

2026 年 9 月 14 日

畜産副生物の新たな価値創出を目指す新規事業を開始

第一弾は豚肝臓由来「肝臓エキス」配合「お酒の後のメゼリー」

伊藤ハム米久ホールディングス株式会社（東京都目黒区、代表取締役社長：浦田寛之）は、畜産副生物※を活用した新規事業を開始します。

当社グループは、食肉・加工食品事業を通じて、畜産の恵みを余すことなく活かした商品づくりに取り組んできました。また、食品廃棄物の肥料化や廃食油の再利用など、資源循環の取り組みも進めています。

今回の新規事業は、畜産資源の有効活用と資源循環の取り組みをさらに発展させたもので、長年にわたり当社グループの中央研究所で培ってきた研究成果を活かし、畜産副生物由来の食品素材を活用した商品を展開します。

その第一弾として、豚肝臓由来の「肝臓エキス」を配合した「お酒の後のメゼリー」を伊藤ハム株式会社（兵庫県西宮市、代表取締役社長：伊藤功一）から発売します。

※食肉を生産する過程で得られる内臓などの部位



商品画像（左：3本入り外装、右：スティック個包装）

【ブランドページ】 https://www.itoham.co.jp/Portals/0/product/brand/shime_jelly/

【開発背景】 畜産副生物は、当社グループにおいてすでに食用原料や油脂、肥料などに活用されています。さらに、さまざまな成分を含む素材も多く、食品分野における新たな価値創出が期待されています。

当社グループの中央研究所では、1980年代から畜産副生物由来素材の研究を進め、1998年には豚肝臓素材を活用した商品化にも挑戦するなど、長年にわたり知見を蓄積してきました。

今回、その知見を活かして着目したのが、豚肝臓を酵素によって低分子化し、食品に配合しやすくした「肝臓エキス」です。



「次のカタチへ。」に込めた想い

当社グループは、畜産物の恵みを大切に活かし、豊かな暮らしと未来につながる価値を創造していく「次のカタチへ。」をコンセプトに掲げています。本事業は、畜産副生物を新たな食品素材や商品へと転換し、持続可能な価値創造につなげる取り組みです。

当社グループの新規事業「次のカタチへ。」のシンボルマークです。

【商品特長】

ポイント①

「お酒の後のメ」という新しい食シーンを提案

飲酒スタイルの多様化を背景に、お酒を楽しんだ後の新たな選択肢として、「メゼリー」を提案。飲んだ後のお口なおしにも適した、食べやすいブルーベリー風味のスティックタイプの商品です。

ポイント②

豚肝臓由来素材「肝臓エキス」と「デンタブロック乳酸菌®」を配合

「肝臓エキス」を 200mg と、お口のための「デンタブロック乳酸菌®」を配合。

ポイント③

持ち運びやすく、日常に取り入れやすいゼリー

常温保存が可能な 1 本 20g のスティックタイプで、携帯にも便利です。水なしで手軽に食べられ、外出先や帰宅後など、場所を選ばず手軽にお楽しみいただけます。

【商品名 & 内容量】	お酒の後のメゼリー20g×3
【保存温度】	常温
【希望小売価格】	オープン価格
【発売時期】	2026年9月15日
【発売地区】	伊藤ハム米久公式通販ショップほか、一部販売先
【ECコンテンツ詳細】	伊藤ハム米久公式通販ショップ
URL	: https://1186.jp/tsuginokatachi_release
運営	: 米久株式会社

リリースに関する 報道関係者からのお問い合わせ先	伊藤ハム米久ホールディングス株式会社 広報室 北垣、板倉 Tel:03-5723-6889
商品に関するお客様のお問い合わせ先	伊藤ハム お客様相談室 0120-01-1186(日曜を除く 9:00~17:00)