RECRUIT BOOK

ひとに学び 人を育て 人によって育てられる

Nipponham

南日本ハム株式会社

企業理念

1. わが社は、「食べる喜び」をテーマとし、時代を画する文化を創造し、社会に貢献する。
2. わが社は、従業員が真の幸せと生き甲斐を求める場として存在する。

経営理念

1. 高度な理想をかかげ、その実現への不退転の意志をもって行動する。
2. 人に学び、人を育て、人によって育てられる。
3. 時代の要請に応えて時代をつくる。
4. 品質・サービスを通して、縁を拡げ、縁あるすべての人々に対する責任を果たす。
5. 高度に機能的な有機体をめざす。

グループブランドの約束

おいしさの感動と健康の喜びを世界の人々と分かち合いたい
私たちは生命の恵みを大切にして、品質に妥協することなく
「食べる喜び」を心をこめて提供する
そして、時代に先駆け食の新たな可能性を切り開き
楽しく健やかな暮らしに貢献する

南日本ハム株式会社
本社 》〒883-0021 宮崎県日向市大字財光寺1193番地 TEL.0982-54-4186
配送センター 》 宮崎県日向市日知屋17148-3

南日本ハムは、「食べる喜び」を持続的にお届けする企業です。

会社概要

設　立　昭和35年9月
資本金　3億6千万円
売上高　166億円（令和3年3月期）
代表取締役　社長　中川 準
株　主　日本ハム株式会社
従業員　553名（令和3年3月現在）

事業内容

- 畜肉ハム・ソーセージの製造販売
- 豚規格肉の製造販売
- 加工食品（冷凍食品）の製造販売
- 調味料等の製造販売
- その他食品の製造販売
- 前各号に関する一切の業務

生産量

- ハム・ソーセージ…4,000 t /年
- 豚規格肉…8,300 t /年
- 加工食品…1,600 t /年
- 調味料…3,500 t /年

MESSAGE

代表取締役　中川　準

南日本ハム株式会社は、1960年に宮崎県日向市で設立し、ニッポンハムグループとして、「薫の詩ウインナー」をはじめ、様々な商品を通して、「食べる喜び」を提供しております。
この度、ニッポンハムグループは、企業理念を追求する上でのマイルストーンとして、Vision2030「たんぱく質を、もっと自由に。」を制定致しました。南日本ハムグループとしては、2030年に向けて、生命の恵みから頂いた、多種のたんぱく質を、さまざまな食材から提供し、「美味しさ」でお客様に感動を与え、元気を授かる商品開発を継続してまいります。また、新たなたんぱく質にも挑戦し、価値を広げていきたいと考えております。これから変化していく外部環境に対応していくとともに、社会環境及びサステナビリティを配慮した商品開発を推進してまいります。
引き続き、お客様に対する安全・安心、そして、お客様との関係をしっかりと構築し、共に発展して行きたいと考えております。これからも既成概念に捕らわれず、新たな価値を付加する事が多様化に対応していく事に繋がっていくと考えております。
今後とも変わらぬご理解とご支援をお願い申し上げます。

人事部

2020年 入社

総務人事部　総務人事課　安藤　旭信

Q 安藤さんの日々の業務内容を簡単に教えてください

A 契約社員の採用業務と総務課の業務をおこなっています。

Q 社内の雰囲気はいかがですか？

A 上司の方とも気軽に話ができ、明るく柔らかな雰囲気の会社だと思います。

Q 安藤さんが思う南日本ハムの魅力は？

A 豚一頭からとれるお肉や、骨、皮まで、ほとんど捨てることがなく取り扱える所だと思います。

Q どんな方が今働いている部署に向いていると思いますか？

A たくさん部署があるので、１人１人が活躍できる部署が必ずあると思います。

Q 休日はどんなことをしていますか？

A 社会人野球のチームに入っているので、晴れた日はみんなで野球をしています。雨の日は家で漫画や映画を見て楽しんでいます。

Q 就職活動中のみなさんに向けてメッセージをお願いします

A 宮崎県日向市で一緒に「いのちの恵み」を届けていきましょう！

開発部

2021年 入社

加工食品開発部
商品開発課　栗田　千華

Q 栗田さんの日々の業務内容を簡単に教えてください

A 製品の試作を行っています。香辛料の計量から、包装殺菌まで行い現場で生産する時の為に、細かく試作記録をとっています。

Q 社内の雰囲気はいかがですか？

A みなさん新入社員のわたしを気にかけてくださいますし、雰囲気は良いと感じています。

Q 栗田さんが思う南日本ハムの魅力は？

A まず、美味しい商品がたくさんあることと、あとは自然豊かで暮らしやすい日向の街に会社があることです。

Q どんな方が今働いている部署に向いていると思いますか？

A 食べることが好きな人と、スケジュール管理ができて色々な人とコミュニケーションが取れる人が向いているのではないかと思います。

Q 休日はどんなことをしていますか？

A ピアノで好きな曲を練習したり、ドラマやアニメを一気観したりして過ごしています。

Q 就職活動中のみなさんに向けてメッセージをお願いします

A 実際、入社してみないとわからないことも多いので、悩むより、少しでも興味がある会社を受けて見る事がいいのではないかと思います。

開発部

2017年 入社

食品素材開発部
食品素材開発課　西　豪士

Q 西さんの日々の業務内容を簡単に教えてください

A 日本ハムグループの工場や問屋さんにエキス調味料部の製品についての営業活動とそれに付随する開発業務を行っています。

Q 社内の雰囲気はいかがですか？

A 風通しも良く上司や同僚と何でも話せるような雰囲気がとても良いと思っています。

Q 西さんが思う南日本ハムの魅力は？

A 南日本ハムでは、工場が沢山あって事業内容が多岐にわたっている点が魅力だと思っています。

Q どんな方が今働いている部署に向いていると思いますか？

A 自分もまだまだなのですが、根気強く何にでも挑戦しようというような気持ちを持っている方はとても向いている職場だと思います。

Q 休日はどんなことをしていますか？

A 最近は、もっぱらゴルフにはまっています。打ちぱなしであったり、職場の人とコースを回って楽しく休日を過ごしています。

Q 就職活動中のみなさんに向けてメッセージをお願いします

A 就職活動で後悔しないためには、努力をしっかりすること。努力したうえで出した答えなら、きっと納得できると思います。

製造部

2015年 入社

製造部　資材管理課　竹田　由佳

Q 竹田さんの日々の業務内容を教えてください

A 製造部で使用する資材の発注とその在庫管理を主に行っています。

Q 社内の雰囲気はいかがですか？

A みんなの意見も通りやすく、風通しの良い職場だと思います。

Q 竹田さんが思う南日本ハムの魅力は？

A 色々な部署があるので、多種多様な商品作りに携われると言う事です。

Q どんな方が今働いている部署に向いていると思いますか？

A 責任感があり、みんなで協力して何かを成し遂げたいと思っている方に向いていると思います。

Q 休日はどんなことをしていますか？

A ジムで運動してリフレッシュしたり、食べることが好きなので遠くは香川までうどんを食べに行ったりしています。

Q 就職活動中のみなさんに向けてメッセージをお願いします

A 食は人間にとってなくてはならないものだと思います。その一部をみなさんと一緒に担うことができたら嬉しいです。

商品紹介

バター醤油ハンバーグ

バター醤油ハンバーグは、旨味の強い九州醤油とバターを使用した自家製ダレで煮込み、仕上げたハンバーグです。

デミグラスソースハンバーグ

デミグラスソースのハンバーグは、まぼろしの味噌の深いコクがデミグラスソースの隠し味になっています。

九州産黒豚ギフトセット

自然の恵み豊かな九州の大地ですくすく育った、「九州産黒豚」を使用してひとつひとつ丁寧に作り上げました。「九州産黒豚」のおいしさを活かしてつくりあげたギフトです。

ペッパーチキン

鶏肉と鶏皮を使用し、ひとつひとつ丁寧に黒こしょうをまぶしてスモークして作り上げました。鶏肉のさっぱりした味と黒コショウのスパイシーさが合う味わいに仕上げております。

薫の詩ウインナー

南九州で発売以来30年以上愛され続けている天然羊腸を使用したあらびきタイプのポークウインナーです。パリッとした食感とジューシーな味わいです。

フランクフルト

骨付き肉にかぶりつくワイルド感に加え、歯ごたえのあるあらびき感が楽しめ、バーベキューやお酒のおつまみにピッタリです。

国産炭火とんそく

独自の味付けで一度煮込み、その後炭火で表面を焼き上げています。コラーゲンを多く含んでいます。ビールのおつまみに最適です。

炭火焼鶏

『炭火焼鶏』は、鶏を塩コショウで味付けし、炭火で焼き上げています。炭火焼の香ばしい風味をお楽しみください。

レバニラ炒め

フレッシュ原料を使用して、豚レバー特有の臭みを取り除き、しっとりとした食感に仕上げました。にらともやしを加えるだけで美味しいレバニラ炒めが簡単にすぐ出来ます。

もつの味噌焼き

宝暦元年創業260余年、受け継がれし伝統の味わい。現代の名工「永田富浩」伝承のまぼろしの味噌を使用し、フライパンでさっと炒めていただくとより一層美味しくお召し上がりいただけます。

もつ煮

宝暦元年創業260余年、受け継がれし伝統の味わい。現代の名工「永田富浩」伝承のまぼろしの味噌を使用し、深いコクと国産豚小腸の旨みが絡み合い、クセになる美味しさを追求しました。

お客様との対話

日本ハムは、2017年に「消費者志向自主宣言」を発表し、消費者視点での取り組みを推進しています。またニッポンハムグループとして、「聴く」、「知る」、「活かす」のコミュニケーションサイクルを循環させ、お客様満足の向上と品質・サービスの開発や改善につなげます。

お客様の声を聴く

お客様の生の声を聴き、共有する。

商品・サービスに活かす

お客様からいただいた情報を商品開発・改善につなげる。

若手が活躍できる
環境が整っています！

各部門の紹介 ― 確かな品質を創る体制 ―

食肉処理部門

●お客様に「安全・安心」を提供できるシステムを構築しています。
●新しい「豚肉ブランド」の開発に取り組んでいます。

「安全・安心」な豚規格肉を出荷するにあたり、生産から販売までのトレーサビリティ（履歴管理）体制を構築し、飼育された農場（産地）から育っていく中で与えられた飼料や投薬の情報に至るまでを管理しています。

ハム・ソーセージ製造、及びギフト配送部門

●お客様より信頼とご支持をいただいています。

当社のハム・ソーセージ商品は常に品質向上の努力を続けており、お客様より信頼とご支持をいただいています。特に、発売から現在まで長きにわたって皆様から愛されている「薫の詩（r）ウインナー」は、様々な食のシーンにおいて活躍しています。

調味料製造部門

●スープ類や各種調味料の素を生産しています。

自社食肉処理工場やグループ会社等から発生する豚骨や牛骨などを主原料としたスープ類や各種調味料の素になる豚骨エキスや牛骨エキスを主に生産しています。

加工食品製造部門

●各種加工食品を製造しています。

畜肉を主原料とした各種加工食品を製造しています。なかでも炭火焼製法を最も得意とし、独自の炭火焼きラインの直火で香ばしく焼き上げた「わが家は居酒屋さん（r）シリーズ」の「炭火焼鶏」や「鶏すなぎも」、「とんそく」は、全国のお客様に長年ご愛顧いただいている商品です。

福利厚生

休暇制度の充実
- メモリアル休暇
- リフレッシュ休暇
- 結婚休暇
- 出産、育児休暇 など

各種手当の充実
- 時間外手当
- 通勤手当
- 技能手当
- 部署手当 など

独身寮を完備
- 親和寮（男性社員）
- 借上独身寮（女性社員）

保養所を保有
- 鹿児島県霧島市にある、「霧島温泉ソサイティ」をお手頃価格で利用可能!!

研修制度

①階層別教育
＊新入社員～管理職まで職能資格の段階別で行うマネジメント研修。
【例】新入社員研修、新入社員フォロー研修、新入・若手社員目標管理発表会 など

②目的別教育
＊様々な目的に合わせて行う研修。
【例】職種別実務研修、電話応対研修、若手社員活躍研修 など

③専門教育
＊職場や職種に応じて専門的な技能・技術の習得を 目的とした研修。
【例】IE研修：製造現場担当者（製造IEとは…製造効率化のために製造活動をデータに基づいて、論理的考動するための一連の体系のこと。）

自己啓発支援

①資格取得目標制度
＊所属分野や業務に必要な資格、個人の知識・技量向上を目的とした資格の取得を積極的に支援。

②通信教育受講支援制度
＊社会人に必要なスキルアップや専門知識習得を目的に、ニッポンハムグループ専用通信教育受講を支援。

【講座例】

面談制度

①職能面談
＊資格等級（レベル）によって求められる役割・能力・行動に基づき、個人の仕事ぶりや今期の振返り、来期に向けた目標などを評価・共有し、社員一人ひとりの能力開発を目的に実施。

②コンプライアンス面談
＊仕事をする中で悩んでいること、困っていること（セクハラ・パワハラなども含む）を共有し、働きやすい職場づくりを目的に実施。

Nipponham Group
人輝く、食の未来

ホームページも
ぜひご覧ください