

ニッポンハムグループ 社会・環境への取り組み

社会・環境レポート

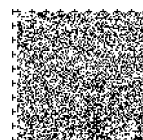
Nipponham Group Social and Environmental Activities

2014



Nipponham 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. こうまい 高邁な理想をっかけ、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。

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
楽しく健やかなくらしに貢献する

2014年4月、ニッポンハムグループはグループブランドを変更しました。



オレンジ色に輝く冠の弧は、太陽の光が大地をやさしく、
あたたかく包み込むイメージ。
一体化した「N」と「H」は、ニッポンハムグループが一枚岩になる決意。
ほかにもたくさんの想いや意味合いが込められ、新しいグループロゴが完成しました。
もちろんそれはゴールではなく、新たなスタートです。
ハム・ソーセージの製造から始まった私たちの事業は、
いまでは食肉をはじめ、加工食品、水産物、乳製品、天然系調味料、
健康食品など、あらゆる分野へと広がってきました。
これからも、いのち 生命の恵みを大切に、品質に一切の妥協を許さず、
食の新たな可能性を切り拓いていきます。
おいしさの感動と健康の喜びを、世界中の人々と分かち合うために。
また一步、踏み出します。

世界で一番の「食べる喜び」をお届けする会社へ。

Contents

「ニッポンハムグループ 社会・環境レポート 2014」

編集方針

本レポートでは、持続可能な社会の実現に向けた企業の社会的責任 (CSR) の取り組みについて、ステークホルダーの皆様へ報告しています。そして、今後の取り組みのレベルアップに向けて、ステークホルダーの皆様とのコミュニケーションを図ることを目的に情報を開示しています。

報告対象範囲

期間：2013年4月1日～2014年3月31日
ただし、活動内容については、2014年度分を一部含みます。

組織：ニッポンハムグループ

分野：ニッポンハムグループの社会活動および環境活動

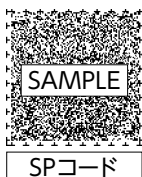
発行時期：2014年6月
(前回発行2013年6月/
次回発行2015年6月予定)

参考にしたガイドライン

- ・環境省「環境報告ガイドライン (2012年版)」
- ・GRI (Global Reporting Initiative)
「サステナビリティ・リポーティング・ガイドライン
第3.1版」
(GRIガイドラインの対照表は、日本ハム(株)の
ウェブサイトに掲載しています)

※ 本レポートの記載事項(数量、金額など)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。

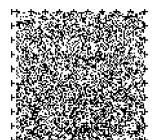
「SP(音声)コード」の紹介



本レポートには、目の不自由な方にもご理解いただける様、誌面内容を音声で読み上げる「SP (音声) コード」を採用しています。ページ下にある「切り欠き」が2個ある場合は、両ページにSPコードがあることを意味します。SPコードの「読み上げ装置」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、各自治体へお問い合わせください。

SPコード

音声コード 検索



トップメッセージ

P.3



世界で一番の「食べる喜び」を
お届けする会社を目指して

日本ハム株式会社
代表取締役社長

竹添 昇

対談

P.5



食とスポーツの先にあるもの
酒井 俊幸 × 竹添 昇

特集

P.9



食とスポーツの取り組み

- 11 北海道日本ハムファイターズの取り組み
- 12 セレッソ大阪の取り組み

環境への取り組み

P.13



- 14 環境パフォーマンス
- 15 マテリアルフロー
- 21 環境活動の見える化
- 23 美しい自然を次世代に

食育・社会との取り組み

P.25



- 26 食物アレルギーの取り組み
- 27 食育の取り組み
- 31 地域・社会の皆様との対話
- 35 人材の育成・職場環境

経営の基盤

P.39



- 41 コンプライアンス態勢
- 43 品質No.1 経営の取り組み
- 47 研究・開発の取り組み
- 49 「食べる喜び」をお届けするために

ステークホルダーとの関わり

P.57

- 57 ステークホルダー・ダイアログ・ダイジェスト
- 58 ステークホルダーとのコミュニケーション
- 59 読者アンケート
- 60 外部認証取得状況

トップメッセージ

世界で一番の「食べる喜び」をお届けする会社を目指して



日本ハム株式会社
代表取締役社長

竹 添 男

社会的責任を果たすための4つの経営軸

「食べる」ことは人々の暮らしの原点です。「食べる」ことは生きることの源であり、おいしく食べることで生活に彩りや潤いが出てきます。ニッポンハムグループは、創業以来、食を通して人々の暮らしを潤していくことにこだわってきました。創業事業であるハム・ソーセージの製造を皮切りに、新鮮な原料を確保するために食肉事業を展開し、さらに加工食品、水産加工品、乳製品、健康食品など食のフィールドを広げていく中で、世界の人々とおいしさの感動と健康の喜びを分かち合い、世界で一番の「食べる喜び」をお届けしたいと考え今日まで歩んでまいりました。

そして、ニッポンハムグループは事業に取り組むにあたって、4つの経営軸を持っています。

一つめは「生命の恵みを大切にする」ということです。私たちの事業は家畜の生命を育むところから始まっています。大切に育んだ生命の恵みを余すところなく活用するとともに、その大切さを食育活動や広告活動できちんとお伝えしていくことも食品企業の使命であると考えています。

二つめはものづくりの会社として「品質に妥協しない」ことです。食を提供する企業の責任として、品質には一切妥協せず安全で安心なものづくりを目指してまいります。

三つめは「食の新たな可能性を切り拓く」です。ハム・ソーセージの企業としてスタートして以来、商品開発や技術開発、新しい食べ方のご提案など、常に食の可能性を求めて挑戦しつづけてき

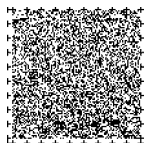




写真 1



写真 2



写真 3



写真 4

ました。基礎研究や新規事業に直結する研究にも取り組みを続けて、畜産副産物から抽出したプラセンタやコラーゲン等を、美容や医療に役立つ機能性素材として有効に活用しています。

四つめは『「食べる喜び」をお届けし、人々の楽しく健やかに暮らしに貢献する』ということです。

ニッポンハムグループの役職員全員がこれら4つの経営軸に沿って日々の業務に取り組むことが、社会的な責任を果たすことにつながると私たちは考えています。

■ 持続可能な社会の実現に向けて

ニッポンハムグループは企業理念の中で「食べる喜び」を基本のテーマとして掲げています。「食べる喜び」には、「おいしさの感動」と「健康の喜び」を人々と分かち合いたいという願いが込められています。野球とサッカーのプロスポーツ事業の運営・支援を通して、スポーツ文化の振興と普及に貢献するとともに、バランスのとれた食事と運動で、人々の心と体の健康づくりに寄与したいと考えております。北海道日本ハムファイターズの前身である日本ハム球団を設立した当社創業者は「食とスポーツで

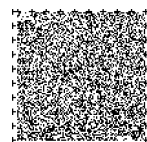
社会に貢献する」と宣言いたしました。私たちは、創業者精神を受け継ぎ、プロ野球、プロサッカー等のスポーツ事業のノウハウを活かしたスポーツ教室や食育活動を通して、次世代を担う子供たちの心と体の健康づくりに貢献していきます。

また、社会の一員として環境問題にも積極的に取り組んでまいりました。生命を育む豊かな自然環境を守り、次世代に引き継ぐことは、私たちの重要な責務であると考えます。2012年度にスタートした新中期経営計画パートⅣでは、2014年度末までの達成目標として、CO₂排出量や廃棄物発生量の削減、リサイクル率の向上などの環境目標を設定しています。目標達成に向けて事業活動における環境負荷をできる限り低減することで、地球環境の保全向上に努めてまいります。

ニッポンハムグループは、新たなグループブランドのもと、コンプライアンスとガバナンスを企業経営の根幹におきながら、社会から信頼され、必要とされる企業となるよう事業活動を推進してまいります。今後ともご支援を賜りますようお願い申し上げます。

上記写真の説明

- 1 彩りある食卓シーン
- 2 山形県酒田市にある「みんなの田んぼ」に実る稲穂→P.25に関連記事
- 3 東京都品川区で行われる「しながわ夢さん橋」の様子
- 4 日本フードパッカー（株）青森工場の敷地に咲くひまわり



東洋大学
陸上競技部 長距離部門監督
酒井 俊幸



日本ハム株式会社
代表取締役社長
竹添 昇

対談 食とスポーツの先にあるもの

ニッポンハムグループは、「食とスポーツで健康を育てよう。」をテーマに、次世代のスポーツ支援からプロスポーツに至るまで、スポーツ文化の振興と普及に取り組んでいます。そこで今回は、第90回 東京箱根間往復大学駅伝競走においてチームを総合優勝に導いた東洋大学の酒井俊幸監督をお迎えし、日本ハム（株）竹添社長と、食とスポーツの深い関係や、チームを育てる上で欠かせないキーワードを互いに語っていただきました。

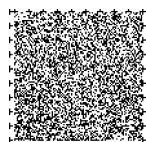
青少年の心と身体健康づくり ～食とスポーツで社会貢献～

酒井 日本ハムさんは、プロ野球では北海道日本ハムファイターズ、Jリーグではセレッソ大阪と、スポーツ事業に意欲的な会社というのが第一印象です。今日は御社の食とスポーツの取り組みについて、ぜひ竹添社長にお聞きしたいと思っていました。

竹添 日本ハムが食肉加工場として創業したのは1942年。太平洋戦争の頃でした。やがて終戦を迎えますが、終戦後の新しい日本を築いていくには、若い力を育てていかななくてはなりません。それにはまず食べるものが必要です。創業者の大社義規は、何か社会に役立つことができないかと考え、ハムやソーセージの製造で青少年の身体づくりを担うために、新たなスタートを切ることになりました。1951年

には、徳島ハムとなり、1963年には、日本ハムへと事業を拡大していきました。そして、より高品質の製品提供を目指し、豚の飼育から加工場、食肉処理場まで一貫した生産体制を整えました。また大社創業者自身も、若い頃からスポーツが好きだったこともあり、心と身体健康づくりに食とスポーツで貢献していきたいと考えていた様です。スポーツ事業の経緯は、1973年に日本ハムファイターズを設立。そして、1993年には、当社と同じく大阪に本社を構えるヤンマー株式会社と共同でセレッソ大阪を設立しました。

現在、ニッポンハムグループでは、野球教室やサッカー教室の実施に加えて食育の出前教室を行い、正しい食



べ方・楽しい食べ方を指導しています。また野球少年に向けて発行した「ファイターズの寮ごはん」というレシピ本も好評をいただいています。

酒井 スポーツへの取り組みに長い歴史があるのだとつくづく感じましたが、それよりも、ずっと以前から、食を通じた健康づくりに取り組まれていることに驚きました。今でこそ当たり前のように心と身体の健康といいますが、日本ハムさんはその点においてはパイオニア的な存在だと思います。

「おいしさの感動」と「健康の喜び」 ～会話が生み出す「食べる喜び」～

竹添 現在、ニッポンハムグループでは牛・豚・鶏・魚を原材料とする製品やチーズ、ヨーグルトも手がけていますが、そのいずれも主要な成分はたんぱく質です。ご存じの通り、血や筋肉、骨をつくるにはたんぱく質が欠かせません。もちろん、スポーツをするには身体づくりができていなければなりませんし、わたしたちが扱う製品とスポーツには本当に深い結び付きがあると思っています。

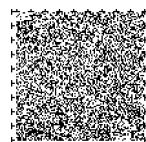
酒井 実はわたし自身、選手時代に貧血に悩んでいたもので、指導する選手たちに同じような思いはさせたくないと常に考えています。特に長距離ランナーには貧血がつきもので、竹添社長がおっしゃるように、やはり血や筋肉になるたんぱく質は、アスリートにとって、最も重要な栄養素になります。

しかしながら、体質には、個人差もあり、同じ量を食べても必要量を満たす造血ができない選手も珍しくありません。また、食べ合わせや食事のタイミングによっても結果が異なってきます。それに、トラックでの練習時と、駅伝やフルマラソンの本番前、本番後では食事のメニューを変えなくてはなりません。ケガや病気を防ぐ上で、一食ごとの大切さを選手たちにしっかり理解してもらいたいです。また、同じものを食べていても、食事をする環境が良くない場合は、ストレスホルモンが出てしまうこともあります。

特に駅伝は、チームワークが決め手となる競技なので、試合当日の選手のコンディションを見て、思わしくないと判断した場合は、選手の交代を告げることも監督としての仕事です。あくまでもチームとして、ハイパフォーマンスを発揮できるかを最優先に考えています。

このチームワークを醸成するためには、日頃から選手とのコミュニケーションの機会を設けることを心がけています。その一環として、合宿所の夕食は、基本的に選手全員でとる様に働きかけています。その際に選手の食欲やコンディションなどをチェックし、アドバイスできるので、大切な時間ととらえています。

竹添 やっぱり食事は会話を楽しみながらというのが一番ですね。当社の企業理念に「食べる喜び」という言葉があります。





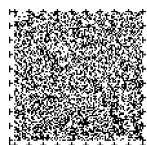
これには「おいしさの感動」と「健康の喜び」という2つの側面があるのです。「おいしさの感動」とは、誰かと一緒に食事をした時に「これ、おいしいね!」という感動を共有し合うシーンをイメージしています。その感動こそが、人々の暮らしに彩りと潤いを与えていくものだと思っています。そしてわたしたちは、お客様の期待以上のおいしさ・品質・安全性を追求していくことが、感動につながると考えています。

また、「健康の喜び」とは、食べることと、運動など身体を動かすことのバランスをとること。食とスポーツの関わりの根底にある考え方です。

知識が正しい食事につながる ～アスリートを支える食育～

酒井 わたしたちの陸上競技部ではしっかり食べることを基本としています。メニューの内容はとても重要です。例えば、貧血気味の選手には、吸収率の高いレバーを食べよう指導しています。レバーならどの種類でも良いというわけではなく、知識に基づいて選ぶことが何よりも大切です。また、遠征や試合の際には、コンビニエンスストアやファミリーレストランを利用することもあるので、食材の知識は重要になります。また、月に1回は選手の血液状態を検査していますが、そのデータを自分で読み取れるよう指導しています。新入部員は、「ヘモグロビン」の値がどこまで許容範囲なのか、その値を上げるには何を食べると良いのかといった基礎的なことから教えています。

“山の神”と呼ばれた柏原竜二や、2014年に活躍した設楽兄弟も入部した頃の頃は貧血だったのですが、自らの意思をもって、食事の管理を徹底することで、貧血の改善につながったと思います。



「第90回 東京箱根間往復大学駅伝競走」のテレビ中継時に放映されたニッポンハムグループのCMは、ウェブサイトからご覧いただけます。CMには、北海道日本ハムファイターズの栗山監督とニッポンハムグループの従業員が出演しています。

竹添 食事の管理はアスリートにも重要です。北海道日本ハムファイターズでは、日本ハムの中央研究所の管理栄養士たちが、メニューレシピ作成のほか、春季・秋季キャンプにも帯同して食事指導を行っています。一般成人男性の1日に必要なカロリーは約2,650kcalですが、野球選手のピッチャーの場合は約4,500kcal、野手の場合は約5,000kcalが必要といわれています。当然食事も特別な内容になりますし、試合前とその後でメニューの内容が違ってきます。酒井監督がトラックと駅伝等、競技種目によって、食事が違ふとおっしゃっていたのと同様です。パフォーマンスの向上とアフターケア、目的によってメニューは変わってきます。

アスリートは体重を一定に保てないと、良い結果は出ないそうです。それから、夏場のスタミナ切れや脱水症状も大きな課題になります。

酒井 特に、脱水症状は注意が必要です。それにも増して、低体温症や低血糖も危険です。2年前の箱根駅伝で2校が棄権したのはそれが原因でした。また、箱根駅伝のルールでは、水以外の補給は認められていません。箱根の5区は標高860mまで登っていかなくてはならない難所です。もちろん、選手は万全の態勢で臨みますが、スタート直前まで、できる限りエネルギーを蓄えておかなくてはなりません。まさしく、本番前の食事が勝敗を左右する鍵を握っているのです。そう考えると、スポーツをする上での食事とは、戦略の一つといえるかもしれません。

コミュニケーションの大切さ ～思いを一つにする秘訣～

酒井 箱根駅伝の中継時に放映されたテレビCMで「ニッポンハムグループは、グループじゃない。チームだ」というフレーズが印象的でした。一枚岩になるためにチームづくりで日頃から考えておられることはありますか。

竹添 「メンバーシップ」と「チームワーク」、そして「コミュニケーション」。この3つを有機的に組み合わせることがポイントだと思います。それらを土台にしてグループがある。事業部門を超えたつながりがシナジーを生み、組織を強くすると考えています。

そして、「生命の恵みを大切に^{いのち}する」、「品質に妥協しない」、「食べる喜びを提供し、楽しく健やかなくらしに貢献する」、「食の新たな可能性を切り拓く」といった4つの経営軸については、常に伝える努力をしています。新たな事業領域の可能性をさらに広げ、『『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。』という企業理念をニッポンハムグループの全員が理解して共有できる様、同じことを繰り返し伝え続けています。

今回、グループブランドのロゴマークを一新したのは、一枚岩になって事業に取り組んでいく姿勢と意志を表すためです。アルファベットの「N」と「H」をつなげて一体化したことも、それが理由です。

酒井 全員がベクトルを同じにするのは大切なことですね。わたしたちの大学のチームカラーは「鉄紺^{てつこん}」と呼ばれています。それを先輩たちから受け継ぐことは、127年間にわたる伝統や歴史を受け継ぐことでもあります。そのためには、チームとしてどんな走りをするか、先輩たちが過去にどのような思いで取り組まれてきたのかを理解できていなければなりません。そういう点で、竹添社長が考えるチームづくりと共通しているように思います。

駅伝のチームで一枚岩となるべく心がけているのは、出場選手だけではなく、控えの選手やマネージャー、事務担当にいたるまで、「総力戦」だという思いを共有することです。特に4年生がしっかりしているチームは、強いチームとなっている証。結束やコミュニケーションが図られ、次代に引き継ぐ準備が、4年生にできているからこそといえるでしょう。

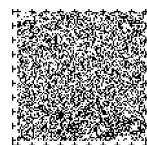
また、ケガをして練習できない選手のメンタル面のケアにも気をつけています。彼らは練習に参加できないだけに「走りたい」という意欲が高く、彼らのモチベーションを走る選手を後押しすることもあります。技術だけで補える競技ではないので、食事管理はもとより、チーム全体でモチベーションを高く保つことが重要です。

竹添 今日は、酒井監督のお話を通して、スポーツを行う上では食の面からも体系的なサポートが不可欠だということを改めて認識しました。ニッポンハムグループでは、食に携わる企業の社会的責任として、今後も食育や食物アレルギーの研究、スポーツ支援など人々の心と身体の健康に貢献する取り組みを進めていきます。

(2014年4月 東洋大学川越キャンパスにて)



対談終了後、酒井監督、竹添社長が互いにメッセージを書き入れた色紙を交換しました。



食とスポーツの取り組み

ニッポンハムグループでは、「食とスポーツで健康を育てよう。」をテーマに掲げ、スポーツ選手の栄養サポートやさまざまなスポーツの発展を応援しています。

1942年 1973年 1993年 1997年 1999年 2004年 2006年 2012年

創業者大社義規が徳島食肉加工場
(現：日本ハム(株))を創設(3月)

日本ハム球団(株)設立(11月)
(現：北海道日本ハムファイターズ)

大阪サッカークラブ(株)セレッソ大阪の
設立・運営に参画(12月)

ニッポンハムカップ 関西少年サッカー
大会の協賛開始

ユニセフカップ マラソン大会の協賛開始

日本ハム旗 関東学童軟式野球秋季大会の
協賛開始

ニッポンハムグループカップ 東海ユース
サッカー大会の協賛開始

日本ハム(株)中央研究所の管理栄養士が
北海道日本ハムファイターズ選手の栄養
サポートを開始

北海道日本ハム
ファイターズとして
初の日本一達成
アジアシリーズも
制して3冠を達成



©H. N. F.

日本ハム(株)中央研究所の管理栄養士が
セレッソ大阪選手の栄養サポートを実施
その後、セレッソ大阪アカデミー※選手の
栄養サポートを開始

スポーツ選手の栄養サポートを推進

日本ハム(株)中央研究所では、北海道日本ハムファイターズの選手の体重・体脂肪などの身体組成、上腕や大腿周囲径などの形態測定結果、日頃の体重、食事評価から選手一人ひとりに合わせた栄養サポートを行っています。例えば、栄養計算による食事評価を行った結果、ビタミンB₁が不足している選手には、肉や魚、大豆製品のおかずの量を増やすなどのアドバイスを行います。また、寮以外の場所で生活する選手には、自炊や家庭の食事で活用できる栄養学の知識やレシピを掲載したお便りを作成し、球団を通して選手の自宅にお届けしています。

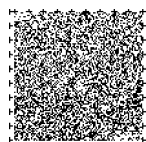


そして、北海道日本ハムファイターズの選手の栄養サポートを行う上で得られた知見を活かして、セレッソ大阪アカデミーの選手の栄養指導を始めています。特に、女子の選手には、競技者としての発育と身体の発育のバランスを重視しながら、選手自らが食事の大切さを理解して行動できるようサポートしています。

また、2013年5月には、セレッソ大阪アカデミーの女子の選手の保護者約120名を対象にした食事栄養講習会を実施し、試合前・後の食事などについてアドバイスを行いました。



セレッソ大阪アカデミーの選手への栄養指導



※セレッソ大阪アカデミー

大阪サッカークラブ(株)が運営する
18歳以下の選手が所属する育成組織

ひとくちメモ ヒトが1日に必要なエネルギー (kcal)

30～40代の男性：約2,650kcal、女性：約2,000kcal
それぞれ身体活動レベル：Ⅱで算出
(日本人の食事摂取基準 2010年版より)

■ スポーツを通じた地域社会との共生

心と身体の健康を育むコミュニティの実現に向けて、地域社会の皆様と共生を図っています。

ユニセフカップマラソン大会

3大会合計約13,500名が参加する「西宮国際ハーフマラソン」、「神戸バレンタイン・ラン」、「芦屋国際ファンラン」に協賛しています。会場では、募金活動のほか、従業員が運営するフードショップの売上やランナーの参加料の一部等を公益財団法人日本ユニセフ協会に寄付しています。



日本ハム旗 関東学童軟式野球秋季大会

関東地区1都7県の小学生を対象とした新人戦を関東軟式野球連盟連合会と共に主催しています。約6,000チームの予選を勝ち抜いた代表8チームは、鎌ヶ谷スタジアム※において決勝トーナメントを行い熱戦を繰り広げます。



ニッポンハムグループカップ東海ユースサッカー大会

東海地区4県の11歳・12歳以下の少年約320名が参加して行われる、8人制サッカー大会の決勝トーナメントに協賛しています。



ニッポンハムカップ関西少年サッカー大会

関西地区2府4県の予選を勝ち抜いた24チーム約480名が参加して行われるサッカー大会の決勝トーナメントに協賛しています。



TOPICS

小学生を対象とした食育教材の提供

小学校の授業やご家庭で活用いただける「食育教材（動画・学習カード）」を日本ハム（株）のウェブサイトより配信しています。

動画は、北海道日本ハムファイターズの選手の食生活を題材に2つのテーマで構成された8分間の映像になっています。

テーマ（1）朝ごはんの大切さ

テーマ（2）栄養のバランスのよい朝ごはんとは？

～「主食」「主菜」「副菜」をそろえよう！～

この動画と学習カードは、右記のキーワードから検索いただくとダウンロードできます。ぜひご活用ください。

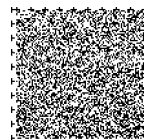


日本ハム 食育教材

検索

※鎌ヶ谷スタジアム（千葉県鎌ヶ谷市）

北海道日本ハムファイターズの二軍の本拠地。プロ野球のオープン戦やファームの公式戦が行われる。外野観客席横にプールや砂浜、畑を設置するなど球界初の試みを次々と展開している。



北海道日本ハムファイターズの取り組み



日本ハムファイターズ

検索

「スポーツコミュニティ」の実現に向けて

北海道日本ハムファイターズは、スポーツ・生活・自然の3つの環境において、持てる資源やノウハウを最大限に活用し、次世代を担う青少年の育成と健やかな社会の実現に向けた企業市民活動を推進しています。



スポーツ環境

「ベースボールアカデミー」の推進

プロ野球選手の経験のあるコーチが、全国各地の子どもたちを対象に野球教室を行っています。実際のプレーを交えながら、野球の楽しさや食べることの大切さなどをお伝えしています。



©H. N. F.

「ダンスアカデミー」の推進

中学校の教育でも取り入れられているダンスを経験豊富なインストラクターが、丁寧に指導しています。ダンスを通して、礼儀やマナー、リズム感や表現力の養成などに努めています。



©H. N. F.



生活環境

「北海道スマイルキャラバン」の実施

北海道内の皆様に笑顔と元気を届けることを目指して、道内5カ所において、野球やダンスの体験ゾーンや地元食材のフードゾーンなどのイベントを行っています。そのほか、ファイターズの選手OBなどが学校や福祉施設を訪問し、地域の皆様と交流を図っています。



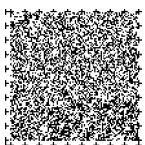
©H. N. F.



自然環境

北海道の自然を守る活動の実施

北海道日本ハムファイターズは、これまでに地域の皆様や他企業の皆様と共に河川の清掃など、北海道の自然を守る活動を実施してきました。そして、2012年より、北海道全域で一斉に行われるごみ拾い活動※1に、NPO法人と協働しています。2013年には、「FIGHTERS ジュニア王座決定戦※2」に出場した子どもたちの中から、約3,300名が当活動に参加し、日頃、練習や試合で使用するグラウンドや公園などのごみ拾いを行いました。



※1 ラブアース・クリーンアップ in 北海道

「ごみ拾い」という気軽に参加できる身近な行動を通して、北海道をきれいにすると共に地球の環境を大切にすることを養うための市民活動です（主催：NPO法人 北海道市民環境ネットワーク）。

※2 FIGHTERS ジュニア王座決定戦

北海道全域の小学生から成る野球少年チームを対象とし、春には、道内14エリアで予選会を実施し、秋には、札幌ドームで決勝トーナメントを行います。毎年700チームを超える参加をいただいています（主催：北海道日本ハムファイターズ）。



セレッソ大阪

検索

セレッソ大阪の取り組み



試合を通して人権啓発を実施

セレッソ大阪は、2013年5月・8月に大阪長居スタジアムで行われたJリーグ公式戦において、「Jリーグ百年構想・子どもの人権プログラム」による人権啓発活動を実施しました。

人権啓発活動大阪地域ネットワーク協議会と連携・協力し、子どもたちに相談連絡先の周知を図ることで、いじめのない社会の実現を目指しています。なお、ハーフタイム中には、セレッソ大阪の選手がいじめ防止のメッセージを発信するほか、子どもたちが、みんなで「人権サポーター」になろう！と書かれた横断幕を掲げてフィールドを周回し、来場者に呼びかけました。



© OSAKA F.C.

教室を通して次世代を応援

これまで、香川選手、乾選手、清武選手などを海外のサッカークラブチームに輩出してきたセレッソ大阪。そのような選手たちを夢見る子どもたちに、サッカー技術とチームワークの大切さなどを伝えるサッカー教室を開催しています。これは、地域の皆様やお客様とニッポンハムグループが協働で開催しており、2013年度は、合計8ヶ所、約850名の子どもたちにご参加いただきました。



© OSAKA F.C.

TOPICS

「北海道日本ハムファイターズの応援ごはん」を発刊

年間144試合の公式戦を行う北海道日本ハムファイターズの選手に食事指導を行う日本ハム(株)中央研究所が、女子栄養大学出版部よりレシピ本を刊行しました。選手のご家庭に届けるおたよりからご紹介するレシピ80品に加えて、選手が食への思いを語るインタビューや思い出の味の再現レシピを掲載しています。そのほか、食育活動のご参加者からいただいた質問への回答や日常で身体活動量を増やすポイントなども紹介。スポーツを愛するすべての人におすすめのレシピ本です。



研究・開発商品でアスリートを支援

日本ハム(株)中央研究所は、鶏の胸肉などに多く含まれる「イミダゾールジペプチド※」について、15年以上にわたって研究を重ね、この成分が持つ持久力、運動能力の向上や疲労を回復させる効果を解明してきました。

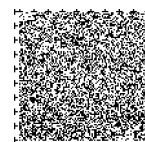
最近では、オリンピック出場選手をはじめアスリートから、パフォーマンスレベル向上に役立つ素材として活用されています。また、「イミダゾールジペプチド」は、最近の高齢化社会において、老化防止や筋力増加の可能性も期待されています。



「イミダゾールジペプチド」を活用した機能性食品

ひとくちメモ イミダゾールジペプチドとは？

イミダゾール基を有するアミノ酸結合体の総称のこと。鳥類の羽を動かす胸肉の部分に特に多く含まれており、数千キロ以上を飛び続ける渡り鳥の運動能力の秘密は、「イミダゾールジペプチド」によるものといわれています。日本ハム(株)中央研究所では、このイミダゾールジペプチドを1包中に240mg配合した商品を製造し、日本ハムヘルスクリエイト(株)が販売しています。



環境への取り組み

ニッポンハムグループの事業活動は、自然や生命の恵みを享受して、成り立っています。その恵みに感謝し、今後も持続可能な社会の実現に向けて取り組んでいきます。



「ニッポンハムグループみんなの森林大成山の会」(日本ハムファクトリー(株)小野工場・兵庫工場、日本ハム食品(株)関西プラントの従業員と家族)(→P.23に関連記事)

ニッポンハムグループ 環境方針

ニッポンハムグループは、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

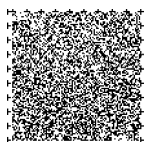
環境マネジメントシステムを適切に運用し、継続的改善に取り組みます。

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。



ニッポンハムグループ環境方針

ニッポンハムグループは、1998年8月に「環境宣言」を行い、環境に対する基本的な方針「環境憲章」を制定しました。2011年4月には「環境憲章」を見直し、「環境方針」を制定しました。



日本ハム 環境目標

検索

環境パフォーマンス

「ニッポンハムグループ環境方針」に沿った中期経営計画における環境目標を3カ年ごとに策定し、その目標達成に向けて、ニッポンハムグループ全体で計画的・継続的に取り組んでいます。

環境パフォーマンスの主な指標と達成率

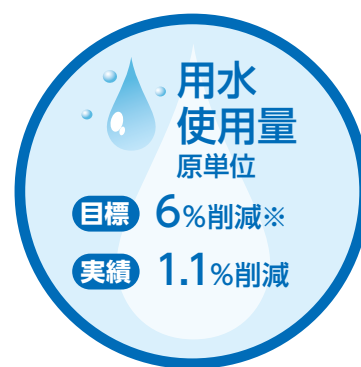
環境パフォーマンスは、ニッポンハムグループ独自の環境情報集約システム「ECOハート®」の活用により、温室効果ガス※のひとつであるCO₂や廃棄物、用水など重点分野のデータの効率的管理・進捗確認を行っています。(→ P.21 に関連記事)



※ 2005年度から2010年度の平均値比較



※ 2006年度から2011年度の平均値比較



※ 2005年度から2010年度の平均値比較

😊 達成の要因

2013年度は、目標値、実績共に2012年度を上回る削減を達成できました。これは、処理工場や製造拠点において、ボイラー機器の排熱を有効利用して、給水温度を上昇させる取り組みなどにより、燃料使用量の削減につながっています。

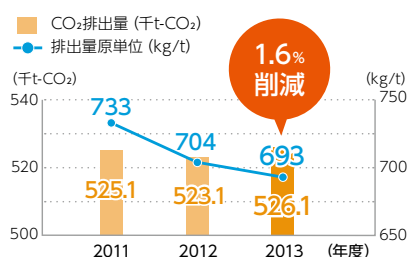
😞 未達成の要因・対策

廃棄物発生量原単位は、2012年度より改善できたものの、総量の目標は未達成となりました。これは、製造数量の増加に伴う動植物性残さ、脱水汚泥の発生量の増加が主な要因です。今後も引き続き、廃棄物発生量の抑制とリサイクルを積極的に進めます。

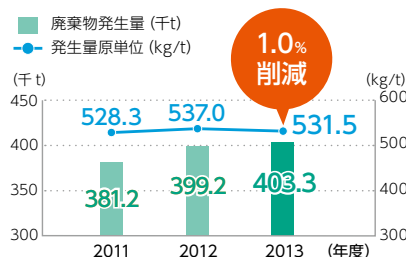
😞 未達成の要因・対策

2013年度は、2012年度より改善したものの目標は未達成となりました。これは、工場における商品製造数量の増加に伴い、製造機械の洗浄頻度を高めたことが主な要因です。今後も食品衛生に十分に配慮した上で、水質源の有効利用に努めます。

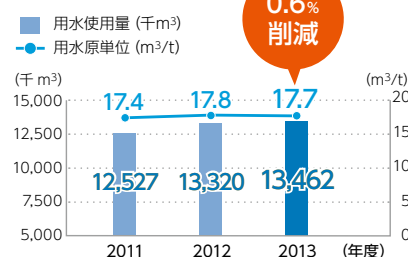
CO₂排出量・原単位の推移



廃棄物発生量・原単位の推移



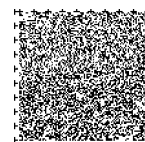
用水使用量・原単位の推移



対象：ニッポンハムグループ国内事業所「ECOハート®」調べ

※温室効果ガス (GHG: Greenhouse Gas) とは？

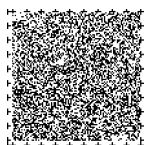
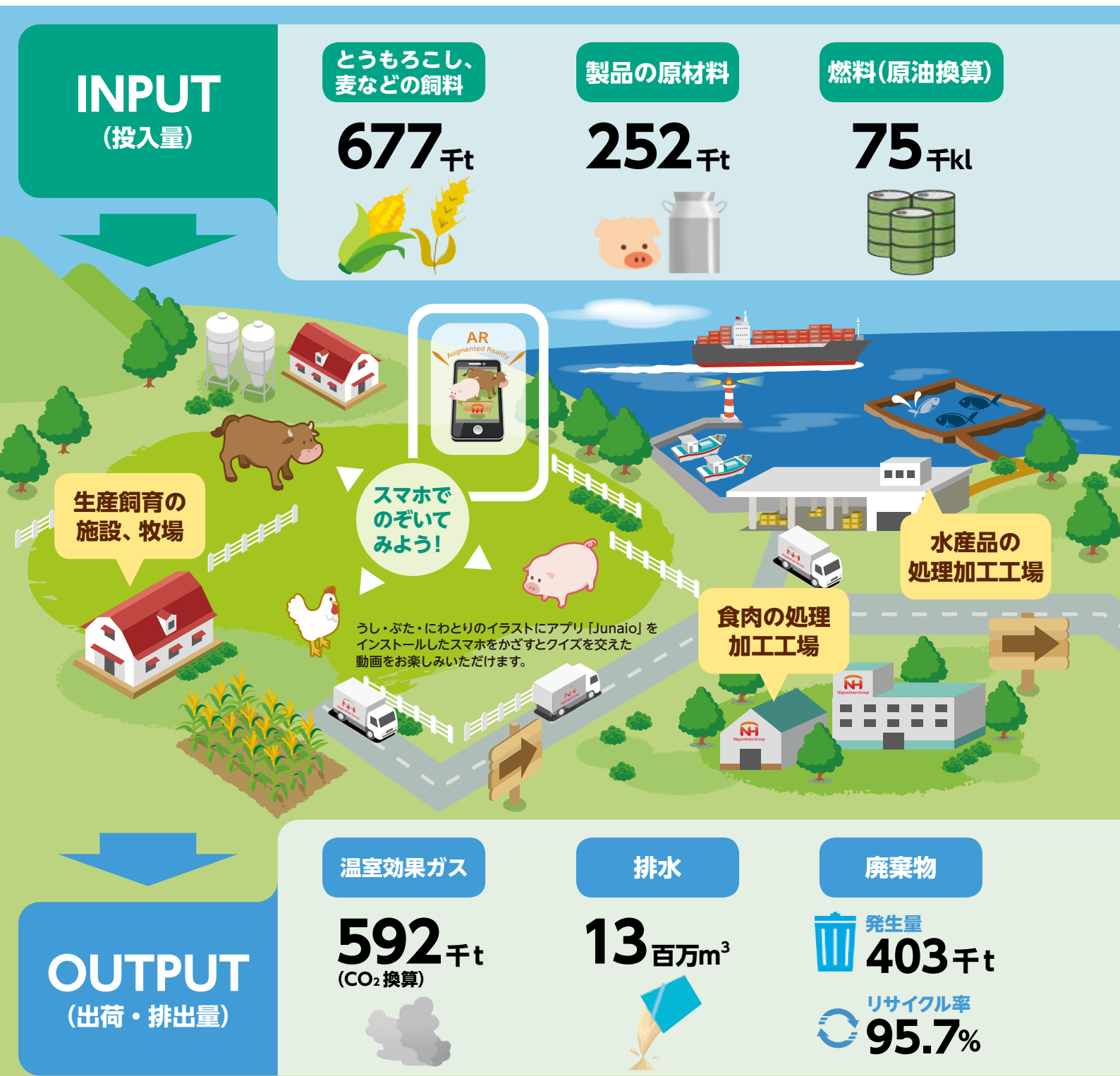
地球の大気および海水温度を上昇させる性質を持つ気体のこと。京都議定書の第一約束期間では、二酸化炭素 (CO₂)、メタン (CH₄)、一酸化二窒素 (N₂O)、ハイドロフルオロカーボン類 (HFCs)、パーフルオロカーボン類 (PFCs)、六フッ化硫黄 (SF₆) の6種類が対象だったが、2013年からの第二約束期間では三フッ化窒素 (NF₃) を加えた7種類を削減すべき温室効果ガスと定義している。



ニッポンハムグループの マテリアルフロー

ニッポンハムグループでは、生産飼育から販売までを一貫して行う「バーティカル・インテグレーション・システム※」を構築し、環境負荷の見える化と減らす化に取り組んでいます。

INPUT (投入量)、OUTPUT (出荷・排出量) の数値は、ニッポンハムグループ (国内) における 2013 年度の実績 (速報値) です。



※「バーティカル・インテグレーション・システム」

牛・豚・鶏の生産飼育から処理・加工、製造、物流、販売までのすべてをニッポンハムグループで一貫して行う流れを「バーティカル・インテグレーション・システム」と呼んでいます。お客様に安全・安心なお肉を新鮮なうちにお届けするために作られたシステムです。

AR (オーグメンテッド・リアリティ) をご覧いただくためには・・・

ARとは、Augmented Reality (拡張現実) の略。携帯端末などのカメラを印刷物にかざすと動画や音声の出るアプリケーションです。

①

お手持ちのスマートフォンで、専用アプリをダウンロードしてください。

iPhoneをお使いの方

App Storeにて「Junaio」で検索

Androidをお使いの方

Google Playにて「Junaio」で検索

②

インストールしたアプリを開き、うし・ぶた・にわたりのイラストにスマートフォンのカメラをかざして、「スキャン」を押してください。



③

カメラをイラストにかざすと、イラストが動き出します。クイズを交えた動画や音声をお楽しみいただけます。



→P.51 に関連記事

電力

568 百万 kWh



水

13 百万 m³



車両の燃料

14 千kl



食品工場

物流センター・
営業所 など



お得意先様



お客様

商品

759 千t



容器包装

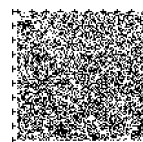


ニッポンハムグループは、容器包装リサイクル法※に対応し、容器包装の材質別の重量に応じた再商品化実施委託料金を支払っています。

※容器包装リサイクル法 (正式名称：容器包装に係る分別収集及び再商品化の促進等に関する法律。2000年4月完全施行)

家庭から出るごみの6割(容積比)を占める容器包装廃棄物を資源として有効利用することにより、ごみの減量化を図るための法律。消費者は分別排出、市町村は分別収集、事業者は再商品化を行うなどそれぞれの立場でリサイクルの役割を担っています。ニッポンハムグループにおける2013年度の再商品化実施委託料金は約4億円になります。

日本ハム 再商品化 検索



いのち 生命の恵みを活かすエコ

生産段階において、食肉へと加工する際に、骨や皮などさまざまな副産物が生まれます。それらも生命の恵みの貴重な資源として有効活用しています。



日本ハム 生命の恵み

検索

副産物の有効利用

牛・豚・鶏を食肉へと加工する段階で発生する副産物も余すことなく資源として活用しています。例えば、骨は煮込んでスープの原料・調味料となり、皮はバッグや野球のボールなどの素材に加工しています。また、豚・鶏の軟骨から「コラーゲン」、豚の胎盤から「プラセンタエキス」などの素材を抽出し、安全性・有効性などを科学的に評価した上で商品化しています。



牛の原皮（左写真）から生まれるランドセル、ボール等

さまざまな機能性食品

バイオマス※の利用

牛・豚などの排せつ物は、生産飼育施設内で処理・加工し、有機質肥料や土壌改良剤などになっています。また鶏の排せつ物は、乾燥させた後、焼却することでボイラーの燃料に転換され、鶏舎内の暖房などに利用しています。なお焼却後の灰に含まれるリンやカリウムなどは、作物を丈夫にするなどの効果が期待できるため肥料として利用されています。



肥料は飼料作物にも利用しています



鶏ふんボイラー



市販化される肥料と燃焼灰

VOICE

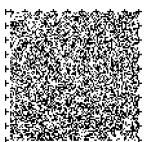
未利用副産物の利用

わたしたちの工場では、八戸港で水揚げされた「真さば」を愛情込めて缶に詰めています。その缶詰の製造時に処理工程から出る魚の頭・内臓などは廃棄せず、社外の飼料メーカーを通して魚のえさや豚・鶏の飼料などにリサイクルされています。この様な取り組みにより、工場における動物性残さのリサイクル率は、98.7%（2013年度）となりました。今後も従業員が一体となってエコ活動を進めていきます。



（株）宝幸 常温食品事業部
八戸工場 品質保証課

野中 唯香



※バイオマスとは？

家畜の排せつ物や木材、野菜くずなど再生可能な生物由来の有機性資源で石油・石炭などの化石資源以外のものです。バイオマスの焼却からの熱で発電することにより、化石資源を燃料とする発電量の削減とCO₂削減につながります。例えば、野菜くずを焼却して発生するCO₂は野菜の成長過程で光合成により空気中から吸収したものとみなされCO₂の増加に影響しません。



日本ハム 環境負荷低減

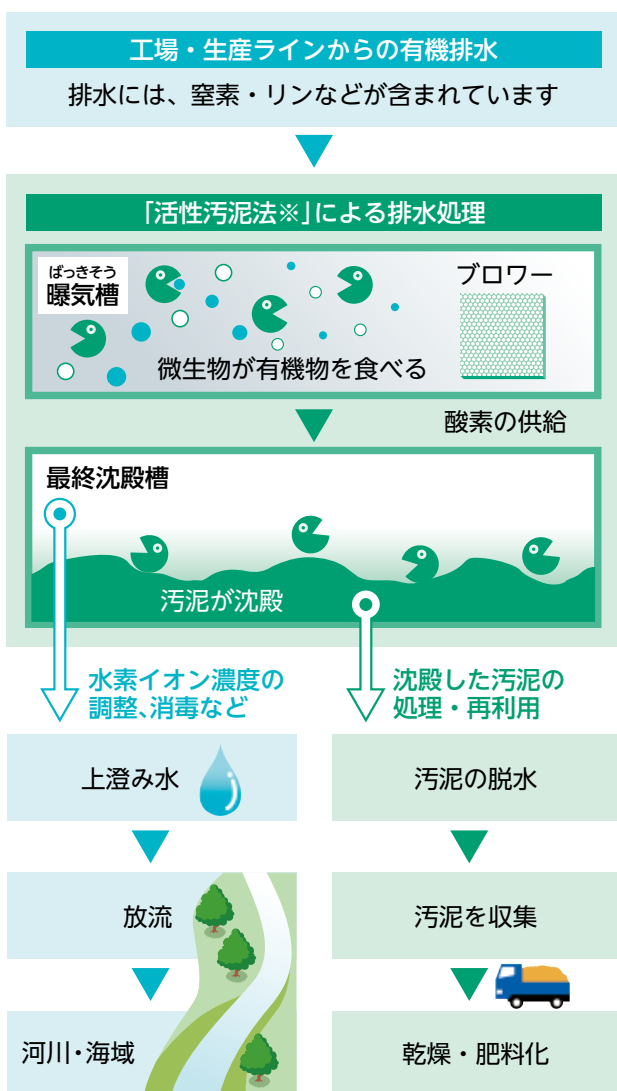
検索

資源を大切に使うエコ

事業活動で使用する限りある資源、エネルギーの効率を最大限に高めると共に持続可能な社会の実現に向けて取り組んでいます。

水の有効利用

ニッポンハムグループ全体の用水使用量のうち約 60%は、食品工場が占めており、その多くは、製造機械の洗浄用に使用されています。それらの排水は、工場内の施設で、排水基準に適合する様、浄化した後、河川に放流しています（下図参照）。また浄化後の排水の一部は、工場外部の施設の清掃や花壇などに利用しています。



電力の有効利用

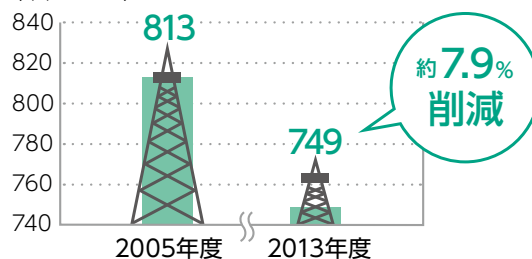
ニッポンハムグループ全体の電力使用量の約 60% を占める食品工場では、省エネ機器の導入や作業効率化などを継続して推し進めた結果、2013 年度の商品製造にかかる電力使用量は、2005 年度比で約 7.9% 削減できました。

また、非製造事業所では、年間を通して照明や空調などの省エネ活動に取り組んでいます。

● 電力使用量の推移

(ニッポンハムグループが商品を 1kg 製造時に使用する電力量の比較)

(単位: Wh)



TOPICS

再生可能エネルギーの導入

2013 年 10 月、日本物流センター (株) の東京事業所に 1,000kW ※、関西事業所に 482kW の太陽光発電設備を導入しました。倉庫棟屋上に設置した太陽光パネル合計約 6,200 枚の年間推定発電量は 1,440 千 kWh となり、一般家庭で換算すると約 400 軒分の年間使用電力量に相当します。なお、これに伴う CO₂ 排出量の削減効果は、666t-CO₂ / 年となります。



東京事業所

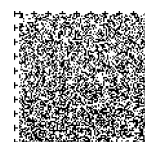


関西事業所

※ 1,000kW (キロワット) = 1MW (メガワット)

※「活性汚泥法」とは？

排水に活性汚泥を投入し、微生物に水の汚れ成分である有機物を食べさせることにより浄化させる方法です。排水中の有機物 (汚れ) を食べた微生物が凝集して活性汚泥となり、この活性汚泥を沈殿させることで、きれいな上澄み水のみを川や海に流します。また、沈殿した汚泥は、肥料などに再利用されます。



商品・販促物におけるエコ

安全・安心な商品・サービスの提供と環境負荷低減の両立に向けて、従業員が一丸となって取り組んでいます。



日本ハム 容器包装

検索

商品における環境配慮

トレイの軽量化

チルドピザ「石窯工房[®]」を保護するトレイは、包装資材会社との共同開発により、2012年度との比較で、プラスチック重量を24%減らしました。なお、トレイは簡単に手で2分割できる加工を施すことで、利便性の向上とトレイ廃棄時のゴミの容積削減につながりました。



包装資材の減量化

国産鶏肉「桜姫[®]」では、量販店様などで計量やトレイパックする作業が省略できる「産直エコパック」を開発しました。流通温度帯を0～4℃に設定することで、製造日より7～8日の消費期限が可能となり、販売期間の延長や食品廃棄物の削減にもつながりました。



通常のトレイパック



産直エコパック

販売促進における環境配慮

タブレット型端末の有効活用

日本ハム（株）は、タブレット型端末に独自の提案ツール「i^{アイ}プラス」を導入し、お得意先様との商談に使用しています。これにより、タブレット画面上での提案が可能となり、提案書として印刷する紙の使用量削減につながっています。また、遠方のお得意先様との商談では、端末のビデオ通話アプリを活用し、出張の効率化によるCO₂削減に努めています。



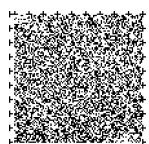
販売促進用資材の削減に向けて

ニッポンハムグループは、流通企業様の店頭から、お客様に向けて、商品のメニュー提案を中心とした食の楽しさをお届けしています。現在では、デジタルフォトフレームを活用したPAPシステム※の導入により、これまで季節・商品ごとに制作していた販促物資材などの削減につなげています。



※ PAP システム

Photoframe Advance Promotionの略。デジタルフォトフレームに日本ハム（株）のメインPCから静止画像・文字・音声などのコンテンツが配信できるため、DVDディスクなどが不要となるシステム。

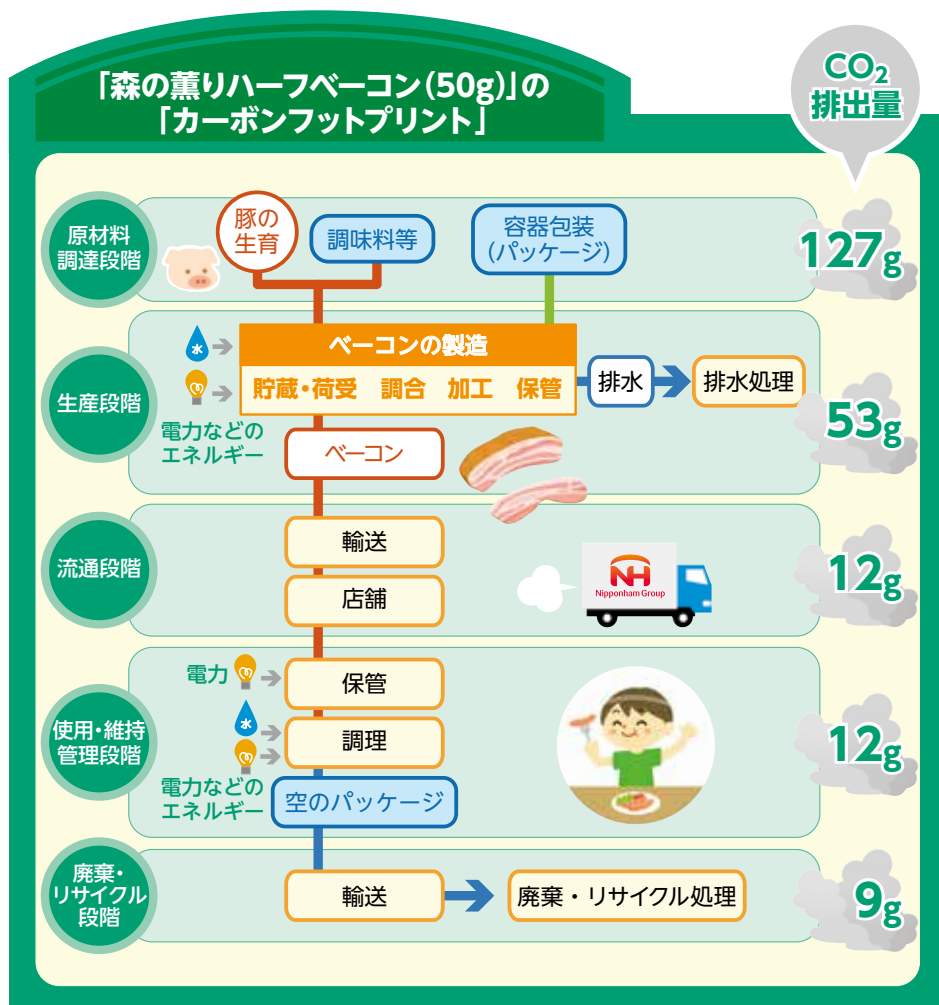




日本ハム ライフサイクル 検索

商品の環境負荷を見える化

商品・サービスのライフサイクルにおいて発生する環境負荷を計算し、評価する「カーボンフットプリント※」に取り組んでいます。



※商品および「カーボンフットプリント」の値は2014年4月現在のものです。

「カーボンフットプリント」の取り組みによって、商品のライフサイクル全体のどの工程でCO₂を多く発生しているかを認識し、削減に向けて取り組むための判断材料としています。その一例として、生産段階の食品工場で熱源を作るボイラー設備の燃料を「重油」から「天然ガス」に転換することにより、CO₂発生量の抑制につなげています。



213g

CO₂

「カーボンフットプリント」を算定している商品（一例）



環境への取り組み

TOPICS

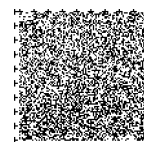
環境コミュニケーションの実施

さまざまなステークホルダーの皆様とニッポンハムグループの環境への取り組みについてご意見をお伺いすると共に環境問題を一緒に考える機会を設けています。その中で2013年12月には、「エコプロダクツ2013」に出展し、多くのご来場者に、カーボンフットプリント・マークが付いた商品とその取り組みを紹介しました。



※「カーボンフットプリント」(炭素の足跡)

商品、サービスの原材料調達から廃棄・リサイクルに至るライフサイクル全体を通して排出される温室効果ガスの量をCO₂に換算して商品等に表示する仕組みです。



環境活動の見える化

ニッポンハムグループの国内全事業所に環境データを集約するシステム「ECOハート®※」を導入し、環境負荷量の見える化の精度向上と環境負荷の減らす化に向けて取り組んでいます。



日本ハム 環境データ

検索

環境データを月次把握

ニッポンハムグループは、「ECOハート®」を活用して国内 469 事業所のエネルギー、水などの資源使用量や廃棄物、大気への排出量のデータを毎月集約・把握しています。また、一部海外事業所の環境情報の集約を始めています。

車両データを月次把握

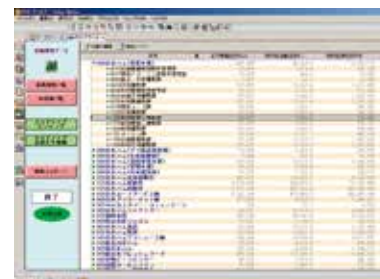
ニッポンハムグループ国内の全車両約 4,000 台の走行距離、燃料使用量のデータは、「ECOドライブ」システムを活用して毎月集約しています。燃費改善度などの効果測定を図ると共に安全なエコドライブを推進しています。

469 事業所 (2014 年 4 月 1 日現在)



「ECOハート®」システム画面

約 4,000 台



「ECOドライブ」システム画面



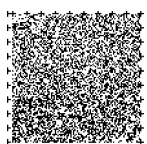
事業所掲示用のポスター

環境情報の月次開示

ニッポンハムグループは、イントラネットを活用したメールマガジンを定期的に配信し、環境活動の進捗状況や情報などを従業員に周知しています。また、日本ハムのウェブサイトでは、CO₂ の排出量の推移を毎月更新し公開しています (右写真)。

第三者による検証

社会・環境レポートやウェブサイトで報告するニッポンハムグループ国内全事業所の温室効果ガス排出量および算定方法は、正確性の確認と信頼性を確保するため、SGS ジャパン株式会社による第三者検証を受けています。



※「ECOハート®」(2005 年導入)

ニッポン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用水、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。

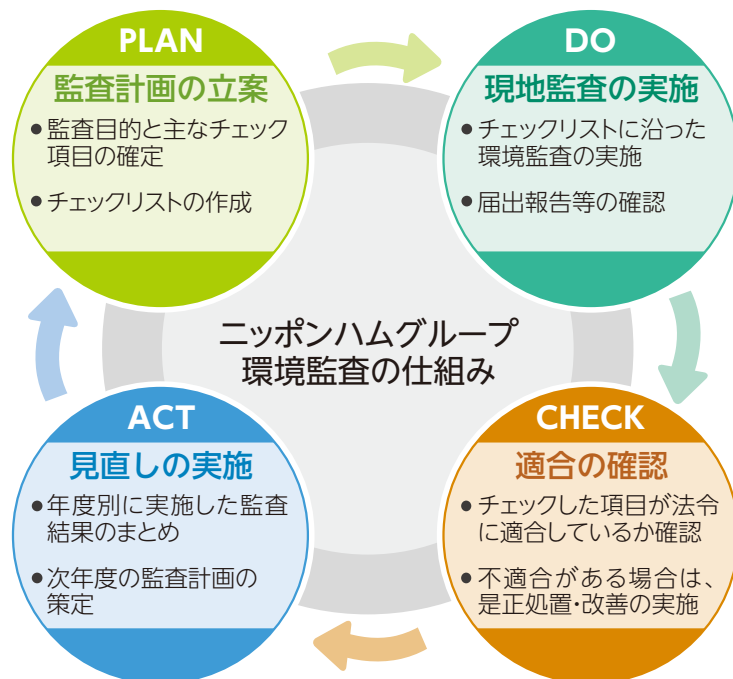


日本ハム 外部機関評価

検索

環境監査の定期的実施

2013年度は、ISO14001 ※の認証取得事業所のほか、生産飼育・製造拠点を中心に186事業所で環境監査を実施しました。現地では、事前調査の資料をもとに遵法状況や環境リスク、環境パフォーマンスの進捗状況などを確認しています。また、営業拠点および物流拠点（一部）においても環境法令等の実施状況を確認し、全拠点のカバーに努めています。



186事業所

2013年度環境監査
実施事業所数



法令遵守のポイントを分かり易く解説したニッポンハムグループのマニュアル

環境への取り組み

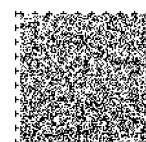
環境法令の遵守状況について

2013年度、環境へ重大な影響を与える事故は発生しておりませんが、汚水の流出など、下記の事象がありました。いずれの事象とも、発生直後に対応すると共に、継続的に対策を取ることで、環境影響の最小化に努めています。

事業所名	概要	対応
日本ピュアフード株式会社 青森プラント	2013年6月6日、同プラントの従業員による排水処理施設の点検時に、排水放流口に浮上汚泥を発見しました。河川への放流を停止し、河川の汚濁および汚泥流出の状況確認を実施するとともに、放流口の清掃作業を実施しました。	今回の汚泥流出は、排水処理施設の活性汚泥に含まれる微生物の動きが低下したことにより、廃水処理が十分に行われず汚泥が流出したものです。活性度の高い汚泥および沈降剤の投与により、廃水処理が安定し、以後、同様の事例は発生していません。
インターファーム株式会社 九州事業所	2014年2月19日、同事業所の家畜排せつ物（尿）を運搬する車両が一般道を走行していた際、車両より尿の漏れが発生しました。原因は、車両タンクの蓋の締め付け不足でした。漏れた尿は、同事業所の従業員が確認・清掃を行うとともに、外部の清掃会社にも委託し、道路の清掃・消毒を行いました。	今回の車両からの尿漏れは、タンク蓋の締め付け不足が原因であったため、運転者に対して、車両の運行前点検を強化する旨の教育を実施しました。以後、同様の事例は発生していません。

※ ISO14001

国際標準化機構が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。



美しい自然を次世代に

全国各地の事業所がある美しい自然や生態系を次世代に引き継いでいくため、山・森林から湖・川を通り海へとつながる関係を再認識して活動しています。



森林は、水を蓄え浄化する、洪水や土砂崩れを防ぐ、CO₂の吸収により地球温暖化を防止する、生物多様性を保全するといった働きを持っています。ニッポンハムグループは、事業活動において使用する森林資源の保全に向けて、2002年より「みんなの森林」※活動を実施しています。「みんなの森林」は、林野庁「法人の森林」制度を活用して、全国3ヶ所の国有林と契約しています。



約70%

日本の国土に占める
森林の面積



大成山で生育する
ヒノキの実生

「みんなの森林」の活動(大成山)

①遊歩道の整備



遊歩道整備用の
杭と植樹の苗



草木の植生を守るため
遊歩道を設置します。

②植樹



植樹の成長を促すため、
周囲の草を下刈りします。

③巣箱の制作・設置



野鳥の繁殖を手助けす
ため木に設置します。

みんなの森林

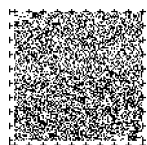
※全国3ヶ所の国有林

大成山(兵庫県) 2002年～

筑波山(茨城県) 2003年～

瀬戸定光寺(愛知県) 2005年～

上記のほか、子どもたちは生物の観察などを楽しみました。また、昼食にはバーベキューを実施し、参加者同士の親交を図りました。



その他の森林保全活動

ニッポンハムグループは、「森の薫りあらびきウインナー」など商品の売上の一部を、緑を守り育てる「緑の募金」に寄付しています。2013年度は、お得意先様・お客様の賛同をいただき、全国11地区の森林保全等にお役立ていただきました。



日本ハム 自然保護

検索

「サンゴ礁再生プログラム」に参加

海の生態系に大きな役割を持ち、魚の産卵や稚魚の生育の場となるサンゴ礁が、海水温の上昇などの影響で減少しつつあります。ニッポンハムグループは、持続可能な水産資源の利用を目指して、2012年よりサンゴ礁の再生に取り組んでいます。

2014年2月には、沖縄県読谷村にある「さんご畑」で金城浩二氏※のご指導のもと、北海道日本ハムファイターズの選手や地元幼稚園の園児、沖縄県内のニッポンハムグループ従業員とその家族がサンゴの再生活動を行いました。

施設内の水槽でサンゴや魚などを観察しました



サンゴの親株からサンゴの苗を切り分けました



サンゴの苗を土台に埋め込み砂で固定しました



サンゴの苗



固定したサンゴの苗は水槽の中に入れて飼育します



※今回植え付けたサンゴの苗は、約6か月間、水槽の中で飼育した後、海の中に移植します。

サンゴの成長を願い、メッセージを寄せました



みんなで書いたメッセージカードでグループブランドをかたどりました



北海道日本ハムファイターズ
河野選手、大野選手、中島選手と金城氏(写真左から)

約400種類

沖縄県の海に生息する
サンゴの種類



海に移植した
サンゴの苗

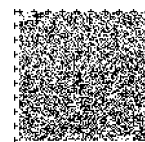
環境への取り組み

※金城浩二氏

1970年、沖縄県生まれ。世界で初めて、サンゴの人工養殖と産卵を成功させた。(有)海の種の代表取締役として、陸上に小さな海を再現した「さんご畑」の運営やサンゴの植え付け活動などを推進している。

その他の海洋保全活動

山形県、宮崎県、三重県、新潟県などのニッポンハムグループの事業所付近にある海岸や河川の清掃活動を定期的に行い、海洋の保全に努めています。



食育・社会との取り組み

ニッポンハムグループは、食を通して社会に貢献することを目指して継続的に取り組んでいます。



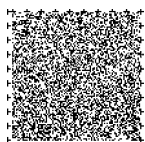
■ みんなで楽しめる食卓の実現に向けて

東北日本ハム（株）は、山形県酒田市で「みんなの田んぼ※」と名付けた活動を行っています。そこで収穫したお米を使って、小麦のアレルギーをお持ちの方にも召し上がれる「米粉パン」を食物アレルギーに対応した工場で製造しています。2014年2月には、酒田市内の小学校6校（1,132名）の給食で「米粉パン」を採用いただきました。

■ 食物アレルギー対応ツアーの実施

2014年3月、食物アレルギーのお子様およびご家族を対象にしたツアーを北海道で実施しました。これは、外食の際に抱える食事のお悩みを解消したり、調理に費やす時間を短縮することにより、スキーなどの自然とのふれあいや観光などを楽しんでいただくことを目的としています。日本ハム（株）中央研究所は、このツアーに先立ち、期間中の食事に使用される約60品目の食材を食物アレルギー検査キットを用いて検査しました。また、専門医や「食物アレルギーの子を持つ親の会」と連携し、宿泊先での食物アレルギー管理（料理長とのメニュー調整、使用食材一覧表の作成、使用する調理器具・食器、テーブル、椅子の清掃方法など）の調整を綿密に行うことで参加者の皆様へ安全と安心をご提供しました。

そのほか、ツアー期間中に行われた情報交換会では、保護者の皆様より日頃の問題点や今後のご要望など生の声をいただきました。これらのご意見は今後の商品・サービスの改善に取り入れていきます。



※「みんなの田んぼ」

山形県酒田市の職員、JA庄内みどりの皆さんと東北日本ハム（株）が共同で行う田んぼのこと。東北日本ハム（株）では、地元酒田市内で収穫したお米を使用して、商品を製造・販売することで地産地消や食料自給率の向上を目指しています。

食物アレルギーの取り組み

食品企業の社会的責任として、1996年より、食物アレルギーの研究・開発を始めました。これからも皆様からのご期待とご要望にお応えしていきます。



食物アレルギーねっと

検索

食物アレルギー対応商品の製造・販売

食物アレルギー※1をお持ちの方にもお召し上がりいただける「みんなの食卓®」シリーズ(右写真)を2004年から製造・販売しています。そして2007年には、食物アレルギー物質を一切持ち込まない専用工場を設立し、安全・安心な商品づくりを強化しました。2010年より開発してきた国産米粉100%の米粉パンなどは、これまでに農林水産省や山形県、新聞社などから表彰を受けています。



食物アレルギー検査キットの研究・開発

日本では、食物アレルギーの特定原材料7品目※2が製品1トン中に10グラム以上含まれる場合、パッケージへの原材料表示が義務付けられています。日本ハム(株)中央研究所では、食物アレルギーの特定原材料7品目を検出する検査キットを研究・開発しています。なお、これらの検査キットは消費者庁のガイドラインに準拠しており、社内外の食品検査のほか、公的機関においてもご利用いただいています。

2014年3月には、特定原材料に準ずるもの(商品への表示は任意)として追加された「ごま」の検査キットを国内で初めて開発し、発売しました(下写真)。



TOPICS

食物アレルギー対応のレシピ本を発行

食物アレルギーを持つお子様にも喜んでいただけるようなレシピ約80点を掲載しています。食物アレルギーのお子様がいるご家庭での食事内容のマンネリ化解消など、料理を作るご家族の皆様に少しでも役立てていただける内容を目指しています。

今回は、グラタン・ピザなど人気の洋食メニューや見た目も華やかなおもてなし料理に加えて、お客様から多くのご要望をいただいたデザートレシピも充実させています。

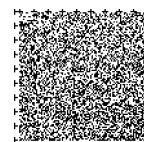


※1 食物アレルギーとは

食物を摂取した時に免疫機序(アレルギー)を介して不利益な症状がでる場合と定義されています。日本では全人口の1~2%、乳児においては約10%が、何らかの食物アレルギーを有しているといわれています。

※2 食物アレルギーの特定原材料7品目

えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生。また2013年9月、特定原材料に準ずるもの18品目に「ごま」と「カシューナッツ」が追加されました。





日本ハム 食育

検索

食育の取り組み

食育スローガンに「食べること、楽しもう!」と3つの食育活動方針※を掲げ、食品企業として皆様のご期待とご要望にお応えしています。

畜産体験ツアーの実施

日本ホワイトファーム(株)は、北海道札幌市内の小学生を受け入れた畜産体験ツアーを実施しています。当活動は、北海道石狩振興局による食育の一環で行うもので、東日本フード(株)による食育講座のほか、毎日約4万羽のひよこがふ化する場所や食肉の加工場などを見学していただきました。

また、わたしたちの食・生活を支えてくれる鶏に感謝の意を表すために設置された「鶏魂碑^{けいこんひ}」にお祈りを奉げていただきました。今後も食事を作ってくれる人への感謝やわたしたちの食べ物となる生き物への感謝を込めた「いただきます!」の意味と生命の循環を小学生に理解していただける様、努めていきます。

【参加者の声】

- ひよこが成長してから、食肉になるまでの流れが分かって良かった。
- 安全な鶏肉が作られるまでの大変さが分かった。



「鶏魂碑^{けいこんひ}」に手を合わせる子どもたち

食育セミナーの実施

東日本フード(株)は「考えよう、私たちの健康」をテーマに健康と運動・食・ストレス・病気の関わりに気づき、自分や周りの人々の健康に関心を持ち、より良い生活を創造していくことのできる資質や能力を育てることを目的に食育セミナーを実施しました。今回は、小学校5年生約100名を対象に食事(朝ごはん)の大切さ、お肉の栄養価やスポーツと栄養の関係などをコミュニケーション型式で学んでいただきました。



TOPICS

「ウインナー手づくり体験工房」の紹介

日本ハムファクトリー(株)茨城工場と長崎工場に隣接する下館工房(茨城県)、長崎浪漫工房(長崎県)では、ご自分の好みの味や形状のウインナーの手づくりにチャレンジいただけます。ウインナーを作るために必要な材料と器具などにふれながら、作る楽しみ、食べる喜びを実感していただけます。



長崎浪漫工房

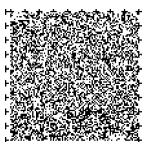


新鮮な豚肉を羊腸に詰めます

木のチップでスモーク(くん煙)します



→ P.55 に関連記事



※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、食べ物を大切にする姿勢を育みます。



日本ハム 飾り切り

検索

動画の紹介もあります。

■ ハム・ウインナーの「飾り切り・飾り折り®教室」の実施

日本ハム（株）は、全国各地の流通企業様の店頭やさまざまなイベント会場などでウインナーやハムを使った「飾り切り・飾り折り®教室」を実施しています。従業員が「飾り切り職人®」となって、参加者の皆様に花や動物などの作り方を丁寧に教えています。現在では、飾り切りなどのレパートリーは、約 100 種類を数えました。これからも日々研鑽を重ねて、食べる喜びを皆様にお伝えしてまいります。



■ ウインナー手作り体験教室の実施

2006 年より、学校と企業を結ぶ「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「ウインナー手作り体験教室」を実施しています。ウインナー作りを通して、「食べることの大切さ」と「食べ物を大切にすること」の気持ちを育てていただけることを目指しています。今までに延べ 250 校 16,500 名の生徒の皆さんに参加していただきました。また、製造工場がある地域（茨城県筑西市および兵庫県小野市）の教育委員会と連携し、市内の子どもたちに工場見学と体験教室をセットで提供しています。今後も食育活動を通して、地域社会にも貢献できる様、努めていきます。



■ 対象者別の料理教室を実施

ニッポンハムグループは食物アレルギーに対応した料理教室や、さまざまな皆を対象とした料理教室を全国各地で実施しています。一例として、視覚障がいをお持ちの方には、調理器具を使うコツの指導のほか、点字や配色に配慮した分かり易いレシピを作成しています。また年配の男性の方には、手軽さと調理を楽しんでいただける様なメニューをご提供しています。



料理教室で作られたメニューの一例

食育・社会との取り組み

TOPICS

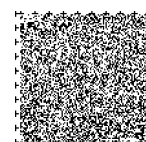
「キッザニア」へパビリオンを出展

2014 年 3 月、子どもたちの職業・社会体験施設「キッザニア甲子園」にニッポンハムグループの「ソーセージ工房」パビリオンをオープンしました。こちらでは、子どもたちが豚のひき肉や羊の腸を使って本格的なソーセージ作りを行い、食べ物を扱う時の衛生面の大切さや、生命の恵みをいただくことの感謝の気持ちを育むことを目指しています。また、パビリオンに併設された飲食店では、「シャウエッセン」を使用したホットドッグやニッポンハムグループの商品を販売しており、ご家族でお楽しみいただけます。



ひとくちメモ

日本ホワイトファーム（株）は、知床、札幌、東北、宮崎の 4 ヶ所で「桜姫®」、「知床どり」などのブランド鶏を中心に年間約 6,000 万羽の鶏肉をお届けしています（2013 年 3 月期）。誕生時に約 40g のひよこは、衛生管理を徹底した肥育場できれいな水と穀物のえさを食べ、約 50 日間で約 3kg の鶏へと成長します。





日本ハム 改善事例

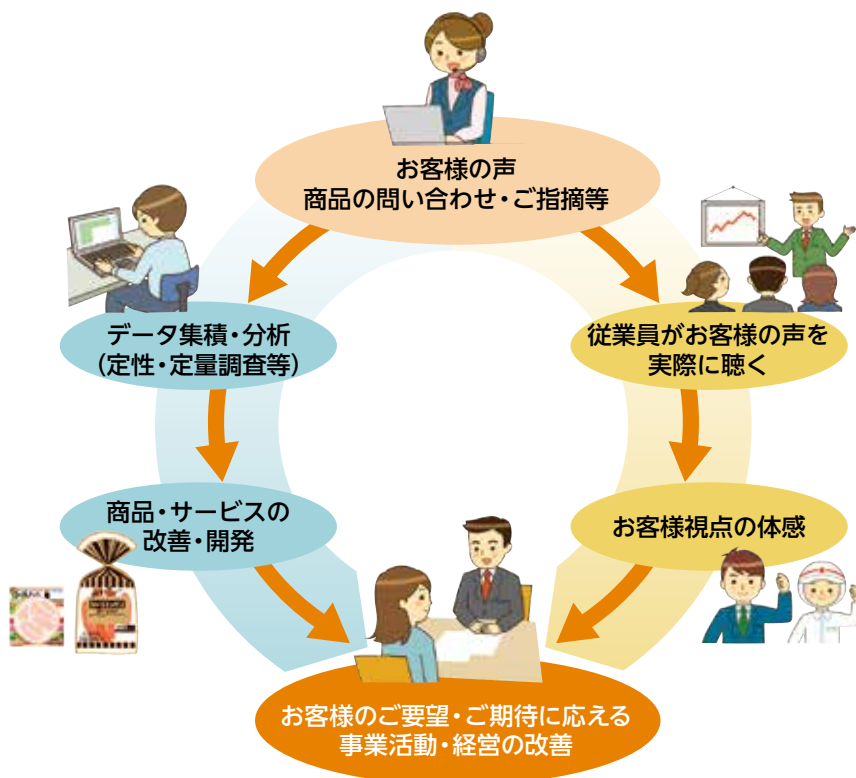
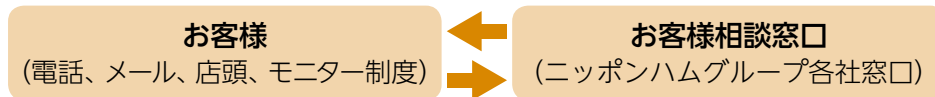
検索

お客様との対話

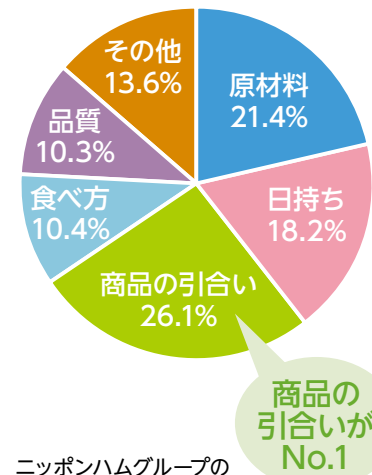
お客様の満足度向上に向けて、お客様からいただいたご意見・ご質問を参考に商品・サービスの改善につなげています。

お客様の声に基づく改善活動

お客様からの商品・サービスに関するご意見・ご質問などはすべて大切に管理・集約しています。そして、分析した結果は、タイムリーに商品開発・生産・営業などの関係部門に伝達・共有し、改善に向けて取り組んでいます。



○ お客様相談窓口に寄せられたお問い合わせ内容の内訳



ニッポンハムグループのお客様の声情報より
(2013年4月1日～2014年3月31日)

お客様の声をかたちに

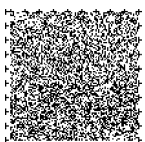
切る手間が不要な「焼豚」の開発

モニター調査を実施したところ、固形タイプの焼豚は、「切る時に包丁・まな板がたれで汚れる」「均等な厚さに切ることが難しい」などという潜在的なお悩みが分かりました。そのお客様の声にお応えして開発した「もう切ってますよ！焼豚」は2012年3月の発売以来、ご支持をいただいています。これからもお客様の食べる喜びにお応えできる様、商品の改善・開発に努めてまいります。



TOPICS

「もう切ってますよ！焼豚」が、第32回食品ヒット大賞(日本食糧新聞社主催)にて「優秀ヒット賞(チルド食品部門)」を2014年2月にいただきました。焼豚の使いやすさとこだわりのおいしさなどが評価されました。



「もう切ってますよ！焼豚」

もう切ってますよ！シリーズは、あらかじめ適当な厚さにスライスした焼豚やボロニアソーセージのほか、切れ目を入れたフランクフルトや赤ウインナーを揃えています。これらの商品は、包丁を使用する手間を省けるなど、お客様の利便性向上にお応えしています。



奥様重役会

検索

消費者モニター制度 「奥様重役会」の実施

日本ハム(株)では、1969年より、東京・大阪近郊にお住まいの一般の主婦の皆様からモニターを募集し、企業活動や新商品等に関する生の声をお伺いしています。また、このモニターの任期(6ヶ月)満了後は、奥様重役会の卒業生約800名で構成される「日本ハムファミリー会」に入会いただき、消費者の代表として引き続きニッポンハムグループに対するご意見をいただいています。



日本ハムファミリー会の皆様による
日本ピュアフード(株)の商品検討会

お客様満足(CS)の統一テーマ「お客様の声を聴く」

ニッポンハムグループでは、全従業員がお客様からの「お褒めの声」や「お叱りの声」を聴くことにより、お客様視点の醸成を図っています。今後もお客様のお喜びの声をいただくことで、従業員のモチベーションの向上につなげ、グループ従業員の一体感を高めていきます。



従業員のスキルアップの取り組み

電話対応研修の実施

ニッポンハムグループの代表として、お客様視点に立ち、お客様にご満足いただける電話対応を身に付けます。

訪問対応研修の実施

日頃ご愛顧いただいているお客様への訪問は、さまざまテストケースをロールプレイング型式で身に付けます(右写真)。



資格取得の推進

日本ハム(株)は、電話対応技能検定「指導者級」を持つ従業員が中心となり、グループ内で電話対応のエキスパートの育成や資格取得を促進しています。

TOPICS

「なるほど! 納得! Q & Aブック」の発行

ニッポンハムグループに寄せられたお客様のご意見をもとに、ハム・ソーセージ、調理食品の調理・保管に関する情報やさまざまな食品の豆知識などを掲載しています。

●内容の一例

ハムは冷蔵庫のどの位置にいったらいいの? ベーコンはそのまま食べられるの? などの疑問を解決できる一冊です。

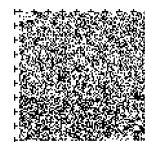


日本ハム Q&A ブック

検索

奥様重役会とは

東京・大阪近郊にお住まいの主婦の中から選ばれたモニターの皆様より、事業活動や商品・サービスの改善などについてご意見をお伺いする定例会議を毎月1回開くものです。奥様重役会の入会案内は、毎年8月頃、ニッポンハムグループのウェブサイトや新聞広告等でお知らせし、東京・大阪で半期ごとに各10名、年間40名を募集しています。



地域・社会の皆様との対話

事業所のある地域の皆様への感謝とその地域の発展にお役立ていただける様、さまざまな活動で積極的に連携していきます。

北海道 知床

■ 地域の皆様への還元 インターファーム (株)

フラワーガーデン「はな・てんと (北海道網走市)」では、豚の排せつ物から作った有機質肥料を使用して花を咲かせています。また、その肥料で農作物の生産を手がけるなど、循環型農業を展開しています。



日本ハム 地域社会

検索

四国 徳島

■ 日本ハム創業の地における活動 日本ハムファクトリー (株) 徳島工場

「とくしま協働の森づくり事業」に 2010 年度より参加しています。徳島県森林組合の皆様のご指導のもと、間伐などを行い、自然環境の保全に努めています。また「徳島阿波おどり※」には、従業員が「日本ハムファクトリー連」として参加し、伝統文化を受け継ぐこと、次世代に伝えていくことを目指しています。



東北 青森

■ 復興を目指した活動に参加 (株) ジャバス、日本ピュアフード(株)

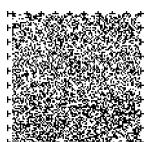
2013 年 6 月、青森県おいらせ町深沢地区で行われた植樹祭※に従業員が参加しました。これは、東日本大震災の津波の塩害などにより枯渇した海岸防災林の復旧を目指したもので、海岸約 1,580m² の砂地に約 360 名の県民の皆様とクロマツのポット苗 1,580 本を 1 本ずつていねいに植えました。今後は、地域の皆様と共に成長を見守っていきます。

※主催：青森県おいらせ町緑化推進委員会



※「徳島阿波おどり」

400 年の歴史を持つ徳島県徳島市の夏祭り。のべ 800 以上の「連」(踊り手のグループ) が参加。毎年 8 月 12 日～ 15 日の 4 日間に開催され、約 130 万人が訪れる。



環境イベントへの出展

日本ハム(株)

2014年4月、定光寺自然休養林(愛知県)で開催された「みどりのフェスティバル'14」にニッポンハムグループのブースを出展し、ニッポンハムグループの商品や環境に関するクイズラリー、エコ工作教室などを実施しました。クイズラリーの参加者には、製造工場から出る廃油の一部をリサイクルした「紙せっけん」を配付しました。また、工作教室における参加料は、中部森林管理局名古屋事務所を通して「緑の募金※」に寄付しました。



スポーツを通じた企業間の交流

緑豊かな小野工業団地(兵庫県)には、ニッポンハムグループの3企業※を含む約30の企業があり、日頃からスポーツ大会などを通して体力づくりを兼ねた交流を図っています。2013年秋に行われた工業団地の運動会では、従業員とその家族が参加し、バケツリレー(下写真)やさまざまな競技で汗を流しました。また、2014年春に行われたソフトボール大会では、関西プラントのチームが昨年に続き優勝し、小野工場チームが第3位の成績をおさめました。

※日本ハムファクトリー(株) 小野工場、
日本ハム食品(株) 関西プラント、プレミアムキッチン(株)



キャリア教育の実施

日本ハム(株)

全国の事業所がある地域の小中学生の職場訪問の受け入れのほか、学校などへお伺いする出前授業を行なっています。ニッポンハムグループの従業員が講師となり、働くことや将来について考える講義を行い、生徒の皆様からいただいた質問にはこれまでの経験を交えてお答えしています。今後も次世代のキャリア形成にお役立ただける様、努めていきます。



次世代の教育支援活動

南日本ハム(株)

事業所がある日向市の小中学校とタイアップして、各学年の学習目的に応じた独自の教育支援プログラムを制作し、食育・環境教育を行ないました。この教育支援活動は、2013年度に44回実施し、のべ2,068名にご参加いただきました。また、行政の要請に応じて実施した商工会議所の会員企業様を対象としたセミナーでは、地元企業と地域をつなぐ架け橋となりました。

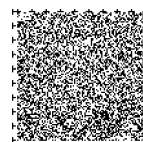


※「緑の募金」

「緑の募金による森林整備等の推進に関する法律」に基づき行われる募金。森林の整備、緑化の推進などに活用され、(公社)国土緑化推進機構と都道府県知事の指定を受けた都道府県緑化推進委員会が推進しています。



緑の募金
「緑の募金」
シンボルマーク



株主・投資家の皆様との対話

日本ハム(株)は、株主・投資家の皆様とのコミュニケーションを積極的に図り、いただいたご意見やご要望を、企業活動に反映させています。

株主様との積極的なコミュニケーション

毎年1月に東京・大阪で開催する「ニッポンハムグループ展示会」に株主様をご招待しています。この展示会では、新商品やプロモーションのご紹介、株主様向けのご報告会などを通して、ニッポンハムグループへのご理解を深めていただいております。

また、毎年6月には、本社所在地の大阪で「株主総会」を開催し、8月には東京で「株主フォーラム」と称した行事を開催することで、首都圏にお住まいの株主様との交流を図っています。



ニッポンハムグループ
展示会



株主フォーラム

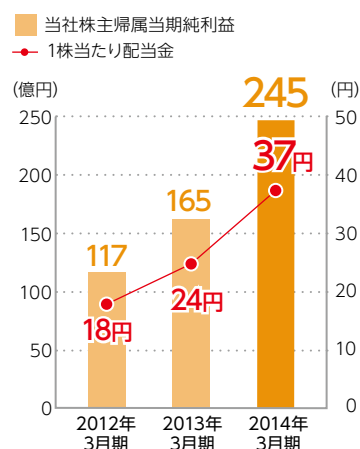
剰余金の配当等の決定に関する方針

日本ハム(株)は株主様への利益還元を重要な経営課題の一つと位置付けており、連結業績に応じた株主還元を基本としています。また、長期的発展の礎となる企業体質強化に向けた内部留保の充実に努めています。なお、内部留保金は、将来にわたって企業価値を向上させるための投資の源泉として、有効に活用してまいります。

この基本方針のもと、配当につきましては連結配当性向 30% を目安とし、安定的かつ継続的な配当成長を目指してまいります。当面の間は配当金の下限を1株当たり16円とする予定です。自己株式の取得については、成長への投資や財務体質を勘案しつつ、1株当たりの株主価値とROEの向上を目的として機動的に実施してまいります。

※ROE(Return On Equity:株主資本利益率)企業の収益性を測る指標のこと。

○当社株主帰属当期純利益と配当金の推移



TOPICS

社外からの評価

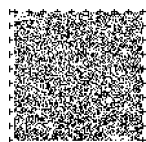
日本ハム(株)は、株式投資の検討基準として、成長性や企業が果たす社会的責任の検証・評価をもとに投資判断を行う「SRI インデックス」に採用されています(2014年3月末現在)。



S&P ダウ・ジョーンズ社(アメリカ)とRobecoSAM社(スイス)による社会的責任投資(SRI)の株価指標であるDJSI Asia Pacific※1の構成銘柄として、DJSI Asia Pacific 2008/09より、5年連続して採用されました。



FTSE社(イギリス)による社会的責任指標であるFTSE4Good Index Series※2の構成銘柄として2011年より3年連続して採用されました。



※1 DJSI Asia Pacific

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。経済、環境、社会の3つの側面から企業の持続可能性が期待される企業として、152社(うち、日本企業は当社を含む68社)が選定されています。

※2 FTSE4Good Index Series

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されています。

個人投資家向け会社説明会の開催

ニッポンハムグループの全体像や目指す姿、主力事業の特長と強みなどをより深くご理解いただくために、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ています。また、個人投資家向けのイベントにも出展し、事業概要などの説明や株主優待品の展示を通して、当社株式の魅力などをお伝えしています。



株主優待品を年2回に拡充

日本ハム(株)は、株主様の日頃からのご支援への感謝を込めて、多くの投資家の皆様に当社株式を長期間保有していただくことや、当社株式への投資魅力をさらに高めることを目的として、2014年より、優待品制度を年1回から年2回に拡充しました。

毎年3月末日現在で1,000株以上保有の株主様には、6月に「選べるご優待品カタログ」をお送りし、カタログに掲載された多彩なニッポンハムグループ商品や北海道日本ハムファイターズの観戦ペアチケット、国連WFP協会へのご寄付(3,000円分)などから1点をお選びいただいています。

さらに、毎年9月末日現在で1,000株以上保有の株主様には、「ニッポンハムグループ展示会」で発表される新商品をメインに、3,000～4,000円相当のニッポンハムグループ商品の詰合せを2月にお届けします。



日本ハム 株主優待 検索

〈ご優待品の一例〉



「美ノ国」バラエティセット



庄内産豚使用みそ漬セット



紅ずわいがに・帆立貝柱・
鮭水煮缶詰セット



北海道日本ハムファイターズ
観戦ペアチケット

TOPICS

循環型農業※における青果物

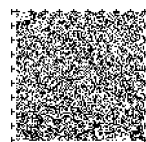
北海道網走市にあるニッポンハムグループのインターファーム(株)知床農場で飼育する豚の排せつ物は、同施設内で処理され、貴重な資源として生まれ変わっています。その資源は、堆肥となり、その地域の豊かな土地を育み、安全でおいしい農産物を生産する循環型農業に役立てています。なお、これらの玉ねぎ、かぼちゃ等農産物は、2014年度の株主優待品の選択アイテムとして、数量限定でご提供しています。



(写真はイメージです)

※循環型農業

生産飼育施設から発生する家畜等の排せつ物で作った「堆肥」は畑に使用され、農作物の養分となり循環しています。畑の土壌で生息する微生物等は、「堆肥」をさらに分解し、農作物が養分として吸収しやすい形に変える働きをしています。



人材の育成・職場環境

ニッポンハムグループでは、安全かつ衛生的な職場環境づくりに努め、従業員が真の幸せと生きがいを求める場を実現します。

従業員の安全を守る取り組み

ニッポンハムグループは、労働安全衛生マネジメントシステムを導入すると共に安全衛生委員会や安全パトロールの実施、安全教育等も行い安全衛生レベルの向上に努めています。従業員みずからが安全意識を高め、リスクアセスメントを中心とした設備面・作業面のゼロ災害を目指しています。工場内では、通路幅を十分に確保することや指差し確認、朝礼での安全管理の呼びかけなど地道な努力を続けています。

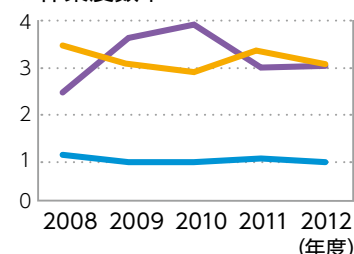
2013年度のニッポンハムグループにおける休業度数率※1は2.25、強度率※2は0.06となっており、いずれも2012年度より改善されました。

※1 休業度数率：従業員全員の労働延べ時間に対する、休業災害件数の実績。

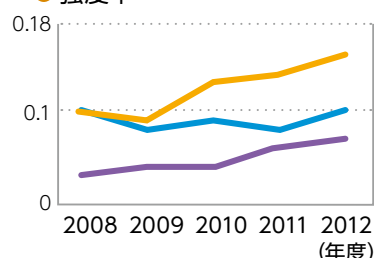
※2 強度率：従業員全員の労働延べ時間に対する、災害に起因する述べ休業日数の実績。

● 全国製造業平均
● 全国食料品製造業平均
● ニッポンハムグループ

○ 休業度数率



○ 強度率



従業員の健康を守る取り組み

ニッポンハムグループでは、従業員が健康にいきいきと働ける環境整備に注力しています。定期健康診断による身体の健康管理はもちろん、こころの健康維持にも取り組んでいます。2013年度はニッポンハムグループ国内全従業員約21,000名を対象にメンタルヘルスのセルフチェックを実施しました。その結果をもとに、従業員個人にストレス状態の気づきを促すとともに職場環境の改善等に役立てています。今後も定期的に実施し、より良い職場環境を目指します。



TOPICS

学生の皆様を対象としたセミナーを開催

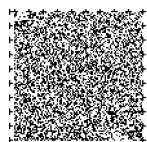
2013年11月～2014年1月、全国5都市において、ニッポンハムグループ15社による合同セミナーを開催しました。これは、就職活動を行う学生の皆様に食品業界を取り巻く環境やグループ各社の業務内容などについて理解を深めていただくことを目的に行っているもので、期間中は、約1,300名の学生の皆様に参加いただきました。

セミナーでは、従業員と本音で語り合うパネルディスカッションなどを通して、学生の皆様に働くことや社会人になるイメージを抱いていただくと共に不安や悩みを解決できるよう努めました。

今後もこの様な機会を通して、縁を広げていきたいと考えております。



パネルディスカッションの様子



ひとくちメモ

2014年1月、日本ハム(株)が参画している異業種合同セミナー「ジョブスタディ」の取り組みが「第4回キャリア教育アワード」の「地域企業協働の部」で奨励賞を受賞しました。「キャリア教育アワード」とは、企業や経済団体による教育支援の取り組みを奨励・普及することを目的に、経済産業省が2010年に創設した表彰制度です。



日本ハム 求める人財像

検索

「求められる人財像」の策定

従業員が高いモチベーションを持って業務に邁進できる様、「ニッポンハムグループ 求められる人財像」を策定しました。ニッポンハムグループ従業員に求められる能力要件を定めることにより、目指すところを明らかにしています。そして「求められる人財像」に基づき、「採用」「教育・育成」「評価」「処遇」「異動・配置」のPDCAサイクルの構築と効果的な運用を進めています。これまでに日本ハム（株）の管理職とグループ企業の人事部門責任者などに説明会を実施しました。今後も引き続き、ニッポンハムグループ従業員への浸透を図っていきます。

確かな信頼

社内外を問わず双方向コミュニケーションができる人財



新たな創造

現状に満足せず商品やサービスなど新しい何かを生み出せる人財



あくなき挑戦

高い目標に挑戦し続けられる人財



仕事と家庭の両立をバックアップ

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、次世代行動計画を策定しています。その取り組みの中で、日本ハム（株）は「働き方改革とワークライフバランスー生産性を高める3つのステップー」というテーマで、セミナーを実施しました。限られた時間の中で成果を高め、新しいことを考えチャレンジする時間を確保できる様、労働時間削減の専門家である講師から「明日から変えられ、効果の出せる」方法について、アドバイスをいただきました。これからも両立できる働き方のためのさまざまな情報発信や支援を行い、男性・女性従業員が共にやりがいを持って働ける職場環境の実現に取り組みます。



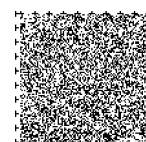
従業員の育児休業取得を促進する掲示用ポスター

女性が活躍できる職場環境づくりのために

男女共に活躍できる職場環境づくりに向けて、内閣府が推奨している「202030 ※」に沿って取り組んでいます。そのために、ニッポンハムグループ各社ごとに、①女性従業員のモチベーション向上を図る、②女性リーダーを育成する、といった2つの課題を設定し、女性活躍推進計画を立案・推進しています。女性が活躍できる職場を事業特性に合わせて検討すると共に、互いに情報交換や協力を行い、ニッポンハムグループ全体で女性がいきいきと活躍できる企業体になることを目指します。

※「202030」（ニーマルニーマルサンマル）

社会のあらゆる分野において、2020年までに、指導的地位に女性が占める割合を30%以上にするという政府の目標。第2次男女共同参画基本計画で示された目標のひとつ。



海外事業人材の育成

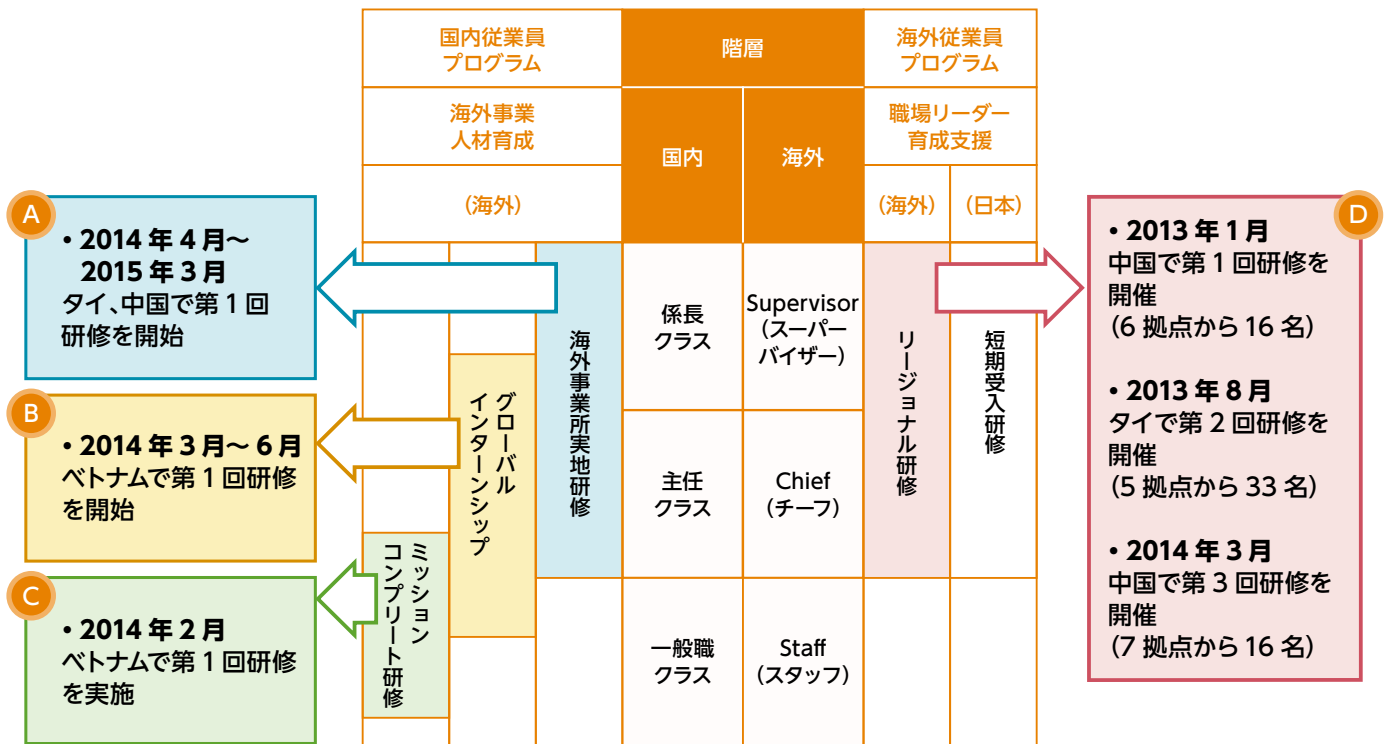
企業理念の実現に向け、国内外の従業員一人ひとりの多様性を尊重し、グローバルで活躍できる人材を育成していきます。



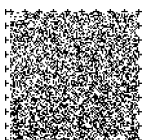
日本ハム 世界に必要な人 検索

海外事業人材育成体系

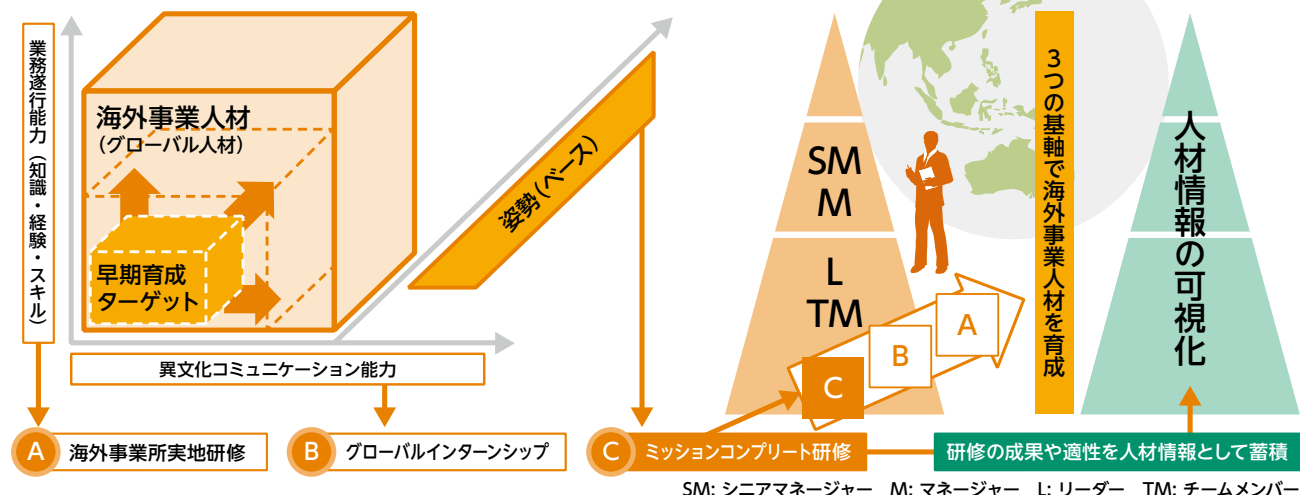
海外事業拠点の強化に向けてさまざまな人材育成施策を体系的に展開しています。



- A 海外事業所実地研修**
海外事業やビジネススキームを体系的に学ぶことで、グローバル化するビジネス環境の中で海外事業に貢献できる人材を育成する。また、異国、異文化での業務や生活を通じて、グローバルな視点や感覚を養う。
- B グローバルインターンシップ**
現地企業におけるビジネス体験と現地の生活を通して、コミュニケーション能力をはじめとしたグローバル基礎力や実行力、実践力を高めるとともに、価値観・社会性の形成につなげる。
- C ミッションコンプリート研修**
海外の環境・状況の中でも、日本にいる時と同様に業務を遂行するための基礎力を高めるとともに、海外で与えられたミッション（課題）を達成していく中で、グローバルな視野、感覚を養う。また、海外グループ会社の事業に関わることで、海外事業の理解浸透とグローバルマインドの醸成を図る。
- D リージョナル研修**
ニッポンハムグループの企業理念やグループブランド・方針・活動を理解し、各職場への浸透や職場における課題・問題の解決（地域テーマ設定）を実践することによって、職場リーダーの育成を図る。また、地域人材ネットワークを構築し、一体感の醸成も図る。



海外事業人材育成プログラムイメージ



ミッションコンプリート研修

2014年2月、国内のニッポンハムグループ従業員10名が、ベトナムにおいてミッションコンプリート研修を実施しました。当研修を通して自身の力をさらに伸ばし、職場で発揮することを目的としています。

研修内容		1日目	2日目	3日目	4日目	5日目	6日目
ミッションコンプリート	拠点見学 （日本ゴールデンピッグ社） ※略：NGP社	工場				営業所 （ホーチミンシティ）	
	個別ミッション	ベトナム語での自己紹介	ベトナム人の食に関する意識調査	ベトナム人向け食育セミナー告知	ベトナム人向け日本食メニュー提案		
	ファイナルミッション	ファイナルミッションへつなげる					NGP社新規事業・新販路開拓提案
	報告・検証		ミッション報告	ミッション報告	ミッション報告	成果発表会（プレゼンテーション）	フォロー研修（振り返り）

VOICE

ミッションコンプリート研修に参加して

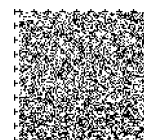
岩田 わたしは、初対面の人と話すことが得意な方ではありませんでしたが、研修プログラムにある現地の方50名を対象にした街頭アンケート調査を行う中で、現地の言葉が話せなくても自分の考えを伝えようと必死に取り組みました。帰国後は、能動的に行動できる様になったことが周囲にも評価されると共に、わたし自身、高いモチベーションで業務に臨める原動力となっています。

金子 わたしは、スピード感を持って、現地に溶け込むことを第一に考えながら行動しました。期間中には、飲食店や食品スーパー等を見学したほか、現地の皆様約200名からの生の声をいただく中で、日本人にない目線を養うことができました。毎日与えられるミッションを段階的にクリアしていく中でベトナムの食の問題に対する解決策やニーズ等をつかむことができました。

また、当研修後半に行われた成果発表会では、参加者各自が、業務における方向性を示すと共に日本ゴールデンピッグ社の経営者に対して、ベトナムで販売する商品開発の提案なども行いました。今回の研修を受けて、今後は、ダイバーシティの尊重とグループの総合力を高めていきます。



研修に参加した従業員
日本ハム(株)
経営企画部 金子 由樹(写真右)
食肉事業本部 岩田 通介(左)



経営の基盤

ニッポンハムグループは国内63社、海外32社が世界の17の国と地域で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」を明確化して会社を運営しています。



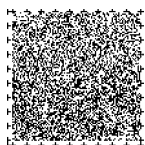
2014年度コンプライアンス・リーダー会議の様子（2014年4月実施）

■ ニッポンハムグループのコーポレート・ガバナンス

ニッポン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、取締役のうち、2名を独立性のある社外取締役としています（2013年6月現在）。

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。



コンプライアンス態勢

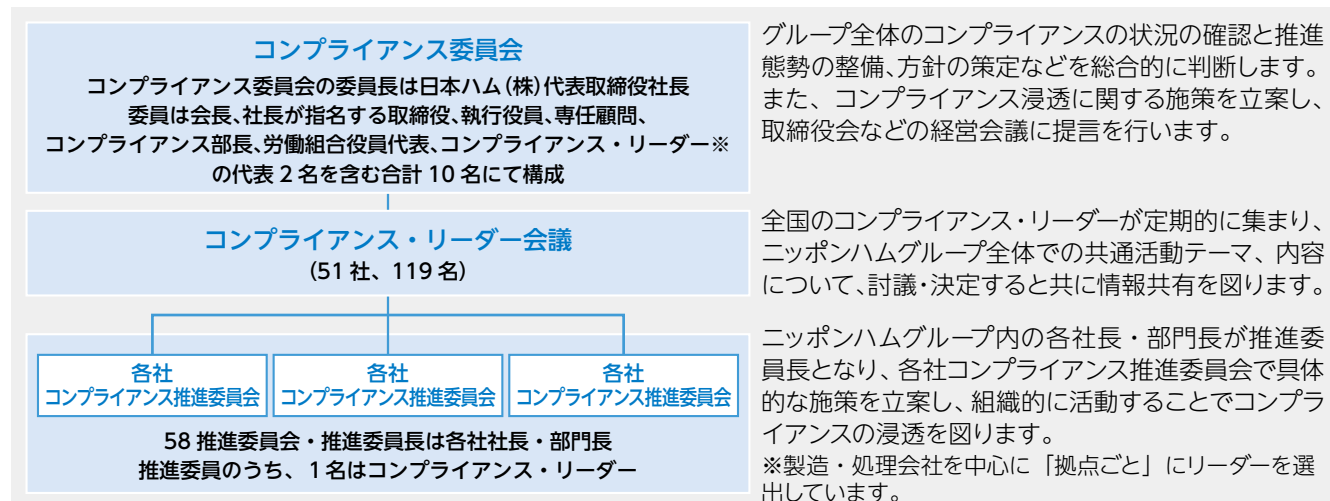
ニッポンハムグループでは、コンプライアンスを単なる「法令遵守」ではなく、「社会・お客様からの期待に応えること」と考え、社会・お客様の常識や倫理に照らして、企業として正しい経営を行える様、推進しています。

■ ニッポンハムグループ行動基準

すべての役職員が国内外で事業活動をする企業の一員として、社会に対しても企業に対しても、自らに対しても恥じることなく、誇りを持って働くための行動のベースとなるものです。「行動基準」への理解を深め、実践する意思を一人ひとりが確認するために、ニッポンハムグループの役員・管理職は「宣誓書」にサインしています。



■ コンプライアンス推進態勢 (2014年度)



■ 情報管理

① 重要事項報告

ニッポン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・トラブル等)に関する情報は、発生部署から管理部署、管轄事業部を経由し、コンプライアンス部に集約され、重要事項報告として管理されます。

② 相談窓口

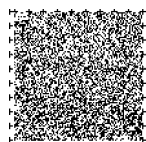
全従業員が組織に制約されず、自由に苦情や職場の実態を通報・相談できる相談窓口を社内・社外に2ヶ所設置しています。従業員への周知として、相談窓口を掲載したポスターの掲示や「コンプライアンスカード」を全従業員に配布しています。



コンプライアンスカード

③ 情報の共有化

情報はコンプライアンス部が一元管理しており、情報入手後、取締役、監査役、執行役員、部室長に即時報告されます。また、取締役会やコンプライアンス委員会でも報告されます(相談窓口への通報・相談においては相談者のプライバシーは保護されます)。



※コンプライアンス・リーダー

各社のコンプライアンス推進委員長がコンプライアンス推進委員会メンバーの中から、1名を推薦し、コンプライアンス委員長が任命しています。

「態勢」と「体制」の違い

「態勢」 物事に対処するための身構えや状態
「体制」 統一的・全体的な仕組み・システムなど



日本ハム コンプライアンス 検索

コンプライアンス浸透活動

● 階層別コンプライアンス研修 (全 25 回 : 1,247 名)

2013 年度は、新入社員、新任管理職のほか、管理職（課長・マネージャークラス）を対象に全国 12 回に分けて研修を行いました。国内グループ各社社長を対象とした研修も毎年実施しています。

● 事業所コンプライアンス大会 (全 30 回 : 4,375 名)

● 事業所勉強会 (全 60 回 : 2,628 名)

ニッポンハムグループ各社のコンプライアンス・リーダーおよび推進委員が中心となり企画・実施しています。

● 社内報の活用

従業員に配布される社内報（月 1 回発行）に、コンプライアンスに関する情報を掲載し、意識の向上を図っています。



コンプライアンス大会

コンプライアンス事業所訪問

会社（組織、事業所）の潜在的なリスクを抽出し、リスクの回避、予防、低減を図ることを目的として 2013 年度より実施しています。コンプライアンス部が事業所を訪問し、事業所内の雰囲気や業務遂行上の課題、人間関係に関して従業員が普段思っていることをヒアリングしています。2013 年度は、13 社、18 事業所を訪問し、約 670 名の従業員と面談しました。

従業員からの意見は、経営層、担当する事業部に文書をもってフィードバックし、職場改善に向けて、意見交換しています。

従業員の不平・不満を含め、本音を引き出すことは非常に重要と考えており、2014 年度は、製造部署を中心に約 1,700 名の従業員との面談を計画しています。



面談は、相談者 1 名に対して相談員 2 名が担当します。

TOPICS

「コンプライアンス強化月間」の継続的な取り組み

ニッポンハムグループでは、2002 年に起こした不祥事を風化させないため、毎年 8 月をコンプライアンス強化月間として定めており、コンプライアンス大会や勉強会等を積極的に行っています。

また、全従業員からコンプライアンスに関する標語を募集し、優秀作品はポスター（右写真）として事業所に掲示することで、意識の向上を図っています。

2013 年度は、12,703 通（前年差 +2,169 通）の応募がありました。

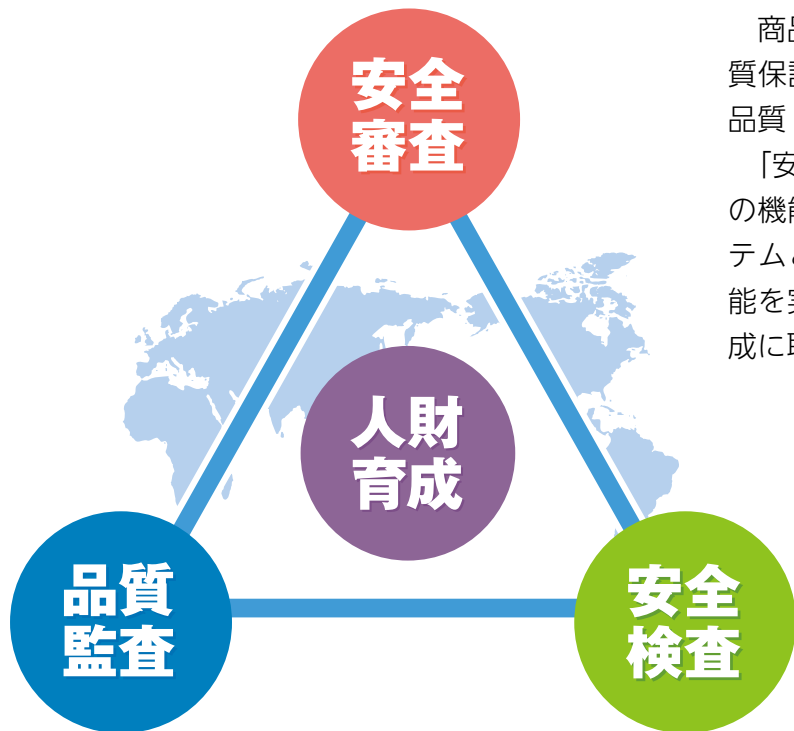


品質 No.1 経営の取り組み

5つの品質方針「法令の遵守」・「品質保証ネットワーク」・「お客様とのつながり」・「履歴管理」・「客観的評価」のもと『「OPEN 品質」～開かれた食品づくり～』を推進します。

商品の品質と経営の品質を高めるために、品質保証担当者を国内外の各事業部ごとに設け、品質 No.1 に向けて取り組んでいます。

「安全審査」・「品質監査」・「安全検査」の3つの機能を連携させ、安全を確保するためのシステムとして取り組んでいます。また、3つの機能を実践し、確かな品質をつくるための人財育成に取り組んでいます。



国内**722名**
海外**187名**

品質保証担当者
(2014年3月末現在)

安全審査

原材料の安全性や、表示の規格が法令に適合しているか審査します。

VOICE

安全審査では一つの確認ミスが重大なご指摘や健康被害につながるため、日々、細部にわたり入念にチェックしています。

日本ハム(株)
加工事業本部 管理統括部
品質保証室
好川 理絵



法律

- JAS法
- 食品衛生法
- 景品表示法
- 遺伝子組み換え
- 原産地

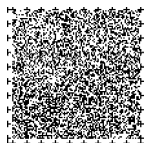
JAS

安全

- アレルゲン
- 農薬
- 衛生管理

品質

- 賞味期限
- 調理方法
- 履歴管理



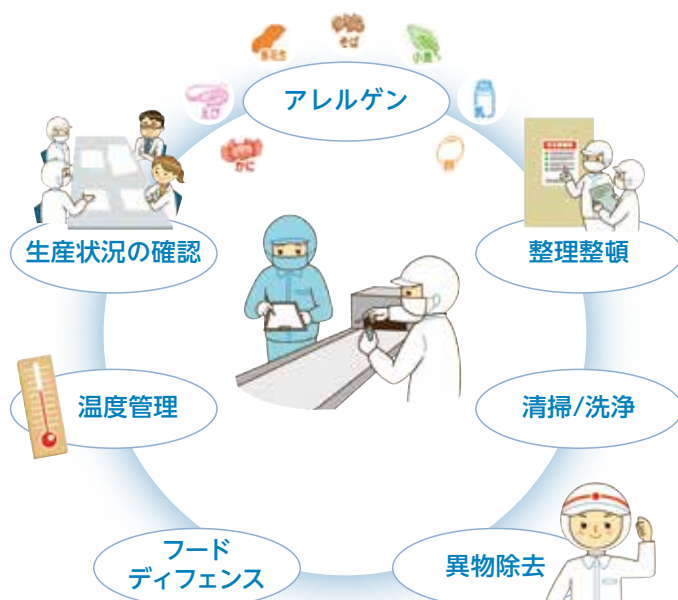
品質 監査

商品が適切な環境で製造
されているかチェックします。

VOICE

海外工場の品質監査を通して、世界の人々とグループブランドの約束を実現し、分かち合うという夢を達成するため業務を行っています。

ジャパンフード(株)
品質保証部
黄文誼



安全 検査

原材料や商品の
定期検査を行っています。

VOICE

中国輸入食品や日本国内商品の安全検査を担当しています。安全・安心な食品を提供するという責任感を持って日々業務を行っています。

日本ハム(株)
安全試験室
郭珩



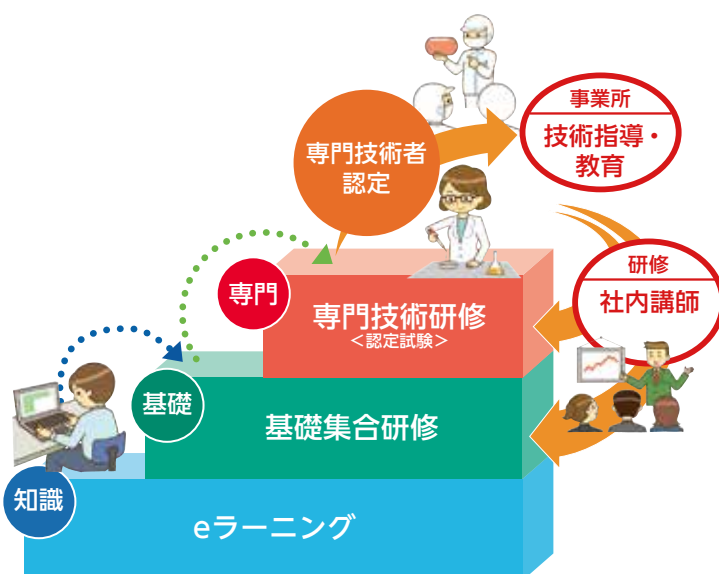
人財 育成

品質保証技術向上のため
人財育成に取り組んでいます。

VOICE

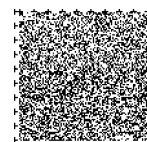
従業員が理解しやすい様、また経験などふまえて技術指導することを心がけています。今後も各事業所や研修の場で見聞きしたことを広めていきたいと思っています。

(株)宝幸
ロルフ大和工場 設備保全課
圓谷 勇士
(異物検査機器専門技術認定者)



専門技術認定者(社内資格)

ニッポンハムグループ独自の試験制度(筆記・実技・能力試験)をクリアした人財を専門技術認定者としています。専門技術認定者は、全社から選抜され、事業所の技術指導・教育、基礎研修・専門研修の講師となって活動しています。



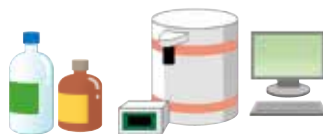
安全・安心をお届けする品質保証体制

安全検査



✓ 原材料検査

- 農薬・医薬品
- アレルゲン
- 放射性物質



✓ 工場での検査

- 微生物検査
- 工程検査
- 賞味期限の確認

品質監査



✓ 生産地監査

- 生産状況
- アレルゲン
- 農薬等履歴



✓ 製造工場監査

- 製造状況
- 整理整頓
- 衛生状態



安全審査



✓ 規格・表示のチェック

- 法律（各種法令）
- 安全（アレルゲン、農薬、衛生管理）
- 品質（賞味期限、調理方法など）



開発



製造

人財育成

社内資格



● 食品法令を学ぶ

社内研修を実施し、
全体のレベルアップを図る

- 食品表示に関する講義
- 表示作成実習
- 力量チェックテスト
など



● 現場管理手法を学ぶ

独自のカリキュラムにより
技術の取得と知識・技能の
定着を図る

- 異物検査機器
- 洗浄技術
- 防虫管理
など

安全検査のネットワーク

国内

中央研究所 茨城県つくば市



ISO/IEC 17025:2005※

「栄養成分分析」「放射能測定」認定

ニッポン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
- ・微生物検査
- ・アレルゲン検査
- ・放射性物質検査など

商品開発研究所 茨城県常総市



ISO/IEC 17025:2005

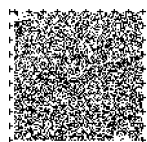
「栄養成分分析」認定

加工品の商品開発と検査部門。

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

安全検査のネットワーク

海外



※ ISO/IEC 17025:2005

試験を行う能力に関する要求事項を規定した国際規格。

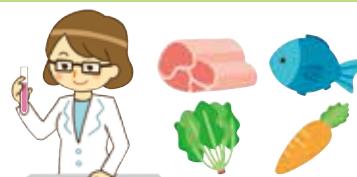


日本ハム 品質保証

検索

✓ 製品検査

- 細菌・カビ
- アレルゲン
- 食品添加物
- 食品成分



✓ 営業拠点監査

- 温度管理
- 表示・形状確認

- アレルゲン管理
- 異物除去



✓ 商品情報一元管理 (パッケージ情報、商品カルテの整合性)

- アレルゲン
- 原産地
- 遺伝子組み換え情報



販売



● 品質保証に関する基礎知識を学ぶ

独自のeラーニングコンテンツを作成し、
海外を含むグループ全体に均一な教材を提供

- 品質保証の基礎
- QC手法
- 異物検査機器
- 食品の法令・表示
- 洗浄技術
- 微生物検査
- 防虫管理
- など



中国 威海品質保証センター
山東省威海市



ISO/IEC 17025:2005
「試験所及び校正機関の能力
に関する規格」認定

中国 天津龍泰分室
天津武清区



中国においても日本国内
同等の検査を実施。
・農薬等の残留検査
・食品添加物検査
・アレルゲン検査など

タイ日本フーズ



ISO/IEC 17025:2005
「微生物分析」認定

上記のほか、タイ、ブラジルに外部委託の拠点があります。

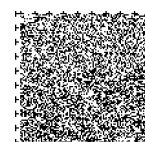
タイ日本ベジタブル



日本食品メキシカーナ



※本ページに記載された社名は、2014年4月現在のものです。



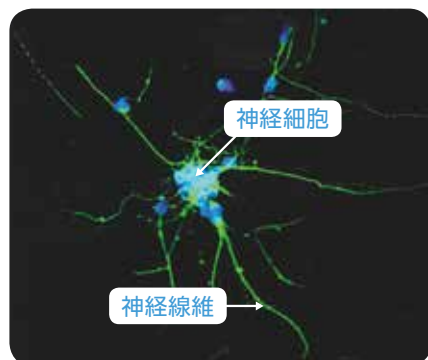
研究・開発の取り組み

大切に育んだ生命の恵みを有効に活用し、食の安全・安心と食の新たな可能性を追求しています。

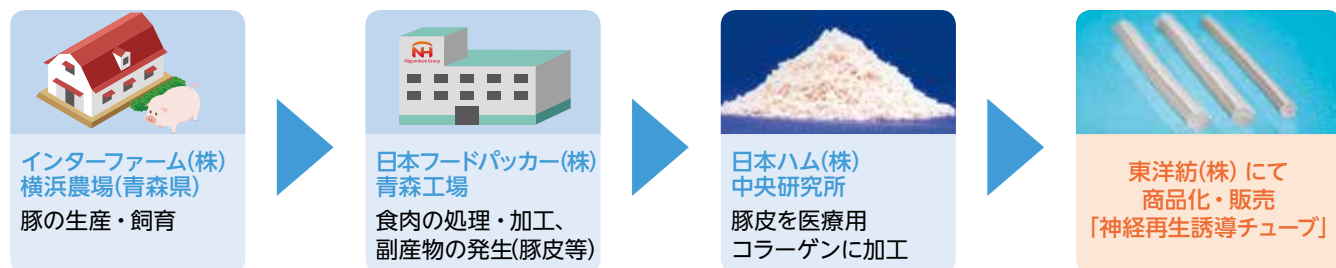
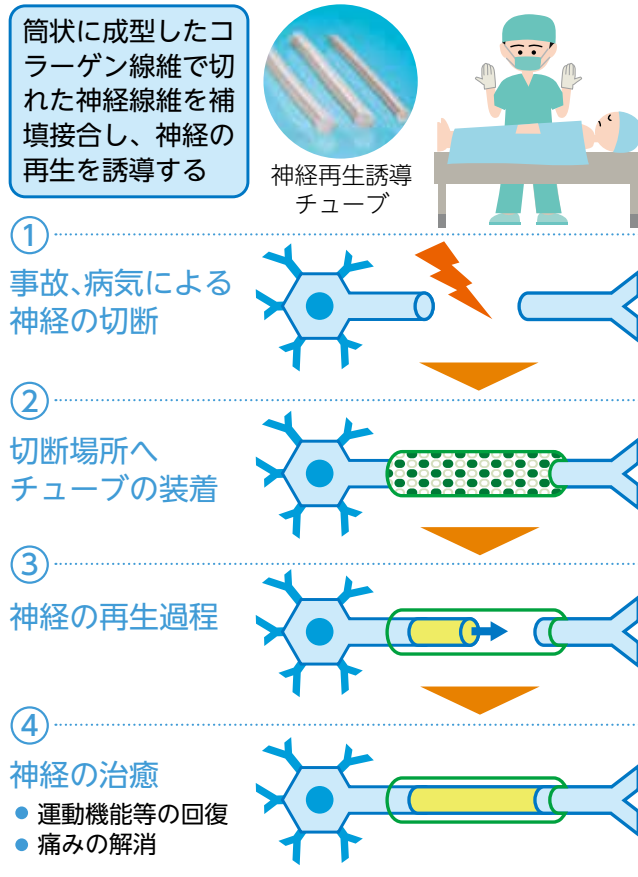
医療用素材の研究・開発

ニッポンハムグループ内で厳正な品質管理のもとで育てた生物資源を余すことなく有効に活かすとともに、食肉がヒトの身体にどのように役立つかなど長年にわたり、さまざまな研究を行っています。

日本ハム（株）中央研究所では、豚肉の副産物である、豚の皮から高品質なコラーゲンを抽出し、「NMP コラーゲン PS」を開発しました。このコラーゲンは、神経を再生する誘導チューブとなって、再生医療の現場で実用化されています。



神経再生誘導チューブによる治療過程（模式図）



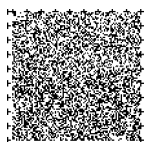
TOPICS

乳酸菌の研究

日本ハム（株）中央研究所は、アレルギーの研究を行う中で、2,000 株以上の乳酸菌の中から植物性乳酸菌「Lactobacillus plantarum HSK201 株」を選抜しました。この「HSK201 株」は日本ハム（株）中央研究所と日本ルナ（株）との共同研究により、胃液、腸液に対して強い耐性を持ち、生きて腸まで届くことが確認されています。



「HSK201 株」を入れた植物性乳酸菌飲料





日本ハム 研究

検索

検査キットの開発・販売

日本ハム（株）中央研究所では、食の安全・安心を守る研究として、食中毒菌簡易検査キットの開発・製造・販売に力を入れています。

食中毒菌遺伝子検査キット「GeneLine シリーズ」（下写真左）や、食中毒菌簡易迅速検査キット「NH イムノクロマトシリーズ」を販売しています。これらのキットは、従来法（培養法）に比べ、簡単かつ短時間で判定が可能となりました。特に、腸管出血性大腸菌 O_{26} 、 O_{111} 、 O_{103} の検査キットは、日本ハム（株）が世界で初めて開発・販売しました。

「GeneLine シリーズ」



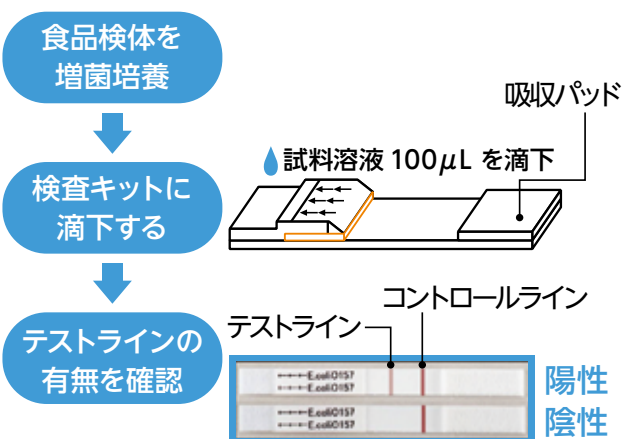
リステリア
モノサイトゲネス
ペロ毒素

「NH イムノクロマトシリーズ」



O_{157} VT1/2
 O_{26} サルモネラ
 O_{111} リステリア
 O_{103} カンピロバクター

「NH イムノクロマトシリーズ」の検査手順



大学との共同研究

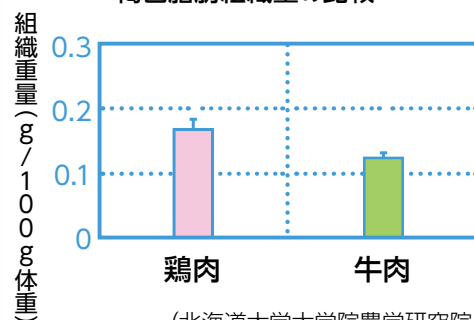
日本ハム（株）中央研究所と北海道大学大学院農学研究院の食肉科学研究室は、「食肉を食べた後の体熱産生が畜種によってどう変化するか？」など食肉が人体に及ぼす効果について、共同研究しています。

唐辛子や生姜と同様に、「鶏肉」や「羊肉」を食べると体が温まると古くから言い伝えられているものの科学的な実証データはありませんでした。そこで、わたしたちは、「鶏肉」「羊肉」が他の食肉と比べて、食後の体熱産生能力が高く、たんぱく質画分が関与していることを明らかにしました。さらに、「鶏肉」は褐色脂肪組織を増加・活性化させ、白色脂肪組織を減少させる可能性を示しました（右グラフ参照）。今後は、ダイエット効果など食肉の新たな機能が期待されています。

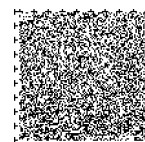
北海道大学大学院
農学研究院
北方生物圏フィールド
科学センター
准教授
若松 純一氏



褐色脂肪組織量の比較



（北海道大学大学院農学研究院、日本ハム（株）中央研究所調べ）



「食べる喜び」をお届けするために

ニッポンハムグループの事業は、ハム・ソーセージの製造から始まり、現在では、食肉、加工食品、水産物、乳製品、健康食品などに広がっています。これからも食を通して、皆様の楽しく健やかな暮らしに貢献してまいります。

食肉事業

生産飼育

- 日本ホワイトファーム(株)
- ニイブロ(株)
- インターファーム(株)
- (有)純粋黒豚種豚農場
- (株)十勝めぐみ牧場
- ニッポンフィード(株)
- テキサスファーム LLC (USA)
- オーキーホールディングス (AUS)

食肉の物流および輸出・輸入

- 日本物流センター(株)
- 日本チルド物流(株)
- ジャパンフード(株)
- デイリーフーズ(株) (USA)
- オーストラリア日本ハム(株) (AUS)
- チリ日本ハム (CHI)
- シンガポール日本ハム(株) (SIN)
- 英国日本ハム(株) (GBR)
- 台湾日本ハム(株) (TWN)
- タイ日本ハム(株) (THA)
- NH フーズ・ブラジル (BRA)

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鹿児島(株)
- 日本フードパッカー四国(株)
- 日本フードパッカー津軽(株)
- 日本ピュアフード(株)
- 南日本ハム(株)
- 宮崎食品(株)
- 宮崎ビーフセンター(株)
- (株)ウスネ
- オーキーアバトウア(株) (AUS)
- ウィンガムビーフエクスポート(株) (AUS)
- トーマスボースウィック&サンズ (AUS)
- レドンド LLC (USA)

食肉の販売

- 日本ハム(株)
- 東日本フード(株)
- 関東日本フード(株)
- 中日本フード(株)
- 西日本フード(株)
- 南日本フレッシュフード(株)
- デイリーフーズ(株) (USA)
- 日邦食品(上海) 有限公司 (CHN)
- 日邦食品(香港) 有限公司 (CHN)
- チリ日本ハム (CHI)
- オーストラリア日本ハム(株) (AUS)
- ビーフプロデューサーズオーストラリア(株) (AUS)
- オーストラリアンプレミアムブランド(株) (USA)

食肉エキス加工

- 日本ピュアフード(株)
- 醇香食品 (TWN)



水産事業

水産加工品の製造・販売

- (株)宝幸
- マリンフーズ(株)
- 宇和海マリンファーム(株)
- 釧路丸水(株)
- 烟台宝昌食品有限公司 (CHN)
- チリ日本ハム (CHI)



乳製品事業

乳製品の製造・販売

- 日本ルナ(株)
- (株)宝幸



「人輝く、食の未来」



生命の恵みを
大切にする

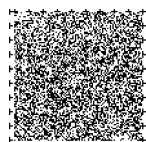
品質に
妥協しない

「食べる喜び」
を提供する

日本ホワイトファーム(株)
宮崎生産部 生産管理課
原 彩花

日本ハム(株)
食肉事業本部
グルメ商品課
粉川 鉄平

(株)宝幸
ロール事業部
商品開発課
富山 英里



食肉 55.2%

加工食品 18.5%
ハム・ソーセージ 12.8%

乳製品 2.3%
その他 3.0%

加工事業

ハム・ソーセージの製造

- 日本ハムファクトリー(株)
- 日本ハム北海道ファクトリー(株)
- 南日本ハム(株)
- 東北日本ハム(株)
- (株)函館カール・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)
- レドンド LLC (USA)
- 天津龍泰食品有限公司 (CHN)
- 日本ゴールデンピッグ(株) (VIE)

加工食品の製造

- 日本ハム(株)
- 日本ハム食品(株)
- 日本ハム惣菜(株)
- プレミアムキッチン(株)
- 日本食品メキシカーナ可変資本(株) (MEX)
- 威海日都食品有限公司 (CHN)
- 山東日龍食品有限公司 (CHN)
- タイ日本フーズ(株) (THA)
- タイ日本ベジタブル(株) (THA)

ハム・ソーセージ、加工食品の販売

- 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)
- 日本ハムデリニユーズ(株)
- 日本ハムカスタマー・コミュニケーション(株)

ハム・ソーセージ、加工食品の物流

- 日本ルートサービス(株)
- 日本デイリーネット(株)
- タイ日本コールドストレージ(株) (THA)

その他事業

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)

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)

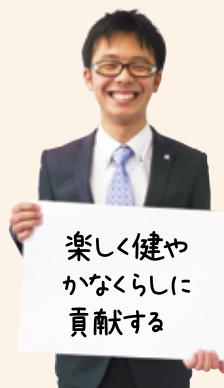
健康食品の開発・販売

- 日本ハムヘルスクリエイト(株)

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)

の実現を目指して



日本ハム東販売(株)
関東チェーンストア部
関東第二チェーンストア課
中村 直也

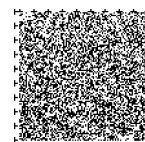


日本ハム(株)
中央研究所
北條 江里

国と地域の略号

USA …… アメリカ
GBR …… イギリス
AUS …… オーストラリア
SIN …… シンガポール
THA …… タイ

TWN …… 台湾
CHN …… 中国
CHI …… チリ
VIE …… ベトナム
MEX …… メキシコ
BRA …… ブラジル



※本ページに記載された社名は、
2014年4月現在のものです。

「食べる喜び」を世界の皆様に

ニッポンハムグループの海外事業は、1977年より開始し、現在では、豪州における牛肉事業や米州における養豚事業、南米、アジアを中心とした水産事業など「たんぱく質」をベースとしたグローバル展開を進めています。

ヨーロッパ



イギリス

英国日本ハム (1986年設立)

ドイツ事務所 (2013年設立) と共同で、豚肉を中心としたヨーロッパ産の畜肉・畜産品等を日本などアジア諸国へ輸出・販売しています。また、2013年8月よりトニエス社との共同で「ドイツ豚」を生産開始、さらに2014年4月よりピニー社と共同で「イタリア豚」の販売を開始するなど欧州の豊かな伝統に支えられた食文化が息づくブランド商品の開発・販売に注力しています。



ドイツ



アジア



シンガポール

シンガポール日本ハム (1987年設立)

ベトナムとフィリピンの2事務所と共同で、鶏肉・水産品を中心にタイムリーな商品供給、食料資源の安定供給に努めています。



タイ

タイ日本ハム (1989年設立)

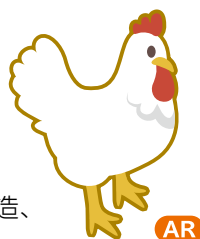
食肉・水産品の買付・輸出。

タイ日本フーズ (1989年設立)

鶏肉を使用した加工食品などの製造、主に日本への輸出。

タイ日本ベジタブル (2000年設立)

日本野菜の栽培、農産品の製造販売。

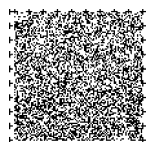


ベトナム

日本ゴールデンピッグ (2011年設立)

ハム・ソーセージ、加工食品の製造、主にベトナム国内にて販売。

今後は拠点を生かして、アジア諸国において、牛肉・豚肉などの食肉やニッポンハムグループ商品の販売を計画中です。



AR (オーグメンテッド リアリティ) をご覧いただくためには・・・

- ① お手持ちのスマートフォンで、専用アプリ「Junaio」をダウンロードしてください。
- ② アプリを開き、うし・ぶた・にわとりのイラストにスマートフォンのカメラをかざして、「スキャン」を押してください。
- ③ カメラをイラストにかざすと、各イラストが動き出し、クイズを交えた動画や音声がお楽しみいただけます。





※本ページに記載された社名および拠点数は2014年4月現在のものです(上記の拠点数は預託事業所も含みます)。

北アメリカ

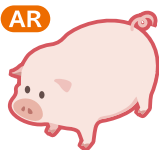


アメリカ

デリーフーズ (1977年設立)

豚肉、鶏肉、牛肉、水産品の調達、主に日本を含むアジア各国への輸出と、米国内に保有する加工工場で餃子等の加工品の内販を実施。日本食レストランに向けて、水産品を中心とした販売を行っています。

AR



テキサスファーム (1995年設立)

約4,000万m²の敷地を保有し、年間約63万頭の豚の繁殖から出荷まで、一貫した生産事業を行っています。日本向けには、肉質を追求した「すこやか三元豚」のブランドで輸出しています。また、豚の排せつ物は、ラグーン(処理場)で処理し産業廃棄物を外部に一切出さない仕組みを確立しています。

南アメリカ



ブラジル



チリ

NHフーズ・ブラジル (2014年設立)

鶏肉・豚肉など日本やアジア向けの輸出を行っています。

チリ日本ハム (1998年設立)

首都サンティアゴを拠点に日本、アジア向けの豚肉の販売とウニ・カニ、海藻など水産品の生産・輸出を行っています。特にウニは、日本国内のウニの消費量の約14.4%※を日本へ輸出し、マリナフーズ(株)によって、寿司店・量販店などにお届けしています。

オーストラリア



オーストラリア



AR



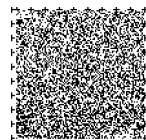
オーストラリア日本ハム (1978年設立)を中心に豪州国内に3工場を保有し年間約60万頭の牛肉を処理しています。生産された牛肉製品は日本をはじめアジア各国、北米、欧州、中東に輸出するとともに豪州国内でも販売しています。

オーキーホールディングス (1987年設立)が保有するオーストラリア最大のワイアラ牧場(敷地:約6,000万m²)では、年間12万頭の牛の生産・肥育事業を行っています。

ワイアラ牧場は、環境に関する国際規格「ISO14001」の取得や牛の排せつ物を肥料化し、農作物を育て、それを牛の飼料として利用するなど循環型農業を実施。環境負荷の低減に努めています。ワイアラ牧場で肥育された「大麦牛」、「ワイアリーフ」といったブランドは、衛生管理の徹底により、賞味期限を約3割延長できました。

※データ出展元

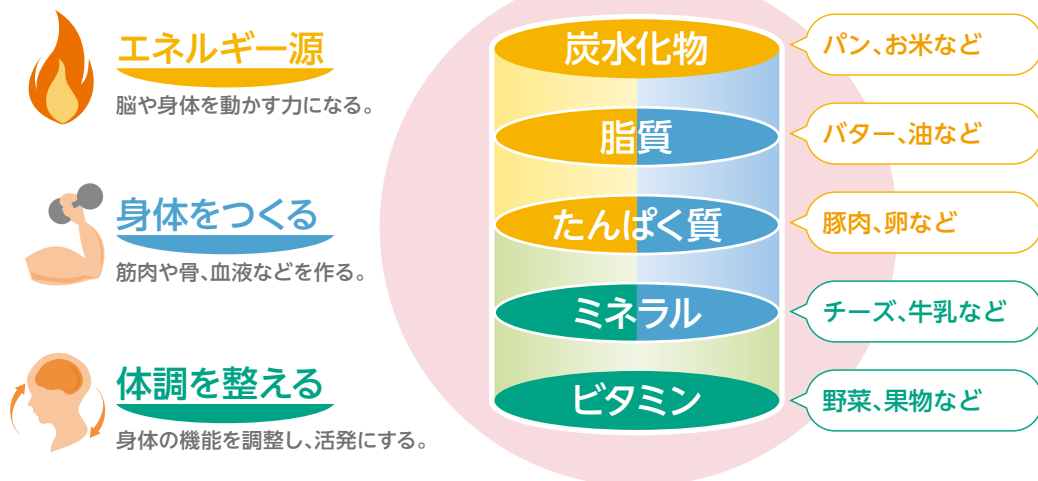
(株)水産通信社 水産/パワーデータブック 2014年版
(殻付ウニの可食部を6%として算出)



朝食欠食率の改善に向けて

5大栄養素が整ったバランスの良い食事は、強い身体をつくり、体調を整えます。特に朝食は、1日を元気に過ごすための大切な役割を持っています。

5大栄養素と3つのはたらき



忙しい朝をもっと便利に

ニッポンハムグループでは、朝食欠食率の改善に向けて、忙しい朝にも簡便性の高い商品の提案や従業員による食育活動を推進しています。



「メレンゲ仕上げ」によるふわふわとした食感と口どけの良さが特長です。



とき卵を加えて袋のまま電子レンジで加熱するだけでふわふわのおいしさ！



電子レンジ調理でも皮がさけずにジューシーな食感が楽しめます。

「石窯工房®」の一部商品では、パッケージ裏面に朝食の大切さを記載し、朝食欠食率の改善に取り組んでいます。

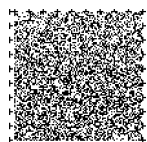
朝食は大切な食事です。

米国では「朝食食」が導入されている学校があります。脳の栄養であるぶどう糖をしっかり摂って集中力を高めるためです。朝食は、エネルギー源の炭水化物、たんぱく質を含み、温かい食事であることが大切です。



TOPICS

「リコッタチーズ※のパンケーキ」が「2013年食品業界ヒット商品番付(食品産業新聞社制定)」において「東の小結」に選ばれました。チルドのパンケーキで簡単に電子レンジ調理できる特徴などが評価されました。



※「リコッタチーズ」

ほのかに甘く、さっぱりとした味わいのチーズです。「リコッタ」は、イタリア語で「2回煮る」という意味があります。



朝食の栄養バランス向上に

からだの機能の維持・調節に欠かせない「カルシウム」は、乳製品に多く含まれています。朝食に加えることでバランスの良い食事を心がけましょう！

朝食にチーズをプラス (株) 宝幸

2014年、50周年を迎えた(株)宝幸のチーズ事業「ロルフ」は、これまでに1袋10g～5kgの幅広い容量の商品や冷めても糸引きする機能性のあるチーズなどお客様の多種多様なニーズにお応えし、約1万種類以上の商品をお届けしてまいりました。今日では、多くの食のプロに愛され、業務用チーズのトップのブランドに成長し、皆様の身近にある飲食店、コンビニエンスストア、ベーカリーショップで販売されているチーズを使った食品にも、「ロルフ」のチーズが広く採用されています。

また、いつでもお気軽に楽しんでいただける様、「ロルフ ベビーチーズ」などの家庭用商品の開発にも力を入れています。これからも「ロルフ」の加工技術を活かした商品を提供していきます。



「キャプテン・ロルフ」をモデルにした「ロルフ」ブランド



おなかの健康をサポート 日本ルナ(株)

創業50周年を迎えた日本ルナ(株)では、「乳製品市場に新カテゴリーを作る」という社風があります。1993年に発売された「バニラヨーグルト(左写真)」は、「ヨーグルトは酸っぱいもの」という常識を打ち破る「バニラアイスみたいなヨーグルトを作りたい!」というコンセプトから生まれました。現在では、幅広いお客様に支持をいただき、当社の代表商品に成長しました。そのほか、ヨーグルトとシリアルを組み合わせた朝食に最適な商品や奇跡のフルーツ「アサイー」を入れたヨーグルト(右写真)、大容量タイプのチルドカップ飲料など、独創的な商品を開発してきました。

また、日本ルナ(株)では、本社・京都工場、関東工場、首都圏営業所の3事業所で「ISO14001」の認証を取得しています。組織活動において環境に及ぼす影響を最小限に抑えることを目指しながら商品をお届けします。



日本ルナ

検索

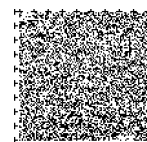


日本ルナのイメージキャラクター
ルナちゃん



ひとくちメモ 奇跡のフルーツ「アサイー」とは？

ブラジル・アマゾン原産の果実でエネルギー・栄養素の高さから注目が集まっており、「奇跡のフルーツ」と呼ばれています。果実100g中には、ポリフェノールがブルーベリーの約18倍、食物繊維がレタスの約20倍、鉄分が乾燥プルーンの約4倍、カルシウムが牛乳の約3倍含まれています。





日本ハム ハム・ソーセージ 検索

たんぱく質をバランス良く

人間が生活する上で特に重要な栄養素「たんぱく質」は、肉や魚に多く含まれています。毎日の食生活において、お肉とお魚は、1対1の割合で食べることが理想的とされています。

280億回の「パリッ!!」に感謝を込めて 日本ハム(株)

「シャウエッセン」は、発売から30年で、約280億本が作られました。この本数を並べるとなんと、地球を62周もすることになります。

これからも、毎日の食卓に「パリッ!!」としたおいしさをお届けします。



地球62周



素材がおいしさのヒミツ

「シャウエッセン」の「パリッ!!」とした食感のヒミツは、あらびきの豚肉と特別に選ばれた「天然羊腸」にあります。お湯で3分間ゆでるだけで、うまみ成分と脂肪分が溶け合って、ハリが生まれます！この時間を“黄金の3分間”としています。



黄金の3分間

最もおいしい食べ方を体感！

発売30周年を記念して、東京六本木に「シャウエッセントラベルカフェ※」をオープンしました。店内では、「シャウエッセン」本来のおいしさを活かしたオリジナルメニューがお楽しみいただけます。お店で用意される全12種類のコースターには、「シャウエッセン」こだわりの調理方法などの情報が記載されています。

※開催期間：

2014年4月2日～2015年3月31日



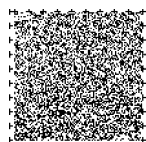
自然への還元

「シャウエッセン」の「パリッ!!」とした食感、おいしい香りや色は、森林の恵みから生まれています。それは、スモーク（くん煙）※と言われる工程から生まれ、そのスモークには、主にナラの木などの広葉樹を使用しています。そして、「シャウエッセン」の製造に使用されたスモークチップの燃えがら（下写真）は、植物の土壌改良剤や肥料となって、土に還ります。



※スモーク（くん煙）

広葉樹などの木片を高温で熱した際に出る煙をハム・ウインナー等に当てることで風味付けや煙に含まれる殺菌・防腐成分を食材に浸透させる加工技術のこと。





マリNFーズ

検索

国内水産物の利用拡大に向けて

「獲る漁業」から「育てる漁業」へ マリNFーズ(株)

良質の水産資源を確保し、お客様へ安定して供給するため、マリNFーズ(株)は、2008年愛媛県宇和島市にて、宇和海マリNFーム(株)を設立し、本鮪養殖事業に参入しました。宇和海は、他の海域に比べ、海水温が低く、海流が速いため、良質の魚の育成に適した環境にあります。ここで養殖されている本鮪は脂の乗りとコクに特徴があり、オリジナルブランド「宇和丸」として2010年より発売しています。

また、2013年には、釧路丸水(株)をマリNFーズグループに迎え、北海道で水揚げされたタコなどの新鮮な水産資源を現地で加工し、お客様へお届けしています。



「おいしく、簡単、食べやすい」をコンセプトにした「電子レンジで簡単！煮魚シリーズ」は、水産庁が認定する「ファストフィッシュ※」商品に選定されています。調理の難しさや調理時間の長さ等で敬遠されがちな魚料理を簡単にお召し上がりいただけます。なおこの商品は、電子レンジで調理可能なトレイを使用しています。



備蓄食の開発

(株)宝幸は、日本政府や各自治体が推進している防災対策を踏まえて、約3年間常温保存ができる缶詰セット「救缶ボックス」を販売しています。食を通して皆様にお役立ていただける様、非常時だけでなく常備食としても使えるおいしさを追求しています。



缶切りがなくても、簡単に缶詰を開けることができます。缶を採用しています。

商品のご購入は

素材のおいしさをそのままに

(株)宝幸

(株)宝幸八戸工場では、1日当たり約15万個の缶詰を製造しています。主力商品であるさばの缶詰は、東北三陸の八戸港で毎年8月～12月に水揚げされたさばを調達し、新鮮なうちにすばやく缶に詰めた後、高温にて加圧・加熱・殺菌し、骨までやわらかく仕上げています。

また、(株)宝幸は、青森県および八戸市と立地協定を締結し、2013年2月に、八戸工場を増設しました。東日本大震災後の防災意識の高まりによる保存食・内食志向、健康志向のニーズに対応するとともに同地域の雇用拡大や地域経済の活性化に努めています。

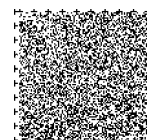


宝幸

検索

※「ファストフィッシュ」(Fast Fish)

手軽においしく水産物を食べること及びそれを可能にする商品や食べ方のこと。水産物の消費拡大に役立つ商品に対して水産庁が認定するものです。



ステークホルダーとの関わり

ステークホルダーの皆様とのコミュニケーションを通して信頼関係を築くと共に満足度向上を目指して事業活動の継続的な進化に努めています。

■ ステークホルダー・ダイアログ・ダイジェスト (2013年9月 東京ドームにて実施)

今回は「ニッポンハムグループの社会的責任を考える～食とスポーツを通した『食べる喜び』の実現～」をテーマに、食や教育の分野でご活躍されている有識者の皆様4名と当社役員2名によるダイアログを開催しました。

【有識者の皆様からのご意見】

- 子どもたちがスポーツをした後にどのような栄養素が必要なのか？など食に関する正しい知識を保護者も身に付けて、子どもたちに伝える必要性を感じています。そして、食品には、おいしさと共に、カンバーセーション・ピースの役割も期待しています。
- 少子化によるスポーツ人口の減少も懸念されますが、日本ハムは、野球やサッカー教室を通して、次世代を支援するなどの重要な役割を担っていると思います。今後も子どもたちにスポーツの楽しさを伝えること、食の大切さを伝えることをセットで推進して欲しいと願います。
- 最近の子どもたちは、自ら食べる量を制限してしまう傾向があるので、栄養士と一緒に、食の大切さを伝えています。また、保護者の皆様には、健康管理と食事管理をしながら、子どもたちの心を育てていただきたいとお願いしています。
- 原材料の生産・飼育から販売店に届けるまで、ニッポンハムグループ内で管理されており、商品に対する安心感と信頼感が持てます。

- 食物アレルギー検査キットの研究や食物アレルギー対応商品の専用工場の設置などの安全対策は、食物アレルギーの方々の「食べる喜び」の実現につながると確信しています。
- 日本ハムの企業理念にある様に、従業員を思いやる姿勢こそ、今、世の中で一番大事にしなければならない事です。そして、従業員は、お客様に「食べていただく喜び」を提供して頂ければと思います。

【皆様のご意見を受けて】

- 事業活動を通じた社会貢献を推し進め、社会の皆様にとって、なくてはならない会社となることを目指しています。その中で、特に食物アレルギーに関する啓発や啓蒙活動は、社会的な使命としての重要な取り組みであると認識しています。今回、皆様からいただいた貴重なご意見を今後の活動に活かしてまいります。
- 当社の創業者は、自分が食べて美味しいものを広く多くの皆様に伝えていきたいという強い思いを企業理念の「食べる喜び」に表現しています。私たちは、その思いを継承して広く、永く伝えていきたいと思っています。

今回ご参加いただいた有識者の皆様



大木 淳夫 氏
びあ株式会社
メディア・クリエイティブ局
グルメエンタメ
チーフプロデューサー



武内 澄子 氏
食物アレルギーの
子を持つ親の会代表



蜂屋 隆子 氏
東京都品川区立
大崎中学校校長

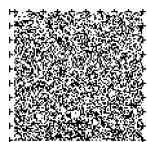


牧野 勝行 氏
東京都軟式野球連盟
専務理事

この内容はウェブサイトでも詳しくご紹介しています

日本ハム 第三者意見

検索





■ ステークホルダーとのコミュニケーション

● 「レポートに対する意見交換会」

実施日：2014年3月19日(約2時間)

実施内容：東洋大学 板倉キャンパスの学生の皆様とレポートや事業活動に関する意見交換を実施



● 読者アンケートの実施 ①

実施期間：2013年11月13日～12月1日(19日間)

実施内容：日本ハムメールマガジン読者を対象としたレポートに対するアンケート調査

設問数：10項目(任意 2項目含む)

アンケート回答数：985件

● 読者アンケートの実施 ②

実施期間：2013年7月1日～2014年3月31日

実施内容：レポート本誌読者を対象としたレポート巻末アンケートの調査

設問数：8項目(任意 2項目含む)

アンケート回答数：455件

■ 社会・環境レポートに対するご意見(一部)と2014年度版に反映した改善点

【ご意見→改善内容】

- スポーツの取り組み状況をくわしく掲載して欲しい！



対談と特集記事のテーマに取り上げて紹介しました。(P.5、P.9)

- 環境目標等の未達成要因と今後の対策を分かりやすく記載すべきだと思う。



環境目標の「実績」、「達成・未達成の要因」と今後の取り組み内容を掲載しました。(P.14～)

- 商品の安全に対する取り組み体制などを知りたい！



安心してご購入いただける様、品質の保証体制を掲載しました。(P.43～)

編集後記

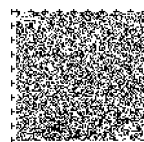
この度は、本レポートをご覧いただきましてありがとうございます。本レポートは、従業員みずからの思いをステークホルダーの皆様にお伝えすると共に、社会の皆様とコミュニケーションを図るツールのひとつとなるよう制作しました。なお、ステークホルダーの皆様とのダイアログや約1,400名の皆様のアンケートからいただいた貴重なご意見は、本レポートの編集に活用させていただきました。また、レポート誌面でお伝えしきれない関連情報は、ウェブサイトに掲載しておりますので併せてご覧いただけましたら幸いです。

今後も内容の充実と分かり易さを追求したレポートを目指してまいります。皆様からの率直なご意見を賜りますようお願い申し上げます。

日本ハム(株) 社会・環境室
稲野辺 健一



※ 2001年度～2006年度「環境レポート」、2007年度～「社会・環境レポート」の名称で発行。



「ニッポンハムグループ社会・環境レポート2014」アンケート



本レポートをお読みいただきありがとうございました。皆様の率直なご意見・ご感想をお待ちしております。

FAX:03-4555-8179 日本ハム株式会社 社会・環境室 宛

Q1. 本レポートで、ニッポンハムグループの社会・環境活動についてどのようにお感じになりましたか？
該当する項目に✓をつけてください。

☐ 評価する ☐ 普通 ☐ 評価しない

Q2. 本レポートについての評価をお聞かせください。

1. 全体内容	☐ 充実している	☐ 普通	☐ 不足している
2. わかりやすさ	☐ わかりやすい	☐ 普通	☐ わかりにくい
3. 表紙デザイン	☐ 良い	☐ 普通	☐ 悪い
4. ページデザイン	☐ 良い	☐ 普通	☐ 悪い
5. ページ数	☐ 多い	☐ 適当	☐ 少ない

Q3. 本レポートに興味を持たれたものに✓をつけてください。(2 つまでお選びください)

☐ トップメッセージ	☐ 対談(食とスポーツの先にあるもの)	☐ 特集(食とスポーツの取り組み)
☐ 環境への取り組み	☐ 食物アレルギーの取り組み	☐ 食育の取り組み
☐ お客様との対話	☐ 地域・社会の皆様との対話	☐ 株主・投資家の皆様との対話
☐ 人材の育成・職場環境	☐ 経営の基盤	☐ コンプライアンス態勢
☐ 品質 No.1 経営の取り組み	☐ 研究・開発の取り組み	☐ 「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。(例：P.00) ()

Q4. 本レポートをどのような立場からお読みになりましたか？

☐ お客様 ☐ お取引先様 ☐ 株主様・投資家様 ☐ 企業・団体のご担当者様(部署：)
☐ ニッポンハムグループの事業所近隣にお住まいの方 ☐ 政府関係者 ☐ 研究・教育機関 ☐ 報道関係
☐ 金融・投資機関 ☐ NPO・NGO ☐ 学生 ☐ ニッポンハムグループの従業員または家族
☐ その他()

Q5. お差し支えなければ下記にもお答えください。

年齢 ☐ 10 代 ☐ 20 代 ☐ 30 代 ☐ 40 代 ☐ 50 代 ☐ 60 代以上
性別 ☐ 男性 ☐ 女性 お住まいの都道府県()

Q6. 本レポートをどのように入手されましたか？

☐ ニッポンハムグループのウェブサイト ☐ ニッポンハムグループの営業担当者 ☐ その他()

Q7. 本レポートやニッポン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。
(今後、掲載して欲しい内容など)

.....

.....

.....

.....

.....

ご協力ありがとうございました。

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

このアンケートは
ウェブサイトからも
ご回答いただけます。



ニッポンハムグループの外部認証取得状況 (2014年3月末現在)

HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Point

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。

日本

- 日本ハムファクトリー 茨城工場
- 日本ハムファクトリー 静岡工場
- 日本ハムファクトリー 兵庫工場
- 日本ハムファクトリー 小野工場
- 日本ハムファクトリー 徳島工場
- 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
- マリンフーズ 三重工場
- 日本ルナ 京都工場
- 日本ルナ 関東工場
- トーチクハム

アメリカ

- デイリーフーズ
 - レッドン
- ### オーストラリア
- オークリーホールディングス
 - ワイアラ牧場
 - オークリーバトゥア
 - ウィンガム ビーフ エキスポート
 - トーマス ポースウィック&サンズ

中国

- 威海日都食品
- 山東日龍食品
- 山東未来食品

メキシコ

- 日本食品メキシカーナ

タイ

- タイ日本フーズ
- タイ日本ベジタブル

ISO 14001

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

- 日本ハム 諫早プラント
- 日本ハム 中部圏営業グループ
- 日本ハム 社会・環境室
- 日本ハムファクトリー 茨城工場
- 日本ハムファクトリー 静岡工場
- 日本ハムファクトリー 兵庫工場
- 日本ハムファクトリー 小野工場
- 日本ハムファクトリー 徳島工場
- 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 本社工場
- 東北日本ハム 山形工場
- 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 桑名プラント
- 日本ハム食品 関西プラント
- 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
- 日本ルナ 本社・京都工場
- 日本ルナ 関東工場
- 日本ルナ 首都圏事業所

オーストラリア

- オークリーホールディングス
- ワイアラ牧場
- オークリーホールディングス
- キングアイランドシーライト農場

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。品質の良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

- 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 加工事業本部 管理統括部 品質保証室
- 日本ハム 加工事業本部 営業本部 営業品質保証課
- 日本ハム北海道ファクトリー
- 日本ハムファクトリー 茨城工場
- 日本ハムファクトリー 静岡工場
- 日本ハムファクトリー 兵庫工場
- 日本ハムファクトリー 小野工場
- 日本ハムファクトリー 徳島工場
- 日本ハムファクトリー 長崎工場
- ジャバス 青森プラント
- 日本ハム食品 関西プラント
- 日本ハム食品 桑名プラント
- 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
- 日本ルナ 本社・京都工場

- 日本デリーネット 本社・筑西センター・東日本事業部
- 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
- 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
- 協同食品

オーストラリア

- オークリーホールディングス
- ワイアラ牧場

中国

- 烟台宝昌食品
- 威海日都食品
- 山東日龍食品

タイ

- タイ日本ベジタブル

ISO / IEC 17025

International Organization for Standardization
International Electrotechnical Commission

ISO が 1999 年に制定した試験所認定登録の基準として用いられる国際規格です。

日本

- 日本ハム 中央研究所
- 日本ハム 加工事業本部 商品開発研究所 検査分析課
- 南日本ハム 品質保証室 商品検査課

中国

- 威海品質保証センター
- ### タイ
- 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です。

日本

- 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
- 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
- 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
- ウスネ

- 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
- 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
- ニプロ 食品工場
- ニプロ 細越農場

アメリカ

- デイリーフーズ

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

- 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
- 南日本ハム 食材部

オーストラリア

- オークリーホールディングス
- ワイアラ牧場

中国

- 天津龍泰食品
- 烟台宝昌食品

OHSAS18001

Occupational Health and Safety Assessment Series

国際コンソーシアムが 1999 年に発行した「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

- 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

- タイ日本ベジタブル

表紙について

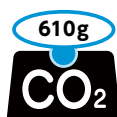
表紙の絵は、絵本作家くぼ・りえさんに描いていただいた作品です。3世代家族の笑顔があふれる日常生活をイメージしています。

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ヶ月にウェルドニヒ・ホフマン病(全身の筋力が低下する病気)と分かり、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で活躍されています。



カーボンフットプリントの取り組み



CO₂の「見える化」
カーボンフットプリント
1冊あたり
<http://www.cfp-japan.jp>
CR-BS02-13011-A

「ニッポンハムグループ 社会・環境レポート2014」は、カーボンフットプリントを算定しています。

左記マークの上部に記載された610 g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。

用紙における環境配慮



この印刷物は適切に管理された森林からの原料を含む Forest Stewardship Council® (森林管理協議会) が認証する用紙を使用しています。

印刷における環境配慮



印刷工程で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。



Volatile Organic Compounds (揮発性有機化合物) を含まない植物油 100% のインクを使用しています。

ユニバーサルデザインによる配慮



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



読みやすさに配慮された「ユニバーサルデザインフォント」を採用しています。

