



発信元：一般社団法人 日本惣菜協会
東京都千代田区平河町 1-3-13 ヒューリック平河町ビル 2F
TEL: 03-6272-8515 FAX: 03-6272-8518

News & Information

2021年9月15日発信

「デリカアドバイザー養成研修」修了認定者 187名誕生

～累計 2,730 名に！ 10月1日から 2021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：平井浩一郎）は、2021年9月15日に「2021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10日の修了認定審査会において、187名を修了認定者として認定致しました。（合格率 90.8%）これにより、デリカアドバイザー修了認定者は、304社、2,730名となりました。

日本惣菜協会では、小売業の方々からの人材育成に対するご要望を受け、2013年11月から「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、原料原産地やアレルギー、栄養成分など食品表示に関わる法令関係、食品衛生や労働安全等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、市場規模約10兆円の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、原材料や栄養素に関する素朴な質問や、健康や安全・安心に関わる事項等まで、問い合わせは多岐にわたります。また、2021年6月からは、全ての食品等事業者において「HACCPに沿った衛生管理」が完全適用となり、惣菜専門店をはじめ、スーパーマーケット・百貨店のバックヤード等で製造される惣菜についても、同制度の適用対象となっています。こうした中で、惣菜売り場で働く方々が基本的知識を習得することで、店舗の信頼につながるとともに、衛生管理および表示制度の一翼を担う重要な役割を果たすこととなります。

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。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、惣菜業界の一人でも多くの人に、自信をもって働いてもらえるよう、各社の人材育成のサポート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：高橋、前島までお願い致します。

TEL: 03-6272-8515 FAX: 03-6272-8518 E-mail: souzai-info@nsouzai-kyoukai.or.jp



News & Information

「デリカアドバイザー」取得企業・団体

2021年9月10日現在

No.	企業名	合格者数
1	(株)関西スーパーマーケット	198
2	中部フーズ(株)	180
3	(株)イズミ	151
4	(株)ベルク	101
5	(株)さとう	89
6	(株)ラルズ	87
7	(株)平和堂	86
8	ヤマサ醤油(株)	84
9	(株)まつおか	80
10	(株)デリカサイト	70
11	(株)フジデリカ・クオリティ	67
12	日本ハム(株)	63
13	(株)サンプラザ	61
14	(株)はなまるフードサービス	47
15	(株)Aコープ東日本	39
16	(株)マルイ	36
17	オタフクソース(株)	30
	(株)創味食品	
19	(株)ダイショー	29
20	(株)マルヨシセンター	28