

ニッポンハムグループ

サステナビリティレポート 2024



「食べる喜び」をお届けすることで、人々の楽しく健やかな暮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、「マテリアリティ」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. こうまい 高邁な理想をかかげ、その実現への不退転の意志をもって行動する。
2. 人に学び、人を育て、人によって育てられる。
3. 時代の要請に応じて時代をつくる。
4. 品質・サービスを通して、縁を拡げ、縁あるすべての人々に対する責任を果たす。
5. 高度に機能的な有機体をめざす。



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。



サステナビリティレポート2024

Contents



01 プロローグ

04 社長メッセージ

人々の楽しく健やかなくらしに貢献し、
いのち
生命の恵みを育む地球環境との
調和を目指して。

05 サステナビリティ担当取締役メッセージ

持続可能な未来を実現するために
“挑戦と共創”を加速させます。

07 サステナビリティ戦略



08 特集

サステナブルな未来のために
私たちができること

09 取り組み ①

プラスチック使用量の
削減に向けた商品包装の進化

11 取り組み ②

さまざまな人々が
集い、交流する
持続可能なまちを共創

13 取り組み ③

持続可能な畜産業の
実現に向けた
カーボンニュートラル農場
への挑戦

14 ニッポンハムグループのマテリアリティ

15 活動報告

27 サステナビリティ推進体制

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。

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

人々の楽しく健やかなくらしに貢献し、 いのち 生命の恵みを育む地球環境との調和を目指して。

代表取締役社長 井川 伸久

ニッポンハムグループは、ハム・ソーセージや加工食品の製造販売業のほかに畜産業も営んでいる、食品業界でも稀有な企業です。このような企業特性から、地球環境や社会はもちろんのこと、日本の畜産業界の持続可能な発展に貢献するという使命を担っています。

こうした使命を果たすべく、私たちは、家畜由来のGHG排出削減やアニマルウェルフェア、畜産農家の負荷を軽減するスマート養豚システム「PIG LABO®(ピックラボ)」の開発・普及などに継続して取り組んでいます。また、家畜の飼料などにも影響する生物多様性の保全を目的としたTNFD(自然関連財務情報開示タスクフォース)のフレームワークに沿った分析・評価に取り組み、公表しました。今後は、2024年7月に業務提携を発表したJA全農との共創や、未来の国内畜産業に新たな価値を提供するカーボンニュートラル農場の実現にも挑戦していきます。

一方、加工食品では商品包装として使用しているプラスチック使用量の削減が大きな課題であると認識しています。20年以上包装材に関する取り組みを続けており、2年前に

は主力製品の「シャウエッセン」の包装改良を実施し、一気に加速させました。今後も主力商品を中心に幅広い商品で包装改良を展開していきます。

北海道のシンボルを目指して2023年3月に開業した「北海道ボールパークFビレッジ」では、共同創造空間をコンセプトに、行政や地域、周辺事業者などと共創し、多彩な施設や空間を創り出しています。また、食の発信拠点である「食のテーマパーク」としても位置づけ、野球ファンのみならず、多くの来場者の皆様に楽しんでいただくことを目指しています。球場を起点に、食・住・遊・学といった機能を備えた、これまでにない街づくりで、新たな価値を提供し続けていきます。

また、2024年4月に、中期経営計画2026の方針策定にあわせてサステナビリティ戦略としての4つの柱を設定しました。外部環境や事業環境の変化も考慮し、従来のマテリアリティも見直しを図っています。

このサステナビリティ戦略を実行することで、人々の楽しく健やかなくらしに貢献し、生命の恵みを育む地球環境との調和を目指していきます。



Message

持続可能な未来を実現するために “挑戦と共創”を加速させます。

取締役副社長(サステナビリティ担当) 片岡 雅史

たんぱく質の安定供給の実現

人々の食生活に必要なたんぱく質を生み出す「畜産」、加工・提供する「食品」、この2つを事業の柱としているニッポンハムグループにとって、たんぱく質の安定供給は特有关切最大の社会的使命と考えています。

一方で、たんぱく質を取り巻く環境としては、国内畜産農家の減少や畜産・食品工場における環境負荷といった課題があります。当社グループは、こうした現状を打開し、環境・社会に配慮した安定供給を実現するためには、持続可能な畜産や地球環境の保全といったテーマが重要と考えています。

日本の畜産業のさまざまな課題解決に貢献

畜産事業はたんぱく質供給の要ですが、気候変動や生産人口減少・後継者不足などの課題が複雑化・多様化しています。当社グループはこの現状に危機感を抱き、自社だけでなく業界全体で課題解決に取り組む必要があると考え、日本の畜産業を支えるJA全農と事業提携し、「畜産共創プロジェクト」をスタートさせました。相互の強みを最大限に活かすことで、お客様への安定的なたんぱく質の供給と、事業の効率化を図っていきます。

また、家畜由来の温室効果ガス低減にむけて、大学と連携し消化管由来のメタンガス発生抑制の研究や循環型

農業の実現を目指しています。今後も、さまざまなパートナーと協力しながら、多様な角度から畜産の持続可能性を追求していきます。

気候変動への対応と資源有効活用の推進

2024年度から化石燃料由来のCO₂排出量の削減に加え、プラスチック使用量削減に関する新たな目標を設定しました。2022年には「シャウエッセン®」の包装プラスチック使用量を28%削減しました。これ以前にも、20年以上にわたり包材の薄肉化といった削減に取り組んできましたが、「シャウエッセン®」での取り組みを皮切りに、「中華名菜®」のノントレイ化や「石窯工房®」のトレイサイズダウン、バイオマス包材の使用など、時代の変化に対応した取り組みを加速させました。

今後も商品の安全性を担保しながら、さらなるプラスチック使用量の削減に取り組んでいきます。

さまざまな領域で、 新たな価値の創出に挑戦

当社グループが将来にわたって事業成長を続けていくためには、食の領域での強みを生かしつつ、新たな事業領域での価値創出が必要だと考えています。例えば、2023年に開業した北海道ボールパークFビレッジでは、自治体や他企業などさまざまなパートナーの皆様と一緒に、地域社会の活性化や社会への貢献につながる“共同創造空間”を目指しています。

さまざまな施設を誘致することにより、子どもから大人まで多世代が集い交流する拠点になり得ると考えています。また、2028年には新駅が開業する予定で交通の利便性も高まります。誰もが訪れたいくなる、今までにない街づくりに挑戦していきます。

持続可能な社会の実現を目指し 「サステナビリティ戦略」を策定

2024年4月に、人々の楽しく健やかな暮らしに貢献し、^{いのち}生命の恵みを育む地球環境との調和を目指すために、「サステナビリティ戦略」を策定しました。その中では、食べる喜びの提供、新たな価値の創出、地球環境の保全、レジリエントな事業基盤の強化の4つの柱を軸に、その中で特に重要なテーマをマテリアリティとして特定しています。

この戦略を実行することで、事業活動を通じて社会課題を解決し、持続可能な社会の実現に貢献していきます。



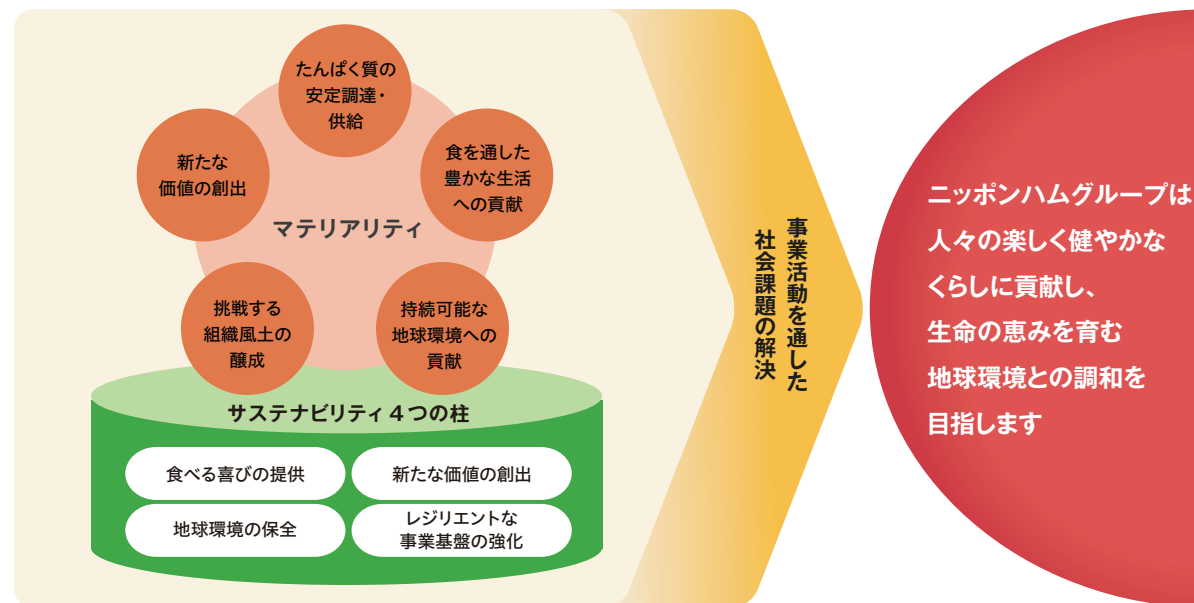
新たなサステナビリティ戦略を策定しました

サステナビリティの取り組みは企業経営にとってますます重要になっています。気候変動などの環境問題から、人権や人的資本など、幅広い分野にわたる社会的課題への対応が求められています。特に畜産業では、家畜由来の温室効果ガスや飼養に伴う土地や水の利用に関連する生物多様性への配慮が国際的に注視されています。また国内においては畜産業の担い手不足といった課題も解決しなければなりません。

2024年4月、ニッポンハムグループは中期経営計画2026の策定に合わせて、事業活動を通じて社会課題を解決し、人々の楽しく健やかな生活に貢献し、地球環境との調和を目指す新たなサステナビリティ戦略を策定しました。この戦略は、「食べる喜びの提供」「新たな価値の創出」「地球環境の保全」「レジリエントな事業基盤の強化」の4つの柱で構成されています。

また、マテリアリティについてもビジネス環境の変化に応じて見直しを図り、重点課題への取り組みを加速させていきます。例えば環境面では、Vision2030のゴールに向けたプラスチック使用量の削減目標を新たに設定し、実践していきます。

このように、事業戦略とサステナビリティ戦略を両輪で進めることにより、持続可能な社会の実現に貢献します。



サステナビリティ4つの柱

食える喜びの提供

体づくりに欠かせないたんぱく質商品を提供し続けるとともに、多様化するライフスタイルや価値観に対応し、人々の健やかなくらしに貢献するために、美味しさの感動と健康の喜びをお届けし続けます。

新たな価値の創出

当社の強みであるたんぱく質を柱とし、自由な発想でさまざまなパートナーと共創し、新たな事業の創出に挑戦します。

地球環境の保全

たんぱく質の源となる生命の恵みを育む地球環境を保全するため、サプライチェーン全体で生じる環境負荷を低減し、地球環境に調和した事業活動を推進します。

レジリエントな事業基盤の強化

将来予測が困難な中でも社会の変化を迅速かつ的確に捉え、たんぱく質商品の提供に加えて畜産業を有する当社特有の課題に対応し、柔軟で強固な事業基盤を構築します。

サステナブルな未来のために 私たちができること

世界人口は80億人を超え続けており、2050年頃には人口増加に伴う食糧問題や気候変動の影響がさらに深刻化することが予測されています。

一方、日本では超高齢社会や都市一極集中といった問題が起きると見込まれています。

こうしたなか、多くの人や企業、自治体が

「地球にも、人にも優しいサステナブルな未来」を目指した活動に取り組んでいます。

ニッポンハムグループも、幅広いパートナーと共創しながら、

地球環境と調和し、楽しく、健やかに暮らせる未来の実現に向けて、

さまざまな施策を進めています。

サステナビリティ
戦略

プラスチック使用量の
削減に向けた
商品包装の
進化

さまざまな人々が
集い、交流する
持続可能な
まちを共創

ニッポンハムグループの取り組み

持続可能な
畜産業の実現に向けた
カーボン
ニュートラル農場
への挑戦



goal

人々の楽しく健やかな
くらしに貢献し、
生命の恵みを育む
地球環境との
調和を目指す

プラスチック使用量の削減に向けた 商品包装の進化

食品ごとに適切に包装をしないと、カビが生える、袋に穴が開くなど、食品を安全にお客様に届けることができなくなってしまうため、商品包装は食品の安全や鮮度を保つためには欠かせません。一方で、消費後はごみになるため、ニッポンハムグループでは、資源の有効利用、プラスチック使用量削減のために、商品の品質を確保しながら、商品包装を見直すためのチャレンジを続けています。

商品包装の資源削減は 20年以上前から！

ニッポンハムグループは、「森の薫り®」のフィルム薄肉化や「アンティエ」の底材薄膜化など、20年以上に渡ってプラスチックをはじめとする商品包装を削減することに取り組んでいます。



「シャウエッセン」®の断髪、 それは進化の象徴！

販売量あたり1年間のプラスチック使用量

28% カット！

シャウエッセン®は、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ものプラスチック使用量を削減することができました。

テープ幅も
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」「ウイニー」「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。

※1 シャウエッセン®127gx2束 旧包材の比較 ※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



新包装
(ノントレイ)

旧包装
(プラスチック
トレイ)

「中華名菜®」シリーズ

脱プラスチックを加速する “ノントレイ” という発想

「中華名菜®」シリーズの一部では、商品を支える
ために入っ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



「石窯工房®」シリーズ

小さなトレイに隠された 大きな挑戦!

チルドピザ「石窯工房®」シリーズでは、製品を乗せているトレイの
サイズを小さくすることで、プラスチック使用量を2.4%削減しました
(旧トレイとの比較)。また、商品を手に取ったお客様に取り組みが
伝わるよう、ECO包装ラベルを添付しています。



自社工場製造飲料

新ストロー

サステナブルなストローで 心も、地球も豊かに!



「のむパニャーヨーグルト」「とろける
ラッシー マンゴー」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。

その他のプラ削減
取り組み



「ウイニーミニ」
(包材削減)



「葵」シリーズ
(プラスチックから
紙トレイへ変更)



「極み焼®」
和風おろしハンバーグ
(トレイサイズダウン)

さまざまな人々が集い、交流する 持続可能なまちを共創

北海道ボールパークFビレッジ(以下、Fビレッジ)は、2023年3月に開業して以来、ファン、パートナー、地域の皆様と一緒に、地域社会の活性化や社会への貢献につながる“共同創造空間”を目指しています。開業初年度から食とスポーツを核にさまざまな活動に取り組んでおり、今後もパートナーとの共創を深めながら、持続可能なまちづくりを進めていきます。

Fビレッジ 街づくりのあゆみ

2023年3月
開業



2023年10月
地元大学との基本合意を締結

東日本学園 北海道医療大学とFビレッジ内へのキャンパス移転などについて基本合意を締結しました。Fビレッジの都市公園としてのあり方や災害時における連携協力などを始め、魅力あるまちづくりの実現に向け、協力していきます。

2024年6～8月

メディカルモールと高齢者賃貸住宅が開業

メディカルモール「Fビレッジ メディカルスクエア」と、アクティブシニア向けレジデンス「マスターズヴェラス北海道ボールパーク」が開業しました。Fビレッジ全体と周辺地域にも安心をもたらし、子どもから高齢者まで、あらゆる年齢の方々の健康維持と地域医療への貢献を目指して運用しています。

New!



©H.N.F.

Next!

2028年夏(予定)
新駅開業



©H.N.F.

球場から全国へ！

フードホール限定で販売中の「シャウエッセン
ホットドッグ」を約2ヶ月かけてキッチンカーで日
本を縦断することで、普段食べられない球場グ
ルメを全国の皆様に届けました。



期間限定イベントで 全国の食を！

北海道肉祭り2024と題して、「ザンから祭りby桜姫」と「十勝
肉祭り」を開催したり、ファイターズ超夏祭りにて「シャウエッ
セン®」を配布するなど、北海道にとどまらず、全国のグルメを
Fビレッジで楽しんでいただく企画を催しています。

“食”の発信基地 としても活動！

Fビレッジは球場イコール観戦だけではない“自由な楽しみ方”ができ、
誰もが来なくなるワクワクと感動を与え続けられる
今までになかったような街づくりを目指しています。
その大きな要素の一つとして、食の発信基地も兼ね備えています。

bon appetit!!



常にさまざまな ジャンルの料理が 楽しめる七つ星横丁

七つ星横丁では全国各地から厳選したさまざまな
ジャンルの飲食店が集まっており、家族や友人
など多様なシーンで楽しむことができます。



EAT!!



©H.N.F.

持続可能な畜産業の実現に向けた カーボンニュートラル農場 への挑戦

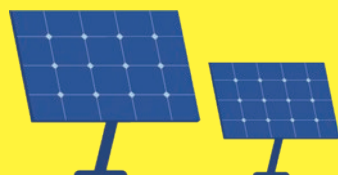
ニッポンハムグループは安全で質の高い「たんぱく質の安定供給」を目指し、限りある資源を大切に活かして持続可能な畜産業を支えています。

その取り組みの一つとして、燃料・電力の使用や家畜飼育時に排出される温室効果ガスを実質的にゼロにした農場、いわゆる"カーボンニュートラル農場"へ挑戦しています。

燃料・電力由来の温室効果ガスに対しては、太陽光発電によるエネルギー自給やエネルギー利用の効率化を推進し、家畜由来の温室効果ガスについても日本国内における畜産農業と関連するカーボנקレジットの活用を検討しながら、実質ゼロを目指します。持続可能な畜産への第一歩として、2026年の稼働を目標に取り組みを進めていきます。

北海道の南幌町で
太陽光発電を実施

※ 2024年12月完成予定



発電した電気を
電力会社と協力して
当社グループ会社の養豚場まで
送電



送電

送電

養豚場で使用する
電力の一部に使用

※ 2026年稼働開始予定



農場での温室効果ガス発生源

燃料

- 豚舎暖房
- 豚輸送車両 など

電力

- 大型ファン
- 浄化槽設備 など

家畜

- おなら
- ふん尿処理 など

ニッポンハムグループのマテリアリティ

ニッポンハムグループは、中期経営計画2026の策定にあわせて、事業環境の変化、当社を取り巻く社会情勢を考慮し、マテリアリティを見直し、再特定しました。



たんぱく質の 安定調達・供給

畜産業が抱える課題に真摯に向きあい、人が生きる上で欠かせないたんぱく質を将来にわたり安定的に提供し続けます。



食を通した 豊かな生活への貢献

世の中の変化を的確に捉えて、お客様の期待を超える商品やサービスを提供します。潜在的なニーズを掘り起こし、常識にとられない自由な発想で、新たな「食べる喜び」を創出します。



持続可能な 地球環境への貢献

自然の恵みや生命の恵みに感謝するとともに、将来世代に豊かな地球環境をつないでいくために、サプライチェーンを通して環境課題の解決に向けて積極的に取り組みます。



新たな価値の 創出

前例にとらわれず、さまざまなパートナーとともに、今までにない商品やサービス、体験など新たな価値を創出します。



挑戦する 組織風土の醸成

多様な従業員一人ひとりが主体性を持ち、変革に向かって挑戦し続けることのできる組織風土を醸成します。



ニッポンハムグループは、^{いのち}生命の恵みをいただき、ハム・ソーセージの製造から創業し、加工食品、水産加工品、乳酸菌飲料・乳製品などに拡大してきました。食肉では、国内で豚・鶏の生産・肥育を手掛け高品質な食肉の安定供給につなげるとともに、国内外のパートナー企業からの安定調達を実現しています。こうして80年以上にわたりさまざまな形でたんぱく質を提供することで、国内最大級のたんぱく質供給企業となっています。

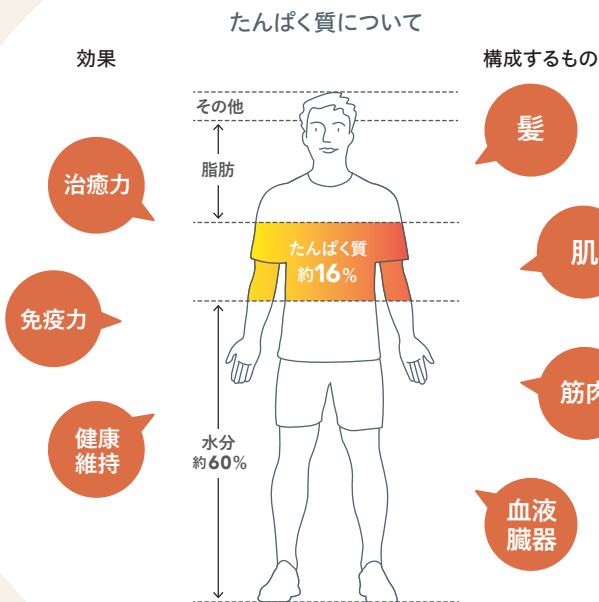
Activity

01

からだたんぱく質

たんぱく質は、 身体の約2割を占める不可欠な栄養素

たんぱく質は20種類のアミノ酸が結び付いてできあがった物質で、体の約1/5を占める重要な構成要素です。細胞成分やコラーゲンなどの形で、筋肉、臓器、皮膚、骨、髪の毛などを構成します。また、体内で消化酵素や免疫物質、ホルモン、体の成長に必要な物質となります。20種類のうち9種については、体内で作ることができないため、人が生きるためには食事での補給が欠かせません。たんぱく質には、治癒力・免疫力を高める、脳や内臓を動かす、体のバランスを保つ、気持ちを整えるなどの効果があります。特に、食肉や乳などの動物性たんぱく質は、アミノ酸がバランス良く含まれた、とても良質なたんぱく質です。



Activity
02

心とたんぱく質

やる気や元気もたんぱく質がつくってくれる

心の状態には神経伝達物質が深く関わっているといわれています。神経伝達物質の合成には20種類あるアミノ酸すべてが必要であるため、食事でたんぱく質を十分に摂り、併せて運動も行うことがよいといわれています。日本ハム(株)は心とたんぱく質に関する認識・意識を明らかにするため、「たんぱく質摂取に関する調査」を実施しました。その結果、元気になる時に食べたいと思う食品・食材の1位は「肉」、元気になる時に摂りたい栄養素は「たんぱく質」であることが分かりました。生活者にとって肉やたんぱく質は元気の源である、という意識が伺えました。

疲れた身体や気持ちを元気にしたい時に
「食べたいと思う食品・食材」ベスト3

1位	肉	61.1%
2位	スイーツ・アイス	48.3%
3位	果物	36.8%

疲れた身体や気持ちを元気にしたい時に
「摂りたい栄養素」ベスト3

1位	たんぱく質	48%
2位	ビタミン類	46.5%
3位	アミノ酸	28.5%

※ たんぱく質摂取に関する調査結果より抜粋
<https://www.nipponham.co.jp/fun/report/>
 調査期間：2023/5/31 ~ 2023/6/7
 調査対象：一般モニタ(n=683)

世界人口の増加に伴う食糧需要増加や気候変動によって、将来、たんぱく質の供給不足が懸念されています。食肉の安定生産の重要度が増す中で、日本の畜産業界には飼育員の人財確保や後継者育成、労働環境の改善、家畜疾病への対応といったさまざまな課題があります。日本の畜産業界を持続可能にすることは、食肉を中心とした日本最大級のたんぱく質供給グループであるニッポンハムグループの社会的責任であると考え、新たな技術開発や、人財育成への貢献を進めています。

Activity

01

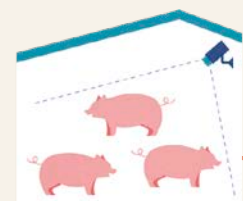
スマート養豚システム
「PIG LABO®(ピッグラボ)」

養豚はベテラン飼育員の技術と経験に頼る作業が多く、日本の人口減少とともに畜産業の人手不足が深刻化する中で、いかに技術を継いでいくかが課題となっています。日本ハム(株)はデジタル技術を活用して、養豚業務を支援するシステム「PIG LABO®」を、NTTデータグループと共同開発しています。

豚舎に設置したカメラやセンサーによって飼育環境を把握し、仔豚の健康状態や母豚の交配可否の確認などの養豚飼育全般をサポートすることを目指します。これまでは飼育員の長年の経験に基づいていた判断を、AIを活用することで効率的かつ高精度な判定が可能となり、養豚業務の生産性向上と労働環境の改善が期待されます。2023年12月には日本クリーンファーム(株)来満農場に、当社グループとして初めて「PIG LABO® Breeding Master」を正式導入しました。今後は当社グループ外にも展開し、日本の養豚および畜産業における課題解決を目指します。



日本クリーンファーム(株)来満農場

結果をもとに
種付け作業を実施豚舎のカメラが
母豚の行動を記録判定結果を
PC・タブレット上に表示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Activity
02

次世代人財の育成

当社グループは、次世代人財の育成や畜産業の振興に向けて、国立大学法人帯広畜産大学と2017年12月に包括連携協定を締結し、2018年より同大学の獣医学専攻の学生や教員向けの実地研修と、大学での講義を行っています。動物の健康管理や防疫、食品衛生の現場を体験する研修を行うことで、畜産業の将来を担う人財に、講義だけでは得られない学びの場を提供しています。学生に向けたより実践的な教育プログラムの提供、研究成果を社会で活用するための情報共有など行うことによって、次世代の人財育成、畜産業の振興、国際的に活躍できる畜産技術者の養成に貢献しています。

2018、2019年は当社グループ各社の農場、処理ラインなどを回り、一連の仕事の流れを見学する実習プログラムを実施していましたが、2020年以降は鶏インフルエンザ、豚熱蔓延に伴う防疫対策および新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止の観点からリモートでの講義を行っています。

私たちは日々、大切な生命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。

Activity

01

豚のストレス軽減の取り組み

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)が運営する長万部ちらい農場、長万部あやめ農場(ともに北海道)、来満農場(青森県)では、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で、生産性の向上につながっています。また、家畜の飼育環境・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。



豚舎のストールを廃止(日本クリーンファーム(株))

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、快適性に配慮して飼育しようという考え方です。「飢え、渇き及び栄養不良からの自由」「身体的及び熱の不快からの自由」など5つの自由が提唱されています。

Activity

02

牛・鶏のストレス軽減の取り組み

豪州で牛肉事業を担うワイアラビー社の肥育牧場では、牛のストレス軽減に向けて飼育環境を整備しています。例えば、牛を直射日光から避ける日除けの設置、安全面・衛生面に配慮した水・飼料の給与などを行っています。

また、日本ホワイトファーム(株)では鶏舎での直接確認に加え、農場鶏舎カメラも使用し、適切な鶏の飼養管理に努めています。



牛の飼育頭数に合わせて日除けを設置
(豪州・ワイアラ牧場)



農場カメラによる鶏舎内状況確認
(日本ホワイトファーム(株))

ライフスタイルや価値観の多様化により、「孤食」や「個食」など食事のスタイルも変化しています。また、「美味しい物を食べたい」「安全で健康に良い物を食べたい」「手軽に食べたい」など食に求めることも人それぞれです。多くの人に「食べる喜び」を感じていただけるように、食の課題を解決し、多様な価値観に対応する商品の開発と提供を行っていきます。

Activity

01 Table for All
食物アレルギーケア

ニッポンハムグループは25年以上にわたる食物アレルギーへの取り組みを集約し、2022年2月に「Table for All 食物アレルギーケア」という総合プラットフォームを立ち上げました。このプラットフォームでは、アレルギー専門医監修の日常生活などに関するお役立ち情報、管理栄養士による無料栄養相談、600種類以上の食物アレルギー対応レシピを提供しています。また、自社商品にとどまらず、他企業とも協力し、食物アレルギー対応商品の販売を行っています。私たちは、食物アレルギーを持つ方やそのご家族に寄り添うことを目指しています。



従業員インタビュー

私たちは、「みんなの食べたいによりそう。」をスローガンに、誰もが食を自由に楽しめる世界を目指して活動しています。「Table for All 食物アレルギーケア」内のオンラインコミュニティ「Table for Talk」ではお客様同士の交流も活発で、「同じ悩みを持つ仲間のエピソードに勇気をもらえた」といったお声もいただきました。今後もお客様の生の声を聞きながら、より良い商品やサービス作りに励んでまいります。



日本ハム株式会社
新規事業推進部
長島 瑠美

Activity
02

健康増進への取り組み

加齢に伴い心身の機能が低下し、要介護状態に陥る前段階をフレイルと呼びます。当社グループは、学校法人関西医科大学、(株)平和堂、コガソフトウェア(株)と連携し、2023年から、高齢者のフレイル予防に向けたプログラム「マイナス5歳の健康づくり教室」を開催しています。このプログラムは、(株)平和堂を利用している高齢者から参加者を募り、(株)平和堂の地域コミュニティスペースで実施します。たんぱく質を多く含む食事の指導と運動を組み合わせることにより、実践的な行動変容を促し、高齢者の健康維持と生活の質向上への貢献を目指しています。

また、いくつになってもアクティブに過ごしたい方に向けて、2024年に「イミダゾールジペプチド」と「GABA」を配合したゼリータイプのサプリメント「IMIDEA エナジーメンテ」を発売しました。このサプリメントは、イミダゾールジペプチドを250mg、GABAを100mg配合し、忙しい毎日を過ごす人々の身体と精神をサポートします。



「IMIDEA エナジーメンテ」



フレイル予防に向けた活動

たんぱく質は生きるために欠かせない栄養素ですが、今後の世界的な人口増加によって、食料需要の増加に対して供給が追いつかなくなると予測されています。ニッポンハムグループは「日本最大級のたんぱく質供給グループ」として、常識にとらわれない自由な発想でたんぱく質の可能性を広げ、たんぱく質摂取の多様な選択肢を追求していきます。

Activity
01

植物由来のたんぱく質商品の拡充

当社グループは、大豆などの植物由来の原材料で肉や魚を代替する商品を提供しています。これまで培ったハム・ソーセージの技術を活かし、水戻し製法やオリジナルフレーバーの開発により、本物の肉や魚のような食感と風味を実現しています。唐揚げやフィッシュフライなどの加工食品「ナチュミート」シリーズの発売に続き、2024年6月には、こんにゃく粉や食物繊維などを使用し、魚の味や食感の再現に取り組んだ「プラントベースまぐろ」を販売しました。

さらに、2023年9月には大豆を原料とした肉代替食品を扱う食品メーカー5社で「日本大豆ミート協会」を設立し、JAS規格の見直しや食育を含む広報活動を通じて、大豆ミートの普及と発展を目指しています。



大豆を原料とした
「ナチュミート」シリーズ



プラントベースまぐろ

Activity
02



細胞性食品の
試作品

細胞性食品の研究開発

動物の細胞を培養して作る「細胞性食品」は、畜産と比べて環境への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います。日本ハム(株)中央研究所では、2019年からこの分野の研究開発を進めてきました。2022年には、培養液に必要な動物の血液成分(血清)を一般の食品成分に置き換えることに成功しました。これにより、細胞性食品の生産に必要な材料を安価かつ安定的に調達する方法を見出し、実現に向けて一歩前進しました。

ニッポンハムグループは、気候変動への対応が人々の生活や私たちの事業活動において喫緊の課題となっていることを認識し、2050年に温室効果ガスの排出量全体としてゼロにする「カーボンニュートラル」を実現することを目指しています。太陽光発電エネルギーの利用、重油からガスへの燃料転換、動植物性の廃油や家畜排せつ物などのバイオマス資源の利用、エネルギー効率の高い機器の導入などを通して事業活動に伴って排出するCO₂の削減に努めています。

Activity

01

太陽光発電の導入

当社グループは、事業所の敷地内や屋根を利用して太陽光発電の導入を進めています。2024年3月現在、全国36か所で太陽光発電設備が稼働しており、年間で合計約9,500MWhを発電しています。これは約3,800tのCO₂排出量削減に相当します。^{※1}

2030年度までのCO₂排出量削減目標^{※2}の達成に向けて、事業所外に設置した発電設備からの電気を使用するオフサイト型も含め、再生可能エネルギーの導入を進めていきます。

※1 2023年1～12月の実績から、太陽光発電設備導入拠点の電力供給会社の排出係数に基づき産出

※2 化石燃料由来のCO₂排出量を、2030年度までに国内は2013年度比で46%以上削減。海外は2021年度比で24%以上削減



日本ビュアフード(株)伊勢崎プラント



日本ハムファクトリー(株)静岡工場

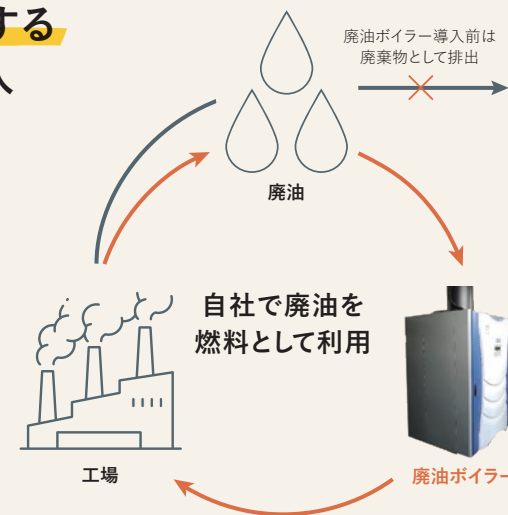
Activity

02

廃油を燃料とする
ボイラーの導入

工場のボイラーは通常、重油やガスが燃料として使われていますが、当社グループでは、食品製造の過程で排出される動植物性の油脂を燃料とする廃油ボイラーの導入を進め、CO₂排出量を削減しています。

現在、6工場に設置されており、今後も、複数の工場で設置を検討しています。



Activity

03

CO₂排出の少ない燃料への転換

工場や農場で使う燃料について、重油や灯油からCO₂排出量の少ない天然ガスや液化石油ガスへの移行を進めています。

これにより、例えば国内では、使用燃料に占める重油と灯油を合わせた割合を30%台(熱量ベース)にまで低減できました。

今後も、より低排出な燃料の選択を検討していきます。



(株)宝幸八戸工場

ニッポンハムグループの事業の源泉は、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、良好な地球環境を守るため、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。

Activity

01

家畜排せつ物の有効活用

当社グループは、日本で鶏・豚、豪州で牛の飼育から販売までを自社で一貫して行っています。飼育において発生する家畜排せつ物は、当社グループの廃棄物の中で最も発生量が多く、環境負荷が高い反面、資源として有効活用することが可能です。当社グループでは、家畜排せつ物を堆肥やバイオ燃料の原料などに活用することでサステナブルな事業活動に取り組んでいます。これらの資源循環の取り組みは既に20年以上の実績があり、これからも続けていきます。



堆肥化の様子、製品例



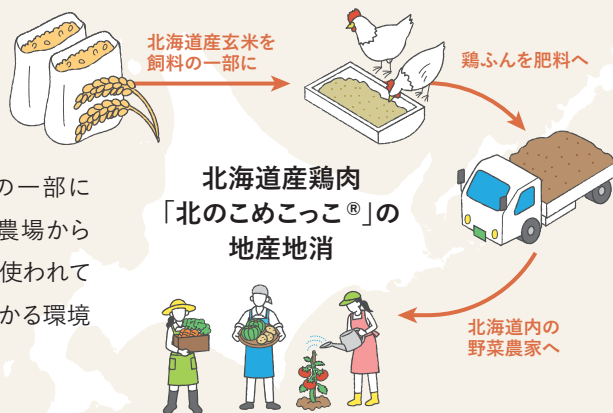
家畜排せつ物をメタン発酵させボイラー燃料化

Activity

02

資源の地産地消

北海道産鶏肉「北のこめっこ®」は、飼料の一部に北海道産の玄米を使用しています。また鶏の農場から出る鶏ふんは道内の農家に提供し、野菜づくりに使われています。資源を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。



Activity

03

排水の高度処理による水の再利用

当社グループで養豚食肉生産を担う日本クリーンファーム(株)道南事業所では、事業の過程で出る排水を再利用するため、2022年1月から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。ろ過した再生水は清掃などに利用しています。



利用可能な水に

従業員インタビュー

社内で初めて「農場からの豚由来の排水を再利用する」という新たな取り組みへの挑戦を始め、早くも3年目になりました。処理した水は農場の作業用水などに再利用していますが、夏場の水温上昇を考慮した使用方法も現在検討中です。今後も使用方法の拡充を模索し、資源の有効利用の新たな可能性を見つけていきたいと考えています。



日本クリーンファーム
株式会社
道南事業所 道南第1生産部
道南第1環境課

白鳥 圭

ニッポンハムグループは食とさまざまなスポーツ活動の支援を通して、人びとの心と体の元気を応援し続けることで、「おいしさの感動と健康の喜び」を分かち合いたいと考えています。プロスポーツ選手のサポート・育成を目的に「スポーツ栄養サポート」に積極的に取り組み、得られた知見は、研究報告や食育教室、講義・講演などを通じて広く共有し、スポーツ活動時の食事や健康づくり、キャリア育成に役立てています。

Activity

01 プロスポーツ選手の育成を「食」の面からサポート

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



北海道日本ハムファイターズでの栄養講習会



セレッソ大阪での栄養講習会

Activity

02

スポーツをする人・支える人たちに「食べることの楽しさや大切さ」を普及

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



子どもたちへの食育



大学での講義

創業者の想い

当社創業者の大社義規は、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際、「食とスポーツで社会に貢献する」と宣言しました。2024年には球団設立50周年を迎えました。創業者の精神を受け継ぎ、これからも心と体の健康づくりに貢献していきます。



少年ファイターズの子どもたちと野球観戦する創業者

食の大切さを伝える食育活動

ニッポンハムグループの事業は、家畜の命を育むことから始まります。食べることは命をいただくこと。そのため、自然の恵みに感謝し、その大切さを伝えることが私たちの使命です。私たちは、さまざまな食育活動を通じて、「正しく食べること」「食べることを楽しむこと」「食べ物を大切にすること」をお伝えしています。

Activity

01

キッザニア

日本ハム(株)は、子どもたちの食べものへの関心と感謝の気持ちを育むため、オフィシャルスポンサーとして、キッザニア東京・甲子園では「ソーセージ工房」(手作りソーセージ体験)、キッザニア福岡では、「ソーセージ工場」(製造工程や衛生管理の体験)のパビリオンを出展しています。

さらに2024年4月には、エスコンフィールドHOKKAIDOで小学生を対象とした職業体験「みんなのボールパーク Out of KidZania」を開催。北海道日本ハムファイターズの試合運営にかかわる仕事や当社の運営するフードホールの接客業務など、球場内のさまざまな職業を体験する機会を総勢約1,500名の子どもたちに提供しました。今後も、子どもたちの健やかな成長に貢献する取り組みを続けていきます。



キッザニア福岡での様子



エスコンフィールドHOKKAIDOでの様子

Activity
02関東日本フード(株)
本社での学生との
メニュー開発会議

学生向け食育セミナー

関東日本フード(株)は、次世代教育支援、地産地消の推進、企業価値向上を目指して食育活動に取り組んでいます。

品川区にある大学に対して、畜産やたんぱく質に関する講義を実施しました。講義終了後は、学生の方々に授業を踏まえたメニュー開発にも取り組んでいただき、品川区の飲食店にて販売する予定です。

また、営業部では、群馬県内の畜産を学ぶ県立高校に対して、食育セミナーを実施しました。肉の部位知識やカットtingの講義を行い、高校生が自分たちで育てた豚肉を群馬県内にある量販店の売り場に立ち販売することで、生産から販売までを一連の流れで学ぶ活動を支援しています。生命の恵みの大切さを伝えることは、私たちの使命であり原点と考えており、今後も活動を継続していきます。

Activity

03

飾り切り・飾り折り®
教室

百貨店事業、サービスプロモーション事業を担う日本ハムカスタマー・コミュニケーション(株)は、ハムやウィンナーを使った料理教室や飾り切り・飾り折り教室を実施しています。この活動は、五感で体験することで、食べることを楽しみ、食べることを好きになる機会を提供し、毎日の食卓やお弁当を華やかにするお手伝いをしています。

日本ハム(株)は、中期経営計画2026の大きなテーマとして「挑戦する組織風土の醸成」を掲げています。そのベースである人財戦略として、「個の成長」「組織の成長」「ダイバーシティ・エクイティ&インクルージョン」の3本柱に取り組みつつ、「変革型経営人財の育成・獲得」と「多様な人財の活躍推進」の2つに注力します。

当社の会社組織を経営陣、現場のマネジメントを担う推進責任者(部課長)、全従業員の大きく3つの階層に分けて取り組みを進めています。まず経営陣が挑戦・変革に向けて率先垂範して取り組むとともに、従業員に対してコミットメントを表明し、取り組みの進捗状況をしっかり監督、モニタリングしていきます。

一方で、従業員が新たな挑戦をしやすいするために、働き方改革を推進し、業務効率化による時間の創出やライフステージに応じた働き方の選択などを推し進めます。そのほか、挑戦した結果が適正に評価・承認され、やり甲斐を感じることが出来る環境・仕組みづくりにも取り組みます。

経営陣が目指すべき方向性を示し、経営陣のコミットメントを受けた推進責任者が挑戦の評価・承認と挑戦できる環境をつくり、全従業員が挑戦に向けて取り組む——今中計では、この流れをつくり、風土改革を目指します。

2024年度は、役員コミットメントシートに「挑戦・変革」「多様な人財の活躍推進」に関するKPIを盛り込み、社長との面談を通して経営陣の目標を決定しました。定性、定量の両面から半期ごとにモニタリングし、人的資本の最大化に取り組みます。

中期経営計画2026における人財戦略



Activity

01 個の成長

日本ハム(株)では、従業員が自ら積極的にキャリアを設計できるよう、「キャリア面談」や、全従業員を対象にした「自己申告制度」「社内公募制度」などさまざまなキャリア開発支援制度を導入しています。2023年度からは、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。

そのほかにも、ライフキャリアとワークキャリアを組み合わせた年齢別の「キャリアプランセミナー」の開催や、専門性の取得促進のための表彰や処遇・支援制度も導入しています。

Activity

02 組織の成長

日本ハム(株)では、マネジメントと専門性の強化に取り組んでいます。特に経営人財の育成として、サクセッションプランに沿った従業員の異動と、その前後に必要な知識やスキルを身につける選抜研修の実施を強化しています。また「変革型経営人財の育成・獲得」に向け、2022年度からはキャリア採用比率も人財戦略のKPIの1つに設定し、2026年度15%以上の目標を目指して取り組んでいます。

教育プログラム

研修等

- 階層別研修
- 目的別人財育成研修
- 昇格プログラム
- 次世代育成研修



職場

- OJT(職場での業務実践)
- MBO(目標管理制度)
- キャリア面談
- 自己申告制度

Activity

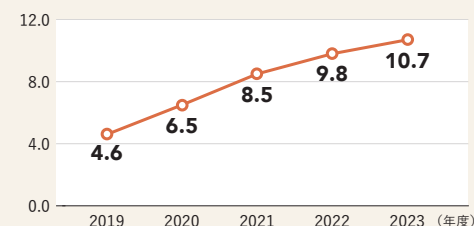
03 ダイバーシティ・エクイティ&インクルージョン

多様な価値観が尊重され、一人ひとりが生き生きと活躍できる職場を目指してダイバーシティ・エクイティ&インクルージョン施策を推進しています。

女性活躍推進

育児などによる女性のキャリア分断を防ぐため、育児休業取得前後の面談を強化し、育児休業中でも研修や昇格試験への参加を可能にする人事制度へ変更しています。また女性管理職比率を2030年度までに20%以上とする目標を掲げており、2023年度の実績は10.7%となりました。

女性管理職比率(%)



※ 対象:日本ハム(株)
※ 各グループ会社の女性管理職比率のデータは、
有価証券報告書に記載

労働環境の整備

人財の確保や定着を進めるにあたり、総労働時間の削減、育児や介護・治療との両立支援、柔軟な働き方の実現に取り組んでいます。2024年度は業務効率化を目的に業務の断捨離を実施し、新たな業務に挑戦できる時間の創出を目指します。

健康経営の推進

ニッポンハムグループでは、経営トップによる「健康・安全宣言」のもと、健康経営を推進しています。2024年からは労働災害の発生や防止活動、関係法令への対応状況などを確認できるツールを構築し、労働安全におけるガバナンス強化にも取り組んでいます。

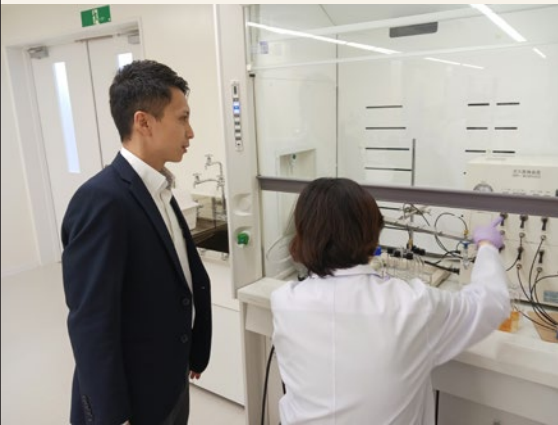
社会課題を解決するためには、自社だけの取り組みでは限界があります。さまざまな知見を持った異業種・異分野の企業、行政、大学、研究機関と共創し、新たな価値を生み出していきます。

Activity
01

畜産由来の温室効果ガスの削減

ニッポンハムグループは、日本で豚・鶏、豪州で牛の生産飼育から販売までを自社で一貫して行っており、畜産由来の温室効果ガス排出削減は事業における大きな課題だと認識しています。

そのうちの一つであるメタンは、社会的に注目度が高く、現在「メタンの発生抑制」に向けて、国立大学法人北海道大学、国立大学法人徳島大学や生産者団体と共同研究に取り組んでいます。



徳島大学での共同研究の様子

Activity
02

消費者とともにつくる未来

一般のビジネスパーソンや学生との対話から、これまでにない気づきを得る試みを行っています。日本経済新聞社と共同で行った「日経未来会議プロジェクト」は、当社グループが抱く社会の課題や問題意識を日本経済新聞読者と共有し、新事業のアイデアを議論していくという企画です。今回は若年層を中心にたんぱく質の摂取量が足りていない※という現状を踏まえ、「カラダに必要なたんぱく質、どう確保する?」という問いかけをしました。読者の皆様からいただいたアイデアを参考にしながら、今後も社会課題の解決に取り組んでいきます。

※ 厚生労働省の「日本人の食事摂取基準 2020 年版」の目標量を参照

Activity
03

JA全農と共創プロジェクトを始動

日本ハム(株)は2024年7月、国内畜産業の持続的可能性の追求を目的に、全国農業協同組合連合会(以下、JA全農)と共創プロジェクトを始動しました。畜産業をとりまく環境は大きく変化し、対処すべき課題は複雑化・多様化しています。国内最大の畜産加工メーカーである日本ハム(株)と国産農畜産物の流通や資材の供給を担うJA全農とが力を合わせることで、日本の畜産業の持続可能な発展に貢献し、消費者の皆様将来にわたって畜肉たんぱく質をお届けし続ける社会の実現を目指します。

共創プロジェクトの概要

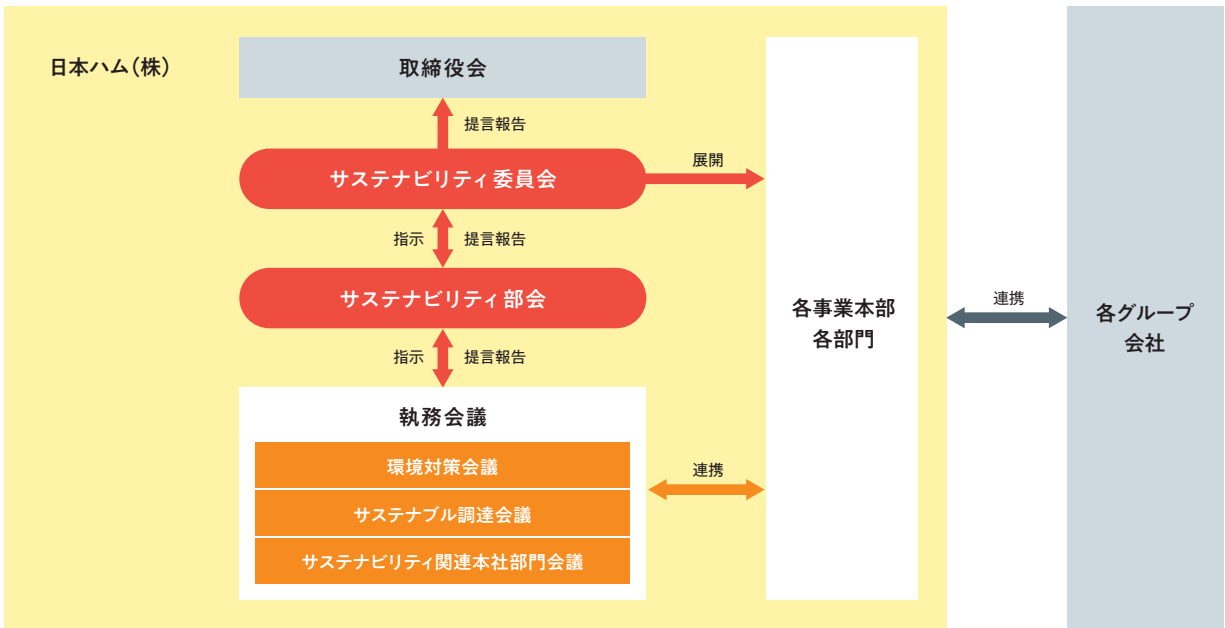
国内畜産業の 持続可能性の追求	● アニマルウェルフェアの取り組み ● カーボンニュートラル農場の基準作りに向けた取り組み ● 脱プラスチックの取り組み ● 国産飼料の自給率向上
次世代畜産業モデルの 確立	● 畜産分野における共同研究・事業開発 ● 糞尿・メタンのエネルギー化 ● 畜肉由来素材の活用
畜産たんぱく質の 安定供給	● 処理場施設の活用・連携 ● 国産品(和牛など)の海外輸出拡大に向けた取り組み ● 国産農畜産物を活用した商品開発

ニッポンハムグループの

サステナビリティ推進体制

ニッポンハムグループは、日本ハム(株)の取締役会を委員長とする「サステナビリティ委員会」を設置しています。同委員会は原則として四半期に1回開催しており、ESGに関する知見をお持ちの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。下部組織であるサステナビリティ部会は、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。環境対策、サステナブル調達、本社の間接部門を中心とするサステナビリティ関連情報の共有は、執務会議を設置し対応しています。

サステナビリティ推進体制図



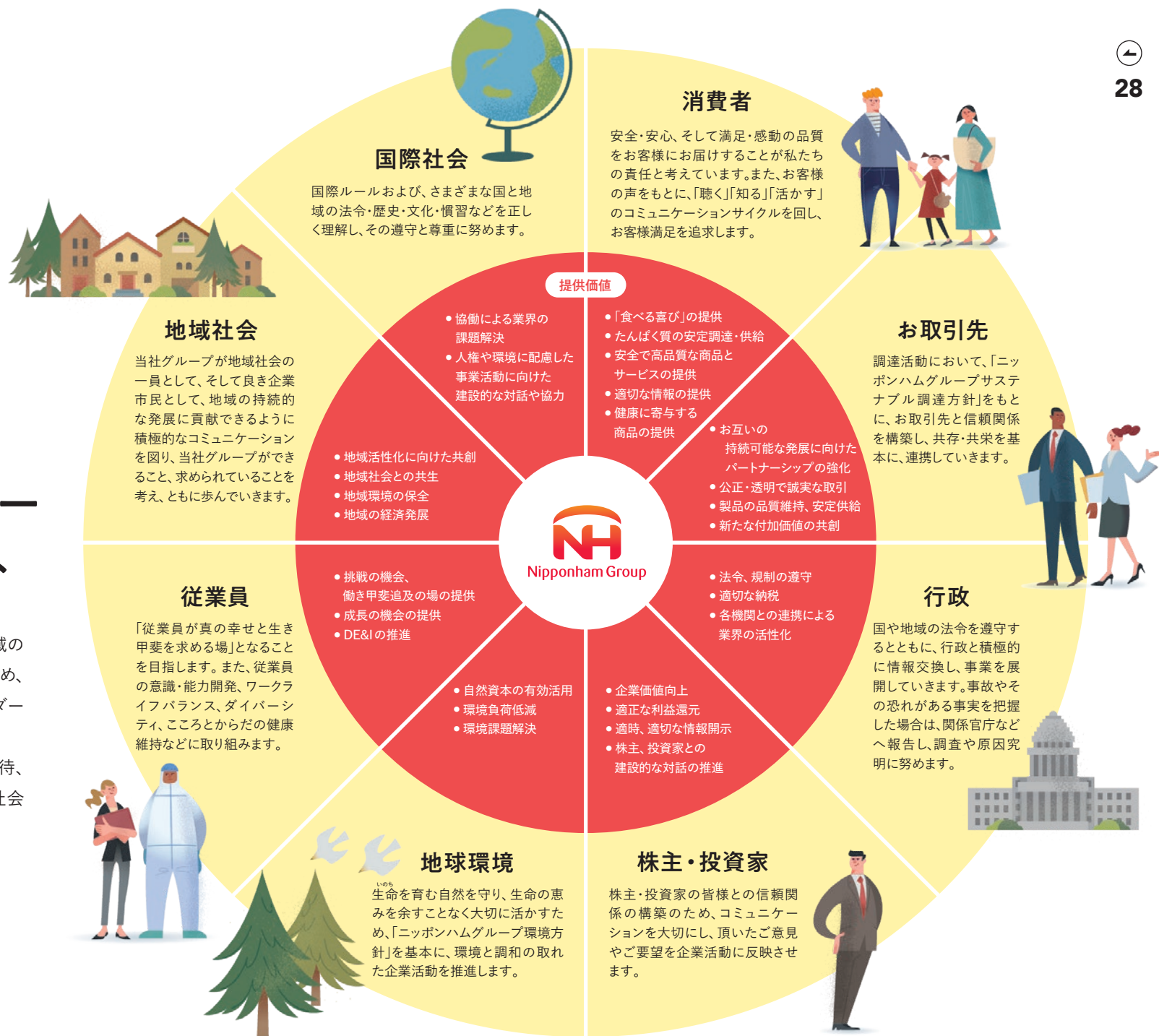
組織体ごとの活動

組織体	役割	構成	開催予定
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
サステナビリティ部会	● 上位経営会議で決定された戦略を事業部、グループ各社へ落とし込み	● サステナビリティ担当取締役 ● 各事業統括部長 ● 関係部署部長	年4回
執務会議	● 環境方針に基づく重点テーマの議論・提言 ● 中長期環境目標の管理 ● 環境情報関連開示規制への対応(TCFD、TNFDなど)	● 関係部署部長および担当者	年10回
サステナブル調達会議	● 調達活動の持続可能性およびサステナブル調達の実効性向上	● 関係部署管理職および担当者	年7回
サステナビリティ関連本社部門会議	● 事業のリスク予防やレジリエントな体制構築のためのコーポレート関係部署間での情報共有 ● 人権デュー・ディリジェンスの対応	● コーポレート関連部署	年5回

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。



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、水産加工品、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。



世界15の国・地域に 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 プリーゼタワー
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 (2024年3月31日現在)
決算期	3月末日(年1回)
売上高	単体: 835,263百万円／ 連結: 1,303,432百万円 (2024年3月期)
株主総数	55,580人 (2024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パウダー、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。

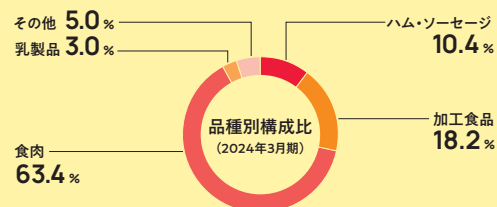
グループ会社数※2 **72**社 | 国内47社 | 海外25社



グループ従業員数※3 **25,912**名 | 国内20,776名 | 海外5,136名



グループ連結売上高 **1兆3,034**億円



※1 国名は駐在事務所含む/2024年4月1日現在 ※2 持分法適用会社含む/2024年4月1日現在 ※3 平均臨時雇用者数含む/2024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72社
(2024年3月31日現在)

対象期間

2023年4月1日～2024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

2024年10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



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

