

「日本を、贈ろう。」お歳暮商品のご紹介

～ ギフトTVCM 11月初旬より順次放映開始 ～

日本ハム株式会社　　2021年10月08日

日本ハム株式会社（本社：大阪市北区、社長：畑 佳秀）は、「日本を、贈ろう。」のキャッチコピーのもと、“国産豚肉原料使用ハムギフト売上No.1（※1）”となりました“国産自社農場限定”のフラッグシッププブランド『国産 プレミアム 美ノ国』を幅広い品揃えでご用意しました。贈り手と貰い手の双方は勿論のこと、自家需要としてご自宅でも楽しんでいただける商品をご提案します。



『本格派』は1987年発売以降、ご家族・ご親戚・ご友人など身近な方々に長年愛されているブランドです。
クリスマス需要向けにローストビーフ入りセットを訴求し、更に愛されるブランドを目指します。



今年は新たに本格フレンチに参入します。東京・市ヶ谷にあるフレンチ名店の味をご家庭で楽しめる『Chez Olivier（シェ・オリビエ）』監修ギフトを発売します。材料・製法にこだわった前菜・スープ・メイン料理のコース仕立てセットなど、クリスマスや洋風おせちとして、ご家庭で手軽に本格的なフレンチをご賞味いただけます。



※メニューイメージ画像

日本ハムは環境配慮や食品ロスの取り組みを推進しており、化粧箱の紙の使用量削減のほか、店頭の見本サンプルをリユース可能な素材に随時切り替えています。『やさしさ志向』は、無塩せき製法（※2）によりお肉本来の自然な色合いで、「特定原材料7品目」不使用。
また、森林認証紙を使用した商品ラベル使用により使用材料32%削減（※3）化粧箱の簡素化により使用材料43%削減（※4）などサステナブルにこだわったギフトセットです。



※*1 日本ハム調べ（日経POSデータ2020年1月～12月のデータを基に国産豚肉原料使用ハムギフト商品をカテゴライズして調査）
※2 無塩せきとは、食肉製品を製造する工程で、原料肉を亜硝酸塩等の発色剤を使用しないで漬け込むことを指します。
※3※4 いずれも当社従来品比