

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



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)

第27回 優良外食産業表彰

中部フーズと魚力が農水大臣賞を受賞



1列目左から2番目が山田雅之(株)魚力代表取締役社長、6番目が安田勝彦(株)中部フーズ代表取締役社長

日本惣菜協会会員企業の中部フーズ(株)と(株)魚力の2社が、農林水産省主催「第27回優良外食産業表彰」において農林水産大臣賞を受賞した。吉川貴盛農林水産大臣は、「日本の食は極めて安全かつ安心で、何よりおいしい。皆さまには引き続き各分野で活躍を願いたい」と祝辞を述べ、今後に期待を寄せた。

外食産業は、国民の生活の約4割を担っており、国民経済上重要な役割を果たしている。そのため、農水省は、外食産業団体などとの連携、消費者ニーズに対応したサービスの提供、環境への配慮など創意工夫を凝らした取り組みを行っている外食事業者などを表彰し、外食産業の振興を図ることを目的とした優良外食産業表彰制度を設けられ、1992年から実施されている。協会からは新規業態・人材開発部門で中部フーズ(株)、海外進出・食文化普及部門で(株)魚力がそれぞれ栄えある農林水産大臣賞に選ばれた。

表彰式は3月29日に東京都千代田区の帝国ホテルで開催され、受賞した会員2社は当協会関係者とともに喜びを分かち合った。当

協会設立40周年記念
2019年度 通常総会
5月14日(火)
 ホテルニューオータニ 東京にて開催

〈プログラム〉

- 12:30~13:20 総会
- 13:30~15:10 記念表彰 優良社員表彰
- 15:20~17:00 記念講演
- 17:20~18:50 懇親会

第27回 優良外食産業表彰式典
 農林水産省

協会全体での若手育成を目的とした教育プログラムに加え、パートタイマーに対する研修も定期的に開催し、スローバー内のデリカ店

にも積極的に対応すること、地域文化の維持に貢献している。

また、地域行事や催事などで必要とされる餅、弁当などについて、地場の一般小売店、仕出し店に対応できなくなった大量注文にも積極的に対応すること、地域文化の維持に貢献している。



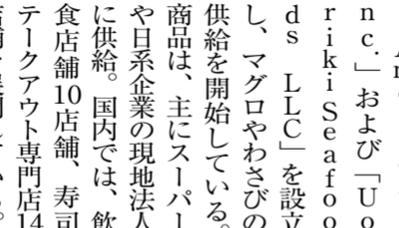
山田雅之(株)魚力代表取締役社長(左から2番目)

また、地域行事や催事などで必要とされる餅、弁当などについて、地場の一般小売店、仕出し店に対応できなくなった大量注文にも積極的に対応すること、地域文化の維持に貢献している。

また、地域行事や催事などで必要とされる餅、弁当などについて、地場の一般小売店、仕出し店に対応できなくなった大量注文にも積極的に対応すること、地域文化の維持に貢献している。

また、地域行事や催事などで必要とされる餅、弁当などについて、地場の一般小売店、仕出し店に対応できなくなった大量注文にも積極的に対応すること、地域文化の維持に貢献している。

また、地域行事や催事などで必要とされる餅、弁当などについて、地場の一般小売店、仕出し店に対応できなくなった大量注文にも積極的に対応すること、地域文化の維持に貢献している。



安田勝彦(株)中部フーズ代表取締役社長(左)

厚生労働省は3月19日、ホームページ上に日本惣菜協会が作成した「小規模な惣菜製造工場におけるHACCPの考え方」を取り入れた衛生管理のための手引書「Version1.0」とその概要版を公表した。

惣菜の製造では、食中毒や健康被害の原因を製造中に管理することが重要となる。これらの管理は、手洗いなどの一般衛生管理ではコントロールできないものがあり、殺菌や加熱などの工程管理を行うことが必須。手引書にはそうした管理などについてまとめられている。

厚労省がHACCPの考え方手引書を公表

今回の手引書は、セントラルキッチン、カミサリ、デリカセンターなどを含む小規模な惣菜製造工場が対象となる。惣菜の範囲は、家庭外調理・加工され、家庭・職場・学校・屋外などに持ち帰ってすぐに食べられる比較的消費期限の短い調理済み食品。手引書では、運営体制、一般管理衛生、工程管理、文書記録などがたいていて詳細な解説がなされている。会員企業各社は、この手引書を参考にして「衛生管理計画」を作成することが求められる。

また、商品供給だけでなく、現地の従業員に対して加工技術や販売技術を指導するとともに、日本から取り寄せた魚介類と、それを使用した寿司、惣菜などを「築地祭り」と称したイベントを開催して紹介している。

また、商品供給だけでなく、現地の従業員に対して加工技術や販売技術を指導するとともに、日本から取り寄せた魚介類と、それを使用した寿司、惣菜などを「築地祭り」と称したイベントを開催して紹介している。

また、商品供給だけでなく、現地の従業員に対して加工技術や販売技術を指導するとともに、日本から取り寄せた魚介類と、それを使用した寿司、惣菜などを「築地祭り」と称したイベントを開催して紹介している。

また、商品供給だけでなく、現地の従業員に対して加工技術や販売技術を指導するとともに、日本から取り寄せた魚介類と、それを使用した寿司、惣菜などを「築地祭り」と称したイベントを開催して紹介している。

また、商品供給だけでなく、現地の従業員に対して加工技術や販売技術を指導するとともに、日本から取り寄せた魚介類と、それを使用した寿司、惣菜などを「築地祭り」と称したイベントを開催して紹介している。

また、商品供給だけでなく、現地の従業員に対して加工技術や販売技術を指導するとともに、日本から取り寄せた魚介類と、それを使用した寿司、惣菜などを「築地祭り」と称したイベントを開催して紹介している。

また、商品供給だけでなく、現地の従業員に対して加工技術や販売技術を指導するとともに、日本から取り寄せた魚介類と、それを使用した寿司、惣菜などを「築地祭り」と称したイベントを開催して紹介している。

また、商品供給だけでなく、現地の従業員に対して加工技術や販売技術を指導するとともに、日本から取り寄せた魚介類と、それを使用した寿司、惣菜などを「築地祭り」と称したイベントを開催して紹介している。

新規業態・人材開発部門
中部フーズ(株) (岐阜県)
 新しい業態にチャレンジ 若手育成などに尽力

舗は基本的にパートタイマーのみで運営できるように人材育成を行っている。製造工場では外国人技能実習生を計234人受け入れており、技能実習生に対する日本語勉強会やミーティングを実施し、よい職場環境作り心がけている。

〈受賞コメント〉
 当社の強みは、製造小売業として製販一体のビジネスモデルにより、消費者の嗜好、マーケットトレンドをいち早く自社の商品部、製造部にフィードバックすることで、地域の消費者のニーズに素早く対応できることです。こうした強みを生かして、生活者のライフスタイルの変化にどう対応すべきかを従業員自らが考え、ドラッグストアでのデリカベークの展開や単独店舗の出店など、新たな販売形態にチャレンジしてきたことができました。

今後とも社内の人材育成プログラムを通じ、自発的に考え、スピードを持って行動に移せる従業員を育成し、地域の生活者に喜んでいただける商品づくり、新たなサービスに挑戦していきます。

〈企業概要〉
 △代表者 安田勝彦 静岡工場、明和工場

海外進出・食文化普及部門
(株)魚力 (東京都)
 米国に現地法人設立 日本の魚食文化伝える

2018年9月に現地法人「Uoriki America Inc.」および「Uoriki Seafood LLC」を設立し、マグロやわさびの供給を開始している。商品は、主にスーパーや日系企業の現地法人に供給。国内では、飲食店10店舗、寿司テイクアウト専門店14店舗を展開している。

また、商品供給だけでなく、現地の従業員に対して加工技術や販売技術を指導するとともに、日本から取り寄せた魚介類と、それを使用した寿司、惣菜などを「築地祭り」と称したイベントを開催して紹介している。

また、商品供給だけでなく、現地の従業員に対して加工技術や販売技術を指導するとともに、日本から取り寄せた魚介類と、それを使用した寿司、惣菜などを「築地祭り」と称したイベントを開催して紹介している。

目次

- 第27回優良外食産業表彰..... 1p
- O T A F F が技能測定試験を実施..... 2p
- 食品容器の市場動向..... 3p
- 協会活動..... 4p
- 支部活動・産地見学商談会..... 5p
- デリカアドバイザー合格者の声..... 6p
- デリカアドバイザー合格者一覧..... 7p
- ファベックス、惣菜・べんとうグランプリ..... 8p

(一社)外国人食品産業技能評価機構が技能測定試験を実施

特定技能制度スタート 惣菜関連は10月以降に

4月1日に出入国管理および難民認定法の改正法が施行され、新たに「特定技能1号」の在留資格制度がスタートした。同制度の対象である14の産業分野のうち3分野(外食、介護、宿泊)では、先陣を切って4月に技能測定試験(以下「試験」と省略)が行われることになった。一般社団法人外国人食品産業技能評価機構(OTAF)は、農林水産省の補助事業に採択され、外食および飲食料品製造業における本年度の試験を実施することになった。外食業の試験は10月以降に実施される飲食料品製造業の試験の参考になるものと考え、同試験の概要について紹介する。

1. 外食業特定技能1号測定試験の概要

(1) 説明会の開催
受験申請の受付に先立ち試験の説明会を、東京(3月6日)と大阪(同7日)で開催した。説明会は、特定技能1号の外国人を雇用する外食事業とその団体を対象に行い、東京で97人、大阪で46人が出席。出席者へのアンケートでは、「わかりやすかった」(東京72%、大阪80%)、「満足した」(東京77%、大阪75%)との回答があった。飲食料品製造業の技能測定試験においても、試験に先立って説明会を開催することを考えている。

(2) 試験案内の公表
農林水産省から外食業特定技能1号技能測定試験実施要領(以下「実施要領」と省略)が示され、試験ごとに試験案内を作成し公表することとされた。4月の試験では、受験申込期間が始まる2日前

(3) 試験案内の概要
①試験の実施場所
法務省から示された「特定技能に係る試験の方針について」では、「国外における試験実施を前提に国内でも実施」とされているが、4月試験は東京・大阪の2会場で行われ、国外試験は間に合わなかった。今後、農水省と協議の上、外食業界から要望の高い国において試験を実施することになるものと考えている。

②試験言語
国内試験の場合は日本語、国外試験の場合は現地語と日本語で実施。

③受験資格
実施要領の中で具体的に定められている。試験案内でも示しているが、国外試験と国内試験では資格が異なるので、注意が必要。

発行日から10年後」とされている。飲食料品製造業については未定だが、外食業が基準になるものと考えている。

2. より良い試験実施に向けた取り組み

④受験料
国内試験は7000円。惣菜製造業技能評価試験の学科試験の受験料よりも低くなっているが、特定技能の場合には国から補助金が支給されていることなどを勘案して決定している。国外試験の受験料は、今後、試験実施国の物価水準などを考慮し、国と協議して決定することになる。

⑤合格基準および合格発表
合格基準は、満点の65%。合否は、OTAFに設置する特定技能評価試験管理委員会が判断し、OTAFのウェブサイトで合格者の受験番号を発表するとともに、受験者全員に合格通知書を電子メールで送り、合格者には合格証書を郵送する。国外試験の場合も同じ手続きを取ることにしており、飲食料品製造業の試験でも同じ手続になるものと考えている。なお、実施要領により合格証書には有効期限が定められており、「合格証書の

令和元年を迎えて

日本惣菜協会 会長 佐藤総一郎

2019年5月1日、新天皇が即位されたことを心からお慶び申し上げます。
去る4月1日に新元号が「令和」と発表されました。「人々が美しく心を寄せ合う中で文化が生まれ育つ」との解説をお聞きいたしました。「令」には「幸先が良い」「幸運な」などの意味があり、「和」は「平和」「調和」を示すとされており、

当協会も2019年4月1日から「一般社団法人日本惣菜協会」と「一般社団法人外国人食品産業技能評価機構」に分かれ、新年度をスタートしております。「幸先が良い」年度になるよう努めてまいります。

2019年は「外国人技能実習制度」「特定技能1号」の受け入れに伴い、外国人労働者が増えることが予想されます。「外国人技能実習制度」では、特に惣菜製造業の企業における受け入れ人数が多くなっており、そのような中、「日本人労働者」と「外国人労働者」の「調和」を図るためにも「外国人労働者」の人材育成は欠かせないものとなります。

当協会の「惣菜管理士養成研修」は食品を扱う企業での人材育成には非常に役に立つものと自負しております。業界に求められる役割・要望が高度化し、「食」の多様化、「食のグローバル化」「さまざまな法改正」「世界基準の安全性」など取り巻く環境の変化に対応すべく、「惣菜管理士養成研修」カリキュラムを3年間かけて改訂してまいります。惣菜をはじめとする食品の開発・製造・加工・流通・企画・販売に関する知識を修得できるプログラムで、食品業界における人材育成のお役に立てればと考えております。

「日本人労働者」と「外国人労働者」が活躍する中で、日本の伝統食文化を継承しつつ、「新たな文化が生まれ育つ」ことに貢献できればと存じます。

中小企業診断士が語る

経営指南

経営戦略・事業計画を立て、PDCAサイクルに関する

当協会会員各社は、経営戦略・事業計画を策定していることと思う。経営戦略・事業計画を立てるのはなぜか。「儲かるため、利益を増やすため」だろうか。

「儲かるため、利益を増やすため」であることを否定しないが、その時々で儲かっている他社のビジネスモデルや経営に習ってコロコロと変わっているのは、現場の従業員も取引先も「うちの(この)会社は何をしたのか、何を目標としたのか」がわからず、そのうち「要は儲ければいいのだ」という社風が生まれてしまうと、「倫理」「モラルハザード」は形骸化し、早晚不祥事が発生することになりかねない。

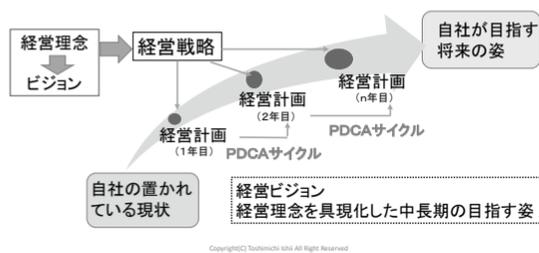
経営戦略・事業計画で重要なものは、企業の置かれている状況と企業の目指す姿(経営理念)に応じたものを作成することだ。経営理念を実現する道程が経営戦略であり、経営戦略に時間軸を設定して具体化したものが事業計画でなければならぬと考える。経営環境は日々変化している経営戦略の通りに事業は進まないのだから、事前に経営戦略を作成する必要があるという考え(創発的戦略アプローチ)もある。

しかし、経営を行うためには、人的資源の能力を最大限に発揮させる組織体制をあらかじめ構築し、資金を調達しなければならぬことなどを考えると、事前に計画的に戦略を作成(計画的戦略アプローチ)しておくべきと考える。

ここで重要なことは、事前に意図した計画と実績との差異を分析(例えば予実管理)し、次年度または次期に向けて改善するPDCAサイクルを回すことだ。

経営戦略・事業計画の作りっぱなしは良くない。経営戦略・事業計画は経営理念の実現のためのものなので、経営者は積極的に策定およびPDCAサイクルに関与しなければならぬ。経営者のこの姿勢が、経営戦略・事業計画を重視する社風につながる。

○経営理念と経営ビジョンは経営戦略の羅針盤!



(日本惣菜協会 参与 石井俊道)

(テキスト内容の一例)

- ◆お惣菜とは
- ◆販売現場での基礎知識
- ◆製造・加工の基礎知識
- ◆お客様の安全のための表示と品質管理

申込受付は5月31日まで
お申込み、お忘れなく!!

通信教育

惣菜売場で働く皆さんのための人材教育プログラム

現在、全国で 263社2085人のデリカアドバイザーが活躍中!

◀協力団体について▶

下記協力団体加盟企業にお勧めの方は、「協力団体価格」にて受講できます。

- ・日本百貨店協会
- ・オール日本スーパーマーケット協会
- ・一般社団法人全国スーパーマーケット協会
- ・一般社団法人日本スーパーマーケット協会
- ・シジシーグループ

◀お問い合わせ先▶

一般社団法人 日本惣菜協会

TEL : 03-3263-0957

mail : delica@nsouzai-kyouiku.jp

HP : <http://www.nsouzai-kyoukai.or.jp/>

※詳細はホームページをご確認ください



中食業界の最新動向

食品容器が惣菜の売場作りにも貢献 バックヤードの作業改善も

惣菜などに使われる食品容器は、年々進化を遂げている。密閉性や耐熱性などの機能性の他、食べ物自体のポリウム感やその商品の価値感などを感じさせる役割も果たしており、その技術的進化は、バックヤードの作業効率などを改善し、人手不足解消の一翼も担っている。

密閉性を確保 配送時の漏れ防ぎ

容器の機能面を見る
と、基本的なところで、惣菜の配送時などに汁物が漏れにくい構造であることが重要。従来の外嵌合から内嵌合にすることでカレーやソース類も漏れにくくなる。

シーピー化成(株)は、蓋をとめる資材を不要にした「強嵌合」シリーズを展開。嵌合部を深くして、蓋の縁が本体よりも内側になる設計で、蓋が外れる心配がない。

テーパーレスで コスト削減

内嵌合タイプの容器は、密閉性だけでなく、蓋のテーパーレスにも対応可能となっているのが特徴。「強嵌合」シリーズに限らず、例えば(株)エフピコの新しいシリーズ「MFPわかば」では内嵌合のテーパーレスで作業性を重

視。併せて柄も複数ラインアップして、揚げ物などの定番惣菜の価値を高めている。テーパーレスによる作業効率の改善効果は大きい。「MFPわかば」では12パック製造時で約1分の短縮を可能にする。

販売しても、蓋が外れる心配がない。中央化学(株)によると、テーパー50m当たり200円、人件費1000円(時給)と仮定した場合、1パック当たりの削減額は2・19円。月間販売数3万パックとすると年間約80万円、同5万パックでは同約130万円の削減となる。

断熱性向上で 新市場創出

断熱性・耐熱性の優れた代表的な容器として、(株)エフピコは「MFP」が挙げられる。耐熱温度110℃で、レンジ加熱後の底面温度を約20℃軽減できる断熱性を有する。これにより、生の惣菜を電子レンジにかけるだけで出来たてを食べることが可能になった。「生から惣菜」という新たな市場創出にもつながった。

さらに、「MFP」の技術を使った「MFPホット麺」を新たに発売。レンジ加熱すると、内圧変化により蓋の4つ端が柔らかくなることで、蒸気が自然と抜けるよう設計されており、蓋に弁を設ける必要がない。温麺向けとして適用可能だ。

形状工夫し ポリウム感出す

こうした容器は、新たな売場作りにも貢献している。各社、惣菜のポリウム感を出すために工夫を凝らし、中央化学(株)の「波音井」は、最大10mの底上げ形状により量目の調整が可能で、どんぶりを大きく見せることができる。「旬花」では、容器に3度ほど傾斜を入れることで、お客から見ると奥側の具材もしっかり見える。また、「波音V/S」では蓋の部分にウェーブ形状フランジを採用することで、ポリウム感を実現している。

(株)エフピコの「コリーナデリ」は、底面に向かって絞った形状にすることで、誰でもポリウム感のある盛り付けが可能にした。底面のリップが少ないので、中身を最後まで食べやすいのも特徴だ。「MFPわかば」のAタイプはアーチ状に底上げされた設計なので、ご飯を減らしても

定番弁当のポリウム感を維持できる。一方、容器の柄に季節感を出したりすることで、食欲や購買意欲をかき立てる工夫もなされている。

例えば、春夏には清涼感を出すためにブルー系を、秋冬は暖かみを感じさせる暖色系を提案するといった具合だ。

さらに、バックヤードの作業軽減策として、例えばオードブル容器に別途、内装を取り入れる方法もある。「安心かん合」のシャトープラッターは、1ポケットずつ各種の惣菜を集中的に盛り付け、一気に内装をはめ込んでいく仕組み。併せて、タレ系のおかずを盛る時に、従来のように手袋をその都度着脱する必要もなく

なる。(株)エフピコの試算では、100パック製造時の1時間当たり作業人員は従来容器の14人から7人へ、人件費は1万4000円から7000円へとそれぞれ削減効果が期待できるとしている。

また、「MFP」の技術を使った「MFPホット麺」を新たに発売。レンジ加熱すると、内圧変化により蓋の4つ端が柔らかくなることで、蒸気が自然と抜けるよう設計されており、蓋に弁を設ける必要がない。温麺向けとして適用可能だ。

食品関連の法令改正動向

2

遺伝子組換え表示制度の見直しについて

消費者庁は、2017年4月に「遺伝子組換え表示制度に関する検討会」を設置、1年かけて遺伝子組換え表示制度の方向性を検討し報告書が作成された。

これを受け、消費者庁は食品表示基準の一部改正案を作成・公表し、パブリックコメントを実施、改正案を内閣府消費者委員会に諮問した。

2019年3月に同委員会食品部会の審議が終了。同委員会の答申の後、内閣府令で食品表示基準の一部改正が公布される。

1. 「遺伝子組換え」、「遺伝子組換え不分別」といった旨の義務表示については変更ない

2. 任意表示の条件の変更

① 「遺伝子組換えでない」という旨の表示の厳格化

従来、意図せざる混入率5%以下に抑えられたものに認められていた「遺伝子組換えでない」といった表示は、「不検出」の場合のみとしている

② 混入率5%以下の場合の表示

分別管理を行い、意図せざる混入を5%以下に抑えているものについては、遺伝子組換えでない「に代わり」、「遺伝子組換えの混入を防ぐため分別生産流通管理を行っている」という旨の表示とす

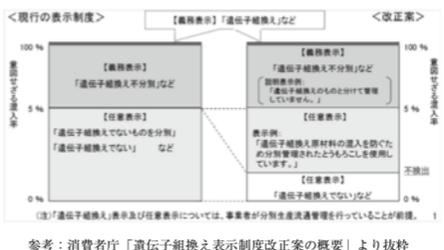
3. 表示の切り替え予定

新旧表示の並存の混乱回避のための準備期間を経て施行。

2023年4月以降に製造・加工・輸入されるものが新たな表示制度の対象となる。

「不検出」が条件となると、分別生産流通管理を適正に行っている、わずかな混入は避けられず、また検査や安定調達などのコストの増大もあり、「遺伝子組換えでない」の旨の表示は困難になり、その影響が懸念されている。

また、「MFP」の技術を使った「MFPホット麺」を新たに発売。レンジ加熱すると、内圧変化により蓋の4つ端が柔らかくなることで、蒸気が自然と抜けるよう設計されており、蓋に弁を設ける必要がない。温麺向けとして適用可能だ。



設立40周年記念 2019年度記念講演のご案内

開催日時：2019年5月14日(火) 15:20～17:00

開催場所：ホテルニューオータニ東京 ガーデンタワー5F 鳳凰の間

「事業承継～後継者に求められるもの～」

講師：株式会社 吉野家ホールディングス会長 安部修仁氏



事実上の創業者である松田瑞穂氏の後を継いで社長を務め、また自身も65歳で経営の第一線を退き、若い後進にその道を譲った安部修仁氏。その経験・教訓から「後継者を育てるには、10年、10億円かかる」「後継者はマネジメント能力のみではなく、リスクテイクできるかどうかで選ぶべき」という。

事業を受け継ぐ側、そして任せる側の二つの立場を経験した安部氏が、吉野家の事業継承ストーリーから、事業継承のポイント、後継者に求められる資質、そして育成方法について明かす。

また、数々の伝説を築き上げた、安部氏の人生と人生観、座右の銘などから「チャレンジ精神こそが人を大きくし、会社を大きくする」という。挑戦し恥をかきつつも、仕事や人生の面白さを伝授。業界の若い方々へ価値あるメッセージを伝えてくれる。

協会活動

第6回理事会

3月14日、都市センターホテルで2018年度第6回理事会を開催した。冒頭で、農林水産省 食料産業局 外食産業の新藤光明室長より、「特定労働」の内容について最新情報の報告をいただき、多くの質疑があった。

第5回常任委員会

2月22日、TKPS ターミナル会議室紀尾井町で2018年度第5回常任委員会を開催した。

具体的には、厚生労働省での「社会保険適用拡大」のヒアリング参加の報告の他、昨年11月から北海道胆振東

第6回常任委員会

部地震義援金を募集した結果、締め切りの2月末までに義援金が153万5千円に上り、窓口である日本赤十字社へ3月末で送金するとの報告があった。



(一社)外国人食品産業技能評価機構が本格的に活動開始

中小・小規模事業者をはじめとした深刻化する人手不足に対応するために、一定の専門性・技能を有し即戦力となる外国人により、不足する人材の確保を図るため、4月1日から改正された出入国管理および難民認定法に基づき「特定技能」という新たな在留資格制度が始まった。

この制度は、14の産業分野に認められた在留資格制度で、食品産業では飲食料品製造業分野と外食産業分野で認められている。惣菜製

平成30年度第2回「明日の惣菜を語る会」

2月13日(水)14日に開催した平成30年度第2回「明日の惣菜を語る会」(部会長・今里有利(株)今里食品代表取締役社長)では、入江栄吉株式会社 Trust-one・イリエ代表取締役による講演会と、共栄フード(株)北関東工場視察を行い、参加した会員の若手経営者20人は大いに学びを得ることができた。

経営者理念の重要性を学ぶ

初日の13日は、群馬県高崎市内の高崎ワシントンホテルプラザで、入江氏より「食の変化と惣菜を携わる方、経営者が知っておかなければならないこと」と題してご講演いただいた。

入江氏によると、米国の生産性を100とした場合、日本の食品製造は約60%、小売・卸は約38%と低く、日本は生産性の向上をしない限り低迷から脱せない状況にあると指摘。

中食の商品開発に際しては、日清食品の創業者である安藤百福氏の言葉「商品開発とはたった一つしかない絶妙なバランスを何度も追求し続けること」を引用し、絶妙なバランスを数値化することの重要性を強調した。

また、米国の著名な経営学者の戦略思想を紹介。企業が成長し続けるためには理念が大切と



入江氏が講演



共栄フード工場前

て、経営者にたゆまぬ学びを勧めた。

共栄フード北関東工場を視察

2日目は、入江氏の紹介で業務用パン粉業界シェア約30%を誇る共栄フード(株)北関東工場を視察した。同社は全国11工場で生産されたパン粉をお客さまにチルド物流で鮮度を保ちながら提供できることを最大の武器としている。

経時変化に強く剣立ちが良い電極式と、柔らかく剣立ちが良い焙焼式の異なる製法で生産。通常の惣菜工場とは異なり、工場フロアはドライで管理されており、定位管理・衛生管理も素晴らしく徹底されていた。

パン粉の試食に、魚と相性の良い比率のブレンドパン粉を使用したあじフライを試食。参加者一同、その剣立ちの良さや食感に舌鼓を打っていた。

「2019年版 惣菜白書」 5月14日発売開始

①惣菜市場の動向把握に役立つ

- 過去10年分の惣菜市場規模の推移
- CVSやSM専門店など業態別のデータ
- 米飯類、調理麺、袋物惣菜などカテゴリー別データ

②提案資料の裏付けに役立つ

- 傾向の現れる3~4年分の詳細項目データ
- 購入場所や購入金額など消費者が判断している意見

③メニュー開発に役立つ

- 首都圏や近畿圏など3,831名の消費者を対象にした消費者調査
- 地域別品目別の購入頻度などの詳細データ

【惣菜市場規模推移】



○惣菜管理士・会員企業など
3,000円 (送料・税込)

○一般企業、一般個人
5,000円 (送料・税込)

お問い合わせ：(一社)日本惣菜協会 / TEL: 03-3263-0957 / Email: souzai-info@nsouzai-kyoukai.or.jp

支部活動

関東支部3社工場視察

3月29日、関東支部主催による3社工場視察を行った。会員企業を中心に28人が参加。業務用パン粉、ガトーラスク、氷菓「ガリガリ君」の製造工程などを学ぶとともに、昼食時には参加者一人一人が自己紹介と企業紹介を行い、会員同士の親睦を深めるなど有意義な1日を過ごした。

製造工程を学び 会員の親睦深める

一行は埼玉の大宮駅からバスで出発し、まずはじめに群馬県伊勢崎市にある共業フード(株)北関東工場を視察。同社は中食や外食などで使われるエビフライ、とんかつ、コロッケ、魚のフライなどのパン粉製造を手掛けており、パン粉業界ではトップシェアを誇る。同社の強みは、全国各地の工場とそれに連動した販売網を有していることで、全工場において同一規格商品の供給を可能にしている。



共業フード(株)の工場視察

異物混入の予防に さまざまな仕掛け

工場では異物混入対策として、さまざまな設備を設けていた。例えば、パンを積み込むラックは床から30cm高くしたり、空調にはフィルターを設置。また、虫の侵入を防ぐため、原料受け入れ口でエアアウターが取り付けられている。工場入り口に吸引式の大形捕虫器を設置するなど、

衛生面の徹底ぶりがかがえた。昼食を挟んで午後には訪問したのには、群馬県高崎市にある(株)原田・ガトーフェスタハラダの本社工場「シャトー・デュ・エスポワール」。3階と4階に見学コースが設けられており、見学通路から窓越しにガトーラスクの製造工程を見ることができた。

製菓会社並みの 衛生管理を目指す

最後の訪問先は、埼玉県本庄市にある赤城乳業(株)本庄千本さくら「5S」工場。ここは日本のアイスクリーム生産量の約10%を製造できる能力(8万t)を誇る。コンセプトの一つとして製菓会社並みの衛生管理を掲げており、2017年4月に食品安全マネジメント規格「FSSC 22000」を取得した。また、工場名の通り、職場環境の維持改善スローガンの5Sを徹底。

ガトーラスクに 独自のピッキング 導入

ガトーラスクの材料となるフランスパンには、卵を使用していないのが特徴。製造工程では、まずミキサーで生地をこねる。続いて、こねあがった生地を分割機で2分割して生地を休ませる。その後、パンの形に成形し、4本1組で型に入れて二次発酵しオーブにかけて焼き上げ



栗田(左)と赤城乳業(株)本庄生産企画課の坂本課長

通常の食品工場は、外作業着と製造着の2種類があるが、同工場ではこの中間に位置する構内着用を意。構内着用は、昼食やトイレに行くときに着替えるための中間着で、毛髪などの混入を防ぐ狙いがあり、徹底した衛生管理を行っていた。

支部セミナー

平成30年度最終講演迎える 全国8支部で900人以上が参加

3月5日、岡山で中国・四国支部セミナーを開催し、昨年10月に東北支部から始まった2018年度支部セミナーは、全国8支部分すべてが終了となった。中国・四国支部では130人がセミナーに参加し、8支部合わせて900人以上に上った。



セミナーの様子

また第2部では財務省・国税庁と中小企業庁からそれぞれ講師を迎え、本年10月に予定されている消費増税に伴う軽減税率制度について解説した。いくつかの支部ではセミナー終了後に懇親会も催され、地域の中食関連企業同士が親睦を深める良い機会となった。

平成30年度第3回産地見学・商談交流会

鹿児島で農業・畜産の現場を視察

3月14日～15日の2日間、(一社)日本フードサービス協会との共催で2018年度第3回目の産地見学・商談交流会が行われた。今回は、温暖な気候や広大な畑地などの特性を生かし、畜産・園芸などを中心として、年々農業生産が拡大する鹿児島県での開催となった。2日間で5カ所の視察と18社・団体の交流が行われ、外食・中食から38人が参加。このうち当協会からは5社8人が参加した。当日は有機生産を実践する農場や、地元産のおがくずで肉用牛を育成する畜産家など、試食を交えつつ5つの生産現場を視察。

その後は、鹿児島県内の生産者、農業法人、食品企業など意欲的な18社・団体が参加し、それぞれ自慢の農産物や加工食品を展示PRする商談交流会が開催された。参加者からは、「生産者と話をした際の新鮮な感覚が残っているうちに、前向きな取引につながるよう準備を進めたい」といった声が上がっており、鹿児島島の農畜産物・商品への理解を深める良い機会となった。次回の産地見学・商談交流会は、7月2日～3日に鳥取県で開催を予定している。



新鮮な大根の加工現場 (株)元幸産業



活発な商談・交流が行われた



糖度の高いべにはるかを生産 (株)南橋商



地元産おがくずで飼育した肉用牛 (村商株)

事務局だより

1. Jm HACCP認定
2月25日、アンリッシュ食品工業(株)フクシヨク、3月26日、フジッコ(株)鳴尾工場が惣業製造管理認定(Jm HACCP)を取得した。これでJm HACCP認定工場は47工場となった。
2. ホームミールマイスター合格発表
3月1日、2018年度第2回ホームミールマイスター合格者を発表。合格者は55人。
3. 中国四国支部セミナー開催
3月5日、中国四国支部セミナーをアークホテル岡山で開催した。(詳細別掲)
4. デリカアドバイザー審査委員会開催
3月7日、2018年度第2回デリカアドバイザー審査委員会を開催した。
5. 鹿児島県産地見学・商談交流会開催
3月14日～15日、鹿児島県で日本フードサービス協会との共催で2018年度第3回目の産地商談交流会を実施した。(詳細別掲)
6. そうざい製造業のHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書公表
3月19日、そうざい製造業のHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書が厚生労働省のHPにて公表された。(詳細別掲)
7. 2018年度第6回理事会・常任委員会開催
3月14日、都市センターホテルで理事会と常任委員会を開催した。(詳細別掲)
8. 2018年度第2回デリカアドバイザー合格発表(3月15日)
今回は241人が受講し、3月7日の修了認定審査会において、184人を修了認定者として認定。これにより、デリカアドバイザーの修了認定者は、累計2085人となった。(詳細別掲)
9. 第27回優良外食産業表彰
3月29日、(株)魚力、中部フーズ(株)が農林水産大臣賞を受賞した。(詳細別掲)
10. デリカアドバイザー・ホームミールマイスター申込開始(4月1日)
11. ファベックス2019へ出席
4月17日～19日、東京ビッグサイトで開催されたファベックス2019に出展し、惣業管理士をはじめ協会事業のPRを行った。(詳細別掲)
- 13.12. 監事監査(4月18日)
2019年度第1回常任委員会・理事会開催
4月23日、都市センターホテルで常任委員会と理事会を開催した。
14. 惣業管理士集合研修
2018年11月22日～2019年3月4日までに全国8会場を終了した。

ファベックス2019レポート

当協会、会員企業が出展 来場者に積極PR

日本惣菜協会は4月17日(19日、東京ビッグサイト)で開催された中食の業務用専門展「第22回ファベックス2019」に出展し、当協会の取組みを積極的にアピールした。

今回、惣菜業界向けの人材教育事業を中心に紹介。食品業界に従事する「食」の専門家を育成するための「惣菜管理士」は、年々資格取得者が増加傾向にある。すでに2万5000人を超える有資格者を有し、多くの企業に支持されている。

このたび、食品関連の法改正などに対応していくため、10月開講分から3級の科目を改訂し、2020年に2級、2021年に1級を順次改訂する計画を進めている。

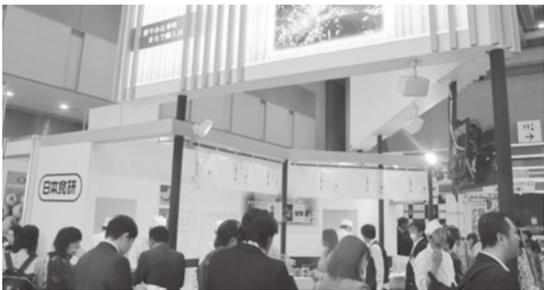
この他、買い物サポートを育成するための「デリカアドバイザー」、食生活を豊かにする人材を育成するための「ホームミールマイスター」の2資格を展開。惣菜の専門家を育てていく豊富な教育プログラムを用意している。



日本惣菜協会



四国医療サービス



日本食研ホールディングス



合同食品



ヤマダイ食品



「ファベックス 惣菜・べんとうグランプリ2019」 会員企業3社がみごと金賞を受賞

日本惣菜協会が後援している「ファベックス惣菜・べんとうグランプリ2019」では、会員企業3社が金賞を受賞した。この他、多くの会員企業が優秀賞、入賞を果たした(一覧表を参照)。

わが社自慢の惣菜部門

(株)ウオロクホールディングス

(株)ウオロクとして会員

「ぎっしり詰まった旨だれかき飯重」
(538円)

カキを多くぎっしり敷き詰めつつ、お昼にも手軽に購入できる価格帯の商品に設計した。カキは韓国産で、3月〜5月上旬に水揚げされた産卵前の旨みを著した原料を使用している。盛り付けはシンプルに主役のカキが目立つように工夫。一目見ただけで、カキのボリューム感を感じられる重物を採用した。

【受賞コメント】
お客さまに美味しいカキを食べていただきたいの思いから、味や品質にこだわり厳選した原料を使用しています。

さらに魚介の旨味が詰まったタレで味付けし、おいしさを引き上げていきます。

皆さまにお召し上がりいただきたい逸品です。



本多伸一 社長

健康・ヘルシー部門

(株)ハイブライ

「カリフラワーライスの鶏胸チャーシュー炒飯」
(518円)

健康に気を付けながら、ガッツリ食べても良いという思いを込めて、白米とカリフラワーライスを半々にし、カロリーを抑えながら楽しめる炒飯として商品化した。その中の鶏胸肉は、柔らかいながらも食べ応えのある量とした。これだけ食べてもカロリーは31kcalで、カロリーが気になるがたくさん食べたいという男女をターゲットにでき

【受賞コメント】
「自分の家族に食べてもらいたいものを、お客さまにも食べてもらいたい。だから無添加」という当社の理念のもと、健康と満足感をコンセプトに、おいしさはそのままに食物繊維たっぷりのカリフラワーを使用しました。



高橋悠 社長

祭事・イベント部門

(株)クリタエムデリカ

「クリスマス生パスタプレート」
(1,058円)

当社自慢の押出し生パスタを使用し、4種(カニトマト・カルボナーラ・ミートソース・ボンゴレ)のオリジナルソースで楽しむパーティーメニューに仕上げた。食卓をにぎやかにすることをキーワードに、大きな容器を採用。手軽・時短・にぎやかにクリスマスを楽しめるように手間を省いた商品づくりを目指した。

【受賞コメント】
当社ビジョン「食から新しい幸せなコミュニケーションを創る」から、商品作りの特徴として「コトづくり」と、3つの思い「不の解消商品・感動分岐点を越える・1/1の商品創り」を込めた自慢の商品です。



栗田美和子 社長

惣菜・べんとうグランプリ2019受賞一覧

部門	受賞	受賞企業名	住所	商品名	
わが社自慢の惣菜部門	金賞	ウオロクホールディングス	新潟県	ぎっしり詰まった旨だれかき飯重	
		たまご家	新潟県	黒酢ソースカツ丼	
		千恵	大阪府	出し巻き玉子弁当	
		さとう	京都府	まごころ弁当	
		フレッセイ	群馬県	秋の味覚 さんま蒲焼重	
	優秀賞	かましん	栃木県	イカの姿がイカされたイカしたイカめし重	
		スん	愛知県	福寿キャンディー	
		デリカサイト	岐阜県	おおがき白煮弁当 秋限定	
		ケンコーマヨネーズ	東京都	塩だれ豚角煮弁当	
		千恵	大阪府	鮎のり弁当	
	入賞	ニコニコのり	大阪府	シヨウシー汁巻きと旨味たっぷりおかか	
		田村屋	群馬県	女子栄養大学監修 和惣菜詰め合せ6点盛	
		イズミヤ	大阪府	瀬戸内社めぐり(広島・岡山・兵庫)	
		道北アークス	北海道	北平春巻1個めしと焼鶏の鶏がらお造り	
		とりせん	群馬県	若下の新生姜燻弾おにぎり	
	調理パン部門	金賞	ウオロクホールディングス	新潟県	りんごの宝石
			Olympic	東京都	福智ヒレカツサンド
			ウオロクホールディングス	新潟県	4種の濃厚チーズフランス
			カノ	大阪府	くるみホイルブレッド
			ウオロクホールディングス	新潟県	照焼きチキンとたまごサンド
優秀賞		ヘル	兵庫県	Newフルーリティー	
		イリス	新潟県	まるごとプリンチキッシュ	
		ウオロクホールディングス	新潟県	まんぷくパーカー	
		イズミヤ	大阪府	(えびかきあげ&おろしポン酢仕立て)	
		イリス	大阪府	(えびかきあげ&おろしポン酢仕立て)	
地方食材・調理法部門		金賞	シュカレティ本社	東京都	健康菜膳 塩分気配りセットA
			和食フードセンター 多摩厨房	静岡県	極楽サラダチキン昆布だし仕立て
			ひまわり食品	新潟県	ごろごろ鮭と焼き野菜の(シシ)焼き
			米島	鳥取県	船子寿し
			ロイヤル	福岡県	Bento鶏とほうろ(Soborodon)
		優秀賞	ロイヤル	福岡県	Bentoバターチキンカレー
			ロイヤル	福岡県	(Butter Chicken Curry)
			ベシヤ	群馬県	大盛ナポリタン
			光洋	大阪府	天然だしおでん
			ハイブライ	新潟県	カリフラワーライスの鶏胸チャーシュー炒飯
	入賞	TANOJI	神奈川県	チキンを効かせたちいれし餅とキャロットラペ弁当・爽やかな塩しモンライスと共に〜	
		西友	埼玉県	20品目が楽しめる(ワンズ)弁当	
		フレッセイ	群馬県	彩り野菜と鶏のスイートチリソース重	
		飯倉デリカアイ	大阪府	彩り野菜の照焼焼き重	
		コープデリ生活協同組合連合会	埼玉県	スコップエッグ&イタリアン野菜の彩り弁当	
	祭事・イベント部門	金賞	クリタエムデリカ	東京都	クリスマス生パスタプレート
			クリタエムデリカ	東京都	感謝1ら巻入ご馳走巻
			クリタエムデリカ	東京都	伊豆山海おぼろ寿司DX
			だるま	大阪府	栄養男子学生が考えた 折詰弁当「花の愛」
			徳	大阪府	季節の肴の内小梅巻
優秀賞		古市屋	大阪府	ユズ香るサブ高菜巻	
		イズミヤ	大阪府	阿波尾鶏のちいれし餅からあげ(生姜風味)	
		クリタエムデリカ	埼玉県	かぼちゃのキッシュ	
		ユニ	愛知県	クリスマス☆7品目のポトフ	
		阿部幸製菓	新潟県	ザックザックの福寿揚げ	
入賞		スん	愛知県	幸せロール巻き弁当	
		ハイブライ	新潟県	春のピクニック弁当	
		ウオロクホールディングス	新潟県	富山牛焼肉三味弁当	
		八百屋商店	奈良県	あまよし奈良風ひとめぼれ重	
		木青屋	新潟県	ローストじゃがいもの牛肉の和風あんかけ	
10周年記念賞		金賞	めん食	福岡県	九州めぐり弁当
			天神屋	静岡県	しずおか和牛の特製焼き焼き
			天神屋	静岡県	しずおか和牛の特製焼き焼き
			ユニバース	青森県	シューシーげんごつ唐揚げ
			ユニバース	青森県	シューシーげんごつ唐揚げ
	優秀賞	クリタエムデリカ	東京都	感謝1ら巻入ご馳走巻	
		クリタエムデリカ	東京都	伊豆山海おぼろ寿司DX	
		クリタエムデリカ	東京都	伊豆山海おぼろ寿司DX	
		クリタエムデリカ	東京都	伊豆山海おぼろ寿司DX	
		クリタエムデリカ	東京都	伊豆山海おぼろ寿司DX	

■=協会会員企業
※ウオロクホールディングスはウオロクとして会員、サンデリカ千葉事業所はサンデリカとして会員、だるま名古屋社はだるまとして会員