

健康と豊かな食生活に奉仕する

日本ハム



のごあんない



日本ハム株式会社

ごあいさつ.....	1
日本ハムの沿革・事業内容・業績.....	3
恵まれた自然環境のなかで.....	4
近代的な工場と讃められるよりも.....	5
製品への愛情それは製造工程の1つ1つに反映しています.....	6
製品のごあんない.....	8
世界の味(スイフト製品)を日本のご家庭に.....	10
躍進する規格肉部門.....	11
消費者のみなさまとともに考える.....	12
おいしさを演出する奥様のために.....	13
積極的なPR活動.....	14
明るく、健康な仲間たち.....	15
がんばれ!! ファイターズ.....	16

VISION

みなさまと共に考える明日の豊かな食生活

G N P 第 2 位 というめざましい高度成長をとげたわが国の経済は、いま、成長経済から安定経済へ移行するために大きな変動期を迎えていきます。一方、国民の食生活をみると、そこには量から質への転換、そして動物性蛋白質摂取量の著しい増加がみられ、この面でも近代化、多様化が急速に進んでいます。

このような情勢のなかにあって当社は、国民の食生活の向上に奉仕する総合食肉メーカーとして、着実に業績を伸ばしてまいりました。

生産面では、ハム・ソーセージ生産を中心に施設の近代化合理化を完了し、原料確保の体制も、国内ばかりでなく広く海外に原料基地を開拓して

その充実をはかりつつあります。また、米国ソフト社と業務提携を結び、両社の技術の結晶として開発されたソフトブランド製品は、高級化志向時代、国際化時代の先鞭をつけ、トップ商品として順調な伸びを示しています。

食肉加工品の分野の自由化は、今後一層推進されてゆくことでしょうが、当社は積極的な経営政策によってこの波を乗りこえ、消費者の皆さんに愛され、喜ばれる製品の開発に努力してまいりたいと存じています。

皆さまのご支援、ご鞭撻を賜りますよう、偏見にお願い申上げます。 昭和49年5月1日



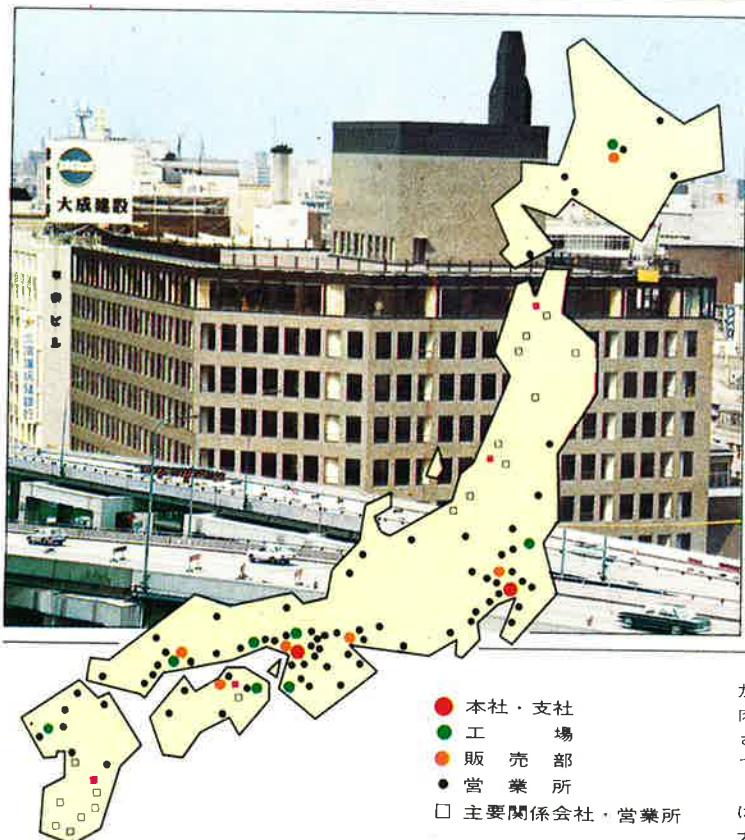
おお こそ よし のり

取締役社長 大社 義規

みなさまと共に考える 明日の豊かな食生活



そこに青空があるから
欲しくなる
澄んだ空気、冷たい水があるから
口にふくんでみたくなる
美しい自然 豊かな環境
私たちは それが欲しい
とり戻したい
日本ハムは
そういう心を大切に育みながら
明日の豊かな食生活を
皆さまと共に考え創造して
まいりたいと願っています



沿革

当社は、昭和38年8月、徳島ハム株式会社と鳥清ハム株式会社が合併、日本ハム株式会社として発足しました。

營業種目

- ① ハムの製造および販売
 - ② 油脂の製造および販売
 - ③ 餃詰の製造および販売
 - ④ 魚肉練製品の製造および販売
 - ⑤ 飲食店の経営
 - ⑥ 遊戯場の経営
 - ⑦ 以上に付帯関連する一切の事業

資本金

37億2,680万円(49.8.1より)

業 略

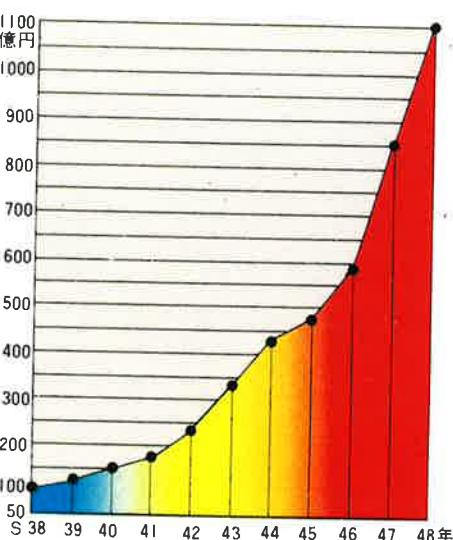
4,300名(昭和49年5月1日現在)

生產能力

55,000トン(48年度年間能力)

当社は、ハム、ソーセージ、ベーコンなどのみを生産する、単なる食肉加工品メーカーではありません。豚の部分肉をカットして包装した豚規格肉をはじめ、海外から輸入したビーフやマトンやラムなどの部分肉パック、さらにブロイラーの飼育から処理販売までもおこなう食肉の総合メーカーです。

食肉店の昨今の解体作業員の不足を助け、あるいは流通コストの低減をはかるうえからも食肉総合メーカーとしての当社の役割は、今後ますます大きくなることが予想され、これに対する諸施策も現在着々と進めています。



恵まれた自然環境のなかで――

ジャパンファーム(鹿児島県大口市)



ハム・ソーセージの品質は、原料のよしあしによつて決まります。当社は、三菱商事など各社と協力して、九州地区を中心に巨大な原料生産基地を設けています。

宮崎の日本ブロイラー、鹿児島のジャパンファームなどがそれで、生産から販売まで一貫するインテグレーション・システムにより、豚、ブロイラーなどのすぐれた、均一的な品質の原料が、当社の生産、販売システムに直結しています。

海外の原料基地

日本ハムではニュージーランド、オーストラリア、メキシコ、ブラジル、カナダなどの優れた品質の原料確保につとめています。



近代的な工場と認められるよりも

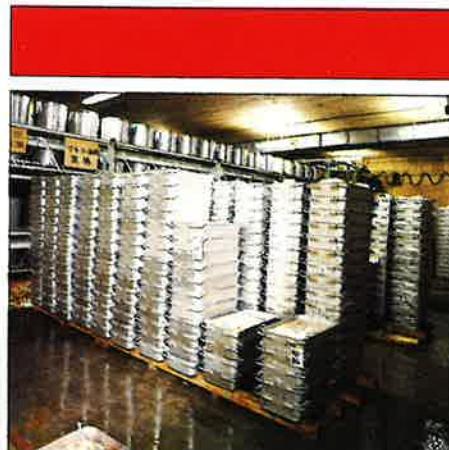
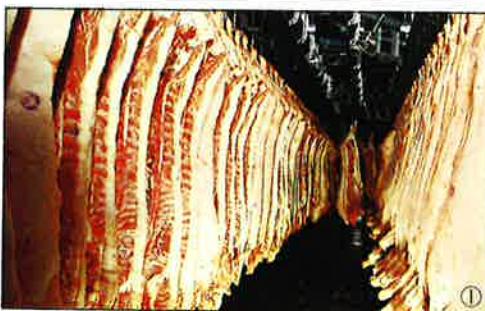


東洋一の省力化工場 兵庫工場(加古川市)

東の主力・茨城工場、西の主力・兵庫工場を中心に、北は北海道から南は九州にいたる八つの基幹工場が当社の原動力であり、各工場は、それぞれの地域社会の“よき隣人”として環境保全に心掛け、近代化、合理化されたシステムと施設から、数多くの製品を生産しています。



製品への愛情—— それは製造工程の1つ1つに反映しています



完全にパックされた製品は、専門の検査員が入念に品質、細菌などの検査を行うほか、定期的に公共検査機関へも製品検査を依頼するなど信頼される《ニッポンハム》は徹底した品質管理をへて、ご家庭へ届けられています。

1. 冷蔵庫

専用屠場から運ばれた原料豚は24時間冷蔵庫の中で保管されます。

2. 解体選別

原料肉は用途に応じてロース、モモ、バラ、肩肉などに区分され、等級わけをします。

3. 濃込み

漬込みはハム・ソーセージに独特の風味・色調と適度の弾力を持たせます。この漬込み期間は2°C~5°Cで3日から長いものは3週間にもなります。

4. 配合

《ニッポンハム》の、獨得の風味をだすために香辛料その他が配合調味されます。

5. 充填

各種の充填機によりハムあるいはソーセージのケーシングに詰められます。

6. ポイルスモーク

ケーシングに入り金具で形が整えられたらここで水煮します。ハム、ソーセージを食べられる状態にするとともに、殺菌を行なうのが目的です。いくつかの製品について

は、くん煙や蒸煮を行い独得の風味がほどこされます。

7. 冷却

ポイルが終れば、製品としては完成です。冷蔵庫の中で充分に冷却して、出荷を待ちます。

8. 包装・出荷

大部分の製品は自動包装機で完全にパックされますが、大型のプレスハム、ソーセージなどは、ここで最後の化粧をほどこします。このようにして完成した製品は、冷蔵車に積込んで各地域の営業所に運ばれ、当社のセールスマンによって直接販売店、スーパー、百貨店などに届けられます。



日本で最初の完全衛生工場の内部

BETTER LIVING



WITH



全国
いつでも
どこへでも――

BETTER FOOD

ハムソーセージの味は、“新鮮”であることがキメ
手です。

当社は、流通パイプを短縮し、風味豊かな《ニッポン
ハム》製品を、より早く、より新鮮なうちに召上って
いただるために、北は北海道から南は九州にいたる全
国各地に8ヵ所の工場と80ヵ所余の営業所・出張所を

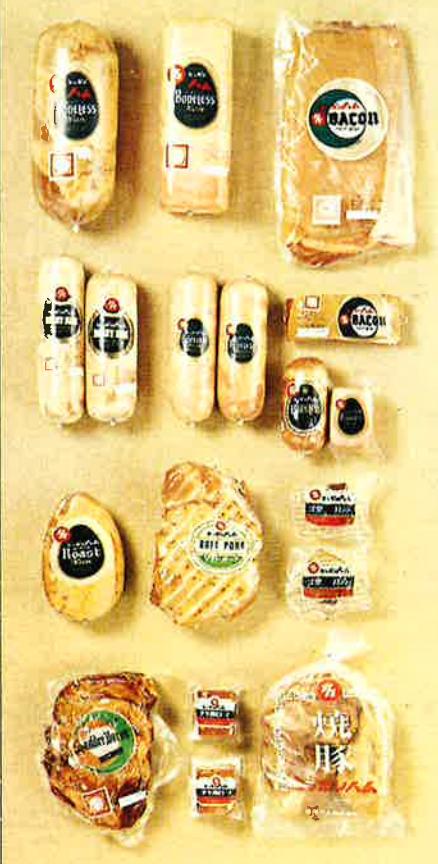
ムダなく配設し、これらのサービス網を通じて直接小
売店に配達する独創的販売システムを採用しています。
《ニッポンハム》の小売店は全国20,000軒と全国有名
スーパー・マーケット・百貨店などを通じてご家庭に新
鮮なハム・ソーセージをお届けしています。

プレスハム	ソーセージ	ウインナーソーセージ
<p>プレスハム</p> <p>豚肉のほか、各種畜肉を塩漬調味し、ケーシングに詰め、ボイル、くん煙したもので、日本独特の製品です。パークハムおよび特級、上級、標準の三種があります。</p> 	<p>ソーセージ</p> <p>パークソーセージ・ボロニアソーセージ・サラミソーセージ・ドライソーセージ ボロニアソーセージは、畜肉を挽肉にし、調味してケーシングに詰めて、ボイル、くん煙したもの。サラミソーセージは、牛、豚肉を荒挽きして、香辛料などをきかせて乾燥したものという。</p> 	<p>ウインナーソーセージ</p> <p>豚肉および畜肉を挽肉にし、調味して、羊腸または同程度の太さのケーシングに詰め、ボイル、くん煙したものです。また「ウイニー」は皮のないウインナーとして好まれています。</p> 

ポンハム

ハム・ベーコン

ポンレスハム・ロースハム・ベーコン
ポンレスハム・ロースハムは、豚のモモ肉・ロース肉を各々。
塩漬、調味して、くん煙、蒸煮したものです。ベーコンは、
豚の脂腹肉を塩漬、くん煙したもので。



プリパック製品

ハム・ベーコン。ソーセージ類をスライスまたは、適当な型に切って衛生的に包装したものです。アメリカでは、殆んどがこのプリパック製品です。



フランクフルトソーセージ

豚肉および畜肉を挽肉にし、調味して、豚腸または、同程度の太さのケーシングに詰め、ボイル、くん煙したものです。



レトルトハンバーグ

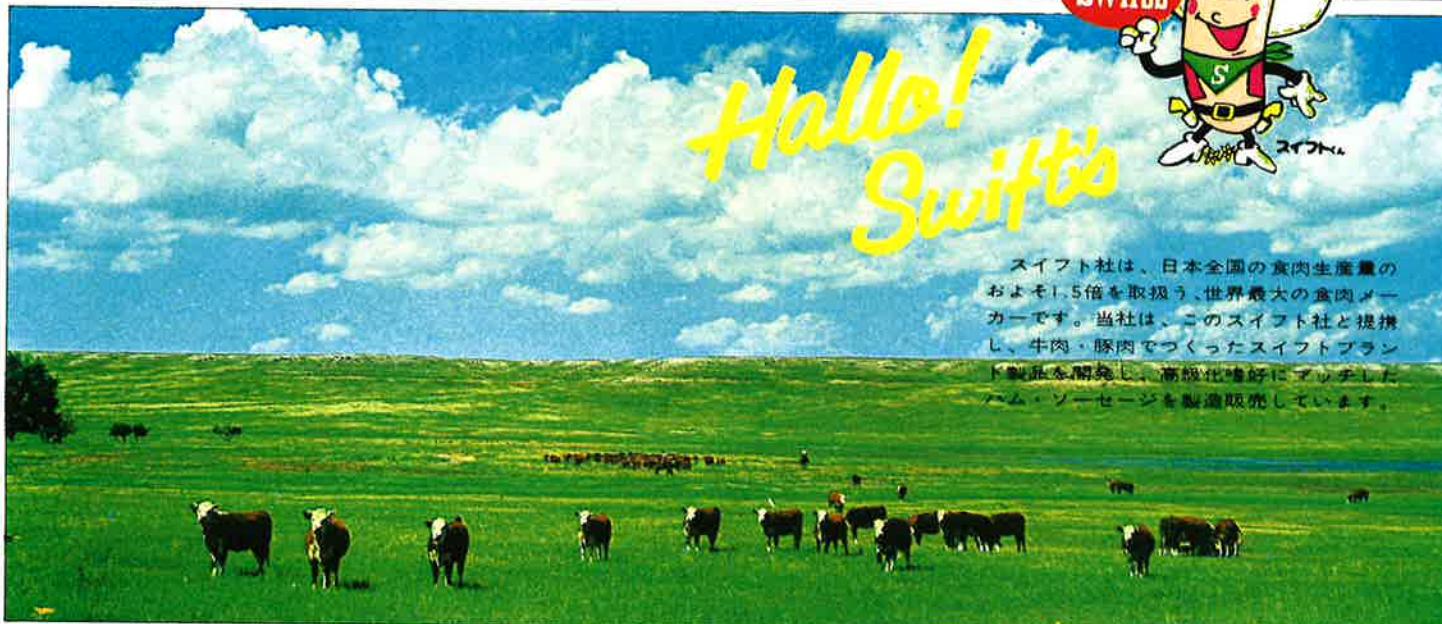


鉛筆型ソーセージ

ボロニアソーセージと同じ製法です。ソーセージを小型化して、楽しくデザインしたケーシングに詰めてあるので、特に子供たちに好まれています。



世界最大の米スイフト社と業務提携
《スイフト》の味を日本のご家庭に—



スイフト社は、日本全国の食肉生産量の
およそ1.5倍を取扱う、世界最大の食肉メー
カです。当社は、このスイフト社と提携
し、牛肉・豚肉でつくったスイフトフラン
ト製品を開発し、高級化嗜好にアッテした
ハム・ソーセージを製造販売しています。



Franks
フランクス



Little-Dinner
リトルディナー



Little-Smoky
リトルスマーキー



SUPREME PORK
シュプリームポーク

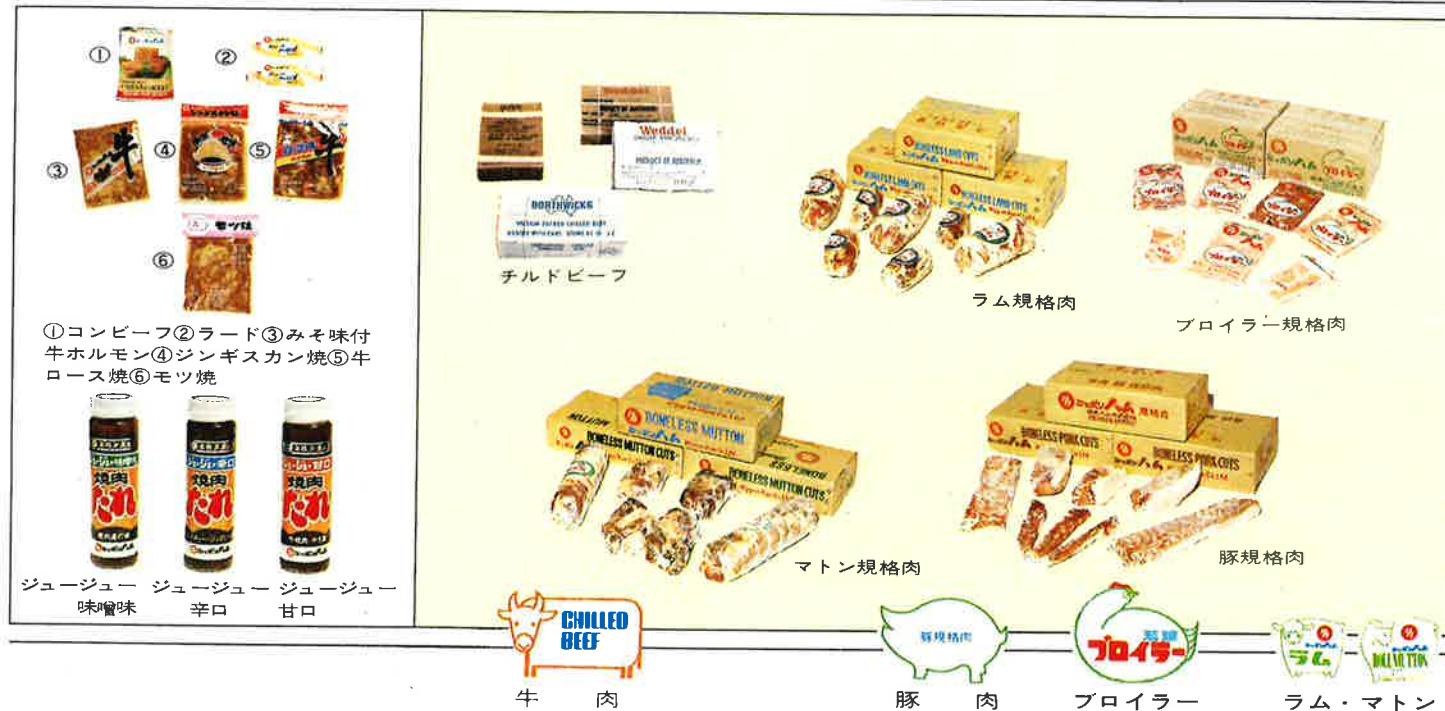


Tender-Salami
テンダーサラミ



P & P LOAF MORTADELLA
モルタデラ
(ピクルスとビメント)
(入りソーセージ)

躍進する規格肉部門



冷凍牛肉 <種類> ブリスケット、プレート、ストリップロイン、シルバーサイド、トップサイド、チャックアンドブレイド、クロップ、テンダーロイン、ランプ、ナックル、クロッド、シックフランクなど。

チルドビーフ <種類> 冷凍牛肉と殆んど同じ。

牛内臓 <種類> 肾、肝臓、心臓、胃袋、テール、ビーススカートなど。

内地牛肉 <種類> ロース、ヘレ、ウデ、クラシタ、前バラ、中バラ、内ヒラ、外ヒラ、マル、ラム、トモバラ、チマキなど。

<種類> ロース、カタロース、カタ、モモ、ヘレバラ、チマキなど。

<種類> 正肉類（特選胸肉若もも、若胸肉、ひな正肉、若肉）、骨付もも、レッグ、カツ肉、ささみ、きも、すなぎり、一口カツ、手羽先、玉造など。

<種類> ボンレスマトンロールマトン、マトンロース、マトンレッグマトンスペシャル、ラムロール、ラムレッグラムショルダーなど。

消費者のみなさまとともに考える



日本ハム共栄チェーン

どうしたら「消費者のためになり、消費者に喜ばれる商品をつくることができるか。」日本ハムは、いつもこのことを考えつづけています。これこそ日本ハムの企業経営のもっとも重要なポイントだからです。

TOTAL MARKETING

奥様重役やそのOG会である〈日本ハム・ファミリーアーク〉など消費者代表の声、消費動向、意識調査を参考に、直接商品に、さらには企業のあり方にまで反映させようというが当社の方針です。



研究開発

日本ハム共栄チェーンは、販売店と堅く手を結び、経営の合理化、サービスの向上をはかるため、その研究と実際活動を続けています。

兵庫県加古川市の日本ハム兵庫工場内にあるニッポンミートアカデミーは「食肉販売に関する一切の業務—食肉仕入れ、処理、加工、販売などに関する基礎知識と専門実務技術を教育し、あわせて新時代に躍進する実業人としての人格練成をはかる」ことを目的と方針にしています。

ニッポンミートアカデミー



おいしさを演出する奥様のために

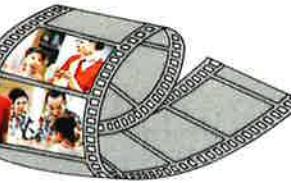
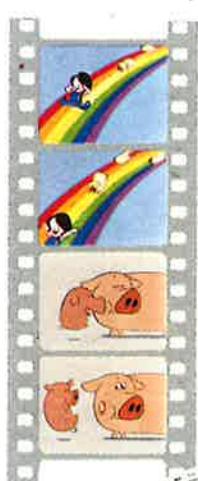


料理教室開催
おもてなし食卓
(日本ハム・料理教室)



おいしいハムやソーセージをつくるのが日本ハムの役目なら、それを料理し、食卓に彩りをそえるのは奥様方、いわば食卓を舞台に演出なさる奥様方のために、当社では<奥様料理教室>を各地で開催、プライティにとんだ数々の料理方法を紹介し、好評をいただいています。

積極的なPR活動

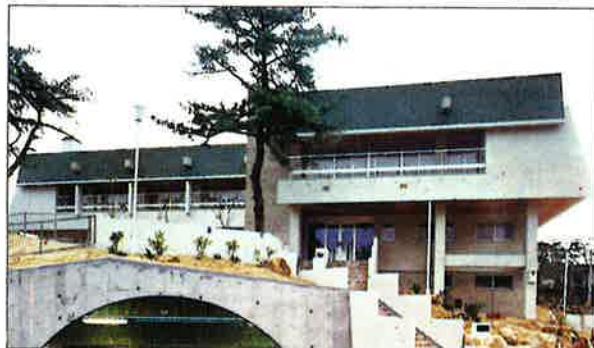


日本ハムPR誌
(ニッポンハム
ロータリー)



「ニッポンハム」の商品を広く消費者の皆さんに知っていただくために、販売促進活動と並んで、テレビ・新聞・雑誌などマスコミ広告からPOP広告まで、各種の広告活動を行っています。また、PR活動にも積極的に取組んでいます。

明るく・健康的な仲間たち



兵庫工場社員寮

工場に併設した保育園



新風荘



日本ハムの職場はいつも和気あいあいとしています。“食生活を通じて社会に奉仕する”この気持ちが一人一人の胸に深くぎざまれ、明るい職場のなかにも、ピリッとした空気をかもしだしています。



がんばれ!! ファイターズ



Fighters



“国民のスポーツ”を提供する誇りを……

当社は総合食肉メーカーとして、国民の食生活と体位の向上に奉仕することを大きな使命としてきましたが、健全な身体をつくる、ということではスポーツも同じです。なかでも野球は、大衆スポーツの花形。年間100万人以上の観客を集めめるプロ野球は、その頂点だといえましょう。

当社がオーナーとして誕生した日本ハム・ファイターズは、その名にふさわしいファイトあふれる球団です。一人でも多くの野球ファンの皆さまの期待にそくべく連日熱戦を展開。強く、明るく、そしてたくましいこのチームに、全国のファンから大きな声援がよせられています。