

# 惣菜管理士

## 養成研修 受講案内

### 【通信教育】

惣菜管理士は、惣菜を含む食品の開発・製造・加工に関する知識を修得できる研修プログラム、資格です。



一般社団法人  
**日本惣菜協会**  
Japan Ready-made Meal Association

# 惣菜管理士養成研修(通信教育)

## 目的別受講資格

この研修は、惣菜管理士を目指す者を養成する研修として実施するものです。

この研修は、惣菜管理士資格の種別と同様に三級、二級、一級があります。受験する級の研修を受講します。

| 種 別    | 資 格                                                                                                                                                                                             |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 三級養成研修 | ①惣菜をはじめとする食品の製造・加工、流通、販売等業務に従事する方(従事したことがある方を含む)、及びこれらに関連する業務に従事する方。<br>②栄養士、調理師、その他それらに従事する方<br>③大学、短期大学、専門学校において食品・栄養等に関する学部・学科を修了した方(修了する見込みのある方を含みます)<br>④その他、当協会の会長が受講を認める方(ご希望の方はお問合せ下さい) |
| 二級養成研修 | ①三級惣菜管理士で、惣菜の製造等の業務に従事している方 ②管理栄養士の資格を有する方                                                                                                                                                      |
| 一級養成研修 | 二級惣菜管理士で、惣菜の製造等の業務に従事している方                                                                                                                                                                      |

## 申込期間

受講早期申込期間(法人のみ)：4月1日～ 通常申込期間：8月1日～ 締切：9月20日(必着)

## 受講手続き

受講手続き：以下のいずれかの申込方法で手続きしてください。

|                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>WEB申込</b>                                                                                                                                                                                                                                                        | 送付先：kensyu@nsouzai-kyouiku.jp                                                                   |
| <b>法人での申込</b><br><a href="http://www.nsouzai-kyoukai.or.jp/training/rmm/youkou/#houjin">http://www.nsouzai-kyoukai.or.jp/training/rmm/youkou/#houjin</a> に記載されている<br>①企業担当者用申込書(PDF) ②受講申込ファイル(Excel)に必要事項を入力して、①②をメールしてください。                                       |                                                                                                 |
| <b>個人での申込</b><br>WEB専用申込フォーム開設：8月1日～9月20日<br><a href="https://gs863.ggs.jp/~w822099/souzai_s/james/moushikomi">https://gs863.ggs.jp/~w822099/souzai_s/james/moushikomi</a> 右記を読み取り、<br>WEB申込フォームに必要事項を入力し送信してください。受講料の振込案内をメール返信します。<br>期日までに指定のWEB専用振込先に入金をしてください。 |                                                                                                 |
| <br>QR                                                                                                                                                                         |                                                                                                 |
| <b>郵送申込</b>                                                                                                                                                                                                                                                         | 送付先：〒102-0083 東京都千代田区麹町4-5-10 麹町アネックス6F<br>一般社団法人日本惣菜協会 教育事業運営チーム 宛                             |
| <b>法人での申込</b><br>同封の①受講申込書(企業用)、②受講申込書(受講生1名につき1枚)に必要事項を入力して、①②を郵送してください。<br>③管理栄養士証書き(管理栄養士の方で二級から受講する方のみ)<br>申込用紙はホームページからもダウンロード、印刷できます。 <a href="https://gs863.ggs.jp/~w822099/souzai_s/James/index/">https://gs863.ggs.jp/~w822099/souzai_s/James/index/</a>   |                                                                                                 |
| <b>個人での申込</b><br>同封の①受講申込書(受講生1名につき1枚)に必要事項を記入して、以下の振込先に受講料を入金の上、<br><b>振込受領書のコピー</b> と①を郵送してください。                                                                                                                                                                  |                                                                                                 |
| <b>振込先：みずほ銀行麹町支店 普通預金1417218 一般社団法人日本惣菜協会惣菜管理士係</b><br>用紙はホームページからもダウンロード、印刷できます。 <a href="https://gs863.ggs.jp/~w822099/souzai_s/James/index/">https://gs863.ggs.jp/~w822099/souzai_s/James/index/</a>                                                             |                                                                                                 |
| <b>受講料</b>                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>法人での申込</b> … 請求書で後日振込み *申込受付後、「請求書」を法人へお送りします。<br><b>個人での申込</b> … 指定口座に事前支払い *振込手数料はご負担ください。 |

## 受講料

| 研修の種別  | 会員*                    | 賛助会員*・協会員*             | 一般                     | 学生                     |
|--------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| 三級養成研修 | 33,000円<br>30,000円(本体) | 44,000円<br>40,000円(本体) | 55,000円<br>50,000円(本体) | 33,000円<br>30,000円(本体) |
| 二級養成研修 | 38,500円<br>35,000円(本体) | 49,500円<br>45,000円(本体) | 60,500円<br>55,000円(本体) | 38,500円<br>35,000円(本体) |
| 一級養成研修 | 44,000円<br>40,000円(本体) | 55,000円<br>50,000円(本体) | 66,000円<br>60,000円(本体) | 44,000円<br>40,000円(本体) |

\*受講料は税込金額を、お振込みください。\*税込とは、本体価格と消費税10%の総額です。\*税率に変更があった場合、受講料(税込)も変更になります。  
★各会員企業は日本惣菜協会のホームページで確認できます。勤務先が会員企業かご確認の上、お振込みください。

## 惣菜管理士資格試験スケジュール

惣菜管理士養成研修の修了者を対象に行います。

- 試験申込期間：4月～5月31日（必着）
- 試験日程：6月下旬（予定）
- 受験資格：受験級の惣菜管理士養成研修を修了している方。ただし、受験できる期間は研修を修了した年を含め3年間です。

### 試験について

試験科目は各級とも6科目です。合格点に満たなかった科目は受験有効期間内（3年以内）に再受験（科目受験）ができます。

#### ● 受験手続き

養成研修を修了した方（受験資格のある方）に「受験申込書」をお送りいたします（4月）。受講を希望される方は、5月31日までに必着で受験申込書をお送りください。

#### ● 受験手数料

15,700円（税込）。

#### ● 試験の実施

試験会場は、札幌・仙台・東京・さいたま・名古屋・京都・大阪・岡山・福岡、他。

#### ● 試験の内容

養成研修の履修科目について、筆記試験により行います。筆記試験は原則として、各級90分、1科目につき10問出題とし、5肢択一方式により行います。

## 審査・判定

- ・試験の成績に基づき惣菜管理士資格審査委員会が合否を判定します。
- ・試験の合否は、受験者に通知します。

## 合格者の登録・公表

- ・合格者は惣菜管理士名簿に登録のうえ、登録証書を授与し、惣菜管理士の称号を付与します。
- ・合格者はJMニュース（惣菜産業新聞）で公表します。
- ・合格者は惣菜管理士の名称を名刺に記載することができます。



#### 一級惣菜管理士

（英語表記 Ready-made Meal Master または RMM）

#### 二級惣菜管理士

（英語表記 Ready-made Meal Senior または RMS）

#### 三級惣菜管理士

（英語表記 Ready-made Meal Junior または RMJ）

惣菜管理士養成研修では、三級から二級、一級まで3年かけて履修し、惣菜に関する知識を修得します。各級は6教科、3つの級合計(18教科)で構成され、惣菜を含む食品の開発・製造・加工に伴う、食品衛生、食品に関する法令まで、幅広い知識を履修します。ほとんどの食品分野を惣菜は網羅しており、食品に係る製造業、物流業、卸売業、小売業から多くの方が受講しています。

#### 企業の取り組み



(株)吉野家ホールディングス グループ品質保証室課長 稲葉 浩一氏

#### 社員の力量高め、グループ全体で品質向上

牛丼を主力商品としてきた「吉野家」では、加熱調理中心に衛生管理を行ってききましたが、回転寿司の「京樽」をはじめ、牛丼以外の事業を拡大していく中では、各事業会社に分かれていた品質管理体制を、吉野家ホールディングス全体として統括することが必要になりました。そこでグループ品質保証室を立ち上げ、各事業会社の衛生管理に関する強みや弱みを補完し合いながら全体としての品質向上を図っています。

「京樽」は生鮮品を扱っている業態なので、もともと衛生管理はとても厳しいのですが、「吉野家」は加熱調理が中心であることもあり、衛生事故は起こりにくいという過信がありました。そのため惣菜管理士を取得することで意識改革を進めることとしました。惣菜管理士は社員の力量を高める上で有効だと思います。実際、グループ会社の衛生管理の取組みに新たな気付きを得ることができました。当初、品質保証室のメンバーが中心に惣菜管理士の取得を進めましたが、その効果が高いことがわかり、現在は製造部などの各部門に広がっています。取得した社員は各専門分野の現場で生かしており、今後は冷凍商品を取り扱う外販事業部などにも取得を進めてもらいたいと考えています。

#### 添削課題

毎月、1科目ずつ学習し、添削問題をマイページ(web)で解答するか、または解答をマークシートに記入し郵送提出します。科目ごとに採点しマイページまたは郵送で協会から解答を返却します。添削問題が合格基準に達しない場合はレポート課題を提出します。添削問題に質問がある場合は、郵送またはメールで、質問内容を協会にお送りください。テキスト監修者から回答いたします。

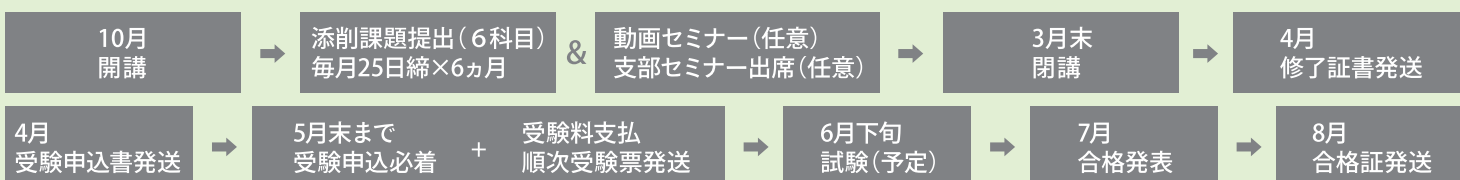
#### 動画セミナー(任意)

パソコン・スマートフォン等で講義動画を視聴することで、惣菜管理士として必要な知識を得られます。また、協会が支部活動として行なっている講演会へのご案内もございます。こちらは、会場に会場して聴講します。

#### 養成研修修了

3月末までに通信教育の全科目に合格した方は、養成研修修了となり、資格試験の受験資格が得られます。

### ●受講から受験の流れ



# 一級 惣菜管理士 Ready-made Meal Master

惣菜の製造等に関する知識に精通した者

## 《 一級の教科案内 》

### ■ 惣菜工場のHACCP管理

HACCP管理は、理論先行型で日本に紹介されたが、ここでは、現場に定着する実行型のHACCP、微生物制御の方法も学習する。

### ■ 冷凍食品の技術

冷凍食品についての現状、定義、法規制、貯蔵・流通から解凍利用までの化学、物理面の変化、解凍方法等を幅広く学習する。

### ■ 応用栄養学

日本人の健康と栄養の現状を知り、健康維持のための「ライフステージ毎」の食生活のあり方を学ぶ。生活習慣病予防の食生活や健康管理、生体と栄養の関連も学習する。

### ■ 食品の官能評価

官能評価とは、ヒトの感覚器官を機器の代替えとして使い、モノの特性や好みを客観的に評価・測定する方法である。データの取り方、解析法など、実施例を示し学習する。

### ■ 労働と安全

労働安全の精神は、人命尊重である。労働安全衛生法をもとに、労働災害防止のための危害防止基準の確立、責任体制の明確化、自主的活動の促進による働く人の安全と健康を学習する。

### ■ 食品工場経営論

このテキストのキーワードは「惣菜の製品価値を高める」ことである。主に惣菜企業の経営、マーケティング、ブランド化、経営数値について学習する。



一級合格者

(株)デリカサイト 営業本部 太塚 留里奈さん

過去に学んだ管理栄養士の知識にプラス

私は、手作りの惣菜をその場で購入して食事を楽しんだり、持ち帰りができる「OSOZai+CAFÉ美濃味匠」という店舗に勤めています。大学時代には食に関することを学び、管理栄養士を取得。入社後は、社内にて取得が推奨されていた惣菜管理士の資格に興味を持ち、職場で役立つと思い受講しました。

当研修では管理栄養士の知識にプラスして、自分が今までに理解できていなかった分野を再度学ぶことができました。集合研修では法律の改定など最新の情報も得られ、今後、売り手と買い手に関わる重要なことを学べました。

安全でおいしく、当社自慢の食材にこだわった惣菜をお客さまに召し上がっていただけるように、惣菜管理士一級で得た知識を生かし、衛生管理に気を付けて販売をしていきたいと思っています。

## 2021年開講 新一級惣菜管理士の科目名称案 (2019年10月現在)

科目1:食品の国際規格

科目2:HACCPの実践

科目3:基準値設定の考え方

科目4:食品事故とリスク管理

科目5:労働と安全

科目6:食と生活文化

## 新カリキュラム概要(2021年改訂予定)

●三級と二級で学習した内容をベースに、食品工場から視野を広げて、食品の国際規格、基準値設定の考え方、食品事故とリスク管理、労働安全、環境・リサイクルなどについて6科目に分けて学習する。具体的には、CODEXやFAO/WHO、ISO、JFSなどの規格、食品添加物や農薬、汚染物質などの安全性の立証方法、食品事故発生時の対応と検査の役割、労働災害と安全衛生教育、などである。また、発酵食品や医療食、そしゃく配慮食品、食文化、食品安全文化についても理解を深める。

# 二級

## 惣菜管理士

Ready-made Meal Senior

惣菜の製造等に関する知識に習熟した者

### 《二級の教科案内（2020年開講より新カリキュラム）》

#### ■ 食品工場の衛生管理

衛生管理の目的とは、食品が安全でヒトの喫食に適していることを保証することである。一次生産から最終消費までのフードチェーンを通じて適用できる食品衛生の基本的原則を、コーデックス委員会の「食品衛生の一般原則」の内容をもとに、情報を加えながら説明する。

#### ■ 原材料の管理

原材料、特に生鮮原材料は一般に時間の経過とともに劣化する。その複雑な劣化に関する要因と、それを制御するために、一次生産の現場で行われている取り組みなどについて学習する。合わせて、食品添加物の定義と種類、用途について理解を深める。

#### ■ 調理と調味

調理とは食物を安全に食べられる状態にする方法である。非加熱調理、加熱調理にどのようなものがあるか、それぞれの調理法により生じる変化、調味料の種類と調味の基本、スパイスについて学習する。合わせて、素材と色、栄養バランス、食材の旬など日々の献立に欠かせない知識について理解を深める。

#### ■ 加工と保存

原材料を加工し、包装済食品として販売流通させる際の知識について幅広く学習する。具体的には、品質劣化に対する制御法、成分変化、包装技術および冷凍技術について学ぶ。合わせて、食品加工の原理と各論について理解を深める。

#### ■ おいしさと官能評価

おいしさを科学するために必要なおいしさの要因と食嗜好の形成、おいしさの評価手段である官能評価、化学的評価、レオロジーについて理解する。さらに、商品開発における官能評価の活用と官能評価を実施する際の留意点、実施事例について学習する。

#### ■ 表示と規格基準

正確で誤解のない表示をしなければならないため、本科目では、三級で学んだ「法令と表示」の内容を、弁当・惣菜類に特化して掘り下げ、現場で役立つ表示について学習する。合わせて、食品衛生法等で定められている食品の規格基準についても学習する。



二級合格者

味の素冷凍食品(株) 品質保証センター 品質保証部 規格グループ 中 公甫さん

幅広い知識で製品確認やルール作りに生かす

私は品質保証部に所属しており、設計・開発された製品の順法性、安全性、社会的受容性の妥当性確認や、食品衛生法などに則った社内の運用ルール作りの業務に携わっております。食品に関する幅広い分野を扱っている惣菜管理士の受講は、社内で推奨されており、食品の基礎知識の少なさに悩んでいた私にピッタリだと考え、受講を決めました。

集合研修では、現行の食品表示法などのポイントだけでなく、今後想定される表示の変更点や、行政の水面下での動きをご教授いただき、今後の業務の進め方の参考になりました。

今回得られた幅広い知識をベースに、部内だけでなく会社の全体最適を意識して、製品の確認やルール作りなどの業務に取り組みたいと考えております。

4月

8月

10月

3月

開講

閉講

早期受講申込期間

受講申込期間(~9/20)

研修期間

# 三級 惣菜管理士

Ready-made Meal Junior

惣菜の製造等に関する知識を修得した者

## 《三級の教科案内(2019年開講より新カリキュラム)》

### ■ 食品の特性と惣菜

品質の優れた惣菜を製造するためには、食品について正しい知識を有することが必要である。食品の機能や分類を学習し、植物性食品や動物性食品、加工食品、調味料などの特性について理解を深める。

### ■ 食品安全と食品衛生

食品の安全性について、消費者は高い関心をもっている。食品の安全性を確保するために必要な知識である食品のハザードとリスク、日常的な対策を学習する。また、食品の健康影響(微生物、ウイルスなど)と有害物質の影響について理解を深める。

### ■ 食中毒

食中毒は身近な健康被害であり、食中毒の発生を防ぐことは、食品企業の社会的な責任である。わが国の食中毒の現状、食中毒の原因と対策について学習する。食中毒事件数や患者数の多いノロウイルス、O157、カンピロバクターについて理解を深める。

### ■ 法令と表示

不適切な表示は、消費者の信頼をそこない、事業者にとってはコンプライアンス上の問題となる。食品に関する法令、食品表示に関する法令を学習する。食品表示を理解するために欠かせない義務表示項目と禁止表示項目について理解を深める。

### ■ 栄養と成分

適切な食事のあり方、栄養と栄養素、消化と吸収、エネルギー代謝は、私たちが健康な食生活を営む基本知識である。栄養素の構造とはたらき、過剰症・欠乏症について学習する。健康と疾患について理解を深める。

### ■ ライフステージと栄養

栄養マネジメントのためには、「日本人の食事摂取基準」を理解し、活用する必要がある。成長や発達、加齢といった人のライフステージごとに、適切な栄養のあり方について学習する。また、運動・スポーツと栄養、栄養と環境条件について理解を深める。

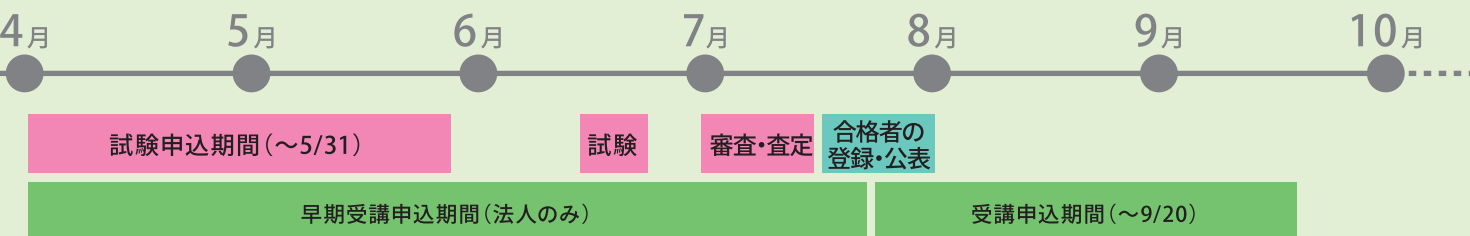


三級合格者

三菱食品(株) デリカ本部R&Dグループ 開発ユニット 箭内 敬子さん  
一級まで目指し、視野の広いMD提案を

私は昨年9月にマーケティング本部からデリカ本部へ異動し、POS分析を中心としたリテールサポートやMD提案に従事しています。会社方針としてデリカ事業を強化しているため、デリカをサポートするに当たって基礎知識を得られればと思い受講しました。デリカは他のカテゴリーと全く異なる性質を持っているため、異動直後は業務上戸惑うことも多くありましたが、惣菜管理士のおかげで最低限の共通言語を理解できるようになり助かっています。今回の受講では学べき範囲の広さがわかったばかりで、まだスタートラインに立ったところです。今後は一級まで目指して学び続け、的確かつ視野の広い提案ができるよう努めて参ります。

●掲載内容は日本食糧新聞2019年8月1日より抜粋



|                                                                                                                                       |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 個人情報の取扱いについて                                                                                                                          |        |
| 一般社団法人                                                                                                                                | 日本惣菜協会 |
| 一般社団法人日本惣菜協会(以下、「当協会」という。)では個人情報の重要性に鑑み、その保護の徹底を図るため、下記1の個人情報保護について、下記2の取扱い方針に基づいて惣菜管理士養成研修及び惣菜管理士資格試験(以下「研修等」という。.)における個人情報を取り扱います。  |        |
| <b>1.個人情報の定義</b>                                                                                                                      |        |
| 研修等における個人情報とは、研修等申し込み時にお預かりした受講申込書等に記載されている氏名、生年月日、住所、電話番号、勤務先、メールアドレス等ご本人を特定できる項目並びに成績情報をいいます。                                       |        |
| <b>2.取扱方針</b>                                                                                                                         |        |
| (1)収集・利用                                                                                                                              |        |
| お預かりした個人情報は、次の①及び②のいずれかに該当する場合を除き、研修の実施・運営(教材、添削指導、修了証書、資格試験の案内・結果、惣菜管理士登録証書等の発送及び成績管理、受講料等の入金管理等)並びに惣菜管理士へのフォローのための情報提供の案内に限って利用します。 |        |
| なお、惣菜管理士資格試験の合格者及び勤務先会社名を、惣菜産業新聞等に公表します。                                                                                              |        |
| ①法令又は規範による場合                                                                                                                          |        |
| ②受講される方の生命、健康、財産など重大な利益及び公共の利益を保護するために必要な場合                                                                                           |        |
| (2)管理                                                                                                                                 |        |
| お預かりした個人情報は適切・厳重な管理を行うとともに、外部への漏洩防止に努めます。                                                                                             |        |
| また、外部からの不正なアクセス又は紛失、破壊、改ざん等の危険に対して、適切かつ合理的な安全対策を講じるものとします。                                                                            |        |
| (3)業務委託先への預託                                                                                                                          |        |
| 研修の目的達成に必要な範囲内において、個人情報の取り扱いの全部、又は一部を当該業務委託先に預託することがあります。この場合、委託先の個人情報の取り扱いが適切なものとなるよう管理いたします。                                        |        |
| (4)情報の開示等                                                                                                                             |        |
| お預かりした個人情報の開示、訂正、削除については、以下のようにお取り扱いいたします。                                                                                            |        |
| ①研修受講期間中及び惣菜管理士資格試験の受講資格を有する間は、本人又は申込責任者からの申し出により開示、訂正及び削除の対応をさせていただきます。                                                              |        |
| なお、削除した場合は、当該研修の実施・運営を継続いたしかねる場合がありますので、あらかじめご了承ください。                                                                                 |        |
| ②惣菜管理士名簿に登録された以後においては、本人又は申込責任者からの申し出により開示、訂正及び削除の対応をさせていただきます。                                                                       |        |
| (5)企業(団体)からの受講の特例                                                                                                                     |        |
| 企業(団体)を通じて受講申し込みをされた場合、受講希望者が、該当企業(団体)の取りまとめ部署への研修受講を申し込まれたことを以って、研修の受講・運用に必要な受講者の個人情報は当該等企業(団体)の受講責任者様に開示及び授受することを同意したものとみなします。      |        |

## 一般社団法人 日本惣菜協会

〒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(代表) FAX:03-3263-1325

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

E-MAIL [kensyu@nsouzai-kyouiku.jp](mailto:kensyu@nsouzai-kyouiku.jp)