たんぱく質と未来へ！

たんぱくゴー！レポート

たんぱく質の実態をファンタスティックにレポート！

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。

たんぱく質の最前線に何があるのか、ぱくたん、君の目で確かめてほしい。

新庄剛志
1972 年 1 月 28 日生まれ。北海道日本ハムファイターズ監督。

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、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の指令を受ける。ニッポンハムグループが取り組むたんぱく質の世界を、ぱくたんとともに学んでいく動画をご紹介。

第2話 世界へ羽ばたくたんぱく質へゴー！

北海道旅行のはずがたんぱく質の研修に？

旅行の計画を立てていた、ぱくたん。話題の北海道ボールパークFビレッジでは、スポーツ、文化、グルメの全てが体験できると聞き、早速訪ねることに。

Fビレッジに到着して大興奮のぱくたんの前に、突如現れたのはアピール強めな日本ハム(株)の白神直大と菅原彰太。「北海道から世界に羽ばたいていく注目のたんぱく質を思う存分、勉強しに来たんですよね！」と、ぱくたんは研修に連れて行かれてしまう。

Fビレッジには楽しいことがいっぱい！

Fビレッジでぱくたんを待っていたのは日本ハム(株)従業員の２人。ぱくたんの運命やいかに!?

ニッポンハムグループの約20%の事業拠点が北海道に

連れて行かれた先には「国産鶏肉 桜姫®」「国産豚肉 麦小町®」「シャウエッセン®」「函館カール・レイモン」などを使った気になる食べ物がいっぱい。なんと北海道にはニッポンハムグループの約20%の事業拠点が集まっているそう。2人はFビレッジを、北海道を世界中の人たちに向けたたんぱく質との出会いの場にしていきたいと意気込みます。限定メニュー「シャウエッセン®ホットドッグ」を試食したぱくたんは大満足！ぱくたんも、たんぱく質の未来を北海道から大きく育てていくニッポンハムグループの熱意を感じるのだった。

Fビレッジのフードホールで食べられる人気メニューがズラリ！

桜色が映える「国産鶏肉 桜姫®」

日本ハムの不動の４番「シャウエッセン®」

北海道にはニッポンハムグループの約 20% の事業拠点が集結！ 北海道を世界中の人とたんぱく質との出会いの場となることを目指す。

アジア圏では安全・安心でおいしい「Made in Hokkaido」ブランドへの期待が高い。

矢継ぎ早に北海道のいいところをアピールされ、疲れたぱくたんは眠ってしまう…。無事に帰ることができるのか!?

第3話 食のサステナブル対談へゴー！

ぱくたんが専門家と食の未来について語り合う!?

ある日、ぱくたんのところに一通の手紙が届く。それは対談イベントへの招待状だったが、ぱくたんは勇んで参加することに。

「食のサステナブル対談」と題した対談の会場で、ぱくたんは壇上の中央に座らされてしまう。対談するのは(株)フードロスバンク 代表取締役社長の山田早輝子さんと日本ハム(株)新規事業推進部の高崎賢司。「食の未来をもっと、サステナブルに。」をテーマに、食品ロスの削減やSDGsについて語り合う二人に、ぱくたんも巻き込まれていくのだった。

おいしさと人や地球への優しさは両立できる

山田さんが始めた(株)フードロスバンクは、食品ロスの削減を通じて環境改善に取り組んでいる会社。廃棄が予定されている野菜の有効活用などを推進している。ニッポンハムグループもSDGsの取り組みとして大豆を利用した「ナチュミート®」や食物アレルギーケア総合プラットフォーム「Table for All」などを紹介。力を出し合って食の課題解決に取り組みましょうとお互いにエールを送る。参加したぱくたんも「おいしさと人や地球への優しさは両立できる」ことを学ぶのだった。

ぱくたんの元に届いたのは対談イベントへの招待状。

(株)フードロスバンク代表取締役社長 山田早輝子さん。

日本ハム(株)新規事業推進部 高崎賢司。

突然対談の感想を聞かれ、言葉に詰まるぱくたん。ぱくたんの回答は!?

「グラフォア®」は需要閑散期に使いきれなかった鶏レバーを有効活用した商品。若手従業員によるアイデアコンテストから誕生。

対談で試食した「ナチュミート®」は大豆たんぱく質が主原料。

この「れすきゅうまい」に変更

リゾットに使われているのは、フードロスバンクが扱う古米などを活用した「れすきゅうまい」。

試食目当てで参加したものの、対談についていけるのか!?

米粉パンの原料となるお米は地元・山形県産。

食に関するSDGsの取り組みでニッポンハムグループが大切にしている、食物アレルギー対応商品「みんなの食卓®」シリーズ。

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！