

おいしさ、ふれあい。
プリマハム

おいしさ、ふれあい **BOOK** **2015**

プリマハムグループ



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



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

編集にあたって

この「おいしさ、ふれあい BOOK 2015」は、CSRの視点を踏まえながらプリマハムグループの最新のトピックスなどを紹介する「会社案内機能」をあわせ持ったレポートとして作成しました。また、編集にあたってはできるだけわかりやすい表現や視覚的に理解していただきやすい誌面を心がけました。なお、この冊子とは別に当社グループのCSRへの取り組みについて報告した「社会・環境報告書 2015」をWebサイト上で公開しています。

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

1 経営理念／編集方針

2 目次

社長メッセージ

- 3 中長期的な視点のもと
-
- 持続的な成長を目指しています



5 プリマハムの成長戦略

商品パッケージ

- 7 おいしさはもちろん、パッケージにも
-
- いろいろな工夫をしています



業務用商品

- 10 問屋から外食チェーン、量販店・コンビニまで
-
- 業務用商品の付加価値向上に取り組んでいます



工場現地レポート:海外編

- 11 プリマハムタイランド社の
-
- 工場見学へようこそ!



工場現地レポート:国内編

- 15 2015年4月 鹿児島で
-
- 新しい食肉処理加工センターが稼動しました



安定供給のためのインテグレーション

- 19 お客さまの多様なニーズにお応えしたお肉を安定供給する
-
- それを可能にしているのは一貫生産です



食育活動

- 23 小学校での食育授業をスタートしました



25 社会貢献

26 オフィシャルスポンサー活動

27 グループ概要

中長期的な視点のもと 持続的な成長を目指しています

おかげさまでお客さまからの認知度や 商品に対するご支持が増えています

この一年を振り返ってみると、プリマハムグループに対するお客さまからの認知度や商品へのご支持が増え、おかげさまで業績も順調に推移しました。

特に、当社のメインブランド「香薫あらびきポークウィンナー」や開封後に繰り返し密閉できる「フタピタ」は、他社にはない付加価値を持つ商品として高い評価をいただいています。こうした取り組みを強化していくために、2015年4月には多彩なスペシャリストが集まった「開発本部」内に「ものづくり部」を新設し、“今までにはないものづくり”を推進しています。まだ発表できる段階ではないものの、かなりおもしろいアイデアが出始めています。

また、農場から最終商品までのインテグレーション（一貫生産）の充実に向けて、昨年の「かみふらの工房」に続いて、鹿児島に食肉処理加工センターを2015年4月に新設しました。このセンターは、当日処理した肉をその場でパックすることができるため、肉のおいしさや安全性が高まるのはもちろん、通常の商品よりも賞味期限が1週間ぐらいい長くなります。これは量販店などのお客さまからもたいへん好評で、当社へのご支持につながっています。技術的にはかなりハードルが高かったのですが、「かみふらの工房」での経験や知見がいききました。

さらなる成長を遂げるために 90億円の増資を実施しました

今年度から3年間、グループ全体で新工場建設をはじめとする400億円規模の設備投資を行う計画です。

2015年6月に90億円の増資を実施し、この増資のもと、計画の第一弾として茨城工場でソーセージの新プラントの建設に着手、2016年6月の稼働を目指します。これらの背景には、工場自体の老朽化もあげられますが、それ以上にお客さまからの需要が伸び、そのご期待に応え続けるために生産能力を拡充しようという狙いがあります。

また、中長期的な成長戦略という意味では、海外市場の開拓も重要です。2014年度は、「プリマハムタイランド」と「プリマハムフーズタイランド」の2社を当社の100%子会社にしました。特にプリマハムタイランドは、ハム・ベーコン・ソーセージ分野において海外工場でJAS認定を取得した業界初の工場です。現在も日本向けのほかに、一部商品をタイ国内で販売し、好評を得ています。将来的にはタイでの販売を強化するとともに、シンガポールなどタイの周辺国への輸出も視野に入れています。そうなればバンコク市内のスーパーでも、シンガポールでも、日本でも、JASマークがついたプリマハムタイランドの商品がお目見えするはずですよ。

こうした施策を着実に実行することで、当社グループは持続的な成長を目指します。

さまざまなステークホルダーに 必要とされる企業を目指します

「安全・安心」は、食品メーカーとして当然の責務であり、これまでも最重要なテーマとして取り組んできました。しかし、2014年5月と2015年2月に当社グループの商品を自主回収させていただく事態になりました。いずれの場合もすみやかに対処しましたが、お客さま並びにお取引先様には、多大なご迷惑をお掛けしました。改めて深くお詫びを申し上げます。さらなる安全性の強化に向けて、金属検出機やX線検査装置による異物混入対策のほか、セキュリティカメラの増設、従業員教育の再徹底などを行っています。

また、各事業所の責任者に対しては、従業員に感謝し、大切にするのはもちろん、「安全・安心をいっしょにつくる」という風土をつくるのが大切だと伝えています。それは、全従業員が一丸となった取り組みこそが高品質な商品を生み出す根幹だと考えるからです。

これらの取り組みが、消費者の方や調達先様、販売先様、株主様など、さまざまなステークホルダーからの信頼につながると信じています。これからも、積極的にステークホルダーの皆さまと対話を図り、経営方針に掲げる「お客さまに必要とされる『なくてはならない会社』」を目指していきます。

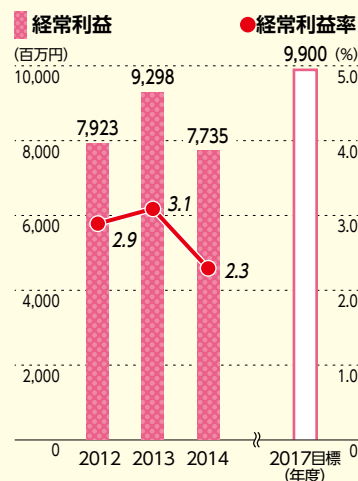
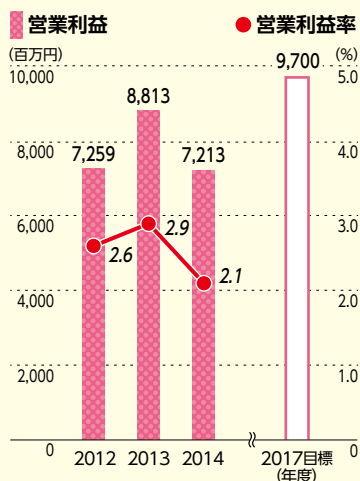
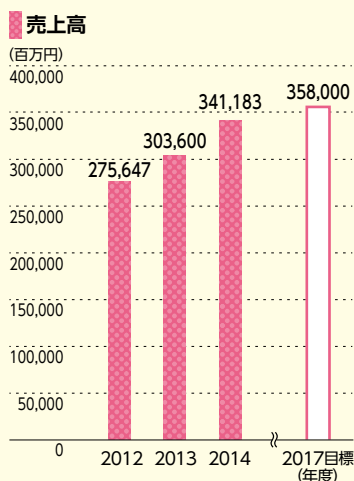
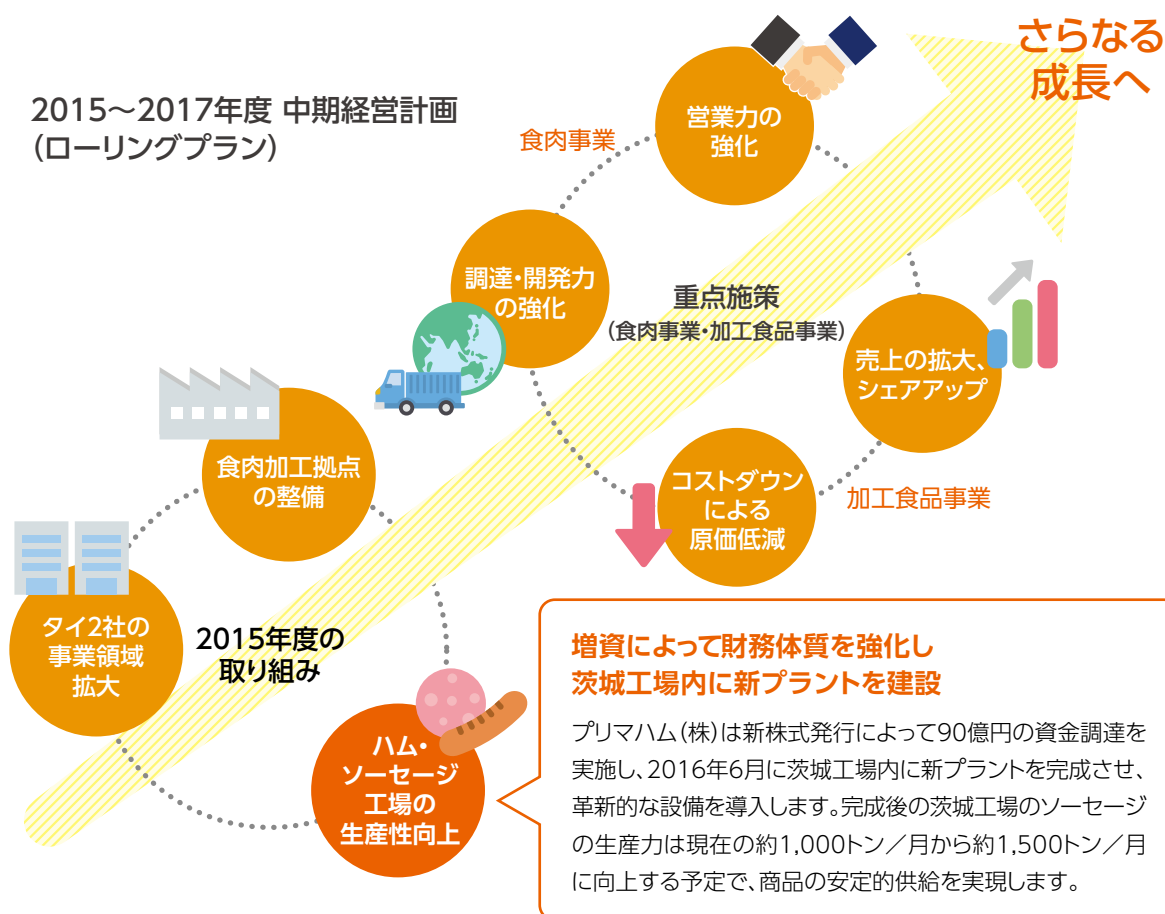
プリマハム株式会社 代表取締役社長

松井 鉄也



新たな成長への一步を踏み出すために 財務体質の強化と積極的な設備投資をしていきます

2015～2017年度 中期経営計画
(ローリングプラン)



企業が持続可能な成長を遂げるためにはCSRの推進が不可欠です。プリマハムグループでは、「2015～2017年度 中期経営計画(ローリングプラン)」のなかで、品質保証体制の強化継続、環境保全、人材育成、法令順守などのCSR活動をさらに進めていくことを方針として掲げています。

このほど、茨城工場の新プラント増設をはじめ生産力の強化を図るため、今後3年間で400億円の設備投資を

行う計画を決定いたしました。新しい生産設備を適切に運用・活用していくためには、高い生産性と低コスト化はもちろん、品質管理の強化や従業員の教育、環境対応など、CSR活動が重要な基盤となります。

今後も、プリマハムグループは「利益とCSRは車の両輪」という考えに基づき、持続的な成長と企業価値の向上を目指していきます。

将来を見据えた成長戦略を遂行し 企業価値のさらなる向上を実現します

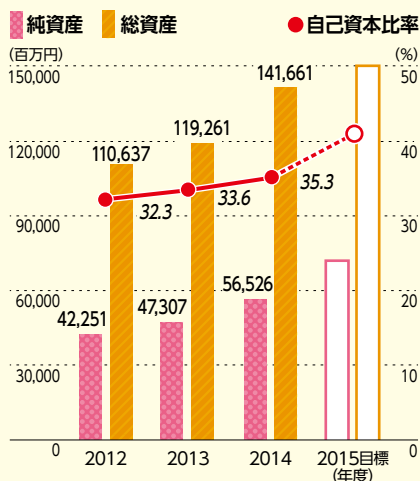
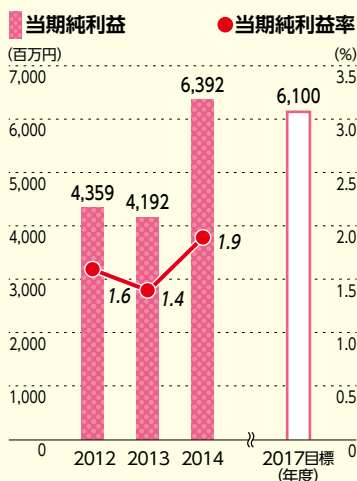
今回の増資の背景には、数多くのお客さまが当社の商品をご支持くださり、ここ数年の間にシェアが急激に伸びてきたことがあげられます。この増資によって積極的な設備投資が実行でき、将来に向けた強固な事業基盤を構築することが可能となります。

これをもとに、今後は茨城工場の新プラント増設をはじめ、ハム・ソーセージ事業の拡充やコンビニエンスストア向け商品の生産力強化などに取り組みます。また、高齢者がお肉を好む傾向にあるなど、国内市場にはまだまだ成長の余地があることから、国産豚肉インテグレーションの強化なども進めていきます。さらに、海外市場での強みである伊藤忠商事(株)との連携を強化し、タイやシンガポールでの販売など、新たな市場へ挑戦していきます。

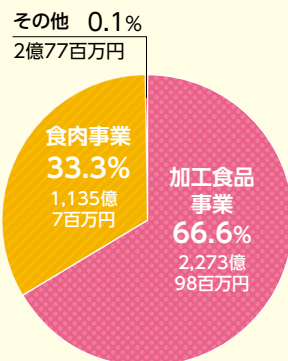
どうぞ、今後のプリマハムグループにご期待ください。



常務執行役員
新村 融一



■ セグメント別売上構成比 (2014年度)



2013年
3月

「フタたびピタッと!®」
機能つき商品を発売



業界初の何度も開け閉めできる
画期的な機能でしたが、
「イラストの矢印が上向きなので
再び封ができるイメージが
わかなかった」という
お客さまの声を踏まえて改良

おいしさは もちろん、 パッケージにも いろいろな工夫を しています



特許
出願中

いたずらを
防ぐための機能も!

一度はがすと
開け口がピンと立って
開封したことが明らかに



あったらいいな、できたらいいな— そんな想いから生まれた「フタピタ®」

「フタピタ」は、商品を開封後に繰り返し密閉できる機能を備えたパッケージです。今までになかったこうした便利な機能は、「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」というお客さまの声と、「使いやすさとエコの観点から何か工夫できないか」という商品企画スタッフの着想から生まれました。試行錯誤を繰り返し、開発には苦労が伴いましたが、「フタピタ」は今ではプリマハム(株)を代表する画期的なパッケージとなっています。



担当者の声

繰り返し
開け閉めできる
便利な包装形態です!
プロジェクトメンバー

ラップをしないとハムが乾燥してパリパリになってしまう——昔からこのようなご不満は多く、当社でも長年のテーマになっていました。これを解消したのが「フタピタ」です。現在、13品目に採用していますが、個食化が進み、世帯人数が減少しているなか、ますます商品を使い切れず保管する頻度が増えていくと予測されます。今後も「フタピタ」機能をつけた商品を増やしていきます。

お客さまの支持を受け 現在はさまざまな商品に展開

「単身なので、数回に分けて食べるときに便利」「使うたびにフタができるので家族バラバラの食事にも対応できる」「容器への移し替えがいらず、ゴミも減らせる」などのメリットから、お客さまの好評を得て、採用商品数も増えています。2014年春には「サラダにちょうどいいね。」シリーズ5品、「香りの物語」シリーズ3品へと広げ、2015年からは、要望の多かった生ハムをはじめ「サラダをもっと!」シリーズにも採用しています。

機能が直感で わかるデザインに リニューアル

2013年
7月



「開められる、
開け口」として
わかりやすく
表示

ひと目でフタが
できることが
わかるように
イラスト中の
矢印を変更

2015年
3月

お客さまの 要望の多かった 商品に 導入拡大



フタピタ商品ぞくぞく
ご好評いただいています



特許出願中

開けやすく、はがしやすい



調理中は手がぬれていたり、油がついてすべりやすくなっているもの。そんなときでも簡単にパッケージを開封できるよう、大きくつまみやすい開け口を2ヶ所につけています。

2ヶ所の
開け口で
らくらく

読みやすい

さまざまな記載情報の読みやすさに配慮して、主要商品に誤読を防ぎ、わかりやすい書体である「UD(ユニバーサルデザイン)フォント」を採用しています。



UD
フォントを
使用

フタピタ
以外にも
いろいろ
あります!

点字で わかりやすい

すべてのお客様に対してやさしい商品づくりを目指しているプリマハム(株)では、「目の不自由な方にも、どんな商品かをわかりやすく伝えたい」という想いから、主要商品に点字を施したラベルを使用しています。



点字内容

「ぶりまはむ」
「ろーすはむ」
「4まい3ぱっく」

点字を
施した
ラベルを
採用

安全性が高い

開封時やパッケージの角に手があたっても肌を傷つけないよう、角を丸くなめらかにしたり、接着剤で固めず柔らかくにする工夫をしています。

角丸や
ノンシール
化



環境にやさしい

印刷時に揮発性有機化合物(VOC)を排出しない「水溶性インキ」、廃棄処理されても大気中のCO₂の増減に影響を与えない「植物由来プラスチック」をパッケージに使用しています。また、資源の有効活用と廃棄時のゴミの減容のためにフィルムも薄肉化しています。

水溶性
インキを
使用



フィルムを
薄肉化



担当者の声

新しくQRコードの
掲載を始めました!

商品企画部
関 知子

従来はパッケージにメニューレシピを記載していましたが、情報量を多くすると文字が小さくなって読みづらいという悩みがありました。そこで2014年度から試験的に当社のWebサイトにアクセスできるQRコードを掲載しました。Webサイト上では、メニューの写真や詳しい作り方をご案内しているほか、キャンペーン情報なども掲載されているので、プリマハムをより身近に感じていただけるのではないかと思います。



QRコードは(株)デンソーウェーブの登録商標です。



問屋から外食チェーン、量販店・コンビニまで 業務用商品の付加価値向上に 取り組んでいます



業務用カタログ 「ふれあいの食彩」でメニュー提案

プリマハム(株)では、裾野の広い業務用食材での販売拡大を目指し、調理例および調理方法を掲載した業務用の商品カタログを制作し2015年4月から配布しています。ラインアップは、ウインナー、ハム・ベーコンから、ミートデリ、カツ類、唐揚げ、生肉・味つけ肉まで豊富。レストランのメニュー開発や量販・小売店の惣菜ラインアップの多様化に役立てていただいています。



担当者の声

カタログのおかげで問屋様からの
引き合いが増えています

フードサービス事業部 エリア統轄部
西川 和孝

問屋様に、印象良く、効率的に当社の商品を提案するためには業務用商品のカタログが必要と思い、カタログ制作に着手しました。試行錯誤の末、当社らしいカタログができ、2014年度から徐々に問屋様からの引き合いが増えています。今後も、他社にはない商品を取り揃えて業務商品の拡販を進めていきたいと思っています。

チルドメーカーとしての特徴をいかし フレッシュな食材を提供

プリマハム(株)は、全国で生肉の加工場を整備しているチルドのメーカーとしての強みをいかし、店頭で焼く・揚げるだけでおいしく食べられるような肉の加工品を365日配送で提供しています。従来、量販店様の店頭調理惣菜に使用される食材は冷凍食品が中心でしたが、より新鮮な食材提供により、惣菜の付加価値向上と調理負荷削減を支えています。



TOPICS

「宮崎牛サーロインすてーき御膳」が
惣菜・べんとうグランプリの
プレミアム部門で金賞を受賞!

プリマハムグループの(株)エッセンハウスが「宮崎牛」を贅沢に使用して開発したおもてなし用のお弁当が「FABEX2015(業務用食品・食材などの展示会)」で金賞に輝きました。宮崎牛は全国和牛能力共進会の内閣総理大臣賞2連覇中。豪華な食卓を演出する地産地消型のお弁当です。



ยินดีต้อนรับผู้ พรีเม้าแฮม(ไทยแลนด์) ยินดีต้อนรับผู้ พรีเม้าแฮม(ไทยแลนด์) ยินดีต้อนรับผู้ พรีเม้า

ยินดีต้อนรับผู้ พรีเม้าแฮม(ไทยแลนด์) は、タイ語で「ようこそプリマハム(タイランド)へ」の意味です。



PRIMAHAM (THAILAND)
CO.,LTD.(プリマハムタイランド社)



所在地 392 Mu 7, 304 Industrial Park 7,
Tha Tum, Si Maha Phot,
Prachin Buri 25140, Thailand
生産開始 2008年3月
資本金 4億2,950万バーツ
従業員数 800名(2015年3月現在)
敷地・建物面積 敷地: 35,758㎡
建屋: 11,000㎡
作業場: 7,000㎡

プリマハムタイランド社の

工場見学へ ようこそ!

プリマハムタイランド社は、プリマハムのタイにおける主要生産拠点了。
新鮮な原材料を使って衛生的な工場環境と日本式の品質管理体制のもとで
生産される数々の商品は、今日も日本の食卓で笑顔を生み出しています。



ウインナーの製造工程



肉の塊を触診して豚毛、軟骨、血管などを取り除きます。こうした原材料処理を何重にも行い、異物を徹底的に除去します。この工程の作業者は手の感覚が重要なため素手で行います。

表面についている豚毛を4℃の冷水内で洗浄します。



味の調整後は、充填機でソーセージを詰めていきます。



+

ウインナー、ソーセージの味のレシピは100種類ほど。ナツメグ、コリアンダーなどのスパイスを調合して肉と混ぜあわせて味を調整します。



充填後は、スモークハウスで1.5～2時間ほどかけて、スチーム加熱、乾燥を繰り返しながら、日本人に好まれるブナ、ナラ、カエダなどをミックスしたスモークチップで薫りをつけます。この工程で食感も決まります。

ソーセージに加工した後、異物検査を実施します。異物検査の金属検出器は0.5mmの金属片も見逃さない世界最高レベルの性能を持っています。



プリマハムタイランド

社では、日本の皆さんが食べている加工食品をたくさん製造しています。従業員一同、おいしさと品質を追求し、心を込めてつくっていますので、これからもプリマハムの商品をよろしく願いいたします。

製造部 本部長
Nootchanat
Kwanphet



私たちは、品質をとて大切にしています。販売量の増加は、信頼が増していることを表しています。これからも、より多くのお客さまにプリマハムは安全・安心のブランドとして選んでもらえるよう、もっと上を目指したいと思っています。

品質管理・品質保証部 本部長
Tapanee
Ritthipairo



生産の効率化や異物検出などで機械設備の果たす役割は大きく、常に性能の維持・向上を図りながら、安全・安心をお客さまに届けられるよう努めています。今後はこうしたことに加えて省エネルギーにも取り組みたいと考えています。

技術部門 本部長
Niran
Neeraphan



ロールキャベツの製造工程



毎日、畑から新鮮なキャベツが工場に運ばれてきます。



ロールキャベツの巻き工程。50名体制のラインが4つあり総勢200名が携わっています。



アスパラベーコン巻、ポテトベーコン巻なども同じラインで生産しています。



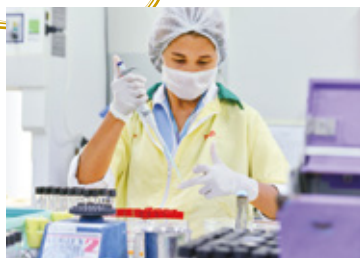
巻きが済むと急速凍結庫に運び、凍結の終わった商品は重量をチェックし、金属検出装置、X線検査装置を通して安全・安心を確認します。

原材料の調達、輸出関連を担当しています。お客さまに商品を安定供給できるよう複数の調達先を確保し、メインの食品原材料については、監査を年1回以上実施しています。

総務部 次長
Chayapa
Nimjungdee



検査室



温度湿度が一定に保たれた環境で、pHや塩分、残存亜硝酸根などを調べる理化学検査、細菌検査、アレルゲン検査などを行っています。



検査結果の信頼性確保が私たちのミッション。より正確に、より迅速な検査ができるよう、今後も検査技術の改善・改良を続けていきます。



検査部
検査部 部長 品質管理責任者 検査部 部長
Yuwanita Chutarat Jalivan
Siriwasuwat Deeroem Jonghan

社長メッセージ

プリマハムタイランド社は、HACCP※1、GMP※2、FSSC 22000※3を取得し、トレーサビリティシステムを構築しているのはもちろん、海外でJAS(日本農林規格)認定を受けた工場第1号であり、プリマハム(株)の製造・品質管理担当者が常駐して日本と同じ品質管理体制のもと、安全性と信頼性の高い食肉加工品・惣菜を製造しています。「商品と品質はプリマの命」を誠実に実践する、皆さまの「品質」への期待に応えられる生産拠点です。

年間9,000トンの生産能力を保有していますが、生産効率の向上によって近年は最大月間1,000トンまで対応可能となりました。現在は、「プリマハムのタイ工場」ですが、今後は「タイのプリマハム」として、タイ国内の販売比率を高めるほかシンガポールをはじめASEAN各国への販売も強化していきます。



PRIMAHAM (THAILAND) CO.,LTD.
PRIMAHAM FOODS (THAILAND) CO.,LTD.
社長

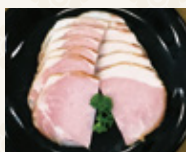
梅原 匠

※1 HACCP:米国で開発された食品の衛生管理手法 ※2 GMP:原料の入庫から製造、出荷にいたるまでの全過程で商品の安全と品質を保つように定められた規則とシステム
※3 FSSC22000:オランダの食品安全認証団体FSSCが開発した食品安全マネジメントシステム

タイではさまざまな商品を生産しています



ウインナー、フランク



ハム



ロールキャベツ



各種ベーコン巻き



豚肉の野菜巻き



蒸し鶏



豚の角煮



サモサ(えびチリ)

◆ とんかつ

◆ ハムかつ

◆ 各種鶏加工品

◆ 春巻き

◆ たこ焼き

◆ お好み焼き

◆ 中華丼の具(海鮮)

など

そのほかにも、タイではこんな取り組みをしています

タイ現地向けの5品が、DLGで金賞を受賞

荒挽きソーセージ、絹挽きソーセージ、ベーコン、ロースハム、ボンレスハムの5品が、ドイツ農業振興協会(DLG)主催の品質競技会で2012年、2014年と金賞を受賞しました。これは200の審査項目で満点を獲得したものに贈られるものです。

2014年度の実績はタイの現地従業員が開発・製造を担当し、大きな自信につながりました。



独立した試験施設としての顔も

2013年に試験施設認定規格のISO 17025を取得。分析試験施設として自社での製造加工品の検査証明はもとより、他社からの分析も受託しています。

“温度”関連設備は24時間体制で監視・メンテナンス

食品加工にとって温度管理は原材料の品質管理と同じく重要です。安定した温度環境を保つため、エンジニアチームがシフトを組んで冷凍庫・冷蔵庫、ボイラーなどのユーティリティを24時間監視・メンテナンスしています。

原材料の端材は魚のえさに活用

加工工程で発生するお肉、キャベツやかんぴょうなどの原材料の端材は廃棄せず、魚の養殖場へ。安心で栄養豊富な魚のえさとしてムダなく利用されています。

さまざまな社会貢献活動に積極的

会社としての工場見学の受け入れをはじめ、マングローブの植樹や子どもたちへの食育活動など、大勢の従業員が地域の一員として社会貢献活動に参加しています。

PRIMAHAM FOODS (THAILAND) CO.,LTD. (プライマハムフーズタイランド社)

プライマハムフーズタイランド社は2015年3月にプライマハム(株)の100%子会社としてスタートしました。

これまでサミットフーズ社としてプライマハム商品の製造をしてきましたが、プライマハムタイランド社と同じ経営および品質管理体制のもと、安全・安心でおいしい商品を皆さまにお届けしています。



所在地 99/1 Moo 6, Bangna-Trad KM.35, Klongniyomyatra, Bangbo, Samutprakarn, 10560, Thailand

生産開始 2015年3月

資本金 1億2,000万バート

従業員数 400名(2015年3月現在)

敷地・建物面積 敷地: 30,176㎡

建屋: 9,918㎡

作業場: 6,000㎡

プリマハムの国産豚肉
インテグレーション

交配・育成

肥育

センターの役割

解体・処理

カット

プリマハムグループ
西日本ベストパッカー(株)

所在地
鹿児島県いちき串木野市
浜ケ城11913番地1

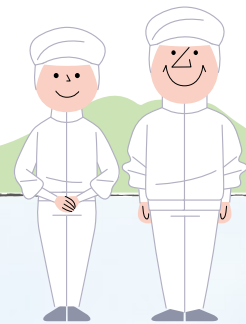
敷地面積
72,263平方メートル
(約21,898坪)

事業内容
食肉加工(精肉加工、
ハム・ソーセージの
原材料生産など)



2015年4月

鹿児島で新しい 食肉処理加工センターが 稼動しました



プリマハムグループは、
国内有数の畜産県である鹿児島県に
国産豚肉の解体・処理からカットまでを手がける
食肉処理加工センターを新設しました。
ここで生産したおいしいお肉を
全国の皆さまの食卓にお届けしています。



西日本ベストパッカー(株)は、これまで鹿児島工場内で解体から精肉加工までを担ってきました。今回、新設された食肉処理加工センターは、生産力の増強だけでなく、“食の安全・安心”へのニーズの高まりに応える目的で建設されたものです。

私たちは、その意義と責任を自覚して、これからも鹿児島の豊かな大地が育んだ良質な原材料を、おいしくて衛生的な精肉へと加工していきます。また、原材料から解体、スライス、包装までトータルに携わるという一貫生産ならではの強みをいかして、鮮度維持による賞味期限の延長や「産地パック」による付加価値向上など、お客さまにさまざまなメリットを提供していきます。さらに、この製造ノウハウを次世代への技能伝承にもいかしていきます。



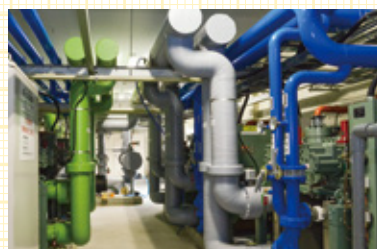
プリマムグループ
西日本ベストパッカー(株)
社長

辛島 亨

鹿児島の雄大な大地で
伸び伸びと育った黒豚たち



“安全・安心”を支える
トレーサビリティを確保



同センターは環境配慮型設備を数多く取り揃え
省エネルギーなど大幅な環境負荷削減を実現



2015年6月12日に竣工式が
開催されました



衛生的な環境のもとで効率的な加工を実現するとともに
各ラインにはタブレット端末を配備し、製造の進捗状況をリアルタイムで把握



世界的なブランド
“鹿児島産黒豚”を
全国の皆さまへ

4つのコンセプトに基づいた

コンセプト

1

衛生度の高い 施設・設備



衛生度に応じて施設内を区画し、入退室を明確に区分



衛生管理の核となる施設内の
集中監視システム

お客さまの信頼を
得るための
重責を担うやりがい

管理課 田畑 玲

食肉処理加工センターは、国内外の食品安全基準に準拠しており、高度な要求にも対応可能です。私は細菌検査室の立ち上げや、食品安全衛生システムの認証取得に向けた体制づくりを担っており、大きな責任とやりがいを感じています。



金属検出機やX線検査装置による
異物混入対策

トレーサビリティ確保に向けて
一頭ごとに飼育・加工履歴を
管理



現場で働く一人ひとりの
意識を重視して

加工課 坂口 謙介

このセンターは、世界でも最先端の機器・設備を揃えています。しかし、それらが真価を発揮するには「人」が重要です。一人ひとりが品質向上と高い生産性の両立への意識を持ち続けるようリーダーとして現場のモチベーションを重視しています。

コンセプト

2

生産性が高く 効率的な システムの導入

HACCP、FSSC 22000の取得活動を推進

国内の食品安全基準に準拠するのはもちろん、まだ日本の食肉処理加工場では取得例の少ないHACCPやFSSC 22000など国際認証の取得活動を推進。地域のモデルとなる衛生的な生産環境を築くことで、「鹿児島県産黒豚」の海外市場への拡販に貢献していきます。

産地パック化によって付加価値を向上

高品質な豚肉を産地で加工し、真空パックする「産地パック」は、輸送や保管の手間を省き、一貫ラインを実現することで、鮮度や品質の向上、消費期限の延長などのメリットを実現します。また、ご家庭での調理の手間を省く「調味生肉」ニーズに応え、スライスや調味加工も開始します。

世界最先端工場の特徴

コンセプト

3

過度なストレスを
家畜に与えない

よう配慮



家畜のストレスを和らげる
清潔でゆったりとした施設設計

動物愛護の姿勢が
効率や品質にも貢献

業務課 米川 文男

近年、動物愛護に配慮した施設が求められています。当センターでも、動物の習性にあわせた係留所や円接線を利用した自動誘導装置を採用するなど、できるだけストレスを与えないようにしています。



ヒートポンプ空調をはじめ
省エネ機器を全館に導入

センター全体のエネルギー源を
スケジュール管理して
徹底したムダの削減

地球環境に配慮した
工場を実現するために

工場長 川畑 利法



省エネ・省資源に向けた先端設備を導入するとともに、臭気・騒音対策など地域環境にも配慮しています。各作業場や冷蔵庫の温度管理は自動監視装置でリアルタイムに管理するとともに、ムダなエネルギーが発生しないよう全体管理をしています。

コンセプト

4

積極的な

環境対策

世界最先端の安全で効率的な生産設備

国内ではめずらしいヨーロッパスタイルの解体ラインを採用することで、衛生的で作業効率の高いラインを実現しています。また、画像を見ながらカット位置を設定できるシステムなど、生産効率と安全性を高める最先端設備を導入しています。

地域産業の発展に貢献

衛生的で高効率な精肉加工によって、鹿児島県産黒豚のブランド力をさらに高めるとともに、県との連携のもとに情報発信に努め、販路や需要の拡大に貢献します。また、現地採用を基本に100名規模の雇用を創出しており、今後も地域の社会や産業への貢献を果たしていきます。

豚肉の一貫生産への 想いとこだわり

プリマハム(株)は、消費者が求める「安全・安心・おいしさ」を実現するため、品種(血統)や飼料、環境にこだわって豚の育成から加工・販売までを一貫して行っています。プリマハム独自の国内産オリジナルポークの数々は、こうした想いから誕生しています。近年では、健康づくりに役立つ豚肉の研究開発にも取り組んでいます。また、海外でオリジナルブランド用の豚を育成したり、豚肉を輸入する場合も、現地での一貫生産体制が整っていることを確認した相手をパートナー企業としています。

“源流”を担う 太平洋ブリーディング(POB※)

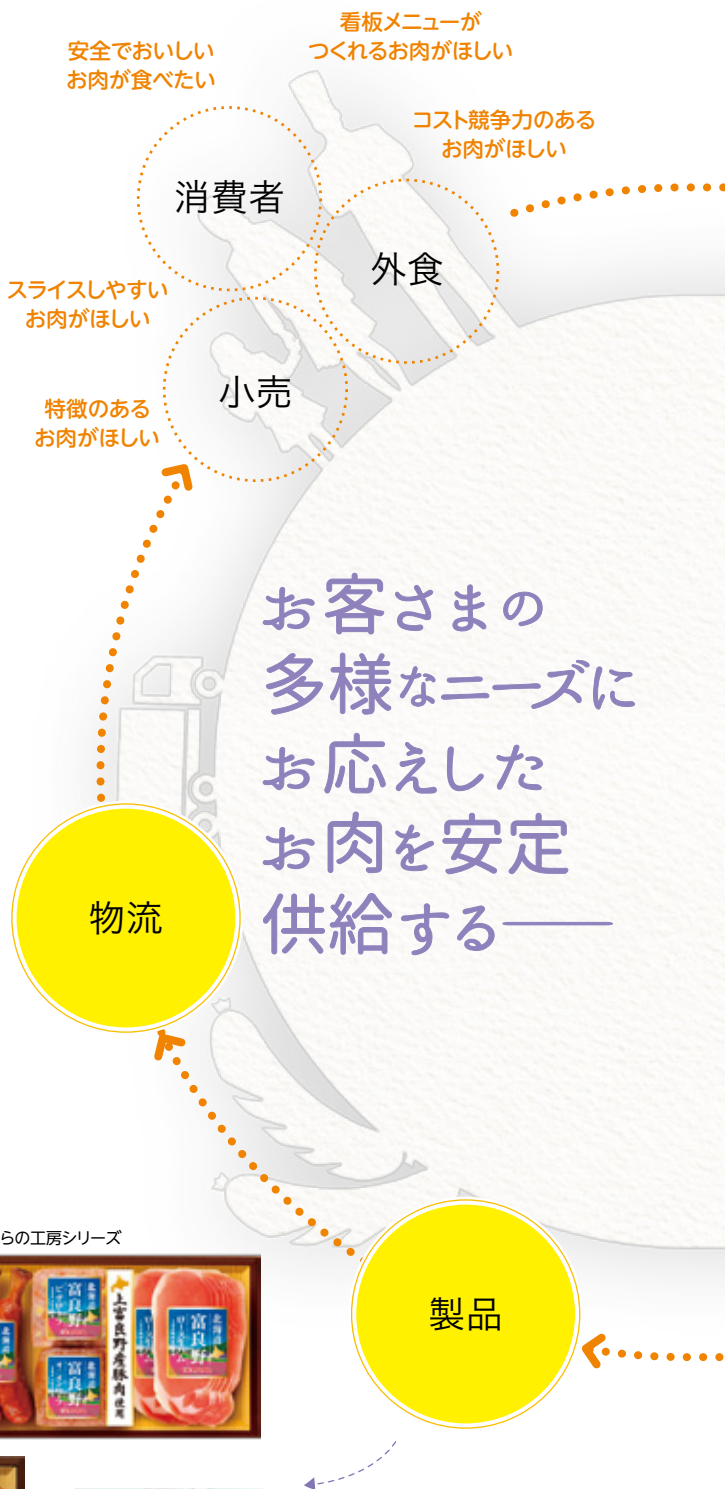
プリマハムグループの太平洋ブリーディング(株)は、種豚の育種から育成、肥育、販売までを一貫した体制で行っている養豚事業会社です。養豚先進国であるアメリカのSwine Genetics International社と提携しており、同社から日本人の嗜好にあった豚精液の提供を受けています。太平洋ブリーディング(株)は、協力牧場を含む国内4ヶ所の牧場で、それぞれの土地柄をいかした質の高い肉豚を出荷しています。複数の牧場を保有することでリスク分散を図るとともに、安定供給も実現しています。

※POB: Pacific Ocean Breedingの略



鹿児島県産黒豚シリーズ

かみふらの工房シリーズ



お客さまの
多様なニーズに
お応えした
お肉を安定
供給する——

おいしく、
安全・安心な商品

さまざまな国産豚肉のオリジナルブランド

鹿児島産 **黒豚**

かみふらの地養豚

かみふらの豊味豚

しゅとん
種豚育種

肥育
(生産)

解体・処理

加工

それを可能に
しているのは

インテグレーション

一貫生産
です



健康な豚が育つ恵まれた
自然環境のなかの牧場



HOKKAIDO

かみふらの牧場(北海道)

北海道上富良野町に位置し、
十勝岳連峰を望む恵まれた自然環境の
なかの牧場です。「かみふらの地養豚」
などの銘柄豚を育てています。



AOMORI

ハイランド牧場(青森県)

十和田湖の東南30km、
夏も涼しい高原に
立地しています。



NIIGATA

POB雪国牧場(新潟県)

水と自然に
恵まれた環境にある
POBの農場です。



KAGOSHIMA

肉質研究牧場(鹿児島県)

豚の出荷頭数日本一の
鹿児島県に立地。
黒豚や銘柄豚を育てています。

最先端設備を備えた工場



(株)かみふらの工房



西日本ベストパッカー(株)



担当者から
求める味により近い
おいしい豚肉が
生まれました
輸入ポーク部のメンバー

毎月約22,000トンのチルド豚肉が各国から日本に輸入されるなかで、お客さまに「おいしい」「また買ってみたい」と思っただけの特長のあるお肉をスミスフィールドフーズ社とともに開発しました。肥育時のえさに麦類を配合し、何度も改善したことで、求める味により近い豚肉が生まれました。また、おいしさだけでなく、親しみやすい名前やロゴを工夫して2014年春から販売しています。

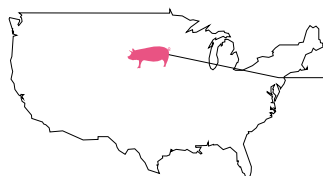
調達先様から
ご期待に沿えるように
良質な豚肉を追求し続けています



スミスフィールドフーズ社
インターナショナルグループ
日本担当 常務取締役

Bryce Stallbaumer 氏

スミスフィールドフーズ社は、プリマハムさんと協力して「mugipo.」のコンセプトにあった良質な豚肉の供給先を探し、商品規格を開発しました。お互いの努力があったからこそ、mugipo. ブランドは成功したのだと考えます。現在、当社の従業員はmugipo.ブランドに対するお客さまのご期待に沿えるよう、おいしく、安全・安心な商品を追求し続けています。



CASE 1

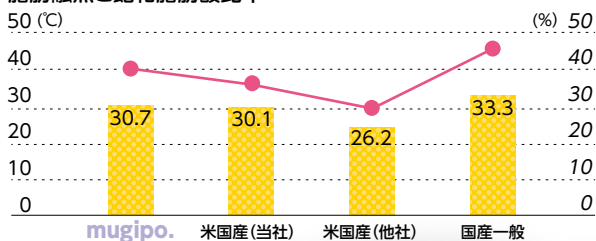


アメリカ

スミスフィールドフーズ社

「ほんとうにおいしい豚肉を食べてもらいたい」という想いから誕生した「mugipo.」は、食べたときにふんわりとした柔らかさと香りが感じられ、あっさりしていることが特徴です。その秘密は、脂肪融点が高いこと。飽和脂肪酸は常温では固体であるため、飽和脂肪酸比率が高いほど、融点が高い傾向にあります。アメリカでは飼料としてトウモロコシを与えるのが一般的ですが、「mugipo.」は麦類を配合したオリジナル飼料を与えています。そのため飽和脂肪酸が多く含まれ、常温では肉締まりが良く、加熱調理すると脂肪が溶けて柔らかな食感を味わえる国産豚肉により近い肉質を実現しています。

脂肪融点と飽和脂肪酸比率



麦育ちの「ムギ」とポークの「ポ」、最後に「.(ピリオド)」をつけることで「pork」の略語であることを示しています。一般的なブランドポークのように名前の後ろに「～豚」「～ポーク」をつけず、「mugipo.」だけでブランドであることを示しています。

麦で育ったふんわりポーク

mugipo.®

世界各国でも、明確な生産背景のもと、
ニーズに沿ったお肉の生産を展開しています



担当者から
“お客さま目線”で
安全で良質な商品をつくり続けていきます
輸入ビーフ部のメンバー

オレガノビーフは、ティーズ・オーストラリア社との共同開発商品です。2015年3月から販売を開始し、お客さまからも高い評価をいただいています。商品についてのお客さまのご要望は、常にティーズ・オーストラリア社にもフィードバックすることで絶えず品質・規格の向上に努めています。今後も、「こだわりの飼料」と「指定肥育農場」で大切に育てながら「指定工場」で製造する——という“お客さま目線”で、安全で良質な商品をつくり続けていきます。

調達先様から
品質・味・安全を最優先に
肥育しています

ティーズ・オーストラリア社 専務取締役

Geoff Teys氏



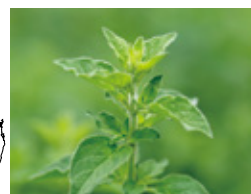
われわれティーズ・オーストラリア社とプリマハムさんは、品質・味・安全を最優先としたオレガノビーフを共同開発しています。オレガノビーフの牛は、プリマハムさんもお出くださっているクイーンズランド州のコンダマインフィードロットという農場で、特殊な穀物肥育プログラムのもと生産者が1頭ずつ丁寧に肥育しています。これからも日本の皆さまのために品質・味・安全性を保ちながら、ご期待に沿った商品づくりに励んでいきます。

CASE2



オーストラリア ティーズ・オーストラリア社

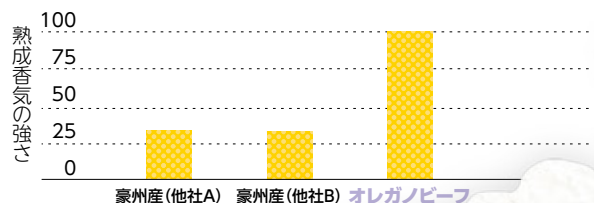
「オレガノビーフ」は、ハーブのオレガノを添加した飼料で育てた風味の良いオーストラリア産の牛肉です。肉質は牧草の種類によって変わるため、開発にあたっては、まずオーストラリアの牧草の植生調査をすることから始めました。調査の結果、オーストラリア南部にはマメ科の牧草が多いことが判明。マメ科の牧草は窒素やミネラルが豊富に含まれており肉質に良い反面、お肉に牧草臭がつきやすいという難点がありました。これを解消するため、消臭効果のあるオレガノを飼料に加え、風味の良い牛肉になるよう育てています。



オレガノ



熟成香氣*の比較



※熟成香氣:好ましい香りや風味の良さ

ハーブで育った風味の良いビーフ
オレガノビーフ



こんな
プロジェクトも!

タイ タイフードグループ社
飼料にお米を配合し差別化した鶏肉を開発

カナダ ハイライフフーズ社
品種を変えた新しい三元豚の生産を検討中

アメリカ シーボードフーズ社
飼料の配合などによる「差別化した豚肉づくり」の検討を開始



小学校での食育授業をスタートしました



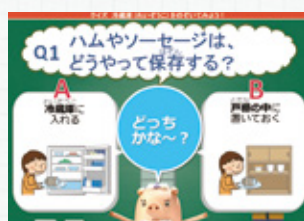
日本ハム・ソーセージ工業協同組合の小冊子も活用しています



教材担当者
の声

子どもたちに
理解してもらえるようにすることを
心がけました

教材づくりは、専門用語を小学生でも理解できるようにすること、先生が使いやすいようにすることを心がけました。この教材を使って食べ物をムダなく大切に食べきる知恵と食べ物の大切さを学んでもらえたらうれしいです。



パワーポイントスライド教材
「冷蔵庫をのぞいてみよう」



冊子
「保存食のヒミツ」



環境管理部
坂井 正行

「食の大切さ」や「食の安全性」をテーマに

2014年夏、当社Webサイトに「食育への取り組み」を掲載したのにあわせて、東京都内(約1,200校)や大阪府内(約980校)を対象に食育の出前授業をFAXでご案内しました。その結果、東京10校、大阪9校から出前授業のご応募をいただき、2015年1月までにその全

校(計19校・1,117名)で実施しました。

出前授業とは、当社の従業員が小学校へ訪問して授業を行うというもの。食品メーカーだからこそ伝えなくてはならないこととして「食の大切さ」「食の安全性」をテーマにしました。

より多くの方に当社を知ってもらえるよう活動していきたいです

品質保証部 品質保証課 小林 里恵

入社時から食育に興味があったので、この取り組みが始まったとき、真っ先に手をあげました。初めは約20名の生徒さんの前で話すことに緊張しましたが、クイズ形式の授業でやりとりしながら楽しく進めることができています。生ハムなどの試食では「今度家でも買ってもらう」という声が聞けてうれしかったです。



講師担当
の
声

In Thailand

プリマハムタイランドでは、3年前から食育活動の一環として手洗い励行など衛生面についてタイの子どもたちに伝えていきます。



生の声や感想を聞ける貴重な体験をさせていただいています

西日本支社 業務部 販売統轄課 中島 大作

冒頭の挨拶では子豚のキャラクターを見せながらCMの歌を歌うと、「見たことある!」といただけます。子どもたちはクイズ形式の授業に一喜一憂して、回答後の理由説明も真剣に聞いてくれます。食育を通じて、食に対する興味・関心を持っていただければだけでなく、当社のファンになってくれれば幸いです。



感謝の手紙をいただきました

小学生からの感想文や学校からのお礼のお手紙をいただきました。先生方からは「出前授業の後、子どもたちから食べ物を大切にしたいとの意見が多く出ていた」などの感想もいただいています。



講師の方の熱い思いやその姿勢に感動しました



豊島区立早小学校
森田 佐和 先生

当日、前のめりになってお話を聞き入っていた子どもたち。「安全」「保存食」「環境」という観点から企業の取り組みについて調べたいと声が上がりました。内容はもちろんですが、お話をしてくださった講師の方の熱い思いやその姿勢に感動し、児童の考え方が深まった一日でした。

子どもたちからは予想を上回る反応が

授業では、ハムやソーセージなどの商品を手に取って体験しながら学べるようにしたほか、クイズ形式にしていっしょに考えてもらう工夫をしました。普段あまり意識していない食にまつわる話に子どもたちの関心も高く、「パッケージの表示を見ながら賞味期限の話を聞け

たのでわかりやすかった」「あんなに食品廃棄物があるなんて知らなかった」などの感想が寄せられました。

この出前授業は学校側にも好評なため、2015年度は東京・大阪だけでなく、仙台や横浜、名古屋などの政令指定都市にも活動の範囲を拡大します。

地域活性化



茨城工場を地域の方々に開放して 納涼祭を開催

2014年は2,000名を超える地域の方々がご来場。ハムやベーコン、豚の丸焼き、カキ氷などを出し、趣向を凝らしたショーでお楽しみいただきました。

植林・森林保全



埼玉県で 「プリマハムの森林づくり」を推進

2006年から埼玉県農林公社のご指導のもと、森林保全活動として間伐を実施。2014年度の活動実績はCO₂吸収量41.1トン-CO₂/年と認証されました。



チャリティウォーク 「WFPウォーク・ザ・ワールド 2015」に参加

国連WFP協会主催のこのイベントは、世界の子どものための飢餓をなくすためのもの。プリマハム(株)はこの趣旨に賛同し、2014年から協賛しています。

WFPからの 感謝状



プリマハム(株)はレッドカップキャンペーンなどを通じ、2007年からWFPに協賛しています。2014年5月には感謝状を授与されました。

次世代育成支援



北海道工場で地元高校の 工場見学を受け入れ

就労へのイメージを持ってもらうことを目的に、地元の高校生を招いて、ハムやソーセージの生産工程や品質・衛生管理の現場を見学してもらいました。

食品業界への貢献



日本食品衛生協会の アレルギー検査実習に協力

品質管理に携わる方や製造現場での混入制御に携わる方を対象にした研修で、乳や小麦などのアレルギー混入の有無を検査する実習の講師を務めました。

産業界への貢献



三重工場で環境啓発団体の 工場見学を受け入れ

環境啓発団体であるEPOC(環境パートナーシップ・CLUB)の視察に協力し、廃肉や包装資材を減らすための工夫や省エネ機器を紹介しました。

地域との絆を
大切に
しています

社会貢献

寄付・支援を
継続
しています

「がんばろう! 東北」に賛同



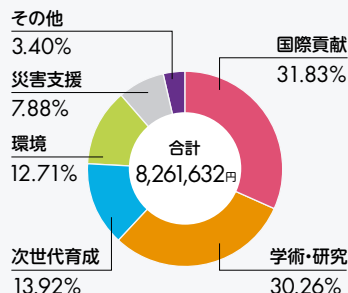
東日本大震災の復興支援のために「香薫あらびきポークウインナー」の売上げの一部を日本赤十字社へ寄付しています。

「レッドカップキャンペーン」に参加

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」に2012年度から参加し、商品1パックお買い上げいただくごとに1円を国連WFP協会に寄付しています。



2014年度の寄付実績



2014年10月に日本赤十字社から金色有功章を受章しました。これは日本赤十字社の行う事業に貢献した個人・企業などに贈られる章です。

“オフィシャルスポンサー”として支援しています

東京ディズニーランド®／東京ディズニーシー®

お客さまを抽選で東京ディズニーリゾート®にご招待

プリマハムでは、家族のふれあいも含め良い思い出をつくっていただきたいという想いを込め、公式スポンサーを務める東京ディズニーランド®と東京ディズニーシー®に商品をお買い上げいただいたお客さまを抽選でご招待するキャンペーンを毎年実施しています。2015年からは、ご招待人数も増やしているほか、より多くのお客さまにご応募いただけるよう、応募締切も2回に増やしています。



東京
ディズニーシー®
貸切ナイト

Precious
Night

2015年
10月16日(金)
19:30～22:30

東京ディズニーランド®提供施設



ザ・ダイヤモンドホースシュー



プラザパビリオン・レストラン

東京ディズニーシー®提供施設



ユカタン・ベースキャンプ・グリル

ラグーナテンボス

2015年夏からキャンペーンを開始

プリマハム(株)は、2014年11月にラグーナテンボスと公式スポンサー契約を締結しました。ラグーナテンボスはベネチアをモデルとしたマリニリゾートで、名古屋から約1時間、三河湾を望む立地にあります。2015年夏からキャンペーンを始め、各種コラボレーション企画を展開しています。今回の契約によって東海地方にもキャンペーンの拠点ができました。将来的には各地域にも広げていきたいと考えています。



東北楽天ゴールデンイーグルス

ともに歩んで10周年

2014年に東北楽天ゴールデンイーグルスは創設10周年を迎えました。プリマハム(株)は、球団創設時からオフィシャルスポンサーとしてともに歩み、震災以降は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。ともに歩んできた、そのスポンサーメリットをいかして、今後も同球団のサポートを継続していきたいと思います。



加工食品事業

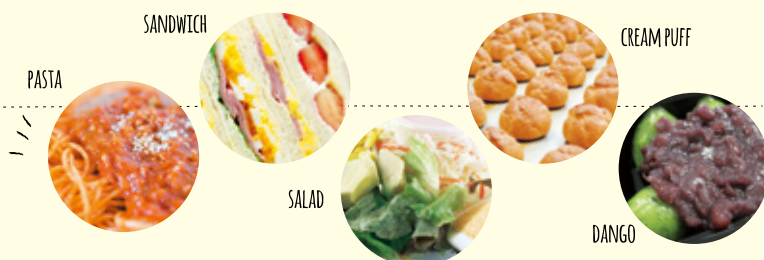
加工食品の製造・販売

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)
- PRIMAHAM FOODS (THAILAND) CO.,LTD.(タイ) ○康普(蘇州)食品有限公司(中国)

コンビニエンスストア向けベンダー事業

- 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)

会社概要 (2015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

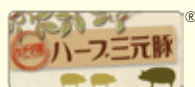
TEL 03-6386-1800(代表)
代表者 代表取締役社長 松井 鉄也
事業内容 ハム・ソーセージ、食肉および加工食品の製造販売
創業 1931年9月1日

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して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。

CANADA



U.S.A.



ナショナルビーフ社の登録商標です。



AUSTRALIA

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

関連会社牧場および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

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)

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)

養豚関連事業 ●太平洋ブリーディング(株)
○Swine Genetics International, Ltd.(米国)
○(有)かみふらの牧場 ○(有)肉質研究牧場

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キットなどの販売
マイクロマニピュレーション
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)

● 連結子会社 ○ 持分法適用会社

設立 1948年7月9日
資本金 79億8百万円(2015年6月末現在)
決算期 3月31日
従業員数 13,419名(臨時従業員を含む)

事業所 営業拠点 6支店 26営業所
生産拠点 4工場
グループ会社 34社 連結子会社 29社
持分法適用関連会社 5社

プリマハム

〒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/>



UD
FONT

「おいしさ、ふれあい BOOK 2015」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。

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。