

 Nippon Food



人輝く、食の未来

「食」を通して、皆さまに
おいしさの感動と健康の喜びをお届けしたい。
幸せな生活に貢献したい。これが私たちの願いです。

私たちは食品を提供する企業であるからこそ、
まず安全で安心な食品を提供しなければなりません。
特に食肉に関しては、目まぐるしいスピードで
お客さまのニーズは多種多様化してきています。
そのニーズを満たし続けるためには
常にお客さまの声に耳を傾けることが基本であると考えています。

ニッポンハムグループが構築した、
畜産物の生産・飼育から処理、加工、物流、販売までをグループで
一貫して行うパーティカル・インテグレーションシステムのなかで、
私たちニッポンフードは「販売」を担っています。

ニッポンハムグループの食肉販売の中核をなす企業として、
全従業員が「人輝く、食の未来」を築いていくという
プライドをもち「食べる喜び」をお届けしていきます。

ニッポンハムグループが共有する理念

企業理念

1. わが社は、「食べる喜び」を基本のテーマとし、時代を画する文化を創造し、社会に貢献する。
2. わが社は、従業員が真の幸せと生き甲斐を求める場として存在する。

経営理念

1. 高邁^{こうまい}な理想をかかげ、その実現への不退転の意志をもって行動する。
2. 人に学び、人を育て、人によって育てられる。
3. 時代の要請に応じて時代をつくる。
4. 品質・サービスを通して、縁を拡げ、縁あるすべての人々に対する責任を果たす。
5. 高度に機能的な有機体をめざす。

グループブランドステートメント

「人輝く、食の未来」

グループブランドの約束

おいしさの感動と健康の喜びを
世界の人々と分かち合いたい

私たちは生命の恵み^{いのち}を大切にして、品質に妥協することなく
「食べる喜び」を心を込めて提供する

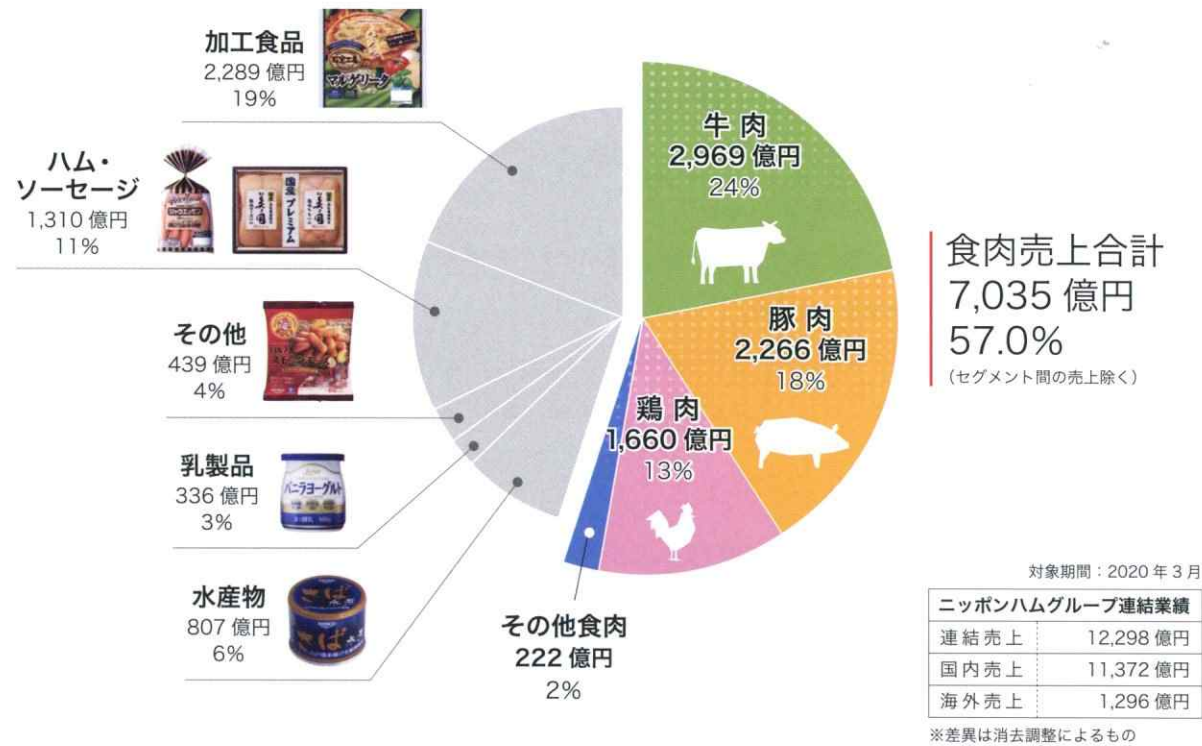
そして、時代に先駆け食の新たな可能性を切り拓き
楽しく健やかなくらしに貢献する

ニッポンハムグループの規模

世界で一番の「食べる喜び」をお届けする会社へ。
ハム・ソーセージの製造からはじまった私たちニッポンハムグループの事業は今では、食肉をはじめ、加工食品、水産物、乳製品、天然調味料、健康食品など、食に関するあらゆる分野へと広がっています。

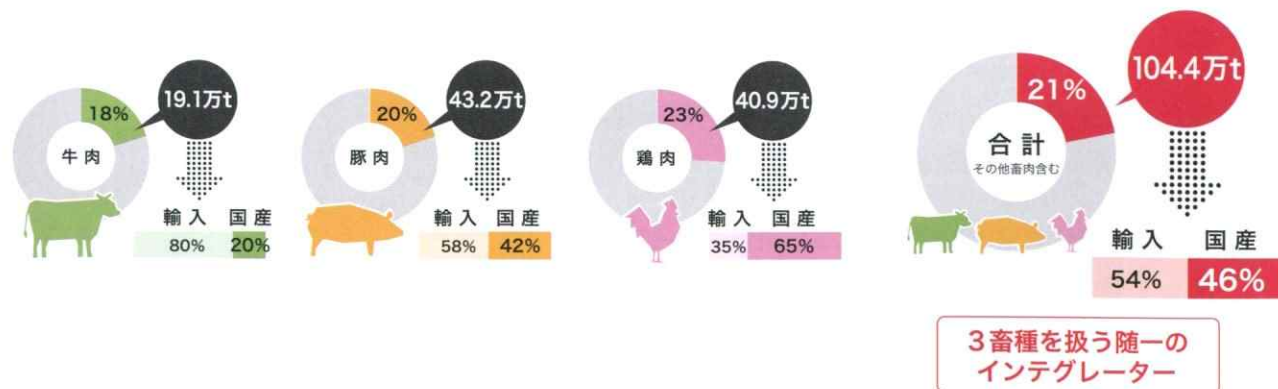
ニッポンハムグループ商品カテゴリー別売上高

年間売り上げの半分以上を占める食肉は、ニッポンハムグループを代表する事業になっています。



日本国内における食肉(国産・輸入)の販売量シェア

ニッポンハムグループは自社生産品と社外調達品を合わせて、日本国内の食肉販売量のシェア約21%を占めています。



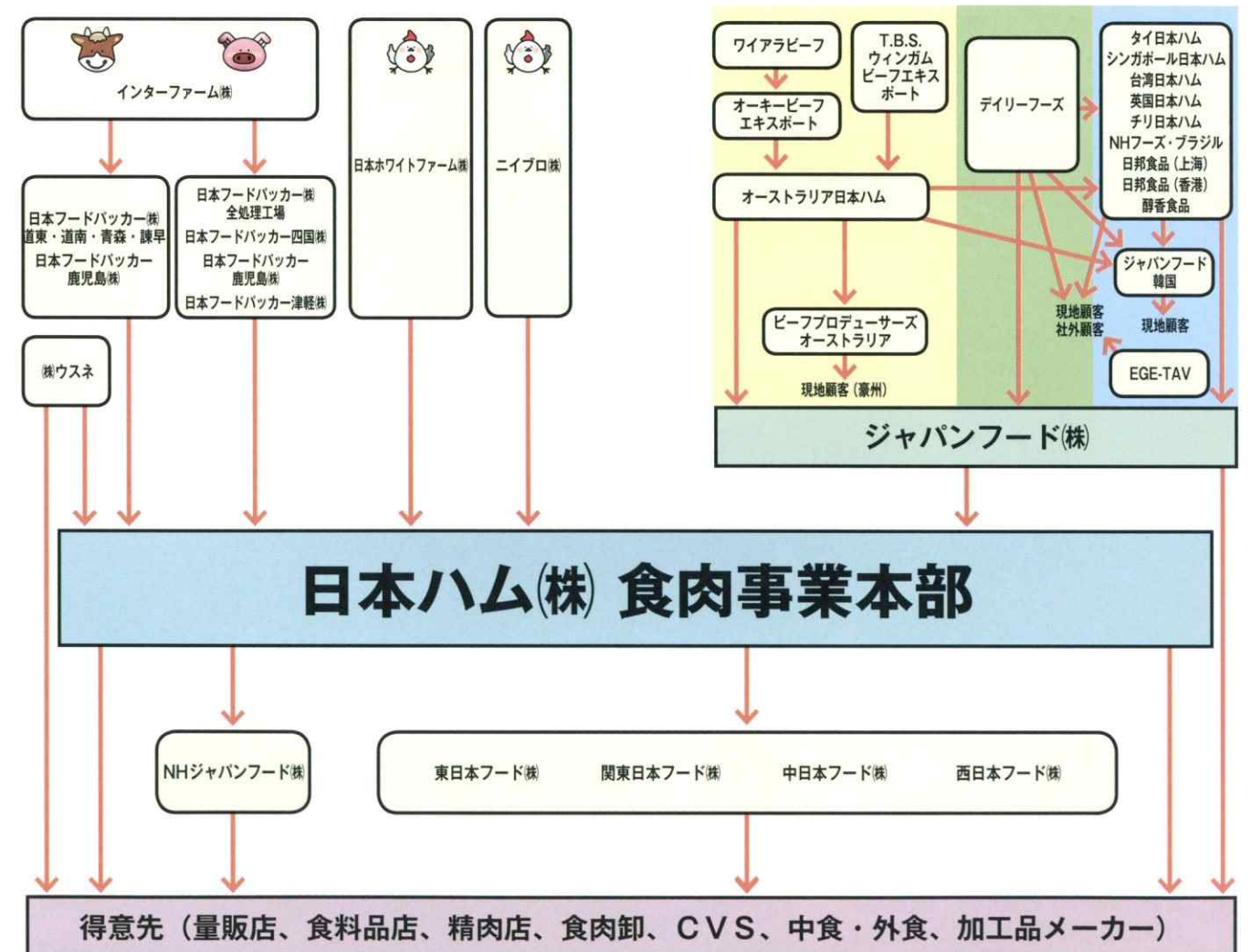
(2020年3月現在 自社調べ)

ニッポンハムグループのグローバル展開

牛、豚、鶏を自らの手で生産飼育しているニッポンハムグループ。私たちは、国内125ヶ所、海外34ヶ所に自社農場を持つ生産者でもあります。いつも安全で品質のよい食肉をお届けするために、例えば、鶏肉の生産では、親鶏を育て卵をかえすことから始めています。豚の飼育過程でも、成長の段階ごとに飼料を変え、やわらかな肉質をつくり出しています。また国内の農場では国際規格SQFの認証を取得しています。海外では、北米と豪州で大規模農場を展開。豪州で生産する牛肉は、現地販売や日本のみならず、アジア各国に輸出しています。また、各農場では、排出される糞尿を回収して有機肥料を製造するなど循環型農業を推進し、常に適切な環境対策に努めています。

ニッポンハムグループの食肉供給体制

ニッポンハムグループ 食肉のパーティカル・インテグレーション・システム



ニッポンハムグループは、国内外から供給される食肉をそれぞれの地域に密着したダイレクトセールスを展開しています。また各売場の情報を収集し、お客様の目線に立った商品の構成・加工方法を提案するなど、お肉の専門家として店頭を支援しています。



バーティカル・インテグレーション・システム

飼育管理から処理・加工、物流、販売までを垂直統合したニッポンハムグループ独自のシステム

ニッポンハムグループが業界に先駆けて構築したシステム。1日でも半日でも早く、そして新鮮なお肉をお客様のテーブルへお届けすること。それがお肉を提供する企業の使命です。この信念がニッポンハムグループの「バーティカル・インテグレーション」を確立させる大きな原動力となりました。安全・安心、そして高品質な食肉を自分たちの手でつくりあげるため、各部門の従業員一人一人がこんな「こだわり」を持って日々励んでいます。

育てることからお届けすることまで

根底には、「生命（いのち）の恵み」というものがある。
牛・豚・鶏を育て、
その生命（いのち）をいただいて我々は業を成している。
よって、商品一つ一つに対し感謝し大切にします。

農場(生産)部門

- ◎日本ホワイトファーム
- ◎インターファーム
- ◎ニイブロ(株)

私たちは一羽・一頭に愛情を込め、良い飼料、良い環境を整えて健康な家畜を育てています。だから、美味しさにこだわりを持っています。



食肉処理部門

- ◎日本ホワイトファーム
- ◎日本フードパッカー

私たちは生産部門が丹精込めて育てた生命（いのち）の恵みを、最適な形で製品にすることにこだわっています。



販売部門

- ◎ニッポンフードグループ

全国114ヶ所のネットワークを駆使し、安全・安心な食肉をお届けすることがこだわりです。だから供給力に自信があります。



冷蔵・冷凍倉庫部門

- ◎日本物流センター

食肉事業の物流拠点として、お預かりした商品を最適な状態で保管。また、必要に応じてお渡しすることがこだわりです。



物流部門

- ◎日本チルド物流

安全・安心な食肉を低温輸送でスピーディーにお届けすることがこだわりです。だから安定した商品供給を可能にしています。



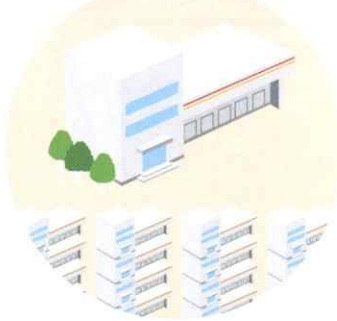


ネットワークとフットワーク

国内最大の食肉ディーラーとして営業拠点は北海道から沖縄まで、全国の主要都市114ヶ所、それぞれの地域に密着したネットワークとフットワークが安全・安心なお肉をスピーディーにお届けすることを可能にしています。そして、皆さまに「食べる喜び」をお届けしています。

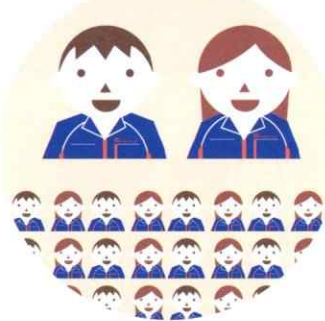
ニッポンフードグループ4社の規模

営業拠点数



115 営業部

従業員数



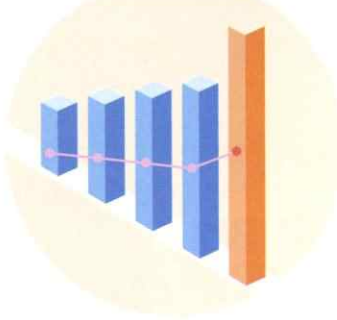
2,721 名
(パート・嘱託・派遣含)

車両台数



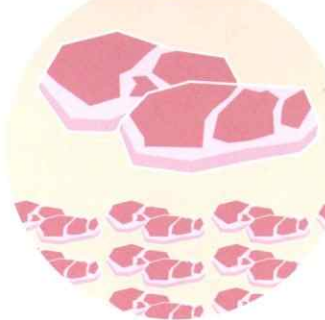
1,633 台
(商用車含)

月間売上金額



平均 443 億円

月間売上数量



65,802 トン
月間食肉消費量 24,250 万人分

月間平均走行距離



2,175,368 km
地球を 54.2 周分

(2021年3月現在 自社調べ)

日本全国、地域密着で
豊かな食生活を応援しています！

東日本フード株式会社

- 北海道第一事業部 4カ所
- 北海道第二事業部 9カ所
- 東北第一事業部 5カ所
- 東北第二事業部 6カ所
- 特販事業部 3カ所

西日本フード株式会社

- 九州第一事業部 7カ所
- 九州第二事業部 5カ所
- 中国事業部 8カ所
- 四国事業部 6カ所
- 沖縄事業部 1カ所
- 広域事業部 1カ所

関東日本フード株式会社

- 広域事業部 2カ所
- 北関東事業部 6カ所
- 東関東事業部 5カ所
- 西関東事業部 6カ所
- 南関東事業部 6カ所
- 北越事業部 9カ所

中日本フード株式会社

- 中部第一事業部 4カ所
- 中部第二事業部 7カ所
- 量販事業部 2カ所
- 近畿第一事業部 7カ所
- 近畿第二事業部 6カ所
- 特販事業部 5カ所

ニッポンフードのお仕事

ニッポンフードグループでは、法令を順守し、それぞれの地域に密着した独自のダイレクトルートセールスシステムを確立し、これまでに様々な販売チャネルに対応した営業を展開してきました。主な営業形態は、営業部員が担当エリアのお客様を定期的に訪問する提案型営業。こうしたコンサルティングセールス活動でお客様との信頼関係を築いています。さらに、多様化する消費者のニーズに応えるためには、営業部員一人ひとりの情報収集が欠かせません。お客様と最も近い場所で活動を行っているニッポンフードグループならではのネットワーク&フットワークを発揮して、地域のお客様とふれあい、安全・安心・高品質な食肉の販売に、日々励んでいます。

ルートセールス & フードアドバイザー

○ ルートセールス

生活者のニーズ&ウォンツを把握したルートセールス活動

ルートセールスが直接、新鮮なお肉を売場へお届けすることが私たちの基本です。その理由は単に品質管理といった観点だけでなく、売場がさらに魅力的になるようにサポートすることです。全国各地のネットワークを活かし、地域情報を踏まえた提案をしています。



○ フードアドバイザー

量販店などの売場をお客様視点で調査・研究

量販店などの売場研究も積極的に行っています。お客様視点で市場状況を調査・把握し、地域一番店になるためのアイデアやポイントを提案しています。

こんな商品があったらいいなをカタチにして応援します

ルートセールスでは対応しきれないことに関しても、専門部隊がキメ細かく応援しています。お肉はもちろん、さまざまな加工品などに関しても「こんな商品があったらいいな」をお客様と一緒に考え、ご提案しています。



安全管理室

商品の取り扱いに当たって、万一不備・不具合が発生した場合、その原因を明確に出来なければ、また同じようなことが発生するかもしれません。ニッポンフードグループでは、それらの問題に対応すべく「安全管理室」という専門部署があります。不備・不具合の解明だけでなく、それらを未然に防ぐために、現場で適性に業務が行われているか徹底確認し、自社内はもちろんのこと、関連会社、仕入工場にいたるまで、常に目を光らせています。ここまでの管理体制は、法令で定められているものではありません。しかし、食の安全を守る管理者として当然取り組まなければならないことと受け止め、自主的に行っているのです。

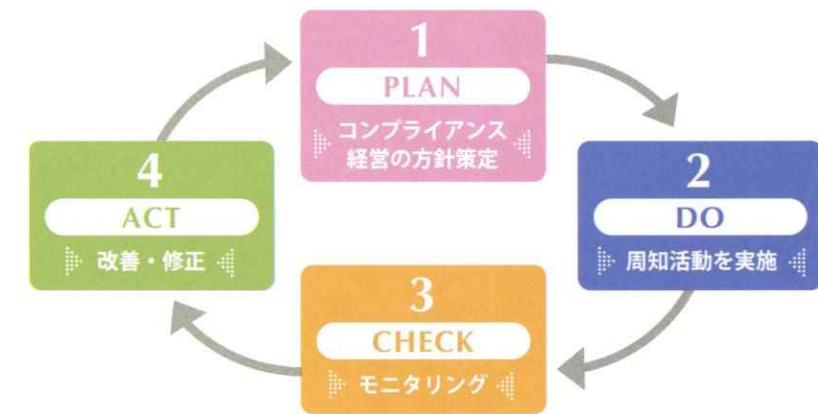


コンプライアンスへの取組

ニッポンハムグループは、コンプライアンスを経営の基礎に据え、公正かつ誠実な企業活動を行い、社会に対する責任を積極的に果たしていきます。

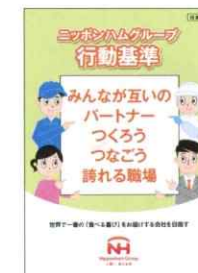
コンプライアンス浸透のための活動

ニッポンハムグループでは、コンプライアンスの浸透を図るために、「①コンプライアンス経営の方針を策定」し、その達成のために「②周知活動を実施」し、適切に運用されているかを確認する「③モニタリング」を行い、必要に応じて「④改善・修正」を行います。このPDCAのサイクルを繰り返し実施し、より良いコンプライアンス経営の徹底に取り組みます。



1 コンプライアンス経営の方針の明確化

- 日本ハムグループ行動基準
- 各社行動基準マニュアル



2 周知活動の実施

- コンプライアンス研修
- コンプライアンス大会
- 事業所勉強会



コンプライアンス研修

3 モニタリング

- 相談窓口
- 「日本ハムグループ 会社情報管理規程」の運用
- 定期巡回の実施

