスする姿が頼もしい。コンベアの両側に並んだ作業者たちの作業は、一定のリズムを保っているように見えて、よく見ると大小サイズが異なるブロックごとに刃の入れ

方が違う。他のスタッフの動きを見比べてみると、松野はより少ない手数で素早く仕上げ、取り除いた骨に残った肉が少なく、つまり歩留まりがよく、肉へのダメージも少ない。的確なポイントにナイフを入れることで、最小限の力で骨を取り除くことができます(松野)。スタッフたちを見ていると、作業エプロンの下に金属片をつなぎ合わせた鎖かたびらのようなものが時折のぞく。「あれ

は除骨の際、誤って刃が体を向いて起きる事故を防ぐ防具です」と教えてくれた。除骨が終わった肉は脂の厚みなどを整える整形の工程へと進むが、2つの工程の間には、ブロック肉から表皮を取り除くスキナーが設置されている。従来の工程では枝肉の時点で皮を取り除いておくのに対して、新工場では除骨後のタイミングで皮をむくことで空気に触れる時間が短縮され、衛生管理がより一層徹底できるのだ。

留まりの値もクリアしなければならぬ。この難関に挑み、2025年1月に認定された上級マイスターはわずか4名。このうち道南工場の資格保有者が、堀と松野の2名だ。

積み重ねた経験が裏付ける  
それぞれの目と技術力

上級マイスター試験の実技では、カット技術の全てを評価するため、肩とウデ、バラとロース、モモの3部位を扱う(カット室の大分割装置がカットした、脱骨前の状態)。枝肉には左右があるから部位は計6つ。合わせて豚一頭分の肉を時間にして40分以内、歩留まり率75・3%以内仕上げなくてはならない。2人の技術力の一端を知るために、認定までの経験を振り返ってもらおう。



1 豚肉のカット室。室内は常に清潔に保たれている。2,3 カット室へ入る前の徹底された最新の衛生管理設備。

ここで、工場長が改めて上級マイスター資格の詳細を説明してくれた。まず、上級マイスターの受験には一定の経験年数や工場長の推薦といった要件が設けられている。試験内容は筆記、実技、役員面接の3つで、実技では主要部位すべての除骨から整形までを一人でこなし、品質と歩

「得意な部位は肩の脱骨です(堀)という彼が上級実技試験を受けたのは昨年11月。「数をこなすのが上達への近道」と言い、考えながら手を動かし続けてきた努力家だ。そこで身につけた感覚は、「鋭利なナイフを使いながらも、切るというより膜を剥がすという感覚。骨と筋肉の構造の理解を深めるほど、力に頼らず歩留まりの良いカッティングができる」(堀)。資格のために特別な準備はしなかったが、「技術は先達が受け継いできた技に自分の経験を重ね

ここでぜひ見たかったのが、日本で初めて導入された大分割装置をはじめとする大型設備だ。前工程室からレールフックで流れてくる枝肉が、次々に送り込まれる。「枝肉を前駆・中駆・後駆に自動で3分割する」と言葉にすれば簡単だが、実際には肉のサイズや骨格の個体差を一つひとつ見極めるため、従来は人の目が欠かせなかった。大分割装置はその「見極め」をディープラーニング(AI)を用いた画像処理で瞬時にを行い、肋骨の間へ的確にナイフを入れて切断する。その処理能力は1時間あたり150頭。それが2台設置され、枝肉が2列に並んで流れていく。こうしたロボット化は省人化になるだけでなく、半身で4キロ近くある枝肉を扱う人の負担の軽減と事故防止にも役立っている。

3分割されたのち、モモとウデの部位は、コンベアで除骨ロボットへ送り込まれる。モモ肉は「ハムダス」、ウデ肉は「ワンダスミニ」。愛嬌のある名前に似合わず、人間の経験と技術を自動でやっつけてのける凄腕マシンだ。道南工場では除骨ロボットの前工程で、目視確認と下処理を行い、カットの精度をさらに高めている。ロボットのスピードと手作業を組み合わせ、肉を丁寧に扱う様子がとても印象的だ。



5 枝肉を左右3等分する機械、大分割装置。6 道南工場のみ設置されているモモ用除骨ロボット、ハムダス。7 ワンダス装置とハムダスは道南工場のみ設置。8 自動袋詰め機械のロゴローダー。



豚の処理・加工工程

# アスリートの食

Foods For Athletes

WE LEAGUE Special



特技はパスと  
トマトカレーづくり  
調理師免許を持った  
ディフェンダー



背番号  
**7**  
おぎくぼ ゆうり  
**荻久保 優里選手**

2003年8月6日生まれ 大阪府出身  
ポジション：ディフェンダー

日本女子サッカーの最上位リーグWEリーグで戦うセレッソ大阪ヤンマーレディースの守備の要。U-16、U-17、U-19日本女子代表に選出されるなど、着実に年代ごとに高い評価を受けている。



## アスリートの食事を管理栄養士が解説



「セレッソ大阪」「セレッソ大阪アカデミー」および「北海道日本ハムファイターズ」の栄養指導を行っている管理栄養士が、荻久保選手の試合前夜に食べた食事について解説します。

荻久保選手はアカデミー時代から、食事や栄養の学びに意欲的でした。遠征先でも野菜たっぷり、ビタミンなどによる疲労対策ができています。余分な脂質を抑えつつ、肉、たまご、ヨーグルトなど複数のたんぱく質食品を取り入れ、体づくりに適したおかず選びも見事です！

セレッソ大阪栄養サポート  
担当管理栄養士  
櫻井郁美



### Q1. サッカーを始めたきっかけは何ですか？

2人の兄がサッカーに熱中していたので、幼少期からサッカーに親しんでいました。選手になりたいと思ったのは小学1年生の頃。プレーをすると夢中になるし、試合の変化が早い分、状況判断は難しいのですがそこがとても楽しいと感じました。高校生の時に（前身の）セレッソ大阪堺レディースの下部組織に合格し2020年に選手として出場するようになりました。WEリーグで戦うようになり、スピード感のあるプレーが求められ、追いつくために必死でした。今はパススピードも上がり、ロングボールの種類も増えるなど、手応えを感じています。

### Q2. セレッソに加入して、食の面で変化はありましたか？

クラブでは管理栄養士さんの指導を受けられるので、食事のバランスや、何を食べればエネルギーになるのか、体調が崩れにくくなるのかを考えるようになりました。加入前はお菓子や炭酸飲料が大好きだったのですが、今は控えています。揚げ物や小麦を使った料理も摂取しないようになってからは、コンディションも良くなりました。

### Q3. 調理師免許をお持ちですが、なぜ取得しようと思ったのですか？

資格を取ろうと思ったのはサッカーのためというよりは、「手に職をつけよう」と思ったからです。高校を卒業する時、大学進学よりも食に興味があったので調理の学校へ進むことにしました。資格があると将来、役に立つと思ったからです。得意料理はトマトカレーです。アボカドが大好きなので、サラダもよくつくります。疲労回復なども考え、塩ゆでにしたささみなどを入れて、たんぱく質も十分に取るようにしています。

### Q4. セレッソ大阪ヤンマーレディースはどんなクラブですか？

セレッソは若い選手が多くて、元気で明るいクラブです。女子サッカーは男子と比べて知名度がまだ低いですが、もっとたくさんの人にスタジアムへ来ていただけるよう、リーグを盛り上げていきたいと思っています。

日本フードパッカー株式会社  
道南工場 工場長

## 大畑 貴志

グループの養鶏事業を担う日本ホワイトファーム(株)出身で日本フードパッカー(株)へ転籍後、川棚工場を経て3年前に道南工場の工場長に。「マイスターになるにはさまざまな部位をさばける能力が必要」と話す。



### 総力でおいしさを創る 道南工場の チームリーダーたち

上級マイスターは指導的役割を担う一方で、現場の技術者でもある。彼らを支えるのは工場長の大畑貴志だ。道南工場へ赴任して3年目。2人について、「堀は仕事に高い意識を持ち、明るいキャラクターが魅

力。松野は数値目標の達成力が高く、チームの弱い部分を補って育てるリーダー（大畑）と信頼を寄せる。上級技術者ならではの的確な指導力、そして実際に手を添えやってみせる親身な姿勢が、現場スタッフの手技だけでなく日頃の姿勢にも少しずつ浸透している。手技の重要性について大畑は、自動化が進むほど、肉を見極めナイフを入れる基本技術の重要性は増すと考えている。「機械の調整ひとつにも、人間の技術力が求められています」（大畑）。

現代の気候変動や国際情勢の絶え間ない変化は、私たちが当たり前のように享受してきた豊かな食にも影響を与え始めている。食肉業界においては「テクノロジーの進化を活用しつつ、技術と感性を備えた人財を育む」という志ある人々の挑戦が、健やかな食の未来を担っていくに違いない。

新工場竣工から1年余り、現場の人々は工程変更に伴う研修や調整といった実装を経て、1日あたりの処理頭数を1500頭に近づけることを目指している。大畑率いる道南工場は今後、歩留まりや生産性の数値目標をしっかりと管理しながら、未利用の内臓や毛などの商品提案にも注力する方針だ。

「長年かけて一つを突き詰めた、手技の奥深さに惹かれます。そうした先輩たちの技術を貪欲に学んでいきたい」（松野）。プロ意識あふれる2人は、学ぶほどに次の目標を見据えている。そして全国に在籍する上級マイスターたちもまた、仕事を通して多くを学び、受け継いでいる。

「右モモと左ロースが得意」という松野は、多くの部位において経験を積んだオールラウンダーだ。毎年試験をクリアして、わずか3年で道東工場にて上級認定を手にした。きっかけは「他にやる人がいなかったから」（松野）と笑うが、それが結果的にマイスターの要件を満たすことにつながった。実技試験で重視したのは、スピードと歩留まりのバランスを考えながら、いかに傷のない良い肉に仕上げるかだ。「肉をよ

り良い状態に仕上げるには、触れる回数が少ないほどいい。だから結果的にスピードが早くなる」（松野）

というのが彼の思考だ。高度なカットング技術を持つ上級マイスターたちは、後に続く人へ何を、どのように伝えていくのだろうか。道南工場のエントランスに掲げられたパネルには、マイスターたちの目標が明記されている。堀は、そこに「次世代の教育」と記した。「我々が受けた専門的教育を次世代に伝えることが、工場の今後につながる」と熱く語る。そのために、「一人ひとりの適性を知り、タイミングを逃さずに段階的に課題を与えるよう心がけている。

の高みを追求することだ。「長年かけて一つを突き詰めた、手技の奥深さに惹かれます。そうした先輩たちの技術を貪欲に学んでいきたい」（松野）。プロ意識あふれる2人は、学ぶほどに次の目標を見据えている。そして全国に在籍する上級マイスターたちもまた、仕事を通して多くを学び、受け継いでいる。



⑨後期育成のため後輩に除骨を指導する松野。⑩マイスターの資格を持つたちをパネルにし、工場内に飾られている。



### 日本フードパッカー株式会社 道南工場

操業開始：1975年  
所在地：北海道二海郡八雲町立岩356番地  
従業員数：265名（2024年1月現在）  
全国6工場の中で北海道には道東と道南の2箇所所在。道南は2024年に設立された新工場で、AIの導入が進んでいる。自動化により処理能力が約40%向上し、年間処理頭数は旧工場の26万7,000頭から約36万7,500頭に。道内一貫体制を確立し、安定供給と地域畜産の発展に貢献。

## 日本ハム(株)が第9回食育活動表彰「農林水産大臣賞」受賞

日本ハム(株)は、第9回食育活動表彰 教育関係者・事業者部門【企業の部】において、最高位である「農林水産大臣賞」を受賞し、6月7日に、「第20回食育推進全国大会 in TOKUSHIMA」内で表彰式が執り行われました。ニッポンハムグループは、「生命の恵み」を大切に、約20年にわたり食育活動を行っています。今回の受賞は、(1)子どもからシニア層まで幅広い世代を対象に、目的に合わせた食育を行ってきた点(2)誰もが食事を楽しめるよう、食の大切さを継続訴求してきた点(3)情報発信ツールのデジタル化など時代の流れに即して工夫を重ねてきた点が、農林水産省の掲げる食育重点テーマと合致し、評価されたものです。おいしさの感動と健康の喜びを世界の人々と分かち合うために、笑顔あふれる食体験の提供に今後も取り組んでいきます。



## シャウエッセン®のストライプ柄が位置商標として登録

「シャウエッセン®」のストライプ柄が、4月に位置商標として商標登録されました。位置商標とは、文字、図形、記号、立体的形状などの標章の位置が特定された商標のことで、シャウエッセンは、大人から子どもまで40年間幅広い層のお客様に愛され続け、長年にわたりデザインを守り続けてきた結果、ロゴやブランド名を除いた上下のストライプ柄だけで、お客様にシャウエッセンと認識いただけるようになりました。



## たんぱく質の新たな価値と未来に向けて「Proteininnovation(プロティノベーション)」日本ハムのR&D戦略を策定

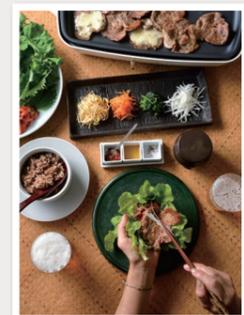
日本ハム(株)は、企業理念と Vision2030「たんぱく質を、もっと自由に。」の実現に向け、R&D戦略「Proteininnovation」を策定しました。たんぱく質の可能性をテクノロジーとイノベーションで引き出し、既存事業では生産DXや新たなたんぱく質領域などに、新規事業ではヘルスケアやアップサイクル領域に注力します。グループ全体で連携し、持続可能な成長と社会課題の解決を目指します。



ニッポンハムグループ広報誌 ロータリー

# Rotary

2025年 夏号



### CONTENTS

- 02 エッセイ・江上栄子 食からみえること
- 04 食を超えた挑戦 お客様の感動と新たな価値創造へつなげるニッポンハムグループの品質保証体制
- 07 特集 もっとおいしく! おうち焼き肉
- 12 Rotary のおいしいひと皿 おうち焼き肉 freestyle
- 15 ニッポンハムグループの人と技 日本フードパッカー株式会社 道南工場
- 19 アスリートの食 セレソ大阪ヤンマーレディーズ 萩久保優里選手
- 20 NEWS&TOPICS 北海道日本ハムファイターズ
- 21 INFORMATION



QRコードより、電子ブックもご覧いただけます。  
<https://www.nipponham.co.jp/fun/rotary/>

表紙・本文デザイン/ 花岡 樹、小見山紗織、角田彩奈 (シンプルコミュニケーション)  
 表紙撮影/ 平松唯加子  
 表紙料理/ 尾田衣子  
 表紙スタイリング/ 駒井京子

お問い合わせ窓口  
 日本ハム株式会社 広報部  
 日根真弓  
 TEL: 03-4555-8024  
 e-mail: m.hine@nipponham.co.jp



# WE LOVE HOKKAIDO & FIGHTERS

7月26日(土)~31日(木)開催

PRESENT! ユニフォームプレゼント  
 「HOKKAIDO」を胸にファイターズを応援しよう!

7月26日(土)~31日(木)のホーム5試合を《WE LOVE HOKKAIDO & FIGHTERS》と題して開催いたします。期間中は「WE LOVE HOKKAIDO & FIGHTERS ユニフォーム」を選手たちが着用。一部の試合では来場者全員にプレゼントします。「北海道ならではの」をコンセプトに発信してきた「WE LOVE HOKKAIDO ユニフォーム」からさらに進化させ、「北海道とファイターズを繋ぐ」シンボリックなユニフォームです。



ファイターズの「F」を北海道の雄大な山々に見立てました。ユニフォームだけでなく、キャップやソックスにもあしらわれています。

PRESENT! スイングタオルプレゼント  
 2日間異なるデザインのスイングタオルをプレゼント。当日はスイングタオルを回して、北海道、ファイターズ一丸となって戦いましょう!



EVENT! ウェルカムハイタッチ



7月29日(火)には、監督・コーチ・選手による、ウェルカムハイタッチを開催します。監督・コーチ・選手、そしてファンの皆様と一丸となり、「勝利」に向かって、共に戦いましょう!

※画像は2024年のものです



イベントの詳細は球団公式サイトへ!

試合日程	球場	試合相手
7月26日~27日 7月29日~31日	エスコンフィールド エスコンフィールド	千葉ロッテマリーンズ 福岡ソフトバンクホークス