



Special Interview

AIとビッグデータによるフードチェーン全体での 食品ロス削減の取り組み

中部フーズ(株) 代表取締役社長

瀬瀬 直孝 氏



2025年 惣菜管理士合格者特集
述べ登録企業 2,537社・有資格者37,378名

笑顔
いきいき

Smiling
Face

中食・惣菜業界で生き生きと
働く人々を応援します!!

〈惣菜管理士〉
(株)ロック・フィールド
購買本部調達部
小笹 潤子 さん



食に関するベーシックな知識を学んで自信に

(株)ロック・フィールドは1972年、神戸で創業。53年を経て、サラダがメインの旗艦ブランド「RF1」を中心に300店舗以上を百貨店・駅ビル・駅ナカに展開する。生産者から原材料を調達し、付加価値を付けて商品化。お客さまに、商品を通じて多様な食文化を発信する役割を担いながら、サステナブルフードシステムの構築を目指している。

購買本部所属を機に新たな学びを決意

新卒で入社してから3年間は、営業部門で販売の仕事に携わりました。2003年に渡米し、当社がサンフランシスコに出店した「delica-rf1」(09年、撤退)で働く機会にも恵まれました。帰国後、本社の購買本部調達部所属となりましたが、原材料を調達する立場になると、その供給先である工場の製造工程や食品衛生に関する知識などが十分ではないことに気付きました。そのため、それらを網羅するベーシックな知識を学びたいと思い惣菜管理士養成研修を受講しました。

通信教育では、食の知識を体系的に習得することができました。中でも食品衛生では、食中毒からHACCPの実践や食品の国際規格など、広い視野で学ぶことができました。食品の基本から最新知識まで、全体像をつかむ学びはとても自信になりました。

現在も時々、法令や食品表示と規格基準、原材料の管理、微生物や添加物など、職場に置いているテキストを参照し、辞書的にも活用しています。基本を習得していることで、品質保証部門との連携もスムーズにできています。幅広く学んだことで、今の自分に不足している知識は何かということも分かり、次の学びにつなげることができています。

豊かな食を享受できる持続可能性を考えて

近年は気候変動など食料供給を脅かす要因が増加し、農

業を取り巻く環境も大きく変化して難しい時期にさしかかっています。私の担当は生鮮の果物や農産物をメインにした一次加工品で、コメも含め国産の原材料を多く扱っています。原材料を仕入れ、付加価値を付けて惣菜化し販売する私たちだけではなく、農産物を生産する農家さん、商品をご購入いただくお客さまが、次世代においても豊かな食を享受できるような持続可能性を考えていかななくてはならないと思っています。



惣菜管理士 & デリカアドバイザーの皆さまへ



「笑顔いきいき」に登場していただける方を募集しています！
自薦・他薦問いません。資格取得して良かったことや現在の業務に生かしていること、おすすめ商品の紹介もOKです。
⇒ QRコードからご連絡ください。



「いろんな野菜たち+フルーツ」

秋永 光 Akinaga Hikaru (所属：工房まる)

1982年生まれ。2007年より工房まるに所属。「描く」ことは彼にとって、誰かとのコミュニケーションのきっかけとなる大事な手段。「何描こうかなあ...」「何色が合うかなあ...」ちょっと大きめの「ひとり言」が、人との関わりを紡ぎ出す。迷いながらそっと線を引いたかと思えば、大胆に幾重にも塗られる色があったりと、彼らしい閃きや遊び心が、絵に表れてくる。

jm News Contents Sep./Oct. 2025 No.341

- 02 笑顔いきいき (株)ロック・フィールド 小笹 潤子 さん
- 03 スペシャルインタビュー AIとビッグデータによるフードチェーン全体での食品ロス削減の取り組み
- 06 2025年惣菜管理士 「合格者の声」「企業の取り組み」
- 08 // データで見る2025年「惣菜管理士」
- 09 // 合格者名簿
- 17 // 問題と解説
- 18 協会活動報告
- 19 日本デリアカデミー活動紹介
- 20 経済産業省 商品情報連携標準に向けた取り組み
- 21 惣菜管理士養成研修 集合セミナーのご案内
- 22 店舗訪問 グリーンローソン北大塚一丁目店
- 23 「惣菜のお悩みあるあるQ&A」Vol.14
- 24 中小企業経営者の課題と「五つ星経営フロー®」の考え方 ③
- 25 海外の惣菜事情 Vol.5 アメリカ「スチューレオナルド」の独自性
- 26 ニュースダイジェスト/アンケートクイズ
- 27 正会員名簿 (2025年9月現在)

AIとビッグデータによる フードチェーン全体での

食品ロス削減の取り組み

(株)パローホールディングス・中部フーズ(株)・(一財)日本気象協会・ソフトバンク(株)の4社は、共同でAI(人工知能)とビッグデータ(人流・気象データ)を活用した『フードチェーン全体での食品ロス削減』の取り組みに着手。中部フーズは4社で共同構築した「サキミル」を活用した惣菜の自動発注システム(以下「AI需要予測・自動発注」)を、2024年11月から惣菜部門を担うパロー全店舗(242店舗)で運用を開始した。この取り組みの経過を瀨瀬直孝中部フーズ代表取締役社長に聞いた。

聞き手／(一社)日本惣菜協会専務理事 清水誠三

中部フーズ(株)
代表取締役社長
瀨瀬 直孝 氏
Kouketsu Naotaka

1987年(株)パロー入社、2004年SM商品部1課課長、12年中部フーズ(株)商品部長、13年商品開発部長、14年デリカ事業部長兼商品開発部長、15年執行役員デリカ事業部長兼商品開発部長、19年代表取締役社長に就任(現任)。23年(株)パローホールディングス取締役に就任(現任)。

おいしさは正義

清水 スーパー(SM)の惣菜に対する、瀨瀬社長の考え方はどのようなものでしょうか。

瀨瀬 社長に就任して6年になります。コロナ禍の直前でしたが、就任時に「SMの惣菜は、このようなもの」という壁を自分たちで作っていないか、「SMの惣菜だから、このようなもの」とよいというのとは本音が違うのか」と聞いかけてきました。商品をたくさん作り、売場に並べて冷えていくのを待ち、最後は値引きシールを貼ってきれいになくしていくというのがSMの惣菜でした。セルフサービスは非常によくできた仕組みですが、いつまでもそういう存在でよいのか。逆に言うと、SMの惣菜だからということできない理由・言い訳にしないかということからスタートしました。どうしたらおいしいと喜んでいただけるのか、それだけです。あえて付け加えれば、安全でおいしく喜んでいただける商品であること。社内では「おいしさは正義」だと言っています。

清水 SMの惣菜を基本から見直すこと判断されたんですね。

瀨瀬 コロナ禍に外食が中食に参入してきて、惣菜製造メーカーは中食にもイタリアンやエスニックなどの外食メニューを提案してきました。しかし、冷静に考えてください。冷めたイタリアンやエスニックをSMで買って食べますか。お店でワインと一緒に温かい料理を食べた方がおいしいでしょう。ですから、当社が

コロナ禍で店頭に出した商品は、いわゆる昔からある「ロケ・豚カツ・焼き鳥」のような「A商品」です。これら商品の展開を徹底したらおいしさの質が上がります。お客さまが喜んでくれました。SMの惣菜は、外食のような専門的メニューを出すことではないと当社では考えています。CVSは電子レンジで温める設計ですから、パスタのソースを程よい状態で提供できます。同じ小売の惣菜といっても、SMの惣菜はCVSともまた違います。

清水 確かにそうですね。外食は出来たてを提供する業態ですし、CVSは全店に電子レンジを置いて温めることができる仕組みですね。

瀨瀬 私たちが作るのは、冷めてもおいしい商品。忙しかったり働いているなど時間に余裕がないときに家族に食べてもらいたいと思っていたただける商品で、一番時間のない人たちがお客さまになる商売です。そこで、SMの惣菜の限界に挑戦しようというノウハウキッチンやシアターキッチンと名前を付け、音・匂い・視覚に訴えておいしい理由を見せようとチャレンジしています。

清水 できた商品をパックに詰めて販売する惣菜は、シズル感を伝えることが難しいですね。

瀨瀬 そうです。カテゴリーの中で核になる圧倒的に強い商品を作り、しっかりと売場を作って販売したところ、商品力アップだけではなく460アイテムが200アイテムに減りました。

清水 大幅に減りましたね。

額 強い商品を作ることで、商品数は自然に減ります。お客さまに支持される商品は大量に陳列することになるため、自然と品揃えだけの商品は淘汰されていきます。アイテムが減ったことで、お客さまには今まで以上に商品の価値訴求ができるようになりました。

5年連続で金賞を受賞していた「からあげグランプリ」®では、6年目の挑戦で「国産鶏むね肉の饗庭塩(あいばじお)唐揚げ」で最高金賞を受賞。「カレーパングランプリ」®では、カレーパンの店「ガラムとマサラ」の「ところろ煮豚のカレーパン」で最高金賞を受賞することができました。おいしい商品を作る活動が、こういったところに成果が現れ始めて、社員モチベーションアップにつながってきています。

お客さまに喜ばれる売場を AI需要予測・自動発注で作る

清水 惣菜産業は盛り付けなど手間がかかり、人手不足です。工場と店舗バックヤードの連携で出来たて感を展開したいのですが、それも厳しくなってきました。その辺はどのように工夫されていますか。

額 普通は、強い商品作りを実現できれば、アイテムが減っても売上げは伸びます。工場の非加熱ライン、唐揚げや豚カツの下ごしらえをする半製品ラインでは、上位4品の商品で、これまでの全19品の出荷額を超えようになりました。

一方で、売場にはまだ問題意識があり

ました。強い商品を実現しても、売場を良くしようと思ったときには、いろいろな課題があります。このうち大きな課題の一つが、夕方に商品がなくなっている状況を改善することです。店舗を回って感じるのですが、実データも見ていくと工場出荷商品の3割は16時に売り切れていました。A商品にも早くなくなるものがありました。

清水 単なる欠品ではなく、A商品がなくなることは一番悪い欠品ですね。

額 そのです。仕事帰りのお客さまにしっかりと商品を届けたいと売上げは上がるはずだと考えました。お客さまに喜んでいただくこととさまざまな改革をしてきたのに、商品がないのでは何ともなりません。

ポイントは、商品が揃う売場を「AI需要予測・自動発注」のシステムで作りたいということです。人だと、商品発注者はロスが怖がって商品量を抑制してしまうことがあります。AIは予測データを用いて確度の高い発注量を推奨します。今までの自動発注は過去データを元に需要予測をするというものが多くありましたが、このシステムは、客数の増減に影響する天気は日本気象協会の気象予測を、人流はソフトバンクの携帯の人流データを、売れ方の過去データだけではない違う要素で先を予測しています。商品によっては、気温に応じて商品の需要を増やすというロジックも入れています。

清水 革新的ですね。

額 24年1〜5月にパオー31店舗で検

証したところ、食品廃棄ロス18%削減・欠品19%削減・発注作業時間27%削減という成果に加え、売上げ2.3%増加、利益4.9%増加などの効果が確認できました。これを受けて、「AI需要予測・自動発注」の導入店舗を全店に拡大しました。このシステムの導入により、買いたいものがいつも店頭にある、お客さまの期待に応えられる売場実現の底上げにつながります。当社にとってもチャンスロス削減となり店頭の売上げが増え、工場出荷量も増えるため、結果として店頭と工場の売上利益が向上します。また、「AI需要予測・自動発注」では1週間前に必要数量を予測するため、工場が見込み生産から確定生産になり、生産計画が安定して仕掛原料のロスが減ることも付帯効果になります。

清水 1週間前は素晴らしいですね。

額 今は、概ね2週間前から天気予報が見えるようになっていて、5日前にはほぼ確定できます。来店客数の見込み誤差は、全体平均では±3%程度。惣菜は消費期限が当日・翌日と短いものが多く、適正な商品量の準備の難易度は高いのですが、この精度が上がってきている感触です。

清水 全国全ての惣菜工場への発注を1週間前に確定してくれたら、どんなに生産性が上がってロスが減少することでしょう。

人とAIの役割分担が重要

額 ただ、発注・売場計画をAIにし

たことで、ものを売ることに対する意識が希薄になり、ここは課題認識しています。AIにお任せすればよいわけですから。

例えば、温惣菜に関しては「今日100個売ってやる」という意志が重要です。どこに売場を作り、棚板を決めてPOPを付けるなどして、スタッフが売場を作り込みます。冷惣菜のようにある程度所在地が決まっている商品は配置してデータで管理すればよいのですが、温惣菜は異なります。

Aと人には各々適性がありますから、「AI需要予測・自動発注」で全てが解決するということをしては駄目です。例えば新商品はAでは予測できないので、導入から2週間ほどは本部で予測して店舗に送り、この経過を見て予測数字を調べるようにします。

「AI需要予測・自動発注」の話は、いろいろな方に会合でお会いする度に質問されますが、皆さんの入口(課題)が違っているので説明が容易ではありません。私たちは、店頭に必要な商品を適正に置いてチャンスロスを出さないということから入っています。皆さんの関心事は利益というワードなので、お客さまに満足いただけるサービスを提供するために導入したと言ってもなかなか理解してもらえないことがあります。

清水 解決したいことによってアプローチは異なりますね。

額 ほとんどの人に「どうやってたら廃棄ロスは下がりますか」と聞かれます。当社はどのようにすれば売上げが伸びる

かを考え、夕方のチャンスロスと、値引きや廃棄ロスを両方改善する発想で進めています。これにより、売上げも利益も勝手に上がりますし、生産性も上がって廃棄ロスも減ります。

全店展開後の 店頭廃棄ロスは34%減

清水 欠品をA-1で解決しようと考えたときに、この「A-1需要予測・自動発注」にはどのようにしてたどり着いたのですか。

額 もともとは20年にパローホールディングスとソフトバンクでのこの仕組みを手がけ、SMだけではなくドラッグストア・ホームセンター・ペットショップなど複数の業態で検証をしていました。その中で、SMが最も精度が高く親和性がありました。ただ、その使い方が具体的に分からなかったということがあります。欠品の解決策を考えていく中で、日配商品が主となる惣菜に使えないかと社内から意見が出てやってみることにしました。

清水 布石があったわけですね。

額 過去の数字ではなく先を予測してできる仕組みを作ろうと、非常に良いメンバーが集まりました。現場では、ここできなかつたらたぶんできないぐらいの勢いで進めたと聞いています。店舗は基本的にパートさんが運営していますので、結構はらつきがあります。粗利率は高いけれども欠品率も高い店もあり、その逆もあります。

清水 上がってくる数字だけ見ていると、そういう具体的な状況は見えませんが、

額 はい。欠品はお客さまにとって悪いですし、廃棄は店舗利益に対して悪なので、そのバランスを取るにはどうすればよいかというところから始めました。欠品を抑え、廃棄・値引きロスを抑えることで、結果として売上げと利益が上がりました。全店舗展開後の3カ月を見ると、対象商品の欠品は昨対で9%減り、廃棄は34%減りました。

清水 それほど減ったとは驚きです。

額 対象商品の売上げは昨対で26%上がりました。店舗と工場の利益計では30%を超える結果となっています。対象商品は、工場で製造している惣菜全体の構成比の25%程度の商品です。

清水 パーセンテージを聞いただけでも優れていると思いますが、原料の調達ロスや、製造ロスも相当減っていることでしょうか。

額 見込みで製造していたときは、まとまった量の廃棄もありましたが、この取り組みを進めることで仕掛品の廃棄はゼロになり、月3回程度あった緊急生産・緊急配送も無くせると考えています。店舗での売上げが上がるので、工場の生産量もおのずか増えます。私たちは製造小売の業態ですので、生産と販売が連動し両者の改善につながる事が強みになります。

清水 出来たての温惣菜がマグネットになって、冷惣菜が効率よく過不足なく陳列されれば商品の相乗効果はさらに高ま

りますね。

額 店舗で冷惣菜を販売する際の作業は、発注・陳列・値引きと売場の手直しなどです。「A-1需要予測・自動発注」は、精神的負担の大きい発注時間を削減する効果も大きく、さらに欲しい商品が欲しいときに買ってもらえる環境を作るといって、お客さまに向けた取り組みになります。

A-1も駆使して

惣菜産業で働く人の生活を豊かに

清水 当協会の平井浩一郎会長は、惣菜産業でも従業員のお給料や休暇を増やして働く人の生活を豊かにしたいと常々言っています。

額 時代がデフレからインフレになってきているので、これから大いに変わっていきますよ。SMの惣菜はこのような値段でよいという、自分たちで作った壁を維持できず少しずつ高くなっています。当社もかなり価値を変えています。

しかし、働く人のお給料を上げる環境になるまでにはまだ時間がかかります。原材料・物流・生産・販売をトータルで見直し、A-1も駆使してそういう環境に近づける努力は必要だと思っています。

清水 最近、おにぎりブームで300円〜400円台と高価なものも売れていますね。

額 当社は直営で、おにぎり専門店「にぎりたて」を42店舗展開しています。コメの価格が倍になっている影響で、2年前のさげおにぎりの単価は190円

でしたが、今は260円になりました。関東・関西の専門店では300円も一般的になっています。結局、3個買っていた人が2個になり、数量が落ちていきます。今、原料高騰の影響を受けておにぎり業態は一番厳しく、一方で、おにぎりブームかつ参入障壁が低いため競合が増えていく状況です。

清水 高価格帯のおにぎりをきつかけに、惣菜全体の価格ゾーンを少々押し上げてくれると良いですね。

額 全くそうですね。価値に対する価格が浸透してくれば良いと思います。
清水 A-1とビッグデータによる貴社の取り組みは、業界全体に普及させたい部分がたくさんあります。また、額額社長の惣菜に対する真摯な思いも強く響いてきます。SMの惣菜の新たな時代がそこまで来ていると感じました。今日は、貴重なお話をありがとうございました。



惣菜管理士登録者

2537社 3万7378名に

日本惣菜協会は、4月1日から8月31日までの5カ月間に2025年「惣菜管理士資格試験」を実施した。

今回の試験は3212名が受験し、一級541名、二級762名、三級1469名が合格判定を受け、計2772名を各級の「惣菜管理士」として認定。全体の合格率は86.3%。これにより「惣菜管理士」登録者は累計2537社、3万7378名となった。

【合格者の声】

成績優秀者 二級

研修中に試験予定日を決めて 毎週3時間の学習



株式会社ヨコオデリーフーズ
生産管理グループ
商品開発原料調達チーム
小川 百香 さん

私は、コンニャクの新たな展開として、ゼリーやレトルト惣菜の開発をしています。新分野の開発では、賞味期限設定などについてエビデンスの構築が必要となるため、今後レトルト商品開発をするためには根本的・法的な知識を学んだ方がよいとのことから惣菜管理士養成研修を受講しました。食品についてさまざまな観点から学ぶことができ、商品開発の可能性を考えるきっかけになりました。特に衛生管理については菌の繁殖条

件やコントロールが参考になりました。通常よりも過酷な環境条件で試験を行う加速試験の項目は役に立ちましたし、品質（テクスチャー）と安全性は企業が保証するということは、メーカーとして重く受け止めました。

仕事と両立しながらの勉強方法は、研修期間中に試験を5月に受験すると決めて、その3カ月前から毎週土曜日に3時間ずつ学習しました。テキストにメーカーで色付けしたり注釈をつけたりして繰り返し読みました。中学の時に自分で学習する方法を身に付けたことが役立っています。

来年に完成する新工場ではレトルト商品の生産が始まります。コンニャクは、調理の手間や食の多様化の影響で消費が減少し続けていますが、糖質オフやグルテンフリーという健康志向、ブランドベースなど新しい価値が認識されてきているので、今後は新たな商品の開発でコンニャクの魅力を伝えていきたいと思っています。

一級

学びが日々の業務精度向上につながっている



ひかり味噌(株)
品質保証本部品質保証係
ヴォンティフェン
チャン さん

私は、主に各種認証の管理や監査対応のサポート（特に有機認証品の申請・格付業務など）、食品パッケージ表示案の確認、原材料や包装資材の仕様変更に伴う社内規格書の改訂業務などを担当しています。

ベトナムのハノイ工科大学で食品科学を専攻しており、食品分野には強い関心があります。初めて日本の食品メーカーに就職した当初は、知識面での不安も多く仕事をしながら勉強を重ねました。

当社では、惣菜管理士養成研修をスキルアップ講座として推奨しており、中でも品質保証本部全員の取得を目指していることから私も受講しました。研修では食品における衛生管理や表示・関連法令に関する知識を体系的に学ぶことができ、法令順守や表示内容の確認、衛生面でのリスク評価など、学んだ知識が日々の業務の精度向上につながっています。

研修の途中で産休に入りましたが、復帰後に二級と一級を取得しました。子育てをしながらの勉強は大変でしたが、受験の1カ月前から毎晩、子どもを寝かしつけた後に1時間ほど勉強を続けました。特に一級は幅広い知識が求められ、日本語の漢字も難しく、習得にはかなり苦勞しましたが、合格できたときの喜びはひとしおでした。

二級

栄養素の身体への効果など興味深い内容満載



日清食品
ホールディングス(株)
フューチャーフード
研究開発部
上田 あみる さん

私は「完全メシ」などの最適化栄養食の開発を行う部署に所属しています。栄養素のマスキングをする技術を磨きつつ、栄養成分が整っている上に、おいしい商品設計を目指して日々業務に取り組んでおります。

大学では食品科学を専攻していましたが、再度学び直すことでより理解を深めたいと思い、会社からの推進で惣菜管理士養成研修を受講しました。学生時代は漠然と学んでいたことも、食品企業で働く立場から視点を変えて勉強することで、より真剣に、より興味を持って知識定着にまい進することができました。

特に、工場的大量生産における工程や建物内の基準・殺菌条件などは、食の安全において重要な指標が多く、管理意識を高める新たな発見がありました。

また、栄養成分については食事摂取基準で定められた33種類の栄養素が、身体にどのような効果をもたらすのかなど、多面的に把握することができました。

大量生産かつ、栄養面をケアした、安心安全でおいしい食品をもっと開発していきたいためにも、今回学んだ知見を生かしていきたいながら、次回は一級にも挑戦したいと思っています。



三級

社会に貢献するために、
挑戦しながら成長し続けたい



(株)武蔵野
ホールディングス
北九州工場
入江 正弘 さん

私は、CVSの加工メーカーとして、さまざまな国籍のパートナーさんと共に常温の弁当・おにぎりなどの製造を行っています。

惣菜管理士養成研修を受講したきっかけは三つあります。一つ目は、当社の社員が心に刻んでいる福沢諭吉の言葉に「進まざる者は必ず退き」とあり、学ばなければどんどん自分が衰えていくと考えたこと。二つ目は、優秀な上司が多忙な中でも常に学び、その知識を生かしていること。三つ目は、パートナーさんに指示を出すときに「何のため」ということを必ず話します。その「何のため」を分かりやすく伝えるための知識として惣菜管理士が最適であるという理由です。

惣菜管理士を学んだおかげで、一つ一つの業務が何のためなのかをパートナーさんが理解できるようにしっかりと伝えることができています。単にルールだけを伝えていたときよりも納得感のある指導ができるようになり、作業が順調に回るようになったと感じています。

社会もお客さまのニーズも目まぐるしく変化する現代において、その変化に対応し続けておいく安全な食をお客さまに提供し、もっと社会に貢献するという当社の理念を達成すべく、私自身がさらに惣菜管理士二級、一級の取得に挑戦しながら成長し続けていきます。

三級

衛生管理の理由を学んで
職場で共有



(株)ナリコマフード
製造本部関東工場包装課
西岡 優佑 さん

当社はセントラルキッチンで病院給食・介護食をニュークックチル方式で提供しています。

私は大学時代に食品と関係のない学部を専攻していたため、入社してからの1年間は目先の仕事に慣れることで精いっぱい毎日でした。入社2年目で惣菜管理士養成研修を受講し、半年の通信教育による食品の基礎知識はとても身に染みる学習でした。私の所属する包装課は食品をパッキングするため、衛生に関しても厳しい部署です。例えば、黄色ブドウ球菌などの対策としてアルコールを20分ごとに手に吹きかけますが、テキストではその理由がしっかりと解説されています。マニュアル通りに日々単純なルーティンで行っていた作業の重要性をパートナーさんに伝えたことで、衛生に関する意識が高まりました。

当工場は、朝・昼・晩の主菜・副菜などを365日異なる献立で作るため、一つの機械で10種類以上の食品を生産します。そのため、より清掃や衛生面が重要になってきます。最近では人手不足という背景から、職場には外国籍の方も増えてきました。

職場で働く全員が、衛生管理の理由と生産性の意識を共有して、お客さまにより安全で喜んでいただける食事を提供できるように励んでいます。

【企業の取り組み】

(株)ナリコマフード



製造本部
人材育成部 課長
田中 綾子 さん

惣菜管理士資格は
育成体系の中核

高齢者施設や病院に向けた食事提供を行う私たちにとって、食事は「生きる喜びを支える手段」そのものです。その使命を果たすには、安全・安心な製造体制と、強い倫理観・技術力を持った人材の育成が不可欠です。

そこで、約2年前から等級評価制度を導入し、職務やキャリア段階ごとにスキルや行動を明確化して知識と実践をつなげる人材育成を進め、全ての社員が共通の知識基盤を持って自律的に学び、行動できるように外部資格の活用を含めた学びの仕組みづくりを力を入れています。その中核の一つが、惣菜管理士資格の取得です。使命感を具体的な知識と行動力に変えるツールとして、新卒社員の2年目研修として三級を必須化し、一般社員にも広く希望者を募って受講を推奨しています。

弊社の評価制度では、ある等級において「異物の種類(動物性・植物性・鉱物性・化学合成性)や拡散性を理解し、対策が取れているか」といった評価項目があり、評価内容も惣菜管理士の学びと密接に結びついています。

受講を通じて、現場で必要な最低限の知識と意識の「土台」が確実に築かれ、全社員にとって欠かせない基本研修となっています。

(株)Caree



管理本部
総務管理室
杉山 宗優 さん

組織力強化プロジェクト
研修の一環として

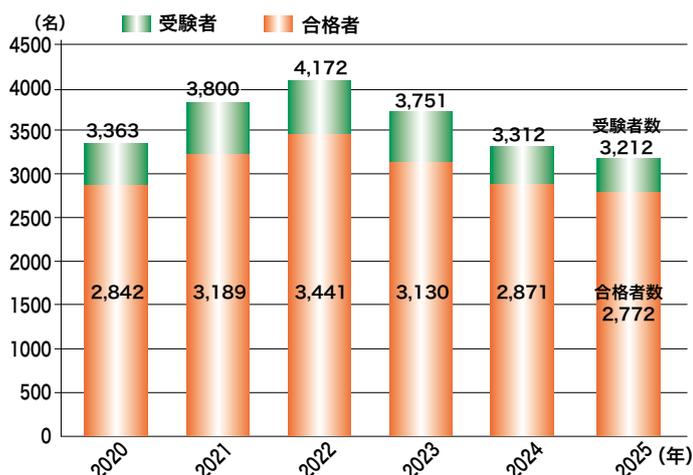
当社は、中食総合事業(プロデュース・コンサルティング、および各種プラットフォーム運営)を通じて、「特別な時間」の創出を支援する企業です。高級弁当、ケータリング、宅配食、シニア向け高級弁当、冷凍自販機の代理店など、さまざまな事業を展開し、14年の創業以来、「中食」の可能性に挑戦し続けています。

24年度には、組織力強化プロジェクト研修の一環として、「惣菜管理士養成研修」の受講を社内募集したところ、非常に多くの関心を集め、社員の半数を超える65名が受講しました。

当社ではこの取り組みを、「食のプロフェッショナル」としての知識をさらに深めるための施策と位置づけており、取引先である飲食店や食品メーカー、そしてご注文いただくお客さまに対し、より専門性の高いサービスを提供できるように努めています。私たちが提供する高級弁当は、全国のレストランや飲食店が製造しています。弁当は、外食に比べて喫食されるまでの時間が長くなる傾向があるため、特に衛生管理において万全の体制が求められます。製造店舗には衛生指導も行い、安全性を確保しています。

今後も、惣菜管理士養成研修を継続的に実施し、社内全体の食の知識と意識を高めていくことで、製造者も喫食者も安心できる体制づくりを進め、企業力の向上につなげてまいります。

受験者数と合格者数の推移



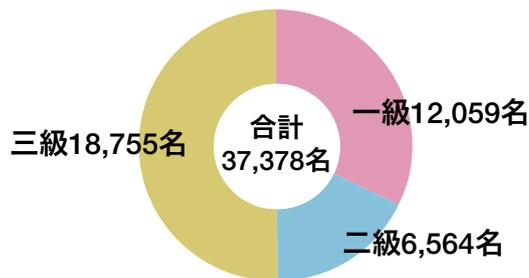
2025年資格試験結果

級別	受験者数	合格者数	合格率
一級	600	541	90.2%
二級	825	762	92.4%
三級	1,787	1,469	82.2%
全級	3,212	2,772	86.3%

2025年合格者TOP20企業

No.	会社名	取得人数
1	(株)日本アクセス	90
2	味の素(株)	66
3	日本食研ホールディングス(株)	63
4	昭和産業(株)	58
5	(株)Cqree	57
	(株)日清製粉グループ本社	
7	(株)ニッポン	55
8	プリマハム(株)	48
9	(株)創味食品	42
10	女子栄養大学	35
11	トオカツフーズ(株)	34
12	東海澱粉(株)	31
	マルハニチロ(株)	
14	わらべや日洋食品(株)	30
15	日清食品ホールディングス(株)	29
16	(株)セコマ	27
	(株)ハウディ	
	(株)吉野家ホールディングス	
19	(株)日清製粉デリカフロンティア	24
	メロディアン(株)	

惣菜管理士取得者数（最上位級）



【累計】「惣菜管理士」主な取得企業

No.	企業名	取得者数
1	(株)日本アクセス	1,027
2	日本食研ホールディングス(株)	999
3	味の素(株)	826
4	マルハニチロ(株)	594
5	(株)ニッポン	474
6	プリマハム(株)	464
7	トオカツフーズ(株)	425
8	キュービー(株)	389
9	三菱食品(株)	352
10	テーブルマーク(株)	333
11	三菱商事ライフサイエンス(株)	327
12	日清オイリオグループ(株)	307
13	(株)J-オイルミルズ	304
14	(株)創味食品	302
15	わらべや日洋食品(株)	299
16	キッコーマン食品(株)	297
17	国分グループ本社(株)	269
18	(株)Mizkan	267
19	(株)サンデリカ	265
20	東海澱粉(株)	264
21	(株)ニチレイフーズ	260
22	デリア食品(株)	244
23	エスピー食品(株)	234
24	日本ハム(株)	232
25	フジッコ(株)	229
26	昭和産業(株)	224
27	フジフーズ(株)	223
28	尾家産業(株)	217
29	オタフクソース(株)	211
30	(株)若菜	209
31	イニシオフーズ(株)	207
	メロディアン(株)	
33	ハウス食品グループ本社(株)	204
34	エバラ食品工業(株)	200
35	ケンコーマヨネーズ(株)	187
36	(株)フジ	184
37	(株)ヒライ	170
38	宮島醤油(株)	168
39	(株)デリカサイト	166
40	伊藤ハム(株)	165
	宝酒造(株)	
42	ひかり味噌(株)	160
	丸大食品(株)	
44	(株)阪急デリカ	159
45	カゴメ(株)	158
46	(株)ふじや食品	156
47	(株)ダイショー	146
	日本デルモンテ(株)	
	(株)ミツハシ	
50	(株)マルハチ村松	145



2025年 惣菜管理士合格者

👑は成績優秀者です

一級合格者

二級合格者

下岡 泰健	テーオー食品(株)
辻 裕美	テーブルマーク(株)
木村 俊介	デリア食品(株)
浪岡 真海	デリア食品(株)
岩月 聖奈	(株)デリカスイト
塚原 聖貴	(株)デリカスイト
伊與田 晴菜	東海漬物(株)
木村 香歩	東海澱粉(株)
榛葉 賢一	東海澱粉(株)
岡部 美由	(株)東京かねふく
平山 真晴	東北醤油(株)
藤島 実	トータルフーズ(株)
持丸 快斗	(株)トーカン
淵田 桂緒	(株)トージツフーズ
横堀 智香	戸田フーズ(株)
播磨 恭平	(株)トワニ
木村 和可奈	中村角(株)
池田 将吾	(株)中村屋
吉田 功	(株)なとりデリカ
浅越 悠子	(株)奈良コープ産業
井上 純司	(株)奈良コープ産業
福永 純也	(株)奈良コープ産業
山野 洋平	(株)奈良コープ産業
新田 美香	(株)鳴川
渡邊 直心	(株)鳴川
有馬 淳矢	(株)南給
小泉 千絵	日清エンジニアリング(株)
戸枝 優花	日清イオリオグループ(株)
伊藤 和樹	日清食品ホールディングス(株)
中山 貴照	日清食品ホールディングス(株)
西尾 柚香	日清食品ホールディングス(株)
丹羽 慎二	日清食品ホールディングス(株)
宮崎 直紀	日清食品ホールディングス(株)
山田 真椰	日清食品ホールディングス(株)
岩谷 悠	(株)日清製粉グループ本社
岩本 孝信	(株)日清製粉グループ本社
小野 浩	(株)日清製粉グループ本社
小野田 誠	(株)日清製粉グループ本社
金野 真里	(株)日清製粉グループ本社
栗原 直人	(株)日清製粉グループ本社
佐藤 開	(株)日清製粉グループ本社
夏目 裕樹	(株)日清製粉グループ本社
七島 光博	(株)日清製粉グループ本社
野田 正幸	(株)日清製粉グループ本社
野村 慧	(株)日清製粉グループ本社
日比 亜弥音	(株)日清製粉グループ本社
松永 幸信	(株)日清製粉グループ本社
守 岳也	(株)日清製粉グループ本社
天野 好章	(株)日清製粉デリカフロンティア
安在 美佳	(株)日清製粉デリカフロンティア
三浦 佳人	(株)ニッセーデリカ
北爪 里欧	日東富士製粉(株)
大月 茜	(株)ニッポン
善甫 孝弘	(株)ニッポン
戸村 咲希子	(株)ニッポン
半澤 拓夢	(株)ニッポン
松田 夕輝	(株)ニッポン
市川 真紀子	(株)日本アクセス
宇佐見 良太	(株)日本アクセス
小野 ちひろ	(株)日本アクセス
嵯峨 雅己	(株)日本アクセス
坂本 和彦	(株)日本アクセス
釣井 景太	(株)日本アクセス

杉山 絵梨	昭和産業(株)
竹下 亘	昭和産業(株)
中川 晃貴	昭和産業(株)
山中 綾音	昭和産業(株)
山淵 朝花	昭和商事(株)
河野 誠	(株)スギヨ
篠木 遥渚	(株)スギヨ
今井 一夫	スターゼン(株)
松岡 美保	スターゼン(株)
石井 敦子	(有)生活アートクラブ
大園 竜也	(株)セコマ
小林 祐二	(株)セコマ
齋藤 雪子	(株)セコマ
佐藤 未祐	(株)セコマ
関崎 晃弘	(株)セコマ
戸森 毅	(株)セコマ
守山 香織	(株)セコマ
矢嶋 久美	全国農業協同組合連合会
小松 結衣	仙台海産グループ
藤澤 綾太	仙台海産グループ
犬井 佑一	(株)せんにち
上原 幸子	(株)せんにち
鎌田 陽菜乃	(株)せんにち
鯨井 秀和	(株)せんにち
小柳 貴嗣	(株)せんにち
佐々木 まり	(株)せんにち
山口 雅之	(株)爽健亭
桜井 惇規	(株)創味食品
平口 絢媛	(株)創味食品
吉泉 祐孝	(株)創味食品
平島 亜巳	(株)惣和
西 祐二	(株)大市珍味
中垣 克明	(株)ダイキョープラザ
石垣 雄大	(株)ダイショー
鈴木 いづ美	(株)ダイショー
西村 彩	(株)ダイショー
藤田 康介	(株)ダイショー
大川 翔太	タイハイ(株)
岡崎 有	高瀬物産(株)
上田 豊	宝酒造(株)
太田 穂波	宝酒造(株)
片山 采音	宝酒造(株)
吉田 駿	宝醤油(株)
畝木 完仁	タケサンフーズ(株)
五十嵐 貴章	Dashi Corporation(株)
内構 友理	Dashi Corporation(株)
阿保 りりか	(株)ダスキン
諏訪 みのり	(株)ダスキン
山本 和明	(株)タバタ
押葉 奏人	中設エンジ(株)
小林 怜史	中設エンジ(株)
川戸 恵美子	中部フーズ(株)
小坂 裕一	中部フーズ(株)
齋藤 千恵子	中部フーズ(株)
佐藤 めぐみ	中部フーズ(株)
野村 奈未	中部フーズ(株)
花立 祐介	中部フーズ(株)
彦坂 淳	中部フーズ(株)
村田 真那美	中部フーズ(株)
大田黒 優太	(株)通宝
坂田 鈴夏	(株)通宝
布田 祐弥	(株)通宝
飯田 由理枝	(株)ディスベンバックジャパン

小川 優作	オタフクソース(株)
森本 華依	オリエンタル酵母工業(株)
武石 徹	(一社) 外国人食品産業技能評価機構
澤野 緋里	角井食品(株)
藤原 広紀	(株)門井商店
森重 太雅	(株)門井商店
山内 里奈	かどや製油(株)
仁科 直樹	カネ美食品(株)
浦田 亜佳利	カメヤ食品(株)
渡邊 智久	カメヤ食品(株)
木庭 美佳	(株)環境コントロールセンター
柳原 希枝子	キッコーマン食品(株)
樋口 るみ	(株)九州エヌエフフーズ
赤尾 優太郎	キューピー(株)
菊池 小夜	キューピー(株)
中澤 篤志	キューピー(株)
那須 奈美	キューピー(株)
千葉 順一	共栄フード(株)
小林 直人	清田産業(株)
藤谷 葉月	キング醸造(株)
三輪 和希	金印物産(株)
小川 佳代	(株)グリーンフーズよしだ
VU DUY VE	グリーンリーフ(株)
松尾 ケエン	グリーンリーフ(株)
松尾 多聞	グリーンリーフ(株)
菊地 裕太	クレードル食品(株)
福田 幸弘	クレードル食品(株)
和田 康宏	ケアユー(株)
入江 知樹	ケイ低温フーズ(株)
森下 真名	ケイ低温フーズ(株)
木村 朋美	(株)ケー・アイ・エス
上村 帆乃佳	ケンミン食品(株)
妹尾 唯由	ケンミン食品(株)
網倉 悠介	甲信食糧(株)
古賀 真衣	小島屋乳業製菓(株)
島田 貴啓	相模フレッシュ(株)
伊関 裕伸	(株)サトー商会
武道 美祐	三州食品(株)
服部 寛大	(株)三水フーズ
松井 慎弥	(株)三水フーズ
富永 優理亜	サンマルコ食品(株)
白幡 勇貴	山陽食品工業(株)
足立 真理子	(株)さんれいフーズ
中尾 夏希	(株)さんれいフーズ
安藤 知広	三和建設(株)
鶴巻 千種	三和建設(株)
福田 華菜恵	三和建設(株)
森本 享介	三和建設(株)
伊藤 咲都子	(株)JR東海リテイリング・プラス
清水 泰紀	(株)JR東海リテイリング・プラス
松本 諭志	(株)JR東海リテイリング・プラス
高橋 一希	(株)J-オイルミルズ
本池 千恵	(株)J-オイルミルズ
田中 静香	四国医療サービス(株)
植松 紗和子	四国日清食品(株)
越智 蘭	四国日清食品(株)
大島 海斗	シノブフーズ(株)
西堀 眞由	シノブフーズ(株)
山田 美侑	シノブフーズ(株)
高木 太一	澁谷工業(株)
大泉 健司	昭産商事(株)
小嶋 拓也	昭産商事(株)
諸澤 英明	正田醤油(株)

石田 友和	アイディック(株)
魚津 康太朗	アイディック(株)
齊藤 麻由	アイディック(株)
高井 成雄	アイディック(株)
奈良 友也	(株)アキタサトー商会
桑田 敦子	アサヒグループ食品(株)
小関 圭介	アサヒグループ食品(株)
山岡 弘	アサヒグループ食品(株)
島津 優人	(株)アジテック
伊佐 櫻子	味の素(株)
泉 佳奈枝	味の素(株)
一井 洋和	味の素(株)
小野 美保	味の素(株)
兒玉 直輝	味の素(株)
塩見 直希	味の素(株)
杉田 周平	味の素(株)
松井 也実	味の素(株)
矢島 豪	味の素(株)
櫻井 稜汰	味の素冷凍食品(株)
光吉 泰洋	味の素冷凍食品(株)
ワドー 真弓	(株)あじわい亭
三宅 佑弥	(株)イトアンドフーズ
李 スル	EMART INC.
阿部 浩平	イオン東北(株)
姜 福林	イオンフードサプライ(株)
高倉 義彦	イカリ消毒(株)
峯口 祐里	イカリ消毒(株)
伊藤 陽子	(株)彦番屋
松野 史明	一正蒲鉾(株)
丸山 明子	一正蒲鉾(株)
小林 浩緯	井筒まい泉(株)
小野 真由	泉万醸造(株)
武藤 里沙	泉万醸造(株)
二宮 佑介	伊藤忠食品(株)
増淵 俊典	伊那食品工業(株)
西 美咲	いなば食品(株)
小河原 未来	イニシオフーズ(株)
小池 遥	イニシオフーズ(株)
小林 未紗	イニシオフーズ(株)
田淵 博司	イニシオフーズ(株)
川瀬 英二	(株)今里食品
北垣 ヘナン	(株)今里食品
島根 秀彦	(株)今里食品
須賀 誠	(株)今里食品
渡辺 浩章	(株)今里食品
末原 慎也	(株)ウエルファムフーズ
栗原 実希	(株)ウエルフェア
児島 誠二	エスピー食品(株)
若園 祐人	エバラ食品工業(株)
千葉 淳一	(株)エムアイフードスタイル
佐川 淳	エムケーフーズ(株)
杉田 彩子	(株)MDG
ダナン 絵理香	(株)オーエムツーミート
朝倉 佳菜子	(株)大島園
田中 達規	岡常商事(株)
石原 真衣子	沖物産(株)
廣田 隼也	沖物産(株)

一級合格者 541名



データで見る2025年「惣菜管理士」

一級合格者

二級合格者

一級合格者

中井 智之	イトアンドフーズ
小倉 一啓	イカリ消毒(株)
早川 徹	イケダ食品(株)
福島 祥行	イケダ食品(株)
桑田 尚哉	池田糖化工業(株)
野間 皓介	石光商事(株)
安木 駿哉	石光商事(株)
木村 幸平	侑和泉屋
佐原 渚	侑和泉屋
小池 弘子	株出雲みらいフーズ
原 亜沙子	株出雲みらいフーズ
樋野 直美	株出雲みらいフーズ
鈴木 良	イチビキ(株)
園田 遥花	株一富士製麺所
稲葉 翔	一正蒲鉾(株)
宇佐美 学	一正蒲鉾(株)
岩村 知理	伊藤忠食品(株)
吉安 広大	伊藤ハム(株)
岩室 徳成	いなば食品(株)
安齋 はるか	イニシオフーズ(株)
繁泉 尊大	イニシオフーズ(株)
大迫 侑平	株今里食品
白石 健悟	株今里食品
田口 豊	株今里食品
竹田 幸起	株今里食品
谷島 明賢	株今里食品
上田 洸重	株上田商店
田中 翔馬	株上田商店
園田 亮一	株ウェルファムフーズ
檜垣 亮	株ウェルファムフーズ
藤田 茂樹	株ウェルファムフーズ
佐藤 公則	魚治商店(株)
高橋 裕司	株魚宗フーズ
永井 千代	株魚初
鈴木 勇樹	エスピー食品(株)
谷口 史帆	エスピー食品(株)
藤田 勇輝	エスピー食品(株)
三橋 和英	エスピー食品(株)
矢部 悟	エスピー食品(株)
山田 友哉	エスピー食品(株)
大江 公	NGFホールディングス(株)
横家 圭子	NGFホールディングス(株)
木下 高志	株NTTドコモ
竹内 和葉	エム・シーシー食品(株)
吉本 優子	株MDG
高橋 涼	大概食材(株)
宜保 千穂	オキコ(株)
塩見 真央	カカシ食研(株)
田熊 佳乃	カゴメ(株)
前田 安稀子	カゴメ(株)
吉川 早紀	カゴメ(株)
渡邊 直子	株カジワラ
池田 正利	株勝木研二商店
菊地 達也	株勝木研二商店
山本 浩貴	株勝木研二商店
清水 浜人	かどや製油(株)
高橋 宏実	かどや製油(株)
齋藤 賢人	株カネカサンスバイス
佐々木 深恵子	株鐘崎
森田 大資	カネハツ食品(株)
佐藤 元康	株兼平製麺所
高橋 直人	株兼平製麺所
宮内 絢菜	関東食糧(株)

渡辺 有記	ヤマキ(株)
遠藤 海咲	株ヤマザキ
山崎 悠	山崎製パン(株)
藤井 里咲	株ヨイサンフーズ
石橋 直美	ユアサ・フナシヨク(株)
土河 良靖	UNITED FOODS INTERNATIONAL(株)
加藤 美慧	ユニ・フード(株)
鈴木 紗季	株ヨコオデリーフーズ
宮田 円	株ヨコオデリーフーズ
柳澤 孝和	株ヨコオデリーフーズ
百刈 聖	横山食品(株)
浅野 安俊	株吉野家ホールディングス
荒井 秀斗	株吉野家ホールディングス
辛島 比呂彦	株吉野家ホールディングス
永井 大翔	株吉野家ホールディングス
中山 弘人	株吉野家ホールディングス
井手 友美	株ヨシムラ
牛島 泰三	ライフフーズ(株)
澤田 雄太	ライフフーズ(株)
鳥居本 直樹	利恵産業(株)
江崎 尚弥	理研農産化工(株)
木嶋 勇一郎	理研ビタミン(株)
早川 修平	理研ビタミン(株)
藤定 修行	理研ビタミン(株)
宮本 雄矢	理研ビタミン(株)
中村 洋介	(福)緑山会
大原 翔太	わかば食品(株)
加藤 麻美	ワコー食品工業(株)
田中 咲空	わらべや日洋食品(株)
畑田 夏葉	わらべや日洋食品(株)
廣瀬 智恵美	
山本 宗幸	

氏名非掲載希望 137名

二級合格者 762名	
松本 力樹	赤田善(株)
山地 忠司	旭食品(株)
木地谷 直子	株あじかん
吉岡 健	株あじかん
阿部 春花	味の素(株)
久保田 美咲	味の素(株)
杉村 理恵	味の素(株)
鈴木 達也	味の素(株)
武田 浩志	味の素(株)
細川 真由実	味の素(株)
宮村 元希	味の素(株)
森永 涼司	味の素(株)
山田 茉鈴	味の素(株)
松本 景子	味の素エンジニアリング(株)
中村 彩花	株味の和路
岩尾 さくら	あじやエンタープライズ(株)
平瀬 晶子	あじやエンタープライズ(株)
増岡 正和	株あじわい亭
曾我 敏宏	アステピア(株)
渡部 玲奈	アステピア(株)
川井 孝之	株アルティエフーズ
小田井 七海	イトアンドフーズ

奥本 知沙子	藤本食品(株)
山田 真二	株ふじや食品
吉田 大樹	株フリーデン
遠藤 慧	プリマハム(株)
片山 梨花	プリマハム(株)
角尾 梨一	プリマハム(株)
上井 大地	プリマハム(株)
熊井 崇介	プリマハム(株)
柴田 直哉	プリマハム(株)
福田 一輝	プリマハム(株)
山田 香菜子	プリマハム(株)
下村 樹	株フルックス
孟 秀蘭	株フルックス
荒木 優佑	株宝幸
田辺 太郎	ボーソー油脂(株)
幸地 利恵	株ホクガン
田仲 隼人	株ホクガン
小林 知子	(有)本郷鶏肉
井上 翔	株マコト
大平 裕子	株松田産業
中野 克海	株松田産業
阿部 祐美	株松屋製粉
中村 悠里子	株松屋フーズ
山田 拓郎	マニハ食品(株)
水落 ひより	マルイ食品(株)
藤田 莉穂	株丸協食産
大橋 加奈子	マルコメ(株)
森川 洋介	マルタスギヨ(株)
大竹 若葉	マルハニチロ(株)
小笠原 侑希	マルハニチロ(株)
柿崎 あゆ美	マルハニチロ(株)
篠原 優斗	マルハニチロ(株)
北川 邦恵	株マルハニチロオーション
田中 綾	株マルハ物産
佐藤 唯	株ミート・コンパニオン
岩田 真実	三浦工業(株)
塩島 なつみ	株みずぞーポレーション
本川 僚彦	株三井物産流通グループ
小笹 彰宏	株Mizkan
平井 航大	株Mizkan
加藤 聖弥	株Mizkan Holdings
大澤 初実	株ミツハシ
田中 美希	株ミツハシ
HUYNH THI THANH NHU	株ミツハシ
古川 京子	株ミツハシ
前田 友樹	株ミツハシ
山田 尚徳	株ミツハシ
石濱 史也	株三菱商事ライフサイエンス
稲崎 孝明	三菱食品(株)
井上 和泉	三菱食品(株)
亀原 杏沙	三菱食品(株)
中森 志織	三菱食品(株)
吉田 文哉	みやぎ生活協同組合
小松 拓也	宮島醤油(株)
末吉 正和	宮島醤油(株)
橋本 武人	宮島醤油(株)
森 義嗣	宮島醤油(株)
瓦 光浩	メロディアン(株)
吉相 真也	メロディアン(株)
福島 綾果	メロディアン(株)
高橋 幸子	森永乳業(株)
広本 奈美	株ヤガイ
前川 梓	株八幡

中井 雅之	株日本アクセス
中川 康成	株日本アクセス
長澤 大吾	株日本アクセス
福岡 総理	株日本アクセス
松井 穂乃佳	株日本アクセス
三宅 威	株日本アクセス
村本 敬介	株日本アクセス
横田 久顕	株日本アクセス
伊澤 寛子	株日本デリカサービス
小田桐 康紘	株日本デリカサービス
北村 隆明	日本食研ホールディングス(株)
小林 真実	日本食研ホールディングス(株)
小山 敦史	日本食研ホールディングス(株)
菅田 枝里子	日本食研ホールディングス(株)
田中 裕也	日本食研ホールディングス(株)
玉川 翔太	日本食研ホールディングス(株)
畑中 謙一	日本食研ホールディングス(株)
安田 剛司	日本食研ホールディングス(株)
山地 美沙紀	日本食研ホールディングス(株)
岩見 彰威	日本丸天醬油(株)
田中 水萌	日本丸天醬油(株)
中村 理恵	株人形町今半
田中 隆暁	ハウスギャバン(株)
瀬川 絵理香	株ハウダイ
小池 和佳奈	株はくばく
熊谷 陽生	株ハチヨウ
小岩 周平	株ハチヨウ
原田 拓海	株ハチヨウ
普入 由貴	株ハチヨウ
宮野 翔	株ハチヨウ
小平 万瑠美	株八社会
小島 萩司	株八宝商会
杉浦 佑	株八宝商会
浅田 晃太郎	株阪急デリカ
押見 悠利	株阪急デリカ
谷口 達也	株阪急デリカ
花岡 愛	株阪急デリカ
林 慎士	株阪急デリカ
福岡 慎吾	株阪急デリカ
藤本 愛子	株阪急デリカ
VOUNG THI HUYN TRANG	ひかり味噌(株)
唐澤 旺生	ひかり味噌(株)
十亀 稔理	ひかり味噌(株)
中村 諭	ひかり味噌(株)
嶺村 稜	ひかり味噌(株)
瀧澤 悠一郎	株ビックスコーポレーション
山中 香穂	株ビックスコーポレーション
古田 枝里子	株ヒビキスバイス
渡邊 百合子	株ひまわり食品
園原 誠也	株ヒライ
竹下 真代	株ヒライ給食宅配サービス
間 知義	株ファミリーマート
古賀 志保	株ファミリーマート
鳥脇 政彦	株ファミリーマート
中里 聡信	株ファミリーマート
平井 宗博	株ファミリーマート
堀田 雄大	株ファミリーマート
向井 由美	株ファミリーマート
黒田 学	株フードサポート四国
渡邊 有希	株フクシマガリレイ
岡崎 萌	株藤三
竹本 翔	株藤三
中原 諒	株フジフーズ(株)

👑は成績優秀者です

一級合格者

二級合格者

三級合格者

富永 陽子 中部フーズ(株)
 中川 悟 中部フーズ(株)
 濱本 康宏 中部フーズ(株)
 山田 優希 中部フーズ(株)
 高木 麻衣 (株)チルディー
 木村 大輔 (株)通宝
 岡本 拓巳 鶴屋(株)
 横井 葵 鶴屋(株)
 加柴 賢一 テーオー食品(株)
 木原 健雄 テーブルマーク(株)
 曾根 誠二 テーブルマーク(株)
 荒井 孝志 デリア食品(株)
 大橋 達平 デリア食品(株)
 蓮井 楨子 デリア食品(株)
 荒井 絹代 デリカエース(株)
 西部 和紀 (株)デリカサイト
 太田 由美子 (株)デリモ
 稲葉 泰輔 東海澱粉(株)
 永田 真一 東海澱粉(株)
 梁 暁峰 東海澱粉(株)
 高橋 俊 トオカツフーズ(株)
 新田見 淳一 トオカツフーズ(株)
 丸山 佳穂 トオカツフーズ(株)
 木村 聡 戸田フーズ(株)
 杉江 千穂 ドミーデリカ(株)
 中尾 和善 (株)トワニ
 西 航 (株)トワニ
 吉田 遥希 (株)トワニ
 寺元 潤 中日本フード(株)
 安部 早弥佳 中村角(株)
 清金 千夏 中村角(株)
 寺本 尚哉 中村角(株)
 吉田 祝 中村角(株)
 中村 慶太 (株)中村屋
 村上 陽一 (株)中村屋
 天満 一隆 (株)ナックス
 北村 今日子 (株)波里
 齋藤 恵 (株)波里
 松井 優加 (株)波里
 吉澤 昌敏 (株)波里
 神谷 朱美 (株)奈良コープ産業
 佐藤 成琉 (株)奈良コープ産業
 武内 飛彩 (株)奈良コープ産業
 中澤 満佐子 (株)奈良コープ産業
 影山 直稀 (株)ナリコマフード
 森 杏蒔 (株)ナリコマフード
 清水 春花 ニコニコのり(株)
 神谷 翼 日研フード(株)
 吉野 真佑子 日研フード(株)
 馬上 桃代 日清オイリオグループ(株)
 川原 夕記 日清オイリオグループ(株)
 永島 諒 日清オイリオグループ(株)
 田中 春菜 日清商事(株)
 藤善 真生 日清商事(株)
 尾形 拓哉 日清食品ホールディングス(株)
 木部 彩奈 日清食品ホールディングス(株)
 羽山 智子 日清食品ホールディングス(株)
 遠藤 琳太郎 (株)日清製粉グループ本社
 岡 千尋 (株)日清製粉グループ本社
 川田 雄登 (株)日清製粉グループ本社
 木内 宏明 (株)日清製粉グループ本社
 黒田 淑恵 (株)日清製粉グループ本社
 五味 篤 (株)日清製粉グループ本社

青木 貴寛 新生食品(株)
 今井 敬太 新生食品(株)
 沖野 和彦 新生食品(株)
 小林 立弥 新生食品(株)
 石川 高央 スターゼン(株)
 十見 秋穂 スターゼン(株)
 真武 諭 スターゼン(株)
 巻淵 紘介 スターバックスコーヒー・ジャパン(株)
 赤城 美弥 (株)セイブ
 山田 晃之 (株)セイブ
 菊本 啓市 (株)せき
 黒田 南々 (株)セコマ
 田口 弘一 (株)セコマ
 久積 菜亜矢 (株)セコマ
 山本 善英 仙台北水産グループ
 小林 拓磨 (株)せんにち
 池川 拓夢 (株)創味食品
 金村 柚実 (株)創味食品
 河合 亮 (株)創味食品
 神田 莉旺 (株)創味食品
 佐藤 咲彩 (株)創味食品
 竹内 爽夏 (株)創味食品
 中田 香菜子 (株)創味食品
 二階堂 克生 (株)創味食品
 西川 礼華 (株)創味食品
 畑下 翔一 (株)創味食品
 松浦 佳瑚 (株)創味食品
 出久根 令佳 曾田香料(株)
 秋山 智弥 (株)ソディック
 倉 貴博 (株)ソディック
 林 美花 (株)第一化成
 安保 瞳 (株)大市珍味
 荒井 康平 (株)大市珍味
 國弘 暉 (株)ダイショー
 初田 美緒 (株)ダイショー
 古川 いづみ (株)ダイショー
 安田 蘭 (株)ダイショー
 清水 真美 タイハイ(株)
 吉岡 将吾 タイハイ(株)
 伊勢田 卓也 宝化成(株)
 橋本 益宏 宝化成(株)
 石川 沙也 宝酒造(株)
 奥田 史人 宝酒造(株)
 中村 水玖 宝酒造(株)
 山田 さおり 宝酒造(株)
 隠村 和志 (株)ダスキン
 久世 善史 (株)ダスキン
 池内 照人 (株)タバタ
 伊東 雅弥 (株)タバタ
 小山 弥代 (株)タバタ
 高崎 野明 (株)タバタ
 中村 蓮 (株)タバタ
 藤田 晃裕 (株)タバタ
 澤野 友加里 (株)田丸屋本店
 勝又 悠月 だるま食品(株)
 高橋 勇介 だるま食品(株)
 土岐 美穂 だるま食品(株)
 南 沙緒里 だるま食品(株)
 三輪 紗奈絵 (株)知久
 藤原 達也 千葉製粉(株)
 太田 隆三郎 中設エンジ(株)
 木下 陽介 中部フーズ(株)
 高島 雅士 中部フーズ(株)

黒木 咲子 (株)Cqree
 鈴木 玲奈 (株)Cqree
 石川 奈留美 (株)R東海リテイリング・プラス
 島田 華奈 J A全農青果センター(株)
 木内 康平 (株)J-オイルミルズ
 小林 誠一郎 (株)J-オイルミルズ
 櫻井 美穂 (株)J-オイルミルズ
 提坂 緑郎 (株)J-オイルミルズ
 高倉 安佑子 (株)J-オイルミルズ
 茅野 隆行 (株)J-オイルミルズ
 野口 華風 (株)J-オイルミルズ
 廣原 龍星 (株)J-オイルミルズ
 三浦 慧士 (株)J-オイルミルズ
 福本 椋平 敷島製パン(株)
 石山 いづみ 四国化工機(株)
 富永 勲生 四国化工機(株)
 岡崎 大規 四国日清食品(株)
 井上 結加 シノブフーズ(株)
 西村 綾乃 シノブフーズ(株)
 三輪 晃大 シマダヤ(株)
 滝田 麗奈 (株)ジャパン・フード・サービス
 館谷 顕太郎 (株)ジャンボリア
 穴井 匠 昭産商事(株)
 根本 祐汰 昭産商事(株)
 荒川 晴香 正田醤油(株)
 林 賢太郎 正田醤油(株)
 前田 愛美 正田醤油(株)
 相羽 未夢 昭和産業(株)
 足立 雄介 昭和産業(株)
 飯田 翔平 昭和産業(株)
 江頭 弘朗 昭和産業(株)
 大橋 玲 昭和産業(株)
 奥畑 俊輔 昭和産業(株)
 海東 駿輔 昭和産業(株)
 金子 直輝 昭和産業(株)
 黒澤 研也 昭和産業(株)
 齊藤 洋 昭和産業(株)
 齋藤 風希 昭和産業(株)
 酒井 政宜 昭和産業(株)
 迫尾 真聖 昭和産業(株)
 二鹿 亮平 昭和産業(株)
 鹿内 猛 昭和産業(株)
 外平 実優 昭和産業(株)
 高橋 翼 昭和産業(株)
 瀧 優華 昭和産業(株)
 瀧澤 和哉 昭和産業(株)
 千田 侑希 昭和産業(株)
 都築 潤平 昭和産業(株)
 永井 誠也 昭和産業(株)
 長尾 祥太 昭和産業(株)
 成澤 拓巳 昭和産業(株)
 野口 鉄平 昭和産業(株)
 春風 亮太 昭和産業(株)
 福島 慶輔 昭和産業(株)
 藤田 泰匡 昭和産業(株)
 松山 豊 昭和産業(株)
 水島 徳大 昭和産業(株)
 三角 泰輝 昭和産業(株)
 三橋 寿之 昭和産業(株)
 山本 莉緒 昭和産業(株)
 堀江 いづみ (株)シヨクカイ
 宮崎 晴規 白石カルシウム(株)
 柳澤 貴尉 (株)シルバーライフ

稲垣 友之 キッコーマン食品(株)
 松村 美穂 キッコーマン食品(株)
 山田 真実 キッコーマン食品(株)
 山名 智之 キッコーマン食品(株)
 山ノ内 昂広 キッコーマン食品(株)
 横山 友基 キッコーマン食品(株)
 久下 さと美 キュービー(株)
 加味 茜 (株)銀しゃり
 阿部 翔太 キンセイ食品(株)
 木下 尚也 クックデリ(株)
 高山 月花 (株)グリーンデリカ
 早坂 裕花 (株)グリーンデリカ
 阿部 義彦 (株)グリーンハウスフーズ
 尾作 伸也 (株)グリーンハウスフーズ
 山口 正秋 (株)クリハラ
 ホアンティゴックハン グリンリーフ(株)
 後藤 克芳 クレードル食品(株)
 松原 玲菜 クレードル食品(株)
 足利 健太 ケイエス冷凍食品(株)
 小嶋 哲也 ケイエス冷凍食品(株)
 鈴木 あかり ケイエス冷凍食品(株)
 松本 佳奈 ケイエス冷凍食品(株)
 有馬 由気 (株)ケー・アイ・エス
 大塚 英樹 (株)ケー・アイ・エス
 野口 知江子 (株)健食
 八巻 かおり (株)健食
 松尾 涼代 (株)光陽
 秋山 貴洋 国分グループ本社(株)
 川村 幸子 国分グループ本社(株)
 平川 友貴 国分グループ本社(株)
 渡部 巧 国分グループ本社(株)
 佐圓 満活 国分西日本(株)
 山田 純平 小堺化学工業(株)
 渡辺 溪 小堺化学工業(株)
 辻 悠翔 (株)SAEBA COORDINATION
 齋藤 光太郎 (株)サトー商会
 千葉 優 三英食品販売(株)
 深田 千智 (株)サンエッセン
 岡安 晴樹 三州エッグ(株)
 上野 有紀 三州食品(株)
 岡島 瑞月 三州食品(株)
 境 明慶 三州食品(株)
 岩井 彩夏 (株)サンデリカ
 島居 桃子 (株)サンデリカ
 高西 梨那 (株)サンデリカ
 服部 由樹 (株)サンデリカ
 高橋 周 サントリー食品インターナショナル(株)
 落合 咲良 (株)サンビシ
 中村 涼 サンマルコ食品(株)
 長谷川 尚子 サンマルコ食品(株)
 足立 大貴 (株)さんれいフーズ
 池淵 誠 (株)さんれいフーズ
 大屋 美稀 (株)さんれいフーズ
 加納 真紀 (株)さんれいフーズ
 土江 俊輔 (株)さんれいフーズ
 永瀬 俊弘 (株)さんれいフーズ
 成田 栞菜 (株)さんれいフーズ
 足立 弘行 三和建設(株)
 梅谷 周作 三和建設(株)
 杉原 佳菜子 三和建設(株)
 鈴木 陽平 三和漬物食品(株)
 中込 保奈美 三和漬物食品(株)
 見寺 智美 三和漬物食品(株)



データで見る2025年「惣菜管理士」

👑は成績優秀者です

石森 康倫	(株)吉野家ホールディングス
北川 博史	(株)吉野家ホールディングス
グエン ティ フェニュー	(株)吉野家ホールディングス
小泉 淳	(株)吉野家ホールディングス
高野 勝己	(株)吉野家ホールディングス
遠嶋 裕之	(株)吉野家ホールディングス
林 萌香	(株)吉野家ホールディングス
平井 潤	(株)吉野家ホールディングス
広田 雅美	(株)吉野家ホールディングス
武田 周	(株)ヨシムラ・フード・ホールディングス
平田 亘輝	ライフフーズ(株)
PHAN THI PHUONG MAI	ライフフーズ(株)
山田 渚	ライフフーズ(株)
落合 将世	理研ビタミン(株)
高木 虹太郎	理研ビタミン(株)
高山 洋子	理研ビタミン(株)
米倉 淳子	(株)レパスト
松井 豊和	和弘食品(株)
新井 郁	わらべや日洋食品(株)
大野 結衣	わらべや日洋食品(株)
恩田 友幸	わらべや日洋食品(株)
金澤 英祐	わらべや日洋食品(株)
小林 智也	わらべや日洋食品(株)
菰方 歩美	わらべや日洋食品(株)
鈴木 めい	わらべや日洋食品(株)
田代 琴巳	わらべや日洋食品(株)
本村 尚登	わらべや日洋食品(株)
山越 袖衣	わらべや日洋食品(株)
井上 直也	
齊藤 輝	

氏名非掲載希望 206名

三級合格者 1,469名

松野 俊亮	i-エッグプラス(株)
宮本 淳二	i-エッグプラス(株)
大橋 正佳	アイディック(株)
安田 優斗	アイディック(株)
神戸 貴史	(株)AIHO
木下 綾菜	(株)AIHO
草加 宏治	アイン食品(株)
小堀 和亮	青森県庁
大石 真由	(株)あおりコープフーズ
加藤 透	(株)あおりコープフーズ
藤田 淳	(株)アクティブマリン
西川 幸樹	アサヒグループ食品(株)
玉虫 航祐	旭食品(株)
PHAN THI TINH	(協組)アシスト
小原 航大	(株)アジテック
飯塚 香綸	味の素(株)
上野 滉斗	味の素(株)
大石 紗菜	味の素(株)
金子 寿平	味の素(株)
河戸 貴宏	味の素(株)
吉瀬 菜南	味の素(株)
清田 真子	味の素(株)
斎藤 倫太郎	味の素(株)
坂 優弥	味の素(株)

嶺井 政直	(株)ホクガン
寶劍 奈央	ボン・リー宮城(株)
細島 ゆうこ	(株)まつおか
叶 小娟	(株)マックス
杉本 琴音	(株)マリフレッシュ
小谷 ひとみ	(株)マリン・プロフーズ
五十嵐 都	マルコメ(株)
川越 成流	マルコメ(株)
鶴谷 真湖	マルコメ(株)
出立 江里子	マルコメ(株)
義田 和也	マルコメ(株)
一色 聡史	マルハニチロ(株)
長井 純平	マルハニチロ(株)
中村 優海	マルハニチロ(株)
野沢 勝矢	マルハニチロ(株)
須田 芽未	(株)マルハニチロオーション
大類 涉	丸松物産(株)
牛山 翔平	三井物産(株)
姫島 卓弥	(株)Mizkan Holdings
沖田 夏希	(株)ミツハシ
柴田 裕介	(株)ミツハシ
根岸 瑤子	(株)ミツハシ
松田 康太郎	(株)ミツハシ
上東 真菜	三菱食品(株)
金本 ひろな	三菱食品(株)
千田 ももこ	三菱食品(株)
原 龍之介	三菱食品(株)
黄 周永	三菱食品(株)
倉永 信一	(株)ミノヤランチサービス
谷本 崇代	(株)ミノヤランチサービス
武藤 玲子	(株)ミノヤランチサービス
齋藤 玄扶	みやぎ生活協同組合
太田 玲奈	宮島醤油(株)
増本 日菜子	宮島醤油(株)
渡邊 真央	宮島醤油(株)
岩本 舜亮	メロディアン(株)
神園 大和	メロディアン(株)
杉原 美季	メロディアン(株)
松岡 優香	メロディアン(株)
三須 立己	メロディアン(株)
本間 杏奈	モリヨシ(株)
若林 侑汰	モリヨシ(株)
栗田 瑞穂	焼津水産化学工業(株)
柿本 将太郎	(株)ヤマザキ
小原 利枝	(株)ヤマザキ
有蘭 利奈	ヤマザ醤油(株)
草野 文乃	ヤマザ醤油(株)
新免 真佐起	ヤマザ醤油(株)
中村 帝貴	ヤマザ醤油(株)
鈴木 昇	(株)ヤマダイフーズ
宮崎 聡美	(株)ヤマダイフーズ
三浦 優人	(株)ヤマダフーズ
中西 千紗都	山忠食品工業(株)
光川 晴香	ヤマモリ(株)
大橋 健人	(株)ヤヨイサンフーズ
萩 わかな	(株)ヤヨイサンフーズ
小野寺 真優	(株)ヤヨイサンフーズ
村上 紗希	(株)ヤヨイサンフーズ
野田 聡	ユアサ・フナシヨク(株)
松山 覚	ユアサ・フナシヨク(株)
齊藤 卓治	(株)ゆめデリカ
👑小川 百香	(株)ヨコオデリーフーズ
大沢 恵介	横山食品(株)

👑高橋 和叶	(株)八社会
松尾 拓馬	(株)八宝商会
田中 志歩	ハナマルキ(株)
福島 彩未	(株)浜乙女
高橋 友里佳	ハリマ食品(株)
荘所 直嗣	(株)阪急デリカ
竹下 綾奈	(株)阪急デリカ
南 唯	ヒガシマル醤油(株)
行本 佳那	ヒガシマル醤油(株)
青木 優里奈	ひかり味噌(株)
菊本 穰	ひかり味噌(株)
濱田 良祐	ひかり味噌(株)
鎌田 友紀子	(株)ヒットソース
小川 岳	(株)ひまわり食品
平田 明	(株)ヒライ
寺西 奈穂	(株)平八
五十嵐 透	(株)ファーストフーズ
桑田 茉花	(株)ファーストフーズ
佐々木 達也	(株)ファーストフーズ
志藤 敦洋	(株)ファーストフーズ名古屋
阿部 文香	(株)ファミリーマート
竹内 学	(株)ファミリーマート
田野尻 舞	(株)ファミリーマート
土井 守	(株)ファミリーマート
黒崎 進	フードリンク(株)
合田 卓孝	(株)フードレック
合川 郁佳	フクシマガリレイ(株)
上田 花枝	フクシマガリレイ(株)
佐藤 和樹	(株)福島食品
山下 友子	(株)フジ
増本 大貴	(株)藤三
芹澤 正和	富士食品工業(株)
真野 兼吾	フジノ食品(株)
綱川 智浩	フジフーズ(株)
原 京花	フジフーズ(株)
向井 理紗	フジフーズ(株)
駿河 良行	藤本食品(株)
田口 ひかる	藤本食品(株)
田中 実胡	藤本食品(株)
道次 明日香	藤本食品(株)
遠藤 裕也	藤本ライスデリカ(株)
河波 岳哉	藤本ライスデリカ(株)
羽地 淳仕	藤本ライスデリカ(株)
畑中 和子	(株)ふじや食品
有田 俊輔	プリマハム(株)
杉山 琴音	プリマハム(株)
竹内 基揮	プリマハム(株)
谷口 智慎	プリマハム(株)
永瀬 知規	プリマハム(株)
永山 綾音	プリマハム(株)
番匠 佑士郎	プリマハム(株)
干場 由紀子	プリマハム(株)
安川 知佐	(株)フルックス
田中 登	(株)BREXA Next
新谷 隆行	(株)フレッシュセブン
山根 香子	(株)フレッシュセブン
長谷川 唯華	ブンセン(株)
福沢 香奈	(株)ベストローネ
石井 優美香	豊華食品工業(株)
小屋野 京佑	ポーソー油脂(株)
池原 盛竜	(株)ホクガン
平良 香鈴	(株)ホクガン
玉城 健	(株)ホクガン

澁谷 太誠	(株)日清製粉グループ本社
千秋 和典	(株)日清製粉グループ本社
武田 祐実	(株)日清製粉グループ本社
千葉 朋也	(株)日清製粉グループ本社
中畑 大悟	(株)日清製粉グループ本社
佐藤 雄介	(株)日清製粉デリカフロンティア
鈴木 琢磨	(株)日清製粉デリカフロンティア
相馬 昭彦	(株)日清製粉デリカフロンティア
服部 玲音	(株)日清製粉デリカフロンティア
岩堀 倫大	日東富士製粉(株)
黒瀬 直幸	日東富士製粉(株)
下村 和正	日東富士製粉(株)
蛭沼 佑介	日東富士製粉(株)
新井 健	(株)ニッポン
池田 匠慶	(株)ニッポン
石田 紗彩	(株)ニッポン
上原 充	(株)ニッポン
岡本 沙也	(株)ニッポン
熊谷 諒	(株)ニッポン
瀬良 早香	(株)ニッポン
仲 祥吾	(株)ニッポン
中本 悠貴	(株)ニッポン
羽瀨 慎悟	(株)ニッポン
原田 玲奈	(株)ニッポン
古川 尚汰	(株)ニッポン
渡邊 菜摘	(株)ニッポン
青見 夢乃	(株)日本アクセス
伊東 知哉	(株)日本アクセス
太田 宗	(株)日本アクセス
栢木 佑也	(株)日本アクセス
佐藤 聖也	(株)日本アクセス
竹田 匠汰	(株)日本アクセス
樋口 信雄	(株)日本アクセス
山田 桃子	(株)日本アクセス
湯座 巧	(株)日本アクセス
横山 遥	(株)日本アクセス
若狭 正幸	(株)日本アクセス
和智 拓朗	(株)日本アクセス
上久保 美涼	(株)日本デリカサービス
野口 こと葉	(株)日本デリカサービス
三浦 優介	(株)日本デリカサービス
高石 和希	日本ビューアフード(株)
新垣 英紀	日本食研ホールディングス(株)
井上 和也	日本食研ホールディングス(株)
大野 悦子	日本食研ホールディングス(株)
久保 涼輔	日本食研ホールディングス(株)
澤 直樹	日本食研ホールディングス(株)
土橋 慶也	日本食研ホールディングス(株)
寺内 広行	日本食研ホールディングス(株)
東條 美優	日本食研ホールディングス(株)
八田 昌也	日本食研ホールディングス(株)
福地 大地	日本食研ホールディングス(株)
前田 航平	日本食研ホールディングス(株)
山田 良治	日本食研ホールディングス(株)
高橋 明日香	農水フーズ(株)
武内 美樹	農水フーズ(株)
村田 祐子	ノースイ食品(株)
峪田 朋美	(株)ハートデリカ
高濱 若菜	(株)ハウディ
河西 裕太	(株)はくばく
河井 美咲	(株)はくばく
手邊 伸之	はごろもフーズ(株)
示野 寛和	(株)ハチヨウ

一級合格者

二級合格者

三級合格者

👑は成績優秀者です

一級合格者

二級合格者

三級合格者

牧野 友樹	クックデリ(株)
山内 樹	クックデリ(株)
山中 由佳	クックデリ(株)
遠藤 美空	(株)グリーンデリカ
中村 望海	(株)グリーンデリカ
笠原 恵子	(株)クリハラ
陳場 大誠	(株)くるめし
古木 聡一郎	(株)くるめし
山口 絢	(株)くるめし
岩切 明美	(株)グローバル・クリーン
持永 茜	(株)グローバル・クリーン
山崎 幸太	ケイエス冷凍食品(株)
大関 洋道	(株)京急ストア
白木 優香	(株)京急ストア
吉岡 慎太郎	ケイ低温フーズ(株)
渡邊 美咲	ケイ低温フーズ(株)
白澤 洋	(株)ケー・アイ・エス
谷村 高太郎	気仙沼ほてい(株)
青木 歩未	(株)コープデリフーズ
秋山 尚彦	国分グループ本社(株)
大井 嘉明	国分グループ本社(株)
金子 勝一郎	国分グループ本社(株)
原田 珠奈	国分グループ本社(株)
渡邊 裕樹	小堺化学工業(株)
角皆 智一	(株)コロワイドMD
中田 雄也	相模フレッシュ(株)
佐井 花子	(株)桜通商
安部 寛治	佐藤(株)
赤間 美咲	(株)サトー商会
佐藤 泰之	三栄エフ・エフ・アイ(株)
馬屋原 亜以	(株)サンエッセン
木村 一貫	(株)サンエッセン
寺本 翔太	(株)サンエッセン
平井 真基子	(株)サンエッセン
若本 麻美	(株)サンエッセン
佐藤 百恵	(株)サンデリカ
牟田口 美咲	(株)サンデリカ
近藤 竜文	サンマルコ食品(株)
澤田 悠哉	サンマルコ食品(株)
岡本 源太	(株)さんれいフーズ
バク イェジン	三和建设(株)
松田 夏実	三和建设(株)
板本 真奈	(株)三和製玉
大坪 茉莉	(株)三和製玉
佐渡 麗央	(株)三和製玉
島軒 麻由美	三和漬物食品(株)
趙 雪薇	三和漬物食品(株)
藤原 優花	三和漬物食品(株)
渡邊 江美	三和漬物食品(株)
青砥 美愛	(株)Cqree
阿部 未幸	(株)Cqree
今福 友敦	(株)Cqree
入江 泰裕	(株)Cqree
岩田 光	(株)Cqree
上野 順子	(株)Cqree
梅田 篤	(株)Cqree
奥野 純平	(株)Cqree
織田 賢一	(株)Cqree
鯉屋 将弥	(株)Cqree
河村 練	(株)Cqree
金原 大起	(株)Cqree
黒澤 克仁	(株)Cqree
桑野 友成	(株)Cqree

二村 裕介	(株)勝木研二商店
五十川 真優	かどや製油(株)
柿本 啓人	かどや製油(株)
合田 由依	かどや製油(株)
相良 和哉	かどや製油(株)
田村 七貴	かどや製油(株)
日向 巧	かどや製油(株)
三宅 里穂	かどや製油(株)
山本 隼汰	かどや製油(株)
渡邊 恵太	かどや製油(株)
今田 順也	カナカン(株)
織田 修世	カナカン(株)
市谷 花帆	(株)カネカサンスライス
栗原 さくら	(株)カネカサンスライス
三宅 晴裕	(株)カネカサンスライス
池本 大貴	カネカ食品(株)
磯部 亮介	カネハツ食品(株)
ADE SAPUTRA	(株)兼平製麺所
VUTHI DUNG	(株)兼平製麺所
菊池 美雪	(株)兼平製麺所
TRAN DINH DUC	(株)兼平製麺所
Faqih Azharuddin	(株)兼平製麺所
松田 淑絵	(株)兼平製麺所
三木 康裕	カネ美食品(株)
土屋 愛梨	カメヤ食品(株)
壺反田 泰宣	川村産業(株)
山本 耕司	川村産業(株)
飯野 なみ	関東食糧(株)
伊藤 光希	関東食糧(株)
神澤 瑞希	関東食糧(株)
鈴木 友香	関東食糧(株)
山田 あゆみ	関東食糧(株)
市村 綾乃	関東日本フード(株)
岩槻 依里	関東日本フード(株)
奥野 薫	関東日本フード(株)
賀川 浩介	関東日本フード(株)
堂蘭 知夏	関東日本フード(株)
宮寄 亜依	関東日本フード(株)
武田 英士	キートン
金崎 祐子	キッコーマン食品(株)
吉岡 徹	キッコーマン食品(株)
田口 歩実	(株)九州シジシー
小林 一樹	(株)九州ダイエツクック
清水 美里	(株)九州ダイエツクック
上島 諒也	キューピー醸造(株)
興村 絢子	キューピー醸造(株)
今井 智聡	(株)京菜
田中 裕基	(株)京菜
山野井 誠	協同食品(株)
十亀 愛梨	(株)煌
鬼頭 昌秀	金印物産(株)
紺野 雄平	金印物産(株)
石川 紘道	(株)キンレイ
植田 拓	(株)キンレイ
川久 進太郎	(株)キンレイ
小嶋 優作	(株)キンレイ
玉城 勝也	(株)キンレイ
仲川 義光	(株)キンレイ
永吉 達也	(株)キンレイ
西村 真裕	(株)キンレイ
細川 慎太郎	(株)キンレイ
本田 淳子	(株)キンレイ
山田 凌雅	(株)キンレイ

出口 綾乃	エスエスケイフーズ(株)
徳岡 隼綺	エスエスケイフーズ(株)
安岡 厚	エスエスケイフーズ(株)
浅輪 翔太	エスビー食品(株)
粕谷 直久	エスビー食品(株)
久保 雄生	エスビー食品(株)
小池 大地	エスビー食品(株)
小松 優那	エスビー食品(株)
佐藤 光希子	エスビー食品(株)
白井 隼人	エスビー食品(株)
竹下 裕亮	エスビー食品(株)
中井 太郎	エスビー食品(株)
中村 峻也	エスビー食品(株)
橋脇 大夢	エスビー食品(株)
福永 もえ	エスビー食品(株)
小川 裕也	エバラ食品工業(株)
滝口 彩香	エバラ食品工業(株)
吉田 優佑	エバラ食品工業(株)
麻生 勝好	尾家産業(株)
石井 健太	尾家産業(株)
大西 将平	尾家産業(株)
大西 真輔	尾家産業(株)
小関 仁	尾家産業(株)
紺多 友和	尾家産業(株)
坂田 広司	尾家産業(株)
塩谷 純也	尾家産業(株)
高山 日菜子	尾家産業(株)
谷野 仁志	尾家産業(株)
野崎 清志	尾家産業(株)
平沢 幹也	尾家産業(株)
榊谷 真也	尾家産業(株)
守田 拓真	尾家産業(株)
脇 健二	尾家産業(株)
薦田 加奈子	オイシックス・ラ・大地(株)
松本 翔太	(株)オーエムツーミート
笹崎 桃子	(株)大島園
上野 みほ	岡常商事(株)
大沼 優子	(株)OKAN
高橋 慶多	(株)OKAN
西上 真太郎	(株)OKAN
野本 あおい	(株)OKAN
増田 奈生	(株)OKAN
武田 颯	オキコ(株)
新垣 雄太	沖食スイハン(株)
大嶺 浩之	沖食スイハン(株)
儀間 海刀	沖食スイハン(株)
佐久真 祐子	沖食スイハン(株)
宮城 太一	沖食スイハン(株)
中瀨 功貴	沖物産(株)
福本 愛実	沖物産(株)
高橋 舞	オタフクソース(株)
田中 翔太	オタフクソース(株)
池崎 匠	折武(株)
近藤 俊介	折武(株)
角谷 広高	折武(株)
森川 貴世	折武(株)
五十嵐 佳子	(株)海祥
木村 美穂	(株)海祥
小林 翔太	(株)海祥
大森 哲志	香川塩業(株)
竹内 優太	カゴメ(株)
曾我 理人	(株)カジワラ
出口 要	(株)カジワラ

重藤 敦嗣	味の素(株)
芝崎 幹太	味の素(株)
菅野 遥	味の素(株)
鈴木 香瑠奈	味の素(株)
瀨々 航紀	味の素(株)
高橋 良知	味の素(株)
田中 壮	味の素(株)
田中 優平	味の素(株)
當眞 洋之	味の素(株)
鳥塚 研吾	味の素(株)
畠山 千晴	味の素(株)
八星 輝	味の素(株)
原 悠佳子	味の素(株)
茨田 唯花	味の素(株)
筆島 一輝	味の素(株)
松井 天音	味の素(株)
松井 仁美	味の素(株)
村尾 尚樹	味の素(株)
山本 幸子	味の素(株)
米子 佳蓮	味の素(株)
神谷 佳穂	味の素エンジニアリング(株)
瀬川 玲央	味の素冷凍食品(株)
志柿 武典	あじやエンタープライズ(株)
後藤 公宏	(株)あじわい亭
田立 宙士	アステピア(株)
中村 海	アリアケジャパン(株)
佐々木 裕生	(株)アルデジャパン
石黒 雅紀	アルファー食品(株)
原 尚哉	アルファー食品(株)
平野 成章	アルファー食品(株)
井村 彩花	(株)イトアンドフーズ
松川 木仁未	イケダ食品(株)
小櫻 里歌	石光商事(株)
木村 友洋	(有)和泉屋
酒井 信也	(有)和泉屋
山下 凌	(有)和泉屋
高橋 克充	伊勢崎フードワークス(株)
成田 誠	伊勢崎フードワークス(株)
増山 弘幸	伊勢崎フードワークス(株)
紙地 勉	一番食品(株)
松井 悠	一番食品(株)
桐生 ゆき	一正蒲鉾(株)
関藤 弘敏	伊藤忠食品(株)
高田 憲吾	伊藤忠食品(株)
千本 徳文	伊藤忠食品(株)
橋本 佳吾	伊藤忠食品(株)
森田 輝一	伊藤忠食品(株)
伊豆田 彩織	イニシオフーズ(株)
小菓 隆史	イニシオフーズ(株)
鳥井 優	イニシオフーズ(株)
峯山 典久	イニシオフーズ(株)
大町 拓巳	(株)今里食品
高辻 ゆかり	(株)今里食品
増永 仁	(株)今里食品
三上 靖雄	(株)今里食品
久家 晋太郎	岩田産業(株)
田中 彩	(株)ウェルファムフーズ
坂口 育久	(株)魚宗フーズ
高橋 亮詞	(株)魚宗フーズ
大久保 篤	(株)魚はん
斎藤 夏実	内池醸造(株)
河山 弓恵	エスアールジャパン(株)
武村 佳奈	エスエスケイフーズ(株)



データで見る2025年「惣菜管理士」

一級合格者
二級合格者

藤井 智幸	中設エンジ(株)
渡邊 葉月	中設エンジ(株)
小玉 博志	㈱中部衛生検査センター
伊藤 嘉章	中部食糧(株)
大賀 佳紀	中部食糧(株)
小嶋 祐輝	中部食糧(株)
小林 雅博	中部食糧(株)
出口 雄大	中部食糧(株)
中村 紗綾	中部食糧(株)
藤井 雅弘	中部食糧(株)
安武 三喜	中部食糧(株)
日比野 望	中部フーズ(株)
堀切 菜々香	中部フーズ(株)
風見 明日香	㈱つくば食品
井口 佳祐	鶴屋(株)
小前 沙織	鶴屋(株)
橋向 希	鶴屋(株)
平井 雅樹	鶴屋(株)
高橋 幸太	㈱ディスベンパックジャパン
辻 虎汰朗	㈱ディスベンパックジャパン
武藤 江美	㈱ディスベンパックジャパン
山路 愛	㈱ディスベンパックジャパン
村田 博人	テーオー食品(株)
一宮 菜津美	テーブルマーク(株)
加治屋 愛奈	テーブルマーク(株)
小西 彩未	テーブルマーク(株)
中川 真優	テーブルマーク(株)
村山 良恵	テーブルマーク(株)
諸口 陽平	テーブルマーク(株)
渡邊 麻衣子	テーブルマーク(株)
今井 有希子	㈱デリカサイト
田中 宏典	㈱デリカサイト
谷崎 りりな	㈱デリカサイト
樽谷 卓司	㈱デリカサイト
山中 正博	㈱デリカサイト
下平 鼓次郎	㈱デリシア
松澤 康弘	㈱デリシア
松下 千紘	デリシャス・クック(株)
関根 真	㈱デリモ
鈴木 恵乃	東海漬物(株)
中村 優一	東海漬物(株)
東 恵美	東海澱粉(株)
大下 晴貴	東海澱粉(株)
甲斐 さくら	東海澱粉(株)
梶 萌嗣	東海澱粉(株)
見田 駿	東海澱粉(株)
櫻井 龍斗	東海澱粉(株)
杉山 笑理	東海澱粉(株)
千賀 康史	東海澱粉(株)
仙波 亨	東海澱粉(株)
高家 海舟	東海澱粉(株)
高橋 輝	東海澱粉(株)
中村 樹	東海澱粉(株)
長谷川 弥月	東海澱粉(株)
福地 寿博	東海澱粉(株)
堀田 瑞穂	東海澱粉(株)
松藤 智哉	東海澱粉(株)
村上 岳陽	東海澱粉(株)
村松 幹也	東海澱粉(株)
須藤 遥	㈱東京かねふく
一瀬 直紀	東洋冷蔵(株)
荒井 聖也	トオカツフーズ(株)
VU THI ANH	トオカツフーズ(株)

工藤 健	仙台水産グループ
佐々木 菜摘	仙台水産グループ
山田 泰雅	仙台水産グループ
中嶋 真弓	㈱セントラルフーズ
糸原 栗里	㈱創味食品
内村 建人	㈱創味食品
加藤 夏月	㈱創味食品
栢下 昂大	㈱創味食品
重松 可菜	㈱創味食品
田中 友梨	㈱創味食品
中村 瑞葉	㈱創味食品
林 伯麻	㈱創味食品
林 優成	㈱創味食品
福井 一真	㈱創味食品
山内 遥翔	㈱創味食品
山崎 航平	㈱創味食品
渡邊 秀斗	㈱創味食品
稲本 卓人	㈱第一化成
川野 俊介	㈱第一化成
岸野 史弥	㈱第一化成
小西 真希	㈱第一化成
高原 悠花	㈱第一化成
波多江 健太	㈱第一化成
藤田 剣舟	㈱第一化成
荒牧 浩介	㈱大市珍味
馬淵 貴司	大栄食品(株)
渡辺 勇輝	大栄食品(株)
越智 日和	㈱ダイショー
瀬戸 穂乃香	㈱ダイショー
松井 海舟	㈱ダイショー
朝倉 心愛	大生食品工業(株)
上田 一紘	大生食品工業(株)
至極 正	大生食品工業(株)
大星 絵美	タイヘイ(株)
樋口 優子	タイヘイ(株)
吉川 歩	タイヘイ(株)
小杉 公一郎	㈱タカ商フードミーティング
大田 聖奈	宝酒造(株)
工藤 洋平	宝酒造(株)
原 健	宝酒造(株)
平山 健紀	宝酒造(株)
穂積 侑伽	宝酒造(株)
脇本 紗英	宝酒造(株)
安次嶺 稜弥	宝醬油(株)
和田 仁美	宝醬油(株)
阿部 美波	Dashi Corporation(株)
加茂 恭兵	㈱ダスキン
小林 和生	谷尾食糧工業(株)
高草 翔太	谷尾食糧工業(株)
山内 隆司	谷尾食糧工業(株)
高橋 大士	㈱タバタ
三宅 裕	㈱タバタ
小林 正樹	㈱玉子屋
小林 路子	㈱玉子屋
藤田 博信	㈱玉子屋
石井 亜紀	(有)タミーズケイ
石井 和彦	(有)タミーズケイ
蛭名 修一	だるま食品(株)
野村 美知代	㈱知久
三輪 八寿幸	㈱知久
渡瀬 浩一	㈱知久
篠崎 俊雄	㈱中温
岸原 昂平	中設エンジ(株)

小田 知	昭和産業(株)
河原 達也	昭和産業(株)
窪田 和真	昭和産業(株)
末次 祐海	昭和産業(株)
高木 厚志	昭和産業(株)
富永 明雄	昭和産業(株)
中沼 大介	昭和産業(株)
檜橋 孝章	昭和産業(株)
西川 諒士	昭和産業(株)
宮川 楓加	昭和産業(株)
青木 れみな	女子栄養大学
飯沼 奏美	女子栄養大学
井上 弥優	女子栄養大学
海野 美羽	女子栄養大学
岡田 ひなの	女子栄養大学
岡部 花菜	女子栄養大学
加藤 穂佳	女子栄養大学
金崎 文音	女子栄養大学
金光 美佳	女子栄養大学
國行 七海	女子栄養大学
倉田 真希	女子栄養大学
桑原 季杏	女子栄養大学
古賀 彩花	女子栄養大学
小林 彩華	女子栄養大学
佐藤 あみ	女子栄養大学
佐藤 優莉香	女子栄養大学
白石 りりか	女子栄養大学
杉浦 まりな	女子栄養大学
高橋 毬花	女子栄養大学
服部 恵音	女子栄養大学
武笠 萌音	女子栄養大学
八城 陽菜乃	女子栄養大学
山口 花夏	女子栄養大学
村上 将義	㈱白子
堀口 遥香	㈱新進
岩田 早紀	㈱真誠
大橋 美保	㈱真誠
富田 和暉	㈱真誠
原尾 秀実	㈱真誠
松原 和幸	㈱真誠
横山 真穂	㈱真誠
村田 竜馬	新生食品(株)
稲垣 佑夏	スーパーヤオスズ(株)
関根 努	㈱すかいらーくホールディングス
松本 淳哉	㈱すかいらーくホールディングス
小出 雅広	スターゼン(株)
齋藤 真奈美	スターゼン(株)
角谷 康平	スターゼン(株)
寶理 崇史	スターゼン(株)
八木沢 千尋	スターゼン(株)
川島 玲央奈	スターバックスコヒージャパン(株)
北原 周三	スターバックスコヒージャパン(株)
熊谷 友希	スターバックスコヒージャパン(株)
広部 真	スターバックスコヒージャパン(株)
梅本 勝広	㈱セコマ
蝦名 淳	㈱セコマ
亀田 雄介	㈱セコマ
佐々木 慎一	㈱セコマ
高梨 晴通	㈱セコマ
滝口 浩平	㈱セコマ
千葉 祐介	㈱セコマ
中田 大也	㈱セコマ
宮本 勝也	㈱セコマ

小林 知弥	㈱Cqree
佐藤 涼太	㈱Cqree
城土 菜菜	㈱Cqree
白石 愛加里	㈱Cqree
杉山 宗優	㈱Cqree
諏訪 愛羽	㈱Cqree
関野 丈	㈱Cqree
高本 健道	㈱Cqree
武田 恵子	㈱Cqree
田中 亮治	㈱Cqree
土屋 壮	㈱Cqree
永井 綾乃	㈱Cqree
中村 謙太	㈱Cqree
成田 拓人	㈱Cqree
橋本 大	㈱Cqree
長谷川 勇	㈱Cqree
林 享平	㈱Cqree
林 駿吾	㈱Cqree
原 真人	㈱Cqree
原 夕貴	㈱Cqree
藤富 菜摘	㈱Cqree
森下 友貴	㈱Cqree
矢幡 俊	㈱Cqree
山内 宣彦	㈱Cqree
山崎 明	㈱Cqree
吉田 康太朗	㈱Cqree
吉原 将太	㈱Cqree
若井 咲希	㈱Cqree
中西 佑斗	JA全農青果センター(株)
二井 矢絵里穂	JA全農青果センター(株)
大木 智之	JA高崎ハムファクトリー(株)
内田 大翔	㈱J-オイルミルズ
加賀爪 匠	㈱J-オイルミルズ
菅原 真子	㈱J-オイルミルズ
田中 史織	㈱J-オイルミルズ
田部井 孝太	㈱J-オイルミルズ
溝上 沙良	㈱J-オイルミルズ
山本 駿	㈱J-オイルミルズ
椎名 勇人	㈱ジェフサ
中村 修基	㈱ジェフサ
芳賀 千紘	㈱ジェフサ
宮形 充	㈱ジェフサ
桑原 理栄	四国日清食品(株)
藤田 絵美	㈱シニアライフクリエイト
菊永 実希	シノブフーズ(株)
河野 未来	シノブフーズ(株)
西原 紗也華	シノブフーズ(株)
徳田 春樹	㈱ジャパン・トレーディング
山崎 亨	㈱ジャンボリア
酒井 陽輔	昭産商事(株)
渋谷 悠太	昭産商事(株)
渡部 紗也乃	昭産商事(株)
石井 柚貴	正田醤油(株)
泉 晃野	正田醤油(株)
小川 文彦	正田醤油(株)
川島 希美	正田醤油(株)
村田 祥	正田醤油(株)
矢萩 隆明	正田醤油(株)
井口 結	昭和産業(株)
石森 遥香	昭和産業(株)
岩川 晃久	昭和産業(株)
大澤 幸就	昭和産業(株)
大橋 司	昭和産業(株)

👑は成績優秀者です

一級合格者

二級合格者

三級合格者

河野 純也 日本食研ホールディングス(株)
 小林 龍太郎 日本食研ホールディングス(株)
 齋藤 未菜美 日本食研ホールディングス(株)
 佐藤 朱莉 日本食研ホールディングス(株)
 嶋岡 哲哉 日本食研ホールディングス(株)
 鈴木 大介 日本食研ホールディングス(株)
 田中 理菜 日本食研ホールディングス(株)
 谷 愛里寿 日本食研ホールディングス(株)
 時元 沙弥 日本食研ホールディングス(株)
 中根 凜久 日本食研ホールディングス(株)
 成田 翔真 日本食研ホールディングス(株)
 西風 理紗 日本食研ホールディングス(株)
 新田 真也 日本食研ホールディングス(株)
 深田 誠 日本食研ホールディングス(株)
 古川 星矢 日本食研ホールディングス(株)
 蓑崎 珠利 日本食研ホールディングス(株)
 宮木 大輔 日本食研ホールディングス(株)
 宮下 由伊 日本食研ホールディングス(株)
 元村 憲彰 日本食研ホールディングス(株)
 山口 和馬 日本食研ホールディングス(株)
 山下 柊季 日本食研ホールディングス(株)
 山田 遥香 日本食研ホールディングス(株)
 酒井 美沙 日本デルモンテ(株)
 田邊 海翔 日本デルモンテ(株)
 星野 匡央 日本デルモンテ(株)
 公門 文香 日本丸天醬油(株)
 矢野 梓 (株)にんべん
 潮 良祐 農水フーズ(株)
 升本 亜樹 農水フーズ(株)
 雁部 恭司 ノースイ食品(株)
 楠本 ひかり ノースイ食品(株)
 石原 史也 (株)野口食品
 海野 良太郎 (株)野口食品
 小園 高志 (株)野口食品
 水本 義和 (株)野口食品
 濃野 明子 (株)ハートデリカ
 宇津江 智宏 ハウスギャバン(株)
 村上 里瀬 ハウスギャバン(株)
 芹澤 佳子 ハウス食品グループ本社(株)
 青柳 裕祐 (株)ハウディ
 内尾 俊幸 (株)ハウディ
 大岡 勝 (株)ハウディ
 大園 正倫 (株)ハウディ
 賀来 大地 (株)ハウディ
 片山 健太郎 (株)ハウディ
 桑本 真宏 (株)ハウディ
 古賀 直基 (株)ハウディ
 島津 晶秀 (株)ハウディ
 園下 平和 (株)ハウディ
 高塚 史裕 (株)ハウディ
 豊増 史哉 (株)ハウディ
 長迫 哲也 (株)ハウディ
 長田 利治 (株)ハウディ
 原岡 諭 (株)ハウディ
 平野 健二 (株)ハウディ
 平山 奏一朗 (株)ハウディ
 正木 太朗 (株)ハウディ
 升永 信宏 (株)ハウディ
 山本 明広 (株)ハウディ
 渡邊 彰 (株)ハウディ
 渡邊 雄輝 (株)ハウディ
 高橋 佳奈 (株)はくばく
 木下 健太郎 (株)ハチヨウ

川口 樹希也 (株)ニッポン
 後藤 天成 (株)ニッポン
 坂口 詩穂 (株)ニッポン
 鈴木 淳生 (株)ニッポン
 鈴木 嶋 日本食研ホールディングス(株)
 田端 大 (株)ニッポン
 豊田 彩絵 (株)ニッポン
 中山 凜生 (株)ニッポン
 永吉 宥弥 (株)ニッポン
 沼口 友理 (株)ニッポン
 宮崎 宏輔 (株)ニッポン
 森藤 佑真 (株)ニッポン
 山根 啓太郎 (株)ニッポン
 芥川 武彦 (株)日本アクセス
 浅見 直人 (株)日本アクセス
 飯泉 恵美加 (株)日本アクセス
 井ノ上 拓夢 (株)日本アクセス
 今泉 紗詠 (株)日本アクセス
 植村 あさひ (株)日本アクセス
 内田 礼美 (株)日本アクセス
 大塚 紗輝衣 (株)日本アクセス
 小澤 花奈 (株)日本アクセス
 加藤 涼 (株)日本アクセス
 神田 脩太 (株)日本アクセス
 北島 里瑚 (株)日本アクセス
 工藤 功真 (株)日本アクセス
 坂本 美夢 (株)日本アクセス
 佐々木 語 (株)日本アクセス
 佐藤 健吾 (株)日本アクセス
 鈴木 萌 (株)日本アクセス
 鈴木 悠太 (株)日本アクセス
 相馬 佳生子 (株)日本アクセス
 高垣 翔 (株)日本アクセス
 高橋 華 (株)日本アクセス
 高山 珠恵 (株)日本アクセス
 田口 舜 (株)日本アクセス
 辻 咲乃 (株)日本アクセス
 堤 陽子 (株)日本アクセス
 富岡 健太 (株)日本アクセス
 西村 太郎 (株)日本アクセス
 根本 雅子 (株)日本アクセス
 野村 将大 (株)日本アクセス
 濱口 隼輔 (株)日本アクセス
 日浦 志穂美 (株)日本アクセス
 平岡 幸代 (株)日本アクセス
 藤井 しょう子 (株)日本アクセス
 星野 光史朗 (株)日本アクセス
 溝口 太陽 (株)日本アクセス
 緑川 英二 (株)日本アクセス
 渡邊 泳潔 (株)日本アクセス
 渡 峻平 (株)日本アクセス
 高橋 拓臣 (株)日本コムサ
 植木 芽泉 日本ケンタッキー・フライド・チキン(株)
 神尾 美沙樹 日本ケンタッキー・フライド・チキン(株)
 相羽 昭彦 日本食研ホールディングス(株)
 青木 瑞穂 日本食研ホールディングス(株)
 池内 俊夫 日本食研ホールディングス(株)
 石川 里樹 日本食研ホールディングス(株)
 大塚 英人 日本食研ホールディングス(株)
 岡島 啓子 日本食研ホールディングス(株)
 神 和寛 日本食研ホールディングス(株)
 川江 沙莉那 日本食研ホールディングス(株)
 倉又 徹也 日本食研ホールディングス(株)

村瀬 慶伸 (株)ニチレイフーズ
 大和田 彩 日清エンジニアリング(株)
 大島 弘之 日清オイログループ(株)
 石田 吉紀 (株)日清商會
 堀井 優月 日清商會(株)
 井元 瞭介 日清食品ホールディングス(株)
 岩田 悠希 日清食品ホールディングス(株)
 上田 美薫 日清食品ホールディングス(株)
 上井 康弘 日清食品ホールディングス(株)
 神 良輔 日清食品ホールディングス(株)
 谷川 実優 日清食品ホールディングス(株)
 平林 由楽 日清食品ホールディングス(株)
 水上 真智 日清食品ホールディングス(株)
 諸井 翔一 日清食品ホールディングス(株)
 八木 智弘 日清食品ホールディングス(株)
 山縣 海 日清食品ホールディングス(株)
 吉原 佑哉 日清食品ホールディングス(株)
 天野 裕士 (株)日清製粉グループ本社
 石井 知子 (株)日清製粉グループ本社
 岩橋 雄介 (株)日清製粉グループ本社
 漆山 一斗 (株)日清製粉グループ本社
 葛西 泰吉 (株)日清製粉グループ本社
 加藤 千洋 (株)日清製粉グループ本社
 兼子 ささら (株)日清製粉グループ本社
 紙谷 瑠利子 (株)日清製粉グループ本社
 工藤 啓太 (株)日清製粉グループ本社
 久野 祐生 (株)日清製粉グループ本社
 桑原 明香 (株)日清製粉グループ本社
 紺野 佑貴 (株)日清製粉グループ本社
 清水川 美月 (株)日清製粉グループ本社
 下田 康平 (株)日清製粉グループ本社
 高橋 直輝 (株)日清製粉グループ本社
 辻 章人 (株)日清製粉グループ本社
 手塚 雄大 (株)日清製粉グループ本社
 中林 秀郎 (株)日清製粉グループ本社
 村岡 世親 (株)日清製粉グループ本社
 山下 智史 (株)日清製粉グループ本社
 山本 茉紘 (株)日清製粉グループ本社
 米本 遥 (株)日清製粉グループ本社
 井瀧 衣鈴 (株)日清製粉デリカフロンティア
 岩佐 怜奈 (株)日清製粉デリカフロンティア
 小田 悠磨 (株)日清製粉デリカフロンティア
 川田 雪乃 (株)日清製粉デリカフロンティア
 菊池 駿吾 (株)日清製粉デリカフロンティア
 小島 里野 (株)日清製粉デリカフロンティア
 佐藤 慎太郎 (株)日清製粉デリカフロンティア
 鈴木 真太郎 (株)日清製粉デリカフロンティア
 叢 鑫宇 (株)日清製粉デリカフロンティア
 竹岡 順史 (株)日清製粉デリカフロンティア
 野村 裕太 (株)日清製粉デリカフロンティア
 長谷川 彩香 (株)日清製粉デリカフロンティア
 深井 昌彦 (株)日清製粉デリカフロンティア
 森井 咲季 (株)日清製粉デリカフロンティア
 吉田 智美 (株)日清製粉デリカフロンティア
 大熊 大吾 (株)ニッセーデリカ
 大谷 里奈 日東アリマン(株)
 山川 真紀 日東アリマン(株)
 大梅 倅輝 日東富士製粉(株)
 岩佐 和志 (株)ニッポン
 岡田 侑樹 (株)ニッポン
 加來 勇大 (株)ニッポン
 嘉味田 祥太 (株)ニッポン
 河合 広大 (株)ニッポン

折井 冴映果 トオカフーズ(株)
 垣田 向日葵 トオカフーズ(株)
 金島 蒔 トオカフーズ(株)
 朱 易茗 トオカフーズ(株)
 醍醐 桜 トオカフーズ(株)
 田村 英勢 トオカフーズ(株)
 DANG THI HUONG トオカフーズ(株)
 戸次 啓太 トオカフーズ(株)
 永島 悠悟 トオカフーズ(株)
 丸山 颯太 トオカフーズ(株)
 山崎 彩夏 トオカフーズ(株)
 田西 友美 十勝冷凍食品(株)
 立石 大輝 戸田フーズ(株)
 小永井 健吾 豊通食料(株)
 宮崎 弘 豊通食料(株)
 政本 真希 (株)トリドールホールディングス
 石崎 真吾 (株)トワニ
 西村 貴史 (株)トワニ
 瀬戸口 正樹 (株)なかしま
 山口 勇矢 (株)なかしま
 小合 康平 ナガセヴィータ(株)
 神 永大 ナガセヴィータ(株)
 小足 優依 ナガセヴィータ(株)
 佐井 寛明 ナガセヴィータ(株)
 渋谷 大輔 ナガセヴィータ(株)
 松原 淳 ナガセヴィータ(株)
 村嶋 進 ナガセヴィータ(株)
 八木 麟太郎 ナガセヴィータ(株)
 川邊 瀬奈 (株)なとりデリカ
 倉本 カオリ (株)なとりデリカ
 佐々木 真吾 (株)なとりデリカ
 外木 公大 (株)なとりデリカ
 大出 和美 (株)波里
 横山 浩志 (株)波里
 板谷 悠汰 (株)ナリコマフード
 井上 祐輔 (株)ナリコマフード
 猪股 孝太 (株)ナリコマフード
 桐井 歩夢 (株)ナリコマフード
 久保田 貴裕 (株)ナリコマフード
 小谷 珠美 (株)ナリコマフード
 渋谷 彪真 (株)ナリコマフード
 田中 友羽聖 (株)ナリコマフード
 夏目 茄奈 (株)ナリコマフード
 西岡 優佑 (株)ナリコマフード
 羽根 裕也 (株)ナリコマフード
 圓山 浩二 (株)ナリコマフード
 森 陽樹 (株)ナリコマフード
 竜崎 拓 (株)ナリコマフード
 倉前 鷹彦 ニチモウ(株)
 池田 次輝 (株)日洋
 斉藤 守 (株)日洋
 澤野 海峰 (株)日洋
 菱川 真綾 (株)日洋
 本間 大翔 (株)日洋
 荒木 領 (株)ニチレイフーズ
 石川 大介 (株)ニチレイフーズ
 斉藤 円 (株)ニチレイフーズ
 櫻井 豪騎 (株)ニチレイフーズ
 高岡 修一 (株)ニチレイフーズ
 松永 悠耶 (株)ニチレイフーズ
 松村 颯太 (株)ニチレイフーズ
 松本 文雄 (株)ニチレイフーズ
 向居 侑子 (株)ニチレイフーズ



データで見る2025年「惣菜管理士」

一級合格者
二級合格者
三級合格者

入江 正弘	(株)武蔵野
河村 龍一	(株)武蔵野
酒匂 恵子	(株)武蔵野
星野 英恵	(株)武蔵野
内海 秀一	メロディアン(株)
大下本 千紗	メロディアン(株)
鎌田 嵐丸	メロディアン(株)
清水 大成	メロディアン(株)
中川 雄太	メロディアン(株)
長峰 功樹	メロディアン(株)
松尾 正史	メロディアン(株)
山田 圭介	メロディアン(株)
猪股 高行	(株)モウイジャパン
小猿 香	(株)モウイジャパン
小林 愛美	(株)モウイジャパン
宇野 淳子	モガミフーズ(株)
古江 陸良	モランボン(株)
黒田 結衣	モリヨシ(株)
伊藤 佳裕	モンテ物産(株)
堀江 信介	焼津水産化学工業(株)
宮下 知也	焼津水産化学工業(株)
小川 昌吾	(株)ヤガイ
広本 承龍	(株)ヤガイ
南 志津	(株)やまか
牧 重信	ヤマキ(株)
栗田 涼子	(株)ヤマザキ
柴田 雅也	(株)ヤマザキ
大井 健三朗	ヤマサ醤油(株)
小楠 陽介	ヤマサ醤油(株)
儀賀 花織	ヤマサ醤油(株)
西 達也	ヤマサ醤油(株)
能祖 和春	ヤマサ醤油(株)
野本 夏帆	ヤマサ醤油(株)
前田 悠志	ヤマサ醤油(株)
眞嶋 裕也	ヤマサ醤油(株)
千喜良 竜治	(株)ヤマダイフーズ
鈴木 美結	(株)ヤマダフーズ
土屋 勘太	(株)ヤマダフーズ
三島 英之	(株)ヤマダフーズ
井上 芽依	山忠食品工業(株)
小川 玲奈	山忠食品工業(株)
合瀬 駿介	ヤマモリ(株)
日野口 竜希	(株)ヤヨイサンフーズ
大木 将斗	ユアサ・フナシヨク(株)
根本 慎喜	ユアサ・フナシヨク(株)
矢作 吉規	ユアサ・フナシヨク(株)
山本 瑞樹	ユアサ・フナシヨク(株)
行縄 敬二	ユアサ・フナシヨク(株)
壁田 貴明	UNITED FOODS INTERNATIONAL(株)
石村 尚文	ユニコロイド(株)
鶴木 香代	(株)ゆめデリカ
木下 将夫	(株)ゆめデリカ
風呂井 衛	(株)ゆめデリカ
前川 賢夫	(株)ゆめデリカ
李 京花	(株)ゆめデリカ
谷合 萌々華	(株)ヨコオデイルーフーズ
藤原 仁	(株)ヨコオデイルーフーズ
宮下 純	(株)ヨコオデイルーフーズ
上坂 拓登	ヨシケイ開発(株)
大里 幹子	株式会社吉野家ホールディングス
齋藤 健一	株式会社吉野家ホールディングス
佐藤 博己	株式会社吉野家ホールディングス
筒井 克臣	株式会社吉野家ホールディングス

林 祐希	マルコメ(株)
小関 英生	丸七商事(株)
長谷川 直	マルタスギヨ(株)
戸田 海生	マルタフードシステム(株)
前田 稲美	(株)マルタマフーズ
田中 優吾	(株)マルハマチ村松
飯泉 楓子	マルハニチロ(株)
飯田 千晴	マルハニチロ(株)
池口 弘毅	マルハニチロ(株)
清滝 健介	マルハニチロ(株)
功刀 康太	マルハニチロ(株)
小泉 拓未	マルハニチロ(株)
白井田 浩輝	マルハニチロ(株)
鈴木 雄士郎	マルハニチロ(株)
高橋 真由	マルハニチロ(株)
植谷 伊織	マルハニチロ(株)
服部 俊平	マルハニチロ(株)
三上 航太	マルハニチロ(株)
山口 正隆	マルハニチロ(株)
吉田 健二	マルハニチロ(株)
久保山 智司	(株)マルハニチロオーシャン
中村 歩	(株)マルハニチロオーシャン
松木 杏佳	(株)マルハニチロオーシャン
金子 美咲	丸松物産(株)
井宮 綾香	(株)マルヨシセンター
田中 英和	(株)マルヨシセンター
寺嶋 由到	(株)マルヨシセンター
中村 大貴	(株)マルヨシセンター
高松 柚香	株式会社みずずコーポレーション
山本 慧	株式会社みずずコーポレーション
一井 加奈	(株)Mizkan
大平 夏帆	(株)Mizkan
高橋 利江子	(株)Mizkan J plus Holdings
仲瀬 春菜	(株)Mizkan J plus Holdings
久田 智子	(株)Mizkan J plus Holdings
島崎 浩和	(株)Mizkan Holdings
畑石 結衣	(株)Mizkan Holdings
青木 涉	(株)ミツハシ
新井 有理	(株)ミツハシ
NGUYEN THI TRANG	(株)ミツハシ
工藤 亜矢	(株)ミツハシ
鈴木 隆広	(株)ミツハシ
鈴木 剛	(株)ミツハシ
高信 美遥	(株)ミツハシ
金子 愛美	三菱商事ライフサイエンス(株)
土肥 文子	三菱商事ライフサイエンス(株)
正垣 信明	三菱食品(株)
竹野 快	三菱食品(株)
藤森 大介	三菱食品(株)
川口 亜弥	(株)ミノヤランチサービス
榎原 学	(株)ミノヤランチサービス
日比野 高明	(株)ミノヤランチサービス
細川 潤	(株)ミノヤランチサービス
吉野 汐里	みやぎ生活協同組合
西山 和徳	京食品(株)
樋口 拓	宮下製氷冷蔵(株)
福島 恵子	宮下製氷冷蔵(株)
宮下 由美	宮下製氷冷蔵(株)
村澤 建太郎	宮下製氷冷蔵(株)
森本 貞治	宮下製氷冷蔵(株)
香田 裕子	宮島醤油(株)
田村 浩之	宮島醤油(株)
山口 愉遠	宮島醤油(株)

小坂 広平	プリマハム(株)
佐々木 伸	プリマハム(株)
佐藤 蒼馬	プリマハム(株)
寺裏 巧	プリマハム(株)
中城 千陽	プリマハム(株)
中田 陸斗	プリマハム(株)
中野 隼佑	プリマハム(株)
西岡 春人	プリマハム(株)
鳩谷 光	プリマハム(株)
林 史子	プリマハム(株)
三木 彩夏	プリマハム(株)
門田 知也	プリマハム(株)
日野 瑞穂	(株)フレックスホールディングス
入江 優花	(株)プレーリードッグ
南 康平	(株)プレーリードッグ
南 信也	(株)プレーリードッグ
岡田 美里	(株)フレッシュセブン
平川 俊彦	(株)フレッシュセブン
森岡 勝也	(株)フレッシュセブン
山根 利克	(株)フレッシュセブン
浅田 智恵	(株)フレッシュフーズプライ
太田 清治	(株)フレッシュフーズプライ
垣内 博之	(株)フレッシュフーズプライ
塚田 稜太	(株)フレッシュベジ加工
山本 直人	(株)フレッシュベジ加工
瀧澤 久美子	(株)プレナスフーズ
戸張 肇子	(株)プレナスフーズ
新原 彩	(株)プレナスフーズ
土田 真央	ブンセン(株)
藤井 由美	ブンセン(株)
藤本 小夏	ブンセン(株)
斉田 裕朗	(株)ベイシア
江藤 元弘	(株)ベストーネ
小野 詩歩	(株)ベストーネ
桂田 裕基	(株)ベストーネ
黒川 墨輝	(株)ベストーネ
寺本 昌司	(株)ベストーネ
中川 裕介	(株)ベストーネ
郷 栄人	ベストパック(株)
寺本 優也	ベストパック(株)
沼田 恵利花	ベストパック(株)
矢端 信也	(株)ヘルプ
中村 健太	ポーソー油脂(株)
櫻井 正晃	(株)ホクガン
沼内 みなみ	北海道ア・ウォーター・アグリ(株)
久井 信吾	(株)北海道日水
小谷 早貴	(株)ほっかほっか亭総本部
内島 祥穂	(株)ホリ乳業
大友 久則	ボン・リー宮城(株)
伊藤 美波	松田産業(株)
神田 健杜	マニハ食品(株)
植本 峻平	(株)マリン・プロフーズ
重富 せれな	(株)マリン・プロフーズ
柴野 裕樹	(株)マリン・プロフーズ
深谷 知男	(株)マリン・プロフーズ
松崎 弘根	(株)マリン・プロフーズ
横山 棕一	(株)マリン・プロフーズ
後藤 聖葉	マルイ食品(株)
西郷 ひかり	マルイ食品(株)
阪口 友佳子	(株)丸久
須永 皓雄	マルコーフーズ(株)
大西 直	マルコメ(株)
清澤 栄樹	マルコメ(株)

佐藤 輔	(株)ハチヨウ
小野 妙子	(株)エポートエンタープライズ
宮崎 すみれ	(株)エポートエンタープライズ
南 恭子	(株)はやし
大西 泰生	(株)阪急デリカ
松本 大輝	(株)阪急デリカ
森田 哲矢	(株)阪急デリカ
横山 美咲	(株)阪急デリカ
北野 凜	ヒガシマル醤油(株)
西之園 文裕	ヒガシマル醤油(株)
長谷川 直哉	ヒガシマル醤油(株)
春名 敢太	ヒガシマル醤油(株)
宮坂 佳佑	ヒガシマル醤油(株)
高橋 悠輝	ひかり味噌(株)
竹内 映莉子	ひかり味噌(株)
成田 光	ひかり味噌(株)
西村 遼	ひかり味噌(株)
初取 清大	ひかり味噌(株)
原 優太	ひかり味噌(株)
福田 麻夏	ひかり味噌(株)
大内 沙耶加	(株)美女来
中山 綾子	(株)日高フレッシュ
稲田 ルミ	(株)ヒライ
高田 唯葉	(株)ヒライ
青山 明日香	(株)ファーストフーズ
佐野 文哉	(株)ファーストフーズ
飛田 啓貴	(株)ファーストフーズ
三浦 裕佳	(株)ファーストフーズ
山本 大喜	(株)ファーストフーズ
井上 真奈美	(株)ファーストフーズつくば
岩田 亮	(株)ファーストフーズつくば
江田 歩未	(株)ファーストフーズつくば
澤野 郁美	(株)ファーストフーズつくば
尾関 秀司	(株)ファミリーマート
車 哲義	(株)ファミリーマート
小林 絢一	(株)ファミリーマート
杉田 朝子	(株)ファミリーマート
吉野 晃生	(株)ファミリーマート
次田 美鈴	(株)ファントゥ
粟津 拓耶	フードリンク(株)
山下 由梨香	(株)フードレック
香川 朝紀	(株)富貴食研
廣瀬 康希	(株)富貴食研
松岡 翼	(株)富貴食研
高原 愛理	富士食品工業(株)
原崎 真緒	富士食品工業(株)
鳥羽 由里菜	不二製油(株)
須田 慧	フジッコ(株)
井上 大樹	フジフーズ(株)
上田 貴悠人	フジフーズ(株)
小西 夏美	フジフーズ(株)
佐藤 大成	フジフーズ(株)
菅原 聡美	フジフーズ(株)
高久 雪	フジフーズ(株)
高橋 祐海	フジフーズ(株)
飛田 英里香	フジフーズ(株)
廣田 茉衣子	フジフーズ(株)
松戸 純平	フジフーズ(株)
井藤 香織	(株)ふじや食品
大島 将規	(株)ふじや食品
高山 友美	(株)ふじや食品
安井 優子	(株)ふじや食品
阿部 巧	プリマハム(株)

一級問題

科目2「HACCPの実践」より

問題：サラダ用の野菜の次亜塩素酸ナトリウムによる殺菌工程がCCPで、次亜塩素酸ナトリウム濃度と接触時間がCLの場合、次亜塩素酸ナトリウム濃度測定に該当する措置を一つ選びなさい。

1. モニタリング
2. 改善措置
3. 管理措置
4. ハザード分析
5. 妥当性確認

二級問題

科目4「加工と保存」より

問題：炭水化物関連成分についての記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

1. アミロペクチンは、ペクチンに分岐したグルコース鎖が結合した構造の多糖である。
2. アミロースとアミロペクチンは、分子内の共有結合で安定化している。
3. 直鎖が長いアミロースは、老化が進みにくい。
4. 糊化状態を維持するためには、急速脱水乾燥や冷凍などの方法がある。
5. 界面活性剤は、アミロペクチンと複合体を作ることによって、老化を阻害する。

三級問題

科目4「法令と表示」より

問題：食品衛生法における食品および添加物の規制についての記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

1. 腐敗し、もしくは変敗したものまたは未熟であるものは、販売などが禁止されている。
2. 有毒な、もしくは有害な物質が付着している疑いのあるものは、販売などが禁止されている。
3. 病原微生物に汚染されているものは、健康への影響の有無にかかわらず販売などが禁止されている。
4. 異物の混入したものは、人の健康を損なうおそれがある場合には、販売などが禁止されている。
5. 基準または規格の定められたものについて、その基準に合わない方法により、製造、加工、使用、調理、保存することが禁止されている。

中澤	哲也	(株)吉野家ホールディングス
松村	幸三	(株)吉野家ホールディングス
松本	浩之	(株)吉野家ホールディングス
峯岸	涼太	(株)吉野家ホールディングス
宮本	紗矢佳	(株)吉野家ホールディングス
太田	綾乃	(株)コムテ・フード・ホールディングス
佐藤	貴洋	ライフフーズ(株)
高部	勇人	ライフフーズ(株)
山内	洋都	ライフフーズ(株)
武藤	彩加	利恵産業(株)
青木	小夏	理研ビタミン(株)
征矢	和希	理研ビタミン(株)
伊藤	浩亮	(株)レバスト
石本	敦大	ロイヤルホールディングス(株)
井上	豊	(株)ローソン
永井	友香莉	(株)ロック・フィールド
大中	優季	六甲バター(株)
小谷	仁奈	六甲バター(株)
小村	恵太	六甲バター(株)
澤田	陽咲	六甲バター(株)
米谷	真緒	六甲バター(株)
片貝	直也	(株)若松屋
小林	慎一朗	(株)渡辺海苔店
白戸	恭平	(株)渡辺海苔店
三浦	詩織	(株)渡辺海苔店
横坂	まどか	(株)渡辺海苔店
松尾	園絵	わらびの里(株)
荒井	まどか	わらべや日洋食品(株)
安藤	望衣	わらべや日洋食品(株)
伊澤	春菜	わらべや日洋食品(株)
伊藤	輝俊	わらべや日洋食品(株)
上野	詩織	わらべや日洋食品(株)
川上	健治	わらべや日洋食品(株)
添谷	実生	わらべや日洋食品(株)
深津	丈男	わらべや日洋食品(株)
藤田	大機	わらべや日洋食品(株)
細井	尊矢	わらべや日洋食品(株)
松田	彩	わらべや日洋食品(株)
三輪	立志	わらべや日洋食品(株)
横山	瑞穂	わらべや日洋食品(株)
森本	豊誠	

氏名非掲載希望 396名

◆◆◆ 正答と解説 ◆◆◆

- 一級** 正答：1 CLを満たしているかを観察あるいは測定する行為は、モニタリングである。
- 二級** 正答：4 アミロースはらせん状構造をしており、アミロペクチンは房状の構造をしている。アミロースとアミロペクチンは分子内の水素結合で安定化している。直鎖が長いアミロースは分子間の相互作用が起こりやすく老化が進みやすい。界面活性剤はアミロースと複合体を作ることによって老化を阻害する。
- 三級** 正答：3 食品衛生法第6条にて、病原微生物に汚染され、またはその疑いがあり、人の健康を損なうおそれがあるものは販売などが禁止されている。



■ 常任理事会・理事会

7月24日、協会会議室で第2回理事会・第3回常任理事会を開催した。

理事会冒頭、来賓の農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部 外食・食文化課長 久保牧衣子氏が、「育成就労」「食料システム法に関する地方説明会」「食物アレルギーに関する外食・中食事業者向け動画」に関する情報提供をした。

続く議事では、会費基準の変更に伴う会費区分の考え方について協議が行われ、おおむね原案通り承認された。会員加入申請においては、3社の入会について審議・承認された。

理事会前に開催された常任理事会においては、協会運営に関する事案などについて協議された。

「支部セミナー・懇親会」

◆ 東海支部

7月10日、愛知県のサイプレスガーデンホテルにて25年度第一回東海支部セミナーを開催し、約100名が参加した。

会の冒頭で、農林水産省 東海農政局 経営・事業支援部 食品企業課長 佐々木隆行氏が来賓としてあいさつした。

セミナーでは、(株)FELIXのESCA代表の石坂優子氏が「惣菜で健康をつくる〜日本の食文化を生かした健康惣菜開発〜」をテーマに講演した。栄養と健康の世界」と「惣菜の世界」を近づける具体的な手法や、東海地域の特徴である「佃煮×健康惣菜」の開発案を提案するなど、特に東海地域の会員企業にとって

大変良い学びの場となった。

懇親会には引き続き約100名が参加し、新会員の自社紹介も含め、会員企業間の交流の場として大いに盛り上がった。



東海支部 セミナー



講師：石坂 優子 氏

◆ 関西支部

7月30日、大阪府のホテルマイステイズ新大阪コンファレンスセンターにて25年度第一回関西支部セミナーを開催し、約90名が参加した。

会の冒頭では、農林水産省 近畿農政局 経営・事業支援部 食品企業課 課長補佐 森啓子氏が来賓としてあいさつした。

セミナーでは、ショッピングアドバイザーの今野保氏が「生活者が変わってきているのに変わりきれないスーパーマーケット」をテーマに講演した。低価格を目的として訪れるお客さまは最終的には離れてしまつていく指摘や、惣菜業は消費者の「胃袋を守る」産業であることなど、事業のあり方を見つめ直すきっかけとなる内容であった。

セミナー後には

25年度優良社員表彰において、関西支部活動時の表彰を希望された方を



講師：今野 保 氏



関西支部 セミナー



優良社員表彰

に、黒田支部長より賞状を授与した。懇親会には約70名が参加し、1社1名ずつの自社紹介を行うなど、新会員を交えた企業間交流の場となった。

■ ファベックス中部に出展

日本食糧新聞社主催、日本惣菜協会共催の「第5回ファベックス中部2025」が7月16〜17日まで、ポर्टメッセなごやで開催された。

協会もブースを出展し、会員入会や惣菜管理士などの教育事業、ロボット化推進などについて展示した。

16日のオープニングセレモニーでは、協会を代表して酒井益幸副会長(株)ミンカン(会長)が開会の式典に臨んだ。



テープカット：酒井益幸副会長（後列左から2人目）



協会ブース

事務局便り

7月 16～17日	展示会「ファベックス中部」出展
7月 24日	常任理事会・理事会
7月 30日	関西支部セミナー・懇親会
8月 21日	JmHACCP 認定審査会 認定企業：(株)クレフォート
8月 31日	2025年惣菜管理士資格試験 終了
9月 4日	北陸支部 惣菜商品の開発勉強会・懇親会
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
9月 15日	2025年度 第1回デリカアドバイザー 合格発表
9月 16日	中国四国支部セミナー・懇親会

今後の予定

9月 20日	惣菜管理士養成研修 申込締切
9月 25～26日	展示会「FOOD STYLE JAPAN」出展
10月 1日	惣菜管理士養成研修 開講
10月 1～2日	関東支部 工場視察
10月 1日 ～11月 30日	2025年度 第2回デリカアドバイザー 申込開始
10月 15日	北海道支部セミナー・懇親会
10月 15～17日	展示会「FOOD展」出展
10月 23日	常任理事会・理事会
10月 25日 ～11月 1日	海外研修 イタリア研修ツアー

日本デリアカデミー

惣菜管理士取得者の研鑽・交流の場

ご案内はこちら▶▶



(一社)日本惣菜協会では、惣菜管理士取得者を中心に業界の大切な人材の更なる成長を目指して、「日本デリアカデミー」を創設いたしました。

01 勉強会



【生産管理・品質管理部会】

生産部門、品質管理部門の成長の場

生産管理や品質管理に必要な技術や知識の実践に効果的な思考法やプロセスを実例とグループ討議にて学びます。**惣菜管理士一級取得者**で工場長や工場長を目指す人を対象に1年間で5回のプログラムで構成し、勉強会を開催しています。10名前後の少人数制で業界の知識を深めると同時に、同業他社間の交流や情報交換の場にもなっています。



02 セミナー



【マーケティング部会】

営業、開発、企画人財の成長の場

商品開発やマーケティングに関わる情報をセミナー形式にて学びます。マーケティングに関する情報や業界の最新情報を学ぶことができ、他社の惣菜管理士取得者同士の意見や情報を交換できる交流の場として、グループワークを行うセミナーもあります。



03 情報交流 オンラインサロン



【IRODORI TERRACE】

企画、開発、営業、バイヤー等の情報交換の場

参加メンバーのみの非公開型・承認制のFacebookグループを使用して運営している、情報交流オンラインサロンです。

惣菜の専門家やアドバイザー、メンバーのインタビュー動画を公開。zoom座談会の開催、メンバーのおすすめ惣菜やトレンドについての意見交換を行っています。



開催案内は、WEBマイページに登録の惣菜管理士取得者にご案内いたします。

過去に取得し、マイページ未登録の方は是非ご登録ください。

*登録には旧個人パスワードが必要です。ご不明な方は協会までお問合せください。

マイページはこちら▶▶



惣菜産業の期待が大きい「商品情報の連携に関する宣言」の今後の展開

経済産業省がサプライチェーン効率化のために業界横断的に検討を進めてきた商品情報連携標準に関する検討会が「商品情報の連携に関する宣言」を3月14日に発表した。業界が連携して加工食品などの商品情報を共同で利用できるデータ基盤の構築を進めようというものである。流通業界の効率化を目指すこの動きに、惣菜産業は大きな期待を寄せている。

商品情報の連携に関する宣言

経済産業省は5月30日、大手小売業・卸・大手食品メーカーなどが参画する第1回「商品情報連携会議」を開催し、26年10月発売以降の商品について「GTIN」が変更になる10の基準（「GTIN」＝「Global Trade Item Number」、JANコード。世界中で同じ商品・サービスを一意に識別するための国際標準の商品識別コード）を遵守されている状態を目指す今後の進め方などが話し合われた。

この根本には、3月14日に発表された「商品情報の連携に関する宣言」がある。この宣言では、現場の人手不足とデジタル化の取り組みを阻害するさまざまな課題を乗り越え、次世代の商品情報授受を実現させるためには、協調領域における製配販の各層・各社の協力が不可欠であり、①消費者に対する商品情報の説明責任②共通情報での協調③ブランドオーナーによるシングルインプット④一括取得・共同利用⑤一意に識別可能な商品の共通IDの利用の五つの原則に沿って、商品情報の共有を進めていくことが明記されている。また、対象となる項目や連携の時期、GTIN設定の在り

方などについて、サプライチェーンを構成する企業間での合意形成が必要となり、国主導で実効性の伴うガイドライン策定を求めると共に、参画企業もその議論に積極的に参加することを約し、商品情報連携の実現を目指すことを宣言している。

惣菜産業の期待

惣菜業界においても商品情報の連携には期待が大きい。季節ごとに商品切り替えが多くSKU（在庫管理における最小の単位）も多い中で、複数社との取り引きがある惣菜メーカーは、同じ商品でも納品先のシステムによって情報を手入力することによるトラブルも発生している。商品情報の規格（フォーマットおよびシステム）が統一されることは、生産性の向上に直結する。一方で、惣菜製造のための原材料の仕入れ側としては、アレルギー情報・栄養成分・原料原産地などのより深い情報が必須となることから、どのレベルまでの情報が一元化できるのかという課題もある。

今後、国主導のガイドラインをベースに、業界および企業としてもこの取り組みに協力していきたい。

商品情報連携標準に向けた検討（2024年度）

現状の課題	<ul style="list-style-type: none"> メーカー・卸・小売それぞれによる、各社都合での管理が常態化 ⇒ デジタル化の取組を阻害 商品の情報を一意に識別できず、確認・修正等の現場コストが肥大化 ⇒ 人手不足に直面
実態調査（2024年7月～2025年1月）の結果	<ul style="list-style-type: none"> 商品情報授受には年間30万人月（棚割・EC掲載等の実務まで加味すれば年間82万人月）の工数を要している。 米欧等でも同様の課題に対し、各企業トップ層の後押しを礎に商品情報を共有化。各GS1組織を介した各国間での情報連携も進展。
流通サプライチェーンを代表する企業・団体による、取組原則への合意（2025年3月14日）	<p>コミットメント（宣言）</p> <ul style="list-style-type: none"> 我が国に流通する商品の情報は、複雑なサプライチェーンを経る中で都度管理されており、一意性が確保できないことによる管理コストが現場の人手不足を増幅させ、デジタル化の取組を阻害。 これらの課題を乗り越え、次世代の商品情報授受を実現させるためには、協調領域における製配販の各層・各社の協力が不可欠。 消費財サプライチェーンの効率化・付加価値向上に向け、その基本となる商品情報について、以下の5原則に沿って共有を進める。 <p>5つの原則</p> <p>①消費者に対する商品情報の説明責任 ②共通情報での協調 ③ブランドオーナーによるシングルインプット④一括取得・共同利用 ⑤一意に識別可能な商品の共通IDの利用</p> <ul style="list-style-type: none"> 商品情報の共有に当たっては、対象となる項目や連携の時期、GTIN設定の在り方などについて、サプライチェーンを構成する企業間での合意形成が必要。2025年度に、実効性の伴うガイドラインを国主導で策定することを求めると共に、その議論に積極的に参加することを約し、商品情報連携の実現を目指す。
目指すべき世界（ビジョン）	<ul style="list-style-type: none"> サプライチェーン上の各社が、共通ルールに則り、ブランドオーナーの入力した商品情報を共有 管理業務を省力化し本業の生産性を向上、消費者に対する正確かつ必要な情報の伝達、DXを通じた新たなマーケティングへの挑戦を実現

出典：経済産業省「商品情報連携に関するこれまでの検討と今後の進め方について」P7
<https://www.meti.go.jp/policy/economy/distribution/2.pdf>





今年の惣菜管理士養成研修の集合セミナーの日程・演題・講師が決定しました。研修は、「添削問題（6科目）の合格」と「集合セミナー出席または動画レポート提出」で修了します。受講生の皆さまは計画的に学習を進めてください。

実施日		会場		講師(敬称略)	
10月	24日(金) 14時～	東京1	ビジョンセンター東京京橋	石坂 優子	
	28日(火) 10時～	京都	TKPガーデンシティ京都タワーホテル	道畑 富美	
	29日(水) 10時～	名古屋	TKP名古屋駅前カンファレンスセンター	道畑 富美	
	31日(金) 10時～	札幌	ACU-A	道畑 富美	
11月	4日(火) 14時～	埼玉	JA共済埼玉ビル	北濱 利弘	
	7日(金) 10時～	金沢	TKPガーデンシティ PREMIUM金沢駅西口	石坂 優子	
	13日(木) 10時～	広島	TKPガーデンシティ PREMIUM広島駅前	北濱 利弘	
	14日(金) 10時～	福岡	TKPガーデンシティ博多	石坂 優子	
	19日(水)	10時～	東京2	ビジョンセンター東京京橋	道畑 富美
		14時～	東京3		
	20日(木)	10時～	岡山	岡山コンベンションセンター	石坂 優子
28日(金)	10時～	仙台	トラストシティカンファレンス仙台	北濱 利弘	
12月	2日(火)	10時～	大阪1	グランキューブ大阪	道畑 富美
		14時～	大阪2		
	4日(木)	14時～	東京4	ビジョンセンター品川	北濱 利弘

※やむをえず講師が変更になる場合がございます。変更の場合はマイページなどにてお知らせいたします。

セミナーは約90分、動画は約30分（字幕付）を予定しています。



or

パソコン、スマートフォンどちらでも操作可能

講師紹介

(株)FELIX & ESCA 代表
石坂 優子 氏

健康惣菜という価値づくり
～健康価値を生む商品開発の実践とヒント～

中央大学大学院 商学研究科 兼任講師 中央大学商学部客員講師
北濱 利弘 氏

「中食ブランド」の確立に向けて

(動画のみ) (有)城取フードサービス研究所 代表
城取 博幸 氏

節約時代!! 惣菜の「ハレの日」「ケの日」対応
～両方追わないと需要は落ちる～

Foodbiz-net.com(株) 代表
道畑 富美 氏

海外の惣菜売場から捉えた食のトレンド分析と
環境持続のための取り組み事例

(講師五十音順)

店舗訪問

Store Visit

グリーンローソン 北大塚一丁目店



「鍋さばきロボ」をCVSバックヤードに導入 熟練職人の技術で出来たて炒めメニューを提供

（株）ローソンは、新たな出来たてメニューの提供と省人・省力化に向けた取り組みとして、7月からTechMagic（株）が開発した炒める機能に特化した調理ロボをグリーンローソン北大塚一丁目店に導入した。

調理ロボの導入は、6月に「Real x Tech LAWSON」1号店としてオープンしたローソン高輪ゲートウェイシティ店の「からあげクン」用揚げ調理ロボに続く第2弾となる。



上：野菜炒め
下：たまごチャーハン豚ハラミのせ

注文が入ってから お店で作るおいしさ

導入した調理ロボット「Robo2」は、TechMagicが飲食店用に熟練職人の鍋さばきを半年間研究して開発したロボットである。

強い火力が求められる炒飯や野菜炒めなどの炒めるメニューを誰でも簡単な操作と安定した品質で、約1分半〜2分半で調理することができる。店内の専用端末から注文を受けた後に店内厨房で調理し、出来たての状態でお客さまに提供する。

調理ロボを活用して提供する商品は、炒めメニューの定番「炒飯」と「野菜炒め」の全14品（トッピング違い含む）である。注文を受けた後、調理ロボットに

付属しているタッチパネルに材料や調味料の投入タイミングが表示される。調理オペレーターは表示内容に沿ってメニューごとに指定されている惣菜キック・ご飯・調味料を計って鍋部分に投入するだけで自動的に炒める・混ぜるの動作が行われ、調理完了後に鍋を斜めにして仕上がった商品を容器に盛り付ける。その後は鍋部分が自動洗浄され、連続して調理を行うことが可能である。

店内調理の「まちかど厨房」を 9600店舗に導入

ローソンは店内厨房で調理をする「まちかど厨房」を全店舗の約7割にあたる約9600店舗に導入している。この店舗数は厨房スペースを持つ小売店としては国内最大規模で、店内で調理した弁当や惣菜、サンドイッチなどを目的に来店されるお客さまが多数いる。21年にはデリバリー専用開発した商品を店内厨房で調理して届ける宅配サービス「コーストレストラン」を開始し、北海道・東北・関東・中部・近畿・中国・九州地区の1都1道2府22県の約1000店舗（25年9月11日時点）に導入している。これま

で、店内厨房の調理は油調と電子レンジによる調理に限られていたが、この度の調理ロボット導入により「炒める」という調理工程が追加され、メニューの幅が大きく広がった。

ローソンは、これまで培ってきた店内厨房のノウハウとテックを組み合わせたことで、出来たてメニューのおいさと店舗の生産性向上を追求し、30年度目標に掲げている24年度比で日販30%アップ、店舗オペレーション30%削減につなげていく。

「鍋さばきロボ」メニューは14品。炒飯7品は、「たまごチャーハン」（税込538円）・「たまごチャーハン春巻き2個のせ」（同646円）・「たまごチャーハン牛もつ」のせ」（同862円）・「たまごチャーハン豚ハラミのせ」（同862円）。野菜炒め7品は、「野菜炒め」（同538円）・「野菜炒めチャーシュー入り」（同646円）・「野菜炒め牛もつ入り」（同754円）・「野菜炒めネギ塩豚タタリ入り」（同754円）である。
モバイルオーダーも可能。注文はQRコードからスマホで注文・決済し、店舗で商品を受け取る。このローソンのモバ

イルオーダーには、炒飯・野菜炒め・フライドポテト・フライドオニオン・ナポリタン・ペペロンチーノ・ミートソースハンバーグ・レチキン・からあげクンとバラエティー豊かなメニューを揃えている。

グリーンローソンは1店舗のみ

グリーンローソンは、人手不足解消・食品ロス削減・プラスチック削減・SDGsへの貢献などを目指す未来型CVSで、22年11月に実験的にオープンした「北大塚一丁目」の1店舗のみ。

TechMagicが開発した調理ロボット「Robo」は、攪拌（かくはん）・加熱・調理後の鍋の洗浄という一連の動作を自動化することができるロボットで、炒飯・野菜炒めなど、熟練の職人のレシピを自動で再現する。

自動調理においては、メニューに応じて加熱温度・加熱時間・鍋の回転スピード・回転方向を柔軟かつ適切に調整できる。「Robo」の導入により、人手不足の課題に対し省人化を推進し、人がより付加価値の高い業務に集中できる環境を目指す。

上：調理ロボI-Robo 2はメニューボタンを押すと調理設定が完了する
下：野菜・調味料を投入



事故を防ぐポイントを徹底解説！ 東北支部セミナーのご案内

- 日時 2025年11月6日(木) 15:00～16:30
- テーマ 『工場監査のチェックポイント』
- 講師 元(株)成城石井 品質管理室室長／
日本惣菜協会アドバイザー 山田 祥男 氏
- 会場 TKP ガーデンシティ PREMIUM 仙台西口



詳細・申込はこちら



900カ所以上の工場を回った経験から、正規のチェックシート以外の着目点や、事故の多い工場の特徴、どのような点に気を付けていけば事故を少なくできるかを、実例を挙げながら解説します。食品工場の品質管理担当者や実務者の方は、是非この機会にご参加ください。

日本惣菜協会アドバイザー

製造 売り場 品質管理 商品開発 営業

山田祥男の「惣菜のお悩みあるあるQ&A」 Vol.14

Q

何か事故が起きるたびに
工場内の「ルール」が増えていきます



A

無駄なルールを廃止するには、
外部の意見を誘導してみましょう

あるあるですね。私も監査に行ったとき、どう考えてもムダな作業や帳票があるので理由を聞いてみると、「過去にコレコレの事故が起きて、それ以来継続している」と教えてくださることが何度もありました。現場の人は「意味が無いチェックリスト」「ムダな作業」だとは思っていても、過去に事故を起こしてしまった負い目から自分達からは止めたいとは言い出せないのだそうです。心情としては理解できますが、それで本来やるべきことが疎かになったり、それが起因で別の事故が起きたりしたら本末転倒です。どこかで止めたいですね。

そこで、例えば監査に来た方やお取引先の方を利用し

てみるのはいかがでしょうか。それとなく誘導して、先方から「この作業(帳票)はやる必要が無い」という言質を引き出すのです。概して「上の人」は部下の言うことには聞く耳を持たなくても、外部の人が言うことなら素直に聞いてくれる傾向があるようです。(私の経験からですが、どこの会社も同じような傾向があるのではないのでしょうか?)

そのためには自身が常に現状に慣れずに問題意識を持ち続けなければなりません。外圧でもなんでも利用して無駄な作業を無くすことができれば、結果として全員がHAPPYになれます。

ビジョンを実現する組織への落とし込み方とは

前回はビジョンを言語化および数値化し、現状とのギャップを戦略的思考によって埋めていくことをお伝えしました。今回は、五つ星経営フロー®の「組織」について解説いたします。

五つ星経営フロー®における「戦略」とは、①誰に（顧客戦略）②何を（商品戦略）③どこで（エリア戦略）売るのが、という三つの要素で構成されます。その戦略に基づいて戦術を考え、具体的な計画を立てていきます。数値計画であれば、商品ごと、取引先ごと、拠点別などに目標を積み上げ、達成可能かどうかを検証します。目標に届かない場合は、新規事業の検討も必要になります。

2 行動具体化

抽出した課題について、年度ごと、さらに四半期ごとに重点課題を設定し、それを達成するための行動を具体的な策としてまとめます。次にそれぞれの具体策ごとに、担当者、期限（日付）を明確に定めます。（図2参照）

抽出した課題について、年度ごと、さらに四半期ごとに重点課題を設定し、それを達成するための行動を具体的な策としてまとめます。次にそれぞれの具体策ごとに、担当者、期限（日付）を明確に定めます。（図2参照）

では、その計画を組織に落とし込み、実行に移すためには、どうすればよいのでしょうか。決めたことを実行に移さなければ、絵に描いた餅となってしまう。

そのために、よくいわれるのが「PDCAサイクル（Plan計画→Do実行→Check検証→Action改善）」を回すことです。実際にどのように実践するのか、私が推奨している方法をご紹介します。

1 課題の抽出

ビジョン（目指す姿）を定めたら、現状との差を埋めるための課題を抽出します。すべての課題をブロックのよ

【図1】



【図2】

1	2	3
客数アップ	客単価アップ	リピート率改善
8	第1四半期重点課題	4
PDCAサイクル定例化		仕入先見直し
7	6	5
遊休資産収益化	在庫削減	コスト総点検

項目課題	担当者	期限
1 客数アップ		
2 客単価アップ		
3 リピート率改善		
4 仕入れ先見直し		
5 コスト総点検		
6 在庫削減		
7 遊休資産収益化		
8 PDCAサイクル定例化		

JCF INC.

ビジョン実現のイメージがより鮮明になるはず。

3 継続させるコツ

行動策を決めて実行に移した後は、定期的にその結果を振り返ることが大切です。「できていない・できていない」の判断だけでなく、「できていない」場合は、何がうまくいったのかを確認し、再現性を持たせます。さらに成果を上げるための改善点があれば、それを取り入れて再度実行する、また他部署へ横展開していきます。

一方、「できていない」場合でも、担当者を頭ごなしに叱責するのではなく、原因を冷静に分析します。よくある理由としては、「やらなかった」「やろうとしたができなかった」「やったが効果がなかった」などが挙げられます。それぞれの理由に対して、改善策を検討することが重要です。

例えば、「実はその取り組みに納得していなかった」という理由で実行に移せていないこともあります。その場合は、何が引っかかっているのかを丁寧に聴き、解決の糸口を探っていきます。ビジョン実現のために抽出した課題は、実行段階においては仮説にすぎません。この仮説を実行し、どのように振り返り、次に生かすかが重要です。組織に落とし込むには、ぜひこのプロセスを繰り返して実践してみてください。



アメリカ「スチューレオナルド」の独自性

有 城取フードサービス研究所代表 城取 博幸氏 *Shirotori Hiroyuki*

日本の中食は成長が著しい中、生産者の人手不足や原料コストの高騰を吸収しながら、安全安心・健康・バラエティー化など多様なニーズに応えていかなくてはならないという課題がある。本連載では、グローバルな市場調査から今後の中食のヒントを紹介していく。

スチューレオナルド (Stew Leonard's) の独自商品

スチューレオナルドは、ニューヨーク州やニュージャージー州に8店舗を展開する家族経営のスーパーマーケット(SM)。設立は1969年に乳製品店としてスタートした。独自商品とデリカの商品揃えが豊富である。今回の視察では店内撮影が許可され、さらにデリカのバックヤードも見学させていただいた。

1. 常に客の近くにいる

店の入口に設置されている石のオブジェに刻まれているスチューレオナルドのポリシーは

“Rule 1 : The customer is always right!

Rule 2 : If the customer is ever wrong, reread Rule 1!”

「ルール1: お客さまはいつも正しい。ルール2: もしお客さまが間違っていると感じたら、ルール1を読み返しなさい」という意味だ。全てに対応はできないと思うが、店の都合ではなく、まず客を最優先して考える発想が素晴らしい。

2. 強みを生かすとは「他ができないことをやる」こと

他ではできないことをやるのが「独自化」、それが店の武器になる。「誰でもできることは、誰でもやる」、できないことを自前で行うことがスチューレオナルドの強みだ。ベーカリー、デリカの独自商品を3品紹介する。

① 「ベーグル」

ニューヨーク名物の「ベーグル」。入口左側にベーグル売場がある。もちろん自前で製造したベーグルだが、これだけ



の品揃えで販売するSMは他に見たことがない。しかも全品インスタ製造。バックヤードは機械化され、視察時には一人でオペレーションを行っていた。

② 「ミートボール」



視察当日はデリカ売場では「イタリアンフェア」を開催し、ミートボールを大々的に販売していた。一見イベントで販売を強化しているように見えるが、何回も視察しているとミートボールの売場は広くアイテムも多い。「ミートボール」は看板メニューだ。

豚肉を使ったミートボールはソースがかかったものと、そうでないものがある。欧米では日本のようなハンバーグは見かけないが、ミートボールはボール状にしたハンバーグだ。日本のような「合い挽き肉」がないため「ポークボール」だ。最近「チキンボール」も登場している。販売方法は「ホット」「チルド」「サンドイッチ」「パスタ」で、前々回訪れた時も5種類をホットケースで計り売りしていた。ミートボールを半分に切りロングドッグに挟んだサンドイッチや、トマトパスタの上に10個もミートボールをトッピングしたものもある。全種類購入して試食したが、どれもおいしかった。

③ 「ロブスターサンド」

ボイルされたオマールやロブスターが溢れるほど詰まったロングドッグは、ニューヨーカーにとっては最高のごちそうだ。NYでは、どのSMを見てもこれだけの品揃えと陳列量はない。高額であるため品揃えすることを敬遠されるが、定番化にして他店ができないことをしている。



日本でいえばタラバガニやズワイガニのサンドイッチ。デパートでも品揃えできない高級料理だが、それをやってのけて名物にしている。他ではこれだけのことはできない。

奇跡のスーパーマーケットと呼ばれる「マーケットバスケット」でもミニロールパンに挟んだサンドイッチを販売しているが、これも人気ですぐに売り切れてしまう。

3. バックヤードはまるで食品工場

許可をもらいバックヤードを見せていただいた。ベーグルの作業所は機械化されていて、一人でオペレーションを行っていた。デリカの作業所も機械化され、コンベアはないものの、ここはまるで食品工場である。常温販売が禁止されているため、オープンで加熱された料理はすぐにチラーで急速冷却し、チルド売場で販売。各種ソースも自前で作るというこだわり。

時間をかけて独自性のある「名物弁当、惣菜」を育てる

ウェグマンズではキャッチフレーズに「FOR THE WIN」がある。「絶対これ!」とか「これで決まり!」「間違いない!」という意味だ。「あそこの、あれを買う」という名物商品があることがこれから生き残れるカギだ。



城取博幸 / 大学卒業後、大手外食企業に就職。退社後スーパーマーケットにてパイヤー、店長を経験。「ミールソリューション」「ホームミール・レプレイメント」に興味を持ち、その後独立。チルド商品・惣菜のコンサルタントとして、食品スーパー、食品メーカーのミールソリューション、商品開発の指導・セミナーを行う。さらに、国内外の食品小売業、生鮮市場、レストラン、食品メーカーを数多く視察・研究。国内外食品のスーパーを紹介したブログ・ホームページの「スーパーマーケット見聞録」は多くのアクセスがある。

**農水省26年度概算要求
コメ増産へ政策集中
非公共は16・9%増**

農林水産省は26年度予算の概算要求を財務省に提出した。総額は2兆6588億円で前年度比17・1%増。うち非公共事業費は1兆8400億円で同16・9%増。4月に策定した新たな食料・農業・農村基本計画やコメ需給の変化を踏まえ、コメの増産を後押しする政策を集中的に網羅した。

これ以外にも農業構造転換集中対策として、中長期の視点から金額を定めない「事項要求」の形で類似の事業項目を並べた。

**生麺・冷凍麺
猛暑で「汁なし」需要増**

生（チルド）麺・冷凍麺市場は、前年の実績よりも上回って推移している。その背景は、コメ価格の高騰により、麺類全般が主食としての価値が見直されたためである。加えて、昨今の猛暑で各社の「汁なし」商品が伸長したことも追い風となっている。

**30年度13兆産業へ
食品、成長原動力の柱**

日本チェーンドラッグストア協会（JACDS）は、24年度のドラッグストア（DGS）の売上高は10兆円の大台を突破し、30年度に13兆円の産業を目指すとして、食品は調剤とともに成長原動力の柱の一つだ。これからのDGSの未来像としてJACDSが進める「健康生活拠点（健康生活ソリューション）化計画」でも、「食と健康分野」の役割と重要性はますます高まる。

**予約おせち、役割が多様化
よりコスパ良く自由に**

小売各社には、予約おせちの共通商品戦略に二つの軸がある。一つは華やかさ・豪華さの追求で、インフレ環境にあつては豪華さのコスパを重視する。もう一つの軸はハレの日の食卓で担う役割の多様化だ。オードブルとして発展するだけでなく、メインディッシュや縮める主食、デザートなど、必要に応じて選べる自由度を高めている。高コスパで華やか、必要なものを選択できる。26年のお

せちは、この両軸によって需要の掘り起こしを図る。

**太子食品工業、業界初・充填タイプの
木綿豆腐を発売**

太子食品工業(株)は充填タイプの「北の大豆味い木綿」を業界で初めて発売する。充填豆腐は豆乳にがりを加えてからパックで凝固させる製法のため、これまで「絹ごし豆腐」しか存在しなかったが、同社は独自のきめ練り製法を活用、小分けタイプの木綿豆腐を実現した。

**7月家計調査
コメ20%減、麺類12カ月連続伸長**

総務省の家計調査（全国・2人以上の世帯）によると、7月の1世帯当たりの食料消費支出は、前年同月比1・8%減となり、2カ月連続の減少だった。コメが同20・0%減と大きく減少、パンは同5・5%減で7カ月連続前年割れ、麺類は4・6%増で12カ月連続伸長している。外食は同1・1%減で22年の2〜3月以来初めて2カ月連続でマイナスとなった。

（ニュースダイジェストは日本食糧新聞社提供）

2025年7月 1世帯当たりの消費支出金額（全国・2人以上の世帯）

項目 (消費支出の内訳は品目分類)	実数 (円)	対前年 同月増減率	
		実質 (%)	名目 (%)
消費支出	305,694	1.4	5.1
食料	93,632	▲1.8	5.7
穀類	8,270	▲9.1	15.8
米	2,987	▲20.0	52.6
パン	2,764	▲5.5	▲1.5
麺類	2,094	4.6	5.0
他の穀類	424	1.5	10.7
魚介類	5,553	▲1.0	1.5
生鮮魚介	2,904	0.8	1.6
塩干魚介	1,091	▲2.2	3.9
魚肉練製品	696	2.4	5.0
他の魚介加工品	862	▲8.1	▲4.2
肉類	8,114	▲0.2	5.0
生鮮肉	6,493	▲0.5	5.0
加工肉	1,622	0.9	5.1
乳卵類	4,638	3.4	8.9
牛乳	1,400	▲0.5	▲0.1
乳製品	2,064	2.3	6.4
卵	1,173	10.4	27.9
野菜・海藻	9,061	▲0.6	4.4
生鮮野菜	5,984	1.1	4.8
乾物・海藻	734	▲7.2	4.9
大豆加工品	1,190	2.7	6.3
他の野菜・海藻加工品	1,154	▲6.2	0.7
果物	3,751	▲2.9	2.3
生鮮果物	3,457	▲3.6	1.8
果物加工品	293	4.9	7.3
油脂・調味料	4,000	▲2.6	0.2
油脂	440	▲10.1	▲7.4
調味料	3,561	▲1.7	1.2
菓子類	9,089	▲2.1	8.5
調理食品	14,236	0.0	7.1
主食的調理食品	5,911	▲4.0	5.8
他の調理食品	8,324	3.0	8.0
飲料	6,898	▲1.8	7.2
茶類	1,399	4.6	7.4
コーヒー・ココア	1,378	▲1.2	21.3
他の飲料	4,121	▲3.1	3.1
酒類	3,843	▲4.3	▲0.2
外食	16,179	▲1.1	3.3
一般外食	15,481	▲0.7	4.2
学校給食	698	▲8.7	▲13.3

注1：内訳は主要項目を掲げたため内訳を足し上げても必ずしも合計とは一致しない。注2：2人以上の世帯には「勤労者世帯」「無職世帯」のほか、世帯主が個人経営者、法人経営者、自由業者などの世帯が含まれる。

**2025年7月度
業態別惣菜売上前年同月比**

業態	売上 (億円)		既存店 %
	金額	全店	
①総合スーパー	1,050	103.6	104.1
②食品スーパー	1,241	106.6	104.8
③百貨店	277	97.7	98.1
④CVS	—	—	103.0
⑤外食	—	108.7	—

①日本チェーンストア協会 ②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/全国スーパーマーケット協会
③日本百貨店協会 ④日本フランチャイズチェーン協会（項目：日配）⑤日本フードサービス協会

9/10月号読者アンケート & プレゼントクイズ

いつもjm Newsをご購読いただきましてありがとうございます。より良い誌面作り・有益な情報をお届けするために、皆さまからのご意見を参考にさせていただきます。ご協力をよろしくお願いいたします。アンケートにお答えいただき、クイズに正解した方の中から、抽選で3名さまに1,000円分のAmazonギフト券をプレゼントいたします。右下のQRコードよりご応募ください。

※応募フォームにご入力いただきました個人情報は、当プレゼントの発送、および個人情報を含まない統計的な資料作成以外には使用いたしません。
※当選者の発表は、賞品の発送をもってかえさせていただきます。

プレゼントクイズ

Q. この英語が表す惣菜は何でしょうか？

[Vegetable pickles fermented in rice bran]

Vegetables preserved in rice bran. Requires daily mixing to prevent bacteria propagation and make fermentation occur uniformly in order to make delicious pickles.

ヒントは、「惣菜和英辞典〜ようこそ！これが日本のSOUZAIです〜」をチェック

惣菜和英辞典



←応募はこちらから



一般社団法人 日本惣菜協会 正会員名簿

会員数 723 社

(正会員：384 社 賛助会員：306 社 協力会員：33 社)

2025.9.3 現在

(北海道支部)

- 北海道
 - ㈱アド・ワン
 - ㈱九神ファームめむる
 - ㈱コーアファーム
 - ㈱彩香
 - ㈱ダイエツクック白老
 - ㈱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

(東北支部)

- 青森県
 - ㈱あおもりコープフーズ
 - かがや食品㈱
 - ㈱サンカツ
 - ㈱青和食品
- 岩手県
 - ㈱青三
 - ㈱あんしん生活
 - ㈱兼平製麺所
 - ㈱戸塚商店
 - マーマフーズ㈱
- 宮城県
 - ㈱海祥
 - ㈱グリーンデリカ
 - ㈱佐市
 - ㈱サトー食肉サービス
 - シブヤ食品㈱
 - ㈱仙水フーズ
 - ㈱だいく製麺
 - ㈱ハチヨウ
 - (一社)みやぎ保健企画

- 秋田県
 - ㈱秋田ごはん工場
- 山形県
 - 三和漬物食品㈱
 - ㈱松川井当店
 - ㈱ミールサービス
- 福島県
 - 内池醸造㈱
 - ㈱グリーンフーズよしだ
 - ㈱商工給食
 - ㈱デリアン・クオリティ
 - ㈱美女来
 - ㈱フォーシーズンファクトリー

(関東支部)

- 茨城県
 - ㈱大蔵
 - ㈱カジマ
 - ㈱カスミ
 - ㈱せき
 - ㈱ファーストフーズつくば
- 栃木県
 - 遠藤食品㈱
 - ㈱小野口商店
 - ㈱健食
 - ㈱マルシンフーズ
- 群馬県
 - ㈱クリハラ
 - タマムラデリカ㈱
 - ㈱田村屋
 - ㈱ベイシア
 - ㈱みまつ食品
 - モリヨシ㈱
 - 宵 八久

- 埼玉県
 - アーリーフーズ㈱
 - ㈱アイソニーフーズ
 - ㈱あらき
 - ㈱関越物産
 - ㈱関東ダイエツクック
 - ㈱草加デリカ
 - ㈱デリモ
 - 戸田フーズ㈱
 - ㈱富岡食品
 - ㈱ビックルスコーポレーション
 - ㈱福島食品
 - ㈱ベルク
 - ㈱豊彩
 - ㈱ホームデリカ
 - マルコーフーズ㈱
 - ㈱武蔵野
 - ㈱ヤオコー

- 千葉県
 - ㈱エス・デリカファクトリー
 - ㈱神田乾物
 - ㈱グローバルフーズ
 - タイハイ㈱
 - デリジャス・クック㈱
 - 虎屋産業㈱
 - 日本化工食品㈱
 - HIKARINIHOON ㈱
 - フジフーズ㈱
 - ㈱ホソヤコーポレーション
 - 万星食品㈱

- 東京都
 - 相生産業㈱
 - イニシオフーズ㈱
 - ㈱エムアイフードスタイル
 - ㈱オージーフーズ
 - ㈱大島園
 - ㈱大谷政吉商店
 - 岡常商事㈱
 - オリジン東秀㈱
 - ㈱韓国広場
 - ㈱給食センター富貴
 - ㈱銀しゃり
 - ㈱サンデリカ
 - ㈱JR東海リテイリング・プラス
 - ㈱JR東日本クロスステーションフーズカンパニー
 - 湘南食品㈱
 - ㈱知床館
 - シントミフーズ㈱
 - ㈱大台
 - ㈱隆峯
 - ㈱ちよだ館
 - ㈱チルディー
 - デリア食品㈱
 - ㈱東洋食品
 - 東立商事㈱
 - ㈱仲野水産
 - ㈱なとりデリカ
 - ㈱ニッセーデリカ
 - ビッグシェフ㈱
 - ㈱ファーストフーズ
 - ㈱富士商会
 - ㈱鮎忠
 - プリマハム㈱
 - 九仙青果㈱
 - ㈱ミート・コンパニオン
 - ㈱ヤマヲ
 - ㈱ヤヨイサンフーズ
 - ㈱吉野家ホールディングス
 - ㈱ヨシムラ・フード・ホールディングス
 - ㈱よしや
 - ㈱ランフリー
 - わらべや日洋食品㈱

- 神奈川県
 - ㈱太堀
 - キンセイ食品㈱
 - 寿食品㈱
 - 相模フレッシュ㈱
 - ㈱サンフーズ
 - ㈱ジャンボリア
 - 大栄フーズ㈱
 - トオカツフーズ㈱
 - ㈱はなまるフードサービス
 - ㈱美幸軒
 - ㈱ミツハシ
 - 利恵産業㈱
- 山梨県
 - ㈱オギノ
 - ㈱シミズフレッシュデリカ
 - ㈱富士物産
 - ㈱まもかーる
- 長野県
 - ㈱あずみのふうず
 - ㈱イチハラフーズ
 - ㈱フレッシュベジ加工
 - ㈱本郷鶏肉
 - ㈱みすずコーポレーション
 - 宮下製氷冷蔵㈱

(北陸支部)

- 新潟県
 - 有石倉製麺所
 - ㈱ウオロク
 - ㈱木村食品
 - サトウ産業㈱
 - ㈱佐藤食肉
 - ㈱三幸
 - タカノ食品㈱
 - ㈱ハイブリイ

- 原信ナルスオペレーションサービス㈱
- ㈱ひまわり食品
- ㈱マツフーズ
- 有みやけ食品

- 富山県
 - アイディック㈱
 - ㈱アルデジャパン
 - 有こでら
 - ㈱三和製玉
 - ㈱竹勤
 - ㈱つかもと
 - ㈱フードシステム
 - ㈱フクシヨク
 - 北陸ミート㈱
 - 山の季食彩工業㈱
 - ㈱ユーキフーズ

- 石川県
 - イケウチ㈱
 - ㈱一膳
 - カナカン㈱
 - ㈱クオリティランチ
 - ㈱スギヨ
 - ㈱SENREI
 - 大生食品工業㈱
 - ㈱メルシーナガタ
 - ㈱八幡
 - ㈱ゆうきっちん
- 福井県
 - ㈱大津屋
 - ㈱カワグチ
 - フレック食品工業㈱

(東海支部)

- 岐阜県
 - ㈱伊藤食品
 - ㈱鶴舞屋
 - カネハチ有
 - ㈱河合寿司
 - 中部フーズ㈱
 - ㈱デリカサイト
 - ㈱ながもり
 - ㈱緑洲通商
- 静岡県
 - カネギ東海フーズ㈱
 - ㈱こめやフードサービス
 - ㈱夕カラ・エムシー
 - ㈱知久
 - ㈱天神屋
 - ㈱はまちゅう
 - マックスバリュ東海㈱
 - ヤマガタ食品㈱
 - ㈱ヤマザキ
 - ㈱ヤマザキフルーツ
 - ㈱ユニデリ
 - ㈱ユニフーズ
 - ヨシケイ開発㈱

- 愛知県
 - ㈱あじわい亭
 - ㈱石川屋
 - イチビキ㈱
 - ㈱一富士製麺所
 - ㈱魚初
 - 有右大臣
 - カネハツ食品㈱
 - カネ美食品㈱
 - ㈱キッチンキング
 - ㈱クレフォート
 - ㈱後藤食品
 - ㈱小松屋食品
 - ㈱塩義
 - ㈱シバタ
 - ㈱松寿
 - ㈱新川食品
 - 杉本食肉産業㈱
 - セトキヤ食品工業
 - セントラル製麺㈱
 - ㈱だるま
 - 中部食糧㈱
 - ドミーデリカ㈱
 - ㈱ファーストフーズ名古屋
 - ㈱フジデリカ
 - プリムイソベン㈱
 - ㈱まつおか
 - ㈱まつかわ
 - 有水上食品
 - ㈱ミノカン
 - ㈱ミノヤランチサービス
 - ㈱矢場とんセントラルキッチン
 - ㈱ヤマナカ
 - ㈱ロハスフード

- 三重県
 - オーケーズデリカ㈱
 - ㈱三水フーズ
 - 三成食品㈱
 - デリカ食品㈱
 - 味味食品㈱
 - ヤマダイ食品㈱

(関西支部)

- 滋賀県
 - タナカフーズ㈱
 - ㈱ベジカフーズ
 - ㈱ベストオーネ
- 京都府
 - 角井食品㈱
 - ㈱関西ダイエツクック
 - ㈱煌
 - ㈱柴常
 - 宝産業㈱
 - ㈱ノムラフーズ
 - ㈱ビックルスコーポレーション関西
 - わらびの里㈱

- 大阪府
 - ㈱アドバンス
 - ㈱いいなダイニング
 - エスアールジャパン㈱
 - ㈱MDG
 - 合同食品㈱
 - ㈱崔さんのお店
 - 三栄食品㈱
 - ㈱サンエッセン
 - ㈱せんにち
 - 大起産業㈱
 - ㈱大つる
 - ダイワサミット㈱
 - ㈱田中食品興業所
 - ㈱ナリコマフード
 - ニコニコのり㈱
 - ㈱阪急デリカ
 - ㈱ほっかほっか亭総本部
 - 松田食品工業㈱
 - 丸大食品㈱
 - ㈱山福
 - ㈱邑来食品

- 兵庫県
 - 明石食品㈱
 - ㈱アサヒL&C
 - ㈱今里食品
 - 沖物産㈱
 - ㈱関西スーパーマーケット
 - 関東屋またの食品㈱
 - ㈱グラウンドフードホール
 - ケンミン食品㈱
 - ㈱合食
 - 日高食品工業㈱
 - フジッコ㈱
 - フジッコNEWデリカ㈱
 - ブンセン㈱
 - ㈱ロック・フィールド

- 奈良県
 - ㈱味の和路
 - 大徳食品㈱
 - ㈱奈良コープ産業
 - ㈱フルックス
 - 三原食品㈱
- 和歌山県
 - 藤本食品㈱

(中国四国支部)

- 鳥取県
 - ㈱さんれいフーズ
- 島根県
 - ㈱出雲みらいフーズ
 - ㈱キヌヤ
 - 大八郎
- 岡山県
 - ㈱魚宗フーズ
 - 倉敷青果㈱
 - ㈱セントラルフーズ
 - ㈱つるや
 - ㈱仁科百貨店
 - ㈱ハートデリカ
 - わかば食品㈱

- 広島県
 - アステピア㈱
 - ㈱イズミ
 - ㈱門井商店
 - ㈱ダイエツクックサプライ
 - 堂本食品㈱
 - 広島アグリフードサービス㈱

- ㈱フジ
- ㈱藤三
- ㈱フレッシュセブン
- ㈱マイ・コック
- ㈱ゆめデリカ

- 山口県
 - 農水フーズ㈱
 - ㈱丸久
 - ミートセンター杉本畜産㈱
 - (福)緑山会

- 徳島県
 - ㈱グリーンランド
 - 四国化工機㈱
 - ㈱徳冷
 - ㈱マルハ物産

- 香川県
 - ㈱アオヤマ
 - ㈱フードテック
 - ㈱藤井食品
 - 八幡食品㈱

- 愛媛県
 - 愛麺㈱
 - ㈱クック・チャム
 - ㈱クック・チャム四国
 - ㈱クック・チャム my mama
 - 四国医療サービス㈱
 - 日本食研㈱
 - 日本食研製造㈱
 - 日本食研ホールディングス㈱
 - ㈱ビージョイ
 - ㈱フードサポート四国

- 高知県
 - 旭食品㈱
 - ㈱アビタ
 - ㈱サニーマート
 - デリカサラダボーイ㈱

(九州支部)

- 福岡県
 - あじやエンタープライズ㈱
 - ㈱イヌイ
 - ㈱エル三和
 - オーケー食品工業㈱
 - ㈱主計物産
 - ㈱クックチャムプラスシー
 - ㈱クックチャム マイシヤンス
 - ㈱菜根譚るきあ
 - ㈱セイブ
 - ㈱ダイキョーブラザ
 - ㈱長山フーズファクトリー
 - ㈱博多久松
 - ㈱はたなか
 - ㈱ビエトロ
 - ㈱不二食

- 佐賀県
 - ㈱九州ダイエツクック

- 熊本県
 - イゲダ食品㈱
 - ㈱サン・ミールサプライ
 - ㈱ヒライ
 - ㈱ヒライ給食宅配サービス
 - ふくとく㈱
 - 有マツエダフーズ
 - ㈱めん食

- 大分県
 - ㈱くらや
 - 有もり商事

- 宮崎県
 - (農)香川ランチ
 - (社福)キャンパスの会
 - ㈱惣栄食品
 - ㈱一ツ葉フーズ
 - ㈱マルイチ
 - ミツシ㈱
 - 宮崎デリカフーズ㈱
- 鹿児島県
 - ㈱松栄軒
 - マルイ食品㈱
- 沖縄県
 - アンリッシュ食品工業㈱
 - ㈱エスエムアイ
 - 沖食スイハ㈱
 - ㈱三高
 - ㈱積徳商事

(海外支部)

- 海外
 - ニジヤマーケット、NIJYA MARKET

※協会登録住所を基に掲載しています

2025年11月開講 通信教育

デリカアドバイザー養成研修 受講申込み受付中

受講申込 10月1日から11月30日まで

全国で3,655名(25年9月現在)のデリカアドバイザーが活躍しています!

【受講の流れ】



スーパーマーケットや百貨店、惣菜専門店等の惣菜売場・店舗で働く方々に向けた教育プログラムです。知識を身につけることにより、自信を持ってお客様と接することができるようになり、商品の魅力や安全性を正しく提供することで、店舗の接客力向上につながります。

カリキュラム内容

- 惣菜を取り扱う方へ
- 食品の安全と信頼のために
- 役割と基礎知識
- 表示と品質管理

【デリカアドバイザー取得のメリット】

<p>パートナー</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 栄養やアレルギーについて学べる ● 商品陳列を学べる <p>接客に対する自信UP</p>	<p>店長・リーダー</p> <ul style="list-style-type: none"> ● パートナーや新入社員の人材教育に活用できる ● 一つ一つの仕事の意味を理解し意識が高まる <p>店舗全体の接客レベルUP</p>	<p>店舗</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認定証の店頭表示ができる ● 他店との差別化 <p>お客様の信頼感UP</p>
---	---	---

【受講料】(10%税込)

正会員	16,500円
賛助会員・協会員	17,600円
協力団体	17,600円
一般	22,000円

※協力団体についてはホームページをご覧ください。

店頭表示実施企業

中部フーズ(株)
(株)関西スーパーマーケット
(株)イズミ
(株)さとう
(株)ラルズ
(株)デリカサイト
(株)フジ
(株)マルヨシセンター
(株)マルイ
(株)Aコープ東日本

店頭表示でお客様とのコミュニケーションに!



上記企業など65社で実施中 順不同

【お問い合わせ】

一般社団法人 日本惣菜協会

〒102-0093 東京都千代田区平河町1-3-13 平河町フロントビル2F TEL:03-6272-8515 FAX:03-6272-8518

E-mail:delica@nsouzai-kyoukai.or.jp HP https://www.nsouzai-kyoukai.or.jp/



申込はマイページ (WEB) から