

おいしさ、ふれあい。
プリマハム

おいしさ、ふれあい BOOK 2018

プリマハムグループの一年



受付
'18.11.27
キャリアセンター

E

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、大津 杏奈(CVS部)、
黒澤 京介(広域量販部)、高島 沙緒里(フードサービス事業部)、
林 大泰(食肉商品事業部)、宮野 真澄(広域量販部)

CONTENTS

経営理念／編集にあたって p.01

社長メッセージ p.03

いつも、ずっと
「お客さまに愛され、
支持される会社」を目指して
新たな価値の創造に
チャレンジしていきます

重点施策への取り組み p.05

お肉のおいしさに p.07
こだわっています

かみふらのポーク・ハーブ三元豚

プリマプライムポーク誕生! p.11

おいしさと安全を追求した
アメリカ生まれの豚肉

「香薫®」ますます好調!! p.13

受賞商品 p.14

サラダチキンをつかった p.15
クックパッド監修レシピ

グループ会社紹介 p.17
プリマルーケ(株)


キャンペーン紹介 p.21

学校とのコラボ企画 p.24

グループ概要 p.25

編集にあたって

この「おいしさ、ふれあい BOOK 2018」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」を当社Webサイト上で公開しています。

 <https://www.primaham.co.jp/company/csr/report/2018/>





いつも、ずっと
「お客さまに愛され、支持
される会社」を目指して
新たな価値の創造に
チャレンジしていきます

プリマハム株式会社 代表取締役社長
千葉 尚登

今プリマハムグループに
求められていること

2018年6月にプリマハム株式会社の代表取締役社長に就任しました。当社会長である松井前社長が目標としてきた「なくてはならない会社」というビジョンを、さらに進化させていくことが私の役割だと思っています。

プリマハムグループは、ここ20年くらいで大きく変化してきました。1990年代後半の低迷期からの10年は、未来のことよりも足元をしっかり固める再建の時期でした。しかし、2008年くらいから加速度的に成長を続け、香薫やサラダチキンなどの大ヒット商品も生まれ、おかげさまで2017年度も順調な業績になりました。これも各部門を支える従業員一人ひとりのがんばりによるものだと思っています。

しかし、ここからが本当の意味で企業価値が問われるときだと考えます。現在、日本は少子高齢化が進み、人口が減少し続け、市場も縮小しています。こうしたなかで、これからも企業とし

ての存在感を発揮していくためには、過去20年とは全く違った目線が必要です。言い換えれば、これから先の10年は「新しい価値の創造にチャレンジしていかなければならない局面」だと思います。

より専門性を高めて
「人材の質」を強化したい

価値創造へのチャレンジにあたって、注力すべきは「人材の質」の強化です。

これまでも人材育成には積極的に取り組んできましたが、これからはもっと専門性を高めて、「海外で企業経営の経験を積んだ人材」や「海外メーカーで生産技術を学んだ人材」、あるいは「事業買収のスキルを積んだ人材」などをもっと増やしていきたいと考えます。例えば、3ヶ月から半年くらい海外拠点に派遣して、語学はもちろん、国内では吸収できない知見を学んでもらうという試みなどを取り入れていきたいと思っています。

さらに、従業員には「正直で基本に忠実」「商品と品質はプリマの命」「絶えざる革新でお客さまに貢献」という経営理念を念頭に置いた活動を再徹底したいと思っています。自分の仕事に対して本当に正直に向きあっているか、職場で本当に革新的なことをしているか…と、絶えず時代の変化を見ながら自問自答して、変えるべきところは変えていこうという風土をつくり上げていくことが目標です。

“当社の常識”を疑うことで
「食の安全・安心」を向上させていく

「食の安全・安心」を向上させることは、食品メーカーとしての責務であり、終わることのないテーマだと考えます。

もちろん、法令やプリマハムグループの規則で決

まっていることには十全に対応していますが、それでも“これで十分”ということはないと考えています。「安全・安心」を向上させるためには、常に常識を疑ってみることが必要です。当社にも当然マニュアルや規則はあるのですが、それらは過去から受け継がれてきた“当社の常識”がベースとなっています。それに対して世間の常識を照らしあわせ、「本当に正しいのか」と一度立ち止まって考えてみることも重要なのではないのでしょうか。

ですから、当社のマニュアルや規則も外部の有識者の意見を聞いたり、海外の最新事例を調べたりして、客観的に見直していく必要があると考えています。

また、「安全・安心」に関連して、お客さまの健康志向にも対応する商品を積極的に展開していきます。

中長期的な視点を持って
変化に対応していく

私の座右の銘は「着眼大局、着手小局」という言葉です。これは「全体を大きく見て想を練り、実践するときには小さなことを積み重ねてことを成す」ということを意味しています。

2017年度から、食肉事業で新たな事業投資を実行していますが、実は、私たちが外部から事業を買収するのは初めてのことなのです。これもグループ全体の将来を見据えた大きな決断であり、10年後のプリマハムグループ、ひいてはお客さまにとって大きな価値をつくり出すはずだと大きな期待を持っています。

それゆえ、私たちはこれから「10年先にはどうなっているのか」という中長期的な視点を常に持って、変化に対応していきます。

そして、これからもさまざまなステークホルダーとの信頼関係を築き、いつも、ずっと「お客さまに愛され、支持される会社」を目指していきます。



食肉事業 “日本のトップクラスの養豚企業”を目指して 組織変革と商品強化に取り組んでいきます

プリマハムグループは、「2018～2020年度中期経営計画(ローリングプラン)」において、国産豚肉のインテグレーション事業を食肉事業の中核事業と位置づけ、2030年までを見据えた肉豚生産事業の拡大計画をスタートさせました。この計画について、食肉事業本部長の矢野雅彦が説明します。



常務取締役
食肉事業本部長
矢野 雅彦

「VISION2030」プロジェクトを発足し 食肉事業の“未来のあるべき姿”を検討

2017年度は、各畜種ともに積極的なオリジナルブランド商品を拡販し、得意先の新規・深耕開拓に取り組んだ結果、食肉事業の業績は好調に推移しました。

この勢いを発展させていくために、当事業の成長戦略を描く「VISION2030」プロジェクトを発足し、若手・中堅メンバーを中心に未来のあるべき姿を議論しました。そのなかで出てきたのが、当事業の強みである「国産豚肉インテグレーション」を中核事業に“日本のトップクラスの養豚企業となる”という目標でした。

これを具体化するため、2018年4月1日付で国産豚肉インテグレーション事業をけん引する「食肉生産事業部」を新設し、大きく2つの施策を打ち出しました。



VISION2030

施策

- 新規牧場開発
- 既存牧場の設備更新と規模の拡大
- 牧場の買収
- 国産豚肉のブランド化(新ブランドの開発)
- 生産効率化のための種豚、飼料の開発(AIの活用など)

農場の“新設・拡張・M&A”を通じて 国産豚肉インテグレーションの川上を強化

日本トップクラスの養豚企業になるためには、川上部分の強化が不可欠です。そのため養豚農場の「新設」「拡張」、さらには「M&A」に取り組んでいます。

その一例が、持ち株比率が約25%であった(有)かみふらの牧場と(有)肉質研究牧場を子会社化したことです。国内の養豚業界は、個人農家をはじめ中小規模の農家が多く、大手企業のシェアが伸びているとはいえ、上位10社の合計で全体の2割もありません。今後は大手による寡占化が進むと予想されるため、いち早く施策を講じる必要がありました。

また、将来性がある養豚企業のM&Aにも取り組み、ジャパンミート(株)と(株)ユキザワを買収しました。

肉の品質で勝負し、ブランド価値を上げ 川上から川中、川下まで存在感を高めていく

商品については、食肉オリジナルブランドだけでなく、量販店様に納めているプライベートブランドも含めて、お客さまに納得いただける“肉の品質”を追求し、ブランド価値を高めていきます。

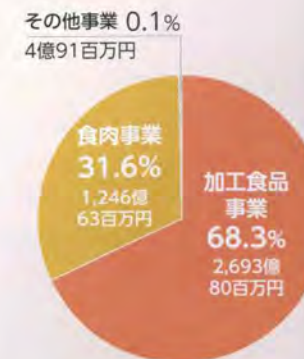
こうした取り組みを通じて食肉事業の川上から川中、川下までを一元管理し、事業全体の収益安定化と事業領域の拡大へとつなげていくつもりです。さらに現在、プロジェクトの第2弾として「生産」「物流」「販売」についても見直しをしています。

「VISION2030」の達成に向けて、存在感を発揮しながら、日本を代表する養豚企業を目指していきます。これからのプリマハムにご期待ください。

プリマハムグループの業績推移



セグメント別売上構成比 (2017年度)



飼育から加工・製品まで

お肉のおいしさに こだわっています

01 飼育

おいしさを追求した
ブランドポーク



「かみふらのポーク」は北海道・上富良野町、「ハーブ三元豚」はカナダ・マニトバ州育ち。おいしい豚肉になるよう、自然豊かな土地で、こだわりの飼料を与えて育てています。

02 加工

一貫生産で
安全・安心を確保



牧場からの搬送、と畜、加工、出荷まで、すべての工程を一貫して管理しているため、生産履歴が明確で安全・安心な豚肉をお届けすることができます。

豚の飼育から商品づくりまで、
プリマハムが自信を持ってお届けする
ブランドポークの「かみふらのポーク」と「ハーブ三元豚」。
この2つのオリジナルブランドを生み出した
プリマハムのこだわりをご紹介します。

03 製品

ギフト商品・一般
消費者向け商品

お客さまのニーズに応える
商品をご提案



こだわりのお肉の味と風味を閉じ込めたスライスパックのほか、ハム・ソーセージなどの加工品、ギフト商品など、多彩な商品をラインナップ。

かみふらのポーク、
ハーブ三元豚以外の

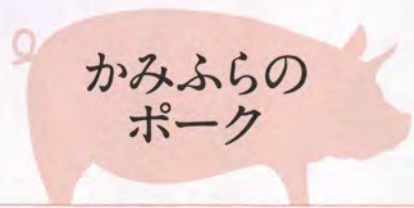
ギフト商品

ギフト商品のラインナップも
ますます充実!



ハムやソーセージ、ローストビーフなどの定番商品のほか、しゃぶしゃぶ用、ステーキ用のスライス肉などの精肉ギフトも人気です。

※上記の商品は、本ページの説明のものとは異なります。



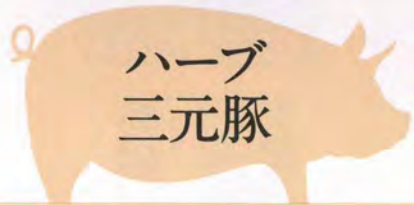
かみふらの ポーク

豚は敏感で、ストレスで肉質が変化してしまうのですが、かみふらのポークは牧場から加工場までの距離が短く、ストレスを最小限に抑えられる環境で育てています。この恵まれた環境もおいしさの理由のひとつです！



食肉商品事業部
山田 修平

自慢のお肉の こだわりを紹介！



ハーブ 三元豚

2018年4月に最新の設備を整えた工場を新設し、今まで以上に安全・安心なお肉を追求しています。レストラン「HyLife Pork TABLE」や一般向け製品を通して、ハーブ三元豚をもっと多くのお客さまに知っていただきたいです。



食肉商品事業部
大瀧 菜摘

豊かな 飼育環境

雄大な十勝連峰の麓、大自然に恵まれた上富良野町の3つの生産農場で育てています。



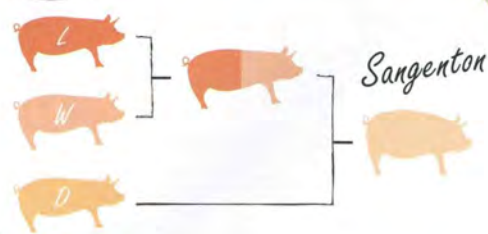
仕上りに麦類を10%以上プラスすることで、締まりがあり旨みのつまった豚肉を目指しています。

肉の締まりを 追求した 飼料



日本人好みの 品種

日本人が好む味を追求した三元豚を、麦を中心に配合したこだわりの飼料で育てています。



3種類のハーブエキスを配合した飼料を約60日間与えることで、旨みとコクのある豚肉に仕上げています。

肉の旨みを 引き出す 飼料



車で約10分



安全・安心な 加工体制

プリマハムグループによる一貫生産で安全・安心を実現。衛生管理を徹底するためと畜場にカット場を併設し、また、全工程をモニタリングできるテレビカメラなどの最新の設備を導入しています。



最適な 飼育環境

感染症のリスクが低く、冷涼な気候に恵まれたカナダ・マニトバ州は、養豚に適した環境です。



自社 一貫体制

HyLife社とプリマハムが共同でつくるハーブ三元豚は、すべての工程をHyLife社で一貫体制を構築し、品質管理を徹底することで、お客さまに安全・安心なお肉をお届けしています。





おいしさと安全を追求した
アメリカ生まれの豚肉

プリマプライム ポーク誕生!



カナダのHyLife社との協力で
オリジナルポーク「ハーブ三元豚」を
つくり上げたプリマハム。
おいしい輸入肉をより多くのお客さまにお届けするため、
アメリカでもパートナーを探していた。

アメリカ産の良さは
はどんなところ
かしら??



ハーブ三元豚はとても
おいしいから
プリマプライムポーク
にも期待しちゃうな

アメリカで品質に
こだわって豚を生産して
いる農場を見つけたよ!



食肉商品事業部
山崎 貴哉

やったわね!
場所は?



食肉商品事業部
征矢 桃奈

カナダとの国境に接する**ミネソタ州**。
“1万の湖を持つ州”と呼ばれるだけあって
水資源が豊富で気候も冷涼だから
養豚にぴったりなのだ



Minnesota

そこで私たちが
理想とするお肉が
つくれそう?



HyLife社と同様、
**品種にも飼料にも
こだわった豚**を飼育
できることになったよ!



ミネソタ州の4農場に限定して こだわりの飼育を実現



品種 サシの入った肉質に
こだわった三元豚



飼料 日本市場向けに開発された
特別な配合飼料を使用。
仕上げの約45日間は
麦系の飼料を与え、
肉質と締りの向上を図る

これが“THE 肉”という
しっかりとした味で
とてもおいしいんだ! しかも
やわらかくて、ジューシー。
きっと君も驚くよ



しかも! と畜とカットは
同じミネソタ州の
プライムポーク社で
行うんだ

Katie Sinclair
Vice President Sales



良いパートナーに
めぐり会えました!

日本の皆さんに
おいしくて安全なお肉を
お届けします

プライムポーク社は2017年に
稼動したばかりの**最新鋭工場**を所有。
機械化が進んでいて豚肉が人の手に
触れることが少ないから
衛生的な生産が可能なんだ



かくして、プリマハムとプライムポーク社との共同で
「プリマプライムポーク」が誕生したのである

PRIMAHAM PRIME PORK

ドイツ語

英語

どちらも「極上」という意味!



PRIMAとPRIME。
同じ意味を持つ2社が
タッグを組んだわけね!

ハーブ三元豚と同じく、
こだわりのつまった
おいしいお肉なのね!



どんなところで
つくられているかが
わかったから安心だよ



「香薫」 こうくん



ますます好調!!

お客さまのご支持のおかげで、発売16周年を迎えた「香薫」。
もっと多くのお客さまにそのおいしさを知っていただくために、さまざまな活動に取り組んでいます。

パッケージやPOPで魅力をアピール

桜やハロウィン、合格祈願など、食卓を彩る季節限定パッケージを展開しています。また、POPを通して季節ごとにおいしい食べ方を提案しています。



ディスプレイコンテストで売場提案

お客さまに喜んでいただける売場を実現するために、社内「ディスプレイコンテスト」を実施しています。コンテストを通じて、販売店の皆さまへの売場提案力を磨いています。

「香薫」とは...

11種類の挽きたてスパイスの香りと桜スモークの薫りが魅力のプリマハムを代表するシリーズ。ウインナー、ベーコン、あらびきミニステーキなどの商品を展開しています。

あらびき星人
ソップリン



チビプリン

合格祈願



ハロウィン



お店全体が明るくなるようなインパクトのある売場づくりで、商品のアピールはもちろん、販売店様の活性化と売上アップに貢献できるよう努めています。

中四国支店 大久保 正



香薫を食べたことのないお客さまにも興味を持っていただけるよう、客層や季節に応じたオリジナルPOPなどで目を引く売場づくりを心がけています。

広域量販部 西 真利奈



AWARD
2018

受賞商品

プリマハムの商品が 高評価を獲得しました!

DLGコンテストで 10商品が金賞受賞!

ドイツ農業協会(DLG)が主催する世界最大規模の加工食品コンテスト「ドイツ国際品質競技会」において、プリマハムが出品した14品のうち10品が金賞を獲得。ほかに銀賞2品、銅賞2品と、すべての商品が受賞しました。

金賞受賞商品

- ★ 香薫 あらびきポーク
 - ★ 香薫 特選ベーコン
 - ★ 香薫 あらびきステーキ
 - ★ 匠の膳 ロースハム
 - ★ 匠の膳 焼豚
 - ★ 鹿児島発 特選あらびきウインナー
 - ★ あらびきウインナー
 - ★ ハーブウインナー
- (ほか2品、計10品)

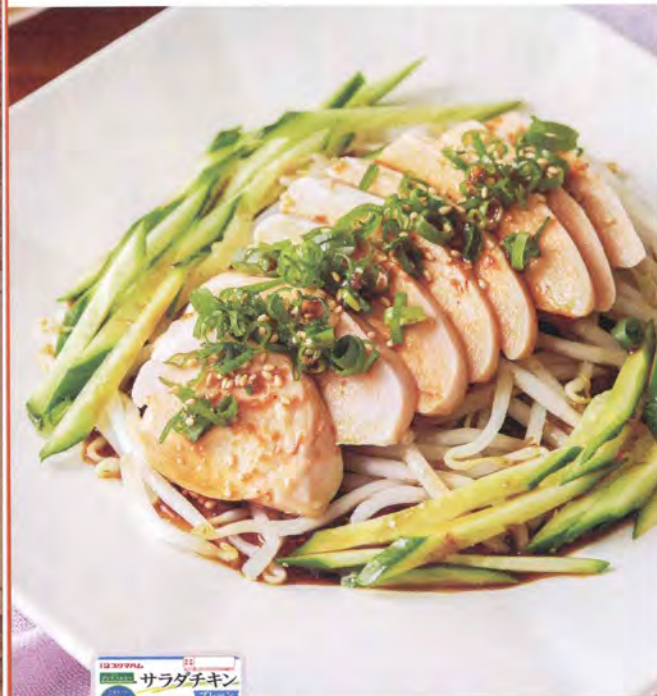


エッセンハウスが 4年連続で金賞を受賞!

日本食糧新聞社が主催する「ファベックス 惣菜べんとうグランプリ2018」のプレミア部門で、プリマハムグループの(株)エッセンハウスのお弁当「宮崎牛ハンバーグのワイン煮込み★ふわっトロオムプレート」が、金賞を受賞しました。宮崎牛のハンバーグ、大ぶりにカットした野菜のバーニャカウダ、そして米飯に添えられたオムレツという“主役級”のおかず3種がひとつになったお得感とそれぞれの上質さが高く評価されました。



サラダチキンをつかった クックパッド監修レシピ!



サラチキとレンジで!
時短よだれ鶏

材料(2人分)

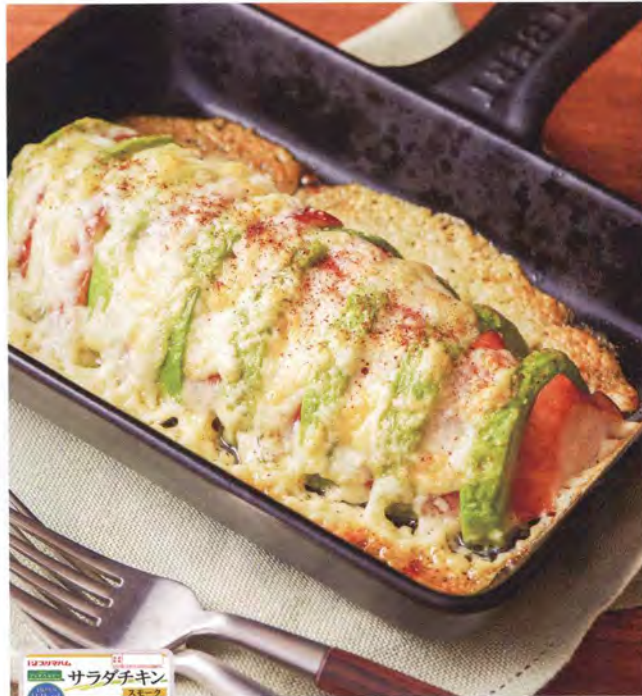
サラダチキン プレーン…1パック
もやし…1/2袋
きゅうり…1/2本

A 顆粒鶏がらスープの素…小さじ1
にんにくすりおろし…1片分
酒…大さじ1
しょうゆ…大さじ3
水…50cc

B ごま油、ラー油…各大さじ1
花椒粉(あれば)…少々
青ねぎ小口切り…3本分
白炒りごま…大さじ1

作り方

- ①サラダチキンを厚さ5mmのそぎ切りにする。きゅうりは長さ7cm位の千切り、もやしは茹でておく。
- ②Aを耐熱容器に入れてふんわりとラップをかけ、電子レンジ(600W)で1分30秒加熱して冷まし、Bを加える。
- ③器にもやし、きゅうりをのせ、その上にサラダチキンを盛り付ける。②をかけて、青ねぎ、ごまを振りかける。



サラチキとアボカドの
簡単♪チーズ焼き

材料(2人分)

サラダチキン スモーク…1パック
アボカド…1個
ピザ用チーズ…60g
黒こしょう…適量
チリパウダー(お好みで)…適量

作り方

- ①サラダチキンを幅1cmに切る。アボカドを縦半分切って種、皮を取り、幅1cmに切る。
- ②ホイルにサラダチキン、アボカドを半量ずつ交互にのせ、チーズをかけてオーブントースターで約5分焼く。同様に、もう1人分をホイルにのせ、オーブントースターで焼く。
- ③黒こしょうとチリパウダーを振りかける。



揚げずにヘルシー♪
スティック唐揚げ

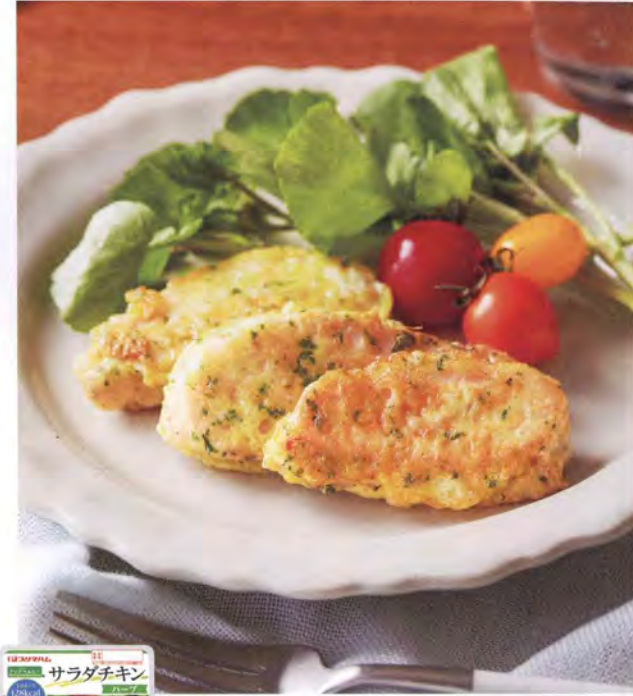
材料(2人分)

サラダチキン
レモン&ペッパー…1パック
A 大豆粉…大さじ4※1
溶き卵…卵1個分
B 大豆粉…大さじ2※2
サラダ油…大さじ2

※1 薄力粉の場合は5g
※2 薄力粉の場合は大さじ2

作り方

- ①サラダチキンを幅1cmの棒状に切り、さらに、厚さ半分にする。
- ②①にA、溶き卵、Bの順に衣をつける。
- ③フライパンにサラダ油を温め、②を入れる。しばらく動かさず、衣が固まり始めたら上下返し、全体的に衣が固まるように加熱する。



サラチキで♪
時短でできるピカタ

材料(2人分)

サラダチキンハーブ…1パック
大豆粉…大さじ2~3※1
A 卵…1個
パセリみじん切り…5g
パルメザンチーズ…5g
オリーブオイル…大さじ1
※1 薄力粉の場合は大さじ1

作り方

- ①サラダチキンを厚さ1cmに切り、大豆粉(または薄力粉)を全体的にまぶす。
- ②Aを良く混ぜる。
- ③フライパンにオリーブオイルを温め、①にAを絡めて中火で卵がしっかり固まるようにサラダチキンの全面を焼く。

“しっとりとした食感”と“しっかりとした味わい”にこだわりながら、低カロリーで糖質0(ゼロ)も実現したプリマヘルシーの「サラダチキン」は、“ヘルシーなのに、おいしい!”とお客さまに支持されています。その人気に応え、2018年5月からクックパッド株式会社とのタイアップ企画を実施しました。特設サイトでは、今回紹介するクックパッド監修レシピのほか、クックパッドユーザーからのクチコミや感想などを紹介しました。



クックパッドユーザーの95%が
プリマヘルシーのサラダチキンを
「おいしい」と回答!

口コミが288件
集まりました!

※糖質が抑えられるので大豆粉を使用していますが、薄力粉でも同様につくることができます。



グループ会社紹介

プリマルーケ
株式会社

愛情を込めて おいしい加工食品を つくっています

プリマルーケ(株)は、長崎県や雲仙市などの出資を得て、1995年にプリマハム(株)の特例子会社として設立された重度障がい者多数雇用事業所です。プリマハムグループの九州における生産拠点として、独自の商品開発力を強みにおいしさにこだわった加工食品をつくっています。また、障がい者雇用を促進する一方で、一般企業と同様に「利益をあげる経営」を方針としています。従業員一人ひとりが日々の業務改善を実践することで、近年では高い生産性を実現し、業績を伸ばし続けています。

● 業績の推移



純利益
5年連続
UP!

プリマハムの
「生産本部長賞」
も受賞

● 企業データ

社名 プリマルーケ株式会社
 本社所在地 長崎県雲仙市国見町土黒己120
 創業 1995年
 従業員数 54名(うち知的障がい者16名、身体障がい者2名)
 ※ 2018年4月1日現在



工場からは
雲仙普賢岳が
間近に見えます

商品紹介



サンドイッチに
してもGOOD



プリマルーケを代表する
ロングセラー商品。こんがりとした
焼き色とジューシーな食感は、
直火焼きだからこそ

ふくらみジューシー



安全・安心はもちろん、
コストとにらみあいながら(笑)、
お客さまに“おいしい!”と
言ってもらえる味に
とことんこだわっています!

商品開発課
本田 円香

生産の効率化を進めるだけでは、おいしさは
つくれません。人の手と目で要所・要所での
ひと手間を惜みず、丁寧につくっています。



ハンバーグの焼き色がきれいに
ついてきているかなど検品
しながら丁寧に包装

豚豚用の豚肉に衣をつける
工程ではムラや変形がない
か厳しくチェック

製造課
竹田 貴博



レンジでチンして
野菜と炒め、
別添のタレと
絡めればできあがり



油で揚げ直せば、
カリカリ感がアップ!



クセになるおいしさ



食欲が進む
豊かな香り



おつまみに
ぴったり



子どもたちに
大人気

お客さま
からの
コメント

10年ほど前からプリマルーケの商品を扱っています。特に手羽唐揚げやハムカツなどは、お肉のジューシー感や調理の手軽さから、リピート購入が多い人気アイテムです。組合員様からは「幼稚園のお弁当に入れると、3歳の娘がとても喜びます」などの声も届いています。今後もたくさんの方に愛される商品づくりを期待しています!

生活協同組合ユーコープ 宅配商品部 澤 正俊 様(左)/加藤 桃 様(右)



「地域から愛される会社」であり続けるために 障がい者も健常者も一緒になって成長しています

障がいの有無にかかわらず従業員一人ひとりの能力をいかし伸ばしていくことが会社の成長には不可欠だと考えます。そのため当社では個々人が複数のスキルを身に付ける「多能化」を進めています。真面目で一生懸命な従業員ばかりなので、伸びしろは無限です。また、「地域あつての会社」という思いから、地元人材の採用や地域活動にも力を入れています。さらに食でも地域に貢献しながら、今後も地域にとって「なくてはならない会社」を目指していきます。



プリマルーケ(株)
代表取締役社長
片岡 浩

地域との コミュニケーション



地域イベント

国見町のイベント「くにみの日」には毎年参加し、商品を販売して地域の皆さまと交流。いつも行列ができるほどの人気です



清掃活動

地域の海や川の清掃活動には積極的に参加。従業員同士が親睦を深める機会にもなっています



地域の特別支援学校などから職場体験や職場見学も受け入れています。

総務課
村中 祐里



従業員を講師派遣

県や福祉団体などから依頼を受け、従業員が障がい者雇用管理に関する研修の講師を務めることもしばしば

これからもチームワークを大切に!



働きやすい 環境づくり

丁寧な教育

一つひとつの仕事を実際にマスターできるように健常者が時間をかけて教育



何より重要なのは健常者が障がい者を理解すること。仲間同士、みんな一緒がんばっています!

総務課
吉田 里枝



有資格者のサポート

障害者職業生活相談員の資格を持つ従業員が地域の福祉施設と連携しながら公私両面でサポート

掲示物

各種掲示物は写真やイラストを使い障がい者でも目で見てわかるように工夫



バリアフリー

施設全体でバリアフリーを実現。操作パネルを低位置に設けるなど、細かい部分まで配慮



キャンペーン
紹介

お客さま一人ひとりとの 「ふれあい」を大切にしています。

東京ディズニーランド®

ザ・ダイヤモンドホースシュー プライベートパーティーに密着!

商品をお買い上げいただいたお客さまを、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」に抽選でご招待して開催している「プライベートパーティー」。笑顔溢れる会場の様子をご紹介します!

ようこそ!

お出迎え



プリマハム従業員が
入口でお出迎え



ディズニーの仲間たちによるグリーティング



大好きなキャラクターとパシャ!

会場の様子

お客さまからの「楽しかった!また応募します!」という言葉と最高の笑顔が、私のやる気につながっています!

関東量販部 山崎 徹也



キャンペーンは、販売店様とお客さまと直接ふれあえる貴重な機会。皆さまに喜んでいただけるようなキャンペーンを続けていきたいです!

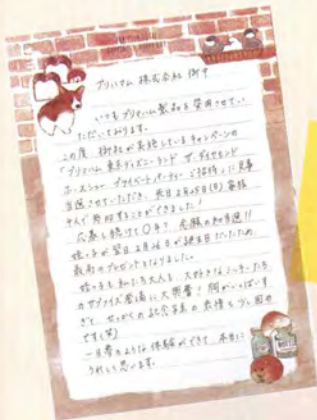
関東量販部 伊藤 賢太

お客さまから喜びの声をいただきました!

温かな笑顔で出迎えてくださり、楽しいショーとおいしいランチで幸せな時間を過ごすことができました。

関係者、キャストの方々のおもてなし、「いってらっしゃい!」という笑顔と声かけに感動しました。

ジューシーなウインナーを食べて応募したら当選しました。ディズニーランドのチケットもありがとうございます。



食事を楽しみながらショーを堪能

お見送り

いってらっしゃい!



社長をはじめ、関係者全員でお見送り

キャンペーン実施
得意先はコチラ!



<https://www.primaham.co.jp/campaign/dhs/>





キャンペーン
紹介

各地でキャンペーンを実施しています。



吉本興業

よしもとお笑い貸切ライブ

毎年地元のお客さまや販売店の皆さまから好評をいただいている吉本芸人による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。ライブ当日は抽選会もあり、会場が一体となって大盛り上がり！今後も継続するとともに、実施エリアを拡大していく予定です。

キャンペーン応募期間には「今年も応募するね」と声をかけてくれるお客さまも。キャンペーンを通してプリマハムファンが増えているのを実感しています。



関東量販部 原島 喬



お笑いライブ後は抽選会で盛り上がります



LEGOLAND® Japan Resort

レゴランド®・ジャパン ご招待キャンペーン

LEGOLAND®Japanへのご招待キャンペーンを中部、関東、関西で実施しました。LEGOLAND® Japanではオフィシャルマーケティングパートナーとして、パーク内のレストラン「ナイト・テーブル・レストラン」などでフード類を提供しています。これからも食を通じた子どもたちの思い出づくりをお手伝いしていきます。



お子様が多く来園するテーマパークなので、今後は食育の場としても活用していきたいです！

中部支店 竹中 秀樹



2018年4月オープンのLEGOLAND® Japan Hotel
でもフード類を提供しています

LEGO, the LEGO logo and LEGOLAND are trademarks of the LEGO Group.
©2018 The LEGO Group. LEGOLAND is a part of Merlin Entertainments plc.



楽しく豊かな食の未来創造を目指して

『メニューレシピコンテスト』

を開催しました



当社社長の千葉も特別講義を実施



特設ページで優秀賞メニューを紹介

2部門ともにたくさんの応募がありました。最終選考は料理学校の先生にレシピを再現していただき審査しましたが、どの作品も見たい目も味も良く、選ぶのにとても苦労しました。



商品企画部
高橋 有希子

2017年4月に昭和女子大学に新設された「食安全マネジメント学科」の学生とコラボし、「おいしいやさしさ」をテーマにしたメニューレシピコンテストを開催しました。「プリマヘルシーシリーズ」を使った「糖質気づかいメニュー部門」、「香薫あらびきポーク」ウインナーを使った「夕食メニュー部門」の2部門でレシピを募集し、各部門から最優秀賞を1作品、優秀賞を2作品ずつ、特別賞を1作品選出しました。

プリマハム×つくば栄養医療調理製菓専門学校

「グリストラップ排水の 油脂分解試験」を実施しました

プリマハム(株)の基礎研究所で開発した排水用油脂分解微生物(YB菌)の性能を検証するため、つくば栄養医療調理製菓専門学校の施設をお借りし、長期的な試験を実施しました。



排水中の油脂分解
試験の様子

検証試験中は専門学校の先生にアドバイスをいただいたり、私たちの業務を紹介したりと、さまざまな形で交流することができました。



基礎研究所
大黒 そのみ

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
マイクロコンピューテーション関連機器の開発、製造・販売など

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バンダナー事業
 - プライムデリカ(株)
 - 熊本プリマ(株)
 - (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)
- 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)
 - 萊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)
 - (有)かみふらの牧場
 - (有)肉質研究牧場
 - ジャパンミート(株)
 - (株)ユキザワ
 - グリーンファーム(株)
 - Swine Genetics International, Ltd.(米国)

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

会社概要 (2018年7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 千葉 尚登

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
14,197名
(臨時従業員を含む)

事業所
営業拠点: 6支店 24営業所
生産拠点: 4工場
グループ会社: 35社
連結子会社: 30社
持分法適用関連会社: 5社

アンケートにご協力ください


プリマハムグループ「おいしさ、ふれあい BOOK 2018」をご覧いただきありがとうございます。今後のレポート制作などにかすため、皆さまからのご意見・ご感想をお寄せいただければ幸いです。右の二次元コードからアクセスのうえ、ご回答ください。

ご協力いただいた方から抽選で50名様に当社のギフトセット(3千円相当)を差し上げます。ご協力をよろしくお願いいたします。



当社Webサイト上に「社会・環境報告ページ」をオープンしました

プリマハムグループの社会的責任へのかかわりや取り組みの現況について当社Webサイトで詳しく報告しています。

 <https://www.primaham.co.jp/company/csr/report/2018/>

プリマハム株式会社

〒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

<https://www.primaham.co.jp/>



「おいしさ、ふれあい BOOK 2018」はFSC®森林認証紙および植物油インキを使用し、水なし印刷で制作しています。

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。

CUDマークはNPO法人カラーユニバーサルデザイン機構により、認証された印刷物、製品などに表示できるマークです。