

日本ハム株式会社が 北広島市と「包括連携協定」を締結

日本ハム(株)は、「希望都市」「交流都市」「成長都市」を理念に掲げる北海道北広島市と9月1日に包括連携協定を締結しました。

当社は、北海道日本ハムファイターズの球場「エスコンフィールド HOKKAIDO」などを通して、北広島市とさまざまな活動・協力を推進してきました。本協定に基づき、両者が有する資源の利活用により、これまで以上に協力関係を強化するとともに、両者が発展するための取り組みを協働して行うことを目的として、「食育に関すること」「人づくりに関すること」「防災および災害支援に関すること」を中心とした幅広い分野で連携してまいります。



北広島市庁で行われた包括連携協定式の様子。
北広島市長 上野正三氏(右)と日本ハム(株)代表取締役社長 前田文男

ニッポンハムグループ広報誌 ロータリー Rotary 2026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/>



CONTENTS

- | | | | |
|----|---|----|--|
| 02 | エッセイ・江上栄子
食からみえること | 14 | Rotary のおいしいひと皿
週末はゆっくり ごちそうメニュー |
| 04 | 特集
やっぱり大好き! お肉はごちそう | 18 | INFORMATION
北海道日本ハムファイターズ
セレッソ大阪 |
| 10 | ニッポンハムグループのひとと技
中日本フード株式会社
Food Futures Lab | 19 | NIPPONHAM GROUP
INFORMATION |

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・サステナビリティ部
小平佳奈
TEL: 03-4555-8024
e-mail: k.kodaira@nipponham.co.jp

表紙の料理

大麦牛ANGUSの 塩麴ステーキ秋野菜添え

牛肉全体に塩麴を塗って数時間漬け込み焼くステーキをご紹介します。そのポイントをいくつかお伝えしましょう。お肉は必ず常温にしてから。焼く前に塩麴は肉の表面から取り除きます。オリーブオイルを入れてよく熱したフライパンにお肉をのせ、表面においしい焼き色をしっかりとつけてから返します。火入れの目安は、両面押してみても、適度な弾力を感じられるくらいまで。火からおろして最後にアルミホイルで包み、お肉を落ち着かせます。その間にソースを作ります。塩麴にすりおろしにんにく、すりおろし玉ねぎを合わせて、しょうゆペースの味つけに。お好みの根菜などを焼いて添えれば、秋にふさわしい、和風ステーキの出来上がり。塩麴の効果で、しっとりやわらかい、ジューシーなお肉を楽しめます。

Let's
grill
a steak!



Wait
patiently...

