

オランダ王国大使館主催  
蘭日シンポジウム「持続可能な食料生産」第2弾  
代替タンパク質

サステナブル事業ならびにプラントベースミートの  
の取り組みについて

2024年6月24日  
日本ハム株式会社



(1) 日本ハムグループについて

(2) サステナブル事業のブランド展開と  
プラントベース肉の活動



Unleash new potentials for protein

NH Foods Group Vision 2030

# 企業情報

## | 企業理念 |

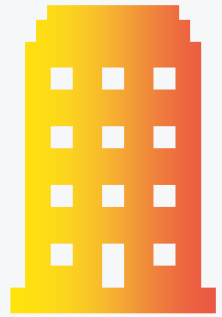
1. わが社は、「食べる喜び」を基本のテーマとし、時代を画する文化を創造し、社会に貢献する。
2. わが社は、従業員が真の幸せと生き甲斐を求める場として存在する。

## | 経営理念 |

1. 高邁(こうまい)な理想をかかげ、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。

|      |   |
|------|---|
| 会社名  | 日本ハム株式会社  |
| 設立   | 1949年5月30日  |
| 資本金  | 362億9,400万円   |
| 代表者  | 井川伸久  |
| 従業員  | 連結 27,050人<br>単体 2,198人<br>注：平均臨時従業員数を含む  |
| 主要事業 | <ul style="list-style-type: none"><li>• 加工食肉（ハム・ソーセージ等）、調理食品（レトルト食品、調理済み食品等）の製造・販売</li><li>• 家畜の飼育、生鮮肉の加工・販売</li><li>• 乳製品・水産物の製造販売</li></ul> |
| 本社   | 大阪市北区梅田二丁目4番9号ブリーゼタワー   |
| 電話   | +81-6-7525-3026   |

# 一目で分かる企業データ



創業年数

81年



特許出願件数  
(2021年度)

18件



女性管理職の割合  
(2022年度)\*

9.8%

\* NHフーズのみの数字(非連結)。



従業員数 (連結) (2023年3月31日現在)

27,050人

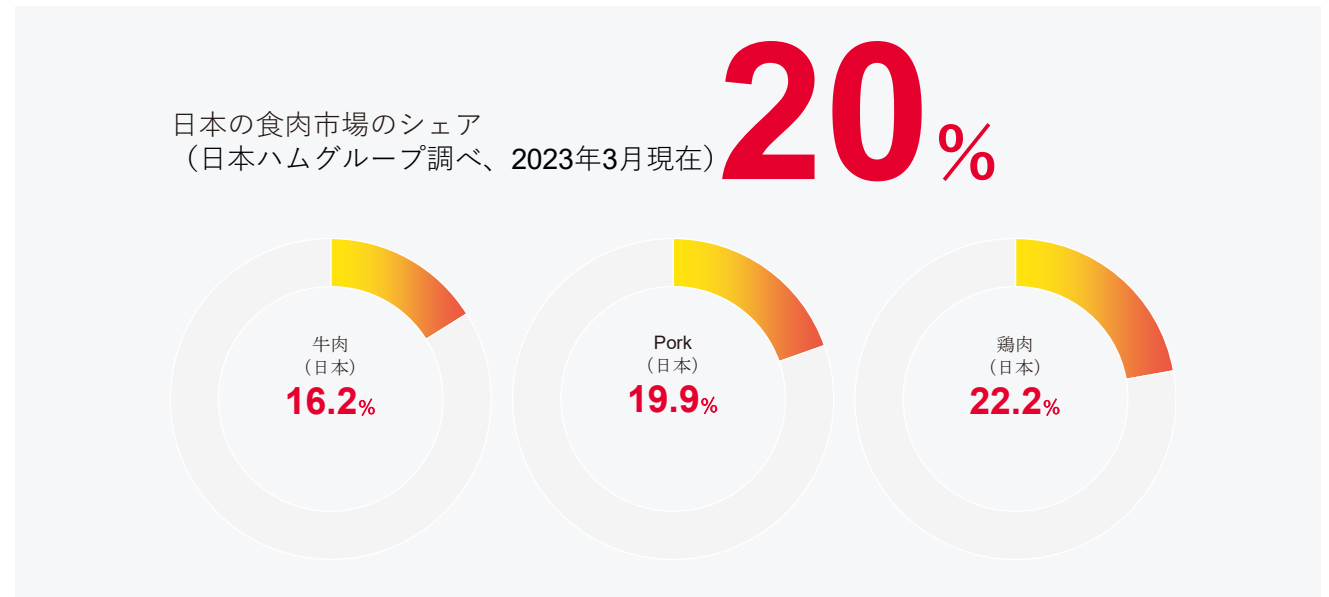
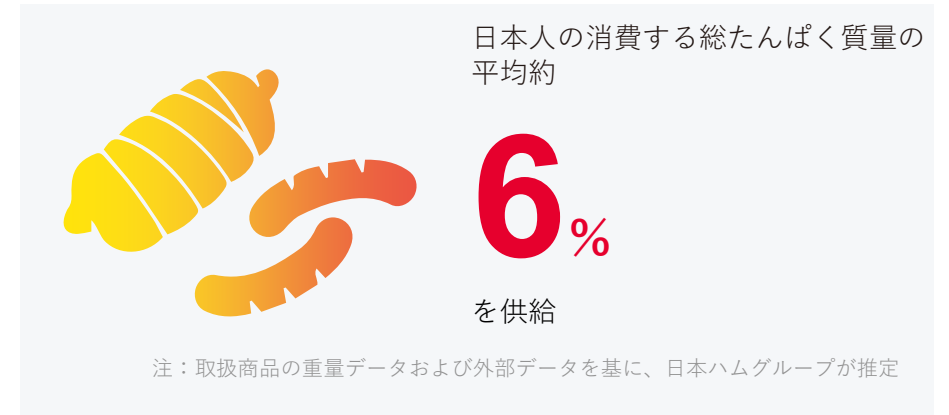
日本：21,068人  
海外：5,982人

事業所数  
(2023年4月現在、  
連結事業含む)

501か所



# 一目で分かる企業データ



# 沿革

2022年3月、日本ハムグループは1942年に「徳島食肉加工場」として創業してから80周年を迎えた。現在では、生肉、加工食品、乳製品、水産物、調味料など、幅広い種類の製品を供給している。

**1966年**  
当社初の消費者ブランド誕生



消費者ブランド「ウイニー」

**1977年**  
海外事業展開スタート



ワイアラ牧場

**1985年**  
本格ソーセージマニアのための「シャウエッセン」粗挽ぎウィンナー発売



シャウエッセン

**1997年**  
アレルギーフリー製品を発表



アピライト

**2006年**  
統合によって実現したプレミアムギフト「美ノ国」の発売



美ノ国

**2020年**  
拡大する代替肉需要への対応開始



NatuMeat (ナチュミート)

## 1940年代～ 1970年代～ 1990年代～ 2000年代～ 2010年代～ 2020年代～

戦後の食糧難の中で良質なたんぱく質を供給

新たな食カテゴリーや海外市場への進出を通じて、新たな食文化の進化に貢献する

ライフスタイルの多様化に伴う商品ラインナップの拡充

牛肉偽装問題への対応として、品質No.1へのコミットメントを表明。

高付加価値商品の導入による食の未来への新たな道の創造

10年先、20年先の食の未来に注目

1942年 創業

1968年 生肉農業への進出

1971年 加工食品事業に参入

1981年 水産加工事業への進出

1992年 酪農製品事業への進出

2002年 国産鶏肉の主要ブランドとして「桜姫」シリーズをスタート

日本ハムグループ内で牛肉の偽装表示問題が発覚し、コンプライアンスシステムとガバナンスが強化された

2019年

シャウエッセンブランド初のエクステンション

2021年 ビジョン2030の策定—「たんぱく質を、もっと自由に。」

養鶏事業の開始

1973年 日本ハムファイターズベースボールクラブ設立

1988年 オーストラリアに統合システムを導入

2004年 北海道日本ハムファイターズ設立  
ホームグラウンドを東京から北海道へ移転

2022年 マリンフーズ株式会社の売却

2023年 「北海道ボールパークFビレッジ」のオープン



# 日本ハムグループ 「Vision 2030」

日本ハムグループは、企業理念の実現に向けた取り組みのマイルストーンとして「ビジョン2030」を策定。



日本ハムグループは、従来の領域を超えた新たな発想を解き放ち、生命の活力としてのたんぱく質の新たな可能性を広げていきます。  
環境と社会に配慮した食料の安定供給を図りながら、「食べる喜び」をもっと自由に実感できる多様な食生活の創造に努めます。

## マテリアリティ（重要課題）とゴール

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>たんぱく質の安定調達と供給</b>  | 私たちは、畜産業が抱える課題に真摯に取り組み、人間の生命維持に不可欠なたんぱく質を将来的にも安定的に供給することを約束します。                 |
| <b>食を通じた豊かな生活への貢献</b> | 社会の変化を的確に捉え、お客様の期待を超える商品とサービスを提供します。潜在的なニーズを発見し、型にはまらない自由な発想で、新しい「食べる喜び」を創造します。 |
| <b>持続可能な環境への貢献</b>    | 私たちは自然と生命の恵みに感謝し、豊かな地球環境を次世代に引き継ぐため、サプライチェーンを通じて環境問題の解決に積極的に取り組んでいきます。          |
| <b>新たな価値の創出</b>       | 固定観念から離れて、さまざまなパートナーと協力し、これまでにない製品、サービス、体験という形で新たな価値を創造します。                     |
| <b>挑戦する組織風土の醸成</b>    | 多様な社員一人ひとりが主体性を持ち、変革に挑戦し続けられる企業風土を醸成していきます。                                     |

「Mealín' Good（ミーリングッド）」という名称は、日本語の響きの良さと、食を通じて気分良く（Feeling good）楽しい時間を過ごすという思いを込めて付けられました。

人も地球も心地よく、  
より良い毎日へ。

Mealín'  
Good

# 限りある資源を有効活用

「鶏レバーを食用に利用し切れていない」という課題を解決する一方、「フォアグラの生産には強制給餌が必要」という課題も解決する、鶏レバーを使った代替フォアグラ「グラフォア」を研究開発し、2023年に発売。

サステナブルフードとして多数のメディアで紹介され、年末に翌年のヒット商品を占うランキングにもランクインした。



Action  
01



## 限りある資源を有効活用

生命（いのち）の恵みを余すことなく使い切り、自然の恵み、豊かな自然、良好な環境を守るため、限りある資源を大切に活かし、持続可能な社会を実現するための取り組みや商品開発などを進めています。

## グラフォア

Action  
01



フォアグラは世界三大珍味として有名な食材ですが、持続的な提供が難しいという課題を抱えています。また、鶏レバーは需要が少ない時期には食品として利用しきれず、付加価値のある新たな用途の提案が求められています。これらの現状を改善し、生命（いのち）の恵みを余すことなく使い切るために、ニッポンハムグループの知見と特許申請中の技術で、鶏レバーを活用したフォアグラ代替商品「グラフォア」を開発しました。フォアグラが好きの人、食べたいと思う人がこれからも自由にフォアグラのおいしさを味わえる新しい選択肢を作っていきます。

今後も、新たな商品開発を通じて、限りある資源の有効活用に真摯に向き合い、行動をしていきます。

# 食の新たな選択肢の提供

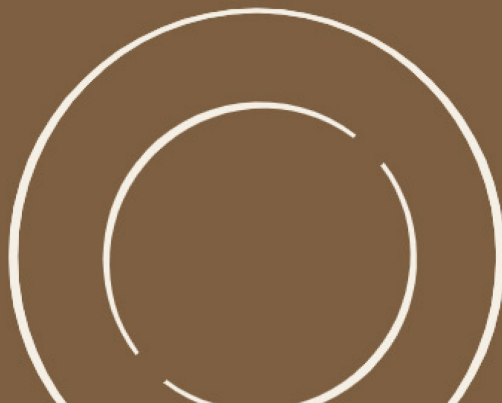
## ・代替肉技術開発

畜産由来の精肉が持つ様々な課題に対する、新たな選択肢として注目される代替肉にも、プラントベースや培養など様々な切り口でチャレンジ。

## ・大豆ミート

大豆等の植物由来でアニマルフリーの肉加工品代替食品、魚加工品代替食品を開発する技術を磨いている。

Action  
02



## 食の新たな選択肢を増やす

世界的な人口増加による食肉需要の拡大に加え、食生活の多様化が進み、たんぱく質摂取における選択肢拡大のニーズが高まっています。ニッポンハムグループは将来にわたって安定してたんぱく質をお届けするために、「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、生きる力となるたんぱく質の可能性を広げ、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。

Action  
02



## ナチュミート

ニッポンハムグループでは、“畑のお肉”ともいわれる、たんぱく質が豊富な大豆などプラントベースで肉や魚を代替した商品を開発。これまでのハム・ソーセージ技術を最大限活かした独自の水戻し製法の確立やオリジナルフレーバーの開発により、本物の肉や魚のような食感・風味を感じていただける商品となりました。

ハンバーグやフィッシュフライなどの加工食品を発売し、お肉に限らず魚のような味や食感の再現など、今後も食肉加工で培ってきたノウハウを活かし、プラントベースミートのおいしさを追求していきます。

# ナチュミート ラインナップ

- 大豆ベースのから揚げやハンバーグ、フィッシュフライ等を量販店向けに製造販売している。



## フィッシュフライ

魚肉を使わずに作ったフィッシュフライです。白身魚のようなふわっとした食感を再現しました。オープントースターで簡単に調理できます。

[商品詳細を見る >](#)

## 原材料名

粒状大豆たん白（国内製造）、でん粉、植物油、小麦粉、にんにく、清酒、しょう油、しょうが、食塩、酵母エキス、パン粉、デキストリン、粉末しょう油、香辛料、砂糖、発酵調味料、ゼラチン、卵白末、濃縮りんご果汁、揚げ油（植物油）／加工デンプン、調味料（アミノ酸等）、メチルセルロース、pH調整剤、ベーキングパウダー、着色料（カラメル、カロテノイド）、増粘剤（キサンタンガム）、香料、（一部に卵・乳成分・小麦・ごま・大豆・りんご・ゼラチンを含む）

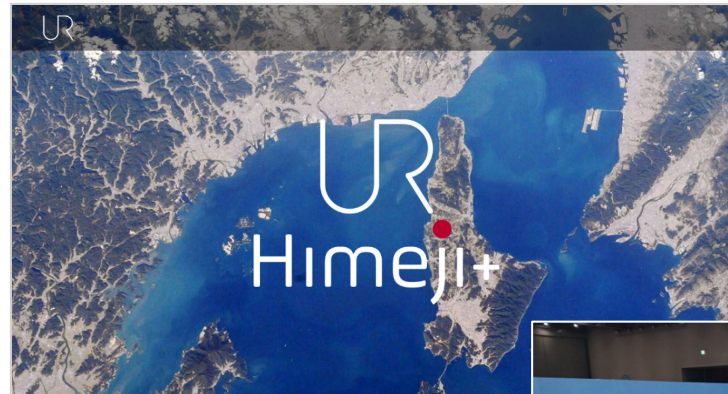
# プラントベースまぐろ

- ・加工品にとどまらず、素材として味わう「まぐろ（刺身）」をプラントベースで再現する技術も開発している。本年中の発売を目指しているが、既にメディアからの取材が多数あり興味の高さを感じている。



# 世界銀行 国際会合 in 姫路

「プラントベースまぐろ」「ナチュラルフィッシュフライ」「グラフォア」が、兵庫県姫路市で開催された「世界銀行 防災グローバルフォーラム UR2024」において、6月18日ランチセッションの食事として採用された。食のサステナブルにつながる取組と評価され、嬉しく思っている。



UNDERSTANDING RISK GLOBAL FORUM  
June 16 - 21, 2024  
Himeji, Hyogo Prefecture, JAPAN



Thank you for  
your attention.