



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

お肉のおいしさと栄養を食卓へ

さまざまな世帯や生活スタイル 嗜好に応える商品を開発

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

近年は、高齢化や共働き世帯の増加、個食化などを受けて1回で使い切れる量をパックした商品のほか、フライ

パンで焼くだけのキット品や調理時間を短縮できる商品、お客さまの声をもとに量・味を改良した商品など、さまざまな世帯や生活スタイル、嗜好の変化に応える、おいしく便利で使いやすい商品の開発を進めています。

また、子育てが忙しい、重い荷物が持てないなど、さまざまな理由でお店に行けないお客さま向けにネット販売も行っており、特にギフト用商品を自宅用にお買上げいただくケースが増えています。

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

商品パッケージにもさまざまな工夫を

プリマハムグループは、新商品の発売や商品リニューアルにあわせて商品パッケージの改良をしています。

商品を開封した後に、ふたたびピタッとくっつき保管に便利なパッケージ「フタピタ」も、そのひとつです。「单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。

また、安全性や開けやすさ、わかりやすさなどに配慮したパッケージも次々と開発しています。

国産豚肉を使用した
ぜいたくな味わい

おいしい、やさしさ
糖質ゼロ

お弁当にも便利

ジッパーを使用

話題の商品

フライパンで
簡単調理

羊腸使用で
パリッとおいしく!

「フタピタ®」シリーズ
(特許取得済み)

業界初!
点字ラベル

香薫 プリマゴールド

プリマヘルシー糖質ゼロ

骨なしフライドチキン
コロチキン

香薫 あらびきポーク
大袋

味わい造り
あらびきフランク

サラダチキンシリーズ

絶品点心
シリーズ

香りの物語
シリーズ

切り落とし特選ももハム

ローズハム

海外メーカーの美味しい商品を 日本の皆さまにもお届け

アメリカのソーセージメーカー「ジョンソンヴィル社」が持つ高い品質と独自のおいしさを日本の皆さまにも味わっていただくために、プリマハム(株)は2010年からジョンソンヴィル社と提携しています。現在、スーパーマーケットだけでなく、野球場や映画館などでも販売しており、販売開始から売上げも約4倍となりました。

ハム・ソーセージ市場において数少ない海外ブランドの成功例として、今後も積極的に販売チャネルを拡大していきます。



ジョンソンヴィル社の商品例



“安全・安心・おいしさ”を 一貫生産(インテグレーション)で実現

プリマハムグループ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、国内産オリジナルポークを生み出しています。

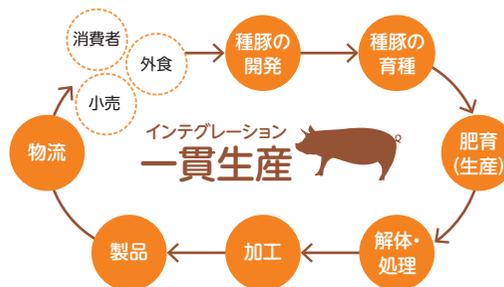
特に品種改良では、太平洋ブリーディング(株)が養豚先進国であるアメリカのSwine Genetics International社、カナダのハイライフ社などと協同して、各牧場に最適

な種豚を開発しています。

また2016年度から、太平洋ブリーディング(株)内に2015年度に発足した「獣医師チーム」の獣医師4名が、国内インテグレーションの要である各牧場の豚の病気の診断・予防や防疫対策に取り組んでいます。

そのほか、海外から豚肉を輸入する場合も現地で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。

プリマハムグループのインテグレーション



プリマハムの食肉ブランド

お客さまに安全・安心で、おいしい食肉を提供したいという想いから、プリマハムグループは肉質の良い血統を掛けあわせた食肉や飼料にこだわった食肉など、高品質な食肉ブランドを生み出しています。

<鹿児島産黒豚>

鹿児島産黒豚の品種「パークシャー種」は、食べたときの歯切れが良く、やわらかで、脂肪の溶ける温度が高いので脂がベトつかず、さっぱりとしています。



<和縁®牛>

500日以上穀物肥育を行い、27ヶ月以上じっくりと育てた米国産牛肉です。国産交雑牛のような脂肪交雑が特長です。



<米どり>

米を配合したオリジナル飼料で育てたタイ産の鶏肉。肉質はやわらかく、臭みがない、鮮度感溢れる肉質が特長です。



幅広いチャネルで 業務用商品の付加価値向上を推進

プリマハムグループでは、生肉の加工場の全国体制を整備したチルド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お肉の加工品を365日配送で提供しています。2016年度は、お得意様の「使い勝手の良さ」「調理工程の簡素化」を考慮した商品提案を心掛けました。

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)は、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・配布。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、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。2016年度版では、販売カテゴリーを拡大するために、ベーカリー部門への提案商品を新たに追加しました。

食品安全への取り組み

フードチェーン全体で 一貫した食品管理体制を構築

プリマハムグループでは、お客さまに安全・安心な商品をお届けするために、食品安全管理システムの国際規格であるISO 22000を取り入れるとともに、食品安全方針のもと商品企画・開発から調達、製造、物流までのフードチェーン全体で一貫した管理体制を構築し、運用しています。

2016年度は、FSSC 22000の拡大に取り組み、茨城工場のウインナープラント、(株)かみふらの工房、関東プロセスセンター、東北プロセスセンターで認証取得しました。さ

食品安全マネジメントシステムの認証取得状況(2017年4月現在)

● FSSC 22000

事業所	所在地
北海道工場*	北海道上川郡清水町
茨城工場(ウインナープラント)*	茨城県土浦市
三重工場*	三重県伊賀市
鹿児島工場*	鹿児島県いちぎ串木野市
プリマハムミートファクトリー(株) 東北プロセスセンター	宮城県仙台市
プリマハムミートファクトリー(株) 関東プロセスセンター	神奈川県川崎市
プリマハムミートファクトリー(株) 関西プロセスセンター	大阪府大阪市
(株)かみふらの工房	北海道空知郡上富良野町
秋田プリマ食品(株)	秋田県由利本荘市
西日本ベストパッカー(株)	鹿児島県いちぎ串木野市
プリマハムタイランド社	タイ・プラチンプリ県

* プリマハム(株)の事業所

らに、茨城工場の新ウインナープラントでは、新しい国際標準に適合した食品安全マネジメント規格JFS-E-Cの認証をハム・ソーセージ業界で初めて取得しました。

海外の生産拠点では、2017年2月にプリマハムフーズタイランド社が、チルドミートボール、チルドハンバーグの製造で海外初となるJAS認定を取得しました。これによってタイの2工場がJAS認定工場となりました。

品質を段階ごとに徹底管理

<商品企画・開発>

お客さまのニーズやお取引先様の要望を商品開発に反映させるため、試作を重ねるとともに、工場や検査機関でアレルギー物質や微生物などの安全面を確認・点検。また、

● JFS-E-C

事業所	所在地
茨城工場(ウインナープラント)*	茨城県土浦市

* プリマハム(株)の事業所

● ISO 22000

事業所	所在地
茨城工場*	茨城県土浦市
本社*	東京都品川区
熊本プリマ(株)	熊本県菊池市
プライムフーズ(株)	群馬県前橋市
プリマ食品(株)	埼玉県比企郡吉見町
四国フーズ(株)	香川県丸亀市
プリマルーケ(株)	長崎県雲仙市
プリマハムフーズタイランド社	タイ・サムットプラカーン県

* プリマハム(株)の事業所

商品表示の法令への適合や商品の規格内容に問題がないかを審査・承認します。

<調達>

調達先様から納入された原材料や商品について、微生物、残留農薬、動物用医薬品、アレルギー物質などの状況と安全性を確認・点検。また、商品の調達先様に当社の品質管理の考え方を理解していただくための説明会を定期的に実施するとともに、工場を訪問して独自に作成したチェック表に基づいて品質管理の状況を点検しています。

<製造>

アレルギー物質や異物混入を防止するため、調味料の計量・混合作業は、使用する調合室や器具を明確に区分し、設備の洗浄と衛生管理についても徹底。また、細菌検査や理化学検査(成分検査など)を実施して品質基準に適合しているかを確認するとともに、でき上がった商品の色あい、味、香り、弾力などを専任者が調理し、実際に食べて確認しています。

<物流>

物流センターでの保管、トラックでの輸送、お取引先様への納品までの全物流工程を通じて、温度管理を徹底しています。また、出荷・配送の記録をとって、万一問題が発生した場合にもトレーサが確認できる体制を整備しています。

食品安全に関する内部監査を実施

プリマハムグループの工場を対象に、食品関連の法令をもとにした自社基準への適合性を確認しています。2016年度は、新たに監査対象を3事業所拡大し、グループ全体の管理状態の改善を強化しています。

また、ISO 22000認証を取得している事業所については、自社基準への適合性に加え、ISO 22000要求事項への適合性および有効性についても確認し、継続的な改善を図っています。2016年度は、全社共通のカテゴリーを設け、点数により評価を実施し、各事業所の管理レベルを見える化しました。

なお、内部監査員の育成は従業員への食品安全教育の一環と考え、毎年増員しています。近年は品質保証本部や各事業所の従業員から選出しており、2017年5月現在、プリマハムグループ全体で124名が監査員の資格を有しています。



内部監査の様子

衛生的な湿度コントロールによって “結露ゼロ”を実現

茨城工場の新ウイナープラントでは、プラント内の湿度を50%に保つドライ化の技術を導入し、汚染やカビの原因となる結露を防止する衛生的な湿度コントロールを追求しています。これによって“結露ゼロ”を実現し、カビの撲滅にも成果をあげています。この結果を受けて、同工場にて新設予定の第2プラントにもドライ化技術を導入する計画です。

遺伝子レベルの解析に基づく 汚染対策を追求

工場で汚染が発生した場合には、その原因と汚染が生じた箇所を迅速かつ正確に特定することが重要です。プリマハム(株)では、基礎研究所と品質保証本部が連携して2015年11月から遺伝子レベルの解析に基づいた汚染源特定の研究を進めています。さらに、製品の保管中に増殖する菌を詳細に調査するために2016年10月から岡山大学と共同研究を開始しています。

トレーサビリティシステムを構築

原材料の受け入れから製造、出荷にいたるまでの各種データを記録して、万が一のときも生産履歴(使用原材料、添加物、包装資材など)を追跡できる仕組みを構築し、年2回の演習を実施しています。演習では、各部署に対してある商品の賞味期限を指定し、その商品の生産履歴が正確にトレースできるかどうかを確認しています。

従業員一人ひとりに 食品安全教育を徹底

食品の安全性を確保するためには、従業員一人ひとりが食品安全を意識し、それぞれの作業で自分の職務を遂行することが重要です。プリマハムグループでは、定期的に従業員教育を実施して意識の向上を図るとともに、重要なポイントを理解しやすいように「職務マニュアル」には写真を多く掲載しています。



食品安全教育風景



食品安全方針

<http://www.primaham.co.jp/quality/policy.html>

食物アレルギーへの対応

調達・開発・製造の各段階で 厳しくチェック

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



設備の洗浄

商品パッケージにもわかりやすく表示

商品パッケージの原材料名欄に食品表示法によって表示が義務づけられている特定原材料7品目と、表示が推奨されている20品目をアレルギー物質として表示しています。また、お客さまが確認しやすいようにパッケージに一覧にしてわかりやすく表示しているほか、当社Webサイトやお客さま相談室でも情報を提供しています。

パッケージ 表面

◆アレルギー物質7品目を記載しています。
左記のアレルギー物質を含む原材料を使用しています。



パッケージ 裏面

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

下記のアレルギー物質を含む原材料を使用しています。			
卵	乳	大豆	豚肉
※アレルギー物質の由来は原材料毎に表示しています。			

自社開発の検査キットを社外にも販売

プリマハム(株)は、食物アレルギーを検査するために開発したキットを自社内で使用するだけでなく、「アレルギーアイ®」としてほかの食品メーカーや検査機関などに販売しています。このキットには、消費者庁のガイドラインに準拠した「ELISAキット」と、簡易検査用の「イムノクロマトキット」があります。

この検査キットにはモノクローナル抗体という特殊な抗体を使用しており、検査精度が高いことが特長です。

食物アレルギーの含有量を測定する 「アレルギーアイ® ELISA II」

食品表示法によって表示が義務づけられている「卵」「乳」「小麦」「そば」「落花生」について、食品中にどのくらいの量が含まれているかを検査することができます。また、消費者庁のガイドラインに準拠しており、高感度の定量検査が可能です。



アレルギーアイ®ELISA II



アレルギーアイ®イムノクロマト



アレルギーアイ®クイック

食物アレルギーの有無を特定する 「アレルギーアイ® イムノクロマト」

特別な装置を必要とせず、短時間かつ低コストで検査が行えます。表示義務がある「卵」「乳」「小麦」「そば」「落花生」「甲殻類」、表示が推奨されている「大豆」「ごま」の有無を目で見て検査できます。

ふき取り検査・すすぎ水の検査専用の 「アレルギーアイ® クイック」

食品製造ラインでのアレルギーの残留検査をより簡便・迅速に検査したいとのユーザーの要望を受けて開発したキットです。洗浄後の製造ラインのなかからアレルギーの残留が懸念される箇所を綿棒でふき取り、綿棒についたアレルギーを溶かした溶液に検査スティックをつけるだけで、10分後にアレルギーの有無を目視で確認できます。

2016年11月から「卵」「牛乳」「小麦」を発売し、2017年5月には「そば」「甲殻類」を追加発売しました。

お客さまとのコミュニケーション

お問い合わせやご意見・ご要望を 「お客様相談室」で受け付け

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

2016年度のお問い合わせ件数は9,909件で、おもな内容としては、賞味期限や安全性、調理方法、キャンペーンなどについてでした。また、そのほかにも「おいしくて、毎日食べている」「真空パック包装が開けやすい」「商品パックに点字表記がされていて感動した」などのお褒めの言葉もいただきました。

全国各地でキャンペーンを実施

業界唯一のオフィシャルパートナーとして 「LEGOLAND® Japan」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、名古屋屋にオープンしました。

プリマハム(株)は、LEGOLAND® Japan(株)と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、パーク内で販売するフード類の提供のほか、カフェテリアタイプのレストラン「ナイト・テーブル・レストラン」を提供しています。さらに2018年にオープンする「LEGOLAND® Hotel」でもさまざまなお食事メ

ニューを提供する予定で、食を通じて楽しい思い出づくりを全面的にお手伝いしています。

オープンに先立って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」があたるご招待キャンペーンを実施しました。



ご招待キャンペーンの店頭POP



「ナイト・テーブル・レストラン」外観

「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月に群馬県で、2017年3月に長野県で開催された「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、地元の方からも好評でした。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。



ご招待キャンペーン販促ツール

東京ディズニーランド®の プライベートパーティーを開催

プリマハム(株)がオフィシャルスポンサーを務める東京ディズニーランド®のレストラン「ザ・ダイヤモンドホースシュー」のプライベートパーティーを毎年実施しています。これは商品をお買い上げいただいたお客さまを抽選でご招待し、お食事やショーを楽しんでいただくというものです。

2016年10月には、東京ディズニーランド®の貸切イベント「プレシャスナイト」を開催し、11,000名様をご招待しました。夜間を完全貸切にしたイベントはお客さまからも好評で、2017年度も東京ディズニーランド®で完全貸切を実施する予定です。



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



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

©Disney

小売店様・流通事業者様の パートナーとして

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



香薫の季節POP

売り場の提案力を競い合う 「ディスプレイコンテスト」を開催

プリマハムグループでは、お客さまに喜んでいただける売り場づくりをお手伝いするために、小売店様や流通事業者様に催事ケースなどの飾りつけを提案しています。

そうした取り組みの一環として、2015年から営業担当者を対象とした社内「ディスプレイコンテスト」を開始しました。これは実際に小売店様や流通事業者様に採用されたディスプレイの画像で応募し、そのなかからすぐれたディ

スプレイを表彰するというものです。

2016年度は「ハロウィンディスプレイコンテスト」を開催し、189名の応募のなかから計23名が表彰されました。



表彰されたディスプレイ

WebサイトやSNSを使った情報発信

プリマハムグループは、当社のWebサイトやLINEなどのSNSを通じて、お客さまに役立つ情報を発信しています。

Webサイト内に設けた「ミートスタジオ®」では、当社の商品を使ったレシピを季節・イベントごとに紹介する「プリマの美味しいレシピ」を掲載しています。また、知っているようで意外と知らないお肉の特長を管理栄養士が紹介する「肉の栄養学」、調理器具の賢い使い方や素材の調理方法などを紹介する「料理の基礎知識」など豊富なコンテンツ



Webサイト



LINE公式アカウント

があります。ミートスタジオに登録(無料)された方にはお得な情報を掲載したメールマガジンも発行しています。

また、LINEでは商品やレシピ、キャンペーンのほか、カジュアルコンテンツやマンガなどを掲載しています。

“友だち”が1,000万人を超えるLINEの公式アカウント

SNSを活用し、当社ファンを広げるために、2015年5月にLINEの公式アカウントを開設しました。発信する情報は、商品やレシピ、キャンペーン情報などからカジュアルコンテンツ、マンガなど、幅広いユーザーに楽しんでいただける内容になっています。なかでも、ユーザーに人気なのがオリジナルキャラクター「あらびき星人ソップリン」の無料スタンプ※で、2015年5月の開設から現在までで友だち数は1,000万人を超えています。

※スタンプには配信期間が設定されていますのでご注意ください。



あらびき星人ソップリン

プリマハムの
LINE ID

商品に関連する情報の開示

プリマハムグループは、商品のリコールなどお客さまに広くお伝えすべき情報は、さまざまな媒体を用いて社会へ公表しています。

また、問題の解決にあたっては、迅速な原因の究明と再発防止を行っています。