

伊藤ハム米久グループの 価値創造ストーリー

当社グループは、伊藤ハムと米久がそれぞれ培ってきた強みを融合し、長期経営戦略2035および中期経営計画2026の着実な実行を通じて、持続的な成長と企業価値の向上を図ります。グループ理念・ビジョンの実現に向けて、当社グループはこれからも挑戦を続けてまいります。

長期経営戦略 2035

中期経営計画 2026

強み

ブランド

販売・供給
ネットワーク

グローバル
事業基盤

基礎収益力の 底上げ

定量目標を
1年前倒しで達成

— | 26年3月期実績 | —

経常利益	304 億円
ROE	7.0%
ROIC	6.2%

成長投資による 利益拡大

- 国内バリューチェーンの価値最大化
- 海外事業の成長加速
- 成長事業への展開

Focus on !

— | 中長期目標 | —

経常利益	500 億円
ROE	8.0%
ROIC	6.8%

マテリアリティ


健やかで豊かな
食生活の実現


地球環境への配慮


従業員一人ひとりが
活躍できる職場づくり


持続可能な調達と
安定供給の推進


地域社会への
貢献


コーポレート・
ガバナンスの強化


妥協しない美味しさと
高品質へのこだわり

GROUP PHILOSOPHY

グループ理念

私たちは事業を通じて、
健やかで豊かな社会の実現に貢献します

VISION

当社が社会的に 果たすべき使命と目指す姿

フェアスピリットと変革への挑戦を大切にし、
従業員とともに持続的に成長する
食品リーディングカンパニー

経営基盤の強化

中長期的な事業リスクの低減

資本コストを意識した経営

コーポレート・ガバナンス

サステナビリティ

人的資本

DX

Focus on ! ①

国内バリューチェーンの価値最大化

三島工場と十和田ビーフプラントが切り拓く、 品質・供給力・収益性の向上

長期経営戦略 2035 との関係性

伊藤ハム米久グループは、長期経営戦略2035において、国内市場での競争力を高めるべく、「国内バリューチェーンの価値最大化」を掲げています。

その実現に向けて、加工食品事業では、主力商品の安定供給を支える新たな生産拠点である「三島工場」が稼働しました。また、食肉事業では、東日本における国産牛肉の処理・カットから海外事業の拡大に向けた国産牛の輸出向け対応を担う「十和田ビーフプラント」が本格稼働しました。二つの拠点を通じて、伊藤ハム米久グループが進める生産基盤強化の取り組みを紹介します。



三島工場

次世代のものづくりを担う 加工食品事業の中核拠点

三島工場は、伊藤ハム米久プラントが静岡県三島市に建設した新工場です。安全・安心で高品質な商品の安定供給を支えることで、食を通じて健やかで豊かな社会の実現に貢献します。

【三島工場コンセプト】

- Smart ～徹底した自動化・効率化～
- Sustainable ～人と環境への配慮～
- Open ～地域・お客様とつながる～

【概要】

所在地	静岡県三島市安久43-2
敷地面積	26,131㎡
延床面積	19,708㎡
階層	4階建(1階・2階生産エリア、 3階見学通路、4階厚生施設)

投資額	約300億円
生産能力	約20,000t/年
生産開始	2026年10月



POINT ①

2026年9月に竣工した 加工食品事業の 成長基盤



三島工場は、伊藤ハム米久グループの技術とノウハウを結集し、総額約300億円を投じて建設した次世代モデル工場です。グループの主力商品を中心に年間約20,000tを生産し、安定供給を担います。工場全体を最適に設計するとともに、自動化と工程間物流の効率化を徹底的に追求し、高い生産性を実現する生産体制を構築しました。また、環境対応設備の導入により環境負荷の低減を推進します。生産性、品質、環境対応を高次元で両立し、安全・安心で高品質な商品の安定供給と加工食品事業の競争力強化を支える中核生産拠点を目指します。

POINT ②

人手不足時代の新しい働き方をつくる自動化工場

三島工場では、自動化設備やDXを活用し、生産工程の効率化と省人化を推進しています。重量物の搬送や資材交換などの作業負担を軽減するとともに、生産データの可視化やAI・各種センサーの活用により品質管理や設備保全を高度化しています。

〔三島工場を支える最新設備〕



段ボールの自動開梱機



塩せき肉搬送・塩せき時間管理を自動化する自動ラック倉庫

商品が生まれる感動を届ける、ファンづくりの拠点

伊藤ハム米久グループ初！一般公開型の見学施設を併設した工場を整備

三島工場には「三島ハムソーミュージアム」を併設し、映像コンテンツと製造ライン見学を組み合わせることで、ハム・ソーセージづくりの魅力や商品に込めたこだわりを発信していきます。一般公開を前提とした工場整備はグループ初の試みです。地域とお客様との交流を通じて、食への理解を深めていただくとともに、新たなファンづくりにつなげていきます。



ガイダンス映像(4階通路)



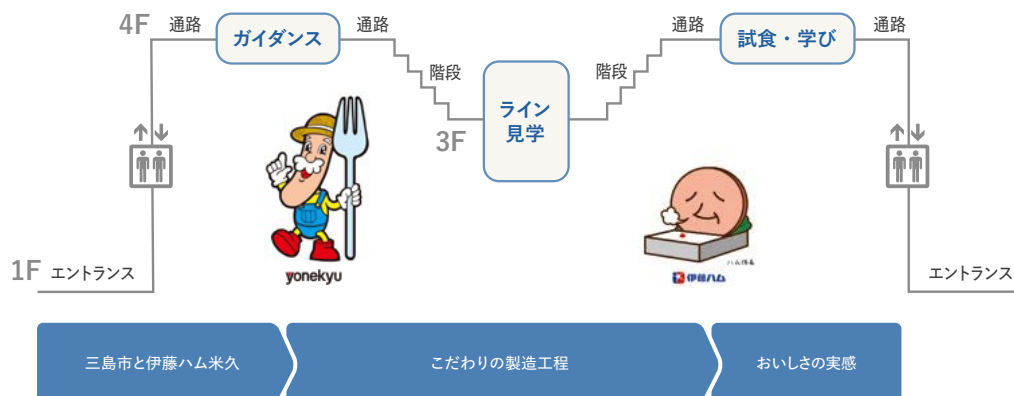
ガイダンス映像(PR室)



エントランス



[工場見学の流れ]



INTERVIEW

加工食品事業の未来を支える工場へ

三島工場は、人手不足・コスト上昇といった課題に対応しながら、これからの加工食品事業に求められる新しいもののづくりの形を実現する拠点です。一から設計した工場だからこそ、自動化設備や DX を前提とした工程・動線を構築し、生産計画や出来高、在庫などをリアルタイムで把握できる環境を整えています。三島工場で得られた知見を今後の工場再編や各拠点の改善につなげ、加工食品事業全体の競争力強化と収益力向上を実現していきたいと考えています。

伊藤ハム米久プラント株式会社
三島工場管理部
須田 修一



十和田ビーフプラント

国産牛肉の価値を、 世界に届ける中核拠点

十和田ビーフプラントは、グループ会社のIHミートパッカーが青森県十和田市で運営する牛専用工場です。2024年4月の本格稼働以降、牛のと畜解体から部分肉のカット、梱包、出荷までを担い国産牛肉を国内外に届ける生産拠点として稼働しています。南九州のサンキョーミートと共に、当社グループの国産牛肉の供給・輸出体制を支える重要な拠点としての役割を担っています。

青森県初の米国、EUおよび周辺国への輸出認定を取得し、海外展開を加速

十和田ビーフプラントは、2025年5月に米国、香港、EUおよび周辺国（英国、スイスなど）の牛肉輸出施設として認定を取得しました。米国、EUおよび周辺国の輸出認定取得は、青森県では初となります。さらにタイ、台湾などへの輸出認定も取得し、海外市場への供給体制を強化しています。



POINT ①

自社と畜・カット比率向上による 国産牛肉輸出の促進と 付加価値の向上

十和田ビーフプラントの本格稼働により、グループ全体の自社と畜・カット比率の向上を進めています。これにより、品質・衛生管理のさらなる高度化と、輸出先ごとに異なる規格やニーズへの柔軟な対応を実現し、国産牛肉の輸出拡大を推進しています。また、副産物を含めた畜産資源の価値最大化を図ることで、収益力の向上につなげていきます。

〔国産牛肉の輸出売上高〕

2024年度 42億円 ▶ 2025年度 57億円

POINT ②

アニマルウェルフェアと 環境に配慮した設備

係留所における牛1頭当たりのスペースを通常の1.5倍確保し、飲水施設、密閉式構造やシャワーによる暑さ対策を整え、牛が夏でも快適に過ごせるように工夫しています。温室効果ガス削減のため、LPガスや地中熱ヒートポンプを採用。カット室の天井を下げること容積を減らし、消費電力も削減しています。



係留所



カット室の天井下げ

INTERVIEW

十和田ビーフプラントで 製造されたお肉を世界中のお客様に

工場内の全工程において衛生的な処理が行われていることを確認することだけが品質管理課の責務ではありません。動物福祉の考え方に沿った牛の取り扱いがなされていることや、各輸出相手国が求める基準への適合状況について、国や県と密接に連携しながら日々検証しています。十和田ビーフプラントで製造されたお肉が世界中のお客様に安心して受け入れていただけるよう、品質の維持向上に努めています。



カット作業の様子

IHミートパッカー株式会社
品質管理課

佐々木 暁



Focus on ! ②

海外事業の成長加速

世界の食肉需要を取り込み、 海外事業をさらなる成長の柱へ

長期経営戦略 2035 との関係性

伊藤ハム米久グループは、長期経営戦略2035において、世界的な人口増加や食生活の多様化を背景に拡大する世界の食肉需要を取り込むべく、「海外事業の成長加速」を掲げています。

ニュージーランドの豊かな自然に支えられた確かな生産基盤と世界に広がる販売ネットワークを強みにグローバル市場での価値創造を進めるANZCO FOODS。その事業基盤を通じて広がる海外成長の可能性を紹介します。



世界有数の食肉輸出国、 ニュージーランドが育む世界品質の食肉

ニュージーランドは、牛肉・羊肉の輸出大国として世界の食肉市場を支えています。ANZCO FOODSは、ニュージーランドならではの強固な生産基盤を活かし、世界各国の多様なニーズに応える高品質なたんぱく質を供給することで、グローバル市場での持続的な成長を実現しています。

ANZCO FOODS

ANZCO FOODSは、ニュージーランドにて牛・羊の調達・加工・販売事業を軸に、牛穀物肥育・加工品・ヘルスケア事業を行う伊藤ハム米久グループの海外事業会社。牛肉・羊肉を米国・欧州・中国・日本をはじめとする世界約80の国と地域へ販売しており、2025年度の販売重量は牛肉8.1万t、羊肉4.4万t。2017年度に伊藤ハム米久ホールディングスの100%子会社となって以来、当社グループの海外事業の中核を担っている。



オーシャンビーフ



ニュージーランドラム



POINT 1

なぜニュージーランド？

① 年間を通じた冷涼な気候と豊富な降雨量

ニュージーランドは、年間を通じて冷涼な気候と豊富な降雨量に恵まれ、家畜への暑熱ストレスを抑えるとともに、栄養価の高い牧草の生育や水資源の安定的な確保を実現しています。これらの自然条件が、高品質な牛肉・羊肉の安定供給を支える重要な基盤となっています。



② 広大な牧草地を活用した牧草肥育

広大な牧草地を活用した牧草肥育により、飼料コストや施設コストを抑えながら効率的な生産を実現しています。また、十分な運動量のもとで育つ牛は、高たんぱく・低脂肪の赤身主体の肉質を持ち、健康志向の高い市場を中心に世界的に評価されています。この赤身肉はハンバーガーパティなどの加工用途にも適しており、外食市場の拡大や新興国における食肉消費の増加を追い風に、今後も堅調な需要の拡大が期待されています。



③ 国を挙げた防疫

島国としての地理的な隔離性と政府による厳格な防疫管理により、ニュージーランドは BSE 未発生かつ口蹄疫清浄国として高い信頼を獲得しています。安全性の高い畜産物を安定的に供給できることは、国際市場における大きな競争優位性となっています。



※画像はイメージ

世界の食肉需要を取り込むべく、成長を加速させるANZCO FOODS

2026年6月にニュージーランドの同業であるGreenlea Group Limitedの全株式取得を公表し、事業基盤のさらなる強化に向けて取り組みを進めています。

両社の事業基盤



食肉処理事業
9工場



加工食品事業
3工場

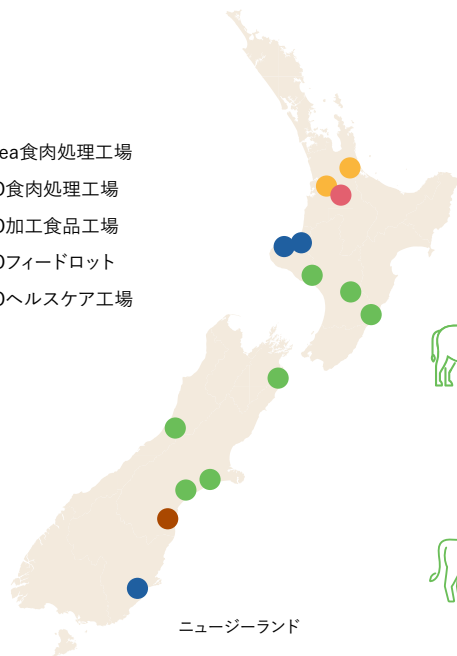


ヘルスケア事業
3拠点



オーストラリア

- Greenlea食肉処理工場
- ANZCO食肉処理工場
- ANZCO加工食品工場
- ANZCOフィードロット
- ANZCOヘルスケア工場



ニュージーランド

ANZCO
FOODS

Greenlea



肉牛 61万頭
年間処理 (Greenlea買収後)



羊 230万頭
年間処理



フィードロット
1か所

POINT 2

Greenlea買収でどうなる？

Greenlea Group Limited の買収により、これまで主にニュージーランド南島に事業基盤を有していたANZCO FOODS は、北島にも生産・調達拠点を拡大します。これにより、世界有数の牛肉輸出国であるニュージーランドにおいて牛肉処理シェア約 25%を有する主要パッカーとなります。今後、Greenlea Group Limited とのシナジーにより、調達力や生産効率の向上を通じて、高い収益力を有する食肉事業者としての競争優位性をさらに強化し、米国・欧州・アジアへの動物性たんぱく質の供給能力を拡大していきます。

INTERVIEW

ANZCO FOODSと伊藤ハム米久グループの価値共創を支える

長期経営戦略 2035 の実現に向け、私は ANZCO FOODS と伊藤ハム米久グループをつなぐ立場として、財務・非財務の両面から経営を支援しています。経理部門出身者として財務情報の迅速かつ正確な報告に加え、GHG 排出量の開示対応や J-SOX に基づく内部統制の整備・運用を推進し、グローバルな経営基盤の強化に取り組んでいます。これからも現地メンバーとの対話を重ねながら持続的な成長を支える仕組みづくりを通じて、グループの企業価値向上に貢献していきます。

ANZCO FOODS LTD.
下山 脩太



成長するANZCO FOODSと共に自らも成長する

ANZCO FOODS は、グループの海外事業を牽引する重要な事業です。私は日本から予算管理や業績分析を担当しています。日々の業務を通じて、グローバルな事業運営を学びながら、海外事業の成長を支える一員として貢献できることに大きなやりがいを感じています。Greenlea Group Limited の買収など、ニュージーランド事業が新たな成長ステージに向かう中、その挑戦に携われることをとても楽しみにしています。

今後も日本とニュージーランドの架け橋として、ANZCO FOODS のさらなる成長に貢献したいと考えています。

伊藤ハム米久ホールディングス株式会社
海外食肉本部業務部
笥 彩千



Focus on ! ③

成長事業の展開

副産物が食品素材に。 エキス事業で広がる新たな事業領域

長期経営戦略 2035 との関係性

伊藤ハム米久グループは、長期経営戦略2035において、「成長事業の展開」を掲げています。その一環として、サンキューミートでは、食肉処理の過程で発生する豚骨や豚頭などの副産物を、濃縮エキスやガラスープといった食品素材へ展開するエキス事業を開始します。

畜肉エキスは、ラーメンスープや加工用調味料などに使用され、食シーンの多様化や人手不足による業務用需要の高まりを背景に今後も国内外で堅調な需要が見込まれています。2027年4月の稼働開始に向けたエキス事業への挑戦を紹介します。



副産物から新たな価値を見いだす、食品素材事業への挑戦

POINT 1

生産基盤を活かした エキス原料の安定調達

サンキョーミートは、グループの牛肉・豚肉生産事業の中核を担い、畜産の一大産地である南九州で食肉処理から加工までを手掛けています。エキスプラントは同社の有明ポークプラントに隣接しているため、食肉処理の過程で発生した鮮度の高い豚骨や豚頭などの副産物や黒豚などの希少原料をエキス原料として安定的に確保できます。



サンキョーミート エキスプラント



食肉処理の過程で発生する豚骨

POINT 2

培ってきた経験を活かし、 新たな収益機会を創出

サンキョーミートでは、これまで副産物活用のパートナーであった九州エキス社から引き継いだ既存の建屋や一部設備を有効活用しながら新たな製造ラインを構築していきます。グループとして九州エキス社と共に培ってきたエキス事業の経験を礎に、差別化されたエキス製品の製造を実現し、新たな収益機会の創出を目指しています。



エキス製品の生産設備



副産物から生まれる食品素材(濃縮エキス・ガラスープ)

INTERVIEW

一体感で挑む、サンキョーミートの新たな挑戦

エキス事業は、食肉処理の過程で生まれる副産物を価値ある食品素材へと生まれ変わらせる挑戦です。2027年4月の稼働開始に向けて準備を進める中で、生産、品質保証、営業をはじめ多くの関係部門と連携しながら検討を重ねており、部門を超えた一体感が生まれています。サンキョーミートの強みである新鮮な原料を最大限に活かし、高品質なエキス製品を安定的に供給することで、食肉事業の可能性を広げていきたいと考えています。

[エキス事業が目指す姿]

2027年度
事業開始

製造基盤の確立・
商品開発・販路拡大

＼ 新たな強みへ！ /

2030年度以降
年間生産量
1,500t
を目指す

サンキョーミート株式会社
エキス事業準備室
鶴園 卓人

