発行所
（一社）日本惣菜協会〈略称：日惣協〉
〒102-0083　東京都千代田区麹町4-5-10
麹町アネックス6F
TEL：03-3263-0957　FAX：03-3263-1325
ホームページアドレス　http://www.nsouzai-kyoukai.or.jp
Eメールアドレス　souzai-info@nsouzai-kyoukai.or.jp

惣菜産業新聞
JM ジェイエム ニュース
Japan Ready-made Meal Association

編集・制作・広告・購読申込
（株）日本食糧新聞社
〒104-0032　東京都中央区八丁堀 2-14-4
ヤブ原ビル7階
TEL：03-3537-1303　FAX：03-3537-1072
ホームページアドレス　http://www.nissyoku.co.jp
購読料：年間 5,832円（税別）

デリカアドバイザー 創設から5年、1901人に！

デリカアドバイザー養成研修は創設から5年、延べ256社1901人が養成研修を修了している。この養成研修制度は、惣菜を「届ける人」としての人材育成と位置付けており、小売団体の協力を得てデリカアドバイザーによる消費者への情報提供と、食生活向上に向けた支援をより強化している。

人材育成の必要性が増大かつ急務

（一社）日本惣菜協会が「信頼される売場作り」のため進めているデリカアドバイザーの有資格者が、2018年度第1回の養成研修で130名が修了し、合計1901人となった。

デリカアドバイザー養成研修はスタートから5年がたち、これまでに256社が受講している。

協会は、「作る人」としての惣菜管理士と共に、「届ける人」としてのデリカアドバイザーを惣菜売場に携わる人の人材育成と位置付けており、消費者への情報提供と、食生活向上に向けた支援をより強化していく。

社会環境の変化と共に惣菜市場規模が10兆円を超えるに伴い、消費者が惣菜に求める期待も年々高まり、お客さまの視点に立った情報提供が求められるようになってきた。

しかしその一方、小売企業では労働力不足が深刻な問題となっている。手を尽くしての人材確保に加え、店舗従事者の生産性向上が重要な鍵である。また、本年6月に食品衛生法の改正により、全ての食品等事業者にHACCPに基づく衛生管理の実施が求められることとなった。

デリカアドバイザー養成研修では、惣菜を調理・販売する際の注意点、食品衛生やアレルギー・食品添加物・食品表示等の関係法令、バックヤードや厨房での作業工程などに必要な基礎知識を学ぶことができるため、惣菜売場に従事する方の人材育成に役立つことが期待される。

認定証表示で、「聞きやすい売場づくり」を

小売団体と普及・啓もう活動推進

現在、デリカアドバイザー養成研修は、（一社）全国スーパーマーケット協会、（一社）日本スーパーマーケット協会、オール日本スーパーマーケット協会、CGCグループ、日本百貨店協会も協力団体として普及・啓もう活動を行っている。

小売企業にとって惣菜売場は、店舗の差別化を図る上で重要である。

安全・安心はもとより、お客さまの関心に合わせた情報発信など、今後さらにデリカアドバイザーの活躍が期待される。

目次
デリカアドバイザー全国に1901人 … 1p
18年第1回デリカアドバイザー合格発表… 2-3p
惣菜管理士受講スタート …… 3p
理事会・常任委員会・理事VOICE …… 4p
惣菜管理士訪問 …… 5p
外国人技能評価試験実施報告・産地商談会 … 6p
新入会員紹介 …… 7p
支部セミナー・賀詞交歓会ご案内 …… 8p

2018年10月

惣菜管理士受講開始 養成研修生は過去最高の3777人

（一社）日本惣菜協会
会長　**佐藤 総一郎**

2018年10月開講惣菜管理士養成研修をご受講いただきありがとうございます。受講生の皆さま、研修修了まで長いお付き合いとなりますが、何とぞよろしくお願いいたします。

おかげさまで惣菜管理士資格試験制度は、惣菜の製造工程を通じて〝食品に関しての総合的な知識〟を学べる通信教育として認知が広がり、今期の養成研修申し込みは過去最高の3777名となりました。

級別では一級669名、二級1036名、三級2072名と、昨年対比100・8％と多くの方々に受講していただいています。本年度は新たに84社（約169名）の新規取組企業が増えているなど、人材育成の重要性の高まりも感じられます。

社会環境の変化とともに、2017年の惣菜市場規模は前年対比102・2％の10兆555億円となり、10兆円の大台を突破いたしました。市場の拡大にともない、惣菜製造をはじめ、食品メーカー、外食、給食、設備・機械、また卸や小売りなど、多くの関係企業に〝食のスペシャリスト〟である惣菜管理士を活用いただいております。現在は約2100社、2万5000名以上の方々が惣菜管理士に認定され、その活躍の場は広がりつつあります。

女性の社会進出・単身者の増加・超高齢化など、さまざまな社会構造の変化を背景に消費者のライフスタイルと人口動態は大きく変化しています。今後も、食品業界の役割拡大とともに消費者から求められる惣菜管理士の役割も大きく変化することが予想されます。

惣菜管理士は10月から始まり翌年6月の試験まで長丁場であります。仕事と学習の両立は非常に大変なことですが、ぜひとも惣菜管理士の方には、食品業界に携わる一員として、専門的な知識を深め、食への関心を高めていただき、誇りを持って働いていただきたいと思います。身に付いた知識はさまざまな場面で皆さまの助けになることでしょう。どうか最後まで学習を続け、資格試験に挑戦してください。受講の途中で疑問が生じた時にはいつでも協会までご相談ください。皆さま全員の惣菜管理士の合格を祈念しています。

デリカアドバイザー

通信教育

受講申込み11月30日まで受付中

全国で1,901名のデリカアドバイザーが活躍しています！

店頭表示「デリカアドバイザーのいる店」実施企業
㈱関西スーパーマーケット
中部フーズ㈱
㈱イズミ
㈱さとう
㈱デリカスイト
㈱フジデリカ・クオリティ
㈱ラルズ
㈱マルヨシセンター
㈱ヒライ
㈱いちやまマート

上記企業など、44社446店舗実施中

惣菜専門店やスーパーマーケット、百貨店など惣菜売場で働くリーダーやリーダーを目指す方々に向けた通信教育です。自信を持ってお客様と接し、正しく情報提供をすることで、店舗の接客力向上を目指します。

受講申込期間 10月～11月 ▶ 通信教育 11月～1月 ▶ 修了試験 2月 ▶ 合格発表 3月

申込み期間　デリカアドバイザー
10月1日～11月30日まで

■受講申込書の請求・お問い合わせ先
一般社団法人 **日本惣菜協会 教育事業運営チーム**
TEL：03-3263-0957
http://www.nsouzai-kyoukai.or.jp/training/da/
Email：delica@nsouzai-kyouiku.jp

アドバイザー養成研修 33社から130人誕生！

合格者の声

「伝わる教育をするために受講、手ごたえも」

㈱PLANT
店舗運営育成教育部
惣菜トレーナー
山上 優太氏

新卒で㈱PLANTに入社し、製造チーフなどを経て約1年半前からトレーナーをしています。管轄エリア地域の数値管理、作業効率化の指導、チーフの育成が主な仕事で、私は北陸から東日本の10店舗を担当しています。

作業をする側から教育をする側となり、これまでの経験則にプラスして専門知識を学んでわかりやすい伝え方を習得しようとデリカアドバイザー養成研修を受講しました。

作業をさせるのではなく、どうしてこういう作業をするのだろうかと考えさせる指導法を目指しており、今回の学習を経て現場スタッフに理解しやすい説明ができるようになったのではないかと手ごたえを感じています。また、デリカアドバイザー養成研修の衛生面や法令関係はわかりやすく、現場教育に活用しています。

PLANTはスーパーセンターという業態で、ワンフロアで衣食住全てがそろうフルラインの売場を持つ総合ディスカウントストアです。その中でも、惣菜は注力部門であることから人材育成はとても重要と感じています。

店舗チーフの見識を高めるためにも、デリカアドバイザー養成研修をチーフが受講するように啓もうし、惣菜市場の成長に伴って成長していける人材を育てていきたいと思います。

「知識を持って、お客さま視点の店づくり」

㈱大近
ラッキー枚方店
原　尚子さん

私はラッキー枚方店で惣菜部門を担当しております。入社4年目となり、正しい惣菜知識の必要性を感じてデリカアドバイザー養成研修を受講しました。管理栄養士の資格を持っているので、栄養関係に関しては復習となりましたが、売れる店舗づくりなど新たに学ぶことも多くありました。

食中毒に関する報道などもあり、安全に関しては消費者も意識が高まっており、健康被害に関わるところの食中毒と食物アレルギーは特に注意して勉強しました。

また、お客さまによく聞かれる内容に「栄養」と「添加物」があるので、この二点は学んだことを生かしてわかりやすく説明できるようにしていきたいと思います。

今回の養成研修を通じて、働きだしてからも勉強を続けること、向上心を持つことの大切さをあらためて感じました。その意味でも意義のある学びだったと思います。

私の仕事は、製造から仕入れ発注、数値管理と惣菜売場に関する全てです。中でも大事なことは数値結果を出すことです。お客さまの声を反映したお客さま視点の店づくりをしながら、お客さまに支持される惣菜売場を作って行きたいと思います。

企業の取組み

「社内通信講座の一つ、パートスタッフの自己啓発も支援」

㈱静鉄ストア
人事・総務部採用
教育課係長
手塚 実加氏

一昨年から、社内通信講座カタログを作成して、正社員・パートスタッフの自己啓発を支援しています。

現場の声として実務に役立つ講座を入れてほしいとの要望があり、惣菜の方向け講座として2017年度からデリカアドバイザー養成研修を取り入れました。

会社のモットーに「安全・安心・健康・美味しい・楽しい」の5つがあり、安全安心をしっかり学ぶことができる研修内容は企業の考え方とも一致しています。また、若手社員向けには社内研修として部門ごとに技術研修があり変わってきたように思います。店舗では食育事業を行っていますが、従来は担当者だけが対応していたところを、今では「みんなでやろう！」という雰囲気になっています。

昨今は個人情報の保護などの観点からコミュニケーションが取りづらい側面がありますが、6人の連帯感が職場の他の人にも波及し、店舗全体のコミュニケーション力がアップし、絆がより深まったように感じます。

また、これまでは安全安心の基本である衛生に関することを主婦の新人パートさんに教えることは至難でしたが、デリカアドバイザー養成研修で「それはなぜ大切か」という「なぜ」を学んだことで、現場における指示も的確になり、職場の統制も取りやすくなったように思います。

会社では、こうした国府店の取組みを社内誌の「絆新聞」にて紹介する予定で、他店にもデリカアドバイザー養成研修の受講を促していく考えです。

「受講で店舗に絆、連帯感がアップ」

㈱マルイ
国府店店長
赤澤 美智夫さん

㈱マルイ国府店では、今回のデリカアドバイザー養成研修を6人が受講しました。きっかけは、たまたま店舗のパートさんが、従業員の学習や技術力向上を支援するために会社が2年前に開設した通信講座「マルイアカデミー」の中から、デリカアドバイザー養成研修を見つけて興味を持ったことでした。店長、副店長はじめ、みんなで受講してみようとパートの有志と一緒に受講しました。

養成研修が始まってみると、昼食時に進捗の情報交換など会話が増えて、コミュニケーションが増えてきました。同じことを学んでいるということから、連帯感も生まれました。

養成研修が終わって、職場の雰囲気はますが、スタッフには研修の機会が準備できないため、従業員の8割を占めるパートスタッフの学びたいという思いを実現できるデリカアドバイザー養成研修を選択しました。

今回は正社員、長時間スタッフ、短時間スタッフと多様な働き方をしている5人が新たに養成研修を修了しました。

受講希望者も増えてきており、会社の全従業員に向けた自己啓発支援の思いが伝わっていると感じています。

将来は学んだことを実務に具現化できるリーダーとしての資質が培われるとよいと考えています。安全安心も店頭のお客さまへのサポート内容も変化しており、研修内容にはそうした実情に合った内容に進化し続けていくことを期待しています。

2018年 第1回 デリカアドバイザー 合格者

西垣	紘未	㈱マルイ
春名	久美子	㈱マルイ
引地	裕子	㈱マルイ
前田	祐作	㈱マルイ
米山	マーシー	㈱マルイ
甲斐	教文	㈱マルイチ
佐藤	正隆	㈱マルイチ
伊東	小夜子	㈱丸広百貨店
伊藤	律子	㈱丸広百貨店
長内	美幸	㈱丸広百貨店
松尾	晴美	㈱丸広百貨店
藤田	雅士	㈱マルヨシセンター
宮先	円	㈱マルヨシセンター
佐藤	久朗	三菱商事パッケージング㈱
秋元	修	㈱与野フードセンター
太田	幸治	㈱与野フードセンター
大野	さへみ	㈱与野フードセンター
佐野	裕子	㈱与野フードセンター
阿部	雅子	㈱ラルズ
奥井	ユミ子	㈱ラルズ
清川	満美子	㈱ラルズ
島	厚子	㈱ラルズ
傳法	千佳子	㈱ラルズ
脇本	久美子	㈱ラルズ
岩田	恵	㈱ロック・フィールド
大庭	万里子	
嶋野	将之	
松田	拓也	
薬丸	和枝	
山口	幸子	
山﨑	温美	
力武	美由紀	中部フーズ㈱
若月	純平	中部フーズ㈱
大越	貴之	㈱東急百貨店
亀山	拓哉	日本製粉㈱
埜下	律子	日本ハム㈱
宮本	雅宏	日本ハム㈱
綿貫	佐智子	㈱ハーズ
岡林	照幸	㈱フジデリカ・クオリティ
長谷	雄輝	㈱フジデリカ・クオリティ
西岡	達彦	㈱フジデリカ・クオリティ
大久保	剛	㈱ＰＬＡＮＴ
山上	優太	㈱ＰＬＡＮＴ
棚澤	典彦	㈱ベルク
大西	菜海	㈱まつおか
桑原	朋香	㈱まつおか
桑山	智美	㈱まつおか
出口	繭子	㈱まつおか
樋口	彩果	㈱まつおか
古川	彩音	㈱まつおか
八木	菜津美	㈱まつおか
吉越	有紗	㈱まつおか
杉本	遼	マックスバリュ東海㈱
赤澤	美智夫	㈱マルイ
安藤	友貴	㈱マルイ
生田	悠	㈱マルイ
池田	宗一郎	㈱マルイ
植木	朱音	㈱マルイ
太田	陽子	㈱マルイ
小谷	陽一	㈱マルイ
小寺	利幸	㈱マルイ
柴田	博幸	㈱マルイ
下田	絵里奈	㈱マルイ
盛山	洋樹	㈱マルイ
中嶋	浩一	㈱マルイ
西尾	伸也	㈱マルイ
齋藤	楓	㈱静鉄ストア
曽根	智子	㈱静鉄ストア
土屋	友美	㈱静鉄ストア
太箸	勇太	㈱静鉄ストア
望月	美佐	㈱静鉄ストア
西野	翔太	㈱城山ストアー
日置	美緒	スーパーサンシ㈱
山川	晶	スーパーサンシ㈱
中矢	雄介	㈱スーパーナショナル
井上	勇介	㈱スーパーみらべる
髙橋	良友	㈱スーパーみらべる
西原	佑太	㈱スーパーみらべる
山崎	勝平	㈱スーパーみらべる
山田	隆浩	㈱スーパーみらべる
大谷	幸	㈱大近
中村	由則	㈱大近
原	尚子	㈱大近
和田	悌治	㈱大近
穐本	望	中部フーズ㈱
朝倉	牧子	中部フーズ㈱
足達	義貴	中部フーズ㈱
岩瀬	明美	中部フーズ㈱
鎌倉	妙子	中部フーズ㈱
齋藤	智恵子	中部フーズ㈱
酒井	充	中部フーズ㈱
佐藤	めぐみ	中部フーズ㈱
里山	美鈴	中部フーズ㈱
繁田	朋子	中部フーズ㈱
田中	良美	中部フーズ㈱
西村	美枝子	中部フーズ㈱
能登	吉昭	中部フーズ㈱
久田	香代子	中部フーズ㈱
増田	貴子	中部フーズ㈱
松下	茜	中部フーズ㈱
山本	真衣	中部フーズ㈱
下妻	昭	㈱愛彩
小路	貴司	㈱愛彩
白木	良助	㈱愛彩
冨永	泰史	㈱愛彩
守山	春樹	㈱愛彩
矢野	成	㈱愛彩
和田	紘二	㈱愛彩
藤田	貴博	イートアンド㈱
大柴	由佳	㈱いちやまマート
小佐野	月	㈱いちやまマート
小林	藍	㈱いちやまマート
城間	ゆみ子	㈱いちやまマート
藤巻	武士	㈱いちやまマート
新村	亜沙美	㈱遠鉄百貨店
岡田	拓也	カゴメ㈱
小野寺	恵吾	カゴメ㈱
三嶋	良平	㈱関西スーパーマーケット
江藤	文彦	㈱グランドフードホール
横島	美治	㈱京王百貨店
岩崎	克大	㈱さとう
上田	真子	㈱さとう
後藤	晋司	㈱さとう
多賀野	里江子	㈱さとう
鳥居	拓真	㈱さとう
中田	あさこ	㈱さとう
柳	友美	㈱さとう
山口	のどか	㈱さとう

合格者130名
実名掲載辞退の意思表示があった方は掲載しておりません。

2018年 第1回デリカ

「学びを販売員と共有して、良い売場づくりを」

㈱まつおか
星ヶ丘三越店
八木 菜津美さん

私は大学で栄養学を学び、管理栄養士に合格して今年の春に㈱まつおかに入社しました。新入社員がデリカアドバイザー養成研修を受講するのは会社の新人研修の一環ですが、私自身は惣菜に関わるのが初めてで知識を広げたかったので、良いチャンスをいただいたと感じています。

仕事は百貨店店舗での接客なので、効果的な売場作りの項目は自分の店舗と照らし合わせて興味深く勉強しました。弁当や惣菜の並べ方や置き場所、お客さまへの声掛けの項目では、一方的に話すのではなくお客さまの話を聞いて求めていることを探るなど、今後の仕事で取り入れたいことを学ぶことができました。

また、食中毒やアレルギーに関しては、大学で学んでいたものの忘れかけていたので再確認することができました。

店舗には高齢者の方も多いので、柔らかさや硬さなどにも気を付けて商品を薦めています。

一番うれしかったことは、購入された数日後に来店した方から「このあいだ薦めてもらったお惣菜はおいしかったよ」と言っていただいたことです。

今後は手元の教材を活用し、学びを販売員と共有して、お客さまに喜んでいただける良い売場作りに取り組んでいきたいと思います。

「自社研修とデリカアドバイザー養成研修のダブルスタンダード」

㈱まつおか
執行役員管理本部
部長
加藤 清和氏

弊社は、「社員の成長は会社の成長である」というトップの方針に基づき教育の充実を図っています。デリカアドバイザー養成研修は、新入社員・中途入社社員は受講を必須とし、パート・アルバイトも店長推薦があれば費用は会社負担で受講できるようにしています。

以前から新入社員には1週間、中途入社社員には今期から3日間に延長して衛生・販売・調理を教育していますが、この数年はこれにデリカアドバイザー養成研修を組み込んで基礎知識を習得することに活用しています。新入社員は半年間の現場OJTに就いても1カ月ごとに本社に集まって研修を行っていますが、最初に集中して学んだ教育を3～4カ月もすると忘れてしまうことが多々あります。

その点、デリカアドバイザー養成研修は通信教育が3カ月あり、習熟を確認する試験もあるので長期間にわたって学ぶ緊張感が継続され、研修終了後もテキストが手元に残るので、知識が保管されて繰り返し確認することができます。現在は、自社の短期集中型新人研修と長期のデリカアドバイザー養成研修の組み合わせで新人教育の充実を図っているところです。受講生は折々に養成研修の進行状況を情報交換するなど連携しながら切磋琢磨しており、集団で受講しているメリットもあると思っています。また、当社の店舗は百貨店にあることから、特に良いサービス・良い接客へのお客さまのニーズが高まっていることから、百貨店さまから質の向上の要請も増してきており、真摯に応えていこうと取り組んでいるところです。デリカアドバイザー養成研修を修了した社員がまつおかのスタンダードになるように、これからも会社として継続して受講を続けていく方針です。

惣菜管理士養成研修2018
3777名が受講スタート！

各級のテキストは6冊づつある。

（一社）日本惣菜協会は、8月1日から9月10日まで受講生を募集していた2018年度惣菜管理士養成研修を一級669名、二級1036名、三級2072名、合計3777名で10月に開講した。

受講者数は2018年から11年連続で3000名を超え、受講企業597社のうち84社（169名）が新たに取組みを始めた。受講企業の傾向として、大手食品メーカーや食品商社、惣菜製造企業のけん引はもとより、流通、外食関係企業のほか、外国人技能実習制度に取り組む企業・団体からの受講も見られ、中食関連企業における惣菜管理士への期待の高さがうかがえる。

本年6月の試験を経て、惣菜管理士は全国で2万5000名、2100社を超える企業で活躍しており、10兆円市場となった中食産業を支える大きな柱となってきている。

2018年第1回デリカアドバイザー修了認定審査委員会開催

木立委員長（中央）を中心に進行

第1回デリカアドバイザー養成研修の修了認定審査委員会が9月5日、麹町共同ビル会議室で木立真直中央大学商学部教授を委員長として開催された。

今回のデリカアドバイザー養成研修は、33社から154名が受講。8月31日締め切りの修了試験の結果を厳正に審査し、130名が合格して新たにデリカアドバイザーに認定された。これによりデリカアドバイザーは、256社、延べ1901名となった。

デリカアドバイザーは惣菜売場の買い物サポーター

デリカアドバイザー養成研修は、スーパーマーケットや百貨店、惣菜専門店の惣菜売場に従事される方を対象として2013年からスタート。社会環境やライフスタイルの変化を背景に、国民の食生活に欠かせないものとなってきた中食産業において、「惣菜売場の買い物サポーター」としてお客さまへの情報提供を行う人材の育成を目的としている。原料原産地表示の義務化など、今後益々、お客さまに対する売場での情報提供は不可欠なものとなってきているため、全国に2万人のデリカアドバイザーを配置したいと考えている。

また、本年6月には食品衛生法が改正され、全ての食品等事業者でHACCPに基づいた衛生管理を行うこととなる。食品等事業者には惣菜売場も含まれるため、スーパーマーケットや百貨店、専門店のバックヤードや厨房も取り組まなければならない。

受講者へのアンケート調査結果でもHACCPに関する情報を求める声が寄せられていることから、惣菜売場での衛生管理の関心が高いことが伺える。

今後は、惣菜売場でのHACCPの取組みに生かしていけるように製造小売りのHACCP制度化の詳細を確認し、HACCPとは何か、何を行わなければならないか等をテキストに盛り込んでいく予定である。

2018年10月開講　惣菜管理士養成研修 集合研修のスケジュールと演題

場所	開催日	曜日	受付時間	定員	会場	講師	演題
札幌	2018年11月22日	木	12：45	150	ACU-A アスティ45（16階大研修室）	（一社）日本惣菜協会アドバイザー 二瓶 勉 氏	今後の食品表示の動向
仙台1	2018年11月28日	水	12：45	100	仙台ガーデンパレス（2階鳳凰）	㈱鶏卵肉情報センター 代表取締役　杉浦 嘉彦 氏	HACCP制度化と導入のポイント
仙台2	2018年11月29日	木	9：45	100		実践女子大学 名誉教授　西島基弘 氏	～メディアに惑わされない食品添加物の知識～
広島	2019年1月22日	火	12：45	300	広島ガーデンパレス（2階鳳凰）	（一社）日本惣菜協会アドバイザー 二瓶 勉 氏	今後の食品表示の動向
東京1	2019年1月24日	木	12：45	300	中野サンプラザ（13階コスモルーム）	㈱鶏卵肉情報センター 代表取締役　杉浦 嘉彦 氏	HACCP制度化と導入のポイント
福岡	2019年2月7日	木	12：45	430	JR博多シティ（9階JR九州ホール）	（一社）Food Communication Compass 代表　森田 満樹 氏	今後の食品表示の動向
名古屋1	2019年2月13日	水	12：45	180	ダイテックサカエ 貸会議室（6階クリエイトホール）	実践女子大学 名誉教授　西島 基弘 氏	～メディアに惑わされない食品添加物の知識～
名古屋2	2019年2月14日	木	9：45	180		㈱鶏卵肉情報センター 代表取締役　杉浦 嘉彦 氏	HACCP制度化と導入のポイント
さいたま	2019年2月20日	水	12：45	480	大宮ソニックシティ（2階小ホール）	実践女子大学 名誉教授　西島 基弘 氏	～メディアに惑わされない食品添加物の知識～
大阪1	2019年2月27日	水	12：45	280	グランキューブ大阪（10階会議室1003）	㈱鶏卵肉情報センター 代表取締役　杉浦 嘉彦 氏	HACCP制度化と導入のポイント
大阪2	2019年2月28日	木	9：45	280		実践女子大学 名誉教授　西島 基弘 氏	～メディアに惑わされない食品添加物の知識～
東京2	2019年3月4日	月	9：30	1,000	東京ビッグサイト（7階国際会議場）	（一社）Food Communication Compass 代表　森田 満樹 氏	今後の食品表示の動向
東京3	2019年3月4日	月	13：15	1,000		（一社）Food Communication Compass 代表　森田 満樹 氏	今後の食品表示の動向

・申込方法等の詳細は、「学習の手引き」p.7～p.11をご覧ください。
・当日は「集合研修受講券」（オレンジの字のマークシート）にご記入の上、受付へ提出してください。
・状況により、やむを得ず会場、講師および演題を変更する場合があります。

集合研修申込〆切　2018年12月27日まで（必着）

●締切日前でも満席になった場合は申込みを締め切らせていただきますので、お早めにお申込みください。
●「惣菜管理士webマイページ」からは開催の10日前まで申し込めます。

第4回理事会

平成30年度第4回理事会開催　3議案を承認

平成29年度第4回理事会を10月25日、都市センターホテルで開催した。

議案の①会員加入申請について（9社新規加入会員について承認）、②公益法人化について（公益法人化申請の手続きに入ることを承認）、③事業分割について（事業分割についての方向性について承認）について議論し承認した。

また、その他、以下の事項について報告が行われた。

（1）新たな外国人受け入れ（特定技能労働）状況について

（2）海洋プラスチック汚染問題などについて　今後、海洋プラスチック汚染問題等について、行政から協会および会員企業に協力依頼が予想されることを報告

（3）2017年物菜管理士試験結果報告

（4）2018年度第1回デリカアドバイザー試験結果

（5）2018年10月開講惣菜管理士受講状況について

（6）協会設立40周年記念事業について　来年（2019年）5月の総会は設立40周年記念事業とし、記念式典における表彰内容について実行委員会から説明が行われた。

（7）国際連合世界食糧計画WFP協会への寄付実施完了　今回初めてSkypeによる理事会への参加対応を行い、2名の理事がWEBを使っての理事会参加となった。

常任委員会（第2回・3回）

平成30年度第2回常任委員会、協会設立40周年など議題に

平成30年度第2回常任委員会を8月28日、TKPスター貸会議室紀尾井町で開催した。

当日は協会の公益法人化をはじめ、外国人技能評価試験運営のあり方、現在政府で検討している「新しい外国人受入れ制度」への業界の取組みなどについて議論がなされた。

また、協会設立40周年の記念として来年の総会で行う内容についても検討され、今後の協会のあり方を考える良い機会となった。

平成30年度第3回常任委員会開催　日惣協の公益法人への移行を議論

平成30年度第3回常任委員会を10月25日、都市センターホテルで行った。

議案として、協会の公益法人への移行について議論したほか、「特定技能労働」についての現状把握や、認識を共有した。

また、消費税導入に伴う軽減税率導入の製造小売り事業者意見交換会の進め方について確認した。

理事 Voice

（一社）日本惣菜協会では、会長・副会長と11人の理事が、全国各地でさまざまな協会活動を推進している。「理事VOICE」では、各理事の中食産業に込めた思いとその横顔を、シリーズで紹介する。

イケウチ㈱ 代表取締役社長　池内　孝輔　理事

「地方の食文化、郷土料理を守ることも我々の責任」

金沢では、この時期、底引き網漁が解禁となり、甘海老、カレイ、ハタハタなど海の幸が食卓を賑わします。甘海老は、刺身にして残った頭の部分をホウレン草などの野菜と炊いたり、唐揚げにしたりして余すことなく食します。

家庭で料理を作らなくなり郷土料理が受け継がれなくなり、地方の家庭料理、郷土料理が廃れていくのではないかと危機感を持っています。地方の食文化、郷土料理を守ることも惣菜を営む我々の責任かと思います。

また、現在のニーズにマッチした新たな開発なども必要です。これからの惣菜協会の役割はますます大きくなっていくものと思います。

藤本食品㈱ 代表取締役社長　藤本　典子　理事

「安全、安心でニーズに合った商品開発により、中食産業に貢献を」

弊社はお惣菜や製麺の製造を行っておりますが、原料や物流費の高騰だけでなく、特に労働力不足が喫緊の課題となっており、業務の効率化に取り組んでおります。

また、環境、顧客ニーズの変化を捉え、時代に沿った安全安心で簡便性の高い商品開発を心掛ける一方、廃棄ロスの削減、適正価格での販売を方針として掲げ、更に中食の規模拡大に貢献できるように精進して参ります。

今年に入り地震や台風の影響で各地に大きな被害が発生しております。メーカーとしましては天災時に従業員や仕入れ先様、物流業者様の安全を優先し、早い製造復旧ができるようBCPを周到に進めて参ります。

食品に携わる諸先輩方にご指導頂き、現在の藤本食品があると日々感謝しております。

今後とも何卒宜しくお願い申し上げます。

関西ファベックス2018

3日間で3万8915人　過去最高の来場者数を記録

10月23日～25日の3日間、大阪市のインテックス大阪で開催された業務用食品展示会第6回「ファベックス関西2018」（主催＝㈱日本食糧新聞社）に出展した。関西の食品メーカーに向けて、惣菜業界に関する情報発信・交流の場の提供など、協会活動を改めて周知し協会加入のメリットを打ち出した。さらに、惣菜管理士やデリカアドバイザーなど、業界を支える人材育成のための教育制度を紹介した。

惣菜管理士とデリカアドバイザーについては取得企業TOP20のランキングも掲示し、取得者の多さや、具体的な企業名が来場者の興味を引いた。またブース全面には会員企業の一覧を全国地図と共に掲示し、道行く来場者の足を止めていた。

会期中は、協会の名称を初めて耳にする方をはじめ、人材育成制度を探している方や同業他社との情報交換・交流の場を求めている方など、さまざまな目的を持った来場者がブースに足を運んだ。食品メーカーだけでなく、容器・包装メーカーや商社など、多種多様な企業に向けて協会を紹介することができ、協会周知の良い機会となった。

同展示会には日本食研ホールディングス㈱、ヤマダイ食品㈱、伊那食品工業㈱、住商フーズ㈱、日本ハム㈱、㈱丸本、㈱AIHO、鈴茂器工㈱、㈱テックコーポレーション、ホシザキ㈱、ニチバン㈱らの会員・賛助会員も出展し、各企業の注力商品や事業について来場者にPRした。

同時開催の食品工場機器展「FASE関西」には、アンリツインフィビス㈱、㈱キューケン、中設エンジ㈱が出展した。

最終的には3日間で40、000人に迫る方々が会場を訪れ、関西圏最大の業務用食品・食材・機器・容器の総合見本市としての盛り上がりを見せた。

日本惣菜協会

◇ 会員出展企業 ◇　（写真は一部です）

伊那食品工業

ヤマダイ食品

アイホー

日本食研ホールディングス

丸本

住商フーズ

ニチバン

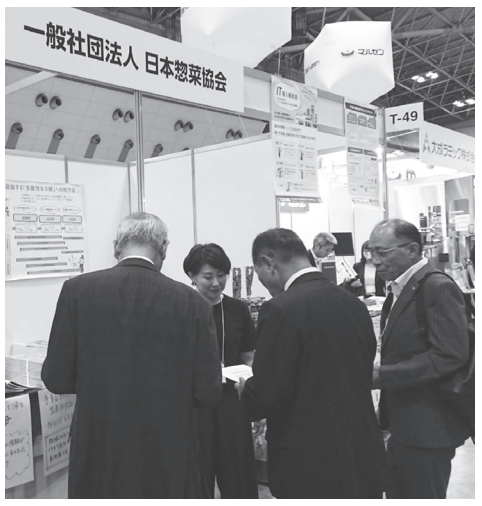
テックコーポレーション

「SOUZAI JAPAN 2018」開催

延べ4万6085人来場

公益社団法人日本食品衛生協会と一般社団法人日本惣菜協会の共同開催で9月26日から28日の3日間、「SOUZAI JAPAN 2018」が東京ビックサイトで開催され、延べ人数4万6085名の来場者となった。

「SOUZAI JAPAN 2018」は5つの「フードディストリビューション」「フードファクトリー」「フードシステムジャパン」「フードシステムソリューション」「アグリビジネスジャパン」と今年初めて同時開催され、衛生設備や中食の製造機械を中心に展示が行われた。



セミナーでは、農林水産省より「中食・外食産業をめぐる情勢について」と題して、外食産業室の新藤光明室長が講演をした。

また、野村総合研究所と事業者パネルディスカッションには、「中食産業の経営改善・生産性向上の取組みやその成功要因」と題して、当協会の今里有利㈱今里食品代表取締役社長と栗田美和子㈱クリタエイエムデリカ代表取締役社長から貴重な体験と意見が紹介された。

惣菜管理士 122

生活協同組合連合会 コープ東北サンネット事業連合
みやぎ生協　錦町店惣菜チーフ
最上 祐衣さん

「惣菜現場とリンクした受講内容、毎日の作業を知識で裏付け」

新卒で入社し在籍7年目となりますが、この間惣菜の現場一筋で、現在は惣菜寿司コーナーの部門責任者をしております。販売数量計画、発注、部門運営、教育、就労シフト管理、作業指示など、所属する16名の管理全般を任されています。当社の「次世代を教育するプログラム」のメンバーでもあったことから商品本部から惣菜管理士養成研修をすすめられ、受講を決めました。

テキストが届いて通信教育を進めていくと、三級、二級は毎日店舗でおこなっている身近な内容が多く、何気なく作業していたことの根拠や理由を知り、知識として身に付けることができました。

特に、二級の「原材料の貯蔵と加工食品の保存」のテキストでは、食品の品質劣化に関係する要因や原材料の貯蔵、加工食品の保存などを科学的に説明しており、興味深く学習できました。

半年間の通信教育で毎月1回、合計6回のリポート提出は日常の仕事に流されそうになることもありましたが、なんとか一級まで取得できたことは自信となりました。社内では惣菜チーフをしている先輩の取得者が多く、学んだことや各級6冊のテキストは従業員教育にも役立っています。

みやぎ生協の店舗は県内に50店舗弱を展開しています。この錦町店は市内にあるため、平日の日中はサラリーマンやOLの方が多いことから、他店でも出している日替わり弁当を当店限定のサービス価格で提供したり、男性客に人気のボリュームある商品を揃えています。

弁当・惣菜は1日約80アイテムを作り込んでおり、惣菜・寿司の品揃えを充実させて、見て選べる売り場作りに配慮しています。

事務局だより

1. 平成30年度第3回常任委員会を開催

8月28日、紀尾井町ビルTKP会議室にて常任委員会を開催した。（詳細別掲）

2. 2018年第1回デリカアドバイザー養成研修修了認定審査委員会を開催

9月5日、デリカアドバイザー養成研修修了認定審査委員会を開催し、130名を認定した。（詳細別掲）

3. 2018年第1回デリカアドバイザー合格発表

9月15日、2018年第1回デリカアドバイザー養成研修修了試験の合格者130名を発表した。今回は154名が受講し、130名を修了者として認定。これにより、デリカアドバイザーの修了認定者は、累計1901名となった。（詳細別掲）

4. 惣菜管理士養成研修の受講開始

10月より、惣菜管理士養成研修の受講が全国3777人で開始。（詳細別掲）

5. デリカアドバイザー養成研修の受講申込み開始

10月1日、今年度第2回目のデリカアドバイザー養成研修の申込みが開始された。申込み期間は11月30日まで。

6. 第6回ファベックス関西2018に出展

10月23日～25日、インテックス大阪で開催された第6回ファベックス関西2018に出展。惣菜管理士や支部セミナーなど協会事業について案内を行った。（詳細別掲）

7. 平成30年度第2回産地見学・商談交流会（宮城県）の開催

10月24～25日、宮城県で（一社）日本フードサービス協会との共催の下、産地見学・商談交流会を実施。（詳細別掲）

8. 平成30年度第4回常任委員会・理事会を開催

10月25日、都市センターホテルにおいて常任委員会を開催。引き続き、理事会を開催した。（詳細別掲）

健康を守り食文化の創造をめざす　一般社団法人 日本惣菜協会

北海道
㈱NPGコトメンフーズ
㈲コーアファーム
㈱彩香
㈱ダイエットクック白老
㈱大果
㈱玉よし
だるま食品㈱
㈱弁釜
北海道フード㈱
㈱美奈味
ライラック・フーズ㈱
㈱ラルズ

青森県
㈱あおもりコープフーズ
㈱サンカツ
㈱青和食品

岩手県
㈱兼平製麺所
㈱ハローワーク
㈱富士商会
㈱マーマ食品

宮城県
㈱海祥市
㈱佐
㈱サトー食肉サービス
シブヤ食品㈱
㈱仙水フーズ
㈱仙台給食センター
㈱だい久製麺
㈲みやぎ保健企画

秋田県
㈱秋田ごはん工場

山形県
㈱松川弁当店
㈱ミールサービス

福島県
㈱アイソニーフーズ福島
内池醸造㈱
㈱グリーンフーズよしだ
㈱デリアン・クオリティー
㈱フォーシーズンファクトリ

茨城県
㈲大蔵
㈱カス
㈱せき
㈱天

栃木県
㈱小野口商店
㈱ファーム・アンド・ファーム・カンパニー

群馬県
㈱クリハラ
清和ヤマキフード㈱
㈱田村屋
㈱みまつ食品
モリヨシ㈱

埼玉県
アーリーフーズ㈱
㈱アイソニーフーズ
㈱カネショ
㈱関東ダイエットクック
㈱クリタエイムデリカズ
㈱コープデリフーズ
㈱佐々商店
戸田フーズ㈱
㈱ピックルスコーポレーション
㈱福島食品
㈱ベル
㈱豊彩
マルコーフーズ㈱
㈱武蔵野
明治ライスデリカ㈱
㈱ヤオコー
㈱ヨシムラ・フード・ホールディングス

千葉県
青柳食品㈱
イオンフードサプライ㈱
㈱神田乾物
㈱グローバルフーズ
タイヘイ㈱
デリシャス・クック㈱
虎屋産業㈱
日本サラダ㈱
フジフーズ㈱
フレッシュ食品㈱
万星食品㈱
㈱若しば企画サービス

東京都
相生産業㈱
㈱アグリゲート
㈱いなげや
㈱魚力
㈱エスエムアイズ
㈱オージーフーズ
㈱大島園芸
㈱大谷政吉商店
岡常商事㈱
オリジン東秀㈱
㈱カナエフーズ
㈱韓国広場
キトクフーズ㈱
㈱給食センター富貴
㈱合食東京本社
㈱サンデリカ
㈱ジェイアール東海パッセンジャーズ
湘南食品㈱
㈱知床鮨
シントミフーズ㈱
㈱三幸
㈱隆
㈱玉
中央魚類㈱
㈱ちよだ鮨一店
㈱チルディ
㈱佃浅商店
デリア食品㈱
㈱本食品
㈱仲野水産
㈱なとりデリカカナ
ニッセーデリ㈱
日本化工食品㈱
㈱日本ばし大増
ビッグシェフ㈱
㈱ファーストフーズホールディングス
㈱鮒忠
ブリマハム㈱
㈲マツオ商店
丸上食品工業㈱
㈱ミートコンパニオン
ムサシノミート㈱
㈱ヤヨイサンフーズ
㈱吉野家ホールディングス
㈱よし
㈱ライフコーポレーション
わらべや日洋㈱

神奈川県
㈱アイワ食品
㈱太堀
寿食品㈱
相模フレッシュ㈱
㈱サンフーズ
㈱ジャンボリ
㈱シンノ
㈱セイショク
大栄フーズ㈱
トオカツフーズ㈱
㈱美幸軒
㈲ミッ
㈱ミツハシ
信越明星㈱
㈱フレッシュベジ加工
㈲本郷鶏肉
㈱みすずコーポレーション

岐阜県
㈱伊藤食品
㈱鵜舞屋
カネハチ㈲
㈱河合寿司
中部フーズ㈱
㈱デリカスイト
㈱ながもり米野工場

静岡県
石田フード㈱
カネギ東海フーズ㈱
㈱こめやフードサービス
㈱はなまるフードサービス
㈱はまちゅう
㈱ヤマガタ食品
ヤマヤザキ
ヨシケイ開発㈱
米久㈱

愛知県
イチビキ㈱
㈱いと右食品
㈲右大臣
カカネハツ食品㈱
カネ美食品㈱
㈱後藤食品
㈱寿
㈱塩
㈱シバ
㈱新川食品
セントラル製麺㈱
㈱だるま
ドミーデリカ㈱
㈱フジデリカ
プリムイソベン㈱
㈱まつおかわ
㈱松屋栄食品本舗
㈲水上食品
㈱ミヤノカリ扇
㈱ミヤマナカ
㈱ロハスフード

三重県
オーケーズデリカ㈱
三原食品㈱

和歌山県
藤本食品㈱

鳥取県
㈱マルテSF

島根県
㈱出雲みらいフーズ
㈱キヌヤ
㈱大惣

岡山県
㈱魚宗フーズ
三友食品㈱
㈱ダイキフーズ
㈱つる
㈱ハートデリカ
藤徳物産㈱
わかば食品㈱

広島県
安芸高田アグリフーズ㈱
㈱イズミズ
㈲エムズ
㈱門井商店
㈱ダイエットクックサプライ
ハゴロモ㈱
㈲もり商事

宮崎県
㈲永友食品
㈱マルイチ
ミツハシ㈱

鹿児島県
マルイ食品㈱
明和食品㈱
㈱山川食品

沖縄県
アンリッシュ食品工業㈱
沖食スイハン㈱
㈱立川フードサービス
㈱リウボウフーズ

海外
NIJIYA MARKET

日本食研製造㈱
㈱ビージョイ
㈱フジデリカ・クオリティ

高知県
㈱サニーマート

福岡県
オーケー食品工業㈱
ケアユー㈱博多工場
㈱セイブ
㈱はたなか
㈱不二食
㈱むすんでひらいて
明治屋産業㈱

佐賀県
㈱九州ダイエットクック

熊本県
イケダ食品㈱
㈱ヒライ
ふくとく㈱
㈲マツエダフーズ

大分県
㈱くらや
天然素材㈱
㈱味里
㈲もり商事

宮崎県
㈲永友食品
㈱マルイチ
ミツハシ㈱

鹿児島県
マルイ食品㈱
明和食品㈱
㈱山川食品

沖縄県
アンリッシュ食品工業㈱
沖食スイハン㈱
㈱立川フードサービス
㈱リウボウフーズ

海外
NIJIYA MARKET

会員計335社
2018.10.24現在

平成30年度第2回 宮城県産地見学・商談交流会

参加者の皆さん（阿部長商店前にて）

活発な商談会

（一社）日本惣菜協会と（一社）日本フードサービス協会は10月24日、25日の両日、宮城県産地見学商談会・交流会を開催した。2日間で農家・農家レストラン・水産加工工場など9カ所を見学し、24日の夜には仙台サンプラザホテルで商談・交流会が行われた。

商談会では、赤塚保正（一社）日本フードサービス協会食材調達開発委員会委員長・㈱柿安本店社長の主催者代表挨拶に始まり、来賓の河端章好副知事から「地域の復興のために賢明に努力を重ねている生産地の様子、宮城が誇る食材の様子を見学してほしい」とご挨拶を頂いた。続いて、生産地代表の島貫文好㈱仙台水産会長からも「外食・中食のみなさま方にもっと宮城県産食材を調達して欲しい」とご挨拶を頂き、15企業・団体が出展参加して中食・外食の20企業が全出展企業を回って新たな食材探しを行った。

宮城県の農産・水産の視察先から各1社の取組みを紹介する。

㈲マルセンファームの土壌栽培によるトマトハウス施設では、節水栽培農法によって樹上で完熟させた極上トマトのデリシャストマトを生産して、生食用やトマトジュースに加工している。一般的なトマトの糖度4～5度に対し、同ファームのトマトは糖度7度以上で、酸味とのバランスが絶妙である。収穫を終えた時期はトマト畑に水を張って自家製堆肥を入れて畑全体を発酵させ、土壌ごとに殺菌消毒することで、土づくり、連作障害対策をしている。本年1月にトマトおよびホウレンソウでのJGAP認証を取得した。

土にこだわる（マルセンファーム）

阿部長商店は東日本大震災で市内の5工場が全て流されて壊滅的な被害を受けた。2014年に機能を集約してサンマやサバを主体に、生鮮・冷凍出荷から、煮魚などの高次加工品まで手がける気仙沼食品を、2016年に隣接地にカツオ、マグロ、カジキ類を主体に刺し身、タタキなどの生鮮出荷、生食向け商品を製造する気仙沼フレッシュを稼働させた。

見学商談会を終えて参加者からは「聞くと見るでは大きな違いがあった。商品開発したい商材もあった」「生産者のこだわりを知った。衛生的に作られており安心して使える」など取引に前向きな感想が多数あがった。震災から7年7か月、気仙沼地区の水産加工工場では新築が進むなど、内陸では復興が進んでいるように見えるが、一般住宅の空き地が目立ち、まだまだ復興半ばという印象を受けた。復興に向けての動きが進む中、現地の各企業ではより良い商品の発信に向けて力を尽くしている。

さんまの加工（阿部長商店）

▼惣菜協会会員参加社＝三晃、アイソニーフーズ福島、新川食品、寿食品、せんにち、シブヤ食品、仲野水産、マーマ食品、ヤマダイ食品

外国人技能評価試験実施報告
（8～9月分）

8月

日付	級	会場	人数
1日	初級	鹿児島	19
2日	初級	尼崎	38
	初級	名古屋	18
	専門級	大宮	16
3日	初級	尼崎	31
	初級	福岡	12
	初級	大宮	31
6日	初級	広島	30
	初級	名古屋	18
7日	初級	川崎	31
17日	初級	取手	26
	専門級	丸亀	19
20日	初級	福岡	31
	初級	広島	30
	初級	名古屋	26
	初級	盛岡	8
21日	初級	船橋	18
	専門級	金沢	8
	専門級	仙台	22
	専門級	熊本	19
22日	専門級	岡山	12
	専門級	千葉	18
	専門級	名古屋	11
23日	初級	川崎	21
	初級	新潟	22
	初級	多治見	26
24日	初級	広島	26
	初級	高崎	24
	専門級	尼崎	18
	専門級	大宮	23
27日	初級	札幌	31
	専門級	福岡	21
	専門級	盛岡	12
28日	初級	名古屋	20
	初級	多賀城	20
	初級	八王子	30
	専門級	松山	21
29日	初級	尼崎	30
	初級	大宮	29
	初級	沖縄	19
	初級	船橋	12
	専門級	広島	17
	専門級	名古屋	16
30日	初級	大宮	27
	初級	丸亀	14
	初級	船橋	22
	専門級	川崎	23
	専門級	尼崎	18
	専門級	鹿児島	5
31日	初級	名古屋	30
	専門級	盛岡	17
	専門級	大宮	15
	専門級	岡山	19

初級 32回	770名	合計1120名
専門級 21回	350名	

9月

日付	級	会場	人数
3日	初級	静岡	14
	初級	大宮	26
	初級	名古屋	32
	初級	郡山	15
	初級	丸亀	11
4日	初級	川崎	25
	初級	福岡	28
	初級	札幌	16
	専門級	丸亀	21
	専門級	札幌	7
5日	専門級	尼崎	15
	専門級	新潟	15
	専門級	名古屋	24
6日	初級	丸亀	9
	初級	千葉	14
	専門級	福岡	21
7日	初級	広島	28
	初級	金沢	25
	専門級	仙台	15
	専門級	静岡	13
10日	専門級	丸亀	12
	専門級	高崎	17
	専門級	名古屋	18
11日	初級	取手	29
	初級	大宮	27
	専門級	福岡	18
	専門級	金沢	11
12日	初級	川崎	26
	初級	尼崎	24
	専門級	福岡	13
13日	初級	多賀城	31
	初級	船橋	29
	専門級	岡山	18
14日	初級	鹿児島	6
	専門級	鹿児島	2
18日	初級	千葉	31
19日	初級	広島	19
	初級	名古屋	26
	初級	八王子	19
	専門級	尼崎	17
20日	初級	尼崎	28
	初級	福岡	29
	初級	岡山	12
	専門級	大宮	14
21日	初級	鹿児島	14
	初級	新潟	22
	専門級	千葉	21
25日	初級	大宮	34
	専門級	川崎	20
	専門級	岡山	20
	専門級	八王子	16
26日	初級	尼崎	31
	初級	名古屋	27
	初級	船橋	26
	専門級	盛岡	7
27日	初級	岡山	18
	専門級	大宮	20
28日	初級	丸亀	27
	初級	八王子	6
	専門級	尼崎	17
	専門級	広島	21
	専門級	名古屋	23

初級 35回	784名	合計1220名
専門級 27回	436名	

JFフードサービスバイヤーズ商談会 2018
〈 同時開催：（一社）日本惣菜協会　関東支部セミナー 〉

日　時＝2018年11月13日（火）
10：00～17：00

会　場＝TOCビル・五反田 13階
東京都品川区西五反田7-22-17
（五反田駅から直通バスあり）

入場料＝無料

主　催：（一社）日本フードサービス協会
協　力：（一社）日本惣菜協会
（公社）日本農業法人協会
（一社）日本ジビエ振興協会

日本惣菜協会の会員企業12社による 惣菜・中食コーナーを出展いたします！

四国医療サービス㈱
アンリッシュ食品工業㈱
関東屋またの食品㈱
イケダ食品㈱
㈱せんにち
㈱みすずコーポレーション
寿食品㈱
㈱せき
合同食品㈱
㈱マルハ物産
ミツイシ㈱
㈱合食

※日本フードサービス協会HPより、事前登録の上でご来場ください。
http://www.jfnet.or.jp/contents/pages/6_list_detail.html
（一社）日本惣菜協会　担当窓口：田中、笠原（TEL:03-3263-0957）

（一社）日本惣菜協会 関東支部セミナー同時開催
（14：00～16：00）
＊こちらも是非ご来場ください。

新入会員紹介

㈱太堀（会員）神奈川県

「豊かな食文化の創造者として」

太堀

当社は1960年（昭和35年）の創業以来、業務用の惣菜・漬物に主軸をおいて着実な実績を積み重ね、日本全国に販売拠点のある食品メーカーです。

主力商品の「ザーサイ油炒め」を筆頭に独自の商品開発と販売ネットワークを構築し、多くのお客さまとさまざまな取組みをさせていただいた結果、この分野におけるパイオニアとしてお得意先さまより信頼をいただいております。

この間、お客さまのライフスタイルの多様化に伴い、食生活と食環境は大幅に変化し、ニーズの多様化・個性化となって現れてまいりました。私どもでは時代の求める新しい食のかたちを探求することは「食文化の創造」にほかならないと考え、日々あらたな気持ちで新商品の開発・品質の向上に取り組んでおります。

今期、創業60周年を迎え新たな事業展開として「洋風惣菜」を開発し12種類の新商品を発売いたしました。今後もその時代が求める真の美味を探求して、豊かな食文化の向上に貢献できる、業界でのリーディングカンパニーを目指してまいります。

〈問い合わせ先〉
神奈川県横浜市港北区新吉田東8－50－29
電話　045・531・6981
※お惣菜、調理済食品、冷凍惣菜等の製造・販売

㈱大つる（会員）大阪府

「7基の銅釜で炊き上げた、こだわり惣菜を提供いたします」

株式会社 大つる

当社は7基の銅釜を使い、まろやかな味のこだわり和惣菜を作る66年の社歴がある大阪のメーカーです。大手量販店さまの関西おせちや、有名割烹・旅館さまに幅広く製品を提供させていただいており、銅釜の特性を生かし、出汁からこだわった無添加の煮物には評価を頂戴いたしております。

グループには土作りから始め、体にやさしい有機野菜や果物を作るファームもあり、原料からこだわったおいしい惣菜を提案できる体制を目指し、日々取り組んでおります。

今回の入会をきっかけに、ぜひ協会会員の皆さまと情報交換をさせていただき、今後もよりお客さまにご満足いただけるよう、おいしく・安心・安全な商品提供を追求していきたいと考えております。

〈問い合わせ先〉
大阪府大阪市生野区林寺6－3－10
電話　06・6714・1400
※7基の銅釜を使った、介護施設向けの惣菜やおせちの製造

㈱ヨコレイ（会員）香川県

「観音寺で水産品加工30年以上の実績」

ヨコレイ

当社商品のおいしさの秘密は、食材の新鮮さにあります。瀬戸内海は、温暖な気候に育まれた多種多様な魚介類が豊富にとれる漁場です。そこで水揚げされた魚を、素材本来の味を生かした製法と急速冷凍によって加工。とれたてのおいしさをいつでも手軽に楽しんでもらえる商品づくりをして30年以上となります。

工場は2010年に国際規格のISO22000を取得。要求事項と独自の品質管理規定に基づき、あらゆるプロセスにおける品質管理活動を実施し、安全安心な商品作りに取り組んでいます。

また、当社の工場内では多くの手作業が行われています。手作業の加工には理由があり、技能を必要とする手作業で原料加工をすることで、機械では難しい大きさや形の調整が可能となるのです。加工と同時に検品もえるため、品質の維持・向上にもつながっています。

こうした豊富な経験と知識を生かし、各社からさまざまなOEM生産を受注し、日々商品力を磨いております。

〈問い合わせ先〉
香川県観音寺市琴浪町1丁目1番43号
電話　0875・25・7889
※製造品目＝各種魚フライ、げそ唐揚、えびフライ、かきフライ、オニオンリング、ヒレカツ、ササミカツ、ロースカツ

㈱テックコーポレーション（賛助会員）広島県

「環境ビジネスに新たなイノベーションを」

TECH CORPORATION 株式会社 テックコーポレーション

環境機器メーカーである当社は、資源の有効活用や生活を快適にするなど身近な環境ソリューションをご提案しております。代表製品である「電解水衛生環境システム」は水道水から電解水を生成し、薬剤を使わずに洗浄・除菌する事で衛生環境の保全を図る装置です。食に関わる現場からのニーズも多く、全国で導入を頂いております。

ほかに生ゴミ処理機における高速発酵分解、ファインバブル酸性電解水生成といった技術は、学校や病院、福祉施設、食品工場やホテルなど多くの施設に導入されご活用いただいています。これは導入をいただいた企業さまに対して、きめ細かなサービスとサポートを心掛けてきた結果に他なりません。

私たちの環境ビジネスに「正解」はありませんが、こうした一つひとつのビジネスを明日へと積み重ねていくことで、全国に、世界に、企業活動のフィールドを広げてまいります。

〈問い合わせ先〉
東京支社＝東京都中央区日本橋3丁目3番9号 メルクロスビル7階
電話　03・3272・1530
※環境関連機器（食品資源リサイクル機器、電解水衛生環境システム、ファインバブル発生装置、分別機、脱臭装置等）の開発・製造・卸

㈱コルノマカロニ（賛助会員）東京都

「品質レベルのさらなる向上に挑戦」

コルノマカロニ

当社は1949年（昭和24年）、新東製粉㈱マカロニ部として発足し、農林省（現 農林水産省）契約工場として操業を開始しました。60年後の昭和35年にはマカロニ、パスタの生産を基軸として、現社名である㈱コルノマカロニを創立。その後は外国製機器・設備を積極的に導入して、製造ラインの充実化を進めてきました。1993年（平成5年）からは群馬県甘楽郡に「プロダクトセンター」を移転し、業務用に特化して販売を進めています。安全・安心はもとより、品質レベルをさらに向上させるため、本年9月にはFSSC22000を取得。

スパゲティ、マカロニは輸入製品との差別化が難しいコモディティ商品です。だからこそ私達は、高機能・高付加価値の商品作りにも挑戦し、中食市場のさらなる成長のため日々精進してまいります。

〈問い合わせ先〉
東京都練馬区石神井町4丁目3番地2号
電話　03・3997・2111
※食品製造業（スパゲッティ、マカロニ製造）

㈱万城食品（賛助会員）静岡県

「もっとおいしくもっとたのしく ～日本の食の舞台を『スパイス』します～」

もっとおいしく、もっとたのしく BANJO

万城食品は昭和27年の創業以来、鮮魚売り場での添付用わさびを中心に、売り場からのご要望に応える形で商品を展開してまいりました。

現在は「会話が弾み、笑顔あふれる家族の食卓にお届けしたい」という思いを持って、わさび、香辛料、調味料、たれ、調理用調味料、ドレッシングなど約2000の商品を業務用、小売商品として広く国内外の食卓にお届けしています。

今後、より多くのお客さまに食のおいしさを提供する機会を持つため、惣菜向けの商品力・提案力の強化を目指しており、惣菜製造・販売に関わる皆さまとの情報交換の機会へ積極的に参加させていただき、惣菜に関わる業界全体の発展に貢献したいと考えております。

〈問い合わせ先〉
営業本部＝東京都中央区東日本橋2－8－3
電話　03・5839・2990
※加工わさび、香辛料、調味料の製造および販売

一緒に惣菜で国民の食生活を豊かにしてまいりましょう

平成30年度 支部セミナーのご案内
～東北支部セミナーからスタート～
今年は2部制で開催します！ ※北海道支部を除く

【平成30年度 支部セミナー開催日程】

日程		支部	セミナー会場	お申込締切
平成30年	10/30（火）	東北	ホテルモントレ仙台	開催終了
	11/6（火）	北海道	ホテルモントレ札幌	10/23（火）
	11/13（火）	関東	五反田ＴＯＣビル	10/29（月）
	11/20（火）	東海	ホテル名古屋ガーデンパレス	11/5（月）
	11/29（木）	北陸	ボルファートとやま	11/15（木）
平成31年	2/5（火）	九州	八仙閣　本店	申込期限前
	2/19（火）	関西	ホテルマイステイズ新大阪	申込期限前
	3/5（火）	中四国	アークホテル岡山	申込期限前

※お申込締切後でもご案内可能な場合がございますので、ご興味のある方はご連絡ください。

《開催の詳細について》
日時やご参加費等の詳細については
下記URLもしくは右記QRコードより
ご確認いただけます。

http://www.nsouzai-kyoukai.or.jp/wp-content/uploads/2018/10/2018_seminar_info.pdf

《お申込みについて》
WEB申込ご希望の方は、下記URL
もしくは右記QRコードより
お申し込みをお願い致します。

http://www.nsouzai-kyoukai.or.jp/2018_seminarform/

《問い合わせ窓口》
（一社）日本惣菜協会　担当 田中・笠原
TEL ：03-3263-0957
MAIL：js@nsouzai-kyoukai.or.jp

【第１部】

「惣菜製造のHACCPに沿った衛生管理の制度化について」

対象：品質管理等管理部門ご担当者様

厚生労働省の食品安全行政講習会で行政職員に向けての講師や当協会の手引書作成委員を務められておられます**エコア株式会社 代表取締役社長　宮澤 公栄 氏**に手引書作成委員の視点から見た惣菜製造のHACCPの制度化について今後の対応や制度の概要をお話し頂きます。

【第２部】

「消費税の軽減税率制度について」

対象：経理・財務・システムご担当者様

来年10月に予定されている消費税増税に伴う軽減税率制度について、対象範囲や「インボイス」の処理など具体的な税制度について、**財務省・国税庁及び中小企業庁**から講師をお招きしてご講演頂きます。

平成31年 賀詞交歓会・新春セミナーのご案内

日時：平成31年1月17日（木）
●新春セミナー　15：00～16：40　●賀詞交歓会　17：00～18：30
会場：ハイアットリージェンシー東京　B1F
会費：１名につき10,000円（新春セミナー・賀詞交歓会）
（一社）日本惣菜協会　担当/田中・笠原　TEL：03-3263-0957

演題：食による予防医学 ～「機能性惣菜」の開発～

講師：早稲田大学　ナノ・ライフ創新研究機構 規範科学総合研究所ヘルスフード科学部門 研究院教授
矢澤　一良 氏

すでに生きるために食べる時代から、健康のために、また疾病予防のために食品を積極的に摂取するようになってきている。ただ単なる寿命を延ばすのではなく、健康でいながら寿命を楽しむ時代である（「健康寿命」）。「未病」とは、いつ病気になってもおかしくないが、病気を未然に防いでいる状態であり、未病維持が大切である。

健康と食生活・食品に多くの人々の関心が向けられるようになり、安全性の面からの関心と、機能性成分などに対する健康面での関心が高まって来ている。食品の三次機能を有する機能性食品成分は６大栄養素のみでは必ずしもヒトの健康を維持できるものではない現代では、食の中にその機能性を期待する。「惣菜」にもこの機能性を求めることが出来る（「機能性惣菜」）。またその用途もタイミング栄養学の観点からも多様性が期待できる。

「機能性惣菜」の種類を、その予防・改善すべきターゲット別に分類してみると、脳機能の維持や改善、ストレス・過労・過激なスポーツなどにより生ずる活性酸素の消去、血流の改善や心筋機能の維持、骨粗鬆症や関節痛・痛風の予防、便秘改善や腸内細菌のバランス維持、白血球機能の維持や免疫力低下の抑制、アレルギー疾患や炎症の抑制、視力低下や眼精疲労の改善、体力維持（抗疲労や持久力向上）、有害菌の排除、がん予防、睡眠や自律神経バランスの改善など、多岐にわたる機能が期待できる。

2015年４月から施行された「機能性表示食品」新制度を含めて、今後も食品加工技術の一部である機能性成分の研究開発が社会的にさらに要請されており、選択肢のより広い「食による予防医学」の実践による、「未病」の維持・疾病予防により医療費の抑制になり、さらに関連産業の振興にも繋がることが予想される。