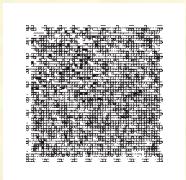


# 社会・環境レポート 2010

Nippon Ham Group Social and Environmental Activities  
日本ハムグループ 社会・環境への取り組み



## 企業理念

1. わが社は、「食べる喜び」を基本のテーマとし、時代を画する文化を創造し、社会に貢献する。
2. わが社は、従業員が真の幸せと生き甲斐を求める場として存在する。

## 経営理念

- こうまい  
1. 高邁な理想をかかげ、その実現への不退転の意志をもって行動する。  
2. 人に学び、人を育て、人によって育てられる。  
3. 時代の要請に応えて時代をつくる。  
4. 品質・サービスを通して、縁を拓げ、縁あるすべての人々に対する責任を果たす。  
5. 高度に機能的な有機体をめざす。

## 環境憲章

### 環境理念

日本ハムグループは、自然の恵みに感謝し、美しい地球を次世代に残すことは私たちの責任であると考え、企業活動のあらゆる面で継続的に環境保全に取り組みます。

## グループブランドの約束

おいしさの感動と健康の喜びを  
世界の人々と分かち合いたい

私たち  
いのち  
生命の恵みを大切にして、品質に妥協することなく  
「食べる喜び」を心を込めて提供する

そして、時代に先駆け食の新たな可能性を切り拓き  
楽しく健やかなくらしに貢献する



人輝く、食の未来

## Contents

### 日本ハムグループの概要

P3 経営データと事業内容

### ごあいさつ

P7 対談「豊かな自然を守り、育み、次世代に残すために」

P11 トップメッセージ

### 「食べる喜び」をお届けするために

P13 お客様の視点に立った営業活動

P15 海外で活躍する従業員

P17 豊かな自然から生まれました～美ノ国～

P19 おいしくてカラダに良いものを～コラーゲン～

P21 生命を育み、その恵みを大切に～桜姫～

P23 四国宇和海で育てました～宇和丸まぐろ～

### 経営の基盤

P25 コーポレート・ガバナンス

P27 コンプライアンス経営

### 環境への取り組み

P30 環境憲章

P31 事業活動における環境への取り組み(図解)

P35 環境負荷の「見える化」

P39 「みんなの森林」活動

P41 地球温暖化防止への取り組み

P42 容器包装への取り組み

P43 環境監査・グリーン購入

P45 環境目標・結果

P46 環境会計

### 品質保証、お客様とのつながり

P48 お客様とのつながり

P57 品質保証

P65 食育活動

### 「人財」育成・働く環境

P67 「人財」の育成と職場環境づくり

### 社会活動

P72 北海道日本ハムファイターズの取り組み

P75 地域の方々とのつながり

P77 IR情報・企業情報の発信

### SPコードについて



この社会・環境レポートには、各ページに文書データを記録した「SPコード」を印刷しています。「SPコード」の読み上げ装置「テルミー」や「スピーチオ」をご用意いただければ、目の不自由な方も音声で概要を知ることができます。(「テルミー」は日常生活用具給付対象商品です。給付の手続きなどについては、各自治体へお問い合わせください。)



活字文書読み上げ装置  
テルミー



# 「食」を通して、楽しく健やか

# な暮らしに貢献したい

## 加工事業



食卓に便利さと手軽をお届けしてきた加工食品。加工事業では、ハム・ソーセージのバラエティの充実を図るとともに、家庭で本格的な味が楽しめる新たな惣菜や加工食品シリーズを開発しています。お客様のさまざまな食シーンのニーズにお応えしています。

## 食肉事業



食肉事業では、お客様にいつでも安心して召し上がっていただける食肉をお届けするため、生産飼育から、処理加工、流通、販売までのすべてを自社グループで一貫して行う「パーティカル・インテグレーション・システム」を導入しています。高い安全管理のもと、効率的、戦略的な事業体制を整え、新鮮な商品を提供しています。

## 水産事業



日本ハムグループでは、食肉加工、食肉事業に次ぐ、第3の柱の事業となることを目指し水産事業に取り組んでいます。世界の海からお客様の食卓へバラエティ豊かな商品をお届けしています。

## 乳製品 事業



独自の高い技術力でチーズやヨーグルトなどの乳製品の商品開発を行い、生産・販売を行っています。日本ハムグループならではの高品質な乳製品をご提案しています。

## その他の 事業



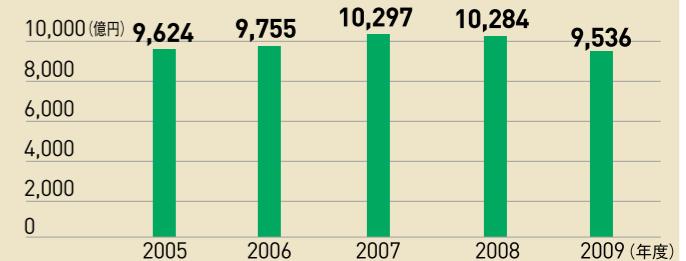
日本ハムグループでは「食べる喜び」を提供し、さらなるおいしさの感動と健康に貢献するために、食と健康に関連したさまざまな事業に取り組んでいます。

日本ハムグループ各社の詳細につきましては、ウェブサイトをご覧ください。  
▶ <http://www.nipponham.co.jp/group/business/index.html>

## 日本ハム(株)とグループの概要

組織名称	日本ハム株式会社 <b>NIPPON MEAT PACKERS, INC.</b>
設立年月日	1949年5月30日
本社所在地	大阪市中央区南本町三丁目6番14号
代表者	代表取締役社長 小林 浩
資本金	24,166百万円 (2010年3月31日現在)
従業員数	27,950名 (2010年3月) ※グループ合計、臨時雇用者の平均在籍者数を含む
事業所	工 場：92カ所、営業拠点：317カ所 研究所：2カ所 (2009年9月現在、グループ合計)

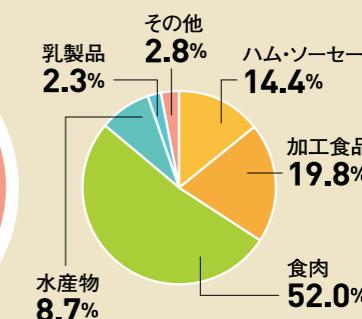
### 連結売上高



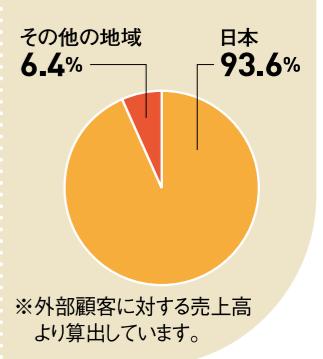
### 連結営業利益



### 売上高の品種別構成比 (%)



### 売上高の地域別構成比 (%)



# な暮らしに貢献したい

## ハム・ソーセージの製造

### 日本ハム北海道ファクトリー株式会社

北海道旭川市に工場があり、雄大な自然に囲まれた環境の中、安全・安心な商品の製造を行っています。新しい北海道のおいしさを追求しながら、全国の皆様に「食べる喜び」をお届けしています。

- 日本ハム(株)
- 静岡日本ハム(株) •長崎日本ハム(株)
- 南日本ハム(株) •東北日本ハム(株)
- (株)函館カーレ・レイモン
- (株)鎌倉ハム富岡商会
- トーチクハム(株) •協同食品(株)
- (株)ジャバス •高松ハム(株)
- REDONDO'S, LLC (USA)
- 天津龍泰食品有限公司 (CHN)

## 加工食品の製造

### 日本ハム食品株式会社

「おいしくてカラダに良いものを。一美味健康ー」をコンセプトに、「チキンナゲット」や「中華名菜」シリーズなどの商品を製造しています。今後も様々な食のシーンにおいしい笑顔をお届けしていきます。

- 日本ハム(株)
- 日本ハム惣菜(株)
- NIPPON SHOKUHIN MEXICANA S.A.D.E C.V. (MEX)
- 威海日都食品有限公司 (CHN)
- 山東日龍食品有限公司 (CHN)
- THAI NIPPON FOODS CO.,LTD. (THA)
- THAI NIPPON VEGETABLE CO.,LTD. (THA)

## ハム・ソーセージ、加工食品の販売

### ニッポンハム

お客様のライフスタイルや市場の変化に合わせて、ハム・ソーセージ、加工食品だけでなく様々な商品を全国の食卓にお届けしています。

- 日本ハム(株) •日本ハム北海道販売(株)
- 日本ハム東販売(株) •日本ハム西販売(株)
- 南日本ハム(株)
- トーチクハム(株)

## 生産飼育

### 日本ホワイトファーム

「知床どり」や「桜姫」「純赤どり」などオリジナルブランドの鶏肉を生産しています。生産・飼育から処理まで一貫した生産システムにより、新鮮な鶏肉を食卓へお届けしています。

- インターフーム(株)
- ニッポンフィード(株)
- OAKLEY HOLDINGS PTY.LTD. (AUS)
- TEXAS FARM,LLC. (USA)

## 食肉の処理・加工

### 日本フードパッカー

国産の牛・豚を処理・加工し、お客様のニーズに合わせた加工を行い、高い鮮度の状態で出荷しています。国際規格SQFに基づく徹底した品質管理と高い生産能力を有しています。

- 日本フードパッカー鹿児島(株)
- 日本フードパッcker四国(株)
- 日本ピュアフード(株) •宮崎食品(株)
- 宮崎ビーフセンター(株)
- OAKLEY ABATTOIR PTY.LTD. (AUS)
- WINGHAM BEEF EXPORTS PTY.LTD. (AUS)
- THOMAS BORTHWICK & SONS PTY.LTD. (AUS)

## 食肉の販売

### ニッポンフード

フード会社4社は「食肉」を販売しているフードサプライヤーです。全国126カ所に営業拠点があり、メニュー提案や販売アイデアなど、お客様へおいしく安全なお肉とメニューの提供に努めています。

- 東日本フード(株) •中日本フード(株)
- 関東日本フード(株) •西日本フード(株)
- 日本ハム(株)
- 南日本フレッシュフード(株)
- DAY-LEE FOODS,INC. (USA)
- BEEF PRODUCERS AUSTRALIA PTY.LTD. (AUS)
- AUSTRALIAN PREMIUM BRANDS, INC. (USA)
- 日邦食品(上海)有限公司 (CHN)

## 水産加工品の製造・販売

### マリンフォース株式会社

寿司ネタとなる魚介類の加工・供給のため世界12カ国の拠点で水産品を調達しています。水産品は徹底した品質管理のもとで加工し、鮮度の高い寿司ネタとしてお客様にお届けしています。

### 株式会社 宝幸

マグロ、サケ・マスやカニなど海の幸の供給から始まり、現在では缶詰、乳製品(チーズ)や冷凍食品などの加工食品の製造・販売を行っています。これからも時代の変化に合わせ、お客様が求める商品をお届けします。

- NIPPON MEAT PACKERS (CHILE) Y COMPAÑIA LIMITADA (CHI)
- 烟台宝昌食品有限公司 (CHN)

## 乳製品の製造・販売

### 日本ルコ株式会社

創業以来、ヨーグルト・乳酸菌飲料の専門メーカーとして、「おいしさ」と「健康」を追求し続けてきました。「バニラヨーグルト」「脂肪0%ヨーグルト」など、バラエティ豊かな商品を食卓にお届けしています。

## IT関連・サービス・その他

### 日本ハム ビジネスエキスパート

グループ全体の情報総合化と経理シェアードサービスの提供を目的に設立されました。加工品や生肉等の製造・販売業務を支援するシステムやグループ内の会計システムなどを設計・開発し、活用を支援しています。

- 日本ハムライフサービス(株)
- 日本ハムキャリアコンサルティング(株)
- 日本ハム設計(株)
- 日向農産加工(株)

## 物流および商社

### 日本チルド物流株式会社

徹底した温度管理のもと、高品質な低温輸送を行っています。道路交通法規の遵守とエコドライブ推進による環境にやさしい運送事業を実践し、商品を安全かつ迅速に全国へお届けしています。

- 日本物流センター(株) •ジャパンフード(株) •日本ハム物流(株)
- 日本ルートサービス(株) •(株)コーベ・フーズ
- NIPPON MEAT PACKERS AUSTRALIA PTY.LTD. (AUS)
- DAY-LEE FOODS,INC. (USA)
- THAI NIPPON COLD STORAGE CO., LTD. (THA)
- NIPPON MEAT PACKERS (CHILE) Y COMPAÑIA LIMITADA (CHI)
- NIPPON MEAT PACKERS SINGAPORE PTE.LTD. (SIN)
- NIPPON MEAT PACKERS U.K.LTD. (GBR)
- NIPPON MEAT PACKERS (TAIWAN) INC. (TPE)
- THAI NIPPON MEAT PACKERS CO.,LTD. (THA)

## フリーズドライ・冷凍食品の製造・販売

### 日本ドライフルーツ株式会社

食感や風味をそのままに、簡便性や優れた保存性を併せ持つフリーズドライ製法を用い、ラーメンの具材や様々なスープを製造しています。未知なる可能性を探求し、お客様の「豊かな食生活」を応援します。

- 日本ハムデリニュース(株)

## 天然系調味料の製造・販売

### 日本ピュアフード株式会社

あらゆる食シーンやメニューに対応した食肉食材の提供と、素材の味を引き立てる天然調味料の生産・加工・販売を行っています。「求められる味を求められるカタチ」でお客様へ商品をお届けしています。

## 健康食品の開発・販売

### 日本ハムヘルスクリエイト株式会社

「何よりも健康が大切です」をテーマに、日本ハム(株)中央研究所が開発した機能性素材や厳選した原料を使い、徹底した品質管理のもと製造された健康食品をお届けしています。情報提供ときめ細かいサービスで信頼にお応えしています。

- 日本ハム(株)

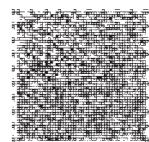
## スポーツ

### 株式会社 北海道日本ハムファイターズ

「スポーツと生活が近くにある社会=Sports Community」の実現を企業理念に掲げ、本拠地北海道の活性化に貢献し、「Fan Service 1st」を活動指針として、ファンの皆様に愛される球団を目指しています。

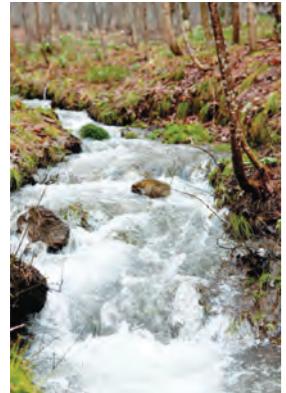
## 国と地域の略号

USA…アメリカ	MEX…メキシコ	SIN…シンガポール
AUS…オーストラリア	THA…タイ	GBR…イギリス
CHN…中国	CHI…チリ	TPE…台湾



# 豊かな自然を守り、育み、 次世代に残すために

～一人でも多くの方に「食べる喜び」をお届けするために～



地球環境問題は全人類で解決にあたるべき社会的課題であり、企業が負うべき当然の責務です。これは、「食」を基軸に事業を展開する日本ハムグループにおいても避けて通れない課題です。

そこで、明るい食の未来と美しい地球環境を守るために、社会の課題をどうとらえ、今後の事業活動で実践すべきか、長年環境保護活動に取り組んでいるC.W.ニコル氏と当社社長の小林浩が、大桃美代子氏を司会に迎え、語り合った対談をご紹介します。

(2010年4月、長野県信濃町「アファンの森」<sup>※1</sup>にて)



**大桃：**本日は、ニコルさんのご説明とともにアファンの森を散策させていただき、ありがとうございました。

**小林：**我々は常々「生命の恵みを大切に、品質に対する責任、鮮度と美味しさ、お客様との対話、自然への感謝」を「5つの大切なこと」として掲げ、事業に取り組んでいます。今日、アファンの森を訪れ、自然に触れ、日本の森の実態や課題をニコルさんから伺い、改めて生命の恵みの大切さを実感するとともに、自然への感謝を忘れてはならないと思いました。

**大桃：**アファンの森は、現在9万坪にまで広がったそうですね。ここまで道のりは大変だったのではないかと思います。

**ニコル：**この森の再生活動を始めてから、25年近く経ちます。当時、日本の森は樹齢を重ねた大木が次々と切り倒され、川岸もコンクリートで固められて荒れ果てていました。地道な再生活動を続け、森や生態系は改善してきましたが、今後も継続していくなくてはいけません。今この森があるのは、地域の方をはじめ、たくさんの方々の協力や理解があってこそ。私一人では決してここまでできなかつたと思います。

**大桃：**私も自ら農業を営んでいるので、地域との交流や協力の大切さがよくわかります。

**ニコル：**また、この森は生態系を豊かに保つだけでなく、そのプロセスの研究や子どもたちの教育といった、未来への可能性を担っているからこそ、もっと森を広げていきたい。

現在、日本の森の大半が本来の生態系を失っているそうです。北に流水、南にサンゴ礁があり、国土の7割を森が占める素晴らしい自然を誇る日本だからこそ、私はこの現実が残念でなりません。

**小林：**確かに森の生態系が崩れれば、こうした自然を実体験する場も減ってしまいます。豊かな自然を守り、育み、次世代に残すためにも、ニコルさんが取り組んでいる森林の再生活動を、全国に波及させていくことが必要ですね。

**大桃：**実際、日本ハムグループでも、森林の保護・育成活動に取り組んでいらっしゃるとか。

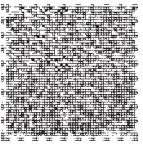
**小林：**我々は「食」を扱う企業として、やはり自然への感謝と貢献は欠かせません。食料はすべて生命の恵みであり、その恵みによって人間は支えられているわけですから。そこで、より自然と向き合い、実体験を通して自然の大切さを学び、貢献するためにも「みんなの森」活動に取り組んでいます。従業員や一般の方々、お取引先様にもご参加いただき、森林の保護・育成に努めています。



ギョウジャニンニク<sup>※2</sup>

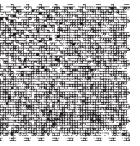
## ※1 アファンの森

C.W.ニコル氏が理事長を務める「財団法人C.W.ニコラアファンの森財団」によって維持・管理・調査活動・森林保全が行われている森。長野県信濃町に位置し、一見緑に覆われているように見えながら、生態系としてのバランスを崩してしまった森の再生活動を行っている。森林の適切な管理方法の確立や人材活動を通して、自然共生型社会を創造していくことを目的としている。「アファンの森」の名は、C.W.ニコル氏が森の再生活動を始めるきっかけとなった、故郷の英国ウェールズにある「アファン・アルゴード森林公園」にちなんで名づけられたものです。



## ※2 ギョウジャニンニク

ユリ科の多年草で、行者が食べたことがその名前の由来といわれています。生育期間が5~7年と長く、希少な山菜です。





大桃美代子 氏 タレント

ニュース番組をはじめ、料理、クイズ、バラエティ、情報と幅広い分野で司会などとして活躍。食育や農業に対する関心が深く、雑穀アドバイザー、野菜ソムリエといった資格を取得するとともに、出身地・新潟県魚沼市において『桃米』<sup>※1</sup>づくりに取り組んでいる。



C.W. ニコル氏  
作家、環境保護活動家

1940年、イギリス・南ウェールズに生まれる。17歳から世界各地で調査研究や環境保護活動に携わる。1962年に初来日し、1986年より長野県信濃町の里山を『アーフンの森』と名づけ、再生活動を開始。現在に至るまで、様々な環境保護活動に参加している。



**大桃：**しかし、企業活動においてムダを省いていくといつても、それには限界があるのでないですか。



**小林：**そんなことはありません。どんなことにおいても、「できない」というのは過去の経験則や既成概念に縛られているからです。企業の使命は、社会の変化に対応するべく、自らも変

一人でも多くの方にパンを「食べる喜び」をお届けしたい。おいしさを追求する姿勢を貫いた結果がかたちになったのです。お客様からも、小麦アレルギーの子どもが初めてパンを食べて喜ぶ姿に感動した、という喜びのお手紙が寄せられています。特に海外には小麦アレルギー体質の方が多いので、今後さらに展開していきたいですね。

**ニコル：**海外に向けた活動は、私も視野に入れています。たとえば子どもたちのために、姉妹森であるウェールズの森とインターネットを用いた国際交流を開催したいと考えています。森を通じて、こんなふうに人と自然、日本から世界へのつながりを深めていくこともできると思うんです。



**ニコル：**私は森の再生活動を進める中で、「多様性は可能性を残す」と考えています。多様な生物があふれる森は温暖化による気候変動があっても、生き残れる可能性が高まるのはもちろん、人間の心までも豊かにしてくれるのです。それに、すべての自然の根源である水をきれいにしてくれるのも、森に他なりません。特に、日本の土は幾度の火山噴火のおかげで栄養分があるのと、その地下水も素晴らしい。そういう認識をもっと深めていかなくてはいけません。

**大桃：**確かに、これからの環境問題を考える上では、水問題も避けては通れませんよね。

**小林：**森があれば、土地はたくさん水を貯えることができますから、過剰な森林伐採も深刻な問題の一つです。たとえば北海道では、川に鮭を放流しても帰ってこないという事態が起きているようですね。

**ニコル：**実は、カナダでも同じような問題が発生していました。森林を伐採し過ぎたために鉄砲水が起り、鮭が上れなくなった川が

何百もあったのです。そこで20年以上の歳月をかけて、コンクリートを使わずに川べりを整備するなどの努力と研究を重ねてきた結果、川には鮭が戻ってきた。人間の取り組み次第によっては、森は生き返ることができるのであります。

**大桃：**私自身の経験ですが、無農薬の米づくりを始めた1年後、田んぼがおたまじゃくしていっぱいになったんです。生物の回復力を目の当たりにして、自然や水の保護も「今ならまだ間に合う」と思いました。

**小林：**そういった実体験を含めて水や自然保護に対する認識をさらに深め、その上で自然保護活動を実践していかなくてはいけないです。日本ハムグループは、食品製造における原材料やエネルギー、水を効率的に利用し、とにかくムダを出さないように努めることが企業としての使命であると考えています。省エネや環境保護の意識を現場レベルにまで落とし込み、今後もムダを省く努力を続けていきます。

化していくにあるはずです。今、失われつつある自然環境を守り、いかにして次世代に残していくかという社会的な課題に対して、企業は応えていかなければいけません。たとえ一朝一夕で実現するのが難しくても、日本ハムグループはそうした課題に果敢にチャレンジする企業でありたいと思っています。

**大桃：**明るい食の未来、豊かな自然の恵みを次世代に残すために、今後の展望などはございますか。

**小林：**「食べる喜び」を企業理念に掲げる日本ハムグループとしては、先ほども申し上げました“5つの大切なこと”を忘れることなく、事業活動を進めていきたいと考えています。たとえば、現在10人に1人がアレルギー体質であると言われていますが、100%ごめご米粉のパンなら、小麦アレルギーの方でも食べることができますよね。



原料を工夫することで、

地球環境問題や食料自給率向上、アレルギー対策など、取り組むべき課題はたくさんあります。それらの一つ一つに真摯な態度で応えるとともに、「食べる喜び」をお届けするために、世の中にその重要性を啓蒙していくことも、日本ハムグループの果たすべき使命として取り組んでいきたいと思います。

**大桃：**ぜひ、今後の活動を期待しています。本日はありがとうございました。



#### ※1 桃米

大桃美代子氏が2007年から出身地の新潟で作っているお米のブランド名。古代米である黒米の「朝紫」という品種でアントシアニン(ポリフェノール)と食物繊維が豊富といわれています。



## トップメッセージ



### 持続可能な社会へ

日本ハムグループは、「わが社は、『食べる喜び』を基本のテーマとし、時代を画する文化を創造し、社会に貢献する」という企業理念を掲げ、その実現を目指して、様々な事業領域で活動を開いてまいりました。

「食べる喜び」とは食を通してたらされる「おいしさの感動や健康の喜び」を表すものです。この理念に基づき、畜産物の生産・飼育から処理、加工、物流、販売までをグループで一貫して行うバーティカル・インテグレーション・システムを構築するなど、安全・安心で品質の高い食品を提供するための取り組みを続けております。

また、廃棄物の削減や、地球温暖化防止などの様々な環境問題に対して、持続可能な社会づくりに貢献することが日本ハムグループの使命であると考えています。

これらの取り組みの根幹となるものが、コーポレート・ガバナンスであり、コンプライアンス経営です。日本ハムグループは、消費者をはじめとする様々なステークホルダーとの信頼関係を構築するために、企業風土を改革し、遵法意識の高揚と定着を図ってきました。今後も、ステークホルダーの方々とのコミュニケーションを十分にとり、企業理念の実現を目指して、日本ハムグループの一人一人が主体的・継続的に行動することが必要であると考えています。

私たち日本ハムグループは、生活の根幹である「食」に携わる企業グループとしての特性を活かし、社会に対し、更なる責任を果たすべく取り組んでいく所存です。

### 品質No.1経営の推進

品質No.1経営の基本的な考えは、お客様視点の経営によるお客様満足を実践していくことと考えています。そのためには、私たちの提供するモノやサービスに、お客様の声を反映する仕組みづくりと実践する人材の育成と、その評価を明確にすることが必要です。

これまで以上に日本ハムグループは一体となって、商品の安全・安心の確保と品質の維持向上、表示およびパッケージ表現などの総点検や安全体制の見直しと、品質管理を担う人材育成などをやってまいります。

### 美しい地球を次世代に

「自然の恵み」を事業の源泉としている日本ハムグループは、環境を守り、美しい地球を次世代へ残す責務があると考えています。

2009年度からは、新中期経営計画パートⅢがスタートし、二酸化炭素排出量削減、廃棄物発生量削減、水使用量の削減など7項目からなる目標を設定し、改善活動を進めています。

まず、温室効果ガス削減対策の一環として、2009年度には、カーボンフットプリントの算定に取り組み、2010年2月よりカーボンフットプリント・マークを表示した商品の販売を始めた。算定で得られた結果をもとに、削減ポイントを把握し、削減施策を実行し、低炭素社会の実現に寄与してまいります。

2010年6月

日本ハム株式会社 代表取締役社長 **小林 浩**



# 「食べる喜び」をお届けするために

日本ハムグループはすべての部門がお客様の視点に立ち、一つ一つの商品にたくさんのこだわりを込めて皆様の食卓にお届けしています。

日本ハムグループでは、食肉やハム・ソーセージをはじめとした多種多様な商品を各地のお得意先様にお届けするため、多くの営業拠点をもち、それぞれの地域に密着した営業活動を行っています。

中日本フード(株)  
松本  
営業部

お客様のご期待に  
お応えする営業活動を  
目指して…



## 営業活動を通して

私たちは食肉製品を中心に、お客様へ直接お届けする営業活動をしています。

一日の始まりは、入荷商品と発注した商品の照合や適切な賞味期限の商品であるかなどの確認作業を行っています。ご注文いただいた商品を確実に、新鮮な状態でお届けすることがお客様のご期待に応えるための第一歩であると考えています。

私たちのお客様が望まれる商品のご提供とともに、食肉の専門家として季節に応じた商材はもちろん、販売エリア、購買層などさまざまな要素を考慮した提案型営業を行っています。



## 環境にも配慮した営業活動

お客様に商品を直接お届けする中で日々の安全運転が営業活動を支えており、運転者として安全義務を果たすことは社会への責任でもあります。また環境への配慮として、エコドライブ(省エネ運転)を徹底しています。車両のメンテナンスをはじめ、アクセルワーク、車間距離の確保などの操作工夫により燃費改善を図り、日々、燃費などのデータを管理しています。

全てのお客様のご期待に応え、安全・安心をお届けすること、それは私たち自身が向上していくことだと信じて精励しています。



日本ハム(株)  
近畿圏  
量販部

私たち、お客様に『商品』と  
『環境』をセットでご提案しています。

## 「環境イベント」の開催～環境ウォークラリー～

お得意先様の店頭にて告知・募集し、当選されたお客様に参加いただくイベントを実施しています。親子で山道を歩くウォークラリーや、NPO法人のご協力のもと「環境講演」や「竹細工作り」などを行い、一日を自然の中で楽しみながら「環境」について考え、学んでいただきました。



## 商品を通じた「森林づくり」

お得意先様と当社が共同で「緑の募金」として、各府県の緑化推進協会を通じて、森林保護活動にご利用いただいております。「緑の募金」では、お客様がお買い上げになった対象商品の個数に応じて、お得意先様と当社が募金しています。



日本ハム(株)  
DS部

私たちは、「商品は“花”」、「販売促進は“水”」、  
「販売員は“光”」の想いで活動しています。

店頭のデモンストレーションセールス(以下DS)では、商品特長の説明やメニューのご提案等を行うことにより、お客様の毎日の食卓のサポートやお得意先様の売場活性化のお手伝いをしています。また、お客様からいただいたご意見、ご要望をもとに満足につながる取り組みを常に心掛けています。今日も日本各地でDS担当者が、お客様の笑顔にお会いできることを励みに活動しています。



「食生活アドバイザー」の資格を取得し、お客様に適切な食のアドバイスも行っています。

# 海外で活躍する従業員

日本ハムグループは、国内はもとより海外にも原料調達、生産、販売などの拠点をもち、グローバルに事業を展開しています。「食べる喜び」を分かち合うために世界12の国と地域で働く従業員の中から、中国、タイ、ハワイ、オーストラリアからのメッセージをご紹介します。



## 中国 China

当社は、ISO9001:2008、HACCP<sup>\*1</sup>の国際認証を受けています。原料調達は現地の龍大集団と連携し、産地指定から原料受け入れ検品、商品製造後の安全確認まで、日本基準に沿った厳格な管理のもと、製造しています。私は、それらの商品に自信をもって、豊かな食生活、食文化の発展に貢献すべく、日本のおいしさを中国に広めていく営業活動を推進しています。



山東日龍食品有限公司 趙永湧  
ツォウ イヨントウ

## Thailand タイ



タイ日本ベジタブル(株) 社長  
生田 善彦(写真左側)

私は入社してからQA課で働いております。当社では商品の品質を保証するためGMP<sup>\*2</sup>およびHACCPの認証を取得し、品質管理の徹底を行っています。微生物検査はもちろん原材料や製品の残留農薬の検査なども行い、高品質で安全・安心な商品作りを行っています。また、労働安全衛生マネジメントシステムの推進を行い、従業員が安全に働ける職場づくりを行っています。お客様から信頼され続ける品質の商品を、今後も全力でお届けしていきます。



タイ日本ベジタブル(株) Nida Dechatiwong Na Ayutthaya  
ニダ デチャティウォン ナ アユタヤ

### \*1 HACCP

Hazard Analysis Critical Control Pointの略。危害分析重要管理点方式。食品製造段階で起こる衛生上の危害を防止するために最終製品だけでなく、生産工程全般を管理するものです。



## ハワイ Hawaii

現在ハワイ州でソーセージの加工販売を行っているレンドンド社の社長をしております。『地元の人々に愛される会社であり続けること』、レンドンド社創業以来、経営の根底にある理念です。そしてこのことを真剣に考え、地道に実践してきた結果が、現在州内のトップシェアにつながっていると思います。ハワイの食文化は各国の移民文化が混じりあった、大変ユニークなものです。その中で、グループの力も活かし、現地従業員とともに新しいチャレンジをしていくことにもやりがいを感じています。地元に愛され、小さくともキラリと光る、光り方も毎年違う。そんな会社であり続けることが私の使命です。



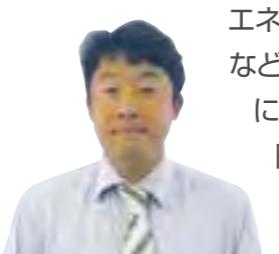
レンドンド社 岡田 整



## オーストラリア Australia

私たちは、オーストラリアの大自然で育まれ、全世界に認められる衛生基準を満たした牛肉を製造しています。生産飼育しているオーキーホールディングス社のワイラ牧場では、健康な牛を育て上げる養牛事業を行っています。ISO14001の取得も行い、雨水の灌漑利用を行うなど、環境配慮面でも自然の恵みを大切にしています。

私は農場・工場への設備導入が主な仕事ですが、食品安全対策、エネルギーの効率的な活用や環境への配慮など、さまざまな業務に携わりながら、お客様に安全でおいしいお肉を提供できるよう、日々取り組んでいます。ぜひともオーストラリア産牛肉を御賞味ください。



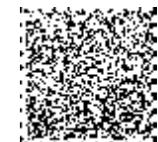
オーストラリア日本ハム(株) 金井 秀樹



オーキーホールディングス社 ワイラ牧場



ワイラ牧場  
エコビューフ  
おおむぎ  
大麦牛



### \*2 GMP

Good Manufacturing Practiceの略で、食品などの安全性を含む品質保証の手段として、工場などの製造設備およびその品質管理・製造管理について、事業者が遵守しなければならないことを明確にした基準のことです。

# 豊かな水と緑に恵まれた 土地から生まれました

2006年から販売している『美ノ国』は、自社農場限定の国産豚肉を使用しています。この自社農場は、国内の豊かな水と緑に恵まれた土地に位置しており、飼育方法から飼料、設備まで、すべてに目が行き届いた環境で大切に豚を育てています。



豊かな水と緑に恵まれた国内の自社農場。ハムづくりに最適な原料をもとめて私たちはこの自社農場で、健康な豚を育てるところから始めています。おいしいハムをつくるために一つ一つ丹

念に、手間をかけて熟成し、お肉の旨みを引き出します。農場で豚を育むまなざしが、おいしさを作りあげる熟練の技へとつながる。そこに私たちが求めたプレミアムな品質があります。

## 豚を育てる 自然豊かな環境

「美ノ国」は、豊かな自然に恵まれた、道南をはじめとする日本ハムグループの自社農場の原料を使用しています。



※1 SQF1000

国際的な食品安全規格「SQF (Safe Quality Food)」における、第一次生産者用の品質規格です。



## 開発者が語る

日本ハム(株)  
ハム・ソーセージ事業部  
生産統括室  
中川 準



## 一人一人の想いを 積み重ねて作っています

「美ノ国」は、「日本ハムにしかできないハムを作りたい」という想いから生まれたギフトです。その想いをもとにハムの味や形のイメージを決め、「豚の飼育方法、肉の選別・加工方法、製造方法」などについて各工程の担当者が幾度も検討を重ねつくりあげました。携わる一人一人の想いが積み重なったギフトだからこそ、大切な人に贈っていただきたいと思います。



1 子豚を健康に育てるために栄養バランスを考慮した飼料を与えています。



2 人間とコンピュータの二重の管理システムを使って、豚がストレスを感じないように育てています。



3 日本フードパッカー(株)で豚肉に加工され、新鮮な状態でハム・ソーセージの製造工場へ運ばれます。



1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

51

52

53

54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

68

69

70

71

72

73

74

75

76

77

78

79

80

81

82

83

84

85

86

87

88

89

90

91

92

93

94

95

96

97

98

99

100

101

102

103

104

105

106

107

108

109

110

111

112

113

114

115

116

117

118

119

120

121

122

123

124

125

126

127

128

129

130

131

132

133

134

135

136

137

138

139

140

141

142

143

144

145

146

147

148

149

150

151

152

153

154

155

156

157

158

159

160

161

162

163

164

165

166

167

168



~おいしくてカラダに良いものを~

# 生命の恵みを大切に お届けします

「生命の恵みを大切にする」ことをテーマに畜産物がくれた大切な素材(生命の恵み)から新たな機能性食品素材の研究を行っています。そして価値ある商品に活かして、おいしさの感動をご提供します。

「食べる喜び」を  
お届けするため

経営の基盤

環境への取り組み

品質保証、  
お客様とのつながり

「人財」育成  
働く環境

社会活動



国産の鶏の足を原料に抽出・製造したコラーゲンペプチドです。



国産の豚の皮を原料とし抽出・製造したコラーゲンペプチドです。

鶏コラーゲン  
ペプチド  
配合

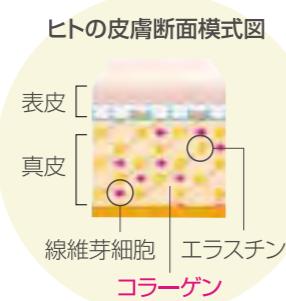
日々の食生活の中で、おいしくコラーゲンを摂取いただけるような商品を取り揃えております。「コラーゲン玉」は、鶏コラーゲンが3,000mg入った商品です。お鍋やカレーなどの毎日の料理に加えるだけで、コクが増して一層おいしく召し上がっていただけます。

ドレッシングは、豚コラーゲン配合で、ノンオイルタイプの「コールスロー」、ガーリック&ハーブ入りの「ガーリック」、「サラダにかけるコラーゲンレモンゼリー」、すりおろし玉ねぎ入りの「和風たまねぎ」などを取り揃えており、お好みに合わせてサラダとともにコラーゲンをお楽しみいただけます。

## 豆知識

### コラーゲン

皮膚や骨の主要なたんぱく質で、体内のたんぱく質の約1/3を占めています。また皮膚組織では真皮に存在し、皮膚の強さ、弾力性などの維持に働いています。



### コラーゲンペプチド

コラーゲンを酵素などで分解し、比較的低分子化したものが、コラーゲンペプチドです。



## 開発者が語る

日本ハム(株)  
デリ商品事業部  
商品企画室  
神田 聰美



### 毎日の食卓が楽しくなる商品を企画していきます

バランスの良い食事は、おなかだけでなく心も満たして幸せな気持ちしてくれます。『お肉と野菜をおいしくバランスよく召し上がって頂きたい』—そんな想いのもと、ドレッシングをもっと楽しく健康的なものにするため、自社開発のコラーゲンを配合しました。サラダ以外にも、肉料理や魚料理のソースとしてもアレンジできますので、ぜひお試しください。

## コラーゲン配合のドレッシングができるまで



## 開発者が語る

日本ハム(株)中央研究所  
ヘルスサポート課  
市川 淳

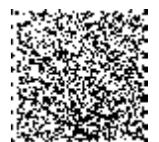


### 生命の恵みを無駄にせず、 さらに役立てる取り組み

日本ハム(株)中央研究所では、鶏の足や豚の皮などを活用し、健康に役立つ価値あるものに変えようとして研究を始め、コラーゲンの開発に成功しました。インテグレーションを強みとする日本ハムグループとして、生命の恵みを無駄にせず活かしきる取り組みを行っています。



日本ハム(株)  
中央研究所 茨城県つくば市





# いのち 生命を育み、 その恵みを大切に

イメージキャラクター  
さくらちゃん

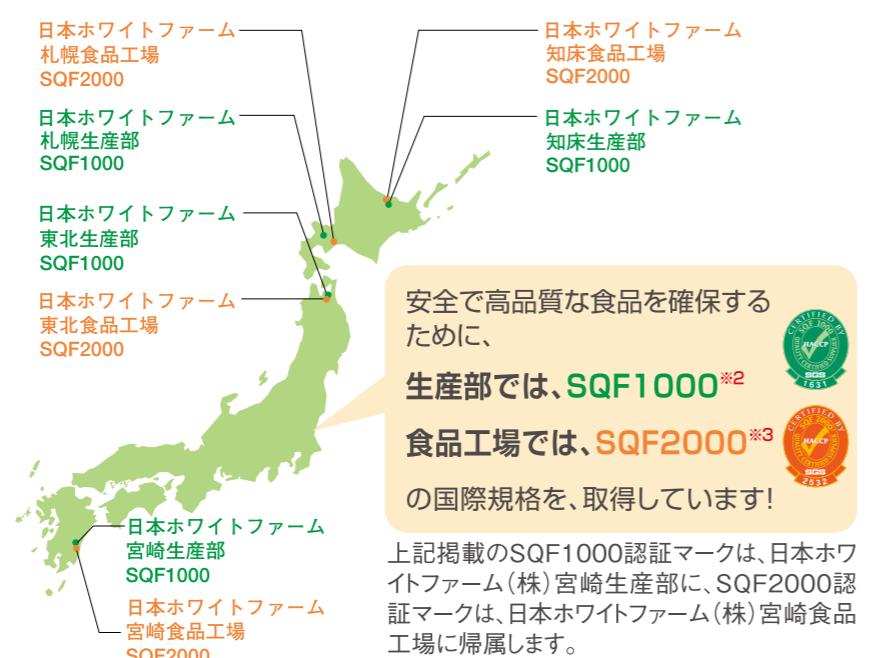
国産鶏肉「桜姫」は、皆様に愛され2011年で発売10年目を迎えます。  
一生懸命気持ちを込めて、生産から販売に至るまで自信を持って  
お届けいたします。



桜姫は、通常の鶏肉に比べて約3~5倍のビタミンE含有量<sup>\*1</sup>があるほか、専用飼料で育てるため、透明感のある肉色と白上がりの脂肪が特徴です。



日本ホワイトファーム(株)は、全国4カ所において、生産・処理を行っております。いずれも豊かな自然に囲まれた環境で、鶏を育て、商品化し食卓へお届けしています。



\*1 ビタミンE含有量  
5訂日本食品標準成分表数値。

\*2 SQF1000

国際的な食品安全規格「SQF (Safe Quality Food)」における、第一次生産者用の品質規格です。

\*3 SQF2000

国際的な食品安全規格「SQF (Safe Quality Food)」における、食品製造業・流通業の品質規格です。

生産部より

## 『1羽・1g・1秒を大切に』を合言葉に…

「健康な鶏こそ美味しい」をモットーに、日々、鶏と向き合い鶏の気持ちになり、鶏にやさしい環境づくり、徹底した飼育管理のもと、一人一人が熱意と真心を込めて育てています。  
徹底した衛生管理に加え、より安全と品質を高めるべく国際規格SQF1000システムを運用し、「元気とやる気と熱意」をもって、美味しく安全で健康的な鶏肉を作っています。



日本ホワイトファーム(株) 知床生産部

## バーティカル・インテグレーション(垂直統合)システムを展開しています

安全で高品質な鶏肉を安定的にお届けするために、生産・飼育・処理・加工・物流・販売を一貫した体制で行っています。



速やかに集卵・消毒・ふ化。完全なコンピュータコントロールにより温度・湿度などを調節しています。



給餌・給水・温度・換気は、コンピュータシステムで、自動コントロールを行っています。

1 農場(親鶏)

2 ふ卵場

3 農場(雛の飼育)

4 工場で処理



衛生管理・品質管理のマニュアルに基づき、1羽ごとに丁寧に加工しています。



全国のフード会社(日本ハムグループの食品販売会社)を通じて、お得意先様へお届けしています。

5 製品の出荷

## 環境への取り組み

日本ホワイトファーム(株)  
知床食品工場 化成品課



清水 勝市

環境にやさしい会社づくりに  
貢献したい

日本ホワイトファーム(株)では、入荷した生鳥から鶏肉製品を製造する過程で年間51,600トンの不可食品が発生します。この不可食品を肥料や飼料に再利用し、98%の食品リサイクル<sup>\*4</sup>率を達成しています!

## ※4 食品リサイクル

食品廃棄物の発生抑制や再生利用を行い、食品循環資源の有効利用に努めること。農林水産省統計によると、平成19年度の食品製造業の再生利用等の実施率は、81%となっています。



# 恵まれた自然環境の中で、愛情込めて育てました



宇和海は愛媛県の西南部に位置し、潮流が速く、リアス式で海の恵みが豊かです。国内養殖本まぐろ「宇和丸」は、ここで大切に育てられています。



## マリンフーズ(株)の国内マグロ養殖事業

マリンフーズ(株)では、2008年7月に愛媛県宇和島市の水産会社・生産者とともに本まぐろの養殖会社「宇和海マリンファーム(株)」を立ち上げました。徹底した品質管理で安全性を確保するとともに、安定供給体制を構築していきます。

養殖本まぐろ「宇和丸」の大きな特徴は、赤身が少ない代わりに、天然物とは比べものにならないほど脂身の部分が大きいところです。

とろりとした脂身は口の中で広がり溶けてなくなります。赤身部分も生臭さではなく、口の中にコクのあるおいしさが広がります。

## 宇和丸の特徴

**1 海流** 太平洋から注ぎ込む黒潮と、リアス式海岸の地形が生み出す速く複雑な海流が、宇和島の海を豊かに育んでいます。



海流の向きが時間をおうごとに逆になります。



**2 エサ** 宇和島で水揚げされた新鮮な魚を主なエサとして使用し、まぐろの体調や海の状態に合わせて、エサの量・種類を変え、美味しさと海の美しさを保つよう心がけています。

**3 製販一体** 養殖から販売までを一貫した管理体制で取り組むことで、安全・安心な商品を供給できます。



マリンフーズ(株) 原伸一 古野陽一

まずは、パートナーである地元水産会社や生産者の皆さんにマリンフーズ(株)を理解していただくことが大切だと思います。マリンフーズブランドである養殖本まぐろ

「宇和丸」の品質の検査を通して、生産者の皆さんと、何故この魚は評価されるのかを検討し、事業全体を見て改善が必要な部分を真剣に話し合い、よい魚が育つように心がけています。魚の良し悪しは人の手にかかっていると思います。生産者の皆さんをはじめ、まぐろ養殖の関係者とのよい人間関係がよいまぐろを養殖することにつながると信じています。また、出荷作業では少しでもよい状態でお客様にお届けできるように、品質優先で行っています。



養殖いけすで育てます。



いけすから取り上げ、その場で神経ぬきを行い、さらにエラ、内臓を取り除きます。



素早く氷締めし、鮮度を保持します。



宇和島港に陸揚げします。



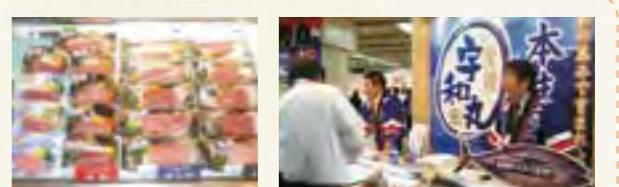
トラックで加工場まで輸送します。



1本ずつ丁寧に梱包し、出荷します。

## 鮮度を第一にお客様に…

生産者の顔が見える養殖本まぐろ「宇和丸」は、マリンフーズ(株)の従業員が直接、お客様にお届けしています。



# 信頼を育み、総合力を高めるため、責任と権限を明確化し、コーポレート・ガバナンスの強化を図っています

日本ハムグループは、各事業部、関係会社がそれぞれの市場に最適な組織体制・事業戦略をとることによって強みを発揮し、その上で、総合力を生かすグループ経営を目指しています。そのためにも、経営基盤としてコンプライアンス<sup>\*1</sup> 経営の徹底とコーポレート・ガバナンス<sup>\*2</sup> の強化に努めています。

## 日本ハムグループのコーポレート・ガバナンス

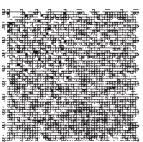
日本ハムグループのコーポレート・ガバナンスの基本は、取締役の「経営監視機能」と執行役員の「業務執行機能」において、権限と責任を明確化しています。取締役会は、取締役10名で構成され、グループの重要な事項について意思決定を行うとともに、グループ全体の経営を監督する役割を担っています。取締役会の意思決定の妥当性を高めるため、取締役の内、1名を社外取締役としています。

経営の透明性を高め、経営判断の妥当性を確保するために、経営戦略会議・投融資会議・ガバナンス会議にて、経営施策に伴うリスクを多面的に検討、審議を行っています。また執行役員制度を導入しており、迅速な意思決定と業務執行を推進する体制としてあります。さらには、取締役会の意思決定をサポートする本社部門、委員会の充実を図っています。(取締役会の員数は、2009年6月現在のものです)

## 経営を監視する体制

監査役および監査役会による経営監視体制も構築しています。監査役の員数は、取締役会に対する監視機能を十分に果たすために5名とし、3名の社外監査役を選任しています。監査役会は、取締役の職務執行、取締役会の意思決定や監督義務を監査しています。

この他に外部監査法人による会計監査、監査部による内部監査、品質保証部による品質監査、コンプライアンス部によるモニタリング、社会・環境室による環境監査を実施し、グループの業務執行の適正性を確保できるように努めています。



\*1 コンプライアンス compliance

法令遵守と訳されることが多いですが、日本ハムグループでは、単に法令に違反しないだけでなく、社会通念上の常識や倫理に照らし合わせて、企業として存在するにふさわしい経営を行うことであると認識しています。

## 内部統制機能の強化

日本ハムグループでは、各種の委員会を設けており、内部統制機能の強化を図っています。

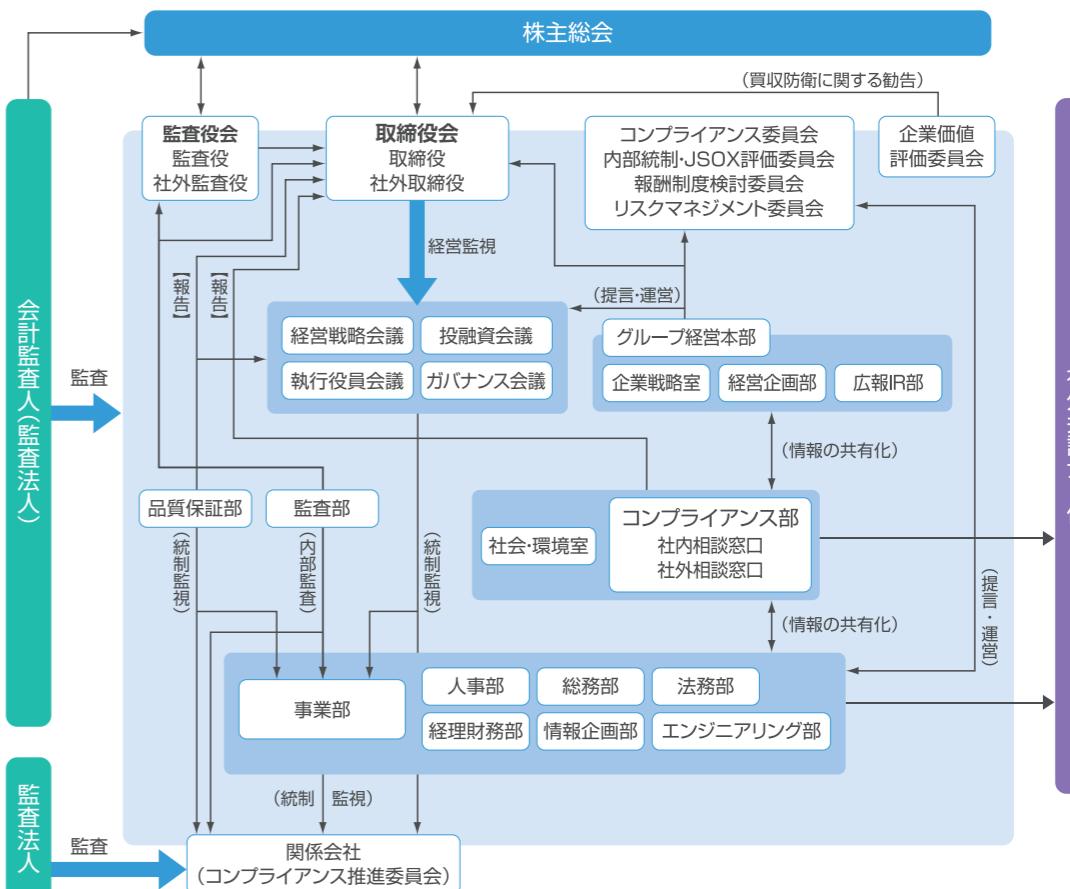
「コンプライアンス委員会」は、コンプライアンスの浸透状況や具体的な課題などを検討し、その結果について取締役会または経営戦略会議に提言または報告を行います。

「報酬制度検討委員会」は役員の業績を公正に評価する制度等、役員報酬に関する諸制度を検討することを目的としています。

「リスクマネジメント委員会」は、グループにおけるリスクマネジメントの推進に関する議題・対応策を協議し、検討事項およびその結果について取締役会または経営戦略会議に報告します。

グループ全体のリスク管理は、総務部の管轄するリスク管理チームが統括的に行います。このチームでは、コンプライアンス部や関係部署と連携し、グループのリスクマネジメント規程に基づき、想定されるリスクに応じた適切な対応と緊急体制の整備を推進しています。

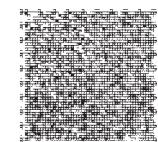
### ■ 日本ハムグループ「コーポレート・ガバナンスの仕組み」



日本ハム(株)は、DJSI(Dow Jones Sustainability Indexes) Asia Pacificの構成銘柄に採用されました。このインデックスでは、アジア・太平洋地域の主要企業600社の中から、経済・環境・社会の3つの側面で企業の持続可能性が期待される企業として、130社(うち、日本企業78社)が採用されています。

\*2 コーポレート・ガバナンス corporate governance

一般に「企業統治」と訳されます。企業における意思決定の仕組みのことを指し、不正行為を防止する機能などがあります。



# 公正かつ誠実な企業活動を行い、社会に対する責任を積極的に果たしていきます

日本ハムグループは、コンプライアンスを経営の基軸に据え、従業員一人一人の主体的な活動によるコンプライアンス浸透に取り組んでいます。

## 日本ハムグループのコンプライアンス態勢

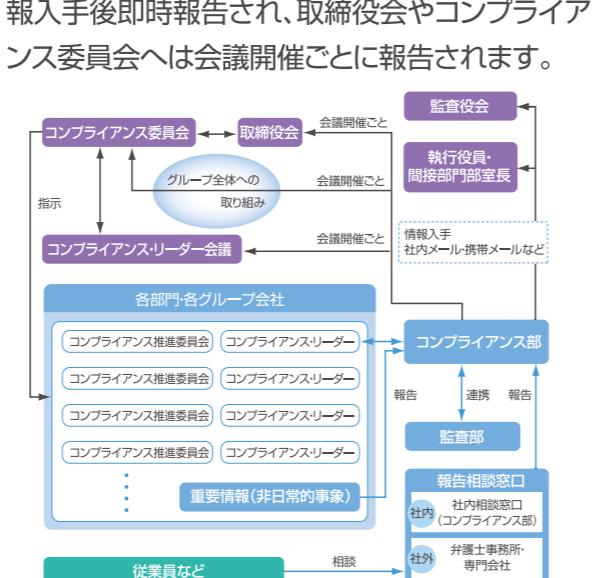
### 推進組織の連携

グループ全体のコンプライアンス状況の確認と方針を検討する「コンプライアンス委員会」、各社・各部門で取り組みを進める「コンプライアンス推進委員会」、各コンプライアンス推進委員会の代表が具体策を検討する「コンプライアンス・リーダー会議」が相互に連携を図っています。

### 情報の一元管理

マイナス情報はコンプライアンス部で一元管理され、監査役、執行役員、間接部門部室長へは情

報入手後即時報告され、取締役会やコンプライアンス委員会へは会議開催ごとに報告されます。



## 日本ハムグループのコンプライアンス・システム

日本ハムグループでは、コンプライアンスの浸透を図るために、①コンプライアンス経営の方針を策定し、その達成のために②周知活動を実施し、③適切に運用されているかを確認するモニタリング

を実施しています。このPDCAのサイクルを繰り返し実施し、よりよいコンプライアンス経営の徹底に取り組みます。

### ①コンプライアンス経営の方針策定

「日本ハムグループ行動基準」を策定し、これに則した行動をとっています。

### ③モニタリング

- 全従業員を対象としてコンプライアンスに関するアンケートを毎年実施しています。
- 日本ハムグループの中で起こった非日常的な事象（業務上の損害や事故、トラブルなど）に関する情報はコンプライアンス部に集約され、重要情報として管理されます。
- 日本ハムグループの全従業員が組織に制約されずに自由に苦情や職場実態を通报・相談できる窓口を設置しています（社内に2カ所、社外に2カ所）

### ②周知活動の実施

全従業員が理解を深め、コンプライアンスの重要性を再確認する研修やコンプライアンス大会などの周知活動を行っています。



## 「日本ハムグループ行動基準」を改訂いたしました

「日本ハムグループ行動基準」は、日本ハムグループを構成する全ての役員・従業員の行動のあり方を示したもので、グループの遵法精神の基本となるものとして、一人一人がこれに

則した行動をとっています。法改正や社会の多様化、具体的な課題を踏まえ、より活用しやすく時代に適応した内容に改訂しました。

### 「日本ハムグループ行動基準」遵守事項

#### ①お客様(消費者)に対する行動基準

- 商品の安全性
- 適正な表示
- 原材料などの情報開示
- 誇大広告や不当な景品提供の禁止
- 食品安全への対応
- お問い合わせやご指摘への対応
- 顧客情報の守秘

#### ②お得意先に対する行動基準

- 流通・店頭での温度管理
- 店頭での日付管理や他社商品の扱い
- お得意先からの便宜供与の要請への対応
- 過度な要求への対応
- 正確な伝票処理
- 『独占禁止法(不公正な取引方法の禁止)』の遵守
- 『独占禁止法(カルテルの禁止)』の遵守

#### ③お取引先に対する行動基準

- 仕入商品の安全性の確保
- 利害関係のあるお取引先の公正な選定
- お取引先に対する優越的地位の濫用禁止
- お取引先からの過剰な贈答・接待の禁止
- 公正な社内営業

#### ④株主・投資家の皆様に対する行動基準

- 会社情報の適時開示(タイムリー・ディスクロージャー)
- 正確な記録
- 内部監査の重視
- 反社会的勢力に対する対応
- 会社情報の発信(インベスター・リレーションズ)

#### ⑤社会に対する行動基準

- 食品事業関連以外の関係法令の遵守
  - インサイダー取引規制の遵守
  - 知的財産権の尊重
  - 交通法令の遵守
  - 海外現地法令の遵守と文化・慣習の尊重
  - 政治・行政との健全な関係
  - 関係官庁などへの報告・調査協力
  - 個人情報の保護
- 社会貢献活動の展開
- 事業活動の継続

#### ⑥環境に対する行動基準

- 環境に配慮した商品・サービスの開発とグリーン購入
- 省エネ・省資源・環境負荷低減
- 地域社会の環境保全

#### ⑦より良い企業風土をつくるための行動基準

- 基本的人権の尊重
- セクシャル・ハラスメントの禁止
- パワー・ハラスメントの禁止
- 儀礼的金品の提供や過剰社内接待の禁止
- 公正な人事評価と待遇
- 風通しの良い職場づくり
- 健全な職場環境の確保

#### ⑧組織の一員としての行動基準

- 会社財産の尊重
- 社内の知的財産の活用と守秘
- 利益相反行為の禁止
- 社内ルールの遵守



日本ハムグループ行動基準

## コンプライアンス・リーダー会議において改訂作業を行いました

グループ各社・各部門に設置されたコンプライアンス推進委員会において事業活動に現存するリスクを抽出し、コンプライアンス・リーダー会議に持ち寄り、業務を遂行する上で特に重要な



改訂案を検討する  
コンプライアンス・リーダー会議

と思われる問題、注意を要する事項をまとめ、改訂原案を作成しました。

## 職場での周知活動を行っています

改訂版の行動基準は、各職場の朝礼で一項目ずつ読み合わせを繰り返したり、職場単位の勉強会を開催するなどにより、従業員への周知・徹底を図っています。



職場での周知活動



## 環境への取り組み

## 美しい地球を次世代へ

美しい地球を次世代に残すため、日本ハムグループは、これまでの活動に加え、新たな取り組みにも着手しています。



## 環境理念を基本姿勢とし、持続可能な社会づくりのために

日本ハムグループでは、1998年に環境活動の基本方針として「環境憲章」を制定。従業員一人一人が「環境行動指針」に基づき、さまざまな環境保全活動に積極的に取り組んでいます。

## 環境憲章

## 環境理念

日本ハムグループは、自然の恵みに感謝し、美しい地球を次世代に残すことは私たちの責任であると考え、企業活動のあらゆる面で継続的に環境保全に取り組みます。

## 環境行動指針

我々は、環境問題への理解を深め、一人一人の業務において、環境へのやさしさを実践します。

- ① 環境・安全に配慮した商品・サービスの開発に努めます。
- ② 省エネ・省資源・環境負荷低減に努めます。
- ③ 推進体制の整備や意識向上をはかり、環境管理システムの充実に努めます。
- ④ 法規制の遵守はもとより必要に応じて自主基準を設定し、環境保全水準の向上に努めます。
- ⑤ 環境保護活動を通して、地域社会との協調・融和に努めます。



## 環境年表

(年度)

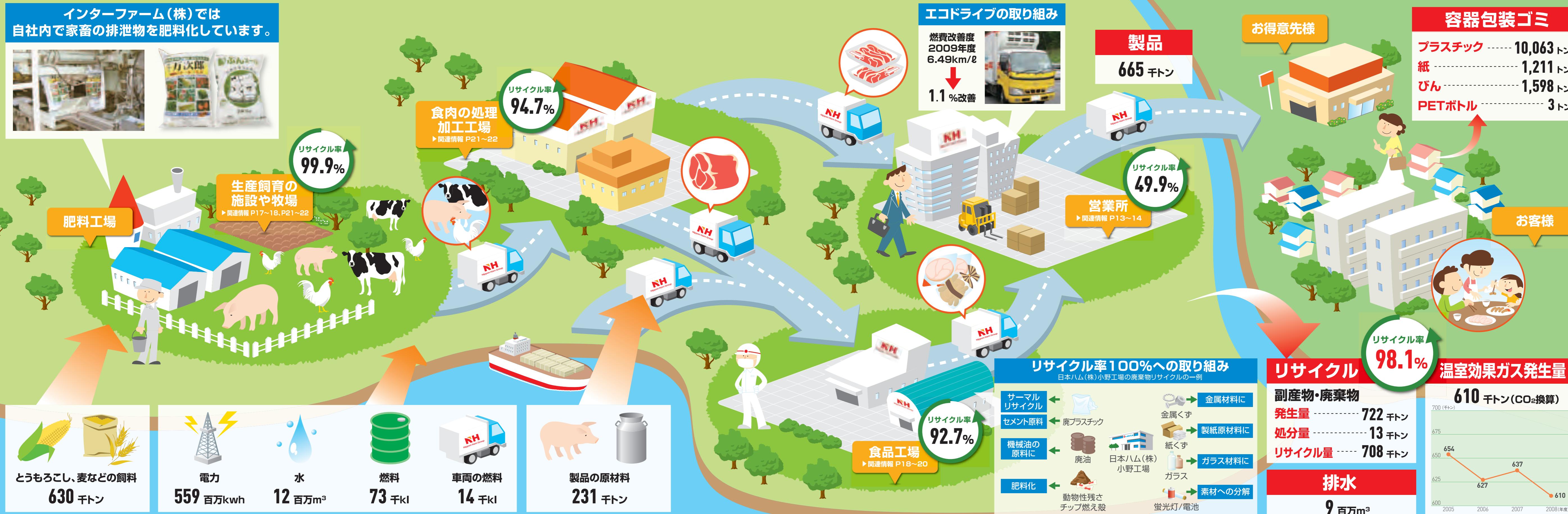
1998	●「環境宣言」を行い、「環境憲章」を制定	
1999	●日本ハム(株)小野工場にてISO14001認証取得(ハム・ソーセージ業界初)	
2000	●グループを横断した環境対策委員会を設置	
2001	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ウェブサイトに「環境への取り組み」を掲載開始</li> <li>●「環境レポート2001」を発行</li> <li>●「みんなの森林」第一号を林野庁と契約(兵庫県大成山)</li> </ul>	
2004	●みやざきバイオマス発電に参加(鶏糞を燃料とした発電)	
2005	●オーキーホールディングス社ワイラ牧場でISO14001認証取得(初の海外事業での取得)	
2006	<ul style="list-style-type: none"> <li>●日本ハム(株)中部圏営業グループでISO14001認証取得(初の営業部門での取得)</li> <li>●北海道にてバイオディーゼル燃料の使用を開始</li> </ul>	
2007	●ワイラ牧場エコビーフが食品で初めて環境ラベル「エコリーフ」の認証を取得	
2008	<ul style="list-style-type: none"> <li>●日本ハムグループの国内全車両を対象とした「エコドライブ・コンテスト」No.CP-07-001を開始</li> <li>●NPO法人ごみじゃぱんが主催する「ごみ減装実験」に参画</li> <li>●事業所ごとのCO2排出量、車両ごとの燃費・燃費改善度の情報を各月ごとに社内イントラにて公開</li> </ul>	
2009	<ul style="list-style-type: none"> <li>●GHG※1排出量について(株)トーマツ審査評価機構の第三者検証を受審</li> <li>●ウェブサイトにて日本ハムグループ国内のCO2排出量(月次)を公開開始</li> <li>●カーボンフットプリント・マークを表示した商品の発売開始</li> </ul>	

## ※1 GHG

Greenhouse Gas(温室効果ガス)の略。太陽からの日射エネルギーを通過させ、さらに地表から放射する熱(赤外線)を吸収し、熱が地球の外に出て行くのを防ぐ性質がある大気中のガスをいいます。京都議定書では、CO<sub>2</sub>、メタン、一酸化二窒素、代替フロンなどの6種類のガスが温室効果ガスとして指定されています。

# 環境への影響を把握し、負荷の軽減に努めています

原料の調達から製造、商品の配送に至るすべての段階で環境への負荷を減らせるよう、さまざまな取り組みを推進しています。



# 商品の環境負荷を「見える化」する取り組みを進めています

日本ハムグループでは、2007年度「オーストラリア産牛肉」のエコリーフ認証に引き続き、2009年度はカーボンフットプリント・マークをつけた商品の販売を始めました。これらの活動を進めることで、商品の環境負荷の低減に向けての取り組みを実施していきます。

## カーボンフットプリントの取り組み

2008年度に参加した「カーボンフットプリント制度の実用化・普及推進研究会」に引き続き、2009年度には「カーボンフットプリント制度試行事業」への参加を経て、カーボンフットプリント・マークの表示が許可された、上級森の薰り「あらびきワインナー」「ロースハム」「ももハム」の販売を始めました。



上級森の薰り「あらびきワインナー」



上級森の薰り「ロースハム」



上級森の薰り「ももハム」



商品のカーボンフットプリント情報は携帯サイトで紹介しています。左記の二次元バーコードからご覧いただけます。



## カーボンフットプリント・マーク付与までの流れ

カーボンフットプリント・マークは、信頼性を確保するために第三者による検証が行われた商品に付与されます。

### ■ カーボンフットプリント・マーク(CFP)付与までの流れ

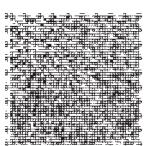


### ※1 カーボンフットプリント・マークの記載値について

このカーボンフットプリント・マーク記載値は、ハム・ソーセージ類のPCR(PA-AI-01)に基づき、算定したもので

### ※2 PCR

商品別算定基準(Product Category Rule)のことと、同一商品又はサービスの種別ごとの共通の算定基準をいいます。

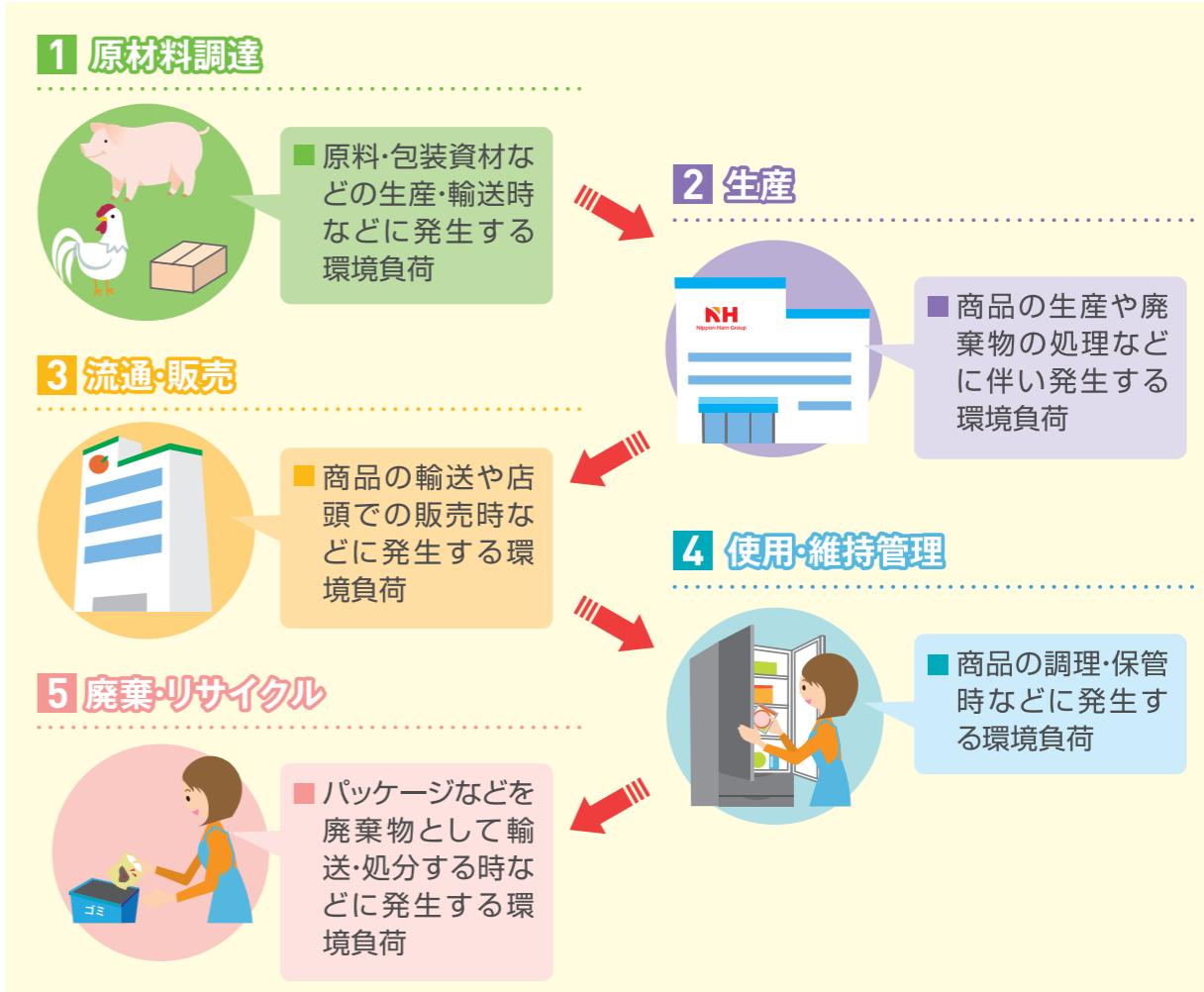


## 商品のライフサイクルアセスメント(LCA)とは?

商品が皆様のご家庭に届き、お召し上がりいただくまでには、お肉や小麦といった原料の育成・加工や包装フィルムの製造から始まり、工場での商品への加工、店頭への輸送、店頭での展示、パッケージの廃棄など、多くの段階があります。これらの段階ごとに、どれだけの環境負荷が発

生しているのかを計算し、評価していく手法がライフサイクルアセスメントです。カーボンフットプリントやエコリーフではこの手法を利用し、商品・サービスの環境負荷を定量化しています。

### ■ 商品のライフサイクルイメージ



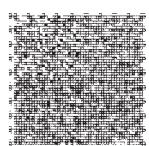
## 「カーボンフットプリント」とは?

商品やサービスの原材料の調達から製造、廃棄・リサイクルまでのライフサイクル(生涯)を通じて発生する温室効果ガス※3をCO<sub>2</sub>量に換算し、その数値を商品のラベルなどに表示す

る仕組みのことです。カーボンフットプリントによって、それぞれの商品やサービスが環境に与える影響を数値で知ることができます。

### ※3 温室効果ガス

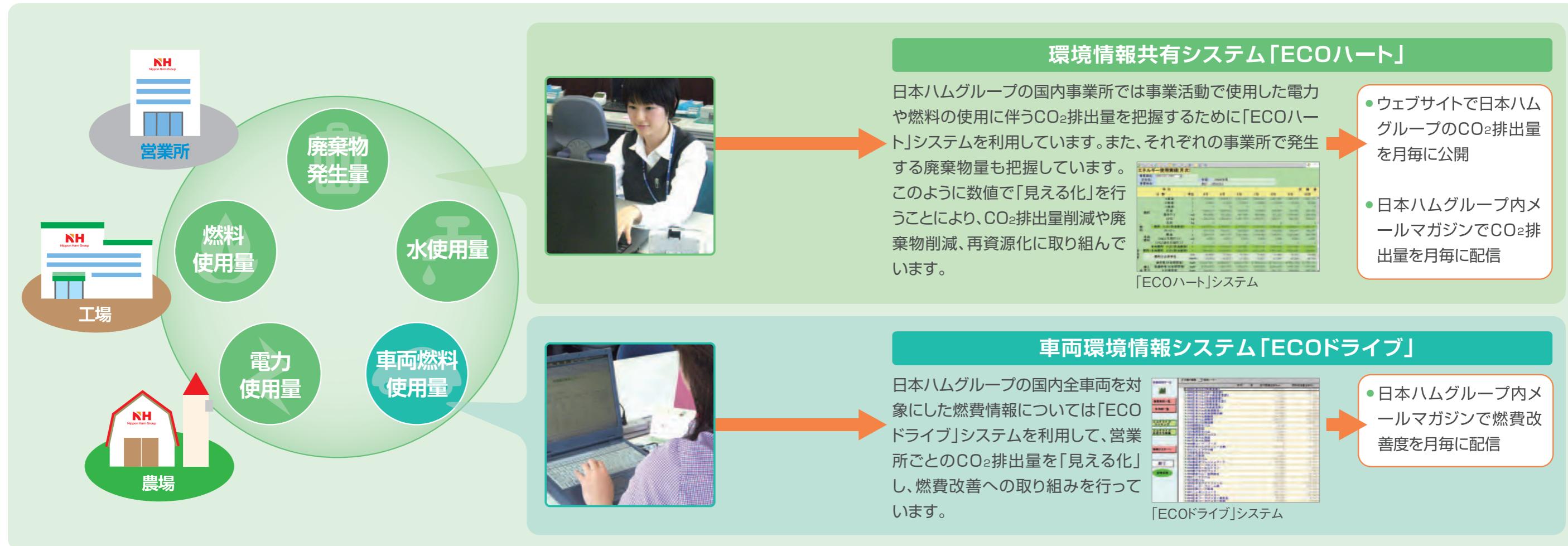
太陽からの日射エネルギーを通過させ、さらに地表から放射する熱(赤外線)を吸収し、熱が地球の外に出て行くのを防ぐ性質がある大気中のガスをいいます。京都議定書では、CO<sub>2</sub>、メタン、一酸化二窒素、代替フロンなどの6種類のガスが温室効果ガスとして指定されています。



# 事業活動で発生する環境負荷の数値の「見える化」を進めています

日本ハムグループでは、商品の製造、輸送・販売時などに発生する環境負荷を数値で表す「見える化」に取り組んでいます。数値でとらえることで、削減に向けての取り組むべき課題を明確にし、どのような方法があるかを検討し、環境負荷低減を推進していきます。

## ■ 日本ハムグループ 環境負荷データの集約方法



## 温室効果ガス(GHG)排出量について、第三者機関による検証を受けました

日本ハムグループは、1998年に環境憲章を制定して以来、継続的に環境保全活動に努めてきました。これらの活動については、ウェブサイトや社会・環境レポートといった媒体を通して、情報開示に努めています。2009年、開示データの適切性を担保するため、2008年度に日本ハムグループの国内事業所より排出された温室効果ガスの算定手法や算定

範囲の適切性について、(株)トマツ審査評価機構による第三者検証を受審しました。



第三者審査報告書



## CO<sub>2</sub>排出量を月毎に公開しています

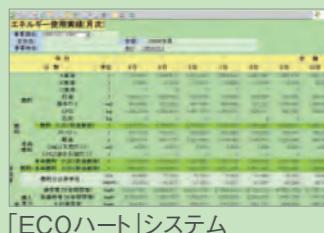
日本ハムグループの国内事業所から排出されるCO<sub>2</sub>排出量については月毎にウェブサイトで公開しています。

詳細は ▶ <http://www.nipponham.co.jp/group/ecology/see/count/index.html>



## 環境情報共有システム「ECOハート」

日本ハムグループの国内事業所では事業活動で使用した電力や燃料の使用に伴うCO<sub>2</sub>排出量を把握するために「ECOハート」システムを利用しています。また、それぞれの事業所で発生する廃棄物量も把握しています。このように数値で「見える化」を行うことにより、CO<sub>2</sub>排出量削減や廃棄物削減、再資源化に取り組んでいます。



「ECOハート」システム

- ・ウェブサイトで日本ハムグループのCO<sub>2</sub>排出量を月毎に公開
- ・日本ハムグループ内メールマガジンでCO<sub>2</sub>排出量を月毎に配信

## 車両環境情報システム「ECOドライブ」

日本ハムグループの国内全車両を対象にした燃費情報については「ECOドライブ」システムを利用して、営業所ごとのCO<sub>2</sub>排出量を「見える化」し、燃費改善への取り組みを行っています。



「ECOドライブ」システム

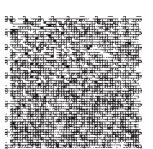
- ・日本ハムグループ内メールマガジンで燃費改善度を月毎に配信

## エコドライブ・コンテスト

日本ハムグループでは2008年度より国内全車両を対象にエコドライブ（環境に配慮した省エネ運転）を継続的に実践することにより燃費を上げ、CO<sub>2</sub>排出量削減を図る目的で「エコドライブ・コンテスト」を始めました。燃費の改善度において上位のチームの表彰を行い、従業員の環境負荷低減の意識向上を図っています。



日本フード各社ではエコドライブ講習会を開催しています。



# 日本ハムグループ 『みんなの森林』活動

日本ハムグループでは、全国3カ所の国有林の一部を借り受け、「みんなの森林」と名付けた森林活動をしています。目的は、自然保護、自然観察などの活動を通じて、自然の営み、環境問題への理解を深め、生物多様性の保全を進めることです。この活動には、日本ハムファミリー会の方々やお客様にもご参加いただいています。

## 「みんなの森林」の活動内容

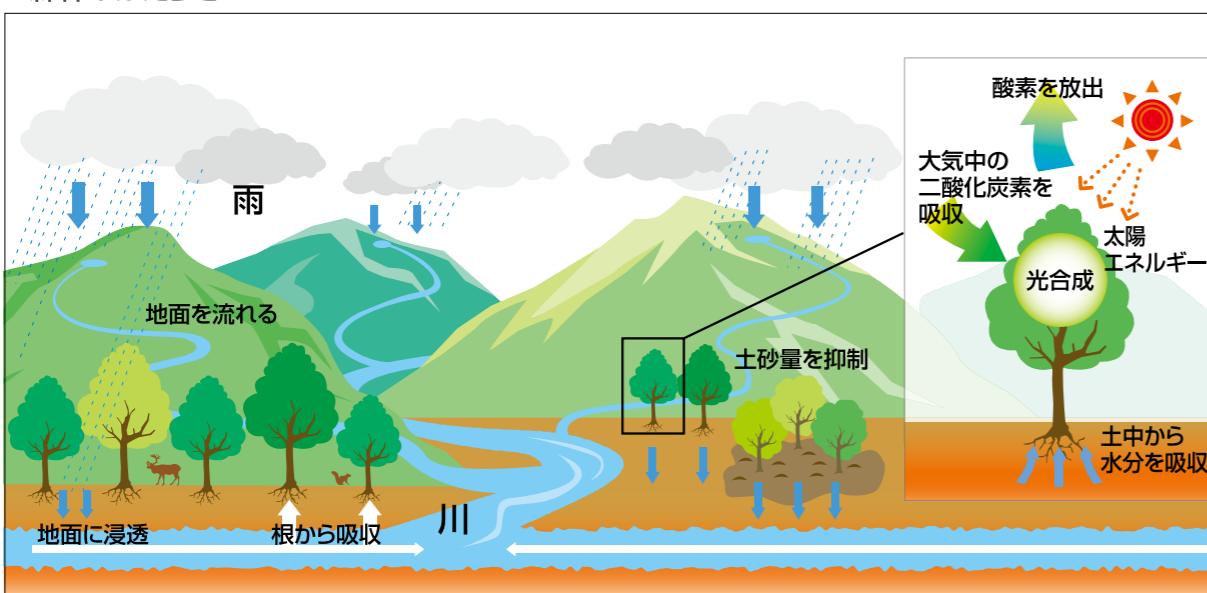
兵庫県たつの市  
おおなるやま  
**大成山**  
(5.26ha)

2002年より  
活動開始

大成山における活動では、桜の木、桜などの植樹をしてきました。植えた木は、防護ネットを取り付けるなどの作業を実施しています。



### ■ 森林のはたらき



茨城県桜川市  
つくばさん  
**筑波山**  
(6.54ha)

2003年より  
活動開始

筑波山では、遊歩道を新たに設営したり、巣箱の製作・設置などを行いました。遊歩道は、地域の皆様にハイキングや自然観察をご利用いただいています。



愛知県瀬戸市  
せとじょうこうじ  
**瀬戸定光寺**  
(4.71ha)

2005年より  
活動開始

瀬戸定光寺では、清掃活動などに加えて、お得意先様と共にウォークラリー大会等を実施しています。また、瀬戸市の環境イベントにも参加し、日本ハムグループの環境活動の紹介をしています。



### 大成山、筑波山、瀬戸定光寺の環境貢献度評価(2009年度)

①1年間に山で水を貯留する量: **7,667m<sup>3</sup>** (2ℓペットボトル換算 **383万本分**)

※森林内に一時的に水を貯め、森林外にゆっくり流すことにより、河川の流量を平準化し、洪水や渇水の緩和、水質の浄化に役立っています。

②1年間で流出防止した土砂の量: **209m<sup>3</sup>** (10トンダンプトラック換算 **38台分**)

※落ち葉や森林内の植生によって土壤が覆われ、雨水による土壤の浸食や流出を防いでいます。

林野庁 2009年度「法人の森林」環境貢献度評価より

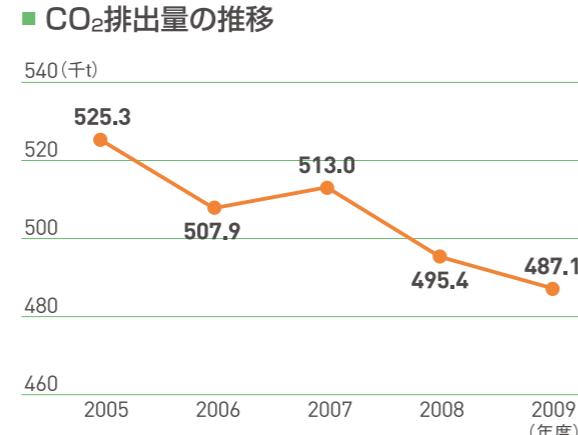


# 地球温暖化防止への取り組み

日本ハムグループでは事業活動で排出するCO<sub>2</sub>を削減する取り組みを継続的に行ってています。工場部門ではCO<sub>2</sub>排出量が少ない燃料への転換や製造効率向上などの取り組みを実施しています。

## CO<sub>2</sub>排出量の推移

2009年度は日本ハムグループのCO<sub>2</sub>排出量を削減できました。製造部門では製造数量は増加したもの、重油から都市ガスへの燃料転換や製造効率向上の要因もありCO<sub>2</sub>排出量は昨年と比較し、微減になっています。非製造部門においてはエコドライブや節電の取り組みによりCO<sub>2</sub>排出量は削減できました。

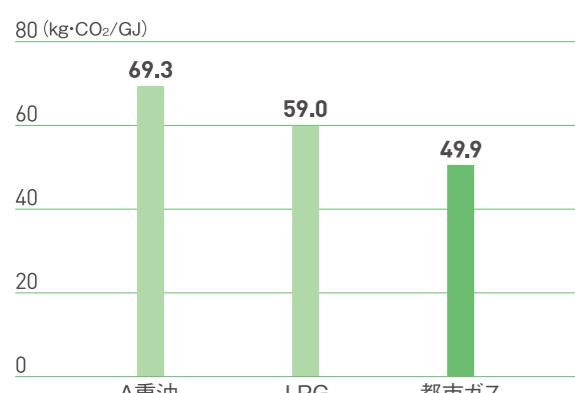


## 燃料転換の取り組み

日本ハムグループでは、同じ熱量であれば燃焼時のCO<sub>2</sub>排出量が少ない都市ガスへの燃料転換を2007年度から継続的に進めています。2009年度には茨城県にある日本ハム食品(株)関東プラントと香川県にある協同食品(株)で実施し、これまで合計5工場で燃料転換を行いました(2007年度:日本ハム(株)兵庫工場、日本ハム惣菜(株)新潟工場、2008年度:日本ル

ナ(株)京都工場)。この取り組みにより、日本ハム食品(株)関東プラントから排出されるCO<sub>2</sub>は、年間約3,000t削減できる見込みです。2010年度には日本ハム食品(株)関西プラントで行う予定にしており、これからも日本ハムグループは、CO<sub>2</sub>の排出量の削減活動を推進していきます。

## 単位熱量あたりのCO<sub>2</sub>排出量の比較



# 環境への負荷を減らすために、容器包装の削減の取り組みを継続

商品の安全や鮮度を保つためには、適切なパッケージが大切です。しかし、これらのパッケージはお客様がお召し上がりになった後は、ゴミとなります。日本ハムグループは、商品の容器包装を簡易化する取り組みを継続して行っています。

## 商品の容器包装簡易化への取り組みを推進

商品の容器包装には、型くずれを防止するためのトレー、商品の鮮度・風味を保つための包装(パッケージ)などを使用しています。商品の鮮度・風味を保ちつつ、また、ゴミの発生量をできるだけ

少なくするために容器包装をどのようにして削減できるかなど、日本ハムグループでは商品の容器包装簡易化の取り組みを進めています。容器包装簡易化の取り組みの事例を紹介します。

トレーをなくして、容器包装を  
**40%** 削減\*しました。

\*削減率は容器包装重量を従来品と比較して算出したものです。



石窯工房  
「フランスパンのピザ」



石窯工房  
「明太子チーズフランス」



トレーをなくした商品は、このマークをパッケージに記載しています。

## 容器包装の再商品化実施委託のご報告

容器包装リサイクル法では特定の企業に対して容器包装の再商品化義務を課しています。日本ハムグループは、(財)日本容器包装リサイクル

協会に再商品化を委託し、製造・販売した商品の数量に応じた再商品化実施委託料金を支払っています。

契約年度	再商品化実施委託料金 (百万円)			対象容器包装の排出見込量 (t)				契約の根拠となる排出見込量の実績算定期間	
	支払い料金	内訳		プラスチック容器包装	紙容器包装	びん	PETボトル		
		契約料金	精算金・拠出金						
2008年度	352	573	221	10,268	1,222	1,158	11	2006年度	
2009年度	341	512	171	10,063	1,211	1,598	3	2007年度	
2010年度	—	493	—	10,226	1,220	1,717	2	2008年度	

\*「対象容器包装の排出見込量」は前々年度の製造・販売実績から算出しています。

\*再商品化実施委託料金は、精算金・拠出金が確定した年度にその金額を反映させています。  
(2010年度の精算金・拠出金は2010年7月頃確定される見込みです)。



# 定期的な監査を通じて、従業員一人一人が環境への取り組みができる職場環境へ

日本ハムグループでは定期的に環境監査を実施し、環境法令の遵守、環境マネジメントシステムの充実に努めています。

## 定期的な環境監査で遵守状況の確認と是正を実施

日本ハムグループのISO14001認証工場では、環境マネジメントシステムを有効に機能させるため、定期的な内部環境監査を実施しています。また、日本ハム(株)社会・環境室では、日本ハムグループの工場を中心とした環境監査を実施し、環境法令の遵守状況の確認や是正を実施しています。2009年度は28カ所にて環境監査を実施しました。



環境監査

## 環境事故のご報告

2010年2月8日、(株)宝幸 大和工場(神奈川県大和市)の排水が水質基準値(pH:水素イオン濃度 5~9)を逸脱しているとの指摘を行政より受けました。なお、対象となった排水は、2009年12月10日に大和市により採取・測定されたものであり、同排水のpHは4.7でした。基準値逸脱の原因調査の結果、①pH調整用センサーの機能低下、②堆積した汚泥の腐敗、の2点がその要因であったと考えられます。

原因の特定後、再発防止のため、次の対策を実施しました。

- ①pH調整用センサーの交換、pH調整剤の投入量見直し
- ②堆積した汚泥の除去、放流槽の構造変更および日々の清掃を実施

これらの対策実施後、排水の水質基準値逸脱は発生しておりません。上記対策の継続を含め、日々の管理を徹底し、再発防止に努めます。

## TOPICS

### 環境負荷に配慮した物品を積極的に購入する「グリーン購入」を実施

日本ハムグループでは、事業活動で環境負荷の少ない物品を利用するため「グリーン購入ガイドライン」を定め、インターネットを活用したグリーン購入を実施しています。2009年度は集計対象の物品を広げたことも要因となり、グリーン購入率が低下する結果となりました。

#### ■ グリーン購入率の推移



## 環境負荷の推移

CO<sub>2</sub>原単位、用水原単位、廃棄物発生量・処分量の推移を、環境パフォーマンス指標としてとらえ、長期的に監視しています。経年変化を把握することで、継続的な改善に努めています。

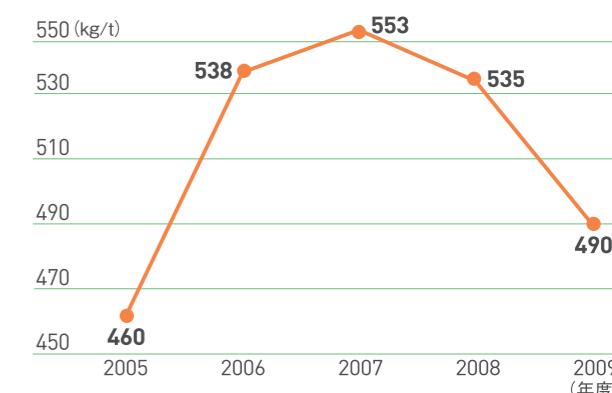
(集計対象:26工場)

### CO<sub>2</sub>原単位推移

ボイラーエネルギーの重油からガスへの転換を継続的に行なうことでCO<sub>2</sub>削減を図ってきました。あわせて、効率的なエネルギー使用の取り組みにより原単位は削減することができました。今後、さらにCO<sub>2</sub>原単位を削減するためにCO<sub>2</sub>排出量の削減と生産効率向上を進めていきます。

\*2006年度CO<sub>2</sub>排出量実績値より、「地球温暖化対策の推進に関する法律施行令」で定められた排出係数を使用し算定しています。

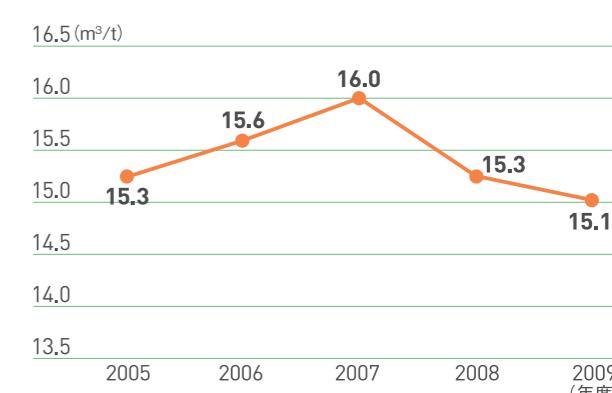
#### ■ CO<sub>2</sub>原単位推移



### 用水原単位

原単位での削減は進んでいるものの、製造数量増加に伴い、用水使用量は増加しました。これは製品種の切替や品質維持のための洗浄回数の増加によるものです。今後も、清浄度のレベルを高めると同時に、用水使用量の削減の検討を進めています。

#### ■ 用水原単位



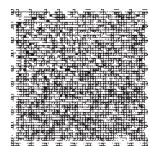
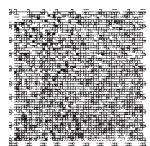
### 廃棄物発生量・処分量・リサイクル率

廃棄物発生量・排出量は微増となったものの、最終処分量は減少となりました。またリサイクル率も前年度から1%向上しました。工場別においても9工場でリサイクル率100%となっております。今後その他の工場においても廃棄物のリサイクル手法の検討を行うとともに、発生量の削減やリサイクル率の向上を目指していきます。

#### ■ 廃棄物発生量・処分量・リサイクル率



更に詳しい環境への取り組みやCO<sub>2</sub>排出量の月次報告については <http://www.nipponham.co.jp/group/ecology/data/index.html>



# 新たなる中期目標を掲げ、さらなる取り組みを

2009年度から始まった新しい中期経営計画パートⅢの目標達成に向けた1年目の取り組みとなります。3カ年計画として2011年度終了時点で目標が達成できるよう、環境負荷低減の取り組みを着実に実施していきます。

## 中期経営計画パートⅢと2009年度の実績

2009年度は3カ年計画の初年度であり、新しい目標を掲げて、日々の改善活動を推進してきました。結果としては単年度として目標値に達していない項目が一部あり、進捗にはらつきが見られました。3カ年計画の目標達成に向け、特に食に関

わる企業グループとして食品廃棄物などの発生量抑制や有効活用などは重要な課題ととらえ、取り組みをさらに進めていくとともに、地球温暖化対策や水資源の有効活用など、グループ全体でさらなる取り組みを推進していきます。

### 中期経営計画パートⅢ

取り組みテーマ	2011年度の目標	2009年度の実績	まとめ
CO <sub>2</sub> 排出量の削減 (エネルギー起源)	2005年度から2007年度の平均値より原単位3%削減 (目標原単位:834.5kg-CO <sub>2</sub> /t)	12.2%削減	目標より大きく削減することができました。製造数量は増加しましたが、効率的なエネルギーの活用や燃料転換が効果をあげました。またCO <sub>2</sub> 排出量についても2005年度から2007年度の平均値と比べ5.5%削減となりました。
廃棄物発生量の削減	2005年度から2007年度の平均値より総量3%削減 (目標発生量:749,508t/年)	5.8%削減	2009年度における廃棄物発生量は削減することができました。製造量の増加に伴い製造部門での発生量は増加したものの、非製造部門での削減が進みました。2011年度の目標に向け、製造部門での削減を検討していきます。
廃棄物リサイクル率の向上	99%	98.2%	2009年度単年度では実績は目標に届きませんでした。2011年度目標達成に向け、製造部門での有価物売却などの検討を進めています。
食品リサイクル率の向上	87%(ファームを除く)	87.4%	2009年度では目標値を達成しています。今後も引き続き食品リサイクルへの取り組みを進めています。
用水使用量の削減	2005年度から2007年度の平均値より原単位3%削減 (目標原単位:17.6m <sup>3</sup> /t)	3%削減	2009年度において目標値を達成することができました。今後も2011年度の目標達成に向け取り組みを継続していきます。
グリーン購入率の向上	90%	74.5%	2009年度は集計対象の物品が広がったことから購入率が下がることとなりました。2011年度の目標達成に向けグリーン商品の購入推進や仕組みの検討を行っていきます。
車両燃費の改善	2008年度比 5%向上	1.1%向上	目標に対しての緩やかな進捗となりました。しかし下期において約3%燃費が向上していることから、エコドライブの取り組みが浸透してきたと思われます。今後もエコドライブや省エネ車両への転換を推進し、目標達成に向けて取り組んでいきます。

## 2009年度 環境会計

環境活動で必要となった費用とその効果を項目別に集計したものが「環境会計」です。

これらの数値を改善活動の成果を客観的に判断する材料の一つとして活用しています。

### ■環境保全コスト(単位:百万円)

項目	投資	費用
I. 事業エリア内コスト	①公害防止のためのコスト	255
	②地球環境保全のためのコスト	225
	③資源循環のためのコスト	38
	小計	519
II. 上・下流コスト	①グリーン購入・調達のためのコスト	0
	②容器包装再商品化委託費用	0
	小計	0
III. 管理活動コスト	①社員環境教育啓発のためのコスト	0
	②ISO14001認証取得・維持コスト	0
	③環境負荷監視のためのコスト	0
	④環境保全に関わる人件費	0
	小計	0
IV. 社会活動コスト	①環境改善及び住民対話のためのコスト	66
	②環境保全団体への支援	0
	小計	66
V. 環境損傷コスト	小計	0
	総計	585
		2,151

### ●集計対象(30工場)

日本ハム(株)5工場、静岡日本ハム(株)、長崎日本ハム(株)、日本ハム北海道ファクトリー(株)、協同食品(株)、(株)ジャバース1工場、東北日本ハム(株)、南日本ハム(株)1工場、(株)函館カーレ・レイモン1工場、日本ハム食品(株)3工場、日本ハム惣菜(株)3工場、日本フードパッカー(株)5工場、日本フードパッカー四国(株)、日本フードパッカー鹿児島(株)、日本ピュアフード(株)1工場、日本ドライフルーズ(株)1工場、マリンフルーズ(株)1工場、(株)宝幸1工場

### ■環境保全効果(環境負荷の削減量効果)

分類項目	効果(削減)量	昨年比
1.廃棄物再資源化率	91.6%	0.4%増
2.廃棄物処分量(t)	517t減	7.3%減
原単位効果	0.002減	11.9%減
3.燃料使用量(kL)	298kL減	0.7%減
原単位効果	0.005減	5.6%減
4.電力使用量(千kwh)	8,869千kwh増	3.0%増
原単位効果	0.014減	2.1%減
5.CO <sub>2</sub> 排出量(t)	310t減	0.1%減
原単位効果	0.031減	5.0%減
6.水使用量(m <sup>3</sup> )	303km <sup>3</sup> 増	3.9%増
原単位効果	0.217減	1.2%減

### ■環境負荷の削減に伴う経済効果(単位:百万円)

分類項目	金額
費用 省エネによるエネルギーコスト削減	206
削減 廃棄物削減による処理コスト削減	1
収入 有価物売却による売却益	162
合計	369

### ●算定方法

※算定は、環境会計ガイドライン(環境省)を参考としています。

※環境保全以外の目的が含まれるコストは、支出目的に応じて差額方式または按分方式で算出しています。

※算定期間内に取得した固定資産はその金額を投資額として計上しています。

### ●対象期間

2009年4月～2010年3月

## 総括

2009年度は、電力使用量・水使用量が前年度に比べ増加したものの、原単位では、全項目について削減することができました。なお、電力使用量の増加は、工場内の自家発電を休止したことによるものです。

今年度以降も、環境パフォーマンスの向上・環境負荷の低減に努めます。

## TOPICS

### 優良事業所表彰(環境賞)

日本ハムグループには、優秀な業績をおさめた事業所を表彰する「優良事業所表彰制度」があります。同制度の「環境賞」では、特に優れた環境改善活動やエコドライブ活動を行った事業所を表彰しています。2009年度は、静岡日本ハム(株)と関東日本フード(株)能登営業部が表彰されました。



優良事業所表彰(環境賞)



もっともっと開かれた食品づくりへ。

# OPEN品質



日本ハムグループは、「食べる喜び」を基本のテーマとして、  
縁を拓げ、縁あるすべての人々に健康で豊かな食生活をお届けしてまいります。  
今、私たち、一人一人の重要課題を、「商品の安全と高品質を確保して、  
お客様の安心と信頼を得る事を使命」とします。

## もっともっと開かれた食品づくりへ

子どもたちや家族、大切な誰かのことを考えながら食品を選ぶ人たちの想いに応えるために、  
日本ハムグループは、すべての事業活動において「OPEN品質」を目指してまいります。  
開かれた食品づくりを実現するために、「5つの品質方針」をもとに、  
独自の品質保証体制を推進しています。



## お客様の声を聞く

## お客様の声をたくさんいたたいて…

お客様とお話できる多くの接点づくりを行うとともに、独自のネットワークを活用し、スピーディな情報の収集活動を進めています。

## 日本ハムグループのCS方針

日本ハムグループは、経営者及び従業員一人一人が

お客様視点の行動を何よりも優先し、お客様が満足し感動できる商品・サービスを開発し続けます。

## 店頭で

加工品売場や精肉売場などで、商品のよさをお客様にお伝えします。またお客様からいただいた情報は、スピーディに会社に伝達します。



## モニター制度で

お客様の声を商品開発に活かすために始まった、日本ハム(株)独自のモニター制度「奥様重役会」とその卒業生で組織された「日本ハムファミリー会」。お客様の代表として、さまざまなお意見を頂戴しています。

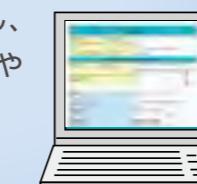


## お電話で

お客様の不安や不満を喜びと満足に変えることができるよう、迅速かつ誠実にお客様対応を行っています。

ウェブサイトや  
メールマガジンなどで

日本ハムグループの商品・サービスに対するご意見・ご要望など、さまざまな声をいただいている。お客様からいただいた声は、社内で共有し、商品・サービスの開発や改善に活かします。



## 奥様重役会とは

1969年(昭和44年)、日本ハム(株)独自のモニター制度として始まった「奥様重役会」。主婦の皆様の中から選ばれた奥様重役と当社スタッフで、毎月一回定例会議を実施し、発売前の商

品に対して、お一人お一人のご意見をじっくりお聴きしています。またその声は、日本ハムグループの商品・サービスの改善・開発に広く活かされています。



手づくり研究会の詳細は  
<http://www.nipponham.co.jp/okusama/graduate/handmade/index.html>

食育への取り組み『グランマ<sup>※1</sup>と現役ママの今昔子育て座談会』

30歳代から80歳代まで、幅広い年代の方が所属する「日本ハムファミリー会」。その特色を活かし、グランマ世代から嫁世代、そして小さなお子様世代への、食やマナーなどの継承を目的とし、座談会:「グランマと現役ママの今昔子育て座談会」を開催いたしました。その座談会で伝えられた「グランマの思い」を中心に、子育てで毎日頑張っておられるお母さん方へグランマからのメッセージが届くよう、絵本風にまとめてみました。



詳細は <http://www.nipponham.co.jp/okusama/graduate/shokuiku/index.html>

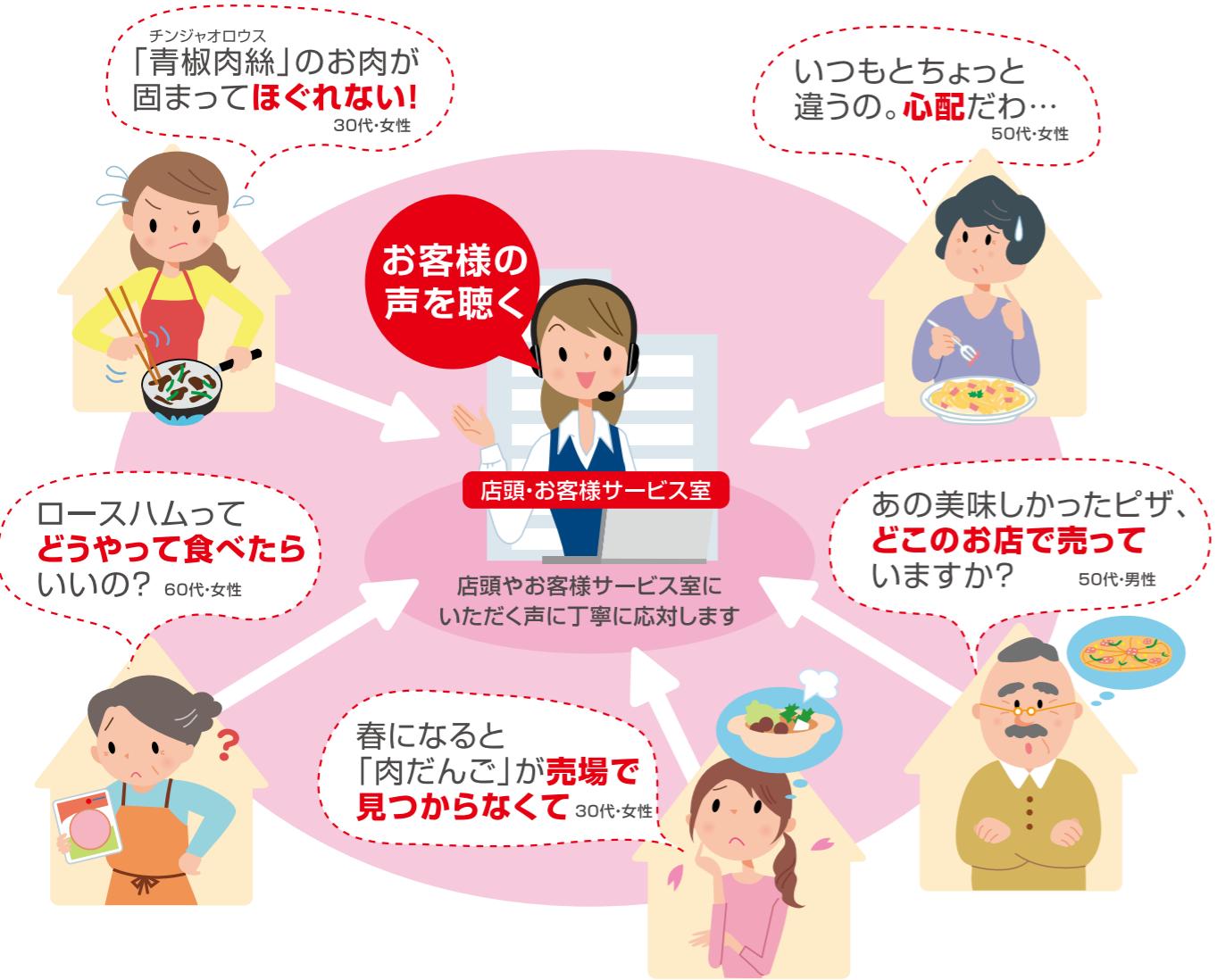
## ※1 グランマ

グランドマザー(grandmother)の略で、おばあさん世代のことです。



# お客様の声を聞く

お客様から、このような声をいただいているます。



## 電話対応研修

お客様視点に立ち、日本ハムグループを代表して、満足いただける電話対応を身につける研修です。



## お客様サービス室

お客様の声をしっかりと聴き、背後にある真意、お客様の期待と満足を感じ取り、その内容をデータベース化し、分析・発信しています。お客様の声は日本ハムグループで共有し、商品・サービスの開発・改善に活用しています。

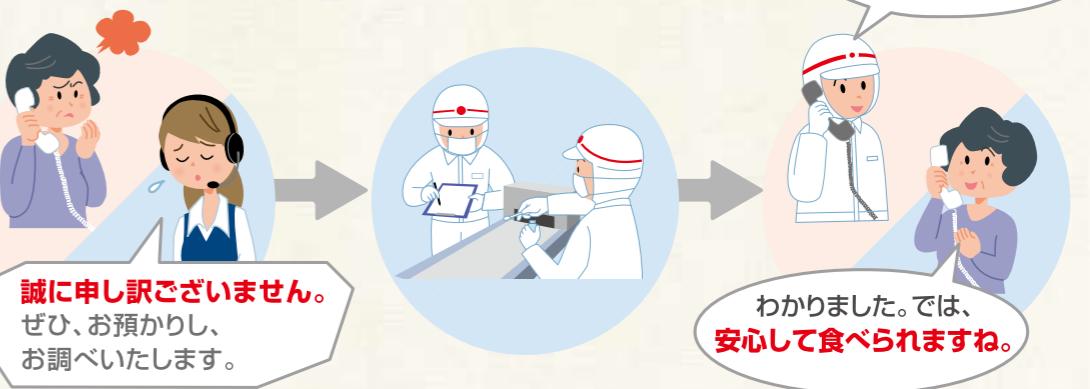


# 商品・サービスに活かす

一つ一つの声を大切にし、真摯に対応しています。

**お客様の不安や不満を安心と満足に変えることができるよう、迅速かつ誠実に対応しています。**

- 1 ご指摘の内容(お客様のご要望)に応じた方法でご指摘の商品等をお預かりする方法をご案内いたします。
- 2 お預かりした商品を製造工場へ送り、しっかりとお調べいたします。
- 3 お客様にわかりやすい調査・報告をいたします。



**一人一人がお客様視点の行動を何よりも優先し、  
お客様が満足し感動していただけるサービスを提供します。**



# お客様の声を聴いて商品の改善・開発へ

お客様から、このような声をいただいているます。



## お客様の声を掘り下げてみると…

- ロースハムの使用実態を調べてみました!
- ロースハムプロジェクトチームを結成しました!
- テスト販売を実施しました!



## そこで ウィンナーの「飾り切り」に続くハムの「飾り折り」を発案!



### 飾り切り&飾り折り教室を実施!

教室によるアンケート結果  
(実施回数10回)

- Q. 家庭でも飾り折りをやってみたいですか?
- ぜひやりたい
  - 機会があればやりたい
  - やりたいとは思わない

70%



## 専門料理シェフのノウハウで品質向上!

- 品質向上へのアイデア出し
- 試食検討会で議論
- 本格製法を工場ラインで再現!
- 消費者調査の実施



## 改善! さらに調理しやすく、さらに美味しく!

お肉がほぐれやすく、  
やわらかく! 中華名菜の  
美味しさは今日も進化!

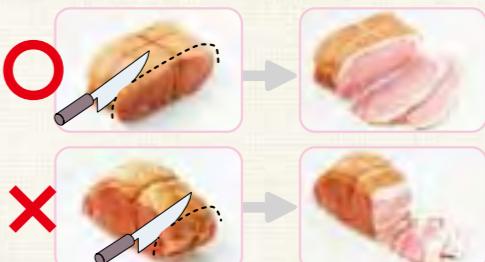


・日本ハム(株)

## ギフトのハムの切り方をわかりやすく記載!

ギフトに同封している小冊子に『ロースハムの切り方』をわかりやすく記載しました。

また、『美ノ国』ロースハムについても同様のお問い合わせをいただき、商品裏面のステッカーに切り方のイラストを記載しました。こだわり製法のハムだからこそ、より満足いただけるように取り組んでまいります。



写真みたいに  
きれいに切れました!

・マリンフーズ(株)

## 賞味期限を見やすくするため、ラベルを改善!



「賞味期限の日付け」と「会社名(マリンフーズ)」の表示が一部重なり、見にくいというお問い合わせをいただきました。会社名などの文字の大きさと記載位置を変更しました。

お客様にとって、賞味期限は、大切な情報の一つであり、見やすく、読みやすいラベルへの改善を進めていきます。

・(株)宝幸

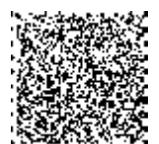
## 商品のアレンジメニューをホームページに掲載!



お客様より、かに缶などの缶詰商品の調理方法に関するお問い合わせを多くいただきます。そこで、ホームページに缶詰の商品を使用したレシピを掲載することで、たくさんのお客様により美味しく召し上がっていただけるようにしています。

詳細は▶ [http://www.hko.co.jp/recipe\\_for\\_consumer/](http://www.hko.co.jp/recipe_for_consumer/)

携帯からもレシピを  
見ることができるのね!

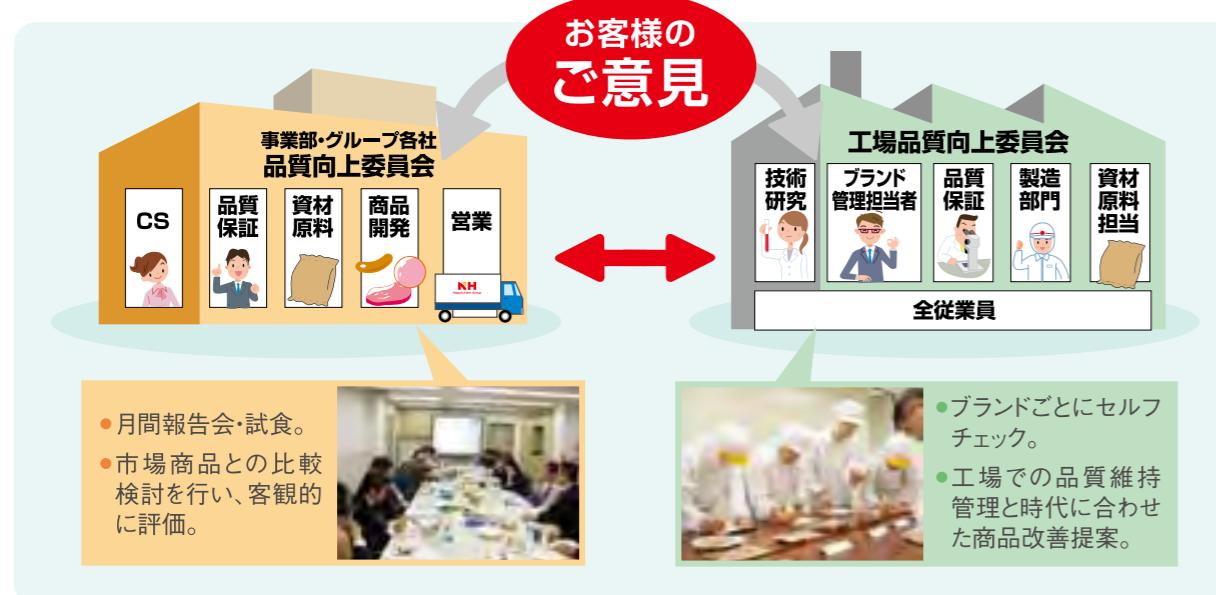


## 品質向上活動

## もっと美味しい商品をお届けするために

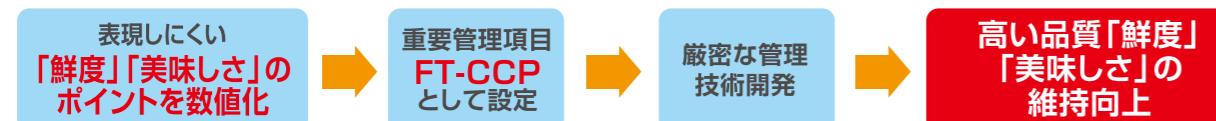
自主的な品質向上やお客様の声を参考に、全員参加で品質向上活動に取り組んでいます。

## 品質向上委員会の役割と構成



## FT-CCP

品質向上活動から生まれたFT-CCPとは(Fresh & Tasty Critical Control Point)〈鮮度と美味しさ〉の重要管理項目という意味の日本ハムグループ独自の取り組み。美味しさを実現するためのノウハウです。



**一般小売店向け**  
商品の特長、美味しさを実現するために必要な製造工程、基準について、さらに磨きをかけます。

商品名	美味しいの重要管理ポイント
シャウエッセン	肉の美味しいとジューシーさ
石窯工房 マルゲリータピザ	ピザ生地の食感と焼き香味 &トマトソースの味

<b>業務用</b>	
商品の品質安定を基本とし、お得意先の求める品質を確実にするための製造工程、基準を厳密化します。	SQF1000、2000の活動を活発化させ、安全で鮮度ある商品をお届けします。



## 工場での取り組み

お客様のご意見・お問い合わせをもとに、品質向上委員会ではさまざまな取り組みが実施されています。

## ①品質向上委員会開催



毎月1回開催される品質向上委員会には、すべての業務担当者が出席し現実のデータに基づき議論します。

## ②現物確認



## ③現場確認



「事実は現場にある。」データだけでなく、現場を直接見て、FT-CCPの管理状況を確認します。

## ④官能評価



## ⑤市場研究



自社商品だけでなく、市場商品についてもCS視点で検討し、商品改善に役立てます。

## ⑥改善活動の実践



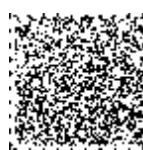
## ⑦FT-CCPの設定と磨き



FT-CCPの設定を行うとともに、見直しが必要と判断されれば、委員会で検討し、さらに美味しさに磨きをかけます。

全社でお客様満足の向上を目指しています。

もっと美味しい商品をお届けするために



確かな品質をつくる

# お客様に安心していただける商品づくりのために



日本ハムグループでは、  
安全で安心な商品をお届けすることが社会的責任と考えています。  
そのために、**安全審査・品質監査・安全検査**の3つの機能を有機的に連携させ、  
安全を確保するためのシステムとして、グループ全社で取り組んでいます。

## 安全審査

原材料の安全性の審査、表示・規格の法令への適合審査を行い、商品の表示・商品カルテを通してお客様に安全・安心をお伝えします。

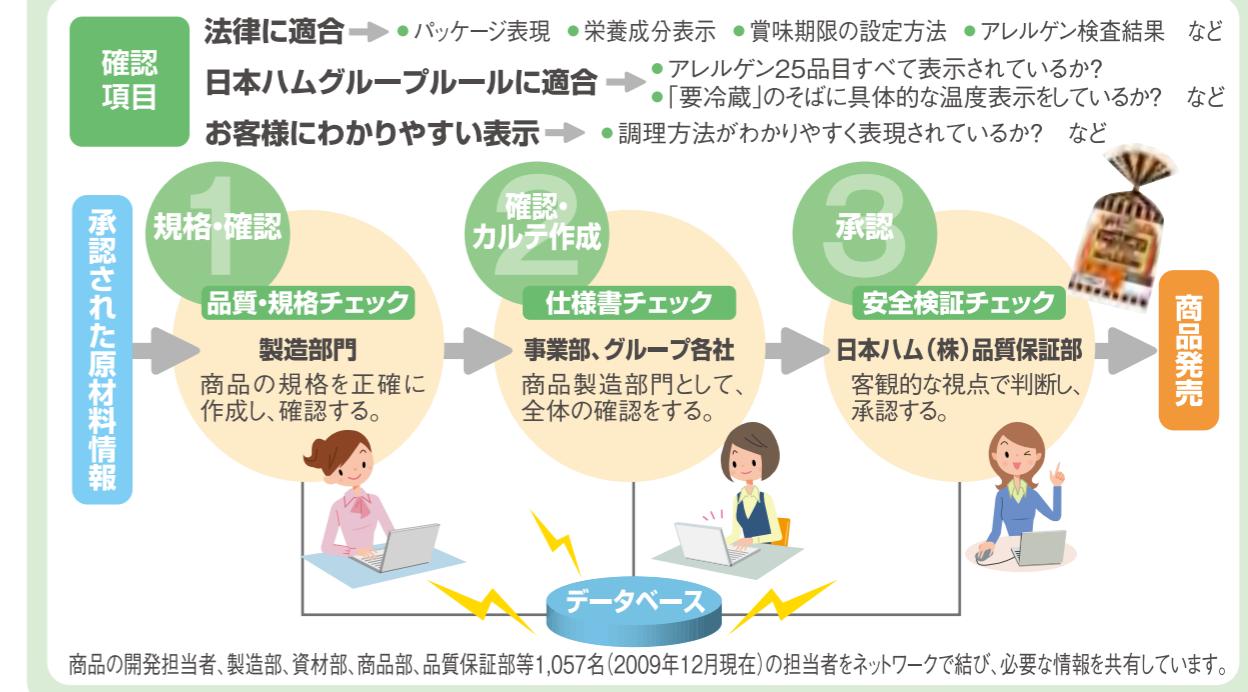


## 誠実くん2(商品情報総合管理システム)

日本ハムグループでは、誠実くん2(商品情報総合管理システム)により正確な原材料情報の取得と法令に適合した間違いない商品情報を管理する体制を構築しています。システム管理により、あらゆる情報の検索を可能にしています。



## 3重のチェック体制



# 品質監查

日本ハムグループの品質保証部門が連携し、品質監査サイクルを繰り返すことにより、製造環境を向上させ、お客様に確かな品質の商品をお届けします。



## 品質監査サイクル

製造環境を継続的に向上させることで、お客様に安全・安心な商品をお届けします



監査の実施

システム監査

- ①工場トップに対して品質方針、目標の確認。
  - ②生産履歴の追跡を目的とした、製造日報などの書類確認。



現場監查

- ①作業手順に沿った記録の確認。
  - ②作業環境の衛生度の確認。
  - ③海外養殖場などの投薬記録の確認。



教育・情報共有

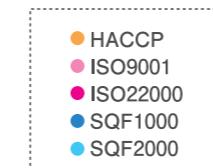
- ① 海外委託先に対して、日本の法律・検査手法、アレルゲンの管理方法を伝えます。
  - ② 食品業界で発生しているリスクとその対応を監査を通じて共有化しています。



# 安全・安心のための 外部認証取得を推進しています

## 日本ハムグループの外部認証取得状況

HACCP	27
ISO9001	21
ISO22000	5
SQF1000	8
SQF2000	13
合計	74



## HACCPとは

危害分析重要管理点  
方式。食品製造段階で  
起こる衛生上の危害を  
防止するために最終製  
品だけでなく、生産工程  
全般を管理するもの

## ■ ISO9001とは

国際標準化機構(ISO)にて1987年に制定された品質管理システムの国際規格

## ■ ISO22000とは

安全な食品を生産・流通・販売することを目的とし、HACCP手法をISO9001を基礎として運用するため必要な要求事項を規定した国際規格

- SQFとは  
食品の安全性および品質を識別し、管理方法を検証し、監視する食品安全規格。  
SQF1000：  
第一次生産者用の品質規格  
SQF2000：  
全食品分野用の品質規格



# 安全検査

国内・海外を含め、検査・研究部門が連携し、安全で安心していただける商品をお客様にお届けしています。



## 安全検査ネットワーク

海外の農薬や動物医薬品などの情報を収集するとともに、現地での検査を行い、安全で安心していただける商品を輸入します。



### 中央研究所

茨城県つくば市

日本ハムグループの研究の中核。食の安全確保のための技術開発と検査部門への技術移管。

- 分析技術の開発
- 検査キットの開発
- など

### 安全試験室

茨城県つくば市

食の安全確保に特化した検査部門。

- 農薬等の残留検査
- 食物アレルゲン検査
- 微生物検査
- など

### 商品開発研究所

茨城県常総市

加工品の商品開発と検査部門。

- 成分検査
- 食品添加物検査
- 食物アレルゲン検査
- 微生物検査
- など

## 工場での品質検査体制

毎日製造される商品について、衛生確認や美味しさ確認を行っています。

### 衛生確認

#### 微生物検査

毎年、内部検証および外部検証(日水サーバイ等)により、検査精度の確認を行っています。

- 食中毒菌／サルモネラ／黄色ブドウ球菌／クロストリジア
- 一般生菌数
- 大腸菌群
- 真菌 など



#### 賞味期限の確認検査

保存検査、過酷条件下検査などで賞味期限が適切か、科学的な検証を行っています。



#### 工程検査

ふき取り検査により、製造工程の衛生度を確認しています。

### 美味しさ確認

#### 成分検査

- 水分
- 脂肪
- 食塩
- 亜硝酸根
- たん白質 など



#### 官能検査

- 外観
- 肉質
- 色沢
- 香味 など



## 中央研究所の取り組み

中央研究所では、食品中の危害物質を短時間で一斉に分析する技術や、厚生労働省通知法に準拠している食物アレルギー物質検出キット「FASTKITエライザVer.II」など、食品検査技術の開発を行っています。

### 分析技術の開発

- 食品中残留農薬等の一斉分析法の開発
- カビ毒、臭気分析、畜種鑑別 など

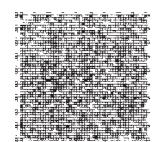


### 検査キットの開発

- 食中毒菌検出キットの開発
- 食物アレルゲン検出キットの開発 など



FASTKITエライザ Ver.IIシリーズ



# 食物アレルギーに対する取り組み

「食物アレルギーの方々やそのご家族に、安心して美味しい食事を楽しんでいただきたい。」  
そんな想いのもと、さまざまな取り組みを行っています。

## 食物アレルギーの方に安心して召し上がっていただける食品の開発

日本ハムグループでは1996年から食物アレルギーの方のお役に立つ研究・開発に取り組んできました。食肉製品として初めてアレルゲン除去食品の表示許可を取得した「アピライトシリーズ」をはじめ、特定原材料(卵、牛乳、小麦、そば、落花生、えび、かに)を使わずつくる「みんなの食卓シリーズ」をお届けしています。



食物アレルギー対応の専用工場で作っています。



みんなの食卓シリーズは、インターネットでもご注文いただけます。  
▶ <http://www.nipponham-eshop.jp/>

## 情報・コミュニケーションの場の提供

食物アレルギーの取り組みの中で寄せられたご要望やお悩みにお答えする場として、また、食物アレルギーをお持ちの方同士の交流の場として「食物アレルギー教室」を開催しました。

「食物アレルギー教室」では、食物アレルギーの原因食物の代わりとなる食材や、調理時の注意点など、調理実演を通してお伝えしています。



食物アレルギー教室



調理実演

また、信頼できる情報を発信し、多くの方々に食物アレルギーへの理解を深めていただきたいとの思いから、ウェブサイト「食物アレルギーねっと」を企画・運営しています。このウェブサイトでは、食物アレルギーの原因食物やお好みに合わせた、200種類以上の食物アレルギー対応メニュー「安心レシピ」を紹介しています。



食物アレルギーねっとの詳細は  
▶ <http://www.food-allergy.jp/recipe/monthly.php>



安心レシピ

# 技術向上のために

独自の人材育成体系の構築を進め、確かな品質をつくるための人材を育成しています。

## 品質保証人材育成体系

継続的に専門技術者教育を実施することにより、品質保証の中核的な人材を育成します。技術力の向上を通じて、よりよい品質づくりに貢献します。



## 生産技術向上のための人材育成

品質保証に関する人材育成だけでなく、各事業部、各社では独自の専門的な技術者の養成を行い、さらに高品質を目指しています。ここでは一例をご紹介いたします。

### 食肉マイスター育成研修

日本フードパッカー

優れた技術と知識をもったものが、マイスターとして登録され、さらに、卓越した指導力と人望のある人は、上級マイスターとして技術伝承の業務についています。



多くの視点で厳しく審査

### ハム・ソーセージ マスター制度

ニッポンハム

ハム・ソーセージの製造工程別に独自の技能検定を行い、優れた技術者の育成を行うとともに、若手の育成を行っています。独自の学科検定と実技検定を実施し、職場の活性化はもとより、お客様満足度の高い品質の維持・向上を目指します。



基礎知識を問う学科検定

### 伝統技術の伝承

鎌倉ハム畜岡商合

伝統の製法を若手社員に習得させるため、20代～30代を中心に技術指導を実施しています。技術顧問から直接技術を学ぶことにより、鎌倉ハムの伝統の美味しさを守っています。



若手社員へ直接指導



# 食べる楽しさ、食べる大切さ、幅広い世代に伝えていきます

## 料理教室 小中学校への出前授業 ワインナーの手作り体験教室

学校教育の現場と企業をつなぐNPO法人と連携し、全国から実施校を募っています。食べることの大切さを伝える講義とともに、食べることを好きになる機会を、また食に関心をもつ機会を提供しています。(2009年度は、3630名・59校で実施)



## 料理教室 「グランパ<sup>※1</sup>」の簡単料理講習会



「料理の苦手な年配男性に、料理を作る楽しさを体感してもらい、台所に立つきっかけになって欲しい」という想いを込め実施。日本ハムグループの商品を活用し、簡単で美味しい料理づくりに挑戦していただきました。

## 料理教室 視覚障がい者料理教室



「目の不自由な方にも、もっと食べることを楽しんでいただきたい」という想いを込めて、2005年から継続実施。点字やSPコード<sup>※2</sup>付きのレシピをお配りし、ご家庭でもお料理していただけるよう工夫しています。

## 工場見学 オープンファクトリー

開かれた食品づくりを実現する取り組み「OPEN品質」の一環として、「安全とおいしさ」を体感していただける工場見学「オープンファクトリー」を全国7カ所で行っています。ぜひ一度見学にお越しください。

オープンファクトリーのご案内はこちらから  
▶ <http://www.nipponham.co.jp/quality/factory/index.html>  
ウェブサイトでも、ワインナー、中華惣菜、牛肉などの製造過程をご覧いただけます  
▶ <http://www.nipponham.co.jp/factory/index.html>



### ※1 グランパ

グランドファーザー(grandfather)の略で、おじいさん世代のことです。

### ※2 SPコード

紙面に記載された文字情報を二次元データコードに変換したものです。読み上げ装置「テルミー」や「スピーチオ」で読み取ることにより、音声で、その文字情報を聞くことができます。

## 食育活動方針

# 食べると、楽しもう!

- ①正しく食べることを通して、心と体の元気を応援します。
- ②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ます。
- ③「生命(いのち)の恵み」に感謝し、食べ物を大切にする姿勢を育みます。

## イベント 子どもの生活習慣づくりフォーラム IN おおさか

「健康おおさか21・食育推進企業団」の一員として、このフォーラムに出展しました。「ワインナーの飾り切り」と「ロースハムの飾り折り」を実演し、お子様やそのお母さん方に対して、朝食を中心に、食べることの大切さをお伝えしました。



## セミナー 見る見るわかる講座 ～おいしい豚肉のお話～



仙台在住の耳の不自由な方を対象とし、社会参加を促す目的で「おいしい豚肉のお話」という講座を開催しました。手話通訳の方を通じ豚肉の安全性等を説明し、見る・触れる・匂いを嗅ぐ・味わうなどの手段で、国産豚と輸入豚を比較しました。

## セミナー 築地食育プランセミナー



(財)水産物市場改善協会主催による食育セミナーが、築地市場内のおさかな普及センター資料館で開催されました。マリンフーズ(株)では、おさかなマイスターの資格をもつ社員が「鮭の一生」について説明し、「生命の恵みを大切に!」というメッセージを子どもたちに伝えました。

## セミナー こども理科教室

理科離れが嘆かれる社会状況の中、子どもたちに「食べもの」と「理科」に親しむ機会を提供したい、そんな想いのもと、身近な加工食品を題材として、“加工食品の製造プロセスと食品表示を知ろう”をテーマに食育プログラムを開発し、科学食育に取り組んでいます。実験や調理実習を取り入れた授業で、ほとんどの子どもたちが知らない食品の製造プロセス、食品の表示の意味を楽しく学んでいただきました。



# 従業員が真の幸せと生き甲斐を求める場として存在するために

日本ハムグループは、従業員にとって企業理念にある「真に幸せと生き甲斐を求める場」となるため、基本的人権の尊重、公平な人事評価と処遇、学びあう組織風土、安全で健全な職場環境などを大切にした人事関連制度を整備しています。

## ■ 2010年度日本ハム(株)研修体系

資格区分	ビジネスリーダー育成・選抜プログラム	階層別研修	目的別研修	マネジメント育成・選抜プログラム	プロフェッショナル育成プログラム
SM	経営セミナー G			コーチングトレーニング アセッサー養成研修	
M	実践型研修 G			SM昇格アセスメント 評価者研修 コーチング実践研修	各教育団体公開セミナーをインストラクターとして紹介、選択受講 ビジネスキャリア検定、販売士、食肉加工技能士、簿記検定など
L2		新任管理者研修 G	新任評価者研修 コーチング基礎研修	通信教育・知識活用診断 管理職昇格アセスメント G 通信教育・知識活用診断	
L1		新任主事研修		ジュニアアセスメント 通信教育	
TM2		新任主任研修(財務会計)	労務・目標管理研修		
TM1		OJT担当者研修		通信教育・昇格試験	
新入社員研修 G					
コンプライアンス教育 顧客満足					



新入社員研修

## 人財育成の強化について

- 日本ハムグループが、お客様や社会にとって価値ある企業であり続けられるかどうかは、従業員一人一人の能力・意欲にかかっています。企業の競争力の根源は「人」であり、何よりも人財育成が大切であると考えます。環境が目まぐるしく変化する中、「時代の要請に応えて時代をつくる」人財の育成に努めています。
- 業務を通して先輩から後輩へと日本ハムスピリッツや技術・技能を伝えるOJTはもとより、経営セミナー・実践型研修、階層別研修のほか、高い品質を維持・向上するための「品質No.1教育」、ITリテラシー研修、営業力強化・育成など、さまざまな教育を実施しています。

## TOPICS

### 次世代経営者育成

次世代経営者育成を目的とした「経営セミナー」では、経営者の「想い」や企業理念を研修プログラムに組み込むとともに、経営に必要な知識・スキルをベースに自社の課題解決を取り組むなど、より実践的な経営感覚をもつ人財を育成しています。

### グローバル従業員研修

「日本ハムグループのグローバル企業への挑戦」を推進する人財を育成するために「グローバル従業員研修」を実施しています。海外グループ会社で働くマネージャークラスの従業員が、日本での展示会への参加、日本国内の工場や研究所の見学、企業理念や異文化研修などのプログラムをグローバル従業員研修



チャレンジプログラム受講生

受講するもので、研修終了後も日本文化や企業理念を伝える役割を果たします。今後は人財交流や適正配置へと展開します。

### メンター・アワードで優秀賞受賞

2010年2月、日本ハム(株)は働く女性を応援する「ワーキングウーマン・パワーアップ会議」((財)日本生産性本部)主催のメンター・アワード2010で、優秀賞を受賞しました。

女性管理職候補育成のための『女性ビジネスリーダー制』や加工事業本部で実施している女性従業員対象の『チャレンジプログラム』の中で「メンター制度」を導入し、女性従業員の育成に成果があつたとして評価されたものです。今後も男女共に活躍できる職場環境づくりを進めます。

## チャンスが均等に与えられる職場であるために

### 基本的人権の尊重

日本ハムグループ行動基準により、雇用や処遇にあたっては基本的人権を尊重し、性別、年齢、国籍、宗教、信条または社会的身分、障がいの有無などを理由に差別的な扱いや嫌がらせはしないことを指針とし、一人一人が実践しています。

### 公平な人事評価

日本ハムグループ行動基準により、人事考課では、各人の遵法意識、能力、意欲、個性、貢献度などを総合的に評価することを基本的な考え方としています。

そして、その評価が公平かつ中立的なものになるように、結果は面接を通じて本人へ必ず開示し双方の合意を得ること、多様な個性を尊重すること、各人の能力を開発・活用すること、自らの能力を高める努力に対して十分な職場環境を整えるなど積極的な支援を行っています。

### 満足度調査の実施

年に一度、全従業員対象のアンケート調査を実施し、評価への満足度について測定しています。その結果、給与や評価に対する納得性は5年間の調査の中で徐々に高まっています。



## 従業員が成長し活き活きと働ける職場であるために

### 人財育成の考え方

日本ハムグループは、『そこに集う人々を育成して精銳に育て、柔軟に学びあう組織風土を作り、理想に燃える競争心旺盛な人々によって大きく成長発展していく企業でなければならないこと、そして、人を育て、その人がまた会社を育て発展させること』を経営理念の一つとしています。

### 意欲ある人財の採用

日本ハムグループでは、採用について、性別、年齢、国籍などで差別的な扱いは行わず、意欲ある人財を幅広く採用することを原則としています。この原則のもと、グループ各社では事業特性や事業環境を考慮して採用方針を策定し、多様な人財を適正に雇用しています。

### 自己実現に向けて

日本ハム(株)では、従業員が自身で描くキャリアを実現できるようにするために、公募制度を実施しています。資格を満たした従業員が希望する公募部署に応募し、選考を経て異動の可否が決定します。この制度により活躍する従業員が年々増えており、従業員のモチベーションアップにつながっています。

### ワークライフバランスのとれた職場環境づくりのために

### 健全な職場環境へ

日本ハム(株)では、従業員が健康で働き続けることができるよう、全従業員の労働時間について会社と労働組合との『時間管理会議』の中で状況や対策を話し合い、その結果を経営会議で報告しています。一定の労働時間を超過した従業員には医師の面談による健康チェックを義務付けています。

### 多様な従業員の能力向上支援

日本ハムグループの企業活動は様々な雇用形態の多様な従業員に支えられています。そのような多様な従業員が活躍できるよう、品質・安全をはじめ、業務に必要な教育訓練を実施しています。



日本ハムグループ入社式

### 知識や技能を伝承

長年培ってきた従業員の知識や技能が次世代にきちんと伝えられていいくよう、各社ごとに定年退職者再雇用制度を設けています。日本ハム(株)での定年退職者再雇用も定着し、希望者は継続して活躍しています。



時間管理会議

### 有給休暇の取得促進

日本ハム(株)では、年次有給休暇の取得日数目標を設定し、取得促進を図っています。メモリアル休暇の設定、連続休暇取得の奨励、定期的な年次有給休暇取得状況の確認やそのフィードバックを実施し、取得率は年々増加しています。

### 仕事と家庭の両立をバックアップ

多様な人財が活躍できる企業グループであるため、男女共に仕事と家庭が両立できる職場環境づくりを目指しています。日本ハム(株)では、ワークライフバランスのとれた働き方を実現するために次世代行動計画を策定しています。制度の充実はもちろん、啓発セミナーの実施や制度浸透度の確認の実施などさまざまな取り組みを行い、2009年に2回目の次世代認定マークを取得しました。



男女共生セミナー



### 安全・安心な職場運営に向けて

#### より健康で安心して働く職場づくりを

心身共に健康で働き続けられるために、悩みをもつ従業員が相談できる電話窓口の設置や医師への相談体制、長期休業者の復職プログラムを整備するなど、個々の状況に応じた取り組みを行っています。

また、全製造工場では従業員が安心して働く職場環境を実現するため、厚生労働省の「労働安全衛生マネジメントシステム」の取り組みを進めています。

これは労働災害や従業員の健康を阻害することを未然に防ぐため、「計画【Plan】-実施【Do】-評価【Check】-改善【Action】」のサイクルを繰り返し循環させ、自主的な安全衛生活動を促進させるこ

とで安全衛生管理の水準を高める仕組みです。各工場には、安全衛生の専任者として「安全インスペクター」を適宜配置し、職場ごとの安全教育や労働安全衛生マネジメントシステムの浸透・定着に注力しています。



安全インスペクターによる場内巡回

# 地域社会との共生

日本ハムグループでは、より豊かな社会・地域づくりに貢献するために、スポーツ振興をはじめとした、さまざまな取り組みを行っています。



日本フードパッカー(株)青森工場では、ひまわり畑をつくりました  
▶P75へ



スポーツを通じて、子どもたちの「夢」を応援しています  
▶P74へ



北海道に根ざす球団として、ファンの皆様に愛され、  
地域から必要とされる球団を目指しています▶P72へ



北海道日本ハムファイターズでは、「FIGHTERS ECO  
PROJECT」を実施しています▶P73へ

## 北海道日本ハムファイターズは、社会の一員として地域社会との共生をはかります

(株)北海道日本ハムファイターズは、北海道に根ざす球団として「Sports Community」を球団理念に掲げ、ファンに愛され、地域から必要とされる球団を目指しさまざまな取り組みを行っています。

### 地域社会との交流

#### さっぽろまちづくりパートナー協定

北海道日本ハムファイターズの本拠地がある札幌市では、地域と企業が協定を結び、それがあがもつ資源を有効に活用し、まちづくりに取り組んでいます。



市民の力みなぎる、文化と誇りあふれる街

さっぽろまちづくりパートナー協定  
(株)北海道日本ハムファイターズ  
日本ハム北海道販売(株)

未来を担う子ども達がすこやかに育つまちづくり  
北海道の食の魅力を生かした活力あふれるまちづくり  
健康と環境を大切にする人と環境にやさしいまちづくり  
スポーツに親しみ、誰もが生き生きと暮らせるまちづくり



#### 北海道移転6年目の恩返し FIGHTERS FOUNDATION

プロ野球球団に与えられた役割は、地域の人々の心が豊かになるための行動を起こすことだと考え、『ファイターズ基金』を設立しました。北海道の未来を支える青少年やその家族が、より健康的な日々を送るためにサポートすることを目的としています。

**3つの支援活動**  
生活環境…地域防犯活動への支援など  
スポーツ環境…スポーツ施設の拡充など  
自然環境…森林・清流・資源保全活動など

※支援は原則、北海道に関係する事柄に限ります。

「Fan Service  
1st」  
(ファンとのふれあい)



▲皆様からのご声援のおかげで、2009年、リーグ優勝を果たすことができました。  
11月22日には、優勝パレードを実施。大通6丁目からすすきの交差点までの約1キロの距離でファンの皆様と喜びと感動を再び味わうことができました。

▼2009年には、お子様と選手がワインナーの手作りを体験できる食育イベントを実施しました。



▲ファン感謝デーにおいては、ファンの方々に一年間の感謝を込めて、選手と一緒にゲーム大会などをいました。



## FIGHTERS ECO PROJECT(ファイターズ・エコプロジェクト)

自然あふれる北海道の地をフランチャイズとする(株)北海道日本ハムファイターズは、長期的な視点で、継続的に環境活動に取り組んでいくため、「FIGHTERS ECO PROJECT(ファイターズ・エコプロジェクト)」を立ち上げ、さまざまな活動を行っています。

### 「B☆Bの森」植樹活動

北海道の千歳と支笏湖を結ぶ国有林約9,000ヘクタール(札幌市中央区の約2.2倍の面積)のうち、約18.5ヘクタールをファイターズのマスコットキャラクターにちなみ「B☆Bの森」と名づけ、毎年植樹活動を行っています。

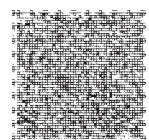
2009年度は、6月と10月の2回実施し、一般募集のボランティア約200名と球団職員などが約7ヘクタールにシラカバ、アカエゾマツ、ミズナラなど6種類の苗木を植樹しました。

今後も、この地が緑豊かな森になることを目として、球団職員はもちろんのこと、北海道日本ハムファイターズに熱いご声援をいただいているファンの皆様や地域の皆様とともに活動を進めています。



### 「ISO 14001」の認証を取得

2009年2月に球界で初めて、「ISO 14001」の認証を取得以降、環境法令の遵守はもちろん、地域社会活動、環境負荷の低減に向けた活動を全従業員が主体性をもって推進しています。



### 選手の環境活動

札幌ドームのセンター後方に森本選手の「ひよりシート」126席を設置。2009年は札幌ドームで主催された試合ごとに、収益の50%をシラカバやアオダモの苗木購入にあて、「B☆Bの森」に植樹しています。



森本 稔哲(ひより)  
選手

### 地域の環境活動

千葉県鎌ヶ谷市では、球団2軍の環境保全活動として、マスコット「カビー」を中心『鎌ヶ谷エコプロジェクト(通称:鎌エコ)』に取り組んでいます。



北海道地域限定販売商品『ECOひいき』の売上収益金の一部を「FIGHTERS ECO PROJECT」の一環として環境活動に役立てています。  
(2009年から開始)

## 食とスポーツを通じて健康を育てる

### 食育活動・栄養指導

日本ハム(株)中央研究所の管理栄養士によるファイターズ選手への食事指導・栄養カウンセリング・食事によるボディデザインなど、選手育成の新しい取り組みが行われています。

ファイターズ選手の食事の実例や、食事指導の過程で得られたノウハウをまとめ、野球少年とご両親が楽しめる食育本「野球少年の食事バイブル」として、発刊しました。



「野球少年の食事バイブル」  
全国の主要書店でお求めいただけます。

### 野球教室 —フィールドクラブ—

未来への大きな夢をもつ子どもたちを応援するためにフィールドクラブを立ち上げました。フィールドクラブではご父兄、指導者の皆様と野球を通して交流をはかり、元プロ野球選手が、目標へ一生懸命向かう姿勢、人のふれあいの大切さなどをそれぞれの経験をもとに子どもたちに伝えています。



### TOPICS

#### スポーツを通じて、子どもたちの健やかな成長と仲間との交流・親睦、そして子どもたちの「夢」を応援しています

##### 関西少年サッカー大会 日本ハムカップ

近畿2府4県約1,020チーム(2万人)の参加のもと、お得意先様、各府県サッカー協会の協力により実施され、日本ハムグループは各府県のベスト4で行われる決勝大会を特別協賛しています。

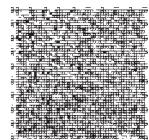


##### 関東学童軟式野球秋季大会 日本ハム旗



1990年より、関東1都7県における学童部門の新人戦「日本ハム旗 関東学童軟式野球秋季大会」を関東軟式野球連盟連合会と共に開催しています。

2009年の大会は、約4,500チームの参加があり、11月には、各都県の代表チームがファイターズタウン(千葉県鎌ヶ谷市)で決勝戦を行いました。



# 地域の方々とのつながりを大切に、そして笑顔を…

日本ハムグループは、地域社会とのつながりを大切にし、地域の皆様とともにより豊かな社会づくりに貢献していきます。社会の一員としてさまざまな交流を行い、地域社会の活性化に協力しています。

## 地域の皆様と笑顔のふれあい

### 工場で製造した肥料を利用！ひまわり畠が誕生しました



青森県上北郡おいらせ町

2009年、日本フードパッカー(株)青森工場では約1.5ヘクタールの工場内運動場跡地に、工場で製造した肥料を利用して、ひまわり畠を作りました。

土地の整備や施肥、約55万粒の種まきなど、従業員が自分達の手で作り上げたひまわり畠です。9月初旬にひまわりが咲き始めると、地域の皆様から「毎日見にきたい」「来年もまた見たい」など、多くの声が寄せられました。

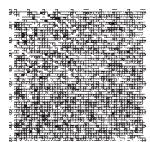
2010年は、「春は菜の花を！秋はひまわりを！」の活動を予定しています。

### ひまわり畠ができるまで！



### しながわ花海道

日本ハムグループは、東京都品川区において「勝島運河の土手に花畠をつくろう」を合言葉とした、地元の商店街中心のプロジェクトに2004年から参加しています。土手の1.5m四方の28区画を借り受け、菜の花、コスモスの種まきや草とりを行い、季節に咲く花を地域の皆様と楽しんでいます。



## 日本ホワイトファーム(株)宮崎生産部の取り組み紹介

宮崎県内外の養鶏農家の方々をはじめ、約200名が参加された研修会で、日本ホワイトファーム(株)宮崎生産部の獣医師が日頃の防疫対策の取り組み(鶏舎周辺への石灰散布や車両消毒など)について講演しました。

今後も地域の養鶏関係者と連携を取り、全員で「鶏を守る！地域を守る！」という意識を持ちなが

ら防疫対策に取り組んでいきます。



### 地域のお客様とのコミュニケーションを深め、スポーツ振興のお手伝いを行っています

#### 「ユニセフカップマラソン」に特別協賛しています

「アフリカの子供たちの命と健康を守ろう！」をテーマにしたユニセフの活動に賛同して、日本ハムグループは、特別協賛しています。



神戸バレンタインデー・ラン

芦屋国際ファンラン

### ニッポンハムカップちびっこ駅伝 千里浜(石川県)

日本ハムグループでは、日本で唯一の車が走れる砂浜「千里浜なぎさドライブウェイ」を舞台に小学生がたすきをつなぐ駅伝に特別協賛しています。

駅伝終了後は、海風で丘に上がってしまった砂を波打ち際に戻す「一人一砂運動」も実施し、海岸

をこれからもずっと守っていくための活動も実施しています。その他、食育クイズなどで皆様に楽しんでいただきました。



### TOPICS

#### ピンクリボン運動※1



J.POSH  
日本乳がんピンクリボン運動

お母さんにいつまでも元気でいてほしいから…。家事や仕事などで毎日忙しく、自分の健康を後回しにしてしまいがちなお母さん。日本ルナ(株)は、ピンクリボン運動を通じて、いつも頑張ってくれるお母さんを応援しています。

#### ツバメの観察会 —神奈川県湯河原町—



多くの種類のツバメが観察できる神奈川県湯河原町で、湯河原町教育委員会主催の自然科学教室「ツバメの観察会」に参加し、ツバメの観察を行うと同時に、海岸付近のテグス※2やゴミを収集しました。

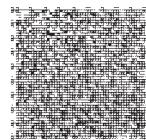


#### ※1 ピンクリボン運動

アメリカの乳がんで亡くなられた患者さんの家族が、「このような悲劇が繰り返されないように」との願いを込めて作ったリボンからスタートした乳がんの啓蒙運動です。

#### ※2 テグス

釣り糸のこと。ナイロンなどの化学繊維製でできており、劣化・分解しにくいものです。テグスが鳥の足や翼などに絡まり被害をもたらすことがあります。



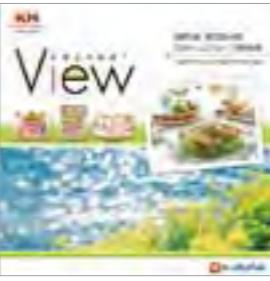
# IR情報・企業情報の発信

お客様はもちろん、お取引先様、株主・投資家の皆様、地域社会の皆様まで。日本ハムグループとつながりをもつていただいたり、身近に感じてくださる大切なステークホルダー<sup>※1</sup>の皆様が必要とされる情報を、的確にお伝えできるように企業情報の公開に努めています。

## IR情報



年次報告書  
「アニュアルレポート  
2009」  
各種財務指標などの  
データ集「Fact Book」



日本ハムグループ  
報告書「View」

## 企業情報



広報誌  
「ROTARY」

## 新聞広告等

日本ハムグループのさまざまな事業活動に加えて、食の安全への取り組みなど、当社グループの取り組みを広告などを通じて、お伝えしています。



## 株主の皆様へ

日本ハム(株)では、株主の皆様へ四半期ごとに業績や取り組み状況をまとめた、日本ハムグループ報告書「View」をお送りしております。2009年度には、個人投資家の皆様を対象とした会社説明会を初めて開催しました。会社説明会では、当社副社長・担当役員による日本ハムグループの事業展開・株式の説明



会社説明会



株主様向け優待品の一例

に加え、大阪会場・札幌会場では、北海道日本ハムファイターズ監督 梨田昌孝氏による特別講演も行いました。

今後も、株主・投資家の皆様に日本ハムグループへの理解を深めていただけるよう、施策を推進していきます。



日本ハムグループ商品・販促ご説明会へご参加いただいております。

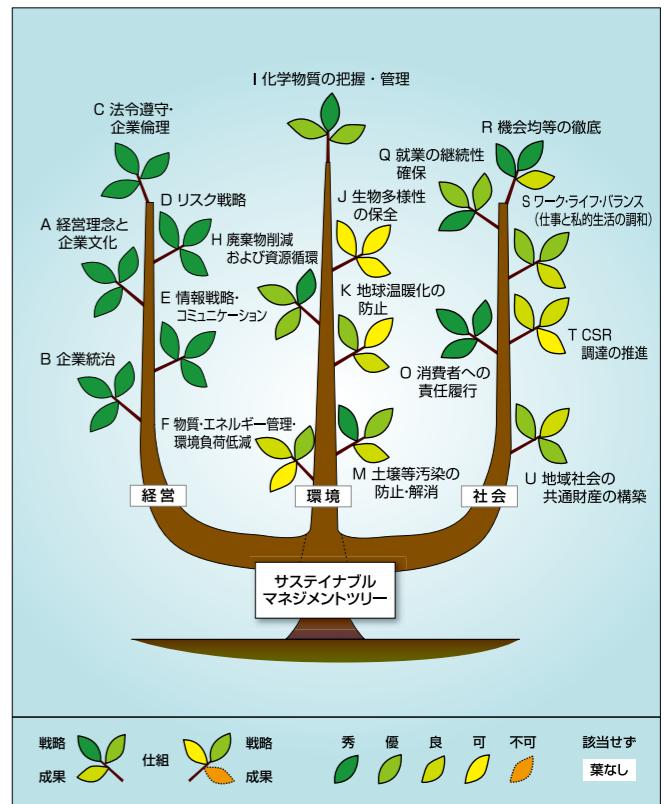
## 「サステイナブル経営診断2009の結果」ご報告

日本ハムグループは、特定非営利活動法人環境経営学会による「サステイナブル経営診断2009」の評価を受けました。サステイナブル経営診断では、「持続可能な社会の構築にあって望まれる経営(像)を示し、指標化すること」が目的とされています。

評価は、経営分野・環境分野・社会分野の3分野・17側面について実施されました。評価調査票への記入・提出の後、環境経営学会の経営評価委員による記載事項の確認・ヒアリング調査が実施され、評価が決まりました。

評価は、右図の「サステイナブルマネジメントツリー」に表現され、葉の色で、それぞれの評価項目に対する現在の状況が分かります。

当社グループでは、この評価結果を、現状の取り組みに対する第三者の評価としてとらえ、持続可能な社会の構築に貢献できるよう、今後も取り組みを進めています。



## 編集後記

本レポートをご覧いただいた皆様、並びに、制作に携わった皆様に、深く感謝申し上げます。皆様にわかりやすく、正確に情報を伝えすることはもちろんのこと、より多くの方々にご覧いただきたいと、全体の構成や紙面の見やすさなど、検討を重ね続けています。また、本誌の原稿は、日本ハムグループの従業員が1年間の活動を振り返り、自ら作成しています。自分の言葉で自分たちの活動を紹介させていただいた「社会・環境レポート2010」、皆様の忌憚のないご意見、ご感想をいただければ幸いです。

日本ハム(株) 社会・環境室

### 表紙のイラスト

絵本作家 くぼ・りえさん



- 1974年生まれ
- 大阪府枚方市在住
- 成安造形短期大学卒業
- 社会福祉法人プロップ・ステーションのバーチャル工房リーダー
- 生後6ヶ月にウェルドニッピ・ホフマン病とわかりました。全身の筋力がほとんどないため、全介護が必要で車椅子での生活をしています。

著作:絵本「バースデーケーキができるよ!」(ひさかたチャイルド社/東京都文京区)  
社会福祉法人プロップ・ステーションについて詳しくは…  
<http://www.prop.or.jp/>

### お問い合わせ先

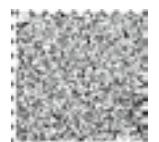
日本ハム株式会社 社会・環境室

〒141-6014  
東京都品川区大崎2丁目1番1号  
ThinkPark Tower

TEL 03-6748-8084  
FAX 03-6748-8179

※1 ステークホルダー stakeholder

企業活動によって、直接・間接に影響を受ける人々や団体などの利害関係者のことをいいます。具体的には、お客様、株主の皆様、従業員、お取引先様、地域の方々などを指します。



## 新しい情報をさらに詳しく、ウェブサイトで発信

日本ハムグループのウェブサイトでは、環境と品質への取り組みはもちろん、新商品やキャンペーンなど最新のお知らせ、バーチャル工場見学といった多彩な情報を発信しています。本レポートと併せてご覧ください。



日本ハムグループ ウェブサイト  
<http://www.nipponham.co.jp/>



環境への取り組み  
<http://www.nipponham.co.jp/group/ecology/>



品質への取り組み  
<http://www.nipponham.co.jp/quality/action/>



食育への取り組み  
<http://www.nipponham.co.jp/group/shokuiku/>



この社会・環境レポートは、適切に管理された森林で生産されたことを示すFSC認証紙を使用し、VOC成分を含まない、植物油100%の大豆油インキを使用しています。また印刷についても、有害廃液を出さない水なし印刷を行っています。