

ニッポンハムグループ広報誌 ロータリー

Rotary



2026年 新春号

ニッポンハムグループ広報誌「ロータリー」 Rotary 2026年 新春号

特集

お鍋でたどる 昭和～平成～令和



新年のご挨拶

新年明けましておめでとうございます。

旧年中は皆様より格別のご愛顧を賜り、厚く御礼申し上げます。

ニッポンハムグループを取り巻く環境は、目まぐるしく変化を続けています。国内では、長引く物価の高騰により消費マインドが冷え込み、消費者の購買行動やライフスタイルにも大きな影響を及ぼしています。海外では、異常気象の頻発や地政学的な紛争の拡大のほか、世界的な人口増加による食料調達の難しさや、安定供給へのリスクも高まっています。

そのような環境の中で、ニッポンハムグループは食のインフラ企業として継続的な成長を実現するため、中期経営計画2026を策定し、三位一体の全社戦略「構造改革」「成長戦略」「風土改革」に取り組んでまいりました。

今後は既存事業の進化と併せて、新規事業の創出や、社外との共創などを積極的に進め、より一層「成長戦略」を加速させます。また、事業基盤の再構築による「構造改革」にも取り組み、これら「成長戦略」と「構造改革」を両輪で回すことで「新たな成長ステージ」への到達を目指し、企業価値を高めていきます。

また、それらの価値を生み出す基盤づくりとして、働きがいがあり、誰もが挑戦できる職場を目指した「風土改革」に取り組めます。

さらに、畜産を手掛ける企業として、日本の畜産業の持続可能な発展に積極的に取り組むと共に、環境関連の活動においても商品のプラスチック包材削減や、工場での太陽光発電・燃料転換などを導入し、CO₂排出量の削減を推進していきます。

昨年、北海道日本ハムファイターズはリーグ2位という成績を残し、北海道ボールパークFビレッジには全国各地や海外より、多くの皆様にご来場いただきました。改めて御礼を申し上げます。2028年には新駅の開業も控えており、エスコンフィールドHOKKAIDOを中心としたエンターテインメント事業のさらなる飛躍と、地域社会との新たな街づくりによる共同創造空間を目指してまいります。

わたしたちを取り巻く環境は、絶えず変化し続けます。ニッポンハムグループは外部環境の変化に左右されない持続的で強固な事業体制を確立し、「新たな成長ステージ」に進むことで、今後も社会的使命を果たしてまいります。

結びとして、本年が皆様にとって明るい一年となりますよう祈念申し上げます。新年のご挨拶とさせていただきます。



日本ハム株式会社
代表取締役社長

井川 伸久

令和八年 元旦

お鍋でたどる

昭和、平成、令和

1964年東京五輪のころ、鍋料理は日本の家庭料理に定着した。食材とスープからたちのぼる湯気を囲む食べ方が、コミュニケーションの手段としても重宝される鍋料理は、外食でも家庭の食卓でも喜ばれ、一度に様々な食材を摂れる料理として、今ではひとりごはんのメニューとしても人気だ。冬のおうちごはんの定番、鍋料理の変遷に目を向けてみよう。

ロータリー
誌面から見える
鍋文化
＜＜＜



ロータリー
1965年1月
創刊号

「ロータリー」という言葉は、交差点の中央にある、交通整理のためにつくられた場所を指す。広報誌「ロータリー」は、食情報と企業情報を整理（編集）することにより、日本ハムとお得意先とが互いに理解を深め、コミュニケーションを図れることを願って誕生した。

ロータリー
1965年2月号

地方のグルメに目を向けたコーナーでは、大阪名物として、鍋料理のうどんすきや紙鍋を紹介。



家庭の食卓に 鍋が浸透した時代

「ひとり用土鍋」の所有率が5割になったとのアンケート調査結果が話題になったのが、今から約10年前の2016年1月。一家にひとつどころか一人にひとつといえそうなほど日本の家庭に浸透した土鍋、その一般家庭への普及は1950年代にさかのぼる。それまでの土鍋は、飲食店や旅館などで料理の一口が主に使うもので、この頃普及し始めたガスコンロの強い火力に耐えられなかった。そこでリチウム鉱物のペタライトを用いた、丈夫で割れにくい陶器製の土鍋が開発され、家庭の食卓で土鍋の利用が広がった。東京五輪の開催を待つころには、家族で食べる今夜のおかずとして鍋料理が当たり前となり、「今晚のおかず」をテーマにした料理番組の第1回メニューとして「鍋」が取り上げられた。それでもまだ、鍋を食卓で囲むに

は「面倒」がつきものだった。湯気が立つ鍋を食卓で囲むには、食卓へガスホースを引いたり、七輪を置いて炭火をおこす手間をかけねばならなかった。それを解決したのが、1969年に「ホースノンころ」というキャッチコピーで岩谷産業から売り出された、カセットコンロの登場だ。食卓の上で調理から食べるまでを完結できるようになったのだ。その翌年、日本で初めての万国博覧会が大阪で行われ、日本の食文化が大きく変わるきっかけとなった。万博に出席したファミリーストランや回転寿司、ファストフードが評判となり、外食文化が広がった。缶コーヒーや冷凍食品が受け入れられ、普及のきっかけになった。そして万博終了後に始まった国鉄の「デイスカパー・ジャパン」キャンペーンに誘われるように、国内の個人旅行が拡大、旅先で味わった地域の特色を

反映した料理の思い出を持ち帰り、家庭料理に変化をもたらしていく。たとえば、主に西日本で食べられてきた肉と野菜を煮込んでボン酢などをつけて食べる「水炊き」は、すでに全国発売されていたボン酢の手軽さも手伝って、他地域でも冬の定番料理となっていく。

さらに、スーパーマーケットの普及による購買行動の変化も家庭の食卓に変化をもたらした。それまでは精肉店、鮮魚店、青果店を回って買い物をする必要があったが、一カ所ですべてを購入できる便利さが消費者に受け入れられ、都市部を中心に伸長していった。スーパーでは献立に悩まずにすむよう食材が陳列されており、冬になると鍋料理の具材がまとめて並べられ、売り場の様子を見ても、なんとなく毎日のメニューを決めるようになった家庭も少なく

ロータリー1970年5月号

1970年に開催された大阪万博に日本ハムも出展、その様子を誌面で紹介。会場内でハンバーガーショップとフライドチキン店を計5店出店し、各国のパビリオンのレストランに食肉、加工品を納入し世界の人々に日本の味を売り込んだ。





ロータリー 2011年11・12月号

90年代にヘルシー志向から豆腐が注目され、韓国の鍋スンドゥプが定着した。誌面では日本ハムの「もつ太郎 牛もつ鍋スンドゥプ」を使ったレシピを紹介。

ロータリー 2011年11・12月号

日本ビュアフードの「鍋まつり チーズ入り鶏だんご」を使ったイタリアントマト鍋を紹介。



ロータリー 1994年2月号

しゃぶしゃぶは家庭のごちそうの代表格のひとつとなった。準備も簡単、ボン酢にごまだれ、味変できるのも楽しみに。



外食店の鍋を 家庭でつくった時代

元号が昭和から平成になりバブル景気の終わりが見えてくると、節約志向が高まり、1991年に37・8%だった外食率が低下し始めた。一方で、惣菜や弁当などの中食も含めた「食の外部化率」をみると、1990年（41・2%）以降、平成の間はずつ

と40%超を記録し続けた（公益財団法人食の安全・安心財団調べ）。食の外部化率の高さは、節約しようとして決めても、それまでの家庭料理の経験と技術にはなかつた外食での流行を、新メニューとして貪欲に取り入れた影響が大きいだろう。

たとえば、家計調査から内食回帰が進んだという分析結果が出た1992年、土鍋の売り上げが例年より2割も多いとニュースになっていた。同時期に家庭向けチーズフォンデュのセットがヒット商品となり、博多のローカルフードだったもつ鍋

ない。外食や肉料理が定着していくなか、日本はバブル景気に沸き（1986年～1991年）、グルメ・ブームがやってきた。ステーキやハンバーグを中心とした飲食チェーンが人気となり、しゃぶしゃぶやてっちり（ぶぐ鍋）をお手頃価格で提供する飲食店が出現し人気を集めた。これら外食の体験も、家庭へと持

ち帰られている。スーパーでは簡単にだしやスープを作る調味料、しゃぶしゃぶや鍋料理用のごまだれが並び、家での鍋料理に取り入れられていった。寒い冬になると家庭でも職場の忘年会でも鍋料理を囲み、野菜や肉、魚、練り物などいろいろな具材が煮えてくる様子を目見て、湯気を感じて楽しむ。簡便な半調理品や調味

料が手軽に買えるようになったので、とくに料理上手でなくとも、初心者でも気軽につくれる。料理人がつくったものを飲食店で食べるのがスタンダードだった鍋料理が身近なものになったとき、元号が改まろうとしていた。平成が始まる前に、日本の景気には陰りが見えていたが、鍋料理のバリエーションは厚みを増していくのだった。



ロータリー 1992年12月号

もつ鍋ブームを紹介。日本ハムからは「牛もつ元気鍋 博多風・味噌味」が発売された。

1991年暮れにメーカーから発売されていた「もつ鍋スープ」が、自宅でもつ鍋を囲みたいという願いを叶えることになった。この第一次もつ鍋ブー

ムは2年程度で終わるのだが、鍋に注ぐだけで使える鍋つゆ、という便利な調味料の存在を家庭に浸透させた。特に、流行の新しい鍋料理を自宅で作るときには、市販の鍋つゆを使うことが定番化していく。

手軽になったのは鍋つゆ、スープだけではなく。具材についても、下ごしらえが済んでいるものが伸長した。スーパーマーケットでは鍋に入れるだけの複数の食材をパックした鍋セットが並び、特徴的な具材の発売も相次いだ。2005年に販売が始まった日本ビュアフードの「鍋まつり」も、生皮水餃子シリーズ、生つみれシリーズと、そのまま鍋に投入できる肉加工品の具材を提供している。

が、全国区でブームとなっていた。このもつ鍋ブームが、その後の鍋料理に大きな変化をもたらした。鍋料理には地域ごと、家庭ごとに基本のだしや味つけ、食材がある。基本的に、その範囲を大きく超える鍋を家族で囲むことは滅多にないことだった。だから、レトルトパウチから鍋に注いでそのまま使える鍋つゆは平成になるとすぐ登場していたが、あまり手に取ってもらえなかつたという。ところが、もつ鍋ブームの到来で大きく状況が変わった。

牛または豚などの内臓とキャベツやニラなどたつぷりの野菜を使ったもつ鍋は、具材に合わせた独特の味つけも必須だ。できれば専門店で味わいたいところだが、平成不況が始まり外食の回数を減らすようになった消費者は、自宅で流行の味を楽しむ選択をした。そのとき、1991年暮れにメーカーから発売されていた「もつ鍋スープ」が、自宅でもつ鍋を囲みたいという願いを叶えることになった。

もつ鍋ブームは、直火で加熱できるアルミ箔鍋に、具材と鍋つゆをセットした鍋セットが、秋から冬にかけてコンビニエンスストアやスーパーマーケットの定番商品として並ぶようになった。普及率90%超となった電子レンジで使える調理器具、シリコンスチーマーが2000年代にブームになったが、その派生形としてシリコン製土鍋も登場し、レンジでも鍋料理がおいし

ロータリー 2009年8月号

日本ハムのコラーゲン商品開発について解説。コラーゲン玉をはじめとする各種コラーゲン商品もPRした。



ロータリー2010年11・12月号

女子会ブームを背景にオープンした日本ハムの「おうち女子鍋」サイトを紹介。

コラーゲンで、もっと健康、もっとキレイに!!

コラーゲンは、人間の体をつくるたんぱく質の約30%を占める重要な成分です。肌の弾力や骨の強度を維持するために欠かせません。コラーゲンを摂ることで、健康と美しさを同時に追求することができます。



コラーゲンは、人間の体をつくるたんぱく質の約30%を占める重要な成分です。肌の弾力や骨の強度を維持するために欠かせません。コラーゲンを摂ることで、健康と美しさを同時に追求することができます。



ロータリー 2020年秋号

見た目でも気分を盛り上げるチーズ鍋。同じ発酵食品のみそも好相性。発酵食＝「腸活」という観点が注目されるようになった。



ロータリー 2020年秋号

コロナ禍の外出自粛期間中、ホットプレート料理が家庭で人気なことを伝えた。



ロータリー 2019年秋号

特集「スープさえあれば！」では、鍋でコトコトじっくり煮込むスープから、お湯を注げばすぐできる、簡単フリーズドライのスープまで、多角的にスープの魅力伝えた。



ロータリー 2016年11・12月号

平成の最終期「インスタ映え」が流行語となった。気の合う仲間とおいしくプチ贅沢な食を楽しむホームパーティーはフォトジェニックな瞬間のある「リア充」の象徴と伝えた。



ロータリー2021年秋号

コロナ禍で一人での食事が「ひとりごはん」「ソロ飯」など、ポジティブに表現されるように。誌面では小鍋メニューを紹介した。



ロータリー2024年秋号

昭和の町中華のお店をイメージした演出の表紙。「エモい」という表現や「昭和」人気に象徴されるように、懐かしさと新しさの融合に惹かれるのも、今の時代の特徴だ。

ロータリー 2024年新春号

北歐風のおしゃれな鍋をフューチャーした食卓。SNS等の浸透で、海外ともたやすくつながれる現在、決して背伸びはせず「外国の食卓のスタイルを取り入れるのが、令和風といえるようだ。



たご飯のおいしさを伝える投稿は、今もSNSで人気のコンテンツに挙げられる。

かまどさんが発表された2000年以降、土鍋は技術や知識があまりなくても扱える新商品が次々と登場した。使用前の目止め不要、空炊きOK、IHコンロ対応、ガスやIHコンロを使わない「コンロキャンセル界限」と呼ばれる人々が出現しているが、そんな人にも使える電子レンジ対応土鍋もある。

器具がそろっていないでも鍋料理をつくれる道具が開発されるだけでなく、鍋のサイズも多様になっていった。長らく4〜5人前が標準サイズだった鍋つゆだが、1人前が複数入った鍋つゆの素が2013年に登場すると、一人暮らしの人に限らず、そ

の日に食べる人数に臨機応変に対応できて便利だと多人数で暮らす家庭でも重宝され、利用が定着した。

こうして、寒くなったら家族でも一人でも鍋料理というスタイルが日本の食卓に定着したが、そこに水を差したのが記録的猛暑の影響による野菜の価格高騰だ。2025年1月には、鍋料理に欠かせない白菜1玉に800円もの値がついたことがニュースになった。そのとき人気を集めたのが、具材の自由度が広がっていた「おでん」だ。

魚介由来の練り物、卵、大根を煮込む、というのが昭和のおでんの定番だった。だが、2000年頃から大手コンビニエンスストアすべてが冬にカウンターで販売するようになったのをきっかけに、関西で好ま

場所だけでなく。そして、毎日の食事は基本的に自宅ですることになり、少し手をかけた料理にチャレンジする様子をSNSで報告する人が相次いだ。報告しがいがある料理のひとつとして、土鍋ご飯が選ばれていた。

価値観の多様化が 鍋にも表れる時代

といっても、料理の経験があまりない人にとって土鍋で「飯を炊くのは難しい。そのとき重宝されたのが、「かまどさん」（伊賀焼窯元長谷園）をはじめとした火加減いらずで吹きこぼれを気にせず炊飯できる土鍋だ。炊飯器ではなく、土鍋で炊い

道具が多様になった。そして、食事がレジャーにもなることを象徴するような存在となったのだ。スマートフォンとSNSが普及し、インスタ映えが流行語になった平成の最終期、2018年に大根などの具材を動物やキャラクター、花などの形にデコレーションする「デコ鍋」が人気となった。SNSに投稿されたそれらの写真や動画を通し

て、実際には囲んでいない鍋を真ん中にした新しいコミュニケーションが見える。平成という時代を振り返るとき、失われた30年という呼び方をされることが多い。だが、こと鍋料理について見ると、年代もライフスタイルも異なる人たちを結びつけ、次の時代へ向けて進化を続け豊かさを増した30年だった。



ロータリー 2006年1月号

食のビジネス革新を紹介するコーナーで伊賀焼の「かまどさん」を紹介。令和の現在も土鍋は支持され続けている。



「肉派のおでんの具」シリーズは、食べ盛りのお子さんがあるファミリー層がもっと日常の食卓で手軽におでんを楽しめたらと願い、発売された。



肉派のおでんの具
うずら肉団子

肉派のおでんの具
にくもち餃子

肉派のおでんの具
ウインナー

肉派のおでんの具
ふんわり彩り揚げ

お肉の具材商品投入で おでん新時代に貢献したい

日本ハムは今秋、おでんの具材「肉派のおでんの具」シリーズを新発売。
お肉を好む子どもや若年層にも親しまれるような、
新しいおでんの具材を世に送り出そうと挑んだ、
開発の思いを担当者に聞いた。



日本ハム(株)
加工事業本部 マーケティング統括部
商品開発室 ハムソー商品開発課
みずの ひろこ
水野浩子



日本ハム(株)
加工事業本部 マーケティング統括部
商品開発室 デリ商品開発課
いさ ゆうすく
伊佐友作

おでんのおいしさを高める
具の名脇役を目指して

「夏の暑い日も、ぐつぐつ煮えるおでんに向き合い、改良を繰り返しました。そう話すのは、「肉派のおでんの具」シリーズの開発に携わった、日本ハム(株) 加工事業本部マーケティング統括部 商品開発室デリ商品開発課の伊佐友作だ。彼をはじめとした開発スタッフがおでんの具に着目したのは、冬に人気の鍋料理の中でも、おでんの食卓への出現率が増加しているからだだった。

「家での食事をする時間がバラバラになってしまふことを考えると、温め直して食べるのが前提であるおでんにおいておいしくなったと好評です」(水野)

現代の食卓の味方、おでんをもっと人気メニューに

何回か温め直して食べることの多いおでんの調理と食べ方は、団らの象徴である「鍋」でありながら、実は「バラバラ食」と呼ばれる現代のライフスタイルに合ったメニューだと伊佐は言う。

「家で食事をする時間がバラバラになってしまふことを考えると、温め直して食べるのが前提であるおでんにおいておいしくなったと好評です」(水野)

中心のおでん具材が、食べ盛りのお子さんや若年層には物足りないかと敬遠される傾向にあることも分かりました。そこで、われわれの強みである肉の知識と技術を生かした、おでん専用のお肉の具材に焦点を当てました」(伊佐)

こうして日本ハムのコンシューマー向け商品として初となるおでんの具材販売に向け、様々な具材を試みることに。結果「肉派のおでんの具」シリーズは、うずらの卵が丸ごと1個入った「うずら肉団子」、もちもち食感が特長の「にくもち餃子」、煮込むことで風味が際立つ「ウインナー」、そして3種の野菜を練り込んだ「ふんわり彩り揚げ」の4品に定まった。

「4商品すべてに、それぞれニッポンハムグループ製造の豚や鶏のエキスを使用し、長時間煮込んでも具の食感を維持できるよう工夫しています。肉の旨みとおでんのつゆの味が混ざりあって、さらにおいしくなります」(伊佐)

煮込むほどに食感損ねず
おいしさUP!

過去にコンビニエンスストアのレジカウンスターで販売するおでん用具材を開発した経験と技術も生かされた。

「家庭でのおでんは最初に1時間く

んはびつたりのメニューと言えます。食べ盛りのお子さんから健康が気になる親世代まで、全年齢に対応できる具材をそろえるために、従来のおでん具材に追加するプラスワン素材として「肉派のおでんの具」シリーズが選択肢のひとつとなり、おでん売り場の新定番になればと願っています」(伊佐)

物価高騰などで肉食に回帰する傾向が強まっている今、いろいろな具材と一緒に煮込み、煮込むほどにおいしくなるおでんの登場回数はさらに増えそうだ。



肉派のおでんの具
「うずら肉団子」
特製のつゆがしみ込んだ、
うずら卵入りの肉団子。

肉派のおでんの具
「にくもち餃子」
もちもちの食感の生地がくせ
になる。当社製造の豚のエキ
スで肉の旨みをより楽しめる。



肉派のおでんの具
「ふんわり彩り揚げ」
豆腐と鶏肉に彩り野菜を入れてふ
んわりと仕上げた。おでんつゆの
味をやさしく引き立てる。

肉派のおでんの具
「ウインナー」
おでんのつゆの味を引き立て、
煮込むと味わい深く旨みが広
がる。

Rotary
おいしいひと皿

冬の食卓を彩る 押し鍋 レシピ

大勢で囲む食卓に、一人の食卓に。
身も心も温まるお鍋をご紹介します。
アツアツを召し上げ。

たんばく質量
1人あたり
37.9g

鶏肉の旨みで濃厚まるやかスープに

鶏肉と鶏団子の酒かす豆乳鍋

【材料(3人分)】

国産鶏肉 桜姫®(もも肉) ……1枚
鍋まつり®。こだわり素材の桜姫®。生つみれ
津軽味噌・にんにく ……2パック
青梗菜 ……1株
白菜 ……1/8個
豆腐 ……1/2丁
えのきだけ ……1株
長ねぎ ……1/2本
中華めん ……2袋

【作り方】

1 鶏肉は食べやすい大きさに切る。青梗菜は縦8等分に切る。白菜は4cm長さに切る。長ねぎは斜め切りにする。豆腐は6等分に切る。えのきだけは石突を切り手でほぐす。
2 鍋にAを入れ1、生つみれを入れて火にかける。
3 中華めんはゆでて締めに加える。

要冷蔵



鍋まつり®。こだわり素材の桜姫®。生つみれ津軽味噌・にんにく
日本ピュアフード

少人数世帯に向けた、少量タイプの生つみれ。こだわり志向の強いターゲットへ向けて「味・香り・食感・産地・素材」にことごとくこだわりました。「日向夏生つみれ」もあります。

要冷蔵



桜姫® 国産鶏肉 桜姫®
日本ハム

透明感のある桜色で、鶏独特の臭みが少なく、一般の鶏肉に比べてビタミンEが3倍以上*の鶏肉です。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。
*日本食品標準成分表2015年版(七訂)数値比較



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/>

要冷蔵



麦小町® 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。

しびれる辛みがクセになる

豚肉の麻辣風鍋

【材料(3人分)】

国産豚肉 麦小町®(ばら肉薄切り) ……300g
青梗菜 ……1株
白菜 ……1/8個
豆腐 ……1/2丁
えのきだけ ……1株
きくらげ(乾燥) ……3g
長ねぎ ……1/2本
有頭海老 ……3尾
糸唐辛子 ……適量
平たい春雨(タンミョン) ……110g

【作り方】

1 青梗菜は縦に8等分に切る。白菜は4cm長さに切る。豆腐は6等分に切る。えのきだけは石突を切り手でほぐす。長ねぎは斜め切りにする。きくらげは水で戻す。
2 鍋にAを合わせてひと煮立ちさせ、1、豚肉、有頭海老、糸唐辛子を加えて火を通す。
3 タンミョンは水に30分ほどつけて5〜6分ゆでる。鍋の締めに入れる。

クコの実 ……10g
ラー油 ……小さじ2
しょうゆ ……大さじ1
黒こしょう ……適量
水 ……800ml
鶏がらスープの素 ……大さじ1



鍋のお供として20年、変わらず愛される理由 「鍋まつり®シリーズ」

鍋料理を家庭で手軽に楽しめる、チルドの鶏だんごを中心に展開するニッポンハムグループ、日本ピュアフード㈱の「鍋まつり®」シリーズ。発売から20年を経た今も売れ行きが好調だ。当初から同シリーズにかかわってきた、同社の営業本部市販営業部部長の尾関壮一と、同部販促チームの森雄倫が「鍋まつり」の近況を語った。

選べる楽しみを備えた
ふわふわ肉だんご

「新発売から長い時間が経つと、どんな商品でも消費者にとっては新鮮味が薄れ市場も縮小しがちなのですが、『鍋まつり®』については近年拡大しており、今季は特に伸びています。20年前より一層高まった簡便志向、安心できる食材を求める傾向、健康志向にマッチしたのだと思います」と尾関は言う。

肉だんごは、ひき肉を買ってきて自分で作ればいいじゃないかと思う人もいるだろう。だが、自家製だと思ふようなふわふわ食感を実現するのは意外と難しい。鍋料理に入れて加熱したらかたくなってしまったり、やわらかく作ったら煮込んでいるうちにバラバラとほけてしまったり、失敗談には事欠かない。なにより、ひき肉を自分でこねると洗いが増えたり手間がかかる。そういった苦労をせずに、誰でもよい口どけの肉だんごを手軽に楽しめるのが「鍋まつり」シリーズだ。

現在の「鍋まつり」シリーズは「ブレン」・「杓つき餅入り」・「なんこつ入り」など16粒の鶏だんごが入った商品と、8粒入り「こだわり素材の桜姫®生つみれ」シリーズを中心に展開している。どちらも国産の鶏肉を使っており、特に「こだわり素材の桜姫®生つみれ」シリーズは、

消費者目線を忘れずに
時代の家庭の食卓に寄り添う

今季の「鍋まつり」シリーズは、

販売にあたり数年ぶりにキャンペーンを伴うお客様アンケートを実施している。販促チームの森は、多く寄せられる回答を見るたび、「食事シーンが具体的に浮かび、お客様と一体になったような親近感を覚えています」と言う。

「商品パッケージに添付した二次元コードからアンケート回答を募っていますが、思ったよりも具体的に答えていただき、長く愛好してくださっている方が多いこともよく分かります。この回答は、数日分をまとめて社内共有しています。実際に食卓で楽しんでいただいているお客様の声を聞く機会が私たちメーカーにはなかなかないので、一つひとつが嬉しい驚きです」(森)



心も体も温まる
肉だんごのひととき

上位ではあるのですが、なんこつ入りの勢いが止まらないですね。また、一世帯あたりの人数が減っているという社会の変化もあるのでしょうか、少量でおいしいものをというニーズに対応する8粒入りの生つみれシリーズも好評です」(尾関)

一方、鍋料理にとどまらない使い方を考える家庭も増えている。

「肉料理の素材として、いろいろなメニューに使われていることがアンケートからも分かっています。こちらからも、様々なレシピをクックパッドに掲載、中には日本ハム(株)中央研究所の管理栄養士の協力を得たものもあります。応用メニューのピーマンの肉詰め、焼き餃子などは『子どもが喜びました』という声をいただいています」(森)

20年の間、変わりゆく日本の食卓の変化に寄り添ってきた「鍋まつり」シリーズ。日常の買い物もタイパとコスパを考えるのが当たり前になっ



発売当初から「鍋まつり」にかかわってきた日本ピュアフード㈱の尾関壮一(右)は「消費者の期待を裏切ってはいけない」と常に肝に銘じ、さらにブラッシュアップしていきます」と結んだ。左は販促を担当する森雄倫。



そのまま食卓に並べられるという想定でパッケージされている「鍋まつり」シリーズ。トレーの彩りが華やかで、売り場でひととき目を引く。

た今、家庭の食卓にちようどよい食材として新しい可能性を開きつつあるようだ。



香草が
清々しい

たんばく質量
1人あたり
19.6g



お肉の旨さが際立つ大人の味

鴨肉の香草鍋

材料(3〜4人分)

ハーブ爽育鴨(もも肉) ……2枚
クレソン ……2束
セリ ……1束
小ねぎ ……1/2束
水 ……800ml
しょうゆ ……30ml
みりん ……30ml
黒こしょう ……適量
昆布 ……5cm角

作り方

- 1 鴨肉はスライスする。クレソン、セリ、小ねぎは3cm長さに切り、混ぜ合わせる。
- 2 鍋に水、しょうゆ、みりん、昆布を入れてひと煮立ちさせる。
- 3 2に鴨肉を入れて火を通し、1のクレソン、セリ、小ねぎを加える。黒こしょうを振っていただく。



ハーブ爽育鴨
日本ハム

ハーブ爽育鴨は生まれてから出荷されるまでに抗生物質を使用せず、オレガノを配合した飼料で肥育した、こだわりのタイ産鴨肉です。

たんばく質量
1人あたり
24.3g

豊かな香りとさわやかな後味

ラム肉のエスニック鍋

材料(3〜4人分)

サフォーククロスラム(薄切り) ……500g
セロリ ……1本
豆もやし ……100g
ミニトマト ……10個
にんにく(薄切り) ……2かけ
ライムスライス ……1個分
パクチー ……1株
A ナンプラー ……大さじ3
鶏がらスープの素 ……小さじ2
水 ……800ml



サフォーククロスラム
日本ハム

良好な肉質にするために、サフォーク種を掛け合わせました。サフォーククロスラムのおいしさをご賞味ください。サフォーク種は、毛色は白で、一般的に顔と足が黒い毛で覆われています。肉用種で、早熟で肉質が良い品種とされています。

作り方

- 1 セロリは斜め薄切りにする。ミニトマトは半分に切る。
- 2 鍋にAを入れひと煮立ちさせる。ラム肉、1とにんにく、豆もやし、ライムスライスを加えて火を通す。肉用種で、早熟で肉質が良い品種とされています。

柑橘で
すっきり!



湯気と一緒に
たちのぼる香りも
ごちそう

たんばく質量
1人あたり
24.6g

しょうがで
ぽかぽか!

漬け物使いで旨みUP

豚肉と白菜漬けのしょうが鍋

材料(3〜4人分)

国産豚肉 麦小町®(ばら肉薄切り) ……350g
白菜漬け ……250g
もち ……2個
えのきだけ ……1株
水菜 ……1束
しょうが(せん切り) ……大さじ2
長ねぎ ……1/2本

A 昆布 ……5cm角
白だし ……大さじ2
水 ……800ml

作り方

- 1 白菜漬けは2cm長さに切る。えのきだけは石突きを切り2等分に切る。水菜は4cm長さに切る。長ねぎは5cm長さに切りさらに縦に細切りにし水につけて白髪ねぎを作る。もちは半分に切ってオーブントースターで焼く。
- 2 鍋にAを入れひと煮立ちさせ、豚肉、白菜漬け、えのきだけ、水菜を敷き詰めて火にかける。
- 3 白髪ねぎにしょうがのせん切りを混ぜてのせ、焼いたもちをのせる。



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



伊藤大海投手が 沢村賞を初受賞

プロ野球草創期の名投手、故沢村栄治氏の功績をたたえ、シーズンで最も活躍した先発投手を表彰する「沢村栄治賞」を伊藤大海投手が初受賞しました。伊藤投手は今季 27 試合に登板し、14 勝 8 敗、防御率 2.52、195 奪三振の成績を残して 2 年連続の最多勝利投手賞と、初の最多三振奪取投手賞の 2 タイトルを獲得しました。

伊藤投手コメント

「ピッチャーとして憧れていた賞であり、目標にしてきた賞ですので、選んでいただき、本当に光栄です。1 シーズン投げてきたことを評価していただき、心からうれしく思います。自主トレから意図をもって練習に取り組み、シーズン中の試合はチームの勝利を目指して必死に投げたことが今年の結果につながったと感じています。僕を信じて励ましてくれた新庄監督、支えてくれたチーム関係者の皆さま、家族はもちろん、応援し続けてくれたファンの皆さまに感謝の気持ちを伝えたいです。この賞をいただいた喜びをかみしめつつ、さらなる高みに到達するため、今後も日々のトレーニングに励んでいきたいです」

F VILLAGE Snow Park が開催中!

北海道ボールパーク F ビレッジでは「F VILLAGE Snow Park」を開催中です。本格的なスキー・スノーボード体験から、小さいお子さまでも安心の雪遊びゾーン、スリル満点の乗車型アクティビティまで、さまざまな楽しみ方ができる雪の総合テーマパークへと進化した F VILLAGE Snow Park に、ぜひお越しください!



SKI&SNOWBOARD

ブランド「サロモン」のレンタル用具とスタッフの丁寧なサポートで、初心者も安心して楽しめます。



そりPARK

子どもから大人まで楽しめる、多種多様なソリをレンタルでご用意します。



チュービングPARK

浮き輪のような形をしたチューブはソリ以上にスピードが出るためスリル満点です。



Snow Mountain

北海道のパウダースノーで遊べる雪山が F ビレッジに出現! 写真映えのするスポットで、雪だるまや雪玉をつくったり、雪山に登ったりして楽しめます。



Kidsバギー

雪上につくられた専用コースを、小型の 4 輪バギーで駆け抜けるアクティビティです。



RC Park

子どもから大人まで、熱中すること間違いなし!! 雪原につくられた特設コースで雪上 RC カー操作が楽しめます。



Rafting

スノーモービルが牽引するラフティングボートに乗り込んで雪上を滑走する「スノーラフティング」です。



Snow Park F.VILLAGE

プルプルのお肉とかぶが好相性

手羽先とかぶの梅塩こうじ鍋

材料(1人分)

国産鶏肉 桜姫(手羽先)・・・3本
塩こうじ・・・大さじ1
かぶ・・・1個
かぶの葉・・・1個分
梅肉・・・小さじ1
鶏がらスープの素・・・小さじ1
水・・・200ml

作り方

1 かぶは皮をむいて半分に切り、さらに薄切りにする。葉は小口切りにする。
2 鍋に水、鶏がらスープの素、手羽先を入れ火にかける。途中1、塩こうじを加え、さらに火を通し、仕上げに梅肉を加える。

要冷蔵

桜姫

イメージキャラクター
桜姫ちゃん



国産鶏肉 桜姫。
日本ハム

透明感のある桜色で、鶏独特の臭みが少なく、一般の鶏肉に比べてビタミン E が 3 倍以上*の鶏肉です。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。

*日本食品標準成分表2015年版(七訂)数値比較

たんぱく質量
1人あたり
19.4g



美味、手軽な
一人鍋

思い立ったら即! 食べ応えもマル

スープ餃子鍋

材料(1人分)

生姜香るスープ餃子・・・6個
すりごま・・・小さじ2
しょうが(せん切り)・・・小さじ1
アルファルファ・・・1/4パック
水・・・200ml
塩・こしょう・・・適量

作り方

1 鍋に水、スープ餃子としょうがを入れて火を通す。
2 塩・こしょうで味をととのえ、アルファルファをのせてすりごまをかけて出来上がり。

要冷蔵



生姜香るスープ餃子
日本ハム

餃子とスープがひとつになった! 食べたい分だけ調理可能! レンジ調理 OK です。

トマトジュースとキムチ、みそでコクが増す

さば缶キムチ鍋

材料(1人分)

ごはんがうまい! 日本のはちま 味噌煮・・・1缶
白菜キムチ・・・80g
トマトジュース・・・100ml
水・・・80ml
豆苗・・・1/4パック

作り方

1 鍋に水、トマトジュース、キムチ、日本のはちまを調味液ごと入れて火にかける。
2 煮立ったらさらに 2 ～ 3 分加熱し、根を切った豆苗を加えて出来上がり。

常温



ごはんがうまい! 日本のはちま 味噌煮 150g
宝幸

ごはん合うさば味噌煮です。さばの旨みと生姜香る味噌だれのコクでごはんがすすみます。

たんぱく質量
1人あたり
22.6g



タイ最大の食品企業Charoen Pokphand Foods社と豚肉加工製造の合併会社を設立

チャロン・ポカパン・フーズ

日本ハム(株)は、タイ最大の食品企業Charoen Pokphand Foods社(CPF社)と2024年12月16日付で包括的業務提携契約を締結し、共創の取り組みを進めております。この取り組みの一環として、昨年10月29日、タイにおける豚肉加工製造を行う新会社の設立に関する合併契約を締結しました。

新会社ではCPF社が保有する「アジア地域での販売網や、新鮮な豚肉などの原材料供給網」と、日本ハムの「新商品開発、製造、品質保証における高い技術力」を活かし、既存製品の販売拡大に加え、タイ、日本を中心に、アジア各国に向けた新商品開発・販売に取り組んでまいります。これにより、タイ・日本両国の多様な食文化の創出を目指します。



CPF社との合併契約締結の様子。

シャウエッセン®40周年のブランド戦略が食品産業技術功労賞を受賞

日本ハム(株)は、食品産業新聞社主催の第55回食品産業技術功労賞 マーケティング部門において表彰を受けました。5部門・36件が受賞した中で、当社は「シャウエッセン40周年 多彩なブランド戦略」が高く評価され、昨年11月12日に東京都内で表彰式が行われました。

本賞は1971年から実施され、公的研究所の専門家による選考が行われる権威ある賞です。このたびの受賞を励みに、今後も変化と挑戦を続け、ブランド価値向上に一層努めてまいります。

【受賞理由】
あらびきワインナー「シャウエッセン」は「パリッ!!とした本格感」で市場を牽引し、今年40周年を迎えた。朝食向け商品が主流の中、夕食向け「夜味」を発売するなど食シーンを拡大。ブランド力の強化と双方向のコミュニケーションにより、若年層を含む幅広い層で存在感を高めている。



表彰式にて。

ニッポンハムグループ広報誌 ロータリー Rotary 2026年 新春号

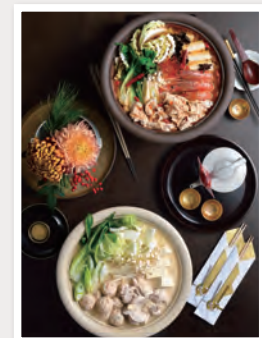


二次元コードより、電子ブックもご覧いただけます。
<https://www.nipponham.co.jp/fun/rotary/>

表紙・本文デザイン／
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



CONTENTS

- 02 新年のご挨拶
日本ハム株式会社
代表取締役社長 井川 伸久
- 04 特集
お鍋でたどる昭和〜平成〜令和
- 10 おでん新時代に貢献「肉派のおでんの具」
- 12 変わらず愛される理由「鍋まつり」
- 13 Rotary のおいしいひと皿
冬の食卓を彩る推し鍋レシピ

- 17 NEWS&TOPICS
北海道日本ハムファイターズ
- 18 NEWS&TOPICS
セレッソ大阪
- 19 INFORMATION
- 20 エッセイ・江上栄子
食からみえること

アーサー パパス監督続投「百年構想リーグ」と2026/27シーズンの指揮へ



セレッソ大阪は、明治安田J1 百年構想リーグ、2026/27シーズン明治安田J1 リーグにおいて、アーサー パパス監督が引き続き指揮を執ることを発表しました。

2025年、チーム成績はJ1 リーグ10位と前年から横ばいだったものの、2017年以来最多となるゴール数を記録。パパス監督の目指す“攻撃的なフットボール”復活のきざしが見えてきています。チームの平均年齢もリー

グ4番目に若いチームに変革させ、待望のタイトル獲得への固い基盤が築かれました。

パパス監督は続投に当たり、来シーズンの抱負を次のように語りました。「タイトル獲得へのステップは大きく険しいものです。それは“ピンクの血”が流れるすべての方々のサポートがあってこそ、初めて実現できるものです！来シーズンも共に戦いましょう」。



セレッソ大阪のアーサー パパス監督

「明治安田J1百年構想リーグ」とは

これまで2月から12月に実施していたリーグ戦が、2026/27シーズンより8月から翌年5月にシーズン移行するという大きな節目を迎えます。このシーズン移行期にあたる2026年の2月から6月までの4カ月で、特別な大会である「明治安田J1リーグ百年構想リーグ」(以下、百年構想リーグ)を開催することが決定しました。

百年構想リーグは、J1リーグとJ2・J3リーグに分けて実施されます。セレッソ大阪の所属するJ1リーグでは、東地域グループ10クラブ、西地域グループ10クラブに分けられる「地域リーグ ラウンド」が2

月7日から5月24日に、その後「プレーオフ ラウンド」が6月7日まで行われます。勝敗の結果などにより勝点を与えられ、地域リーグ ラウンドで東西1位から10位の順位が決まった後は、プレーオフ ラウンドへ。プレーオフ ラウンドでは東地域グ

ループと西地域グループの同順位同士が2試合を実施し、全体順位が決定します。順位によって賞金と与えられるほか、1位のクラブはACLエリート2026/27の出場枠を獲得できます※。セレッソ大阪の百年構想リーグでの活躍に乞うご期待！

【地域リーグ ラウンド】 2月7日(土)～5月24日(日)					【プレーオフ ラウンド】 第1戦:5月30日(土)・31日(日) 第2戦:6月6日(土)・7日(日)							
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	
2026												
2027												

※2025シーズンJ1リーグ優勝クラブと準優勝クラブのいずれかが百年構想リーグで優勝した場合、2025シーズンJ1リーグ3位クラブがACLエリート2026/27の出場枠を獲得します。

フードカウンター

FOOD COUNTERプロジェクトを実施中

2025シーズンより、日本ハムとセレッソ大阪はホームゲームの観客動員数に応じて食品支援を行う社会貢献事業「FOOD COUNTER」をスタートしました。トップパートナーを務める日本ハムとセレッソ大阪の、食やスポーツの分野で社会に貢献することを目指すビジョンが一致し、未来を担う子どもたちの支援を目的に始まったプロジェクトです。

セレッソにとって特別な背番号「8」をベースに、リーグ戦ホームゲームの総来場者数×8円分の日本ハム商品およびセレッソの観戦チケット等を大阪市・堺市の児童養護施設へ提供しています。9月17日時点での実績として、335,360名×8円分の支援を行いました。今後も、同プロジェクトをはじめ、地域貢献・社会貢献の取り組みを共に進めてまいります。

日本ハム、セレッソ大阪、大阪市および堺市の児童養護施設関係者による記念セレモニー



食から

みえる

こと

Vol. 32

お鍋いろいろ

鍋の季節となりました。鍋料理は、アジアの食を象徴する料理です。欧米にもシチューのような「煮込み」はありますが、いただくときは一人ずつのお皿によそいます。大きな鍋を囲んで、そこから分け合っていたくという食事のスタイルは、中国や韓国では日本と同じくらいなじみがあり、とてもアジア的な食文化を形成しているといえるでしょう。

百貨店のお取り寄せパンフレットのお仕事で、全国四十七都道府県のお鍋をまとめて撮影したことがあります。そのバラエティーの豊かさやおいしきを通じて、日本人にとっての鍋料理の大切さを、あらためて感じました。

私は九州の佐賀出身ですが、九州の人は本当に鍋好き。とりの水炊き、ふぐなどのちり鍋は、冬の食卓によくのびります。唐津、長崎、博多は「くんち」といわれる秋祭りが有名です。この季節、九州では「アラ」と呼ばれるクエを使った煮つけや鍋が祭りの食事のメインディッシュ。25kg以上もあるゼラチン質をたっぷり含んだ「アラ」は、予約で取り合いになるほどです。このクエを骨ごとブツ切りにし、季節の野菜とともにあごだしで炊き、ぽん酢と小ねぎ（博多ねぎ、あさつきなどと呼ばれる細い緑のねぎ）、もみじおろしでいただきます。

秋から正月にかけての味覚といえば、和歌山のクエ鍋も有名ですね。私の実家では、夏にいただくおもしろい鍋もあります。「かわはぎ」のちり鍋です。かわはぎは、体長20cmほどの魚で、かたい皮をはいて調理するところからこの名

があります。ふぐの季節は十一月あたりから三月頃までの寒い時期です。この時期を過ぎると、ふぐによく似た味のかわはぎをいただきます。身はうすくそぎ切りにして、ふぐと同じように皿に並べてまずお刺し身でいただき、頭と残りの身は骨ごとブツ切りにしてちり鍋にします。肝に毒がないため、ふぐでは作れない「肝じょうゆ」も作れます。加熱した肝をたたき、しょうゆでのばした肝じょうゆは、かわはぎの刺し身にも鍋にもよく合います。

1920年代に、イギリスに赴任していた義父とともにロンドンにいた義母江上トミが、駐英していた日本人の方々にふるまっていた鍋に「常夜なべ」があります。百年前のロンドンでは日本の食材などほとんど手に入りません。そこでイギリスでも手に入りやすい豚肉とほうれん草の鍋でもてなしました。常夜、つまり毎晩食べても飽きないことからこの名前があります。作り方も簡単。昆布だしを鍋にあため、しゃぶしゃぶ用のうすい豚ロースと、ほうれん草は切らずに小株ごと、さっと鍋に入れ、火が通ったらすぐにぽん酢や小ねぎなど、ちり鍋と同じ薬味でいただきます。コツとして、豚肉はなるべくうすく切ったものを（これはロンドンの肉屋でうすく切ってもらうのに苦労したそうです）。次に茎が短めのほうれん草が好ましく、茎を切らないのでよく洗うこと。そしてあくをこまめに取ることです。思い立ってすぐできる、シンブル鍋です。ぜひお試しください。



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。フランスチース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「米国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。

