

ニッポンハムグループ

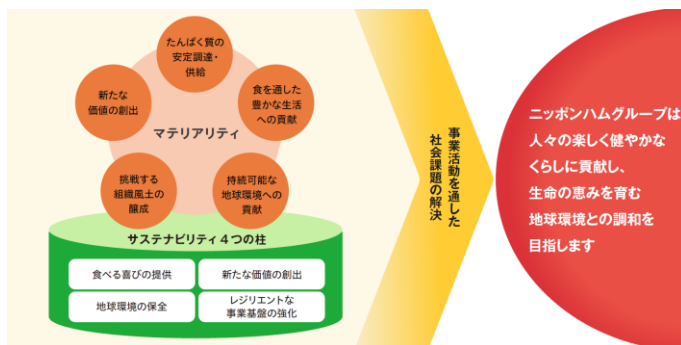
プラスチックへの取り組みの ご紹介





軸となる4つの柱

創業以来、私たちは体の約1/5を構成する重要な栄養素であるたんぱく質を、肉・魚・乳製品などを通して供給してきました。しかし、世界的な人口増加や気候変動の影響により、将来的には食料需要が供給を上回る可能性が指摘されています。特に、体にとって不可欠なたんぱく質の不足が懸念される中、安定供給には多くの課題が存在します。これらの課題に真摯に向き合い、持続可能なたんぱく質の供給を実現するために、4つの柱を基にしたサステナビリティ戦略を定めました。さまざまな課題がある中で、私たちはこの4つの柱を軸に選び、活動を進めています。



01.食べる喜びの提供



体づくりに欠かせないたんぱく質を提供し続けるとともに、多様化するライフスタイルや価値観に応じて、美味しさの感動と健康の喜びをお届けします。

03.地球環境の保全



たんぱく質の源である生命(いのち)の恵みを育む地球環境を保全するため、サプライチェーンにおける環境負荷を低減します。

02.新たな価値の創出



当社の強みであるたんぱく質を柱に、自由な発想でさまざまなパートナーと共創し、新たな事業の創出に挑戦します。

04.レジリエントな事業基盤の強化



社会の変化に迅速かつ柔軟に対応し、たんぱく質の提供に加えて畜産業特有の課題に取り組み、事業の持続的成長と社会的責任の実現を目指します。



マテリアリティ

4つの柱をどのような形で実現していくか、ニッポンハムグループが取り組むべき課題をより明確に特定しました。



たんぱく質の 安定調達・供給

畜産業が抱える課題に真摯に向きあい、人が生きる上で欠かせないたんぱく質を将来にわたり安定的に供給し続けます。



食を通した 豊かな生活への貢献

世の中の変化を的確に捉えて、お客様の期待を超える商品やサービスを提供します。潜在的なニーズを掘り起こし、常識にとらわれない自由な発想で、新たな「食べる喜び」を創出します。



持続可能な 地球環境への貢献

自然の恵みや生命(いのち)の恵みに感謝するとともに、将来世代に豊かな地域環境をつないでいくために、サプライチェーンを通して環境課題の解決に向けて積極的に取り組みます。



新たな価値の創出

前例にとらわれず、さまざまなパートナーとともに、今までにない商品やサービス、体験など新たな価値を創出します。



挑戦する 組織風土の醸成

多様な従業員一人ひとりが主体性を持ち、変革に向かって挑戦し続けることのできる組織風土を醸成します。





【基本施策】

3R(リデュース、リユース、リサイクル) + Renewable(持続可能資源の利用)の取り組み推進

ニッポンハムグループでは、原料の仕入れから製造、そしてお客様のもとへ届くまでのさまざまな場面でプラスチックを使用していることから、重要課題と位置づけ、プラスチックの削減やリサイクル、環境配慮素材の活用を推進しています。

生産プロセスにおける取り組み

研究開発

農場

処理・製造工場

物流

原材料包装

商品包装

物流用梱包



原材料包装

【原材料包装のリサイクル】

ハム・ソーセージの製造を行う日本ハムファクトリー(株)兵庫工場では、原料肉が包装されていたフィルムのリサイクルに取り組んでいます。原料肉が付着して汚れたフィルムはリサイクルが難しいため、自社で粉碎・洗浄を行い、リサイクル業者や製造業者と連携して商品輸送に用いるパレットの材料の一部として使用できる検証が完了しました。更にはごみ袋の材料の一部としての使用検証も進めています。



原材料袋



破碎



ペレット



パレット



ゴミ袋



商品包装: 使用量削減

ニッポンハムグループでは、環境への影響が大きいと考えられる項目を重点項目と定め、中長期的な環境目標を設定しています。下記表は、主要な中長期環境目標を一覧にしたものです。

重点項目	基準年	2026年目標	2030年目標	2050年目標
温室効果ガス 排出量	国内 2013年度 海外 2021年度 -	●化石燃料由来CO2 国内 29% 削減 海外 17% 削減 ●サプライチェーン排出量(Scope3) 国内 削減目標設定	●化石燃料由来CO2 国内 46% 削減 海外 24% 削減 ●家畜由来温室効果ガス 自社農場での施策展開	カーボンニュートラルを目指す
プラスチック 使用量	国内 2013年度	国内 17% 以上削減	国内 20% 以上削減	サプライチェーンを通した石油由来プラスチック最小化
水 使用量(原単位)	国内 2019年度 海外 2021年度	-	国内 5% 削減 海外 5% 削減 水ストレス地域での水リスク低減策実施	水使用量の最小化及び水ストレス地域でのリスク低減 主要なサプライチェーンでの水リスク対応
食品ロス 発生量	国内 2020年度	-	国内 20% 削減	サプライチェーンを通した食品ロス最小化
資源 リサイクル率	-	-	国内 98% 以上	地域での連携による循環利用の持続可能な発展



商品包装：使用量削減

3Rの考えに倣って、削減を第一に取り組みを推進することで、原材料コストをカイゼンするとともに、化石資源の使用量削減、またお客様やその後の処理といった静脈でのプラスチック廃棄量の削減に貢献

ソーセージ群



約28%削減

中華名菜[®]



約28%削減

日本ルナ 高たんぱくヨーグルト「スキル」シリーズ



プラスチック容器(2021年)

紙容器(2022年)

※2022年発売時のパッケージです。
※現在の容器形状、デザインとは異なります。

約94%削減



商品包装：使用量削減

【環境配慮包材(再生素材やバイオマス素材など)の使用】

アンティエ® レモン&バセリ

包材の一部にリサイクルPETフィルムを使用しています。



約12%使用

トップ材※にて

彩りキッチン® ロースハム

包材の一部にリサイクルPETフィルムを使用しています。



約10%使用

トップ材※にて

桜姫®

包材の一部に植物由来のバイオマスフィルムを使用しています。

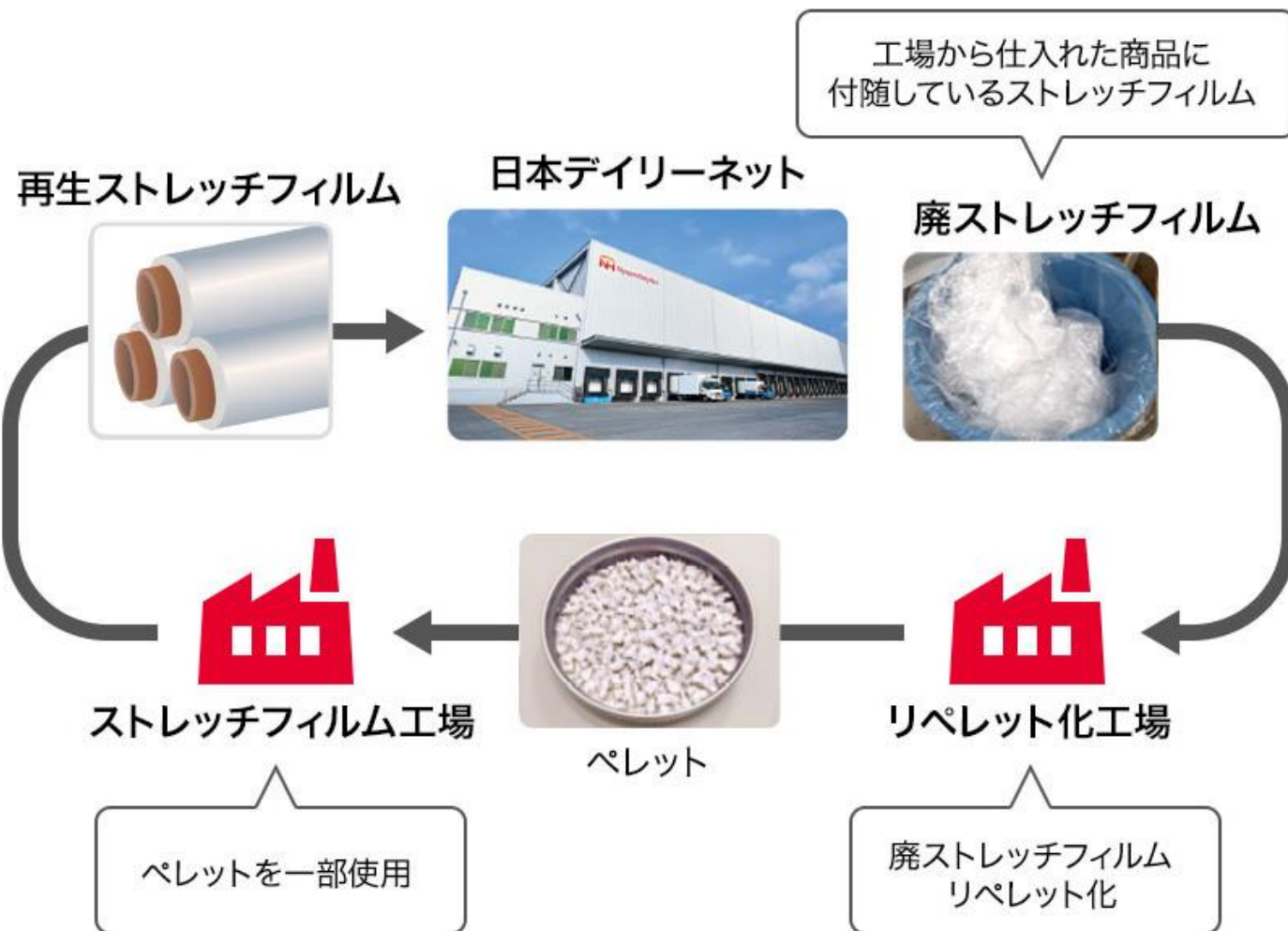


約20%使用

トップ材※にて



物流用梱包





たんぱく質を、もっと自由に。
Nipponham Group Vision 2030



ありがとうございました

ニッポンハムグループの
サステナビリティの取り組みはコチラ

<https://www.nipponham.co.jp/corporate/sustainability/library/>

