

プリマハムグループ
社会・環境報告書
2014

「なくてはならない会社」を目指して

フルレポート



おいしさ、
ふれあい。

プリマハムはお客さまとの絆を大切に、
食のおいしさ、人とのふれあいを通じて
楽しく豊かな食の未来を創造していきます



会社概要(2014年3月末現在)

社名	プリマハム株式会社 Prima Meat Packers,Ltd.	決算期	3月31日
所在地	〒140-8529 東京都品川区東品川4-12-2 品川シーサイドウエストタワー	従業員数(連結)	12,109名(臨時従業員を含む)
TEL	03-6386-1800(代表)	売上高(連結)	3,036億円(2014年3月期)
代表者	代表取締役社長 松井 鉄也	事業所(注)	営業拠点 …… 6支店 26営業所 生産拠点 …………… 4工場 物流センター …………… 7ヶ所 研究機関 …………… 2ヶ所
事業内容	ハム・ソーセージ、食肉および加工食品の製造販売	グループ会社(注)	31社 連結子会社 …………… 28社 持分法適用関連会社 …… 3社
創業	1931年9月1日		
設立	1948年7月9日		
資本金	33億63百万円		

(注)2014年4月1日現在の状況

CONTENTS

1 会社概要

2 編集方針・目次

3 トップメッセージ

経営理念を実践して
「なくてはならない会社」
を目指していきます

代表取締役社長 松井 鉄也



7 事業紹介

9

特集1
従業員
座談会

私たちが実践すべきことは何だろう？
「経営理念—プリマの原点—」
と私の仕事から
考えるCSR



13

特集2
現場
レポート

「安全・安心でおいしい
商品をお届けしたい」
一人ひとりの想いが、
確かな品質を支えています。



17 マネジメント&パフォーマンス

17 マネジメント

40 株主・投資家とともに

22 お客さまとともに

41 地域社会とともに

31 調達先様とともに

47 環境との共生

33 従業員とともに

57

グループ会社紹介

株式会社
かみふらの工房



59

ステークホルダーの声

報告期間 2013年度(2013年4月~2014年3月)を中心としていますが、2013年度以前・以降の活動についても一部掲載しています。

対象範囲 プリマハム株式会社およびプリマハムグループ会社(計31社)の報告を対象としています。文中でプリマグループを対象としていない場合は、個々に対象範囲を記載しています。なお、以下の情報についてはプリマハム(株)のWebサイトに掲載しています。

● 環境パフォーマンスデータ

<http://www.primaham.co.jp/company/report/>

発行時期 2014年10月発行

**次回発行
予定時期** 2015年10月発行

**参照
ガイドライン** [ISO 26000 社会的責任に関する手引き](国際標準化機構)
[環境報告ガイドライン(2012年版)](環境省)
[サステナビリティ・リポーティング・ガイドラインVer.3.1]
(Global Reporting Initiative)

お問い合わせ先 〒140-8529 東京都品川区東品川4-12-2
品川シーサイドウエストタワー
環境管理部
TEL : 03-6386-1832 FAX : 03-5462-1716
<http://www.primaham.co.jp/>

編集にあたって

本報告書では、プリマハムグループの事業と社会的責任へのかかわりや取り組みの現況について報告しています。特集では、経営理念をテーマに自らの仕事とCSRのかかわりについて話しあう従業員座談会を開催し、その様子を報告しています。また、茨城工場にフォーカスし、各部門における従業員の安全・安心な商品づくりにかける想いをお伝えしています。

今年度は、この「フルレポート」のほかに本報告書のポイントを掲載した「ダイジェスト」も発行しています。

有識者からの意見については、昨年度と同様に食品流通業に詳しい太田美和子様からご意見を頂戴しており、巻末に掲載しました。

経営理念を実践して
「なくてはならない会社」を
目指していきます

プリマハム株式会社 代表取締役社長

松井 鉄也



Q 2013年度(2014年3月期)も過去最高益を達成しました。好業績の要因をどのように捉えていますか？

A 従業員一人ひとりによる日々の取り組みが実を結んだものと考えています。

おかげさまで、5年連続で最高益を達成することができました。特に2013年度は、プリマハム(株)の営業利益、経常利益、純利益が12ヶ月連続で黒字となりました。これは、工場における人時生産性——1人が1時間あたりに生産する量——が毎年10%以上アップし続けるなど、従業員のコスト意識の高まりが大きな要因のひとつです。もちろん食品メーカーにとって「おいしさ」や「安全・安心」は命綱ですが、従業員にとってそれらは「当たり前」という意識が定着しており、そのうえで販売数量の拡大や生産性向上を追求しようという姿勢が広がっています。そうした日々の取り組みが実を結んだのだと思います。

また、2013年度は「食肉加工事業の拡充」や「業容の拡大」にも取り組みました。

「食肉加工事業の拡充」については、北海道の「(株)かみふらの工房」に食肉処理工場を新設したほか、新たに「鹿児島工場串木野食肉センター」を建設中で、食肉の処理、規格肉の生産体制を強化しています。

一方の「業容の拡大」については、プライムデリカ(株)新居浜工場が稼働したほか、愛知県でも豊田第二工場が完成しました。さらに、中国の合弁会社「康普(呉江)食品有限公司」も現地での販売許可を取得し、いよいよ当社グループ初となる中国市場向けハム・ソーセージの製造・販売事業が始まります。

Q 社長は「利益とCSRは車の両輪」という考えをお持ちですが、御社の事業とCSR活動はどのように結びついているのでしょうか？

A 例えば、生産ラインの効率化は収益の向上だけでなく品質向上や環境負荷低減にも結びつきます。

実は、私が社長になった当初は「CSRの基盤はコンプライアンス」という意味合いで、「利益とCSRは車の両

輪」と発言していました。コンプライアンスの徹底が会社存続の大前提であるわけです。

そして近年、CSRの取り組みは事業活動と一体化しながらさまざまな分野に広がっています。例えば、「おいさと安全・安心」を実現するための生産ラインの効率化や品質管理体制の強化、工場での生産性向上によるCO₂排出量の削減や環境に配慮した商品の開発などに取り組んでいます。さらに、共働き世帯が増えていくことを踏まえた新しいメニュー提案のほか、社内で積極的に女性を登用して新たな価値創造に挑戦するなど、いわゆる“攻めのCSR”も展開しています。

もちろん、コンプライアンスなどの“守りのCSR”も引き続き重要課題です。例えば、当社グループでは何年も前から工場や事業所を巡回してパートタイマーや派遣社員を含む全従業員にコンプライアンス研修を実施しています。最近私が工場を訪問した際、女性のパートタイマーが「社長、コンプライアンスは大事ですよ」と言ってくれたことに大きな手応えを感じました。

topic 1 食肉加工事業の拡充

(株)かみふらの工房で食肉処理工場を新設するとともに、鹿児島工場でも工場内に食肉加工工場「鹿児島工場串木野食肉センター」を建設中です。いずれも最新設備を導入し、品質衛生管理をさらに強化したうえで、生産量の拡大を図っています。



豚枝肉除骨・整形ライン

Q 最近のCSR活動で具体的な取り組みや成果はありますか？

A 事業活動を通じた環境負荷の低減や、被災地の復興、世界の子どもたちへの支援などに継続して取り組んでいます。

さきほど申し上げたように食肉加工事業の生産体制を強化することは、生産効率を高めるだけでなく、生産履歴が明確な安全・安心で、高品質な商品を提供することにもつながっています。

また、環境側面であれば、各工場で自動化設備を導入して生産ラインの処理スピードアップ、太陽光発電

装置の導入など、積極的な省エネルギー活動に取り組んでいるほか、物流では共同配送などを実施し、輸送効率を高めています。

さらに、社会貢献活動にも力を注いでいます。例えば、商品の販売を通じて東日本大震災の被災地の復興を支援する「がんばろう東北!!」義援金キャンペーンを2011年から継続的に実施しているほか、2012年からは世界の貧しい子どもたちに給食を届けている国連WFP協会が主催する「レッドカップキャンペーン」に協賛しています。このような活動に加えて、食品メーカーとして子どもたちの「食育」を応援する新たな取り組みも始めました。

topic 2

**プライムデリカ
新居浜工場が完成**

プライムデリカ(株)は、お取引先様の四国地方での店舗展開にあわせて、2014年3月に愛媛県新居浜市に全国10工場目となる新工場を建設しました。最新鋭の調理設備のもと、フレッシュでおいしい商品を提供しています。



プライムデリカ(株)新居浜工場

topic 3 **中国での合併事業がスタート**

中国の合併会社「康普(呉江)食品有限公司」において、ハム・ソーセージ製造・販売事業の拠点となる工場が完成しました。生産される商品は上海エリアを中心に販売され、当社にとっては中国国内事業の第一歩となります。



康普(呉江)食品有限公司の生産ライン

Q 今回、「CSRの基本的な考え方」として取り組みの指針を整理されましたが、この考え方にはどのような思いが込められているのでしょうか？

A CSRを実践していくことで“プリマハムファン”の拡大につなげていきたいと考えています。

「CSRの基本的な考え方」は、当社が継承してきた経営理念を実践していくことこそCSRである、ということを改めてグループ内で再確認するために策定したものです。

経営理念に掲げる「正直で基本に忠実」の実践は、あらゆるステークホルダーとの信頼関係の構築に不可欠であり、「商品と品質はプリマの命」は“おいしさと安全・安心”を守り、また「絶えざる革新でお客様に貢献」は、喜ばれる商品づくりにつながります。

プリマハムグループの全従業員が、どの部署、どの仕事であれ、経営理念を実践していけば、自ずと“プリマハムファン”は広がっていくはずで

Q 「なくてはならない会社」となるという目標があるそうですが、その実現のために今後どのようなことに取り組んでいきますか？

A 多様なステークホルダーと積極的に対話をしていくことが何より大切だと思っています。

プリマハムグループは、お客さまだけでなく、調達先様や販売先様、従業員、株主・投資家、地域の方々など、あらゆるステークホルダーにとって「なくてはな

らない会社]であると認識していただかなければなりません。そのために欠かせないことは、やはり「対話」だと考えます。対話の重要性については「CSRの基本的な考え方」でも明記しましたが、ステークホルダーの皆さまと積極的にコミュニケーションを図って、それぞれのニーズや期待を知ることが極めて大切です。

特に、お客さまからいただくご指摘やご意見には多くの改善へのヒントがあります。ご批判があるとしても対話を避けてしまいがちですが、ご指摘などをくださるお客さまは、一方でプリマハムグループに対して期待してくださっていると思うのです。ですから、何か大きな貢献をしようと意気込まなくても、対話をもとに一つひとつ改善していけばいいのです。大きな車を動かそうとしても従業員一人では絶対に動かさません。従業員が大勢集まって動かしてようやく車は動き始めます。そして、動き出したら、それが助走となってどんどんスピード



アップする——そんなイメージを描いています。

積極的な対話を通じ、食品メーカーの使命として、健康で豊かな食の未来を創造する——その積み重ねが、私が目標として掲げる「なくてはならない会社」の実現につながると信じています。

経営理念

—プリマの原点—

- 一、正直で基本に忠実
- 一、商品と品質はプリマの命
- 一、絶えざる革新でお客様に貢献

CSRの基本的な考え方

プリマハムグループのCSR(企業の社会的責任)とは、経営理念の実践そのものであると考え、持続可能な社会の実現に向け、事業活動を通じて社会と食文化に貢献していきます。

- 安全・安心でおいしい商品を安定的に提供し、健康で豊かな食の未来を創造していきます。
- 食品企業として培った技術や知見を活かして、地球環境問題をはじめとした社会的な課題に取り組みます。
- ステークホルダーと積極的にコミュニケーションを図り、地域や社会の期待・要請に応えていきます。

* * * * *

「CSRの基本的な考え方」の策定にあたって

近年、CSRに関する社会からの要請が多岐にわたるなか、プリマハムグループは、CSRに対する基本的な考え方を再整理し、「経営理念を実践していくこと」と明示しました。これからも継続してコンプライアンスを徹底し、ガバナンス強化による経営の健全性、透明性を確保したうえでCSRを推進していきます。

事業紹介

プリマハムグループは、さまざまな場面で健康で豊かな食生活を支えています



加工食品事業

加工食品の製造・販売

おなじみのコンシューマーパック商品から業務用商品まで、お客さま・お取引先様のニーズに対応した商品を生産しています。

量販店、コンビニエンスストア、精肉店などで販売されています。また、オンラインショップでも当社商品の購入が可能です。



コンビニエンスストア向け商品の製造・販売

調理パン、スイーツ、サラダ、軽食、惣菜など、さまざまな商品を、新鮮な状態でお届けしています。



連結グループ会社

加工食品の製造事業

- 秋田プリマ食品(株)
- プライムフーズ(株)
- プリマ食品(株)
- 四国フーズ(株)
- プリマルーケ(株)
- 熊本プリマ(株)
- プリマ環境サービス(株)
- PRIMAHAM(THAILAND) Co., Ltd(タイ)
- 山東美好食品有限公司(中国)
- 康普(吳江)食品有限公司(中国)

コンビニエンスストア向けバンダー事業

- プライムデリカ(株)
- Prime Deli Corp.(米国)
- (株)プライムベーカリー

食肉、加工食品の販売事業

- 北海道プリマハム(株)
- 北陸プリマハム(株)
- 佐賀プリマ販売(株)

精肉・惣菜・加工食品等の小売事業

- プリマハム近畿販売(株)
- (株)エッセンハウス
- 東栄フーズ(株)

■ 連結子会社 ○ 持分法適用会社

サンドイッチ、
サラダ、スイーツも
つくっています

レストランでも
プリマハムのお肉が
調理されています



食肉事業

食肉および 加工肉の製造・販売

海外サプライヤーと協力を
安全で高品質なオリジナル
ブランドミートをお届けして
います。



ナショナルビーフパッキングカンパニー
エルエルシーの登録商標です。



「味わい葡萄牛®」



フレッシュミートをカットした
規格肉や味付肉・衣付肉な
どを生産、販売しています。



養豚関連事業

国内協力牧場を通じて安全・安心で高品質の種豚・肉豚を生産し
ています。

連結グループ会社

養豚関連事業

- 太平洋ブリーディング(株)
- Swine Genetics International, Ltd(米国)

食肉の加工事業

- (株)かみふらの工房
- 茨城ベストパッカー(株)
- 西日本ベストパッカー(株)

食肉の物流事業

- プリマ
ロジスティックス(株)

食肉の販売事業

- 関東プリマミート販売(株)
- 関西プリマミート販売(株)

その他事業

総合人材 サービス

人材の教育、開発、派遣
や保険などのトータルサ
ポート

情報システム

システム開発、管理、運
営、情報セキュリティの確
保、維持

研究・技術開発

食品の検査・安全性の確
保と検査機器などの販売
マイクロマニピレー
ション関連機器の開発、
製造・販売など

連結グループ会社

- プリマ・マネジメント・サービス(株)
- プリマシステム開発(株)
- (株)つくば食品評価センター
- プライムテック(株)



私たちが実践すべきことは何だろう？

「経営理念—プリマの原点—」と
私の仕事から考えるCSR

CSRは従業員一人ひとりの日々の業務に密接にかかわっています。
この座談会では、さまざまな部署の従業員に「経営理念—プリマの原点—」をテーマとして、
自らの仕事とCSRのかかわりについて語り合ってもらいました。

Theme1

「経営理念—プリマの原点—」と
私たちの仕事

司会 プリマハムの「経営理念—プリマの原点—」には、「正直で基本に忠実」「商品と品質はプリマの命」「絶えざる革新でお客様に貢献」が掲げられていますが、このうち、皆さんが日々の仕事で最も意識している項目はどれでしょうか？

関谷 私が普段から特に意識しているのは、「正直で基本に忠実」です。私の仕事は営業ですから、量販店をはじめとするお取引先様との信頼関係が欠かせません。そのための基本が、常に正直に接することだと思っています。

大島 私も、その言葉が大好きなんです。私は人事部門ですから、関谷さんとは相手が異なるものの、やはり人と人とのつながりが問われる仕事です。自分自身が正直でないと、相手から信頼されませんし、仕事になりませんからね。

牛居 確かに、正直であるからこそ信頼関係が生まれるというのは、どの仕事にも当てはまる、まさに「基本」ですね。

大島 そのとおりです。会社は組織で動いていますから、いっしょ

に働く者同士の信頼関係なしには、良い仕事はできないし、良い商品もつくれません。その意味では、「正直」という言葉は、プリマハムという会社の経営すべてにつながると思います。

牛居 私は製造現場の人間なので、どうしても「商品と品質はプリマの命」を意識します。お客さまの口に入る商品を提供する当社にとって、安全・安心な商品の提供は、まさに「命」です。この大切なものを守るためには、従業員全員が高いレベルで安全意識を共有することが大切だと思っています。

高田 私も品質管理を担う部署だけに、牛居さんと同じく「商品と品質はプリマの命」を常に念頭に置いています。「命」というのは決して大げさではなく、万一、何か大きな品質事故が起こった場合に、会社が傾きかねないリスクがあります。そうした事態を引き起こさないよう取り組んでいく責任があると考えています。

前山 私は実際に商品をつくる仕事ではないので、どちらかというと消費者目線で、「安全・安心な商品」というのは当たり前前のことに感じていたんですが、実際にものづくりを担っているお二人から、そうした意識を伺うと、すごく安心できますね。

関谷 同感です。そうした当たり前のことを日々意識しながら

品質管理部 品質改善課
担当課長

高田 智哉

茨城工場 製造部
製造二課長

牛居 耐誠

人事部 人事・福利課
担当課長

大島 宏之

守り続けるというのは、すごく大変だと思いますし、営業の立場からすれば、ありがたく思います。前山さんの企画という仕事では、何を一番に意識していますか？

前山 私は、今まであがっていなかった「絶えざる革新でお客様に貢献」ですね。企画課の仕事のひとつに営業支援があり、営業資料の作成や販促物の作成に加えて、量販店などへのメニュー提案なども担っています。ですから、なるべく広くアンテナを張り巡らせて、常に最新の食のトレンドに敏感でいるよう心掛けています。

牛居 お客様にプリマハム商品を選択いただくための「高付加価値化」ですね。それは、私たち製造現場の人間だけではできないことですので、「絶えざる革新」に期待していますよ。

前山 「革新」といえるほどのものではないですが(笑)、そうしたメニュー提案には、女性ならではの意見や発想もいかせるとお思いますので、自分なりに貢献していきたいとお思います。

岡田 私は各項目それぞれに重視している点があって、ひとつに絞れませんでした。まず「正直で基本に忠実」については、昨今、さまざまな分野で研究開発の信頼性が問われるような報道がされています。私たち研究者に問われるのは、会社が求めていた結果でなくとも、自分の研究結果をありのままに報告し、発表すること。当たり前なことではありますが、そんな姿勢だとお思います。

関谷 営業も同じですね。私たち営業部門の目的は、売上げや利益をあげることですが、それらを追求するあまりに「正直さ」を失ってはならない。商品の良い点ばかりをアピールするのではなく、たとえ良くない情報であっても、必要であれば正直にお伝えする。そうした姿勢を徹底して、初めて信頼していた

だけとお思います。

岡田 次の「商品と品質はプリマの命」については、「命」とは「寿命」とも言い換えられるとお思います。品質をおろそかにすれば、会社の寿命はどんどん短くなってしまいます。高田さんも言ったように、プリマハムという会社を未来につないでいくために、寿命、すなわち品質を守り抜かないといけないとお思います。

高田 そのためには、私たち品質管理のスタッフだけでなく、全従業員が「品質は命」という意識を持って仕事に取り組む必要がありますよね。そうした意識を浸透させていくのも、ひとつの使命ではないかとお思います。

岡田 三つ目の「絶えざる革新でお客様に貢献」については、やはり研究開発職の役割は、これまでにない斬新なものを生み出し、お客様により楽しい食事を提案していくことだとお思いますので、この点を最大の目標にしていきたいですね。

大島 今、皆さんの話を聞いていて、それぞれ自分が会社から求められている役割をしっかりと理解していると感じました。ものづくりを担う方は「商品と品質はプリマの命」を、人とのつながりが大切な営業部門は「正直で基本に忠実」を、新しい発想が必要な企画部門は「絶えざる革新でお客様に貢献」を選ばれた。そして研究部門は、それらをトータルに考えないといけなないので、3項目すべてを重視している。

高田 なるほど、見事に収まりましたね(笑)。そのなかで「正直で基本に忠実」が最初に来るのも納得できました。どんな仕事でも、最終的には人に行き着きます。部署や役割を問わず、「正直で基本に忠実」であることが一番大切なんだと、改めてお思いました。

“正直であるからこそ信頼関係が生まれるというのは、どの仕事にも当てはまる、まさに「基本」”



基礎研究所 第二課
担当課長
岡田 幸男

食肉事業統轄部
企画課
前山 康子

東日本支社 関東量販部 第一課
係長
関谷 一成

“ しっかりとコミュニケーションを取って プリマハムという会社を理解していただくことが大切 ”

Theme2

プリマハムを取り巻く ステーキホルダー

司会 CSRの取り組みで重要になるのが、ステーキホルダーすなわち利害関係者との関係性です。皆さんは、日々の仕事でどんなステーキホルダーを意識し、どのような関係づくりを心掛けていますか？

関谷 食品メーカーである当社からすると、やはり、商品を買っていただくお客さまが第一にあがると思います。私たち営業部門が普段、直接的に対話しているのはお取引先様ですので、まずはそうした方々との信頼関係づくりが不可欠ですが、その先にいるお客さまの存在を常に意識するようにしています。

前山 私も、普段やり取りが多いのは営業担当の皆さんですが、販促物やメニュー提案などを通じて、最終的に動き掛ける相手は、やはり店頭でお買い上げいただくお客さま。ですから、営業の方々とのコミュニケーションを通じて、店舗の方々や、そこで買い物をするお客さまのご要望を、しっかり把握したいと考えています。

岡田 研究所でも、お客さまのニーズは常に意識しています。また、当社の将来的な発展を期待していただいている株主の方々にも、しっかりとご理解いただく必要があると考えています。

牛居 皆さんは社外のステーキホルダーをあげていますが、私たち製造現場からすれば、まずは日常的に接している前後の製造工程の方々との信頼関係が大切になります。よく「次工程はお客さま」と言いますが、次工程だけでなく、前工程も含めて、しっかりとコミュニケーションを心掛けています。

高田 私も工場勤務を経験していますので、牛居さんのいうことは良くわかります。当社の商品がお客さまに届くまでには、いろんな工程を経るわけですが、それぞれの工程で、次工程はお客さまだから、不具合のあるものは絶対に出さないという意識を徹底していけば、最終的には不具合のある商品を出さない、ということになります。

牛居 そのとおりです。私が入社した当時の上司から、自分の家族に自信を持って食べさせられる商品をつくりなさいといわれました。それからもう20年経ちますが、その言葉は今でも大切にしています。

高田 素晴らしい言葉ですね。工場で働いていると、直接、お客さまにお会いしたり、ご意見を聞く機会は少ないですが、それでも、お客さまに喜んでいただける商品をつくらうという気持ちはみんなが持っています。ご家庭でみんなが笑顔で食卓を囲んでいて、そこには当社の商品が並んでいる。そんなシーンを思い浮かべると、万が一にも不具合のある商品を出すことはできませんよね。

関谷 製造現場の方も、直接のステーキホルダーである前後工程の方々の向こうに、最終的にはお客さまを見ているということですね。大島さんはどうでしょう？

大島 人事部門にとって一番のステーキホルダーは、やはり従業員になりますが、その家族も含めて意識することがポイントになります。現在、グループ全体で約12,000人の従業員がいますので、その家族を含めると、何万人という方々がステーキホルダーになります。昨今、ワーク・ライフ・バランスが重視されていますが、従業員が頑張れるのは、家族の支えがあるからこそだと思いますので、みんなが幸せになってほしいし、豊かな生活をしてほしいというのが、私たち人事部の一番の目的です。こうした方々に「自分のお父さん、お母さん、息子や娘が勤めている会社は良い会社だね」と思ってもらえれば、それはプリマハムにとって素晴らしい財産になると思います。

司会 これまでの話のなかで、お客さま、お取引先様、株主の皆様、前後の製造工程の方々、従業員とその家族、とあがっていますが、ほかにはどんなステーキホルダーが考えられるでしょう？

牛居 工場からすると、周辺地域とのかかわりも大切ですね。茨城工場は、周囲に住宅地が増えてきたこともあり、地域の皆さんに愛される会社になろうと強く意識しています。そのため

には、どんな商品を、どんな想いでつくっているかを実際に見てもらおうが一番なので、工場見学会などをやってみてはどうかと思っています。

高田 ステーキホルダーというなじみのない言葉ですが、こうして具体的にあげてみると、プリマハムという会社にとって欠かせない、大切な存在だということが良くわかりますね。

岡田 大切なのは、こうしたステーキホルダーとのコンセンサスですよね。これは私よりも、普段からステーキホルダーと接している皆さんの方が意識していると思いますが、今後もしっかりとコミュニケーションを取って、プリマハムという会社を理解していただくことが大切だと思います。



“ 経営理念の三つの言葉を順番に実践していくことで “プリマハムのファン”をたくさんつくりたい ”

Theme3

座談会から得られたもの

司会 最後に、今回の座談会を通じて感じたことや、気づいたことなどがあれば、お聞かせください。

前山 座談会に参加するにあたって、私は「CSRって何だろう」というところから始まったので、事前に自分なりに調べたりもしましたが、やっぱりよくわからなくて(笑)。皆さんと話していて、私たちはお客さまやお取引先様をはじめ、いろんなステークホルダーとのかかわりのなかで仕事をしているんだなと、改めて感じました。

大島 私も前山さんと同様で、いろいろと調べてみたんですが、どうも漠然としている印象でした。ですが、話していて思ったのが、あまり難しく考えなくてもいいのではないかと。いろんなステークホルダーがいて、その人たちにプリマハムのファンになっていただくように取り組むことがCSRなのかな、と思いました。

関谷 そう言われると、すごくすっきりしますね。私は正直に言うと、今日、参加するまで、言葉は悪いですが、CSRは綺麗ごととか理想論という印象があったんです。大島さんがいうように、プリマハムのファンになっていただくことだと考えれば、それは売上げの拡大にもつながって万々歳です(笑)、私たち営業にとっても身近に感じることができました。こうした視点で考える機会は少ないので、すごく勉強になりました。

岡田 CSRは直訳すると企業の社会的責任ですので、やらなきゃいけない、義務的なものと感じますが、実は、皆さんがいうように、あまり肩肘張らずに、全従業員が進めていけるんじゃないかな、と思いました。その一方で、企業戦略的に考えれば、CSRをどうやってプリマハムの魅力につなげていくかという視点も必要かもしれませんね。

高田 CSRにはいろんなテーマがありますが、最終的には、ステークホルダーに迷惑がかからないようにすることなのではな



いでしょうか。具体的には、お客さまやお取引先様が要望されている安定した品質の商品を、適正な価格でお届けするという、食品メーカーにとって当たり前の姿が、あるべき姿になるのではないかと感じました。

牛居 ステークホルダーといっても、最終的にはみんな人です。人と人との信頼や、そのためのコミュニケーションが大切になると思います。座談会への出席を機に、身近な工場内の人から、普段はお会いできない他部門の皆さん、さらには社外の方々へと、意識を広げていきたいなと思いました。

大島 最初の話に戻りますが、皆さんがいったことは、実は、すべて「経営理念—プリマの原点—」に書かれているんですよ。まずはステークホルダーに信頼していただくために「正直で基本に忠実」という姿勢が大切で、次に、安全・安心でおいしい商品を提供するという食品メーカーの責任を果たすために「商品と品質はプリマの命」という考えが必要になる。最後に、「絶えざる革新」によって、現状に安住するのではなく、より工夫して、利益を出して、すべてのステークホルダーに貢献しようとしているわけです。

関谷 なるほど。この三つの言葉を順番に実践していくことが、プリマハムのファンをたくさんつくることにつながるわけですね。すごく納得できました。ありがとうございます。

司会 うまくまとめていただいたところで、本日の座談会は終了となります。皆さん、ありがとうございました。

全員 ありがとうございました。



「安全・安心でおいしい商品をお届けしたい」

一人ひとりの想いが、確かな品質を支えています。

技術開発

開発本部 生産技術開発部 第一課 係長

渡辺 茂明

Shigeaki Watanabe

渡辺が入社以来、積み重ねてきたキャリアは、そのままプリマハムグループの機械化の歴史といえる。加工工程や包装工程、工程間の搬送など、多様なプロセスを機械化してきたが、今後はハム・ソーセージだけでなく、加工食品や惣菜の生産ラインにも取り組んでいくのが目標だ。

「クリーンで高品質なモノづくり」を追求し
生産ラインの改革に挑み続けます

手作業から機械へ—— その革新がもたらすもの

これまで手作業で行っていたハム・ソーセージの生産プロセスを、機械によって自動化できないだろうか——これが、私が入社以来、一貫して取り組んできたテーマです。

生産プロセスの自動化は、合理化によるコストダウンやスピードアップはもちろん、人為的なミス排除することで、品質の安定化にもつながります。また、食品に人が接しないということは、細菌や毛髪などの混入リスクの低減に直結しますので、安全・安心の面でも大きなメリットがあります。

例えば、現在、国内の主要工場に導入されているスライサーラインは、ハムを決められた厚みにスライスし、必要な枚数だけパッケージに投入するまでを自動化したもの。投入時の位置制御が難航し、着手から完成まで2年を要しましたが、人手に比べて生産効率は2倍になり、厚みのばらつきや投入枚数のミスなどもなくなりました。2008年に茨城工場に導入したのを皮切りに、今では国内主要工場に導入され

ており、プリマハムグループ全体の品質向上に大きく貢献しています。

食品を扱う機械を支えるという 「緊張感」を大切に

人の生活に密着したモノづくりがしたい——そうした想いから食品メーカーの設備開発という仕事を選んだ私ですが、いざ取り組んでみると、「お客さまが口ににするもの」をつくる設備の開発は、想像していた以上に大きな責任を伴うものでした。

ただ機械化すれば良いというものではなく、設備を常に清潔に保つため、汚れにくさ、洗浄しやすさなども考慮して設計する必要があります。また、設備の導入や調整のために製造現場に入る際には、異物の混入を防ぐため、部品や工具などは必要最小限しか持ち込まないよう徹底しています。

こうした工夫の数々は、歴代のエンジニアによって培われ、長きにわたって受け継がれてきたものです。先輩方から教わってきたノウハウに、自らの経験則も加え、後輩たちに引き継いでいくことも、これからの私の使命です。なかでも大切にしたいのが、食品を扱う機械を担っているという「緊張感」を持ち続けること。その姿勢こそ、プリマハムグループのモノづくりの原点だと考えているからです。



お客さまとの信頼関係づくりの基盤となる「確かな品質」は、製造工程での品質管理はもとより、技術開発や物流、総務など、さまざまな業務を担う従業員一人ひとりの日々の努力によって支えられています。ここでは、茨城工場にフォーカスし、各部門で働く従業員の仕事ぶりや、安全・安心な商品づくりにかける、それぞれの想いをご紹介します。

品質を守り抜く
「誇り」と「使命感」を
職場全体に広げています

みんなの力で品質を支える 「チームワーク」を育む

私たち食品メーカーの人間は、よく「品質を守る」「安全・安心を支える」と口にしますが、その言葉は、一人の力だけで実践できるものではありません。製造現場における品質管理は、そこで働く全員が力を合わせて取り組む「チームプレイ」。例えば、私が監督するウインナー・フランクの包装ラインでは、4名の職長のもと、36名が働いています。私の役割は、その一人ひとりが品質向上を強く意識し、互いに連携しながら業務に取り組む「チームワーク」を育むことです。

特に大切にしているのが、「いっしょに働く仲間たちのために」という気持ちです。万一、担当する工程で異常が生じれば、それは自分一人の責任にとどまらず、プリマハムグループ全体の責任とな

る——そうした意識を持つことで、仕事への責任感が深まるもので。ですから、一人で働いているのではないということを常に実感できるように、現場での相談やアドバイスはもちろん、休憩時間や終業後の会話も含めて、チームとしての一体感を育むコミュニケーションに努めています。

マニュアルを基本に 自らの経験則を加える

当社はHACCPやISO 22000など食品安全管理の仕組みを導入し、製造現場での取り組みをマニュアル化してきました。これらは日々の業務の基本となるものですが、「マニュアルに従ってさえいればよい」とはいきません。マニュアルにない事態が生じた際にどう対処するか、どうすれば事前に察知・防止できるか。そこで問われるのは、異常につながるかもしれない兆しを感じ取る「感性」を養うとともに、その結果を自分なりの「経験則」としていくこと。例えば私の場合、マニュアルに基づくチェックリストに、自らの経験則を踏まえた独自のチェック項目を加えて、現場での視察に活用しています。

係長になって以来、現場での安全管理から、組織全体の管理へと役割がシフトしつつありますが、今でも一番重視しているのが、やはり「現場」です。自ら率先して現場に出て、日々、異常の兆しがないかを確認する——そうした姿勢を、これからも忘れることなく徹底していきたいと思っています。

製造

茨城工場 製造部 製造三課 係長

塚本 敬

Takashi Tsukamoto

当社への就職が決まったとき、塚本は同じく食品業界に勤める父親から、「食の安全・安心」を担う厳しさを説かれたことがある。当時は実感がなかったというが、入社後、製造現場でさまざまな経験を積み重ね、係長職を務めるようになった今では、その言葉の重みをしっかりと噛み締めている。





総務

茨城工場 総務課 係長

日誌 直樹

Naoki Hizume

入社から10年間は営業部門で活躍していたが、「仕事の幅を広げたい」と自ら総務部門への異動を志望した日誌。実際に総務の仕事を経験してみても、他部門の従業員が気づかないところで、さまざまな役割を果たしているこの仕事に、大きなやりがいを感じている。

「縁の下の力持ち」として
安全・安心を支え続けます

一人ひとりが気持ち良く 働ける環境づくりを

私たち総務部門の仕事は、労務管理や勤怠管理、給与計算や福利厚生など、従業員の日々の業務を幅広くサポートすること。これらの仕事は、商品の品質に直接かかわるものではありません。しかし、高品質で安全・安心なものづくりを実現するためには、製造現場で働く従業員一人ひとりが、心身ともに健康で、高いモチベーションを持って、気持ち良く働ける職場環境が不可欠です。その意味では、私たち総務部門は、安全・安心なものづくりのための環境を支える“縁の下の力持ち”といえます。

また、仕事に対するモチベーションを高めるためには、「誰かが自分のことを見ていてくれる」という実感も大切だと思います。そのため、私は日々の業務はもちろん、食堂や休憩所などでの雑談も含めて、できるだけ多くの従業員とコミュニケーションを取るよう努めています。仕事や私生活の相談に乗った従業員が、その後、充実した顔で働いている姿を見たときなどは、大きな喜びを感じます。

快適な職場づくりに向けて さらなる改善に取り組む

工場長の号令のもと、日々取り組んでいるのが「不要物撤去」です。これはすべての改善のスタートとなり、ゴールがありません。不要物を撤去することで、異物混入や労働災害のリスクを排除するとともに、快適な空間と効率的な職場を生み出しています。

例えば、これまで各現場で管理していた消耗品や被服などを総務で一括管理し、不要物は確実に回収することで、現場での紛失や破損による異物混入を防いでいます。また、書類についても総務で一括管理し、現場での紙ごみの発生を防ぐとともに、紙の使用量削減や廃棄物の排出削減にもつながりました。

こうした取り組みを通じて気づかされたのが、排除すべき不要物を見つけ出そうとする姿勢の大切さです。これは、ほかの仕事にも共通するもので、今後も「要望があったから改善する」のではなく、自ら積極的に「改善できる場所を見つけ出す」という姿勢で取り組んでいきたいと思っています。その姿勢を徹底することで、総務という立場から、安全・安心な商品づくりに貢献していきます。



国際規格に基づき 安全・安心を守る施策を推進

私たち物流部門は、企画・開発から調達、製造までの各部門がつないできた「安全・安心」というバトンをお客さまの待つゴールへ届ける「最終ランナー」といえます。そうした重責を担っているだけに、品質を守るための温度管理を、倉庫での保管から仕分け、配送にいたるすべての工程で徹底しています。

プリマハム(株)では、食品安全マネジメントシステムの国際規格ISO 22000の認証を物流部門も含めて取得しており、関東物流センターでも、これに基づく品質管理手法を導入しています。例えば仕分け作業場では、低温管理のために1日3回の温度チェックを実施。また配送段階では、各トラックに温度記録計を設置してチェックするとともに、ドライバー向けに「温度管理マニュアル」を作成・配布し、荷台を開け閉めする際の注意事項などを徹底させています。さらに、万一の事態に備えて、出荷・配送記録を取って商品のトレーサビリティを確保するなど、さまざまな視点から物流段階での品質向上に努めています。

物流部門で働く従業員 一人ひとりの想いを結集して

関東物流センターは、当社にとって最大の物流拠点であり、仕分けや配送の協力会社も含めれば100名以上の従業員が働いています。私がセンター長に着任して、まず取り組んだのが、これら従業員一人ひとりが、誇りと責任を持って働ける「清潔で、明るい環境」をつくることでした。

靴の履き替えの徹底や、1日2回の掃除タイムの設定、LED照明の導入など、さまざまな施策によって、センター内は目に見えて清潔で、明るくなりました。また、こうした取り組みを進める際に、協力会社とコミュニケーションを重ねたことで、相互理解が深まったのも大きな成果です。おかげで、「商品を安全・安心にお届けしたい」という想いが浸透し、

一丸となって取り組む風土が育まれています。

こうした風土づくりの一環として、私は毎日、時間を見つけては倉庫を巡回し、従業員と会話するよう心掛けています。従業員や協力会社といった垣根がなく、いつでも気軽に相談できる——そんな職場をつくるのが、センター長である私の使命だと思っています。



「安全・安心をお届けする
「最終ランナー」として
温度管理を徹底しています」



物流

物流部 関東物流センター長

北條 浩志

Hiroshi Houjyou

営業部門で20数年のキャリアを重ねた後に物流部門へと異動した北條は、両部門の懸け橋として、連携を強化する牽引役を務めている。また、営業部門で培った“お客さま目線”を駆使して、さまざまな改革を推進。物流現場の環境改善に大きな成果をもたらしている。

社会から信頼される 企業グループを目指して 経営の透明性を高めています

コーポレート・ガバナンス

透明性の高い経営と ステークホルダーへの説明責任を重視

社会から信頼される企業であり続けるために、プリマハムグループは透明性の高い誠実な経営を遂行するのはもちろん、適時・適切な情報開示によって、お客さま、調達先様、株主様、従業員、地域社会の皆さまなど、すべてのステークホルダーへの説明責任を果たしていくことが最も重要であると考えています。

経営会議・専門委員会による 十分な審議でガバナンスを強化

プリマハム(株)は、ガバナンス強化を図るための取り組みを行っています。

取締役会は、法令で定められた事項や経営に関する重要事項を決定し、業務執行状況を適正に監督していますが、業務執行の効率化を図るため執行役員制度を採用しています。

執行役員は、取締役が的確かつ迅速に意思決定できるように経営会議に出席し、取締役とともに経営方針や重要事項に

ついて十分に審議しています。商品の品質や設備投資、あるいは人事政策やコンプライアンスなど個別課題については、各専門委員会において活発かつ慎重に審査しています。

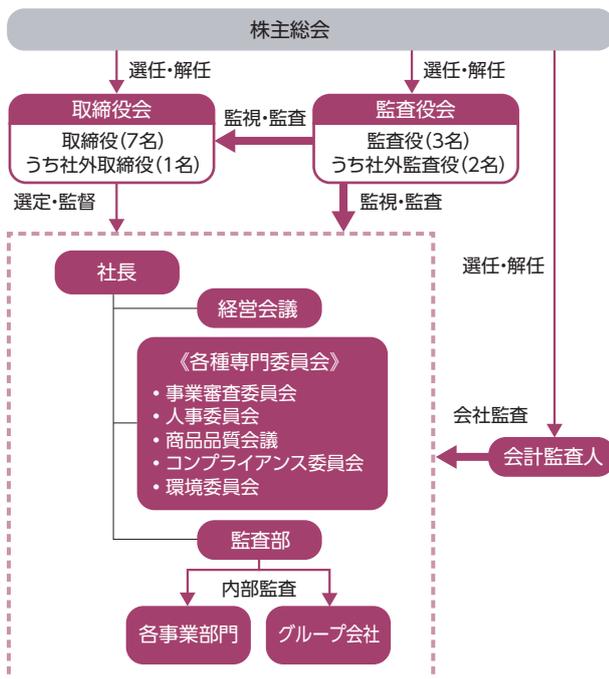
また「監査役会設置会社」として、社外監査役2名を含む3名の監査役が取締役の業務執行が適切であるか、その役割と責任が果たされているかを監査しています。監査役は経営会議や社内委員会にも出席しているほか、監査部、経理部などとも密接に連携しています。

専門性や経験をもとに社外取締役・ 監査役が適切にアドバイス

プリマハム(株)は、2014年6月末現在、取締役7名のうち1名を社外取締役、監査役3名のうち2名を社外監査役としています。社外取締役および社外監査役には、経営判断や監査について社外の視点から適切かどうかの判断を仰ぐとともに、法的な解釈に基づいた助言や社会・市民の目線での改善提案など、専門分野の知見をいかしたアドバイスを受けています。また、アドバイスが適切かつ客観的な判断となるように、社外取締役、社外監査役は当社と重要な利害関係のない有識者から選任することとしています。

なお、2013年度の実行役員出席率は、社外取締役、社外監査役ともに100%でした。

コーポレート・ガバナンス体制図



VOICE

各社と綿密にコミュニケーションを取って 情報交換や適切な支援をしていきます。

私のおもな業務のひとつに、取締役会や経営会議の円滑な運営があげられます。会議を効率よく進行させるために会議資料の事前配付を徹底していますが、資料はインサイダー情報に該当する場合も多く、取り扱いには細心の注意を払っています。

もうひとつの業務は、現在31社あるグループ会社の管理です。各社の事業内容や経営環境にも違いがあるため、それぞれに合った対応に努めています。グループ会社によっては、まだ面識のない経営者や担当者もいるので、今後はできるだけ各社を訪問して情報交換を図り、適切な支援をしていきたいと考えています。

総合企画室 大木 英幸

内部統制

業務品質を向上させる 「内部統制システム」を構築

プリマハムグループでは、内部統制を「健全な企業文化の醸成と企業価値を高めるための活動」と位置づけ、法令や倫理に則って適正に業務が実行されるための体制の構築を基本方針としています。

● 「監査部」が拠点監査を実施

内部統制システムを整備・運用する専任組織として2006年に「内部統制推進プロジェクトチーム」を発足しました(2008年に「内部統制室」、2013年に「監査部」に改組)。

発足当初、プリマハム(株)については各拠点を巡回し、内部統制システムの運用状況を確認するとともに、浮かび上がった課題に対しては改善策を指導して内部統制システムの構築を行いました。現在は「監査部」が拠点監査を行い、システムの維持・向上を図っています。また、グループ会社に対しては定期的に訪問し、フォローアップなどを行っています。

● 監査法人と協議して 「財務報告にかかわる内部統制評価」に対応

金融商品取引法によって、上場会社には財務報告にかかわる内部統制の有効性を自ら評価し、その結果を外部に向けて報告する「財務報告にかかわる内部統制評価」が義務づけられています。

プリマハムグループでも自ら整備・運用状況の評価をするとともに、監査法人による監査を実施しています。2013年度の内部統制は有効であると評価し、内部統制報告書を開示しています。

コンプライアンス

グループ全体で コンプライアンスを強化

プリマハムグループは、行動指針のなかで「法令・社内規定等のルールを厳格に順守する」ことを掲げており、「誇りと

責任を持って職務を遂行する」こと、「社会に貢献し、適正な利益の確保に努める」ことを明記しています。

また、そうしたコンプライアンスについての考え方や体制などについてまとめた小冊子「コンプライアンスプログラム」を作成し、全従業員に配布しています。

● コンプライアンス委員会や グループ会社コンプライアンス連絡協議会の開催

プリマハム(株)は、法務部が中心となって、全従業員を対象としたコンプライアンス研修を開催するとともに、経営層を委員とする「コンプライアンス委員会」を定期的で開催。事例や関連重要情報を共有するとともに、コンプライアンスに関する方針を確認しています。

また、グループ全体のコンプライアンス体制を維持・強化するために、国内・海外グループ会社にはコンプライアンス担当役員を配置し、定期的に「グループ会社コンプライアンス連絡協議会」を開催し、事例や注意点の確認、情報交換などを行っています。

● 各種研修を定期的に実施

コンプライアンス研修は法務部が、パワハラ・セクハラ防止研修は人事部などが全国各地の事業所を訪問し、製造部門や営業部門など現場の業務内容を踏まえて説明・指導しています。2013年度上期は営業部門の管理職を対象にコンプライアンス意識の醸成を図り、下期はグループ会社の従業員(パートタイマー、アルバイト、派遣社員も含む)を対象にコンプライアンスの考え方や内部情報報告制度について周知徹底しました。



コンプライアンス研修の様子

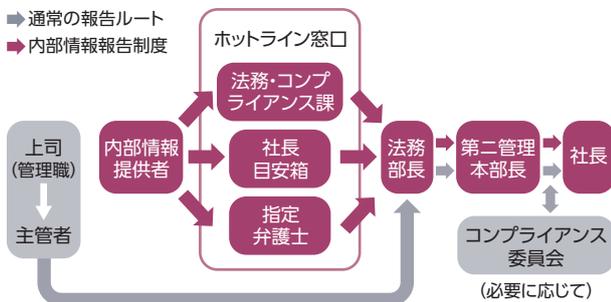
内部情報報告制度 「ホットライン窓口」を運用

プリマハムグループは、2006年から内部情報報告制度「ホットライン窓口」を運用し、社外弁護士を含む複数の相談窓口を置き、法令・社内ルール違反などについての報告はもちろん、業務上の疑問・相談も受け付けています。また、電話・メール・投書それぞれの通報形態に対応しており、いつでも従業員が相談できる体制を整えています。この窓口については、全従業員（パートタイマー、アルバイト、派遣社員も含む）を対象にしたコンプライアンス研修でも紹介しているほか、ポスターの掲示やイントラネットに記載するなど周知しています。また、海外においても同様の仕組みがあります。

また、セクハラやパワハラの相談については、おもに「セクハラ／パワハラ相談窓口」が対応しています。特にセクハラ
の相談については、専用窓口にて女性担当者が電話やメールで直接相談・苦情を受ける体制をとっています。さらに、近年重要性が増しているメンタルヘルスについては、外部の専門会社とも連携し、不調を抱えた従業員への迅速的・組織的な対応を行っています。

なお、匿名でも通報できるなど報告者のプライバシーを守り、通報によって不利益な扱いを受けることがないように配慮しています。

ホットライン窓口



グループ全体の 情報セキュリティ管理体制を確立

個人情報保護法に基づき、お客さまやお取引先様の個人情報を含むさまざまな情報の保護に努めるとともに、その指針として「プライバシーポリシー」「個人情報保護規定」を

策定しています。加えて、「情報セキュリティ委員会」と、部署ごとの情報セキュリティに責任を持つ「情報セキュリティ管理者」を設置し、全社をカバーする情報セキュリティ管理体制を確立しています。また、日々の業務のなかで特に注意すべき項目は、各職場に「情報セキュリティ重点項目」として掲示し、従業員の注意を喚起しています。

● ISO/IEC 27001の認証を取得

プリマハム(株)の情報システム部門が独立して誕生したプリマシステム開発(株)は、情報のセキュリティを確保・維持するために、2004年11月に情報セキュリティマネジメントシステムの適合性評価基準である「ISMS認証基準(Ver.2.0)」の認証を取得しました。さらに2007年3月には、国際規格「ISO/IEC 27001」への移行を完了し、以降、情報セキュリティ管理体制を強化しています。

TOPICS

「ソーシャルメディアポリシー」を策定・公開

近年、企業の従業員がTwitterなどのソーシャルメディア上に不用意に内部情報を書き込み、拡散させてしまう事例が増えています。

プリマハムグループでは、2013年7月に基本ポリシーとソーシャルメディアに対する心構えなどについてまとめた「ソーシャルメディアポリシー」を策定し、Webサイト上で公開しています。

☒ ソーシャルメディアポリシー

<http://www.primaham.co.jp/socialmediapolicy.html>

インサイダー取引防止のために「J-IRISS」に登録

インサイダー取引を防止するために、プリマハムグループでは、年1回、「内部情報管理および内部者取引(インサイダー取引)規制に関する規定」に定められた内容を確認するよう通知しています。

さらに、部長以上を全員、日本証券業協会が提供するデータベース「J-IRISS(ジェイ・アイリス)」に登録しています。このデータベースに登録しておくことで証券会社が照合・確認でき、インサイダー取引を未然に防止できます。

リスクマネジメント

リスクを明確にし 各管理部署が対策を強化

事業に伴うさまざまなリスクを明確にし、その影響を最小限に抑えるために、想定される事業所のリスクとそれぞれの管理責任部署を「リスク管理規定」に定めています。

この規定に基づいて、各管理責任部署では対策を講じる必要があるリスクを特定し、対策を講じています。

● 家畜疾病問題

現在、豚の子どもがかかると病気が問題になっているなか、食肉事業本部が中心となって仕入先の分散や情報収集体制の構築に取り組んでいます。

● 食の安全・安心問題

食肉事業本部や生産本部、品質保証部などが、それぞれの担当業務について対応するとともに、国内外の食品にかかわる報道や行政情報、法令の変更、業界・消費者の動向、お客さまの声などを広く収集し、それらへの対応を常に確認しています。リスク要因があれば、さらに分析・特定を行い、リスク発生を防止する仕組みを考えるなど、損失が生じないように対策を講じています。

食品メーカーの責任を果たすため 事業継続計画(BCP)を策定

東日本大震災を教訓に、災害時のサプライチェーン維持を目的とした事業継続計画(BCP)を2012年4月に策定しました。以来、半年ごとに関連部署の課題を集約し、対応策を検討・実施しています。

2014年3月31日現在、全国51の事業所で3日分の非常食や水、非常用トイレなどの災害用備蓄品の完備を終えました。また、本社では100枚の毛布を新たに配備したほか、東日本大震災の経験をいかし、乾電池で駆動するPHSを各事業所に配置して災害時も迅速な対応ができるような体制を整えています。



プリマハム(株)の災害用備蓄品

TOPICS

「フードディフェンス」をさらに強化

プリマハムグループでは、商品の安全性を確保するために、食品への意図的な異物の混入を防止する「フードディフェンス」を強化しています。

従来から工場への私物持ち込みは固く禁じていましたが、2013年度から作業着のポケットはすべて外すか縫いつけることを原則とし、監視カメラを増設するなどフードディフェンス対策を充実させています。また、以前から作業着の背面には名前を明記したゼッケンをつけて、誰が作業しているかをわかるようにすることにより、コミュニケーションの向上を図っています。



作業者がわかるように名前を表示

知的財産権の尊重

他者の権利を尊重しながら 知的財産権を積極的に活用

プリマハムグループは、「知的財産権の創造、適正な保護、積極的な活用を促し、企業価値の向上を図る。また、関係法令を順守し、他者の知的財産権を尊重して、権利侵害行為や不正競争行為は行わない」ことを行動規範に明記しています。

そこで、プリマハムグループの知的財産権の適正管理を目的として、基礎研究所に「知的財産課」を設置し、国内外のプリマハムグループすべてで生み出される技術やブランドを知的財産権として保護し、生産や営業活動において有効に活用しています。同時に、他者の知的財産権に抵触するものでないことを調査・確認しています。

●最新の技術情報を社内に発信

知的財産課では、特許庁で公開される知的財産権情報のもとより、国内外で開催される食肉産業や環境、バイオテクノロジーなどの事業に関連する展示会や学会などに積極的に参加し、そこで得た情報をイントラネットに掲載し、プリマハムグループ内で共有しています。

●従業員の意欲を考慮した「発明取扱要領」を策定

プリマハムグループの従業員が職務上発明したものは、法令に基づき会社側が特許を受ける権利を承継することを「発明取扱要領」で定めています。

そこでは、発明者に一定の報奨金を支払う制度や、その発明がプリマハムグループの業績向上に大きく貢献した場合は補償金を支払う制度など、従業員のモチベーションアップにも配慮した制度を設けています。

安全・安心をしっかりと確保し お客さまの声を反映しながら 喜ばれる商品をお届けします

お肉のおいしさと 栄養を食卓へ

さまざまな世帯や生活スタイル、 嗜好に応える商品を開発

お肉は必須アミノ酸やビタミンを豊富に含むことから、バランスの良い食事には欠かせません。プリマハムグループは、こうしたお肉の持つ食品としての機能を活用し、牛・豚・鶏などの精肉やカットした加工肉、ハム・ソーセージ、ハンバーグなどの加工食品、さらに惣菜、調理パン、デザートなど、さまざまな商品を提供しています。

近年は、高齢化や共働き世帯の増加、個食化などを受けて、1回で使い切れる量をパックした商品、調理時間を短縮できる商品、常温保存が可能な商品など、さまざまな世帯や生活スタイル、志向の変化に応える、おいしく便利で使いやすい商品の開発を進めています。また、子育てが忙しい、重い荷物が持てないなど、さまざまな理由でお店に行けないお客さま向けにネット販売も行っています。

📱 プリマハム(株)のオンラインショッピングサイト
<http://www.primaham.co.jp/shop/>

VOICE

2014年4月に「サラダにちょうどいいね。」を
デザイン・機能ともにリニューアルしました。

「サラダにちょうどいいね。」シリーズは、発売して10年超のロングセラー商品です。近年の健康志向の高まりによってサラダを食べる頻度は増えていますが、世帯構成人数の減少や個食化の進行など、食の環境は大きく変化しています。それに対応して「1回使い切り」だけでなく「使いやすさ」の向上を目指し、「フタピタ(リシールフィルム)機能」を付加しました。

使うたびにフタができるので家族バラバラの夕食にも対応でき、さらには容器への移し変えやラップの使用が不要になってプラスチックゴミも軽減することができます。

これによって販売数量も前年比175%にアップするなど、お客さまにも好評です。



商品企画部 係長
宮澤 祥美

包丁を使う
手間を省く
商品

「らくらくお料理」
シリーズ



常温保存が
可能な商品

「ソースで食べる
ハンバーグ」シリーズ



野菜と
いっしょに
食べられる
商品



「サラダにちょうどいいね。」
シリーズ



毎日の
お弁当を
応援する商品



「おかず便利!!」シリーズ

ホーム
パーティや
家飲みに向
いている
商品



「プレミアムマイスター」シリーズ

幅広いチャネルで多彩な商品を販売

スーパーマーケットやコンビニエンスストアだけでなく、惣菜店、パンメーカー、ファミリーレストラン、ファーストフード店など、プリマハムグループでは幅広いお取引先様に多彩な商品をお届けしています。

近年は、少子高齢化や単身世帯の増加などを背景に自宅で調理する方が減り、外で購入してきた食品を自宅で食べる「中食」が急速に増えています。そこでプリマハム(株)は2013年に「惣菜部」を設置し、お取引先様と共同でオリジナル惣菜の開発にも注力しています。

VOICE

**冷凍では味わえないチルドならではの
おいしさをぜひ味わってください。**



国産焼き鳥

お取引先様からご要望をいただき、社内や社外の方さまざまな方からのご協力のもと作り上げた焼き鳥です。

この商品には原料に国産鶏肉を使用しており、チルドの状態でお店までお届けして、お店で焼き上げていただいています。チルド生肉を調理するため、未加熱にならないように、また加熱しすぎないように焼き上げる時間を検証するなど何度も試作を繰り返しました。また、タレにもこだわった自信の商品です。冷凍では味わえないチルドならではのおいしさをぜひ味わっていただきたいです。



フードサービス事業部
惣菜部
服部 ちひろ

食品安全方針と品質管理

徹底した 品質管理体制を構築

お客さまに安全・安心な商品をお届けするために、プリマハムグループは、「食品安全方針」のもと生産本部品質管理部および第二管理本部品質保証部が、プリマハム独自の品質基準に基づき、工場と連携してグループ全体の商品の品質が維持向上するように活動しています。また、これら2つの部門と工場が品質管理の情報を共有し、直接に間接にかかわりながら品質管理を推進することで、徹底した品質管理体制を構築しています。

品質管理部は、工場が日常的に品質管理を行い、品質を安定的に維持するために、工場を支援しバックアップする体制をとり品質管理を強固なものとしています。プリマハムグループで取り組んでいる食品安全マネジメントシステム規格ISO 22000やそれをベースにしたFSSC 22000に基づいた品質管理体制を統轄、推進しています。さらに食品安全に必要な製造のノウハウや品質管理を継続して習得できるよう教育活動も進めています。これらに加え、品質を向上するための製造方法や製造設備の改善を推進するとともに、最新の設備を検討するなど、改善への取り組みを行っています。

品質保証部は、工場に対して、製造過程が全社の品質にかかわる規定や基準を満たしているか「内部品質監査」を行い、作業や製造記録の細部まで点検し、工場の品質管理のスパイラルアップに取り組んでいます。また、新商品を開発する際は、事前に原材料を審査し、規格設計の段階で表示や商品仕様の点検を行っています。さらに品質については、工場において定められた項目を定期的に検証しており、工場で検査することが難しい栄養成分や食品の安全にかかわる放射性物質、農薬等の微量物質などの項目については、高度な検査装置を用い検査しています。

このようにして二重三重の点検を行い、品質が基準を満たしていることを検証し、グループ全体の品質管理を推進しています。

● 品質を段階ごとに徹底管理

商品企画・開発

試作商品の品質やおいしさを社内の専門組織で評価するとともに、工場や第三者機関でアレルギー物質や残留農薬などの安全面を確認・点検。また、商品表示の法令への適合や商品規格書に問題がないかを審査・承認します。

調達

調達先様から納入された原材料や商品について、微生物、残留農薬、動物用医薬品、放射性物質、アレルギー物質などの状況と安全性を確認・点検。また、当社の厳しい品質管理基準を理解していただくための「取引先様説明会」を定期的に行うとともに、独自に作成した374項目のチェック項目に基づいて製造工程などの品質監査を実施しています。

製造

アレルギー物質や異物混入を防止するため、調味料の計量・混合作業は、使用する調合室や器具を明確に区分し、設備の洗浄と衛生管理についても徹底。また、細菌検査や理化学検査（成分検査、食品添加物検査など）を実施して品質基準に適合しているかを確認するとともに、でき上がった商

品の色合い、味、香り、弾力などを専任者が調理し、実際に食べて確認しています。

物流

物流センターでの保管、トラックでの輸送、お取引先様への納品までの全物流工程を通じて、温度管理を徹底しています。また、出荷製品の一部はサンプルとして賞味期限まで保管し、定期的に品質やおいしさが保たれているかを確認しています。さらに、出荷・配送の記録をとり、万一問題が発生した場合のトレース体制も整備しています。

外部規格の 品質マネジメント認証を取得

プリマハムグループは、「HACCP」「AIB国際検査統合基準」「ISO 22000・FSSC 22000」という3つの外部規格を用いて、複合的な品質マネジメントシステムを構築しています。

2014年3月末現在、ISO 22000認証は工場および物流センターの18事業所で取得しており、FSSC 22000認証は三重工場、関西プロセスセンター、秋田プリマ食品(株)で取得しています。

食品安全方針



基本理念

プリマハムは、経営理念「商品と品質はプリマの命」「絶えざる革新でお客様に貢献」を旨とし、すべての従業員がフードチェーンの一員として常に食品安全を優先した『もの作り』を行ないます。

各組織が、自らの責任範囲の食品安全を確保し、各組織を連鎖することでフードチェーン全体の食品安全を確保します。このために、お客様やお取引先とのコミュニケーションを欠かしません。事業活動のあらゆる場面において従業員一人ひとりが、食品安全の意識を高め、食品安全に基づいた美味しい食品を食卓にお届けします。

基本方針

1.法規制順守

- 食品安全法規制及び当社が同意するその他の要求事項を順守します。

2.コミュニケーション

- フードチェーンの一員として常に食品安全を優先した『もの作り』を行うために、お客さまやお取引先とのコミュニケーションを欠かしません。
- 常に法規制当局とのコミュニケーションを持ちます。
- 食品安全に影響する問題を従業員に周知させます。

3.啓蒙活動

- 食品安全に対する意識向上を図るため、食品製造に従事する従業員に食品安全教育を実施します。

4.継続的適切性のレビュー

- マネジメントレビューを実施し、食品安全方針及び目標の改定を適切に行います。

2段構えの内部監査で 品質を徹底管理

プリマハムグループは、FSSC 22000、ISO 22000の規格に沿った内部監査と、品質保証部の品質監査員が行う内部監査を併用しています。監査で受けた指摘事項は1ヶ月以内に改善しています。

● マネジメントシステムに基づく内部監査

FSSC 22000、ISO 22000認証を取得している工場を対象に規格への適合性を確認する監査。

● 品質監査員が行う内部監査

すべてのプリマハムグループの工場を対象に、食品関連法令などよりもさらに厳しい自主基準への適合性を監査。



内部監査の様子

トレーサビリティシステムの構築

原材料の受け入れから製造、出荷に至るまでの各種データを記録して、万が一の時も生産履歴を追跡できる仕組みを構築し、年2回の演習を実施しています。

演習では、各部署に対してある商品の賞味期限を指定し、その商品の生産履歴(使用原料、添加物、包装資材など)が正確にトレースできるかどうかを確認しています。

従業員一人ひとりに 品質教育を徹底

品質管理は、従業員一人ひとりが食品安全マネジメントシステムをよく理解し、それぞれの現場で自分の職務をきちんと遂行することが重要です。

従業員は、衛生に関するテキストや担当する職務の内容を記載したマニュアルをもとに、定期的に上司や品質管理担当者から教育を受け、常に技術の向上を図りながら、実際の作業に従事しています。

このように従業員一人ひとりが責任を持って品質管理を実行し、安全・安心な商品をお客さまにお届けできるよう、品質教育を徹底しています。



品質教育風景

TOPICS

「ヒヤリハット」を品質管理に応用

プリマハムグループは、職場の安全活動の一環として従業員から「ヒヤリとした」「ハットとした」事例を集めて、その原因と対策を全員で共有する「ヒヤリハット活動」を行っています。

2013年度は、これを品質管理にも応用。工場で働く従業員に「品質に関してヒヤリとしたこと」などのアンケートを実施しています。日頃、作業を行っている従業員が気づいた身近なことから改善を進め、品質トラブルの未然防止を図りました。

その改善内容と結果は工場内の壁新聞(日本語版と中国語版)に掲示し、役立てています。

VOICE

改善内容が中国語でも掲示されているのでより理解が進んでいます。

自工程で問題が発生しないよう、気をつけています。中国語で書いてあるので、みんなが協力する雰囲気がつくりやすいです。

三重工場 製造二課 包装工程リーダー
王 意意



包装工程は人数も多いので実習生に理解してもらうのに以前は苦労していました。中国語で書かれていると、皆さんに説明するときに、とても便利です。

三重工場 製造三課 箱詰工程リーダー
彭 娟



他工程でも同じような状況で、ヒヤリとする場面があることがわかりました。実習生の間でも情報共有ができ、最終チェックにも役立ちます。

三重工場 製造一課 充填工程リーダー
魏 春凱



食物アレルギーへの対応

調達・開発・製造の各段階で厳しくチェック

原材料の調達、商品の開発・製造の各段階において、食物アレルギー物質の混入を防止する対策を講じています。また、製造に使った設備は終了後に分解して細かな部分まで洗浄し、独自に開発したアレルギー検査キットを用いて、洗い残しがないか徹底的に確認しています。



設備の洗浄

商品パッケージにもわかりやすく表示

商品パッケージの原材料名欄に食品衛生法によって表示が義務づけられている特定原材料7品目と表示が奨励されている20品目のアレルギー物質を表示しています。また、お客さまが確認しやすいようにパッケージの表と裏に一覧にしてわかりやすく表示しています。さらに詳しいアレルギー物質についてはお客様相談室で情報を提供しています。

2013年9月には、「カシューナッツ」「ごま」が表示推奨品目に加わったため、この2品目を加えた27品目を表示対象とし、順次パッケージ表示の切り替えを進めました。

パッケージ 表面

◆アレルギー物質(特定原材料)を記載しています。
左記のアレルギー物質を含む原材料を使用しています。

卵
乳
大豆
豚肉



パッケージ 裏面

本製品は食物アレルギーをお持ちの方のために、国が定めたアレルギー物質(特定原材料7品目、特定原材料に準ずる20品目)を記載しています。

下記のアレルギー物質を含む原材料を使用しています。

卵 乳 大豆 豚肉

※アレルギー物質の由来は原材料毎に表示しています。

自社開発の検査キットを 社外にも販売

プリマハム(株)は、アレルギー物質の混入を検査するために開発したキットを、「アレルゲンアイ®シリーズ」としてほかの食品メーカーなどに販売しています。このキットには、消費者庁のガイドラインに準拠した「ELISAキット」と、簡易検査用の「イムノクロマトキット」があります。

「アレルゲンアイ®シリーズ」はモノクロナール抗体という特殊な抗体を使用しており、検査精度が高いことが特長です。

● アレルギー物質の含有量を測定する 「ELISAキット」シリーズ

食品衛生法によって表示が義務づけられている「乳」「卵」「小麦」「そば」「落花生」、表示が推奨されている「キウイフルーツ」の混入については、食品中にどのくらいの量が含まれているかを検査することができます。



「ELISA I」シリーズ

● アレルギー物質の有無を特定するキット 「イムノクロマトキット」シリーズ

イムノクロマトキットは、特別な測定機器を必要とせず、誰でも短時間かつ低コストで検査が行えます。表示義務がある「乳」「卵」「小麦」「そば」「落花生」「甲殻類」、表示が推奨されている「キウイフルーツ」の混入の有無を目で見て検査できます。



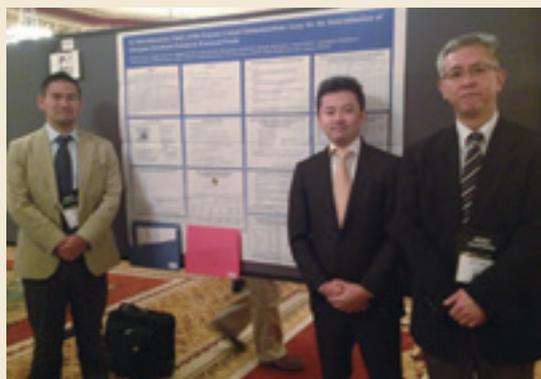
「イムノクロマトキット」
シリーズ

TOPICS

世界に先駆け、キウイフルーツ用 検査キットを発売

キウイフルーツは、厚生労働省の特定原材料に準ずる20品目のひとつとして表示が推奨されています。しかし国内外に検査キットがなかったことから、基礎研究所が開発に着手。そして2013年6月に世界に先駆けキウイフルーツ用の検査キットを発売しました。

このキットは、国立医薬品食品衛生研究所と共同で評価を実施しており、国で定められた検査法の評価基準を満たしていることを確認しています。



キウイフルーツELISAを国際学会で発表



キウイフルーツ用ELISAキット

お客さまとの コミュニケーション

ご意見・ご要望を 「お客様相談室」で受け付け

プリマハムグループでは、お客さまからのさまざまなお問い合わせやご意見・ご要望を受け付ける窓口として「お客様相談室」を設置しています。フリーダイヤルのほか、手紙、メールでも受け付けています。

お客様相談室では、あらゆるお問い合わせにお応えするため、社内各部署との連携や情報交換を密にし、寄せられた「声」はシステムに詳細に記録するとともに、その日のうちに関連部署にイントラネットで配信して情報を共有しています。また、Webサイトには「よくあるお問い合わせ」をカテゴリ別にもとめて掲載し、お客さまの利便性向上に努めています。

お客さまの声を 商品の開発・改良に反映

食品に対する消費者の意識を調査するためにグループインタビューなどを実施しています。その結果によって、シニア層の方には和風の商品が好まれるという想定を見直し、洋風の商品を増やすなど、お客さまの意識の変化などに柔軟にあわせた商品づくりを行っています。

● 誰もが読みやすく、わかりやすいラベル表示

商品のパッケージやラベルには、原材料名や原料原産地、栄養成分表示、アレルギー物質、賞味期限、保存方法、調理方法など、さまざまな情報が表示されています。プリマハムグループは、これらの情報をお客さまにわかりやすく、読みやすくお伝えするため、2011年から主要商品については「UDフォント」を採用しています。UDフォントは、読みやすさ

の向上と誤読を防ぐためにいろいろな工夫を施した書体です。また、調理方法については、安全面にも配慮し、直感的に理解いただけるようイラストによる表示を多用しています。加えて、ロースハムなどの一部の商品に業界では初となる点字を打ったラベルを用いています。



2013年から点字ラベルを導入

お客さまの「声」から生まれた “フタピタ機能”

「商品を1回で使い切れないときに、ラップをして保存するのが面倒くさい」——そんなお客さまの声から生まれたのが、“フタピタ機能”です。これは一度開封しても再びフタをして保管できるというもので、ラップしたり別容器に移し替える手間を減らすことができます。

2014年春には「サラダにちょうどいいね。」シリーズにも“フタピタ機能”を付加するなど、さまざまな商品に採用していく予定です。



「サラダにちょうどいいね。」シリーズの“フタピタ機能”

お取引先様と共同で キャンペーンを実施

●東京ディズニーランド®のプライベートパーティー

プリマハム(株)が2011年に創業80周年を迎えたことを記念して、オフィシャルスポンサーを務める東京ディズニーランド®のレストラン「ザ・ダイヤモンドホースシュー」のプライベートパーティーを毎年実施しています。これは商品をお買い上げいただいたお客さまを抽選でご招待し、お食事やショーを楽しんでいただくというもの。お客さまと直接コミュニケーションを図る大切な機会となっています。加えて2014年10月には東京ディズニーシー®の貸切イベントを開催する予定です。



「ザ・ダイヤモンドホースシュー」のプライベートパーティー ©Disney/Pixar

●楽天イーグルスのホームに 東北を応援するメッセージを掲載

プリマハム(株)は、東北楽天ゴールデンイーグルスのオフィシャルゴールドスポンサーとして、ホームスタジアムに東北応援メッセージを掲げています。



東北応援メッセージ

©Rakuten Eagles

小売店様・流通事業者様の パートナーとして

小売店様や流通事業者様は、お客さまでもあり、消費者とプリマハムグループをつなぐ大切なパートナーでもあります。そこで、小売店様や流通事業者様のプライベートブランド開発やメニュー開発においては、営業担当者が売り場に向き、その地域のお客さまのニーズを伺いながら、お客さまに喜んでいただける商品・品質・サービスづくりに努めています。また、POP提案やわかりやすい商品情報の提供など売り場づくりにも協力しています。

不具合発生時の情報開示

プリマハムグループは、商品の不具合など、品質に関する問題が発生した場合、迅速に問題解決にあたり、原因究明や再発防止に努めるとともに、社会への迅速な情報の公開と説明責任を果たし、適切な対応を行っています。

2013年10月に、伊藤忠商事(株)が輸入し、プリマハム(株)が販売しているタイ国産の「ロールキャベツ(タイ国産)」において、自主検査の結果、ロールキャベツを巻く帯に使用しているパパイヤの一部が安全性未審査の遺伝子組み換えパパイヤであることが判明しました。また、2014年5月には、プリマハム(株)が販売している「骨なしフライドチキン64g」に、製造機械の不具合によってゴム製の部品の一部が商品に混入したおそれがあることが判明しました。

いずれの場合もすみやかに公表するとともに、万全を期すため該当する商品の販売を停止し、自主回収するとともに、商品代金を返却する対応をとりました。

WebサイトやSNSを使った情報発信

プリマハムグループは、自社のWebサイトをはじめ、facebookやTwitterなどのSNSを通じて、お客さまに役立つ情報を発信しています。

Webサイト内に設けた「ミートスタジオ」では、当社の商品を使ったレシピを季節・イベントごとに紹介する「プリマハムのおいしいレシピ」を掲載。また、知っていそうで意外と知

らない肉の特長を管理栄養士が紹介する「肉の栄養学」、調理器具の賢い使い方や素材の調理方法などを紹介する「料理の基礎知識」など豊富なコンテンツがあります。

また、facebookやTwitterでは、商品やキャンペーン、レシピなどの情報を発信しているほか、お得な情報を掲載したメールマガジンも発行しています。

インターネットを使った情報発信



「ミートスタジオ」では、料理の基礎知識やテーブルコーディネートのコツも紹介



「プリマハムこだわりshopdilli」



プリマハムアカウント
@primaham_jp

共存共栄のために 相互信頼に基づいた パートナーシップを築いています

プリマハムグループの 調達概要

国内外の各地に調達先を分散

プリマハムグループは、食肉、ハム・ソーセージ、加工品などの原材料を国内では各都道府県から、海外では北米、豪州のほか、ヨーロッパ諸国から調達しています。

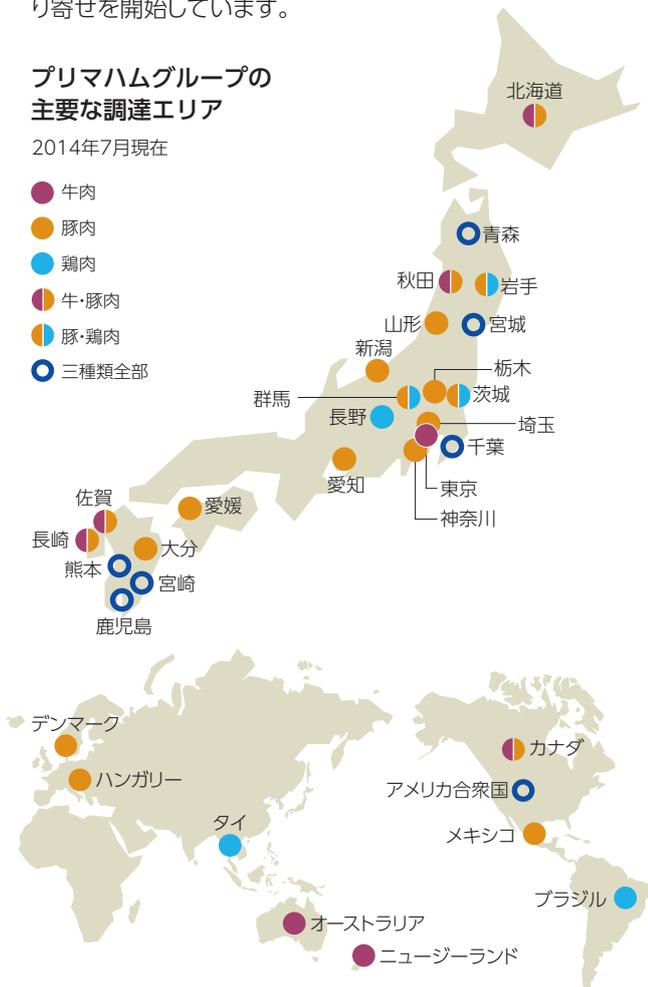
調達先様を複数持つことは、最適な原材料を調達できるだけでなく、災害や家畜伝染病などで原材料の調達が止まってしまうことを避けられるというメリットもあります。

例えば、2013年12月にタイ産鶏肉の輸入が解禁され、新たな調達先が加わりました。また、同年5月にブラジル・サンタカタリーナ州産豚肉の輸入が解禁されたため、加工用原材料として使用可能かどうかを確認するため、サンプルの取り寄せを開始しています。

プリマハムグループの 主要な調達エリア

2014年7月現在

- 牛肉
- 豚肉
- 鶏肉
- 牛・豚肉
- 豚・鶏肉
- 三種類全部



調達先様との 共同開発

調達先様とともに オリジナルブランドを開発

安全・安心でおいしい商品、付加価値を持った特長のある商品を提供するために、調達先様とともにオリジナルブランドを開発しています。

例えば、「ハーブ三元豚」は、厳格に管理された3つの豚の品種をかけあわせることで、香り豊かでやわらかい豚肉の生産を実現しています。そのほかにも、豚や牛を育てる生産者といっしょに飼料の種類を変えてみたり、食肉の一次加工をするパッカーと協力し、使いやすいカット方法を試すなど、よりおいしく、高付加価値な商品を開発しています。



ハーブ三元豚

VOICE

サプライヤーの皆さまとともに オリジナルブランドを開発しています。

豚はデリケートな動物で、生育状況を整えることで“健康な豚=おいしい豚肉”となります。そのことを踏まえて、環境、飼料、品種などを重視しています。お客さまに提供するまでに品質劣化や不良により無駄に捨ててしまう“生命を二度殺す”ことがないように、重要な注意を払いながら、サプライヤーの皆さまとともにオリジナルブランドを開発しています。



商品事業部
ポーク部
輸入ポーク課長
小泉 賢治

調達先様との コミュニケーション

お互いに見学することで 信頼関係を強化

プリマハムグループでは、販売の状況をより知っていただくために、国内の調達先様に対して店舗などの販売先に同行いただいています。また、販売先様にも調達先様を見学する機会を設け、調達先の状況を知っていただくようになっています。

海外においては、米国に駐在員を置いて、北米地域の情報収集や調達先工場の生産チェック、調達先様とのミーティングなどを定期的に行っています。

今後も、こうした活動を通じて調達先様との信頼関係を強化し、互いの発展を目指していきます。



調達先様との
打ち合わせ風景

VOICE

調達先様、販売先様とのコミュニケーションによって信頼関係を深めています。

現在、アメリカ産冷蔵牛肉を担当しています。海外からの調達は、言語やニーズの違い、輸入されるまでの時間差など、それぞれの地域でギャップがあります。

それらを解決するために、販売先様といっしょになり、商品検品をはじめ、商品開発や改善の検証、海外の調達先様への同行訪問を可能な限り実施しています。また、海外調達先様についても生産現場から販売先へ訪問の機会も増えています。この取り組みによってリレーションシップを深めています。



商品事業部
ビーフ部 輸入ビーフ課
担当課長
橋本 俊作

● お取引先様に品質管理の徹底をお願い

お取引先様にも当社グループの厳しい品質管理基準を理解・順守してもらえるよう、年1回、海外および国内のお取引先様を対象とした「取引先様説明会」を実施しています。

2013年度は、プリマハムグループの食品安全システム(FSSC 22000)への取り組みを説明したほか、(独)農林水産省消費安全技術センター(FAMIC)の方を招いて、「食品表示に関する動向」と「FAMICに寄せられるよくある相談事例」の講演をしていただきました。

また、お取引先様の工場においては、年1回、品質監査を実施しています。対象となる工場には事前に360以上の項目にわたるチェックリストを送付し、そのご回答に基づいて品質管理部門が巡回。必要に応じて改善を依頼しています。

下請法の順守

従業員への教育

下請法の順守を徹底するよう各部門で取り組んでいます。営業部門では公正取引委員会が開催する講習会を受講するなど、生産部門では調達先様に対して、下請法の概要を説明する機会を設けるなどの取り組みを作っています。

加えて、委託製造先との契約締結時には、その契約が下請法に違反していないか、法的な問題がないかを法務部が審査しています。

一人ひとりの多彩な能力を伸ばしながら 全員がいきいきと働ける 職場づくりに取り組んでいます

雇用に対する考え方

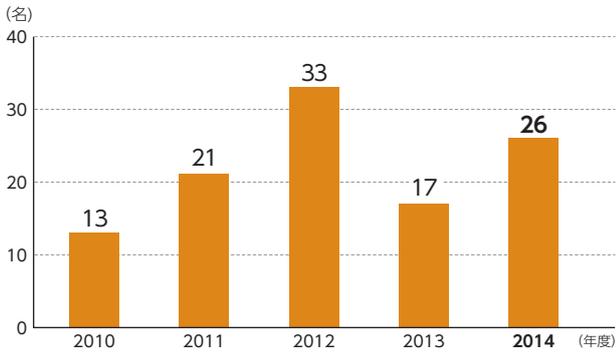
少数精鋭を基本に人材を確保・育成

プリマハム(株)は、近年は継続して新規採用を実施し、少数精鋭を基本として「プロ意識を持って入社できる人」「会社とパートナーシップをとってがんばれる人」「何事にもチャレンジできる人」を求めています。

その一環として、パートタイム従業員を対象にした「社員・準社員登用制度」を設けています。これは試験・面接などを通じて、希望者が必要な能力を備えているかなどを確認し、社員または準社員※として登用するものです。

※準社員：勤務地を限定し、原則転勤がない正規従業員

新規採用者数従業員の推移



社員・準社員登用制度の利用者数



多様性のある職場づくり

女性従業員の活躍の場を拡大

プリマハムグループでは、女性従業員が商品の企画・開発や営業、品質管理、研究など、さまざまな業務で活躍しています。女性は母親や妻など複数の視点を持っており、その発想は食品メーカーのものづくりにとって貴重な財産であるため、今後さらに活躍の場が広がるよう管理・監督者の育成登用を進めていきます。

2014年3月末現在、プリマハム(株)には2名の女性の課長が在籍していますが、次期管理職を目指してさらに11名の女性係長が日々の業務にあたっています。また、プライムデリカ(株)では、女性の部長1名のほか、課長5名、現場のリーダーである監督職23名が活躍しています。

VOICE

与えられた仕事に全力を尽くして ますます女性が活躍できる職場にします。

九州のお客さま向けにコンビニエンスストアの惣菜・サラダの開発を担当しています。ひとつの商品を生み出す苦労は大きいですが、たくさんのお客さまに自分の開発した商品を食べただけの、やりがいのある仕事です。

私が入社した頃は、女性は結婚や出産を機に退職するのが当たり前でした。しかし、ここ数年で女性も管理監督者として仕事を任せただけようになり、産休・育休を取って職場に復帰する従業員も増えています。

今後も、自分に与えられた仕事に全力を尽くして、ますます女性が活躍できる職場になるように貢献していきたいです。

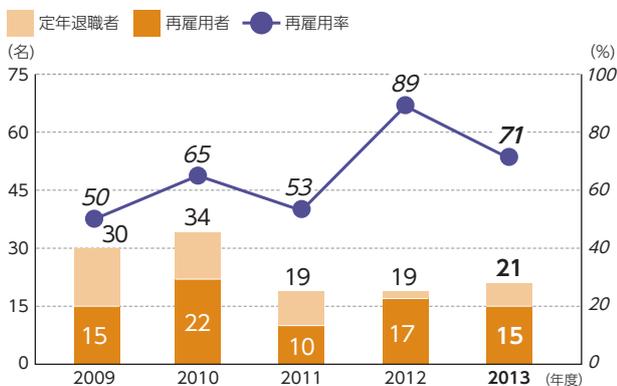


プライムデリカ(株)
宗像工場 商品開発部長
牧 美希

再雇用制度を導入して 60歳以上の雇用を確保

プリマハム(株)は、2001年度から定年退職者の再雇用制度を導入しており、心身ともに健康で会社規定上問題がない場合は、65歳まで雇用を延長できます。現在も、ものづくりの後継者育成など、さまざまな場面で高い技術力や経験をいかしてベテラン従業員が活躍しています。

再雇用制度利用者の推移



国際社会との調和と 経済発展を担う「人づくり」に貢献

プリマハム(株)では、「外国人技能実習制度」のもと、茨城工場と三重工場で中国人実習生を受け入れています。また実習が終了し、帰国した数名を中国の新工場「康普(呉江)食品公司」で採用しました。



技術実習の様子

グループでの障がい者の 雇用拡大を推進

プリマハム(株)は、重度障がい者多数雇用事業所として1995年4月に長崎県、雲仙市などの出資のもとに「特例子会社プリマルーケ株式会社」を設立しました。

プリマハムグループの2013年度における障がい者雇用率は2.2%でした。

障がい者雇用率の推移



TOPICS

ノーマライゼーションを実践する プリマルーケ(株)

プリマルーケ(株)は2014年4月1日現在、18名の障がい者を雇用し、製造などを行っています。

同社では、各種障がいの特性を考慮し、職場におけるサポート方法を学んだ「第2号職場適応援助者」や「障がい者職業生活相談員」が職場ごとに配置されており、障がい者と健常者の架け橋となって働きやすい職場づくりを推進しています。また、障がい者と健常者がペアを組んだ教育訓練や手話の講習を実施しているほか、各部屋の床はフラットにし、通路や階段には手すりを設置するなど、ハード面にも配慮しています。



作業風景

人材の育成

体系的な人材育成プログラムを構築

プリマハム(株)は、採用時から階層別に必要な研修を実施する「次世代人材育成プログラム」で職階に応じた業務遂行力を養い、管理能力を伸ばしています。2013年度には、厳しい外部環境の変化に対応できる柔軟な発想を養うために、入社3～5年目の従業員を対象とした「ビジネス基礎研修」を新設しました。

また、業務に即した専門スキルの習得を図るために各種の「スキルアップ・プログラム」を実施。会社が指定する公的資格の取得などに関しては報奨金を支給する支援制度も整備し、従業員の自主的なスキルアップを支援しています。

さらに、「資格取得・自己啓発支援プログラム」では、業務に密接に関連する専門的なスキルの習得を目指し、各種資格取得や通信教育講座の受講を推奨しています。公的資格の取得者には報奨金を、指定通信教育講座修了者には受講料の一部を支給しており、従業員の自己啓発・スキルアップのモチベーション向上につなげています。

●ビジネス基礎研修で若手社員を育成

2013年8月に入社3～5年目の従業員を対象とした「ビジネス基礎研修」をスタートしました。この研修は、若手従業員に改めてビジネススキルを身につけ、自分で考え、工夫して、行動する経営マインドを持ってもらうことを目標としています。

この講座は、グループディスカッションで決められたテーマについて話し合い、グループ内で出た結論を発表するという形式を採用しています。2014年度は22名が参加し、受講者にも好評で、今後も継続的に実施していきます。

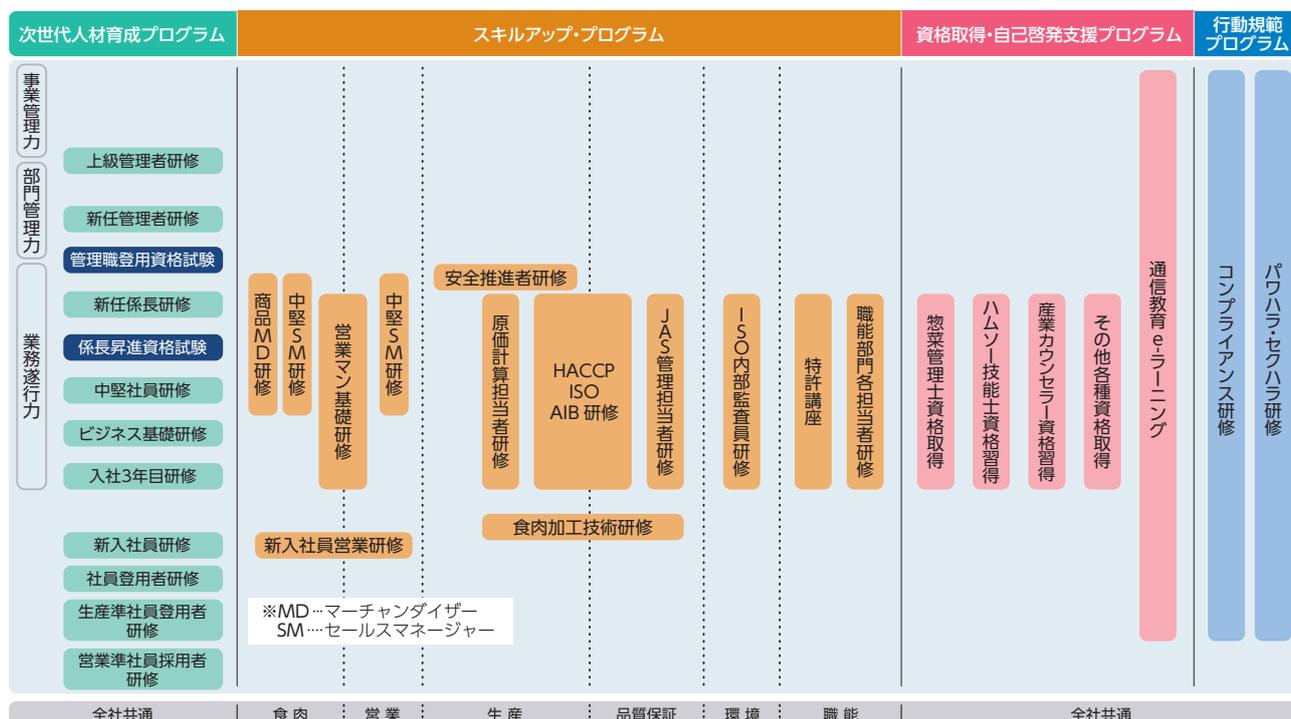
ビジネス基礎研修講座

- 第1回目 ロジカルシンキング問題解決講座
- 第2回目 コミュニケーション講座
- 第3回目 財務知識講座
- 第4回目 企画力プレゼンテーション講座



研修風景

研修体系図



営業部門が各種資格を取得

プリマハム(株)は、ハムなどの製造について正確な知識と技術を有した国家資格「ハム・ソーセージ・ベーコン製造技能士」を、営業部門でも取得することを奨励しています。

2014年3月末現在で29名の営業担当者がこの資格を取得しました。また、食肉に関する幅広い知識を身につけることが目的の「お肉検定」や、惣菜だけでなく食品に関する基礎から専門知識まで総合的な修得を目的とする「惣菜管理士」の資格取得など、積極的に取り組んでいます。

VOICE

今回の勉強によって得た製造知識を営業活動にいかしていきます。

「ハム・ソーセージ・ベーコン製造技能士1級」の資格取得にチャレンジし、無事合格しました。

営業部門の私にとって最大の難関は、肉の捌きなどの実技試験でした。制限時間内に指定されたパーツを決められた重量に仕上げていくのですが、大勢の試験官の厳しい視線を浴びながらの作業は非常に緊張を強いられ、ほとんどの人はここでつまづいていました(私は緊張しなかったのですが、それも合格した一因かもしれません)。

今回資格を取得するために勉強して得たハム・ソーセージの製造知識を今後の営業活動のさまざまな場面でいかしていきたいと考えています。



フードサービス事業部
エリア統轄部 係長
伊藤 勉

公的資格取得者一覧

資格名称	等級	資格取得者
惣菜管理士 ^{※1}	1級	29名
	2級	23名
	3級	107名
	合計	159名
ハム・ソーセージ・ベーコン製造技能士 ^{※2}	1級	147名
	2級	55名
	合計	202名

※1 2014年7月末現在 ※2 2014年3月末現在

働きやすい職場環境づくり

出産・育児や介護と仕事の両立を支援

出産や子育て、介護などの事情を抱える従業員を支援するために、プリマハム(株)では法定基準を上回るさまざまな支援制度を導入しており、2009年11月には「次世代育成マーク(愛称:くるみんマーク)」も取得しました。従業員一人ひとりが能力を発揮しやすい職場環境をつくっています。



くるみんマーク

おもな育児・介護支援制度

制度	内容
育児休業制度	最大1歳6ヶ月または満1歳を超えた年度末まで
育児にかかわる短時間勤務制度	小学校3年生まで1日2時間以内
育児時間制度	3歳未満まで1日2時間以内 (1時間までは通常勤務したものとする)
介護休業制度	1年以内
介護にかかわる短時間勤務制度	1日2時間以内(1年以内)

働きがいのある職場づくり

公正な人事評価のために 「評定者会議」を開催

プリマハム(株)は、公正な人事評価のために管理職以上が参加する「評定者会議」を事業所ごとに開催し、複数の視点で従業員の評価を議論・決定しています。

また、この結果を毎年1回かかわらず従業員にフィードバックし、現状の弱みと強み、今後の課題と目標などのすりあわせを行い、キャリア・スキルアップにつなげています。

高い専門性と実績を残した 従業員を表彰

高い専門性と実績を残した従業員を表彰し、モチベーションの維持・向上に努めています。

例えば、営業・生産部門では、成績優秀者を対象とした海外研修を行っており、営業部門はアメリカでおもに流通の視察により市場を勉強し、生産部門はハム・ソーセージ製造の本場ドイツ、イタリアなどで製造技術を学んでいます。



海外研修(営業部門)

VOICE

米国ならではの買ってもらう工夫が 店全体から感じられました。

海外研修に参加して、一番印象的だったのは、米国では食シーンに合わせた豊富な品揃え・陳列など、買ってもらうための工夫が店全体から感じられたことです。同行した20名とは支店の枠を越えた仲間意識で結ばれ、業務を通じて情報を共有できるネットワークができたことが今回の研修での最大の効果であったと感じています。



東日本支社 関東支店
信越営業所長

田中 貞弘

TOPICS

10年ぶりに「資格報奨制度」を見直し

プリマハム(株)には、公的資格の取得者や指定通信教育講座修了者を対象にした「資格報奨金制度」と、業務上の発明で特許を取得した従業員への報奨制度があります。2013年4月には「資格報奨金制度」の内容を見直しました。これは制度の策定から10年近く経ち、求められる公的資格などが当時とは変わってきたためです。新しい制度では、対象となる資格を拡大し、報奨額も見直しました。

労働安全衛生の確保

労働災害防止に向けた マネジメントシステムを構築

プリマハムグループは、労働災害ゼロを目指し、職場点検活動や管理体制の強化、外部講師による安全教育、リスクアセスメント導入など、さまざまな取り組みを実施しています。しかし、直近3年の労働災害発生件数が横ばい傾向にあるため、これを改善するために安全衛生中期実施計画を策定しました。中期実施計画では労災発生原因の多い「ヒューマンエラー対策」に焦点を当てました。

初年度となる2013年度は、作業に潜む危険を予想して指摘しあう「KYT(危険予知訓練)」やその日の作業の内容・段取りなどを話し合う「ツールボックスミーティング」などの安全活動を強化しました。また、外部コンサルタントに製造現場を巡回してもらい、改善点などを指摘していただきました。

今後は、工場で使用している「作業手順書」を見直し、安全教育を強化していく計画です。

TOPICS

生産部門のリーダーが集まって 「KYT(危険予知訓練)研修」を実施

2013年9月に「KYT研修」を開催し、プリマハム(株)の4工場と国内グループ会社からリーダー29名が参加しました。この研修は、“危険の芽”が常に存在することの再確認と、安全・安心のための危険予知訓練を学ぶためのもので、外部講師による講義をはじめ、グループに分かれてのディスカッションや演習などを行いました。



KYT研修の様子

心身の健康に配慮した 制度・体制を整備

プリマハム(株)は、毎年、従業員を対象に健康診断を実施しています。また、プリマハム健康保険組合では、人間ドック受診、被扶養者の健診受診の費用を補助するとともに、従業員(加入者)向けの広報誌や被扶養者となっている配偶者向けの冊子を配布し、健康増進・健康維持を支援しています。

また、メンタルヘルスケアの強化にも取り組んでいます。産業カウンセラーの有資格者を全国の各事業所に配置し、不安やストレスによる健康問題の予防および早期発見、早期対応に努めています。

さらに、外部の専門会社と連携した各種ホットライン、相談窓口を設置し、迅速かつ組織的な対応ができる体制を整えています。

● 産業カウンセラーの有資格者を全国に配置

プリマハム(株)の人事部門に在籍する社員(主に管理職および係長)は、「産業カウンセラー」の資格を取得することを方針として掲げ、推進しています。これは資格取得で得た知識をいかして、不安や悩みを抱えている従業員を早期に発見するためです。

2014年3月末現在、全国の各事業所で22名の産業カウンセラーの有資格者がいます。各カウンセラーは、従業員の相談にあっているほか、体調不良などの理由で休職した従業員が復職する際には、各事業所の産業医とともに面談などを実施し、復職に向けた支援を行っています。

人権の尊重

「人権の尊重」と「公正な職場づくり」を 行動規範に明記

プリマハムグループは、行動規範のなかで「性別、国籍、年齢、民族、人種、宗教、信条、身体的障がいを根拠とした不当な差別、いやがらせ、セクシャルハラスメント、パワーハラスメントを根絶し、処遇においては個人の適正、能力を尊重し公平な取り扱いがなされるように努める」ことを明記しています。

また、人権問題に関するガイドラインやマネジメント体制などは「社員就業規則」に記されています。

● 専門部署を設置してハラスメントを防止

プリマ・マネジメント・サービス(株) (以下、PMS)による「PMSホットライン相談室」を設置し、専門カウンセラーがセクハラ、パワーハラなどの相談に乗っています。相談者は、手紙、FAX、電話やメールなどの媒体を通して直接相談・苦情を伝えることができ、その相談によって不利益を被ることがないよう、プライバシーを保護しています。

さらにPMSでは、グループ各社における取り組みなどを紹介したレポートなどを発信し、意識と情報の共有を図っています。

健全な労使関係

経営の方向性や従業員の 待遇などを意見交換

プリマハム(株)では、年4回(四半期に1回)の「中央労使協議会」や月1回の「各支部労使協議会」、そのほか「賃金専門福祉協議会」「食肉・生産・営業分科会」などの各種協議会を通じて、健全な労使関係を構築しています。

TOPICS

役員も参加しての 「パワーハラ防止研修」を実施

国内のプリマハムグループでは、各事業所の従業員を対象にハラスメントを防止するための研修を年1回実施しています。

2013年度は、品川本社においてパワーハラの防止を再度徹底するために社長や役員などを含めた管理職全員が参加した「パワーハラ防止研修会」を実施しました。研修では、「パワーハラの定義」や「パワーハラに該当する可能性がある行為」などが説明され、その後、事前に集めた体験談をもとにしたグループディスカッションが行われました。



パワーハラ防止研修会の様子

迅速かつ正確な情報開示に努め 株主・投資家の皆さまとの対話を 充実させています

株主・投資家との コミュニケーション

IRサイトの開示情報を充実

2013年10月にWebサイトをリニューアルしたことに併せて、IRサイトも開示情報を充実させ、中期経営計画の紹介やより詳しい決算ハイライトなどを掲載しました。

また、株主総会や決算説明会に参加できなかった株主・投資家の皆さまにも当社の事業や方針を知っていただくために、報告資料(有価証券報告書、決算短信、年次・中間報告書、ファクトブック、コーポレート・ガバナンス報告書、決算説明会資料など)をPDFで簡単にダウンロードできるようにしたほか、検索性を高めました。

🖥️ **プリマハム(株)のIRサイト**
<http://www.primaham.co.jp/ir/>

機関投資家・アナリストとの 直接対話を重視

プリマハム(株)では、決算説明会を年2回(上半期、期末)開催し、プリマハムグループの事業環境や収益状況、中期計画などを社長自らが説明しています。2014年3月期の期末決算説明会は76名の方に出席いただきました。今回から各事業本部長も同席し、投資家・アナリストの方々からの質問に直接対応するなど、より充実したものとなりました。

また、これに加えて個別IRミーティングも積極的に開催しており、機関投資家やアナリストの方々との信頼関係の構築に努めています。2013年3月期はのべ62名の方にお会いし、事業環境や施策、収益の結果分析などについて理解を深めていただきました。



決算説明会の様子

TOPICS

三重工場の見学会を実施

2013年10月、機関投資家・アナリスト向けの工場見学会を三重工場で開催し、17名の方にご参加いただきました。当日は工場長からの概要説明や工場内見学、工場で製造した商品の試食などを実施しました。参加者からは「衛生管理がしっかりしている」「工場で余っているスペースをどう活用するのかを注目している」などのご感想・ご意見をいただいたほか、後日、工場見学レポートをインターネットに掲載されたアナリストの方もいらっしゃるなど、当社への理解促進と評価につながりました。



工場見学会の様子

株主還元

株主優待制度を導入

2014年5月の取締役会において、毎年9月末現在の株主名簿に記載された1単元(1,000株)以上保有されている株主様を対象に「株主優待制度」を導入することを決定しました。なお、優待品は3,000円相当の自社製品で、11月下旬の発送を予定しています。

これは日頃からのご支援に感謝するとともに、当社株式への投資の魅力を高め、多くの方々に長期的に保有していただくことを目的としています。

地域社会の一員として コミュニケーションを図り 積極的に社会貢献活動を行っています

社会貢献指針

良き企業市民として 社会に貢献

プリマハムグループは、行動規範で「『良き企業市民』として積極的に社会貢献活動を行う」という原則を掲げるとともに、「事業を通じた社会貢献」「地域社会への貢献」「従業員による社会貢献活動の支援」を指針として、さまざまな活動に取り組んでいます。

次世代育成の支援

大学・専門学校で “食の安全・安心”への取り組みを紹介

プリマハム(株)は、2011年から大学や専門学校にて、基礎研究所で開発した技術や商品を活用した講義・実習を開催しています。2014年度は、「食品企業における食物アレルギー物質の管理」をテーマに講義しました。食物アレルギー物質の表示や管理の重要性について紹介するとともに、実際にアレルゲンアイ®イムクロマトキットを使った食品検査を体験してもらいました。

今後も、食品メーカーとして“食の安全・安心”への取り組みをお伝えするとともに、次世代を担う若者の育成の一助となるよう努めていきます。



専門学校での講義の様子

高等特別支援学校の 実習を受け入れ

プリマ環境サービス(株)茨城事業所では、2012年度に続き、2013年度も茨城県立高等特別支援学校の生徒の実習を受け入れました。同校は、茨城県内で唯一の高等部単独の特別支援学校で、職業教育を主とした学習を通して、社会・職業自立に必要な知識・技能・態度を身につけ、卒業後の就労を目指しています。

参加者の実習業務日誌には、だんだんと作業にも慣れてうまくできるようになったこと、仕事に興味を持ったことなどが記載されていました。今後も、継続して生徒の就労活動を支援していきます。

TOPICS

プリマハム・タイランド社で 小学生を招いて見学会を実施

プリマハム・タイランド社は、2013年6月に地元の小学生77名と教師4名を招き、工場見学を実施しました。

講話では、現地スタッフが子どもたちを飽きさせないようプロジェクターを用いて、栄養や衛生の話、ソーセージのつくり方などを紹介。その後、衛生服に着替えてソーセージ工場のなかを見学してもらいました。



栄養や衛生、ソーセージのつくり方などを紹介



ソーセージ工場を見学

「食育」への貢献

食品の「保存」をテーマに小学生向けの食育教材を作成

プリマハム(株)は、食品メーカーとして子どもたちに「食の大切さ・楽しさ」「食の安全・安心」への理解を深めてもらうため、2014年度から小学校5～6年生を対象とした食育教材の作成・提供を実施しています。

「冷蔵庫をのぞいてみよう」「保存食のヒミツ」という2種類の教材を作成し、ご要望に応じて教材を提供しています。また、小学校からの要請があれば、当社から従業員が出向いて出前授業も実施していく予定です。

パワーポイントスライド形式

● 冷蔵庫をのぞいてみよう!

子どもたちにとって身近な「冷蔵庫のなかにある食品」をテーマに、クイズ形式で、食品の正しい保存方法や食品表示の意味、食に関する環境問題などについて学ぶことができます。



冊子形式

● 保存食のヒミツ

「保存食」は、輸送手段や冷蔵庫などの保存方法がなかった時代に、人々の知恵や工夫によって生まれてきたことや、そのつくり方などを通して、食べ物を無駄なく大切に食べきる知恵と食べ物の大切さを学ぶことができます。



地域活性化への貢献

地域のイベント参加や 工場での納涼祭などを実施

地域イベントへの積極的な参加協力を通して地域の方々と交流しながら、地域の活性化に貢献しています。

プリマハム(株)では、2013年9月にさいたまスーパーアリーナで開かれた埼玉県主催の「SAITAMA Smile Women フェスタ」に出展しました。これは女性の多様な働き方などをテーマにしたイベントで、240以上の企業・団体が出展・協賛。当社も女性がより輝くための生き方の提案や、それをバックアップする商品・サービスを紹介しました。

また、鹿児島工場では所在地であるいちき串木野市で開催している「地かえて祭り」や「さのさ祭り」に毎年参加しています。

そのほか、各事業所でも地域イベントへの参加や工場を開放して納涼祭を開催し、地域の方々との交流を深めています。

●「かすみがうらマラソン」に商品を提供

2014年4月、車いすでの競技もあるなど全国的に有名な「かすみがうらマラソン」が開催され、2万7,000名を超える参加者が集まりました。

プリマハム(株)は、土浦市より「昨年、好評だったカレーソーセージを提供してほしい」との要望があったため、カレーソーセージ6,000本とベーコン20kgを提供しました。これを具材に地元の高校生が大釜(ポトフ3,000食)をつくって地元の方々に振る舞いました。召し上がった方からは「すごくおいしい」「どこで売っているの」と大変好評でした。

●B-1グランプリでご当地グルメを応援

加工食品を製造する秋田プリマ食品(株)は、所在地である秋田県由利本荘市で昭和30～40年代に食べられていた



SAITAMA Smile Women フェスタ



さのさ祭り



地かえて祭り



納涼祭(茨城工場)



かすみがうらマラソンにて
大釜を使った料理にTV取材も



カレーソーセージや
ベーコンを使ったポトフ

「本荘ハムフライ」の復活に協力するなど、地元の店主の方々でつくる「本荘ハム民の会」を応援しています。

その一環として、2013年11月に愛知県豊川市で開かれた「ご当地グルメでまちおこしの祭典 第8回B-1グランプリ in豊川」に同会が出店するにあたり、ハムフライを提供しました。今回は惜しくも入賞はなりませんでした。同会のブースは長蛇の列ができるほどの大盛況でした。

新工場の設置にあたって 地元での雇用を創出

新工場などの新しい拠点を設立する際には、パートタイマー、アルバイトはもちろん、正規従業員も地元から採用しています。

2014年4月に稼働したプライムデリカ(株)新居浜工場でも、愛媛県新居浜市近辺在住のパートタイマー、アルバイトなど約400名、正規従業員約20名を採用しました。



B-1グランプリ



1時間待ちの大盛況

環境美化への貢献

事業所周辺地域を清掃

国内のプリマハムグループでは、全国各地の環境美化イベントへの参加や事業所周辺の清掃活動などを通じて、地域の環境美化への貢献に努めています。

プリマハム(株)茨城工場では、2013年7月と2014年3月に地元で開催された「霞ヶ浦・北浦地域清掃大作戦」に参加。各回とも従業員約100名が参加し、約1時間の清掃活動を実施しました。また、北海道工場は、北海道全道民を対象にしたごみ拾い活動「ラブアース・クリーンアップin北海道2013」に参加。約半年の期間中、毎月1回、工場周辺地域を清掃しました。さらに鹿児島工場では、月2回、工場周辺地域の清掃を実施しているほか、2013年7月いちき串木野市主催の「海の日海岸クリーン作戦」にも参加しました。

グループ会社でも、プリマルーケ(株)は土黒川の河川敷の清掃活動、プリマ食品(株)は「市野川クリーンアップ作戦」に参加するなど、環境美化活動に積極的に参加しています。



霞ヶ浦・北浦地域清掃大作戦



市野川クリーンアップ作戦

植林・森林保全への貢献

「プリマハムの森づくり」で 森林を育成

プリマハムグループは、2006年から「プリマハムの森づくり」として埼玉県での森林保全活動を推進し、プリマ食品(株)の従業員が中心になって間伐作業などを行っています。

2013年度の活動実績は、CO₂吸収量65.1トン-CO₂/年と認証されました。この実績は人間の呼吸によるCO₂年間排出量に換算すると、203人分に相当します。さらに、その一環として2013年11月に埼玉県で開催された「第37回全国育樹祭」にも協賛しました。

そのほかにも、北海道工場では清水町林業推進協議会主催の植樹祭「しみずグリーンフェスティバル」に従業員ら26名が参加したほか、工場に設置されている自動販売機の収益金の一部を同協議会に寄付する活動も開始。西日本支社

では、NPO法人 大阪府民環境会議主催の「第11回共生の森植樹祭」へ参加しました。

また、秋田プリマ食品(株)では、本荘水源の森育成会主催の育林活動に参加し、1998年に植樹された「クロエンジュ」の枯れ枝落とし作業を実施しました。

● プリマハム・タイランド社が植樹を実施

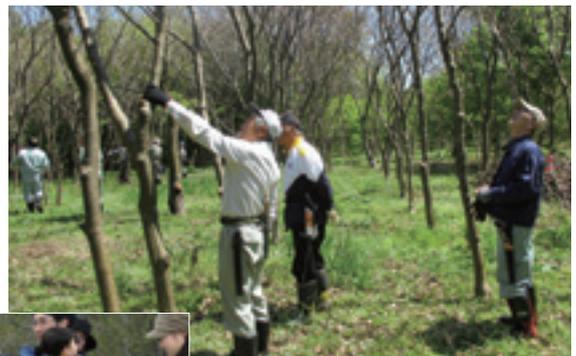
プリマハム・タイランド社は、2013年6月、河口浸食が進むバンコク南西のサムットサコーンでマングローブの植樹活動を実施しました。工場から4時間以上かかる場所でのボランティア活動でしたが、総勢160名もの従業員が活動に参加し、腰まで水に浸かってマングローブの苗を植樹しました。



腰まで水に浸かっての植樹作業



プリマハムの森づくり



本荘水源の森の育林活動



しみずグリーンフェスティバル

NPOの支援

国連WFP協会を継続支援

プリマハム(株)では、飢餓で苦しむ子どもたちに給食を届けるための「レッドカップキャンペーン」(主催:国連WFP協会)に2012年度から協力し、「直火焼ハンバーグ」を1パックお買い上げいただくごとに1円を寄付しています。2013年度も売上げの一部(100万円)を国連WFP協会に寄付し、感謝状が授与されました。



©WFP/Rein Skullerud

NPO法人新社会人養成塾 BOOSTERを支援

プリマハム(株)では、おもに大学4年生を対象に講義やセミナーを通じて「社会人としての心得やスキルを習得する」「大学生が早期に骨太の社会人になれるようにする」ことを目的として活動しているNPO法人新社会人養成塾 BOOSTERを支援しています。

2013年度の寄付実績

寄付先の団体名	金額	おもな支援内容
日本赤十字社	90万円	米国中西部竜巻被災地支援 台風による伊豆大島被災地支援 インドにおける洪水の被災地支援
国連WFP協会	210万円	レッドカップキャンペーン シリア緊急支援 フィリピン台風緊急支援 ウォーク・ザ・ワールド エッセイコンテスト2014 学校給食支援キャンペーン
公益信託 日本経団連 自然保護基金	50万円	自然保護基金
NPO法人 新社会人養成塾 BOOSTER	20万円	新社会人養成塾への協賛
全日本大学対抗 ミートジャッジング 協議会実行 委員会	5万円	全日本大学対抗 ミートジャッジング協議会への 協賛

災害地の支援

東日本大震災の被災地を継続支援

プリマハムグループは、東日本大震災の発生直後に緊急支援としてハム・ソーセージ約1万5,000パック、食肉約6トンの支援物資を無償提供すると同時に、5,000万円の義援金を贈呈しました。それ以降も、売上げの一部を寄付するなど支援活動を続けています。

2013年度も「香薫あらびきポークウインナー義援金キャンペーン」として、香薫あらびきポークウインナー1束お買い上げいただくごとに2円(2013年7月1日~31日実施)を寄付しました。

今後も、プリマハムグループは、被災地を継続的に支援していきます。



2013年度の被災地支援

時期	内容
2013年 9月	香薫あらびきポークウインナー 1束につき2円(7月1日~31日 実施)を寄付 いわて学び希望基金(岩手県) 東日本大震災みやぎこども育英 募金(宮城県) 東日本大震災ふくしまこども寄 附金(福島県)



低炭素社会 循環型社会 自然共生社会を目指した 環境経営を進めています

環境マネジメント

環境委員会が中心となって 環境マネジメントを推進

プリマハムグループは、2003年からISO 14001の認証取得への取り組みを開始し、2005年には国内の主要拠点とグループ会社を含めた統合認証の取得を完了しました。

2013年度は、ISO 14001導入から10年の節目を機として、環境経営のさらなる強化のため、環境方針の見直しをはじめ、重点課題や環境目標のトップダウン化など、マネジメントシステムの大幅な見直しを実施しました。

環境委員会は年1回開催し、おもに環境方針の改定に関する審議、環境マネジメント重点課題と環境目標に関する審議、各サイトの活動実績の報告などをテーマとしています。

ISO 14001 認証事業所およびグループ会社
<http://www.primaham.co.jp/company/csr/iso.html>

2つの監査を併用し チェック機能を強化

2013年度から内部監査手法を変更し、サイト内で内部監

査員資格を持つ従業員による「サイト内監査」と環境管理部が全国のサイトを監査する「全社監査」を併用しています。

「サイト内監査」は、内部監査員が監査内容を事前に決め、監査チェックシートを作成して行うもので、内部監査員自身の主体性が向上したほか、実態を知ったうえでの具体的な指摘が増えました。また、監査基準として新しく設けた「改善提案」も積極的に出され、環境意識が向上しているという効果が出ています。また、「全社監査」では、「サイト内監査」の結果を踏まえ、環境法令の順守状況、環境目標に対する進捗状況、環境施設の管理状況に重点を置いた監査を3年に1回以上実施します。

● 2013年度の内部監査の結果

「サイト内監査」は、ISO 14001の認証を取得している全部署(12サイト・68部署)で実施しました。その結果、重大な不適合はありませんでしたが、軽微な不適合が15件ありました。

「全社監査」は4サイトを対象に実施した結果、1サイトで排水処理施設の漏えい事故と食用油タンクの危険物の保管管理の不備という重大な不適合が2件発見されました。これについては是正処置を終えるとともに、再発防止策を完了しています。

プリマハムグループ環境方針



プリマハムグループは、「健康で豊かな食生活を創造するために安全・安心な商品を提供し、社会と食文化に貢献していく」という基本的な考えのもとに事業展開しています。

食品企業である私たちは、製品原材料の多くを自然の恵みから享受しており、その豊かな自然環境を次世代へ継承する責任があります。

地球環境保全は経営の最重要課題のひとつであると認識し、持続可能な社会の実現に向け、以下の行動指針に基づき、低炭素社会、循環型社会、自然共生社会を目指した環境経営を推進します。

行動指針

- 1.あらゆる事業活動において、エネルギー・水資源の有効利用および廃棄物の削減・再資源化等、環境負荷の極小化に取り組みます。
- 2.開発・設計から原材料の調達・製造・物流・販売・廃棄にいたるまでのライフサイクル全体を考慮し、環境負荷低減に寄与する製品・サービスの提供および技術の研究に努めます。
- 3.関連する環境法規制等を順守することはもとより、自主管理基準を設定し、環境リスクの未然防止に努めます。
- 4.良き企業市民として、地域社会との共生に配慮した事業活動を行うとともに、環境保護活動に積極的に参加します。
- 5.環境情報を広く適切に開示し、社会とのコミュニケーションをはかります。
- 6.従業員の環境意識の向上を目的として、環境教育を継続的に実施します。

● 内部監査員を対象に「スパイラルアップ研修」を実施

2013年度は、内部監査方法の大幅な見直しに伴ってサイト内監査を担当できる人員を拡充するため、新たに21名の内部監査員を養成しました。これによって内部監査員は計105名(2014年3月末現在)となりました。また、内部監査員に対しては毎年「スパイラルアップ研修」を実施しています。この研修は内部監査員のレベルに応じて研修内容を変更しており、より実践的なスキルを身につけられるようになっています。

VOICE

自己監査に変わって
効率が上がったと実感しています。

今回から自己監査に変えたことで、監査員の手配やスケジュール調整の手間などの事務負担がなくなりました。工場での監査計画も立てやすくなり、効率が上がったと実感しています。また、普段の実態を見ている現地の監査員のほうが深い部分まで踏み込んだ質問ができるので、指摘も具体的になり、原因追究がしやすくなりました。

今後も、積極的に改善提案ができるようなレベルの高い監査を目指していきます。



環境管理部 係長
坂井 正行

TOPICS

廃棄物処理委託業者の
「現地確認のポイント」を学習

廃棄物はマネジメントすべき項目が多く、廃棄物処理委託業者の現地確認でも一定の知識が必要とされます。そこで、外部コンサルタントを委託管理窓口に掲げるとともに、廃棄物処理委託業者の現地確認にも同行していただき、許可証や処理施設の点検書類が適切にファイル管理してあるか、施設の処理能力が基準を超えてないか、処理前の廃棄物保管状態が乱雑でないかなど、確認すべきポイントを学びました。



VOICE

監査する側の視点がより細かくなっています。

現地確認は毎年実施していますが、監査する側の視点が年々細かくなっており、より高い知識の必要性を感じます。また、処理業者も社員教育や環境への配慮など、ここ数年で大きく変化しており、学ぶべき点が非常に多いです。

廃棄物担当として、分別や管理の徹底など責任ある行動が取れるようスパイラルアップしていきたいです。

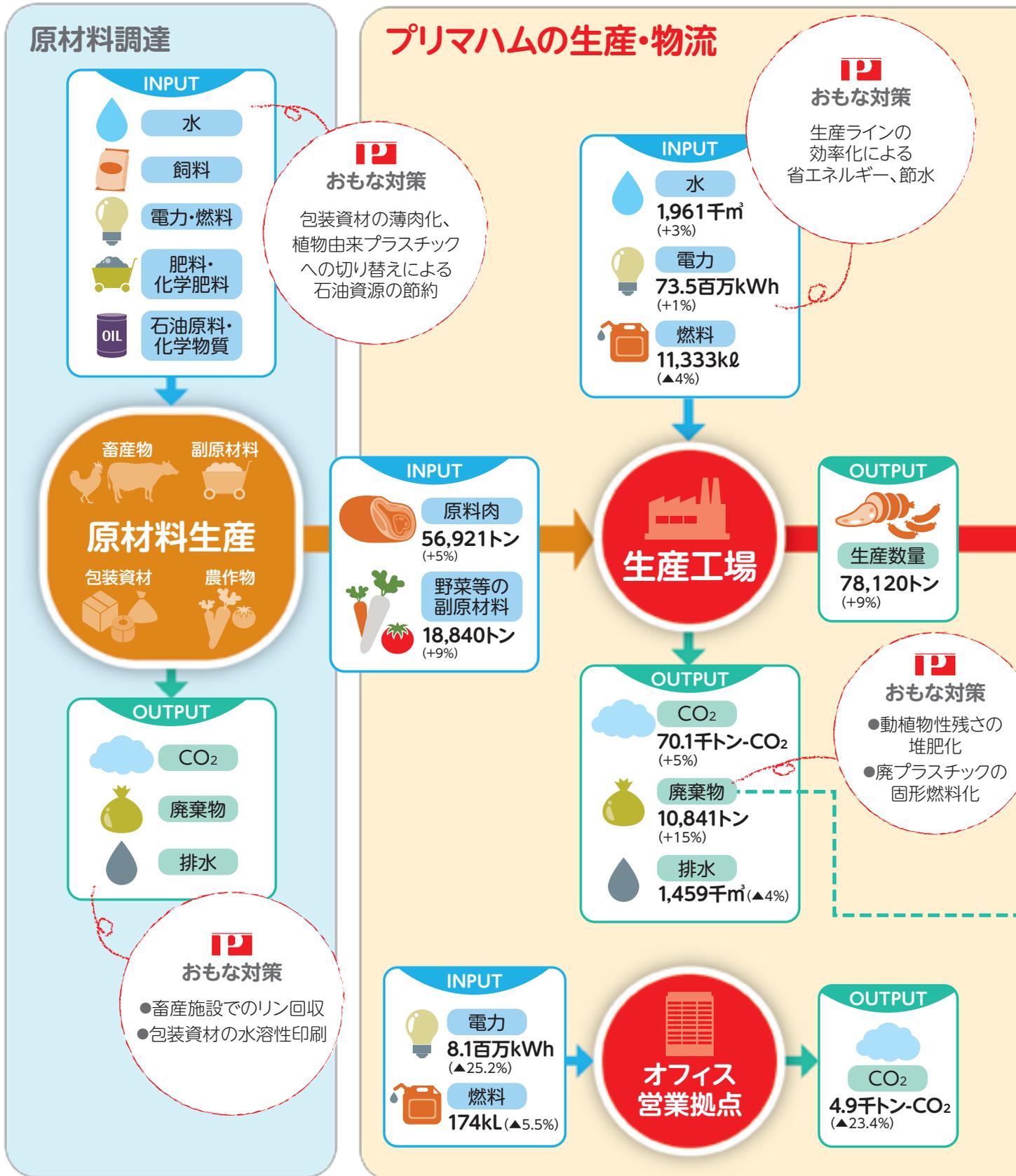
四国フーズ(株) 品質管理課 黒川 好香

おもな環境目標

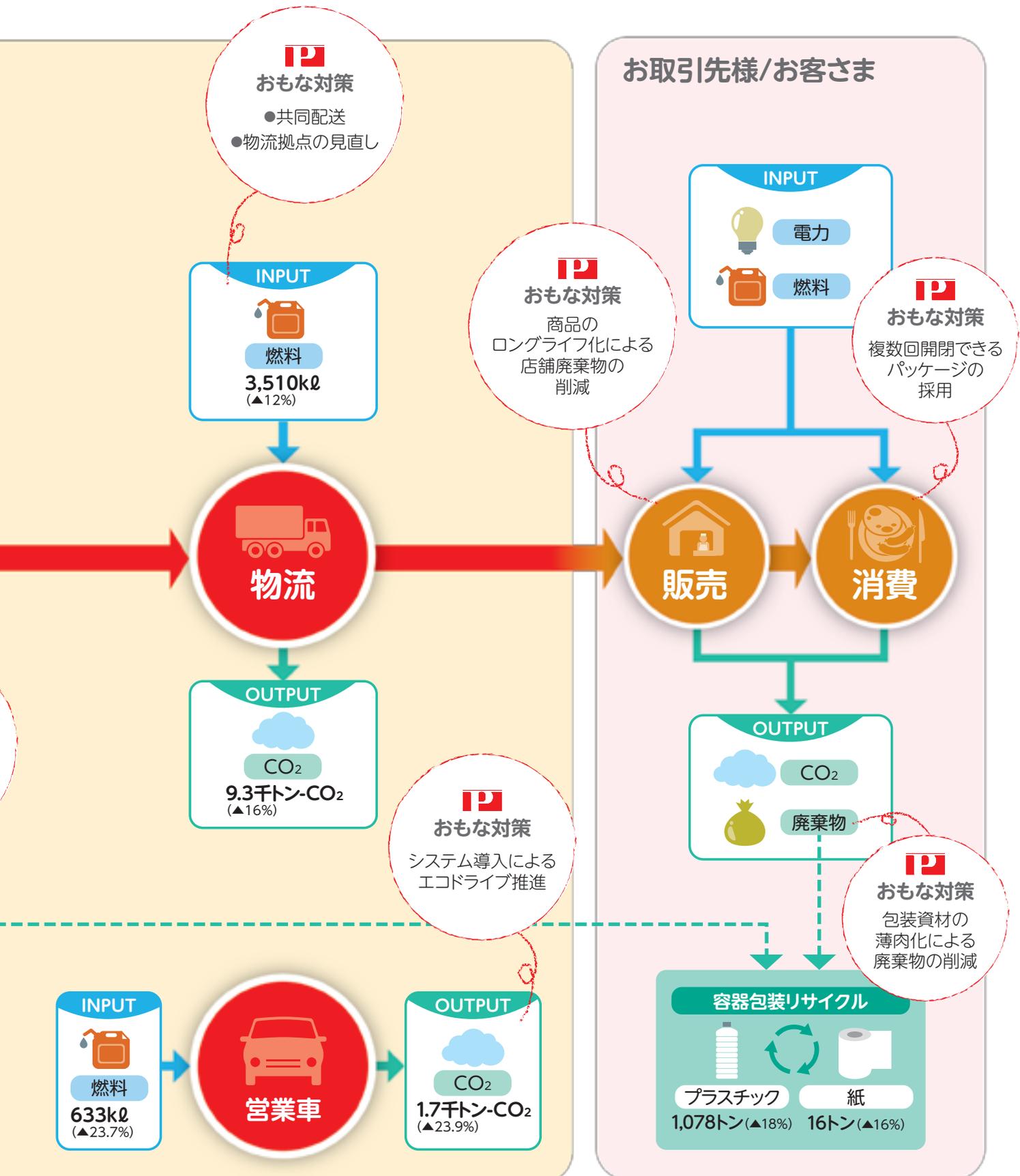
環境方針	環境目的	取り組み指標	単位	対象範囲	2013年度 目標	2013年度 実績	評価	2014年度 目標	2015年度 目標
エネルギー 使用量の削減	製造工程の エネルギー削減	エネルギー使用量原単位 (原油換算値/生産数量)	ℓ/トン	10工場*1	415	382	○	407	398
	オフィスの エネルギー削減	電力使用量	千kWh	オフィス*2	2,421	2,324	○	2,320	2,259
	物流における CO ₂ 排出量削減	エネルギー使用量原単位 (原油換算値/取り扱い数量) ※省エネ法報告数値	ℓ/トン	物流車両	7.02	6.03	○	6.44	6.44
廃棄物 排出量の 削減	製造工程から 排出される 廃棄物の削減	食品廃棄物の廃棄率低減 (廃棄物量/原材料仕入量)	%	10工場*1	2.7	2.4	○	2.7	2.6
		廃プラスチックの廃棄量低減 (廃棄物量/生産数量)	kg/トン		23.5	23.8	×	22.3	21.2
水使用量の 削減	工場の水使用量 (井戸水、上水道) 削減	水の使用量原単位 (水使用量/生産数量)	m ³ /トン	ハムソーセージ 4工場*3	23.0	23.2	×	22.4	21.8
			m ³ /トン	加工食品 6工場*4	29.8	27.8	○	29.2	28.7

※1 プリマハム(株)生産拠点4工場、秋田プリマ食品(株)、プリマ食品(株)、プライムフーズ(株)、四国フーズ(株)、熊本プリマ(株)、プリマルーケ(株) ※2 プリマハム(株)品川本社、近畿センター
※3 プリマハム(株)生産拠点4工場 ※4 秋田プリマ食品(株)、プリマ食品(株)、プライムフーズ(株)、四国フーズ(株)、熊本プリマ(株)、プリマルーケ(株)

サプライチェーン全体を通して 環境負荷の削減を進めています



※カッコ内数値は対前年度比



※データの対象範囲は、プリマハム(株)本社・営業拠点6支店26営業所・生産拠点4工場・物流センター7ヶ所・研究機関2ヶ所、秋田プリマ食品(株)、プリマ食品(株)、プライムフーズ(株)、四国フーズ(株)、熊本プリマ(株)、プリマルーケ(株)

エネルギー使用量の削減

生産ライン見直しによる エネルギー効率の向上

製造工程の無駄とエネルギー使用量を減らすために、プリマハムグループでは自動化設備を導入するとともに、積み替え作業の削減や設備更新・改造によって処理能力を増強しています。さらに作業者一人あたりの生産性を向上させるなど、生産ラインの処理スピードを上げる取り組みにも注力しています。また、老朽化した設備を効率的なものに更新したり、LED照明の設置も進めています。

これらの施策による削減効果が見えやすいように、2013年度以降、総量削減からエネルギー使用量原単位の削減へと目標を変更しました。

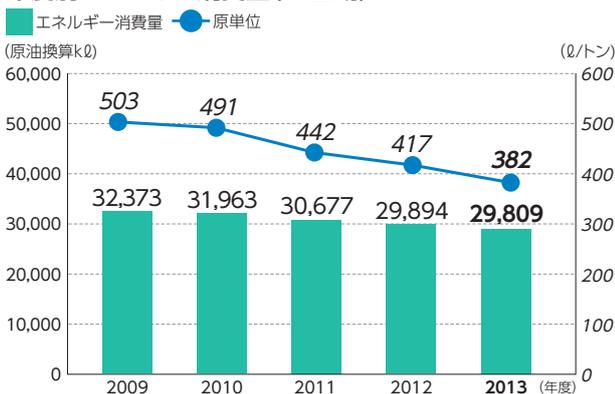
2013年度は、エネルギー原単位415ℓ/トンの目標に対し、382ℓ/トン(目標達成率108%)でした。この要因は、茨城工場の老朽化設備を停止させたこと、既設設備の処理能力を向上させたことなどがあげられます。

オフィスでの 省エネルギー対策

プリマハム(株)本社および近畿センターでは、日常的に昼休みの消灯、照明の間引き、省エネ型のパソコンへの更新、残業時間の削減のほか、プリンターやコピー機を組織間で共有して台数を削減することでエネルギー使用量を削減しています。

2013年度は、オフィスでの電気使用量が2,324千kWh(目標達成率104%)と目標の2,421千kWhを大きく上回

年度別エネルギー消費量(10工場)



る削減効果を上げました。特に、近畿センターでの空調利用の低減や事務所棟の窓への断熱シート貼り付け、2012年度末に大岡山事業所を閉鎖して品川本社に統合したことが削減に寄与しました。

物流拠点見直しによる 輸送効率の向上

プリマハム(株)は、省エネ法が定める特定荷主[※]として、工場からの製品輸送に伴うエネルギー使用量原単위를年1%以上削減することを中長期目標にしています。そのため、共同配送による輸送効率の向上などに取り組んでいます。

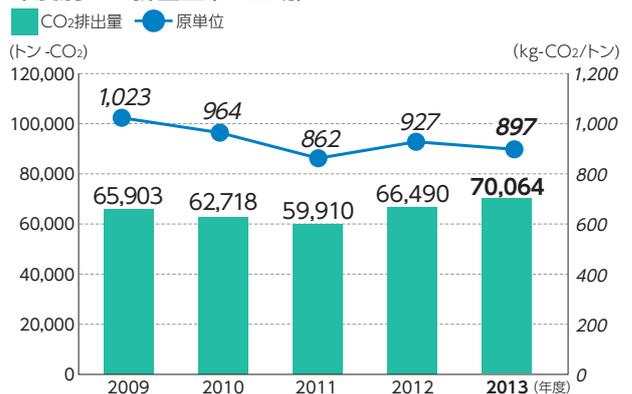
2013年度は、目標7.02ℓ/トンに対し、実績6.03ℓ/トン(達成率116%)でした。大きく原単位が減少した理由は、物流拠点の再配置・統廃合が進み、配送先により近い物流拠点に移転し、配送ルートを短縮したことがあげられます。

[※]特定荷主:年間3,000万トンキロ以上の貨物輸送を委託している事業者のこと。2006年の改正省エネ法で、中長期計画および定期報告書の提出が義務づけられています。

営業車両における燃費改善

2011年度より、営業車両に走行距離や燃料消費量、CO₂排出量などを計測する車載装置(テレマティクスシステム)を導入しました。これによって車両ごとの走行距離、燃料消費量などの走行データを取得・蓄積し、それをもとに運転者への個別指導を行うことで、事故防止、燃費改善に努めています。併せて、年2回のエコドライブ推進キャンペーンを実施し、従業員へのエコドライブ定着を図っています。

年度別CO₂排出量(10工場)



廃棄物排出量の削減

製造工程の歩留まり改善によって食品廃棄物を削減

形状不良やスライスくずの低減、生産ラインからの落下防止など製造工程の歩留まり改善によって、食品廃棄物の低減に取り組んでいます。また、食品廃棄物のリサイクルも進めており、各工場では動物性廃棄物処理の委託先を選定し、堆肥、飼料化できる業者へ優先して処理委託しています。

さらに茨城工場では、工場内で汚泥を乾燥・減量化し、普通肥料「プリマ菌体肥料」をつくっているほか、熊本プリマ(株)では廃食用油をバイオディーゼル燃料(BDF)※として再利用しています。こうした取り組みの結果、2013年度の食品廃棄物の廃棄率は、目標2.7%に対して、実績2.4%(目標達成率112%)でした。



廃食用油からつくられたBDF

※BDF:植物油などのバイオマスを原料とする燃料であり、植物は成長時にCO₂を取り込むことから、燃焼時に発生するCO₂はプラスマイナスゼロになる。

用しています。こうした取り組みの結果、2013年度の食品廃棄物の廃棄率は、目標2.7%に対して、実績2.4%(目標達成率112%)でした。

原材料包装資材から出る廃プラスチックを削減

原材料包装資材などの廃プラスチックについては、リサイクルできるものを選別して売却することで、廃棄量を削減しています。また、包装不良や包装のやり直しの低減、冷蔵保管用のビニールシートのサイズ見直しなど、プラスチックの使用量削減に向けた細かな対策も講じています。

こうした取り組みの結果、2013年度の廃プラスチック排出量は、目標の生産量原単位23.5kg/トンに対し、実績23.8kg/トン(目標達成率99%)でほぼ目標を達成し、前年比でも4%低減しました。

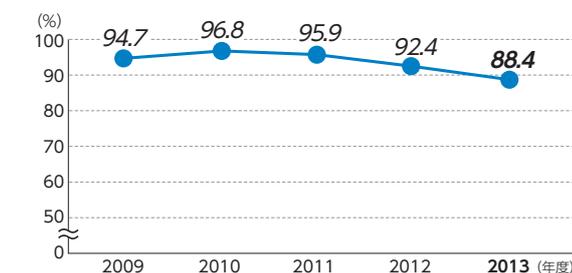


製造現場で使用しているラップは分別してリサイクルを委託

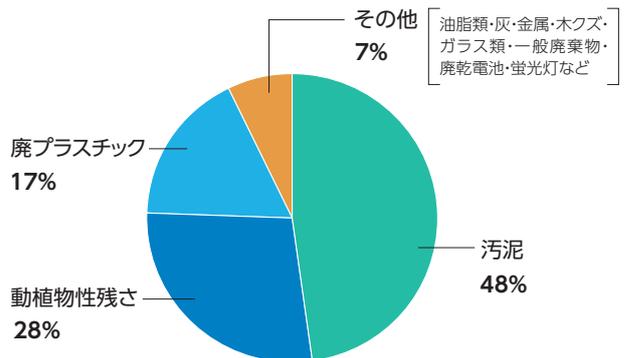
年度別廃棄物排出量(10工場)



年度別リサイクル率(10工場)



2013年度 廃棄物排出量内訳(10工場)



水使用量の削減

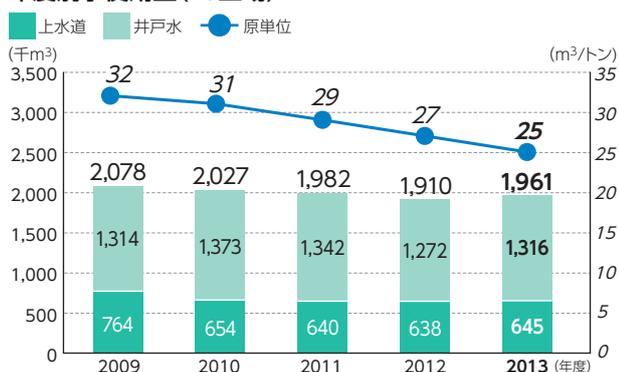
生産ラインの見直しと工夫で 水使用量を削減

工場では、1日に複数回生産ラインを洗浄・殺菌するために水を使用します。そうした大量の水の使用を極力抑えるために、生産ラインの統合・連続ライン化によって容器の移し替えをなくしたり、積載量を増やすなどの施策を講じています。また、現場の従業員の改善意見を取り入れ、設備や容器類の洗浄方法や頻度を見直したほか、生産計画を綿密に立てて生産商品の切り替え時の洗浄回数を減らすなどの取り組みをしています。

こうした取り組みの結果、2013年度の水使用量原単位は、ハム・ソーセージ4工場で23.2m³/トン(目標達成率99%)、加工食品6工場で27.8m³/トン(目標達成率107%)となり、目標をほぼ達成することができました。

今後は、容器や器具について短時間で洗浄ができ、水量も少ない洗浄装置の開発を進めていきます。

年度別水使用量(10工場)



製品・サービスにおける 環境配慮

開発・設計段階での配慮

●「水溶性インキ」への切り替え推進

商品の包装資材を印刷する過程で発生する揮発性有機化合物(VOC)を削減するため、プリマハムグループは2007年度から水溶性インキへの切り替えを進めています。

2013年度は30アイテムの包装資材で切り替えを完了しました。環境負荷の小さい水溶性インキは刺激臭が少ないため、お取引先様の作業環境改善にもつながることから、今後も切り替えを拡充していきます。このほか、パッケージに使う接着剤についても、有機溶剤を使わない接着剤へ変更することを検討しています。



水溶性インキを使った包装資材

●植物由来プラスチックをパッケージに採用

パッケージそのものも環境配慮型素材に切り替えています。その一例が「キッチンライフ®シリーズ」です。

この商品パッケージは、使用されるプラスチックの20~30%(重量比)に植物由来プラスチック※を採用し、CO₂排出抑制、化石資源の使用量削減に貢献しています。



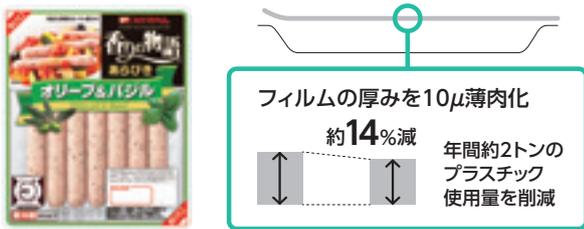
植物由来プラスチックを採用した包装資材

※原料が植物のため、廃棄処理されても大気中のCO₂の増減に影響を与えません。

● フィルムの薄肉化で資源を有効活用

パッケージに使用する包装資材フィルムを薄肉化しています。資源の有効活用につながるほか、廃棄時のゴミの減容、廃棄物の削減にもつながります。

包装フィルムの薄肉化の例



お取引先様・お客様先での配慮

● 販促資材の仕様を環境配慮の視点で見直し

商品の販売促進のためにお取引先様の店舗に設置するPOPなどの販促資材の仕様を環境配慮の視点で見直しを進めています。2013年度は、従来は商品ごとに作成していた仕切り板を、さまざまな商品で使用できるように汎用性を持たせた仕切り板に変更し、廃棄物の削減につなげました。



● 排水処理用の「油脂分解微生物」を発売

排水中に含まれる油脂の分解処理は大変困難で、排水処理施設やグリーストラップに油脂が溜まると処理能力の低下や悪臭など、さまざまな問題を引き起こします。

プリマハム(株)基礎研究所では、動植物性油脂の分解力が強く、発育能力が高い微生物「排水処理用 油脂分解微生物 YB」を開発・販売。現在、油脂分解装置メーカーやグリーストラップのメンテナンスメーカーなどにご利用いただいています。



油脂分解微生物

環境リスクへの対応

2013年度の環境法令違反と環境事故

2013年度は、違反が1件、事故が1件発生しました。違反については、行政の立入水質検査によって見つかったプリマ食品(株)での排水基準値超過です。原因は排水処理施設の壁面のヒビおよび水中ミキサーの故障で、壁面の補修、水中ミキサーの修理を実施し、すでに基準値内に収まっています。この排水による周辺地域からの汚染被害報告やクレームはありませんでした。また、事故については、内部監査で発見した熊本プリマ(株)の排水処理施設からの漏水です。生産数量の増加により、排水処理量も増加したことが原因でした。幸い敷地内でとどまったため周辺地域への影響はありませんでしたが、再発を防止するため、排水処理施設への水位センサーの増設や、異常値を見極めるための日常点検の項目強化を行いました。

PCBの保管と処分

有害物質であるPCB(ポリ塩化ビフェニル)を含む機器については、台数を把握し、適正に管理。高濃度PCBについては、公的な処理施設である日本環境安全事業(株)への処分登録を行い、同社の処理計画に基づいて順次処分を実施しています。2013年度は、高圧コンデンサ(容量20kVA)を1台処分しました。低濃度PCBについては、その都度確認し、含有が確認された際は適正に保管するとともに法令に基づいて届出を行っています。

化学物質の適正管理

品質管理業務や工場内の洗浄、排水処理などで、化学薬品を使用しています。それらについてはSDS(安全データシート: Safety Data Sheet)を入手し、化学物質の適正管理に努めています。

また、フロンガス、塩化第二鉄を使用している事業所がありますが、これらPRTR法(化学物質排出把握管理促進法)に該当する化学物質は、法令に基づいて廃棄・排出の移動量の集計・届出を行っています。

グループ会社における 環境への取り組み

プライムデリカ(株)

全国に11工場を展開しているプライムデリカ(株)では、エネルギー使用量や廃棄物排出量の削減など、さまざまな環境負荷の低減に取り組んでいます。

● 積極的にクリーンエネルギーを活用

事業活動に伴うエネルギー使用量を削減するため、2011年に最大出力130kWの太陽光発電設備を龍ヶ崎工場に設置したのを皮切りに、現在、宮崎工場(同約50kW)、新居浜工場(同約50kW)、豊田第二工場(同約50kW)で太陽光発電設備を利用しています。また、発電効率が落ちないように定期的に専用の洗剤を使って磨いています。



龍ヶ崎工場の太陽光パネル

● 全工場にTV会議システムを導入

2014年6月にすべての工場にTV会議システムを導入しました。これによって月1回開催されていた全工場長会議など会議出席者の拠点間の移動によるCO₂排出量を削減しています。年間約12トン-CO₂*のCO₂排出量削減を見込んでいます。

また、テレビ会議システムの利用によって、移動時間の短縮や往復移動の経費削減などの効果も上がっています。

*国土交通省監修、公益財団法人 交通エコロジー・モビリティ財団発行「運輸・交通と環境2014年版」の<旅客輸送機関別のCO₂排出原単位>より算出

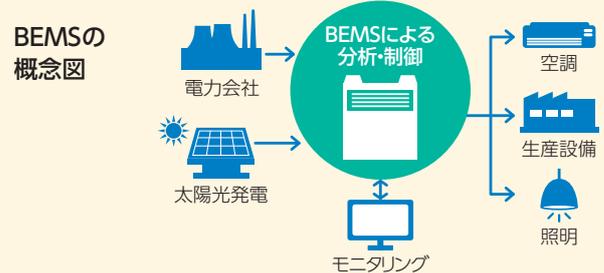


TV会議の様子

● BEMSを導入してエネルギーを“見える化”

BEMS(ビルエネルギー管理システム)とは、工場やオフィスなどで使用されている機器や設備のエネルギー使用状況を監視・管理し、全体の省エネ制御を一元化するシステムのことです。プライムデリカ(株)では、2013年12月に経済産業省の補助金を活用し、5工場(厚木、龍ヶ崎、枚方、宗像、宮崎)にBEMSを導入しました。これによって従来よりも約15%のエネルギー使用量を削減できる見込みです。

また、今年度中には残りの6工場(相模原、豊田、豊田第二、宝塚、新居浜、佐賀)にも導入していく予定です。



● 相模原の「エコセンター」で 食品廃棄物を1/10に減容

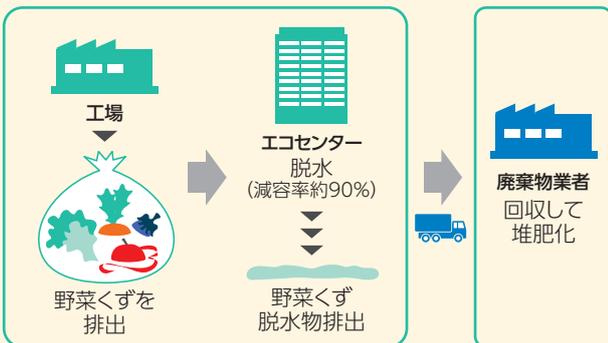
相模原工場の近隣に「エコセンター」を新設し、脱水機を使って野菜くずなどを減容化しています。1日約8,000kgの食品廃棄物を約800kgまで減容でき、これによって処理委託業者の収集運搬回数が1日2回から週1回と約1/14に減少したほか、保管場所の省スペース化、廃棄物処理費用の削減などの効果も出ています。

今後は、関西にもエコセンターを設置する計画です。



野菜くずの減容前(左)と減容後(右)

「エコセンター」を使った食品廃棄物のリサイクルの流れ



VOICE

全国にある工場の管理体制をさらに強化していきます。

近年、当社では環境対策に積極的に取り組んでおり、毎年、エネルギー原油換算原単位1%削減を達成しています。エネルギー対策では、新工場には太陽光発電、LED、人感センサーの導入を、既存工場には随時BEMSを導入するなど、管理体制の強化を図っています。また、廃棄物対策では、龍ヶ崎工場での減容機導入を皮切りに、相模原工場に「エコセンター」を設置し、圧縮による植物性残さの減容化を行っています。2014年中には関西エコセンターを新設し、関西圏の工場でも植物性残さの減容化を推進していく予定です。



さらに2014年に電子マニフェストを全工場で導入したのを機に、今後は各工場の廃棄物排出量の削減と管理体制のさらなる強化を図っていきます。

プライムデリカ(株)
生産技術部
山崎 恒之

年度別エネルギー消費量



年度別廃棄物排出量



年度別CO₂排出量



年度別水使用量



グループ会社紹介

株式会社 かみふらの工房

上富良野の雄大な自然のなかで育んだ
おいしい豚肉を食卓にお届けします。



所在地

北海道空知郡
上富良野町丘町4

おもな商品

ロースハム
ももハム
ベーコン
あらびきウインナー
ハーブ入りウインナー
ミートローフ



会社概要

設立年月	1973年3月
従業員数	123名(うち、パートタイマー・アルバイト45名) ※2014年6月末現在
資本金	5,000万円
事業内容	食肉処理、食肉製品製造、惣菜製造
生産品目	豚規格肉、挽肉類、味付ホルモン、 ハム・ソーセージ、副産物(内臓類)、ほか
生産能力	9,200トン/年 (と畜能力:豚570頭/日、カット能力:豚480頭/日)

沿革

1973年	上富良野町が畜産振興のために建設した「食肉センター」からの原料肉を処理、加工、販売する目的で「空知ミート株式会社」として誕生
1987年	ハム・ソーセージの生産開始
1988年	「食肉センター」を買収し、と畜から販売までの一貫生産体制を確立
2006年	「株式会社かみふらの工房」に社名変更
2008年	ISO 22000認証取得
2014年	食肉処理工場を新設するとともに最新設備を導入



部分肉のカット工程。標準規格のほか、お客さまのご要望に応じたカットも行っています。

豚バラ肉のスライス&パック詰め工程。多様なカットに対応し、「産地アウトパック」として提供しています。



ハムは、豚肉をネットに入れて形を整えてつくられます。肉のうまみをギュッとじ込めます。

お肉の風味とうまみを存分に引き出した
かみふらの工房の自信作を、
ぜひ、ご賞味ください。



安全・安心のための取り組み(品質管理)

食品安全マネジメントシステムISO 22000の認証を取得しており、この規格に基づき、工程内に入る際に手洗いやアルコール殺菌、靴の履き替えなど、衛生管理の取り組みを徹底しています。

また、北海道庁から派遣された獣医7名や保健所の職員が常駐しており、一頭ごとに食用として適しているかをチェックしたうえで、個別別の番号管理によりトレーサビリティを確保しています。

さらに、フードディフェンスの対応として、2014年に工場を新築した際にテレビカメラを導入し、全工程を死角なくモニタリングできる体制を整えています。

労働安全衛生の確保

従業員が安心して働ける環境づくりに向けて、「安全衛生委員会」を中心に労働安全衛生管理の取り組みを推進しています。月に一度の安全パトロールにより、各現場から「ヒヤリ・ハット事項」を抽出し、対策を討議したうえで、施設担当者に指導しています。また、安全への取り組みは従業員一人ひとりの意識が重要なため、日々の朝礼で周知徹底するとともに、プリマハム(株)とも連携しながら、勉強会や資格取得のための研修会などを積極的に実施しています。

環境への取り組み

環境配慮として重点的に取り組んでいるのが、骨や動植物性残さなどの再利用です。以前は食品廃棄物として焼却処分していましたが、現在は農林水産省の許可を得て、飼料メーカーに原料として供給し、100%リサイクルを実現しています。

また、排水処理施設にインバーター制御を導入して運転効率を高めたほか、従業員一人ひとりが節電や省エネを徹底。特に新工場では、LED照明や体温を感知してOn/Offする自動照明システムを導入するなど、環境負荷低減に努めています。

靴底の清掃が行き届いているかどうか一目でわかるように工夫しています。



トラックへの積み込み場。商品が外気に触れないよう出口が荷台の枠にあった形に設計されています。



テレビカメラのモニター画面。46倍まで拡大できます。



X線で異物混入の有無をチェックして出荷しています。



微生物検査では、黄色ぶどう球菌検査や大腸菌検査などを行っています。

地域貢献

かみふらの工房は、上富良野という地域の恵みがあってこそ存在であり、地域への感謝の気持ちを忘れず、さまざまな面で地域貢献を図っています。例えば、排水処理施設から出る汚泥と牧場から出る糞便を混ぜ合わせて有機物肥料をつくり「かみふらの工房堆肥」として地元農家の皆さまに無料還元しています。また、地域のイベントや行事には率先して協力しています。毎年、夏に開催される「ビアガーデン祭り」には、当社からも露店を出すなど、地域と一緒に盛上げています。



ビアガーデン祭りの様子

社長メッセージ

私たちは、北海道・上富良野の豊かな自然のもと、大地の恵みを活かして良質な豚肉を育み、精肉やハム・ソーセージなどの加工食品、味付ホルモンなどの調理食品などを提供しています。2014年からは、より鮮度良く提供できるよう、産地であるここ上富良野で精肉をスライス・包装する「産地アウトパック商品」の提供を開始しました。今後も上富良野ならではのこだわりの原料と、当社ならではの畜から販売までの一貫体制による、安全・安心でおいしい豚肉を全国にお届けすることで、地域とともに発展していきたいと考えています。



代表取締役社長 今井 重男

もっと効果的に伝える戦略を

プリマハムとはどんな会社？

ステークホルダーとしてプリマハムグループ(以下、プリマハム)へ提言をする、このような機会をいただきました。ステークホルダーの中の、顧客ないしは地域社会の一員としての想いを綴ってみたいと思います。

取材や講演会を通じて何年かにわたりプリマハムと付き合いのある私はプリマハムに対して、安心安全・おいしい製品づくりに取り組んでいるまじめで堅実な会社という印象を持っています。ここ数年間の「社会・環境報告書」を読んでも、同様の感想を抱きます。

しかし、プリマハムと直接の付き合いのない友人・知人に印象を聞いてみると、全員が格別強い企業イメージを持っていないという答えが返ってきました。

CSR(企業の社会的責任)とは、企業の存在理由を、利益追求だけでなく、社会との関わり合いの観点からみることであるはずです。本報告書の中で松井社長が言われているように、単にコンプライアンスの問題だけに終わるものではありません。では、プリマハムはどのように生活者と絆を深めようとしているのでしょうか。

それを知る糸口として、いささか安易な手段ですが、検索エンジンに「プリマハム」と入力してみました。32万件超の検索件数がありました。残念ながら大手競合企業と比べ、その件数はかなり少なかったです。その後もいろいろと調べてみたところ、ひとつ面白い結果を得ました。あるレシピ検索サイトでプリマハムと検索して得られるレシピ件数は大手加工肉メーカー中で最多だったのです。そのサイトとのタイアップ企画へ応募されたレシピがあることを考慮に入れても多くのレシピが寄せられています。

この2つの事実は何を意味するのでしょうか。プリマハムの商品は日々の食事の材料としてしっかり浸透している反面、企業としては生活者との結びつきが濃くないことを意味しているのではないのでしょうか。プリマハムが社会に発信してきたことが受け手にうまくキャッチされていなかったことを意味するのではないのでしょうか。私の友人・知人が抱い

フードマーケット・クリエイティブ

太田 美和子

1984年カリフォルニア大学ロサンゼルス校社会学部卒業。外資系金融会社、通産省外郭団体、ブルーチップ(株)をへて2001年に独立。各種流通情報誌への執筆、講演、セミナー企画を中心に活動を行っている。(社)日本セルフ・サービス協会客員指導員、消費者行動学会会員。

主な著書:訳書「お客さまがまた来なくなるブーメランの法則」(かんき出版/ファーガル・クイン著) 著書「パブリックスの「奇跡」」(PHP 研究所)、「世界のチェーンストアに学ぶイギリス視察ハンドブック」(商業界)



た印象は極めて一般的な生活者の印象であったのかも知れません。

求めたい強固な企業イメージ

たとえば、現在、実に多くの企業がCSRに関する報告書を発行しています。我々、生活者にとっては企業姿勢を知る貴重な媒体であることは確かです。しかし、誤解を恐れずに言えば、半ば義務的に、あるいは習慣的に配信されているのではと感じてしまうことも一度ならずあります。これら膨大な報告書の山に、プリマハムの報告内容が埋もれてしまったとしても不思議ではありません。

現代は発信した情報が埋もれやすい時代です。さまざまなコミュニケーション手段が手に入り、我々は溢れる情報を処理しきれません。ですから、ステークホルダーに対して伝えたいことを、最も効果的に伝えるにはどうしたらいいかの戦略をプリマハムはもっともっと磨き上げるべきだと老婆心ながら感じてしまいます。

我々生活者は製品特性や品質をしっかりと理解して購買決定をしたいと思っています。毎年のように発生する食品の製造現場での事故や事件を聞くにつけ、ますますその思いを強くしています。しかし、手に取った商品の実質はなかなか把握できません。だからこそ、なおさら我々の元に効果的に伝えたいことを伝えてほしいと強く感じます。

そして、「プリマハムって〇〇なイメージの会社だよね」とたくさんの生活者が即座に思い描ける強固な企業ブランドを築き上げてほしいと思います。

編集後記

「社会・環境報告書2014」をご覧いただきありがとうございます。今年度も太田美和子様より「ステークホルダーの声」として、貴重かつ本質的なご意見をいただきました。昨年ご指摘いただいた経営理念とCSRの関係性については、「CSRの基本的な考え方」の提示や特集の従業員座談会、あるいはトップメッセージにおいて、その一端をお伝えできたのではと考えています。

今年度コメントいただいた、生活者との絆を深めていく道筋

そして強固な企業ブランドの構築という課題に関しては、当社が持続可能な真の「なくてはならない会社」を目指す、まさに最も重要なテーマであると認識しております。ステークホルダーとの対話を積極的に図りながら、プリマハムグループのブランド力を高められるよう地道な努力を重ねていきたいと考えております。

今後も充実した報告書を作成するため、皆さまの忌憚のないご意見をお聞かせいただければ幸いです。

常務執行役員 辰口 久

表紙の
クルマの
作り方

表紙に登場した「家族が乗っているクルマ」をつくってみましょう!



プリマハムグループは「おいしさ、ふれあい。」を大切にしています。ぜひ、食べる「おいしさ」に加えて、つくる過程での「ふれあい」を楽しんでください。

材料	ベーコンブロック	4~5cm
	北海道十勝スライスサラミ	4枚
	絹びきウインナー	4本
	パプリカ	1個
	スプラウト	1パック
	キャベツ	1枚
	ズッキーニ	1/2本
	レモン	1/2個
	スライスチェダーチーズ	1枚
	のり	1枚
	つまようじ	6本

Step 1 ボディをつくる

1 パプリカを写真のように茎の方からL字に切って種をきれいにし出す。

2 スプラウトは2cm幅にカット、キャベツはせん切りに、ベーコンブロックは4~5cmにカットする。

3 2を1のパプリカのなかに入れる。ベーコンブロックは立てる。

Step 2 タイヤをつくる

1 ズッキーニ、レモンは輪切りにする。スライスサラミ、チーズは円形にくり抜く。ズッキーニは極太ストローなどで穴を開ける。

2 つまようじで1のスライスサラミとズッキーニ、チーズとレモンをそれぞれ刺す。

3 ズッキーニは前輪、レモンは後輪となるようにStep1に取りつける。

Step 3 ライトをつくる

1 スライスサラミを円形にくり抜き、絹びきウインナーは輪切りにし、さらに小さな円形に切り抜く。

2 1をセットにして、つまようじで刺す。

3 2をクルマの前方、ライトの位置に取りつける。

Step 4 家族をつくる

1 絹びきウインナーに斜めに切り込みを入れて「手」をつくる。

2 「手」の部分が広がってくるまで熱湯でゆでる。

3 のりで顔のパーツをつかって貼り合わせ、クルマに乗せる。

使用した
プリマハム商品



ベーコン
ブロック



北海道十勝
スライスサラミ



絹びき
ウインナー

プライマム

〒140-8529 東京都品川区東品川4-12-2

品川シーサイドウエストタワー

TEL:03-6386-1800

<http://www.primaham.co.jp/>



見やすいユニバーサルデザイン
フォントを採用しています。



CUDマークはNPO法人カラーユニバーサル
デザイン機構により、認証された印刷物、
製品等に表示できるマークです。