

ニッポンハムグループ広報誌 ロータリー



Nipponham Group

2023年 春号

Rotary

特集

愛でながら味わう

お花見文化



たんぱく質を、もっと自由に。

Nipponham Group Vision 2030

日本ハム株式会社代表取締役社長

井川伸久



日頃よりお引き立てをいただきまして、厚く御礼申し上げます。
この度、日本ハム株式会社の代表取締役社長に就任いたしました井川伸久でございます。
ニッポンハムグループがさまざまなたんばく質を供給し、お客様を笑顔にできる企業であり続けるため、全力で取り組んでまいりますので、今後とも変わらぬご支援のほど、よろしくお願ひ申し上げます。

これまでのキャリアから得られたこと、強みを教えてください

ニッポンハムグループが取り組むべき課題は何ですか？

既成概念にとらわれず、お客様目線で改革に挑戦し続けます。

私は入社後、食肉部門の小さな部署に配属され、加工食品の開発を経験し、その後、加工事業本部のノードの業務用商品担当として営業畑で育ちました。国産豚肉も輸入牛肉もシャウエッセンも扱ったことのないキャリアを歩んでまいりました。社内よりも社外との接点が多く、新規開拓等、さまざまなことにチャレンジし、失敗も数多く経験しました。加工事業本部長時代には、先代の畑佳秀社長より加工事業本部改革の命を受け、構造改革やブランド集中に取り組み、一応の成果を上げることができました。例えば、日本ハムの代名詞であるシャウエッセンの改革は一例で、ブランドエクステンション等の商品政策や、電子レンジ調理の解禁、エコパッケージへの転換といった販促展開をはじめ、製造拠点の集約等を実行しました。これは、シャウエッセン一筋の人間であれば抵抗感があり、できなかったことでしょう。

私たちは今、国内少子高齢化や環境問題、直近では世界的な食料需給バランスの変化や為替の急激な変動など、多くの社会課題に直面しています。そして、ニッポンハムグループの現状のビジネスモデルは限界を迎えていると言っても過言ではなく、構造改革が必要です。私は改革に当たり重要なことは3つあると考えます。1つ目はトップ自らが率先垂範することです。2つ目はこれまでの延長ではなく、未来のありたい姿を描き自由な発想で取り組むことです。3つ目はスピード感をもって取り組むことです。

畑社長の5年間で、事業本部間の交流が進み、グループ全体の風通しが格段に良くなり、「たんばく質供給企業」としての「Vision 2030」が打ち出され、進むべき方向が明確になりました。私の使命は、企業理念の下、畑社長の示した「Vision 2030」に「たんばく質を、もつと自由に。」に沿って、構造改革のスピードを上げ、成果につなげることです。

私のモットーは「笑門来福」、笑う門には福来るです。いつもしかめっ面で仕事をしていては、お客様も社内も楽しくありません。リーダーが苦しい時に笑顔をやさず方向性を示せば、組織は浮足立たず、成果に結びつきます。これは、過去の体験を通じて得た私の実感です。その成果を全てのステークホルダーの皆様と共有したいと強く願っています。

既成概念にとらわれず、お客様目線で全社のベクトルを合わせ、改革に挑戦し続けることで、たんばく質を供給し続ける食品企業としての社会的使命を果たしてまいります。

Profile **いかわ のぶひさ**

1961年生まれ。大阪府出身。関西大学法学部卒。1985年、日本ハム(株)入社。加工事業本部のフードサービス事業に携わり、2007年フードサービス政策室長、2018年取締役(常務執行役員)加工事業本部長、2021年より代表取締役副社長(副社長執行役員)加工事業本部長、新規事業推進担当。今春より同社代表取締役社長、北海道日本ハムファイターズのオーナーに就任。

特集 愛でながら味わう

お花見文化

桜の開花予報が始まると、日本は春到来のムードに包まれる。日本一開花が早いという沖縄の緋桜から始まり、ようやくGWに見頃を迎える北海道の桜まで、各所で楽しめる花見。外出制限がなくなる今年、仲間と久しぶりに花見を楽しむ方も多いかもしれない。日本ならではの味わえるお花見文化に、視点を向けてみた。

春の到来は桜スイーツの華やきから!?

2月半ばから3月、春の足音が近づいてくるとコンビニ、菓子店、カフェ、ホテルなどは桜のスイーツが一斉に店頭を飾り、一足先に春がやってきたような華やきとワクワク感に包まれる。桜スイーツの愛らしいピンク色は気持ちを明るくしてくれるうえ、SNS映えがよいのが人気の理由のひとつ。加えて、普段口にする機会の少ない桜味の特別感も後押ししていることだろう。

ほとんどの人が一口食べれば「桜味」と思う味わいの正体は、桜の葉に含まれる「クマリン」という成分にある。桜餅の桜の葉の塩漬の香りと味をイメージしていただければ、ほぼ間違いない。桜餅は3月のひな祭りに、ひな壇に備える菓子のひとつで、江戸時代、享保2年(1717年)、長命寺(現在の東京都墨田区)の門前で売り出されたのが始まりといわれている。以来、俳句や連歌の春の季節になるほど広まり、定着したのは花見文化の成熟と深い関係がある。

秀吉がもたらした雅から無礼講の宴への変化

花見はいつ始まり、どのように根

付いていったのだろうか。

花見の起源は、奈良時代に遣隋使や遣唐使によって中国大陸から伝来したと考えられている。花木は桜ではなく、当時、中国から入ってきた梅であったという。そのため、古代日本では桃や梅の花の方が珍重され、愛でられていた。その証拠に『万葉集』では、桜を詠んだ歌よりも桃や梅の歌が圧倒的に多い。

今日のように花見＝桜となったのは、平安時代。日本で最初の花見として記録されているのが、嵯峨天皇が宮中の庭で催した「花宴の節」である。『日本後紀』に記されている。嵯峨天皇が清水寺の桜を献上させるほどの桜好きであったことから、貴族たちの間でも邸宅の庭に桜を植えることが流行した。今日の花見とは異なり、愛でる桜木は1本ないし数本。天皇や貴族の邸宅で桜を愛でながら歌を詠むのがスタンダードなスタイルだった。

武家社会を迎えると、桜の人氣はさらに高まる。桜の花の散り際の潔さを武士道に重ね合わせ、「花は桜木、人は武士」という言葉も生まれた。豊臣秀吉は文禄3年(1594年)、桜の名所である京都、吉野山で盛大な花見の宴を催した。招かれたのは徳川家康、前田利家、伊達政宗といった武将、茶人、連歌師など5000人。門前から山麓まで

実は政治改革? 庶民が楽しむお花見文化

幔幕を張り、5日間にわたって茶会、歌会をはじめ、酒席を設けて飲食し、仮装なども楽しんだという。特権階層にしかできない贅を尽くすという点では平安時代と同様だが、秀吉の花見によって無礼講で楽しむという今日の花見に近づいたといえる。

庭園史研究の第一人者である白幡洋三郎氏は、今日の花見を形づくる3要素として「群桜」「飲食」「群衆」を挙げている。これらの背景には、花見の大衆化がある。

江戸時代、桜の名所といえば上野の山であったが、歴代將軍の菩提寺があることから庶民の出入りは禁じられていた。8代將軍徳川吉宗が飛鳥山に1200本の桜を植樹し、向島、品川御殿山など桜の名所を整備して、庶民に花見を奨励した。これ

は質素儉約、風俗矯正を掲げる吉宗の享保の改革の一環で、庶民の享樂の娯樂を取り締まる代わりに、花見という健全な娯樂を提供したものだ。

花見の場所が江戸郊外で1日がかかりになるため、人々は花見弁当を持参した。江戸時代の料理本『料理指南書』には、段重ねの重箱と酒を格納できる「提げ重」に詰める料理が紹介されており、旬の食材をふんだんに使い、彩りや盛り付けにもこだわった料理が紹介されている。もちろん、誰もが豪華な花見弁当を用意できるわけではなく、落語の「長屋の花見」では「酒、卵焼きとかまぼこ入りのお弁当」の代わりに、薄めた番茶、卵焼きはたくあん、かまぼこはおこげで代用した花見弁当が登場する。

名所の近くには花見客向けの店もできていき、先に触れた長命寺の桜餅も、もともとは暴参りの人をもてなすためにつくられたものだったが、



桜餅から漂う特有の桜の香りは、桜の葉の「クマリン」という成分によるもの。



北海道のお花見は、ジンギスカンの香ばしい匂いととも

北海道在住の食ライターである、深江園子さんに、北海道のお花見ジンギスカンの魅力を伝えていただきます。

北海道に行ったら、ジンギスカン。そんな方にはぜひ一度、お花見の季節をおすすめします。観光的にはハイシーズンより前ですが、道産子にとっては待ちに待った季節。「開花宣言」を道産子の辞書で交換すれば、「ジンギスカンシーズン開幕！」となるかもしれません。そんなワクワクする桜の時期に、ジンギスカンは景色に変わるのです。

お花見しながらジンギスカン、別名「お花見ジンギ」、「お花見ジンパ（ジンギスカンパーティの略から）」。「道産子は開花情報を聞くとなぜかジンギスカンの気分になり、場所取りは、お肉は、ビールは、などと誰からもなく相談が始まります。この時期だけは、お花見スポット円山公園で10人ほど楽しんでるので、一例としてその「お花見ジンパの儀儀」をご紹介します。

気の合う仲間が集まったら、まずは開花情報と天気予報を睨んで日程調整。場所取りや設営などの役割も相談します。次に、用具とお肉の手配。少人数ならホームセンターやコンビニで買える使い切りのアルミ鍋が便利です。お花見ジンギスカンは10人、20人のグループも多いので、小さなジンギスカン鍋よりも鉄板や金網が好都合。何ならお肉屋さんやレンタル会社が羊肉と野菜から用具一式までを会場に届けるシステムもあり

ます（円山公園ではこの数日だけ火の使用が許可され、レンタル情報も公園 Web サイトに載っています）。そして3番目に食材の準備。羊肉以外はめいめい好きなものを持ち寄りますが、これも楽しみ方はさまざま。焼き鳥串、ホタテやエビ、イカ、はしりのアスパラ、山で採った姫竹の子、越冬ジャガイモ、鉄板のやきそばなど、ほぼ BBQ です。以前呼ばれた釧路のお花見では、ジンギスカン鍋はひとつきりで、豪快にタラバガニとホッケを網焼きしていました。

とはいえ、やっぱり主役は羊肉。肉を焼いてからタレにつけるのが後付け派、タレにつけた肉を焼くのが漬け込み派。後者は地域の精肉店の製品も種類豊富で、現代はお値頃な輸入ラムが主流です。さらに誰かが貴重な厚切りの北海道産ラムを差し入れようものなら、塩で、いやタレでと羊談義も盛り上がります。通が選ぶのは昔風の丸い冷凍スライスや、ラムより旨みの強いマトン。面白いのは漬け込み派も生肉派も瓶入りのタレは必須で、銘柄選びにも好み分かれます。これはもう、専門店では食べられない、道産子独特のジンギスカンの世界と言えるでしょう。

桜の花の季節だけ（しかも普段は絶対焼いちゃいけない場所で）、見渡す限りの人々が集まって心ゆくまで焼き、飲み、語らう。これが面白くてちょっと不思議なお花見ジンギスカンの景色です。皆様も一式を予約して、一度加わってみませんか。



ジンギスカンとアヒージョが同居するキャンプ飯風が、令和のお花見ジンギスカン。



昭和30年代発祥と言われるお花見ジンギスカンの習慣。公園のカラスには気をつけて！
写真提供：グループ「花見と言ったら肉焼きたい！」



深江 園子
ライター、
北海道 食のサポーター



欧米人が屋外での過ごし方で重視するのは「休息」と「日光浴」（パリのアンドレ・シトロエン広場にて）。

現在、日本で花見といえば公園に出向くのが一般的だ。「明治初期に日本で初めて公園に指定された飛鳥山公園のように大規模な公園から近所の公園にいたるまで、公園を花見

花見客が増えたことで人気を得て発展していった。こうして花見は江戸庶民によって「群桜」「飲食」「群衆」のスタイルで定着していった。「一方農村では古来、豊穣を祈念する儀礼として花見が行われていた。「サク」の「サ」は田の神、穀霊の名であり、「ク」は神座を意味する。つまり桜は「田の神が宿る木」と信じられていた。花見とは呼ばず、「花祝い」「山遊び」「野辺遊び」として、その年の農作業が始まる直前の頃、山に出掛けて桜の木の下で神と共に食すること、神の力を分けてもらうのだ。

お花見は日本だけの文化？

に使うのは日本のひとつの文化といえます」と、多くの都市設計を手掛けた海外の都市公園や花見文化に詳しい、株式会社西田正徳ランドスケープ・デザイン・アトリエの西田正徳氏は指摘する。「海外の公園はセントラルパークが代表するように、自然の風景を模した植樹が第一であり、特定の花木を選んで植樹することはほとんどなく、公園で花見という文化は育っていません。それに加えて、公園内での飲酒は法律で禁じられているため、日本のような飲めや歌えやの宴会は見られません」（西田氏）。

例えば、アメリカのワシントン州ポトマック河畔の桜まつり。1週間にわたってコンサートやマラソン大会、パレード、桜の女王コンテストなどのイベントで盛り上がる。「私も見に行きましたが、肝心の花見は、桜の下を静かに散策するのみ。日本人の私から見ると『これが花見？』

FOCUS

海外のお花見？

ブエノスアイレスを青紫に彩るジャカラダ

11月から12月にかけて、アルゼンチンで青紫色の花を咲かせるジャカラダは街路樹でもあり、満開の様子は壮観だ。「日本の桜に引けを取らないくらいの見事な美しさで、お花見の習慣があったらいいのにと思っただけでしたね」（西田氏）。



冬、柑橘類を愛でるためのオレンジリー

ヨーロッパの樹木の愛で方のひとつとして17世紀から19世紀に、珍重されたシトロンやオレンジなど果物の実樹木を、火を焚いた温室で育てて鑑賞した。オレンジリーとはこの施設のことを指し、貴族の所有する贅品の象徴のような存在。外気の厳しい寒さと裏腹に、温かな温室で柑橘類のさわやかな香りを楽しむ、サロンのな役割を果たしたという。

公園が生み出す新しいお花見スタイル

コロナ禍を経て、生活スタイルがさまざまに変化しているが、花見も例外ではないだろう。また法改正が、公園内での飲食に変化をもたらしている。「2017年に都市公園法が改正され、公園内にレストランや

と少々、拍子抜けするような感じですが、飲酒ができないことに加え、海外ではピクニックで軽食を食べることはありますが、基本的に冷めた食事を食べる習慣がない影響も大きいのでは？と感じています。海外に“SUSHI”の存在も知られていないくらい前の話ですが、海外の留学生を日本の花見に誘ってお花見弁当を用意したところ、『冷たいものは食べたくない』とちょっと不満げだったことがあり、食文化の違いを実感した経験でした」（西田氏）。

カフェを建設できるようなになりました。これは、民間の飲食店の収益の一部を、公園整備費用にあてる官民連携の取り組みのひとつです。ヨーロッパのオレンジリー（左コラム）は、近年ではレストランなどを併設して木々を愛でながら飲食を楽しむスタイルに変化してきています。日本でも、公園の満開の桜を見ながらカフェなどで飲食を楽しむ、新しいスタイルの花見が広がっていくかもしれませんね」（西田氏）。

実際、桜並木や公園に隣接したレストランでは、花見の時期、窓際席は予約でいっぱい。春とはいえ、まだ花冷えを感じる頃でもあり、温かくして楽しめることから女性を中心に「お花見は屋内派」も増えている。

日本人の屋外空間の楽しみ方の原点でもある花見。日本の豊かな文化のひとつとして世の中の変化やニーズを受け入れながらも、自然を五感で受け止め愛でる心を受け継いでいきたい。



桜姫ちゃん効果で、売り場を満開ムードに！

日本ハムの「国産鶏肉 桜姫®」といえば、イメージキャラクターとして人気の「桜姫ちゃん」。現在「桜姫で、新生活にいろどりキャンペーン」を展開中*で、桜姫ちゃんは販促物等で大活躍しています。“桜色”に染まった精肉売り場は、まるで満開を迎えた桜のそばにいるよう。売り場に多数のレシピPOPをご用意し、お得意先様から好評を得ています。
*キャンペーンは4月30日まで実施。



「国産鶏肉 桜姫®」のコーナー。

20周年
特設サイトはこちら



焼肉ライスバーガー

材料(2人分/8cmのセルクル使用)

スタミナ苑。
厚切り牛カルビ(醤油だれ) …… 150g
ご飯 …… 300g
リーフレタス …… 2枚
キムチ …… 80g
サラダ油(ご飯のパンズ用) …… 大さじ1
(牛カルビ用) …… 大さじ1/2

作り方

1. ご飯を4等分し、セルクルなどの型にご飯を入れ、1cmほどの厚みになるようにしっかりと詰める。フライパンにサラダ油(大さじ1)を熱し、型から外したご飯を両面にこんがりとし焦げ目がつくまで焼き、ご飯のパンズを4枚つくる。
2. 1のフライパンにサラダ油(大さじ1/2)を熱し、牛カルビを焼く。
3. 1のご飯のパンズの上に、リーフレタス、キムチ、2の順にのせ、ご飯のパンズで挟む。

要冷蔵



スタミナ苑。
厚切り牛カルビ(醤油だれ)
日本ビュアフード

2003年の発売から好評いただいている人気のシリーズです。肉の部位の特徴を生かし、開発したこだわりのたれを合わせているため、ご家庭やバーベキューなどで手軽に焼肉をお楽しみいただけます。

もりもりがっつり!

たんぱく質量
1人あたり
10.9g

桜姫のチキステーキ

材料(2人分)

鶏もも肉(国産鶏肉 桜姫) …… 2枚
すだち …… 1/2個
桜の花の塩漬け
(水で塩を洗い流す) …… 6個
リーフレタス …… 4枚
めんつゆ(2倍濃縮) …… 大さじ2
塩・こしょう …… 適量
オリーブオイル …… 大さじ1

作り方

1. すだちは2枚スライスし、さらに4等分にする。残りはボウルに果汁を搾り、めんつゆと混ぜ合わせておく。
2. 鶏もも肉の表面に塩・こしょうを振り、オリーブオイルを熱したフライパンで皮目から焼く。皮目に焼き色が付きパリッとしたら裏返し、弱火で中まで火を通す。
3. 2を器に盛り、水気を切った桜の花の塩漬けと1のすだちのスライスをのせる。リーフレタスを添える。
4. 2のフライパンに1で混ぜ合わせたソースを加えひと煮立ちさせ3にかける。

たんぱく質量
1人あたり
42.5g

やさらかお肉もさっぱりソース

春巻きカップの エビチリサラダ

材料(6カップ分)

中華名菜。エビチリ …… 1袋
春巻きの皮 …… 1.5枚
玉ねぎ …… 1/2個
筍水煮 …… 50g
スナップエンドウ …… 3本
サラダ油 …… 大さじ1/2

作り方

1. 春巻きの皮は1枚を4等分して、耐熱カップに入れ、かたちを整えて、オーブントースターで2分ほど焼く。
2. 玉ねぎはくし切りにする。筍水煮は薄切りにし、筋を取ったスナップエンドウとともに軽くゆで、水気を切っておく。
3. フライパンにサラダ油を熱し、エビチリの「具」を中火で約2分カリッと炒め、2の玉ねぎを入れてさらに2〜3分炒める。
4. 火が通ったらエビチリの「ソース」を入れて強火で約30秒手早く混ぜ合わせて炒める。
5. 1に2の筍水煮と半分にしたスナップエンドウと4を盛る。

たんぱく質量
1個あたり
2.1g



中華名菜。エビチリ
日本ハム

エビと、香味野菜が香るソース入りです。お好みの辛さに調整できる辛味ソース付き。



国産鶏肉 桜姫
日本ハム

透明感のある桜色で、鶏独特の臭みが少なく、一般の鶏肉に比べてビタミンEが3倍以上*の鶏肉です。生産から処理、加工、物流、販売までをニッポンハムグループで一貫して管理しています。
*日本食品標準成分表 2015 年度版(七訂) 数値比較

Rotary
の
おいしいひと皿

春

を感じる 行楽メニュー

春の食材をたっぷり使った、
家でも外でも楽しめるメニューを
ご紹介します。



桜姫のやきとり サワークリーム

材料(4本分)

鶏もも肉(国産鶏肉 桜姫) …… 1枚
塩 …… 適量
サラダ油 …… 大さじ1/2
サワークリーム …… 大さじ2
ディル …… 2枝

作り方

1. 鶏もも肉は2cmほどの角切りにし、串に刺し、塩を振る。
2. フライパンにサラダ油を熱し、1を両面焼きながら火を通す。
3. 2を器に盛り、上からサワークリームを塗り、ディルの葉をちぎりのせる。

テリヤキ

材料(4本分)

鶏もも肉(国産鶏肉 桜姫) …… 1枚
ズッキーニ(黄・緑) …… 各3cm
サラダ油 …… 大さじ1/2
A
焼肉のたれ …… 大さじ1
しょうゆ …… 大さじ1/2
みりん …… 大さじ1/2

作り方

1. 鶏もも肉は2cmほどの角切りにし、ズッキーニは縦に2等分し、さらに3等分する。
2. 鶏もも肉、ズッキーニを交互に串に刺す。
3. フライパンにサラダ油を熱し、2を両面焼きながら火を通す。
4. Aを混ぜ合わせ、3に加え軽く煮からめる。



尾田衣子
Ritsuko Oda

料理研究家。料理教室「アシェットドキヌ」を主宰。ル・コルドン・ブルー東京校ほかで料理を学び、独立。身近な素材を使って手軽につくれる料理に定評がある。
<http://ryo-ri.net/>



たんぱく質量
1本あたり
11.0g

たんぱく質量
1本あたり
10.6g

定番メニューを

今風の仕上げに



お手軽ホットスナックと 野菜スティック 3種ソース添え

材料(2~3人分)

アメリカンドッグ …… 4~6本
チキチキボン®ピッツ …… 2袋
リーフレタス …… 3枚
アスパラガス …… 3本
フルーツにんじん …… 2本
きゅうり …… 1本
赤パプリカ …… 1/2個

A さっぱりイーセイスキルソース
Isey SKYR(イーセイスキル)
プレーン …… 1/2個
にんにく(すりおろす) …… 小さじ1
オリーブオイル …… 小さじ1
塩 …… 2つまみ

B カレーソースタルタル風
マヨネーズ …… 大さじ3
紫玉ねぎ(みじん切り) …… 1/8個
カレー粉 …… 小さじ1/2
ターメリックパウダー …… 小さじ1/3

C ザクザクケチャップソース
ケチャップ …… 大さじ3
ミックスナッツ
(粗みじん切り) …… 20g
タイム(葉の部分) …… 2枝

作り方

1. A、B、Cそれぞれの材料を混ぜ合わせる。
2. アスパラガスはかたい部分を包丁で切り落とし、長さを半分に切って塩ゆです。フルーツにんじん、きゅうり、パプリカは食べやすい大きさに切って盛り合わせる。
3. アメリカンドッグは耐熱皿に並べラップをせずに電子レンジで温め*、器に盛る。
4. チキチキボンピッツはオーブントースター(1000W)にアルミホイルを敷いてのせ、途中で裏返ししながら、4分ほど温める。
5. 器にリーフレタスと4のチキチキボンピッツを盛る。
6. 1を付けながらいただく。

* オート調理不可…パッケージ裏面を参考に調理してください。調理時間は機種や本数・品温により異なりますので調理状況によりご判断ください。

要冷蔵



Isey SKYR
プレーン
日本ルナ

美と健康の国、アイスランドのオリジナルレシピに基づいてつくられた、高たんぱく・脂肪0なのに、なっとり濃厚な味わいが特長の乳製品です。

要冷蔵



シュクレカフェ
アメリカンドッグ6本入り
日本ハム

ソフトなソーセージを、ふんわりとした生地で包んだアメリカンドッグです。ふんわりやわらか、ほどよい甘みのある生地です。お子さまのおやつにピッタリです。

要冷蔵



チキチキボン®ピッツ
日本ハム

チキチキボン®スパイス風味の食べやすいひとくちサイズの、骨なしフライドチキンです。ひとくちサイズにカットした鶏むね肉にスパイスを衣をつけて、植物油でカラッと揚げました。

チーズとベーコンの 春野菜キッシュ

材料(3~4人分/直径18cmの型使用)

ロールフ スモークチーズ …… 12個
クイックパックお料理ベーコン …… 70g
玉ねぎ …… 1/4個
アスパラガス …… 3本
菜の花 …… 1/2束

A
卵 …… 4個
生クリーム …… 100ml
ナツメグ …… 小さじ1/4
塩・こしょう …… 適量

作り方

1. スモークチーズは半分に切る。玉ねぎは薄切りにする。アスパラガスはかたい部分を包丁で切り落とし、菜の花と塩ゆです。それぞれ2cmの長さに切り、水気を切る。
2. 型に1とベーコンを入れ、Aの材料を混ぜ合わせ、流し込む。
3. 180℃のオーブンで20分ほど焼く。

要冷蔵



ロールフ
スモークチーズ 100g
宝幸

熟成チェダーチーズを使用し、チーズの旨みを味わえるスモークチーズです。チーズの旨みと桜のチップでじっくり燻製した豊かな薫りをお楽しみください。
* チーズ分中、アイルランド産熟成チェダーチーズ10%使用(1年熟成)

要冷蔵



クイックパック
お料理ベーコン
日本ハム

色々な料理に使いやすい短冊状にカットされたベーコンです。あらかじめカットされているため、包丁やまな板いらずで調理時間を短縮できます。

簡単レシピでお好みの味に決まる!



たんぱく質量
1人あたり
33.6g

ウィンナーのオニオンジャースープ

材料(2人分)

豊潤® あらびきウィンナー …… 6本
カマンベールチーズ入り
国産オニオンのスープ …… 3袋
芽キャベツ …… 3個
熱湯 …… 480ml

作り方

1. 芽キャベツは4等分に切る。お湯を沸かしウィンナーと芽キャベツを3分ほどゆでる。
2. スープジャーにオニオンのスープを入れ、熱湯を加えよく混ぜる。
3. 2に1の芽キャベツと斜めに半分に切ったウィンナーを加える。

要冷蔵



豊潤®
あらびきウィンナー
日本ハム

驚きのジューシー感を目指したあらびきウィンナーです。スモークの豊かな香りとジューシー感をお楽しみいただけます。

常温



カマンベールチーズ入り
国産オニオンのスープ
宝幸

カマンベールチーズパウダーのコクが加わった味わい深いスープです。具材には、じっくり炒めたソーセージと生の玉葱を使用。玉葱の甘みと旨みを感じられます。



たんぱく質量
1人あたり
7.3g



| Vol. 21 |

春の宵に、乾杯

花の季節、うれしいですね。まず、暖かくなることがうれしい！周囲がカラフルになることがうれしい！一つひとつの花が会釈してくれることがうれしい！

日本で花を観賞する行事が生まれたのは、奈良時代だといわれています。当初は貴族の行事でしたが、だんだんと武士や庶民に広がり、豊作祈願と結びついて、屋外で飲食する風習が根づきました。

お花見で食べる代表的なものは「お花見弁当」。彩りよいさまざまな食材を食べやすいように弁当箱に盛り込み、おにぎりのおかずや、酒の肴としていただきます。一見普段のおかずを盛り込めばいいように感じますが、仕上げにはコツが必要ですが、色々な食材を準備し、タイミングよく加熱調理して、冷ましておく。汁が出るものは避け、味が混ざらないようにする。春キャベツと鶏肉のオ

イスターソース炒めや、新ジャガイモの肉じゃがなど、旬の野菜を取り入れるのもおもしろいですね。みんなで持ち寄るときは、他の方にも思いを馳せて、たっぷり料理をつくりましょう。

ところで、北海道でお花見といえば、満開の桜の下でのジンギスカンだそうです。あちこちからジュウジュウと立ち上るラムのバーベキューの煙は、豪快で北海道らしいですね。

お花見は、屋外で行うイメージですが、「おうちお花見」も簡単にできます。冷酒をグラスに注ぎ、桜の花の塩漬けを入れます。ほんのりピンク色になり、お酒の旨みと桜の塩味のマリァージュで、とてもおもしろいです。

春の宵に、なかなか会えない方に感謝の心をこめて、乾杯してみたいかがでしょうか。



江上 栄子 Eiko Egami

江上料理学院院長。料理研究家。フードコンサルタント。実家は佐賀県有田焼の窯元「香蘭社」。青山学院大学英文科卒業。パリのル・コルドン・ブルー料理学校の最終課程修了証書を取得後、世界60カ国余りを訪ね、家庭料理の研鑽を重ねる。フランスチーズ鑑評騎士の会東京支部理事長を務めるなど諸外国との関わりも深く、2002年フランスの農事功労章シュバリエを受章。2017年同オフィシエを受章。2015年1月、米農務省の「米国農産物貿易の殿堂入り」を果たし、ケネディ大使の表彰を受けた。外食産業や食品会社の顧問としてフードビジネス全体に携わる。テレビや講演、雑誌などで幅広く活躍中。

逆境に負けない力が 食肉業界の未来への 橋渡しとなる

ニッポンハムグループの食肉を販売する関東日本フードには、「フードアドバイザー」というフード会社独自の職種がある。家庭で料理をする人たちが、自然に正しい商品を手にとって調理ができるように工夫をこらす、仕事の裏側を聞いた。

藤川 奈央

関東日本フード株式会社
量販事業部 新多摩量販部
フードアドバイザー

ふじかわ なお
2016年関東日本フードに入社。入社時からフードアドバイザーとして量販店の販促企画に携わり、季節や地域に寄り添った提案を行っている。

お客様に商品が渡ってからもフォローする
フードアドバイザー

食肉製品を量販店や食肉店、外食産業などに販売する4社のフード会社、ニッポンハムグループにはある。そのフード会社各社には「フードアドバイザー」(FA)というフード会社独自の職種がある。「ニッポンハムグループの仕入れ担



藤川が担当している量販店では、販売開始から10周年となる「桜姫」。鶏のブランド肉では最長記録だという。



店頭で作業をしていると、一般のお客様に商品について尋ねられることも多い。

当者や営業担当者をはじめ、お得意先のバイヤーの皆様、さらに家庭で実際に料理する人たちとの間を橋渡しするような仕事です」

関東日本フード株式会社の量販事業部 新多摩量販部 フードアドバイザー・藤川奈央は、2016年の入社からもうすぐ8年目を迎える業務内容を「橋渡し」と表現した。

「お肉そのものについての知識は、ノウハウを積み重ねてきた営業担当者や、小売店のバイヤー様たちが方が詳しいと思います。ただ、実際に料理をする人たちに届けるという意味では、FAの私たちだからこそ気づけることも多い。お客様に商品が

渡ってからもフォローができる存在です」

藤川がともに働く営業担当者や得意先担当者は大半が男性だが、彼らのほとんどが、自分では料理をしないという。

家庭科が男女必修になったのは中学校が1993年、高等学校が1994年で一期生がようやくアラフォーに届く程度の積み重ねしかない。料理男子や弁当男子などの言葉が流行語のように使われてきたが、今も日本で日常的に料理をする人は、圧倒的に女性が多いというのが現実だろう。そして彼女たちは、無理のない範囲でおいしいものを食卓に並

べようと工夫している。そんなときに便利なのが、売場にある新メニューのレシビ紹介や、おすすめ調理法などを記したポップなどだ。FAはそれらを独自に作成し提案している。「栄養学専攻で学んだ知識から、お肉の特性を活かした調理提案ができているかなと思います」

今では得意先から「正直、いくつに困ります」と頼られる存在になっていく藤川だが、FAという仕事に就いたのは「縁がいくつも重なったから」だという。

料理をする人の視点やお客様にとっての「普通」を確かめながら提案

食品製造機械メーカー勤務の父が持ち帰る試作品を食べるのが、家族団らんの一風景という環境で育った。間接的に父の仕事内容に触れ、食品を製造販売する仕事が魅力的に映っていたので、将来は食品業界に関わりたくて大学では栄養学を学んだ。とはいえ就職活動を始めたとき、どんな職種に就きたいか、といった具体的な未来までは描いていなかった。FAという仕事があることも知らないまま、大学で開かれた卒業生による企業説明会に出席した。

「3学年上の先輩が、関東日本フードのFAでした。季節や地域の特性を生かしたメニュー提案をお客様

にしていることなど、どんな仕事をしているのかの話が聞きました。色々な立場の人たちがいる中で、家でごはんをつくっている人たちにおいしいお肉料理が食べられる工夫をする。FAって、すごく面白そうだなと思いました」

企業説明に来た大学OGは専攻も同じで身近に感じられ、藤川自身も日本ハムの創業地である徳島県出身の両親を持つことも合わせて「運命だったかと思えないご縁」と笑顔で語る。FAという仕事の存在を教えてくれた先輩には、新卒から約3年、業務の基礎を教わった。

「一年目は、どうやって精肉がつくられているのかもよく知らなかったのですが、驚いてばかりでした」

消費者が購入するトレーに小分けされた、スパーなどでおなじみの精肉への加工は、店舗のバックヤードで行われていることが多い。「最近では、小売店舗の運営企業がセンター加工場を設置して、そこでまとめて加工作業をして各店舗に配送という形式も増えてきました。ブランド食肉の場合は、ニッポンハムグループが指定する加工場でパックまでして店舗へ納品することもあります。そのように多種多様な商流があることも理解していない状態で初めて作成したメニュー提案は、何を売りたいのか分からないと指摘される





①店頭で「桜姫」ポップの入れ替え。お客様がカゴにどんな商品を入れるのか気にしている。
②新多摩営業所の調理室で同僚たちと試食。営業所にいるメンバーに声をかけ、意見をもらう。
③同営業所所属のFAは石川由里菜（左）、藤川、中野里紗（右）の3人。「中野が惣菜・外食チームで、石川と私が精肉チームです」（藤川）。お揃いエプロンと三角巾はFAオリジナル。④店頭で使うポップやレシビ、販促物はFAによる手づくりだ。



散々なものでした」
卸売として配送や加工について取り組むとき、効率よく作業できることに担当者たちの意識が集中しがちだ。もちろんそれは間違いではないのだが、店頭で実際に手に取る人に商品の良さを伝えるには、バックヤードでの便利さを考えるだけでは不十分だ。そんなとき、日常的に料理をする人の視点を交えた提案をするのがFAの役割だという。
「営業担当者とお得意先様など、担当者全員がそれぞれ異なる目標を立てていて、橋渡しに苦労することもあります。最初は板挟みに戸惑うことも多かったのですが、意識してコミュニケーションを取り続けることで、橋渡しのコツがつかめるようになりました」
FAとして独自の視点を忘れなため、トレンドチェックのメディアやSNS、小売店のチラシには定期的に目を通して。さらに2カ月に1回開催される、関東日本フードに所属するFAたちによるFA会議や、FA同士の情報交換は、家で料理をする人の目線を思い起こさせてくれる大事な場だ。
「先日の会議では、クリスマス前にフライパンでできる骨付きお肉の焼き方について、栄養の話も合わせてレクチャーした話を聞きました。自宅にある道具で特別な料理をつくれる

ことが喜ばれたそうです。オープンがある家庭は当たり前ではない。自分にとっての普通がずれていないか、確かめるよい機会になっています」
コロナ禍で試食中止。それでも「桜姫」のおいしさを伝えるために工夫したこと
藤川が今、そのおいしさを一人でも多くの人に届けたいと取り組んでいるもののひとつが、ニッポンハムグループが生産から処理、加工、物流販売まで一貫して管理しているブランド鶏肉「国産鶏肉 桜姫®」だ。
2022年5月に商標登録20周年を迎えた「桜姫」は、透明感のある桜色が美しく消費者にもファンが多い。鶏肉には独特のニオイがあるイメージが強いが、桜姫にはそういった臭みが少なく、一般の鶏肉に比べてビタミンEが3倍以上*含まれているという特長がある。近年の鶏肉ブームもあり、従来の桜姫ファンだけにどまらない注目を集めている。
「料理をするとバサつくと言われるむね肉も柔らかいですし、唐揚げ、鍋物、焼き物、炒め物、蒸し料理、どの調理でも柔らかく旨みが逃げずおいしい鶏肉です。試食が可能なお肉も肉をシンプルに塩こししようでチキンステーキにして出しているのですが、簡単な調理だからこそ、肉そ

*日本食品標準成分表 2015 年度版（七訂）数値比較

もののおいしさが感じられます」
おいしさを訴求でもっとも効果的なのは、試食販売だ。新型コロナウイルスの感染拡大前は、FA自らエプロンをつけて店頭に立つこともたびたびあったが、現在も自粛が続いている。
「どうやってお客様に買ってもらうかに、一番悩みました。レシビポップを設置してもらったり、キャンペーン実施や販促グッズの制作など、今も試行錯誤が続いています」
さらに最近では、第二次オイルショックの影響が続いていた1981年12月以来となる消費者物価指数の上昇率に象徴される、あらゆるものの価格上昇という壁にも直面している。この情勢と食肉も無縁ではいけないだろう。
「値上がりしても買ってもらうため、メニュー提案はもちろん、その値段だけの価値があるということ、売場でお客様にアピールできるように動いていくべきだなと思っています」

**人間が生きている限り二人三脚
していく「たんぱく質」
お肉の存在感を高めたい**

さまざまな面で不自由さを感じる生活だからこそ、今は老若男女ともに健康への関心が高く、中でもたんぱく質摂取に注目が集まっている。
「最近では、第二次オイルショックの影響が続いていた1981年12月...」
「最近では、第二次オイルショックの影響が続いていた1981年12月...」
「最近では、第二次オイルショックの影響が続いていた1981年12月...」



5

「最近では、第二次オイルショックの影響が続いていた1981年12月...」
「最近では、第二次オイルショックの影響が続いていた1981年12月...」
「最近では、第二次オイルショックの影響が続いていた1981年12月...」

「自分が知ってもらうことが仕事の第一歩」（藤川）と、積極的に人に話しかける。高校時代に将棋の団体戦で全国大会に出場した経験から「今度、対局しよう」と誘われることも。⑤検品作業は周囲の音に負けない大きな声で行う。「テニス漬けだった大学の4年間で、大きな声を出すことに慣れました」（藤川）
「自分が知ってもらうことが仕事の第一歩」（藤川）と、積極的に人に話しかける。高校時代に将棋の団体戦で全国大会に出場した経験から「今度、対局しよう」と誘われることも。⑤検品作業は周囲の音に負けない大きな声で行う。「テニス漬けだった大学の4年間で、大きな声を出すことに慣れました」（藤川）

関東日本フード株式会社
従業員数：859名
(2023年3月現在)
関東日本フードはニッポンハムグループの食肉販売業務を担うフード会社4社のうちの1社。主に関東・北陸を中心に営業・加工拠点を有し、量販店や外食店、卸業態などさまざまな業態へ商品を卸している。
写真は関東日本フード新多摩営業所

一般人が「体づくり」をするときの食事のポイント

+ 食事を見直す

アスリートほど運動量が多くない一般の方が、「体づくり」(=体脂肪を落とす、筋力アップ)をする場合、食事の見直しをすることが先決です。毎日の食事を記録して、余分なエネルギー摂取量を探してみましょう。

例

- ・日常的に食べている菓子、糖質が多い飲料、アルコール飲料等がある場合は、とる頻度を減らす。
- ・豚バラや牛サーロインなど高脂肪の食品中心だったら、鶏ささみや豆腐などの低脂肪食品に一部置き換える。
- ・揚げ物中心の食生活の場合、一日1回は蒸したり焼いたりしたものに置き換える。

これらの調整で、一日に摂取している量からマイナス250～500kcalの食事ができれば、計算上では1カ月で1～2kgの減量が可能です。ただし、脂肪を燃やすにもエネルギーが必要です。中には元から摂取量が足りていないことも考えられます。

そのため、一日に必要なエネルギー量*を知ることも大切です。

*参照：農林水産省「実践食育ナビ」

+ 毎食良質なたんぱく質を摂る

筋力のアップには、食事で一日に必要なエネルギー量を満たすことに加え、良質なたんぱく質(例：肉、魚、卵、乳製品、大豆製品)を毎食取り入れることが大切です。これらの食品にはたんぱく質を合成するために必要な9つの必須アミノ酸が含まれています。必須アミノ酸の中でもBCAA(分岐鎖アミノ酸)は、筋肉のたんぱく質に多いアミノ酸で、トレーニング中のエネルギー源としても消費されます。

食事制限下でも、十分なたんぱく質を摂取し、レジスタントトレーニング(筋肉に負荷をかける運動)を実施すれば、除脂肪体重(体重から脂肪量を除いた重さ)の増加がみられるという研究報告があります。ただし、一度の食事で大量にたんぱく質を摂っても、体内で使い切れなかった分は、合成されず無駄になってしまいます。毎回の食事や補食で糖質と併せて均等に摂ることもポイントです。特に、トレーニング後にたんぱく質と糖質を摂取すると、効率的にたんぱく質が合成されます。ゼリー飲料や、飲むヨーグルトなどの活用がおすすめです。

今オフ期間で10kgの減量に成功した**宇佐見真吾選手**は、ウェイトトレーニングに加え、ジョギングなどの有酸素運動を毎朝30分継続したそうです。食事は鍋(野菜とたんぱく質が効率的に食べられる)や鉄板焼き(肉の余分な脂を落とせる)が中心で、好きなお酒はいつも通り飲まれていたそうです。自分の生活に即して、継続したことが成功のポイントですね!



ファイターズ栄養サポート
担当管理栄養士
八巻 法子

キャンプでの食事のポイント

- + 飽きさせないため、似たようなメニューは連続して出さない
- + 低脂肪高たんぱく質メニューを充実させる
- + 選手に分かりやすいメニュー表示にする
- + 昼食はシーズン中と同じような構成(麺、おにぎり、サンドイッチ、おかず等)にするなど、選手が食べやすいメニューにする
- + 玄米や豆乳を用意する
- + 汁物やルーを使ったメニューを具沢山にする
- + 海藻や大豆製品を積極的に採用
- + コロナ禍に対応したビュッフェ形式での鍋料理の提供 など

ビタミン、
ミネラル、
食物繊維の
量がUP



夕食時に提供したトレーシートの一例。

練習中の補食では、おにぎり、サンドイッチ、あんこ入りクロワッサンが選手たちに大人気でした。



国頭の夕食。選手たちからのリクエストで、オムライス(写真左)を出してもらいました。



五十幡亮汰選手

五十幡選手の夕食。中華をメインに、鍋料理や冷ややっこ、サラダなどを組み合わせて、脂質を抑えつつもエネルギーやたんぱく質、多くの栄養素が摂れます。



清宮幸太郎選手

清宮選手の昼食。たんぱく質が摂れる肉、ビタミンや抗酸化物質の摂れる野菜のおかず、米のワンプレートに果物をプラスしています。

ろ見つかりました。それから、**玉井大翔選手**や**谷内亮太選手**、**中島卓也選手**といったベテラン選手と久々にお会いして話を聞きました。皆さん、品数が多く量もしっかりあるのに、若手選手と比べると脂質を抑えていて、とても上手に食事をとっていました。口を揃えて「30歳手前になって、何をどれくらい食べると自分のコンディションが安定するか、よく把握できるようになった」と言われ、特に中島選手が「これが1年目からできていけば、パフォーマンスが違っていたと思う」と話されていたのが印象的です。私たちが伝えるべきことの大切さを再確認できました。

たんぱく質を支える

スポーツ栄養学からみる、食と健康

テーマ

春季キャンプの食と体づくり

日本ハム(株)中央研究所 管理栄養士「北海道日本ハムファイターズ」および「セレッソ大阪アカデミー」のチーム・クラブの選手育成の一環として、科学的知見に基づくスポーツ栄養サポートを行うほか、地域活動として各地で成長期の子どもたちや保護者、指導者に食事をとること、食事を楽しむことの大切さを伝える食育セミナーなども開催している。現在3名の管理栄養士が活動中。

北海道日本ハムファイターズの栄養サポートを行っている日本ハム(株)中央研究所の管理栄養士が、アスリートの食と健康に関する情報についてお伝えします。今回は、オフ中に体づくりに取り組むファイターズの選手たちのために行った栄養指導の詳細と、ファイターズの春キャンプでの食事についてです。また、オフの過ごし方について、ファイターズの北山 亘基選手が語ります。

+++ 新入団選手の皆さんに どのような 食事指導をしましたか?

年明けの新人合同自主トレ開始直後に食事調査と、講習会、アセスメント結果(体組成、体づくりの希望、嗜好など)を活用した個別のカウンセリングを実施しました。例年キャンプ後に行っていました。が、キャンプでの緊張感や周りからの刺激を受けて、トレーナーと栄養士とのカウンセリング前から独自に体づくりを始める選手がいたことから、球団の要望を受けて、今年はキャンプ前に行いました。食事調査は、まず選手が自由にバッキングから選択した食事を撮影したものを栄養士に送ってもらい、その食事内容の評価を伝えました。

講習会の初回の内容は、「入団後に受けられる管理栄養士からのサポートの内容」のほか、「食事の基本」と「春季キャンプでの注意事項」について、2回目は「喫煙とアルコールがアスリートのパフォーマンスに与える影響」についてです。時折クイズ形式にしたところ、皆さん積極的に答えにしてくださいました。カウンセリングでは、食事に関する心配事などを話し合うことで課題解決し、2月からのキャンプを良い状態で過ごしてもらえようという目的で、知識が得やすくなっているためか、

近年は高卒選手でも食事に対する意識が高いです。しかし、体づくりのためにたんぱく質を含むおかずは少しで、ごはんを大量に食べているケースも少なくないようです。また、食事は例年入団時が一番よく食べて、それが疲れや環境への慣れからなのか、徐々に減ってしまいがちです。特に朝食はそれが顕著ですね。

+++ 若手選手たちへは オフ中どんな 指導をしましたか?

オフ前に若手選手(高卒4年目、大卒・社会人2年目まで)のカウンセリングを、栄養士とトレーナーで行いました。オフ後から来季のシーズン終了までの体づくりの目標値を設定し、その目標値や食事調査結果に合わせ、栄養士は食事(補食含む)スケジュールの立案や、食事における増量・体脂肪コントロールのポイントなどをアドバイスしました。

オフ中も栄養士から定期的にメッセージを送っており、選手から自主的なメッセージが届くこともありました。例えば寮に在る間、毎日食事写真を送るので、確認してほしい「**畔柳亨丞選手**」「外食時の食事のエネルギー量が大丈夫か見てほしい(木蓮蓮選手)」といった内容です。メッセージと一緒に食事の写

真が届くので、栄養計算を行い、アドバイスをプラスして返信しました。吉田輝星選手や万波中正選手からは、体組成データが届くこともあり、目標値の達成に向けての変化と一緒に喜び、アドバイスを返信しています。

+++ キャンプ訪問では どんな点を チェックしましたか?

トレーナーから「今年はキャンプ食環境の整備と、現地で直接選手の質問に答えたり声掛けをしてほしい」という要望があり、栄養士2名で、名護(1軍)と国頭(ファーム)を訪問しました。ファームのキャンプは事前にメニューをチェックしていましたが、1軍キャンプの食事メニューについては、ここ数年は栄養士が介入していなかったため、選手の満足度も含め、改善点を探してチームに共有しました。実際に現地に行ってみると、さまざまな改善点が見つかり、メニューで摂れる栄養素を書いたポスターを見やすい位置に貼ってほしい、用意されたパンに脂質が多く含まれているものがあり、一部を食パンにしてほしいと現地スタッフの方にお伝えしました。送られてきたメニュー表や写真を見るだけでは気づけない改善点が多い



新庄CEOと探る

たんぱく質の新しい常識プロジェクト

ニッポンハムグループのCEO(チーフ・エンターテインメント・オフィサー)を務める新庄剛志氏が、たんぱく質の今と未来を伝える一大プロジェクトが進行中。「食べる喜び」につながる“新常識”を新庄流にご紹介する。

Profile
1972年1月28日生まれ。北海道日本ハムファイターズ監督。2023年シーズンから登録名をSHINJOに変更。日本一を目指す。



鎌倉ハム

熟成布巻きロースハムの伝統製法をご紹介します!

看板商品・熟成布巻きロースハムの手仕事の様子が動画でわかる。

明治時代から続く鎌倉ハムの成り立ちを紙芝居風に振り返った。



伝統 鎌倉ハム富岡商会

何やら古い資料がたくさん展示されていますが

(株)鎌倉ハム富岡商会の中島弥弥(写真中央)と古泉智章(右)が、本社工場に併設された歴史資料館で沿革や伝統の製法を名言を交えてご紹介。

REPORT

ニッポンハムグループが紡いでいくたんぱく質の伝統と革新

見どころ PICK UP

地元のおしゃれレストランで鎌倉ハムの味を堪能!

鎌倉のレストラン「GARDEN HOUSE Kamakura」では鎌倉ハム富岡商会の商品を贅沢に使った料理を提供している。厚切り鎌倉ハムステーキ(リブロースハム)などの旨みを味わった。



「お酒ペアリング」では日本とアメリカの牛肉の食べ比べセットを試食。ワインとのマリアージュに思わず「きゅんです」。



革新 Meatful

日本ハム(株)新規事業推進部の湯川智子(左)と田中秀和(右)がご案内。

「Meats Hokkaido」では、舌だけでなく心でもおいしさを味わった。



ニッポンハムグループがお届けする動画「たんぱく質の新しい常識」シリーズのダイジェストを誌面で伝える本REPORT。今回はニッポンハムグループの中でも120年を超える歴史を持つ「株」鎌倉ハム富岡商会をたんぱく質調査員・かんこが訪問。鎌倉ハムのこだわりの製法が職人によって引き継がれている熟成布巻きロースハムは、1日に200本しか製造できない看板商品だ。その伝統の味を堪能したかんこは、次にニッポンハムグループが手掛けるお肉の新たな可能性にミートするプロジェクト「Meatful」を調査すること。

まず紹介されたのは、「お酒ペアリング」。プロが目利きしたお肉の食べ比べセットに、ソムリエがベストマッチのお酒をチョイス。さらに本格フレンチレストラン「アムール」の後藤シェフ考案のソースレシピを付けた商品だ。続いてはまるで北海道を旅するような食体験が自宅で味わえる「Meats Hokkaido」。函館カール・レイモンのソーセージやベーコンに、地元名産のクラフトビールを合わせたセットを味わい、かんこはすっかり旅気分。伝統の味と新しい食体験を楽しんだ。



プロ野球選手の北山 巨基選手に聞く

オフ&キャンプ中の過ごし方



シーズンの疲労回復のために、食事面で気をつけたことはありますか?



バランスよく食べる!

シーズン中も体のケアを徹底していましたし、栄養の面でもしっかりバランスよく食べることを意識していたので、シーズン中の疲れが後に響いたということはありませんでした。オフ中はお世話になった方と外食をする機会が増えますが、お酒を飲むときは適度な摂取量とベースを心がけました。また、外食後は、他の食事でバランスを取るようにはしていました。年末年始に実家に帰ったときは、母がバランスの良い食事をつくってくれたので、とても感謝しています。

自主トレ期間中の様子を聞かせてください



自分に必要なことをする!

「プロで長く活躍する」という目標を実現するための土台づくりと、それに対する知識や知恵を身につけるために、オフにしかできないさまざまな取り組みをしました。アメリカで動作解析を行ったほか、京都、大阪、鳥取などいろいろな場所に行って、今自分に必要だと思うトレーニングや勉強をしました。神奈川県で僧侶の藤田一照さんに座禅を教わっていたりもしました。座禅を通じて、「無になる」というのは言葉で言うと簡単ですが、「何も考えない」ということではなく、「物事をフィルターを通さずありのままに捉える力」なんだということに気づけて、良い経験になりましたね。



北山選手の鎌倉谷での自主トレ中の夕食。用意されたメニューから偏りなく選ぶことができているため、さまざまな栄養素が、バランスよく摂れています。

キャンプ中の食事では、どのような点について意識して取り組んだかを教えてください

体調の感覚を最優先!

去年1年目のシーズンでは、心と体の疲労からしんどい時期も経験しました。でも、その経験があったからこそ、より食事の大切さに気づくことができました。「しんどくてもしっかり食べる。ただし、自分の体調や胃腸の感覚を優先しながら、自分に適切な量とタイミングで食べる」といったことを工夫しながら取り組んだ1年でした。それを踏まえ、今年は3食確実に食べることを徹底しています。でも、食べたいものを食べる日もありますし、バランスを見て、自分自身が食事に対して苦しくなり過ぎないように意識しています。キャンプでは、球団やホテルの方が工夫して充実した食事を提供してくださるので、ありがたい限りです。この恵まれた環境を生かすも殺すも自分次第と思うので、感謝しながら食事会場を利用させていただいています。休養日には外食に行くこともありますが、ホテルの食事会場でゆっくり食べることも好きです。基本的にインドアなので、外食はチームメイトから誘っていただいたら行く感じですね。



北海道日本ハムファイターズ
きたやま 巨基
北山 巨基 投手
背番号 57

1999年4月10日生まれ
投打: 投手 / 右投げ右打ち
京都産業大学出身。2021年ドラフト8位で入団。1年目は、開幕投手への抜擢に始まり、その後は主に勝ちパターンの一翼を担い、チーム最多の55試合に登板。研究熱心で知識の豊富さから、チームでの愛称は「教授」。





動画には
こちらからアクセス
https://www.nipponham.co.jp/ceo/report/
QRコード

これまでのプロジェクトの軌跡

- 01 総論
- 02 食物アレルギーケアの総合プラットフォーム
- 03 中央研究所が拓く食の未来
- 04 プラントベースミートへの取り組み
- 05 ニッポンハムグループの鶏肉事業
- 06 ニッポンハムグループの豚肉事業
- 07 食物アレルギー対応商品への取り組み
- 08 ニッポンハムグループの水産・乳製品事業

「たんぱく質の新しい常識」プロジェクトとは…

北海道日本ハムファイターズ監督の新庄剛志氏が、ニッポンハムグループのCEOとして毎月、頼れるアシスタントを派遣。「たんぱく質調査員」となり、ニッポンハムグループが日々どのような取り組みを行い、たんぱく質の提供で食を支えながら、事業を通して食に関わる社会課題の解決に貢献しているのかを調査し、リポートしていく。知っているようで知らないたんぱく質の正体や、最先端の新しい常識を毎月の動画コンテンツで分かりやすく、親しみやすい形で伝える。(動画は月1回更新)



Reporter
たんぱく質調査員
かんごさん

Reporter
たんぱく質調査員
阿部あき子さん

新庄CEOが派遣する
頼れるアシスタント

プロジェクトAの「A」には【食物アレルギー(ALLERGY)ケア】に【みんな(ALL)】で取り組むという意味が込められている。

プロジェクトAの一環で、子どもたちに食物アレルギーへの理解を深めてもらうため、小学5・6年生向けの出前授業や副読本の配布などの活動を行っている。

日本ハム(株) 大関幸将

日本ハム(株) 市川淳

東京・大阪にて1・2月に開催
ニッポンハムグループ商品・販促ご説明会
ニッポンハムグループの商品が一堂に集結する展示会です。

20個以上のブースが集結!

会場では20以上のブースが展示し、ニッポンハムグループの新商品や注目商品などをご紹介。プロジェクトAのメンバーたちも会場に訪れ、展示内容をじっくり視察した後、対面でのミーティングが行われた。

11 REPORT

食品メーカーが手を取り合って進める 食物アレルギー協同プロジェクト

REPORT 02、07でも取り上げたニッポンハムグループの食物アレルギーケアの取り組み。それに加えニッポンハムグループが参画しているのが、食物アレルギー協同取り組み「プロジェクトA」だ。オタフクソース(株)、ケンミン食品(株)、永谷園、ハウス食品(株)、当グループの5社が連携し、みんなで食事をおいしく楽しめる社会を実現させるためのプロジェクトとなっている。

日本ハム(株)東京支社にて、マーケティング推進部の市川淳とサステナビリティ部の大関幸将からプロジェクトAの解説を聞いたリポーターのかんごは、そのプロジェクトAのメンバーたちが定例会を行った「ニッポンハムグループ商品・販促ご説明会」の会場にトリップ。ミーティングでは、それぞれの企業の食物アレルギーケアの現状や今後の取り組みについて話し合いが行われた。もちろん、ニッポンハムグループの食物アレルギーケアの取り組みもますます発展中。「食物アレルギーに対応することが当たり前の世界にしていきたい」という志を聞いたかんごは、全てのプロジェクトがみんなの「食べる喜び」につながっていることを改めて実感したのだ。

見どころ PICK UP

食物アレルギー対応商品にあのシャウエッセン®が登場

日本ハムの看板商品・シャウエッセンの食物アレルギー対応商品がついに登場。さらに、家庭で本格中華が楽しめる食物アレルギー対応の「回鍋肉の素」「麻婆茄子の素」なども続々発売されている。

海外ロケを期待した阿部リポーターがたどり着いたのは日本ハム(株)東京支社。海外事業本部のエンデュオ ゴウ ウェイトン(写真中央)、フェルミンヒメネス ホセ アントニオ(右)が出迎えた。

①6,000haの広大な土地で年間約12万頭の畜牛を生産するワイアラビーフ。アニマルウェルフェアに配慮した環境で肥育している。②現地とリモートでつなぎインタビュー。③牛の排せつ物は牛の飼料となるトモロコシや牧草を育てる肥料や水にリサイクルしている。④最後にワイアラ牧場のステーキを試食!

撮影の様子に密着!

阿部リポーターと対面した日本ハム海外事業本部の2人は、撮影前にしっかりとセリフを確認し、本番に臨んでいた。

10 REPORT

40年以上前から海外で事業を展開 グローバルにたんぱく質を提供する

ニッポンハムグループが進めるグローバルな事業展開。その中核を担うオーストラリアの牛肉事業を調査することになったたんぱく質調査員・阿部あき子リポーター。本企画初の海外ロケに期待し、意気揚々とやってきたのは、日本ハム(株)東京支社。ニッポンハムグループが海外の18の国・地域と87の拠点*にて牛・鶏の食肉、ハム・ソーセージ、食肉や水産・野菜等の加工食品の製造などさまざまな事業を展開していることを学んだ。

ベジタリアン、グルテンフリー、食物アレルギー対応や宗教対応などを通して人と食の多様性に配慮していることを知り、海外事業の知識を深めた阿部リポーター。そこで、オーストラリア・ワイアラビーフのトニー・フィッツジエラドからオンラインでライブ中継が。海外ロケではなくリモート取材と知った阿部リポーターはちょっとガツカリ。気を取り直して世界のたんぱく質事情を知るべく現地のトニーにインタビュー。牛の肥育にあたって、快適な生育環境を整えていることや環境への取り組みについて教えてもらった。今日の安全・安心なたんぱく質が海を越えて日本の食卓に並んでいることを深く理解するとともに、ステーキの試食を通して「食べる喜び」をかみしめた。

*2022年4月時点

見どころ PICK UP

この設備は何?

地球環境に配慮した事業活動を推進

ワイアラビーフで肥育した牛の処理・加工を担うオージービーフエキスポートでは、バイオガスプラントを設置。牛肉の処理・加工場の排水に含まれるメタンガスを活用しCO₂排出量削減に貢献。そのほか豪州では、事業活動における廃棄物の削減、水の有効活用等、環境負荷の低減に努めている。

INFORMATION

第3回ニッポンハムグループ IR DAYを開催

日本ハム(株)は2月28日、アナリスト・機関投資家向けイベント「ニッポンハムグループ IR DAY」をハイブリッド形式(会場・リモート参加)で開催しました。「海外における加工品事業戦略」「ニッポンハムグループにおける人財戦略」「北海道日本ハムファイターズ～ボールパークプロジェクト～」についてのプレゼンテーションと質疑応答を行いました。

IR DAYとは?

アナリスト・機関投資家の皆様に、ニッポンハムグループの事業やビジョンについて発信するイベントです。新型コロナウイルスの感染拡大のため、第3回となる今年もリモートでの開催となり、オンラインでライブ配信を行いました。



取締役 畑 佳秀

第1部



常務執行役員 海外事業部本部長 小田 信夫
ディレクターズ社 取締役社長 藤井 秀樹

海外における加工品事業戦略

ニッポンハムグループにおける海外事業の全体像と課題を整理してご説明いたしました。今後の展開としては①主力事業である豪州の牛肉事業では来期にかけて外部環境が好転し、差別化戦略で利益を確保、②タイを供給基盤にアジア全体に展開し、タイの生産力強化を実施してまいります。北米での加工品事業展開では、現地のアメリカ力より、ディレクターズ社 藤井社長がリモートで登壇いたしました。事業説明や主力商品である鶏肉加工品の「マンダリンオレンジチキン」を紹介し、米国内での市場規模の拡大予測を示しました。

第2部



常務執行役員 人事担当 秋山 光平

ニッポンハムグループにおける人財戦略

ニッポンハムグループにおける人財の力(人的資本)を最大化するための、人財戦略をご説明いたしました。「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実現」を3つの柱とする取り組みを通じ、従業員エンゲージメントの向上、価値創造・イノベーション創出を目指してまいります。マテリアリティのひとつである「従業員の成長と多様性の尊重」の実現に向けては、企業理念や Vision2030、人財戦略に沿った施策・指標を定量・定性で設定し、KPI マネジメントとして推進してまいります。

第3部



執行役員 スポーツ事業推進担当 藤原 寛英
スポーツ事業推進部 西田 岳士

北海道日本ハムファイターズ～ボールパークプロジェクト～

開業に先駆けて、北海道ボールパーク F ビレッジについてご紹介いたしました。プロ野球事業だけではなく、プラットフォーム事業へと転換し、「共同創造空間」をコンセプトに、多種多様な方々が集えるエリアをご提供いたします。事業収支モデルも変革し、2022年度の営業利益は2022年1月時点の予測を上回るペースで改善しており、グッズ・飲食・広告(スポンサーシップ)をメインに売上増加も見込んでおります。社会的価値を創造し、SDGs への貢献、環境・社会への配慮などに取り組んでまいります。

資料・詳細は日本ハムWebサイトをご覧ください。
https://www.nipponham.co.jp/ir/library/events_materials/ 日本ハムWebサイト>IR情報>IRライブラリ>IRイベント資料

こちらのQRコードからも、ご覧いただけます。

ニッポンハムグループ広報誌 ロータリー
Rotary 2023年 春号



CONTENTS

- 02 社長就任のご挨拶
日本ハム株式会社 代表取締役社長 井川 伸久
- 04 特集
愛でながら味わう お花見文化
- 08 Rotary のおいしいひと皿
春を感じる行楽メニュー
- 12 エッセイ 江上栄子
食からみえること
- 14 ニッポンハムグループの人と技
関東日本フード フードアドバイザー
- 18 たんぱく質を支える スポーツ栄養学からみる、食と健康
春季キャンプの食と体づくり
- 21 たんぱく質の新しい常識プロジェクト
味わおう!たんぱく質の伝統と革新/
世界に広がるたんぱく質の輪/
ますます広がる!食物アレルギーケアへの挑戦
- 24 北海道ボールパーク F ビレッジ Report
- 25 INFORMATION

STAFF

表紙・本文デザイン/
花岡樹、小見山紗織、角田彩奈
(シンプルコミュニケーション)
表紙撮影/ 対馬一子
表紙料理/ 尾田衣子
表紙スタイリング/ 駒井京子

お問い合わせ窓口

日本ハム株式会社 広報IR 部
早坂千里
TEL 03-4555-8024
e-mail c.hayasaka@nipponham.co.jp



F VILLAGE

HOKKAIDO BALLPARK

北海道ボールパークFビレッジレポート

Report



ついに開業した北海道ボールパーク F ビレッジ! 北海道日本ハムファイターズの新球場「エスコンフィールド HOKKAIDO」をはじめ、多くの施設が F ビレッジを彩ります。

3月6日にメディアの方々をご招待して「TOWER 11」1階のニッポンハムグループが手掛けるフードホールをお披露目し、試食会を行いました。注目メニューを実際に試食をされた方々の声とともにご紹介します。

TOWER 11

TOWER 11は新球場「エスコンフィールド HOKKAIDO」内のレフトスタンド側に位置しています。ニッポンハムグループが手掛けるフードホールなど、試合のない日も楽しむことができます。

名前の由来

グローバルに活躍するダルビッシュ選手、大谷選手が過去に日本ハムファイターズでつけていた背番号 11 に由来。



©2023 OVER ALLS Co.,Ltd.

ニッポンハムグループ直営のフードホール

11 foodhall by Nipponham

TOWER 11 の1階に、ニッポンハムグループが初めて球場に直営店を開店。コンセプトの異なる3つの店舗を構え、テイクアウトはもちろんフードホール内では270 inchの大型スクリーンで試合を観戦しながら食事を楽しめます。



©H.N.F.

Meatful

メディアの認知度が高い「国産鶏肉 桜姫®」や「麦小町®」「玄米牛」をはじめとする、北海道産を中心としたニッポンハムグループの国内外のブランド食肉(牛、豚、鶏、羊)を使った肉料理専門店。お肉本来の味わいを追求した食事やおつまみのどちらにも合うメニューをご提供します。

玄米牛
ひとくちステーキ丼
バター醤油ソース



桜姫
鶏もも チキングリル
レモン風味

北海道産の食材を多く使っていて高評価!!

麦小町
ボーググリル丼
甘辛ソース



シャウエッセンはやっぱりおいしい! セミハード系のパンがとっても合います!!



シャウエッセン ホットドッグ プレゼン

たべるスープ
TABERU SOUP

日本ビューフード(株)のエキスをベースに、お肉や北海道産野菜などの具材を贅沢に使用した、バラエティ豊かな具だくさんスープをご用意しています。また、(株)宝幸のチーズや日本ルナ(株)のヨーグルトを使ったオリジナルスイーツも楽しんでいただけます。



野村選手
アメリカンスタイル
メイプルベーコン
サンデー

お肉屋さんのスパイススープカレー

どれも具沢山の見た目もきれい! スパイスもきいていておいしいです!!



当日はたくさんのメディアが訪れ、先に取材した記者の味の評判を聞き、試食に足を運ぶ取材者も見られました。

*メニューの一部の例です

