

2025 年 5 月 30 日

～ 「贈ることは、伝えること。」 贈り物は伊藤ハム ～

伊藤ハム株式会社は、「贈り物を通じたつながり」を応援します。

贈り物を受け取られる方が喜んでいただけるような商品をご提案し、贈り物を贈る方と受け取られる方の双方に「笑顔」をお届けします。

弊社の技術・品質を継承して造るハム・ソーセージの定番ギフトに加えて、食卓が楽しくなる和洋惣菜とローストビーフの詰合せギフト、おいしさにこだわった調理加工食品ギフト、健康志向を捉えたギフト、環境に配慮したギフトなど、贈り物を受け取られる方の笑顔を思い浮かべながら選べるよう、多様なラインアップを取り揃えています。



■ブランド および 商品展開

1. 伝承 ブロック&スライス形態のセット商品を追加投入

昨年は、お好みの厚さにカットできるブロック形態と、少量・使い切りで簡便性のあるスライス形態を組み合わせたセット商品が、お客さまよりたくさんのご支持をいただきました。今年はセット商品を追加投入しラインアップを拡充します。



DSB-40 本体価格 4,000 円



DSB-80 本体価格 8,000 円

2. 伝承献呈 新商品を2点新発売。うす塩仕上げは特選ロースハムをボリュームアップ

伝承献呈は、長年にわたりお客さまにご愛顧いただいている、弊社を代表するハム・ソーセージギフトブランドです。今年は、年々厳しさが増す日本の暑さに着目し、爽やかさや涼を感じさせる要素を盛り込み、ローストビーフとロースハムスライスを商品化し、オリーブの実が入ったドレッシングをご用意しました。伝承同様にブロック&スライス形態のセット商品も発売します。

伝承献呈うす塩仕上げは、伝承献呈の中で最も人気がある、特選ロースハムを320gから360gにボリュームアップします。食べ応えのあるハムをお客様に楽しんでいただき、食卓を彩る機会が増えていくことで、うす塩仕上げの魅力度向上につなげていきます。



低温真空調理ローストビーフ 250g



特選ロースハム 60g



オリーブドレッシング 40ml



GMR-80 本体価格 8,000円

3. 至福の和食 笠原流つくね汁と蒸し鶏の柚子出汁餡を新発売

賛否両論 笠原将弘氏監修の「至福の和食シリーズ」から、出汁を効かせた具だくさんの椀物「笠原流つくね汁」を新発売します。既存のこだわりのお惣菜とセットにすることで、主菜・副菜・汁物が揃い、主食としてご飯をご用意いただければ一食分の献立ができあがります。つくねは、鶏肉の挽肉に慈姑（くわい）を混ぜることで、慈姑独特のサクッとした食感を楽しめます。昆布エキスを鰹節、あごだしなどを使用した和風のつゆで、香りづけにゆず皮も使用しており具材の鶏つくねや蓮根、椎茸の旨みをより一層引き立てています。さらに黒胡椒で味にアクセントをつけています。

「蒸し鶏の柚子出汁餡」は暑い夏にあっさりと食べられる商品として発売します。鶏むね肉を使用し、つゆは昆布エキスとあごだしに柚子皮を加えた餡仕立てにし、ゆずのさわやかな香りと出汁の旨みを感じられます。昨年発売した「豆腐入りハンバーグ和風餡仕立て」や「鶏肉と彩り野菜のさっぱり煮※」と組み合わせせたセットにしています。（※ 発売当時の品名：鶏肉と夏野菜のさっぱり煮）



笠原流つくね汁 200g



WG-50 本体価格 5,000円



蒸し鶏の柚子出汁餡 150g



WH-35 本体価格 4,000円

4. 至福の洋食 イタリアングルメシリーズを発売

世界的ソムリエである田崎真也氏がお薦めする「至福の洋食シリーズ」に、「完熟トマトとオリーブのペンネ」と「ニョッキ かぼちゃソース」の2点を商品化し、イタリアングルメセット（国内製造品）を新たにラインアップします。既存品で人気のピザを始め、オリーブオイルでじっくりと真真空調理して仕上げた「豚肩ロース肉のローストオリーブオイル煮」、生ハムといったイタリアンメニューでお馴染みのものを中心に詰め合わせました。「完熟トマトとオリーブのペンネ」は、オリーブオイルとおろしにんにくを加えたトマトベースのソースに、牛ひき肉やブラックオリーブ、赤唐辛子を入れ、ほのかにスパイシーな味わいのソースに仕上げ、ペンネによく合います。ニョッキ かぼちゃソースは、北海道産の牛乳や発酵バターを使用したクリーミーでやさしい甘みを感じるかぼちゃソースに、もちもち食感のニョッキを合わせています。



YP-58 本体価格 5,000 円

5. 各種イベントギフト

母の日や父の日などのイベントギフト商品として、「至福の洋食シリーズ」からスープセット、「至福の和食シリーズ」からこだわりの和惣菜3種セットをご用意しました。昨年導入した環境配慮型の化粧箱を使用し、商品を入れた後に、化粧箱の外周を専用スリーブで巻く仕様です。素材はリサイクル率が高く、環境に配慮した段ボール素材を使用しており、バラ柄と紺色ベースのシックなデザインで、リバーシブル（両面印刷）になっています。



スリーブ（母の日）

伊藤ハム米久ホールディングスグループの「中期経営計画 2026」に掲げる「サステナビリティへの取り組み」に基づき、環境配慮への取り組みを続けていきます。

5. プロモーション概要

伊藤ハムギフトのイメージキャラクターには引き続き「松 たか子」さんを起用し、新CM「贈ることは、伝えること。夏篇」をはじめとしたプロモーションを展開します。

伊藤ハムギフトのキーメッセージは「贈ることは、伝えること。」

「愛、感謝、気持ち」など、贈ることで初めて伝わることもある。というご提案とともに、いにしえより大切にされてきた日本の美しい贈答文化を、未来に伝承していきたい、そして普段から心に抱いている大切な方への想いを、伊藤ハムのギフトに込めて伝えてほしいという想いをキーメッセージに込めています。プロモーションでは、贈り物を通じたつながりや、贈ることの尊さをお伝えするとともに、伊藤ハムのギフトは「大切な方への贈り物」にふさわしい「魅力あるギフト」であることを訴求していきます。



■CM

新CM「贈ることは、伝えること。夏 篇 15 秒」は上品な和の世界、夏のギフトにふさわしい季節感ある情景、松さんの嬉しい表情が一体となって、贈り物をすることで幸福度が上がる様子を、表現します。また、ギフトマニフェスト「贈ることは、伝えること。60 秒」では伊藤ハムが皆様にお伝えしたい「贈り物」への思いを表現しています。

■グラフィック（屋外広告・店頭 等）

夏をイメージした季節感あるクリエイティブとともに、「愛、感謝、気持ち」など、贈ることで初めて伝わることもある。というご提案を、キーメッセージ「贈ることは、伝えること。」に込めてお伝えします。

本リリースに使用している商品画像、セット画像・写真はイメージです。

| | |
|--|--|
| 本 リ リ ー ス に 関 す る 報 道 関 係 者 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 Fax:03-5723-2112 |
| 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 フリーダイヤル:0120-01-1186 |