

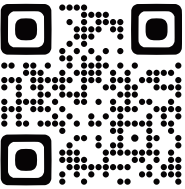
伊藤ハム米久HDグループで、皆さんが活躍するフィールド

伊藤ハム米久HDグループでは、それぞれの会社が得意分野を活かし、担当エリアと販売ルートを明確にしながら、グループ全体の目標達成に向けて事業を展開しています。グループ各社の情報を参考にしながら、あなたが働きたい会社、やりたい仕事を見つけてください。どの会社も働き甲斐のあるフィールドを用意して、チャレンジ精神あふれる皆さんをお待ちしています。

会社名	事業内容	会社紹介	職 種					各種データ
			営業職	生産技術職	研究職	管理部門	販売職	
伊藤ハム米久ホールディングス株式会社	食肉加工品、調理加工品、食肉、その他食品の製造販売およびグループ内傘下子会社の経営管理等	食肉調達部門、研究部門、その他管理部門を有しており、グループ全体に関わる業務を担っています。	○		○	○		設 立：2016年4月 勤 務 地：全国・海外の事業所 本 社：東京都目黒区三田1-6-21
伊藤ハム株式会社	食肉加工品、調理加工品、食肉、その他食品の製造および販売	幅広く活躍できるフィールドがあり、お客様に信頼される食肉加工メーカーを目指しています。	○	○		○		創 業：1928年4月 設 立：1948年6月 勤 務 地：全国・海外の事業所 本 社：兵庫県西宮市高畑町4-27
米久株式会社	食肉加工品、調理加工品、食肉、その他食品の販売	「感動を創る」という創業精神のもと、創意工夫をもって、高品質でおいしい商品をお客様に提供し続ける企業を目指しています。	○					創 業：1965年12月 勤 務 地：全国の事業所 本 社：静岡県沼津市岡宮寺林1259
伊藤ハム米久プラント株式会社	食肉加工品、調理加工品の製造	東日本に6つ、西日本に6つの工場を有し、当社グループのハム・ソーセージ、食肉、調理加工食品の生産を担っています。	○					伊藤ハム米久プラント 設 立：2023年4月 勤 務 地：東日本の事業所 本 社：千葉県柏市根戸1-3
伊藤ハム米久フーズ株式会社								伊藤ハム米久フーズ 設 立：2023年4月 勤 務 地：西日本の事業所 本 社：兵庫県西宮市高畑町4-27
伊藤ハム販売株式会社	食肉加工品、調理加工品、食肉、その他食品の販売	全国各地で量販店や中外食店への提案営業を行っています。地域に密着し、お客様との対話を通して、きめ細やかな提案を行っています。	○					設 立：2002年7月 勤 務 地：全国の事業所 本 社：兵庫県西宮市高畑町4-27
伊藤ハムミート販売東株式会社	食肉、食肉加工品、調理加工品、その他食品の販売	東日本、西日本地区において、量販店、食肉小売店、外食店への提案営業、ルートセールスを行っています。	○					伊藤ハムミート販売東 設 立：1988年10月 勤 務 地：東日本の事業所 本 社：東京都目黒区三田1-7-13 ビューリック目黒三田
伊藤ハムミート販売西株式会社								伊藤ハムミート販売西 設 立：1987年8月 勤 務 地：西日本の事業所 本 社：兵庫県西宮市高畑町4-27
伊藤ハムフードソリューション株式会社	食肉加工品、調理加工品、食肉、その他食品の販売および店舗運営	全国主要百貨店に直営店を展開し、店頭でのお客様への直接販売およびそれら直営店の店舗運営を行っています。					○	設 立：1979年2月 勤 務 地：全国の事業所、主要百貨店の店舗 本 社：東京都目黒区三田1-6-21 アルト伊藤ビル

※職種の「管理部門」には人事・経理・システム開発などがあります。
※会社別の売上高、従業員数などはウェブサイトの最新情報をご確認ください。

伊藤ハム米久HDグループについてもっと知りたいと思った方はこちら



先輩の声やグループ会社紹介など、伊藤ハム米久HDグループがよくわかる情報満載です。



〈お問い合わせ先〉
伊藤ハム米久ヒューマンサービス株式会社 採用チーム
〒663-8586 兵庫県西宮市高畑町4番27号
TEL：0798-66-1249

伊藤ハム米久HDグループ

The GRANDアルトバイエルン

和牛を輸出

日本以外にもタイで、中国で〇〇

全国の百貨店に直営店を展開

ハム・ソーセージ部門 売上高国内NO.1(自社調べ)

あなたが知らない

伊藤ハム米久HDグループ

御殿場高原あらびきポーク

伝承の製法

業界初 生ハム

72時間熟成 専用工場新設

※ HDは「ホールディングス」の略称です。

伊藤ハム米久HDグループについて、こんな風に思っていないませんか？

その社名から、単なる「ハム・ソーセージメーカー」と思われがちな伊藤ハム米久HDグループ。しかし、私たちが取り組む食肉加工業は、実は学生の皆さんが想像している以上に幅広く奥深い。「えっ、そんなことまで!？」と驚かれるような事業活動も展開しています。

Q

ハム・ソーセージだけを
つくっているんでしょ？

そう思う
80%

本当は

食肉が売上の約60%、
他にもピザやハンバーグ、
シチューなど様々な「食」を
扱います。

Q

日本だけで
ビジネスしている？

そう思う
60%

本当は

米国での畜産、中国やタイでの
製造販売、EUなどへの和牛の
輸出もしており、海外の売上比
率は10%以上です。

Q

売り先は
スーパーだけでは？

そう思う
83%

本当は

コンビニ、レストラン、
ベーカリー、百貨店など多様な
お客様がいます。

Q

技術開発の
余地がないのでは？

そう思う
85%

本当は

加工技術の強化をはじめ、
もっとおいしくするための
製法の開発に取り組んでいます。

Q

新商品の開発は
していないのでは？

そう思う
58%

本当は

大豆ミートやヘルスケア食品
など新商品開発にも注力し、
多様化するお客様のニーズに
お応えしています。

Q

伊藤ハム米久HDグループ
って実際どんな会社なの？

よくわからない
85%

伊藤ハム米久HDグループに
興味を持ってくれた皆さんに
本当の姿をご紹介します。

よくわかる伊藤ハム米久HDグループ

「おいしい」の笑顔のために。

国内No.1
(自社調べ)

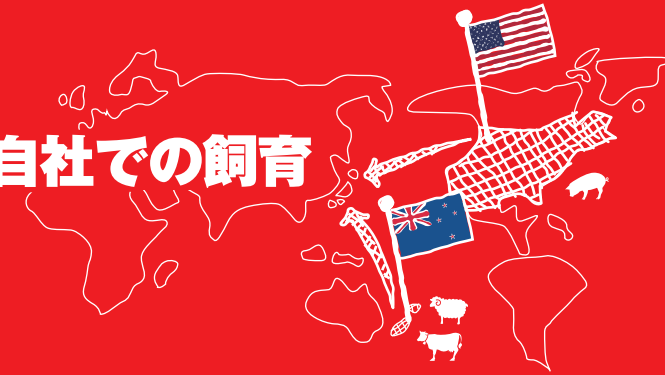
伊藤ハム米久HDグループは、商品の企画からお客様にお召し上がりいただくまでの事業全体を通して品質を徹底管理し、安全・安心でおいしい商品を国内外の多様なお客様に広く提供しています。

おいしさ、感動

食べることの
喜びや楽しさを
追求

おいしさの
理由を
お客様に発信

自社での飼育



国内製造
20拠点
国内製造拠点

※ 食肉加工拠点は
別に20力所
あります。



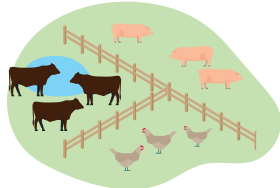
商品企画

お客様ニーズの市場調査をもとに、安全においしくお召し上がりいただけるよう、生産から販売、調理・食事までを想定して商品を企画しています。



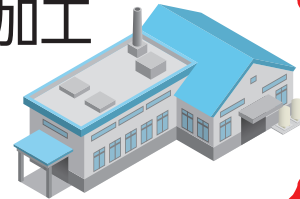
畜産・調達

原材料の飼育先の選定・監査や安全性確認を行い、自社グループ企業での畜産をはじめ国内・海外の取引先から安全・安心な原材料を調達しています。



製造・食肉加工

JASやISO22000、FSSC22000等をもとにした品質・食品安全のマネジメントシステムにより商品の安全を確保し、安心をお届けしています。



販売

国内

海外

アレルギー物質、栄養成分、トレーサビリティなどの商品情報を公開・表示して販売しています。



量販店



コンビニ



外食産業

外食産業や食品小売業のニーズに応え、メニューの材料として使用する最適な商品を提案・販売しています。

レストラン、
カフェ、
ベーカリー



百貨店

全国の主要百貨店に直営店を展開し、さまざまな商品をお客様に販売しています。



安全・安心、健康

安全・安心な
生産方法を
企画段階で確立

健康志向に
応える原材料・
技術を開発



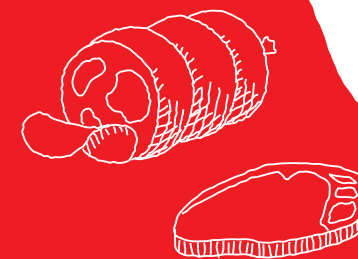
世界11拠点

海外食肉事業拠点

調達先
世界10数カ国

牛肉 豚肉 鶏肉 羊肉

牛肉・豚肉・鶏肉・羊肉のそれぞれの特質と安定調達を考慮し、世界各地から原材料を輸入しています。その数は世界10数カ国に及びます。



多様なお客様に、多様な価値を提供



アメリカ、EU、香港、台湾、シンガポールなどに自社生産した和牛を輸出しています。また、中国・タイに現地法人や合弁会社を設け、ハム・ソーセージの製造販売をしています。

伊藤ハム米久HD
グループの商品

ハム・ソーセージ



伝承ギフト

「伝承」は厳選した国産豚肉を原料とし、創業者伊藤傳三のハムづくりの想いを込めました。



朝のフレッシュシリーズ (ロースハム)

そのまま食べてもおいしい朝の定番商品。サラダやハムエッグなどにもおすすめです。



The GRAND アルトバイエルン

原料肉を伊藤ハム伝承の製法で72時間以上じっくり熟成し、肉の旨みを十分に引き出した、お肉がおいしいあらびきウインナーです。



ボールウインナー

発売から91年を迎えた伊藤ハムの発展の礎となったロングセラー商品。



御殿場高原 あらびきボーク

豚肉をあらびきにし、素材のおいしさをいかしたウインナーです。また、ソーセージ造りに適した「島の粉塩」や野菜エキスを不使用し、うま味やコクを引き出しております。

調理加工食品



まるで肉! シリーズ (大豆ミートのハムカツ)

お肉を使わず大豆たん白を主原料にして、まるで肉のような食感・味・香りに仕上げました。



ラ・ピッツァシリーズ (The GRANDアルトバイエルン)

こだわりの発酵&低温長時間熟成生地にグランドアルトバイエルンをトッピングした一番人気のピッツァです。



旨包ボリュームリッチハンバーグシリーズ (濃厚デミグラスソース)

専門店の味を追求し、極厚のボリューム感とお肉を二重に包んだ包あん製法で肉汁と旨みを閉じ込めたハンバーグです。



米久の肉だんご 黒酢たれ

1粒が大きな食べ応えのある、あらびきの肉だんごです。鶏肉・豚肉に玉ねぎなどを加え、黒酢で仕上げた甘酸っぱいたれを絡めたこだわりの一品です。

食肉



薩摩錦牛

鹿児島県下の協力農場で肥育しグループ会社のサンキョーミートで食肉処理をした、肉質等級4等級以上の安全安心な黒毛和牛です。



穀うま

指定農場で育ち、麦類を多く含んだ6種の穀類をメインにしたオリジナル飼料を与えています。肉のコクとうま味がとても豊富な国産豚肉です。



ニュージーランド産 ラム

栄養価の高い牧草に恵まれた広大な牧草地で完全放牧飼育されており、平均月齢が4〜6カ月で肉質は軟らかく、羊肉特有のクセの少なさが特長です。