Nipponham Group

ニッポンハムグループ

サステナビリティレポート 2023

プロローグ

「食べる喜び」をお届けすることで、人々の楽しく健やかなくらしに貢献することが私たちの使命です。

企業理念を追求するうえでのマイルストーンとして、ニッポンハムグループ「Vision2030」を策定し、その実現に向けて取り組むべき重要な社会課題を、「5つのマテリアリティ（重要課題）」として特定しました。

理　念

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（こうまい）な理想をかかげ、その実現への不退転の意志をもって行動する。

2. 人に学び、人を育て、人によって育てられる。

3. 時代の要請に応えて時代をつくる。

4. 品質・サービスを通して、縁を拡げ、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。

たんぱく質を、もっと自由に。

Nipponham Group Vision 2030

ニッポンハムグループは、もっと自由な発想で、

生きる力となるたんぱく質の可能性を広げていきます。

環境・社会に配慮した安定供給を行い、

人々が食をもっと自由に楽しめる多様な食生活を創出していきます。

「たんぱく質」は体の約1/5を構成する、人が生きるうえで欠かせない栄養素です。当社グループは、日本人のたんぱく質総摂取量の約6％※を供給するグループとして、これまでの「安全・安心」「おいしさ」に加え、常識にとらわれない「自由」な発想で「たんぱく質」の可能性を広げることで多様な食シーンを創出し、毎日の幸せな食生活を支え続けたいという想いを、このVision2030に込めました。

※当社取り扱い重量データおよび外部データをもとに当社にて推計（2019年調べ）

サステナビリティレポート2023

目次

01 プロローグ

04 社長メッセージ
たんぱく質の安定調達・供給への貢献と環境課題の解決に向け挑戦を続けていきます

05 サステナビリティ担当取締役メッセージ
持続可能な社会を目指して食の未来を創造します

07 特集1
将来にわたって安定的にたんぱく質を届ける

11 特集2
環境に配慮しながら、たんぱく質を届ける

18 ニッポンハムグループ 5つのマテリアリティ（重要課題）
19 5つのマテリアリティ（重要課題）の施策・指標・進捗
21 マテリアリティ別活動報告
27 ニッポンハムグループのサステナビリティ
28 ステークホルダーエンゲージメント
29 ニッポンハムグループの製品
30 会社概要

編集方針

本レポートは、持続可能な社会の実現に向けたニッポンハムグループのサステナビリティの取り組みを報告しています。そして、より多くの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発行しています。今年度は、特集を中心にマテリアリティごとに取り組みを報告しました。

ナビゲーションボタンについて

右上の矢印のボタンで目次ページに移動します

03 ページ番号

たんぱく質の安定調達・供給への貢献と環境課題の解決に向け挑戦を続けていきます

ニッポンハムグループは、企業理念の一つに、「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。」を掲げ、創業以来、人が生きるうえで欠かせない栄養素であるたんぱく質をお届けしてきました。今後、世界人口が増加し、たんぱく質の需要に対して供給が不足すると予想される中でも、日本最大級のたんぱく質供給企業グループとしての社会的使命を持ち、安定供給を目指しています。その意志を「Vision2030」の“たんぱく質を、もっと自由に。”という企業メッセージに込め、新たな挑戦を続けています。

挑戦の一つ目は、たんぱく質の安定調達・供給への貢献です。当社グループは、牛・豚・鶏の農場を持ち、「生命（いのち）の恵み」をいただいて事業を営んでいます。しかしながら日本の畜産業は飼育者の高齢化や人手不足が深刻化し、労働生産性の向上や技術継承が求められています。そこで、AI・IoTを活用した養豚のサポートシステム「PIG LABO®（ピッグラボ）」を開発し、畜産業の課題解決に取り組んでいます。また、動物福祉の観点より、家畜のストレスを軽減するアニマルウェルフェアへの配慮を進めています。さらに世界的な食肉需要の増加に対応すべく、既存事業による安定調達に加えて植物由来たんぱく質商品や細胞性食品（培養肉）など、新たなたんぱく質の実用化にも挑戦しています。

二つ目は、環境課題解決への挑戦です。各拠点への太陽光発電の導入や家畜の排せつ物の資源の有効利用、さらに牛のげっぷに含まれるメタンガスなど畜産由来の温室効果ガス排出量抑制につながる研究など、取り組みを進めています。加えて、海洋プラスチック問題などに対して商品の包装を見直し、使用量の削減に取り組んでいます。

時代の変化に応えるため、社会課題を的確にとらえ、またお客様に求められるものを常にキャッチし、当社グループらしいサステナビリティを体現する商品を提供していきます。

これらの挑戦を実現するためには、さまざまな知見や視点が欠かせません。社内と社外パートナーとの「共創」を軸に、グループ一体となり新たな価値を創造します。

もう一つの企業理念にある「従業員が真の幸せと生き甲斐を求める場」となるよう、従業員の成長を支援する人財育成と、多様な人財が生き生きと活躍できる職場づくりを両輪で進めます。今後も、社会と従業員にとって、なくてはならない企業グループを目指して挑戦を続けていきます。

代表取締役社長
井川 伸久

持続可能な社会を目指して
食の未来を創造します

取締役 常務執行役員（サステナビリティ担当取締役）

片岡 雅史

社会課題の解決に挑戦

ニッポンハムグループは、サステナビリティ戦略と事業戦略を両輪で推進し、社会課題の解決と企業価値の向上に挑戦しています。2021年4月に「Vision2030」“たんぱく質を、もっと自由に。”を策定するとともに5つのマテリアリティ（重要課題）を特定し、目標達成に向けて一歩一歩取り組んできました。その中でも特に現在注力すべきと考えているのが、「気候変動への対応」「持続可能な畜産への貢献」「人財育成」の3つです。

気候変動への対応

「気候変動への対応」については、化石燃料由来のCO_2排出量の削減と、家畜由来の温室効果ガスの抑制・削減という2つの目標を掲げ、トータルでの温室効果ガス削減を目指しています。化石燃料由来のCO_2排出量は2030年度までに、国内では2013年度比で46%以上、海外では2021年度比で24%以上削減するという目標を掲げ、工場内の高効率機器への入れ替えや太陽光発電の設置などの設備更新を進めています。

家畜由来の温室効果ガスについては、国内の大学などと産学連携で共同研究を進め、メタンの発生抑制と排出されたメタンの回収の双方向からの削減を目指します。

プラスチック使用量削減のため、商品の包装も見直しています。例えば「シャウエッセン®」の包装を簡易化したことでプラスチック使用量は28%カットでき、結果として年間のCO_2排出量の削減にもつながりました。

持続可能な畜産への貢献を目指す

「持続可能な畜産への貢献」を実現するには、畜産農家の存続が不可欠です。当社グループでは、AIやカメラなどを用いて養豚をトータルでサポートするシステム「PIG LABO®（ピッグラボ）」を開発しています。そのサービスの一つである、豚の発情を検知する「PIG LABO® Breeding Master」を用いて母豚で実証実験を行った結果、受胎率が改善し、飼育員による判定作業量を削減できました。個人農家の飼育環境の把握や改善にもつながり、今後の商品化によって畜産農家の持続可能性向上に貢献できると考えています。

アニマルウェルフェアについては、ポリシーとガイドラインを制定し、定量的な目標を設定し、さらに管理要領や作業手順を用いて運用を図っています。また、農場従業員に対し、アニマルウェルフェアや作業手順書についての社内講習会を行い、周知をしています。

持続可能なたんぱく質商品の拡充

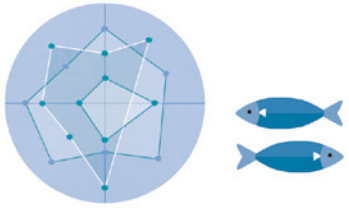
今後は、世界人口の増加や漁獲量の減少から、動物性のたんぱく質不足が予測されており、これを補うにはフードテックが欠かせません。当社グループは、牛肉や魚肉の代わりに植物由来の材料をベースにした「大豆ミート製品」を拡充しており、外食産業への採用も拡大しています。2023年3月には、独自の技術で本物に近い食感と味を再現した「ナチュミート フィッシュフライ」を発売しました。また、持続可能なたんぱく源である細胞性食品（培養肉）についても開発を進めています。2022年10月には、細胞性食品の培養液の主成分を動物の血清から一般に流通している食品成分に置き換えることに成功し、量産化に向けて前進しています。

人財の力を高め柔軟な組織に

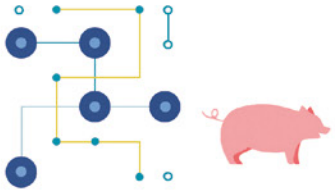
「人財育成」については、基礎研修や目的別研修、キャリア開発を含めた多様な教育機会を設け、専門知識の習得とマネジメント能力の育成を両軸で進めています。個の成長が組織の成長につながるとの考えのもと、個々の適性に応じたスキルアップと活躍の場を提供し、多様性のある柔軟な組織をつくります。また、人財に関するKPIマネジメントを推進し、開示範囲の拡大を図ることで、効果的な人財戦略の実行に努めてまいります。

当社グループの最大の使命は、たんぱく質の供給責任を果たすことです。その実現に向けてさまざまな社会課題へのソリューションを見出し、食の未来創造に挑戦します。

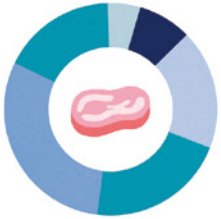
特集1

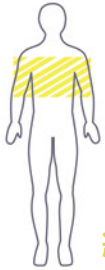


将来にわたって
安定的にたんぱく質を届ける



近年、グローバルな人口増加などによって将来的にたんぱく質の供給が不足すると予想されています。
そうした中、ニッポンハムグループは長期にわたって安定的にたんぱく質をお届けしていくために、
「持続可能な畜産」や「代替たんぱく質の開発」などに取り組んでいます。





たんぱく質
約16%

カラダの約2割を占める
人間にとって不可欠な栄養素「たんぱく質」

たんぱく質は、炭水化物や脂質とともに「三大栄養素」とも言われ、筋肉や内臓、皮膚、毛髪などをつくるとともに、エネルギー源にもなっています。また、人の体の約16%はたんぱく質からできており、1日に必要な摂取量は18歳以上の男性は65g、女性は50gだと言われています※1。たんぱく質の不足は、体全体の機能低下につながります。

※1 出典：厚生労働省「日本人の食事摂取基準（2020年版）」

2050年にはたんぱく質が2倍必要に！

近年、「2050年にはたんぱく質の供給量が足りなくなる」という予測が注目を浴びています※2。グローバルな人口増加の拡大などによって世界規模で一人当たりの肉や魚の消費量が増加し続ける一方、畜産や魚の養殖にも穀物や魚粉が必要なため、2050年には世界中でたんぱく質が不足し、現在の2倍必要になると言われています。

※2 出典：FAO「World Agriculture Towards 2030/2050 The 2012 Revision」

テーマ

01

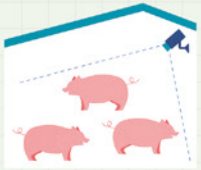
持続可能な畜産の実現へ

豚肉の安定供給のために、ニッポンハムグループは畜産における労務負荷を軽減するとともに、効率的な生産の実現に挑戦しています。

国内初“豚のAI発情検知サービス”で国内養豚業の活性化を支援

国内の畜産農家数は1980年以降、減少し続けており、熟練した技術と経験を持つ養豚従事者の高齢化や飼育技術の継承が問題となっています。こうした中、日本ハム(株)はデジタル技術を活用して養豚業務の全般を支援するシステム「PIG LABO®(ピッグラボ)」を開発しており、その第一弾として発情検知サービス「PIG LABO® Breeding Master」のテスト販売を開始しました。これによって養豚生産における労働環境の改善や生産性の向上・安定化を図り、養豚・畜産業の活性化と社会・地域課題の解決を目指していきます。

豚舎に設置したカメラの映像から豚の行動を人工知能(AI)が分析することで、母豚の種付け適正時期(発情)を検知。これまでは熟練した飼育作業員による長年の経験に基づいた判断が必要だった発情判定を、システムが効率的かつ高精度に行うことが可能となり、高い生産レベルを安定的に維持。



豚舎のカメラが
母豚の行動を記録

映像から発情特有の
行動パターンをAIが解析し、
母豚の発情を判定

判定結果をPC・タブレット上に表示

結果をもとに
種付け作業を実施

PIG LABO® ピッグ ラボ Breeding Master

従業員インタビュー

持続可能な養豚の実現に向けて新たな機能を開発していきます。

私たちは「豚、人、地球に優しい新しい畜産のカタチを創造する」をスローガンに掲げ、労働生産性の向上だけでなく、豚にとっても地球環境にとっても、“ポジティブな畜産”の実現を目指しています。持続可能な養豚を実現するためには養豚生産のすべてを支える技術を開発する必要があり、まだまだ始まったばかりです。今後も発情検知に続く新しい機能の開発に着手していきます。

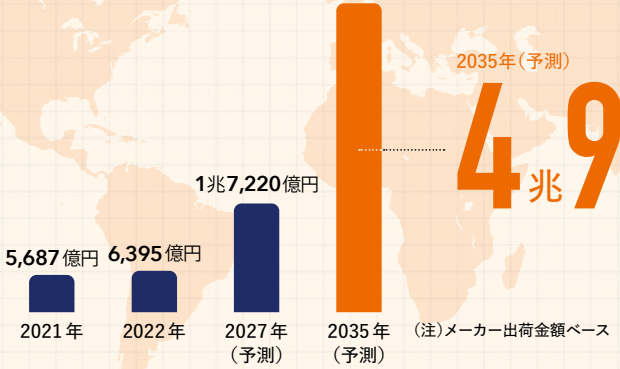
日本ハム株式会社
中央研究所
奥田 雅貴

テーマ

新しいたんぱく質の創出へ

ニッポンハムグループは新たなたんぱく質として期待されている、動物細胞を原材料とした「細胞性食品（培養肉）」や、豆などの植物由来の原材料を使用した「大豆ミート」の研究開発を進めています。

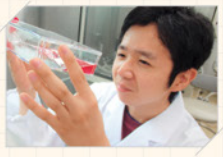
矢野経済研究所調べ
代替タンパク質世界市場規模予測
（植物由来肉、植物由来シーフード、培養肉、培養シーフード、昆虫タンパク）



02-1

細胞性食品（培養肉）の実現に向けた挑戦

動物の細胞を培養してつくる「細胞性食品」は、畜産と比較して環境負荷を抑えながら動物性たんぱく質を供給できる手段として期待されており、日本ハム（株）中央研究所でも2019年から研究開発を進めてきました。2022年には、培養液に必要であった動物の血液成分（血清）を、一般の食品成分に置き換えることに成功。細胞性食品の生産に重要な材料を、安価かつ安定的に調達する方法を見出したことで、細胞性食品の実現に向け、一歩前進しました。



血液成分の代わりに食品成分を培養液に使用した
細胞性食品試作品（鶏）縦35mm×横25mm×厚さ5mm

メリット コストダウン、大量調達

- 動物の血液成分（血清）は高コストで調達が困難
- 代替した食品成分は安価で大量調達（安定供給）も可能

今後の課題

- 培養液を食可能な成分で構成
- 細胞収穫量の向上
- 培養スケールの拡大

従業員インタビュー

たんぱく質供給の選択肢となれるよう研究を進めています。

動物細胞を培養してたんぱく質源を生産する手段は、環境に優しく、将来にわたる安定的な食糧確保につながる可能性があると考えています。その一つの方法である「細胞性食品」を皆様の食卓にお届けするまでには、まだ技術の進展が必要です。将来のたんぱく質供給の選択肢の一つとなれるよう、私たちは細胞性食品の実現に向けた研究開発を続けています。

日本ハム株式会社
中央研究所
食品研究チーム

02-2

大豆ミートの開発技術を活かして代替シーフード「フィッシュフライ」を開発

当社グループでは、たんぱく質が豊富な大豆を使用した商品「ナチュミート」シリーズを開発。お肉と変わらない食感や風味が出せるよう工夫し、より多くの人々に選んでいただける商品を提供しています。2023年3月には、同シリーズから新たに“魚”を使わずに魚のような風味とほぐれ感を再現した「ナチュミート フィッシュフライ」を発売しました。今後は、たんぱく質の安定調達と供給だけでなく、水産資源保護の観点も踏まえてアイテムの拡充を図っていきます。

「ナチュミート フィッシュフライ」

白身魚のようなふわっとした食感を再現
1パック（104g）当たり
たんぱく質量：4.6g

従業員インタビュー

白身魚のような食感と栄養機能を両立しています。

大豆ミートはアニマルウェルフェアや環境影響の観点などから世界的な市場も大きくなっていますが、魚介類も世界全体で消費量が過去半世紀の間に約5倍になっており、代替食品の開発が求められています。私たちが開発した「フィッシュフライ」は、白身魚のような食感を出すだけでなく、栄養機能を付与しています。こうした商品を通じて、さらにたんぱく質の可能性を広げていきます。

日本ハム株式会社
加工事業本部 商品統括事業部
技術開発室
デリ商品研究開発課
駒崎 睦

特集2

環境に配慮しながら、たんぱく質を届ける

ニッポンハムグループは、牛や豚、鶏をはじめとする生命（いのち）を育み、生命の恵みをいただいて事業を行っている企業として、その基盤となる自然環境を保全し、資源の有効利用を進め、環境負荷低減に取り組むことが重要だと考えています。将来にわたって安定的にたんぱく質をお届けするために、当社グループが取り組む環境課題への対応を紹介します。

取り組み

01 CO_2削減 … P12

商品を製造する際に排出されるCO_2を削減するため、工場ではさまざまな工夫を取り入れています。

02 資源の有効利用 … P14

生産・飼育などで発生する副産物を有効に利用し、環境に配慮した畜産を実践しています。

03 プラスチック削減 … P16

プラスチックごみを削減するため、「シャウエッセン®」をはじめとした商品包装の見直しに取り組んでいます。

01 CO_2削減 製造工場での取り組み

ニッポンハムグループの工場では、製造過程で排出されるCO_2を削減するため、さまざまな方法で省エネに取り組んでいます。商品ができるまでにどのような工夫が行われているのか、工場をのぞいてみましょう!

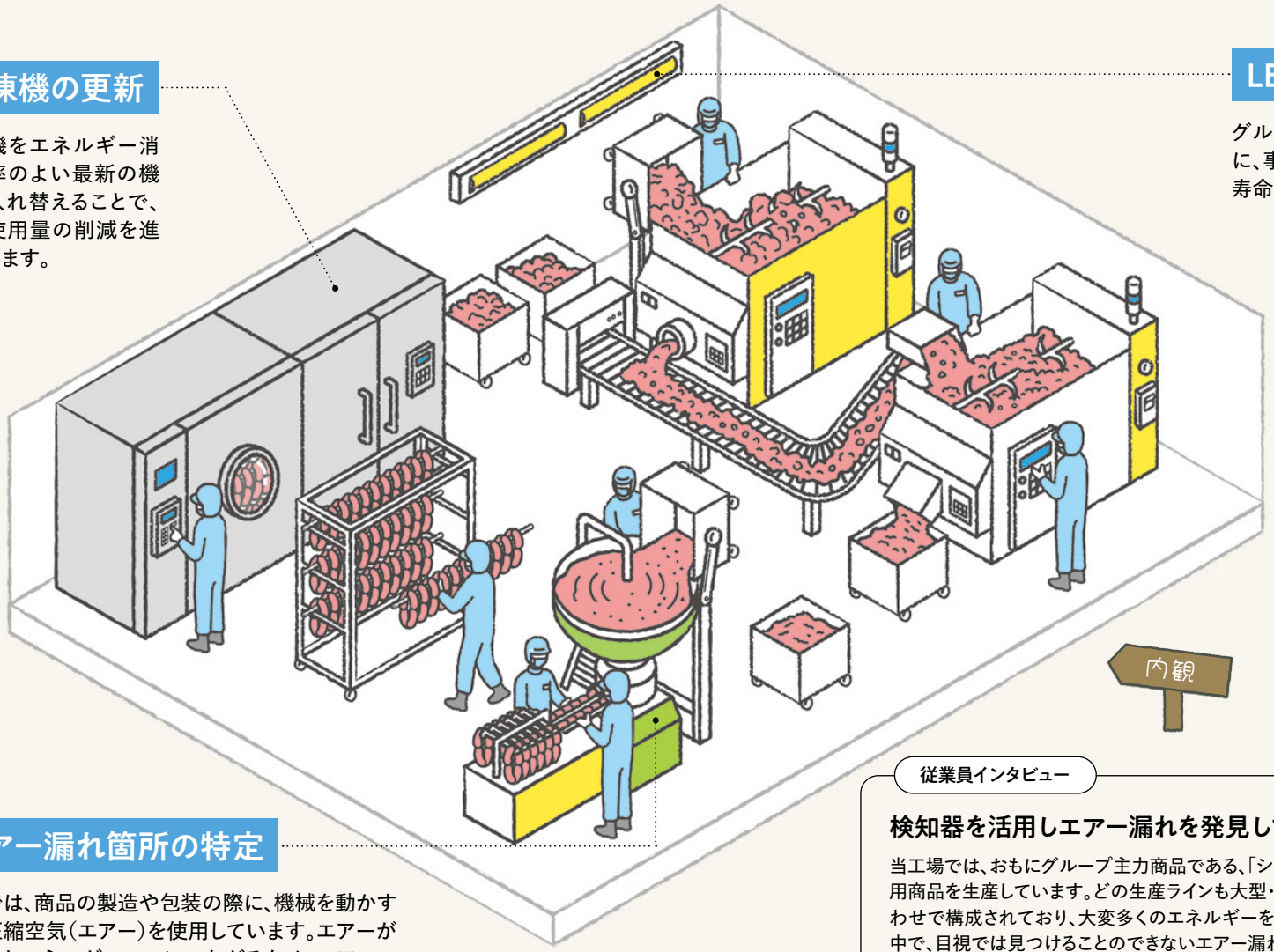
(注)P.12-13のイラストは、当社グループのさまざまな工場で行っている施策をまとめて示したイメージです。

冷凍機の更新

冷凍機をエネルギー消費効率のよい最新の機器に入れ替えることで、電気使用量の削減を進めています。

LED照明

グループの国内事業所の自社物件を対象に、事業所内の照明を、消費電力が少なく寿命の長いLEDへ順次切り替えています。



設備のエネルギー使用量削減

生産性の高い設備を導入して生産能力の向上を図ったり、凍結庫や冷蔵庫の庫内温度を最適化するなどして、エネルギーの使用量を削減しています。

エアー漏れ箇所の特定

工場では、商品の製造や包装の際に、機械を動かすため圧縮空気(エアー)を使用しています。エアーが漏れるとエネルギーロスにつながるため、エアーの漏れている箇所を検出できる機械を使用し、適宜補修しています。

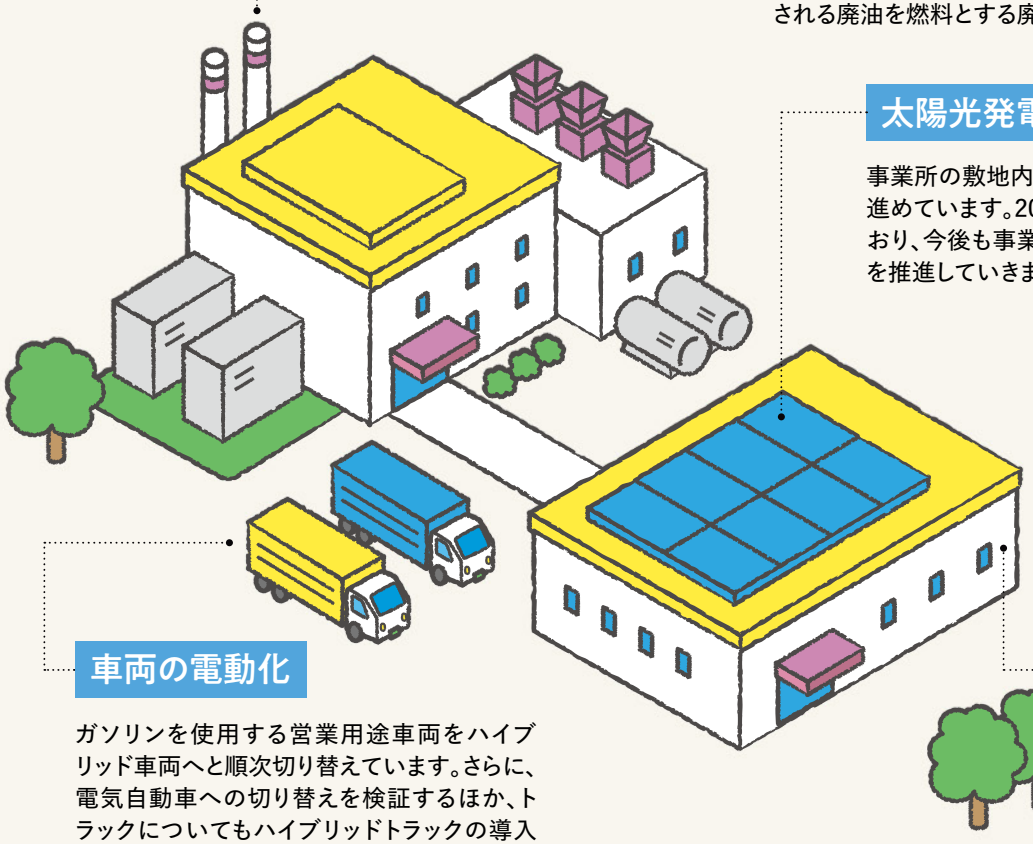
従業員インタビュー

検知器を活用しエアー漏れを発見しています。

当工場では、おもにグループ主力商品である、「シャウエッセン®」や業務用商品を生産しています。どの生産ラインも大型・小型の機械の組み合わせで構成されており、大変多くのエネルギーを使用しています。その中で、目視では見つけることのできないエアー漏れを発見できる検知器は大変役立っています。業務効率化の観点からも非常に有効です。

日本ハムファクトリー株式会社　茨城工場　技術管理課　**植木 寿明**

01 CO_2削減 製造工場での取り組み



CO_2排出の少ない燃料への転換

工場でボイラーに使う燃料を、重油からCO_2排出量の少ないガス燃料に転換しています。また加工食品の製造過程で排出される廃油を燃料とする廃油ボイラーも導入しています。

太陽光発電

事業所の敷地内や屋根を利用して太陽光パネルの設置を進めています。2023年3月現在で24カ所の拠点で稼働しており、今後も事業所外に設置するオフサイト型も含め導入を推進していきます。

車両の電動化

ガソリンを使用する営業用途車両をハイブリッド車両へと順次切り替えています。さらに、電気自動車への切り替えを検証するほか、トラックについてもハイブリッドトラックの導入を開始しています。

輸送の効率化

物流拠点では、積載効率や輸送ルートを見直し、輸送効率を向上させることで、輸送に係るCO_2排出量の削減に取り組んでいます。

モーダルシフト

トラックなどの貨物輸送を、CO_2排出量の少ない鉄道や船舶に転換しています。モーダルシフトは、「物流の2024年問題」で言われている人手不足の解消にも効果があります。

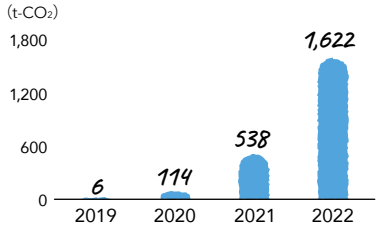
エアーコンプレッサーの廃熱利用

圧縮空気を作る際に機器から発生する熱は今まで捨てられていました。廃熱回収コンプレッサーを導入し、この熱を利用して温水をつくりボイラーに給水することで、ボイラーの燃料使用量を削減しています。

データで見る

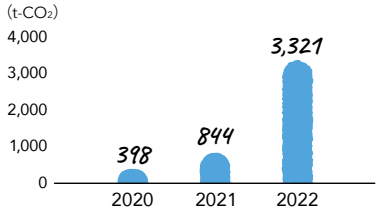
省エネへの取り組み

太陽光発電導入によるCO_2削減量※

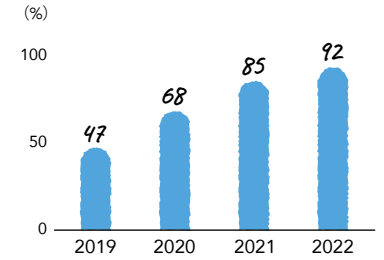


※太陽光導入拠点の電力供給会社の排出係数に基づき算出

重油からガス燃料への転換によるCO_2削減量



ハイブリッド車への切り替え率※



※ガソリンを使用する営業用途車両が対象

02 資源の有効利用
資源を活かす食肉生産の取り組み

地球という大きな自然の恵みを大切に活かす

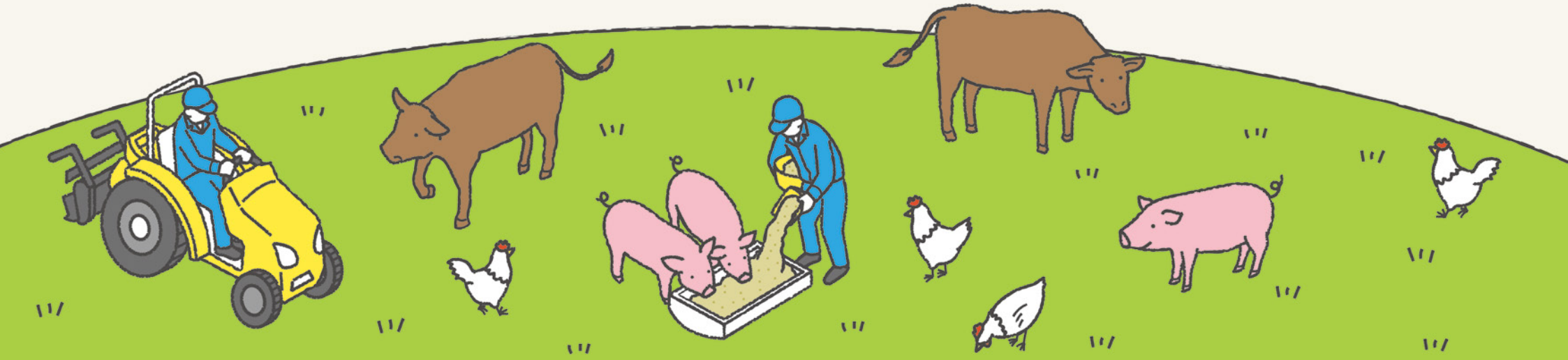
実は、ニッポンハムグループの売上高の62.9%を占めるのが食肉事業です。日本では、国内の食肉販売量の約5分の1に当たります。これらの事業の源泉は地球という大きな自然の恵みと、さまざまな生命（いのち）の恵みです。だからこそ当社グループは生命の恵みを余すことなく使い切り、自然の恵み、豊かな自然、良好な環境を守るため、限りある資源を大切に活かし、持続可能な社会の実現に取り組んでいます。

牛肉・豚肉・鶏肉を処理加工する過程で発生する骨や皮などの副産物から、ラーメンのスープ、たれやソースなどのエキス調味料、コラーゲンなどの機能性素材を抽出して商品化し、生命の恵みを無駄にせず最後まで大切にしています。また、家畜の排せつ物は、燃料利用や有機肥料などの原料としても有効に活用しています。

国内の食肉販売量の 約1/5 の量

グループ売上のうち食肉は 62.9%

（2023年3月期現在）

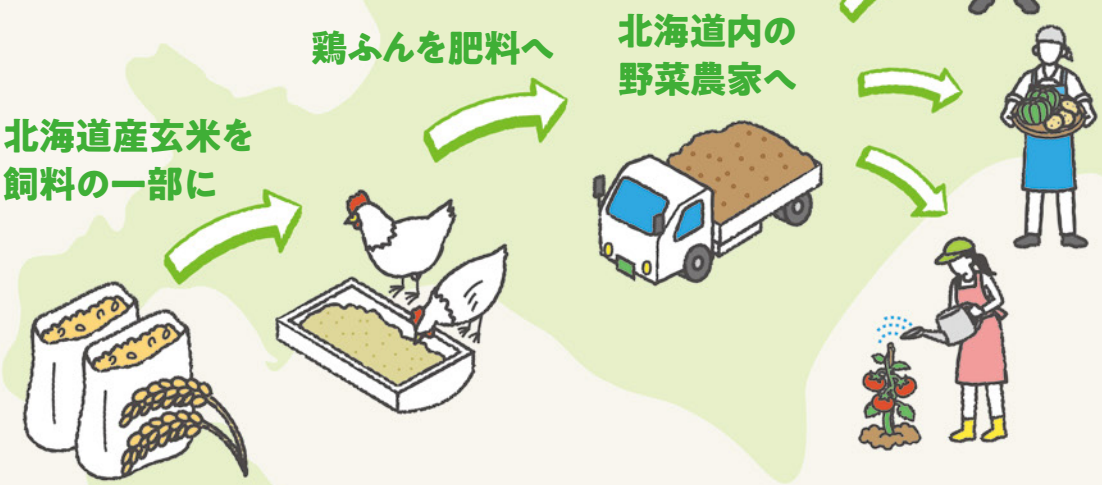


02 資源の有効利用
資源を活かす食肉生産の取り組み

地域の飼料生産農家や野菜農家と協力することで、国内飼料自給率の向上や畜産業の環境負荷低減に取り組んでいます。

北海道産鶏肉「北のこめこっこ®」

飼料の一部に北海道産の玄米を使用。
鶏の農場から出る鶏ふんは道内の野菜農家に提供し、野菜づくりに使われています。
地産地消することで、運搬にかかる環境負荷の削減や、地域貢献につながっています。



従業員インタビュー

東日本フード株式会社
北海道第一事業部
札幌営業部　量販一課
大田黒 太揮

「北のこめこっこ®」の特長を伝え、さらに普及させていきたいです。

「北のこめこっこ®」は餌にこだわったニッポンハムグループの新銘柄鶏肉として評価いただいていますが、北海道内の飼料メーカーや野菜農家とニッポンハムグループの「共創ネットワーク」を通じた新しい取り組みをしているという点も、今後はもっと伝えていきたいと感じています。食肉リーディングカンパニーとしての使命感を持ち、今後も持続可能な食肉事業を目指し、取り組んでいきます。

国産豚肉「麦小町®」の資源循環への取り組み

グループ会社が保有する北海道内の畑で栽培した小麦を、飼料メーカーと協力して飼料にし、豚へ給餌。養豚場で発生したふん尿は肥料へ加工して畑へ散布し、資源循環に努めています。

(注)一部農場のみ実施

03 プラスチック削減
パッケージ変更でプラスチック使用量削減

旧パッケージ

SCHAU ESSEN
シャウエッセン®

断髪で

販売量あたり1年間のプラスチックごみ量を…

248トン削減！

「シャウエッセン®」は、2022年に包装を巾着タイプから新包装「エコ・ピロタイプ」に変更しました。従来の巾着部分に当たる“まげ”を断髪したことで、包装資材重量は28%カット※1となり、1年間で248トン※2ものプラスチックごみを削減することができました。

※1「シャウエッセン®」127g×2束 旧包材との比較
※2 2022年2月1日~2022年12月10日までの販売実績をもとに算出

新パッケージ

プラスチックごみ問題

世界で年間約800万トンものプラスチックごみが海に流れ込んでいると言われています※。海に流れ込み漂うプラスチックごみは、海の生きものたちに大きな影響を与えています。また波や紫外線によって砕かれ細かくなったプラスチックを海の生きものが食べ、それを鳥類や動物が食べることで食物連鎖を通しての影響も懸念されています。

※出典：WORLD ECONOMIC FORUM（2016）

テープの幅もカット！

さらなるプラスチック削減を目指し、主力ソーセージ商品「シャウエッセン®」「豊潤」「ウインナー」「森の薫り®」は、販売の際に2袋を束ねるバンドルテープの縦幅も18mmから15mmに縮小しました。

03 プラスチック削減
パッケージ変更でプラスチック使用量削減

「中華名菜®」

ノントレイでプラスチックごみ量削減

「中華名菜®」シリーズの一部では、商品を支えるために入れていたトレイをなくし、半年間で包材のプラスチック使用量を19.3%、重量にして約111トン※削減しました。(旧包材との比較)

※酢豚、八宝菜、青椒肉絲、回鍋肉4品の2022年10月1日～2023年3月31日の販売実績をもとに算出

トレイをなくして111トン削減!

TOPICS

紙包材の削減にも取り組んでいます

ハムのギフト商品「美ノ国」では、箱に商品をきれいに並べる従来の詰め方から、商品を重ねる詰め方に変更し、化粧箱の紙使用量を約40%削減しました。(旧化粧箱との比較)

チルド飲料

バイオマスポリエチレンを配合したストローへ

「のむバニラヨーグルト」「とろけるラッシー マンゴー」「生きて腸まで届く乳酸菌 グリーンスムージー」などのすべての自社工場製造飲料は、付属のストローを通常のプラスチックから、環境に配慮してつくられたバイオマスポリエチレンを5%使用したストローへ変更しました。バイオマスポリエチレンとは、原料にサトウキビを使用した植物由来の樹脂のことです。サトウキビは光合成によりCO_2を吸収するため、バイオマスポリエチレンが焼却される際のCO_2排出量をゼロと考えることができます。

「Ísey SKYR(イーセイ スキル)」

プラスチックから紙へ

「Ísey SKYR(イーセイ スキル)」シリーズは、2022年3月に容器を紙へ変更したことにより、包材のプラスチック使用量を約94%削減しました。(旧包材との比較)

ニッポンハムグループ
5つのマテリアリティ(重要課題)

「Vision2030」の実現に向けて、ニッポンハムグループが優先的に解決すべき重要な社会課題を「5つのマテリアリティ」として特定しています。

マテリアリティ 1

たんぱく質の安定調達・供給

世界的な人口増や気候変動などに伴い、たんぱく質の供給難が予測されています。ニッポンハムグループはたんぱく質の安定調達と供給を目指します。これまでの品質に対する安全・安心への取り組みに加え、サプライチェーンにおける環境や人権・動物福祉などの社会側面を配慮しつつ、多様なたんぱく質への取り組みを推進します。

マテリアリティ 2

食の多様化と健康への対応

ライフスタイルなどの変化に伴い食においても多様な対応が求められています。さまざまなニーズにあわせた商品の開発とサービスの提供により、楽しく健やかなくらしに貢献します。

マテリアリティ 3

持続可能な地球環境への貢献

気候変動や食品ロス、海洋プラスチックなど地球環境を取り巻くさまざまな課題があります。ニッポンハムグループの事業は自然からの恵みをいただくことで成り立っており、バリューチェーンを通じて温室効果ガスや食品ロス、プラスチックなどの課題解決に向けての取り組みを推進します。

マテリアリティ 4

食やスポーツを通じた地域・社会との共創共栄

ニッポンハムグループは「良き企業市民」として食やスポーツなどを通じたつながりを深め、ともに歩み・発展することで愛され信頼される企業を目指します。

マテリアリティ 5

従業員の成長と多様性の尊重

ニッポンハムグループでは「従業員が真の幸せと生き甲斐を求める場」となることを目指しています。一人ひとりを尊重し、それぞれが持てる力を発揮・活躍できる環境づくりを推進します。

5つのマテリアリティ(重要課題)の施策・指標・進捗

「Vision2030」の実現に向けて、優先的に取り組むべき社会課題「5つのマテリアリティ」を特定し、それぞれの取り組みの方針と施策・指標を策定しています。
定性的な施策については達成年を2030年とし、定量的なものについては各施策ごとに達成年を設定しています。
これらの取り組みをステークホルダーの皆さまと対話を重ねながら、推進していきます。ここでは、施策・指標のおもな項目とその2022年度の結果を掲載します。

詳しくは、ニッポンハムグループのWEBサイトをご覧ください。
https://www.nipponham.co.jp/csr/nhgroup/materiality-list/

マテリアリティ1　たんぱく質の安定調達・供給

社会課題	方針	施策・指標	2022年度結果
たんぱく質の安定調達・供給	生きる力となるたんぱく質を安定的にお届けし、人々の健康と身体づくりに貢献します。 調達については持続可能なサプライチェーンの維持安定に向けて関係するステークホルダーと協働するとともに、畜産事業の課題解決に貢献するように努めます。	●サステナブル調達の推進 －2023年度までに重要な一次サプライヤーへの方針周知とSAQ※1実施率100% －2030年度までに重要な一次サプライヤーへの方針周知とSAQ※1実施率100%および重要な二次サプライヤーへの方針周知とSAQ実施	重要なサプライヤー59社に対しSAQを実施。実施率：100.0%
		●アニマルウェルフェアに配慮した取り組みの推進 －2023年度までに国内全農場(豚)※2の妊娠ストール廃止実施率9.5%、2030年度までに100%	実施率：9.5%
		－2023年度までに国内全処理場(牛・豚)※2の係留所へ飲水設備の設置	設置率　牛：100.0% 豚：88.8%
		－2024年度までに国内全農場・全処理場※2へ環境品質カメラの設置	設置率　牛(処理場)：100.0%、豚(処理場・農場)：100.0%、鶏：20.0%
たんぱく質の選択肢の拡大	ライフスタイルの変化などに対応し、植物由来のたんぱく質商品の拡充拡販および新たな代替たんぱく質の探求を推進します。	●植物由来のたんぱく質商品の拡充拡販 －2023年度までに出荷金額10億円、2030年度までに100億円	出荷金額実績：6.6億円(昨比291.0%)
食の安全・安心	食品安全に関する第三者認証の取得推進および、従業員に対する食品安全に関する研修などを実施し、安全で安心な商品をお届けするための取り組みを推進します。	●第三者認証の取得推進(FSSC22000、SQF、BRC、JFSなど)	第三者認証取得数：130件
		●専門技術認定をはじめ研修を通じた人財育成 －2023年度までにeラーニング受講者数46,000名、2030年度までに67,000名	eラーニング修了者：43,801名

マテリアリティ2　食の多様化と健康への対応

社会課題	方針	施策・指標	2022年度結果
食物アレルギー対応	食物アレルギーの有症者やそのご家族に寄り添い、食事を中心とした商品・サービスの拡充によるQOL向上に取り組んでいきます。	●食物アレルギー関連商品の拡充および啓発 －2023年度までに出荷金額19億円、2030年度までに40億円	出荷金額実績：11.6億円 (昨比107.4%)
健康増進	おいしさを兼ね備えた、健康に寄与する商品の開発を進め、食べる喜びと健やかなくらしに貢献します。また、産官学連携で健康寿命の延伸について研究を推進し、情報を発信していきます。	●認知機能を改善する新たな素材の研究と商品化 －2023年度までに年間165万食、2026年度までに300万食	イミダ素材、イミダ商品 (IMIDEA)の提供：168万食
		●健康に寄与する商品の開発	・出荷金額実績：95.4億円 (昨比105.0%) ・健康志向に対応した商品数： 115アイテム(昨比109.0%)
食の多様化	さまざまな文化や価値観に対応した商品をお届けし、多様な食生活に貢献します。	●多様な文化・宗教などに対応した商品の開発、販売の実施	海外グループ各社にて、 ハラル・コーシャ認証を取得

※1 SAQ(Self-Assessment Questionnaire)：自己評価シート　※2 当社グループが資本を過半数保有する企業が対象

マテリアリティ 3　持続可能な地球環境への貢献

社会課題	方針	施策・指標	2022年度結果
気候変動への対応	気候変動への対応策を検討し、温室効果ガス排出の抑制・削減に取り組み、環境負荷の低減に貢献します。また、社内外の連携を図り、研究・技術開発を推進します。	●化石燃料由来のCO_2排出量削減 －国内は2023年度までに2013年度比で15.9%以上削減、2030年度までに2013年度比で46%以上削減	18.7%削減
		－海外は2030年度までに2021年度比で24%以上削減	2.0%削減※ ※2022年スタート施策
省資源・資源循環	大切な資源である水の使用量削減と、事業拠点における廃棄物排出量の削減に取り組むとともに、資源循環への取り組みを推進し、環境負荷の低減に貢献します。 また、水リスクへの対応や食品ロスの削減に努めます。	●用水使用量削減※3 －国内は2030年度までに2019年度比で製造数量当たりの原単位5%削減	1.3%増
		－海外は2030年度までに2021年度比で製造数量当たりの原単位5%削減	3.7%増
		●国内の廃棄物排出量削減※4 －2030年度までに2019年度比で製造数量当たりの原単位5%削減	7.2%削減
生物多様性の対応	持続可能な資源の調達を推進し、生物多様性の保全に貢献します。パーム油は認証品への切り替えに努めます。	●森林保全活動の推進	森づくり活動の実施

マテリアリティ 4　食やスポーツを通じた地域・社会との共創共栄

社会課題	方針	施策・指標	2022年度結果
地域社会の発展	スポーツを通じた地域社会との共創や、地域の文化的活動、食を通じた社会福祉の活動、食育をはじめとする次世代の育成支援を通じ、地域社会の発展に貢献します。また、事業を展開する地域での地域社会との対話を大切にし課題解決に努めます。	●スポーツを通じた地域共創の活動の推進（北海道新球場、スポーツ・食育教室など）	実施件数：36件 社内参加人数：7,797人 活動経費：519,347千円
		●食育などを通じた次世代育成の支援（出前授業、キャリア教育支援など）	実施件数：191件 社内参加人数：3,654人 活動経費：42,111千円

マテリアリティ 5　従業員の成長と多様性の尊重

社会課題	方針	施策・指標	2022年度結果
従業員の働き甲斐向上	人財マネジメント戦略を推進し、従業員の働き甲斐向上に取り組みます。	●挑戦できる組織風土の醸成	個人表彰制度、N-VIP（新規事業社内公募制度）の実施
		●公正な評価と処遇への取り組み	適正な評価処遇とフィードバック、昇格や登用の基準・プロセスの明確化
多様性の尊重	多様な人財の活躍推進による価値創造性とワークスタイル改革による労働生産性の向上、健康・安全経営の推進と労働関連法などの遵守に取り組みます。	●女性活躍推進 －2023年度までに女性管理職比率8%以上、2030年度までに20%以上※5	女性管理職比率：9.8%
		●総労働時間の削減 －2023年度までに総労働時間1,980時間以内、2030年度までに1,870時間以内※5	総労働時間：1,970時間
		－2023年度までに時間外労働時間240時間以内、2030年度までに200時間以内※5	時間外労働時間：226時間

※3 当社グループの国内・海外拠点における商品製造工場と食肉の処理・加工工場が対象
※4 当社グループの国内拠点における商品製造工場と食肉の処理・加工工場が対象　※5 対象：日本ハム（株）

事例
01

アニマルウェルフェアに配慮した取り組みを推進

アニマルウェルフェアとは、家畜が生まれてから処理されるまでの間、ストレスや苦痛を減らし、快適性に配慮しよう、という考え方です。
私たちは日々、大切な生命（いのち）の恵みをいただいていることから、アニマルウェルフェアに配慮した事業を行うことが重要であると考えています。また、家畜を快適な環境下で飼養し、ストレスや疾病を減らすことは、結果として安全な畜産物の生産にもつながります。

ポリシー、ガイドライン、取り組み目標を制定

アニマルウェルフェアに配慮した事業の推進のため、グループ共通の「ニッポンハムグループアニマルウェルフェアポリシー」と、ポリシーの内容をより具体化した「ニッポンハムグループアニマルウェルフェアガイドライン」を制定しています。また、2030年度までの取り組み目標を定めています。

これらをもとにグループ各社では、自社の事業を踏まえたより具体的な管理要領や作業手順書を整備しています。さらに、当社グループの養豚事業を担う日本クリーンファーム（株）では、社内講習会やアニマルウェルフェアに関する相談窓口を設けることで、従業員の理解浸透を進め、取り組みの実効性を高めています。

妊娠豚舎のフリーストール化（日本クリーンファーム（株））

牛を直射日光から避けるために日除けを設置
（豪州・ワイアラ牧場）

おもな取り組み

日本クリーンファーム（株）では、北海道の2農場において豚のストレス軽減の取り組みとして、妊娠時に母豚を入れるストールを廃止しています。母豚のストレスが軽減されることにより、生産性の向上にもつながっています。また、家畜を飼育するうえでの環境・品質の向上を目的に、農場・処理場にカメラを設置しています。

一方、豪州において牛肉事業を担うワイアラビーフの肥育牧場では、牛が直射日光を避けるための日除けの設置や、水・飼料の給与方法の改善など、安全・衛生を最優先にしながら、牛のストレスを軽減する飼育環境を整備しています。

アニマルウェルフェアの取り組み目標

施策	指標	進捗（2023年6月時点）
妊娠ストールの廃止（豚）	2030年度までに国内全農場※で完了	9.5%
処理場内の係留所への飲水設備の設置（牛・豚）	2023年度までに国内全処理場内※に設置完了	［牛］100.0% ［豚］88.8%
農場・処理場への環境品質カメラの設置	2024年度までに国内全農場・処理場※に設置完了	［牛処理場］100.0% ［豚処理場・農場］100.0% ［鶏］20.0%

※当社グループが資本を過半数保有する企業が対象

国内シンポジウムへの参加

2023年2月に開催された「日経アニマルウェルフェア・シンポジウム2023」((株)日本経済新聞社主催)のクロージングセッションに、グループ会社である日本クリーンファーム(株)代表取締役社長が登壇しました。当社グループのアニマルウェルフェアへの取り組みを紹介するとともに、生産者の立場で現場の実態や、今後日本でアニマルウェルフェアを推進していくにあたっての課題について他の登壇者と意見を交わしました。

有識者コメント

アニマルウェルフェアへの取り組みに向けて

国立大学法人信州大学
学術研究院(農学系)
准教授
竹田 謙一 氏

日本でも畜産物を取り扱う食品企業において、アニマルウェルフェア(以下、AW)への取り組みが始まっています。AWの方針策定に終始している企業がある一方、家畜の飼育方法の変更や、それに伴って多額の設備投資を実行するなど、世界の流れを取り入れ始めている企業があります。とりわけ、ニッポンハムグループが、方針を策定するのみならず、具体的な施策や目標年を掲げて取り組みを進めていることは、日本国内においては先進的といえます。

このような取り組みは、AWへの取り組みを投資家に伝えるBBFAW※による評価が上がることから、企業価値の向上にもつながっています。

しかし、フードサプライチェーンの取り組みとしては、どうでしょうか？　最終的に商品を口にされる消費者の皆さんの理解が何よりも必要です。家畜の飼育方法に共感し、AWへの取り組みを理解していただいてこそ、商品本来の価値を認めていただけるのではないでしょうか？　AWの実践には手間とコストが必ずかかります。消費者の皆さんからの理解なしでは、企業の持ち出しばかりで、経営システムとして成り立ちません。

AWに対する見方をグループ内で斉一化することも大事ですが、AWを消費者の皆さんへの定期的な食育活動のテーマにすることも、AW推進の大きな一歩につながると思います。

※Business Benchmark on Farm Animal Welfare：2012年に英国のNPOが立ち上げた畜産動物福祉に関する企業のベンチマーク

事例 02

サプライヤーとともにサステナブル調達を推進

サプライチェーン全体で生じる社会課題(強制労働、児童労働、環境破壊など)の解決に向け、当社グループはサプライヤーと協働しています。その一環として、「ニッポンハムグループサステナブル調達方針」「ニッポンハムグループサステナブル調達ガイドライン」を策定。これらを指針として自主的に取り組むとともに、サプライヤーへも方針・ガイドラインを説明し、ご理解とご協力を要請しています。

さらにサプライヤーの調達状況をモニタリングするため、SAQ※1(自己評価シート)を用いて調査しています。サプライヤーに活動を自己評価いただき、結果を共有。改善すべき点が見つかった場合には、サプライヤーとともに改善に取り組んでいます。なお、2022年度は国内外のグループ各社が、重要なサプライヤー※2に対して調査を要請し、すべてのサプライヤーから回答をいただきました。

今後も持続可能な調達に向けて、新規サプライヤー、一次・二次サプライヤーへのモニタリングや、必要に応じた監査を検討していきます。

※1 Self-Assessment Questionnaire
※2 重要なサプライヤー：取引金額量が大きいサプライヤー、かつ代替不可能な原材料、包装・資材、家畜、飼料などを納入いただくサプライヤーを「重要なサプライヤー」として位置付けています。

サステナブル調達取り組みフロー

STEP1 サプライヤーへ方針・ガイドライン周知、SAQ(自己評価シート)依頼

↓

STEP2 サプライヤーからSAQ(自己評価シート)回答を回収

↓

STEP3 評価結果を共有

改善すべき点が見つかった場合のみ ↓

STEP4 電話などでのヒアリング

マテリアリティ
2
食の多様化と
健康への対応

事例
01 食物アレルギー対応に向けて新たにくるみの検査キットを開発

当社グループは、食物アレルギーをお持ちの方も、そうでない方も、安心しておいしい食事を楽しんでいただきたいという想いから、20年以上にわたって食物アレルギー対応に取り組んでいます。

食物アレルギー対応商品の開発や情報発信にとどまらず、食品にアレルゲンが含まれていないかどうかを確認する食物アレルゲン検査キットを開発し、多くの食品メーカーや公的な検査機関で使用いただき、食の安全を見守るツールとなっています。

近年、くるみを原因とするアレルギー症例が増えていることから、2023年3月に、アレルギー表示が義務付けられる品目(特定原材料)にくるみが追加されました。これらを受けて日本ハム(株)はくるみたんぱく質を迅速に高感度で検出できる検査キット2種を開発し、同年3月下旬から販売を開始しました。

事例
02 多様な「食」のニーズに対応した商品を開発

高齢者のフレイルを予防

加齢に伴い心身の機能が低下し、要介護状態に陥る前段階をフレイルと呼びます。当社グループは、大学や独立行政法人、企業と共同で、フレイルの予防に関する研究を実施しています。また、フレイル対策にはたんぱく質の摂取が重要な一方、噛む力の衰えなどにより年齢が上がるとともに肉類の摂取量が減少しやすいことから、高齢者にも食べやすい、やわらかいお肉商品を新たに開発しました。

「やわらかサーロインステーキ」

宗教食への対応

宗教によっては、戒律で口にしてよい食品が決められています。イスラム教のHalal(ハラル)や、ユダヤ教のKosher(コーシャ)などがその例です。中でもイスラム教徒は世界で人口が増え続けており、2010年時点で16億人、2030年には22億人、つまり世界の約4人に1人がイスラム教徒になると言われています。これにより、イスラムのハラル食品の需要市場規模も今後さらに拡大していくマーケットとして注目されています。

海外グループ各社では、ハラルやコーシャの認証を取得した商品を製造し、宗教上の食に対する尊重と理解に努め、宗教に対応した食の提供を進めています。

NHフーズ・
インドネシア製造・販売
ハラル認証商品
「riverland ビーフブラットブルスト」
「riverland ビーフナゲット」

マテリアリティ
3
持続可能な
地球環境への貢献

事例
01

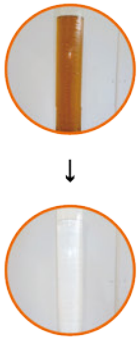
家畜由来の温室効果ガス削減に向けて大学と共同研究を推進

家畜のげっぷや排せつ物には、メタンなどの温室効果ガスが含まれています。メタンは温室効果がCO_2の25倍にもなることから、世界的に対策が求められるようになり、当社グループも畜産由来の温室効果ガス排出削減は大きな課題と認識しています。日本国内においては、メタンの発生抑制と排出されたメタンの回収・利用の2つの方向で、北海道大学・大阪大学・徳島大学と共同しそれぞれ産学連携研究を行っています。今後も技術開発を進め、社会実装することで、地球温暖化の抑制への貢献を目指しています。

事例
02

水の高度処理施設を導入し、排水の80%以上を再利用

日本クリーンファーム(株)は、2022年1月から道南事業所で、RO膜(逆浸透膜)を利用して排水中の不純物をろ過する「RO膜高度処理施設」を稼動しました。ろ過した再生水は清掃などに利用しています。処理する水の80%以上を再利用できるため、取水量の削減につながっています。



利用可能な水に

事例
03

荒廃した森を再生し次世代につなぐ「アファンの森」に参画

一般財団法人C.W.ニコル・アファンの森財団は、「日本中に多様性豊かな森が広がり、健康で平和で、心豊かな社会」というビジョンのもと、荒廃した森を買い取り、多様な生きものが棲む豊かな森づくりや、子どもたちに向けた教育活動などに取り組む団体です。当社グループは同活動に賛同し、2005年からオフィシャルスポンサーとして活動を支え、長野県信濃町にある「アファンの森」の森づくりに参画しています。

マテリアリティ
4
食やスポーツを通じた
地域・社会との共創共栄

事例
01

当社の発信基地として、
球場1階のフードホール内に
飲食施設を3店舗展開

行楽地化と街化を掛け合わせた新たな街づくりに挑戦

「北海道ボールパークFビレッジ」は、産官学のさまざまなパートナーシップで誕生した共同創造空間です。野球場を核とした施設から、“野球もある施設へ”をコンセプトに、パートナーとともに野球と他の事業・マーケットを掛け合わせて、新たなコミュニティの創出を目指します。ニッポンハムグループは、食やスポーツを通じて地域社会とのつながりを深め、ともに歩み、発展することで、愛され、信頼される企業を目指しています。

事例
02

大学との産学連携プロジェクトでたんぱく質惣菜を開発・販売

中日本フード(株)は大阪成蹊大学と連携し、同大の4年生とともに、大豆ミートの普及をテーマとした、たんぱく質惣菜の開発・販売プロジェクトを実施しました。同社の大豆ミートを使ったメニュー開発や、マーケティング、販売促進策、店頭販売協力企業とのコミュニケーションなどについて学生にアドバイスし、実際にスーパーマーケット4店舗で2週間、開発した商品を販売。購入した方から約300部のアンケートを回収し、生活者意識を分析しました。これらの取り組みをまとめた論文は、大学生が日本の農業や食などに関する研究を発表する「第6回アグリカルチャーコンペティション」で50チームの中から優秀賞に選ばれました。現在は、研究テーマを引き継いだ次学年の学生とともに、第2回の販売に向けて企画内容をブラッシュアップしています。

事例
03

キッザニア福岡での様子

ソーセージの製造体験を通じて食事の大切さを学んでもらいたい

日本ハム(株)は、子どもたちへ食べものをつくることへの関心と、食べものをおいしくいただく気持ちを育む学びの機会の提供を目的に、子ども向け職業・社会体験施設キッザニアにオフィシャルスポンサーとしてパビリオンを出展しています。「キッザニア東京」「キッザニア甲子園」での出展に続き、2022年7月開業の「キッザニア福岡」では新たに「ソーセージ工場」のパビリオンを出展※。ソーセージの製造工程の体験などを通して、おいしいソーセージをつくるこだわりや、食べものを扱う際の衛生管理の大切さを体験することができます。これからも、子どもたちの楽しく健やかな成長に貢献できるように取り組んでいきます。

※キッザニア東京・甲子園では手作りソーセージ体験ができる「ソーセージ工房」を出展中

マテリアリティ
5
従業員の成長と多様性の尊重

事例
01

2022年度の個人表彰制度優秀賞受賞者と社長の座談会の様子

挑戦する風土を醸成する個人表彰制度

日本ハム(株)では、「挑戦と成長を実感できる風土の醸成」に向けて、業務を通じたさまざまな挑戦の機会や、必要とされる知識・スキルを自ら選び、学べる多様な施策を提供しています。

2021年からは「Vision2030」の実現に貢献した従業員を表彰する個人表彰制度を設けています。この制度によって本人のモチベーション向上につなげるほか、事例を全社に共有することで、職場全体で挑戦の意欲を高めることに取り組んでいます。

また、全社的な表彰制度だけでなく、各事業本部単位でも表彰制度などを拡充しており、従業員が主体的に挑戦し、それを適正に評価する仕組み・風土づくりを進めています。

事例
02

育児・介護と仕事の両立を支援する制度を拡充

誰もが働きやすく、より多様な人財が活躍できるよう、育児や介護と仕事を両立できる職場環境を整備するための制度を拡充しています。日本ハム(株)では、2022年度から産後パパ育休や育児休業取得時に利用できる特別休暇(20日間)を新設しました。育児休業については、男性従業員の育児休業取得率100%を目指し、連続5日間の取得を義務化しました。さらに、妊娠・育児・介護に携わる従業員を対象に、短時間勤務に加えてフレックスタイム制度も導入し、ライフスタイルに合わせた働き方ができるよう支援していきます。

従業員インタビュー

同じ部署に育休経験者がいるなど、取得しやすい職場風土があったため、自然と取得を考えました。1か月間の育休で、育児の大変さを身をもって経験し、妻や妻のご両親と過ごす時間をつくることができ、取得して良かったと感じました。職場のメンバーが協力してくれたおかげで、育休に入る際も仕事復帰の際も、大きな混乱なくスムーズにできました。

日本ハム(株)
品質保証部
山縣 俊介

上司インタビュー

当部では常にバディ(二人一組)体制を組むことで、休みの者がいても滞りなく業務が進むようにしています。加えて今回は育休中の業務負担をチーム全体で調整しました。復帰後、家庭での時間を大切にするため、山縣さんが仕事を効率化し生産性を上げようと工夫する姿を見て、周囲も刺激を受けています。今まで以上にワークライフバランスを考える良いきっかけになりました。

日本ハム(株)
品質保証部
梶山 俊之

事例
03

主体的な学びを進めるサブスクリプション型のeラーニングを導入

日本ハム(株)では、従業員のリスキリングを支援するため、2023年度から自ら選び、学べるコンテンツとして、サブスクリプション型のeラーニングサービスを導入しました。これまでの自己啓発講座と異なり、幅広いコンテンツがそろい、スマホやタブレットからも受講可能なため、誰でもどこでも学習することができます。従業員一人ひとりが自らのキャリアを主体的にとらえ、組織に影響力を発揮するスキルを得ることで、個の成長のみならず、組織全体の成長につなげていきます。

ニッポンハムグループのサステナビリティ

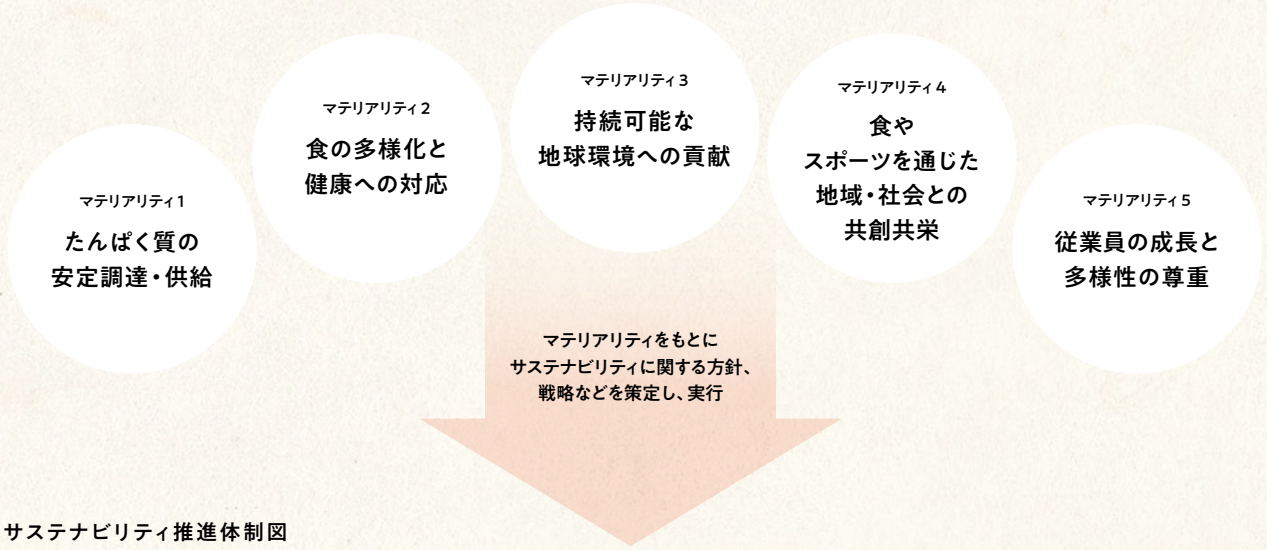
ニッポンハムグループは、日本ハム(株)の取締役会長を委員長とする「サステナビリティ委員会」を設置し、原則として四半期に1回開催しています。社外有識者や社外取締役からの意見を伺いながら、サステナビリティに関する方針、戦略の策定、グループ各社の取り組み状況の確認などを行います。その内容をまとめ、決定機関である取締役会に諮っています。

下部組織である「ES(環境・社会)部会」と「TCFDタスク会議」は、サステナビリティ担当取締役と関係部署の部室長で構成されており、委員会で話し合われた戦略を具体化し、事業本部の施策に展開しています。

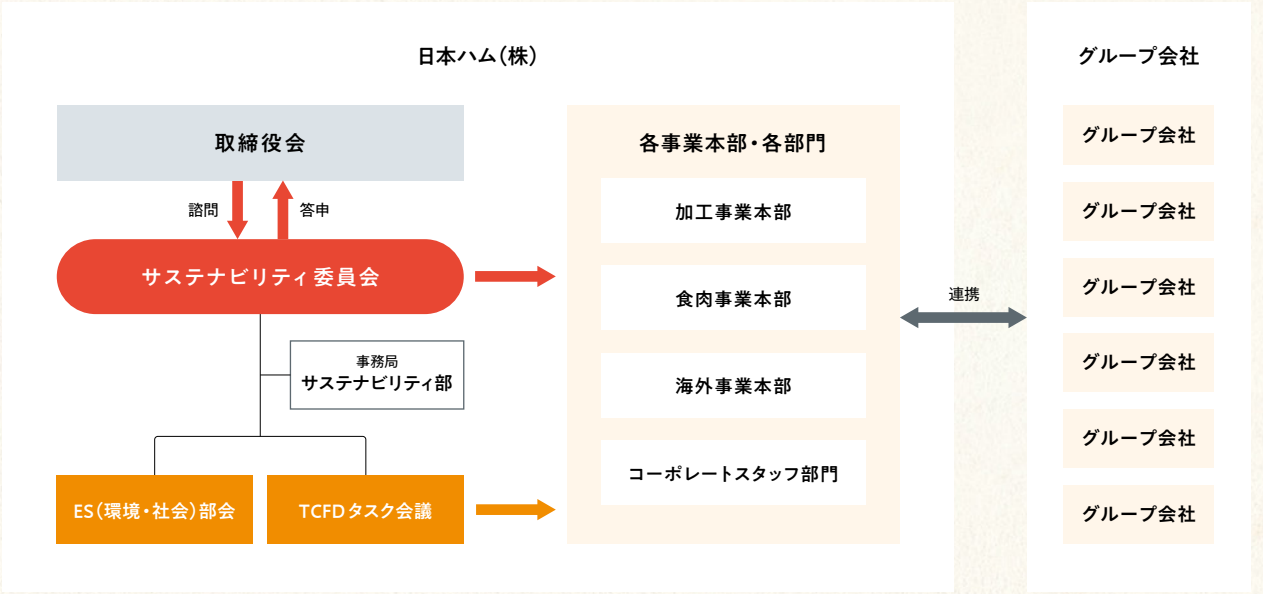
サステナビリティ推進体制

組織体	役割	構成	開催頻度
サステナビリティ委員会	グループのサステナビリティに関する方針の策定、戦略の検討	●取締役 ●社外取締役 ●事業本部長 ●監査役・社外有識者	年4回
ES(環境・社会)部会	取締役会で決定された戦略の事業本部への落とし込みの具体化と重要課題の施策・指標策定	●サステナビリティ担当取締役 ●関係部署部室長	年4回
TCFDタスク会議	自社の気候関連リスク・機会の評価、シナリオ策定	●サステナビリティ担当取締役 ●各事業本部 統括管理担当役員 ●関係部署部室長および担当者	年2回

5つのマテリアリティ(重要課題)



サステナビリティ推進体制図



ステークホルダーエンゲージメント

ニッポンハムグループは、お客様や地域の方々、お取引先、株主・投資家の皆様をはじめ、従業員を含めたさまざまなステークホルダーに支えられ、事業活動を営んでいます。

そのステークホルダーの皆様からの期待、信頼に応えるべく、自覚と誇りを持って社会に対する責任と役割を果たしていきます。

地域社会

当社グループが地域社会の一員として、そして良き企業市民として、地域の持続的な発展に貢献できるように積極的なコミュニケーションを図り、当社グループができること、求められていることを考え、ともに歩んでいきます。

国際社会

国際ルールおよび、さまざまな国と地域の法令・歴史・文化・慣習などを正しく理解し、その遵守と尊重に努めます。

消費者

安全・安心、そして満足・感動の品質をお客様にお届けすることが私たちの責任と考えています。また、お客様の声をもとに、「聴く」「知る」「活かす」のコミュニケーションサイクルを回し、お客様満足を追求します。

お取引先

調達活動において、「ニッポンハムグループサステナブル調達方針」をもとに、お取引先と信頼関係を構築し、共存・共栄を基本に、連携していきます。

行政

国や地域の法令を遵守するとともに、行政と積極的に情報交換し、事業を展開していきます。事故やその恐れがある事実を把握した場合は、関係官庁などへ報告し、調査や原因究明に努めます。

株主・投資家

株主・投資家の皆様との信頼関係の構築のため、コミュニケーションを大切にし、頂いたご意見やご要望を企業活動に反映させます。

地球環境

生命(いのち)を育む自然を守り、生命の恵みを余すことなく大切に活かすため、「ニッポンハムグループ環境方針」を基本に、環境と調和の取れた企業活動を推進します。

従業員

「従業員が真の幸せと生き甲斐を求める場」となることを目指します。また、従業員の意識・能力開発、ワークライフバランス、ダイバーシティ、こころとからだの健康維持などに取り組みます。

参画しているおもなイニシアチブ・団体

UNGC United Nations Global Compact
国連と民間（企業・団体）が手を結び、健全なグローバル社会を築くための世界最大のサステナビリティイニシアチブ

TCFDコンソーシアム
気候関連財務情報開示タスクフォース（Task Force on Climate-related Financial Disclosures, TCFD）に関する企業の効果的な情報開示や適切な取り組みについて議論を行う目的で設立された団体

RSPO Roundtable on Sustainable Palm Oil
持続可能なパーム油が標準となるよう、その生産、流通などの促進や認証スキームの構築・運用を行う国際的非営利組織

CGF The Consumer Goods Forum
食品・消費財大手や小売り大手が加盟する国際的な業界団体。70カ国以上から約400社が加盟（2023年7月現在）

TOPICS　ステークホルダーとの意見交換

2022年11月14日に日本ハム（株）東京支社にて、認定NPO法人アニマルライツセンターの岡田氏、北穂氏とアニマルウェルフェアに関する意見交換を実施しました。
お二人から世界における畜産の飼養状況などを伺うとともに、当社グループにおける取り組みをご説明し、ご意見をいただきました。

ニッポンハムグループの製品

ニッポンハムグループの事業は、ハムやソーセージの製造から始まりました。
今では食肉、加工食品、水産品、乳製品など「食」に関するさまざまな領域へと
広がり、多様な場所で皆様に「食べる喜び」をお届けしています。

会社概要

世界18の国・地域に501拠点を展開※1

商号	日本ハム株式会社／ NH Foods Ltd.
本社所在地	大阪市北区梅田二丁目４番９号 ブリーゼタワー
代表取締役社長	井川 伸久
設立年月日	1949年５月30日
資本金	36,294百万円（2023年３月31日現在）
決算期	３月末日（年１回）
売上高	単体：810,307百万円／ 連結：1,259,792百万円（2023年３月期）
株主総数	61,320人（2023年３月31日現在）

世界に誇るビジネスモデル「バーティカル・インテグレーション・システム」

生産・飼育 → 処理・加工 → 荷受・物流 → マーケティング・販売 → 量販店・外食店

生産・飼育から、処理・加工、販売までを自社グループにて一貫して行う「バーティカル・インテグレーション・システム」がグループの最大の強みです。これによって高付加価値の食肉、ハム・ソーセージを提供するほか、畜産の副産物から抽出したエキス調味料、コラーゲンなどの機能性素材の製造・販売なども行っています。

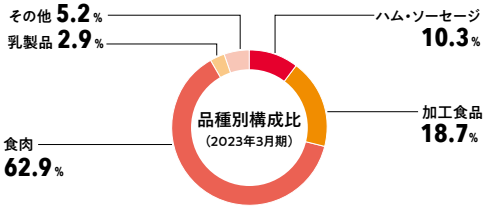
グループ会社数※2 74社

国内46社
海外28社

グループ従業員数※3 27,050名

国内 21,068名　海外 5,982名

グループ連結売上高 1兆2,598億円



※1 国名は駐在事務所含む/ 2023年4月1日現在　※2 持分法適用会社含む/2023年4月1日現在　※3 平均臨時雇用者数含む/ 2023年3月31日現在

対象範囲

日本ハム(株)および国内外の連結子会社73社
(2023年3月31日現在)

対象期間

2022年4月1日 ～ 2023年3月31日
掲載内容は、一部報告対象期間以前・以後の情報を含みます。

発行

2023年9月

お問い合わせ先

日本ハム株式会社 サステナビリティ部

将来情報に関する留意事項

本レポートに記載されている将来に関する記述は、現時点で入手可能な情報および当社が合理的であると判断する一定の前提に基づいたものであり、実際の結果は今後さまざまな要因によって大きく異なる可能性があります。

たんぱく質を、もっと自由に。
Nipponham Group Vision 2030

Nipponham Group

関連情報のご案内

WEBサイトを通じてステークホルダーの皆様にさまざまな情報をお届けしています。

**日本ハム(株)WEBサイト
サステナビリティページ**

https://www.nipponham.co.jp/csr/

統合報告書

https://www.nipponham.co.jp/ir/library/annual/

Data Book

https://www.nipponham.co.jp/csr/report/#supplement_data