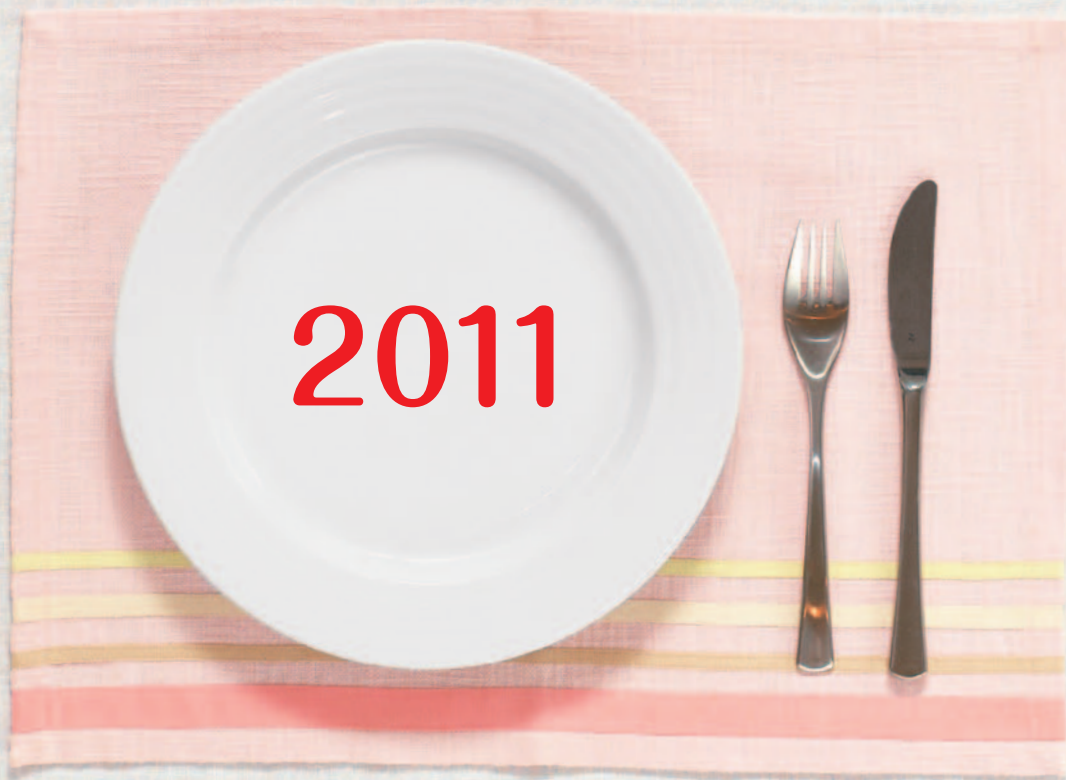


プリマハム株式会社
社会環境報告書



2011



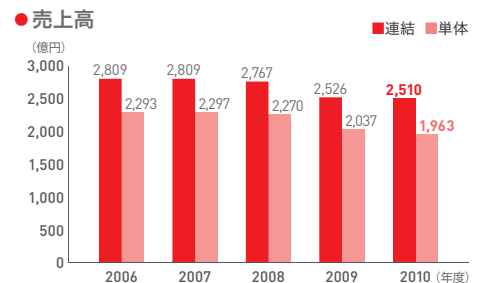


プリマハムは
 お客さまとの絆を大切に、
 食の「おいしさ」、
 人との「ふれあい」を通じて
 楽しく豊かな食の未来を
 創造していきます。

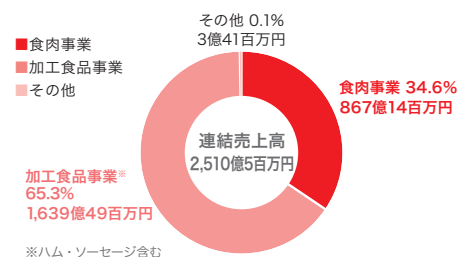
会社概要 (2011年3月末現在)

社名	プリマハム株式会社 Prima Meat Packers,Ltd.
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
TEL	03-6386-1800(代表)
代表者	代表取締役社長 松井 鉄也
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
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
決算期	3月31日
従業員数(連結)	2,746名
売上高(連結)	2,510億円(2011年3月期)
事業所	支社・支店など 58ヶ所 工場 4ヶ所 物流センター 11ヶ所 研究機関 2ヶ所
グループ会社	41社 連結子会社 35社 持分法適用関連会社 6社

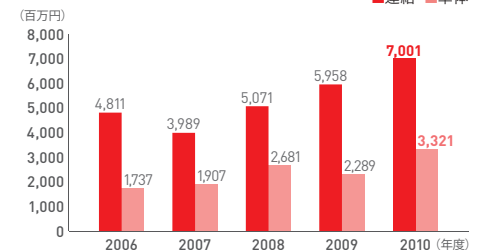
業績の推移



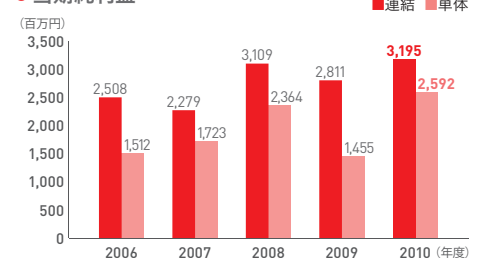
●売上高構成比 (2010年度)



●経常利益



●当期純利益



●編集にあたって

本年度の報告書では、まず東日本大震災の発生に伴うプリマハムの状況をご報告するとともに、今年創業80周年を迎え、社会において「なくてはならない会社」を目指し、さらなる飛躍に向けて取り組むプリマハムの方向を、新・中期経営計画を交えてご紹介しています。また、昨年度のアンケートでお寄せいただいたご意見をふまえ、品質管理にかかわるページなど、より消費者等の方々にはわかりやすい編集に工夫しました。報告書全体を通じては、各現場で活躍する従業員にも焦点をあて、社会・環境面での活動のポイントやその取り組みへの思いを具体的にお伝えするよう工夫しました。

●報告期間

2010年度(2010年4月～2011年3月)を中心としていますが、2010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41社)を報告の対象としています。ただし、環境報告については環境マネジメントシステムISO 14001認証取得箇所を対象としています。そのほか、特定の範囲の記述については注記しています。文中でプリマハムと表記した場合は、プリマハムグループを表しています。

●発行時期

2011年10月発行

●次回発行予定時期

2012年10月発行予定

●参照ガイドライン

「環境報告ガイドライン(2007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)

なお、以下情報については当社ホームページに掲載しています。

- 環境パフォーマンスデータ
- GRIガイドライン(Ver.3.1)対照表

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

●お問い合わせ先

プリマハム株式会社
〒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
第二管理本部 環境管理部 TEL: 03-6386-1832
FAX: 03-5462-1716
<http://www.primaham.co.jp/>

Contents

2 会社概要

3 編集にあたって/目次

4 プリマハムの事業展開

6 トップメッセージ

8 TOPICS

東日本大震災への対応

10 創業80周年記念特集

プリマハム80年の歩みと未来

14 プリマハム 新・中期経営計画

16 社会報告

16 すべての工程でこだわる「安全・安心」

20 お客さまニーズに応えるものづくり

22 研究開発が支えるプリマハムの基盤と成長

24 多様な人材活用と活力ある職場づくり

28 社会との共生

30 環境報告

30 環境とのかかわり

31 2010年度 環境目標達成状況

32 省エネルギー・地球温暖化防止対策

36 廃棄物の削減・リサイクルの推進

39 環境マネジメント

40 生産拠点ネットワーク/プリマハムグループ

41 コミュニケーションツールのご紹介

41 編集後記

プリマハムの事業展開

プリマハムでは、安全で安心な商品をお届けすることをモットーに、全国へ、そして世界へ事業領域を拡大し、お客さまの「おいしい」食シーンの演出のために、食にかかわるさまざまな分野に挑戦しています。

食肉事業

●種豚・肉豚生産肥育

国内に5つの牧場を展開しています。日本人の好みにあうプリマハム独自の良質な豚肉を生産するため、種豚育種から肉豚販売まで一貫管理を行い、安全・安心な国産豚肉の安定供給に貢献しています。



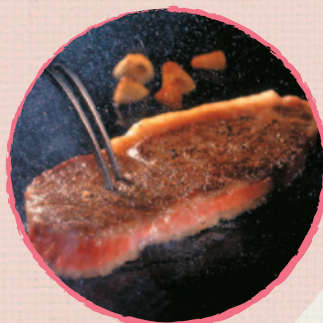
●食肉の調達

国内・海外からの食肉調達では、一元化した調達管理により、原材料のトレーサビリティが確保されています。



●食肉の処理・加工

フレッシュミートの加工・カットを行うとともに、味付肉や衣付肉などの加工生産を行っています。



●フレッシュミートなどの販売

新鮮で安全・安心、高品質な食肉並びに加工生肉を生産・調達し、お客さまのニーズにあわせてお届けしています。



その他の事業



加工食品事業

●ハム・ソーセージの製造

プリマハム創業以来80年、追求し続けてきたハム・ソーセージのおいしさは、確かな技術に裏打ちされた製品です。日々の生活からご贈答品まで、さまざまな食のシーンにあわせた商品を製造しています。



●惣菜、その他の製造

ファミリーレストラン等の外食産業やコンビニエンスストアなどの流通業向けに、加工品・惣菜・調理パン・デザートなどのメニュー提案や商品開発、製造を行っています。



●加工食品の製造

“中食”の需要が高まるなかで、ハンバーグやから揚げ、中華点心など、さまざまな用途、ニーズにあった加工食品を開発し、おいしさとお手軽さをお届けしています。



●ハム・ソーセージ、加工食品、惣菜等の販売

スーパー、コンビニエンスストアから精肉専門店、外食産業など幅広く、当社自慢の商品をお届けしています。また、百貨店やスーパー、ショッピングセンター内に肉の専門店や惣菜・弁当売り場の直営店を展開しています。オンラインショップなどでもご購入いただけます。

●研究・技術開発

食品の安全性確保、健康食品の開発、環境保全へ貢献する研究・開発

●情報システム

情報システムの開発・管理・運営

●ロジスティックス

物流、倉庫管理、流通加工

●環境サービス

工場のサニテーション、環境美化、排水処理施設等の管理・運営

●総合人材サービス

人材の教育・開発・派遣等のトータルサポート



成長とともに目指す 「なくてはならない会社」

プリマハム株式会社 代表取締役社長 松井 鉄也



東日本大震災について

このたびの東日本大震災により被災されました皆さまには謹んでお見舞い申し上げます。また、一日も早く被災地の復興がかないますことを祈念してやみません。

プリマハムにおきましては、震災直後の停電による原材料・仕掛品への損害と、養豚事業子会社の資産に影響がでました。また、東北、関東の生産拠点やオフィスの建物・設備に一部被害が発生しましたが、おかげさまで数日のうちに生産を回復することができました。

今回の震災では、「食」という生命の基盤に携わるメーカーとして、できる限り商品を届け続けることに終始努めると同時に、被災地からのハム・ソーセージへの強いご要望に、メーカーとしての供給責任の大きさを改めて感じました。

震災を通じて見えてきた課題については対応を検討し、事業継続性の強化を図っていく所存です。

創業80周年「なくてはならない会社」を目指し、さらなる飛躍を志向する新・中期経営計画を策定

当社は、創業者である竹岸政則が「竹岸ハム商会」を金沢駅前に創業してから、2011年9月で80周年を迎えました。

当時はまだ日本になじみの薄かったハム・ソーセージの製造業にはじまり、その後、食肉事業、加工食品事業へと拡大してきた軌跡は、日本の経済・社会、そして食肉文化の成長とともに歩んだ歴史でもありました。厳しい経営再建時期もありましたが、現在では国内グループ会社37社、海外グループ会社4社を数えるまでになりました。

これもひとえに、お客さまや株主様をはじめ、関係各位のご理解・ご支援によるところと、この場をお借りして感謝申し上げます。

この80周年の節目の年にあたりプリマハムでは、経営をさらなる成長軌道にのせ、社会にとって「なくてはなら

- 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さまに貢献

ない会社」に向けた第一ステップとして、2011～2013年度の新・中期経営計画を策定しました。

この新・中期経営計画では、「お客さまの視点にたった安全・安心・おいしく健康的な商品の提供」と「総合的な営業力強化」を最重要方針として掲げています。これにより、収益基盤の強化・拡大を図り、将来的には売上高および利益水準を現在の2倍、さらに自己資本比率を50%程度に高めていくことを目指しています。

具体的な施策としては、筆頭株主である伊藤忠グループとの連携を強化し、原材料の調達や販売チャネルの拡大を図っていきます。また、お客さまニーズを捉えた商品の差別化、さらにはブランド力の強化に力を注いでいきます。中国、東南アジアを念頭においた海外事業展開の基盤づくりも重要な施策です。

こうした施策を通じて消費者であるお客さま、流通をはじめとする取引先様、株主様、従業員、ひいては社会にとって「なくてはならない会社」と認めていただけるよう努力を続け、次の10年、20年の飛躍に向けて邁進していきたいと考えています。

プリマハムの社会的責任の実践

新たに策定した新・中期経営計画には、品質管理・環境経営・社会貢献を、成長戦略を支える基礎として位置づけています。

国内生産拠点では、HACCP、ISO 22000、AIB国際検査統合基準に基づく商品の品質・安全管理の徹底を図り、さらなる品質の維持・向上に努めています。もちろん海外の生産拠点や調達先においても、日本と同レベルの品質管理を行えるよう、従業員教育の徹底をはじめ、新鮮で安全・安心な商品が提供できる体制を整備しています。

一方、食料の生産は飼料や肥料、水など多くの資源が必要となり、気候変動などの自然環境の影響を受けやすいものです。食料生産のグローバルなサプライチェーンに

おいては世界各地の気候や環境のみならず、経済や社会にもさまざまな影響を与え、受けることが想定されます。

こうしたことから、当社では地球温暖化に起因する気候変動の防止に貢献すべく、「革新的ものづくり」を通じて省エネルギー・省資源化や生産効率の向上、品質向上にも通じる取り組みを継続的に行っています。事業の合理化の進展もあり、2010年度のCO₂排出量は前年比約5%を削減、2005年度の排出量と比較すると約21%の削減となっています。

さらに食品循環資源の再利用推進の一端を食品メーカーとして担う活動など、本業をいかした環境配慮に資する取り組みなども徐々に広がってきています。

また、海外生産拠点では、現地従業員の雇用や現地での原材料調達などを通じて、地域の経済、社会に貢献できるようさまざまな配慮をしています。サプライチェーンマネジメントにおいても、品質管理と同様に環境や人権・労働分野にも力を入れて取り組んでいきたいと思っております。

このほか、時代とともに多様化するお客さまニーズへの対応や、食育への取り組みなども、私たちが果たしていくべき重要な社会的責任と認識しています。

従業員一人ひとりが築くプリマハムの今、未来

今後、海外事業展開も含めさらなる事業規模拡大を進めていけば、対象となるステークホルダーやそれぞれに対する社会的責任は一層増していくことになるでしょう。

利益とCSRは車の両輪です。そして、それを実現していくのはやはり人です。従業員一人ひとりの力をあわせ、成長戦略の推進に応じた社会的責任を果たし、ステークホルダーの皆さまに「なくてはならない会社」として認めてもらえるよう、より一層の努力を続けていきたいと思えます。

東日本大震災への対応

東日本大震災において被災された皆さまに心よりお見舞い申し上げます。一日も早い被災地の復興をお祈りいたします。プリマハムでは、商品供給の早期復旧に努めるとともに、被災地の方々への支援活動を実施しました。

東日本大震災発生後の対応

「食」をつくり続け、お客さまにお届けすることが私たちの使命です。

食品メーカーとして、「商品をつくり続け、お客さまにお届けする」ことが社会的使命であり、東日本大震災直後、いかに商品供給を早期復旧させるかに努めました。

避難されている方々から「ハム・ソーセージを食べたい」という声をいただき、私たちの商品がお客さまに強く求められているのだと改めて認識しました。

生産体制の復旧、緊急支援、原材料の確保等、地震発生から生じたさまざまな課題に対して、全社一丸となって対応し、特に被災地に優先して商品を提供することに配慮しました。

プリマハムでは、3月11日の東日本大震災により、従業員1名が津波に被災し亡くなりました。また、地震直後の停電・原発事故により、原材料、仕掛品および商品の廃棄、並びに養豚事業子会社の資産に被

害が発生しました。

生産拠点についても、東北・関東地域の一部の工場で操業を停止しましたが、幸いにも製造ラインにかかわる被害が少なかったため、3月14日には全工場生産を再開することができました。関東エリアでは、一時的に小売店様などの店頭で商品不足が発生しましたが、他地域の工場からの生産応援および物流体制の緊急対応により、3月末にはほぼ通常の商品供給体制に戻すことができました。

今回の東日本大震災により、これまで想定していなかったいくつかのリスクが明確になり、緊急時の事業継続に向けて業務の見直しを行いました。

今後も継続してリスクの削減措置を講ずるとともに、さらに万全の体制を整えていきたいと考えています。

加工食品事業本部
事業統轄室長
田嶋 和弘



おもな震災対応

生産体制の復旧	3月11日の地震発生直後より茨城工場など東北・関東の3工場生産を停止したものの、幸いにも製造ラインでの大きな被害がなかったため、3月14日には全工場生産を再開し、その後1週間程度で通常の生産能力を回復しました。
調達品の確保	原材料取引先様の工場・倉庫等の被災や被災地での物流網が寸断された影響を受け、生産に必要な原材料、包装資材、燃料等の調達が一時困難となりましたが、在庫品の利用や調達先の変更等により、生産への影響を最小限に抑えることができました。緊急時においても原材料や包装資材等を安定して調達できるよう、調達方法を見直しました。
被災地への商品供給	東北・関東エリアの被災地に優先して商品を提供することに努め、東北地方のグループ会社では、生産商品を東北地方で優先的に販売しました。
需要急増への対応	首都圏を中心に、店頭において一時的な商品不足が発生したため、三重工場、鹿児島工場での生産応援等、緊急の商品供給体制により、商品不足の早期解消を図りました。
計画停電への対応	対象となる関東2工場は、停電中は操業を停止したほか、配電時間に応じて従業員の休日を振り替えるなど、効率的な生産に努めました。

支援活動

被災地の方々に応援し続けます。

東日本大震災直後に、被災した方々の救済、被災地の復興のための緊急支援として日本赤十字社を通じて5,000万円の義援金を寄付したほか、ハム・ソーセージ、レトルト食品、食肉商品を自治体および国連WFP（世界食糧計画）協会などを通じて、被災地や避難所へ提供させていただきました。

それ以後も応援キャンペーン「がんばろう東北!がんばろう日本!元気応援!プレゼント!」を

実施し、対象商品の「香薫ウインナー」の売上げの一部を中央共同募金会を通じて寄付しました。また、東北楽天ゴールデンイーグルスのホームスタジアムに東北応援メッセージを掲示しています。各従業員も、被災地への思いを胸に、各々ができる活動を行っています。ボランティア休暇制度を利用し、岩手県宮古市でのボランティア活動に参加した従業員もいました。今後も引き続き被災地の復興に尽力していきます。



避難所にて支援物資を配布(宮城県加美郡色麻町)



被災地でのボランティア活動(プリマハム従業員・左端)



東北楽天ゴールデンイーグルスのホームスタジアムに掲示している応援メッセージ

支援活動の内容

義援金	5,000万円を中央共同募金会を通じて寄付
商品による支援	ハム・ソーセージ:約22,000パック、食肉:6トン、レトルトソーセージ:約5,000箱
応援キャンペーン	キャンペーン対象商品の売上げの一部を日本赤十字社を通じて寄付

被災地域の従業員から

地域の皆さまとともに復興に取り組んでいます。

食品メーカーの使命として、不足する食品をできるだけ迅速かつ的確にお届けするよう、お取引先様の状況を正確に把握し、従業員全員が一丸となって取り組みました。後日、多くのお取引先様から感謝の言葉を頂戴し、大変励みになりました。

また、震災発生直後は、従業員全員が多くの精神的ストレスをかかえ、不安な毎日を送る状況が続きました。現場の長として、会社の復旧状況、震災関連の情報を従業員で共有化し、それぞれの人が何をできるかを考え、助けあうことで、従業員の精神的な負担軽減を心がけました。

今後も地域の方々と力をあわせて、東北の復興に取り組んでいきたいと考えています。



東北支店長
山田 利幸

2011年夏期の電力ピークカット対策

プリマハムは、7月1日に発動された「電力使用制限令[※]」の対象となる事業所を4ヶ所保有しており、夏期の電力のピークカット施策を計画的に実施しました。また、そのほかの事業所においてもピークカット施策を実施し、全国的な電力供給の逼迫^{ひっばく}に対して、グループ全体として電力削減の取り組みを実施しました。今後も引き続き節電を含む省エネルギーに努めていきます。

※ 電気事業法に基づき、大口需要家(契約電力500kW以上)の使用最大電力を制限する措置。平日9時~20時の昨年と同じ期間・時間帯の使用最大電力から15%減らした値が上限とされる

おもなピークカット施策および電力削減施策

プリマハム(株)	サマータイム制の導入 クールビズ期間の拡大 など
茨城工場	生産設備の一部停止および運用方法の変更 設備稼働時間のシフトによる電力使用量の分散化 コジェネレーションの利用 など
プリマ食品(株)	稼働時間のシフトによる電力使用量の分散化 LED照明への変更 など
プライムフーズ(株)	生産ラインの変更による生産設備の一時停止 機器の更新 など
秋田プリマ食品(株)	空調機器の使用制限、事務機器の使用制限 など

プリマハム80年の歩みと未来

プリマハム株式会社は、金沢で竹岸ハム商会として創業以来、「進取の気性」の精神で、皆さまの食生活とともに歩んできました。

2011年9月に創業80周年を迎え、新たな成長戦略を掲げて、「なくてはならない会社」を目指して挑戦を続けます。

食肉文化の普及をささえた「進取の気性」の精神

創業者である竹岸政則が「竹岸ハム商会」を金沢駅前に創業したのは1931年(昭和6年)9月のことでした。農家出身で養豚業を学んだ竹岸は、「農家を豊かにしなければいけない」「安く、うまい肉を消費者が大量に食べられるようにしましょう」という決心を持って、ハム・ソーセージの製造販売を始めました。まだ日本人の食肉消費量が少なく、ハム・ソーセージのなじみが薄い時代に委託販売で徐々に販売量を増やし、地道に販路を拡大していきました。

終戦後の1950～60年代には、栄養状態改善の機運、国内の需要の高まりを背景として、食肉の販売にも力をいれるようになりました。小売店向けに肉さばきの手間を省いた「規格肉」の販売、日本唯一の食肉専門学校(現竹岸食肉専門学校)の設立、世界でも初めてといわれる食肉専用運搬船「プリマ丸」によるマトンの大量輸入など、業界初の取り組みを次々と行いました。ハム・ソーセージでもプリマブランドの確立や購買層の拡大を図り、1965年には社名もプリマハムとしました。

「なくてはならない会社」を目指す たゆみなき挑戦

1970～80年代に消費者の生活レベルが向上し、生活スタイルも変化する世相のなか、日本のトップ企業として米国オスカー・マイヤー社と提携し、世界最高水準の製造・管理技術を導入しました。これはコンシューマーパックの先がけとなり、賞味期限を業界で初めて導入した「オーフレッシュ」の発売につながりました。1980年代半ばからは加工食品事業にも参入。現在ではハム・ソーセージ、食肉と並ぶ中核事業に成長しています。

1990年代および2000年以降、日本にもグローバル化の波が押し寄せ、国際基準で安全・安心かつ市場競争力がある商品が求められるようになりました。ISO 22000

(食品安全マネジメントシステムの国際規格)の認証をいち早く取得し、食品製造業の基盤となる品質管理を強化しました。また、タイ、中国にも工場を建設し、日本と同レベルの品質管理体制をしいています。

創業80年の節目を迎えた今日、グローバル化はますます進み、社会からの要請も多様化しています。これからも、企業としての成長とともに、「なくてはならない会社」としてステークホルダーに認識してもらえよう、新たな挑戦を続けていきます。



創業者 竹岸 政則



1960年代のロゴマーク



プリマ丸



「おかげさまで80周年」ネオン塔

2011~

「なくてはならない会社」を目指す
成長戦略を推進

日本の食肉文化の発展とともに歩んだ プリマハムの80年

Anniversary
80th
おいしさ、ふれあい。

当時の世相

- 東京・大阪に地下鉄開通
- 家庭に電気・ガス・水道が引かれる

1931~1940

創業時代

- 「竹岸ハム商会」を金沢にて創業



当時の竹岸ハム商会

1950

豊かな暮らしへの貢献

- 業界初の規格肉(カット肉)を発売
- 「中央研究所」設立



中央研究所

1960

社名を「プリマハム」へ

- 東京と大阪の証券取引所第一部に上場
- 社名をプリマハム株式会社へ
- わが国唯一の食肉専門学校として、竹岸高等食肉技術学校を設立



竹岸高等食肉技術学校

1970

暮らしとともに変わる商品

- 米国オスカー・マイヤー社と資本・技術提携し、「オーフレッシュ」を発売
- 業界初のフレッシュデイト(賞味期限)を明示
- ニュータイプのドライソーセージ「ジーンズカルパス」発売



オーフレッシュ



- オイルショック
- 大型冷蔵庫など台所家電製品が普及
- ファストフード店、コンビニエンスストアが出店を開始
- 共稼ぎ世帯急増、600万世帯突破

1980

新たな事業領域への進出

- ハム・ソーセージ、食肉に次ぐ第三の柱、加工食品事業を開始
- プライムデリカ(株)、プリマ食品(株)を設立
- 東京ディズニーランド®のオフィシャルスポンサーに



チキンナゲット



から揚げ



©Disney

プリマハムは東京ディズニーランド®、東京ディズニーシー®のオフィシャルスポンサーです。

1990

海外進出

- タイ・中国に工場建設



山東美好食品有限公司



タイベストパッカー社



高原キャベツ使用
ロールキャベツ(タイ)



炭火亭やきとり
盛り合わせ(中国)

- 持ち帰り弁当チェーンの急成長
- 中食市場の拡大
- グルメ番組の人気上昇
- 個食化傾向、健康志向強まる

- プライベート・ブランド商品のヒット/低価格化
- 超高齢社会の進展、高齢人口25%に

2000年代

“食の安全”をさらに追求

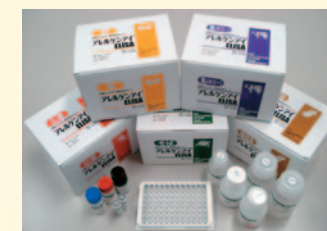
- 現在の主力商品である「香薫」ウインナーの発売開始
- 食品安全マネジメントシステムの国際規格ISO 22000の認証を取得
- 東北楽天ゴールデンイーグルスのオフィシャルスポンサーに参加



香薫
ウインナー



©Rakuten Eagles



アレルゲンアイ®ELISA

プリマハム
PRIMA MEAT PACKERS, LTD.

プリマハムの歩み

私たちの思い

これからの10年、20年の飛躍に向けて、お客さま視点にたった商品・事業展開を目指しています。



「やはりいつもプリマハムだね」 そう思っただけ ブランドになること

中部支店長 新村 融一

お取引先様である流通事業者や小売店は、お客さまとわれわれメーカーをつなぐお立場として、いつも最新の情報を欲しておられます。

家族構成や食生活の変化、その時々々の経済や社会問題等を背景として、お客さまが今何を求めているのか、私たち自身も常に売り場に足を運ん

で、その地域、そのお店、そこを訪れるお客さまのご要望にあったきめの細かいご提案を地道に重ねていくことが何よりも重要なのではないかと感じています。私たちの工夫次第で、お客さまニーズにあった品揃えによる充実感や、その場で調理したできたて感、新しいレシピの提案で伝える発見や喜びを、商品とともにお客さまにお届けすることができるとは思いません。

それぞれのお店の先にいらっしゃるお客さまに、「気がつけば、やはりいつもプリマハムだね」そう思っただけのブランドになることが、私たちにとっての「なくてはならない会社」になることです。

オリジナルブランド商品で お客さまニーズに応える

東日本食肉事業部 部長代理 本井 秀史

食肉事業は、世界的な食料需給の逼迫^{ひつぱく}や飼料価格の高騰などから、環境変化が著しい分野のひとつです。

一方、お客さまからは単に価格競争力のある商品だけでなく、安全・安心の実現や日本の食料自給率の向上、地産地消、簡便で魅力あるメニュー

といった付加価値が高く特徴ある商品が求められています。また、宅配やネットスーパー、ケータリングなどの新たな販売チャネルへの対応も重要な要素となってきます。

そうしたお客さまの多様なご要望にお応えすべく、今力を入れているのは、伊藤忠グループとの連携を強化し、プリマハムオリジナルブランドの食肉商品を一層充実させることです。国内外の生産拠点や提携農場との連携を強め、お客さまが求める付加価値のある商品を、新興市場を含めて安定的に供給できる会社、それが、私が目指す「なくてはならない会社」です。



80周年記念キャンペーン

お客さまとより一層のコミュニケーションを図りたいと、創業80周年を記念したさまざまなキャンペーンを展開しています。

80周年記念ギフト 「竹岸ハム商会」

お客さまへの感謝を込めて、80年の当社の技術の粋を集め、手間隙かけてじっくりと仕上げた自慢の逸品「竹岸ハム商会」をご用意しました。国産豚肉を使用し、創業当時の社名を配したプレスハムとボンレスハムです。



「竹岸ハム商会」

東京ディズニーランド®「ダイヤモンドホース・シュー」 プライベートパーティーへご招待

今年は創業80周年を記念して、開園以来、オフィシャルスポンサーを務める東京ディズニーリゾート®へお客さまをご招待するキャンペーンを行っています。東京ディズニーランド®の「ダイヤモンドホース・シュー」の公演を貸切り、昼食とともにショーを楽しんでいただき、また、ディズニーキャラクターとのふれあいをお楽しみいただけます。



「ダイヤモンドホース・シュー」

©Disney

プリマハム 新・中期経営計画

プリマハムは、2011年度から2013年度にわたる「新・中期経営計画」を策定しました。経営をさらなる成長軌道に乗せ、「なくてはならない会社」となる第一ステップとして飛躍に向けた取り組みを展開していきます。品質管理・環境経営・社会貢献の推進は、この成長戦略を支える基礎と位置づけています。

プリマハム 新・中期経営計画(2011～2013年度)



新・中期経営計画方針

「お客さまの視点にたった安全・安心・おいしく健康的な商品の提供」と「総合的な営業力強化」を、新・中期経営計画の最重要目的として諸施策の取り組みを行う。

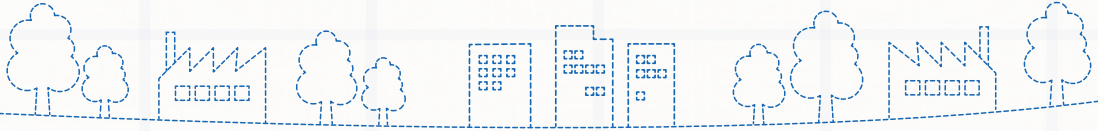
成長戦略

- お取引先様への付加価値を加えたサービス提供・販売●
- 強みをいかした生産(養豚)事業強化●
- 伊藤忠グループとの連携・協業による機会の創出と海外展開●

新・中期経営計画

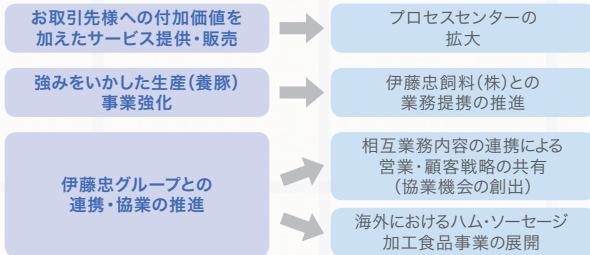
総合的な営業力強化により、収益基盤となる売上拡大を具現化し、
「なくてはならない会社」を目指して、
将来的に売上高および利益水準を
現在の2倍規模のグループとしていくための第一ステップとする。

本計画の進捗状況や外部環境の変化を考慮しながら、必要に応じて見直しを図り、さらなる拡大を具現化していく。



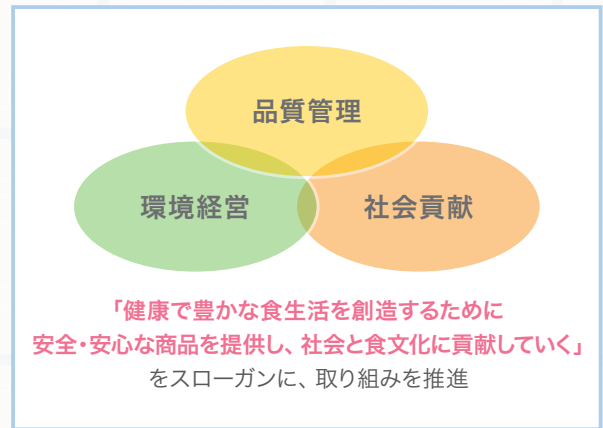
具体的な戦略

「新・中期経営計画方針」のもと、コスト構造の改革、お客さま視点での商品政策、提案型営業を推進し、あわせてリスクマネジメントを強化していきます。また、グループ連結経営における最適化を実現し、グループとしての収益拡大を図ります。さらに伊藤忠グループとの連携を主軸とした積極的な事業展開を図っていきます。



成長戦略を支える基礎

左頁の成長戦略を進めるにあたり、品質管理・環境経営・社会貢献はすべての基礎となります。

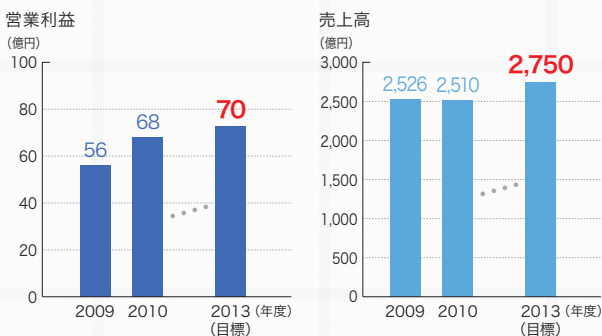


連結業績数値目標

■2014年3月期 P/L目標数値

	2011年3月期実績	2014年3月期計画
連結売上高(億円)	2,510	2,750
営業利益(億円)	68	70
経常利益(億円)	70	70
当期純利益(億円)	32	36
売上高総利益率(%)	18.0	17.0
販管費比率(%)	15.3	14.5
営業利益率(%)	2.7	2.6

■連結損益計画

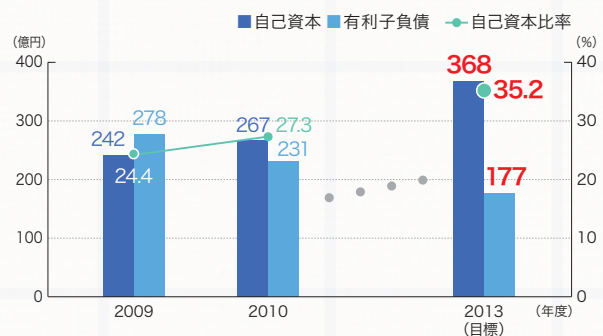


貸借対照表計画

■2014年3月期 B/S目標数値

	2011年3月期実績	2014年3月期計画
総資産(億円)	977	1,045
自己資本(億円)	267	368
自己資本比率(%)	27.3	35.2
有利子負債(億円)	231	177
有利子負債比率(%)	0.9	0.5
ROE(%)	12.0	9.8
ROA(%)	3.3	3.5

■自己資本と有利子負債目標



すべての工程でこだわる「安全・安心」

お客さまの食卓にプリマハムの商品が届くまで、原材料の仕入れから生産・包装・物流まで、すべての工程において、世界的に認められた管理手法を用いた複数の品質管理基準に加え、プリマナム独自の基準による徹底した品質管理を行っています。

品質管理の枠組み

ハム・ソーセージをはじめとするすべての商品は、お客さまのお手元に届くまでのすべての工程において、多くの従業員がかかわりながら高性能な検査装置を用いた検査などを経て、その品質を確保しています。プリマナムでは、品質管理の目的ごとに世界的に認められた下記の管理手法を用いた複数の品質管理基準を採用しています。

① HACCPシステム：製品製造の全工程に対し、安全基

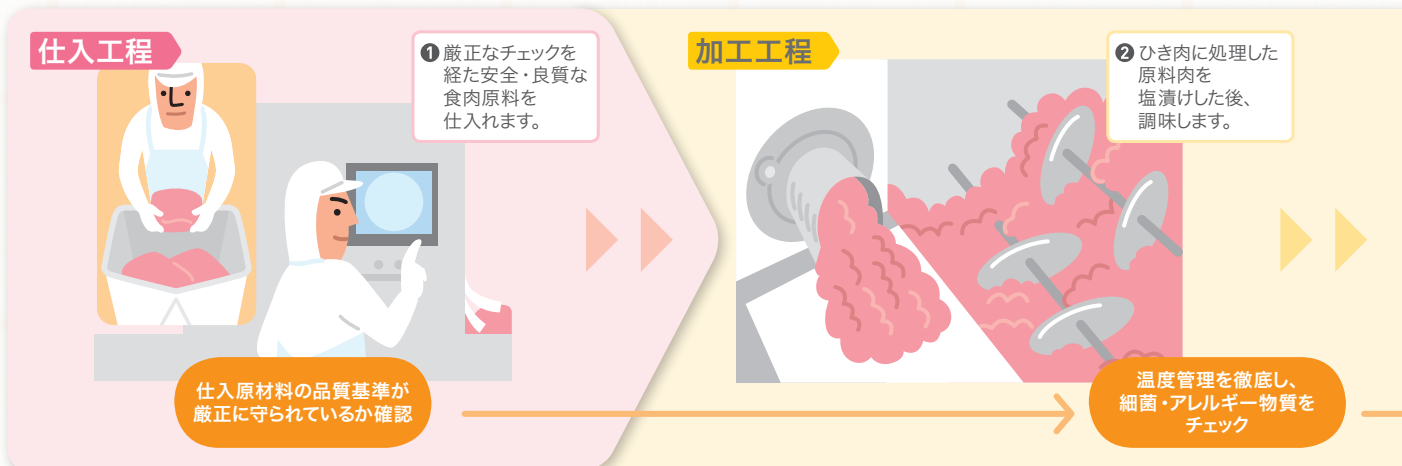
準を設けてその基準を守っているかを継続的に監視

② AIB国際検査統合基準：食品の取り扱い、施設・設備の維持管理、洗浄・殺菌、有害生物管理、教育・訓練に関する基準

③ ISO 22000：これらの品質管理基準を継続的、体系的に順守するため、全社的・全体的なマネジメントシステムとして運用

このような管理体系のもと、すべてのお客さまが常に安全に、安心して当社の商品をお召し上がりになれるよう、品質管理レベルの維持・向上に努めています。

■「香薫ウインナーソーセージ」の製造工程と販売までの流れ



肉などの原材料の仕入れ

おいしくて安全で安心できる商品をお客さまにお届けするためには、安全な原材料を継続的・安定的に仕入れることが重要です。輸入原料肉については、輸入商社を通じて、あるいは品質管理担当者が直接出向いて、現地の原料肉メーカーと十分にコミュニケーションを図り、プリマナムの要求する品質を満たした良質なものを仕入れています。国産原料肉については、原料肉の加工場を定期的に訪問し、品質管理体制や施設・設備の衛生管理、加工規格（スペック）などについてプリマナム独自の工場評価基準に基づいて品質チェックを行っています。

惣菜原材料の野菜についても、高い品質を確保することに努めています。例えば、タイベストパッカー社で製造するロールキャベツの原材料であるキャベツは、鮮度確保だけでなく、農薬などの基準を順守しているか、栽培状況等の確認を行うことで高い品質を確保しています。

このように、プリマナムは、国内外における多くの原材料の供給会社と、強いパートナーシップのもと、現地を定期的に訪問し、原材料の種類ごとに設けたさまざまな管理項目について品質チェックを行い、仕入先工場の生産状況がプリマナムの品質管理基準を満たしているか確認しています。



商品規格の審査

プリマハムでは、新しい商品を企画する段階から、商品の安全性について審査をします。

原材料については、供給会社が提出する原材料規格書を詳細に確認し、食品衛生法、JAS法などの法令や社内基準に適合しているか点検し、安全性を担保しています。同時に、商品の原材料表示を正しく表記するため、原材料の名称、使用量に応じた表示の順番、含まれるアレル

ギー物質について厳格に審査しています。

各種法令、さらに独自に設定した社内基準も加え、それらのすべてのチェックに合格した製品だけが、プリマハムの商品として登録されます。

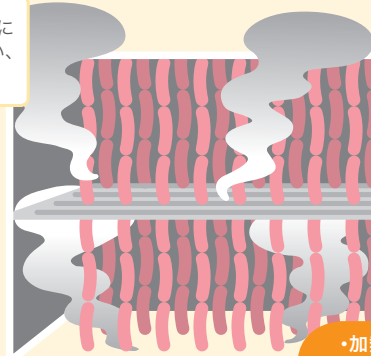
また、できあがった商品は、商品規格書どおりの原材料や製造方法で製造されているか、成分検査やアレルギー物質検査などを行い、確認します。

③ 羊腸に充填し、ウインナーの形に整えます。



形状・重量のチェック

④ 煙でいぶし、さらに加熱殺菌を行い、冷却します。



・加熱殺菌のチェック
・外観（スモーク色・形状）のチェック

加工工程での品質管理

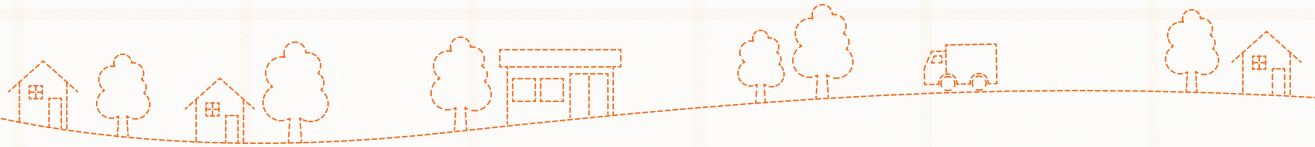
商品は、原料肉の処理や配合調味、加熱および冷却工程、さらに包装工程など、多くの工程を経て完成します。そのため、各工程の衛生管理が適切に実施されているかをチェックすることが重要になります。製造ラインでは製造品目の入れ替えごとに、取り扱う原材料に異物が混入していないかや、自社開発の検査キットなどを用いて配合を予定していないアレルギー物質が混入していないかを確認します。

また、生肉を加工する工程、燻煙工程、殺菌のための加熱工程、その後の冷却工程などの各工程において、適切な

温度が維持されるよう、監視と管理を行います。さらに、これらの工程は部屋ごとに区分し、微生物の付着を防止するために人の行き来を制限しています。

例えば、最も衛生管理レベルが高い包装工程に入室する際には、髪の毛などの異物混入を防ぐ目的で通常の作業服の上に静電気が発生しにくい素材の防塵服を着用し、二重のキャップをかぶり、決められた手順どおりの手洗いと殺菌を行うことを従業員に義務づけています。

品質管理担当者は、計画的に製造工場を訪問し、これらの品質管理や衛生管理が適切に行われているかを確認します。万が一、管理状況に不備があった場合には、直ちに改善措置を講じ、管理体制の維持向上に努めています。



包装工程段階での商品チェック

毎日の包装作業が始まる前に、包装設備の洗浄と殺菌を行い、衛生的な作業環境となっていることを検査・検証しています。その後、商品の品質を劣化させる微生物が増殖しないように、ハムやソーセージのパッケージを真空にしたり、酸素を追い出して窒素ガスを封入し包装します。

また、包装後、すべての商品について、金属検出機やX線検査装置を用いて、異物が混入していないかを検査し

ます。さらに、抜き取ったサンプルについて、専用の検査装置を用いた厳密な検査により、包装フィルムに小さな穴が開いていないこと、また、充填されたガスを抜き出して、酸素が残っていないかなども検査します。

これらの包装作業の点検結果をすべて記録、検証し、品質管理を徹底しています。

その後できあがった商品は、風味の確認、成分やアレルギー物質および細菌などの検査・検証が行われます。

包装工程



⑤ できあがった製品を包装し、最終的な品質チェックをします。

・表示（日付など）・包装形態のチェック
・金属検出機、X線検査装置による異物のチェック、温度管理

物流工程



⑥ 温度管理された物流工程で、お客さまの食卓へ商品が届けられます。



お客さまへ

・抜き取り検査で風味・成分・アレルギー物質・細菌の検査

物流工程における品質管理

プリマハムでは物流部門も含めてISO 22000の認証を取得しており、物流段階の保管温度や輸送時の配送温度管理を徹底し、安全な商品を迅速にお客さまにお届けするように努めています。

徹底した衛生管理のもとで生産した商品は、品質管理手法を取り入れた物流システムでお取引先様に届けられます。物流工程では、輸送中や荷積み、荷降ろしなどの工程を経るため、商品の温度が変化します。この温度変化を最小限に留めることが、物流工程の品質管理で一番重要となります。

そのため、トラックの荷台の開け閉めなどについて取り決めた、独自の温度管理マニュアルを制定しており、各ドライバーに徹底させています。さらに、各車両の温度管理状況は記録され、温度管理が適切に行われていたかを検証する仕組みとなっています。

また、温度管理のほかにも、お中元ギフトやお歳暮ギフトでは、商品のバーコードを用いて、賞味期限や在庫情報など、さまざまな情報を管理・運用し、より迅速、かつ正確に商品をお客さまのお手元に届けられるよう努めています。



さらなる品質向上を目指すための内部監査の充実・強化

プリマハムでは、安全・安心な商品を提供するために、ISO 22000の内部監査員が行う監査と品質保証部の品質監査員が行う品質監査の2段階の内部監査を実施しています。ISO 22000の内部監査では、ISO 22000認証取得範囲を対象にISO 22000規格への適合性を確認する監査を行っています。一方、品質保証部の内部監査では、ISO 22000認証取得範囲の工場はもちろん、海外および国内の協力会社等も対象に加えた監査を行い、プリマハムとして求める食品安全レベルの維持・改善を行っています。いずれの監査においても優良事例に関する情報を全社で共有し、さらなる品質の向上を目指しています。また、内部監査員の力量を高めるために、2010

年度は内部監査員養成研修を実施しました。監査の手法のひとつであるAIB基準の習得を目的とした訓練形式の教育を実施し、参加者からは「現場の見方や問題点発掘のポイントがよくわかった」などの意見が寄せられました。今後も引き続き教育活動を実施する予定です。

最近ではプリマハム協力会社の国内拠点および海外生産拠点についてもISO 9001やISO 22000の認証取得に向けた積極的な取り組みを進めています。タイベストパッカー社はISO 9001の認証を取得し、サミットフーズ社や山東美好食品有限公司もISO 22000の認証を取得しました。今後もプリマハム一丸となって継続的に品質向上を目指します。

内部監査の種類

内部監査の種類	ISO 22000の内部監査	品質監査
対象範囲	ISO 22000認証取得している工場、関連会社等	(1) ISO 22000認証取得している工場、関連会社等 (2) 海外および国内協力会社等
実施者(内部監査員)	ISO 22000の内部監査員	品質保証部の品質監査員

従業員の声

お取引先様への商品仕様書の内容を確認しています。

プリマハム(株) 品質保証部
笠巻 さやか



商品をお取引先様へ提案・販売する際には、その商品の仕様書などの書類提出が必要となります。そのため、各お取引先様の書式の仕様書について、原材料や産地、アレルギー物質や製造工程といった、品質にかかわる内容に誤りがないかをチェックしています。万が一、誤った内容の仕様書をお取引先様へ提出してしまえば、プリマハムへの信頼を失うとともに、消費者の方へ誤った情報をお伝えしてしまうこととなりますので、仕様書の確認には、細心の注意を払っています。

従業員の声

入室時にも徹底した衛生管理を実施しています。

プリマハム(株) 茨城工場品質管理課
下村 亜弥



工場に入室する際は、鏡を見て身だしなみのチェックを行い、全身に粘着シートをかけて、作業服についた糸くずなどを取り除いています。さらに、入室手順に沿って、手洗い・手殺菌を行っています。また、工場では「ものづくり」を行うためにいろいろな管理基準を設けています。この管理基準を作業マニュアルのなかに記載し、マニュアルどおりの作業を行うことで、安全・安心な「ものづくり」を行っています。

お客さまニーズに応えるものづくり

お客さまからの直接の声やマーケティング調査などを通して、お客さまのニーズに応える商品の開発に努めています。

お客さまの食卓がよりおいしく、楽しいものになるように、新しいハム・ソーセージの食べ方や、レシピの提案もしています。

お客さまとのコミュニケーション

お客さまやお取引先様からの声をおいしさ、安全・安心に反映

インターネットや電話でお客さま相談室にお寄せいただくお客さまからの情報や営業担当からあがってくる情報を、お客さま相談室システムを活用して社内でも共有化し、おいしさ、安全・安心に反映するよう対応しています。

グループインタビュー、マーケティング調査などを通じたニーズの把握

グループインタビュー、マーケティング調査では、新しく開発しようとしている商品がお客さまに受け入れられるかどうか、世帯別、年代別、地域別などに調査し、食シーン、価格、品質を考慮した商品の企画、開発、販売戦略にいかしています。

このような調査を通して、健康志向や節約志向といった、お客さまの意識の変化にあわせた商品づくりにも役立っ

ています。

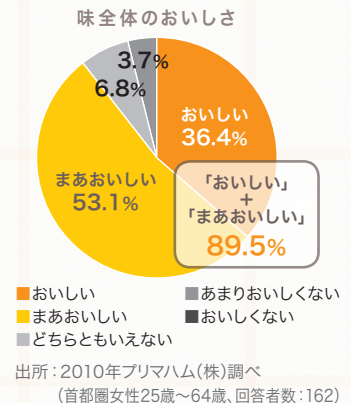
今後も多様化するお客さまのニーズに対応すべく、調査を継続的に実施してまいります。



グループインタビュー

マーケティングアンケート事例(「味わい造り」あらびきウインナー)

主婦の方々に「味わい造り」を実際に召し上がっていただき、「味全体のおいしさ」「味のバランス」「うま味」についての評価をいただきました。今後もさまざまな商品についてアンケートを実施し、お客さまからのご意見をもとに、よりおいしい商品の提供に努めてまいります。

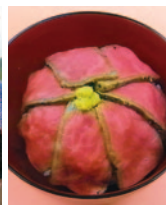


TOPICS 秋田由利牛ローストビーフ丼

秋田プリマ食品(株)は、秋田県由利地域振興局と共同で、「秋田由利牛ローストビーフ丼」を商品化し、イベントに提供しています。ローストした薄切りモモ肉を軽くしょうゆにつけ、それをご飯が見えなくなるくらいたっぷりのせてワサビを添えます。地元で開催された「鳥海高原 菜の花まつり」で提供した際には、2日間で400食を販売し、「ローストビーフとご飯の相性は抜群」とご好評をいただきました。今後も地域の食材を活用したさまざまなメニューを発信していきたく考えています。



鳥海高原 菜の花まつり



秋田由利牛ローストビーフ丼

従業員の声

お客さまの笑顔
を思い浮かべて
商品づくりをしています。



プリマハム(株) 商品開発部
中江 聡恵

商品開発部では、「おいしさ」「安全・安心」という観点から、お客さまにご満足いただけるような商品づくりを目指しています。例えば、より安心して召し上がっていただけるよう、お子様向けのソーセージには保存料を入れず、天然のトマト色素を使用して見た目のおいしさにも配慮して商品を開発しています。お客さまの生の声を積極的に聞きながら、現在は、健康をテーマにした商品開発に力を入れています。これからもお客さまの笑顔を思い浮かべながら商品づくりをしていきたいと思っています。



新商品や人気商品はお客さまニーズから生まれます

「新鮮!使い切り」シリーズのあけ口を工夫



ローズハムやボンレスハム、ベーコンなどの商品のあけ口のつまみを大きくし、指先がすべりにくい加工を施し、あけ口を左上と右下に2ヶ所設けました。2010年7月に、「新鮮!使い切り」シリーズすべての商品のあけ口の改良が完了しました。その結果、お客さまからのあけ口に関するお問い合わせが2009年度比で30%減少しました。

あけやすい
パッケージに
してほしい

健康的な
食生活を
送りたい

お客さま
ニーズ

「サラダにちょうどいいね。」シリーズで、おいしく健康的な食事の機会を提供

ロースハムなどをサラダに使いやすい、うす切りタイプにした商品です。いつもの野菜サラダにふんわりของせたり混ぜたりすることで、おいしく、たくさんの野菜をお客さまに召し上がっていただきたい、という思いから開発しました。



「サラダにちょうどいいね。」シリーズ

すべての商品において、正しくわかりやすい情報提供に工夫

商品を安心して召し上がっていただくために、商品パッケージには「賞味期限」「使用原材料」「保管方法」「重量」「アレルギー表示」などを記載しています。特に、「アレルギー表示」については法定の表示義務項目のほかに、それに準ずる推奨項目も独自の表示で両面に記載しています。また、通常商品とは異なる、健康イメージをうたう商品などについては栄養成分表示を記載し、お客さまが総合的に判断できるような情報提供に努めています。

商品の
情報をきちんと
知りたい

毎日の
食事をもっと
おいしく、
楽しくしたい

「鍋三昧」シリーズ(生つくね、豚つくね)

昨年好評を得た鍋物以外のアレンジメニュー提案に、新メニューを追加し、簡単かつおいしいレシピを提案しています。

「直火焼ふっくらミニハンバーグ」

さめてもやわらかくふっくらとした厚みで、お弁当に使いやすいサイズのハンバーグを、ロコモコ丼やグラタンなどのアレンジメニューでさらに楽しく、おいしく召し上がっていただけるようレシピを提供しています。



調理例
(ロコモコ丼)



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18品目)を掲載しています。

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ごとに表示しています。

パッケージ表面

アレルギー物質(対象25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		
---	---	----	----	--	--

研究開発が支えるプリマハムの基盤と成長

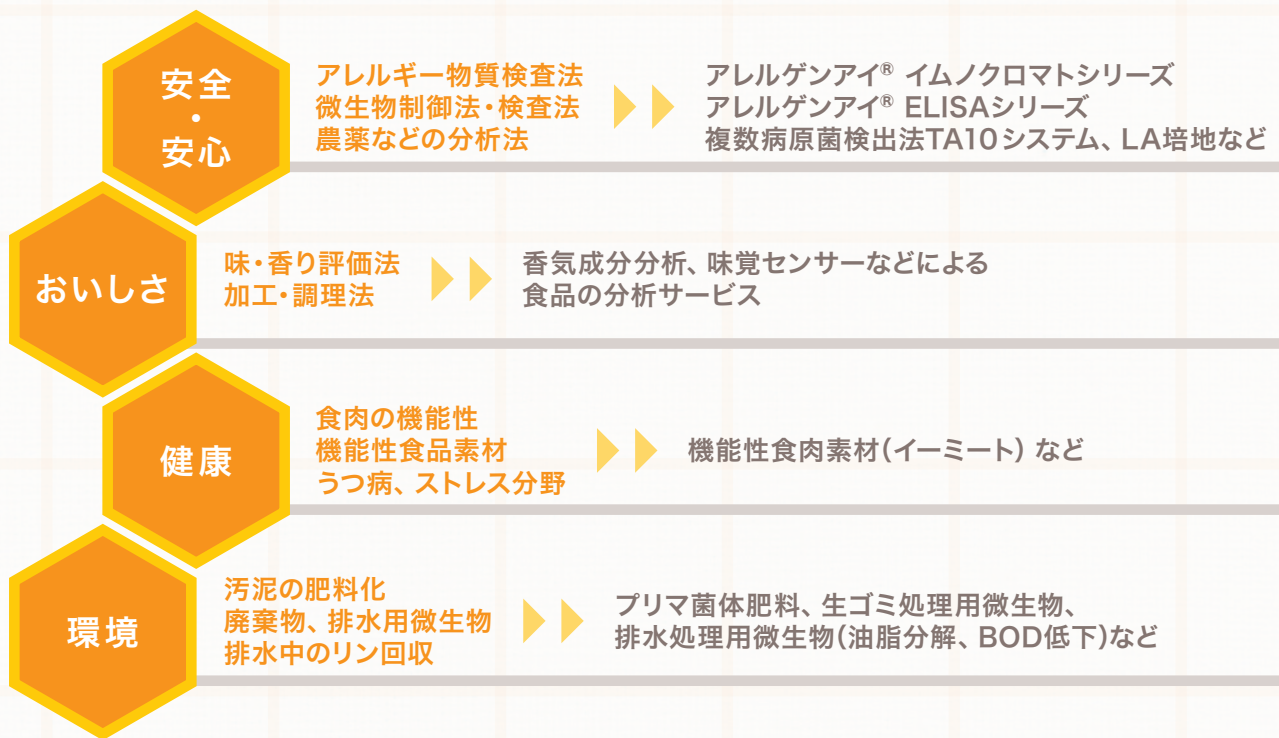
プリマハムでは、「安全・安心」「おいしさ」「健康」「環境」の4つの柱を中心に、さまざまな研究開発に取り組んでいます。

研究開発の4つの柱

プリマハム(株)基礎研究所は、食肉および食肉加工の基礎研究からバイオテクノロジー分野まで、革新的技術を創造することを目的とした専門部署で、食物アレルギー物質の検出方法、危害微生物の制御や検出方法の開発、新しい加工技術の開発、食品廃棄物の減量化と再利用に関する技術開発などに取り組んでいます。

4つの柱と研究テーマ

研究から生まれたおもな商品・サービス



従業員の声

「おいしさ」について 幅広く研究しています。

プリマハム(株) 基礎研究所
宮澤 祥美

食品のおいしさは、味、香り、食感、色合いなどによって構成されます。基礎研究所では、これら「おいしさ」にかかわる項目を科

学的に解析し、さらなる向上を目指した基礎的研究に取り組んでいます。また、ヒトの感覚による官能評価だけでなく味覚センサー、アミノ酸分析や香気成分分析、食感にかかわる検査装置などにより、食品のおいしさを科学的に分析、数値化することで、おいしい商品の開発や、商品のおいしさ、特長などを正しくお客さまに提案できるよう営業活動をサポートしています。今後も、お客さまの視点に立って、「おいしさ」について幅広く研究していきたいと思っています。

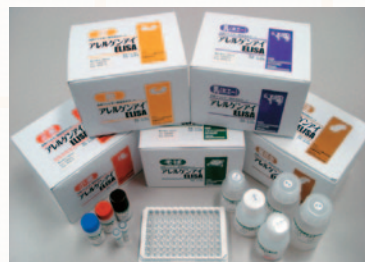


お客さまへのより良い食の提供を目指して

安全・安心を守る検査技術の開発

「安全・安心」の研究のひとつとして、アレルギー物質のうちの特定原材料(卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに)の簡易検査キットである「アレルギーアイ® イムノクロマトシリーズ」を開発、販売しています。このシリーズの特徴は「誰でも、簡単・迅速に、精度の高い検査が可能」なことで、食品工場や受託検査センターにおいてご活用いただいています。また、アレルギー物質の濃度を測定するために「アレルギーアイ® ELISAシリーズ」を製品化しました。これは、原材料から加工食品まで、幅広い食品の検査が可能なキットです。そのほか、食品に存在してはならない複数の食中毒菌(サルモネラ、リステリア、病原性大腸菌O157:H7)を同時に、短時間で検出するTA10システムを開発し、販売しています。

また、食品の残留農薬などの化学物質の測定法も研究開発し、製品の安全性確保に活用しています。



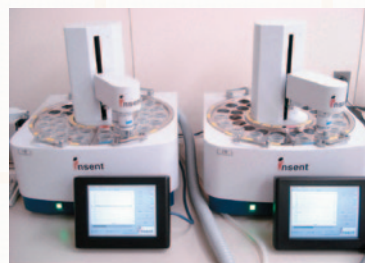
アレルギーアイ® ELISAシリーズ



複数病原菌同時検出法 TA10システム

おいしさを追究する研究

「おいしさ」の研究では、おいしさに寄与する香りの成分の特定と量の分析をガスクロマトグラフィー/質量分析計(GC/MS)を用いて行っています。この装置を用いて、複数の香気成分の分析を一斉に行うことができます。また、味覚センサーは人の味覚に代わり食品のうま味や塩味などを数値化して「おいしさ」を測定することができます。このように、各種の分析装置の活用により、「おいしさ」の追求を支えています。



味覚センサー

健康につながる食のための研究

「健康」の研究では、ストレス検査キットとストレスを緩和する食肉素材の開発をおもに行っています。

外部からのストレスは、体内の特定の物質(ストレスマーカー)を増減させ、過度のストレスによりうつ病、肥満などを発症することが知られています。基礎研究所では、ストレスマーカー候補13種類を見つけ出し、これらを利用して、うつ病予備群やストレスを簡便に判定できるキットの開発を目指しています。ストレス性胃潰瘍予防、抗疲労、抗酸化機能が期待される機能性食肉素材(イーミート)の開発も行っています。

社会に貢献する環境負荷低減技術の開発

「環境」の研究では、食品廃棄物の3R(リデュース、リユース、リサイクル)技術や環境負荷低減技術の開発を行っています。例えば、茨城工場の脱水污泥が肥料として利用できることを明らかにし、2007年に「プリマ菌体肥料」として茨城県に登録しました。2008年からは肥料販売を開始し、脱水污泥の再利用(リサイクル)と処理コストの大幅な削減につながりました。また、排水中の汚れを示す指標であるBOD(生物化学的酸素要求量)を低下させる微生物や油脂を効率的に分解する微生物の開発・販売も行っています。これからも、工場廃棄物の3Rを進めるとともに新たな環境浄化微生物の開発、実用化に向けた取り組みを行っていきます。

多様な人材活用と活力ある職場づくり

安定雇用および人材育成への取り組みを継続的に行っています。

また、従業員一人ひとりが働きやすい環境を提供できるように、各種休業制度やメンター制度を設けています。今後も活力ある職場づくりに努めていきます。

安定的な雇用に向けて

雇用・就業状況

プリマハムの従業員数は、2011年3月末現在2,746名(連結)です。団塊の世代の退職に伴って、従業員数の減少傾向が続いていますが、業務改革・意識改革を進めることで、従業員一人ひとりが高いモチベーションを持ちながらレベルアップを図り、生産性を高めています。

また、会社の将来を担う新卒者の定期採用や中途採用を行うとともに、パートタイム従業員等の社員・準社員への登用制度により、人材の育成を後押ししています。

- 1 準社員登用制度(パートタイム従業員から準社員(地域での採用)への登用)
- 2 社員登用制度(準社員から社員(全国勤務)への登用)

■社員・準社員登用者数の推移

年度	2008	2009	2010
社員登用者数(人)	1	2	7
準社員登用者数(人)	13	12	9

再雇用制度

2006年度に施行された「高年齢者雇用安定法」の改正に先がけ、永年培った技術の伝承と高齢者の雇用確保を目的として、プリマハム(株)では2001年度より定年退職者の再雇用制度を導入しています。2010年度までの10年間に、定年退職者270名のうち、120名を再雇用しました。直近3年間の再雇用率は50%以上となっています。

■プリマハム(株)の再雇用者数の推移

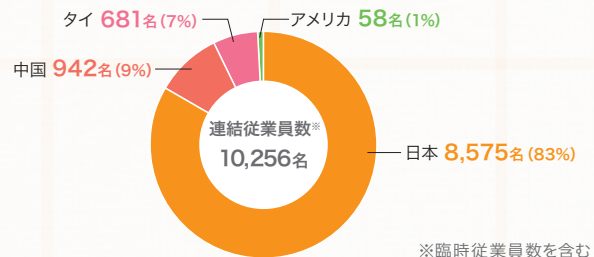
年度	2008	2009	2010
定年退職者数(人)	38	30	34
再雇用者数(人)	19	15	22
再雇用率(%)	50.0	50.0	64.7

海外における雇用の確保

急激な経済発展を続ける中国、東南アジア(タイ)では、賃金の上昇や就業者の流動化が顕在化しています。タイベストバッカー社(タイ)と山東美好食品有限公司(中国)では、このような状況から昨年より雇用の安定確保、新規採用が課題となっています。

そうしたなか、従業員のモチベーションを向上させ、現場作業員や幹部要員および管理スタッフの定着を図ることを目的に、業績・成果に応じた人事制度の改革などを進めています。また寮の環境改善を図るなど、福利厚生面の向上にも努めています。

■従業員国別構成比(2010年度)



働きやすい職場づくり

ワークライフバランスの推進

プリマハム(株)では、従業員が職場と家庭を両立できるように、労働基準法で定める「産前産後休暇」「育児時間」のほか、さまざまな制度を導入し、働きやすい環境を整えています。

- 1 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)
- 2 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)
- 3 介護休業制度(1年以内)
- 4 介護にかかわる短時間勤務制度(1日2時間以内かつ1年以内)

また、2009年11月には、仕事と子育ての両立支援の行動計画と目標達成状況が評価され、厚生労働大臣の



定める「次世代育成マーク(愛称：くるみんマーク)」を取得しました。

2010年度においては、育児休業の取得率は、女性対象者において100%です。

また、職場と家庭の両立などを念頭に、有給休暇の計画的な取得を勧めており、個人別に有給休暇取得日を設定する「計画的有給休暇」制度では、2010年度において86%の従業員がこれを取得しています。



次世代育成マーク

障がい者雇用

重度障がい者多数雇用事業所として、1995年4月に長崎県、雲仙市などと共同で設立したプリマルーケ(株)では、2011年3月現在、合計17名の障がい者を雇用しています。スタッフは「第2号職場適応援助者(ジョブコーチ)養成研修」に参加し、精神障がい、発達障がい、高次脳機能障がいなどの障がい特性と職場でのサポートの仕方について学んでいます。今後もジョブコーチを増員し、障がい者と健常者の架け橋となることで働きやすい職場づくりを進めていきます。

熊本プリマ(株)では6名の障がい者を雇用しています。2010年度には積極的な障がい者雇用が評価され、熊本県より「障がい者雇用優良事業所知事表彰」を受賞しました。

プリマハム(株)では障がい者の雇用機会の拡大を社会的使命と認識し、障がい者と健常者がともに社会参加する「ノーマライゼーション」を実践しています。



プリマルーケ(株)の従業員

障がい者雇用率の推移

年度	2008	2009	2010
法定雇用率(%)		1.8	
実績(%)	1.81	1.93	1.93

従業員の声

障がい者雇用の促進に向けて



プリマルーケ(株)
徳永 順一

プリマルーケ(株)では、第2号職場適応援助者(ジョブコーチ)を配置し、障がいを持った従業員のサポートを行っています。私はこのたび9日間におたるジョブコーチの研修を受講しました。より充実した支援を行うために、障がい者支援の体系的な知識の習得や地域のさまざまな支援機関の活用のあるり方などを実習を交えて学ぶことができ、大変でしたが、充実した研修になりました。ジョブコーチとして、研修で習得した知識や技能を、障がい者の方々の就労や職場での定着にいかし、関係機関と連携しつつ、障がい者雇用の促進に積極的に貢献したいと考えています。

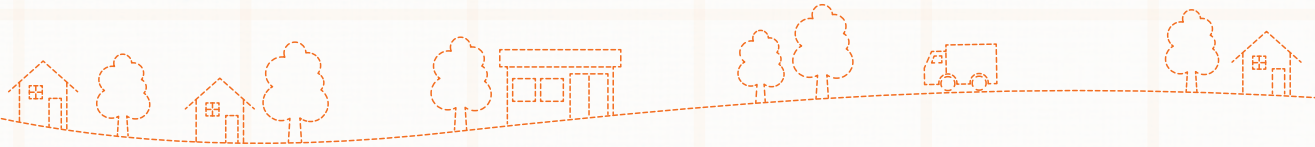
安心して働ける環境づくり

セクハラ・パワハラ相談窓口

プリマハムでは、「人権侵害につながる、健全な職場環境を乱す、いかなる形のセクハラ・パワハラも一切許さない」という基本方針のもとに、ハラスメントの防止に向けた研修会を毎年続けています。

また、相談窓口を設置し、従業員が手紙、FAX、電話やメールで直接相談・苦情を伝えることができる体制をとっています。

さらに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の発信や、グループ内の意識と情報の共有を図り、会議等を通じて、ハラスメントの防止に役立てています。



メンタルヘルス

近年重要性が一段と増しているメンタルヘルスの取り組みについて、早くから基本方針を定め、体制の構築、予防活動、支援活動を進めてきました。

現在、メンタルヘルスの社内専門家として「産業カウンセラー」を全国の各事業所に23名配置して、従業員の心のケアにあたるとともに、予防および早期発見、早期対応に努めています。また、外部の専門会社と連携して、従業員のみならず家族も含め、迅速かつ組織的な対応ができる体制を整えています。

労働安全衛生

プリマハムでは、安全で労働災害のない、安心して働ける職場環境づくりを目指しています。そのために、安全管理体制の強化、安全作業マニュアルの改訂、設備安全基準の見直しなどを行い、上司が指導・教育を行うとともに、職場安全パトロールを定期的に行うことにより、職場における不具合箇所、不安全行為をチェックし、改善・指導を実施しています。

また、安全指導研修の実施やリスクアセスメント導入による安全の評価と予防、作業環境の徹底的な整備などを行うとともに、安全教育の徹底や従業員からの安全ポスター募集など、安全意識の向上にも努めています。

TOPICS 創業80周年記念式典

プリマハム創業80周年にあたり、従業員への日頃の感謝をこめて各地で記念行事を行いました。

関東エリアでは、2011年9月に東京ディズニーシー®のブロードウェイ・ミュージックシアターにて「創業80



創業80周年記念式典

©Disney

周年記念式典」を開催し、従業員およびその家族約2,000人が参加しました。

人材の育成

研修・教育制度

プリマハム(株)では、「次世代育成プログラム」として将来の事業の担い手となる人材育成のために、階層別教育を入社時から行うとともに、「スキルアッププログラム」として現場に則した専門的かつ実践的な教育を実施しています。

「次世代育成プログラム」では、中堅社員クラスは「業務遂行力」を磨き、係長・管理職は「部門管理力」を身につけ、上級管理者は将来の部門長として「事業管理力」を発揮するためのスキルを習得します。

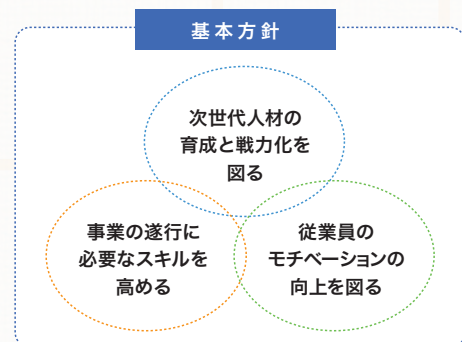
今後も継続的かつ計画的に育成プログラムを実践し、持続的に事業運営できる人材の教育・指導を行います。

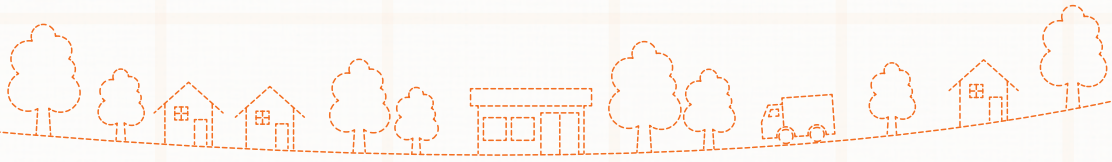
資格取得への支援

プリマハム(株)では、「冷凍機械責任者」など、商品を生産する設備を稼働させるために必要な法的資格の取得はもとより、「ハム・ソーセージ・ベーコン製造技能士」や「惣菜管理士」など、お客さまに当社の商品をご理解いただくために有益な資格を取得した場合には、報奨金を支給して資格取得を奨励しています。

また、グループ会社も含め自己啓発のための通信教育講座を開設しており、資格取得講座の修了者には別途奨励金が支給されるなどの支援も行っています。

■人材育成の基本方針





従業員の声

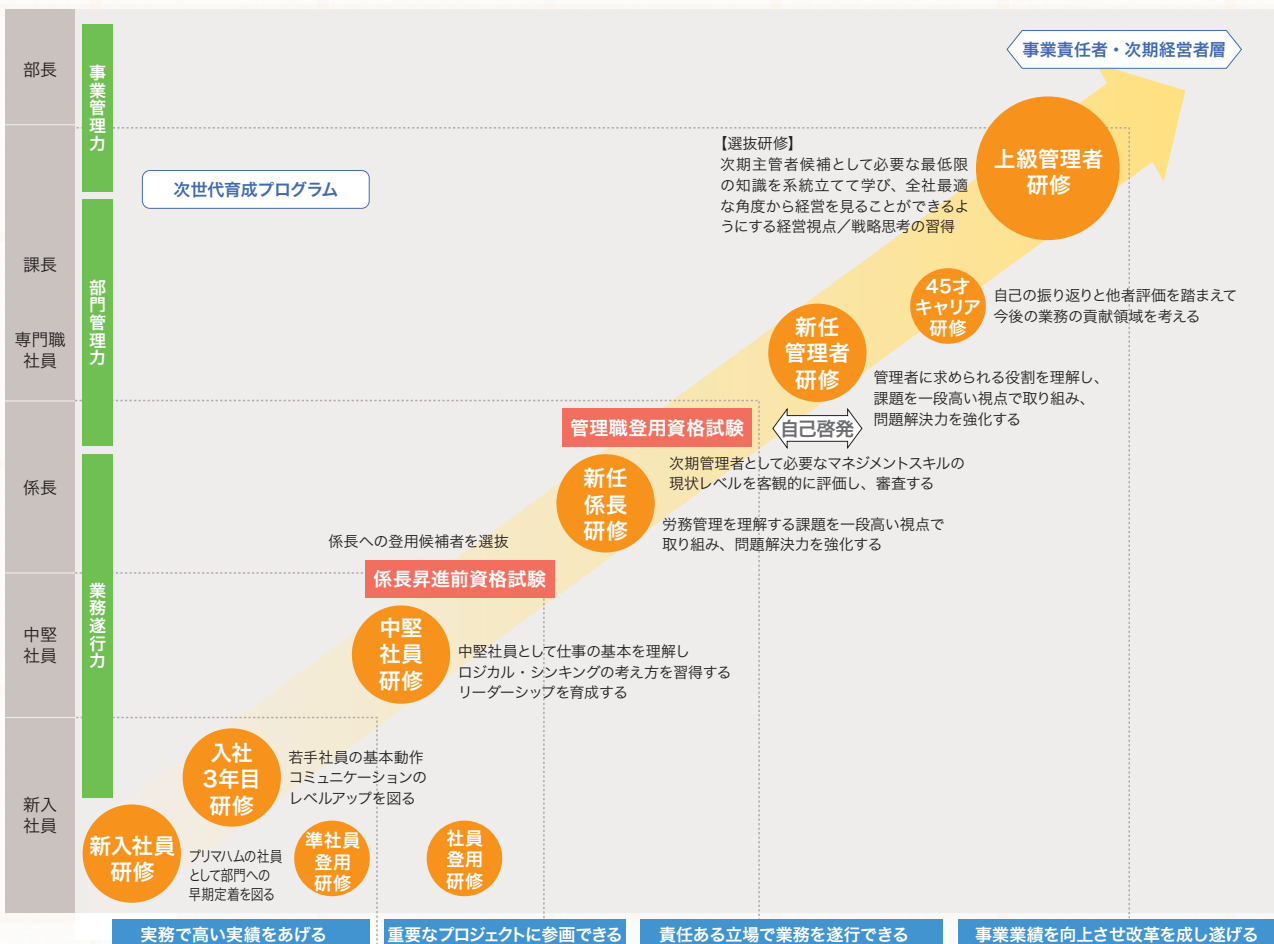
上級管理者研修を通して

プリマハム(株) 東日本支社
片桐 和則

事業のマネジメントに必要な経営戦略の立案、遂行に関するノウハウや状況分析のための各種手法などを、ケーススタディに基づいた具体的な内容として学ぶことができました。通信教育の課題とともに、グループワークを通じた参加メンバーとの討議もさまざまな刺激があり、本当に自分にプラスになったと感じています。同様の立場にあるメンバーと築いた関係も今後の大きな財産になると思います。

このため、上級管理者研修に参加する機会を得、無駄にはいけないとの思いで毎月1回、半年間の研修にのぞみました。

■2011年度プリマハム(株) 教育・研修体系



社会との共生

プリマハムでは海外生産工場での社会・経済的貢献や、自社の技術をいかした教育支援などのほかさまざまな団体との協力を通じて、各地域に密着した積極的な貢献活動を行っています。

地域とともに

海外サプライヤーとの協働

中国、タイの海外生産工場では、現地の農家や食肉処理加工事業者などから原材料を調達しています。

調達にあたっては、原料肉の飼育や飼料、生産、販売までのトレーサビリティ情報管理の仕組みの構築や、専属契約農家への訪問による肥料や農薬の使用方の指導など、現地のサプライヤーが高品質で安定的な生産・原材料提供を実現できるよう技術支援をしています。

現地での安定的な調達体制を整えることで、調達先地域の社会・経済の自立と安定に貢献しています。



高原キャベツ畑(タイ)

秋田プリマ食品(株)(旧秋田工場)50周年

秋田プリマ食品(株)(旧秋田工場)は、秋田県誘致企業第一号として1961年に秋田県本荘市(現由利本荘市)の地で操業してから50年間にわたり、地元の方々とともに発展しながら地域の雇用確保と地場食材の発信に貢献してきました。現在も「本荘ハムフライ」「秋田こまち入りメンチカツ」や「秋田由利牛ローストビーフ丼」など、地元の食材を使ったメニューを積極的に発信しています。今後も地元の方々からご協力をいただきながら、地域の発展に貢献していきたいと考えています。



秋田プリマ食品(株)50周年記念式典風景

地域活動への参加

植林活動・森づくり

森林は、大気中のCO₂の削減や雨水の地中への貯水、洪水の防止、また生態系の保全に貢献するなど、私たちにさまざまな恩恵を与えてくれます。

各事業所や周辺で参加している植林活動は、そんな自然の恩恵に報いたいとの思いで、年々活動を拡大・展開しています。

北海道工場では、清水町の植樹祭「2010しみずグリーンフェスティバル」で地元の方々とともに、サクラ、ハルニシ、エゾマツなど約400本の苗木を植えました。

今後も植林活動を積極的に進めていきます。



植林活動の様子

2010年度植林活動参加実績

事業所	場所	参加人数	内容
北海道工場	北海道上川郡清水町	20名	サクラやエゾマツなどの苗木を約400本植樹
三重工場	三重工場敷地内	10名	三重工場操業30周年を記念し、守衛所横に枝垂桜4本を植樹
品川本社、プリマ食品(株)	埼玉県秩父郡東秩父村	32名	埼玉県農林公社様のご指導のもと、森の間伐作業を実施
秋田プリマ食品(株)	秋田県由利本荘市	5名	本荘「水源の森」育成会主催の春の植樹に参加。参加者150名で柏、ケヤキ、シナノキなど約800本を植樹
北陸プライム(株)	富山県射水市	3名	パークボランティアへ参加し、公園内の花壇整備を実施
四国フーズ(株)	香川県丸亀市	14名	地域コミュニティ活動の一環として、天神ロータリーの花壇整備に参加。毎年実施

地域活動への参画

周辺の環境美化推進のため、各工場や事業所の周辺で定期的に清掃活動を実施しています。地域の清掃ボランティア活動への参加も含め、地域貢献の一環として積極的に取り組んでいます。

また、地域行事への参加・協力も積極的に行っていま



す。北海道工場のある上川郡清水町で毎年行われる「清流まつり」にはプリマハムも協賛し、従業員一同が参加するほか、恒例の仮装盆踊り大会の副賞として当社商品を提供するなど、地域の方々との交流を深めています。



「清流まつり」副賞贈呈風景

各種表彰受賞実績

プリマハムは、グループ全体で地域に根ざした事業所を目指し、さまざまな取り組みを行っています。こうした取り組みが評価され、関係各機関から表彰などを受けました。

■2010年度表彰おもな受賞実績

事業所	内容
北海道工場	献血功労表彰
四国フーズ(株)	丸亀市きれいなまちづくり功績者市長表彰
プリマルーケ(株)	独立行政法人高齢・障害者雇用支援機構理事長表彰 長崎労働局長賞奨励賞
熊本プリマ(株)	障がい者雇用優良事業所知事表彰
鹿児島工場	緑化優良工場表彰

どもたちに栄養と希望を届ける「学校給食プログラム」などの活動を支援しており、ひとりでも多くの子どもたちに、明るい未来が開かれることを願っています。

その他の寄付活動等

各種団体への寄付や活動への参加を通じて、次世代の育成や食料にかかわる課題解決に協力しています。

また、大学などの教育機関からの要請に応え、食品の品質管理に関する講義や実習への協力なども行っています。

■2010年度各種寄付実績

寄付先	内容	寄付金額
国連WFP協会	ハイチ大地震義援金/ 食料支援寄付金	800,000円
(社)埼玉県農林公社	プリマハム森づくり支援金	500,000円
経団連自然保護協議会	日本経団連自然保護基金	500,000円
日本ハム・ソーセージ 工業協同組合	宮崎県口蹄疫被害義援金	200,000円
各大学・教育研究機関	研究助成金	4,000,000円
その他	—	160,000円

各種団体との協働

国連WFP協会への支援

国連WFP協会は、飢餓と貧困の撲滅を使命とするWFP国連世界食糧計画を支援する認定NPO法人で、日本におけるWFPの公式支援窓口です。

「食」に直接関わっているプリマハムは、2005年より評議員として当協会を支援しています。2010年度も引き続き、子



WFP学校給食プログラム
©M.Kuroyanagi

従業員の声

大学カリキュラムへの参加を通して



プリマハム(株)
基礎研究所
加藤 重城

2011年7月、関東の大学の家政学部にて「食品衛生学実験」と題し、プリマハムが開発したアレルギー物質の検査用簡易キットを使用した講義・実習を行いました。

アレルギー物質を簡単に短時間で、しかも正確に検査できる当社の簡易検査キットを学生の方々に実体験してもらったことで、食の安全・安心についてさらに関心を持ってもらえることができたように思います。

今後もこのようなカリキュラムを通じて、未来の食品産業を担う多くの学生の方々に、食の品質管理の手法や重要性について伝えていきたいと思っています。

環境とのかかわり

プリマハムでは、省エネルギー、節水対策、廃棄物削減、容器包装削減など事業にかかわる環境負荷を低減するため、計画的に対策を進めています。

2010年度は2009年度と比べて水使用量を2.4%、CO₂排出量を4.9%、廃棄物排出量を6.2%削減しました。

環境方針

① 基本理念

プリマハムは、環境保全を経営の最重要課題のひとつと認識し、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、常にお客様の満足と安心を優先した「もの造り」を行ないます。

さらに、持続可能な社会の構築に向け、事業活動のあらゆる場面において従業員一人ひとりが、環境保全の意識を高め、身近なことから取り組んでいきます。

② 基本方針

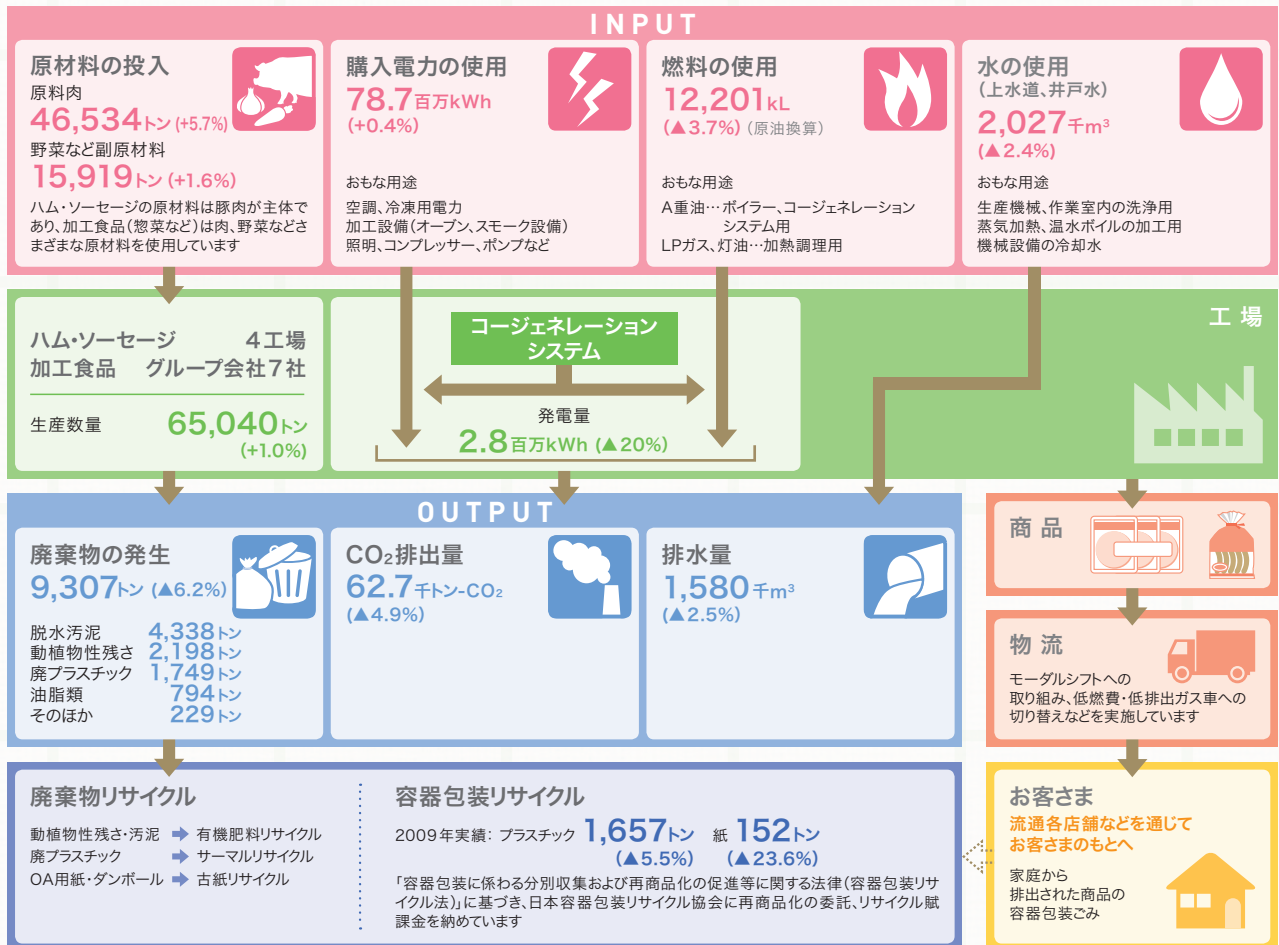
プリマハムは、ハム・ソーセージ、食肉および加工食品等の製造販売、および養豚事業において定期的に環境目的・目標を設定し見直すと共に、環境マネジメントシステムの継続的な改善と汚染の予防のため、以下の基本方針を定めます。

- 法規制順守
 - 環境法規制および当社が同意するその他の要求事項を順守するとともに、必要に応じて自主管理基準を設定し事業活動を行います。
- 環境負荷の低減・汚染の未然防止
 - 事業活動の推進にあたり、地域環境および地球環境の保全に配慮し、環境負荷の低減・汚染の未然防止に努めます。
- 環境保全活動の推進
 - 事業活動において、省エネルギー・省資源を図り、資源の効率的な利用に努めます。
 - 事業活動において、廃棄物の削減・リサイクル化を図り、循環型社会の形成に貢献します。
 - 温室効果ガスなどの地球環境に負荷を与える物質の排出削減に努めます。
 - 環境保全に配慮した商品の開発に努めます。
- 地域との共生
 - 環境保全活動に積極的に参加し、地域社会への貢献と調和に努めます。
- 啓蒙活動
 - 地球環境に対する意識向上を図るため、全従業員に環境教育を実施します。
 - 職場の安全意識向上を目的に、5S運動を推進します。
- 社外への公表
 - この環境方針は社外に公開するとともに、全従業員に対し周知させます。

2009年9月7日 代表取締役社長 松井 鉄也

プリマハムのインプット・アウトプット(2010年度)

工場別データはウェブサイトをご覧ください



※ カッコ内の数値は対前年比

※ データの対象範囲は、プリマハム(株)北海道工場、茨城工場、三重工場、鹿児島工場、秋田プリマ食品(株)、プリマ食品(株)、プライムフーズ(株)、北陸プライム(株)、四国フーズ(株)、熊本プリマ(株)、プリマルーク(株)の製造工場11ヶ所

2010年度 環境目標達成状況

環境方針に基づいて3ケ年の環境目標を策定し、その達成に向けてさまざまな取り組みを進めています。その初年度である2010年度からは、新たに重油使用量削減やフロン類の漏洩防止、物流でのCO₂排出削減対策の推進をテーマに加えて取り組み、すべてにおいて目標を達成しました。

実施項目	2010年度目標	2010年実績	評価
製造工場における電力使用量の削減 ^(※1)	省エネルギー(電力)対策 実施目標 ^(※3) 953.8千kWh以上	省エネルギー(電力)対策実施 1,203千kWh	○
事業所における電力使用量の削減 ^(※2) (2004年度比)	電力使用量 22.2%削減	電力使用量削減率 23.6%	○
製造工場における重油使用量の削減 ^(※1)	省エネルギー(重油)対策 実施目標 ^(※3) 47.8kL以上	省エネルギー(重油)対策実施 89.8kL	○
製造工場における水使用量の削減 ^(※1)	節水対策実施目標 ^(※4) 33.6千m ³ 以上	節水対策実施 39.5千m ³	○
OA用紙使用量の削減 (2004年度比)	OA用紙使用量 23.3%削減	OA用紙使用量削減率 26.3%	○
廃棄物の排出量の削減 ^(※5) 対象廃棄物：動植物性残さ 廃プラスチック	廃棄物排出量を 2,364トンに抑える	廃棄物排出量 2,258トン	○
廃棄物の再資源化の推進 ^(※1) ■廃棄物リサイクル率の向上	リサイクル率を 95.8%に向上させる	リサイクル率 96.8%	○
環境保全型商品の販売促進	包装用フィルムの使用量削減 3.4トン削減(対前年差)	包装用フィルムの使用量削減 12.7トン削減(対前年差)	○
	水溶性印刷包材の利用推進 3商品以上で採用	水溶性印刷包材の利用推進 13商品以上で採用	
フロン類の漏洩防止	フロン漏れチェックの推進	<ul style="list-style-type: none"> フロンガス漏洩防止手順書の整備 フロンガス漏洩点検の頻度UP 	○
アイドリングストップシステムの 活用によるCO ₂ 排出量削減	<ul style="list-style-type: none"> 現状調査 トライアル実施 全社展開に向けての検討 	<ul style="list-style-type: none"> 現状調査 トライアル実施(関東物流センター) 	○
地域環境活動への参画	<ul style="list-style-type: none"> 地域清掃活動への参画 地域行事への参画 森林保護活動への参画 	<ul style="list-style-type: none"> 市野川清掃活動(プリマ食品) さわやかロード清掃活動(四国フーズ)など さのさ祭りへの参画(鹿児島工場) プリマハムの森植林活動(プリマ食品、品川本社) しみずグリーンフェスティバル(北海道工場)など 	○

※1 当目標の対象箇所は、プリマハム(株)北海道工場、茨城工場、三重工場、鹿児島工場、秋田プリマ食品(株)、プリマ食品(株)、プライムフーズ(株)、北陸プライム(株)、四国フーズ(株)、熊本プリマ(株)、プリマルーケ(株)の製造工場11ヶ所

※2 事業所：品川本社・近畿センター

※3 省エネルギー対策実施目標：電力および重油使用量削減に対する取り組みを実施したことによる削減推定効果の積上げによる値

※4 節水対策実施目標：水使用量削減に対する取り組みを実施したことによる削減推定効果の積上げによる値

※5 当目標の対象箇所は、プリマハム(株)北海道工場、茨城工場、三重工場、鹿児島工場の製造工場4ヶ所

省エネルギー・地球温暖化防止対策

地球温暖化の防止に向けて、生産効率を高めるよう製造工程や生産設備の改善を中心に取り組みを進めています。

継続的な取り組みにより、2005年と比べてCO₂排出量は20.8%の削減となっています。

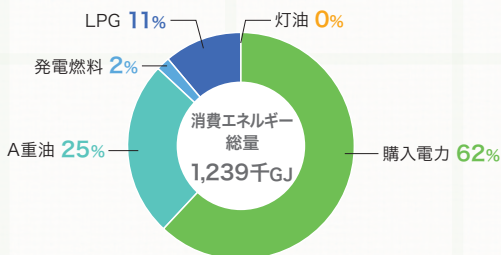
2010年度のエネルギー消費量

プリマハム製造工場11ヶ所の2010年度のエネルギー消費量は1,239千GJで、前年比で1.3%削減しました。エネルギー消費原単位も2.6%削減し、19.0GJ/トンでした。

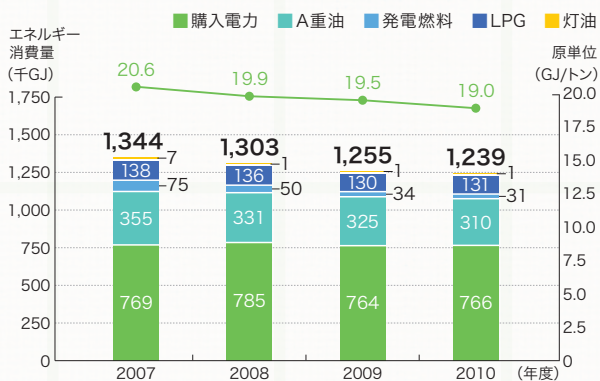
エネルギー構成比の約6割を占める電力使用量は、設備の更新等の対策を進めましたが、生産数量増加の影響もあり0.3%増加しました。本年度から重油使用量の削減についても生産設備改善等に力を入れており、重油、LPG等の燃料使用量は5%削減しました。

こうした取り組みの継続により、2010年度のCO₂排出量は2005年度に比べて20.8%削減となりました。なお、2011年度は電力不足に対応した節電にも取り組んでいます。コージェネレーションシステムの稼働率を上げるなどの要因で、CO₂排出量が増加する可能性も想定されます。

■2010年度消費エネルギー構成比

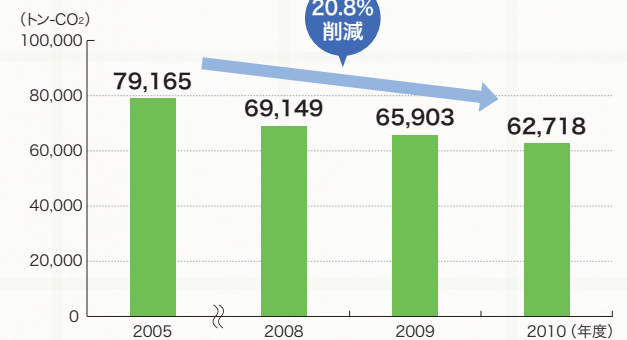


■年度別エネルギー消費量



※ エネルギー消費原単位: 生産数量1トンあたりのエネルギー消費量(GJ/トン)
 ● 小数点以下第1位四捨五入のため合計があわない年度があります
 ● データの対象範囲は製造工場11ヶ所

■年度別CO₂排出量



※データの対象範囲は製造工場11ヶ所
 ※精査により、数値を一部変更しました

拠点における省エネルギー活動

電力および重油の使用量削減のため、省エネルギー対策実施目標の達成に努めています。2010年度は、三重工場に続いてプロジェクト化して進めていた茨城工場と鹿児島工場の「重点的リニューアル計画」の継続追加施策の実行、「革新的ものづくりプロジェクト」の推進により、さらなる生産効率の向上に取り組まれました。また、熱処理設備(スモークハウス)の更新、カット装置や照明設備の変更など、その他拠点も含めて省エネ設備の導入を推進しています。さらに昨年同様に、従業員に対する製造現場での環境配慮、省エネルギー意識の向上にも努めています。

革新的ものづくりプロジェクトの推進

三重工場のロースハム用インジェクター(注入針)は、使用頻度が高いこと、また経年の劣化もあり、完全オーバーホールが必要となりました。今回のオーバーホールにあわせて処理能力向上のための設備改造を自社で試み、1.5倍の能力向上に成功しました。繁忙期の生産量を考慮して見込んでいた設備の追加導入も不要になりました。これにより処理時間の短縮およびエネルギー効率が大きく向上しました。

重点的リニューアル計画の継続的な推進

茨城工場では継続的にリニューアル計画を推進してい



ます。2010年度は包装工程ラインの高速化および直結化が生産性の大幅な向上とコストダウンに結びつきました。包装工程でのエネルギー効率が大幅に向上するとともに、繁忙期での残業および休日出勤抑制に貢献しました。

鹿児島工場に関しても、ソーセージ製造ラインの合理化を追加的に行い、衛生エリアの区画整理と充填工程の設備レイアウト変更により、配置人員の効率化も図れました。これにより、処理時間の短縮とともに単位生産量あたりのエネルギー効率が向上し、大きな省エネルギー効果を上げることができました。



充填工程の設備レイアウト変更(鹿児島)

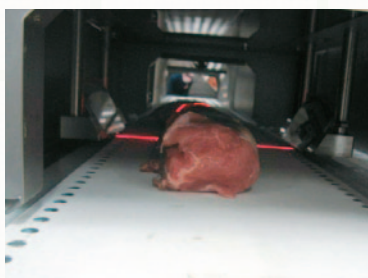
熱処理設備の更新

北海道工場と茨城工場で、熱処理設備(スモークハウス)の更新を実施しました。過年度からの更新計画のもと、対象設備の保温性の向上などが実現し、処理時間の短縮と単位生産量あたりのエネルギー効率の向上により、大きな省エネルギー効果を上げることができました。

ギフト商品充填工程の合理化

茨城工場と三重工場の充填工程のギフト定貫カット装置に、従来比3倍以上の生産能力を有する「マレルカット装置」を新たに導入しました。これまで2ラインだった工程を、固有技能を伴う作業員を新たに配置することなく1ラインで処理できるようになり、ライン数の削減による省エネルギー効果も生まれました。この装置は定貫性能^{※1}が高く、歩留向上にも大きく寄与し、廃棄物の発生抑制にも効果を上げています。

※1 定貫性能:商品ごとの重量を一定にすること



ギフト定貫カット装置(茨城)

照明による省エネルギー対策

照明による省エネルギー対策として、一昨年よりLED照明の導入を精力的に進めています。LED照明のタイプは、蛍光灯、白熱灯および水銀灯タイプの大きく3タイプに分かれます。2009年度から、比較的普及率が高くコストも有利な蛍光灯タイプのLEDを茨城工場と大井町事業所へ約400台導入しました。2010年度に入り、他事業所でも精力的に導入検討を行い、蛍光灯タイプの導入はもちろん、製造工場に多く配置されている冷凍冷蔵庫には、白熱灯および水銀灯タイプの導入を積極的に図り、電力使用量削減に大きく寄与しました。

今後もLED照明の導入を進めるとともに、コストパフォーマンスの高いCCFL^{※1}や無電極蛍光灯^{※2}等の導入検討を行い、省エネルギー対策の積極的な推進に努めていきます。

※1 CCFL: 冷陰極放出による放電で発光させる長寿命・低消費電力の蛍光管を備えた冷陰極蛍光灯

※2 無電極蛍光灯: 電極の劣化・折損が生じない、発光管内に電極を持たないランプ

従業員の声

われわれの使命は、
未来への創造です。



プリマハム(株)
製造・技術部
西川 隆哉

生産活動とそれにより生じる環境負荷の低減をどう両立させるかを考えながら、生産設備の保守や更新を行っています。例えば、限りある地球資源を有効に利用するために動力設備・ボイラー等の改良や最新鋭設備の導入により、運転効率、生産性を改善して化石燃料使用量の削減を図っています。フロンガス削減のために冷凍機の更新や、さらに脱フロン型冷凍機の導入検討も進めています。化石燃料を自然エネルギーへどのように転換するかも大きな課題です。この先の未来へつながら、地球環境に優しい活動を継続的に取り組んでいきたいと思っております。



フロンガス対策

特定フロン対策として、プリマハムで最大冷凍能力の冷凍機を保有する三重工場では、2000年より脱フロン化中長期計画を作成し、フロンガス削減に段階的に取り組んできました。まず、脱フロンの取り組みの皮切りとして、アンモニアを代替冷媒としたブライン循環ユニットを屋上に配置しました。

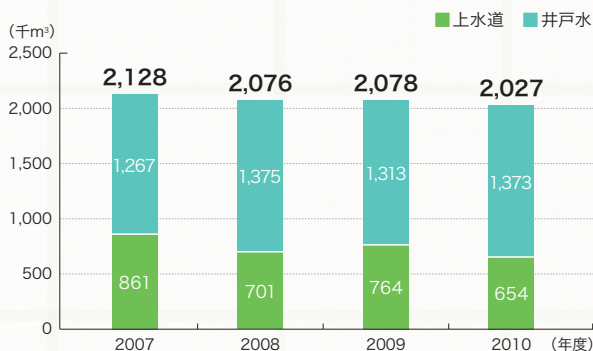
また、過年度より各工場において、フロンガスの漏洩対策を実行しています。各工場でのフロンガス検知器の統一、巡回点検の標準化等の強化に加え、老朽化部分の計画的改修等を実施し、フロンガス漏洩量の低減を図っています。

節水への取り組み

節水対策の計画的な実施により、製造工場11ヶ所の2010年度の水使用量は2,027千m³で、前年比で2.4%の削減となりました。2010年度は、北海道工場と鹿児島工場の老朽化した熱処理設備を更新し、水の使用効率も向上しました。また、鹿児島工場の重点的リニューアルでは、解冻および材料処理工程での生産設備を更新し、解冻方法を流水解冻から低温解冻に切り替えることにより、大きな節水効果を実現しました。

このほか、従業員教育を通じて節水の意識づけを行い、水資源の有効利用を促進する活動を継続しています。

■年度別水使用量



車両における省エネルギー活動

輸送燃料使用原単位目標と実績

2010年度の輸送燃料使用原単位は8.9kL/千トンとなり、前年より4.3%向上しました。車両あたりの積載効率が向上したほか、共同配送や荷揚げ地の変更などによる輸送効率の向上やモーダルシフトを実施しています。また、アイドリングストップの推進を計画的に進めています。

■輸送燃料使用原単位目標と実績

年度	目標	実績*	対前年度比
2007年度	対前年度比 △1%	9.7kL/千トン	△5.1%
2008年度		9.2kL/千トン	△4.9%
2009年度		9.3kL/千トン	+0.7%
2010年度		8.9kL/千トン	△4.3%

※輸送燃料使用量(原油換算kL)/取り扱い数量(千トン)
●委託車両分含む
●精査により、数値を変更しました。変更値にて省エネ法の再届出も行いました

輸送効率の向上

物流におけるCO₂排出量を削減するため、輸入品の荷揚げ地の変更や、共同配送を行い、輸送効率の向上を図っています。また鉄道へのモーダルシフトによって物流でのCO₂排出量を削減しています。

海外からの輸入は、おもに東京で荷揚げをし、全国の各物流センターへ配送しています。日本国内での輸送距離を短くするため、配送エリアが限定される一部の商品については荷揚げ地を変更し、名古屋、大阪および福岡での荷揚げを行っています。東京以外での荷揚げ実施比率は約5%です。

また、物流センターから当社営業所や流通各社の各センターへの配送については、商品配送時の積荷の効率化を図るため、同業他社との共同配送を一部で実施しています。

鉄道へのモーダルシフトは、輸送コストや食品の安全性を考慮しながら取り組んでいます。商品の安全性を確保するためには、輸送時の温度管理が重要です。現在は北海道エリアと他地域との幹線物流において、常温保存が可能な商品を対象に鉄道輸送を実施しています。



今後よりきめ細かい管理によって、輸送効率の向上を目指していきます。

アイドリングストップの推進

物流においては、原材料および製品の安全性確保のため、温度管理が重要になることから、輸送車両として多くの冷凍冷蔵保冷車を使用しています。繁忙時には、物流センターに冷凍冷蔵保冷車を待機させなければならないケースが多々発生します。あらかじめ定められた室温を保つためにはサブエンジンを使いますが、夏期には運転席が高温になるため、メインエンジンをかけたまま待機するケースが後を絶ちませんでした。

そのため、温室効果ガス削減、資源の有効利用、大気汚染防止等の観点から、2010年より「アイドリングストップの推進」に取り組んできました。まず、対象となる事業所の概況を把握したうえで、物流量の最も多い関東物流センターで、時間帯別待機車両台数や補助電源の活用状況の調査、ドライバーへのインタビューなどを行いました。

今後は全国の物流センターでの取り組み状況も把握し、問題点の抽出および改善策の実行を図っていきます。

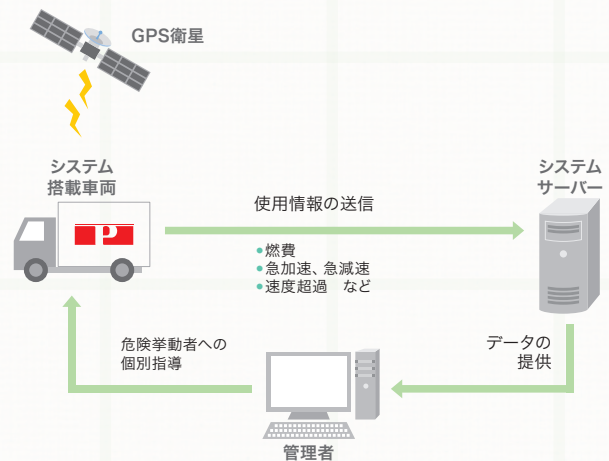
テレマティクスシステムの導入

従業員の安全運転への意識の向上および環境に配慮した運転技術の向上を目的として、「テレマティクスシステム」を導入しました。2010年7月よりテスト導入し、同年12月より全営業車両に範囲を拡大して導入しています。テレマティクスシステムとは、各車両に通信機能やGPS機能を備えた専用の車載装置を搭載し、走行距離や燃料消費量、燃費、CO₂排出量などの走行データを取得するシステムです。

加減速の多い運転は、事故の危険もあり、燃費の悪化にもつながります。このシステムでは、急加速、急減速、速度超過が発生した際には、社内の管理者へリアルタイムでメールが配信され、管理者が運転者の危険挙動を把握することで個別指導が可能になりました。

全営業車両で導入してから、従業員の意識向上にもつながり、燃費向上や急加速、急減速の回数低下、長時間アイドリングの減少など具体的な効果も上がっています。今後もシステムを活用した指導の強化を図っていきます。

■テレマティクスシステムと指導の流れ



従業員の声

エコドライブのおかげで

プリマム(株)
量販事業部第二部
安部 健一



テレマティクスシステム導入の話を知ったとき、効果があるのだろうかと思いましたが、自分の運転の仕方について、管理者からフィードバックされるようになって、意識も変わりました。一定のスピードを保つと燃費が大幅に向上することや、急発進・急減速をやめると事故の危険性が低くなることなどを通じ、システム導入の意義を感じるようになりました。また、安全運転により心に余裕が生まれ、メンタルヘルスにも効果があると感じています。

これからも引き続き、社会人として責任を持ち、環境に配慮しながら常に思いやりのある運転を心掛けていこうと思っています。

廃棄物の削減・リサイクルの推進

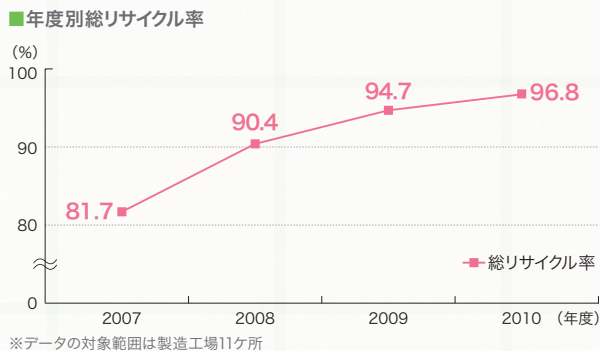
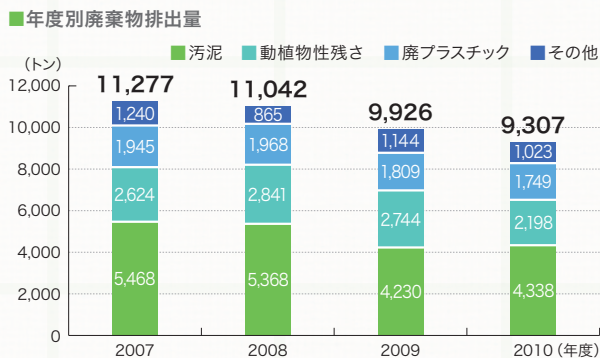
廃棄物の発生抑制やリサイクル率の向上に向けて、製造工程での生産ロスの削減、廃棄物の有効利用、包装資材の削減などを進めています。
また、食品リサイクルループへ参画して食品循環資源の有効利用にも取り組んでいます。

廃棄物の削減・リサイクル化

製造工場11ヶ所からの2010年度の廃棄物排出量は9,307トンで、前年比で6.2%の削減となりました。

製造工程からの廃棄物削減の取り組みとしては、原料肉の落下防止のための器具の設置や従業員への意識づけなど、きめ細かい改善活動を実施しています。廃プラスチックの発生削減では、包装材の厚みの低減、包装工程改善による包装資材のロス削減などの取り組みを進めています。

総リサイクル率は96.8%で、脱水汚泥や動植物性残さのリサイクル率が向上したことにより、前年より2.1%向上しました。排水処理後に発生する脱水汚泥は、茨城工場では工場内の汚泥乾燥機で乾燥肥料化し商品として販売、その他の工場でも外部の中間処理施設で有機肥料へのリサイクルを進めています。動植物性残さは、飼料化・肥料化・メタン発酵化の推進、廃プラスチックは固形燃料化の推進などに取り組みました。



廃棄物の有効活用

廃食用油のバイオディーゼル燃料化

プリマルーケ(株)では、2009年に工場内にBDF(バイオディーゼル燃料)精製装置を導入し、フライヤーから排出される廃食油をBDFに精製しています。廃食油を精製装置に入れ、薬剤を添加して、完成には約6時間かかります。導入以降、2,600kLの廃食油を、2,111kLのBDFに精製しました。精製されたBDFは、従業員送迎バスとワゴン車の燃料として自社にて使用しています。外気温8°C以下で使用するとBDFが固化し、冬期は使用できない状況もあり、精製装置メーカーと研究を継続しながら、品質向上に努めています。

また、プリマハムでは、農林水産省が進める「バイオ燃料地域利用モデル実証事業」の事業団体のひとつである「久留米地域協議会」に2008年5月の発足当初より参画しています。熊本プリマ(株)から排出する廃食油を産業廃棄物の中間処理業者である(株)フチガミのBDF製造所へ供出し、BDFの製造・普及に向けた取り組みを行っています。2010年4月から翌3月までの1年間での廃食油の供出量は50.5kLで、そのCO₂削減効果は133.2トン-CO₂でした。リサイクルされたBDFは、廃棄物の収集運搬車や物流トラックなどの大型トラックの燃料として使用されています。



BDF精製の様子(プリマルーケ)

■廃食油供出量とCO₂削減量(熊本プリマ(株))

	廃食油供出量(kL)	CO ₂ 削減量(トン-CO ₂)
2008年度*	51.5	136.0
2009年度	34.2	90.4
2010年度	50.5	133.2

※2008年5月～2009年3月



原料廃棄物からできた堆肥の活用

製造過程で発生する原料廃棄物を食品循環資源として有効活用しています。

三重工場では原料廃棄肉を(株)みえエコくるセンターで堆肥化しています。できあがった堆肥は三重県近郊で利用され、地産・地消サイクルの一端を担っています。また堆肥の一部は工場内に設けられている菜園でも使用し、従業員による野菜栽培を実施しています。収穫祭では、実った野菜を使ってバーベキューを行いました。

また秋田プリマ食品(株)でも同様に、工場の動植物性残さからつくられた堆肥を利用し、野菜栽培を始めています。初年度となった2010年度は夕顔を栽培し、約80kg収穫しました。2011年度は夕顔のほかにもかぼちゃ、ピーマン、ゴーヤなどの栽培に取り組んでいます。収穫した野菜は、昼食の一部として従業員に提供しました。



野菜菜園(秋田プリマ食品(株))

従業員の声

工場の廃棄物からできた堆肥で野菜を育てています。

秋田プリマ食品(株)

山崎 久美子(左)、大庭 晴美(右)



「畑部」と称して、農作業に詳しい“畑のプロ”の従業員に指導してもらいながら、楽しく活動をしています。耕運機や鍬を用いて土壌づくりから自分たちの手で行了ました。厳しい暑さのなか、近くは水道がないため水やりが大変だったり、大量の雑草で草取りに時間を要したり……と苦戦しましたが、元気でおいそうな野菜が育ちました。工場の廃棄物からできた堆肥でつくった野菜は食堂の方に料理してもらい、従業員全員に味わってもらいました。畑づくりはけっこう大変ですが収穫の喜びを味わいたいという頑張りがあります。無農薬で育てていますので安心です。

廃プラスチックからクリアファイルを作製

廃プラスチックは、全廃棄物のなかでも汚泥、動植物性残さに続き3番目の排出量があり、全体の約2割を占めています。そこで、プリマハム(株)基礎研究所では廃プラスチックの新たな有効活用方法の検討を進めてきました。その一環として茨城工場から発生する凍結原料肉用の廃シート(ポリエチレン製)を原料としたクリアファイルを作製する試みを開始しています。廃棄物を再生品の原料として利用するためには、単一素材であること、付着物が少ないこと、また完成品の色はシートの色に依存するため同色系のシートの分別回収が必要であることなど、回収にあたってのさまざまな条件がありました。今回の作製品の場合、工場から排出される廃プラスチックの配合率はまだ20%とわずかですが、環境保全活動のひとつとして推進し、従業員の環境意識向上にもつなげていきたいと考えています。



凍結原料肉のシート

洗浄、破碎、ペレット化などを経て再生



再生したクリアファイル

TOPICS オリジナルエコバッグの製作

北海道工場では、独自の活動として従業員向けにオリジナルエコバッグを製作、配布しました。エコバッグを持つ人も増えましたので、より使い勝手の良いものとなるよう従業員へアンケートを実施し、形状、材質、大きさなどを検討しました。また「CO₂排出権取得対象商品」のバッグにすることで、間接的にCO₂削減にも寄与できます。オリジナルエコバッグの使用を通じて、従業員に環境活動への参加を実感してもらい、環境意識の向上につなげることを目的としています。



オリジナルエコバッグ



包装・資材における取り組み

包装材料の使用量削減

包装機メーカーやフィルム供給メーカーとも協力し、現状の品質を維持したままで、より薄い素材の採用や、サイズの見直しを図り、包装材の使用量削減を進めています。

2010年度の包装材使用量は前年に比べ12.7トンの削減となりました。これらがすべて焼却されたと仮定すると、焼却時のCO₂排出量が約35トン-CO₂*削減されたこととなります。2010年度は「十勝グルメの便り ロース生ハム」の商品包装の厚みを変更し、約3%の包装材使用量を削減しました。今後も継続して取り組みを進めていきます。



十勝グルメの便り ロース生ハム

*「地球温暖化対策の推進に関する法律施行令第三条、排出係数一覧表」(廃プラスチック 2.77(トン-CO₂/トン))に基づき算出しています

水溶性印刷への取り組み

商品の包装材の印刷過程で発生する揮発性有機化合物(VOC)を削減するため、有機溶剤を使用しない水溶性インキの採用を推進しています。2010年度は3商品以上の採用を目標とし、13商品で採用しました。直近3年間で26商品の切り替えが完了しています。今後も包装材の環境負荷低減を推進していきます。



新鮮! 使い切り ロース生ハム

ギフトでの取り組み

お中元・お歳暮などのギフト商品では、使用する化粧箱の形状を見直し、蓋一体型の箱に変更するなど包装材使用量削減を図っています。また、ギフトパンフレットでは印刷工程での環境負荷考慮のため、水溶性印刷および大豆インクを使用しています。

食品リサイクルループへの参画

プリマハムは、山崎製パン(株)、ユニー(株)、(株)ファミリーマート、(株)サークルKサンクス、(有)ブライトピック、(有)ブライトピック千葉と認定再生利用事業計画(食品リサイクルループ)を構築しました。食品リサイクルループは、食品関連事業者(小売店、メーカーなど)、再生利用事業者、農林漁業者等の三者の間で連携し、食品循環資源の再生利用を推進する取り組みです。

食品小売店から排出された食品残さを再生利用事業者が飼料化し、その飼料(エコフィード*)を使って飼育された豚を原材料としてプリマハムなどの食品メーカーで製品を生産し、食品残さを提供する食品小売店で販売されます。

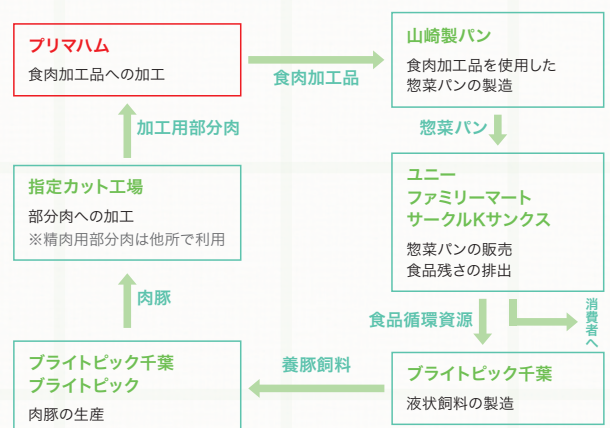
この取り組みは、2011年3月7日に食品リサイクル法の再生利用事業計画に認定され、第一号商品として2011年6月28日にてりやきそば&ハンバーグパンを関東地区のユニー、サークルKおよびサンクス、ファミリーマートの店舗で発売しました。今後、取り組み(商品)を拡大していく予定です。

*エコフィード:(社)配合飼料供給安定機構によるエコフィード認証制度により認証された飼料



てりやきそば&ハンバーグパン

食品リサイクルループの流れ



環境マネジメント

ISO 14001による統合環境マネジメントシステムを主軸に、環境経営を進めています。
 今後は好事例を事業所間で共有しながら、本業をいかした環境保全に努め、
 より積極的な取り組みを進めていきます。

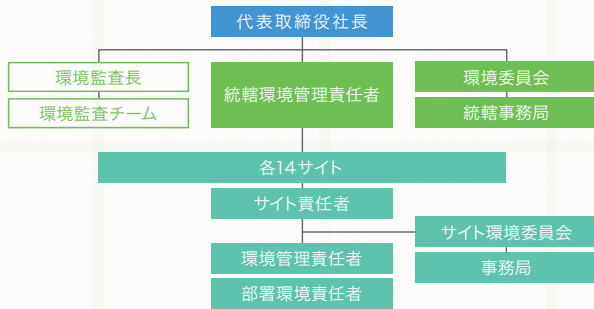
環境マネジメントシステム

環境マネジメント推進体制

国内のプリマハムの主要工場・事業所14ヶ所で統合環境マネジメントシステムを導入しています。

代表取締役社長が委員長を務める環境委員会を最高意思決定機関として、環境目標の策定や進捗状況の確認、課題についての審議・決定を行っています。

■プリマハム環境マネジメント体制 (2011年3月末現在)



環境監査の状況

環境マネジメントシステムの適正な運用を確認するため、内部環境監査は毎年全サイトを対象に実施しています。2010年度は新たに「環境法規制監査ガイドライン」を作成し、法規制等の順守状況の確認に特に力点を置いた監査を実施しました。

また、2011年2月～3月にのべ5日間にわたり、外部審査機関によるサーベイランス審査を受審し、不適合はありませんでした。改善事項は1件で、「プラスの環境側面についての情報共有をした方が良い」との指摘を受けました。資料の配布や会議を通じて好事例情報の共有化を行うなど、2011年度の改善事項として取り組んでいます。

環境関連法規制等の順守状況

環境関連法規制や食肉加工業界の環境自主行動計画、地域との協定などの順守とともに、必要に応じ、法規制より厳しい自主基準値を設定し、管理・徹底に努めています。2010年度は、法規制違反による罰金・訴訟はありませんでした。

工場周辺への環境配慮も重要なことと考えています。2010年度は近隣住民の方から苦情が計2件寄せられました(騒音/1件、その他/1件)。騒音の苦情はトラック停車時のアイドリングによるもので、委託運送業者へ移動および改善の指示等を行いました。

2010年4月、四国フーズ(株)にて小火が発生しましたが外部への環境影響はなく、そのほかの事故緊急事態はありませんでした。

従業員教育

環境保全活動推進のうえで、従業員の環境意識啓発は非常に重要です。一般教育、特定業務者を対象とした特定教育は最低年1回実施するとともに、外部機関より講師を招いた特別環境教育も実施しています。

環境監査のレベルアップを図るため、内部監査員資格保有者へのスパイラルアップ研修を実施しました。2010年度はテレビ会議システムを活用した研修も実施し、受講者を大幅に拡充しました。模擬監査の実施や、過去の監査結果の分析など、毎年カリキュラム構成を工夫しています。

従業員の声

**本業をいかした
環境保全に努めます。**

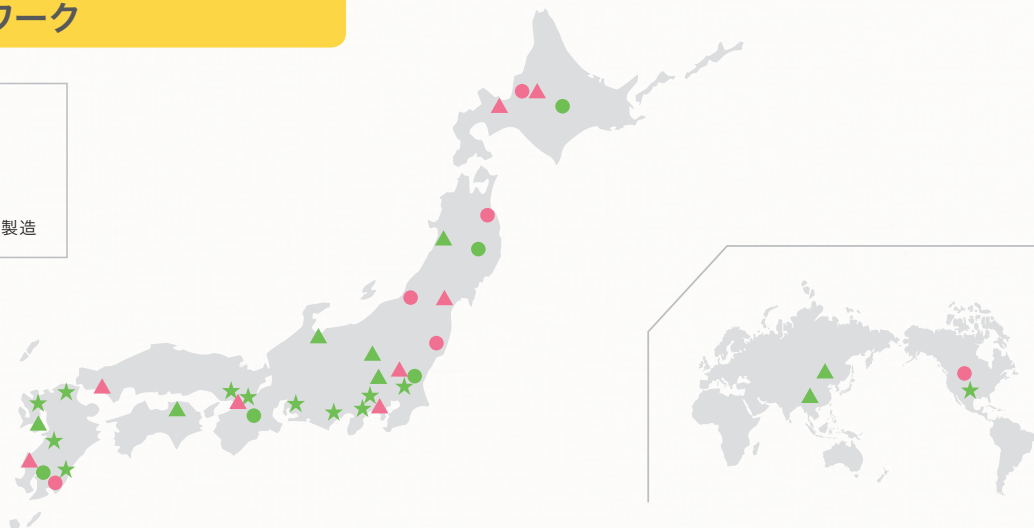
プリマハム(株)
環境管理部
加藤 幸作



持続可能な未来を社会とともに築いていくために、企業は社会的責任(CSR)を果たすことが求められています。提供する商品やサービスに責任を持ち、従業員が働きやすい環境をつくり、消費者の声に耳を傾け、地域社会に貢献し、地球環境に配慮した活動をしなければならないと認識しています。特に、環境への配慮は企業価値の向上につながると考えています。今後も環境マネジメントシステムを基盤として、リサイクルループなど、本業をいかした社会的に意義の高い取り組みも拡大しながら環境保全に努め、企業責任を果たしていきたいと考えています。

生産拠点ネットワーク

- 種豚・肉豚生産肥育
- ▲ 食肉の処理加工
- ハム・ソーセージの製造
- ▲ 加工食品の製造
- ★ 加工品・惣菜・調理パン等の製造



プリマハムグループ

プリマハム株式会社



お客さま

コミュニケーションツールのご紹介

さまざまなステークホルダーの方々へ適切な情報を開示し、相互理解を深めていくため、「社会環境報告書2011」のほか、各種情報媒体を活用した情報共有を進めています。

プリマハムウェブサイト <http://www.primaham.co.jp/>

商品に関連する情報や食品安全への取り組みの情報、社会・環境活動の情報などを適宜発信しています。

1 商品情報



- 商品特徴
- 栄養成分表示
- アレルギー物質
- 原材料名
- 原材料原産地 など

2 商品内容表示への取り組み

- アレルギー表示
- 原材料原産地表示



3 会社案内

- 社会活動
- 食品安全への取り組み
- 環境への取り組み
- 採用情報 など

4 おいしいレシピ



5 牛個体トレーサビリティ

- 牛個体識別番号検索サービス (該当個体の詳細、牧場の情報、飼料の情報など)

テレビCM

プリマハム『香薫』をより多くの皆さまに知っていただくため、2011年よりテレビCMを放映しています。



社会環境報告書

社会環境報告書ウェブサイト版では、冊子でご紹介できなかった環境パフォーマンスデータなども掲載しています。



編集後記

「社会環境報告書2011」をご覧いただき、ありがとうございました。今年度は、創業80周年を迎えるプリマハムのこれまでの歩みとともに、今後どのような方向に向かって成長し、ステークホルダーの皆さまにとって「なくてはならない会社」となるべく取り組んでいくのかについて、新しい中期経営計画などを通じてお伝えできるよう編集しました。編集を通じて80年の歴史の重みを感じるとともに、今後のさらなる成長は私たちが担っているという責任を改めて感じた次第です。「なくてはならない会社」となっていくには、ステークホルダーの皆さまのご要望をいかにみ取り、お応えしていくかが重要だと感じています。どうぞ忌憚のないご意見をお寄せくださいますよう、お願い申し上げます。

プリマハム株式会社

〒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
電話 03-6386-1800
<http://www.primaham.co.jp/>



この「社会環境報告書2011」はFSC™森林認証紙および植物油インキを使用し、水なし印刷で製作しています



プリマハムはチャレンジ25キャンペーンに参加しています。

