

# 心身ともに充実した 健やかなくらしに貢献

ニッポンハムグループは企業理念「食べる喜び」を基本のテーマとして、栄養豊かでおいしい食事を提供してきました。体の健康だけでなく、心の健やかさも重要であるとされるWell-being(ウェルビーイング)に注目が集まる中、今後、当社グループはたんぱく質の提供に加え、ワクワクする体験を提供することで、人々の豊かな心と健やかな体に貢献します。

- 多様なニーズに応じたたんぱく質の提供
- 健やかなくらしに貢献する商品の開発・提供
- たんぱく質に関する有益な情報の提供

たんぱく質の  
提供

体験機会の  
提供

- 食育活動
- 地域共生・イベント
- 栄養サポート・スポーツ

おいしさ

楽しさ

豊かな心

Well-being  
(ウェルビーイング)

健やかな体



Well-being

# たんぱく質の提供

ニッポンハムグループは、人々の心身の健康と充実した生活を実現するために、体づくりに不可欠なたんぱく質をさまざまな形で提供しています。これにより、栄養豊かでおいしい食事をサポートし、多くの人々がより良い生活を送ることができる環境を築きます。

## 01 多様なニーズに応じたたんぱく質の提供

### 麴・細胞性食品を開発

当社グループは「日本最大級のたんぱく質供給グループ」として、常識にとらわれない自由な発想で、たんぱく質摂取の多様な選択肢を創造・提供していきます。例えば、“畑のお肉”とも言われるたんぱく質が豊富な大豆を使用した商品を開発しています。から揚げやハンバーグなどの調理加工品や魚を使わない代替シーフードなどを幅広く展開しています。さらに、未来の食用たんぱく質源として、「麴」や「細胞」に着目し、これらの培養生産技術の研究や食品開発を進めています。

### 当社グループのたんぱく質供給のおもな取り組み



### ウェルネスサイト「Table for All」

当社グループは、人々の毎日の幸せな生活を支える活動の一つとして、ウェルネス総合サイト「Table for All」で、食物アレルギーケアとヘルスケアの商品を提供しています。

食物アレルギーケアでは、アレルギー専門医監修のお役立ち情報の発信、食物アレルギー管理栄養士による無料栄養相談、米粉パンなどの特定原材料8品目不使用の商品提供を通して、食物アレルギーを持つ方やそのご家族に寄り添うことを目指しています。ヘルスケアでは、畜産資源の健康機能に関する研究をもとに、健康食品という形で社会に提供することで、世界中の人々の健康寿命の延伸とQOL(Quality of life / 生活の質)の向上を目指しています。



Table for All  
<https://www.food-allergy.jp/>

「Table for All」で販売している食物アレルギー対応商品(特定原材料8品目不使用)



### 食物アレルギー検査キットも開発

日本ハム(株)中央研究所は、食物アレルギー対応商品を開発する中で、食物アレルギー検査技術を確認し、これを応用した検査キット「FASTKIT® エライザシリーズ」を開発しました。2002年に検査法の一つとして公的に認められ、現在はVer.IIIとして進化し、食品会社や公的検査機関で広く使用されています。

# たんぱく質の提供

02

## 健やかなくらしに貢献する商品の開発・提供

社会課題にも対応した商品開発の軸となる「品質方針」と「品質保証規程」

ニッポンハムグループが考える「品質」には、食品として欠かせない安全性(安全品質)やおいしさ(魅力品質)に加えて、社会課題の解決に貢献する視点(社会品質)も含まれます。これらを「品質方針」として明文化し、商品開発の基本としています。この方針に基づき、具体的な視点や判断基準を「品質保証規程」に定め、「健康」「環境」「ユーザビリティ」の3つの観点から、社会品質を商品開発に取り入れています。「健康」の面では、たんぱく質などの望ましい栄養素の摂取を増やすだけでなく、食べることをためらう理由への配慮や、より良い食事バランスを実現するための開発設計や情報提供にも取り組んでいます。

### 健康に配慮した開発設計・情報提供の一例

- たんぱく質を豊富に含む商品の提供
- 不足しがちな栄養素を補う商品の提供
- 食物アレルギーや多様な価値観に配慮した商品の拡充
- 塩分や脂質などを抑えた商品の提供



糖質ゼロ・高たんぱく



カルシウム入り



高たんぱく・脂肪0



ビフィズス菌 HN019 使用・カルシウム・鉄入り



食物繊維入り

03

## たんぱく質に関する有益な情報の提供

「日ハム式 たんぱく質未来マップ」を開設たんぱく質のこれからをみんなで考えるための情報メディアとして「日ハム式 たんぱく質未来マップ」サイトを立ち上げました。このサイトでは、多様なたんぱく質を供給するための取り組みや、食にとどまらないたんぱく質の可能性を広げる研究などについてご紹介しているほか、必要なたんぱく質量をセルフ計算機でチェックできるコンテンツなども掲載しています。



日ハム式 たんぱく質未来マップ  
<https://www.nipponham.co.jp/tanpaku-mirai/>



おいしく楽しくお肉を食べよう!  
<https://www.nipponham.co.jp/recipes/meat/>

### お肉料理のノウハウや基礎知識を提供

良質なたんぱく質を含んだ、いいお肉をたくさんの人に食べてもらいたい——という思いから、「おいしく楽しくお肉を食べよう!」をコンセプトとしたサイトを開設しています。お肉料理のノウハウやお肉の基礎知識を知ることができるページなどがあります。

### さまざまなレシピの提供

約1,500件ものさまざまなレシピを公開し、お客様にたんぱく質を含んだレシピを提案しています。また、時期に合わせた特集レシピも提供しています。



日本ハム(株)WEBサイト レシピページ  
<https://www.nipponham.co.jp/recipes/>

# 体験機会の提供

ニッポンハムグループは、たんぱく質の提供に加え、スポーツイベントや食の体験など、さまざまな機会を創出しています。これらの取り組みを通して、人々の豊かな心と健やかな体へ貢献し、より豊かで充実した生活の実現を目指しています。

## 01 食育活動

### 飾り切り教室

日本ハムカスタマー・コミュニケーション(株)は、ハムやウインナーを使った料理教室や飾り切り教室を実施しています。ハムを使った花やウインナーを使った動物・乗り物など、レパートリーは100種類以上にのぼります。教室では、食育講義の内容や実習のレベルを参加者に合わせ、自然の中で育まれる生命(いのち)の恵みに感謝することの大切さをお伝えしています。この活動は、五感で体験することで、食べることを楽しみ、食べることを好きになる機会を提供し、毎日の食卓やお弁当を華やかにするお手伝いをしています。



優勝チームによるプレゼンの様子

## 02 地域共生・イベント

### 学生が考案したメニューをFビレッジで販売

北海道文教大学健康栄養学科と日本ハム(株)が連携し、北海道ポールパークFビレッジの当社グループ直営フードホール「tower eleven foodhall by Nipponham」で販売するメニューの開発を、授業の一環として実施しました。学生が考案したメニューの中からグランプリを決定する最終審査では、実際にフードホールでの調理とプレゼンテーションが行われました。グランプリを受賞した「サワークリームオニオンドッグ」は、フードホール内の「HOTDOG FUN」にて販売され、多くの方に好評を頂きました。



## 03 高齢者のフレイル予防プログラムの提供

加齢に伴い心身の機能が低下し、要介護状態に陥る前段階をフレイルと呼びます。当社グループは、学校法人関西医科大学、(株)平和堂、コガソフトウェア(株)と連携し、2023年から、高齢者のフレイル予防に向けたプログラム「マイナス5歳の健康づくり教室」を開催しています。

このプログラムは、(株)平和堂を利用している高齢者から参加者を募り、(株)平和堂の地域コミュニティスペースで実施しています。たんぱく質を多く含む食事の指導と運動を組み合わせることにより、実践的な行動変容を促し、高齢者の健康維持と生活の質向上への貢献を目指しています。



フレイル予防に向けたプログラム「マイナス5歳の健康づくり教室」

累計回数  
**869**回  
累計参加人数  
**21,450**名  
※2025年3月末時点



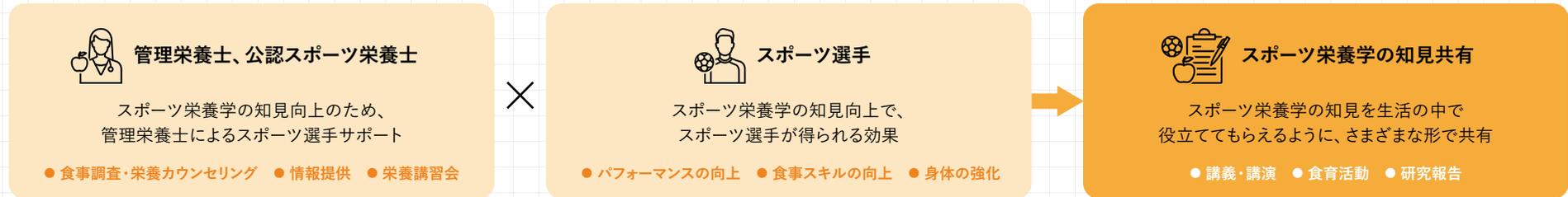
飾り切り教室の様子

飾り切り教室のご案内  
[https://www.nipponham.co.jp/kazarigiri\\_kyoshitsu/](https://www.nipponham.co.jp/kazarigiri_kyoshitsu/)

# 体験機会の提供

ニッポンハムグループは、食事やスポーツ活動の支援を通して、心と体の元気を応援するとともに、食とスポーツを通じた新たな価値を創出し、地域や社会の発展とスポーツ振興に貢献します。

## スポーツ栄養サポート



01

## 公認スポーツ栄養士による プロスポーツ選手の育成を「食」の面からサポート

北海道日本ハムファイターズ、セレッソ大阪、セレッソ大阪アカデミーでは、日本ハム(株)所属の管理栄養士・公認スポーツ栄養士による栄養サポートがチーム・クラブの選手育成の一環として取り入れられており、選手個人やチームの状況に合わせたサポートを行っています。栄養サポートでは、体組成データ、食事状況、栄養学の知識、日々のコンディションチェックなどのアセスメント結果に基づいて講習会、個人カウンセリングなどによる栄養教育を行います。さらに、栄養教育の効果を高めるために、指導者や保護者、調理担当者へのサポートを通して、食の環境を整えています。



公認スポーツ栄養士による管理



セレッソ大阪アカデミーでの栄養講習会

02

## プロスポーツ選手への栄養サポートを活かし、 地域・社会に向けた栄養管理情報を発信

日本ハム(株)所属の管理栄養士・公認スポーツ栄養士が講師として自治体、学校などの講演やセミナーに登壇し、栄養サポートのエピソードを交えながら、スポーツに取り組む子どもたちと、指導者や保護者といった支える人へ「食べることの楽しさや大切さ」を伝えています。また、栄養士養成課程の学生やスポーツトレーナーを目指す学生に向けて、スポーツ栄養指導の実際を伝える講義を通して、次の世代の育成を支援しています。



社外講演活動