

70th
日本ハムグループ
おかげさまで70周年

日本ハムグループ 社会・環境への取り組み

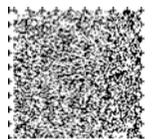
社会・環境レポート

Nippon Ham Group Social and Environmental Activities

2012



NH Nippon Ham Group
人輝く、食の未来



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

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. 時代の要請に応じて時代をつくる。
4. 品質・サービスを通して、縁を拡げ、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。



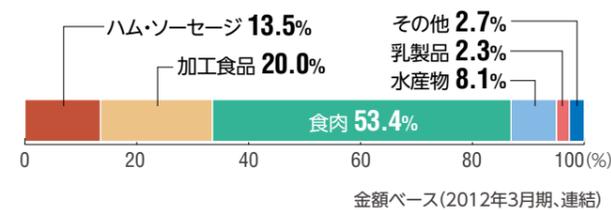
日本ハム(株)とグループの概要

● 会社概要

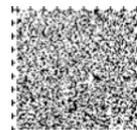
組織名称	日本ハム株式会社 NIPPON MEAT PACKERS, INC.
設立年月日	1949年5月30日
本社所在地	大阪市中央区南本町三丁目6番14号
本社移転先	大阪市北区梅田二丁目4番9号(8月より)
代表者	代表取締役社長 竹添 昇
資本金	24,166百万円(2012年3月31日現在)
売上高	1,017,784百万円(2012年3月期、連結)
営業利益	26,513百万円(2012年3月期、連結)

従業員数	28,356名(2012年3月) *グループ合計、臨時雇用者の平均在籍数を含む
事業所	工場：84カ所、営業拠点：279カ所、 研究所：2カ所 (2012年4月現在、グループ合計)

● 連結売上構成比(%)



SPコード



この社会・環境レポートには、各ページに文書情報を記録した「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」(右写真)や「スピーチオ」をご用意いただければ、文書情報の概要を知ることができます。(「テルミー」や「スピーチオ」は日常生活用具給付対象商品です。給付の手続きについては、各自自治体へお問い合わせください。)



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

私たちは
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
楽しく健やかに暮らしに貢献する



「日本ハムグループ 社会・環境レポート2012」について

● 報告対象範囲

期間：2011年4月1日～2012年3月31日の1年間。
 但し、活動内容については、2012年度の活動を一部含みます。
 組織：日本ハムグループの事業所
 分野：日本ハムグループの社会活動および環境活動

● 参考にしたガイドライン

- 環境省「環境報告ガイドライン
～持続可能な社会を目指して～(2007年版)」
- GRI「サステナビリティ・レポート・テイティング ガイドライン(第3.1版)」

※この社会・環境レポートの記載事項(数量・金額など)には概数によるものがあり、今後、変更される場合があります。

● 発行日

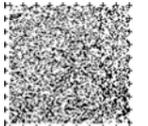
- 2012年6月
 次回発行予定：2013年6月

SPコードの位置を示すために、レポートの誌面下にSPコード印刷部分に切り欠きを入れています。切り欠きが一つの場合はその紙の片面、切り欠きが二つの場合は両面にSPコードが印刷してあることを示しています。



Contents

頁	掲載内容
1	企業理念、経営理念 日本ハム(株)とグループの概要
3	日本ハムグループの事業紹介
5	特集 日本ハムグループ 70年の歩み
7	対談
11	トップメッセージ
19	環境への思いやり
31	社会とのつながり
35	お客様とのつながり
43	「人財」育成・働く環境
47	株主・投資家の皆様へ
49	経営の基盤
53	品質No.1経営
59	「食べる喜び」をお届けするために
73	ステークホルダーの皆様からのご意見とその対応
74	第三者からのご意見、編集後記 ～資料編～
75	CSRに関する社外評価
76	日本ハムグループの外部認証 取得状況
77	「社会・環境レポート2012」 アンケートシート
78	「社会・環境レポート2011」 アンケート結果のご報告



「食」を通して、楽しく健やかな

くらしに貢献していきます。

加工事業

ハム・ソーセージの製造

- 日本ハム(株)
- 日本ハム北海道ファクトリー(株)
- 南日本ハム(株)
- (株)函館カール・レイモン
- トーチクハム(株)
- (株)ジャバス
- REDONDO'S, LLC(USA)
- NIPPON GOLDEN PIG JOINT STOCK COMPANY(VIE)
- 日本ハムファクトリー(株)
- 東北日本ハム(株)
- (株)鎌倉ハム富岡商會
- 協同食品(株)
- 高松ハム(株)
- 天津龍泰食品有限公司(CHN)

加工食品の製造

- 日本ハム(株)
- 日本ハム惣菜(株)
- NIPPON SHOKUJIN MEXICANA S.A.DE 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)
- 日本ハム食品(株)

ハム・ソーセージ、加工食品の販売

- 日本ハム(株)
- 日本ハム東販売(株)
- 日本ハムデリニューズ(株)
- 日本ハムカスタマー・コミュニケーション(株)
- 日本ハム北海道販売(株)
- 日本ハム西販売(株)

食肉事業

生産飼育

- 日本ホワイトファーム(株)
- インターファーム(株)
- OAKY HOLDINGS PTY.LTD.(AUS)
- TEXAS FARM,LLC.(USA)
- ニッポンフィード(株)

食肉の処理・加工

- 日本フードパッカー(株)
- 日本フードパッカー四国(株)
- 宮崎食品(株)
- OAKY ABATTOIR PTY.LTD.(AUS)
- WINGHAM BEEF EXPORTS PTY.LTD.(AUS)
- THOMAS BORTHWICK & SONS PTY.LTD.(AUS)
- 日本フードパッカー鹿児島(株)
- 日本ピュアフード(株)
- 宮崎ビーフセンター(株)

食肉エキス加工

- 日本ピュアフード(株)

食肉の販売

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

水産事業

水産加工品の製造・販売

- マリンフーズ(株)
- (株)宝幸
- 宇和海マリンファーム(株)
- 烟台宝昌食品有限公司(CHN)

乳製品事業

乳製品の製造・販売

- 日本ルナ(株)
- (株)宝幸(ロルフ事業部)

物流および食肉等の輸出・輸入

- 日本チルド物流(株)
- 日本デイリーネット(株)
- ジャパンフード(株)
- THAI NIPPON COLD STORAGE CO., LTD.(THA)
- DAY-LEE FOODS,INC.(USA)
- NIPPON MEAT PACKERS AUSTRALIA PTY.LTD.(AUS)
- NIPPON MEAT PACKERS(CHILE) Y COMPANIA 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)
- 日本物流センター(株)
- 日本ルートサービス(株)

フリーズドライ食品の製造

- 日本ドライフーズ(株)
- 山東未来食品有限公司(CHN)

スポーツ

- (株)北海道日本ハムファイターズ
- 大阪サッカークラブ(株)セレッソ大阪(持分)

IT関連・サービス

- 日本ハムビジネスエキスパート(株)
- 日本ハムキャリアコンサルティング(株)
- 日本ハムライフサービス(株)
- 日本ハム設計(株)

健康食品の開発・販売

- 日本ハムヘルスクリエイト(株)

工場の製造工程効率化や環境対策を担当しています。おいしい商品を環境に配慮した工場で製造し、皆様にお届けします。

「天津閣」やチルド餃子など、加工食品の生産を担当しています。一人でも多くの当社のファンに感動をお届けします。

海外で製造した鶏加工品を販売しています。安くて美味しい商品をお届けし、楽しい食シーンに貢献します。

外食や産業給食、コンビニエンスチェーンなどへお寿司のネタ、魚の切身などの水産加工品を販売しています。

モノづくりのスペシャリストとして、品質に妥協することなく、自信を持っておすすめされる商品をお届けします。

会計システムを通じて、精度の高いIR情報提供によるお客様と日本ハムグループの信頼関係構築に貢献します。



日本ハム(株) 加工事業本部
ハム・ソーセージ事業部
はしもと てつや
橋本 哲哉



日本ハム食品(株) 桑名プラント
製造部
うちだ ゆき
内田 有紀



日本ハム(株) 食肉事業本部
輸入食肉事業部
ふくしま たけし
福島 威士



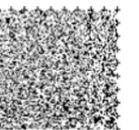
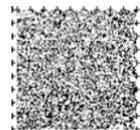
マリンフーズ(株) 営業本部
特販部 関東特販課
やまだ なおこ
山田 奈緒子



日本ルナ(株)
京都工場
なかがみ かずのぶ
中神 一喜



日本ハムビジネスエキスパート(株)
事業統括部
やぶうち りさ
藪内 里佐



2012年、日本ハムグループは、おかげさまで創業70周年を迎えることができました。
これからも「食べる喜び」を通して社会に貢献するという企業理念の実現を目指してまいります。

日本ハムグループの歩み

- 1942 ■ 創業者大社義規が徳島食肉加工工場を創設(3月)
- 1945 ■ 戦災により徳島食肉加工工場を焼失(7月)
- 1951 ■ 徳島ハム(株)に組織変更(12月)
- 1956 ■ 大阪工場を開設(5月)
- 1957 ■ 東京直売所を開設(6月)
- 1961 ■ 大阪証券取引所市場第二部に上場(10月)
- 1962 ■ 東京証券取引所市場第二部に上場(2月)
- 1963 ■ 鳥清ハム(株)と合併し、商号を日本ハム(株)と変更(8月)
- 1967 ■ 大阪・東京両証券取引所市場第一部上場(12月)
- 1968 ■ 消費者サービス室を設置(2月)
■ 日本プロイラー(株)を共同出資で設立し、ファーム事業に参入(3月)
- 1969 ■ 奥様重役制度を導入(9月)
- 1973 ■ 日本ポーク(株)(現日本フードパッカー鹿兒島(株))を設立し、食肉の生産から処理までの一貫体制を構築(4月)
■ 日本ハム球団(株)を設立(11月)
- 1977 ■ 仙台フード(株)を設立し、食肉販売体制の構築を開始(3月)
■ ロサンゼルス社のデイリーミーツ(現デイリーフーズ)を買収、海外事業展開スタート(3月)
- 1978 ■ シドニーにオーストラリア日本ハムを設立(1月)
- 1979 ■ 日本ハム食品(株)を設立し、加工食品事業に本格進出(4月)
- 1981 ■ マリンフーズ(株)の事業を継承し、水産加工事業に進出(7月)
- 1984 ■ 日本ハム(株)中央研究所開設(1月)
■ 日本ドライフーズ(株)を設立し、フリーズドライ事業に進出(3月)

1951

創業当初の徳島ハム(株)の本社工場



1953

1960年までの7年間、西日本一帯を奔走した宣伝カー



1966

「ウイニー」全国一斉販売
日本ハム初のヒット商品に



1970

「ブントッターソーセージ」発売
ソーセージ4本とキャラクターシールのおまけつき



1981

「超うす切り」発売
ハムを蝶に見立てたTVCMで話題を集めヒット



1984

「チキンナゲット」発売



1985

「シャウエッセン」発売
大ヒット、ロングセラー商品に



1988

「ワイアラ牧場」JR山手線の内側に相当する約6,000haの広さ

1993

「バニラヨーグルト」発売
長時間はち酵製法によって生まれる豊かなコクとまろやかさ



1994

「中華名菜」シリーズ発売



1995

「アンティエ」シリーズ発売
ヨーロッパで人気の生ウイナーをモデルにした味わい



2002

「石窯工房」シリーズ発売
自家製の生地を使用したこだわりのチルドピザ

2006

「美ノ国」発売
日本ハムグループの総力を結集したフラッグシップギフトブランド



北海道日本ハムファイターズ、初の日本一達成(10月)

2011

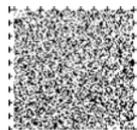
「ロルフ ベビーチーズ」発売
口どけなめらか、やわらか食感



- 1986 ■ NI※1(企業理念、経営理念、行動指針)制定(3月)
- 1988 ■ オーストラリアのワイアラ牧場を買収し、海外における飼育から処理、加工、販売までの一貫体制を構築(7月)
- 1992 ■ 関西ルナ(株)(現 日本ルナ(株))の事業を継承し、乳酸菌飲料事業に進出(7月)
- 1993 ■ 大阪サッカークラブ(株)「セレッソ大阪」の設立・運営に参画(12月)
- 1995 ■ 米国にテキサスファームを設立。養豚事業開始(2月)
■ 日本ピュアフード(株)を設立し、天然系調味料事業を強化(3月)
- 1999 ■ 日本ハム(株)小野工場が業界初のISO14001※2認証取得(11月)
- 2002 ■ 「みんなの森林活動」がスタート(4月)
■ 日本ハムグループで不祥事発生(8月)
- 2003 ■ 食物アレルギー情報提供サイト「食物アレルギーねっと」を開設(3月)
■ (株)宝幸の株式を取得し、水産、乳製品事業を強化(7月)
■ (株)北海道日本ハムファイターズを設立。新天地へ(8月)
- 2004 ■ (株)丸和(現 日本ハムヘルスクリエイト(株))の株式を取得し、健康商品事業を強化(8月)
- 2005 ■ 日本ハムグループのグループブランド制定(1月)
- 2010 ■ 「森の薫り」シリーズに「カーボンフットプリントマーク」を表示(1月)
■ (新)行動指針を制定(4月)
- 2011 ■ ベトナムに日本ゴールデンピッグを設立、ハム・ソーセージの製造・販売をスタート(6月)
- 2012 ■ 日本ハムグループ創業70周年を迎える(3月)



創業70周年記念商品の発売



WEB 日本ハムグループ 創業70周年 検索

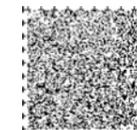
WEB 日本ハム商品 検索

※1 NI

Nippon Ham Group Identityの略。日本ハムグループのあるべき姿を体系的に示すと同時にグループの独自性や個性を表しています。

※2 ISO14001

ISO14001は、1996年に国際標準化機構(ISO)が制定した「環境マネジメントシステム(EMS:Environmental Management System)」の国際規格です。



感動と喜びを分かち合うために

日本ハムグループは、企業理念の実現のためには、ステークホルダーとの双方向のコミュニケーションが重要と考えています。なかでも、子どもたちは、次の時代を担う大切な存在でもあります。そこで、2012年4月7日、茨城県つくば市立手代木中学校生徒会の皆さんを日本ハム(株)の中央研究所^{※1}にお招きし、当社の竹添社長、片山社外取締役、高社外取締役と意見交換していただきました。



日本ハム(株) 社外取締役 たかいわ 高 巖	日本ハム(株) 代表取締役社長 たけぞえ のぼる 竹添 昇	日本ハム(株) 社外取締役 かたやま としこ 片山 登志子	茨城県つくば市立 手代木中学校 あらい ゆうき 荒井 悠樹さん	茨城県つくば市立 手代木中学校 たかの みなこ 高野 未菜子さん	茨城県つくば市立 手代木中学校 ひさまつ 久松 はれるさん
---------------------------------	--	--	--	---	--

ファシリテーター(進行) / 日本ハム(株)中央研究所 森松 文毅

「食べること」一食の安全・安心のために

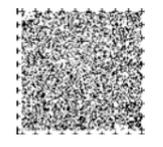
森松 今日、「食べること」、「働くこと」についてお話をいただければと思います。午前中は、管理栄養士のお話を聞いていただいたり研究所内を見ていただきましたが、まずはその感想をお聞かせください。



久松 私は見学をするまで、安全や安心と一言で言われても、なぜそう言えるのかわかりませんでした。ですが、一つの商品にいろいろな試験や検査

をして、とても徹底した管理をしていることがわかりました。実際に自分の目で見ると安心できるし、安全を守る大切さを学びました。

竹添 安全というのは、まず基準を守ること。これが安全です。日本ハムグループは、安全・安心で高品質な食べ物をお客様にお届けすることを大事な経営姿勢の一つとしています。ただ、今日のような機会を得て、我々ももっとわかりやすく正しく情報を伝えていくことが必要なのだと改めて感じました。



※1 日本ハム(株)中央研究所
日本ハムグループの研究開発の中核を担い、健康に役立つ食品・素材、食の安全・安心を守る検査技術、食の周辺領域における新規技術を3つの柱に新分野の開拓を目指して研究・開発に取り組んでいます。所在地:茨城県つくば市。



高 企業が消費者に安心して信頼していただくためには、どんな活動をしているかを積極的に公開し、消費者の皆さんにしっかり見てもらうことが大切ですね。研究所はもちろん、実際に商品を作る工場でも厳しく安全管理を行っています。

片山 研究所では食物アレルギーへの取り組みも見学していただきましたが、どのような感想を持たれましたか?



久松 私は、見た目は普通のオムライスに見えるのに、薄焼き卵の代わりにじゃがいもとかぼちゃを使って卵のように作っていると聞いて、卵アレルギーの方でも食べられるように工夫していることにびっくりしました。このような料理が増えれば、食物アレルギーを持つ人にも喜んでもらえるのではないかと思います。

竹添 そうですね。日本ハムグループでは「食物アレルギーねっと^{※2}」や食物アレルギー教室などの活動を通じて、食物アレルギーを持つ方向けた商品づくりや情報提供を行っています。ただ、今日はじめて皆さんに知っていただ

けたように、まだまだ知らない方も多く、さらに積極的に伝えていかなければと思いました。また、東日本大震災のときには、食物アレルギーを持つ方に「みんなの食卓^{※3}」をお届けしたのですが、安全で安心なものをお客様にお届けすることの大切さに加えて、美味しいものを届ける大切さを改めて感じました。

高 全体で見れば、「みんなの食卓[®]」のような商品の製造量はそれほど多くありません。しかし、必要とされる方のために食物アレルギー対応食品を製造し提供することは、日本ハムグループの社会的責任でもあると考えています。



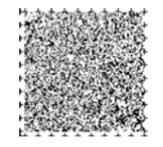
高野 どうして、日本ハムの皆さんはそこまで頑張ることができるのですか。

竹添 それは「食べる喜び」を提供して、お客様のために、社会のために貢献したいと思っているからです。そして、生徒会の皆さんと同じように、我々も消費者の方に喜んでもらえるからこそ続けていこうと思えるわけです。これまでがそうだったように、これからも私をはじめ研究所や工場、営業の従業員など、それぞれの持ち場でどうすればお客様に喜んでいただけるかということを考えてやっていきたいと思っています。



※2 食物アレルギーねっと
日本ハム(株)中央研究所が提供する食物アレルギー情報サイトです。食品メーカーの視点から、食物アレルギー物質表示や症状・原因の解説、アレルゲン除去食品、季節の安心レシピ(除去食レシピ)の紹介等の情報を発信しています。

※3 「みんなの食卓[®]」シリーズ
特定原材料7品目(乳、卵、小麦、そば、落花生、えび、かに)を一切使用せずに製造したハム・ソーセージ、ハンバーグなどの加工食品。東北日本ハム(株)アレルギーケア工場にて製造しています。





「働くこと」一人とのつながりを大切に

森松 研究所の従業員が働く姿を見ていただいて、どのように感じましたか？

荒井 従業員の方がそれぞれの職場で熱心に働いていたのが印象的でした。

竹添 荒井君は研究者になりたいとお聞きしましたが、



荒井 はい。僕は物理の研究で人の役に立つ仕事に就きたいと思っています。例えば、新エネルギーの研究にも興味があります。

久松 私は幼い頃から音楽が好きなので、将来は自分が楽しみながら、人にも元気や感動を与えられる音楽関係の仕事がしたいです。

高野 私は中学校の先生になりたいです。中学に入学したての頃、学校生活は不安でいっぱいでした。でも先生や友だちと過ごす毎日がどんどん楽しくなり、恩返しをしたくて生徒会に入り



ました。生きていくうえで人と人のつながりはとても大切だと思うので、私はそれを教えてあげられる中学校の先生になりたいです。

高 どれも人とのつながりを大切に育む素敵な仕事ですね。また、どんな仕事でも一緒に働く人たちとチームワークを持ってすすめていくことが大事です。

荒井 これからの生徒会活動で、大勢の人たちとうまく協力していくことが難しい時もあると思うのですが、どんなことを大切にすればよいですか？

竹添 社会にはいろいろな個性を持った人が大勢います。プロ野球選手でも攻撃が得意な人と守備が得意な人などさまざまですよね。大切なのは、各自の長所を見つけて伸ばしてあげること。また、いろいろな人たちと協力しながら仕事をするには、自分の考え方や個性を大切にしながら他の人たちの個性も理解し、協調する心が大切です。



高 誰のために、何のために取り組んでいるのか組織の中で意志の統一をし、その上で竹添社長が言われたように相手を受け入れる気持ちを持つと、みんなで同じ目標に向かってすすめるはず。企業ではその方針となるのが、企業理念にあたります。

片山 日本ハムグループの場合であれば、企業理念や社長のメッセージなどが隔々にまで伝わっていき、みんなが心を一つにして同じ目標に向かってやっていくことです。生徒会もみんなで一つのことをやり遂げるという点で一緒かもしれませんね。

荒井 私たちの生徒会には「行動は進化だ」というスローガンがあります。みんなでこのスローガンを理解し、実行することが大切だと思います。

高 組織というのは船に似ていて、乗っているみんなで力を合わせて船を漕ぎ、支え合っていくものです。生徒会の皆さんは、他の生徒の皆さんにそう思ってもらえるようにリーダーシップを発揮してもらいたいですね。

さらなる喜びと感動を追求し、 明るい未来を拓く

森松 最後に本日の感想をお聞かせください。

荒井 従業員の方々が強い熱意を持って研究に取り組まれている姿と、皆さんの笑顔が印象的でした。日本ハムは社会から求められる食べ物を作っていて、従業員の皆さんにとってもやさしい会社だと思います。

高野 商品を消費者に届けるまでに、いろいろな努力が必要であると知りました。これから私自身も壁にぶつかることはあると思いますが、日本ハムさんのように越えられない壁はないと思って乗り越えていきたいと思っています。



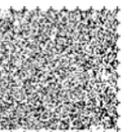
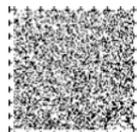
久松 私たちも、そうやって働いている人たちがいるから、美味しいものを安心して食べられるのだとよく理解し、感謝しながら食べる気持ちを大切にしたいと思います。

竹添 うれしいお言葉ですね。日本ハムグループは、「グループブランドの約束」として、「人輝く、食の未来」と宣言し、「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」と考えています。食やスポーツを通して人々を支え、人々を見つめ、お互いにコミュニケーションを取ることで、明るい未来を築いていきたい。従業員みんながこの考え方を理解するとともに、世の中に向かって日本ハムの姿勢と取り組みをどんどん発信していくことで、さらなる感動と喜びを追求していきます。皆さんも人とのつながりを大切にすることを忘れず、夢の実現に向けてがんばってください。今日はどうもありがとう。

一同：ありがとうございました。



手代木中学校の皆さんと日本ハムグループ従業員





日本ハム株式会社
代表取締役社長

竹 添 昇

はじめに

私たちを取り巻く外部環境は、日々大きく変化しています。経済的には、欧州債務問題に加え、円高ドル安、ユーロ安の影響も受け、厳しい状況にあります。また、環境問題に関しましては、地球規模の気候変動、生物多様性の問題や水不足などが世界の各地で起こっています。

振り返りますと、1992年にリオデジャネイロで「環境と開発に関する国連会議」(以下、リオサミット)が開催され、環境と開発の一体性、持続可能な開発を盛り込んだ「環境と開発に関するリオ宣言」が採択されました。

このリオサミットから20年が経過した今年、再びリオデジャネイロで、「国連持続可能な開発会議(リオ+20)」が開催され、「持続可能な開発の実現」や「グリーン経済への移行」など、今後10年間の「経済」、「社会」、「環境」のあり方が討議されました。

持続可能な社会の実現を目指して

日本ハムグループは、自然の恵みに感謝し、持続可能な社会の実現に向けて環境と調和のとれた企業活動を推進するための「環境方針」をベースに、継続的に環境への取り組みを実施して参りました。日本ハムグループは、ハム・ソーセージ、加工食品、食肉、水産品、乳製品、健康食品など多岐にわたる食品を製造し、販売しています。そして、容器を中心とした廃棄物の削減やリサイクルに努めています。さらには、食品の製造工程で発生した副産物も無駄にすることなく、生かしていくことは、企業として、大切なことであると考えています。当社は、日本ハムグループのブランドステートメントとして、「人輝く、食の未来」を掲げています。そして、グループブランドの約束として「^{いのち}生命の恵みを大切に、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」としています。



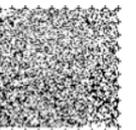
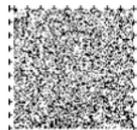
日本ハムグループは、この「^{いのち}生命の恵み」を生み出す「自然と地球」を次の世代へと引き継ぐためにも、事業活動により発生する環境負荷を低減していくことが、責務であると考えています。

今年度よりスタートした「新中期経営計画パートⅣ」においては、CO₂の削減や廃棄物の削減・リサイクルなどを柱とした環境目標を設定しています。私たちの事業活動が「^{いのち}生命の恵み」に支えられているとの認識を新たに、改善を積み重ね、環境負荷低減の成果につなげて参ります。

これからの日本ハムグループについて

日本ハムグループは、2012年に創業70周年を迎えることができました。永年にわたり日本ハムグループの製品をご愛用いただいております皆様、そして、事業活動を支えて頂きました関係者の皆様に心より感謝申し上げます。

日本ハムグループは、グループブランドの約束を経営の根幹におき、事業活動を進め、コンプライアンスとコーポレート・ガバナンスを両輪とした事業活動の中で、社会と共に歩み続け、持続可能な社会構築の一翼を担うとともに、地球環境保護や地域との共生を大切にしながら、これからも取り組みを進めて参ります。



環境への思いやり

Q.食品メーカーとして環境に配慮した取り組みは、どんなことをしているの？

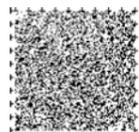


持続可能な社会



社会とのつながり

Q.地域・社会とのコミュニケーションを通してどんな活動をしているの？

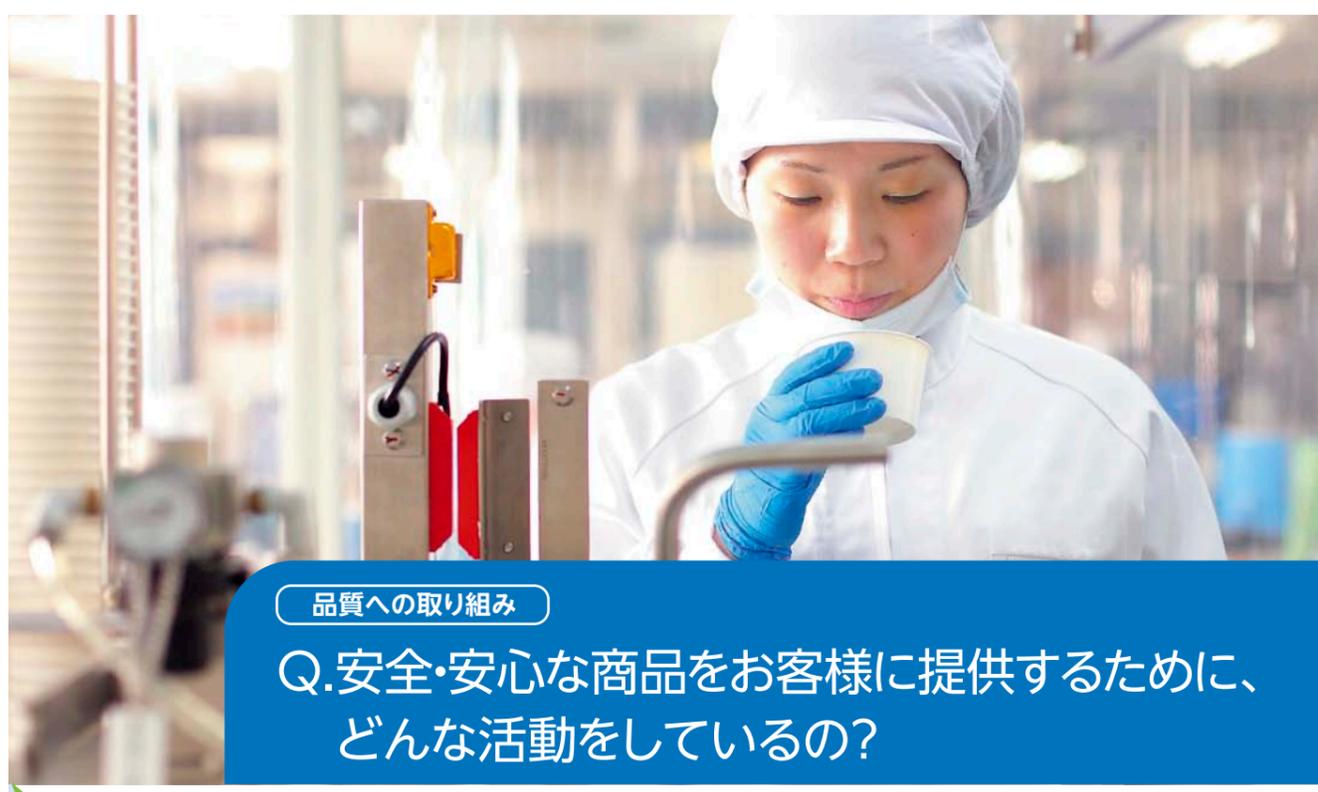


お客様とのつながり

Q.お客様から信頼され支持され続けるために、どんな活動をしているの？

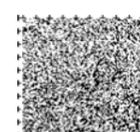


の実現に向けて



品質への取り組み

Q.安全・安心な商品をお客様に提供するために、どんな活動をしているの？



INPUT (投入量)

とうもろこし、麦などの飼料



661千t

電力



564百万kwh

水



13百万m³

燃料



72千kl

車両の燃料



12千kl

製品の原材料



245千t

持続可能な社会の実現に向けて

※INPUT(投入量)、OUTPUT(出荷・排出量)の数値は、日本ハムグループ(国内)における2011年度の実績です。

OUTPUT (出荷・排出量)

社会とのつながり



豚・鶏の排せつ物は、肥料として再利用。きれいな花などを咲かせて地域の皆様と楽しんでいます。

→P.31

環境への思いやり



食品工場では、冷蔵庫の霜取りに使った水を消煙装置や機械の冷却水に再利用しています。

→P.21

品質No.1経営



日本ハムグループでは、国内、海外に品質の検査体制を整え、安全・安心で美味しい商品を皆様にお届けします。

→P.53

「人財」の育成・働く環境



日本ハムグループでは、国内・海外で約28,000名の従業員が、お互いに力を発揮して、成果を生み出していきます。

→P.43

お客様とのつながり



雑誌・テレビなどでおなじみの「ウィンナーの飾り切り」や料理教室などで、お客様と食を通したふれあいの機会を持っています。

→P.40

商品を通じた環境配慮

「自然解凍でおいしい冷凍食品の発売」凍ったままお弁当箱にセットするだけで手間や調理時間の短縮になります。さらに調理に電気を使わないので、CO₂の削減につながります。



→P.25

99.8%

生産飼育施設、牧場

リサイクル率

94.2%

食肉の処理加工工場

リサイクル率

93.3%

食品工場

リサイクル率

52.3%

営業所

リサイクル率

製品

710千t

容器包装

プラスチック 11,556t

紙 1,001t

びん 1,807t

PETボトル 1t

温室効果ガス排出量

589千t(CO₂換算)

排水

13百万m³

廃棄物

発生量 773千t

処分量 14千t

リサイクル量 759千t

98.2%

グループ合計

リサイクル率

環境への思いやり

美しい地球環境や自然生態系などを次世代に引き継ぐために環境負荷の低減と限りある資源を大切にしたい事業活動を推進しています。

日本ハムグループ環境方針

日本ハムグループは、自然の恵みに感謝し、持続可能な社会の実現に向けて、環境と調和のとれた企業活動を推進します。

- 1. 商品・サービスへの環境配慮**
環境に配慮した商品の開発とサービスの提供に努めます。
- 2. 環境パフォーマンスの向上**
省エネ・省資源・環境負荷低減に努めます。
- 3. 継続的改善**
環境マネジメントシステムを適切に運用し、継続的改善に取り組みます。
- 4. 法令の遵守**
関連する法令を遵守するとともに、必要に応じて自主基準を定め、環境保全水準の向上に努めます。
- 5. 社会との連携**
地域社会とのコミュニケーションを図り、連携して環境活動を実施します。

「サンゴの保全活動」

日本ハム 沖縄サンゴ礁 検索

日本ハムグループは、2012年2月より、生物多様性※1保全の一環として、NPO法人コーラル沖縄が主催する「サンゴ礁生態系再生プロジェクト」に参加しています。



サンゴ植え付け作業

北海道日本ハムファイターズの選手、地元沖縄県の保育園児・先生、日本ハムグループ従業員と一緒に、サンゴの苗をプレート※2に植えつけました。一定の大きさになるまで陸上の水槽で育てた後、海中に移植します。(写真：武田 勝投手と保育園児)



植え付けたサンゴの苗



サンゴへのメッセージ

植え付けたサンゴへの思いをカードに書き、掲示しました。大きなサンゴに育ってくれることを願っています。(写真：吉川投手と保育園児)

※1 生物多様性

山や森林、海、川、湖などいろいろな生態系を形成し、さまざまな生物がかかわり合いながら生きていること。

※2 プレート

石灰岩を原料として作られた4センチ四方の台座。サンゴの苗を固定させるもの。サンゴの苗は、3カ月ほどで台座と一体化する。

「みんなの森林」活動

日本ハム みんなの森林 検索

日本ハムグループは、林野庁の「法人の森林」制度を利用し、国有林の一部を借り受けています。その場所を「みんなの森林」と名付け、グループ従業員が中心となって活動しています。

みんなの森林の開始時期

2002年	おおなるやま 大成山(兵庫県たつの市)
2003年	つくばさん 筑波山(茨城県桜川市)
2005年	せとじょうこうじ 瀬戸定光寺(愛知県瀬戸市)

活動内容 「みんなの森林大成山」の例

各地域の森林管理局の皆様、公益財団法人日本鳥類保護連盟の皆様のご指導をいただき、森林保全の活動や生物多様性など環境意識の向上に向けて取り組んでいます。

ACTION 1



「枝打ち」、「下草刈り」

木の成長をすすめたり、森林の中に光が入るように定期的に実施します。

ACTION 2



遊歩道の設置・整備

森林の散策がしやすいように、倒木などを有効活用して整備します。

ACTION 3



巣箱の制作・設置

野鳥が巣でひなを育ててくれることを願い、親子で巣箱をつくり、木に取り付けます。

森とのつながり

美味しいハムやソーセージには、「自然の恵み」が欠かせません。例えば、間伐した「木」の小片(チップ)を燃やして出る煙をハムやウインナーにかけると食感や風味が良くなります。この工程を「スモーク(くん煙)」といい、日持ちを長くする効果もあります。また、その燃え殻は、土壌の改良剤などとして、土に還しています。

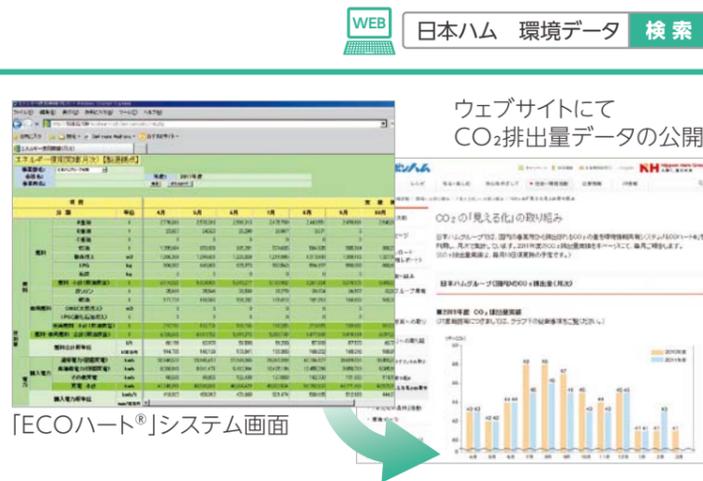


環境負荷の「見える化」

「日本ハムグループ環境方針」のもと、事業活動や商品のライフサイクルを通じて、地球環境に及ぼす影響を把握し、削減に向けて取り組んでいます。

環境情報の共有

日本ハムグループは、「ECOハート®^{*1}」システムを活用して、国内全事業所の環境データを月次で把握しています。各事業所の従業員が集約し「見える化」した数値を「減らす化」に向けて取り組んでいます。また、国内全事業所から排出するCO₂の量を月次で公開しています。



水資源の有効利用

日本ハムグループは、限りある水資源を無駄なく、有効に活用することで環境負荷の低減に向けて取り組んでいます。

中期経営計画パートⅢ

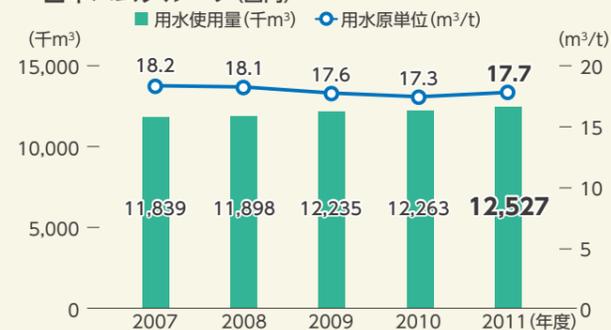
目標値

用水量の削減(原単位^{*2})
3.0%削減 (2005年度から2007年度平均値換算)

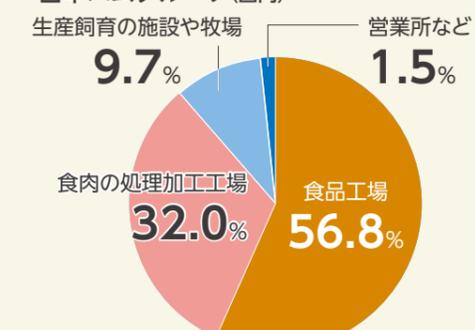
結果

用水量(原単位)
2.9%削減

● 用水量・原単位の推移 日本ハムグループ(国内)



● 用水量の割合 日本ハムグループ(国内)



● 用水原単位の削減

2011年度の日本ハムグループ(国内)における用水量・原単位とも、製造数量の増加に伴い、若干の増加となりました。これは、製造品種の切り替えや品質維持のため

の製造機械洗浄回数の増加がおもな要因です。今後も製造機械については、レベルの高い洗浄を継続しながら、水の有効利用と削減に努めていきます。

※1 ECOハート®

日本ハムグループ独自の環境情報共有システム。主に国内の全事業所を対象に事業活動における水、電力、燃料の使用量、生産数量、廃棄物排出量などを集約しています。

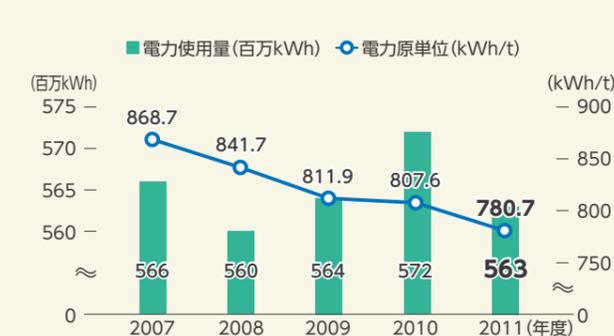
※2 原単位

商品を1t作る時に使用する水や電力の量。

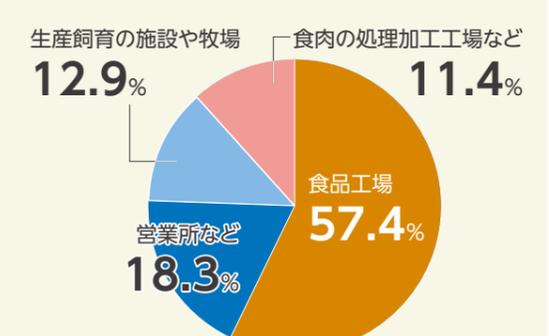
電力の有効利用

日本ハムグループが排出するCO₂の約50%は、電力の利用によるものです。CO₂排出量の削減、また、昨今求められているピーク電力の削減の観点から、電力の有効利用に努めています。

● 電力使用量・原単位の推移 日本ハムグループ(国内)



● 電力使用量の割合 日本ハムグループ(国内)



● 節電に向けた取り組み

2011年度は、製造部門における自家発電機の導入や製造体制を休日・夜間にシフトした電力需要の分散化を実施。オフィス部門では、室内の温度管理や照度を考慮した間引き照明(昼間)を実施しました。また、自動販売機メーカー様の協力をいただき、省エネ機への切り替えや輪番運転を推進しました。今後もさらなる省エネ対策を実施し、温室効果ガス排出量のさらなる削減を推進していきます。



営業所の事例 西日本フード(株)鳥栖営業部(佐賀県)

太陽光と風力で発電する街路灯、LED照明、断熱効果のある窓の設置など環境に配慮した設備を導入しています。

エコのこえ 電力ピークカット^{*3}の取り組み

ヨーグルトの製造では、冷水を利用して商品を冷却する工程があります。京都工場の冷水は、夜間電力を利用した氷蓄熱設備から供給しています。氷蓄熱設備は、夜間に作った氷を昼間に溶かして冷水にするもので、昼間のピーク電力削減にも役立ちます。この設備導入の他、製造工程の効率改善により、2012年4月度の電力原単位^{*2}は、前年同月比で約22%削減することができました。

日本ルナ(株) 生産管理部 岩崎 篤彦



※3 ピークカット

最も電気を使う時間帯の使用を抑えること。

環境への思いやり

「見える化」

お客様へのつながり

「人財育成」

働く環境

社会貢献

「Eco」

「見える化」

CO₂削減の取り組み

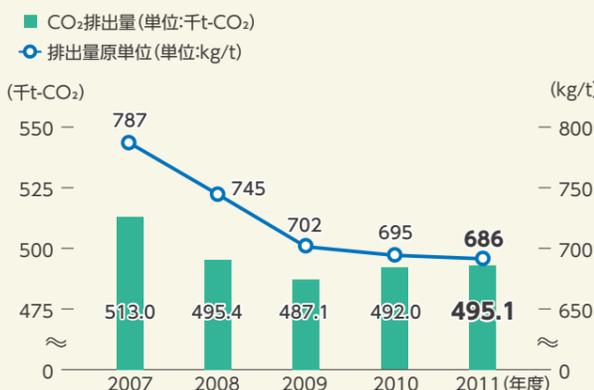
WEB 日本ハム 見える化 検索

中期経営計画パートⅢ

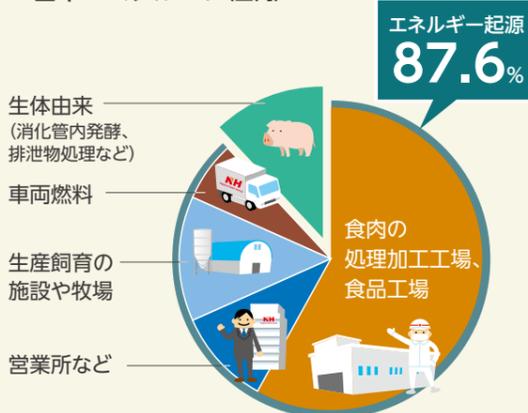
目標値 CO₂発生量の削減(原単位※1)
3.0%削減 (2005年度から2007年度平均値換算)

結果 CO₂発生量(原単位)
16.9%削減 😊

CO₂排出量・原単位の推移 日本ハムグループ(国内)



温室効果ガス※2排出量の割合 日本ハムグループ(国内)



燃料転換の取り組み

日本ハムグループの製造工場では、2007年度よりボイラーなどに使用する燃料を重油・LPガスなどから都市ガス、天然ガスへの燃料転換をすすめています。

2011年度は日本ハム(株)茨城工場、小野工場、日本ハム食品(株)桑名プラントも加わり、合計9工場を実施しています。これにより、年間約10,000tのCO₂を削減できました。

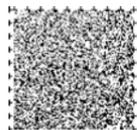
エコのこえ さらになるCO₂削減に向けて

2011年度、関東プラントではモーターへのインバーター設置、温度設定の見直しや蒸気使用設備の改良を行うことで、電力、都市ガス使用量の削減を行ってきました。また、全員参加で廃棄物削減に取り組み、焼却ゴミを年間約1,000t削減させることができました。今後も一致団結してCO₂削減と廃棄物削減に取り組んでいきます。

日本ハム食品(株) 関東プラント 技術管理課 西村 祥平



中華名菜などを製造している工場です。



※1 原単位

商品を1t作る時に排出されるCO₂の量。

※2 温室効果ガス

温室効果ガス(Greenhouse Gas)は、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い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、CO₂、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。

カーボンフットプリントの取り組み

携帯サイト ウェブサイト
 WEB 森の薫り 環境 検索

カーボンフットプリント(CFP)^{※3}とは、ライフサイクルアセスメント^{※4}の手法を用いて、商品などのライフサイクル全体で排出される温室効果ガスをCO₂排出量として表示するものです。日本ハムグループでは、「森の薫り」シリーズ全商品でカーボンフットプリントの算定・表示を行っています。



商品のライフサイクルイメージ ~「森の薫り ハーフベーコン」の場合~



第三者意見 「カーボンフットプリント」~コミュニケーションツールとしての役割~



地球温暖化が深刻化する中、温室効果ガスの削減はあらゆる利害関係者が等しく取り組まねばならない重要課題の一つです。CFP^{※3}は、目に見えない温室効果ガスの排出量をわかりやすく事業者、消費者に示し、削減に向けた具体的な行動を促すためのコミュニケーションツールであり、製造事業者のみならず消費者にとっても参考にしなければならない環境情報の一つです。今後、CFPのさらなる理解浸透と商品・サービスへの表示を期待します。

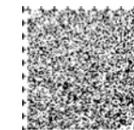
グリーン購入ネットワーク 専務理事・事務局長 齋谷 和也 様

※3 カーボンフットプリント(CFP)

カーボンフットプリント(CFP:Carbon Footprint of Products)は、直訳すると「炭素の足跡」です。商品・サービスのライフサイクル(上図①~⑤)の各過程で排出された「温室効果ガス」の量を二酸化炭素(CO₂)の量に換算し商品のパッケージなどに表示するものです。

※4 ライフサイクルアセスメント

商品の原材料をつくることから商品を食べるまで包装材を廃棄するまでの段階ごとに発生する環境負荷を計算し評価する手法のこと。「エコリーフ」や「カーボンフットプリント」ではこの手法を利用しています。



商品を通じた環境配慮

日本ハムグループは、限りある資源やエネルギーを有効活用した商品づくりをすすめるとともに「3R^{※1}」活動を推進し、環境負荷の低減に努めています。

事例1 日本ハム(株)、南日本ハム(株)共同開発

商品の包装材の削減

日本ハム(株)と南日本ハム(株)の共同開発によりトレイを使用しない「meat with eco」シリーズを発売しました。「meat with eco」シリーズは、従来の精肉と異なり、トレイを使用せず、精肉を真空パックして出荷します。トレイを使用しないことによって、従来の包装材(トレイ)と比較して、包装材を約9%[※]削減することができます。

※500gの精肉を包装した場合の包装材重量比較



事例2 南日本ハム(株)

環境に配慮したハムギフトの化粧箱

ハムギフトの化粧箱にヤシカサパルプ[※]を利用しました。包装材料の一部として活用することで、廃棄物の削減とともにCO₂削減効果があります。また、その化粧箱には、ひまわりのイラストをデザインし、小物入れ等にも再利用していただけます。

※「ヤシカサ」はオイルパームの実を収穫した後に残るもの。



事例3 日本ルナ(株)

植物由来のフィルム原料を採用

日本ルナ(株)と日本ハム(株)中央研究所が共同開発した乳酸菌飲料「乳酸菌のチカラHSK201」のラベルには、植物由来の原料を74.6%使用した『BPバイオマスプラフィルム』を採用しています。これにより、フィルムの原料に使われる化石資源の削減に貢献しています。



Topics 商品を通じた社会貢献

日本ルナ(株)の「夜中のスイーツヨーグルト」は、商品売上の一部が自然保護や社会の課題解決に貢献できるコースブランドとして、NPO法人J.POSHに寄付し、乳がん検診受診率向上等の活動を支援しています。なお日本ルナ(株)は、J.POSHオフィシャルサポーターとして、NPO法人J.POSHを通じてピンクリボン運動^{※2}を応援しています。



車両燃費の改善

日本ハムグループは、2002年度より「ECOドライブ」システムを国内全事業所に導入し、約4,200台の車両の走行距離、燃料使用量を把握しています。

中期経営計画パートⅢ

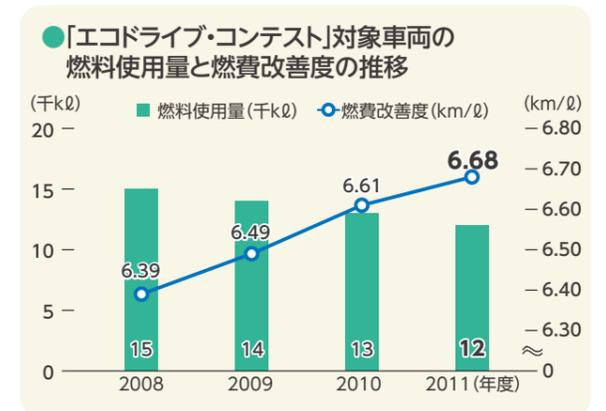
目標値 車両燃費 5.0% 向上 (2008年度比)
 結果 車両燃費 4.5% 向上 😊

日本ハムグループ「ECOドライブ」システム

日本ハムグループの全車両の走行距離や燃料使用量を管理する「ECOドライブ」システムを活用し、車両や事業所ごとの燃費改善度を「見える化」しています。

日本ハムグループ「エコドライブ・コンテスト」

日本ハム(株)の代表取締役社長がコンテストの実行委員長となり、2008年度より推進しています。日本ハムグループ国内の車両を配送車、乗用車部門に分類し、燃費改善度の上位者を半期ごとに表彰しています。またコンテストの進捗状況は、メールマガジンで全従業員に配信し意識の向上を図っています。



容器包装の再商品化^{※3}実施委託のご報告

日本ハムグループは、公益財団法人日本容器包装リサイクル協会と再商品化委託契約を締結し、製造・販売数量に応じた再商品化実施委託料金の支払いを行っています。

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年度
	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					
2010年度	403	493	90	10,226	1,220	1,717	2	2008年度
2011年度	374	424	50	10,420	958	1,908	1	2009年度
2012年度	—	501	—	11,556	1,001	1,807	1	2010年度

※再商品化実施委託料金のうち「支払い金額」は、当該年度に確定した精算金・拠出金を加減算しています。

※3 容器包装の再商品化

容器包装を製造・利用する企業には、容器包装リサイクル法により再商品化の義務が課せられています。

※1 3R

リデュース(Reduce:発生抑制)、リユース(Reuse:再使用)、リサイクル(Recycle:再利用)の3つ頭文字[R]から取っています。

※2 ピンクリボン運動

アメリカの乳がんが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発運動のこと。

※3 容器包装の再商品化

容器包装を製造・利用する企業には、容器包装リサイクル法により再商品化の義務が課せられています。

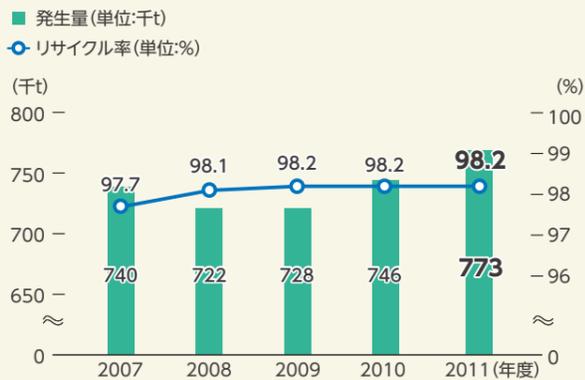
廃棄物削減の取り組み

日本ハムグループは、廃棄物を適正に管理するとともに、「^{いのち}生命の恵み」を無駄なく有効に活用することで、発生量の抑制に努めています。

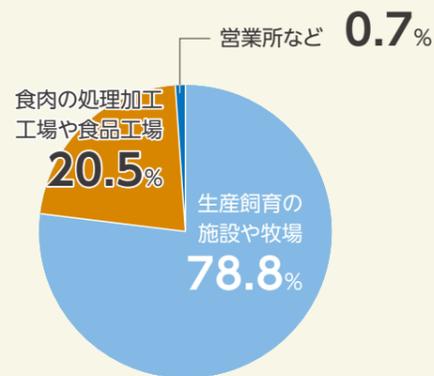
中期経営計画パートⅢ



●廃棄物発生量とリサイクル率の推移 日本ハムグループ(国内)



●廃棄物発生量の割合 日本ハムグループ(国内)

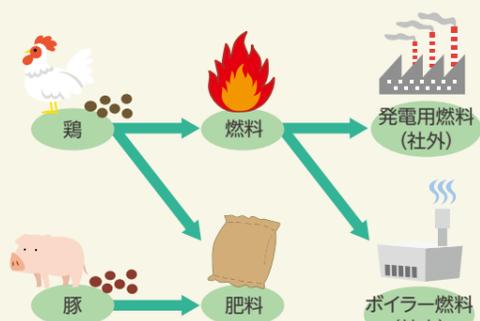


「3R」活動の推進

～バイオマスの有効活用～

日本ハムグループの生産・飼育施設で豚や鶏の飼育時に発生する排せつ物は、バイオマス※1として有効利用されています。

●排せつ物リサイクルの流れ



Topics

「ファイト1号(豚ふん堆肥)」 が受賞!



インターファーム(株)東北事業所が製造した豚ふん堆肥「ファイト1号」が「第5回あおもり堆きゅう肥品評会」において優秀賞を受賞しました。「ファイト1号」は、同事業所が生産する豚のふんを完全発酵して堆肥化したもので、成分バランスや見た目のよさに加えて、臭気がほとんどなく、植物の発芽試験でも平均以上の成果を評価されました。

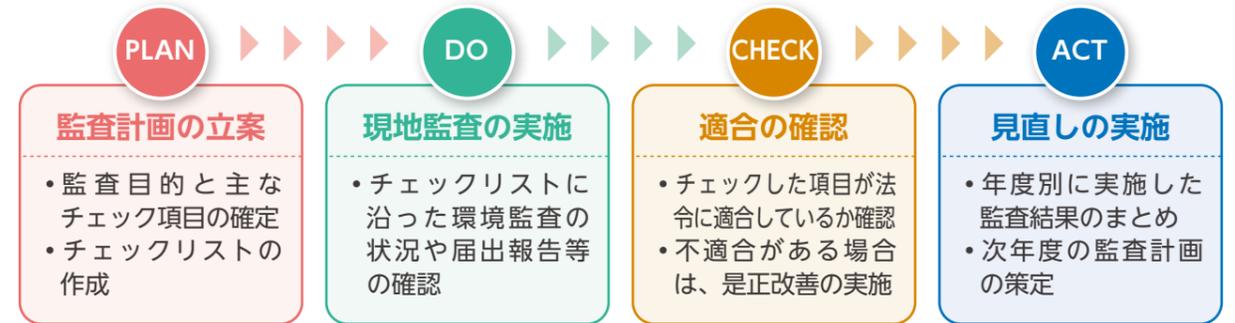
※1 バイオマス

排せつ物や木材、生ゴミなど、生物由来の資源のこと。バイオマスを燃焼させて得る循環型エネルギーをバイオマスエネルギーという。燃焼時に生じるCO₂は、生物が成長過程で大気中から体内に取り込んだものであり、大気中のCO₂濃度を増加させません(カーボンニュートラル)。

環境監査

2011年度は、日本ハムグループ国内84カ所を対象に環境監査を実施しました。また環境監査で発見した不適合等は適切な改善と再発防止策を講じました。

●日本ハムグループの環境監査体制



第三者検証の受審

日本ハムグループは、環境への取り組みや環境負荷データなどをウェブサイトや社会・環境レポートなどの媒体を通して、情報開示に努めています。開示データの適切性・正確性を担保するた

め、2011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量および算定方法について、SGSジャパン(株)による第三者検証を受審しています。

環境法令の遵守状況について

2011年度、排水の流出に関する不適合が2件、廃棄物の処理に関する状況確認が1件あり、次のように対策を講じました。

発生事業所名	事故の内容	対策
日本ホワイトファーム(株) 宮崎食品工場	工場排水経路の一部に流量を確保できていない箇所があり、排水の一部が敷地外へ流出しました。(2011年5月30日)	排水路の洗浄を行うとともに、排水用ポンプを増設しました。また、排水経路についても見直しを行い、一部を別途配管にて流すこととしました。以後、同様の事例は発生していません。
日本ハム(株)	岩手県環境生活部より、同県内の不法投棄現場において、日本ハム(株)の商品に使用している包装フィルムが発見されたとして、廃棄物処理委託状況について調査の依頼がありました。(2011年9月16日)	処理委託当時(2003年)の廃棄物処理委託契約および廃棄物管理票を確認し、契約書および廃棄物管理票とともに、当時の管理方法を岩手県に報告しました。今後も、報告等の対応を適切に実施します。
日本ハム惣菜(株) 宮崎工場	排水処理施設へ排水を送水する配管経路の一部が破損し、破損箇所から排水の流出が発生しました。(2011年12月21日)	排水が流出した用水路にオイルフェンスを設置し、拡散を防止すると同時にバキューム車にて排水の回収作業を実施しました。破損した配管を交換するとともに、他の配管も点検・改修を行いました。以後、同様の事例は発生していません。

2011年度の結果を踏まえて、新たな環境目標達成へ

新中期経営計画パートⅢにおける環境目標の結果

2009年度にスタートした環境目標は、2011年度が最終の年度でした。燃料転換や製造効率向上によりCO₂発生量削減は目標を大きく上回り達成することができました。しかしながら、廃棄物発生量の削減やグリーン購入率については、目標を下回り、今後の課題となりました。

●中期経営計画パートⅢ

😊 目標達成 😊 おおむね達成 😞 目標未達成

テーマ	目標値	2011年度実績	達成度評価
CO ₂ 発生量の削減 (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 ₂ /t)	16.9%削減	😊
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)	0.1%増加	😞
廃棄物リサイクル率の向上	99%	98.2%	😊
食品リサイクル率の向上	88%(ファームを除く)	91.3%	😊
用水量の削減	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 ³ /t)	2.9%削減	😊
グリーン購入率の向上	90%	74.4%	😞
車両燃費の改善	2008年度比 5%向上	4.5%向上	😊

環境会計

日本ハムグループでは、事業活動において、環境保全のために投じたコストと、その活動によって得られた効果を定量的に把握するため、製造工場を対象に、環境会計の集約を行っています。

●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	18	747
②地球環境保全のためのコスト	38	54
③資源循環のためのコスト	16	556
小計	72	1,357
II. 上・下流コスト		
①グリーン購入・調達のためのコスト	0	0
②容器包装再商品化委託費用	0	412
小計	0	412
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	1
②ISO14001認証取得・維持コスト	0	13
③環境負荷の監視のためのコスト	0	34
④環境保全に関わる人件費	0	95
小計	0	143
IV. 社会活動コスト		
①環境改善および住民対話のためのコスト	9	28
②環境保全団体への支援	0	1
小計	9	29
V. 環境損傷コスト		
小計	0	2
総計	81	1,943

●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. 廃棄物削減量・再資源化率	91.7%	0.3%増
2. 廃棄物処分量(t)	506t減	6.6%減
原単位効果	0.001減	7.3%減
3. 燃料使用量(原油換算)(kℓ)	318kℓ減	0.7%減
原単位効果	0.001減	1.5%減
4. 購入電力(千kWh)	6,888千kWh減	2.2%減
原単位効果	0.019減	2.9%減
5. CO ₂ 排出量(t)	7,202t減	2.6%減
原単位効果	0.019減	3.3%減
6. 水使用量(m ³)	164千m ³ 増	2.0%増
原単位効果	0.214増	1.2%増

●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	183
廃棄物削減による処理コスト削減	50
収入	
有価物売却による売却益	149
合計	382

日本ハムグループでは、計画的に環境保全活動を推進するため、3カ年ごとに策定する中期経営計画にあわせて環境目標を設定し、地球温暖化防止や資源の有効活用など、環境負荷の低減に努めています。

新中期経営計画パートⅣにおける環境目標

2011年度までの結果を踏まえて、2014年度を目標達成年度とする環境目標を設定しました。CO₂発生量の削減や廃棄物発生量の削減、リサイクル率の向上など、継続的な取り組みが必要なテーマを前回に引き続き取り上げています。目標達成に向けて、継続的に改善活動を進めていきます。

●中期経営計画パートⅣ

テーマ	目標値	基準値、参考値
CO ₂ 発生量の削減 (エネルギー起源)	2005年度から2010年度の平均値より原単位12.5%削減 (目標原単位:714.1kg-CO ₂ /t)	2005年度～2010年度 平均原単位 816.2kg-CO ₂ /t
廃棄物発生量の削減	2005年度から2010年度の平均値より総量3%削減 (目標発生量:726,828t/年)	2005年度～2010年度 平均原単位 749,308t
廃棄物リサイクル率の向上	99%以上	2005年度～2010年度 平均 98.0%
食品リサイクル率の向上	93%以上(ファームを除く)	2010年度実績 90.7%
用水量の削減	2005年度から2010年度の平均値より原単位6%削減 (目標原単位:16.8m ³ /t)	2005年度～2010年度 平均原単位 17.9m ³ /t
グリーン購入率の向上	90%以上	2005年度～2010年度 平均 75.5%
車両燃費の改善	2010年度比 3%向上	2010年度実績 6.61km/ℓ

総括

2011年度は、節電対策を中心とした省エネルギー活動が環境保全効果となって、燃料使用量・電力使用量・CO₂排出量が総量・原単位ともに改善しました。CO₂排出量については、2007年度より継続して実施している燃料転換(重油・LPGから都市ガス・LNGへの燃料種類変更)を2011年度も継続して実施し、環境会計の集計対象事業所においても、3事業所で実施し、総量・原単位の改善に役立ちました。これらの結果、経済効果についても2011年度から大きく改善することができました。次年度以降は、2011年度に増加となった水使用量削減の取り組みをすすめていきます。

●集計対象(30工場)

日本ハム(株)5工場、日本ハムファクトリー(株)2工場、日本ハム北海道ファクトリー(株)、協同食品(株)、(株)ジャバス、東北日本ハム(株)、南日本ハム(株)、(株)函館カール・レイモン、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)、日本ドライフーズ(株)、マリフーズ(株)、(株)宝幸

●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

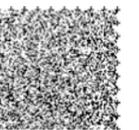
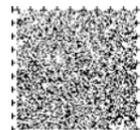
2011年4月～2012年3月



「環境会計」ってなに?



企業の環境保全などの活動にかかった費用(コスト)と、それによってどのような効果が上げられたのかを「見える化」して、定量的に測定し伝達する仕組みのこと。



社会とのつながり

日本ハムグループの全国の事業所が各地域の活動に積極的に参加・協力することで、企業市民としての責任を果たしていきます。

地域との協働参加

四国発 「とくしま協働の森づくり」

日本ハム(株)徳島工場

日本ハムグループ創業の地 徳島県にある美馬市三頭山において、徳島工場の従業員が環境保全を目的とした「とくしま協働の森づくり」事業に参画しています。当日は、美馬森林組合の皆様のご指導のもと間伐材の搬出作業や木工体験などを実施しました。



北海道発 「フラワーガーデン はな・てんと」

インターファーム(株)知床事業所

日ごろ、事業活動を通じてお世話になっている地域の皆様へ感謝を込めて、従業員が花畑の維持・管理をしています。約3.5ha^{※1}の土地に9月には、約8万株の花が咲きました。この畑には当事業所から発生する豚^{とん}ぶんを肥料として活用しています。



東北発 「運動場お花プロジェクト」

日本フードパッカー(株)青森工場

工場敷地内の約1.5ha^{※1}の運動場跡地において、春は「菜の花」、秋は「ひまわり」を咲かせ、地域の皆様と楽しんでいます。この取り組みには、工場^{とん}で製造した肥料を使用しています。



中部発 「みどりのフェスティバル'12」

日本ハム(株)中部圏量販部、日本ルナ(株)定光寺自然休養林(愛知県瀬戸市)で開催された「みどりのフェスティバル^{※2}'12」に参加し、日本ハムグループの工場から出るリサイクル材料を活用した工作教室や環境クイズの出題、ハムリンズのぬり絵などでご来場の皆様にお楽しみいただきました。



工作教室の参加料は、中部森林管理局を通じて、全額「緑の募金」に寄付されます。

東北発 「みんなの田んぼ」

東北日本ハム(株)

「みんなの食卓[®] 米粉パン」に酒田で作った米を使いたい!その思いから、2010年より「みんなの田んぼ^{※3}」と名付けて活動をはじめました。酒田

市職員、JA庄内みどり職員の方のご協力のもと、広さ約2ha^{※1}の田んぼでとれたお米を使って「米粉パン」を製造しています。



Voice 地域の皆様とともに

地産地消の取り組みの一環として、山形県酒田市で収穫したお米で作った米粉パンとウインナーを合わせた「米粉ドッグ」を酒田市観光物産館「酒田夢の倶楽」(右写真)で販売していただいています。パンとウインナーは、私たちの工場において、特定原材料7品目を使用せずに製造していますので、食物アレルギーをお持ちの方にもおいしく召し上がりいただけます。



米粉ドッグ



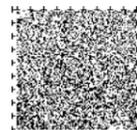
東北日本ハム(株) 商品部 商品販促課 佐藤 洋子

※2 みどりのフェスティバル

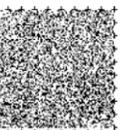
中部森林管理局名古屋事務所、愛知森林管理事務所の主催。地域の皆様が気軽に自然とふれ合える機会を提供し、理解を深めていただくことを目的としています。

※3 みんなの田んぼ

山形県酒田市内の契約水田で生産された米をパン用の米粉として利用することで、地産地消の促進と食料自給率の向上などを目的とした活動です。



※1 ha(ヘクタール)
1ha(ヘクタール)=10,000m²



環境への思いやり
社会とのつながり
お買上げの思いやり
「人財育成」
働く環境
「人材育成」
お買上げの思いやり
「人財育成」
働く環境
「人材育成」
お買上げの思いやり
「人財育成」
働く環境
「人材育成」

事業活動を通じた次世代支援

次世代の子どもたちの心に描いている小さな夢を大切に育てていくことは、未来を育てていくことになる。とらえ、日本ハムグループは、さまざまなシーンで子どもたちの夢を応援しています。

職場体験 ～中学生による課外授業を実施～

(株)宝幸 大和工場、ロルフ大和工場

地元の中学2年生を当工場にお招きし、3日間にわたって職場体験を実施しました。参加いただいた生徒の皆さんは何事にも熱心に取り組み、現場の実習では「もっといろいろな職場を見学したい」「もっと長くやりたかった」等のご意見がありました。



スケジュール

- 第1日目**
工場入場時の留意事項説明
大和工場にて冷凍食品の製造工程の見学
- 第2日目**
ロルフ大和工場にてナチュラル・プロセスチーズの製造工程の見学と梱包作業を体験
- 第3日目**
顧客満足(CS)や環境対策の取り組み紹介
商品開発現場の見学・体験



職場見学 ～高校生による職場見学を実施～

日本ハムファクトリー(株)長崎工場

長崎県が実施する「若者いきいき就職促進事業※1」の一環として、当工場に高校生24名をお招きし、職場見学を実施しました。内容は、ハム・ソーセージの製造工程の見学や商品の安全性に向けた取り組みなどの説明の他、2年前の当活動に参加したことが契機となって入社した従業員より、社会人の

先輩として心得や仕事のやりがいなど実体験を交えた講義を行いました。今回参加された皆様が、県内で希望の仕事に就かれるよう、期待しています。



OPEN
ファクトリー

日本ハムグループでは、お客様に「安全とおしさ」を体験していただける「OPENファクトリー」を実施しています。



茨城工場



下館工場

日本ハム(株)茨城工場、日本ハムファクトリー(株)長崎工場には、手作りウインナーの体験工房も併設しています。

工場見学、体験工房のかわいい情報はこちらをご覧ください。→ [WEB](#) 日本ハム オープンファクトリー 検索

工場見学の内容

- 「ハムリンズ」※2のビデオで工場の紹介
- ハム・ウインナーなどの製造ラインの見学
- 出来たての「シャウエッセン」などのご試食
- 参加者の質問コーナー

※1 若者いきいき就職促進事業

長崎県内の若者を対象として、県内の企業を知っていただく機会として設けた事業。

※2 ハムリンズ

日本ハムグループのマスコットキャラクター。ハム・ソーセージの「食育メッセンジャー」でもある。



スポーツを通して次世代を応援!

[WEB](#) 日本ハム 食とスポーツ 検索

セレッソ大阪 サッカー教室

大阪サッカークラブ(株)

日本ハムグループは、Jリーグチーム「セレッソ大阪」の設立当初より、地域の皆様やお得意先様と協働でサッカー教室を開催しています。元Jリーガーをコーチに迎えサッカーの楽しさ・技術だけでなく、夢に向かって挑戦する姿勢の大切さをお

伝えしています。また、セレッソ大阪は、大阪市と協働で「児童虐待防止・オレンジリボンキャンペーン」の啓発活動に参加しています。



ファイターズベースボールアカデミー

(株)北海道日本ハムファイターズ

プロ野球の世界でプレーしたOBがコーチとなり、全国各地の子どもたちにプレーの実技指導だけでなく、野球以外にも仲間を思いやる、感謝を伝えるなど、子どもたちにとって大切なことをコーチの経験をお伝えしています。



ファイターズダンスアカデミー

ファイターズガールとして活躍したOGや現役メンバーがインストラクターを務め、ダンスの基本からリズム感や表現力に至るまで楽しく丁寧にレッスンしています。またダンスを通してチームワークや礼儀なども指導しています。



[WEB](#) 日本ハム ベースボールアカデミー 検索

[WEB](#) 日本ハム ダンスアカデミー 検索

「食とスポーツで健康を育てよう!」をテーマにさまざまなスポーツに協賛しています。



日本ハム旗 関東学童軟式野球秋季大会



ニッポンハムカップ 関西少年サッカー大会



ユニセフカップマラソン大会

Topics 安全なまちづくりに役立ちたい

(株)北海道日本ハムファイターズ

札幌まちづくり局、札幌市教育委員会を通じて、札幌市内101校の新入学児童約7,000名に球団キャラクター「B・B」のイラストが入ったランドセルカバーを寄贈しました。黄色のランドセルカバーがドライバーに注意を促すとともに児童・保護者に交通ルール遵守の意識向上を目的としています。2012年から2年間で札幌市内の小中学校212校の児童に配布する予定です。



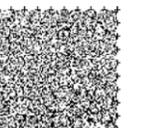
ハムリンズのかわいい情報は、こちらからご覧いただけます。

携帯サイト



ウェブサイト

[WEB](#) ニッポンハム ハムリンズ 検索



お客様とのつながり

日本ハムグループは、お客様とのつながりを大切に、これからもお客様から信頼され支持されるグループであり続けるために、さまざまな取り組みを行ってまいります。

さまざまなシーンでお客様の声をいただいています。

店頭



店頭で得たさまざまな情報を活用するとともに、お客様と「食」を通じたコミュニケーションを深め、「食べる喜び」をお伝えしています。

電話・メール



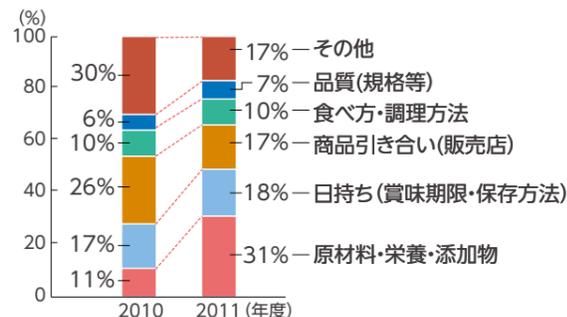
お客様の不安や不満を喜びと満足に変えることができるよう、迅速かつ誠実にお客様対応を行っています。お客様の声は日本ハムグループで共有し、商品・サービスの開発・改善に活用しています。

モニター制度



1969年9月、お客様の声を商品開発に活かすために始まった奥様重役制度。主に発売前の商品や企業活動に対するご意見を伺っています。

お問い合わせ内容 ※上位5分類



※日本ハムグループ「お客様の声」情報(SMILE)より 2011年4月～2012年3月

日本ハム奥様重役会の活動内容 (任期6カ月間)

WEB 日本ハム 奥様重役会 検索

1回目 委嘱状の授与、食品添加物の講義



2回目 工場見学



3～5回目 商品検討会



6回目 料理教室



Voice

私は、この半年間、奥様重役会^{*1}のメンバーとして、日本ハムグループの従業員の皆様と接することができ、特に品質、技術に対する熱意やこだわりを強く感じる事ができました。私は、奥様重役会を卒業し、日本ハムファミリー会^{*1}の一員となりますが、日本ハムグループにはこれからも業界のリーダーとして誇りを持って頑張りたいと願います。 大阪85期 松本 秀子さん



*1 日本ハム奥様重役会・日本ハムファミリー会

奥様重役会では、主婦の皆様から選ばれた奥様と日本ハムの従業員が定例会議を開き、主に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。日本ハムファミリー会は奥様重役会の卒業生が自主的に組織する会です。現在、東京と大阪で約800名が在籍し、食に関する勉強会などを開催するほか、消費者の視点からさまざまな提案をしています。

お客様の声をサービスに活かした事例

WEB 日本ハム 改善事例 検索

米粉パンのお届け「喜びの声より」



震災で食物アレルギーを持つ子どもの食料で困っている時、通院している病院より、支援物資として米粉パンをいただきました。乳・卵のアレルギーをもつ子どもの食料を確保するには、とても大変な時で、このパンのおかげで子どもの笑顔を見ることができました。(宮城県・30代女性)

お届けネットの紹介と充実「商品引き合いの声より」

食物アレルギーのお子様を持つお母さんへのサービス

食物アレルギー対応商品はどこで購入できますか?

近くの販売店と「お届けネット^{*2}」の紹介

さらにお届けネットの充実で食物アレルギー対応商品をお求めやすくなりました。



WEB 日本ハム お届けネット 検索

お客様の声を商品改善に活かした事例

石窯工房ピザへの要望「食べ方・調理方法の声より」



「いつも日本ハムのピザを食べています。商品パッケージの裏には、電子レンジ調理が不可と書いてあります。レンジ調理でもおいしく食べられるピザを作ってください!」(神奈川県・60代女性)

この声を受けてできました!



「石窯工房 レンジでふんわりピッツァ」

お客様から「レンジ調理ができればいいのに」とのご意見をいただき、レンジ調理でおいしく食べられるピザの開発を始めました。「ふんわり」感を出すのに苦労しましたが、「手軽でおいしい!」との声をいただけた時は思わず笑顔になります。今後もお客様の声を反映した商品を開発していきます。

日本ハム食品(株) 関東プラント 商品開発課 小林 亮一



*2 お届けネット

「みんなの食卓[®]」シリーズをはじめ日本ハムグループの人気商品が、インターネットでご購入いただけるサイトです。

食育スローガン

食べると楽しもう!

食育活動方針

- 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、食べ物を大切に作る姿勢を育みます。



ウインナーの手作り体験教室

WEB 日本ハム 手作り体験 検索

日本ハム(株)では、NPO法人企業教育研究会と連携し、全国の小・中学校において、ウインナーの手作り体験を通じた食育の授業を実施しています。授業では「食べることの大切さや役割」を伝えると共に、食べものを大切にする気持ちを育てていただく事を目的にしています。これまでに175校約13,500名の子どもたちに参加いただきました。



日本ハム(株) 広告宣伝室
長澤 和子



お肉を題材にした食育授業

WEB 日本ハム 桜姫 検索

西日本フード(株)は、宮崎県内の小学校において、6年生を対象とした授業を行いました。内容は、「いただきます。ごちそうさま。」の基本から、国産鶏肉「桜姫^{*1}」を題材として、食品が皆さんの食卓に届くまでのながれや生命の大切さなどについて学んでいただきました。

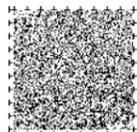


Voice

子どもたちにエネルギーをいただいています

今回の出前授業は、日本ハムグループのインテグレーション・システムを活かして、鶏肉が食卓に届くまでの流れを子どもたちに学んでもらいました。授業を終えた後に担任の先生から「今日の給食の食べ残しはゼロでした。」とのご報告をいただき、出前授業を通して食べ物の大切さや食事をするまでに多くの人の手がかかっていることを子どもたちに感じてもらったのではないかと思います。これからも「食べること、楽しもう!」を具現化できる活動を進めていきます。

西日本フード(株) 経営戦略室 梶井 麻里



*1 桜姫

日本ハムグループの農場で大切に育てた透明感あるピンクの肉色と白上がりの脂肪が特長の鶏肉です。通常の鶏肉より、3~5倍以上のビタミンEを含んでいます。5訂日本食品標準成分表数。



桜姫イメージキャラクター
さくらちゃん



食育セミナーの実施

北海道日本ハムファイターズ選手の栄養サポートを担当する日本ハム(株)中央研究所の管理栄養士が、運動部に所属する中学生の保護者を対象とした「食育セミナー」を開催しました。選手の食事例をもとに中学生の体づくりに必要な食事のポイント解説や参加者との意見交換を実施。また、栄養サポートの中で実際に選手のご家族に提供した、体づくりに役立つレシピ等を活用し、調理実演・試食を行いました。



食育イベントへの参加

マリルフーズ(株)は、大阪府柏原市で行われた食育イベントで「うなぎのつかみ取り体験」を実施しました。普段あまり目にすることのない「活きたうなぎ」に直接触れることで、食の大切さや楽しみを体験していただきました。最初は戸惑っていた子どもたちもすぐに慣れ、最後は楽しそうに捕まえていました。



「料理教室」の実施

WEB 日本ハム 料理教室 検索

日本ハムグループは、『ウインナーの飾り切り・ハムの飾り折り教室』をはじめ、年配男性や視覚障がいをお持ちの皆様を対象にした料理教室などを全国各地で幅広く実施しています。



視覚障がい者簡単料理教室



ウインナーの飾り切り教室

Voice

皆さんから元気をいただいています

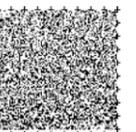
この度、私たちが7年にわたり実施してきました視覚障がいをお持ちの皆様を対象とした料理教室に対して、名古屋市西区身体障害者福祉協会様より、感謝状をいただきました。この活動では、日本ハム製品を利用した料理講習やSPコード^{*2}を記載したレシピの配付も行っています。また実施後に参加された皆様から寄せられる感謝の手紙にはいつも励まされ、感動しています。これからもご期待に応えられるよう、食の新しい可能性にチャレンジしていきます。

日本ハム(株) 量販企画室 リテールサポート課 黒木 正昭



*2 SPコード

視覚障がいをお持ちの方にご家庭でも調理いただけることを目的として、配付する料理レシピにSPコードを記載しています。専用の「活字文書読上げ装置」をSPコードにかざすと、レシピの情報を音声で読み上げます。



食物アレルギーの取り組み

日本ハムグループは、「食物アレルギーをお持ちの方にも家族や友だちと一緒に安心しておいしい食事を楽しんでいただきたい」との思いで、食物アレルギー対応食品や食品中のアレルゲンの検査技術の研究・開発に取り組んでいます。

食物アレルギーへの取り組み年表

食物アレルゲン検査キット



「FASTKIT エライザシリーズ」開発・発売

東北日本ハム「みんなの食卓®」シリーズの販売開始



みんなで一緒に食べられる幸せ

食物アレルギー教室の実施



東京で第一回目の開催

日本ハムグループの取り組み

- 食物アレルギー対応食品の研究・開発開始

食物アレルゲン迅速検査キット「FASTKIT イムノク ロマトシリーズ」開発・発売

食物アレルギー対応食品の専用工場を東北日本ハムに設立

食物アレルゲン迅速検査キット「FASTKIT スリムシリーズ」開発・発売

「みんなの食卓® 米粉パン」発売

「みんなの食卓® 米粉パン」フード・アクション・ニッポン※2アワード 2010/プロダクト部門優秀賞受賞

1996年

2002年

2003年

2004年

2007年

2008年

2009年

2010年

2011年

2012年

特定原材料(5品目)表示が義務化

さらに新しいカテゴリーの創造へ

食物アレルギー情報サイト「食物アレルギーねっと※1」



安心レシピに対するお客様の声

- 子どもに食物アレルギーがあり、みんなと同じおやつを食べられませんが、安心レシピのおかげで子どもの食べられるメニューが増えて助かっています。
- 行事レシピを重宝しています。子どもと一緒に同じものを食べることができてうれしいです。
- 食物アレルギーを持つ子ども向けの料理は、ワンパターンになりがちですが、レシピを見てこんないろいろ作れることを知り、参考になりました。



● 特定原材料(7品目)を使用せずに作るレシピを動画でも紹介しています。



食物アレルギー教室の実施

2008年より食物アレルギーをお持ちのお子様とご家族とのコミュニケーションの向上を目的として実施しています。内容は、専門医の先生による基調講演や中央研究所の従業員による食物アレルギー対応食品の講演などを行っています。また、栄養大学の先生による料理教室では、食物アレルギーの原因となる食品(卵、乳、小麦等)を使わないレシピをもとに親子で作って、お召し上がりいただいています。

作ったメニュー



- 1 ココナツミルクで作った「いちごミルクゼリー」(写真左上)
- 2 卵を使わずに作った三色どんぶり(写真左下)
- 3 みんなの食卓ローズハムとキャベツの和え物(同右上)
- 4 中華スープ(同右下)

参加者の声

卵の代わりにじゃがいもやかぼちゃで作った『薄焼き卵もどき』は、参考になりました。今後のごはん作りに活かしたいと思いました。



日本ハムでは、ハム・ソーセージ、調理加工品でわかりやすいアレルギー表示を推進しています。「みんなの食卓®」シリーズのパッケージには特定原材料7品目を使用していないことをイラスト付きで表示しています。



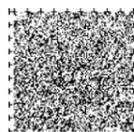
Voice

みんなで同じメニューを楽しめるように

食物アレルギーをお持ちの方もそうでない方もご家族みんなで食卓を囲み、同じメニューを食べていただきたい。「みんなの食卓®」シリーズには、その思いを込めています。2010年から製造を始めた米粉パンには、「米粉倶楽部※3」のマークを記載し、国内における食料自給率の向上や循環型農畜産業の確立に向けて取り組んでいます。また、アレルギーケア工場は、ISO22000※4の認証を取得し、アレルギーに関する勉強会やカイゼン活動に取り組んでいます。



東北日本ハム(株) アレルギーケア工場 製造課 村上 由希子



WEB 食物アレルギーねっと 検索

※1 食物アレルギーねっと

2003年より食物アレルギーに関する基礎情報からアレルギー表示、アレルギー対応食品にいたる情報をウェブサイトを通じてお伝えしています。日本ハム(株)中央研究所が運営しています。

※2 フード・アクション・ニッポン

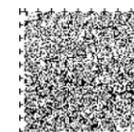
農林水産省が食料自給率向上に向けて推進する国民運動推進事業組織。

※3 米粉倶楽部

フード・アクション・ニッポンの取り組みの一つとして米粉の普及・消費推進に向けて、生産者と食品企業で構成された組織です。

※4 ISO22000

ISO22000とは、食品の衛生管理システムの国際基準であるHACCPをベースにした食品安全マネジメントシステムの国際規格です。



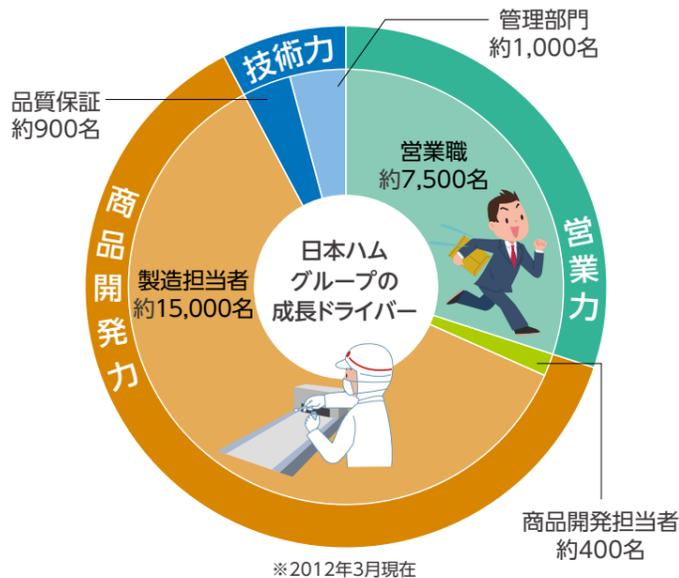
「人財育成」
「働く環境」
「投資家の皆様へ」
「経営の基盤」
「NO.1経営」
「食べる喜び」
「お届けするために」

「人財」育成・働く環境

日本ハムグループは、「真の幸せと生き甲斐を求める場として存在する」ために、従業員同士が学びあい、育てあふ風土を大切にしています。

企業の成長の源は「人財」

「苦しい時こそチャンスである」という創業者の精神を共有し、常に従業員一人一人が積極果敢に挑戦しています。そして日本ハムグループにおける成長ドライバーは、「営業力」、「商品開発力」、「技術力」の大きく3つとし、それを担う人財が活躍できる場でありたいと考えます。あわせて、個々のモチベーションを高め、成長し、企業そして社会に貢献できる人財を育てるために、さまざまな研修や教育を通じて能力の向上を図っています。



●2012年度日本ハム(株)研修体系

資格区分	意識革新・育成研修	マネジメント能力開発 選抜試験	評価者研修	自主参加型	目的別研修
管理職	SM 経営セミナーG		アセッサー養成研修 二次評価者研修		ITリテラシー向上(eラーニング) 品質No.1教育(Geラーニング)
	M ビジネスリーダー研修G 新任管理者研修G	SMプログラム SMアセスメント SM研修 SM通信教育	評価者研修 新任管理者評価者研修	Mコーチング研修	
監督職	L2 新任主事研修	Mプログラム 管理職昇格アセスメントG 通信教育	新任評価者研修	L2コーチング研修	
	L1 新任主任研修	初級管理者プログラム 人財開発アセスメント ジュニアマネジメント通信教育	労務・目標管理研修		
一般職	TM2 新入社員教育 集合研修・実習・フォロー 入社前勉強会	主任昇格・転換試験			
	TM1				

自己啓発支援 通信教育G
コンプライアンス教育 顧客満足

※Gはグループにも展開

チャレンジできる職場環境づくり

次世代経営者育成のためのセミナー

次世代経営者育成のため、「経営セミナー」や「ビジネスリーダー研修」を実施しています。これまで90名の卒業生を輩出している経営セミナーは、経営戦略とともに、さまざまなゲストスピーカーを招いて、ケーススタディを学んだり、実際の会社の経営課題解決について取り組み、経営層に対して成果発表を行っています。それらの経験により、受講生の人脈を広げ、経営力を磨き、経営マインドを醸成することを狙っています。



Message

新しく仲間となる皆さんへー日本ハムグループの求める人財像ー

「常識を打破して頂点の先へー日本ハムはあなたのチャレンジ精神を求めていますー」。

日本ハムグループが創業時から大切にしていた、どんな仕事にも情熱的に取り組むチャレンジ精神と自発的に学ぶ姿勢。採用でも、それを引き継いでいける人財であるかを重視しています。また、入社時の教育が重要だと捉え、新入社員には合宿研修で社会人としての基礎を教え、その後、日本ハムグループの生産・加工・物流・販売などの現場で実習・体験し、バーティカル・インテグレーション・システム^{※1}の流れや「生命の恵み」^{いのち}をいただいている仕事の重みを認識していただきます。

食という永遠のテーマのもと、活躍のフィールドは国内外に広がり、一人一人の挑戦が人と企業の未来を築くと考えています。

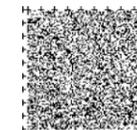
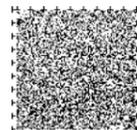
日本ハムキャリアコンサルティング(株) キャリア開発部 野神 美帆



※1 パーティカル・インテグレーション・システム

牛・豚・鶏の生産・飼育、処理・加工、物流、販売までを一貫して行うこと。そのため、品質が高く価値のある製品づくりができます。

WEB 日本ハム 採用 検索



多様な人材が活躍する仕組みづくり

より健康で安心して働ける職場づくり

すべての製造工場において、厚生労働省の「労働安全衛生マネジメントシステム」の導入と安全衛生の専任者として「安全インスペクター※1」を配置しています。そして、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。

その他、従業員の心身の健康管理のために電話相談窓口や医師への相談体制、長期休業者の復職プログラムの整備など、さまざまな状況に応じた取り組みを行っています。

障がい者が働きやすい職場環境づくり

マリンフーズ(株)三重物流課では、2006年度より盲学校高等部の生徒の皆さんを受け入れ、職場体験を実施しています。現在では、このプログラムを経て入社した従業員がおり、活躍のフィールドを広げています。また、従業員4名が、「障害者職業生活相談員資格認定講習」の修了証書を取得。盲学校高等部を訪問して、目の不

自由な方の日常を体験することで、職場において、従業員同士のコミュニケーションや業務指導に役立てています。

2011年度には、これらの取り組みに対し、三重県教育委員会より表彰※2を受けました。



定年後のスムーズな再雇用に向けて

日本ホワイトファーム(株)では、定年退職者の技術や知識を定年後も活かしてほしいと、再雇用制度が定着し、現在、60歳から65歳までの従業員比率は全従業員数の1割を超えています。担当業務は、原則として現役時代と同じ職場での業務としています。

ポイントは対象者への説明を早めに行うことであり、定年1年前には会社が制度を推奨していることを伝え、さらに面接も行って体調面や制度内容の確認を行います。そうすることで、対象者も早くから定年後の働き方について考えることができ、安心して再雇用を選択することができます。

Voice

働くことは楽しい!

慣れ親しんだ職場で、定年後も働けて、これまでの能力を活かすこともでき、仲間からの刺激もいただけて、頑張ろうという力が湧きます。これからも、後輩の皆さんにいろいろなことを伝えながら、良い製品づくりに努めます。

日本ホワイトファーム(株) 東北食品工場 製造1課 石山 恵子



東北食品工場 製造1課の皆さん

※1 安全インスペクター

働く人の安全を確保するために、作業環境や機械装置の安全性確認、改善指導を行っています。

※2 三重県教育委員会より表彰

マリンフーズ(株)は、三重県教育委員会より、職場体験受入企業等三重県教育委員会感謝状をいただきました。この感謝状は児童生徒の勤労観・職業観の育成や学習意欲の向上に顕著な功績を上げた県内事業所に対して、授与するものです。

労働時間管理の取り組み

グループ各社の管理部長クラスが人事労務管理責任者となって、人事労務の課題解決を目的とした会議を行っています。同会議では各社ごとに任命された労働時間改善責任者が、労働時間管理のポイント、過重労働とメンタルヘルス対策、各社の取り組みを相互に学ぶとともに専門

家よりアドバイスをいただきました。今後もこのような会議を活かし、働く環境の向上に努めます。



人事労務管理責任者会議

女性チャレンジプログラム

日本ハム(株)加工事業本部では、女性従業員が会社の戦力となって、成果を発揮することを目指した「女性チャレンジプログラム」を2006年度より実施。これまでに90名が受講しています。研修では、受講生が担当業務の中で設定した目標の達成に向けて、課題解決手法による分析、企画した実施策の検証、ディスカッション等、さまざまな取り組みを経て最終成果の発表を行います。また、バックアップ策として、「クロスメンター制度※3」を導入しており、異なる立場のメンターが

アドバイスすることで互いの視野が広がり、成果につながっています。

これは、女性従業員の成長に加え、会社・部門間連携の強化にも役立っています。



女性チャレンジプログラム(67期生の皆さん)

家庭と仕事の両立

家庭と仕事の両立支援のため、法律内容やどのような制度があるのか検索できるよう「育児支援データベース」を整備しています。また、両立に奮闘中の従業員だけでなく、すべての従業員の意識を変え働き方を見直せるよう「男女共生セミナー」を毎年開催しています。2011年度は東京大学社会科学研究所ワークライフバランス推進・研究プロジェクト代表の佐藤

博樹教授に「ワークライフバランスと働き方改革」というテーマで講演いただきました。『現代は一人が複数の役割を担わなければならない社会。仕事一辺倒の働き方に頼る企業運営はリスクである。メリハリある働き方を習慣づけるために、週2回は定時退社するべき』とのお話により、多くの従業員が共感しました。

Voice

男女共にいきいきと働いて輝けるように

仕事も家庭も充実し、成長しながら、美しく輝ける。それが働く女性の理想像。でも、現実には上手くいかないことが多くて悩みは尽きない。そのギャップを埋めるためにバックアップするのが、私たちの仕事です。仕事もプライベートも大切なのは男性も同じ。男女共にいきいきと働ける仕組みを考えていきたいです。

日本ハム(株) 人事部 女性活躍推進チーム 勝本 典子



※3 クロスメンター制度

受講生と部門の異なる職場に属する課長クラスがメンターとして指導・助言を行う制度。

株主・投資家の皆様へ

日本ハム(株)では、株主・投資家の皆様との直接・間接的な対話・交流活動を通じて、幅広くご意見やご要望をお聞きし、企業活動に反映させてまいります。

株主優待品のご案内

日本ハムグループでは、1,000株(単元株)以上保有の株主様に「選べるご優待品カタログ」を毎年6月にお届けしています。天海祐希さん出演のテレビCMでおなじみのハムギフト「美ノ国」などの日本ハムグループ商品やファイターズ観戦チケットなど多彩な商品を取り揃えています。

また、2011年度より寄附枠を設定し、東日本大震災の復興を目的とした寄附について、多くの方にご賛同をいただきました。なお、本年の株主優待では、世界で飢餓と貧困に苦しむ人々に食糧支援を行うことを目的として、日本の「国連WFP協会」へのご寄附をお選びいただけます。



*毎年3月末日現在1,000株以上保有の株主様が対象です。

個人投資家向け会社説明会

日本ハムグループの事業領域の広さやその活動内容、今後の事業展開、さらには当社株式の魅力等をご理解いただくことを目的として2011年度は、23会場で実施しました。2012年度も個人投資家の皆様を対象とした会社説明会を全国各地で開催します。



Voice

個人株主様の声

私は、北海道日本ハムファイターズの2軍施設がある千葉県鎌ヶ谷市に在住しています。時間がある時は、球場に足を運び、練習や試合でさまざまな工夫を凝らしながら取り組む選手の姿を見ている。ここでのびのびと成長した若い選手たちが1軍で活躍する姿は痛快なものです。日本ハムグループも若い才能を育成し、常に創意工夫と改革をすすめる土壌を活かし、さらに発展してほしいと願っています。
「頑張れ! 日本ハム」



荒木 様

商品展示会へのご招待

毎年1月に開催する展示会に株主様をご招待しています。グループ商品の紹介およびご試食をはじめ、事業活動をご理解いただき、多くの株主様とコミュニケーションを深めています。会場では、日本ハムグループならではのイベントとして、北海道日本ハムファイターズ選手との交流機会も設けています。

*毎年9月末日現在1,000株以上保有の株主様が対象です。

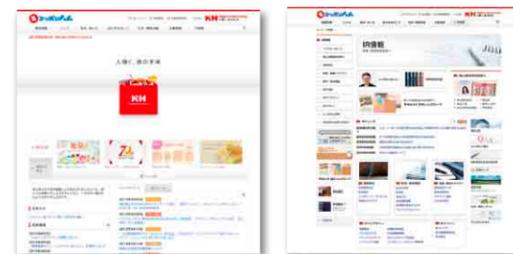


IR情報・企業情報の発信

ステークホルダーの皆様へ情報を的確にお伝えできるように、さまざまな機会やウェブサイト等を利用して、IR情報・企業情報の公開に努めています。



Annual Report Fact Book View
(ウェブサイトからPDFでダウンロードできます)



日本ハムグループウェブサイト

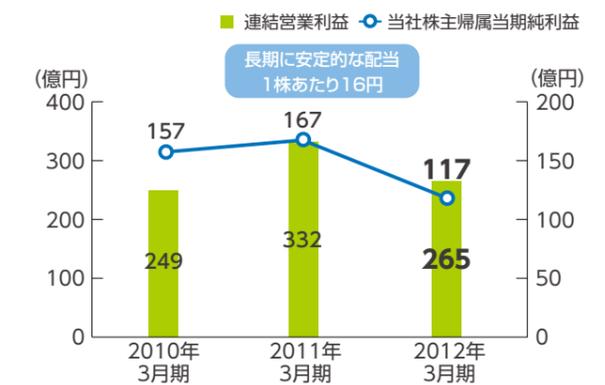
*1 東証IRフェスタ

東京証券取引所が主催となり、個人投資家と上場企業のコミュニケーション機会の提供を目的としたIRイベント。

剰余金の配当方針

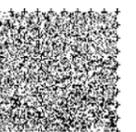
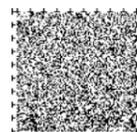
当社剰余金の配当等につきましては、長期的発展の礎となる企業体質強化のための内部留保の充実と安定配当を基本として、業績に対応した配当の実施を方針としています。なお、当社は2012年3月3日に創業70周年を迎えたことから、2012年3月期につきましては、普通配当16円に70周年記念配当2円を加え、1株当たり18円とさせていただきます。

● 連結営業利益と当社株主帰属当期純利益の推移



Topics 東証IRフェスタに出展

日本ハムグループは、2012年3月に東京で開催された「東証IRフェスタ*1」に出展しました。2日間で約14,500名の個人投資家の皆様が集まり、当社役員による会社説明や株主の特典紹介、飾り切り実演の他、東日本大震災の復興支援を目的としたチャリティオークションなどにも協賛しました。



経営の基盤

日本ハムグループには、多くの会社や部署があり、信頼を生み、総合力を高めるために役員や従業員の「責任範囲」と「きまり」を明確化し、それに基づいて会社を運営しています。正しく効率よく業務を行い、ステークホルダーの皆様の期待にお応えしています。

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^{*1}は、取締役12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、2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います。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、2011年6月現在のものです)

Answer 1 「コーポレート・ガバナンス」は、企業の意思決定の仕組みのこと。健全な経営を推進する機能があります。



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を構築しています。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、うち3名以上の独立性のある社外監査役を選任することを基本としています。監査役会では、取締役の職務執行、取締役会の意思決定や監督業務を監査しています。この他、社外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、社会・環境室による環境監査、コンプライアンス^{*2}部によるモニタリングを通じて、業務の適正性を確保するように努めています。

Answer 2 一つは取締役会が日本ハムグループの重要なことを決めたり、会社の運営が正しく行われているかを監督しています。二つ目は、委員会やさまざまな部署が会社の経営が正しく行われるように取り組んでいます。



*1 取締役会

社内の取締役10名と社外の取締役2名、監査役5名が参加して、社内外のさまざまな意見を織り込んで決定しています。(2011年6月現在)

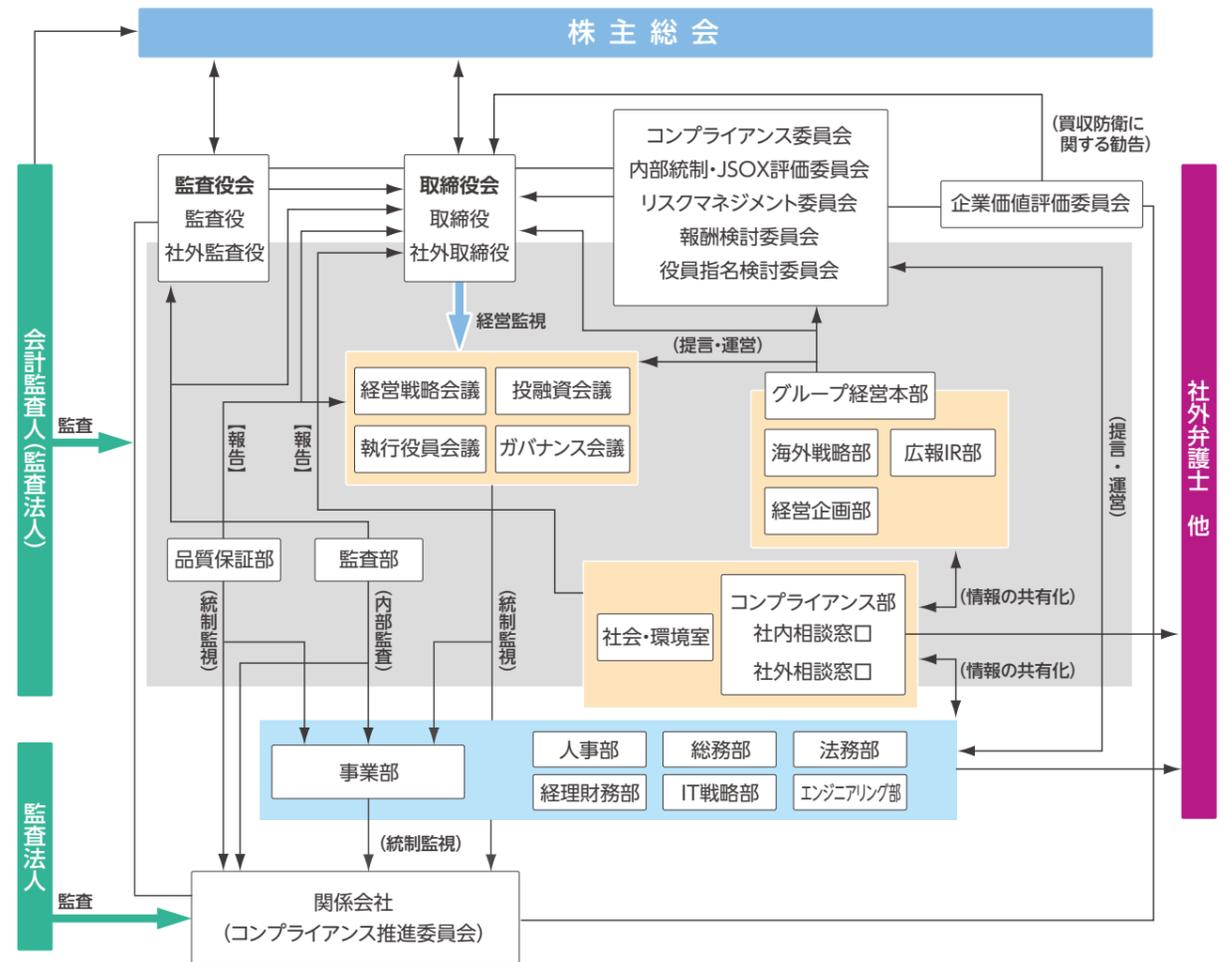
Question 1 「コーポレート・ガバナンス」って何のこと?



Question 2 「コーポレート・ガバナンス」って具体的に何をしているの?



● 日本ハムグループ「コーポレート・ガバナンスの仕組み」



内部統制の強化

日本ハムグループの経営は、取締役会が中心になって行っていますが、取締役会をサポートする委員会が5つあります。役員報酬について検討する「報酬検討委員会」、役員候補者について検討する「役員指名検討委員会」、コンプライア

ス^{*2}を浸透させるための「コンプライアンス委員会」、日本ハムグループのリスク管理を行う「リスクマネジメント委員会」、会計の公正性をすすめる「内部統制・JSOX評価委員会」があり、日々の活動を通じて、役員会をサポートしています。

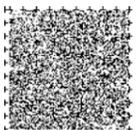
*2 コンプライアンス

法令遵守と訳されることが多々ありますが、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、企業が正しい経営を行うことであると認識しています。



日本ハム 経営方針

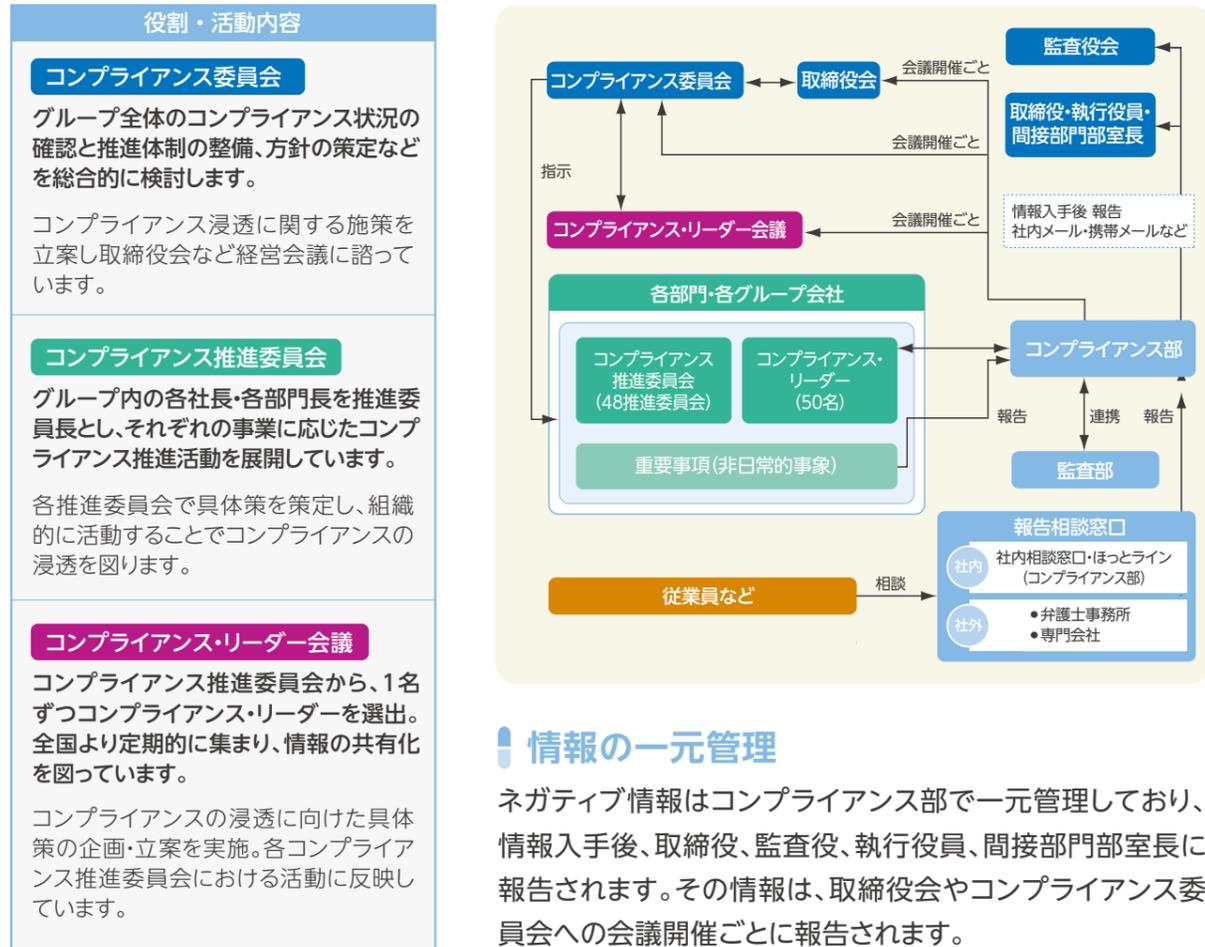
検索



コンプライアンスへの取り組み

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。

日本ハムグループのコンプライアンス態勢



Voice コンプライアンス・リーダー会議 風通しのよい職場の実現に向けて

2011年度、日本ハムグループ「コンプライアンス・リーダー会議」は、海外を除く国内関係会社のコンプライアンス・リーダー総勢49名で年3回(5月、10月、3月)会議を行いました。職場でのコンプライアンス推進活動について全員で討議し、風通しのよい職場をつくり「日本で一番「誠実」と言われる企業を目指す」ための活動を行っています。

2011年度コンプライアンス・リーダー会議議長 日本ハム(株)関連企業本部 川畑 清志



コンプライアンス浸透のための活動

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
日本ハムグループの遵法精神の基本となるものとして、すべての役員・従業員の行動のあり方を示しています。一人一人がこれに則して行動しています。



日本ハムグループ 行動基準 日本ハムグループ 行動基準ハンドブック

周知活動の実施

コンプライアンス研修
階層ごとに、知識の習得や事例研究をもとにしたグループ討議などを行っています。

事業所勉強会
事業所単位でコンプライアンスをテーマとした勉強会を実施しています。



コンプライアンス研修

モニタリング

コンプライアンスアンケート
従業員を対象として毎年実施。組織風土や従業員の意識を数値化し活動に活かしています。

コンプライアンス相談窓口

社内2カ所 社外2カ所

日本ハムグループの全従業員が自由に苦情や職場実態を通報・相談できる窓口を設置しています。

相談窓口等を記載したコンプライアンスカード



日本ハムグループ「コンプライアンス強化月間」(8月)

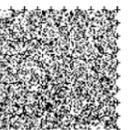
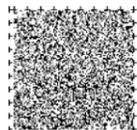
コンプライアンス強化月間には、グループ全従業員(国内)より、コンプライアンスに関する標語を募集しています。2011年度は7,335通の応募から、選出した標語でポスターを作成しました。各事業所内で掲示され、コンプライアンス意識のさらなる浸透を図っています。



Voice コンプライアンス事業所勉強会 個々の意識向上を目指して

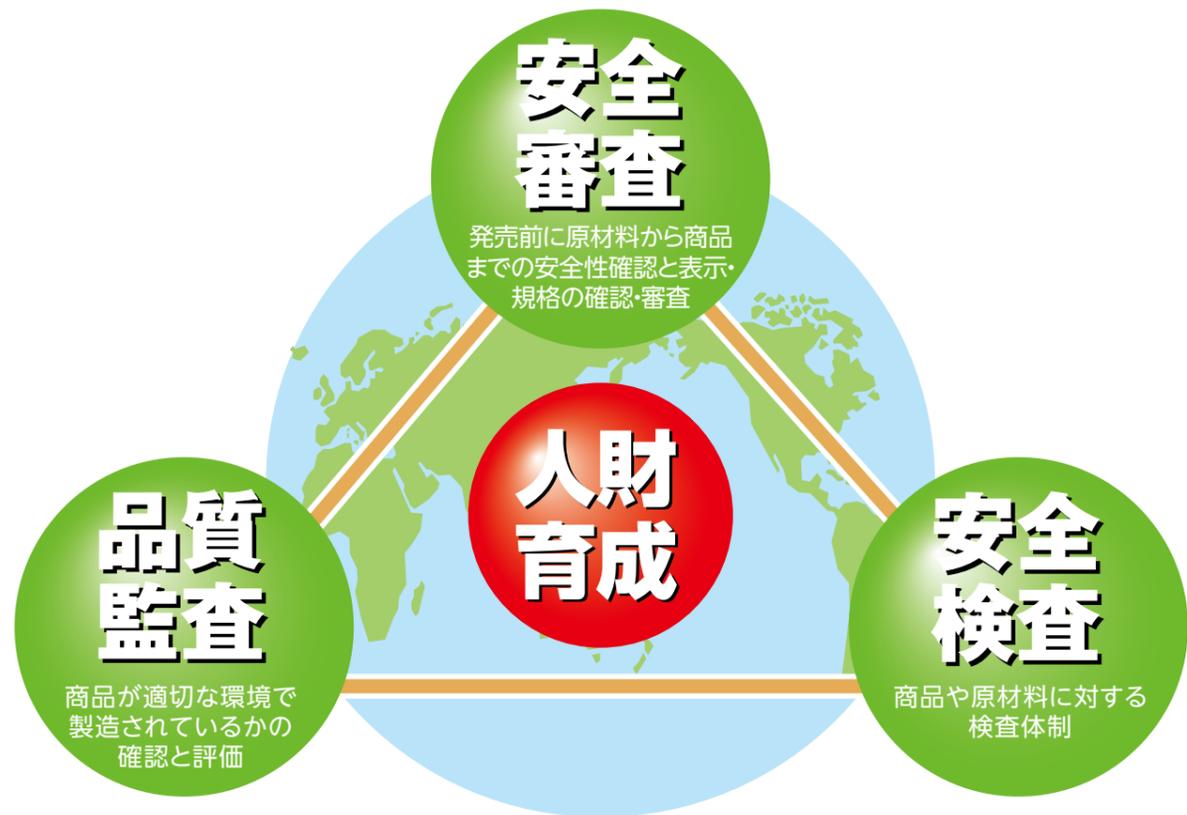
日本フードパッカーグループの各事業所においてコンプライアンスについて振り返る場を設け、さらに定着させていくために、2008年度から年間10回以上のコンプライアンス勉強会を開催しています。日本ハムグループの取り組みを勉強したり、ケーススタディでの討議などを行い、参加者にとってコミュニケーションを深める上でも大変有意義な場であると実感しています。

日本フードパッカー(株) 管理本部 七條 毅彦



品質No.1経営

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。



Voice 「OPEN品質」～もっと開かれた食品づくりの実現へ～

日本ハムグループでは、東日本大震災における福島第一原子力発電所の事故により起きた放射性物質の飛散という問題に対し、原材料から最終商品に至るまで、安全性を確保し、お客様にご安心いただくという視点で取り組んできました。これからも「日本ハムグループの商品ならば安心!」とお客様に思っただけのよう、たゆまぬ努力を積み重ねていきます。

日本ハム(株) 品質保証部 宇都 佳裕



安全検査



放射能検査取り組み状況

牛肉	●日本フードパッカー(株)4工場、宮崎ビーフセンター(株)、協同食品(株)で全頭検査
豚肉、鶏肉	●日本ハム(株)中央研究所で事業部、各社での任意検査
魚介類	●(株)宝幸 八戸工場で原料、製品を検査
使用水	●日本ハム(株)安全試験室で東北、関東、静岡地区を中心に毎月検査



放射能を測定する「ゲルマニウム半導体検出器」

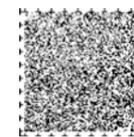
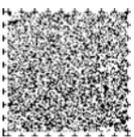
放射性セシウム新基準値(Bq/kg)	規制値
飲料水	10
乳児用食品	50
牛乳	50
一般食品	100

(新基準値は、2012年4月1日施行)

Voice グローバルに連携し、検査体制の充実を図っています

東日本大震災以降、いままで行っていた野菜、原料肉などの残留農薬、動物用医薬品等の分析に加え、食品中の放射能検査の業務も行うようになりました。仕事の量と責任が一気に増えましたが、お客様に安心していただくために大切なことですので、いままで以上に頑張ります。

日本ハム(株) 安全試験室 石塚 裕美

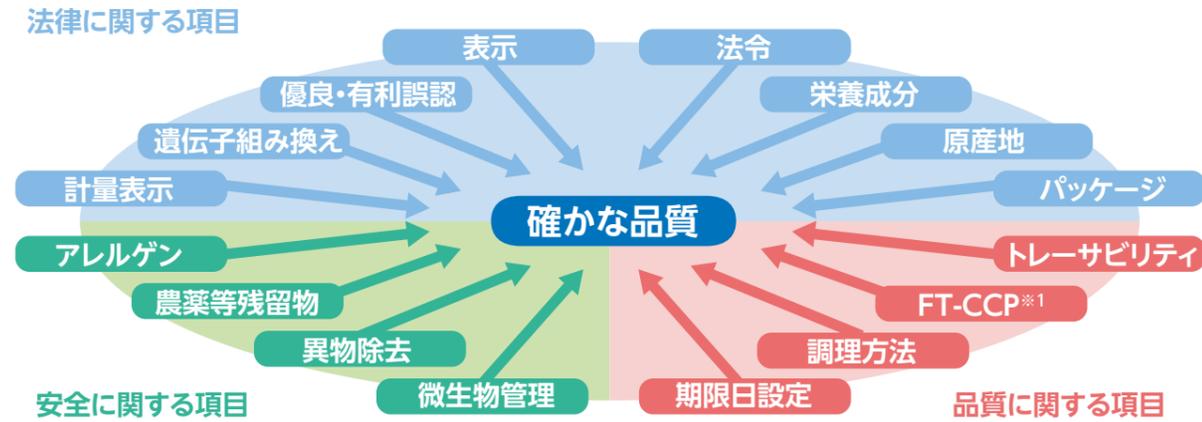



環境への思いやり
このつながり
お客様とのつながり
「人財育成」
働く環境
「投資家の
皆様へ」
経営の基盤
品質No.1経営
「食への喜び」を
お届けするために

安全審査

●審査する内容

確かな品質を保っていただくために、多くの項目について厳しく確認していきます。



品質監査



生産地監査
国産さばの水揚げ時の確認

製造工場監査
チーズ工場の現場監査

営業拠点監査
営業拠点での表示や形状等の確認

Voice 商品の特征や新たな危害にもしっかり対応しています

私たちの品質監査は、原材料の生産から始まり、工場での生産、営業での流通までを対象としています。昨年の東日本大震災の発生を受けて家畜の飼料まで調査を行い、実際に生産に携わっている方々の頑張りにも感動しました。これからも日本ハムのもの作りを支えていこうと思います。



日本ハム(株) 品質保証部 中山 穰

※1 FT-CCP
日本ハムグループの品質向上活動から生まれた美味しさを
実現するためのノウハウ。鮮度とおいしさの重要管理項目。
Fresh & Tasty Critical Control Pointの略。

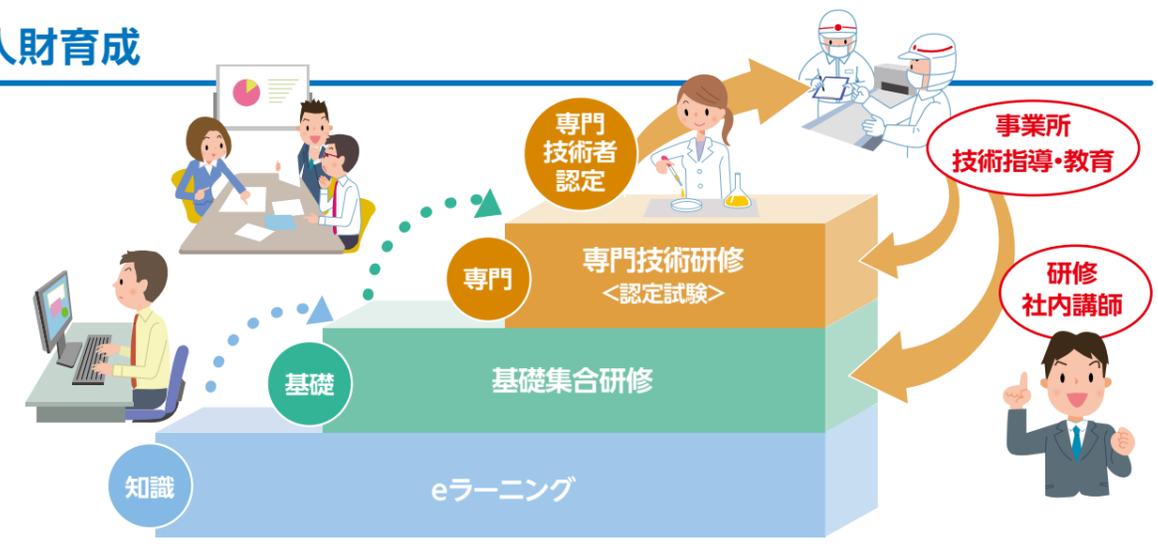
Voice お客様視点での審査を心がけています

東日本大震災以降、生産工場の変更、原材料の産地の確認などの出来事が重なり、それらへのスピーディな対応にとっても苦労しました。しかし、これはお客様に安心していただける商品をお届けするためには大切なことと思います。これからも審査を通して安全・安心をお届けします。



日本ハム(株) 加工事業本部 品質保証室 安本 幸弘

人財育成



Voice 品質をつくるのは「人」、人財を育成しています

お客様に安全な商品をお届けするために、原料や商品は専用機器で検査しています。検査機器は、適切に維持・管理することで高い精度が維持できます。私は、検査機器の専門技術研修を受けました。研修で得た技術を活用し、後進の育成・品質向上に役立てていきます。



日本ハムファクトリー(株) 静岡工場 鈴木 高弘

食の安全・安心を守る「検査技術」の開発



日本ハム 中央研究所

検索

日本ハム(株)中央研究所では、食品の残留農薬、動物用医薬品、カビ毒など数百種類にわたる有害物質の検査やにおい分析、畜種鑑別など消費者の方から寄せられる不安にお応えできる分析・検査を行っています。また、グローバルな検査に対応する「ISO/IEC 17025」の認定拡大を進め検査の精度管理を推進しています。

なお開発した検査技術は、社会の皆様にお役立て頂くため社外からの受託検査も行っています。

受託検査項目(一例)

栄養成分

物理的試験

官能評価

風味成分



食品に含まれるタンパク質の分析



食品中の農薬の分析



トランス脂肪酸・コレステロールを測定する「ガスクロマトグラフ」

Topics

「ISO/IEC 17025※1」認定取得

日本ハム(株)中央研究所では、食品の表示に関わる栄養成分、トランス脂肪酸・飽和脂肪酸・コレステロールの分析に関して、「ISO/IEC 17025」の認定を取得しています。その認定を取得している機関の分析結果には、「ISO」の表記が可能となり、そのデータは公的機関のものと同等であると評価されます。信頼性のあるデータを少しでも多く提供できるよう、さらなる認定項目の拡大にも積極的に取り組んでいます。



Voice

安全・安心な商品をお届けしたい

食の安全・安心を守る取り組みの一環として、ISOの手法をさまざまな検査に取り入れ、日々検査の精度管理、データの信頼性の向上に取り組んでいます。今後も、分析技術の向上を通じて、食の安全・安心に貢献する企業を目指してまいります。

日本ハム(株) 中央研究所
石黒 智子



食の安全・安心を守る「検査キット」の開発

日本ハム(株)中央研究所では、食物アレルギーや食中毒菌、カビ毒などを検査するキットを開発・販売しており、これらは、厚生労働省や消費者庁の通知法※2ならびにガイドラインに準拠しています。食品工場では、衛生面・品質面の管理、検査機関、公的機関では、衛生検査など幅広くご利用いただいています。



食物アレルギー迅速検査キット「FASTKIT スリムシリーズ」



カビ毒検査キット「MycoJudgeトータルアフラトキシン」

NHイムノクロマト使用例



食中毒菌検査キット「NHイムノクロマトシリーズ」

増菌培養

粉碎・均一化した食品サンプルを増菌培養液に入れ、一晚培養



培養液をテストストリップへ添加

添加方法1
試料滴下部へ増菌培養液100μLを滴下



添加方法2
分注した増菌培養液へテストストリップを投入



結果の判定

判定
15分後にラインを確認
①ライン2本=陽性
②ライン1本=陰性



Topics

農林水産先端技術産業振興センター会長賞を受賞

日本ハム(株)中央研究所が開発した食中毒菌検査キットによる食肉並びに食品の衛生管理への貢献が評価され、農林水産省主催の「平成23年度(第12回)民間部門農林水産研究開発功績者表彰」において、「社団法人農林水産先端技術産業振興センター会長賞」を受賞しました。

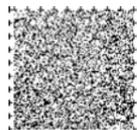


Voice

検査技術の開発を通じて、食の安全・安心を守ります

私たち中央研究所キット開発チームでは、お客様に安全・安心な商品をお届けできるように、健康被害を引き起こすリスクを事前に予測して、それに対する検査技術を開発しています。“お客様においしさと安心の笑顔をお届けしたい”その思いを胸に、これからも検査キットの開発に取り組みたいです。

日本ハム(株) 中央研究所
北條 江里

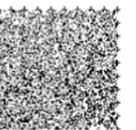


※1 ISO/IEC 17025

試験を行う能力に関する要求事項を規定した国際規格。認定を受けた機関は、そのシステムおよび技術の信頼性が国際的レベルであることとなります。

※2 通知法

消費表第286号「アレルギー物質を含む食品の検査方法について」ならびに食安監発第0816第7号「トウモロコシ中の総アフラトキシンの試験法について」



環境への思いやり
「食」をつなぐ
お客様とのつながり
「人財育成」
働く環境
投資家の
皆様へ
経営の基盤
品質No.1経営
「食」への思いやり
お届けするために

「食べる喜び」をお届けするために

私たち日本ハムグループは、皆様においしさと感動をお伝えしたい…。そんな思いを胸に、ていねいに、たいせつに、そして心を込めて活動しています。

営業

女性ならではの視点を活かして

私は、お客様先の店舗における営業活動と商品カタログの誌面構成などを主な業務内容としています。お客様は、お客様の視点に立った売場づくりを求められています。私は日本ハムグループの機能性を持つハム・ソーセージ等を提案し、コーナー展開していただいています。中でも東北日本ハム(株)の食物アレルギー対応食品「みんなの食卓®」シリーズは、好評をいただいています。展開当初は、売れ行きも思わしくなかったのですが、日本ハムグループの各事業所とのタイアップや販促策が奏功し

て、今ではお客様からも『「みんなの食卓®」を全種類販売して欲しい!』などの声をいただいています。この時は、お客様に認知された喜びとともに商品の魅力を伝える大切さを実感しました。これからもお客様、お客様のご期待に応えられるよう、そして女性ならではの視点を活かした営業活動を推進していきます。

日本ハム北海道販売(株)
北海道CS部 札幌第一CS課
梶間 紫央奈



関連記事：みんなの食卓® P.41-42

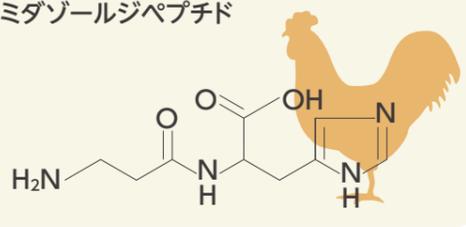
研究

おいしいお肉を食べて健康になってほしい!

私たちは、お肉を食べることが健康に与える影響について研究しています。例えば、鶏肉は筋肉作りに欠かせないたんぱく質を豊富に含み脂肪が少ないことから、もともと健康イメージがありますが、疲労を抑える有効成分(イミダゾールジペプチド)を豊富に

含んでいることはあまり知られていません。おいしいお肉を食べて健康になる、それを科学的に証明したり、より健康的な食べ方を提案することで、もっとお肉を食べることを楽しんでいただきたいと思います。

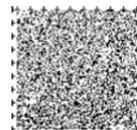
●イミダゾールジペプチド



日本ハム(株)中央研究所
ヘルスサポート課
生田 務



関連記事：鶏肉の関連 P.67-68



営業

お客様の笑顔のために

私は、沖縄県内のリゾートホテルや飲食店のお客様先様を訪問し、主に牛肉などを納品するルートセールス(営業)を行っています。沖縄経済は、観光立県とも言われるほど多くの観光客に支えられており、その心を満たす要素の一つに食事が挙げられます。私のお客様先様には、毎日数100名のお客様がお見えになるステーキハウスがあり、そのお客様から



いただく「おいしかった!」、「また来ます!」などの声をお客様先様から伝え聞くことが、とても励みになっています。

私は、お客様のニーズや地域のイベント等を

視野に入れながら、品質維持の徹底や在庫管理に取り組んでいます。そして、営業として基本を忠実に守り、市場分析データなどを基にした提案活動を行うことでお客様からの信頼をいただくことが、私たち日本ハムグループの絆をさらに強固にするものと考えています。これからも、お客様視点を第一に「心の栄養」をお届けしていきます。



西日本フード(株)
沖縄営業部
仲里 公男



関連記事：エコドライブの関連 P.26

研究

元気な家畜の育成に貢献しています

おなかの健康のためにヨーグルトなどを食べて乳酸菌を摂ることが良いという話をよく聞きますが、豚のおなかにも乳酸菌はとていいんです!

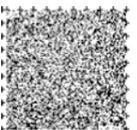
The illustration shows a pink pig on the left and a scientist in a white lab coat on the right. A speech bubble from the scientist says: 「特許も取得しました! 特許第4565057号(平成22年) 「イムノグロブリンA誘導能の高い新規乳酸菌」」. Above the pig, there is a circular inset showing a microscopic view of bacteria.

そして、養豚家の方や獣医師のお役にたきたいという強い思いから、健康な豚のおなかの中から400以上の乳酸菌を分離し、その中から *Enterococcus faecium* NHRD IHARA株を見出しました。この乳酸菌は豚のおなかに定着しやすく、健康によいはたらきがあり、また豚の免疫力を高め、成長を促進する効果があることを確認しました。これからも、元気な家畜を育てる技術を研究していきます。

日本ハム(株)中央研究所
助川 慎



関連記事：豚肉の関連 P.71-72



「食べる喜び」を
お届けするために
「ノー残業」
経営の推進
働く環境
「人材育成」
お客様への思いやり
お客様へのつながり



「食べる喜び」を世界の皆様へ

日本ハムグループでは、世界12の国と地域で食肉をはじめ、水産品、畜肉加工品などを扱っています。徹底した品質管理のもと生産・加工された商品は、現地における販売はもちろん世界各国へお届けしています。



タイ日本フーズ、タイ日本コールドストレージの生産再開について

日本ハムグループでは、タイ日本フーズ・タイ日本コールドストレージにおいて、洪水被害を受け、操業を停止しておりましたが、品質を含む各種検査の実施後、2012年4月より順次、生産・稼働を再開しております。



中国 (China) ▶ 日邦食品(上海)

グループのネットワークを活かして

私たち日邦食品は次の3つのことに取り組んでいます。1つ目は中国における日本ハムグループのブランド価値を向上させることです。「NH日邦食品」というブランドで主に日系スーパーマーケットで販売しています。2つ目はグループのネットワークを活用し、より良い原料を安定的に供給することです。主に英国日本ハム、オーストラリア日本ハムより輸入した原料を中国国内で販売しています。そして3つ目は日本向け商品のサポートをすることです。グループネットワークを活かし、すべてのお客様に満足して頂ける商品を提供していくことが私たちの使命です。

日邦食品(上海) 総経理 本田 勝一



ベトナム (Vietnam) ▶ 日本ゴールデンピッグ



製造



経理のスタッフ

営業



日本ゴールデンピッグ直営店のスタッフ

お客様



皆様に愛される品質を目指して

私たちは、本場ヨーロッパの味と日本ハムが70年間培ってきた品質管理技術の融合により、安全・安心なハム・ソーセージの生産・販売をしています。主にベトナム国内の高級ホテルやレストラン、直営店の他、スーパーマーケットでは「TO」、「INGP」といった自社ブランドで展開しています。これからもベトナムの皆さんに様々なシーンでお楽しみいただけるよう、努めて参ります。

日本ゴールデンピッグ 社長
五十嵐 康人



製造

毎日の食卓に本来のおいしさを

ベトナムでは、フランスパンにハムをはさんだメニューは人気があり、ハムは私たちにとって、とても身近な食べ物です。私たちの作るハム・ソーセージは、ヨーロッパの本格的な製法で製造されており、肉本来の味を楽しめる商品です。私たちの商品を皆さんに喜んで食べて頂けるよう、これからも心をこめて作っていききたいと思います。

日本ゴールデンピッグ 製造課
グエン トゥイ リン
NGUYEN THUY LINH



中国って
どんなところ?



正式国名 中華人民共和国
面積960万km²。ロシア、カナダに次ぐ3番目の広さで日本の約25倍。人口は、13億3,000万人以上と日本の約10倍を有しており世界で一番多い。



ベトナムって
どんなところ?



正式国名 ベトナム社会主義共和国
面積32万9,241km²。(日本の国土から九州を除いた広さ)人口は約8,900万人。平均年齢は、日本の44歳に対して、ベトナムは27歳と非常に若く、成長著しい国です。

「食べる喜び」を
お届けするため
「生産者の思い」を
「消費者の思い」を
「投資家の思い」を
「社会の思い」を
「環境の思い」を

カナダ (Canada)

▶ 日本ハム(株)

「カナダ大麦豚」のこだわり

日本ハムグループが輸入・販売している「カナダ大麦豚」は、カナダの大自然の中で、澄んだ空気とミネラルウォーターとして日本でも人気があるきれいな水、肥沃な大地で収穫された大麦を食べて育ち、飽和脂肪酸を多く含み、しまりの良い脂肪に仕上がります。

CQAとは…

CQA(Canadian Quality Assurance®)とは、HACCPをベースにしたカナダ政府認証のシステムで毎年審査があります。



CQA 認証証明書

お客様に「安全・安心」な豚肉をお届けするために…

厳格な養豚基準であるカナダ政府認証システム「CQA」を取得した契約農場で生産しており、トレーサビリティ*も出来ています。

※豚肉の生産履歴(生産、製造、加工から流通に至る各段階の情報)をさかのぼって明らかにできる仕組みのこと。

カナダ大麦豚を通じた環境活動

森林保全への取り組み

2011年10月より、「カナダ大麦豚」の売上の一部を『C.W.ニコル アファンの森財団』に寄付しています。『C.W.ニコル アファンの森財団』は日本の自然を愛するC.W.ニコル氏が、日本の未来のために

“森の再生”活動を行っています。日本ハムグループはこのC.W.ニコル氏の活動に賛同し、財団設立当時より、オフィシャルスポンサーとして支援しています。



Topics 「アファンの森」敷地内で記念植樹を行いました。

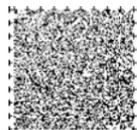


おいしさに安心をそえて

日本食品メキシカーナでは、日本のお客様からご支持をいただいております「中華名菜 麻婆茄子」やピザなどのトッピングに使うハラペーニョ(青唐辛子)といったメキシコならではの食材を利用した商品を製造しています。また、メキシコ国内向けに「鶏の天ぷら」「コロッケ」「スペアリブ」なども製造・販売しています。当事業所では商品検査室を設置しており、3名の検査員が在籍し、微生物検査や液体クロマトグラフィーを利用した原料の安全性確認、品質評価などの理化学検査を行っています。また、検査方法の周知と共通認識を得るためにすべての操作法のマニュアルを作り、技術の向上を目指しています。今後もしっかりとした検査基盤を構築し、お客様が安心できる商品を提供できるよう努めてまいります。

ハラペーニョ

日本食品メキシカーナ 品質管理課 山仁 由美



Question Q

カナダって
どんなところ?



Answer A

正式国名 カナダ
面積997万610km²とロシア連邦に次ぐ世界第二位の広さ。国土の約半分が森林です。人口は、約3,400万人。大麦は、世界第二位の生産量を誇る。



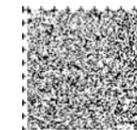
Question Q

メキシコって
どんなところ?



Answer A

正式国名 メキシコ合衆国
面積197万km²。日本の約5倍の広さがある。人口は、約1億1,000万人。



環境への思いやり
「食への喜び」を
お届けするために
「人財育成、
働く環境、
社会への
貢献」
「投資家の
期待」
「世界の
活躍」
「NO.1 経営」



「ウイニー」の飾り切りは、ウェブサイトや携帯サイトでもご覧いただけます!



WEB かざり切り 検索



やわらかく、あっさりとした味わい。

お口に皮が残らない、皮なしタイプのほそびきウインナー「ウイニー」。あっさり味で食べやすく、小さなお子様のおかずやお弁当にぴったりです。さらに、おなじみの美味しさはそのままに、2010年よりお子様の健康にもうれしい栄養機能食品(カルシウム)^{※1}へとリニューアルしました。創業70周年を記念して発売したフランクフルトタイプの「ウイニー皮なしフランク」も好評です。

日本ハム(株) ハム・ソーセージ事業部 商品部 二名 文葉



「ウイニー」ができるまで

1

原料処理



豚肉・鶏肉など原料の肉質を丁寧にチェックします。

2

配合



ミンチ肉に香辛料や調味料を混ぜて味を整え、ほそびきにします。

3

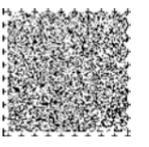
充填



専用ケーシング^{※2}に充填します。形や大きさはそろっているかチェックします。

FT-CCP

FT-CCP



FT-CCPとは?

日本ハムグループの品質向上活動から生まれた美味しさを実現するためのノウハウ。鮮度と美味しさの重要管理項目。Fresh & Tasty Critical Control Pointの略。

※1 栄養機能食品(カルシウム)

栄養成分(ビタミン・ミネラル)の補給のために利用される食品で、栄養成分の機能を表示するものをいいます。「ウイニー」は、カルシウム入りにリニューアルし、この栄養機能食品となりました。



「ウイニー」発売当初のテレビCM

1966年の発売から愛され続けている「ウイニー」。この度、日本食糧新聞社 第30回食品ヒット大賞にて、「ロングセラー賞^{※3}」を受賞しました!これからも、お客様に喜ばれる美味しさをお届けできるよう、その品質を守り続けます。

「栄養機能食品」でいいこと!

栄養機能食品(カルシウム)の「ウイニー(ミニサイズ)」8本で1日あたりの栄養素等表示基準値(700mg)の34%のカルシウムが摂取できます。



4

加熱・殺菌・冷却



スモークで香り付けをした後、加熱殺菌を行い素早く10℃以下まで冷却します。

5

検品・包装



一本一本ケーシングを剥き、きれいにスモークがついているかなど、丁寧に最終チェックをします。



出来上がり!



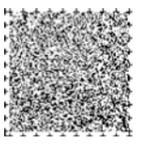
やわらかく、あっさりとしたおなじみの美味しさをお楽しみください。

Voice

安全な美味しさと環境へのやさしさを

「ウイニー」の生産は、茨城工場と小野工場に限定して、特定原材料7品目を使用していない製造現場でより高い安全性を確保しています。また、原料処理から包装に至る連続したラインにより、衛生管理を徹底しています。2工場共、「ISO14001」を取得しており、茨城工場では、太陽光発電や氷蓄熱空調システムを導入。小野工場では、ウインナーのスモーク工程で発生する煙を場外に出さない消煙装置を設けるなど環境にも配慮しています。

日本ハム(株) 茨城工場 管理課 小林 堅治



※2 ケーシング

配合肉を詰める充填材のこと。牛腸、豚腸、羊腸などの天然のものや、コラーゲン、セルロース製などの人工のものがあります。

※3 日本食糧新聞社 第30回食品ヒット大賞ロングセラー賞

食品ヒット大賞は、全国112社のモニター企業からの推薦により選考。その中でもロングセラー賞は、時代のニーズを先取りし、10年以上にわたる長期間、その分野で上位の売上を確保している商品に授与されます。

環境への思いやり
「食への喜び」を
お届けするために
「食育家」の
「投資家」の
「お客様」の
「つながり」

おいしい骨付フライドチキン
チキチキボン®



ロングセラーのヒミツ



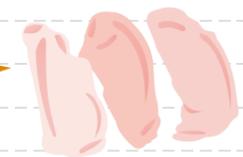
1987年放映のテレビCM

「チキチキボン®」は発売以来変わらない製法で作られています。一度食べるとまた食べたくなるスパイシーでジューシーな骨付きフライドチキンです。

『鶏肉』でいいこと!

鶏の手羽肉には、たんぱく質の一種であるコラーゲンが多く含まれています。

コラーゲンがたっぷり!



とき
世代を超えて愛される味。

“子どもの頃大好きだったあの味を我が子にも”と世代を超えて引き継がれている「チキチキボン®」。数種類のスパイスをオリジナルブレンドし、子どもから大人まで幅広く愛される味に仕上げました。発売以来変わらぬ美味しさへのこだわりをご紹介します。

日本ハム(株) デリ商品事業部 商品企画室 橋野 比呂志



「チキチキボン®」
ができるまで

1

FT-CCP

原料処理



原料の鶏手羽肉は、適正な温度管理のもと、羽根や形の悪い原料などを人の手で丁寧に取り除きます。

2

FT-CCP

漬け込み



スパイスや調味料などを混ぜ合わせた液に漬け込みます。

3

FT-CCP

フライ



表面を香ばしく、中をジューシーにするために、高温と中温で二度揚げします。

4
検品・包装



商品の鮮度を保つため、酸素を取り除いて包装し、お客様のもとへ美味しさをお届けします。

5
出荷



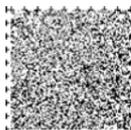
スパイシーでジューシーな「チキチキボン®」をお楽しみください。

Voice

伝統の味を守りながら進化を続けます

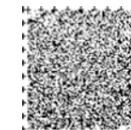
1987年発売のロングセラー商品「チキチキボン®」。鮮度と美味しさをお客様にお届けするために、日本ハム惣菜(株)北海道工場・新潟工場・宮崎工場の3工場共通のFT-CCPを設定し製造しています。全国のお客様にご満足いただけるように、安全で安心、そして美味しいと喜んでいただける商品づくりに励んでいます。

日本ハム惣菜(株)新潟工場 渡邊 啓一郎



FT-CCPとは?

日本ハムグループの品質向上活動から生まれた美味しさを実現するためのノウハウ。鮮度と美味しさの重要管理項目。Fresh & Tasty Critical Control Pointの略。



環境への思いやり
このつながり
お客様とのつながり
「人材育成」
働く環境
「投資家の皆様へ」
経理の仕組み
「No.1」経営
「食べる喜び」を
お届けするために



青森の正直

「青い森の良品発掘コンテスト」受賞

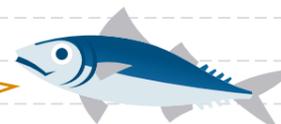


2011年10月15日、独立行政法人青森県産業技術センターの主催する「青い森の良品発掘コンテスト※1(加工食品部門)」で「青森の正直 真鯖 味付」が準大賞をいただきました!

さば
「鯖」でいいこと!

「鯖」などの青魚は、DHA(ドコサヘキサエン酸)^{※2}やEPA(エイコサペンタエン酸)^{※3}などを多く含んでいます。

DHA、EPAがたっぷり!



正直なおいしさをお届けしたい

「本当においしくて価値あるものを!」そのような思いから「青森の正直 真鯖」が生まれました。主原料の真鯖は、八戸港で水揚げされる真鯖のうち大振りでの脂の乗ったものを使用し、副原料の醤油や津軽味噌の原料となる大豆は、青森県産のみを使用しました。素材のおいしさを大切に活かして、丁寧に作った自信作です。

(株)宝幸 事業本部 常温食品事業部 商品開発課 前 成美



「青森の正直」ができるまで

1

原料の選定



秋から冬にかけて八戸で水揚げした500g以上の真鯖を厳選して使用します。

2

カット・成型



フィッシュカッターに鯖を並べ、頭、内臓などを除去し缶型にあわせてカットします。

3

手詰め



カットされた鯖は、一匹分丸ごと、缶に手で丁寧に詰めていきます。

(株)宝幸の「青森の正直」シリーズはインターネットでもお求めいただけます!

WEB 日本ハムショッピングサイト 検索

※1 「青い森の良品発掘コンテスト」

独立行政法人青森県産業技術センターの主催。青森県内産の農林水産物を素材とし、県内の企業で製造された加工食品が対象で、市場性の高い商品の発掘と助成を目的としたものです。「青森の正直 真鯖(味付)」は、真鯖のおいしさを生かした商品力と、商品の缶蓋に真鯖の文字を配したデザインなどの表現方法が評価されました。

4

密封



手詰めした後に調味液を充填し、巻締機(シーマー)にて缶胴・缶蓋を密封(二重巻締)します。

5

加圧加熱・殺菌



蒸気式殺菌機にて高温で加圧加熱・殺菌し骨までやわらかく調理します。



青森の正直シリーズは、真鯖水煮、真鯖味噌煮、真鯖味付と3品をラインナップしています。

Voice

資源の有効活用に取り組みます

(株)宝幸 八戸工場の製造時の処理・加工段階から出る鯖やさんまの頭、内臓などは、フィッシュミールや飼料の製造メーカーを通じて、豚や鶏、魚の飼料などに再利用しています。この取り組みにより、八戸工場の動物性残さのリサイクル率は98.1%となっています。これからは環境に配慮し、さらなるリサイクル率の向上を目指していきます。



フィッシュミール(魚粉)

(株)宝幸 八戸工場長 木村 康一

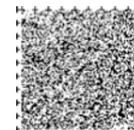


※2 DHA(ドコサヘキサエン酸)

脳や神経組織の発育や機能の維持において重要な働きをすることが知られており、記憶力の低下を抑えたり、目によいとされています。

※3 EPA(エイコサペンタエン酸)

血液中の血小板凝集を抑制して血中のコレステロールや中性脂肪を低下させる働きをもつといわれています。



環境への思いやり

「ものつながり

お客様とのつながり

「人材育成、働く環境

「投資家の価値観への

「地域の発展

「SDG11 持続可能な

「食への喜び」をお届けするために



【後列：左から】池島 裕香里(入社6年目)、尾崎 まどか(入社2年目)、平田 奈瑠美(入社7年目)、高見沢 智子(入社3年目)
【前列：左から】野崎 光恵(入社3年目)、小屋 木菜美(入社2年目)、戸高 恵(入社9年目)

たくさんの愛情を込めて

私たちの高城農場には、14名の女性従業員が働いています。主に母豚や仔豚の世話をする繁殖の作業を行っています。農場内の施設・設備には、重い物や大きい物があり、男性には問題ないことでも女性には負担になることがあります。それらを改善するために女性従業員の意見を聞きながら、安全で働きやすい職場環境をつくっています。私たち一人ひとり、豚に愛情を注ぎながら、健康な豚に育てられることと信じています。

インターファーム(株)九州事業所 高城農場 川崎 賢一

繁殖作業の流れ

1

発情のチェック



母豚に発情が来ているかどうかを確認する作業です。雄を接触させて発情を見極めます。

2

人工授精



さまざまな工夫をしながら発情している母豚に人工授精します。たくさんの仔豚が生まれることを思いながら作業します。

3

妊娠鑑定



交配から28日目で受胎しているか判別します。新しい生命が宿った瞬間です。大事に育てていきます。

環境とのかかわり

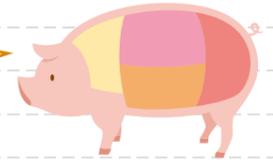
インターファーム(株)では、飼育している豚の排せつ物を発酵させ、自社内の肥料工場において、有機質の肥料へとリサイクルしています。



『豚肉』でいいこと!

『豚肉』は、良質のタンパク質の他、ビタミンB₁を多く含んでいます。ビタミンB₁は、炭水化物からのエネルギー産生を助ける栄養素です。

ビタミンB₁がたっぷり!



4

妊娠豚の移動



お産が近い母豚を分娩舎へ移動します。ストレスを与えないように通路を誘導します。

5

分娩看護



新しい命が誕生した瞬間から次へとつながる生命の育みを大事にし、1頭でも多く、大きく育てることが私の仕事です。

6

仔豚への授乳

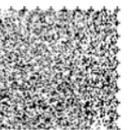
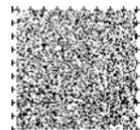


生まれたばかりの仔豚には、母豚からの移行抗体を含む「初乳」を確実に飲ませます。病気にさせないための重要な作業です。

Voice

衛生管理はシャワーから始まります!

健康で元気な豚を育てるためには、外から病気を持ち込まないことが大切です。私たちは、毎朝、豚舎に入る前に必ずシャワーを浴び、農場専用の服に着替え、常に清潔な状態で豚と接しています。一度外に出た時や終業時にも再びシャワーを浴びます。2011年度に女性従業員のシャワールーム改装とパウダールームの新設により、気持ちの良い職場環境でいきいきと働いています。インターファーム(株)九州事業所 高城農場 高見沢 智子



環境への思いやり
つながり
お客様のごつながり
「人材育成」
働く環境
「投資家の皆様へ」
経営者の言葉
「No.1経営」
「食べる喜び」をお届けするために

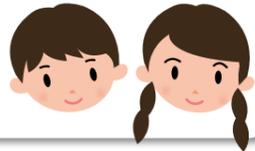
ステークホルダーの皆様からのご意見とその対応

2011年度は、さまざまなステークホルダーの皆様との対話を通じて、「社会・環境レポート」についてのご意見・ご感想を頂きました。その内容は、事業活動およびレポートの誌面に反映させています。

ご意見・ご感想

環境について

- 生物多様性などに向けて、どんな事に取り組んでいますか？
- 日本ハムグループの「エコな取り組み」は、どんなことをしていますか？



レポートへの反映



森林や海の自然保全活動に参加
(P. 19~20)



環境負荷の「見える化」と「削減」
(P. 21~30)

商品について

- 普段食べている商品が、どの様な環境でどの様に作られているか知りたい。
- 商品の検査体制や検査方法は、どうしたら分かりますか？



商品の製造工程や従業員の思いを特集
(P. 59~72)



国内外の検査や安全の取り組みを掲載
(P. 53~58)

その他要望

- 工場見学や地域の活動などは、どうしたら参加できるの？
- 私たちからの問合せは、どのように活用されているのか教えてくださいませんか？



全国各地の活動を掲載
(P. 31~34)



お客様のご意見を活かした活動
(P. 35~42)

第三者からのご意見 ~「日本ハムグループ 社会・環境レポート2011」を読んで~

私は、最近の子どもたちの食生活に強い不安を感じています。

インスタント食品、スナック菓子、清涼飲料水の氾濫、それに「孤食」、朝食抜きなど、将来心身ともに健康で元気な大人になれないのではないかと心配しています。

やはり、子ども時代に「食べる喜び」、「食事を作る喜び」を体験させてあげることが、解決の第一歩だと考え、私の保育園(0、1歳児専門)でも、クッキーづくり、手巻き寿司、カレーづくりなどの食育に力を入れています。

そこで必要なものは、当然、安心・安全な食材と、最近ますます増加しつつある食物アレルギー対応食品です。この点に関しても、貴社の努力は素晴らしいものがあると同時に、私の考えと貴社の企業理念とが一致したことに喜びを感じています。

また、これからの一流企業に求められるのは、製品の良質さに加えて、コーポレート・ガバナンス、コンプライアンスの充実と、地球環境への配慮です。この点でも着実に実行されていることを知り、製品の信頼感も増しました。

今後は、この冊子以外にも、「食べる喜び」キャンペーンを繰り広げたり、エコへの取り組みなどを、製品のPR以上に展開されることが貴社の存在感をますます高めることになるのではないかと考えます。



北畑 英樹
児童精神科医 1943年生まれ
慶応義塾大学医学部卒
社会福祉法人・
「かわ保育園」施設長
医療法人 弘生会・理事長
NPO法人 ONE WORLD
for CHILDREN 副代表

編集後記

「日本ハムグループ 社会・環境レポート2012」をご覧いただきありがとうございます。また、制作・編集にご協力いただきました皆様に深く感謝申し上げます。今回もステークホルダーの皆様からのご意見・ご感想を基に改善を図り、発行することができました。

本レポートは、「読者の皆様に商品やサービスに込めた従業員の思いをお届けする」をテーマに各担当の従業員が原稿を制作しております。また、これらの情報をより多くの皆様にお届けするため、従来から掲載している「SPコード」に加えて、「ユニバーサルデザイン」を採用し、見やすさ・わかりやすさの向上を図りました。本レポートは、大人の方だけではなく、中学生をはじめとしたこれからの時代を担う子どもたちにも手に取っていただき、社会にふれる初めての機会となれば幸いです。

これからも皆様の忌憚なきご意見・ご感想をお寄せくださいますよう、お願い申し上げます。



レポート制作ミーティング



日本ハム(株)
社会・環境室 稲野辺 健一

お問い合わせ先
日本ハム(株)社会・環境室
〒141-6014 東京都品川区大崎2-1-1
TEL(03)4555-8084 FAX(03)4555-8179

CSR(日本ハムグループの社会に対する責任)に関する社外評価

当社は、2009年より世界の2大SRI指標といわれるDJSI Asia Pacificの構成銘柄として採用されています。また、2011年4月、同じく2大SRI指標のひとつとして評価されているFTSE4Good Index Seriesの構成銘柄として採用されています(2012年6月1日現在)。

DJSI(Dow Jones Sustainability Indexes) Asia Pacific



DJSI Asia Pacific 2011/2012の構成銘柄に、DJSI Asia Pacific 2008/09より4回連続して採用されました。

DJSIは、アメリカのダウ・ジョーンズ社と、スイスのSAM社による社会的責任投資(SRI)の株価指標で、DJSI Asia Pacificは、その対象をアジア・太平洋地域に限定したものです。

DJSI Asia Pacificでは、アジア・太平洋地域の主要企業約600社から経済的側面、環境的側面、社会的側面の3つの側面から企業の持続可能性を期待される企業として、156社(うち、日本企業79社)が選定されています。

FTSE4Good Index Series



FTSE4Good Index Seriesの構成銘柄に採用されました。

FTSE社は、イギリスのロンドン証券取引所が設立した企業です。FTSE社が、環境、人権、サプライチェーンにおける労働基準、贈収賄防止、気候変動など企業の社会的責任に関する取り組みに基づいて選定した社会的責任投資(SRI)の株価指標がFTSE4Good Index Seriesです。

FTSE4Good Index Seriesでは、世界の730社(うち、日本企業181社)が選定されています。

Question 1 「SRI」ってなに?



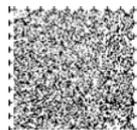
Answer 1 日本では、社会的責任投資と訳され、積極的に「環境」や「CSR」などの活動をしている会社を選んで株式を買って、その会社を応援することです。
※Social Responsibility Investmentの略



Question 2 「CSR」ってなに?



Answer 2 日本では、企業の社会的責任と訳され、日本ハムグループでは、企業理念の実現を目指し、従業員一人ひとりが主体的・継続的に行動することをいいます。
※Corporate Social Responsibilityの略



日本ハムグループの外部認証取得状況(2012年3月現在)

HACCP Hazard Analysis and Critical Control Point

危害分析重要管理点。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。

- | | |
|--|---|
| 日本 <ul style="list-style-type: none"> ●日本ハム 茨城工場 ●日本ハム 小野工場 ●日本ハム 兵庫工場 ●日本ハム 徳島工場 ●日本ハムファクトリー 静岡工場 ●日本ハムファクトリー 長崎工場 ●日本ハム北海道ファクトリー ●南日本ハム 製造工場・特需工場 ●東北日本ハム 山形工場 ●東北日本ハム 山形第2工場 ●協同食品 ●日本ハム食品 関東プラント ●日本ハム食品 関西プラント ●日本ハム食品 桑名プラント ●マリンフーズ 三重工場 ●日本ルナ 京都工場 ●トーチクハム | アメリカ <ul style="list-style-type: none"> ●デリーフーズ ●レドンド オーストラリア <ul style="list-style-type: none"> ●オーキーホールディングス本部 ●オーキーアパトゥア ●ワイアラ牧場 ●ウイングム ビーフ エクスポート ●トーマス ポースウィック&サンズ 中国 <ul style="list-style-type: none"> ●天津龍泰食品 ●威海日都食品 ●山東日龍食品 メキシコ <ul style="list-style-type: none"> ●日本食品メキシカーナ タイ <ul style="list-style-type: none"> ●タイ日本フーズ ●タイ日本ベジタブル |
|--|---|

ISO9001 International Organization for Standardization

ISOが1987年に制定した「品質管理」に関する国際規格。品質のよい製品やサービスの提供によってお客様にご満足いただくことを目的としています。

- | | |
|---|--|
| 日本 <ul style="list-style-type: none"> ●日本ハム 諫早プラント ●日本ハム 品質保証部・お客様コミュニケーション部 ●日本ハム 兵庫工場 ●ジャバス 青森プラント ●日本ハム惣菜 本社・新潟工場 ●日本ハム惣菜 北海道工場 ●日本ハム惣菜 宮崎工場 ●鎌倉ハム富岡商会 ●高松ハム ●南日本ハム 惣菜部 ●日本ピュアフード 本社 ●日本ピュアフード 青森プラント ●日本ピュアフード 青森工場 ●日本ピュアフード 船橋プラント ●日本ピュアフード 西宮プラント ●日本ピュアフード 愛媛プラント | <ul style="list-style-type: none"> ●日本ピュアフード 宮崎工場 ●日本ピュアフード 鹿児島工場 ●宝幸 八戸工場 ●宝幸 ロルフ大和工場 ●宝幸 大和工場 ●日本ドライフーズ 福岡工場 オーストラリア <ul style="list-style-type: none"> ●オーキーホールディングス本部 ●ワイアラ牧場 中国 <ul style="list-style-type: none"> ●天津龍泰食品 ●烟台宝昌食品 ●威海日都食品 ●山東日龍食品 タイ <ul style="list-style-type: none"> ●タイ日本ベジタブル |
|---|--|

ISO22000 International Organization for Standardization

ISOが2005年に制定した「食品安全」に関する国際規格。安全な食品を生産・流通・販売することを目的としています。

- | | |
|--|---|
| 日本 <ul style="list-style-type: none"> ●東北日本ハム アレルギーケア工場 ●宝幸 ロルフ西宮プラント ●フジフーズ ●南日本ハム 食材部 | オーストラリア <ul style="list-style-type: none"> ●オーキーホールディングス本部 ●ワイアラ牧場 中国 <ul style="list-style-type: none"> ●天津龍泰食品 |
|--|---|

ISO14001 International Organization for Standardization

ISOが1996年に制定した「環境」に関する国際規格。企業の組織活動が環境に及ぼす影響を最小限に抑えることを目的としています。

- | | |
|--|---|
| 日本 <ul style="list-style-type: none"> ●日本ハム 中部圏営業グループ ●日本ハム 茨城工場 ●日本ハム 兵庫工場 ●日本ハム 小野工場 ●日本ハム 徳島工場 ●日本ハム 諫早プラント ●日本ハムファクトリー 静岡工場 ●日本ハムファクトリー 長崎工場 ●日本ハム北海道ファクトリー ●協同食品 ●ジャバス 青森プラント ●日本ハム食品 関東プラント ●日本ハム食品 関西プラント | <ul style="list-style-type: none"> ●日本ハム食品 桑名プラント ●日本ハム惣菜 本社・新潟工場 ●日本ハム惣菜 北海道工場 ●日本ハム惣菜 宮崎工場 ●南日本ハム 本社工場 ●東北日本ハム 山形工場 ●日本ルナ 本社・京都工場 ●日本ルナ 関東工場 オーストラリア <ul style="list-style-type: none"> ●オーキーホールディングス社 キングアイランドシーライト農場 ●オーキーホールディングス社 ワイアラ牧場 |
|--|---|

ISO/IEC17025 International Electrotechnical Commission

試験所認定登録の基準として用いられる国際規格。

- | | |
|---|--|
| 日本 <ul style="list-style-type: none"> ●日本ハム 中央研究所 | タイ <ul style="list-style-type: none"> ●タイ日本フーズ |
|---|--|

SQF Safe Quality Food

安全を確保するHACCPの手法と品質管理システムのISO9001の要素を組み合わせた国際規格。

- SQF1000: 第一次生産者用の品質規格**
- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ●日本ホワイトファーム 知床生産部 ●日本ホワイトファーム 札幌生産部 ●日本ホワイトファーム 東北生産部 ●日本ホワイトファーム 宮崎生産部 | <ul style="list-style-type: none"> ●インターファーム 知床事業所 ●インターファーム 道南事業所 ●インターファーム 東北事業所 ●インターファーム 九州事業所 |
|--|--|
- SQF2000: 全食品分野用の品質規格**
- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ●日本ホワイトファーム 知床食品工場 ●日本ホワイトファーム 札幌食品工場 ●日本ホワイトファーム 東北食品工場 ●日本ホワイトファーム 宮崎食品工場 ●日本フードパッカー本社 青森工場 ●日本フードパッカー 道東工場 ●日本フードパッカー 道南工場 | <ul style="list-style-type: none"> ●日本フードパッカー 川棚工場 ●日本フードパッカー 諫早工場 ●日本フードパッカー 四国 ●日本フードパッカー 鹿児島 ●宮崎ビーフセンター ●南日本ハム 食肉工場 |
|---|--|

OHSAS Occupational Health and Safety Assessment Series

1999年に発行された「労働安全衛生」に関する国際規格。従業員の安全と衛生的な作業環境の構築および維持・改善を目的としています。

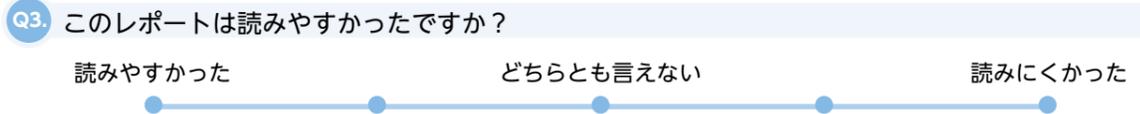
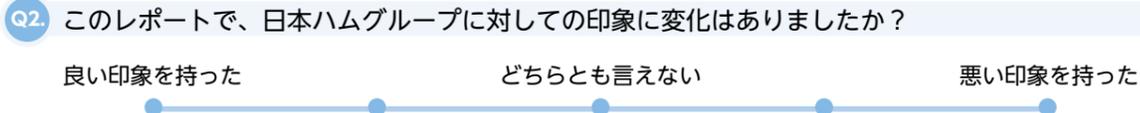
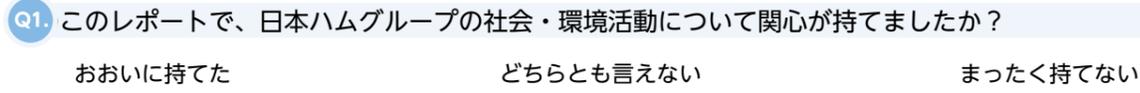
- | | |
|--|--|
| 日本 <ul style="list-style-type: none"> ●日本ハム惣菜 本社・新潟工場 ●日本ハム惣菜 北海道工場 ●日本ハム惣菜 宮崎工場 | タイ <ul style="list-style-type: none"> ●タイ日本ベジタブル |
|--|--|

「社会・環境レポート2012」アンケートシート

皆様の率直なご意見・ご感想をお寄せください。

FAX:03-4555-8179 日本ハム株式会社 社会・環境室 行

このレポートをお読みになられた感想をお聞かせください。(○印)



Q4. このレポートで興味を持たれたものに○をつけてください。(3つまでお選びください)

日本ハムグループの事業紹介	特集 日本ハムグループ70年の歩み	対談
トップメッセージ	環境への思いやり	社会とのつながり
お客様とのつながり	「人財」育成・働く環境	株主・投資家の皆様へ
経営の基盤	品質No.1経営	「食べる喜び」をお届けするために
その他()		

☞ もっとも印象に残ったページを教えてください。()

Q5. このレポートをどのような立場でご覧になりましたか？

- 消費者 お取引先様 株主様・投資家様 企業・団体のご担当者様
 日本ハムグループの事業所近隣にお住まいの方 行政機関 研究・教育機関 報道機関
 金融・投資機関 環境NPO・環境の専門家 学生 日本ハムグループの従業員または家族
 その他()

Q6. さしつかえなければお聞かせください。

- (年代) 10代 20代 30代 40代 50代 60代 70代以上
 (性別) 男性 女性

Q7. このレポートをどのように入手されましたか？

- 当社ホームページ 「エコほっとライン」 当社の営業担当者 新聞・雑誌
 図書館 大学などの就職課 その他()

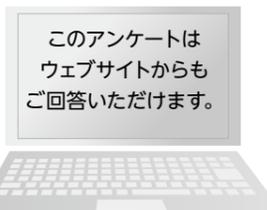
Q8. 日本ハムグループに対してご意見・ご感想がありましたら、お書きください。

.....

.....

.....

.....



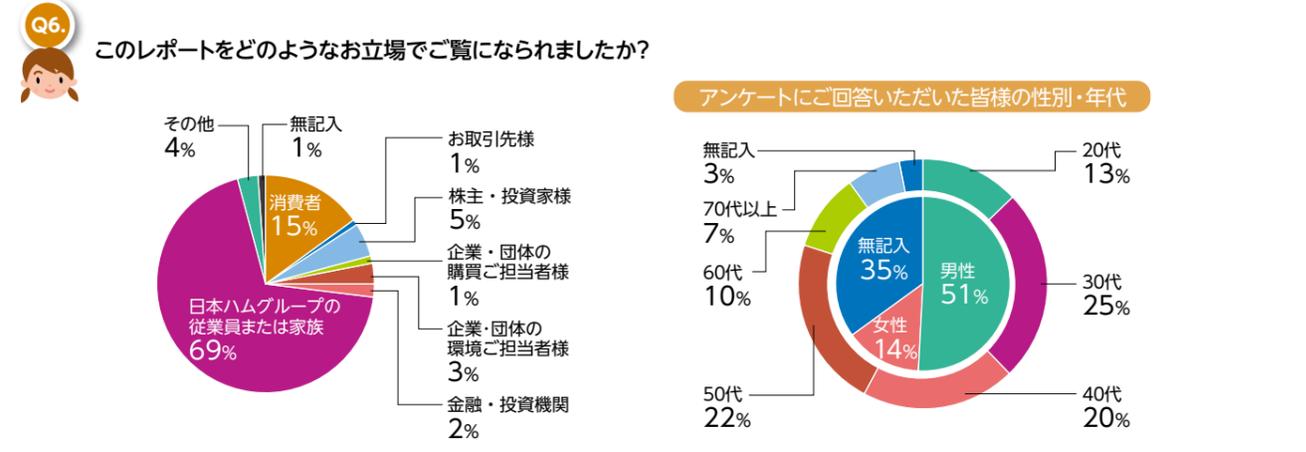
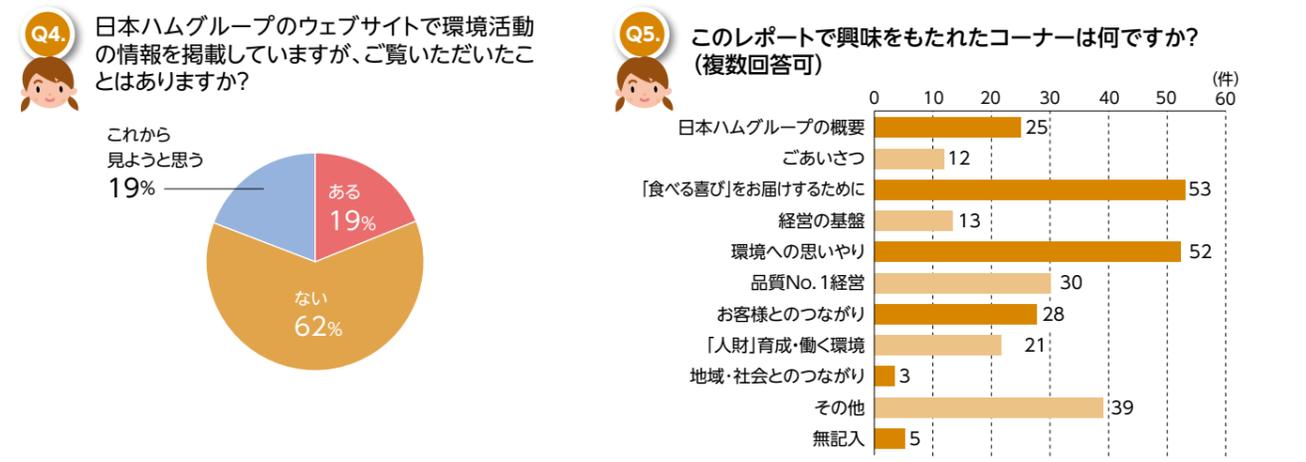
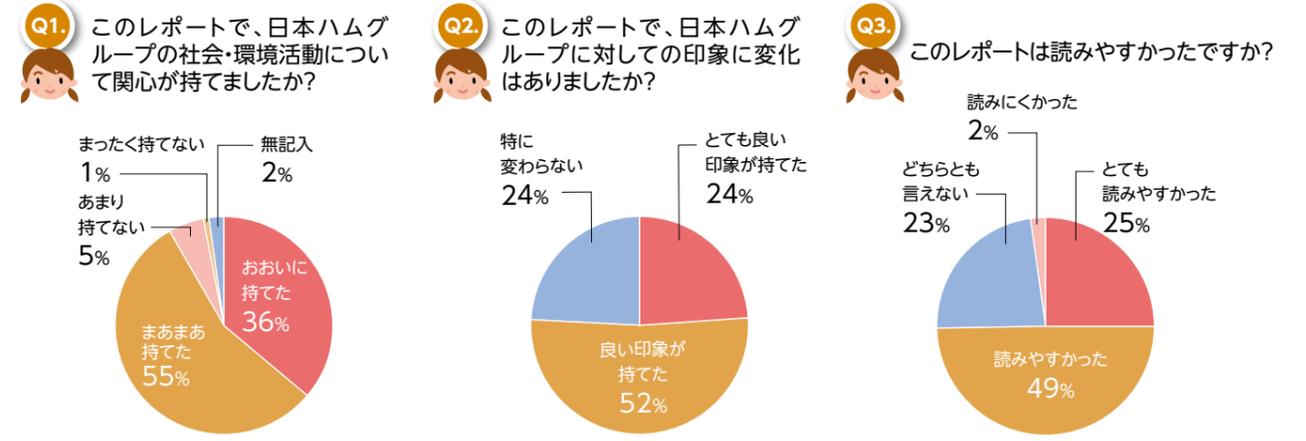
ご協力ありがとうございました。

<https://www.nipponham.co.jp/csr/report/opinion/>

「社会・環境レポート2011」

～アンケート結果のご報告～

このレポートは、皆様からのご意見を参考に制作しています。より読みやすく、分かりやすい誌面づくりのため、これからも皆様の一つひとつの声にお応えできる様、努めてまいります。





Nippon Ham Group

人輝く、食の未来

表紙について

表紙の絵は、絵本作家くぼ・りえさんが当レポートのために描いてくれた作品です。親子3世代の笑顔あふれる日常をイメージしています。

くぼ・りえさん プロフィール

- 1974年生まれ。
- 大阪府枚方市在住の絵本作家です。生後6カ月にウェルドニッヒ・ホフマン病(全身の筋力が低下する病気)とわかり、現在は、車椅子を利用して生活されています。
- 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として、絵本・絵画・イラストなどの制作に活躍されています。



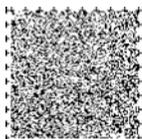
カーボンフットプリント



「日本ハムグループ 社会・環境レポート2012」は、カーボンフットプリントを算定しています。

CO₂の「見える化」
カーボンフットプリント
<http://www.cfp-japan.jp>
CR-BS01-12002

左記マークの上部に記載された730gは、レポートの原材料調達からリサイクルされるまでのライフサイクル全体で発生する温室効果ガスをCO₂の量に換算した数値です。



用紙での配慮



この印刷物は適切に管理された森林からの原料を含むFSC®認証紙を使用しています。

印刷での配慮



有機物質を含んだ廃液が少ない、水なし印刷方式を採用しています。



VOC(揮発性有機化合物)成分ゼロの環境に配慮した100%植物油インクを使用しています。

ユニバーサルデザインへの配慮



色覚の個人差を問わずできるだけ多くの方に見やすいユニバーサルデザインを採用しています。



見やすいユニバーサルデザインフォントを採用しています。