日経トレンディ
「2024年ヒット予測」で18位にランクイン！

まるでフォアグラのような味わいと食感

“グラフォア®”

世界三大珍味のひとつとされるフォアグラは、フランス料理などに使われる食材として知られています。しかし、近年では製造方法などの観点から、主要生産国でも生産を禁止する国や地域が増え、持続的な提供が難しいという課題を抱えています。「グラフォア®」はそんな課題を解決するサステナブルな食材として、2023年6月よりニッポンハムグループのECサイト「Meatful」にて販売を開始しました。一般消費者の注目度も高く、日経トレンディ「2024年ヒット予測」で18位にランクインしました。

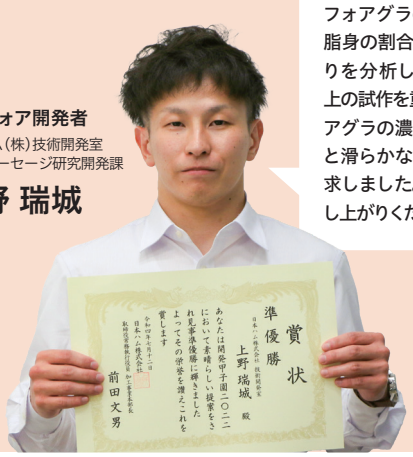
「グラフォア®」は需要閑散期になると消費しきれなくなってしまう鶏レバーを活用し、開発に1年かけてフォアグラの味や食感を楽しめる商品に仕上げています。

「グラフォア®」の商品概要や開発秘話、購入はQRコードから！

若手研究員の登竜門「開発甲子園」から生まれた、常識を覆す新たな食材

ニッポンハムグループでは、入社2～10年目の若手研究員を対象としたアイデアコンテスト「開発甲子園」を2018年から毎年行っています。各エリアの予選を勝ち抜いた若手の開発研究員が熱い想いをプレゼンし、翌年の商品化を目指します。これまで14個の商品化が実現し、新たな価値の創造に結びついています。

グラフォア開発者
日本ハム(株)技術開発室
ハム・ソーセージ研究開発課
上野 瑞城



フォアグラの味わいや脂身の割合、食感や香りを分析し、100回以上の試作を重ねて、フォアグラの濃厚な味わいと滑らかな口どけを追求しました。ぜひお召し上がりください！

ニッポンハムグループ広報誌 ロータリー
Rotary
2024年 新春号

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/

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

04 新春特別企画
時代と人が育む
日本の家庭料理

16 エッセイ・江上栄子
食からみえること

18 たんぱく質が支える
スポーツ栄養学からみる、食と健康
アスリートの勝負飯

22 たんぱく質と未来へ！
たんぱくゴー！レポート

24 **北海道ボールパーク**
Fビレッジ Report

25 日経トレンディ
「2024年ヒット予測」で18位にランクイン！
“グラフォア®”

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／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
大野文香
TEL: 03-4555-8024
e-mail: a.oono@nipponham.co.jp