



Nipponham Group

Sustainability Report

2025

ニッポンハムグループ
サステナビリティレポート 2025

「食べる喜び」をお届けすることで、
 人々の楽しく健やかなくらしに貢献することが私たちの使命です。
 企業理念を追求するうえでのマイルストーンとして、ニッポンハムグループ「Vision2030」を策定し、
 その実現に向けて取り組むべき重要な社会課題を、「マテリアリティ」として特定しました。



理念

- 企業理念**
1. わが社は、「食べる喜び」を基本のテーマとし、時代を画する文化を創造し、社会に貢献する。
 2. わが社は、従業員が真の幸せと生き甲斐を求める場として存在する。

- 経営理念**
1. 高邁な理想^{こゝろまい}をかかげ、その実現への不退転の意志をもって行動する。
 2. 人に学び、人を育て、人によって育てられる。
 3. 時代の要請に応じて時代をつくる。
 4. 品質・サービスを通して、縁を拡げ、縁あるすべての人々に対する責任を果たす。
 5. 高度に機能的な有機体をめざす。





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は、もっと自由な発想で、
生きる力となるたんぱく質の可能性を広げていきます。

環境・社会に配慮した安定供給を行い、

人々が食をもっと自由に楽しめる

多様な食生活を創出していきます。

vision 2030

Contents

エコサイクル



環境保全



持続可能な畜産



健やかな心と体



挑戦する組織風土

01 イントロダクション

04 社長メッセージ

05 サステナビリティ担当執行役員 メッセージ

07 ニッポンハムグループのサステナビリティ

08 環境保全

15 持続可能な畜産

19 健やかな心と体

24 挑戦する組織風土

28 サステナビリティ推進体制

29 マテリアリティの目標・進捗

30 ニッポンハムグループの製品

31 会社概要

WEBサイトを通じてステークホルダーの皆様
にさまざまな情報をお届けしています。

日本ハム(株)WEBサイト
サステナビリティページ

<https://www.nipponham.co.jp/corporate/sustainability/>

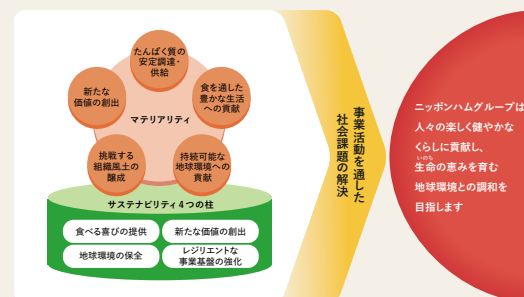


GRIスタンダード対照表

<https://www.nipponham.co.jp/corporate/sustainability/gri-index/>

編集方針

本レポートは、持続可能な社会の実現に向けた
ニッポンハムグループのサステナビリティ戦略
に沿った取り組みを報告しています。そして、よ
り多くのステークホルダーの皆様とのコミュニ
ケーションを図ることを目的に発行しています。



サステナビリティ戦略

ナビゲーションボタン について

右上の矢印のボタンで
目次ページに移動します
03 ページ番号

“ニッポンハムグループらしい”サステナビリティ活動で 持続可能な未来づくりに貢献する

ニッポンハムグループは、ハム・ソーセージや加工食品の製造販売のほかに家畜の肥育といった畜産業も手掛ける、食品業界でも稀有な企業です。当社グループは日本で消費されているたんぱく質の約6%を供給しています*。このような特性から、私たちはたんぱく質を中心とした幅広いサステナビリティ活動を通して、地球環境や社会への責任を果たす取り組みを進めています。

現在、日本の畜産業は人手不足や生産者の高齢化、設備の老朽化といった深刻な課題に直面しています。こうした課題に対し、JA全農グループとの共創を通じたインフラの最適化を進めています。そして、畜産農家の負担を軽減するデジタル技術の導入にも取り組み、畜産業の持続可能な発展に貢献していきます。

また、未来の食を見据えた新たな挑戦として「プロテインベーション」をテーマに掲げ、取り組んでいます。これは、植物由来の代替肉や細胞性食品などの研究・開発によって、未来のたんぱく質の選択肢を増やし、より豊かな食の可能性を創出する取り組みです。さらに、生命の恵み^{いのち}を最大限に活かすため、お肉を作る過程で生まれる副産物を活用して、化粧品や医療品など食品以外の分野での新たな価値創造にも挑戦しています。

おいしさの感動と健康の喜びに貢献する当社らしいサステナビリティ活動の一環に「北海道ボールパークFビ

レッジ」の「食とスポーツ」を通じた地域貢献があります。2023年の開業以来、野球場だけにとどまらず、さまざまなイベントを開催し、多くの方々に楽しんでいただいています。2028年には最寄りに新駅開業も予定されており、食・住・遊・学が一体となった“食”だけにとどまらない体も心も元気にする新しい街づくりを進めています。

サステナビリティへの取り組みは、従業員一人ひとりの日々の活動から生まれます。環境関連の活動については、社内でも浸透が進み、主力商品である「シャウエッセン®」「中華名菜®」などのプラスチック包材削減や、各拠点への太陽光発電導入によるCO₂排出量削減などが進んでいます。さらに、北海道南幌町では、「カーボンニュートラル農場」を目指す新たな取り組みもスタートしています。

そして、サステナビリティ活動の定着と推進を図るため、4年ほど前から優れた活動を表彰する「サステナビリティ賞」を社内表彰制度の中に新設するなど、挑戦を後押しする制度・仕組みの導入を通じて、イノベーションを促進する企業文化の醸成に取り組んでいます。

私たちは、一人ひとりが主体的に考え、行動することで、さらなる成長を遂げ、社会に貢献できると信じています。

前を向き変化を恐れず挑戦し続けることで、持続可能な社会の実現に貢献していきます。

※ 当社データおよび外部データをもとに当社にて推計(2019年調べ)



代表取締役社長
井川 伸久



Message

サステナビリティ担当執行役員メッセージ

from Executive Officer in
Charge of Sustainability



05

事業活動を通して社会課題を解決し、 社会的価値と経済的価値の 両立最大化を目指す

サステナビリティ戦略の 重要性とその役割

サステナビリティは、企業が長期的に持続可能な成長を遂げるための重要な要素です。ニッポンハムグループでは、「中期経営計画2026」に基づいて、事業戦略、財務戦略、R&D戦略と並び、全社戦略の一環としてサステナビリティ戦略を位置づけています。これにより、社会的責任を果たしながら経済的価値と社会的価値の両立を最大化させていくことを目指しています。

2024年4月には、サステナビリティ戦略を策定し、「食べる喜びの提供」「新たな価値の創出」「地球環境の保全」「レジリエントな事業基盤の強化」の4つを活動の柱に設定し、特に重要な課題をマテリアリティとして特定しました。

将来的には世界的な人口増加や気候変動によって、食料需要が供給を上回る可能性が高まっており、特にたんぱく質の不足が懸念されています。こうした背景を踏まえ、私たちは持続可能なたんぱく質供給の実現はもちろん、

事業活動を通して社会課題の解決に挑戦し、人々の健やかな暮らしと持続可能な未来を目指しています。

中長期環境目標の改定と ロードマップの策定

当社グループは、あらゆる^{いのち}生命を育む自然環境の保全、限りある資源の有効活用、そして環境負荷の低減が果たすべき社会的責任の一つであると考えています。

地球規模の環境課題が深刻化する中、当社グループの事業活動が環境に与える影響が大きい5つの重点項目を特定しました。また、2030年度に向けた中長期環境目標を改定するとともに、2050年度に向けた長期的ロードマップを策定しました。

このロードマップに基づき、地球環境との調和を目指し、持続可能な社会の実現に貢献するため、グループ全体で環境負荷低減への取り組みを加速させていきます。

執行役員
VBM推進室
サステナビリティ部担当

大西 淳



日本の畜産業の持続可能な発展に貢献

食肉事業を中心に展開する当社グループは、日本の畜産業の持続可能性を社会的使命の一つと捉え、その実現に注力しています。家畜疾病への対策やアニマルウェルフェアに配慮した飼育環境の改善、スマート養豚技術による担い手不足への対応などを進めています。

また、JA全農との共創プロジェクトでは、カーボンニュートラル農場の基準づくりや国内飼料自給率の向上などを通して、畜産業の持続可能な発展に貢献しています。さらに、畜産分野のみならず、企業全体の持続可能な成長を



支えるために、人権尊重の推進とサプライチェーン全体での人権リスクの低減にも取り組み、社会から信頼される企業を目指しています。

多方面から人々の心と体の健やかさに貢献

当社グループが目指す「健康」は、たんぱく質を中心に、身体機能の向上と心の充実を促す体験を提供することに加え、社会全体がより良い生活を送るための環境を構築することです。たんぱく質の提供においては、「人も地球も心地よく、より良い毎日へ。」をコンセプトにしたブランド「Mealin' Good(ミーリングッド)」を展開し、多様なニーズやライフスタイルに応じた商品開発を進めています。また、アレルギーなどの食課題に配慮した商品を開発・提供し、誰もが安心して食を楽しめる社会の実現を目指しています。

さらに、スポーツイベントや食体験に関連するさまざまな機会の提供にも注力しています。例えば、ボールパーク事業では、野球観戦にとどまらず、多彩なエンターテインメントを提供する空間として、新たな価値を創出する街づくりに挑戦中です。その他、ウイナー手作り体験や飾り切り教室、学生に向けたたんぱく質に関する講義などさまざまな形で食育活動を実施しています。こうした活動を通して、人々の豊かな心と健やかな体に貢献していきます。

社内外の連携を進め、持続可能な社会を実現する

これまで述べてきたような課題解決には、サステナビリティ戦略を事業部の垣根を超えて推進・展開することが不可欠です。さらに、自社グループ内のリソース利用にとどまらず、社外のステークホルダーとも連携したオープンイノベーションを推進し、サステナビリティ戦略を事業戦略、財務戦略、R&D戦略とシンクロナイズさせることで新たな価値を創出します。

この取り組みは、単に当社の企業価値を向上させるだけでなく、日本の食料自給率向上と食料安全保障への貢献にもつながります。また、高齢化などの課題を抱える日本の畜産業を救い、スマート畜産、代替肉、細胞性食品などの先端技術を通して第一次産業の構造を変革していくことを目指します。

究極的には、当社グループの使命は地球の食料危機を救うことです。私たちはこれからも社会のニーズに応えながら、持続可能な未来のために挑戦を続けていきます。





環境保全

□ P.08-



挑戦する組織風土

□ P.24-

GOAL

人々の楽しく健やかな暮らしに貢献し、
いのち 生命の恵みを育む
地球環境との調和を目指す



持続可能な畜産

□ P.15-

健やかな心と体

□ P.19-



地球にも、人にも優しい

サステナブルな未来を

ニッポンハムグループは人々の楽しく健やかな暮らしに貢献し、
いのち 生命の恵みを育む地球環境との調和を目指しています。この実現に向けて「環境保全」「持続可能な畜産」「健やかな心と体」「挑戦する組織風土」のテーマに取り組んでいます。

Sustainability

at the NH Foods Group

エコサイクルの実現に向けて 中長期環境目標を設定

ニッポンハムグループは、2025年4月に「環境保全のありたい姿」を表明し、「温室効果ガス」「プラスチック」「水」「食品ロス」「廃棄物」の5つをサプライチェーンにおいて重点的に取り組む項目と決めました。中長期的な視点で環境負荷低減に向けた取り組みを推進しています。

エコサイクル

エコサイクルは、「炭素循環」「水循環」「窒素循環」から成り立っています。日本ハム(株)のサステナビリティサイトで、詳しい内容をご紹介します。ぜひご覧ください。
<https://www.nipponham.co.jp/corporate/sustainability/environment/goal.html>

2050年のカーボンニュートラル実現を目指し、太陽光発電や廃食油ボイラー導入、燃料転換をはじめ、家畜由来温室効果ガス削減研究やカーボンニュートラル農場に挑戦するなど、さまざまな温室効果ガス削減に取り組んでいます。

食品ロス削減を目指し、長期常温保存可能な商品の開発や製造過程で発生する副産物の有効活用、フードバンクとの連携などに取り組んでいます。

食品残さの資源循環や、農場で発生する家畜排せつ物を肥料やエネルギーとして有効活用するほか、工場で生じる食品残さや排水汚泥の飼料や肥料への利活用を進めています。

温室効果ガス

□ P.10-

食品ロス

□ P.13-

廃棄物

□ P.14-

炭素

プラスチック

□ P.11-

水

□ P.12-





20年以上前からプラスチック包材削減を推進しており、現在も包材やトレーの削減、紙やバイオマス素材の使用など、商品の安全を第一にしつつも、多角的に取り組んでいます。

製造拠点を中心に、水リスクへの対応も含めて日々その使用について見直し改善に取り組んでいます。また、排水の再生利用にも取り組んでおり、持続可能な水の利用を推進しています。



2050年に向けたロードマップ

「環境保全のありたい姿」の実現に向けて、2030年度の環境目標に加え、2050年度に向けた長期的なロードマップを定めています。

活動軸	重点項目	2025年度	2026年度	...	2029年度	2030年度	...	2040年度	...	2050年度
気候変動対応	 温室効果ガス	Scope1・2	<ul style="list-style-type: none"> ● 自社施設でのエネルギーの脱炭素化推進(省エネ設備の導入、生産工程と製造方法の合理化、燃料の電化推進と再エネ転換) ● 家畜由来温室効果ガスの削減推進(飼養管理技術の研究と実践、行政や大学等の研究機関および事業者との連携) ● 生産プロセスで発生する未利用資源(ふん尿他)からのエネルギー地産地消 						カーボンニュートラルを目指す	
		Scope3	<ul style="list-style-type: none"> ● サプライヤーコミュニケーションによるScope3削減(サプライヤーの脱炭素目標調査、一次データの活用) 							
省資源・効率利用	 プラスチック	製品使用	<ul style="list-style-type: none"> ● 石油由来プラスチック包材削減(包材薄肉化、ノントレイ、形態変更) ● 環境配慮包材使用の拡大(バイオマスプラスチック、リサイクルプラスチックの使用) 						サプライチェーンを通じた石油由来プラスチック最小化	
		廃棄	<ul style="list-style-type: none"> ● 石油由来プラスチック廃棄削減(サプライヤーコミュニケーション) 							
	水	<ul style="list-style-type: none"> ● 水使用量の最小化(合理化、利用量の見える化、節水活動の拡大、再利用水活用) ● 水ストレス地域でのリスク低減(水脈の診断、再利用水の拡大、保全・涵養) 						水使用量の最小化および水ストレス地域でのリスク低減		
食品ロス	 食品ロス	<ul style="list-style-type: none"> ● 培った食品ロスを発生させない技術のさらなる向上(製品歩留まり向上、賞味期限延長、規格外品などの商品化) 						サプライチェーンを通じた食品ロスの最小化		
		<ul style="list-style-type: none"> ● サプライチェーンにおける課題を明らかにしステークホルダーとの削減策の模索 								
循環利用	 廃棄物	<ul style="list-style-type: none"> ● 資源投入と最終処分抑制(最終処分から再生利用へのシフト) ● 地域での循環型モデルの創出(循環型農業や地産地消ビジネスの構築) 						地域での連携による循環利用の持続可能な発展		

記載内容は時勢や技術進歩によって適宜見直しを行います。

温室効果ガスの削減

ニッポンハムグループは、気候変動が人々の生活や私たちの事業活動において喫緊の課題であることを認識し、2050年のカーボンニュートラル実現を目指します。

01 太陽光発電のさらなる拡大

当社グループは、事業所の敷地内や屋根を利用して太陽光発電の導入を進めており、2025年3月末現在、全国40カ所で太陽光発電設備が稼働しています。

今後も2030年の目標達成に向けて、事業所外に設置して発電した電気を使用するオフサイト型も含め、再生可能エネルギーの導入を進めていきます。

日本ピュアフード(株)でのカーポート型太陽光発電導入

2024年度には日本ピュアフード(株)伊勢崎プラントにて、当社グループで初となるカーポート型の太陽光発電を導入しました。カーポート型は土地の有効利用のほか、炎天下での遮熱効果、降雨対策といった駐車場利用者の利便性向上につながります。



日本ピュアフード(株)伊勢崎プラント
カーポート型太陽光発電

太陽光発電導入事業所マップ
導入済み事業所が所在する都道府県に色を付けています。



おもな太陽光発電
取り組み事業所



関東日本フード(株)
水戸営業部



日本ピュアフード
(株)伊勢崎プラント



日本ハムファクトリー
(株)静岡工場



(株)宝幸
ロルフ大和プラント

02 持続可能な畜産業の実現に向けたカーボンニュートラル農場

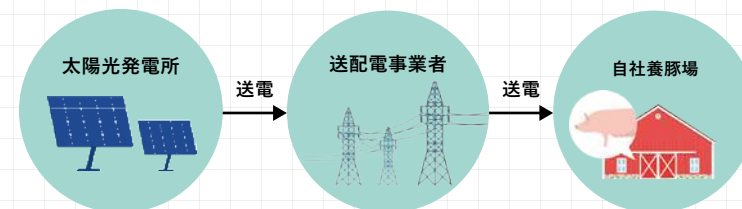
農場で発生する温室効果ガス(燃料由来、家畜由来、電力由来)の実質的排出量を“ゼロ”にした農場の稼働を目指しています。太陽光発電によるエネルギー自給率の向上や効率化を進めるほか、畜産・農業と関連するクレジットの活用などを検討しています。

日本クリーンファーム(株)での太陽光発電導入

2024年12月、カーボンニュートラル農場の第一歩として、日本クリーンファーム(株)は、北海道南幌町の土地で太陽光発電の稼働を始めました。ここで発電した電力を北海道内の自社養豚場へ送電します。これにより北海道内の自社養豚場全体で年間約1,000tのCO₂排出量削減を計画しています。



日本クリーンファーム(株)
南幌町太陽光発電所



プラスチック使用量の削減

プラスチックは軽量で耐久性があり利便性が高い一方で、海洋プラスチックなどの環境課題の原因にもなっています。ニッポンハムグループにおいても、さまざまな場面でプラスチックを使用しているため、商品の安全を第一にしつつも、プラスチックの削減やリサイクル、環境配慮包材の活用を進めています。

01

「極み焼®」シリーズの包材のプラスチック使用量の削減

当社グループは、事業の基盤となる自然環境を保全するため、資源の有効利用を進め、環境負荷低減に取り組むことが重要だと考えています。その一つが、パッケージを見直すことによるプラスチック使用量の削減です。例えば、「極み焼®」シリーズでは、製造工程を見直すことでハンバーグを包装していた内袋をなくし、さらに他の包材も変更することで年間のプラスチック使用量を約49.5%、重量にして約69トン※削減しました(旧包材との比較)。

これからも環境・資源を大切にす視点で商品の開発や改善に取り組みます。



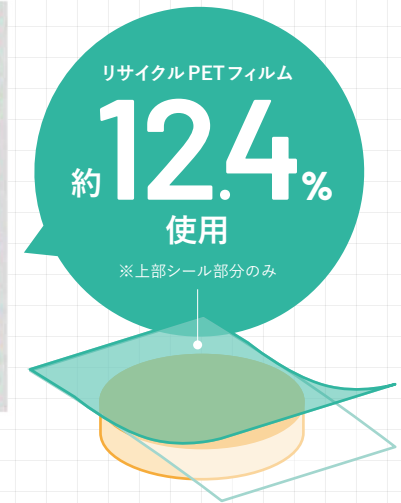
「極み焼® デミグラスハンバーグ」

プラスチック使用量
約 **49.5%**
削減

※ 2023年4月1日～2024年3月31日の販売実績をもとに算出



「アンティエ® レモン&パセリ」



包材の一部にリサイクルPETフィルムを使用

02

「アンティエ®」シリーズの包材にリサイクルPETフィルムを使用

「アンティエ®」シリーズでは、環境配慮包材を積極的に取り入れています。特に、「アンティエ® レモン&パセリ」など一部商品では、リサイクルPET(ポリエチレンテレフタレート)フィルムを上部シールの一部に使用し、プラスチック資源のリサイクル推進に貢献しています。

また、当社グループは「アンティエ®」の底材薄膜化にも取り組んでおり、この薄膜化は、包材の使用量削減とともに、サプライチェーンでのCO₂排出量削減にもつながっています。

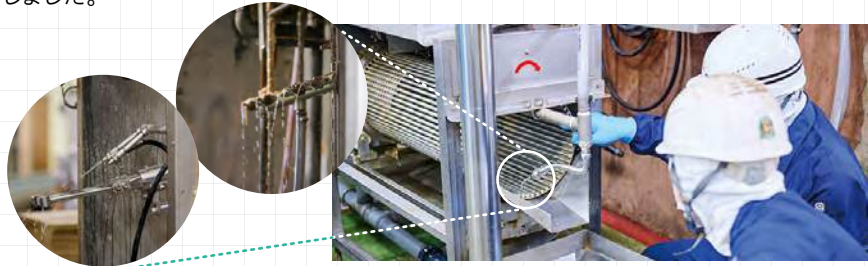
水の持続可能性の追求

ニッポンハムグループは、国内外の拠点において節水活動、節水に配慮した設備の導入、再利用水の活用、雨水の活用に取り組んでいます。特に、水リスクが高い地域においては、地域行政や関係機関との連携等を図ることでリスク低減に努めています。

01

フードプロセス節水で効率的な水使用を実現

日本フードパッカー(株)は、水使用量の多い箇所の特定制や冷蔵庫の霜取り装置の改善、洗浄ノズルの改良、さらに従業員の意識改革を通して水使用量を大幅に削減しました。



点検と調整でより効率的な洗浄を実現

02

雨水を活用し環境負荷を低減

南日本ハム(株)では、雨水ろ過装置を導入し、雨水を回収し再利用しています。この水はおもに排水処理設備の污泥脱水機の自動洗浄や薬品溶解に使用されており、水資源の有効利用に寄与しています。現在、晴天時には装置は停止していますが、今後は雨が降らない日には冷却水を回収して稼働率を上げることで、再利用水の増加を目指しています。



雨水ろ過装置

03

排水を灌漑用水として再利用

牛の処理・加工を行うオーキービーフエクスポートでは、場内排水を、バイオマス技術(嫌気性・好気性処理)を活用し、処理施設で浄化しています。この浄化された水は、飼料用穀物の灌漑用水として農地に還元されています。



農場での灌漑用水活用の様子

04

水再生利用設備の導入

タイ日本フーズのアユタヤ工場では、以前より水の再生利用に取り組んでいます。2024年11月には、再生能力を強化するため、水再生利用設備を導入しました。これにより、使用水量の約30%の排水を再利用することが可能となりました。再生水は、冷却システムの冷却水や社内トイレの洗浄水として活用しています。



アユタヤ工場の水再生利用設備

食品ロスの削減

ニッポンハムグループでは、^{いのち}生命の恵みを余すことなく活用すること、またサステナブルな社会への取り組みとして、アップサイクルや子ども食堂への食品提供やフードバンクとの連携による食品の提供を通じて、次世代の育成に貢献しています。

01 製造過程で発生する副産物を再利用

(株)鎌倉ハム富岡商会は、原料端材を有効利用した取り組みである「アップサイクル」に着目し、製造過程で発生するハムやソーセージの端材をスライスし、乾燥させた後に再加工し、新感覚の snacks として商品化しました。

「HAMSOBE(ハムソベ)」



02 製品の保存方法や包装技術の改善で賞味期限を延長

当社グループは、原料の配合方法などの改良や工程の簡略化によるダメージの低減などにより、賞味期限の延長に取り組んでいます。2025年度には、食品ロス削減が中長期環境目標に追加され、2050年をゴールに「サプライチェーンを通じた食品ロスの最小化」を目指しています。



賞味期限の延長を実現した商品の例

03 健全な成長をサポートするため子ども食堂へ食品を提供

日本ピュアフード(株)では、地域の子どもの食堂や社会福祉団体などに積極的に食品提供を行っています。伊勢崎プラントでは2024年12月から、伊勢崎市社会福祉協議会の「いせさきフードネットワーク事業」を通じて子ども食堂に食品を提供しています。また、船橋プラントでは2019年から同様の取り組みを継続して行っており、2024年度からは新たに西宮プラントでも開始しました。いずれの取り組みも、提供先から非常に好評を得ています。



提供した食品を使用したクリスマスメニュー

04 フードバンクと連携し食品を提供

ジャパンフード(株)は、2022年度からフードバンクなどへ食品を寄贈しています。これらの食品は、輸入通関検査の一部を抜き取ったものや、外箱が破損して一般の流通には適さないものですが、いずれも賞味期限内で安全に食べられるものです。寄贈先からは感謝の言葉をいただいています。

資源の循環利用

ニッポンハムグループの事業の源泉は、地球という大きな自然の恵みとさまざまな生命の恵みです。
 限りある資源を有効活用するために、副産物の発生を減らすとともに、有効利用するための技術開発などに取り組んでいます。

01 未利用部位を活用し 新たな製品として販売

付加価値商品の開発

需要閑散期に活用しきれていない鶏レバーに着目し、近年入手困難なフォアグラの濃厚な旨みとなめらかな口どけを独自の製法で再現し、「グラフォア」として商品化しました。



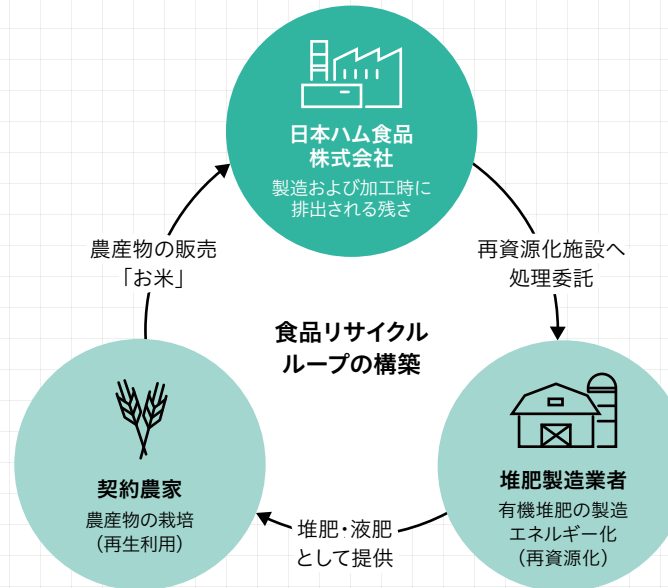
「グラフォア」

健康に役立てる研究開発

日本ハム(株)中央研究所では、十分に活用しきれていない豚や鶏の軟骨、豚の胎盤などから、コラーゲンやコンドロイチン硫酸、プラセンタエキスなどの機能性素材を抽出し、安全性や有効性を科学的に評価して商品化しています。



未利用部位を活用したヘルスケア商品の例



02 製造過程で発生する 食品残さを再利用

日本ハム食品(株)桑名プラントでは、製造工程で発生した食品残さを(株)大栄工業にて堆肥化しています。その堆肥を活用して栽培されたお米を、当該プラントの社員食堂で提供する取り組みを行っています。
 この取り組みにより、農林水産大臣、環境大臣による「再生利用事業計画(食品リサイクル・ループ)」の認定を取得しています。



圃場での実証実験の様子

03 家畜排せつ物を有効活用したバイオ炭による実証実験を開始

(株)TOWINGと日本ハム(株)は、共同で高機能バイオ炭を用いた実証実験を、当社グループが保有する圃場で開始しました。今回の実証実験では、炭化した鶏ふんを活用した栽培や、豚ふんの堆肥化工程における温室効果ガスの削減効果についての検証も行います。家畜のふんを原料の一部として使用することで、持続可能な畜産業の実現に大きく貢献することが見込まれています。

バイオ炭のメリットは？

- ① 土壌の水分や肥料の保持力を高め、作物の成長を助けるとともに、酸性土壌のpHを調整する効果があります。
- ② 炭素を大気中に放出せず土壌に固定することで、二酸化炭素の排出を抑え、地球温暖化対策にもつながります。
- ③ 有害物質や過剰な栄養分を吸着し、水質の浄化に貢献します。



家畜排せつ物

当社グループ内の廃棄物の中で最も発生量が多く、環境負荷も高い家畜の排せつ物を堆肥化やバイオ燃料化することで「資源」として有効活用しています。

アニマルウェルフェア

妊娠時のストールを廃止し、豚のストレスを軽減しているほか、牛・鶏のストレスを軽減する飼育環境の整備などを進めています。

温室効果ガス

畜産における温室効果ガスの要因の多くは、牛や豚から出るメタンです。当社グループは大学などと家畜のメタン削減方法について共同研究しています。



疫病対策

家畜疾病の発生とまん延を防止するため、日本ハム(株)中央研究所は抗原検出キットを開発。畜産業の振興と安定的な食肉供給に貢献しています。



担い手不足

畜産業の人手不足が深刻化する中、当社グループは畜産農家向けのスマート養豚システムの提供や幅広い管理指導をしています。

日本の畜産業界が抱える さまざまな 課題の 解決に挑む

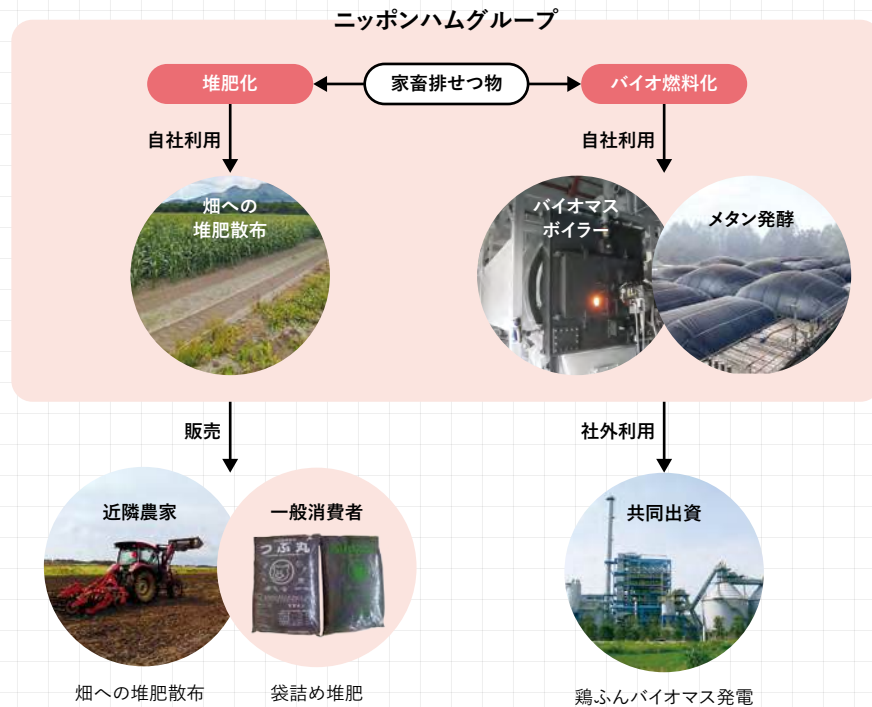
持続可能な畜産の実現に向けて、ニッポンハムグループは温室効果ガス削減のためのメタン削減研究やカーボンニュートラル農場の構築、アニマルウェルフェアへの配慮に取り組むとともに、畜産業界全体の担い手不足・疫病対策の支援をしています。

環境に配慮した畜産

畜産固有の環境課題の一つに、家畜排せつ物の処理や温室効果ガスなどが挙げられます。ニッポンハムグループでは、これらの環境負荷削減への取り組みや研究をするとともに、有効利用などの取り組みを通して、持続可能な畜産の実現に貢献します。

01 家畜の排せつ物をバイオ燃料化や堆肥化

当社グループは、日本で豚・鶏、豪州で牛の飼育から販売までを一貫して行っています。飼育の中で発生するふんについては、用途に合わせて堆肥化やバイオ燃料化を行うことで全量を有効活用し、尿については排水法令基準以下まで浄化し、河川や海へ放流しています。



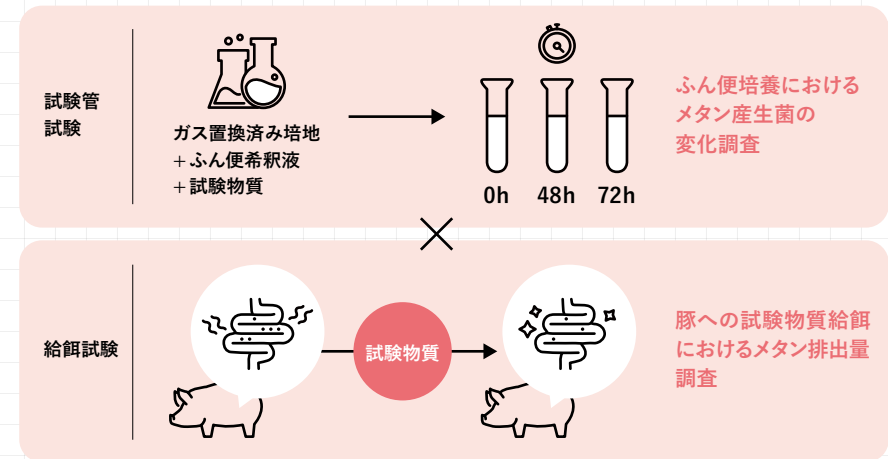
02 家畜由来温室効果ガス削減に向けた研究

当社グループでは、世界的に注目が高まっているメタンについて、北海道大学、徳島大学とそれぞれテーマを掲げて研究を進めています。

北海道大学とは、牛ルーメンにおけるメタン発生抑制法について研究を行っています。徳島大学とは、試験管での検証や実際の豚への給餌を通して、豚生体由来のメタン削減効果について研究を行いました。徳島大学との研究は2024年度で一定の成果が出たため、一旦完了とし、今後はスケールアップを図り、さらなる研究を進めていきます。

豚における腸内細菌叢と温室効果ガス削減に関する徳島大学との研究

豚のふん便を培養し、試験管での網羅的解析と豚での給餌実験を行い、消化管由来の温室効果ガス削減効果を研究



担い手不足への対応

ニッポンハムグループは、AIを活用したスマート養豚システム「PIG LABO®(ピッグラボ)」をはじめ、地域委託農家への技術支援や次世代人材の育成に取り組んでいます。これらの取り組みを通して、生産性の向上と業界全体の発展を目指しています。

01 スマート養豚システム「PIG LABO®(ピッグラボ)」



養豚事業はベテラン飼育員の技術と経験に頼る作業が多く、技術の継承が大きな課題になっています。当社グループでは、こうした課題解決に向けて母豚の繁殖から仔豚の育成、出荷までをトータルでサポートする「PIG LABO®」システムに取り組んでいます。第一弾として、AIを用いた発情検知システム「PIG LABO® Breeding Master」を開発し、2023年12月に日本クリーンファーム(株)来満農場に導入しました。第二弾として、国立大学法人宮崎大学工学部の研究グループと共同開発した「PIG LABO® Growth Master」を2024年10月からテスト販売しています。これは、豚舎内に設置したケーブル上を3Dカメラが巡回して撮影した画像から、豚の体重をAIが推計し、群れの体重分布と平均体重を算出できる仕組みです。体重測定時に豚を移動させる必要がないため豚へのストレスも軽減でき、動物福祉と生産性向上に貢献しています。

02 委託農家向け技術サポート

地域の小規模農家の持続可能性を追求するために、畜産業技術の向上を支援しています。日本ホワイトファーム(株)宮崎事業部では、委託農家に対して衛生・飼料プログラムなどを通して飼育から温度管理などの幅広い管理業務の指導を行っています。また、鶏舎の清掃業務や鶏舎修繕、雛受け入れ準備といった実業務の支援(サポート業務)も行っています。



上段左) 農場の鶏舎内
上段右) 鶏舎洗浄の様子
下段) 委託農家との打ち合わせ

03 次世代人材の支援

当社グループは、次世代人材の育成や畜産業の振興に向けて、国立大学法人帯広畜産大学と2017年12月に包括連携協定を締結しました。2018年より同大学の獣医学専攻の学生や教員向けの実地研修と大学での講義を行っています。動物の健康管理や防疫、食品衛生の現場体験など、より実践的な教育プログラムを提供し、座学だけでは得られない学びの場を提供しています。さらに、研究成果を社会で活用するための情報を共有することによって、次世代の人材育成、畜産業の振興、国際的に活躍できる畜産技術者の養成に貢献しています。2018、2019年の実習プログラムは当社グループ各社の農場、処理ラインなど、一連の仕事の流れを見学しました。2020年以降は鶏インフルエンザ、豚熱蔓延に伴う防疫対策の観点からリモートでの講義を行っています。

アニマルウェルフェアと疾病対策

ニッポンハムグループは、動物福祉と疾病対策を重視した持続可能な畜産を推進しています。妊娠時の母豚のストール廃止や、牛・鶏の飼育環境整備など、動物のストレス軽減に取り組んでいます。また、家畜疾病検査キットの開発・提供を通して、疾病の発生とまん延を防止し、安定した食肉供給を支えています。

01 妊娠時のストールを廃止し豚のストレスを軽減

当社グループの食肉生産事業の養豚を担う日本クリーンファーム(株)が運営する長万部ちらい農場、長万部あやめ農場(ともに北海道)、来満農場(青森県)では、母豚の本来の行動に近づけることを目的として、妊娠時に母豚を入れるストールを廃止しています。また、家畜を飼育する上での環境・品質の向上を目的に、農場や処理場にカメラを設置しています。

そのほか、豚本来の習性などに合った飼養環境を実現する「エンリッチメント」についても、方法や効果、影響などを研究しながら工夫を重ねています。



妊娠豚舎のフリーストール化
(日本クリーンファーム(株))



来満農場

02 飼育環境を整備し牛・鶏のストレスを軽減

近年の夏場の酷暑にも対応できるよう、それぞれの畜種に合わせた飼育環境の整備を進めています。

鶏においては、鶏舎に細霧装置を設置し、暑熱ストレスの緩和に努めています。また、日々の鶏の状態を確認するために、直接の巡回観察と併せて農場鶏舎カメラも使用しています。

牛においては、牛が直射日光を避けられる日よけの設置や、安全面・衛生面に配慮した水・飼料の給与などが行われています。



上段左) 鶏舎の様子
上段右) 農場の風景(日本ホワイトファーム(株))
下段) 牛が直射日光を避けられるよう日よけを設置

03 家畜の疫病対策として検出キットを開発

食肉を安定的に供給するためには、家畜疾病への対策は重要です。もし家畜疾病が発生した場合でも、早期に防疫体制を整えることで被害を最小限に食い止めることができます。

日本ハム(株)中央研究所は、牛の生産現場で簡便かつ迅速に検査可能な口蹄疫抗原検出キットの開発を目的に、国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 動物衛生研究部門と共同で研究を行い、2019年に国内初

の口蹄疫抗原検出キット「NHイムノスティック® 口蹄疫」を発売しました。2020年度には「民間部門農林水産研究開発功績者表彰」において口蹄疫の初動防疫への貢献を評価され、「農林水産大臣賞」を受賞しました。2023年からは、さらに改良された「NHイムノディテクト® 口蹄疫」を全国で供給しています。なお、当キットは農林水産省が実施する「戦略的監視・診断体制整備推進委託事業」により開発されました。



「NHイムノディテクト® 口蹄疫」

心身ともに充実した 健やかにくらしに貢献

ニッポンハムグループは企業理念「食べる喜び」を基本のテーマとして、栄養豊かでおいしい食事を提供してきました。体の健康だけでなく、心の健やかさも重要であるとされるWell-being(ウェルビーイング)に注目が集まる中、今後、当社グループはたんぱく質の提供に加え、ワクワクする体験を提供することで、人々の豊かな心と健やかな体に貢献します。

- 多様なニーズに応じたたんぱく質の提供
- 健やかにくらしに貢献する商品の開発・提供
- たんぱく質に関する有益な情報の提供

たんぱく質の
提供

体験機会の
提供

- 食育活動
- 地域共生・イベント
- 栄養サポート・スポーツ

おいしさ

楽しさ

豊かな心

Well-being
(ウェルビーイング)

健やかな体



Well-being

たんぱく質の提供

ニッポンハムグループは、人々の心身の健康と充実した生活を実現するために、体づくりに不可欠なたんぱく質をさまざまな形で提供しています。これにより、栄養豊かでおいしい食事をサポートし、多くの人々がより良い生活を送ることができる環境を築きます。

01 多様なニーズに応じたたんぱく質の提供

麴・細胞性食品を開発

当社グループは「日本最大級のたんぱく質供給グループ」として、常識にとらわれない自由な発想で、たんぱく質摂取の多様な選択肢を創造・提供していきます。例えば、“畑のお肉”とも言われるたんぱく質が豊富な大豆を使用した商品を開発しています。から揚げやハンバーグなどの調理加工品や魚を使わない代替シーフードなどを幅広く展開しています。さらに、未来の食用たんぱく質源として、「麴」や「細胞」に着目し、これらの培養生産技術の研究や食品開発を進めています。

当社グループのたんぱく質供給のおもな取り組み



ウェルネスサイト「Table for All」

当社グループは、人々の毎日の幸せな生活を支える活動の一つとして、ウェルネス総合サイト「Table for All」で、食物アレルギーケアとヘルスケアの商品を提供しています。

食物アレルギーケアでは、アレルギー専門医監修のお役立ち情報の発信、食物アレルギー管理栄養士による無料栄養相談、米粉パンなどの特定原材料8品目不使用の商品提供を通して、食物アレルギーを持つ方やそのご家族に寄り添うことを目指しています。ヘルスケアでは、畜産資源の健康機能に関する研究をもとに、健康食品という形で社会に提供することで、世界中の人々の健康寿命の延伸とQOL(Quality of life / 生活の質)の向上を目指しています。



Table for All
<https://www.food-allergy.jp/>

「Table for All」で販売している食物アレルギー対応商品(特定原材料8品目不使用)



食物アレルギー検査キットも開発

日本ハム(株)中央研究所は、食物アレルギー対応商品を開発する中で、食物アレルギー検査技術を確認し、これを応用した検査キット「FASTKIT® エライザシリーズ」を開発しました。2002年に検査法の一つとして公的に認められ、現在はVer.IIIとして進化し、食品会社や公的検査機関で広く使用されています。

たんぱく質の提供

02

健やかな暮らしに貢献する商品の開発・提供

社会課題にも対応した商品開発の軸となる「品質方針」と「品質保証規程」

ニッポンハムグループが考える「品質」には、食品として欠かせない安全性(安全品質)やおいしさ(魅力品質)に加えて、社会課題の解決に貢献する視点(社会品質)も含まれます。これらを「品質方針」として明文化し、商品開発の基本としています。この方針に基づき、具体的な視点や判断基準を「品質保証規程」に定め、「健康」「環境」「ユーザビリティ」の3つの観点から、社会品質を商品開発に取り入れています。

「健康」の面では、たんぱく質などの望ましい栄養素の摂取を増やすだけでなく、食べることをためらう理由への配慮や、より良い食事バランスを実現するための開発設計や情報提供にも取り組んでいます。

健康に配慮した開発設計・情報提供の一例

- たんぱく質を豊富に含む商品の提供
- 不足しがちな栄養素を補う商品の提供
- 食物アレルギーや多様な価値観に配慮した商品の拡充
- 塩分や脂質などを抑えた商品の提供



糖質ゼロ・高たんぱく



カルシウム入り



高たんぱく・脂肪0



ビフィズス菌 HN019 使用・カルシウム・鉄入り



食物繊維入り

03

たんぱく質に関する有益な情報の提供

「日ハム式 たんぱく質未来マップ」を開設たんぱく質のこれからをみんなで考えるための情報メディアとして「日ハム式 たんぱく質未来マップ」サイトを立ち上げました。このサイトでは、多様なたんぱく質を供給するための取り組みや、食にとどまらないたんぱく質の可能性を広げる研究などについてご紹介しているほか、必要なたんぱく質量をセルフ計算機でチェックできるコンテンツなども掲載しています。



日ハム式 たんぱく質未来マップ
<https://www.nipponham.co.jp/tanpaku-mirai/>



おいしく楽しくお肉を食べよう!
<https://www.nipponham.co.jp/recipes/meat/>

お肉料理のノウハウや基礎知識を提供

良質なたんぱく質を含んだ、いいお肉をたくさんの人に食べてもらいたい——という思いから、「おいしく楽しくお肉を食べよう!」をコンセプトとしたサイトを開設しています。お肉料理のノウハウやお肉の基礎知識を知ることができるページなどがあります。

さまざまなレシピの提供

約1,500件ものさまざまなレシピを公開し、お客様にたんぱく質を含んだレシピを提案しています。また、時期に合わせた特集レシピも提供しています。



日本ハム(株)WEBサイト レシピページ
<https://www.nipponham.co.jp/recipes/>

体験機会の提供

ニッポンハムグループは、たんぱく質の提供に加え、スポーツイベントや食の体験など、さまざまな機会を創出しています。これらの取り組みを通して、人々の豊かな心と健やかな体へ貢献し、より豊かで充実した生活の実現を目指しています。

01 食育活動

飾り切り教室

日本ハムカスタマー・コミュニケーション(株)は、ハムやウインナーを使った料理教室や飾り切り教室を実施しています。ハムを使った花やウインナーを使った動物・乗り物など、レパートリーは100種類以上にのぼります。教室では、食育講義の内容や実習のレベルを参加者に合わせ、自然の中で育まれる生命(いのち)の恵みに感謝することの大切さをお伝えしています。この活動は、五感で体験することで、食べることを楽しみ、食べることを好きになる機会を提供し、毎日の食卓やお弁当を華やかにするお手伝いをしています。



優勝チームによるプレゼンの様子

02 地域共生・イベント

学生が考案したメニューをFビレッジで販売

北海道文教大学健康栄養学科と日本ハム(株)が連携し、北海道ポールパークFビレッジの当社グループ直営フードホール「tower eleven foodhall by Nipponham」で販売するメニューの開発を、授業の一環として実施しました。学生が考案したメニューの中からグランプリを決定する最終審査では、実際にフードホールでの調理とプレゼンテーションが行われました。グランプリを受賞した「サワークリームオニオンドッグ」は、フードホール内の「HOTDOG FUN」にて販売され、多くの方に好評を頂きました。



03 高齢者のフレイル予防プログラムの提供

加齢に伴い心身の機能が低下し、要介護状態に陥る前段階をフレイルと呼びます。当社グループは、学校法人関西医科大学、(株)平和堂、コガソフトウェア(株)と連携し、2023年から、高齢者のフレイル予防に向けたプログラム「マイナス5歳の健康づくり教室」を開催しています。

このプログラムは、(株)平和堂を利用している高齢者から参加者を募り、(株)平和堂の地域コミュニティスペースで実施しています。たんぱく質を多く含む食事の指導と運動を組み合わせることにより、実践的な行動変容を促し、高齢者の健康維持と生活の質向上への貢献を目指しています。



フレイル予防に向けたプログラム「マイナス5歳の健康づくり教室」

累計回数
869回
累計参加人数
21,450名
※2025年3月末時点



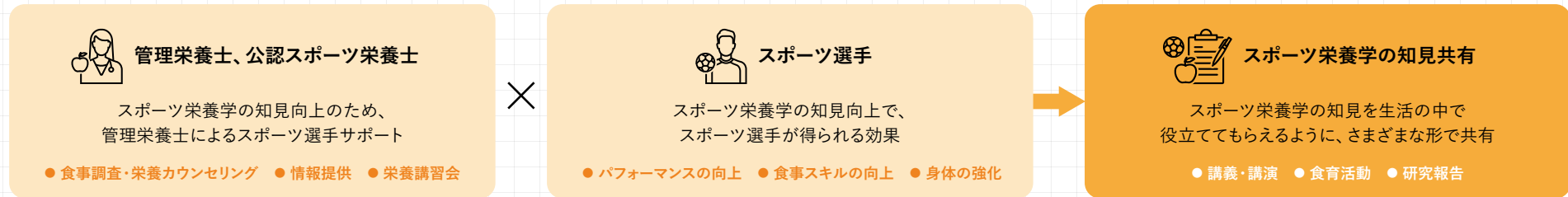
飾り切り教室の様子

飾り切り教室のご案内
https://www.nipponham.co.jp/kazarigiri_kyoshitsu/

体験機会の提供

ニッポンハムグループは、食事やスポーツ活動の支援を通して、心と体の元気を応援するとともに、食とスポーツを通じた新たな価値を創出し、地域や社会の発展とスポーツ振興に貢献します。

スポーツ栄養サポート



01 公認スポーツ栄養士による プロスポーツ選手の育成を「食」の面からサポート

北海道日本ハムファイターズ、セレッソ大阪、セレッソ大阪アカデミーでは、日本ハム(株)所属の管理栄養士・公認スポーツ栄養士による栄養サポートがチーム・クラブの選手育成の一環として取り入れられており、選手個人やチームの状況に合わせたサポートを行っています。栄養サポートでは、体組成データ、食事状況、栄養学の知識、日々のコンディションチェックなどのアセスメント結果に基づいて講習会、個人カウンセリングなどによる栄養教育を行います。さらに、栄養教育の効果を高めるために、指導者や保護者、調理担当者へのサポートを通して、食の環境を整えています。



公認スポーツ栄養士による管理



セレッソ大阪アカデミーでの栄養講習会

02 プロスポーツ選手への栄養サポートを活かし、 地域・社会に向けた栄養管理情報を発信

日本ハム(株)所属の管理栄養士・公認スポーツ栄養士が講師として自治体、学校などの講演やセミナーに登壇し、栄養サポートのエピソードを交えながら、スポーツに取り組む子どもたちと、指導者や保護者といった支える人へ「食べることの楽しさや大切さ」を伝えています。また、栄養士養成課程の学生やスポーツトレーナーを目指す学生に向けて、スポーツ栄養指導の実際を伝える講義を通して、次の世代の育成を支援しています。



社外講演活動



挑戦する組織風土

ニッポンハムグループは、Vision2030の実現に向けて「挑戦する組織風土の醸成」を推進しています。毎年開催する若手開発者対象の「開発甲子園」をはじめ、日常業務においても積極的なチャレンジを奨励し、従業員一人ひとりが“新たな価値の創出”に取り組める環境を整備しています。

働きがいのある職場で挑戦が生まれ、それがVision2030の実現につながっていきます

挑戦する組織風土の醸成に向けて

社会や生活者のニーズは日々変化しており、時代の変化に先駆けて新たな価値を生み出す挑戦をしている企業だけが、成長し続けることができます。そのためには、従業員一人ひとりが、現状のあたりまえを疑い、変えていくことが重要です。まずは普通の業務から、慣習にとらわれず、一歩踏み込む意識づけを進めています。

働きがいのある職場づくり

挑戦する組織風土の実現に向けては、働きやすさを土台とした、働きがいのある職場が必要です。お互いの人権と人格を尊重することや協力し合うことが、働きやすさにつながります。そして、働きがいを高めるために、日常の業務を通じて成長や貢献を実感できるような環境・仕組みづくりに注力しています。

サステナブルな街づくりに挑む

これまでにない、革新的なボールパークを創造する——

ボールパーク事業を牽引してきた(株)ファイターズ スポーツ & エンターテインメント常務取締役の前沢賢に、これまで、そしてこれからの“ボールパークを通じた街づくり”への挑戦について聞きました。

日ハム式 たんぱく質未来マップ
<https://www.nipponham.co.jp/tanpaku-mirai/challenge/02/>

01

世界がまだ見ぬボールパークをつくる—— 北海道ボールパークFビレッジ

単なる野球観戦の場にとどまらず、年齢や国籍を問わず多様な人々が集い、交流し、コミュニティが形成される「共同創造空間」としての街づくりを目指す——2023年3月に開業した北海道ボールパークFビレッジは、まさに挑戦の連続でした。プロジェクトが開始した当初、私たちは、「現状維持はリスク。非連続の成長に向けて舵を切る」ことを心がけました。つまり、札幌ドームでの安定成長に甘んじるのではなく、野球の将来と北海道への貢献、そしてニッポンハムグループへの大きな価値創出のため、あえて非連続の大きな成長へ舵を切る必要があったのです。また、「1ミリの引っ掛かりも蔑ろにしない」姿勢で臨みました。人口が少ない北海道の北広島市への移転には疑問の声もありましたが、徹底的な事例研究と論理的な説明で、事業に対する不安を確信に変えていきました。しかし、開業後も街はまだ全体の30%程度しか完成していません。ですから、まだまだ先に行かなくてはいけないと思っています。当たり前のこともかもしれませんが、このプロジェクトは「夢を描かず、目標を設定する」ものと考えています。「夢」というのは素晴らしい言葉ですが、達成しなくても言い訳ができてしまう。しかし、このプロジェクトは、必ず到達すべき「目標」だと考えています。開業後は、来場者の皆様からの意見を聞くためSNSで「#Fビレッジおじさん」を設け、開業後の1年間で100件以上の改善を実施しました。ただし「柔軟に、そして「エッジ」



- ① 2028年には新駅も開業するなど、着々と進む街づくり
- ② Fビレッジ内では、野球以外にもさまざまなイベントを開催
- ③ 試合がある日もない日もアクティビティを楽しむことができる
- ④ 新たな飲食商業施設「SUNNY TERRACE」

は守り続ける」ことを意識し、お土産の購入や食事などでストレスなく回遊できる“回遊性の高さ”という核となるコンセプトは、譲りませんでした。また、「足かせを作らず自由度が高い環境を作る」ため、若い社員が役職を超えて提案・決裁ができる風土を築いているほか、ビジネスは「9対9で戦うルールではない」との考えから、行政や大学、他の企業など、多くのパートナーと連携しています。さらに、グループ内においても「取り繕わない、本音でぶつかる」を大事にしています。日本ハム本社との連携においても、駅の開業が間に合わないといったネガティブな情報も正直に伝えることで、信頼関係を築きました。開業3年目を迎えた2025年6月には、Fビレッジ内に新たな飲食商業施設「SUNNY TERRACE」がオープンしました。そして、2028年には、新駅開業、大学の移転など、「食・住・遊・学」が融合したサステナブルな街として進化を続けます。私たちも「ファイターズはやるね!」と言われるような価値を追求し、挑み続けます。人生一度きり、挑戦しない人生なんて有り得ませんから。

株式会社ファイターズ スポーツ & エンターテインメント
 常務取締役 開発本部 開発本部長
前沢 賢

中央大学大学院戦略経営研究科修了。パソナ、北海道日本ハムファイターズ事業推進部長、パンフィックリーグマーケティング、横浜DeNAベイスターズ取締役事業本部長などを経て、2015年北海道日本ハムファイターズに復職。北海道日本ハムファイターズの取締役も務める。



物流の未来を拓く

働き方改革関連法の改正もあり、社会課題となっている物流の2024年問題は、ニッポンハムグループにおいても喫緊の課題です。輸送効率化に取り組むことで、当社の強みでもある物流基盤の強化に取り組んでいます。

01 長年の慣習を打ち破る “パレタイズ化”に挑戦する

当社グループは、物流問題に向けて、持続可能な物流基盤の構築に取り組んでいます。これまでは荷物の積み込みや荷卸しといった附帯作業もドライバー自身が担っており、これに2.5~3時間もの時間を要していた長年の慣習こそが、物流継続を困難にする大きな課題でした。

そこで日本チルド物流(株)と日本物流センター(株)は、「パレタイズ化」という抜本的な改革に挑戦しました。これは、荷物をパレットに整理して積み付けることで、ドライバーの手間を省き、本来の運送業務に専念できるようにするものです。最初の頃は、ドライバーの長年の経験に頼っていた積載ノウハウなどを言語化するのに苦労しましたが、試行錯誤を重ねながら最適な運用ルールを確立していきました。その結果、積み込み時間を約2~3時間短縮することに成功し、配送能力の拡大やドライバーの身体的負担の大幅軽減を実現しました。これによって、未経験の協力会社も参入しやすくなり、働き手の幅が大きく広がりました。

出典:Rotary2025年春号
https://www.nipponham.co.jp/corporate/group/rotary/pdf/all_202503.pdf

バーティカル・インテグレーション・システム

安全・安心な商品を効率的かつ安定的に供給するため、日本物流センター(株)が物流拠点として冷蔵・冷凍倉庫を運営し、日本チルド物流(株)が国内外の食肉商品を量販店や飲食店などのお得意先へ輸送。



運送会社に “選ばれる会社”を目指して

日本チルド物流株式会社
 東日本事業部 東京事業所 主任
石橋 和也



「パレタイズ化」は、何十年も続いた運送の慣習を変える大きな挑戦でした。当初、現場ではドライバーが担ってきた手積み・手卸しを別の担当者に任せることに戸惑っていましたが、積み込み時間が短縮され、ドライバーの負担が減り、遠方への配送も可能になったことを実感したときは、みんな大きな達成感を得たようです。今後は、当社の配送経験がないドライバーでも、簡単な指示で目的地まで運べる、よりシンプルな仕組みづくりを目指すなど、運送会社に“選ばれる会社”となることで、物流業界全体の持続可能な未来に貢献していきます。

多様な積み方に対応する、パレタイズルールを構築

日本物流センター株式会社 東京事業所
 業務部 保管業務課 主任
古川 将人



まず、倉庫で働く方たちに「物流の2024年問題」について理解してもらい、当事者意識を持ってもらうことから始めました。パレタイズのテスト運用で最も難しかったのは、商品をパレットに積むルール設定です。トラックの規格ごとに、積む高さやみ出しの許容範囲などを細かく決めていきました。実務では想定外のトラブルも起こりましたが、その都度ルールを見直し、最適化を重ねています。今後は少量多品種の配送が増え、さらに積み方が複雑化することが予想されます。人手や場所など、倉庫の働く環境整備も含め、しっかりと準備を進めていきます。

「開発甲子園®」を開催

既存概念にとらわれない発想力による新たな価値創造、将来を担う次世代担当者の商品開発力強化、未来に向かってチャレンジする風土づくりなどを目的に、若手の開発担当者が新商品のアイデアを競い合う「開発甲子園®」を実施しています。

01 若手開発者が新しいおいしさの価値創造に挑戦

「開発甲子園®」は2018年度にスタートし、2024年度までに12シリーズ27品目を商品化しています。7年目となる2024年度は各エリアの予選を勝ち抜いた若手開発者25名が参加しました。「健康と地球環境に配慮したスナック」「手軽にたんぱく質が取れる朝食食材」「簡単お弁当商材」など、さまざまな工夫を凝らした商品が提案されました。



グラフォア

鶏レバーを活用し、世界三大珍味フォアグラの濃厚な旨味となめらかなくちどけを再現した商品。“フォアグラの常識を覆す”という発想から「グラフォア」と命名。



日本ハム株式会社
加工事業本部 商品統括事業部
技術開発室
上野 瑞城

開発者コメント

Q1. 商品開発のきっかけ、背景

一つは、アニマルウェルフェアの観点からフォアグラの生産を禁止する国・地域が増えており、将来その食文化が失われるかもという危機感を抱いたこと。二つ目に、需要閑散期に食品として利用しきれていない鶏レバーの有効活用手段を考えたことです。この二つの現状から「鶏レバーを活用したフォアグラ代替品」を着想しました。

Q2. 開発の過程で特に苦労したポイントや、試行錯誤した点
最も苦労したことは「滑らかなくちどけと調理後の見た目の両立」です。試作を繰り返して、「焼いても溶けないが、くちどけは滑らか」という絶妙なバランスを実現しました。

Q3. 商品化後の反応で印象的だったこと

お客様からは、社会課題に配慮している点で共感いただくことが多いです。そのような意図で開発した商品なので、非常にうれしいです。また「レバーは苦手だけどグラフォアはおいしかった」という声もあり、鶏レバーの新たな価値として広がってほしいと考えています。

Q4. 開発甲子園を通じて得た経験や学び

初めて企画から製造立ち上げまで関わり、商品化の大変さと達成感の両方を学びました。開発甲子園を通じた商品開発の経験を活かして現在も業務に取り組んでいます。



BOOST NOODLE®

片手で食べられる究極の“タイパ”ラーメン。スパウトパウチに麺、チャーシュー、メンマ、ゼリー状の濃厚魚介豚骨スープが入っており、本格的な味わいを手軽に楽しめる。



日本ハム株式会社
フードサービス
開発営業部 加工事業本部
寺岡 慎ノ介

開発者コメント

Q1. 商品開発のきっかけ、背景

自分自身がゲーム好きで、熱中すると食事が面倒で簡易食などで済ませることがあり、もっと食事らしいものが欲しいと思っていました。無難な商品も考えましたが、上司から「もっと寺岡の個性を出すべきだ」と言われ、じゃあゲーマーが好きなラーメンが片手で吸えたら面白いな、と思ったのがきっかけです。

Q2. 開発の過程で特に苦労したポイントや、試行錯誤した点
常温販売を前提に、おいしくラーメンのように仕上げることに苦労しました。具材や容器のサイズにもこだわり、片手で食べやすいよう試行錯誤しました。また、開発途中で引き継ぐことになったため、ターゲットに刺さるポイントなどを伝えることも難しかったです。

Q3. 商品化後の反応で印象的だったこと

賛否両論ありましたが、最も印象的だったのはプログラマーの方から「めっちゃおもしろそう」と注目いただいたことです。狙った層に届いたことは非常に嬉しかったです。

Q4. 開発甲子園を通じて得た経験や学び

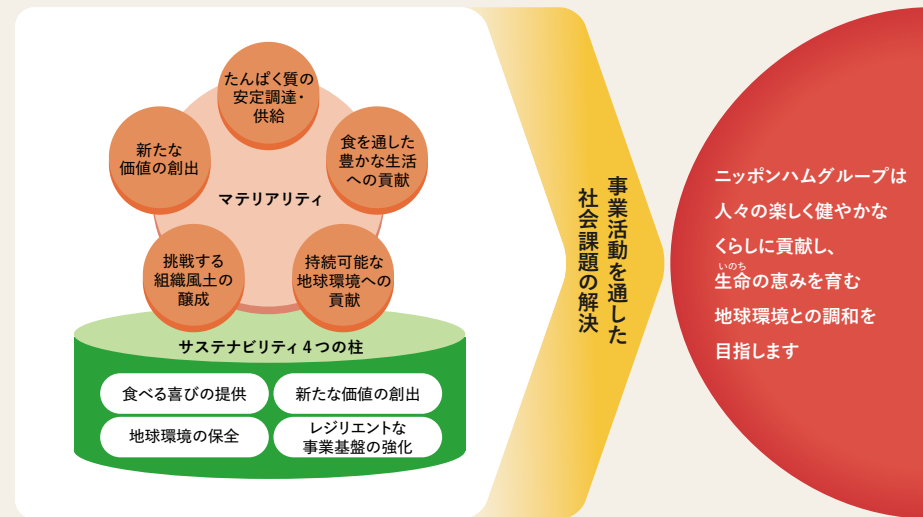
「どんなことでも経験になるんだ」と感じました。個人の趣味と思っていたゲームが新商品につながり、私自身驚いています。「なんでもやってみる」が大事だと気付き、さまざまな経験を積む意識が芽生えました。



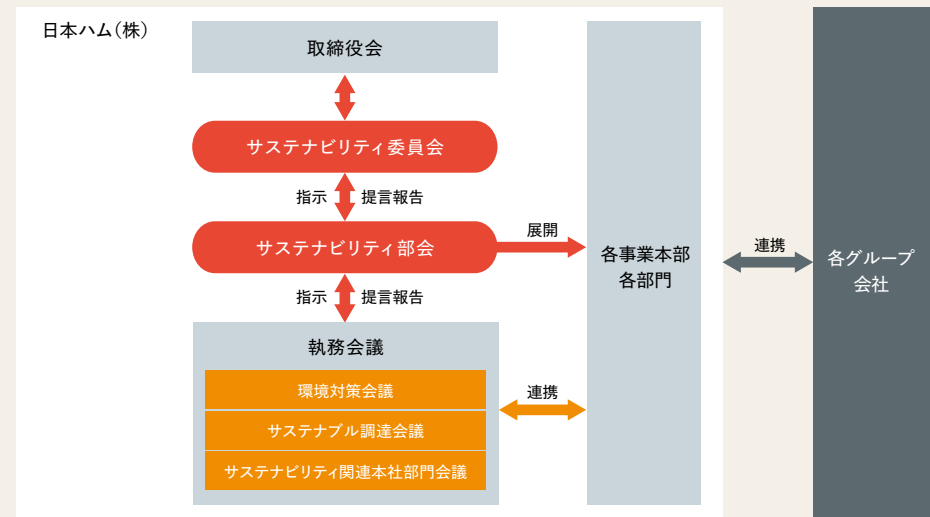
サステナビリティ推進体制

ニッポンハムグループは、日本ハム(株)の取締役会長を委員長とする「サステナビリティ委員会」を設置しています。同委員会は原則として四半期に1回開催しており、ESGに関する知見をお持ちの社外有識者や社外取締役からの意見を伺いながら、サステナビリティに関する方針、戦略の策定、グループ各社の取り組み状況の確認などを行います。また、その内容をまとめ、決定機関である取締役会に諮っています。下部組織であるサステナビリティ

部会は、委員会で話し合われた戦略を具体化し、事業本部の施策に展開しています。環境対策、サステナブル調達、コーポレート部門を中心とするサステナビリティ関連情報の共有は執務会議を設置し具体的施策の落とし込みや各事業本部との連携および進捗管理を行い推進しています。



サステナビリティ推進体制図



会議体ごとの活動

会議体	役割	構成	開催予定
サステナビリティ委員会	<ul style="list-style-type: none"> グループのサステナビリティに関する方針や戦略の検討・策定 ESGに関する取り組み^{※1}の監督 	<ul style="list-style-type: none"> 取締役 社外取締役 事業本部長 社外有識者 監査役 	年4回
サステナビリティ部会	<ul style="list-style-type: none"> 上位経営会議で決定された戦略を事業本部、グループ各社へ落とし込み 	<ul style="list-style-type: none"> サステナビリティ担当役員 各事業統括部長 関係部署部長 	年4回
執務会議	環境対策会議	<ul style="list-style-type: none"> 環境方針に基づく重点テーマ^{※2}に関する議論、提言および目標管理 環境情報関連開示規制への対応(TCFD、TNFDなど) 	年12回
	サステナブル調達会議	<ul style="list-style-type: none"> 調達活動の持続可能性およびサステナブル調達の実効性向上 	年4回
	サステナビリティ関連本社部門会議	<ul style="list-style-type: none"> 事業のリスク予防やレジリエントな体制構築のためのコーポレート関係部署間での情報共有 人権デュー・ディリジェンスの対応 	年4回

※1 マテリアリティ施策および進捗、環境マネジメント、人権マネジメント、人財戦略、サステナブル調達、アニマルウェルフェア、その他サステナビリティ関連案件

※2 環境方針に基づく重点テーマ：気候変動、プラスチック削減、水リスクおよび使用量の削減、食品ロス削減、廃棄物削減、生物多様性

マテリアリティの目標・進捗

マテリアリティ	課題	施策	目指す姿	2024年度結果
たんばく質の安定調達・供給	畜肉の安定調達・供給	<ul style="list-style-type: none"> ● 畜肉の安定した供給量の拡大 ● 疾病発生の未然防止への継続的取り組み 	国内産畜肉の販売数量伸長率 2023年度比 104% (2026年度)	103%
	持続可能な畜産の実現	<ul style="list-style-type: none"> ● 農家への支援・共創 <ul style="list-style-type: none"> ・ PIG LABO[®]、鶏生産事業における技術指導 ・ スマート畜産などの新たな技術の開発と活用 		
食を通じた豊かな生活への貢献	多様化するライフスタイルや価値観への対応	<ul style="list-style-type: none"> ● 多様なニーズに合わせた商品の開発、提供 ● 笑顔あふれる食体験の提供 ● 日本で培った知見を各国・地域に浸透 	<ul style="list-style-type: none"> ● ハムソーセージ、加工食品の主要コンシューマー商品のうち、Mealin'Good[®]*1対象製品を50% (2026年度) ● 海外加工品事業売上伸長率 2023年度比 200% (2026年度) 	19.5%
	食課題解決への貢献	<ul style="list-style-type: none"> ● 健やかなからだづくりに貢献する商品の開発、提供 		112.8%
持続可能な地球環境への貢献	気候変動への対応	<ul style="list-style-type: none"> ● 化石燃料由来のCO₂削減 (Scope1、Scope2) 	国内 2013年度比 29%削減 (2026年度)	24.1% 減
			国内 2013年度比 46%削減 (2030年度)	
			海外 2021年度比 17%削減 (2026年度)	5.7% 減
			海外 2021年度比 24%削減 (2030年度)	
		<ul style="list-style-type: none"> ● 家畜由来温室効果ガス削減 ● 自社農場での施策展開 	—	共同研究 ● 牛メタンガス (北海道大学) ● 豚メタンガス (徳島大学)
省資源の推進	<ul style="list-style-type: none"> ● プラスチック使用量削減 対象範囲: 容器包装リサイクル法対象商品のうち、化石燃料由来の包装資材 	国内 2013年度比 17%削減 (2026年度)	34.2% 減	
国内 2013年度比 20%削減 (2030年度)				
新たな価値の創出	食とスポーツによる新たな価値の提供	<ul style="list-style-type: none"> ● 北海道ポールパークFビレッジにおける、食品事業とスポーツ事業を核とした街づくりへの取り組み 	Fビレッジ内の施設・サービスの充実による来場者数および定住人口の増加 (2030年度) ^{※2}	来場者数: 約419万人 定住人口: —
	たんばく質の可能性を広げる事業の創造	<ul style="list-style-type: none"> ● R&D強化による価値創造 ● さまざまなたんばく質の可能性の探索 	事業立ち上げと収益化 (2030年度)	事業戦略と紐づいた全社R&D戦略を策定
			商品化に向けての技術確立 (2030年度)	麩や細胞性食品の研究を進める
挑戦する組織風土の醸成	変革型経営人材の育成、獲得	<ul style="list-style-type: none"> ● 役員評価項目を見直し、経営者サクセッションプランの強化 	変革、挑戦、従業員エンゲージメントの取り組み進捗 (2030年度)	1. 戦略的な採用・選抜・育成 <ul style="list-style-type: none"> ● 母集団形成 ● 選抜・育成の仕組み強化 2. 個の成長促進 <ul style="list-style-type: none"> ● 成果に応じた適正評価・処遇 ● キャリア自律・キャリア充実 ● 海外人事制度の一部改定
	多様な人材の活躍推進	<ul style="list-style-type: none"> ● 一人ひとりの挑戦を促し認める仕組みの強化、浸透 ● 多様な個が尊重され、生き生きと活躍できる環境づくり 	重点管理項目の進捗 (2030年度)	

※1 「Mealin'Good」はフィーリングッドにミールを掛け合わせ「人も地球も心地よく、より良い毎日へ。」という想いを込めたニッポンハムグループブランド ※2 来場者数: 1月～12月で計算。定住人口: 2030年度北広島市 (2023年10月比)

ニッポンハムグループの製品

当社グループの事業は、ハムやソーセージの製造から始まりました。

今では食肉、加工食品、水産加工品、乳製品など「食」に関するさまざまな領域へと広がり、多様な場所で皆様に「食べる喜び」をお届けしています。



会社概要

世界 **16** の国・地域に
拠点を展開※1



世界に誇るビジネスモデル「バーティカル・インテグレーション・システム」



生産・飼育から、処理・加工、販売までを自社グループにて一貫して行う「バーティカル・インテグレーション・システム」がグループの最大の強みです。これによって高付加価値の食肉、ハム・ソーセージを提供するほか、畜産の副産物から抽出したエキス調味料、コラーゲンなどの機能性素材の製造・販売なども行っています。

グループ会社数※2 **72** 社 | 国内46社 海外26社

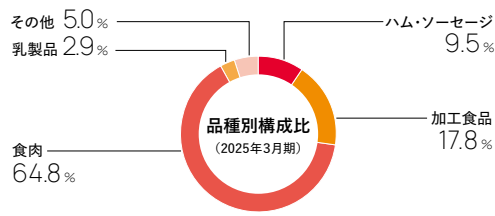


グループ従業員数※3 **25,947** 名 | 国内20,476名 海外 5,471名



商号	日本ハム株式会社 / NH Foods Ltd.
本社所在地	大阪市北区梅田二丁目4番9号 プリーゼタワー
代表取締役社長	井川 伸久
設立年月日	1949年5月30日
資本金	36,294百万円 (2025年3月31日現在)
決算期	3月末日(年1回)
売上高	単体: 848,916百万円 / 連結: 1,370,553百万円 (2025年3月期)
株主総数	56,591人 (2025年3月31日現在)

グループ連結売上高 **1兆3,705** 億円



※1 国名は駐在事務所含む / 2025年4月1日現在 ※2 持分法適用会社含む / 2025年4月1日現在 ※3 平均臨時雇用者数含む / 2025年3月31日現在

対象範囲

日本ハム(株)および国内外の連結子会社72社
(2025年3月31日現在)

対象期間

2024年4月1日～2025年3月31日

掲載内容は、一部報告対象期間以前・以後の情報を含みます。

発行

2025年10月

お問い合わせ先

日本ハム株式会社 サステナビリティ部

将来情報に関する留意事項

本レポートに記載されている将来に関する記述は、現時点で入手可能な情報および当社が合理的であると判断する一定の前提に基づいたものであり、実際の結果は今後さまざまな要因によって大きく異なる可能性があります。



たんぱく質を、もっと自由に。

Nipponham Group Vision 2030



関連情報のご案内

WEBサイトを通じてステークホルダーの皆様にさまざまな情報をお届けしています。



日本ハム(株)WEBサイト
サステナビリティページ

<https://www.nipponham.co.jp/corporate/sustainability/>



統合報告書

<https://www.nipponham.co.jp/corporate/ir/library/annual/>



Data Book

<https://www.nipponham.co.jp/corporate/sustainability/library/>

