



発信元：一般社団法人 日本惣菜協会
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

News & Information

令和 元年 9 月 18 日発信

「デリカアドバイザー養成研修」修了認定者 85 名誕生

～累計 2,170 名に！ 10 月 1 日から 2019 年度第 2 回受講受付がスタート～

一般社団法人日本惣菜協会（会長：佐藤総一郎、以下「日本惣菜協会」）は、9 月 15 日に「2019 年度第 1 回デリカアドバイザー養成研修」の修了認定者を発表しました。9 月 11 日の修了認定審査会において、85 名を修了認定者として認定致しました。これにより、デリカアドバイザー修了認定者は、約 270 社、2,170 名となりました。

日本惣菜協会では、小売業の方々からご要望を頂き 2013 年 11 月に「デリカアドバイザー養成研修」をスタート致しました。デリカアドバイザー養成研修は、惣菜売場のスタッフが、惣菜を調理・販売する際の注意点、衛生や食品表示等の食品法令、バックヤード・厨房での作業工程を通信教育で学ぶ研修です。

惣菜・中食産業は、社会環境の変化（少子高齢化、単身者増加、女性の社会進出増加等）を背景に、市場規模 10 兆円を超える大きな産業へと成長し、惣菜は国民の食生活には欠かせないものとなっております。それに伴い消費者の関心も高まり、売場では美味しさだけでなく、原材料や栄養素についての素朴な質問から、健康や安全・安心に関わる事項等まで、さまざまな問い合わせがあります。また、2020 年には東京オリンピック・パラリンピックの開催が予定されており、食品の生産管理には、より高い世界基準の安全性が求められます。昨年 6 月には食品衛生法等の一部を改正する法律が公布され、「HACCP に沿った衛生管理の制度化」がはじまるなど、今後、食品業界にとって大きな転機となる事象が次々と起こります。こういった事象に正しく対応していくためにも、惣菜店舗で働く方々が惣菜製造・販売に関する基本的な知識を理解しておくことが売場の信頼性を向上させることにつながります。

この研修を採用している企業では、売場のリーダーがデリカアドバイザーの資格取得後、テキストを他のパートタイマー等への教育教材としてご利用頂き、共に働くスタッフに伝えていくことで、店舗全体の知識レベルの向上にご活用頂いております。また合格者からは「知識を身につけることで、自信を持って対応できる」ようになった等の声が寄せられております。また、資格取得後はデリカアドバイザー認定証を店頭に掲示することが可能になり、惣菜を購入するお客様の買い物サポーターとして、「信頼される売場」づくりを後押ししております。

今後も協会では自信を持って惣菜業界で働く人の人材育成のお手伝いに注力して参ります。

次回のデリカアドバイザー養成研修受講の申込みは 10 月 1 日から 11 月末まで受け付けております。

※この件に関する問い合わせ先

一般社団法人 日本惣菜協会 担当：荒井、前島までお願い致します。

TEL：03-3263-0957 FAX：03-3263-1325 E-mail：souzai-info@nsouzai-kyoukai.or.jp