

# 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の「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」に取り組みます。

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、CO<sub>2</sub>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、北海道ボーラーパーク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、新年のご挨拶とさせていただきます。

令和八年 元旦



日本ハム株式会社  
代表取締役社長

井川 伸久



# 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。

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。

ロータリー誌面から見える鍋文化

1965年1月  
創刊号



## 家庭の食卓に 鍋が浸透した時代

「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お互いに理解を深め、コミュニケーションを図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。



「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プロが主に使うもので、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「ホースノンこんろ」というキヤツチ「P」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つたのだ。

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つた。万博に出演したファミリーレストランや回転寿司、ファストフードが評判となり、外食文化が広がつた。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つた。そして万博終了後に始まつた国鉄の「ディスカバー・ジャパン」キャンペーンに誘われるよう、国内の個人旅行が拡大、旅先で味わつた地域の特色を

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た肉と野菜を煮込んでポ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ポン酢の手軽さも手伝つて、他地域でも冬の定番料理となつていく。

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・青果店を回つて買い物をする必要があつたが、一力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しくするよう食材が陳列されたり、冬になると鍋料理の具材がまとめて並べられ、売り場を何往復もする手間が省けた。売り場の様子を見て、なんとなく毎日のメニューを見つめようになつた家庭も少なく



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、各国のパブ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。



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エーンが人気となり、しゃぶしゃぶやてつち（ふぐ鍋）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



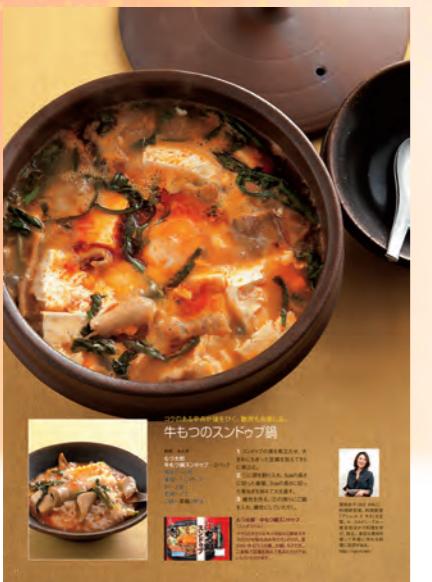
## ロータリー 1994年2月号

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



## ロータリー 2011年11・12月号

日本ピュアフードの「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 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、韓国風の鍋スンドゥブが定着した。誌面では日本ハムの「もつ太郎 牛もつ鍋スンドゥブ」を使ったレシピを紹介。

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」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。あまり手に取つてもらえないかつたという。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っぷりの野菜を使ったもつ鍋は、食材に合わせた独特的の味つけも必須だ。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年暮れにメカーから発売されていった「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。

「」の第一次もつ鍋ブーム

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

ち帰られている。スーパーでは簡単にだしやスープを作れる調味料、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食材が煮えてくる様子を目で見て、湯気を感じて楽しむ。簡便な半調理品や調味

ち帰られている。スーパーでは簡単にだしやスープを作れる調味料、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食材が煮えてくる様子を目で見て、湯気を感じて楽しむ。簡便な半調理品や調味

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つくるときには、市販の鍋つゆを使うことが定番化していく。

決めて、それまでの家庭料理の経験と技術にはなかった外食での流行を、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。

2000年代以降、毎年冬になると、新しい味の鍋料理が流行するようになってしまった。風味が改良された豆乳ドウブチゲ（純豆腐鍋）、流通網の発達で新鮮な食材を取り寄せやすくなり、第二次ブームがきたもつ鍋、北海道のスープカレー人気とほぼ同時に広まつたカレー鍋、高糖度のフルーツトマト人気には乗るかたちで開発されたトマト鍋、芸能人が通う店の看板メニューが評判となり広まつた「カラーベン」（カラーベン）など、毎年のように新しい鍋料理が注目を集めた。いずれも家庭向けに鍋つゆや調味料が商品化されており、日本ハムからイヨンをベースにした「お鍋をおいしく」（2008年）、も畜肉の技術と知識を生かして鶏ブイヨンをベースにした「お鍋をおいしく」（2008年）や、キャベツとニラを加えるだけで簡単に福岡県・博多名物もつ鍋ができる「極み牛もつ鍋」（2013年）などが発売された。

と40%超を記録し続けた（公益財団法人食の安全・安心財團調べ）。食の外部化率の高さは、節約しようと、それまでの家庭料理の経験と技術にはなかった外食での流行を、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。

と40%超を記録し続けた（公益財団法人食の安全・安心財團調べ）。食の外部化率の高さは、節約しようと、それまでの家庭料理の経験と技術にはなかった外食での流行を、新メニューとして





「肉派のおでんの具」シリーズは、食べ盛りのお子さんがい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。

「調べると、ワインナーをおでんに入れている方がとても多いこと、その一方で、ワインナーがやわらかくなりすぎて、味が抜けてしまうという不満もお持ちだと分かりました。開発したワインナーは、肉に和風だしおでんのつゆがしみこむほどにおいしくなるよう工夫しました。研究担当と議論を重ね、現場テストを繰り返してやつと実現しました」（水野）

ワインナーは製造工程で行う燻煙により独特の香りづけがされる。この香りも含めておでんの新しい味わいの一助となっている。



度か温め直すことが多いです。加熱を繰り返して煮込んでも具材がかなりすぎず崩れない、そのうえで肉らしさが失われない食べ応えも目指しました。たとえば『にくもち餃子』の場合は、皮の配合や厚さ、中の具とのバランスを調整してあるので、煮込んでちょうどよい食感になり、温め直しても、もちもちした弾力は変わらず、噛むと肉の食感と味わいが広がります』(伊佐)

一方、長年ワインナー開発に携わってきた、同加工事業本部マーケティング

現代の食卓の味方、おでんを  
もつと人気メニューに

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、団らんの象徴である「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。

おでんのおいしさを高める  
具の名脇役を目指して

「4商品すべてに、それぞれニップル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

「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ィレクターの伊佐友作だ。彼をはじ

「4商品すべてに、それぞれニップル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



# 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 ハムソリューション開発課

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 三日月商品開発課

# いさ ゆうさく 伊佐友作

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

# 冬の食卓を彩る 推し鍋レシピ

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。  
アツアツを召し上げれ。



鶏肉の旨みで濃厚まろやかスープに

## 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	A 酒かす……………50g
鍋まつり®こだわり素材の桜姫®生つみれ	豆乳……………200ml
津軽味噌・にんにく ……2パック	にんにく(薄切り)…2かけ
青梗菜……………1株	鶏がらスープ ……600ml
白菜……………1/8個	豆腐……………1/2丁
豆腐……………1/2丁	みそ……………大さじ2
えのきだけ……………1株	みりん……………大さじ1
長ねぎ……………1/2本	しょうゆ……………大さじ1
中華めん……………2袋	中華めんはゆでて締めに加える。

【作り方】

- 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。
- 鍋にAを入れ1、生つみれを入れて火にかける。
- 中華めんはゆでて締めに加える。



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、一般的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「アシエットドキ」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/>



## 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	A 青梗菜……………1株
青梗菜……………1株	白菜……………1/8個
白菜……………1/8個	A 豆腐……………1/2丁
豆腐……………1/2丁	えのきだけ……………1株
えのきだけ……………1株	きくらげ(乾燥) ……3g
きくらげ(乾燥) ……3g	長ねぎ……………1/2本
長ねぎ……………1/2本	有頭海老……………3尾
有頭海老……………3尾	糸唐辛子……………適量
糸唐辛子……………適量	平たい春雨(タンミヨン) ……110g
平たい春雨(タンミヨン) ……110g	花椒(ホアジャオ) ……小さじ2

【作り方】

- 青梗菜は縦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。
- 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。
- タンミヨンは水に30分ほどつけて5~6分ゆでる。鍋の締めに入れる。



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。

# 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。お詫び そういう  
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、『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、自家製だと思うようなふわふわ食感を実現するのは案外と難しい。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どけてしまったり、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物が増えたり手間がかかる。そういう苦労をせずに、誰でもほど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「ブレーン」「杵つき餅入り」「なんこつ入り」など16粒入りの肉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」を中心に関開している。どちらも国産の鶏肉を使つており、特に「こだわり素材の桜姫®生つみれ」シリーズは、

透明感のある桜色で、鶏独特の臭みが少なく、一般的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

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つてます。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つている方が多いこともよく分かれます。この回答は、数日分をまとめて社内で共有しています。実際に食卓で楽しんでいたいし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)

肉だんごをめぐる流行も様々に変化してきた。

「鶏軟骨を細かく碎いて入れた『なんこつ入り』は発売当初にはなかつた商品ですが、今では一番人気です。

昔は餅入りが一番人気で、今も人気

20年間、変わりゆく日本の食卓の変化に寄り添つてきた「鍋まつり®」

シリーズ。日常の買い物もタイプとコスパを考えるのが当たり前になつ

いただいています」(森)

『子どもが喜びました』という声を

ピーマンの肉詰め、焼き餃子などは

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

パッドに掲載、中には日本ハム(株)

からも、様々なレシピをクック

メニューや使われていることがアンケートからも分かつてきました。こ

ちらからも、様々なレシピをクック

メニューや使われていることがアン

ケートからも分かつてきました。こ

<div data-bbox="530

香草が  
清々しい

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

- 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。
- 鍋に水、しょうゆ、みりん、昆布を入れてひと煮立ちさせる。
- 2に鴨肉を入れて火を通して、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。

要冷蔵

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。

たんぱく質量  
1人あたり  
19.6g

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	
ナンブラー	大さじ3
鶏がらスープの素	小さじ2
水	800ml

作り方

- セロリは斜め薄切りにする。ミニトマトは半分に切る。
- 鍋にAを入れてひと煮立ちさせる。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して。パクチーを加える。

要冷蔵

サフォークロスラム  
日本ハム

サフォークロスラムのおいしさをご賞味ください。サフォークロスラムの毛色は白で、一般的に頭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。

たんぱく質量  
1人あたり  
24.3g

たんぱく質量  
1人あたり  
24.6g

ごちそう

じょうがで  
ぱかぱか!

湯気と一緒にたちのぼる香りも

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

- 白菜漬けは2cm長さに切る。えのきだけは石突を切り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て水につけて白ねぎを作る。もちは半分に切ってオーブントースターで焼く。
- 鍋にAを入れてひと煮立ちさせ、豚肉、白菜漬け、えのきだけ、水菜を敷き詰めて火にかける。
- 白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。

要冷蔵

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。



### チューピング 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りたり、雪山に登ったりして楽しめます。



### Kids Buggy

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。

ブルブルのお肉とかぶが好相性

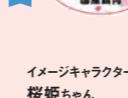
## 手羽先とかぶの梅塩こうじ鍋

### 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。



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、一般的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。



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!  
日本のさば 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、日本のさば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! 日本のさば 味噌煮 150g  
宝幸  
ごはんに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ますみます。

たんぱく質量  
1人あたり  
22.6g



## INFORMATION

### チャロン・ポカバン・フーズ タイ最大の食品企業Charoen Pokphand Foods社と 豚肉加工製造の合弁会社を設立

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弁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社との合弁契約締結の様子。

### 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】

あらびきウインナー「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



#### 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



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/>

- 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

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

## 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

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強固な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ヶ月で、特別な大会である「明治安田J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が与えられ、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、プレオフラウンドへ。プレ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。順位によって賞金が与えられるほか、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)			
2026												2026/27シーズン			
2027												優勝決定			

※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。

## 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な「煮込み」はあります、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が、そのバラエティーの豊かさやおいしさを通じて、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、冬の食卓によくのぼります。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つ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~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で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二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、ふぐと同じようく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「肝じよう」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ようは、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、火が通つ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つたものを（これはロンドンの肉屋でうすく切つ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。思い立つすぐできる、シンプル鍋です。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ユバリエを受章。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。

