

INFORMATION

大阪・関西万博で新素材を使った「新時代の食」を提案

8月23日、日本ハム(株)は大阪・関西万博の大阪ヘルスケアパビリオン内のデモキッチンエリアにて大阪府健康医療部主催のイベントに参画し、調理実演と試食を提供しました。独自の繊維化技術で大豆を肉の繊維のような食感に加工した「ソイミート串カツ」や、豆乳と米をベースに濃厚さを出し、キノコ類のうまみ、香味油の香りで豚骨を使わずに豚骨風味を楽しめる「豚骨風ラーメン」を紹介し、多くの来場者のご好評をいただきました。



ソイミート串カツと豚骨不使用の豚骨風ラーメン(調理例)を大阪ヘルスケアパビリオンで提供

ニッポンハムグループ広報誌 **ロータリー** Rotary 2025年 秋号



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	エッセイ・江上栄子 食からみえること	16	食を超えた挑戦 大妻牛ANGUS リブランディングの取り組み
04	特集 函館カール・レイモン創業 100 周年	19	アスリートの食 北海道日本ハムファイターズ 玉井大翔投手
09	ニッポンハムグループの人と技 日本ハム北海道ファクトリー株式会社 函館カール・レイモン工場	20	NEWS&TOPICS セレッソ大阪
13	Rotary のおいしいひと皿 泡ものドリンクとお肉で 秋の食卓を少しリッチに	21	INFORMATION



BACK COVER

裏表紙のアイテムたち

100周年記念レイモンサラミ 2種、定番のサラミ、 ロール おつまみチーズの盛り合わせ

ナッツやドライフルーツと盛りつければ小洒落たオードブルの完成!

Let's make a toast.

種類



パプリカ香る
レイモンサラミ
【100周年記念】

ワイン香る
レイモンサラミ
【100周年記念】



サラミ

函館カール・レイモン

天然の豚腸に詰めた豚肉を乾燥させました。100周年記念商品はパプリカの辛み、そして白ワインの香りがそれぞれ楽しめます。ジューシーな旨味のハーモニーをぜひご堪能ください。

販売期間



ロール おつまみチーズ
【熟成チェダー、ブラックペッパー、サラミ入り】



宝幸

ダイスタイプの一口おつまみチーズです。味は熟成チェダー、ブラックペッパー、サラミ入りの3種類です。



Cheers!