



国産鶏肉 桜姫®『産地パック』 パッケージの一部に植物由来のバイオマスを使用

日本ハム株式会社

2022年04月27日

日本ハム株式会社（本社：大阪市北区、社長：畑 佳秀）は、2022年5月上旬より順次、桜姫®『産地パック』のパッケージに使用されるプラスチックの一部をサトウキビ由来の原料に置き換えることで持続可能な資材調達を推進します。本資材は包材の原料となる植物がCO2を吸収し、地球温暖化などの社会問題の解決に貢献できるパッケージです。

『産地パック』とは？

国産鶏肉 桜姫『産地パック』は2013年に販売開始しました。生産地で真空パックし、小売り用に再パックすることなくお店に陳列でき、量販店などでの作業の軽減に繋がります。また、ご家庭の冷蔵庫・冷凍庫でかさばらず、そのまま保存できます。

『桜姫』（生鮮品）の特長

- (1) 透明感のある桜色
- (2) 鶏独特の臭みが少ない
- (3) 一般の鶏肉に比べてビタミンEが3倍以上（※）

※日本食品標準成分表2015年度版（七訂）と数値比較

- (4) 生産から処理、加工、物流、販売までをニッポンハムグループで一貫して管理しています。

対象商品

桜姫 鶏むね、桜姫 鶏もも、

桜姫 鶏ささみ、桜姫 鶏手羽元

※画像はイメージです。バイオマス使用部位：蓋



バイオマスマーク認定

生物由来の資源（バイオマス）を活用し、品質及び安全性が関連する法規、基準、規格等に適合している環境商品の目印です。

（一般社団法人日本有機資源協会HPより）



バイオマスの循環イメージ