# 伊藤ハム米久グループの成長の軌跡

私たちは創業から常に時代の変化に対応することで「世の中にない、新しいもの」を開発してきました。

## 1920年代～ 洋食のはじまり

昭和初期、あらゆる分野で西洋の技術や文化が取り入れられ、カレーやオムライスなどの洋食が人気を博しました。

## 1940年代～ 食生活の質の向上

戦後、米国の食糧援助や学校給食体制の整備により、食生活の質は大きく向上。パンが日本人の主食の一角に。

## 1960年代～ 食生活の洋風化

高度経済成長に伴いスーパーマーケットが登場。電気冷蔵庫も普及し、食生活の洋風化が急速に進みました。

## 1990年代～ ライフスタイルの変化

女性の社会進出などライフスタイルの変化に伴って、個食化や少量化に対応した商品ニーズが高まるとともに、安全・安心に対する関心や健康志向も大きく高まっていきました。

## 2020年代～ ポストコロナ時代へ

新型コロナウイルスの感染拡大により家庭内での食事の機会が増加し、冷凍調理食品や弁当・惣菜などの食料品の需要が高まりました。また、環境に配慮した商品のニーズも高まっています。

## 商品のあゆみ

伊藤ハム　関西人の定番

1934年
**「セロハンウインナー（現・ポールウインナー）」を開発**

セロハンの裁ち屑を筒状のケーシングとして再利用。豚肉を主原料としたソーセージを充填・加工し、1本10匁（37.5g）のかつてない商品が誕生しました。

yonekyu　ロングセラー商品

1972年
**「スモークハム」「ダルマスモークハム」を発売**

三ツ割にした豚もも肉の塊をいぶした「スモークハム」を開発。また、だるまを連想させる形状の「ダルマスモークハム」は、米久の人気商品となりました。

伊藤ハム　当時、世界最小

1988年
**「ポークビッツ」を発売**

マーケティングリサーチを行った結果、調理の簡便性を求める消費者が多いことが判明しました。火が通りやすく、どんな料理の具にも使える、小さなウインナー「ポークビッツ」を開発しました。

伊藤ハム × yonekyu

2020年
**「まるでお肉!」シリーズを発売**

まるでお肉のような食感・味・香りを実現した大豆ミート商品の「まるでお肉！」シリーズを発売。カツやからあげなど豊富なラインアップを取り揃えて展開しています。

伊藤ハム

1958年
**ハム・ソーセージの原料肉としてマトンの使用技術を開発**

当時「臭くて食べられない」と酷評された羊肉を生産国ニュージーランドからいち早く輸入。独自の技術と水洗による脱臭によって安くておいしい「プレスハム」を開発。誰でも手軽に食べられる「ハム」が普及することになりました。

伊藤ハム　伊藤ハムの代表

1985年
**「手造りウインナー・バイエルン」を発売**

食生活の洋風化が進み、「食」の価値観が変化する中で、食の「本物志向」に着目し発売。現在に至るまで改良を繰り返して皆様に愛され続ける伊藤ハムの看板商品です。

yonekyu　米久の看板商品

1990年
**「御殿場高原あらびきポーク」を発売**

味に定評のあったあらびきタイプのウインナーを、あらためて米久を代表する商品に育てようと発売した「御殿場高原あらびきポーク」。高級感や何より富士山を連想させることから、このネーミングとなりました。

伊藤ハム × yonekyu

2022年
**環境配慮型パッケージへの切り替え**

プラスチック使用量の削減などにより環境負荷を低減し、地球環境保全に貢献するため、主力ブランドのひとつである「The GRAND アルトバイエルン」や、その他巾着形態商品のパッケージを環境配慮型へ順次切り替えを開始しました。

## グループのあゆみ

**1928年　伊藤ハムの創業**
- 創業者の伊藤傳三が大阪府で伊藤食品加工業を個人創業

1946年
- 兵庫県神戸市灘区において合名会社伊藤食品工業を復興

1948年
- 伊藤栄養食品工業(株)を設立

1959年
- 東京都目黒区に目黒工場を新設し、東京への進出を開始

1960年
- 兵庫県西宮市に西宮工場を新設

**1965年　米久の創業**
- 創業者の庄司清和が静岡県で米久食品を個人創業

1967年
- 伊藤ハム、東京、大阪証券取引所市場第一部に上場

1981年
- 米久、業界初となる生ハムの専用工場「御殿場工場」を新設

2000年
- 米久、本社研究開発棟を新設

2009年
- 三菱商事・伊藤ハム・米久が包括業務提携契約を締結

2013年
- 伊藤ハム、茨城県取手市に当時の最新鋭の設備を導入した取手工場を新設
- 伊藤ハム、神戸市と幅広い分野で連携・協力するための包括連携協定を締結

**2016年　伊藤ハム米久ホールディングス設立**
- 統合により新会社が誕生

2017年
- ANZCO FOODSの株式を追加取得し、100%子会社化

2019年
- 三菱商事ライフサイエンス(株)との共同出資により、畜肉エキスおよび調味料製品を製造する九州エキス(株)を設立
- 明治ケンコーハム(株)の株式を取得し、100%子会社化

2021年
- 「中期経営計画2023」を策定

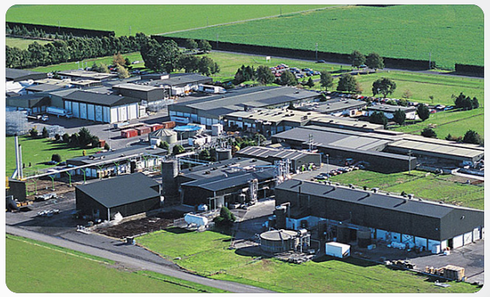
# 「更なる成長・飛躍」の礎となった 2022年度の活動ハイライト

中期経営計画では、「既成概念の打破と強みの再認識による更なる成長・飛躍」を基本指針に掲げています。
2022年度は組織再編や生産拠点の再編、サステナビリティの取り組みなど大きな進展がありました。

## 食肉事業

### ANZCO FOODS（ニュージーランド）2年連続過去最高益達成

▶P.25-26へ



食肉処理工場はニュージーランド国内に7工場あり、すべてハラル認証に対応。写真は南島のカンタベリー工場。

## 食肉事業

### ヘルスケア事業（牛血液製剤事業）の拡大による収益基盤の強化

## 食肉事業

### 十和田ミートプラント（青森県）が牛処理施設の建設に着手。輸出処理施設、拡充へ

▶P.24へ

## 温室効果ガス排出削減

### 「肉用牛生産における温室効果ガス削減可視化システム構築事業」に「みらいファーム（鹿児島県）」を通じて協力を開始

## たんぱく質の安定供給

### 産学共同での取り組み。大阪大学大学院工学研究科に研究推進拠点を置いた「培養肉未来創造コンソーシアム」を設立

▶P.17へ

## 加工食品事業

### 米久「豚肉の味噌煮込み」が通算11回目の楽天グルメ大賞【豚肉部門】受賞

※2008年、2009年、2011年、2012年、2013年、2016年、2017年、2018年、2019年、2020年、2021年

## 経営基盤の強化

### 製造子会社を「伊藤ハム米久プラント（千葉県）」「伊藤ハム米久フーズ（兵庫県）」に再編

▶P.21-22へ

## たんぱく質の安定供給

### たんぱく質摂取を通じてウェルネス社会の実現へ。「めざせ1日80g！たんぱく摂ろう会」を設立

## 加工食品事業

### 「ポークビッツ」発売35周年。周年記念商品「ポークビッツピザ」を発売

創業者・伊藤傳三の生涯や食肉加工の歴史などを紹介。

## 創業90周年記念

### 伊藤ハム創業の地（兵庫県神戸市）に「伊藤傳三記念館」がオープン

## 加工食品事業

### 新規事業開発を推進。冷凍食品の製造工場として「夢工場（静岡県）」再建に着手

▶P.21-22へ

夢工場外観。冷凍食品製造に特化した工場として2023年6月に再稼働。