ニッポンハムグループ広報誌　ロータリー

Rotary

Nipponham Group

2025年 新春号

特集

シャウエッセン®40周年

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広報誌「ロータリー」 Rotary 2025年 新春号

Nipponham Group

ロータリー　第61巻第1号　2025年1月1日発行
発行人　松田 知也
発行所　日本ハム株式会社　広報IR部
〒530-0001
大阪市北区梅田二丁目4番9号　ブリーゼタワー
TEL.06-7525-3030
URL　https://www.nipponham.co.jp/
制　作　日本ハムビジネスアソシエ株式会社　編集制作課
〈送付お問い合わせ先〉TEL.03-4555-8333
印　刷　セザックス株式会社

©日本ハム株式会社　無断転用はご遠慮ください

VEGETABLE OIL INK

ミックス
紙｜責任ある森林管理を支えています
FSC® C009877

新年のご挨拶

新年明けましておめでとうございます。
旧年中は皆様より格別のご愛顧を賜り、厚く御礼申し上げます。

昨年は、元日から能登半島を震源とする大地震が発生し、また同地域は9月にも記録的な豪雨に見舞われ、甚大な被害を受けました。被災者の皆様に心からお見舞い申し上げるとともに、一日も早い復旧・復興をお祈り申し上げます。

近年ニッポンハムグループを取り巻く環境は、大きな変化を見せています。世界の人口増加や、気候変動による原材料価格の高騰、世界各地における国際紛争や、米国の新政権発足における先行きの不透明さなど、多岐にわたる課題が顕在化しています。

そのような環境の中におきまして、ニッポンハムグループは持続的な成長を実現する企業体に変革するため「構造改革」「成長戦略」「風土改革」を三位一体で推進する「中期経営計画 2026」を策定し、「たんぱく質の価値を共に創る企業へ」をテーマに取り組んでいます。

最適な事業構成に向けた「構造改革」により既存の価値を強化し、ブランドやグローバル展開の強化といった「成長戦略」で新たな価値を創造してまいります。

また、それらの価値を生み出す基盤づくりとして、働きがいがあり、誰もが挑戦できる職場を目指した「風土改革」に取り組んでいます。

わたしたちニッポンハムグループは、人々の体にとって不可欠であるたんぱく質を、安定的に調達し供給する社会的使命があると考えています。

より高い価値の提供に向けて、自社のみでの取り組みや課題解決の枠を超えた、社会との共創を推進してまいります。また、畜産業に関わる企業として、温室効果ガス排出量削減やアニマルウェルフェアを推進するほか、包装・容器をはじめとしたプラスチック使用量の削減に取り組み、皆様と共に持続可能な未来を築いていきます。

昨年、北海道日本ハムファイターズはリーグ2位と大躍進し、北海道ボールパークFビレッジには北海道のみならず、全国各地から前年を上回る多くの皆様にご来場いただきました。改めて御礼を申し上げます。今後も、エスコンフィールドHOKKAIDOを中心とした新しい街づくりや、さまざまな活動を通した地域社会との共創共生に取り組みます。

わたしたちを取り巻く環境は、今後も変化し続けます。ニッポンハムグループは「挑戦」と「共創」を行いながら、皆様と共に社会課題の解決を図り、持続可能な社会の実現に貢献していきます。

結びとして、本年が皆様にとって明るい一年となりますよう祈念申し上げ、新年のご挨拶とさせていただきます。

令和七年　元旦

日本ハム株式会社
代表取締役社長
井川 伸久

特集 シャウエッセン® 40周年

1985年に産声をあげたシャウエッセン®は
2025年2月に発売40周年を迎える。
さまざまなコンテンツを通して
シャウエッセンのこれまでとこれからの挑戦に迫った。

01 シャウエッセン特集

シャウエッセン®年表

長らく愛されてきたシャウエッセン。 どんな展開をしてきたのか
過去から現在までをダイジェストで振り返ってみよう。

シャウエッセン誕生
1985.02

1997.09
「シャウエッセン・ロングサイズ」
(現ロング・シャウエッセン)発売

2004.03
発売20周年記念
「小さなシャウエッセン」
発売

2010
第28回
食品ヒット大賞
「ロングセラー賞」
受賞!

2014
「シャウエッセンスペシャルロング」発売
キッザニア甲子園「ソーセージ工房」
パビリオンをオープン
シャウエッセントラベルカフェ(東京・六本木)
期間限定オープン

2015
シャウエッセン
トラベルカフェ(大阪・梅田)
期間限定オープン

2016
キッザニア東京
「ソーセージ工房」
パビリオンをオープン

シャウエッセンにピッタリ!
「チーズフォンデュ」発売
2017.08

発売35年目記念商品
「シャウエッセンホットチリ」
期間限定発売
シャウエッセンの
お肉で作った商品
「あらびきミートローフ」発売
2019.02

シャウエッセンのお肉で作った商品
「シャウ ベーコロン」発売
シャウエッセン史上最長!
「シャウエッセンメガロング」発売
2020.02

2016.08
シャウエッセンにピッタリ!
「ポトフスープ」「キムチ鍋スープ」
「みそ鍋スープ」発売

2018.08
「シャウエッセンピザ」
発売

2019.08

シャウエッセンのお肉で作った商品
「オードブルチーズロール」発売
電子レンジ調理解禁宣言(手のひら返し)
発売35年目記念商品
「シャウエッセンチェダー&
カマンベール」期間限定発売

「シャウエッセン 夜味」
期間限定発売
2024.10

「シャウエッセン」
「シャウエッセンとろける4種チーズ」
「シャウエッセンホットチリ」
新パッケージ発売
2022.02

包装をエコピロタイプに
(断髪式)

キッザニア福岡
「ソーセージ工場」
パビリオンをオープン
2022.07

2023.03
「シャウエッセン
北海道プレミアム®」発売

エスコンフィールドで
パリッ!!とナイト開催
2023.08

2024.03
「シャウスライス(3パック)」
発売

2024.05
シャウエッセン
officialファンサイト開設

2025.02
シャウエッセン発売
40周年

「シャウエッセン焙煎
ホットチリ」期間限定発売
2020.03

2020.04
「シャウエッセンクラシック(トレイ入り)」
「シャウ エッセン焙煎ホットチリ
(トレイ入り)」発売

シャウエッセンの
お肉で作った商品
「シャウ ベーコロン(3パック)」
発売
2020.05

2020.07
シャウエッセンのお肉で作った商品
「シャウ ベーコロンブロック」発売
2020.08
「シャウエッセンチェダー&カマンベール」
期間限定発売

「小さなシャウエッセン
チェダー&カマンベール」発売
2020.09

「シャウエッセンとろける
4種チーズ」発売
「クイックパック
シャウスライス」発売
2021.03

2020.12
「シャウエッセン ジッパー付」
「シャウエッセン
チェダー&カマンベールジッパー付」
発売

シャウエッセンヒストリー 02

シャウエッセン特集

加工事業本部
マーケティング統括部
ブランド戦略室長兼
マーケティング室長
長田昌之

ロングセラーのシャウエッセン®。時代を超えて愛されるその秘訣を、シャウエッセンに長く携わる、マーケティング室長の長田の視点からお届けする。

近頃、SNSでシャウエッセンがたびたび話題になっている。もともとTikTokやYouTubeなどに登場する人気コンテンツだったが、最近では公式Xで新味の「夜味」を発表した投稿が、900万を超えるインプレッションでいわゆる「バズった」のだった。

「うれしいことに、SNSではシャウエッセンに対する熱のこもった声をたくさんいただきます。それだけ、シャウエッセンは生活の中に溶け込んでいるんだなと思います」と語るのは、ニッポンハムグループに入社して30年、シャウエッセンに携わるようになって20年になるマーケティング室長の長田だ。長田は今年40周年を迎えるシャウエッセンが、日本の日常生活に溶け込んだ経緯を語る。

「発売当初から『美味なるものには音がある』とTVCMなどで大々的に宣伝していました。しかし当時は赤いウインナーが主流。身近ではない本格的なあらびきウインナーを家庭の食卓に加えてもらうのは、難しかったそうです。そこで、普通はウインナーの試食販売というと細かく切るのですが、当社の試食販売では社員がスーパーへ出向いてシャウエッセンを1人に1本丸ごと提供する試食販売をしていたそうです。開発段階から発売後もそれを繰り返し行って、改良と周知に努めたと聞いています」（長田）

高級品だったウインナーソーセージが一般家庭で食べられるようになったのは、第2次世界大戦後の食糧難から回復し、食の西洋化が進んだ1950年代後半から。この時期に、表面を着色料で赤くした日本独自のウインナーに切り込みを入れて炒める食べ方が広まった。ウインナーが子ども向けお弁当の定番アイテムになったと思われていた1985年3月、大人が食べてもおいしい本格的なウインナー、シャウエッセンは発売された。

羊腸にあらびきの肉を詰めた、ドイツの本格ウインナーを意識したビジュアルを伴って売り出されたシャウエッセンの価格は、いわゆる赤ウインナーの数倍だった。それでも、年間60億円※1売れればヒット商品と言われた当時のハム・ソーセージ業界の中で、年間250億円を売り上げ、大ヒット商品となった。

「発売当初から今に至るまで『高いけれどおいしい』という評価を多くいただいています。この言葉には、シャウエッセンがずっと守り続けているものに対する期待がこめられていると思います。期待を裏切らず、応え続けるための取り組みを今も続けています」（長田）

高品質を保つための管理はもちろん、最近は、時代に合わせた変革にも取り組んできた。

ライフスタイルの変化とレンチン解禁

1965年に一般家庭向けに初めて発売された電子レンジ※2は、シャウエッセンが発売された1985年は普及率42・8%で、調理というより温め直しの機械だった。1990年代に多機能化や価格の多様化が進んだことで本格的に調理家電に仲間入りし、2001年には普及率94%に達した。今では、炊飯器やコンロも持たない一人暮らしの人でも電子レンジは持っているほどで、90%台後半の普及率を維持している。レンジ調理が当たり前になった時代に合わせて、シャウエッセンも2019年に「レンチン解禁」した。

「3分間ボイルがもっともおいしく食べられる調理方法だと提唱してきました。ただ、電子レンジを使っているお客様が多くなっている実態を思うと、レンジ調理法を公式として提供する必要があるのではないかと。そこで、一般的な家庭用レンジを使って2本、4本、6本とそれぞれ何百回と試行錯誤を重ね、最適な調理時間を割り出しました。発売35年を迎えたシャウエッセンの新しいチャレンジのひとつでした」（長田）

試行錯誤を経て世に出された数々のシャウシリーズ

長らく日本は専業主婦世帯が過半数だったのが、1992年に共働き世帯と数が逆転、2023年は専業主婦世帯517万世帯に対し、共働きは1278万世帯※2となっている。

「共働き世帯が直面している問題のひとつが、朝が忙しすぎることです。出かける準備をしながら朝食を準備するなかで、推奨とはいえシャウエッセンを3分、ゆでることは難しいでしょう。新しいライフスタイルに合わせた変化を取り込みました」（長田）

歴史的なレンチン解禁と同時に、新味が登場した。これは、若年層へシャウエッセンというブランドを浸透させたいという試みのひとつでもあった。

「接触回数の多いモノやサービスに人は関心を持ちやすいと言われており、これを『単純接触効果』と呼びます。その点では、ロングセラーであるシャウエッセンはいま流行しているものとは違う。かつて流行した時代を知らない若年層にとってシャウエッセンは、接触回数が少なく、手に取りづらいものになっていたのかもしれません」（長田）

そこで、若年層に流行している味覚の辛味を選び、展開したのが「ホットチリ」。ところが、辛味を加えるには相当な工夫が必要だった。

「辛くするだけでなく、食べたらシャウエッセンだと分かるものにしなければなりません。試行錯誤の結果、旨味と辛味を感じられるものが『ホットチリ』になりました。口に入れたときはスモークの香りがしっかりして、飲み込んだらシャウエッセンの旨味がし、後から辛さがくることが特長です」（長田）

現在に至るまで、とろける4種のチーズ、シャウスライス、ドライシャウ、夜味など、さまざまな形の新商品が登場しているが、どれも確かにシャウエッセンだと分かるものだ。

「基本的に発売当初から変わらない」（長田）というレシピと、それを支える技術と品質管理によって、シャウエッセンは進化し続けている。

ウインナーの枠を飛び出す「#ちゃうエッセン」プロジェクト

2024年7月、シャウエッセン発売40周年に向けて「#ちゃうエッセン」プロジェクトがスタートした。

「シャウエッセンは常に新しいことにチャレンジしています。発売40周年を祝うだけでなく、同時に、浮かれてる場合ちゃう、ウインナーとしてあぐらをかいている場合ちゃう、と考えました。もっとブランドとして成長するために『シャウエッセン=ウインナー』という既成概念にとらわれず、世の中の常識を覆し、ウインナーの枠を飛びだして、新しいシャウエッセンへ生まれ変わります」（長田）

このプロジェクト開始に先立って「シャウエッセンファンサイト」も開設した。入会したファンを「シャウ員」と呼び、食レポやおすすめレンジなどについて、シャウ員同士や日本ハム社員と交流してもらうための場所だ。とはいえ会員未登録だが交流したいという人たちも多く、その人たちも含めたファンの間で前述のようにSNS公式アカウントの投稿を真ん中にして、さまざまなやりとりが繰り広げられている。

「シャウエッセンのX公式アカウントは現在、約40万フォロワーを集めています。夜味発売前の投稿は、本当に大きな反響をいただきました。発売後には食べ比べの様子の投稿も相次ぎ、改めてファンの熱量を感じています」（長田）

日清焼そばとともに2022年から展開している「ウインナー焼そば」など、他社とのコラボレーションも積極的に行っている。さらに社内でも「シャウ-1グランプリ」というシャウエッセンを中心とした新商品開発コンテストも始まった。全国のメニューに取り入れている飲食店を讃える「シャウ名店アワード」も始まった。

「シャウエッセンは素材としていろいろなメニューにも展開できます。多様な使い方ができるということを改めて知ってもらえるチャンスです。シャウ名店アワードは、毎年の恒例行事にしていきたいと考えています」（長田）

40年も続くブランドではあるが、守りの姿勢をとらず、2023年度に746億円の売上高を記録したシャウエッセンは2030年に売上高1000億円という目標を掲げている。

「1000億円に向かって、ウインナーというカテゴリーにとどまらず、海外マーケットも含め、もっと視野を広げた取り組みをしています。シャウエッセンファンサイトだけでなく、お客様との接点を増やし、より身近な存在としてブランドの認知度を高めていきたいです。そして、シャウエッセンが絶えずチャレンジしていく姿をお楽しみいただけるようにならねばと思います」（長田）

シャウエッセンは、
手のひらを返します。

私たちは心配性なあまり、
これまでシャウエッセンのレンジ調理を、おすすめしてきませんでした。
それどころか、加熱し過ぎて破裂してしまうことを恐れ、
「禁止」さえしておりました。（知らない方も多いから知れませんが…）
しかし、今はカンタン調理が求められる時代。
世の中の時短ニーズをうけ、繰り返し、繰り返し、テストした結果、
加熱時間の目安を定め、ついに「解禁」することになりました。
しかも、レンジ調理は、脂が閉じ込められるため、濃厚でおつまみ向き。
というボイルとはまた違った、おいしい発見も。
「禁止」から「解禁」へ。
心配し過ぎたがゆえの、急な手のひら返しを、お許しください。
レンジでもおいしい！　シャウエッセンが、一皮むけました。
（…こんな大胆に宣言して良かったのかなあ…、また心配しちゃっています）

SCHAU ESSEN
シャウエッセン®

時代の変化に合わせ、2019年に「レンジ調理解禁」を打ち出した時のポスター。通称「手のひら返し」

出典：　※1 読売新聞（1987年）　※2 内閣府「男女共同参画局HP」　※3 総務省統計局「労働力調査特別調査」、総務省統計局「労働力調査（詳細集計）」

Text／横森 綾

03 シャウエッセン特集

シャウエッセン®日和

食べることが大好きなイラストレーター、ノグチノブコさんがシャウシリーズのおすすめの食べ方を紹介してくれました。

ノグチノブコ

食べることが大好きなイラストレーター。趣味は料理と街の飲食店巡り。SNSでは食レポや日常のイラストやマンガを投稿。インプレス刊『なんかおいしくないので料理をおいしくするコツ知りたいです！』（マンガ担当）発売中。
HP：https://noguchinobuko.com

シャウスライス（3パック）

シャウエッセンのお肉を使用し、そのままでも焼いてもおいしく、さまざまなメニューで豚肉のあらびき感と旨みをお楽しみいただけます。いつものハムと同じように使い切りやすい4枚入りの少量パックです。

04 シャウエッセン特集

シャウエッセン®界隈のこと

2024年に40年目を迎えたシャウエッセン®。2024年7月から食卓のウインナーだけにとどまらない「#ちゃうエッセンプロジェクト」が始まり、シャウエッセンに関連するさまざまな取り組みが行われた。ウインナーの枠をはみ出したイベントや受賞歴、アワードまでバラエティ豊かな“界隈の取り組み”を紹介する。

シャウ-1 グランプリ開催

昨年6月に日本ハム(株)東京支社にて、「シャウ-1グランプリ」が開催された。シャウエッセンの開発提案会である当イベントは、若手を中心に新たなアイデアをプレゼンテーション。バラエティ豊かな企画が多数提案された。優秀な企画は商品化の可能性も。このイベントではシャウエッセンの可能性を広げ、日本の食卓を笑顔にするだけでなく、ウインナーの枠をとびだし、新しいシャウエッセンへと生まれ変わることを目的としている。40周年のシャウエッセンに乞うご期待。

優勝者には金のシャウエッセントロフィーが贈呈された。

「超シャウ祭り」がパリッ!!と開催

昨年8月10日から12日までの3日間、「超シャウ祭り」が北海道日本ハムファイターズのエスコンフィールドHOKKAIDOで開催された。シャウエッセンのおいしさの象徴「パ（8）リッ!!と（10）」にちなみ、8月10日を「シャウエッセンの日」に制定。球場では冠試合が行われ、来場者全員にロゴ入りユニフォームがプレゼントされた。キッチンカーにてシャウエッセン計6万本が配布されたほか、観客参加型のイベントも行われ、大いに盛り上がりを見せた。球場内には巨大なシャウエッセンを模したバルーン「シャウエッ船」が登場し、球場がシャウエッセン一色に染まった。

球場に浮かぶシャウエッ船と配られたウインナー

第73回日経広告賞 アニバーサリー部門で優秀賞

シャウエッセンの発売40年目を期して、昨年2月1日付日本経済新聞朝刊で全面広告を掲載。この広告が第73回日経広告賞のアニバーサリー部門で優秀賞を受賞した。日本ハム(株)の担当者は広告について「日経紙面で、あえて迫力あるビジュアルを載せ、ロングセラーに甘んじない挑戦姿勢を伝えるねらいがあった」と語った。

昨年12月の授賞式の様子と受賞した広告

シャウエッセンを使ったメニューが集決！「シャウ名店アワード2024」開催

シャウエッセンを愛し、メニューに採用している全国の飲食店を「シャウ名店」と名付け、感謝の気持ちを込めて、今年最もシャウエッセンを輝かせてくれたシャウ名店を讃えるアワードを昨年の12月に開催した。プレゼンターとして小島よしおさんが“特別仕様”シャウスーツで登場。金賞を受賞した11店舗の中から見事、シャウ名店アワード大賞に選ばれたのは、新橋・烏森百薬の「シャウエッセンの肉巻き」。シャウエッセンを豚肉で巻いてカリカリにし、ケチャップをつけて食べるメニューだ。登壇した代表者は「このメニューは6年前からお客様に愛され続けています。物心ついた頃から食べているシャウエッセンの持っているパリッ!!じゅわっとした食感に『カリッ』を加えたらもっとおいしくなるのではないかと思って開発しました」とメニューにかける思いを語った。

受賞者を表彰する日本ハム(株)代表取締社長の井川伸久

05 シャウエッセン特集

シャウエッセン®待望の新味

「夜味」ができるまで

シャウエッセン5年ぶりの新味が10月に発売された。「夜味」という言葉からでは一見味の想像がつかないネーミング、今までになかった夜の食卓をイメージさせるパッケージデザインとスパイスの効いた濃厚な味わいは、SNS上でも大きな反響を呼んだ。開発に携わった日本ハム(株)加工事業本部 ブランド戦略室の萩野 恭平に「夜味」開発秘話を聞いた。

日本ハム(株)加工事業本部
マーケティング統括部
ブランド戦略室
萩野 恭平

「夜味」を出した背景

シャウエッセンが、どの食シーンで食べられているかという調査結果※を確認したところ、朝や昼に食べられる割合が約8割という結果でした。一方で、毎日の夕食に関しては濃い味やボリュームを欲しており、夜にはがっつりしたメニューを食べたいと思っている男性の声がありました。そこで、夕食のシーンにもシャウエッセンのおいしさを届けられるのではないか、という仮説が生まれ、試行錯誤を経て、「シャウエッセン『夜味』」が開発されました。また、「夜味」は社内では禁じ手とされていた「焼き調理」を一番におすすめしています。焼くことで、スパイスが引き立ちよりおいしくなるためです。

※出典（食MAP®、シャウエッセンの食シーン別出現（2018年4月～2024年3月／日計））

おいしさのバランスをくずさない新味

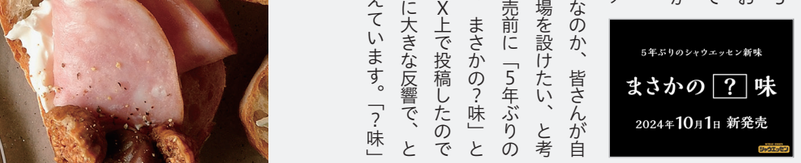
いわゆるシャウエッセンらしさであるパリッ!!とした食感、スモークの香り、後をひくコクを保ちつつ、かつ「夜味」というコンセプトにフィットする味の表現に苦労しました。何パターン試したか数えきれないほどです。

開発のポイントとしては、味を濃くしているにもかかわらず、シャウエッセンのおいしさは変えていないところです。「夜味」をきっかけとして、従来のシャウエッセンをもっと夜に食べてもらうことにつなげるべく「夜味」は2025年1月までの期間限定発売にしています。

「夜味」の発売前からSNS上でも大きな話題に

新味を出すのは5年ぶりで、多くのお客様に興味を持っていただきたい思いがありました。

今回のシャウエッセン新味がどんな味なのか、皆さんが自由に想像を巡らせる場を設けたい、と考えました。夜味の発売前に「5年ぶりのシャウエッセン新味　まさかの?味」とシャウエッセン公式X上で投稿したのです。すると想定以上に大きな反響で、とても驚いたのを覚えています。「?味」をきっかけとし大喜利大会が始まり、どの投稿も非常に面白く楽しみながら拝見しました。



今後シャウエッセンが目指すところ

シャウエッセンは今年の2月で40周年を迎えます。ウインナーの枠を飛び出し、さまざまなことにチャレンジしています。「夜味」をはじめ「シャウスライス(3パック)」、常温タイプのシャウエッセン「ドライシャウ」が新発売されたほか、シャウエッセンをメニューに採用している全国の飲食店を〝シャウ名店〟と名づけました。2024年12月、感謝の意を込めてシャウ名店アワードと表して、表彰式を実施しました。プロモーションの面でもお客様との接点を増やしており、今までのシャウエッセンというブランドを大切にしながら、既成概念にとらわれない打ち出し方をしていきたいです。お客様のライフスタイルに合わせて、さまざまな場面でシャウエッセンが登場することを願っています。

シャウエッセン® 夜味

夕食にも食べていただきたいという思いから開発された「シャウエッセン 夜味」。シャウエッセンの特長であるパリッ!!と感はそのままに、より濃厚な味わいに仕上げました。そのまま食べても、料理と合わせてもおいしく召し上がれます。

Rotary のおいしいひと Ⅲ

シャウエッセン®でパーティーの食卓に華を

ボイルしてそのままでもおいしくいただけるシャウエッセン®にひと手間加えたら、あっという間にウインナーが主役のごちそうに。アレンジのしやすいシャウスライスやシャウエッセンピザも加え、彩り豊かな野菜を添えてパーティーの始まりです。

尾田衣子
Kinuko 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。
https://ryo-ri.net/

ウインナーがメインのごちそうパスタ

シャウエッセンのホワイトパスタ

材料(2人分)

シャウエッセン	1袋
スパゲッティ	160g
玉ねぎ	1/4個
にんにく	1かけ
ミニトマト	4個
黒オリーブ	6個
白ワイン	60㎖
牛乳	50㎖
生クリーム	200㎖
レモン汁	大さじ1
塩・こしょう	適量
オリーブオイル	大さじ1

作り方

1. スパゲッティは塩適量を加えたたっぷりの熱湯で規定の時間ゆでる。
2. シャウエッセンを3分間ボイルする。
3. 玉ねぎとにんにくはみじん切りに、ミニトマトは4等分に、黒オリーブは2等分に切る。
4. フライパンにオリーブオイルを熱し、玉ねぎとにんにくを炒める。
5. 4に黒オリーブと白ワインを加えアルコールを飛ばす。
6. 5に牛乳、生クリームを加え沸騰したらレモン汁を加えとろみをつける。塩・こしょうで味を調える。
7. 6に、1のスパゲッティと2のシャウエッセンを加え混ぜ合わせ器に盛る。ミニトマトを添える。

要冷蔵

ロング シャウエッセン®
日本ハム

本場ドイツのビアホールのおつまみを連想させるロングシャウエッセンです。ホットドッグにもぴったりですので、朝食やブランチ、また、夕食やビールのおつまみなどいろいろなメニューにお使いいただけます。

要冷蔵

シャウエッセン®ホットチリ
日本ハム

当社独自の旨味成分を加えた唐辛子をあらびきのシャウエッセンの肉に混ぜ、天然の羊腸に詰めました。シャウエッセンならではのあらびき感とスモークの薫りをお楽しみいただけます。

要冷蔵

シャウスライス(3パック)
日本ハム

シャウエッセンのお肉を使用し、そのままでも焼いてもおいしく、さまざまなメニューで豚肉のあらびき感と旨みをお楽しみいただけます。いつものハムと同じように使い切りやすい4枚入りの少量パックです。

野菜をピーラーでスライスしてくるくるっと生ハムやちくわとデコレーション

甘栗とドライいちじく、クリームチーズをバゲットにのせて

紫キャベツとにんじんをしょうが、クミン、ビネガー、オリーブオイルであえてナッツをトッピング

かぼちゃのマッシュにナッツ、レーズンで食感もプラス

温めるだけでチーズがとろけるピザのできあがり

レンズ豆、玉ねぎ、にんじんのコンソメ煮を添えて

シャウ de Let's Party!

ボイルして彩りを添えれば、パーティー料理のできあがり。
シャウエッセンを囲んで食卓の会話も弾みます。

要冷蔵

ぐるぐる巻いた シャウエッセン®
日本ハム

ギフト限定

シャウエッセンのパリッとした食感やおいしさそのままに長〜いシャウエッセンをぐるぐる巻きました。ギフト限定 シャウエッセンセットの商品です。おどろきと楽しさを満喫してください。

要冷蔵

石窯工房®シャウエッセン®ピザ
日本ハム

シャウエッセンをトッピングした、しっとりもちもちとした食感でふっくらとしたフチが特長の本格ナポリ風ピザです。

要冷蔵

シャウエッセン®
日本ハム

旨味とコクたっぷりのあらびきポーク肉を天然の羊腸に詰めた、本格的あらびきウインナーです。

子どもから大人まで

シャウ de お手軽 パーティーアラカルト

Party a la carte

シャウエッセンをアレンジして子どもが喜ぶキュートなかたちに

くるくる シャウエッセン

たんぱく質量
1人あたり
14.3g

材料（2人分）

シャウエッセン …… **10本**
冷凍パイシート …… 75g
溶き卵 ……適量
スライスチーズ・のり ……適量

作り方

1. シャウエッセンは 3 分間ボイルする。
2. 冷凍パイシートを 5 mm幅に切り、1 に巻き付ける。
3. 2 のパイシートに溶き卵を薄く塗る。
4. 180 度のオーブンで 15 分～20 分焼く。
5. スライスチーズとのりを丸く切り抜き、4にのせる。

要冷蔵

シャウエッセン®
日本ハム

旨味とコクたっぷりのあらびきポーク肉を天然の羊腸に詰めた、本格的あらびきウインナーです。

みんな大好きミートソースにポテトを添えて

シャウエッセンの ミートソースがけ

材料（2人分）

シャウエッセン とろける4種チーズ …… **1袋**
冷凍ポテト（市販） …… 100g
ミートソース（市販） …… 100g
ヨーグルト（プレーン） …… 大さじ2
イタリアンパセリ …… 飾り用

作り方

1. シャウエッセンを 3 分間ボイルする。
2. 冷凍ポテトを揚げる。
3. ミートソースを温める。
4. 器に 1,2 を盛り付け 3 をかけヨーグルトをのせ、イタリアンパセリを添える。

たんぱく質量
1人あたり
11.5g

要冷蔵

シャウエッセン® とろける4種チーズ
日本ハム

4 種チーズ（チェダーチーズ・カマンベールチーズパウダー・ゴーダチーズ・パルメザンチーズ）を、あらびきのシャウエッセンの肉に混ぜ、天然の羊腸に詰めました。シャウエッセンのパリッと感や旨みはそのままに、濃厚なチーズが味わえます。

シャウスラを巻いてヘルシーに

シャウスライスの 生春巻き

たんぱく質量
1人あたり
20.1g

材料（2人分）

シャウスライス（3パック） …… **12枚**
カマンベールチーズ …… 90g
パクチー ……1束
生春巻きの皮 ……3枚
【スイートチリソース】
スイートチリソース …… 大さじ2
トマトケチャップ …… 大さじ1
【ごま油のたれ】
ごま油 …… 大さじ1
レモン汁 …… 大さじ1/2
黒こしょう …… 適量

作り方

1. カマンベールチーズは 12 等分のくし切りにする。パクチーは 2cm の長さに切る。
2. 生春巻きの皮はさっと流水にくぐらせ、シャウスライスを並べ、上にカマンベールチーズをのせる。パクチーを加えしっかりと巻く。
3. ソースとたれの材料をそれぞれ混ぜ合わせる。
4. 食べやすい大きさにカットし盛りつける。

要冷蔵

シャウスライス（3パック）
日本ハム

シャウエッセンのお肉を使用し、そのままでも焼いてもおいしく、さまざまなメニューで豚肉のあらびき感と旨みをお楽しみいただけます。いつものハムと同じように使い切りやすい 4 枚入りの少量パックです。

小さなシャウエッセンを肉まん風に包んで

シャウエッセン饅頭

たんぱく質量
1人あたり
10.9g

材料（6個分）

小さなシャウエッセン …… **6本**
ホットケーキミックス …… 150g
塩 …… 1つまみ
サラダ油 …… 小さじ1
水 …… 50㎖

作り方

1. ホットケーキミックス、塩、サラダ油、水を合わせ生地をこねる。
2. 1 つにまとめ 6 等分し、めん棒で楕円形にのばす。
3. 小さなシャウエッセンに2を巻き、クッキングシートを敷いた蒸し器に並べ 15 分蒸す。

要冷蔵

小さなシャウエッセン®
日本ハム

おいしさはそのまま、切らずに使えるミニサイズです。スープなどにはもちろん、いろいろなアイデアレシピにお手軽にご使用いただけます。

エッセイ

食からみえること

Vol. 28 美味（び み）なる音　バンザイ！

最近、食の世界でも「ASMR」という言葉が取り上げられることが増えてきました。この「エーエスエムアール」は訳すると「自律感覚絶頂反応」。なにかとてもむずかしい表現になってしまいますが、「主に聴覚への刺激によって心地良くなること」です。

日本では2018年頃からSNSで使われはじめ、話題となりました。人気なのは「包丁で切る音」。リズミカルな響きが心地よいようです。そして同じように人気なのが「食べる時に出る咀嚼音」です。ここで私がまず思い浮かべたのはなんといってもシャウエッセン®！あの「パリッ!!」の音です。

まさに「美味なるものには音がある」です。「ASMR」という言葉が存在しなかった40年前に、日本ハムはその音に着目し、味の良さはもちろんのこと、その食感と音の効果も重要視していたのです。まさに先見の明ですね。

ゆでておいしいシャウエッセンですが、私のおすすめの料理法は、「ブレゼ」といわれる洋風蒸し煮です。

フタがきっちりとしまる鍋かフライパンに大さじ1杯分の油かバターを入れます。そしてせん切りにした野菜を敷き詰めます。ソーセージと相性のいいキャベツがおすすめ。2人分で250〜300gはほしいですね。

もし、冷蔵庫を開けてみて、玉ねぎ、きのこ類、にんじん、かぶ、ピーマンなど残り野菜があったら、それもせん切りにするか、小房に分けて入れてしまいましょう。

ここで大事なのは、野菜を炒めるのではなく、野菜の水分でシャウエッセンを温めること。野菜は敷き詰めるだけです。

塩少々と白ワイン大さじ2杯、アルコールが苦手な方は、塩とワインの代わりに顆粒コンソメ小さじ2分の1ほどと水大さじ2杯を全体にふり、好みの数のシャウエッセンを野菜の上にのせ、フタをして弱火にかけます。ポイントはきっちりフタをするのと、弱火の2点です。塩分によって敷き詰めた野菜の水分が引き出され、蒸気となって鍋の中を循環して、やさしくシャウエッセンを温めます。

時々まぜて、野菜がすっかりやわらかくなり、シャウエッセンがぷっくりふくらんだら出来上がり。味をみて、塩味が足りなければ、塩・こしょうをふります。鍋に残っている水分とともに器に盛り、お好みでマスタードを添えます。野菜もたっぷりいただけて、芯まで温まったシャウエッセンをほおばれば、まさに「パリッ!!」という音とともに肉汁があふれます。ぜひお試しください。

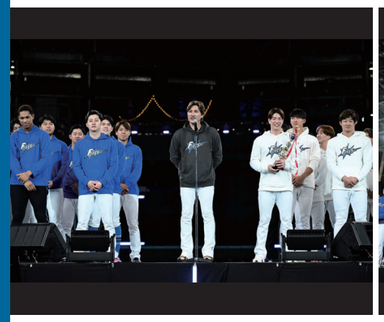
海外へ輸出も始まったシャウエッセン。世界中で「おいしい音」がはじけて、皆が笑顔になれますように。

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・ブルー料理学校卒業。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。2024年「食品産業功労賞」受賞。テレビや講演、雑誌などで幅広く活躍中。

Illustration／阿部真由美

NEWS & TOPICS



F FES 2024開催 フィナーレで開幕投手・開幕4番を発表！

エスコンフィールドHOKKAIDOでは、去る11月30日にファンの方々に向けた2024年シーズンの感謝を込めたイベント「F FES 2024」を開催。28,170名が来場し、選手たちとの交流を楽しみました。フィナーレでは新庄剛志監督から2025年の開幕投手の発表があり、入団3年目の金村尚真投手が選ばれました。サプライズ発表で初めて知ったと話す右腕は「2024年は(伊藤)大海さんが開幕で勝利して波に乗ったと思うので、2025年もしっかり挑みます」と大役を果たすことを誓いました。新庄監督は続いて開幕4番として野村佑希選手を指名。野村選手は「2025年は圧倒的な活躍をして日本一になります」と決意を示しました。

台湾からの期待の新戦力 グーリン投手が入団へ

北海道日本ハムファイターズは台湾出身の古林睿煬（グーリン・ルェヤン）投手と契約を締結しました。古林投手は昨季、21試合登板、10勝2敗、防御率1.66で最優秀防御率のタイトルを獲得し、台湾プロ野球の年間MVPに輝きました。「できるだけ早くチームにとけ込みたい。チームの勝利に貢献したいです」と今季の抱負を示しています。台湾では「火球男」の異名を持つ最速157キロ右腕に期待が高まります。本年度も応援よろしくお願いします。

＼ オフシーズン中もぜひFビレッジへ ／

北海道ボールパークFビレッジウインター限定イベント

11/30~3/9
MOOMIN WINTER LAND 初開催

ムーミンのウインターイベントがFビレッジ内で初開催！ 各所にムーミンや仲間たちが登場します。北海道ならではの冬の自然体験ができる天然氷を使ったアイススケートリンクやスノーパーク、雪中サウナだけでなく、ムーミンの世界観が体験できるスポットやムーミンのコラボメニューもご用意しています。

ふんわりした手触りの大小さまざまなムーミンのぬいぐるみが、100体座るかわいいフォトスポットが登場。

©Moomin Characters™

2024/12/1 GRAND OPEN！
F VILLAGE Snow Park で初の雪上体験を

世界に誇るプレミアムスノーで雪遊び体験ができるスポットが昨年12月1日グランドオープン！スキー用具やウェアもレンタルできるので手ぶらで楽しめます。最新のゲレンデ設備でスキーはもちろん、スノーチューブすべりや雪だるまづくりもできます。F VILLAGE Snow Parkで思い出に残るウインターシーズンにしませんか？

スタッフが丁寧に準備からスキー体験までサポートするので初心者でも安心です。

11/18~2/28
自分の体のために時間を使う「ウェルビーイング滞在プラン」をご用意

オフシーズン限定

エスコンフィールドのtower eleven hotelでは、プロ野球オフシーズン限定で「ウェルビーイング滞在プラン」をご用意。オフシーズンは自分をいたわることや体を休ませることに十分に時間を使い、新たに来るオンシーズンに向けて心も体も整った状態に準備することがテーマの宿泊体験プランです。

コンセプトルーム常設の寝具やアメニティグッズに加え、ウェルビーイングを感じられるような無料貸し出しグッズもご用意。

中央研究所管理栄養士の セレッソ大阪 栄養サポートに迫る

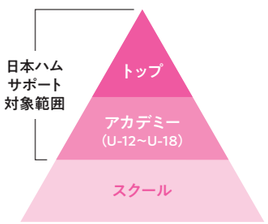
今回は連載「アスリートの食」の特別編。主にプロサッカー選手を目指す子どもたちに向けた栄養指導からさまざまな工夫が垣間見えた。

セレッソ大阪アカデミーの栄養指導とは

対象となるのは、セレッソ大阪アカデミーに所属する小学校3年生から高校3年生までの250名程度のプロサッカー選手を目指す子どもたちで、大多数は中学生です。

1人でも多くの選手をプロチームや海外のチームに送り出すために、スポーツ栄養学を若い年代から学習してもらっています。パフォーマンスの向上やコンディション維持・改善に役立つ内容が中心です。また、選手を支える保護者に対しても、食事や家庭内教育に役立つ情報提供を行っています。今年初の試みとして、オンライン栄養講習会を実施して、熱心に耳を傾けていらっしゃいました。

アカデミーに所属する子どもたちへの栄養講習会



日本ハム(株)中央研究所
櫻井 郁美

Jリーグのプロサッカーチーム、セレッソ大阪、セレッソ大阪アカデミーとプロ野球の北海道日本ハムファイターズのチームの栄養指導・サポートをする中央研究所に所属する。

成長期ならではの栄養指導とは

サッカーはとてもエネルギー消費の大きいスポーツです。成長期は発育・発達に必要なエネルギーに加え、サッカーで消費するエネルギーや栄養素の補充が必要です。それらのエネルギーや栄養素を過不足なく補給するための食事のフォローを行い、食に興味を持ってもらうよう働きかけをしています。選手の生活環境は進路によって寮や実家、一人暮らしなどさまざまです。それぞれの生活スタイルに合わせ、体づくりに必要なものをしっかり食べる提案ができるように心がけています。

セレッソ大阪アカデミーの合宿の様子

たんぱく質の効果的な摂取方法は？

筋肉合成効率が良いとされているのは、たんぱく質を一度にたくさん摂取するよりも、小分けにして摂取する方法です。運動後、回復の段階でエネルギー不足に陥ると筋肉分解が進んでしまいます。運動後にたんぱく質と糖質を速やかに補給することで、疲労回復や筋肉分解の抑制につながります。

また、朝食の段階からたんぱく質を豊富に含むおかず（肉、魚、たまご、大豆製品）と乳製品をしっかり摂ることを重点的に伝えています。

おすすめメニューはスープやみそ汁などの汁物で、体を目覚めさせ食欲増進の効果があります。具だくさんにすることでたんぱく質も補えます。時間がない人はフリーズドライのものでも十分です。小腹が減ったら、チーズなどでたんぱく質を補給するのも良いでしょう。

トップチームの選手への栄養指導でみそ汁を推奨。左下は選手が実際につくった朝ごはん

明日からオフィスワーカーにも使える

栄養ワンポイントアドバイス

悩み01 貧血気味なのですが鉄分の良い摂取方法はありますか？

鉄分はこまめに補給することと、普段運動をする方は運動直後の補給がおすすめ！ 夕方には鉄の吸収を抑制するヘプシジンが多く分泌されるので、朝、夕方は特に意識して摂取を。お茶やコーヒーに含まれるタンニンは鉄の吸収を弱めるので鉄分摂取時は控え目に。

悩み02 飲み会が必然的に多くなる1月。おすすめメニューはありますか？

飲酒後は体内でアルコール分解に多くのエネルギーを消費するため、適度にご飯や麺も食べましょう。翌日は胃腸に優しいおかゆ、お茶漬け、うどんがおすすめ。糖質の代謝にはビタミンB_1を多く含む豚肉料理や枝豆、冷奴などの大豆製品が◎。

1回聴くと忘れられないたんぱくSONGが早く聴きたぁ～い！

ニッポンハムグループは、2030年のありたい姿として描いた「Vision2030」の実現に向けて、グループの取り組みについて紹介する「Vision 動画」を続々と配信中だ。
たんぱく質の化身“ぱくたん”が登場し、たんぱく質にまつわる歌「たんぱくSONG」を通してニッポンハムグループの取り組みをユニークに紹介する。

たんぱく質と未来へ！

たんぱくゴー！レポート

当社の取り組みをたんぱくSONGにのせて紹介！

ぱくたん
たんぱく質の化身

年齢 人間でいえば10歳
特技 ..... どこでも寝られる
マイブーム.. 逆さ言葉

たんぱく質の化身なのに、たんぱく質のことをぜんぜん知らないのんきな存在。

「たんぱくSONG」はたんぱく質の価値を、毎回さまざまなテイストの音楽を使ってお届けしていく。

たんぱくSONG誕生！

第7話 たんぱく質を歌おう！♪たんぱく質ファンタスティック

たんぱく質の安定調達・供給の歴史が丸わかり！

今年度はたんぱく質にまつわる歌でニッポンハムグループの取り組みを紹介。その名も「たんぱく質を歌おう♪たんぱくSONG」！ 一度聴いたら忘れられない、インパクトたっぷりのたんぱくSONGをお届けする。

最初に紹介するたんぱくSONGは「たんぱく質ファンタスティック」。ニッポンハムグループのたんぱく質の安定調達・供給の歴史とさらなる挑戦について歌われた曲だ。

たんぱく質の価値を共に創る企業へ

6話まで学んできたのに、たんぱく質が何かをすっかり忘れてしまったぱくたん。ニッポンハムグループ従業員2人の解説により、たんぱく質が人の体をつくるかけがえのない栄養素だということを学んでいく。

生産・飼育から販売まで一貫して手掛ける「バーティカル・インテグレーション・システム」によりニッポンハムグループではたんぱく質の安定調達・供給を実現。内臓や骨まで余すところなく使い切る、生命（いのち）の恵みへの果てしない感謝と責任に感動しきりのぱくたんであった。たんぱく質の価値を共に創る企業となるための挑戦は続く……。

ニッポンハムグループ従業員からの解説付き。
解説を聞くと歌詞の意味がもっとよくわかる！

ニッポンハムグループ従業員の2人が音楽に合わせて急にラッパーになってしまい、戸惑うぱくたん。

突然のラップ!?

ファイターズガールのダンス動画にも注目！

たんぱくSONGに合わせたオリジナルダンス動画配信もスタート。

2000年代前半に流行したようなテイストでCG化されたぱくたんも登場。

第8話 選べる商品いろいろ♪食べる喜びエトセトラ

企業理念「食べる喜び」をダンスミュージックで表現

「食べる喜びエトセトラ」は、ニッポンハムグループが企業理念「食べる喜び」を広げてきた、数々の挑戦とその想いをつづったナンバーだ。かっこよさをプラスした2000年代を彷彿とさせるダンスミュージックに仕上がっている。

今回は、軽快な音楽に乗せニッポンハムグループの幅広い事業領域をご紹介。色々な食品や食物アレルギーケア、海外事業、近い将来に予見されている「たんぱく質クライシス」へ備えるための研究開発事業など、多くの取り組みが一目瞭然だ。

少し懐かしのポーズ、プリクラ風の加工やネオンカラーなどで「平成ポップ」な世界観を表現している。

何か懐かしいカンジ…

無限の可能性を秘めるたんぱく質

1か月間、ニッポンハムグループの商品だけでたんぱく質を摂取するなら……という質問に「ハムやソーセージだけだとなぁ」と渋るぱくたん。しかし、ハンバーグ、ピザ、中華、乳製品、水産品などさまざまな商品があると聞いてひと安心。たんぱく質の無限の可能性とそのアイデアの多さに関心を寄せた。

「食べる喜びエトセトラ」の歌詞を通じて、ぱくたんは、ニッポンハムグループがすべての人に「食べる喜び」を提供するために行っている多数の挑戦について知ることができたのだった。

近い将来予見される、世界人口の増加や気候変動によるたんぱく質の供給不足に備えるため取り組む。新しいたんぱく質の研究についても紹介する。

種類豊富な商品を紹介！

ニッポンハムグループのVision動画が見られる「たんぱくゴー！」のページはこちらのQRコードからゴー！

次回予告
次回第9話は1月配信予定。お楽しみに！

鎌倉ハム富岡商会が「KAMAHAM PLUS＋」として鎌倉小町本店をリニューアル

（カマハム プラス）

KAMAHAM PLUS+
Instagramはこちら

「KAMAHAM PLUS+」の外観

「HAMSOBE（ハムソベ）」

食べ歩きにぴったりのとんとん棒

創業 1900 年の、ハム･ソーセージメーカー(株)鎌倉ハム富岡商会が、若い世代に向けた新ブランド「KAMAHAM PLUS ＋」を立ち上げ、鎌倉小町本店を改装し、2024 年 10 月にリニューアルオープンしました。

店舗限定の目玉商品はアップサイクル商品の「HAMSOBE（ハムソベ）」。製造過程で生じるハムやソーセージの端材を活用し、再加工したおつまみのような新感覚スナックです。

また、豚の鼻をかたどったフォトジェニックなソーセージ串「とんとん棒」など、食べ歩きのお供におすすめな商品を取りそろえています。

「チルド物流研究会」が発足 持続可能な物流の実現へ

都内で開かれた記者発表会にて

チルド食品※を取り扱う 9 社（ 伊藤ハム米久ホールディングス、日清食品チルド、日清ヨーク、日本ハム、プリマハム、丸大食品、明治、森永乳業、雪印メグミルク ）は、持続可能なチルド食品物流の実現を目指し、「チルド物流研究会」を昨年 10 月 7 日に発足いたしました。

ドライバー不足や輸送力の低下によりモノが運べなくなる可能性が懸念される「物流の 2024 年問題」を抱える中で、チルド食品を取り巻く物流環境は大きな転換点を迎えています。

チルド食品に関わる関係者（ メーカー企業・流通企業・物流事業者 ）が一丸となって課題の解決と、環境負荷低減を両立させつつ、チルド食品物流の在り方について協議を進めます。 また、消費者に向けて安定的に商品を供給できる持続可能なチルド食品物流の実現を目指します。

※ 10 度以下の温度帯で流通されるハムやソーセージなどの加工食品、牛乳やチーズなどの乳製品、生麺、ピザなどの調理品。

第14回農業WEEKへ出展 養豚支援システムで農業のDX化を推進

昨年 10 月9日～ 11 日に開催された農業･畜産の展示会「第 14 回農業 WEEK」に、日本ハム(株)中央研究所と日本ハムエンジニアリング(株)が共同で出展しました。養豚支援システム「PIG LABO®」の第二弾である新システム「PIG LABO Growth Master（ピッグラボ グロースマスター）の具体的な仕組みをご紹介しました。PIG LABO Growth Master は豚舎に設置したケーブル移動式の 3D カメラと人工知能（AI）によって、豚の群れの体重分布を自動的に算出し、作業者の労務軽減と豚のストレス軽減を同時に実現するものです。

ニッポンハムグループは、養豚生産の労働環境の改善や生産性の向上を図ることで、養豚・畜産業の活性化と持続可能な社会課題の解決を目指します。

ニッポンハムグループ×セコマ、エア・ウォーターの新たな取り組み 店内調理の廃食油活用によるCO_2排出量削減

ニッポンハムグループの日本ハム惣菜(株)は、(株)セコマ、エア・ウォーター(株)と協働し、店内調理による廃食油を活用したバイオディーゼル燃料の本格運用を昨年から開始しました。

セイコーマートの店内調理「HOT CHEF」で発生する廃食油を、バイオディーゼル燃料に精製。それを、エア・ウォーター・ライフソリューション(株)（エア・ウォーターグループ）が重油に 10%混合し、ボイラー燃料として使用する取り組みです。年間で 6.5 トンの CO_2 排出量削減を見込んでいます。今後も地域企業との連携を深め、持続可能な未来の実現に貢献していきます。

廃食油

セイコーマート

バイオディーゼル燃料へ精製

（株）白老油脂（セコマグループ）

B10 重油へ

エア・ウォーター・ライフソリューション(株)
石狩事務所（エア・ウォーターグループ）

重油ボイラーで使用

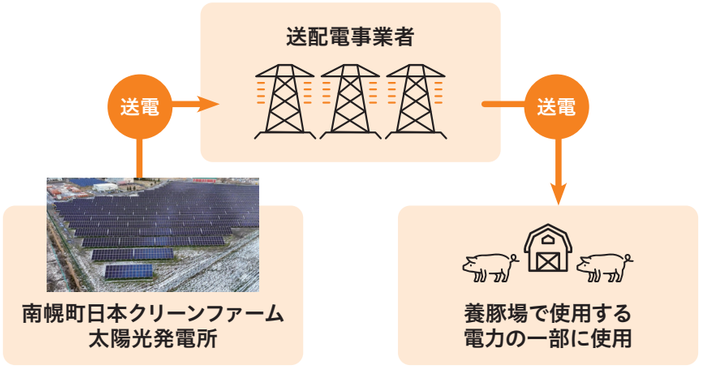
日本ハム惣菜（株）北海道工場

日本クリーンファームが南幌町（北海道）に 太陽光発電を設置、自社養豚場で使用

ニッポンハムグループの日本クリーンファーム(株)は、北海道空知郡南幌町（そらちぐんなんぽろちょう）の土地（約 3.3ha）に太陽光発電を設置し、昨年 12 月から北海道内の自社養豚場への電力供給を開始しました。

今回設置した太陽光発電の発電能力は 2,600kW あり、ここで発電される再生可能エネルギーを使用することで、北海道内の養豚場で年間約 1,000t の CO_2 排出量削減を計画しています。ニッポンハムグループでは持続可能な畜産を目指し、2026 年を目標にカーボンニュートラル農場※の実現に向け、これを第一歩として挑戦を続けてまいります。

※カーボンニュートラル農場：Scope1・2 の燃料、電力、家畜由来の温室効果ガスの実質的排出量をゼロにした農場



ニッポンハムグループ広報誌 ロータリー

Rotary

2025年 新春号

CONTENTS

02 新年のご挨拶
日本ハム株式会社
代表取締役社長 井川 伸久

シャウエッセン®特集
04 シャウエッセン年表
06 シャウエッセンヒストリー
08 シャウエッセン日和
09 シャウエッセン界隈のこと
10 シャウエッセン待望の新味 夜味ができるまで

11 Rotary のおいしいひと皿
シャウエッセンでパーティーの食卓に華を
16 エッセイ・江上栄子
食からみえること
18 アスリートの食
中央研究所 管理栄養士のセレッソ栄養サポート
19 NEWS&TOPICS
北海道日本ハムファイターズ
20 たんぱく質と未来へ！
たんぱくゴー！レポート
22 INFORMATION

QR コードより、電子ブックもご覧いただけます。
https://www.nipponham.co.jp/fun/rotary/

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／平松唯加子
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
日根真弓
TEL: 03-4555-8024
e-mail: m.hine@nipponham.co.jp