グループ全体最適の視点と戦略により 生産拠点を再編

豊橋工場 🗊 🗊

- グループトップの生産量を誇るハーフベーコン (スライスパック)
- ハム・ソーセージ・ベーコン類のほか、生ハム、 ドライソーセージ、サラダチキンなどを生産

- 業務用商品を主軸に生産
- とくにIQF^{*}商品の生産に注力
- ハム・ソーセージ・ベーコン類のほか、IQFシリーズ、テリーヌなどを生産

- グループ最大級の生産能力を持つ生産拠点
- ハム・ソーセージ・ベーコンを生産する基幹工場

六甲工場 🚅

- 調理パンに使用される皮なしソーセージ
- 真空調理方法で仕上げるローストビーフ・ 焼豚・ハムを生産
- 和牛を使ったローストビーフはギフトに大好評

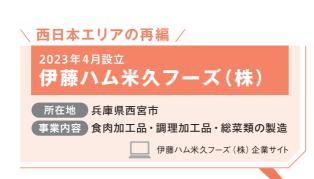
神戸工場 🚅 🗗

- 多様な調理加工品を生産(ピザ、チキンナゲット、 フライ商品、シチューパイ、メンチカツなど)
- 直線的な連続ラインで生産する商品が多く、 品質と効率を実現

九州工場 🚅

- ハンバーグ、ミートボール、とんかつなど を生産している調理加工品の基幹工場
- 簡便な調理でおいしく食べられる、多様な 調理加工品を生産

※IQF (Individual Quick Frozen): 瞬間凍結方法のひとつ



ケンコー工場

● 無塩漬規格にこだわった商品も生産

に囲まれた地で操業開始

● 1968年に、富士山の裾野の自然豊かな国立公園

● 皮なしソーセージ、IQF商品などをメインに生産

加工食品事業では「中期経営計画2023」のテーマのひと つである「収益基盤の強化」の具体的な取り組みとして、コ スト競争力・収益力の強化を図ることを目的に、生産拠点の 再編を推進することを掲げています。それに伴い、西日本・

ました。今後は、さらに営業所の統合、物流拠点の再編も含 めて、エリアごとに最適な体制を構築していきます。

東日本のエリアで、2023年4月、2つの製造子会社へ再編し

エコアソンヨンと1: 環境省が策定した日本独自の環境マネジメントシステム (EMS) の認証取得 食品安全マネジメントシステムに関する国際規格の認証取得

小樽工場 🗊 🗉

- 札幌圏最大の工業地域「石狩湾新港地域」で操業
- 北海道エリアに供給する商品を生産
- ハム・ソーセージ・ベーコン類のほか、生ハム、サラミ、 ドライソーセージなど特色ある商品を生産

東北工場 🚅 🗊

- 東京ドーム約7個分の広大な敷地を保有
- 東北エリアにハム・ソーセージ・ベーコン類を出荷
- 調理加工品の主力工場として全国に出荷

柏工場(前·東京工場) 😈

- 複数の連続ラインを保有し、グループでもトップ クラスの生産量を誇る大規模基幹工場
- ハム・ソーセージの主力商品を多数生産

• ピザスナックの主力製品を生地づくりからー

- 貫生産
- 品質と効率を重視した直線的ラインが特徴 • 上から眺められる見学通路は、工場見学の際

東日本エリアの再編/

2023年4月設立 伊藤ハム米久プラント(株)

所在地 千葉県柏市

事業内容 食肉加工品・調理加工品・総菜類の製造

伊藤ハム米久プラント(株)企業サイト

伊藤ハム米久プラントエコ・プロジェクトセンター (静岡県富士宮市)

主に伊藤ハム米久プラント(株)内の生産拠点で排出される食品加工残渣を、肥料(コ ンポストパワー/ Compost Power) の主原料として処理。肥料は静岡県内の契約 農家やスポーツ施設の芝生管理などに利用することで、循環型社会の構築に貢献。

富士工場 🕣

- 肉だんご、ハンバーグ、ローストビーフなど の総菜商品を生産
- エコアクション21認証は2023年度中に取



夢工場

新三島工場として次世代型のハム・ソーセージ工場へ

- 加工食品(ハム・ソーセージ、ローストビーフなど) の製造工場として操業を開始した歴史ある工場
- 2023年6月に、伸長する冷凍食品市場への対 応として冷凍食品に特化した調理加工品の製 造工場として再稼働
- FSSC22000認証は2023年度中に取得予定

22 21 伊藤ハム米久グループ統合報告書 2023