



来期以降の取り組みについて = 商品戦略のポイント =

2022年1月14(金)
日本ハム株式会社
加工事業本部



たんぱく質を、もっと自由に。

Nipponham Group Vision 2030

■ 本日のご説明内容

■ プロローグ

- 収益改善に向けた来期の取り組み

- ニッポンハムグループ VISION 2030・マテリアリティ

■ VISION 2030・マテリアリティに連動した商品戦略

【1】持続可能な地球環境への貢献

- 〔1〕シャウエッセン
- 〔2〕チルドピザ
- 〔3〕新商品
- 〔4〕常温商品

【2】たんぱく質の安定調達・供給

- 〔1〕大豆ミート商品
- 〔2〕鶏ムネチップス

【3】食の多様性と健康の対応

- 〔1〕食物アレルギー対応商品
- 〔2〕コラボ商品

■ 冷凍食品・乳水産の新商品のご紹介

■ トピックス

- BIGBOSS効果

■ 収益改善に向けた来期の取り組み (ハムソーセージ・デリ商品)

アゲント

キャッチアップ

本日も説明内容

- ・新商品の導入
- ・エコの取り組み等

- ・同業他社も追従で追い風
- ・設計以上の交渉

60億円

40億円

20億円 + a

主原料

副資材

電燃料

価格改定

再考値上げ効果
+ 改善活動

ニッポンハムグループ

Vision2030 ・ マテリアリティ

5つのマテリアリティ

<p>たんぱく質の安定供給</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●たんぱく質の安定供給・調達 ●たんぱく質の選択肢の拡大 ●食の安全・安心
<p>食の多様化と健康への対応</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●食物アレルギー対応 ●健康増進 ●食の多様性
<p>持続可能な地球環境への貢献</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●気候変動への対応 ●省資源・資源循環 ●生物多様性の対応
<p>食やスポーツを通じた 地域・社会との共創共栄</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●地域社会の発展
<p>従業員の成長と多様性の尊重</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●従業員の働き甲斐向上 ●多様性の尊重

ニッポンハムグループ「5つのマテリアリティ」

Nipponham Group Vision 2030

たんぱく質を、もっと自由に。



■ 本日のご説明のポイント

ニッポンハムグループ

Vision2030 ・ マテリアリティ

上記と連動した**商品戦略**を中心にご説明します!

【1】持続可能な地球環境への貢献

- 〔1〕シャウエッセン
- 〔2〕チルドピザ
- 〔3〕新商品（エコロース）
- 〔4〕常温商品

【2】たんぱく質の安定調達・供給

- 〔1〕大豆ミート商品
- 〔2〕鶏ムネチップス

【3】食の多様性と健康への対応

- 〔1〕食物アレルギー対応商品
- 〔2〕コラボ商品

【4】トピックス BIGBOSS効果

〔1〕シャウエッセン
〔2〕チルドピザ
〔3〕新商品（エコロース）

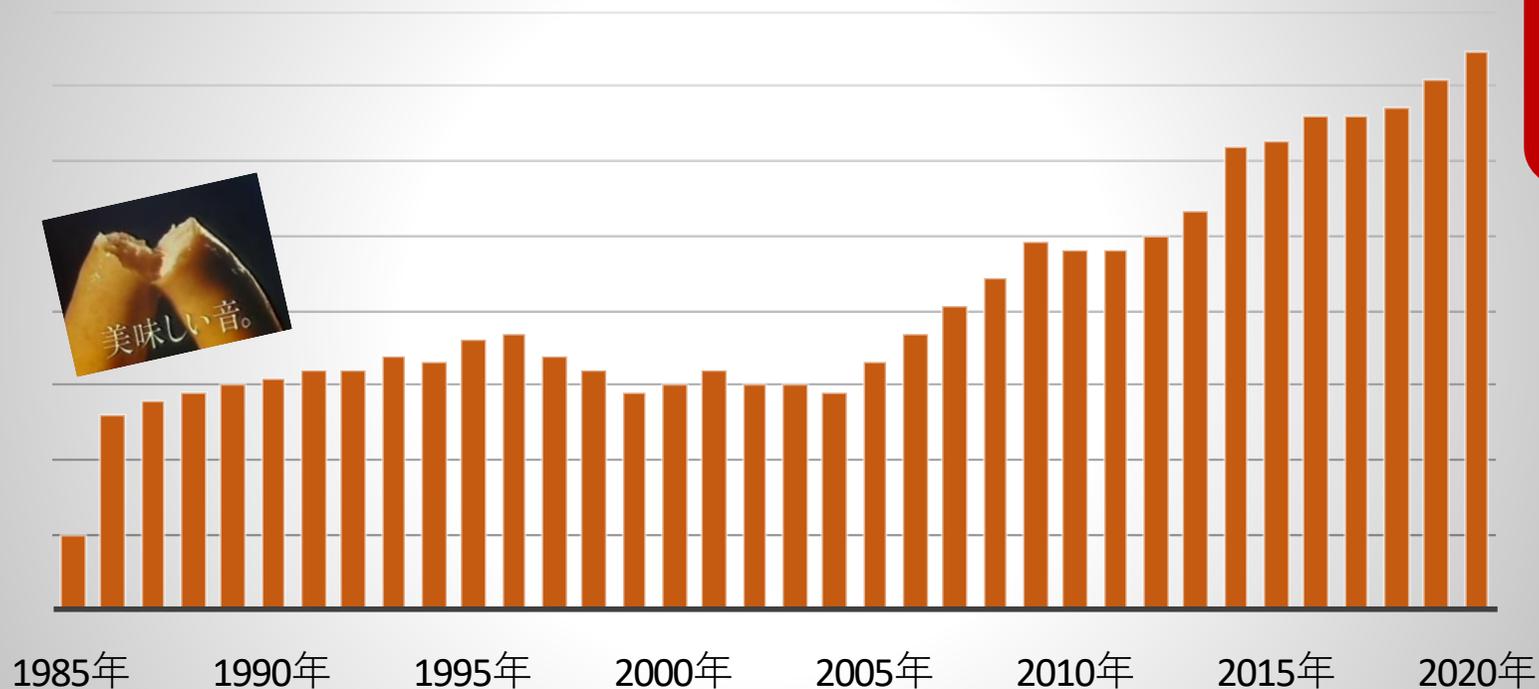
■ エコの取り組み

〔4〕常温商品

■ 食品ロス削減



シャウエッセン販売金額推移



2021年
年間750億円



発売から36年間、ずっとトップブランドであり続ける理由

時代〔消費者〕の変化に合わせて新たなチャレンジをし続けてきたこと!

●ここ3年のチャレンジ

【新テイストの投入】



【エクステンション】



【レンジ調理解禁】

シャウエッセンは、
手のひらを返します。

	500w	600w
3本	約30秒	約20秒
6本	約60秒	約40秒

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、おすすめてきませんでした。
それどころか、加熱し過ぎて破棄してしまうことを恐れ、

【youtube動画配信】



新規ユーザー〔若年層〕獲得に向けた取り組みでブランド強化!

● 新たな挑戦!



発売37年目にして、今年はシャウエッセンにとって歴史的な1年になります!

〔1〕シャウエッセン④

【シャウエッセン エコ宣言】

今年で発売37年目を迎えるシャウエッセンは、ウイナーNO.1ブランドとして、他ブランドに先駆け、**環境負荷低減を目指し、包装形態のリニューアルを実施します。**



※巾着の断髪イメージ



【通称】エコ・シャウ

フィルム削減率 28%

※既存のシャウエッセン127g×2束のと比較

●チルドピザ群のチャレンジ!

美味しさ
UP!

in Italy Tuscany
イタリアトスカーナ産 岩塩使用
※製品に配合した塩中 トスカーナ産岩塩〇〇使用

パッケージにも訴求

＼ローマ生地にリニューアル!!／

イタリア・トスカーナ産岩塩配合
生地のみみUP
生地の美味しさにさらにこだわる

エコの
取り組み
(奏)

現行

新トレイ

紙トレイ
になりました

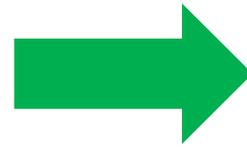
パッケージ訴求

現行のトレイ比で
31%プラ削減!

〔3〕新商品（エコロース）

●ハムソーの新しいチャレンジ!

従来の連物ロースハム



ونسモークの
ホワイトロース
(4枚入り×5パック)

「環境にやさしい エコなロースハム」の発売!

- ・フィルムの使用量、製造でのCO2の排出量の削減
- ・ペットボトルを再利用した包材を一部使用

フィルム削減率・当社従来商品比

▲7%

- **食品のロス削減**に貢献する常温商品を強化!
- 家庭での食品の**ストックニーズ**にお応えします!

常 美 食

JO-BI SHOKU

- **美味しさ・便利さにこだわった常温商品**
- 家庭の定番メニューから目新しいメニューまで幅広く
- 家飲み・昼食・平日の夕食・防災食等に最適

常備したくなる
美味しさの
食品です



〔4〕常温商品②

●あじわいレンジのメニューが豊富になりました

NEW

素材の美味しさ
フレッシュ加熱製法

あじわいレンジ
レンジ4分30秒

鯖と大根の味噌煮
じっくり煮込んで柔らかく仕上げた味わい

- 常温保存OK!!
- トレイのまま召し上がれます。

NEW

素材の美味しさ
フレッシュ加熱製法

あじわいレンジ
レンジ4分30秒

国産豚もつ煮
2種類の味噌を使用したコウライあじわい

- 常温保存OK!!
- トレイのまま召し上がれます。

国産豚もつ煮

RENEWAL

素材の美味しさ
フレッシュ加熱製法

あじわいレンジ
レンジ4分30秒

大豆ミート使用野菜カレー
1/2日分の野菜

- 常温保存OK!!
- トレイのまま召し上がれます。

大豆ミート・野菜カレー

RENEWAL

素材の美味しさ
フレッシュ加熱製法

あじわいレンジ
レンジ4分30秒

大豆ミート使用キーマカレー
レタス約3個分の食物繊維入り

- 常温保存OK!!
- トレイのまま召し上がれます。

大豆ミート・キーマカレー

【いち押し】
さばと大根の味噌煮

夕食の1品として袋のまま
レンジ調理できる新商品

豆腐を1丁を容器に入れて
レンジでチンするだけ!



【お豆腐を使う新商品】

NEW

レンジでかんたん! 高気圧調理

豆腐を入れてすぐできる!

スンドゥブ
たけのこ・にんじん・あさり入り

あさりの風味が広がる旨さ

1人前

NEW

レンジでかんたん! 高気圧調理

豆腐を入れてすぐできる!

麻婆豆腐
豚ひき肉入り

花椒油も本格的味道

1人前

●加工肉の新しい美味しさをご家庭に!

【プルードシリーズ】



RENEWAL



RENEWAL



RENEWAL



- ・アメリカで人気の加工肉メニューをご家庭で
- ・シンプルな味付けでより使いやすく
- ・メニューがわかりやすいパッケージデザイン

新ブランド・ストックデリ発売!

加工肉の本場ヨーロッパの
人気メニューをご家庭で手軽
に楽しめます!

NEW



NEW



● 常温の主力カテゴリーに本格的な美味しさ!

人気の「レストラン仕様」ブランド



- ・町の洋食屋さんの人気メニューをご家庭で
- ・専門店の美味しさを手軽に楽しめます
- ・袋のままレンジで簡単調理

←レストラン仕様Specialビーフカレー〔左〕
←レストラン仕様Specialビーフハヤシ〔右〕

本格的な「焼肉のたれ」

「牛もつ」シリーズで人気の
「まぼろしの味噌」を使用した
「焼肉のたれ」が登場!

「自家製ポークエキス」を使用
した旨味・コクのある美味しさ!



現代の名工・永田富浩氏



〔1〕大豆ミート商品

〔2〕鶏ムネチップス



●たんぱく質の選択肢を広げる「ナチュミート」ブランド

美味しさ
アップ

①当社独自の製法

- ・水戻し製法で大豆の青臭さを軽減

②オリジナルフレーバー

- ・大豆臭を低減する専用フレーバー
- ・ソースと一体感のある味付けへ



デザイン
一新



←健康と美味しさを伝えるブランドデザイン



- ・食物繊維・たんぱく質を表示
(健康補助表示)
- ・美味しさを伝えるデザイン
- ・スタイリッシュなイメージに

〔1〕大豆ミート商品②

● 様々な食卓シーンに新しい大豆ミートの美味しさを!



「プリフライカテゴリー」のラインナップ



ハンバーグ
ミートボール

ハムタイプ・ソーセージタイプ
ディナーブルストタイプ

既存人気ブランド
での展開商品



極み焼ハンバーグ
(和風おろし)



中華名菜
(陳建一・麻婆豆腐)

発売済

〔2〕鶏ムネチップス

● 常温商品の新しいチャレンジ!

手軽にたんぱく質が摂れるチップス新登場!

チキチキボン鶏ムネチップス



1袋当たんぱく質10g

- ・たんぱく質が豊富な**鶏ムネ肉使用**
- ・おやつ感覚で楽しめる**高たんぱく質チップス**
- ・手軽に美味しくたんぱく質が摂れます
- ・お子様、若い人、高齢の方まで



「チキチキボン鶏かわチップス」好評!!

2021年3月に発売後
270万パックの売上を記録!



人気商品
です!



〔1〕食物アレルギー対応商品

〔2〕コラボ商品（名店めぐり）



〔1〕食物アレルギー対応商品①

●さらにお客様に寄り添った「みんなの食卓」でブランドへ

【みんなの食卓の歴史と現状】

1996年
開発スタート



2004年
ハムソーセージ発売



2009年
米粉パン発売



2021年
ラインナップ拡充



- 食物アレルギーのお子様をお持ちのご家族に調査〔アンケート等〕を実施!
- お子様の年代別に、お客様が必要な「食物アレルギー対応商品」をピックアップ!

お客様に
にとって必要な
食品の切り口

常温
メニュー型商品

素材型商品
〔ハム・ベーコン〕

冷凍
メニュー型商品

主食商品
〔米粉パン〕

スイーツ系商品

〔1〕食物アレルギー対応商品②

● 新商品のご紹介

【常温メニュー型商品】

・1食完結の買い置きメニュー型商品



(パスタセット)



(揚げ物粉セット)



【冷凍メニュー型商品】

・レンジ調理の惣菜型商品

(ホットドッグセット)
2食入り



【主食商品・米粉パン】

・焼き目付の本格食パン



(6枚切りスライス×3枚)

【素材商品・ハム・ベーコン】

・普段使いのお買い得商品



(ロースハム・ベーコン3連)

【スイーツ系商品】

・クリームを活用した焼菓子



・ブラウニー
・レモンケーキ
・抹茶ケーキ

2022年秋冬発売予定

〔2〕コラボ商品（名店めぐり）①

● 人気シェフの名店の味をご家庭で



2021年歳暮ギフトから発売!



星、輝くフレンチの名店シェオリビエ 素材を活かした本格フレンチを再現



中華の鉄人、陳建一プロデュース 人気の中中華ギフト

〔2〕コラボ商品（名店めぐり）②

● 人気外食店の美味しさをご家庭で

ピュアフード〔株〕製造

NEW



NEW



大阪鶴橋で元祖「ちりとり鍋」の名店
「やなちゃん」とのコラボ商品

ピュアフード〔株〕製造

【日本ハム冷凍食品で販売】

NEW



NEW



NEW



東京銀座で歴史のある
「煉瓦亭」とコラボした洋食メニュー



〔株〕宝幸製造

カレーのチェーン店
「CoCo壱番屋」と
コラボしたさばカレー

ハムソー商品部

人気のラーメン
チェーン「一風堂」
監修のバラ叉焼

NEW



〔2〕コラボ商品（名店めぐり）③

● 人気外食店の美味しさをテイクアウトで

東京で人気のハンバーグ
レストラン「数寄屋バーグ」
監修のハンバーグ弁当



東京大学の駒場キャンパス
近くの有名な食堂
「菱田屋」監修の豚肉の
生姜焼き弁当



歴史のある洋食の名店
銀座の煉瓦亭監修の
チキンカツレツ弁当



スーパーお惣菜売場で「お弁当メニュー」のメイン食材でご提供!

■ 冷凍食品・乳水産の新商品のご紹介

〔1〕日本ハム冷凍食品

〔2〕乳水産

・日本ルナ ・マリンフーズ ・宝幸



〔1〕冷凍食品



たんぱく質を、もっと自由に。

Nipponham Group Vision 2030

家庭で
専門店の
美味しさ



レストランにも負けない味
「シェフ厨房」ブランドの新品



有名外食店監修新ブランド「東京名店めぐり」

NEW



NEW



NEW



軽食
スナック

NEW



大好評



チルド商品同様に
大きく伸長した
スナックの新品

既存のスナック
商品は
ブランド活用
商品が好調!

健康志向
環境配慮



冷凍食品でも大豆ミートのブランド
「ナチュミート」を投入!

NEW



NEW



マテリアリティの
取り組みとして
「みんなの食卓」
も販売強化!

〔2〕乳水産（新商品）

日本ルナ

- 「バニラヨーグルト」エクステンション商品
 - ・ドリンクヨーグルトの発売
- 「バニラヨーグルト」ラインナップの拡充
 - ・沖縄県産パインの投入
- 「イーセイスキル」の全面リニューアル
 - ・美味しさアップ、紙包材に変更



マリンフーズ

- 「ごろっとサーモン丼」のリニューアル
 - ・エコ仕様にパッケージ変更〔プラ削減〕
- おつまみ珍味メニューの投入
 - ・「家呑みおつまみシリーズ」に「たこの珍味」発売
- 海産本格スープの強化
 - ・水か牛乳を加えるだけの本格スープ



宝幸

- お菓子作りができる「チーズケーキ」の投入
 - ・卵1個まぜて焼くだけの簡単チーズケーキ
- 食塩不使用の「日本のさば」の販売強化
 - ・差別化できる食塩不使用タイプとしてメニュー提案
- デザートタイプの4Pチーズの投入
 - ・キャラメル、チョコ味のデザートタイプのチーズ



■ BIGBOSS効果



■ BIGBOSS効果①

新庄さんの北海道日本ハムファイターズの監督就任にともない、
「BIGBOSS」の販促ツールを活用し、年末商戦の店頭を大いに盛り上げました!



3月後半から
FS開幕セールを
大々的に実施して
期末～期初に
大きな売上の山
を作ります!



たんぱく質を、もっと自由に。

Nipponham Group Vision 2030



Nipponham Group