

食を超えた挑戦

ニッポンハムグループが描く “おいしいみらい”への挑戦

ニッポンハムグループでは、「届けよう、おいしいみらい。」をテーマに1月15日・16日（東京）、22日・23日（大阪）、「ニッポンハムグループ商品・販促説明会」を開催した。お取引先に向けた商品・販促の展示・試食に加え、メディアに対して「挑戦と共創」をテーマとした今後の取り組みも公開された。多数の企業や研究機関と連携し、おいしい未来に向けた豊かな食卓づくりを目指す挑戦の内容を紹介する。

挑戦 01 サステナブル

代替肉は新たなステージへ New-meat (ニューミート)

「New-meat」は、REDEFINE MEAT オランダ工場で製造したステーキ形状のプラントベースミートです。従来の代替肉に比べ、繊維感がありお肉に近い食感を実現しました。牛肉、豚肉、鶏肉とは違った新たなカテゴリーとして「New-meat」と名付けています。



挑戦 02 ヘルスケア

“ご飯”でおいしくたんぱく質をチャージ 鶏の米 (とりのこめ)

たんぱく質含有量
約25%

鶏肉を米粒状に加工した商品です。お米と同じように炊いて主食として食べることができ、毎日の食事で手軽にたんぱく質を摂取できます。炊いて食べる商品と電子レンジ調理でリゾットが完成する商品の2種類を発売します。

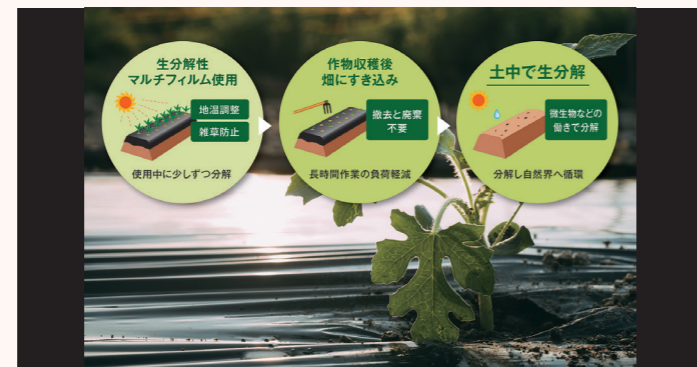


挑戦 03 アップサイクル

未利用資源の有効活用

● 鶏羽を活用し、生分解性フィルムに

未利用の鶏羽を使った生分解性プラスチックを農業用マルチフィルムに加工。原料の一部を鶏の羽に置き換えて、可能な限り石油由来のプラスチックを減少させていく取り組みです。事業化に向けて、(株)ハーイズ、(株)ヤマガタグラビヤと提携しています。



● 豚の歯を活用し、再生医療用素材へ

北海道大学との協働で、豚の歯を再生医療用素材として活用するための研究を進めています。トレースが確実な素材として食肉の生産から生じる豚の歯を活用する試みです。

挑戦 04 食の課題解決

夕食づくりの手間をカット タイパ商品の拡大

共働き世帯の増加により、夕食を手軽に済ませたいご家庭が増えています。その課題解決のために開発された商品です。ロングセラーのシャウエッセンのお肉で作った「シャウカツ」、精肉を使って簡単に電子レンジで調理できるレンジ対応の「レンジdeミート」です。シャウカツは思わずかぶりつきたくなる分厚さが特長で、ジューシーなあらびき肉を味わえます。「レンジdeミート」はミンチ肉を袋に入れ、そのままレンジ調理で夕食のおかずが完成する時短アイテムです。



シャウカツ調理例

※商品パッケージは展示会当時のものです。

● 共創を掲げた取り組み

ニッポンハムグループでは、「たんぱく質の価値を共に創る企業へ」というテーマのもと、さまざまな企業との業務提携が行われています。



共創 1

JA全農との共同開発商品 もち米ボール

もち米を味付けして豚腸に詰めた台湾の郷土料理、ヌオミーチャンを日本風にアレンジした商品。一口サイズでおつまみや軽食として召し上がれます。



共創 2

CPF 社との提携 海老ワンタンなどの輸入販売

畜産加工分野を強みとするタイ最大の食品企業、CPF (チャロン・ポカバン・フーズ) 社と提携し、タイから輸入した加工食品を日本で販売します。

シャウエッセン® 人気フレーバー 2品を2月1日にリニューアル



シャウエッセン® おいちいず

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とともに、濃厚な5種チーズ(チェダーチーズ・クリームチーズ・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)の味わいが楽しめるシャウエッセンです。



シャウエッセン® パワ辛

シャウエッセンならではのバリッ!としたおいしさ、スモークの薫り、旨みはそのままに、先に来る“辛さ”と後に来る“旨さ”が味わえるシャウエッセンです。夕食シーンで楽しんでいただける旨辛さに仕上げました。