

おいしさ、ふれあい。  
PRIMA HAM

BIRTHDAY

# おいしさ、ふれあい BOOK 2016

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 2016」は、CSRの視点を踏まえながら、最新のトピックスなどを紹介して、プリマハムグループの活動をより広く知っていただくためのツール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 2016」を当社Webサイト上で公開しています。

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

# CONTENTS

経営理念／編集にあたって	1
CONTENTS	2
社長メッセージ お客さまに必要とされる「なくてはならない会社」に向けて 着実な歩みを進めています	3
プリマハムの成長戦略	5
新プラント紹介 茨城工場に最新鋭のウインナープラントが 誕生しました	7
プリマハムの商品 「香薫 <sup>®</sup> 」のラインナップが増えました	11
レシピ紹介 毎日食べてほしいから、毎日を応援したいから そんな想いを込めた商品づくり	13
食肉事業紹介 プリマハムの食肉が、おいしい理由	15
グループ会社紹介 秋田プリマ食品へようこそ!	19
受賞商品	22
食育活動	23
キャンペーン	25
社会貢献	26
グループ概要	27





# お客さまに必要とされる 「なくてはならない会社」に向けて 着実な歩みを進めています

## お客さまからのご支持を得て 業績が好調に推移し 売上高と純利益が過去最高となりました

おかげさまで、この一年のプリマハムグループの業績はたいへん好調で、売上高と純利益については過去最高を記録しました。こうした好調さの要因としては、販売数量を伸ばしていることに加え、生産性の改善があげられます。近年、従業員一人あたり、単位時間あたりの生産量が大きく向上しており、それが収益力の強化に直結しています。

商品別に見ますと、ハム・ソーセージでは、主力商品の「香薫 あらびきポーク」が好調で、お客さまの支持を得て売上高が業界2位の商品に成長しました。

加工食品も、分野ごとに柱となる商品が伸び、新商品についても手応えを感じています。これも開発部門と営業部門がしっかりとコミュニケーションを取り、知恵を出しあっている成果だと考えています。

## 成長に向けた施策を実施する一方で 改善すべき課題もありました

こうした好調さを継続し、さらなる成長を実現していくため、前年度から開始した設備投資をはじめ、


さまざまな施策を推進しました。

まず、茨城工場で建設を進めてきた新ウイナープラントが完成し、2016年6月から稼働を開始しました。新工場の大きな特徴は、環境に配慮した工場だということ。省エネ化を徹底した結果、従来の工場と比較して電力使用量の2割削減が見込めます。また、徹底した自動化により、生産性は従来比35%アップを見込んでいます。新工場の稼働によってウイナーの生産能力は1.5倍に拡大しますので、競争力のさらなる向上が期待できます。

また、プライムデリカ(株)では相模原第二工場が着工しました。同社は、需要が拡大しているコンビニエンスストア向け総菜を生産しており、第二工場では、生産性の向上を図るための省人化・自動化の生産ラインを構築し、この需要を取り込む考えです。

生産体制の拡充に加えて、「革新的ものづくり」にも注力しました。これは、新商品の開発だけでなく、工場の運営手法や製造方法なども含めたさまざまな面で、“今の常識は非常識”という発想を持って革新していこうという取り組みです。当事者はそれまでの手法に縛られがちですので、いろんな組織の視点や発想を持ち寄って“気づき”を生み出してい





プリマハム株式会社  
代表取締役社長

## 松井 鉄也

くことが大切だと思っています。

海外市場開拓については、100%子会社2社を置くタイを中心に、ASEAN諸国への浸透が進みました。特にプリマハムタイランド社は、海外でハム・ソーセージ・ベーコンのJAS(日本農林規格)認定を取得した業界初の工場であり、安全・安心な食品を、日本だけでなく、現地市場にも供給しています。当初は日系のスーパーやコンビニ、レストランが主体でしたが、今期は複数の現地スーパーでも販売を開始しており、より地域に身近な存在となっています。今後はタイでの販売を強化するとともに、シンガポールやラオス、ミャンマーなど周辺地域にも販路を拡大し、将来的にはASEAN諸国向けが2~3割を占めるまでに伸ばしていきたいと考えています。

こうした成果があった一方で、反省点としては、食肉事業部門において輸入冷凍牛肉在庫の大きな評価損の計上がありました。これは、管理が徹底されなかったためであり、今後の成長のためには、開発や営業など“攻め”だけでなく、管理など“守り”もしっかりしないといけないと痛感しました。今回の失敗を教訓にして、二度と繰り返さないようにすることが肝心です。

### お客さまや社会から 信頼される企業となるため 人づくりと風土づくりに注力しています

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』」となるには、お客さまはもちろん、調達先様や販売先様、株主様など、さまざまなステークホルダーからの信頼が欠かせません。「安全・安心」は、そのための基本といえますが、近年では異物混入など食品業界全体の信頼性を揺るがしかねない事態が発生しています。

これらを防ぐためには、監視カメラの導入などハード面の対策も必要ですが、私はむしろ、従業員の気持ちを大切にすることが肝心だと思っています。私をはじめ、上に立つものがもっと現場に出て、従業員一人ひとりと何でも話せる関係をつくっていかねばなりません。従業員を大事にすることで、従業員の間に「自分の働いている会社を、自分のつくっている商品を大事にしよう」という気持ちが育まれ、お客さまに愛される商品をつくり、販売していく。それが私の望みであり、プリマハムグループのさらなる成長へのシナリオです。

# 「営業力強化」に向けて

3つの視点から営業力に磨きを掛け、シェア拡大を目指す

プリマハムグループは、「2016～2018年度 中期経営計画(ローリングプラン)」において総合的な営業力・開発力の強化によって売上拡大を図ることを方針に掲げています。

ここでは、そのための重点施策のひとつである「営業力強化」について、営業本部長の矢野が説明します。

## シェア拡大に向けて、ブランド認知の強化と販売先様との関係強化を推進

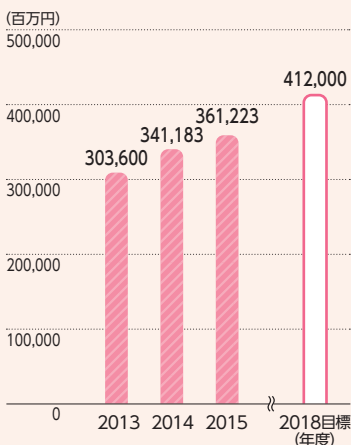
近年の消費市場では、節約志向が浸透する一方で、商品の質と価格を厳しく見極める“価値志向”が強まっています。また、私たちの商品を販売していただく流通業界においては、グループ化や寡占化が進む一方で、Eコマースを含めた販売形態の多様化が進んでいます。プリマハムグループは、こうした激しい環境変化のなかで持続的な成長を実現するため「シェア拡大」を方針とした営業活動を推進しています。

そのために、まず注力したのが、消費者の皆さまに対するブランド認知の強化です。テレビCMに加え、若年層に訴求力の高いLINEに着目し、食肉業界で初めて公式アカウントを開設。無料スタンプ

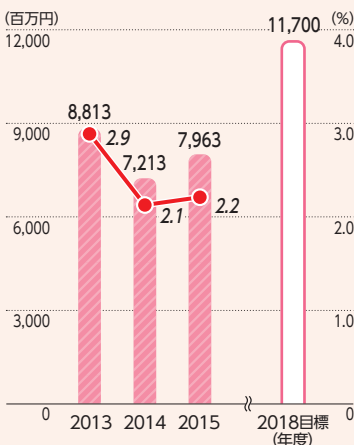
の配布などにより、開設から現在までで「友だち」数が700万人に近づく大きな反響を得ました。また、東京ディズニーランド®、東京ディズニーシー®のオフィシャルスポンサーであることをいかした消費者キャンペーンも継続的に実施しています。

加えて、消費者との接点である販売先様との関係強化にも取り組みました。体制面では、各支店のエリア区分を販売先様にあわせることで、スムーズな協働が可能になりました。また、アイテム数を絞って重点的に販売したことが、店頭での売場スペース確保につながりました。こうした“選択と集中”は、生産現場の効率向上にも貢献しています。

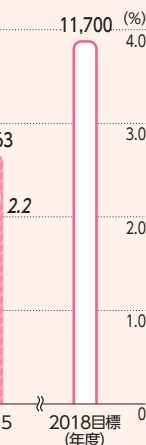
■ 売上高



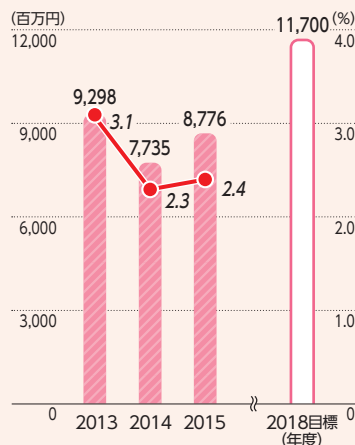
■ 営業利益



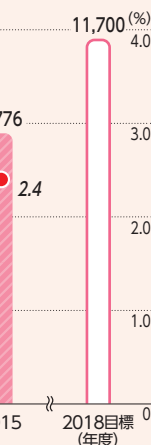
● 営業利益率

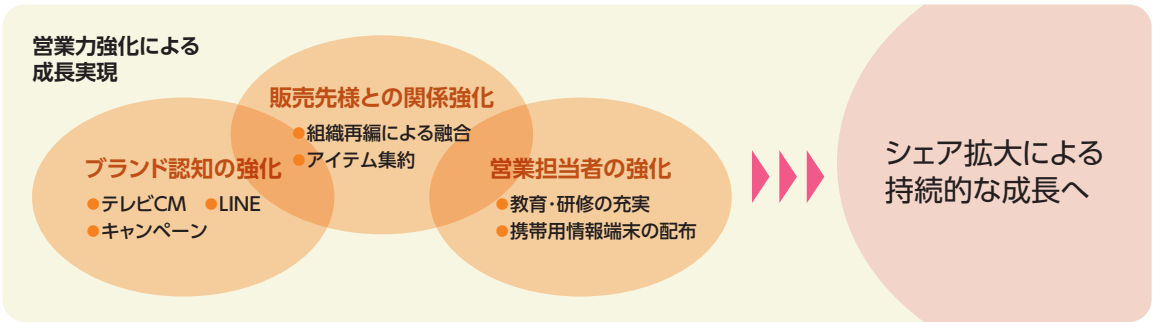


■ 経常利益



● 経常利益率





## 営業の“質”を高める取り組みが確かな成果に

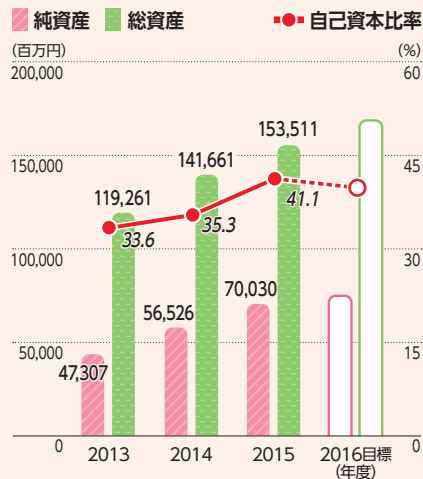
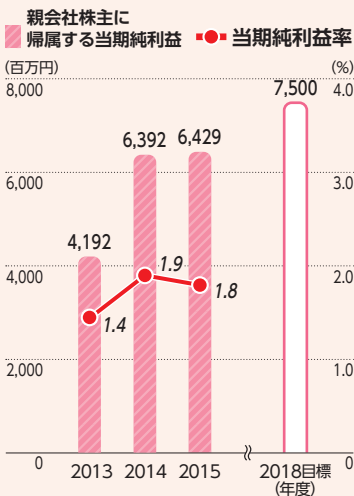
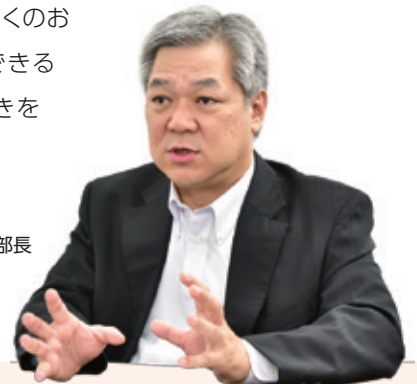
営業力の強化には、こうした組織的な対応以上に、営業担当者一人ひとりの創意工夫が重要です。そこで、階層別教育やスキルアップ教育、海外研修など、教育・研修の充実を図るとともに、営業スタイルの变革にも取り組んでいます。

具体的には、営業担当者一人ひとりに携帯用情報端末を配布。営業現場での社内資料の参照や、それらを駆使した顧客へのプレゼンテーションが可能になります。また、外出先から必要な情報を会社に発信することで、営業先からオフィスに戻る必要がなくなるなど、より柔軟な働き方が可能となり、従業員のワーク・ライフ・バランス向上にも寄与するものと期待しています。

こうした多方面からの改革によって、コンシューマーパックのハム・ソーセージ分野では売上げ、販売数量とも5年連続でシエア拡大を果たし、なかでも注力商品である「香薫 あらびきポーク」は、発売当初の業界5位の売上げから2位にまで成長しました。

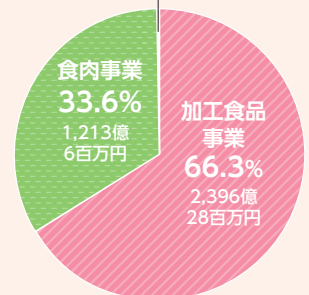
今後も安全・安心で魅力的な商品を、より多くのお客様さまにお届けできるよう、営業力に磨きを掛けていきます。

常務取締役 営業本部長  
矢野 雅彦



セグメント別売上構成比 (2015年度)

その他事業 0.1%  
2億88百万円





# 茨城工場に最新鋭の ウインナープラントが 誕生しました



「香薫<sup>®</sup>」はココでつくられているです！  
つくっているところの見学もできちゃうです！



ウイナー・フランクの生産能力を強化するため、茨城工場で建設を進めてきた新プラントが、2016年5月に完成しました。最新鋭プラントならではの効率的で環境負荷が少ない生産体制のもと、おいしくて、安全・安心な商品をつくっています。



#### 新ウイナープラント概要

所在地  
茨城県土浦市中向原635  
敷地面積  
119,860平方メートル

#### 工場長メッセージ

### 最先端の設備を導入するとともに 食品メーカーとしての基本を大切にしています

新プラントの建設にあたって目標としたのは、「さらなる生産効率の向上」と「工場の省エネルギー化」でした。その実現に向けて、設備メーカーの協力のもと独自の設備を開発したり、製造ラインを一本のラインにするなど、さまざまな創意工夫を凝らしました。業界でも最高水準のプラントになったと自負しています。

今後は、このプラントを“マザー工場”としてプリマハムグループ全体に生産ノウハウを広げ、食品メーカーとしての基本を大切にしながら「安全・安心」をレベルアップし、よりお客さまに喜ばれる商品づくりに励んでいきます。



茨城工場 工場長  
中田 裕昭

#### Point

- 生産効率の向上
- 環境配慮の強化
- 安全・安心のレベルアップ
- 地域社会との共生



# 安全・安心 のレベルアップ

茨城工場 品質管理課  
中安 健輔



厳格な衛生管理によって  
信頼性を高めています

新プラントでは、ISOなど国際的な食品安全基準に準拠するのももちろん、衛生面での信頼性を高めました。例えば、工程間で従業員や原材料が交差しないよう、人や原材料の動線が一方通行になるよう工夫するとともに、湿度管理の徹底や洗浄効率の向上によって工程内の衛生面を強化しています。また、衛生レベルによって施設内を区画し、担当以外のゾーンには立ち入れないようにしています。



ゾーンごとに従業員の出入口を分け、ICカードによって入退室を厳密にチェック



金属検出機やX線検査装置により異物混入を防止



殺菌効果の高い微酸性電解水による手洗い、うがいを徹底

地域から愛される工場となれるよう  
努力しています

## 地域社会との共生

茨城工場は、これまで地域イベントへの参加や敷地内での納涼祭りの開催など、地域社会との交流を図ってきました。さらに地域交流や外部コミュニケーションの新たな展開として、新プラントではお客さまに工場内を見学いただけるように見学専用通路を設け、原材料処理から商品包装までの一連の工程を見渡せるようにしました。

今後も、お客さまとのコミュニケーションを大切にしながら、信頼に応える茨城工場の“ものづくり”を進めていきます。



ラインの流れを把握でき、子どもたちにも見やすく配慮した見学通路



茨城工場 総務課  
山田 卓司

## 生産効率の向上

おいしい  
ウインナーが  
できるまでを  
説明するです! ぶりっ



### ミキシング

選ばれた材料とスパイスを練りあわせておいしくするよ!



### 充填

独自設備を導入したから作業時間はなんと以前の約半分に!



### 熱処理

ここでスモークをして色と香りを付けるんだよ



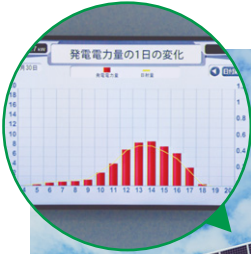
# 環境配慮 の強化

茨城工場 生産技術課  
柴田 亨



## グリーンファクトリーを目指し 環境配慮を徹底しました

近年の生産設備では、環境への配慮も重要なテーマです。新プラントでは、生産効率を高めるためにムダの排除に取り組んだことが、プラント全体の大規模な省エネルギー化に寄与しています。加えて、エネルギー効率の高い給湯システムや発電時にCO<sub>2</sub>を排出しない太陽光発電システムの導入などによって電力使用量を20%削減するなど、クリーンな生産環境を実現しています。



壁面を利用した太陽光発電システムを導入するとともに発電状況や省エネ効果を“見える化”



冷凍機の冷媒にはオゾン層に悪影響をもたらすフロンを利用せず、自然冷媒を採用



ボイラーに燃焼時の環境負荷が少ないLPG(液化石油ガス)を採用



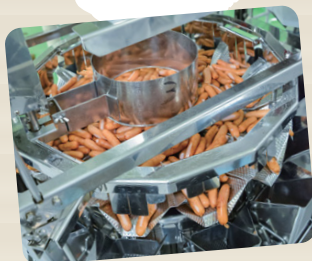
潤滑油が必要ない“オイルフリー”のコンプレッサーを採用

### 冷却

自動で冷却装置に運んで冷やす!

### 包装

コンピュータが自動計測して高速にパック詰めをしているんだ



新プラントの完成を記念して

730グラム入の大袋「香薫 あらびきポーク」を発売したです!

### 検査

異物が混ざっていないか最後の検査!

### 出荷

なんと内容量が通常の8倍!



プリマハムの  
商品

# 「香薫」のラインナップが

## 増えました

茹でてもおいしい



プリマハム(株)の「香薫」は

2017年4月に発売15周年を迎えます。

11種類の挽きたてスパイスの風味をそのままにいかした「味わい豊かな内なる香り」と、桜のスモーク材を使用した「食欲をそそる外からの薫り<sup>かお</sup>」がロングセラーの秘密です。支持されるおいしさをいろいろな食のシーンへ——お客さまのご要望も反映させながら、たくさんのシリーズを展開しています。

### 香薫 あらびきポーク

プリマハムを代表する商品です。2015年度ウイナーカテゴリーにおいて、第2位の評価を獲得しました。

出典:SCI(全国消費者パネル調査)

「香薫 あらびきポーク」は、ドイツ農業協会主催の国際食品品質競技会(DLGコンテスト)で2007年に初めて金賞を受賞して以来、6回も金賞に輝いています。



本格的なベーコンが  
食べたい!

### 香薫 特選ベーコン

JAS特級のベーコンです。スモークをしっかり効かせ、やや厚めにスライスしているのが、お肉のおいしさを堪能できます。



## 「香薫」ギャラリー

### CM

2015年12月にリニューアル



女の子のシェフが、香薫パレエ団の3匹の子豚といっしょに香薫をお料理しています。

### パッケージ

季節限定パッケージも特徴のひとつ



合格祈願



桜



ハロウィン

お酒のおつまみなどに  
ぴったりの香薫がほしかった!



### 香薫 サラミ

「香薫」ならではの挽きたてスパイスを使用した肉の旨みがさらに際立つ新商品です。皮をむかずにそのまま食べられます。

乾燥させて水分含有量を35%以下にし、保存性を高めたソーセージを「ドライソーセージ」といいます。そのうち、原材料となる肉が牛肉と豚肉だけのものを「サラミ」といいます(JAS規格)。香薫 サラミには「豚肉」を使っています。

子どものお弁当にも  
香薫を入れてあげたい!



### 香薫 あらびきミニステーキ

便利なミシン目付きの小分けパック入り。それぞれのパックに賞味期限表示が付いているため、うっかり忘れも防ぎます。

夕食に満足できる  
食べこたえがほしい!

### 香薫 あらびきステーキ

JAS特級のソーセージです。肉厚が大きく、食べ盛りのお子様も大人も満足していただけます。



5月9日は  
香薫の日だよ!

「こ(5)うく(9)ん」と読む語呂あわせが由来です。2015年2月に、(一社)日本記念日協会に認められました。







## 昼食

大人も子どもも大好き



### ミニオムライス弁当

材料：1人分

香薫 あらびきポーク 3本  
玉ねぎ/ピーマン/ご飯/サラダ油/  
塩・こしょう/ケチャップ/卵/牛乳/塩/  
ミートボール(市販)/ミニトマト/ブロッコリー/  
のり/ケチャップ



### サラダフレンチトースト

材料：2人分

新鮮!使い切り ロースハム 4枚  
食パン(6枚切り)/卵/塩/牛乳/  
サラダ油/グリーンリーフ/  
ミニトマト/フレンチドレッシング



## 朝食

レシピ  
紹介

毎日食べて  
ほしいから

そんな思い

# 商品



忙しい朝の強い味方

## COMMENT

お肉や食肉加工品は、良質なタンパク源です。毎日の献立づくりと、健康的でバランスのとれた食事を応援したいという気持ちから、レシピを豊富に紹介しています。心がけているのは、商品の良さ、素材のおいしさをいかした簡単にできるレシピであること。また、お肉の調理は下処理や火加減が大切なので、ちょっとした工夫やコツなども紹介しています。彩り良く食欲をそそる盛りつけも参考にさせていただきたいポイントです。

商品企画部 関 知子(左)  
総務・広報部 木内 隆治(中央)  
食肉事業統轄部 山下 康子(右)





## ハンバーグと かぼちゃピラフの ハロウィン プレート

材料：3人分

Prima Grill  
直火焼デミグラスハンバーグ 1パック(3個)  
新鮮!使い切り ハーフベーコン 10枚  
米/かぼちゃ/水/塩/ケチャップ/サラダ油/  
スライスチーズ/黒オリーブ(薄切り)/  
ブロッコリー/お好みの生野菜



夕食のメインにぴったり

## 夕食



柔らかくてジューシー

毎日を応援  
したいから

を入れた

# づくり

おつまみ以外の  
食べ方あります



## カルパスとポテトの フライパンオムレツ

材料：2人分(フライパン1個分)

北海道十勝カルパス 2/3本  
玉ねぎ/じゃがいも/  
オリーブ油/卵/牛乳/粉チーズ/ケチャップ



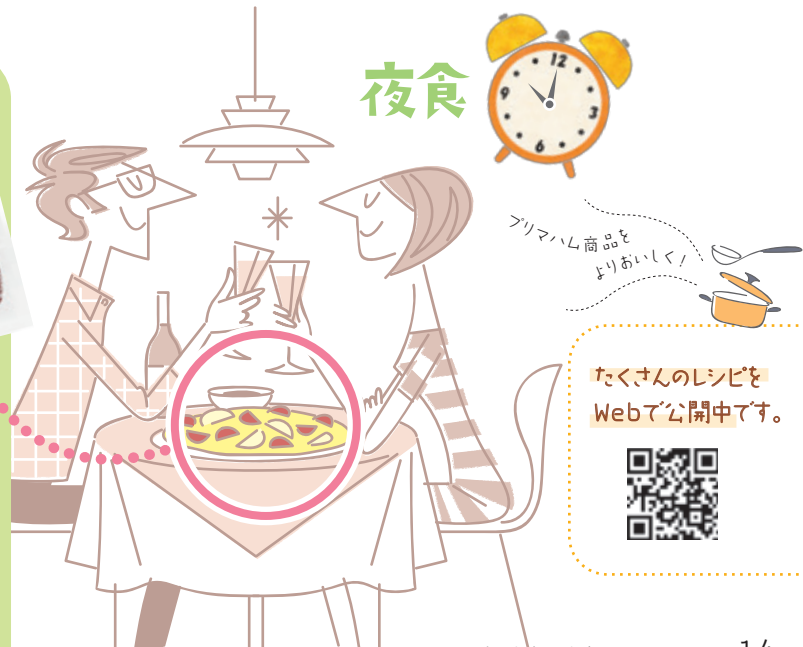
## フライパン ローストビーフ

材料：4人分

味わい葡萄牛 ランプ(かたまり) 約500g  
塩/サラダ油/じゃがいも/たまねぎ/赤ワイン/しょうゆ/  
砂糖/酢/大根/マヨネーズ/練りわさび(お好みで)/クレソン(つけあわせ用)



## 夜食



プレミアム商品を  
よりおいしく!

たくさんのレシピを  
Webで公開中です。





食肉事業紹介

プリマハムの食肉が、  
おいしい理由



### 一貫生産への想いとこだわり

お客さまに、安全・安心で、おいしい食肉を提供したい——プリマハムグループはこうした想いから、一貫生産にこだわっています。豚肉については種豚の開発から育種、肥育、処理、加工、販売までを一貫して行い、特色のあるオリジナルブランドの食肉を生み出し、提供しています。





## 品種改良

### 消費者ニーズに応える豚肉を提供するために 新たな挑戦を始めています

食肉メーカーとしてのプリマハムグループには、消費者の嗜好の多様化や健康ニーズの高まりを踏まえ付加価値の高い豚肉を生み出すこと、また、より病気にかかりにくく生産がしやすいなど、安全性と生産性の両立が求められます。こうした豚肉を実現するには品種改良が不可欠です。

養豚事業を営むグループ会社の太平洋ブリーディング(株)は、これまで養豚先進国であるアメリカのSwine Genetics International 社、カナダのハイライフ社などと協同して品種改良に取り組んできましたが、近年新たな挑戦を始めています。それは、自ら豚を掛けあわせて母豚をつくり交配させて、新しいブランド豚を誕生させようというもの。数年以内の実現を目指しています。



## 獣医師チーム

### 「健康な豚肉」供給のため バイオセキュリティを強化しています

プリマハムグループは現在国内4ヶ所の牧場で豚を育てています。「健康な豚肉」を供給することは食肉メーカーとしての使命であることから、農場内のバイオセキュリティを強化するため、2015年に「獣医師チーム」を発足させました。

現在4名の獣医師が豚の防疫対策や、病気の検査と疾病予防に取り組んでいます。

#### Comment

太平洋ブリーディング(株)

獣医師 柳澤 優子(左)

明瀬 佳那子(右)



私たち獣医師チームの一番大切な役割は、豚が病気にかからないようにすること。そのため、ウィルスの潜伏場所や生存期間も考慮して、牧場に病原体が入り込まないようにルールをつくったり、ワクチンや抗生物質の投与プログラムを考えています。また、赤ちゃん豚のときに病気にかかってしまうと発育が悪くなりますので、免疫力が低下する離乳直後は、空調をはじめ衛生管理に慎重に対処して、すくすく育つようにサポートしています。安全でおいしい豚肉は、豚の健康から——牧場の皆さんとコミュニケーションをとりながら、おいしい豚肉の提供に獣医学の面から貢献していきます。

## 産地パック

### 品質・鮮度の良さ、消費・賞味期限の 延長が評価されています

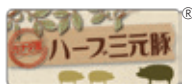
グループ会社の(株)かみふらの工房[北海道]と、西日本ベストパッカー(株)[鹿児島]では、「産地パック」商品として、こだわりのあるグループ牧場豚をその場で真空パックにして出荷しています。品質・鮮度の良さはもちろん、お客さまに消費・賞味期限の延長といったメリットも提供でき、高評価を得ています。



プリマハムの食肉ブランド

# 良いところを掛けあわせたお肉です

## ハーブ三元豚



ハーブ三元豚は、カナダ最大の養豚企業であるハイライフ社と共同開発した、柔らかくてジューシーな豚肉です。日本人の嗜好にあうようランドレース、ラージホワイ、デュロックの3種を掛けあわせ、飼料にはハーブからとれる抽出物を添加しています。



## 鹿児島もち豚



グループ会社である(有)肉質研究牧場で、優良な母豚を生産するところから始まり、肉質は血統とえさに因るところが大きいことから、止め雄にデュロック種を用い、また出荷約60日前からえさには麦類を10%添加するなど、高品質な商品に仕上げています。



## 北の栗牛<sup>しづく うし</sup>



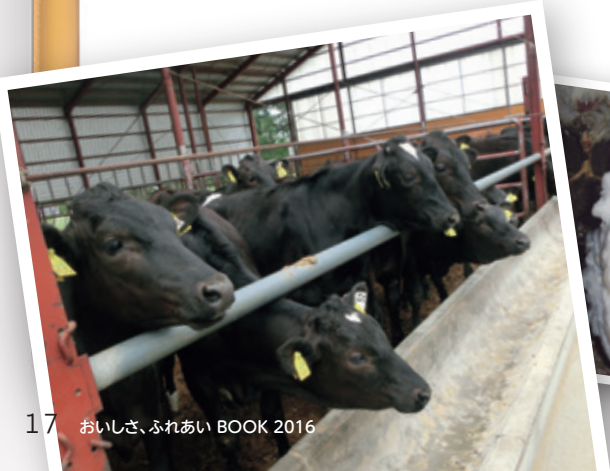
肉質の良い黒毛和種と産肉量の多いホルスタイン種の“いいとこどり”をした牛肉です。北海道の指定生産者「肉牛肥育の会」の牧場で丹精込めて育てられています。



## さつま育ち香潤どり<sup>こうじゆん</sup>



「健康に育った鶏肉はおいしい」をコンセプトに、平飼いの開放鶏舎でのびのびと、抗菌性物質を添加しない飼料で飼育しています。それができるのは、鶏舎の徹底した消毒、毎日の細やかな飼育管理をしているから。みずみずしくおいしい肉質が特長です。



プリマハムの食肉ブランド

## 飼料にこだわったお肉です

### 麦



#### あっさりした味わい

国産豚肉により近い肉質を目指して開発しました。あっさりとした味のなかに「こく」があるアメリカ産の豚肉です。麦を配合したオリジナル飼料で育てることで、脂肪に硬質感が得られ肉の締まりが良いのが特長です。



### オレガノ (ハーブ)



#### 香りも肉質も抜群

「オレガノビーフ」は、ハーブのオレガノを添加したオリジナル飼料で育てたオーストラリア産の牛肉です。牛肉の甘い香りのもととなる熟成香気成分が多く、獣臭の原因となるアルデヒド類が少ないため、風味の良さが自慢。一般的なオーストラリア産牛肉より長い120日間をかけて穀物肥育した高品質牛肉です。



### 米

#### うま味、コク味、甘みに自信

米を配合したオリジナル飼料で育てたタイ産の鶏肉が「米どり」です。肉質は柔らかく、臭みがない、鮮度感あふれる肉色が特長です。また、最大の魅力は、うま味、コク味、甘味が三拍子揃った味の良さであり、こうした優位性は各種理化学検査で実証されています。





# 秋田プリマ食品へ ようこそ!



## 秋田プリマ食品株式会社

所在地 秋田県由利本荘市石脇赤兎1番地  
従業員数 153名(2016年3月現在)  
敷地面積 56,805平方メートル

1961年に秋田県誘致企業第1号として創業して以来、プリマハム(株)秋田工場としてハム・ソーセージの生産を担ってきました。2000年には加工食品の生産に業態を変更し、2002年に秋田プリマ食品(株)に。現在はプリマハムグループの加工食品事業の核拠点として多彩な商品をつくり出しています。

緑豊かな山や日本海にそそぐ川など、自然に恵まれた環境のもと、お客さまに愛される食品をつくり続けてきた秋田プリマ食品(株)。地元食材をいかした商品開発にも取り組んでいます。



プリマハムの  
人気商品をつくり出しています!

### 主力商品・品目

冷凍食品、レトルト品、春巻、チルドハンバーグ、スープ類、トンカツ類、生つくね、ローストビーフ など



製造課  
斎藤 真一郎

製造課  
小澤 加代子



## 社長メッセージ

### 培ってきた“歴史”と、今を支える“若さ”をいかして お客さまから支持される加工食品づくりを続けていきます。

当社は、ハム・ソーセージの生産拠点として長きにわたり培ってきた食肉加工の技術やFSSC 22000の認証取得に代表される衛生管理のノウハウを基盤に、従業員一人ひとりが品質と安全性にこだわった食品づくりを続けています。また近年は、地元出身者を中心とした新卒の採用活動に注力しており、歴史ある会社ながら若さ溢れる会社でもあります。今後も次代を担う従業員の採用・育成に取り組むことで、グループの成長はもちろん、地域の活性化にも寄与していきたいと考えています。



秋田プリマ食品(株)  
代表取締役社長

伊藤 友博

## 秋田の地が育んだ食材の魅力を 広く全国にお届けしています

豊かな自然に恵まれた秋田は、比内地鶏などの食肉はもちろん、きりたんぽや米粉など、地域色豊かな食材の宝庫。これら食材の魅力をいかした商品を地域の方々とともに作り出し、グループのネットワークを通じて日本全国にお届けすることで、地域の活性化に貢献しています。

地元産の食材を使った  
おいしい商品です！



製造課 佐藤 裕美



お肉や野菜の  
旨みが楽しめる  
春巻きです！



製造課 大友 信明

## 春巻生産ラインを進化させ おいしさと効率を 同時に高めています

お客さまに大好評のフライパンで簡単に調理できる春巻。冷却効率を高めて“パリパリした食感”を実現するなど、さらなるおいしさを追求しています。そうした工夫によってお客さまからの需要も拡大しているため、成型機の増加や工程間をつないでライン化するなど生産効率を高めています。

## コミュニケーションをいかした “現場力”で理想の食品づくりを 追求しています

秋田プリマ食品(株)の強みは、部門間の活発なコミュニケーションをいかした“現場力”にあります。新商品に最適な生産設備の導入・開発や生産現場の要望に応える継続的な設備改善など、現場の声をいかした“理想のライン”を実現することで、お客さまに愛される食品をお届けしています。

生産現場の声をもとに  
日々、改善を続けています！



品質管理課 齋藤 鈴子



## 熟練者から若手への 「技能伝承」

長きにわたって生産ラインを支え続けてきたベテラン技術者たち。彼らが培ってきたものづくりの精神や技能を、次代を担う若手たちに受け継いでいます。

### 伝える人たち

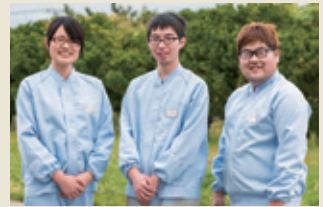
生産技術という仕事は、根気を要する仕事です。なぜなら生産設備には1台1台に特徴があり、その違いや個性をきちんと把握しなければ“最適解”を導き出せないからです。私たちが試行錯誤しながら身につけてきた経験や知識を若い人たちに伝承していくことは、大切な使命だと思っています。真面目で粘り強い秋田の県民性をいかして、当社に伝わる技能はもちろん、お客さまに喜ばれる商品をつくっているという誇りと喜びを、しっかりと受け継いでほしいと思います。



左から、佐藤司郎、正木幸一、小笠原勇、小川真澄

### 受け継ぐ人たち

先輩たちと接するなかで日々痛感させられるのは、知識や経験の差はもちろん、生産現場からの信頼感の差です。現場でトラブルが生じた際にも現場のスタッフが相談を持ちかけるのは常に先輩たちです。私たちも、一日でも早く現場から信頼され、相談される存在にならなくてはなりません。そのためには、先輩たちの教えを待つのではなく、自ら行動し、わからなければ積極的に質問する姿勢が大切だと思っています。これからも、お客さまに喜ばれる商品づくりに向けて、技能を磨き続けたいと思います。



左から、斎藤美郷、佐藤駿、高橋翼



## 地域とともに

秋田の地に根づいて半世紀。地域とともに発展してきた秋田プリマ食品(株)は、2015年に県から「誘致企業永年立地表彰」を受けるなど、地域社会への貢献が高く評価されています。

### B級グルメ (本荘ハムフライ)

由利本荘市が町おこしの一環として展開するB級グルメ「本荘ハムフライ」の生産を全面的に支援しています。



### 本荘水源の 森の 育林活動

毎年、本荘水源の森育成会主催の育林活動にも参加し、ケヤキやブナなどの木々の枝落としや周辺のクリーンアップを実施しています。



### 子吉川レガッタ

30年以上の歴史を持ち、秋の風物詩として定着している市民ボート大会「子吉川レガッタ」に当社従業員が毎年出場しています。

### 地域イベントへの参加

春の「鳥海高原菜の花まつり」や秋の「米まつり」など、四季を通じて開催される地域イベントに積極的に参加しています。



地域の皆さまとの  
“つながり”を大切にしています！







# プリマハムの商品がコンテストで 高い評価を獲得!!

## 伝統あるドイツの「ハムのオリンピック」で 出品した全商品が受賞



ハム・ソーセージの本場ドイツには、3年ごとに食肉業界最大規模の国際見本市(IFFA)と同時開催されるハム・ソーセージコンテストがあります。142年の歴史を誇り、3年に一度しか開催されないことから「ハムのオリンピック」と称されています。120におよぶ項目で審査され、50点満点を獲得すると金賞に輝きます。2016年5月に開催されたこのコンテストにプリマハム(株)は10品を出品し、金賞8品、銀賞2品とすべてが受賞しました。

### COMMENT

#### プリマハム商品はやはり世界品質でした!!

初出品で10品すべてが受賞できたことは、プリマハム(株)の商品が世界品質だと認められた証であり、とてもうれしいです。ドイツでの研修や、ものづくり部と商品企画部の連携が受賞につながったと考えています。一方で、2品が金賞を逃しましたので、原因をしっかりと究明し、次回はより多くの金賞受賞を目指したいと思います。

開発本部 ものづくり部 谷 宏(写真後列、右から3番目)



受賞商品



- ・香薫 あらびきポーク
- ・源流 ロースハム
- ・黒豚 ロースハム
- ・黒豚 ももハム
- ・黒豚 あらびきウイナー
- ・匠の膳 ももハム
- ・匠の膳 焼豚
- ・バラ焼豚



- ・匠の膳 ロースハム
- ・THE マスターズ

## モンドセレクション2016で5商品が 優秀品質最高金賞を受賞

モンドセレクションは、食品の品質向上を目的に1961年に創設された国際食品品評会で「食のノーベル賞」に例えられています。「匠逸品®」ロースハムや「匠伝説®」特選ロースハムなど、プリマハム(株)の5商品が2016年の品評会で優秀品質最高金賞を受賞しました。受賞商品は2016年のお中元ギフト商品として販売し、好評を博しました。



受賞商品

- ・匠逸品 ロースハム400g
- ・匠逸品 ホワイトロースハム400g
- ・匠伝説 特選ロースハム360g
- ・匠伝説 特選ホワイトロースハム360g
- ・匠伝説 特選ホワイトももハム390g

## 惣菜・べんとうグランプリのプレミア部門で 2年連続、金賞を受賞

プリマハムグループの(株)エッセンハウスのお弁当「和牛日本一☆食比べ御膳」が、FABEX2016(業務用食品・食材などの展示会)で金賞を受賞しました。全国和牛能力共進会の内閣総理大臣賞で2連覇中の宮崎牛と長崎和牛を一度に召し上がっていただけます。副菜では、長崎名物のかまぼこと宮崎名物の日向夏が味わえます。





# 小学校での食育授業拡大中!



「食の大切さ」「食の安全性」を子どもたちに伝えるプリマハム(株)の食育活動は2016年で3年目を迎えました。2015年度は出前授業の実施校倍増を目標に、対象エリアをこれまでの東京都、大阪府に加え、千葉市、さいたま市、横浜市、川崎市、仙台市へと拡大。3,300の小学校にFAXで案内したほか、当社Webサイト内に食育申込みページを設けました。その結果、多くの申込みをいただき、出前授業の実施校は1年目の20校から40校に増え、目標を達成しました。また、教材を提供した小学校についても2014年度の11校から34校と約3倍になりました。

2016年度はさらに高い目標を掲げており、全国を対象を広げて出前授業50校、教材提供50校を目指しています。

## 講師役の従業員も増やしています

2015年に講師を務めた従業員は13名で、1年目から3名増加しました。全員が「やってみたい」と立候補した意欲ある従業員たちです。小学校で授業をする前に社内で模擬授業をし、改善点や良かった点を参加者が評価しあって、実際の授業に備えます。

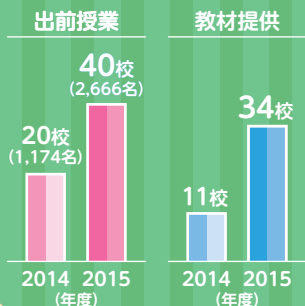
### 新任講師の声(東日本エリア担当)

クイズを通じて子どもたちとコミュニケーションをしたり、当社商品を試食した感想を聞いたりするなど、毎回楽しい時間を過ごしています。当社のWebサイトから出前授業の申込みができますので、ぜひご応募ください!



法務部 鈴木 公栄

## 食育授業の推移



### 新任講師の声(西日本エリア担当)

子どもたちも積極的に参加してくれるので、とてもやりがいを感じています。今後も食に対する興味・関心やプリマハムグループへの愛着を持ってもらえるよう授業の進め方などを工夫していきます!

西日本支社 業務部  
新藤 章智(左)  
梶原 恭平(右)





食べものを無駄にせずに  
おいしく食べてもらいたい



食への関心や興味を深めてもらいたい



## 励みになる声、今後につながる声を たくさんいただいています

出前授業を実施した小学校には、今後の出前授業の糧にするためにアンケートにご協力をいただいています。2015年度は約8割が「とても良い」「良い」という評価をしてくださいました。また、先生方からは「教材の内容が教育的にとっても良かった」「普段、発言の少ない子どももたくさん感想を言っていた」など、子どもたちからは「クイズが楽しかった」「アレルギーのことが勉強になった」などの感想をいただきました。一方で「もう少し難しい内容でもよいのでは?」「商品の魅力や、つくり方、運送方法など、プリマハムならではの内容も知りたかった」など、今後の改善のヒントにもなるご意見もお寄せいただきました。

### 講師代表者の声

私たちの食育活動はこれからも続きます。食育の輪が大きく広がり、実りが多くなるよう、教材を工夫し、講師担当の従業員一人ひとりのスキルを向上させながら、より良い授業を目指していきます!

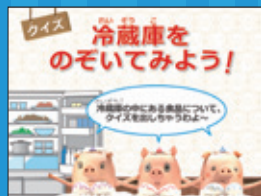


環境管理部 坂井 正行

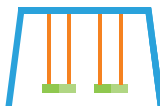
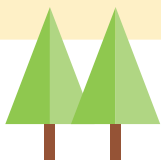
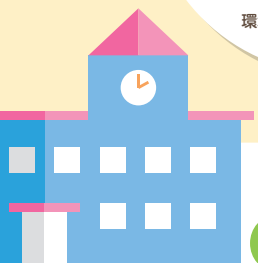
### こんな教材を使っています

「保存食のヒミツ」は、保存食の歴史やつくり方などを通して、食べものを無駄なく大切に食べきる知恵と食べもの大切さを学ぶことができる冊子です。

「冷蔵庫をのぞいてみよう!」は、「冷蔵庫のなかにある食品」がテーマ。食品の保存方法や食品表示の意味などを、クイズ形式にしてみんなで考えながら楽しく学んでいます。



プリマハム 食育 🔍





全国

## お客さまを抽選で東京ディズニーランド® 夜間貸切イベントへご招待

プリマハム(株)では、商品をお買い上げいただいたお客さまを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®・東京ディズニーシー®に抽選でご招待するキャンペーンを実施しています。一昨年と昨年は東京ディズニーシー®で夜間貸切イベントを開催したのに続き、2016年は初めて東京ディズニーランド®で夜間貸切イベントを開催します。また、今年は新たに「香薫の日」である5月9日を記念して同イベントのパスポートが当たる感謝キャンペーンも実施しました。



©Disney

### 東京ディズニーランド®提供施設

### 東京ディズニーシー® 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



ユカタン・ベースキャンプ・グリル

2016年は、東京ディズニーランド®  
での夜間貸切イベントを開催!

東京ディズニーランド®  
貸切プレシャスナイト

2016年10月14日(金)  
19:30~22:30

## 各地でキャンペーンを 実施!

東海

### 「ラグーナテンボス ご招待キャンペーン」



プリマハム(株)は、2015年からラグーナテンボスにおいて人気のあるプールの営業期間中に抽選でプール付ペアチケットが当たるキャンペーンを実施。中部エリアの複数の流通企業とタイアップしました。

九州

### 「プリマハム商品を食べ てハウステンボスへ行こう キャンペーン」

ラグーナテンボスの姉妹施設でオランダの文化が満喫できる人気のテーマパーク、ハウステンボス。2015年秋に1 Day パスポートが当たるキャンペーンを実施しました。



### 「楽天イーグルス観戦& 吉本お笑いフェスティバルご招待!キャンペーン」

東北

プリマハム(株)では、お客さまに喜んでいただけるキャンペーン企画にも取り組んでいます。そのひとつが、お笑いとお笑い観戦がセットになったユニークなご招待キャンペーンです。東北楽天ゴールデンイーグルスのホームスタジアム「Koboスタ宮城」の3塁側外周に新しくできた「イーグルスドーム」で吉本興業の人気芸人たちのお笑いを堪能した後、「Koboスタ宮城」での楽天イーグルス観戦を楽しむことができます。





# 地域との絆を大切にしています



## 納涼祭の開催



### 地域活性化のために各地の工場で納涼祭を開催

全国のプリマハムグループの工場では、地域の方々を招いて納涼祭を開催しています。地元グルメの模擬店を出店したり、地元企業の協力をよる出し物などで今年も盛り上がりました。

## 地域イベントへの参加



### 鹿児島工場の従業員が地元の祭りに参加

鹿児島工場では、地元の祭りに毎年参加。「さのさ祭り」では市中流し(踊り)で約150名の従業員が隊列を組んだほか、「地かえて祭り」ではフランクフルトを出店して好評を得ました。

## 次世代育成支援



### プライムフーズ(株)で高校生が職場体験

地元の高校生7名が、チャーシューの充填や商品の品質を確認する検品などの一連の業務を体験しました。「仕事への責任や、やり甲斐を実感できた」などの感想が寄せられました。

## 植林・森林保全



### タイの2社が mangrove を植樹

プリマハムタイランド社とプリマハムフーズタイランド社がいつしょになって、総勢350名の従業員がタイ東部のラヨーン県バンパーで mangrove を植樹しました。

## 産業界への貢献



### 地元の食生活改善推進員の工場見学を受け入れ

北海道清水町・鹿追町の食生活改善推進員協議会の方々を対象に、製造手順、製造品目の説明をしました。徹底した衛生管理に驚きの声が上がりました。

# 社会貢献



### チャリティウォーク「WFPウォーク・ザ・ワールド2016」に参加

国連WFP協会主催のこのイベントは、世界の子どもの飢餓をなくすためのもの。プリマハム(株)はこの主旨に賛同し、2014年から協賛しています。今回は、横浜と大阪で開催され、計36名が参加しました。

### 「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 あらびきパーク」の売上げの一部を東北被災地へ寄付しました。

### 「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。



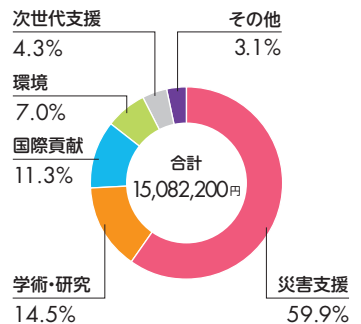
# 寄付・支援を継続しています



### 熊本地震の被災地を支援

プリマハム(株)は熊本地震の被災地を支援するため、関係省庁や自治体、現地流通業者様と連携し、被災地に当社商品のレトルトソーセージ、ドライソーセージなど22,000パックを支援物資としてお届けしました。また、義援金として500万円を提出するとともに、義援金キャンペーンとして「くまモンのソーセージ」1パックにつき15円を義援金として寄付しました。

### 2015年度の寄付実績



## 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)
- 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、ハム・ソーセージ、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)
- 菜陽普瑞食品有限公司(中国)

## 会社概要 (2016年3月末現在)

社名	プリマハム株式会社 Prima Meat Packers, Ltd.	TEL	03-6386-1800(代表)
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	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。



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)
- (株)Global Meat Investment Partners

● 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  
決算期 3月31日  
従業員数 13,634名(臨時従業員を含む)

事業所 営業拠点 6支店 25営業所  
生産拠点 4工場  
グループ会社 35社 連結子会社……………28社  
持分法適用関連会社……7社



## 「社会・環境報告書 2016」のお知らせ

プリマハムグループの社会的責任へのかわりや取り組みの現況について報告している「社会・環境報告書 2016」を当社Webサイトで公開しています。お客さまや株主様、調達先様、従業員、地域社会というステークホルダー別に章立てをするとともに、環境保全に関する活動を詳しく報告しています。

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



# 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**

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。