

おいしさ、ふれあい BOOK 2017

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

左から、中原 美南(関東量販部)、高橋 和也(経理部)、廣嶋 亮(フードサービス事業部)、
征矢 桃奈(食肉事業統轄部)、境 遼太(茨城工場 管理部)、井上 佳奈(広域量販部)

編集にあたって

この「おいしさ、ふれあい BOOK 2017」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 2017」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 P.1

CONTENTS P.2

社長メッセージ P.3

安全・安心で
おいしい商品をお届けする—
この基本姿勢を大切に
持続的な成長を
目指していきます



重点施策への取り組み P.5

「香薫®」15周年 P.7

愛され続けるのには
ワケがある!



健康な食生活を P.9

サポートするために誕生!!

プリマヘルシー



受賞商品 P.11

グループ会社紹介 1 P.12

プリマハムミートファクトリー(株)



グループ会社紹介 2 P.13

プライムデリカ(株)



ハーブ三元豚 P.17

誕生ものがたり



プリマハムの従業員が伝授! P.21

おいしく見える盛りつけ方



キャンペーン P.23

食育活動 P.26

グループ概要 P.27



安全・安心で
おいしい商品をお届けする—
この基本姿勢を大切に
持続的な成長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

おかげさまで好調さを維持し 業績も過去最高を更新しました

この1年も業績はとても好調で、3年連続の増収増益を記録するとともに過去最高を更新し、親会社株主に帰属する当期純利益は初めて100億円を突破しました。加工食品事業では、ハム・ソーセージが売上げを伸ばし、主力の「香薫 あらびきポーク」が前年比140%まで拡大したのに加えて、加工食品も大手コンビニエンスストアで展開する「サラダチキン」が販売計画の130%を上回る大ヒットとなりました。

また、食肉事業では、輸入冷凍牛肉の在庫問題を解消したことで、大幅な増益となりました。

こうした好調さを支えた要因のひとつが、生産性の向上です。2016年6月に稼働を開始した茨城工場の新ウイナープラントでは、最新設備の導入はもちろん、その設備のポテンシャルを稼働直後から引き出せる人員体制を整えた結果、生産能力を従来の1.5倍に高めることができました。

また、プリマハム(株)の4工場で実施している「PI(プリマ・イノベーション)活動」によって、設備の稼働率や作業効率などが前年度に比べて約6%向上す

るという成果をあげたことも増益に貢献しました。PI活動とは各工場の自主的な改善活動のことで、設備効率化を高める改善提案や使わないものを徹底的に現場から取り除く不要物撤去などを立案・実践するものです。この改善内容は各工場を統轄する生産本部でもチェックしており、水平展開によって全社的な成果をあげています。こうしたプリマハムの成果を受けて、2017年4月からはグループ会社の工場にも展開しています。

さらに、食肉事業では2017年4月に、プリマハムのプロセスセンターと食肉の外販・加工会社を経営統合して「プリマハムミートファクトリー(株)」を設立しました。これによって食肉の一次加工から小売り・販売、精肉ギフトの製造・販売までを一貫する体制を整え、業務の効率化を図りました。今後は、この新会社もプリマハムのブランド価値向上に貢献することを期待しています。

「食の安全・安心」の追求をはじめ 「環境負荷低減」など 積極的に取り組んでいます

「安全・安心」は、食品メーカーにとって最も重要なテーマであり、さまざまな活動を推進しています。食肉については国内外の生産加工業者と協力して血統や餌などを徹底管理するとともに、食品安全管理システムの国際規格ISO 22000とFSSC 22000の取得により、安全・安心なオリジナルブランド商品を提供しています。また、原材料の受け入れから、製造、出荷にいたるまでの生産履歴を追跡できるトレーサビリティも構築し、運用しています。さらに、最新の工場ではICカードを使って人や原材料が交差しない区画管理を徹底し、衛生管理を強化しています。

環境面でも、いくつかの成果が出ています。例えば、茨城工場では自然冷媒を用いた冷凍システムやヒートポンプ給湯機、重油を使用しないボイラー

などを導入することで、環境への負荷を低減しています。また、生産性の向上によって、生産設備や空調などの稼動時間を従来よりも抑えることができたため、電力消費を削減することができました。

2017年3月に稼動したプライムデリカ(株)の相模原第二工場でも環境負荷を考慮して発電用に太陽光パネルを設置したほか、照明をLEDに統一しました。さらに、食品残さの削減に向けてエコセンターを新設し、飼料化などの有効活用を推進しています。その結果、食品廃棄物は従来の80%以上の大幅削減を実現しています。

「食の安全・安心」や「食品廃棄物の低減」などは、小学生を対象にした「食育活動」でも話題にしています。現在、この食育活動にも力を入れており、従業員が講師となって全国で出前授業を開催しています。

今後も、お客さまに必要とされる 「なくてはならない会社」を目指します

前述した事業活動やCSRへの取り組みを通じて、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』」となるためには、お客さまはもちろん、販売先様や調達先様、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。

そのために、その活動の主体となる従業員の育成と働きやすい職場づくりを進めています。近年では「働き方改革」が社会の関心を集めていますが、プリマハムグループでもワークライフバランスの充実を図るための労働時間の短縮や出産・育児休暇を取得する女性従業員に対してサポートをする仕組みなどを整えていきます。こうした取り組みが「もっとおいしく、もっと安全・安心な商品をつくる」という風土づくりにつながると考えています。

プリマハムグループはこれからも「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。

生産性の向上

商品の競争力をさらに向上させていくために ソフト・ハードの両面から生産性を高めていきます

プリマハムグループは現在、「2017～2019年度中期経営計画(ローリングプラン)」において、「安全・安心を担保する生産体制の確立」「競争力のある生産能力の拡大」を方針に掲げています。現在の生産性向上への取り組み、そして今後の成長に向けたビジョンなどを生産本部長の佐々木久志が説明します。

PI活動の推進によって毎年10%の生産性向上を目指す

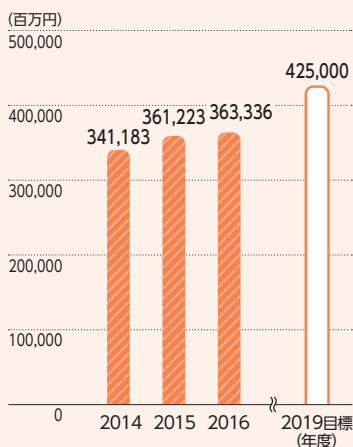
プリマハムグループでは、「ソフト」と「ハード」の両面から生産性の向上に取り組んでいます。

「ソフト」において最優先に取り組んでいるのが、「PI(プリマ・イノベーション)活動」です。PI活動では、現場担当者が1週間で改善できるテーマを選定し、設備の稼働率や作業効率といった対象別の定量指標を掲げて改善に取り組み、週1回の定例会で状況を確認しています。例えば、指標より停止時間が長い装置があれば、原因を追究して改善策を実施し、翌週の定例会で改善状況を報告する…というようにPDCAをしっかりと回すことで、稼働率を高めています。これまでハム・ソーセージを製造する4工場

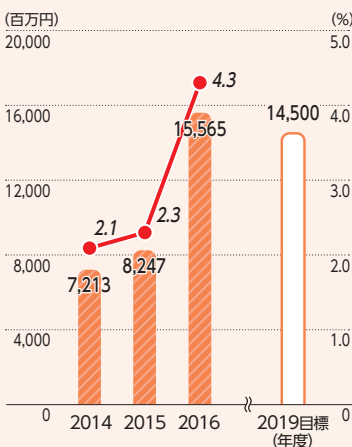
10年間実施し、毎年10%の生産性向上の目標を掲げ、成果をあげてきました。この成果を踏まえて、2017年4月からはグループ会社の加工食品工場にも導入し、さらなる効率化を目指しています。

「ハード」においては、既存設備を安定稼働させることに主眼をおき、保守点検作業を綿密に進めています。また1例として、生産性向上という点では、ロースハムのパッケージを小型化したこともあげられます。これによって一度に包装できるパック数が1.5倍に増え、包装資材コストは25%削減できました。この成果をほかの商品にも広く展開し、コスト競争力と生産性を高めていきたいと考えています。

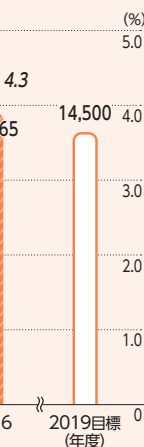
売上高



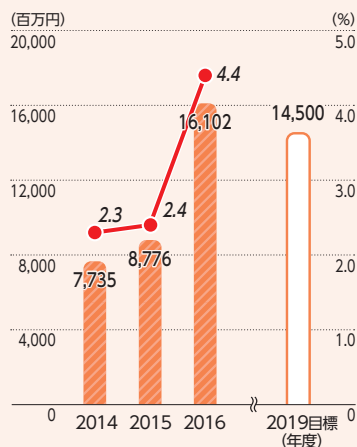
営業利益



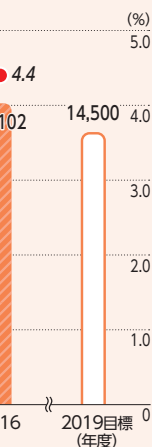
営業利益率

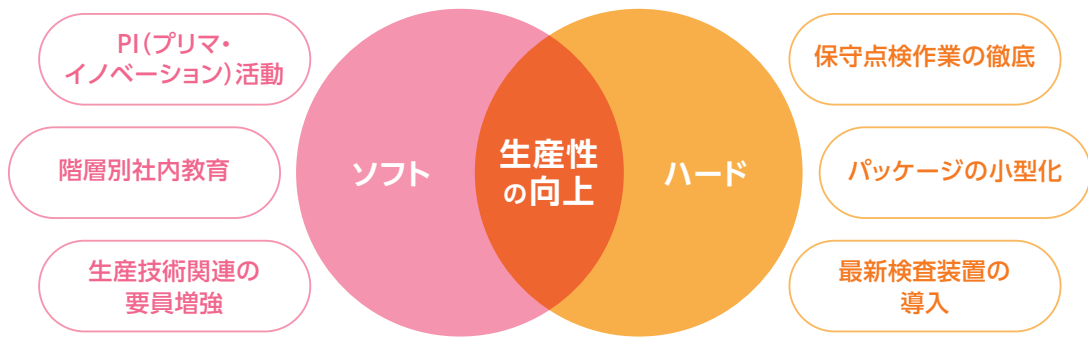


経常利益



経常利益率



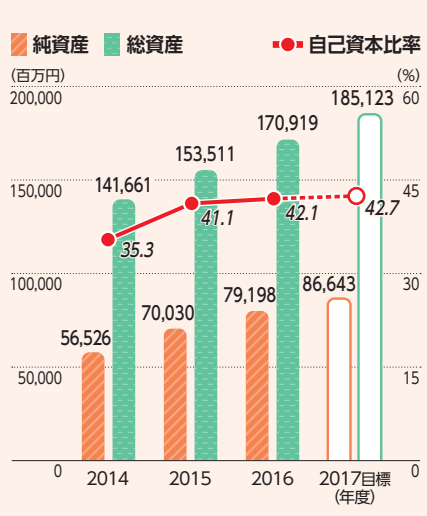
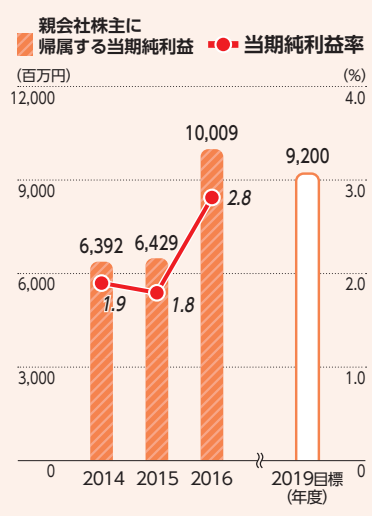


「香薫®」に続くプリマハムを代表する新ブランドの構築に向けて

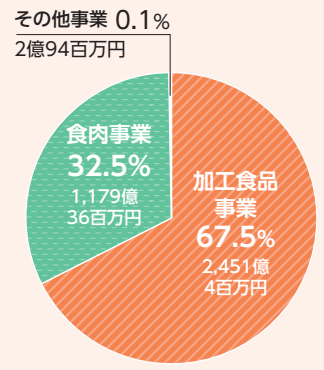
さらに、今後の成長に向けて必要なことは、「香薫」に続く新ブランドの構築だと考えています。そのために生産部門が担うべき役割は、安全・安心を大前提に、さらなるコスト競争力を追求することです。数年後には、関税の引き下げによって海外から数多くの商品が日本に入ってくるはずで。そうしたときに、“おいしさ”と“安全”にプラスして、もうひとつ魅力をつくっておくことが重要だと考えています。実は、建設中の茨城第二工場では、こうした発想を踏まえた設計を進めており、今後の成長に大きく貢献できるものと期待しています。



取締役
生産本部長
佐々木 久志



セグメント別売上構成比 (2016年度)



「香薫」[®] こうくん 15周年

愛され続けるのにはワケがある!



あらびき星人
ソップリン



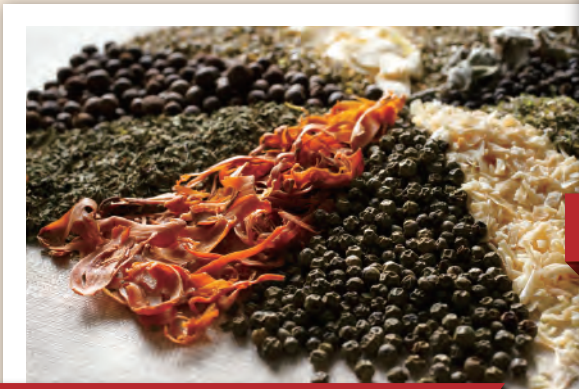
15年間にわたり愛され続ける理由とは…?!
これまでベールに包まれてきたおいしさの秘密に迫ります。



こだわり

1

素材



「香り」の決め手は11種類のスパイス

味わい豊かな香りを演出するため、何百種類ものスパイスから11種類を厳選。独自の「挽きたてスパイス製法」によって挽きたての風味を最大限にいかしています。



まろやかな「薫り」を演出するスモーク材

薫りや色づき、スパイスや肉との相性から選び抜かれたのが、日本人になじみの深い桜のスモーク材です。まろやかな薫りがスパイスの香りと融合し食欲をそそります。

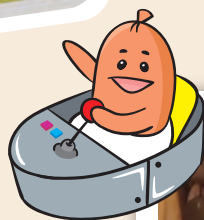


この15年間、お客さまの声や社内評価を受けてスパイスの強さを調整するなどのマイナーチェンジを重ねてきました。「香薫」には「より良いものをお届けしたい」という私たちの思いが込められています。

ものづくり部 西山 彰



こだわり 2 製法



ジューシーな食感を生む独自の製法

赤身と脂肪の絶妙なバランスと肉の挽き方にこだわったあらびきポークを使用することで、ジューシーな食感と肉の旨みを引き出しています。



仕上がりを決めるスモーク工程

スモークは香薫ならではの薫り、色、パリッとした食感を決める重要な工程です。人の手による徹底した温度・湿度管理で香薫の品質をつくり上げています。



私が担当するスモーク工程は乾燥が命。機械任せにせず、一工程ずつ人の手で乾きの状態を確認しています。最高の状態のものを召し上がっていただくための一つひとつの積み重ねが、長く愛される秘訣だと思っています。

茨城工場 製造二部 吉澤 圭祐

お客様の声

“今までめぐりあえなかった感動のおいしさ。ずっと買い続けて応援します。”

“食べたときのパリッとした食感、そのあとのジューシーさがいい。”

“香り高いウインナーをありがとうございます。ご紹介します。夫婦で1日1袋消費しています。”

“スモークチップの薫りが効いている。”

“こんなにコストパフォーマンスがいいウインナーは初めて。友人にもファンが多いです。”

“しっかりとした挽き加減、くどくなく毎日食べても飽きない風味…これはおいしい。”

健康な食生活を
サポートするために
誕生!!

おいしい やさしさ。

プリマヘルシー
Primahealthy

糖質ゼロ ベーコン



糖質ゼロ ロースハム

おいしさそのままに糖質ゼロに仕上げたロースハム。やや厚めのスライスで、サラダやサンドイッチにピッタリです。

肉の旨みをしっかりと引き出した糖質ゼロのベーコン。炒めものやベーコンエッグなどにおすすめです。

おすすめレシピ



ロースハムサンド

お好みの野菜やチーズと
いっしょに食パンに挟む
だけで手軽でおいしい!



サラダチキン スモーク

しっとりとした食感のサラダチキンを
香り豊かに仕上げたスモークタイ
プ。サラダやパンとの相性抜群です。

おすすめレシピ



ヘルシーサラダ

野菜サラダにサラダチ
キンを添えるだけで食
べ応え十分のサラダに。



サラダチキン プレーン

鶏むね肉特有のばさつきを抑えジューシーな食感に仕上げた
サラダチキン。どんなサラダにもよくあうプレーンタイプです。

Q. 「糖質ゼロ」の開発で難しかったのは？

「おいしい」の実現が最大のハードル

ものづくり部 西村 勉



“おいしさはそのまま糖質ゼロにこだわる”というコンセプトのもと開発がスタートしたのが2016年の春。そこに立ちはだかったのが「味つけ」の壁でした。ハムの味つけでは塩分と甘みのバランスが重要で、従来品では通常甘みとして糖質甘味料を使用しています。しかし糖質をゼロにするためにはこれに変わるものを見つけ出す必要がありました。甘みには、先にてくる甘みや後に残る甘みなどさまざまなタイプがあるのですが、糖質甘味料と同様の甘みが出せる素材に行き着くまで官

能評価や試食を繰り返しました。約半年後、試作が30回を超えた頃ようやく皆が納得できる味が完成。「これでいこう!」と決定したときはほんとうにうれしかったですね。

売場に足を運び、苦勞して開発した商品が並んでいるのを見ると、思わず笑みがこぼれます。過去に携わった減塩商品はあまり売れなかったのでリベンジができたような気持ちです(笑)。今後もコンスタントに売上げを伸ばし、「プリマヘルシー」ブランドを健康志向商品の定番にすることが、次の目標です。

Q. 「プリマヘルシー」こだわりのポイントは？

おいしさはそのままなのに健康志向

商品企画部 真鍋 憲司



「減塩」や「糖質オフ」など、消費者の健康志向が高まっている一方、「健康を訴求した商品はおいしくなさそう」と思われがちで、一度食べておいしくなければリピーターはつきません。そこで普段使っているものと変わらないおいしさの商品にすることを目指しました。

パッケージでは、「糖質ゼロ」があまり前面に出過ぎると敬遠されるお客さまもいますし、かといって目立たなければ売場で埋もれてしまうので、売場にマッチしながらも「糖質ゼロ」が目にとまるデザインを追求しました。

何よりも大切な味においては、“従来品と変わらないおいしさの健康志向商品をつくる”との信念のもと試作を重ねました。試行錯誤の日々を乗り越え、先行商品と比べても「おいしい」といえるものが完成したときには「これでいける!」と確信しました。販売が始まり、お店の方から売上げが順調に伸びていると聞いたときには、それまでの苦勞が一気に吹き飛びました。

「プリマヘルシー」は、「プリマハムの健康志向商品」として誕生したブランドです。これからも、さまざまなアイデアを商品化し、ラインアップの充実に励んでいきます。

2017
受賞商品

プリマハムの商品が 高い評価を獲得!!

権威あるドイツのコンテストで

「香薫®」が金賞をダブル受賞!

2016年5月、3年に1度の食肉業界最大の国際見本市(IFFA)がドイツで開催され、同時開催された食肉加工品コンテストで「香薫あらびきポーク」が金賞を受賞しました。

さらに10月には日本で開催されたドイツの農業協会主催の国際品質競技会(DLGコンテスト)でも金賞を獲得。伝統ある2つのコンテストでダブル受賞という栄誉に輝きました。「香薫」のほか、同コンテストでは金賞計27品受賞。この実績と2001年からこれまでの出品の功績に対し、協会から感謝状とメダルが授与されました。

DLGコンテストとは

1887年から開催されている世界で最も歴史のあるコンテスト。毎年、肉製品やハム・ソーセージをはじめさまざまな食品の品質審査を行っています。外観、内観、食感、風味、味の5項目について審査。0～5点で評価され、すべての項目で最高品質の5点を獲得した製品のみが金メダルを授与されます。

2017年のおもな金賞受賞商品

- ★ 香薫 あらびきポーク
- ★ 香薫 プリマゴールド
- ★ 香薫 特選ベーコン
- ★ 香薫 あらびきミニステーキ
- ★ 香薫 あらびきステーキ
- ★ プレミアムマイスター バジル
- ★ プレミアムマイスター チョリソー
- ★ 鹿児島発特選ももハム切り落とし (ほか19商品、計27商品)



Comment

DLGコンテストで香薫シリーズをはじめ計27品が金賞を受賞することができ、また、協会から感謝状とメダルをいただいたことは、プリマハムの技術力が認められた証だと思います。これまで培ってきた技術力をしっかりと受け継ぎ、今後もプリマハムの商品が世界で認められるよう、努力していきます。(ものづくり部 丹治 宏之)



惣菜・べんとうグランプリのプレミア部門で 3年連続金賞受賞の快挙

プリマハムグループの(株)エッセンハウスのお惣菜「宮崎牛重ねカツ シャンピニオンソース添え」が、FABEX(業務用食品・食材などの展示会)で開催された「惣菜・べんとうグランプリ2017」で金賞を受賞しました。

和牛日本一と称される宮崎牛の牛カツを生マッシュルームとしめじのシャンピニオンソースにつけて味わうゴージャスでオシャレな惣菜です。

食肉加工部門を強化!

プリマハム

ミートファクトリーが誕生しました!

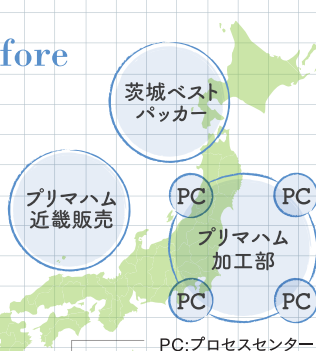


中部プロセスセンター

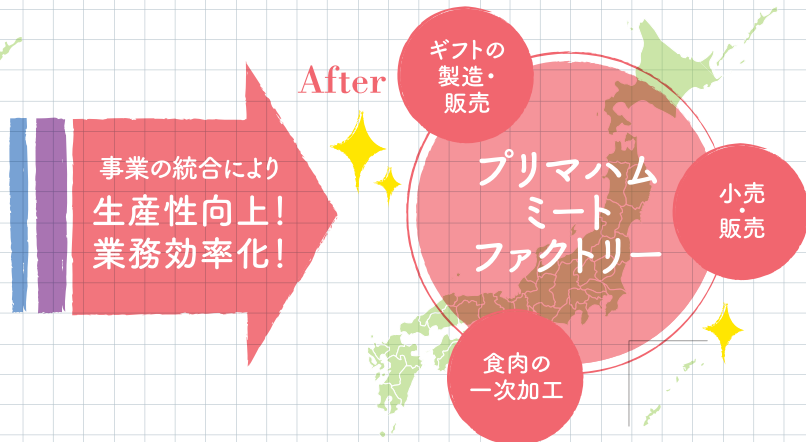
食肉加工事業の業務効率化と生産性向上を目指し、プリマハム(株)営業本部の旧加工部の事業(全国4ヶ所のプロセスセンター)と、プリマハム近畿販売(株)、茨城ベストパッカー(株)の3社・6拠点に分散していた食肉加工の事業を統合しました。プリマハムミートファクトリー(株)では、食肉の一次加工から小売・販売、精肉ギフトの製造・販売までを手がけます。

社名 プリマハムミートファクトリー株式会社
 本社所在地 大阪府大阪市西淀川区竹島2-2-39
 資本金 1億円
 従業員数 497名(2017年4月1日現在)

Before



After



おもな商品



食肉加工の一元管理で、
 お客さまに安全・安心な商品をお届けします。

Comment

新会社として、これまで以上に「安全・安心」を追求した品質管理体制の構築を目指しています。そのなかで品質管理課は、全プロセスセンターでの食品安全管理システムFSSC 22000の取得に取り組んでいます。私たちは新商品開発も担当しており、安全面も、品質面も、お客さまにご満足いただける商品づくりを積極的に進めています。まだまだ一步を踏み出したばかりですが、新会社の全従業員が同じ目標に向かって全力を注いでいます。今後の成長に、ご期待ください。

プリマハムミートファクトリー(株)
 管理部 品質管理課より

唇神 啓克(左上)
 関東プロセスセンター駐在/担当課長

水谷 敦(右上)
 中部プロセスセンター駐在/担当課長

近藤 弓子(左下)
 東北プロセスセンター駐在

肥後 奈穂子(右下)
 関西プロセスセンター駐在



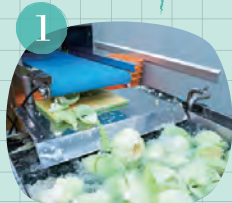
毎日の“おいしい食卓”を彩る プライムデリカ



新工場・相模原第二工場が稼動しました

生産ラインの
一部を紹介します

カット野菜



1 洗浄・スライス

原材料となる野菜の芯を取って洗浄した後、商品規格に応じた大きさに各種野菜をスライスします。



2 選別

野菜をスライスしたら、バックライト式選別装置を使って、異物がないか、傷みがないかを丁寧にチェックします。



3 洗浄

「電解水」の水槽で、スライスした野菜をしっかりと洗浄し、殺菌。塩素を使わないため安全で臭いもありません。



4 包装

洗浄後に脱水したら自動計量装置で計量し、袋づめます。



でき上がり!

相模原
第二工場長
台 貴之

安全性、
作業効率、
環境に
配慮しています

ICカード活用、区画管理を徹底した 衛生管理

食品安全の基本は衛生管理です。新工場では、ICカードを使って「人」の流れを管理。例えば、デザート担当者が惣菜エリアに入ろうとしても入室できないようにしています。また、「もの(原材料)」の流れも商品カテゴリーごとに区分けし、交差汚染を防いでいます。



鮮度を保つ4℃と8℃での 温度管理

一般的なチルド工場の室温は15℃なのに対して、新工場ではカット野菜などの長鮮度商品は4℃、それ以外の商品は8℃に設定。さらに、出荷から配送までも温度変化による品質劣化のない環境を実現しています。



プライムデリカ(株)はコンビニの発展途上期でもあった1986年10月に、大手コンビニ向け惣菜類の製造・販売を目的に誕生しました。以来、コンビニを通して人々の食生活を支え続けています。31年目を迎えた2017年3月、生産能力増強のため、相模原第二工場を新設しました。そのコンセプトは、「安全・安心でおいしい商品のお届けと、良品製造を行うための工場のスマート化」。ここでは新工場の特徴を紹介します。

社名 プライムデリカ株式会社
 本社所在地 〒252-0328
 神奈川県相模原市南区麻溝台一丁目7番1号
 創業 1986年10月1日
 従業員数 社員 525名
 その他 約7,800名(パート・アルバイト)
 (2017年3月末現在)

肉野菜炒め



1 一次加熱

香ばしさを出すために、タマネギ、キャベツ、モヤシ、コマツナ、ニンジン、キクラゲ、肉の7品目を油で炒めます。



2 トッピング

一次加熱後、調味料をまぜて味を整えたらバランスよくトッピングします。



3 二次加熱

じっくり高温で加熱することで味をしみ込ませ、殺菌します。



4 冷却

トンネルフリーザーで一気に10℃以下まで冷却し、おいしさと鮮度を保ちます。



でき上がり!

業界で初めて完全自動 ピッキングシステムを導入



各フロアで生産した商品は低温倉庫に運ばれ、コンビニの店ごとに仕分け(ピッキング)をして出荷します。それを自動化する最新設備として、低温自動倉庫を導入。品質劣化と人の作業負荷の軽減を実現しています。



太陽光発電、LED照明導入、 エコセンターの設置などで環境に配慮



150kWの太陽光発電システムを設置し、照明は完全LED化、人感センサーも導入して省エネ化しています。また、生産工程で発生する食品残さは圧縮・脱水して15%まで減容し、残りは肥料や家畜の飼料に活用されています。



プライムデリカを数字で紹介

コンビニの「食」を通じて、実は身近な存在であるプライムデリカ(株)。
皆さまに会社のことを知っていただけるよう、いろいろな数字を切り口に特徴を紹介します。

5 商品 カテゴリー

プライムデリカの商品カテゴリーは「 Pasta 」
「 サラダ 」 「 惣菜 」 「 調理パン 」 「 スイーツ 」 の5つ。
おもに10℃以下の温度で管理される「チルド
温度帯」の商品を取り扱っています。コンビニの商
品のなかでも、プライムデリカの商品は、独創性と
おいしさで注目を浴びています。

スイーツ

調理パン

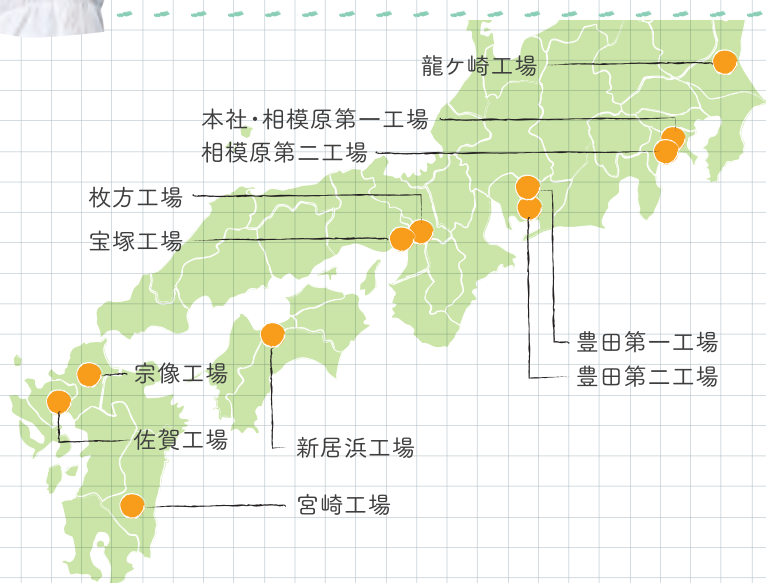
サラダ

今人気のあのサラダも、
あのデザートも、
つくっているんですよ

相模原第二工場
商品開発課
五十嵐 曜子

惣菜

Pasta



11ヶ所の 拠点

関東から九州にかけて11ヶ所に工場を展開し、
365日24時間休むことなく生産しています。安全
でおいしく新鮮な商品約600種類を約13,000ヶ
所のコンビニに毎日お届けしています。

1年間で開発される新商品

420品

プライムデリカには開発部門があり、季節や流行、最新の素材、調理法を取り入れた新商品を日々開発しています。さらに11工場すべてに商品開発課を設置し、地域のお客さまの嗜好や直接のお客さまであるコンビニのニーズに応えるきめ細やかな商品開発も実現しています。



商品開発
ミーティングの様子



新商品の
試作の様子

新工場による雇用創出数

1,000名

プライムデリカが新工場をつくる場合は、その地域に貢献するため、できるだけ近隣から社員、パートタイマー、アルバイトを採用します。2017年3月に稼働した相模原第二工場の雇用は約1,000名となりました。



社長メッセージ

「お客さまに信頼される誠実な企業であること」。これが、当社の基本理念です。私たちの仕事は、従業員の意欲やコミュニケーションの質がそのまま商品の品質、仕事の質につながります。そのため、従業員がいきいきとやり甲斐を持って働ける会社づくりを目指してきました。おかげさまで業績も成長を続けています。商品を食べてくださる方も、お客さまも、調達先様も、従業員も、皆が信頼関係で結ばれ、笑顔になれるよう、これからも前進してまいります。

プライムデリカ(株) 代表取締役社長 齊藤 正義



266名の
「マイスター制度」
認定者

「マイスター制度」は、より専門性の高い技能を修得したパートタイマーを評価する社内制度です。2016年12月の導入以来、2017年6月末までで266名が認定されています。

十数年にわたって、
商品の種類や数量など、
お客さまからの多様なご注文に
間違えることなく応えてきた正確さが
評価されました



相模原第二工場
SMS課
工藤 晴美

日本人の好みを知り尽くした
カナダ生まれの豚肉

ハーブ三元豚

誕生ものがたり

「おいしくて安全なお肉は国産に限る」と思っている人がまだまだ多いよね

どうしてカナダなんだろう？何かヒミツがあるのかな？

一口に「豚肉」といっても、国が変わればその食文化や嗜好によって肉質や味が異なるということをご存じだろうか。これは、日本人の好み追求した「ハーブ三元豚」がカナダで誕生するまでの物語である。



20XX年のある日…

小さいお子さんがいるご家庭ではちょっと高くても国産肉を選んでみたいだわ

商品事業部
大瀧 菜摘

輸入肉でも安心して食べられるといいよね
それなら我々プリマハムが安全でおいしい輸入肉を提供しようじゃないか！

商品事業部
石原 智也



そこで我々はカナダの中央に位置するマニトバ州へ向かった

マニトバ州

Canada



豚肉の自給率が世界一のカナダになら何かヒントがあるかもしれない

現地に行ってみよう

マニトバ州には 養豚に適した環境があった!

良質な穀物が豊富
養豚場の近くに農場があり
新鮮な穀物を与えられる



豊富な水資源
ミネラル豊富な水を
豚の飼育に使える



**飼育に適した
気候**
夏場も涼しく
病原菌や感染症のリスクも低い

—マニトバ州に本社を置くのがHyLife社だった

我々になり日本人を
満足させられる豚肉を
つくることができる

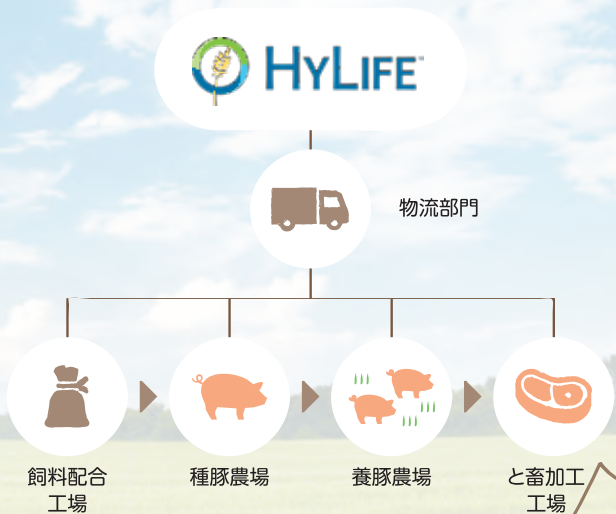
ぜひHyLife社を
見て行ってほしい



HyLife社では、
品種開発、飼料生産・配合、
養豚、加工、流通までの全工程を
自社で一貫して行っているのだ

この体制なら品質管理も
徹底できる…
HyLife社と協力すれば
日本人が満足できるような
豚肉が作れるかもしれない!

HyLife社の自社一貫生産体制



かくして、プリマハムはHyLife社とともに
独自の豚肉をつくることになった

なるほど! すべて一社で
やっているということは
トレーサビリティも
確保できるし安心だわ

しかしあの
**日本人好みの
豚肉の味**はどうやって
生まれたんだろう?



日本人が好むのは

- やわらかい
 - 臭みがない
 - ジューシー
 - 安全・安心
- な豚肉といわれています

そんな豚肉を
つくるため、
私たちは
試行錯誤を
繰り返したのです



日本人の好みを追求した三元豚



ランドレース種
子だくさんで
卓越した母性

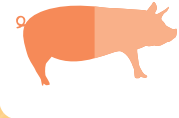


大ヨークシャー種
高い哺育能力&
ジューシーな肉質



デュロック種
日本人好みの
サシの入った肉質

LWまたはWL



そして行き着いたのが
肉質にこだわったこの三元豚!
さらに、豚にストレスがかかると肉質にも
影響するので、豚舎に十分なスペースを
確保したり、短いサイクルで豚を移動させて
清潔な環境を保つなど、豚にストレスを
かけないための環境づくりにもこだわりました



HyLife pork®

ふつうの目を、ステキな日に。

日本向けに開発された
HyLife社の豚肉を
HyLife porkと呼んでいます!

こうして、HyLife社との出会いが
輸入肉の常識を覆すことに
なったのである



これで、国産じゃなくても
おいしくて安全な肉を
提供できるようになる!

—しかし我々はプリマハムオリジナルに
こだわり続けた



たしかに十分おいしいけど、
何か**プリマハムらしさ**が
ほしいわ

**飼料に
こだわってみる**のは
どうかしら…?

3つのハーブがおいしさの決め手

こだわりの飼料



ハーブエキス配合飼料

オレガノ



タイム



シナモン
樹皮



ハーブ三元豚

臭みがない!



飼料はおいしさに大きな影響を与えます
そこで、さっぱりとして甘みのある豚肉に
するために必要な麦をふんだんに使った
こだわりの飼料で育てることにしました

さらに、3種類のハーブから抽出した
エッセンシャルオイルを加えた飼料を
60日間与えることで、
豚肉独特の臭みを抑えられ、
旨みとコクが増した豚肉を
実現したのです!



そうだね!

HyLife社でつくられた
お肉を使った料理を
楽しめるレストランも
あるらしいよ

ハーブ三元豚の
ヒミツを知ったら
食べてみたくな
ったわ



ハイライフポークのおいしさを
体感できるレストラン

HyLife Pork TABLE



所在地 〒150-0033 東京都渋谷区
猿楽町10-1 マンサード代官山2階

TEL 03-6452-5497

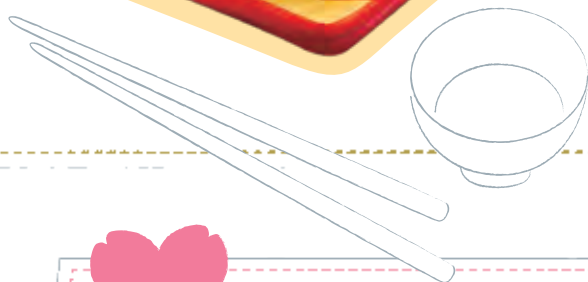
URL <http://hylifepork.com/table/>



\\ プリマハムの従業員が伝授! //

おいしく見える盛りつけ方

毎日の暮らしのなかのさまざまなイベントは、食のちょっとした工夫でもっと楽しくなるものです。特別な食材ではなく、普段お使いの商品で、もっとおいしく、もっと楽しくなる盛りつけ方を、プリマハム(株)の従業員がご紹介します!



レシピはこちら!



ウイナーのおしゃれ太巻き

- 1 すし飯に赤、黄、緑の食材を添えることがポイント!色合いが美しくなります。
- 2 具材をのせる部分のすし飯を少しへこませると、巻くときに安定して具が中心にまとまります。
- 3 そのまま切らずにお召上がりいただいても、3cmくらいに切り、断面を見せて華やかにも!



お花見

ハムとチーズのロールサンド弁当

レシピはこちら!



- 1 ラップにサンドイッチ用食パンを置き、のりスライス→チーズ→ロースハム→マヨネーズ→きゅうり・パプリカの順にのせます。
- 2 きゅうり・パプリカを芯にして巻き、ラップの端をくるりと巻いて留めます。
- 3 うず巻き模様がかわいらしいロールサンドの完成!



関東量販部
小濱 宏彦

フードサービス事業部
松田 有記



ハロウィン

ハンバーグと
かぼちゃピラフの
ハロウィンプレート

レシピは
こちら!



- 1 炊き上がったかぼちゃピラフの上にハンバーグをのせます。
- 2 スライスチーズはコウモリやオバケなどハロウィンらしい形に。
- 3 ベーコン、サラダ、黒オリーブをのせてでき上がり!



レシピは
こちら!

牛肉と根菜の
味噌漬け

- 1 一晩味噌に漬けて焼いた牛肉・野菜をバランスよく器に盛っていきます。
- 2 ベビーリーフなどの添え野菜とお好みでからしを添えます。
- 3 盛りつけて気をつけておきたいのが、お皿の白い部分を残すことです。





LEGOLAND® Japan

© 2017 The LEGO Group.



業界唯一の オフィシャルマーケティングパートナーとして ご招待キャンペーンを実施!

世界中の子どもに人気のあるLEGO®ブロックのテーマパーク「LEGOLAND® Japan」が、2017年4月1日、名古屋市にオープンしました。プリマハム(株)は、食肉加工品カテゴリーで唯一のオフィシャルマーケティングパートナー契約を締結しており、3月に開催された「プレビューデー」をはじめ、6月からは「1DAYパスポート」があたりご招待キャンペーンを実施しました。

現在、プリマハム(株)はパーク内で販売するフード類やカフェテリアタイプのレストランを提供しているほか、

2018年にオープンする「LEGOLAND® Hotel」でもさまざまな食事メニューを提供する予定です。



ご招待キャンペーンの店頭POP





パーク内ではカフェスタイルのレストランも運営

LEGOLAND® Japanの7つのエリアのうちナイト・キングダムエリア内にあるのが、プリマハム(株)が提供しているカフェテリアスタイルのレストラン「ナイト・テーブル・レストラン」です。中世のお城をイメージした店内で香薫ブランドのウインナーやベーコンを使用したオリジナル

メニューなどが楽しめます。

また、そのほかのエリアでもレストランやフードコートを通じて、生ハムサラダやチキンスティック、ハンバーガーなどを提供しており、食を通じて子どもたちの楽しい思い出づくりをお手伝いしています。

LEGOLAND® Japan

食事を通して楽しんでいただけるテーマパーク——その考えに共感して下さったのがプリマハム様でした。これからもパーク内外でコラボしながら、ここでしか味わえないものを開発していきましょう!

LEGOLAND Japan(株) セールス&マーケティング
久家 枝里子 様



PRIMAHAM

LEGOLAND® Japanはオープンしたばかりですから、これからさらに進化していきます。今後も、パートナー企業として連携しながら、もっと楽しい空間にしていきたいと思います。ぜひ、ご期待ください!

営業統轄部
柏原 誠



東京ディズニーリゾート®

お客さまを抽選で
東京ディズニーランド®
夜間完全貸切イベントへご招待

プリマハム(株)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®に抽選でご招待するキャンペーンを実施しています。昨年の貸切プレシャスナイトが大好評だったため、2017年も通常営業終了後の東京ディズニーランド®を完全貸切します!また、LINEでは今年も「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あたる感謝キャンペーンを実施しました。



2017年も東京ディズニーランド®で夜間完全貸切イベントを開催!
東京ディズニーランド®完全貸切プレシャスナイト
2017年10月6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



ご招待キャンペーン
販促ツール

吉本興業

「よしもとお笑い貸切ライブ」
へのご招待キャンペーンを実施

プリマハム(株)は、2016年6月に群馬県、2017年3月に長野県にて開催した「よしもとお笑い貸切ライブ」へのご招待キャンペーンを実施しました。地元の方からも好評で、今後も継続するとともに、エリアを拡大していく計画です。

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おいて、吉本興業の人気芸人たちのお笑いイベントを楽しんだ後、楽天イーグルスの試合を観戦できるというユニークなご招待キャンペーンも実施しました。

小学校で 食育授業を 実施しています

「食の大切さ」
「食の安全性」
を伝える

2014年度に開始した食育の出前授業も2016年度には累計で89校・190回・5,680名となりました。対象エリアと講師人数も毎年拡充しています。授業の様子が小学校のホームページで紹介されたり、出前授業を口コミで紹介して下さる先生方もいて、新規実施校も少しずつ増えているほか、レポート申し込みもいただいています。「食への関心や興味を深めてもらいたい」「食べものを無駄にせずにおいしく食べてもらいたい」という気持ちを持って、今後も継続していきたいと考えています。

食育授業の推移

	2014	2015	2016
学校訪問数(回)	20	40	29
授業実施数(回)	41	88	61
受講生徒数(名)	1,182	2,666	1,832

実施エリア拡大中!

東京都、大阪府、千葉市、さいたま市、横浜市、川崎市、仙台市、茨城県南、名古屋市、香川県、福岡市

出前授業プログラム

冷蔵庫をのぞいてみようの流れ



講師がパワーポイントスライドを使いながら、食に関するクイズを出題します。班ごとに話しあいながら答えを選び、その理由を考えて発表します。



正解が発表され、なぜそうなのかをキャラクターが解説。講師が正解とその理由を丁寧に説明します。



授業の内容を自分で振り返りながらみんなでハムやソーセージの試食をします。

授業の感想を紹介します

子どもたちより



賞味期限、保存方法の表示など、今日教えてもらったことを家に帰って確認し、家族に伝えたいと思います。

子どもたちの楽しそうに学習する姿が見られ、内容も生活と結びついており、とてもステキな授業でした!



教材提供も行っています

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おいしく食べきる知恵と食べものの大切さを学べる教材です。

「保存食のヒミツ」



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。



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。



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開発・販売
マイクロミニチュレーション関連機器の開発、製造・販売など

会社概要 (2017年4月1日現在)

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

79億8百万円

決算期

3月31日

従業員数

13,112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：34社
連結子会社：27社
持分法適用関連会社：7社

加工食品事業の連結グループ会社

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)
- 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)
- 熊本プリマ(株)
- (株)プライムベーカーリー

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

- (株)エッセンハウス
- 東栄フーズ(株)

食肉事業の連結グループ会社

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
- 西日本ベストパッカー(株)
- 莱陽普瑞食品有限公司(中国)

食肉の加工・小売事業

- プリマハムミートファクトリー(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

その他事業の連結グループ会社


- 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 ○○○ 持分法適用関連会社

「社会・環境報告書 2017」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 2017」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。