



「美味しさの感動と健康の喜び」

日本ハムファクトリー株式会社

Nipponham Factory Company Profile

会社
案内





代表取締役社長
増田 恒政

当社はニッポンハムグループのハム・ソーセージ事業の核となる会社です。シャウエッセンを中心としたNipponham 商品を製造しています。全国のハム・ソーセージの6個に1個は日本ハムファクトリー株式会社の商品であり、日本最大のハム・ソーセージ製造会社です。

生命の恵みに感謝し、お客様の期待を越える商品やサービスを提供し、「美味しさの感動」と「健康の喜び」を提供し続けます。その実現に向け、当社は品質に妥協せず「食べる喜び」を基本のテーマとし、全工場で「HACCP」「ISO14001」「ISO9001」を認証取得しております。また、食品安全については「FSSC22000」を既に茨城工場で認証取得しており、他工場についても現在取得に向けて推進しております。

食を取り巻く環境はお客様の多様化と経済のグローバル化にともない変化しています。商品の「安全」と「高品質」を確保して、お客様の「安心」と「信頼」を得ることが当社の使命です。品質にこだわりを持ち、環境への配慮や地域との共生をはかり、社会的責任を果たしていきます。

お客様視点に立った企業活動で「お客様満足」を追求し、皆様に愛される商品づくりや期待を超える商品の開発に力を入れています。従業員一人一人が責任とプライドを持ち一丸となって取り組んでいます。



ニッポンハムグループが共有する 理念・指針

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、縁を上げ、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。

グループブランドの約束

おいしさの感動と健康の喜びを
世界の人々と分かち合いたい

私たちは
いのち
生命の恵みを大切に、品質に妥協することなく
「食べる喜び」を心を込めて提供する

そして、時代に先駆け食の新たな可能性を切り拓き
楽しく健やかな暮らしに貢献する

行動指針

食を通して社会に貢献するニッポンハムグループの一員として、自覚と誇りを持って行動する。

わたしたちは、

1. 常にお客様の立場で考え、行動する。
2. 社会からの信頼に対して誠実に行動する。
3. 時代の変化を先取りし、積極果敢に挑戦する。
4. 高い目標を持ち、熱意と創意工夫でやり遂げる。
5. 自己を磨き、互いを高め、結束して事にあたる。

会社概要

日本ハムファクトリー株式会社はニッポンハムグループでハム・ソーセージを中心とした食肉加工品の製造を担っています。当社は、2012年10月に、日本ハムファクトリー株式会社(静岡・長崎)が日本ハム株式会社4工場(茨城・兵庫・小野・徳島)の事業を承継し、新たなスタートをきった会社です。ものづくりの原点に立って、主力のシャウエッセンをはじめ様々な食肉加工品を製造しており、さらに茨城工場では「下館工房」、長崎工場では「長崎浪漫工房」という独自の工房を所有し、こだわり商品の製造・販売や商品開発も行っております。全国5工場で人材・技術の交流を積極的に行い、より安全で安心できる付加価値の高い商品づくりに日々努力しています。

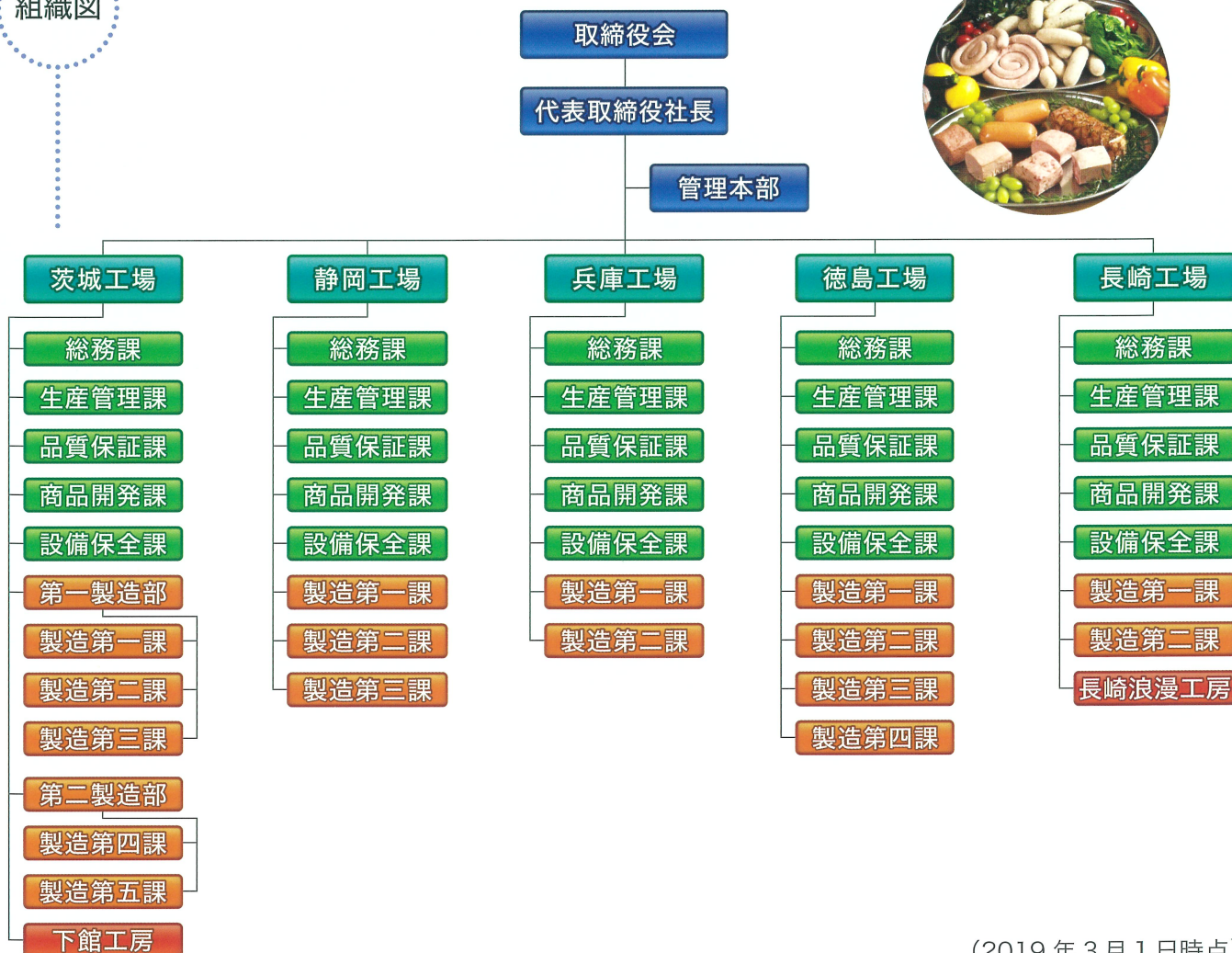
会社概要

社名 日本ハムファクトリー株式会社
 本社所在地 静岡県榛原郡吉田町大幡 350-3
 設立年月日 1985年2月7日
 資本金 10億円
 代表者 増田 恒政
 業種 食品製造業
 事業内容 ハム・ソーセージの製造・開発
 (シャウエッセン、豊潤、ウイニー、美ノ国等)
 売上高 805億円(2018年3月)
 従業員数 総数 約2,300人(2018年4月)
 事業所 茨城工場、静岡工場、兵庫工場
 徳島工場、長崎工場、管理本部

沿革

1942年 3月 徳島食肉加工場を設立(現 徳島工場)
 1963年 4月 日本ハム(株)茨城工場を設立
 1969年 5月 日本ハム(株)兵庫工場を設立
 1978年 3月 長崎日本ハム(株)を設立
 1985年 2月 静岡日本ハム(株)を設立
 (現 日本ハムファクトリー(株))
 1986年 7月 静岡日本ハム(株)を操業
 1996年 2月 日本ハム(株)小野工場設立
 2010年 10月 長崎日本ハム(株)と合併し商号を
 日本ハムファクトリー(株)に変更
 2012年 10月 日本ハム(株)4工場
 (茨城、兵庫、徳島、小野)の事業を承継
 (株)ジャバスより下館工房を引き継ぐ
 2014年 4月
 2016年 10月 小野工場と兵庫工場を統合し「兵庫工場」設立

組織図



(2019年3月1日時点)

商品紹介

日本ハムファクトリー株式会社では、高品質・高付加価値な商品を製造・開発しています。

ソーセージ



アンティエ
レモン&パセリ



シャウエッセン
ホットチリ



シャウエッセン



豊潤
ウインナー



ウイニーミニ

ハム



シンスライス
超うす切り
サラダローズハム



彩りキッチン
ローズハム



美ノ国
熟成ローズハム
熟成ももハム



ヘルシーキッチン
ZEROplus
糖質0 ロースハム



美食の定番
切り落とし
ホワイトももハム

ベーコン・焼き豚・その他



美食の定番
切り落とし
ざく切りベーコン



ヘルシーキッチン
グリーンラベル
減塩ハーフベーコン



もう切ってますよ！
焼豚



あらびき
グルメイdstステーキ



ミートデコレ
スモークタン

安全・安心の取り組み

安全・安心な商品をお客様に届けるために



ニッポンハムグループでは、安全な商品をお届けすることが社会的責任と考えています。そのために、安全審査・品質監査・安全検査の3つの機能を有機的に連携させ、それに関わる人財を育成しています。安全を確保するためのシステムとして、グループ全社で取り組んでいます



ラインふき取り検査



アレルギー検査



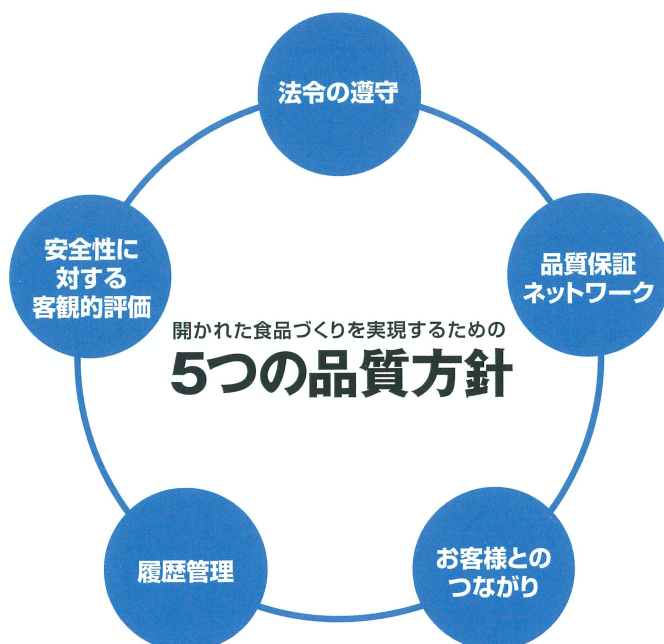
微生物検査



官能検査

もっともっと開かれた食品づくりへ。

OPEN 品質



ニッポンハムグループでは「お客様視点で商品の安全と高い品質をお届けし、お客様が必要とする情報をできる限りお知らせする、開かれた食品づくりを実現する」という信念のもと、「OPEN 品質」※体制を整えています。

そして、「満足・感動の品質」を目指して5つの品質方針を掲げ、ニッポンハムグループすべての事業を有機的に連携させることで、農場から食卓までお客様視点に基づいた品質保証ネットワークを構築しています。

※「OPEN 品質」

①OPEN

お客様の立場から、知りたい情報をできるだけ開示する。

②品質

お客様が要望する、安全、安心、おいしさ等の価値

CSRの取り組み

良き企業市民として

工場見学 (OPENファクトリー)・手作り教室

「人輝く 食の未来」の実現を目指す、食づくりの現場をご紹介します。日本ハムファクトリー株式会社では開かれた食品づくりを実現する取り組み「OPEN 品質」の一環として、工場見学 (OPEN ファクトリー) を全国3か所で行っています。「安全とおいしさ」を体験しに是非見学にお越し下さい。心よりお待ちしております。



地域清掃活動



近隣住民と協力してボランティア活動を実施しています。工場近辺の川の清掃、そして付近の草刈りとごみ拾いなどを定期的に行っています。



「みんなの森林」活動



林野庁の「法人の森林」制度を利用し、国有林の一部を借り受けています。その場所を「みんなの森林」と名付けニッポンハムグループ従業員が中心となって活動しています。



日本ハムファクトリー株式会社の事業所拠点





日本ハムファクトリー株式会社

管理本部

〒308-0042 茨城県筑西市みどり町 2-1-1
TEL(0296)24-1102 FAX(0296)24-1192
<http://www.nipponham-factory.co.jp>

日本ハムファクトリー株式会社徳島工場概要

- 1.事業場名称 日本ハムファクトリー株式会社徳島工場 (Nipponham Factory, Co.,Ltd. Tokushima Plant)
- 2.代表者 徳島工場長 なおい つよし
直井 剛
- 3.所在地 〒779-3223 徳島県名西郡石井町高川原字高川原838-1
電話 088-674-4186 ファクシミリ 088-674-7577
- 4.沿革 (1)昭和17年3月 創業者大社義規が徳島市寺島本町に徳島食肉加工場を創設
(2)昭和26年 徳島ハム株式会社設立
(3)昭和38年 徳島ハム、鳥清ハムが合併し日本ハム株式会社設立
(4)昭和49年 徳島市内から名西郡石井町に工場新築移転
(5)昭和50年 JAS認定工場取得
(6)平成8年 特定JAS認定工場取得
(7)平成10年 総合衛生管理製造過程(HACCP)承認
(8)平成13年 ISO14001認証取得
(9)平成24年(10月) 「日本ハム株式会社」から分社化し、「日本ハムファクトリー株式会社」となる
(10)平成25年(6月) ISO9001認証取得
市場でのシェアアップ、ならびに関西・中四国地区への販路拡張に伴い、
設立以来6回にわたる工場増改築を重ね現在に至る

- 5.工場規模 (1)工場面積 65,805㎡ (19,941坪)
(2)工場延建築面積 28,715㎡ (8,702坪)
(3)厚生棟面積 10,000㎡ (3,030坪)
(4)生産能力 年間15,000t

6.主な製品



あらびきグルメステーキ



もう切ってますよ！焼豚



シャウエッセン



シャウエッセンホットチリ



美味豊潤ハーフベーコン これは便利 ロースハム



糖質ZEROシリーズ



ロースハム



ベーコン



あらびきウイナー



切り落としももハム



もう切ってますよ！焼豚

ミートコレクションシリーズ



切り落とし焼豚



切り落としスモークタン

美食の定番シリーズ



ローズハム



ホワイトももハム



バストミホークハム

ギフト製品



美/国



本格派

業務用製品



シャウエッセン



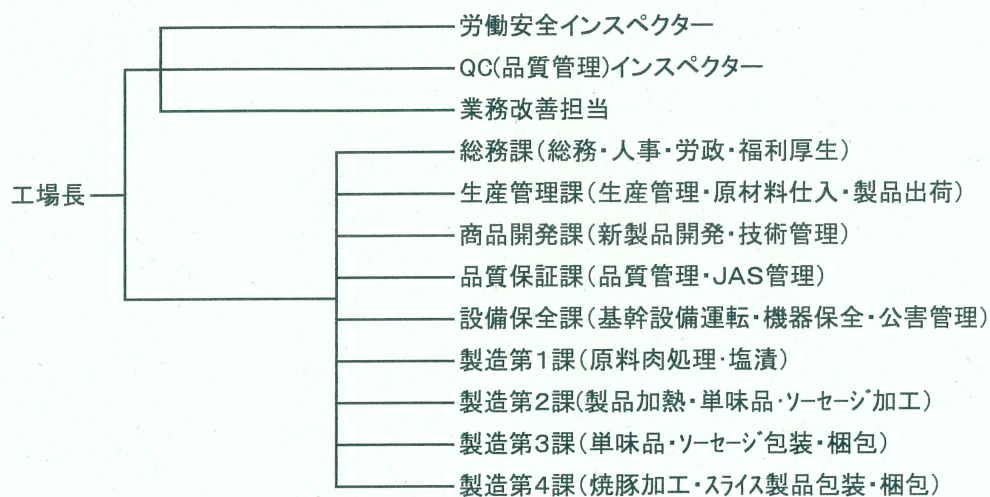
もう切ってますよ 赤ウイナー

この他にも、
多数の製品を生産して
います。

7.人員構成

職員区分	人数	比率
管理職	15名	2.21%
一般職	110名	16.20%
正社員計	125名	18.41%
パートナー	199名	29.31%
パートタイマー (エルダ含む)	116名	17.08%
アルバイト	36名	5.30%
技能実習生	58名	8.54%
直雇用計	534名	78.65%
派遣	145名	21.35%
合計	679名	100.00%

8.工場組織



9.協力会社

6社 約60名

原材料荷役、原料肉処理、機械機材洗浄、製品輸送、環境整備等を委託

10.福利厚生施設

食堂厚生棟、健康管理室、男女休憩室(和室)、売店、自動販売機コーナー
従業員用駐車場(600台分)、グラウンド、緑地公園、更衣室、クリーニング場

データは2019年7月16日現在のものです