



2022年10月開講

惣菜管理士【通信教育】 資格取得のご案内

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。



各種申込手続き



惣菜管理士資格試験について

2023年より試験方法変更
(マークシート方式 → CBT方式)

- 受験資格** 受験する級の養成研修を修了している者
- 試験について** **CBT方式**により実施(※CBT方式とはコンピュータ上で実施する試験です。) 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(2年以内に3回)に再受験(科目受験)ができます。(同年内に複数回の受験が可能)
- 受験手数料:6科目 15,700円(税込) ※科目受験の方は異なります。
 - 試験会場:試験実施を委託する(株)シー・ビー・ティ・ソリューションズの全国のテストセンター
<https://cbt-s.com/testcenter/>
 - 試験の内容:養成研修の履修科目について、試験を行います。
試験時間は90分(6科目)です。※科目試験は試験時間が異なります。
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**
- 惣菜管理士資格審査委員会が定めた合格基準により合否を判定します。1科目60点以上で合格です。
 - 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jmNews等で公表します。(非掲載可能) ●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)

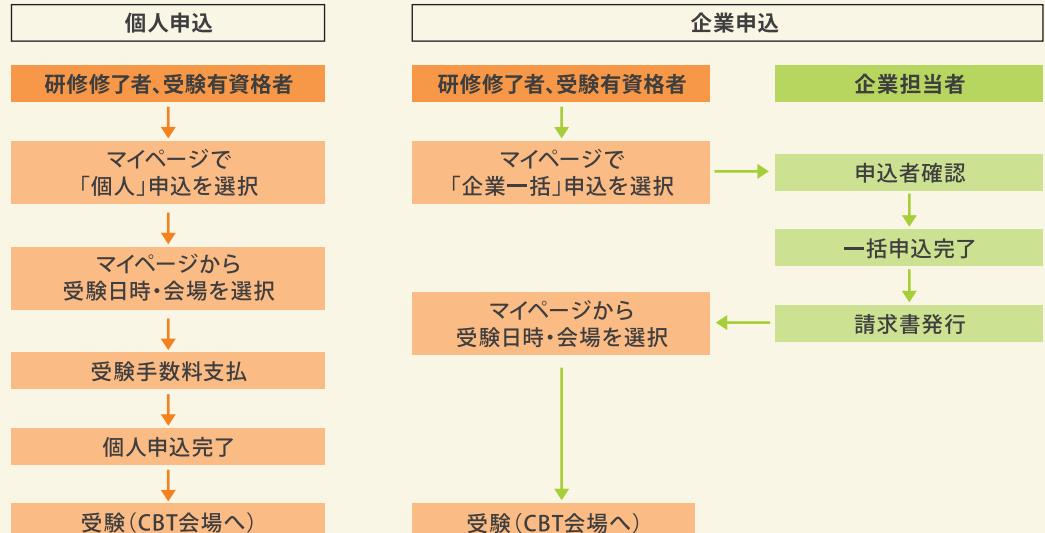
資格試験

資格試験申込：
2023年4月～8月15日

受験(CBT試験)期間：
2023年4月～8月31日



テストセンター



惣菜管理士養成研修について

目的

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。

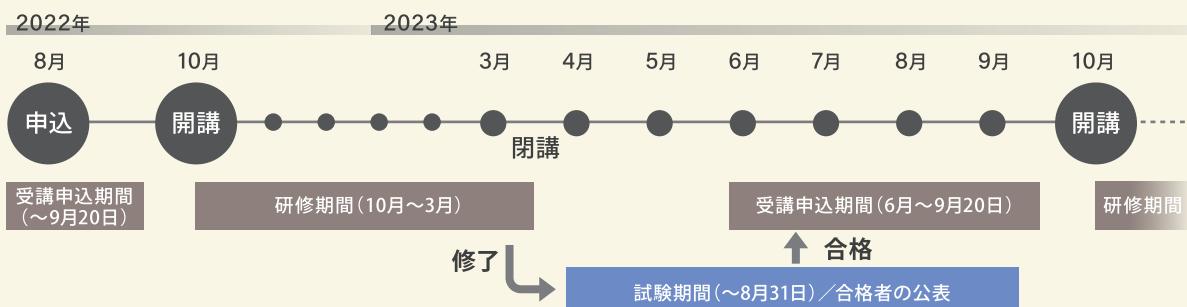
種別

この研修は、取得しようとする惣菜管理士資格と同じ級の研修を受講します。

受講資格

種 別	資 格 (いずれかの資格の有すること)
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。 ②栄養士、調理師、その他 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)、または惣菜をはじめとする食品業界への就職を目指す方 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 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

スケジュール



研修内容

●添削課題（6科目／毎月25日締×6ヵ月）

毎月、1科目ずつ学習し、添削問題をマイページ(web)で解答します。科目ごとに採点しマイページで解答を返却します。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。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。

●動画セミナー

マイページから、惣菜管理士に有益な知識や情報を動画にて視聴できます。

研修受講料

企業申込 … 請求書で受講料を後日振込み *申込受付後、「請求書」を企業担当者へお送りします。

個人申込 … 受講料を事前支払い(クレジットカード、コンビニ決算が可能です)

研修の種別	会員*	賛助会員* 協力会員*	一般	学生
三級養成研修	33,000円 30,000円(本体)	44,000円 40,000円(本体)	55,000円 50,000円(本体)	33,000円 30,000円(本体)
二級養成研修	38,500円 35,000円(本体)	49,500円 45,000円(本体)	60,500円 55,000円(本体)	38,500円 35,000円(本体)
一級養成研修	44,000円 40,000円(本体)	55,000円 50,000円(本体)	66,000円 60,000円(本体)	44,000円 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。

★当協会の会員企業にお勤めか否かで研修受講料が異なります。申込の際、勤務先をマイページでご確認ください。

★管理栄養士の方、学生の方は取得証明か在籍証明を提出してください。

2022年8月よりマイページが新しくなります。 <https://nsouzai-mypage.com>

セキュリティの強化

研修申込から
試験申込まで一括管理

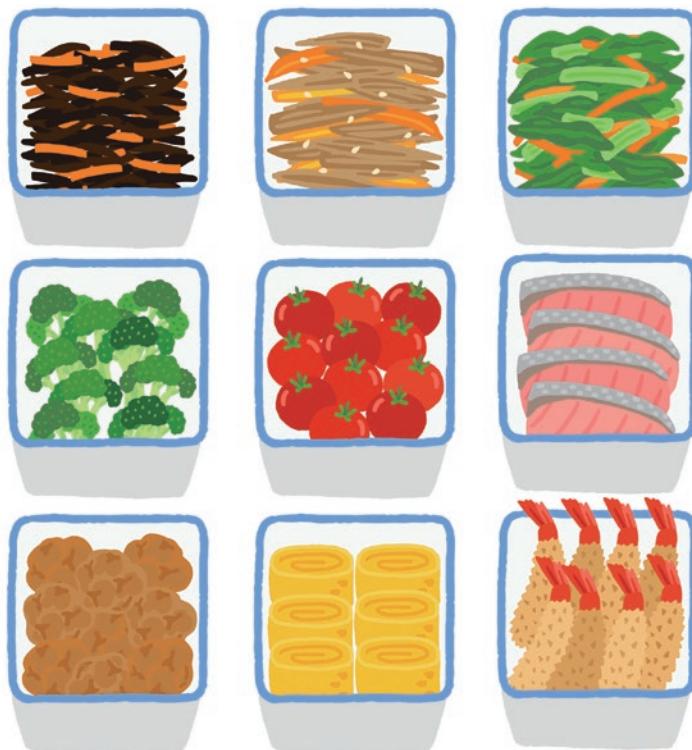
クレジット決済可(個人申込)

web受験申込



惣菜管理士養成研修では、三級、二級、一級の順に
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・加工に伴なう、
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。

惣菜はほとんどの食品分野を網羅しており、
食品に関する製造業、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)日本アクセス 執行役員デリカ管掌 秋山 剛 氏

取組み11年、知識集団は武器に

2010年にデリカを中心事業していくために本部を立ち上げ、戦略の一環として惣菜管理士養成研修に取り組み、意識改革を始めました。入社3年以内のキャリアアップとして会社の推奨資格の一つになっています。11年目の今年で、合格者は700人になりました。若い人は惣菜を学んだことで、多様な商品を扱い価値を創造するデリカへの関心が高まり、デリカ本部配属希望者が多くなっています。食品スーパーへの惣菜売上げを、現在の1000億円から1500億円を目指に掲げていますが、やる気のある若者を巻き込んだ知識集団は武器になっています。私は今年4月からデリカ管掌に就任しました。コロナ禍で、デリカはアウトパックや宅配とも競合してきました。われわれは、to tableを考えいくのが仕事です。惣菜管理士が学んだ科学的根拠や最新情報を活用して多様な業態にふさわしい提案をしています。社内共通の基礎知識が部門の横串を容易にしており、日本アクセスのデリカDNAを惣菜管理士で次世代に引き継ぎ、さらに強い集団に育てたいと思います。



各級の概要

惣菜のスペシャリストを目指して三級から二級・一級へ

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

●食品の国際規格

わが国の食品衛生行政に深い関わりをもつFAO/WHOによるCodex及び専門家会議の機能と役割、ISO22000(食品安全マネジメントシステムの国際規格)などのISO規格や民間認証、食品の流通・製造業の国際的な団体であるGFSIによる食品安全への取り組みについて学ぶ。

●HACCPの実践

2018年の食品衛生法の一部改正によりHACCPによる衛生管理が制度化された。惣菜製造においても、HACCPに沿った衛生管理・工程管理の見直しが求められることから、三級科目2及び三級科目3で学習した内容を復習しながら、その仕組みを構築する手順を学ぶ。

●基準値設定の考え方

食品添加物や農薬、カドミウムなどの汚染物質などの安全性がどのように検討され、確保されているかについて学ぶ。化学物質の安全性の考え方だけでなく、微生物の安全性の考え方、遺伝子組換え食品・ゲノム編集食品などの基準値の設定や安全性の考え方についても学ぶ。

●食品事故とリスク管理

食品事故につながるリスクを予想し、未然に防止する策を検討しておくとともに、事故が発生したときの対応を想定しておく必要がある。食品事故を招かないために、製造した食品が安全か、品質上問題がないかを科学的に検証するための検査について学ぶ。

●労働と安全

製造業の中でも人手が多い食料品製造業での死傷災害は最も多い。労働災害が起きないような作業をするためには、労働者の安全衛生への配慮は欠かせないことから、食品加工用機械についての安全措置や労働安全におけるリスクマネジメントについて学ぶ。

●食と生活文化

環境保全と循環型社会形成の推進に社会全体で取り組むことが求められている。食品ロスの実態やどのような再生利用等の手段があるのか、また、再生可能エネルギーである発酵によって作られる食品と、日本と世界の食と生活文化の関係について学ぶ。

(株)野村佃煮 品質管理部

西本 真萌さん

京都から世界へ、学びを基礎に
安全に磨きをかける

管理栄養士の資格があったため、二級から受講しました。会社で惣菜管理士の受講を推進しており、合格すると資格手当が毎月のお給料に加算されるので張り合いがある一方で、責任が重くなつたと感じています。私の主な仕事は取引先商品の表示のチェックです。テキストの食品の表示と規格、食物添加物の科目は大変勉強になりました。社内では9月からおせち商戦が始まります。一年間で最大の繁忙期となりますが、命にかかることなので入念にチェックすることを再認識しました。またHACCPや、官能評価もとても参考になりました。これからは、食品表示に強い品質検査で製造現場の改善もできるキャリアを目指したいと思います。野村佃煮は、ちりめん山椒、舞扇、角切山椒昆布など素材の持ち味を大切にした京都の佃煮屋です。世界が注目する「京の味と心」を、安全安心に国内のみならず世界にお届けする日がくる時のために、惣菜管理士の学びを基礎としてさらに精進していきたいと思います。

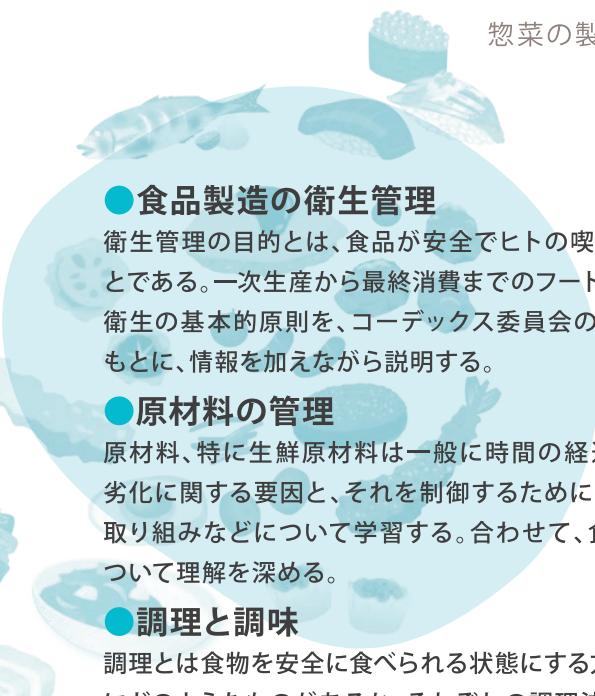


二級

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



●食品製造の衛生管理

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。

●食品表示と規格基準

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。

キューピー(株) フードサービス本部
商品部業態チーム 担当 課長

廣尾 穎久 さん

学びでお客さまの売上げに貢献

20数年前に惣菜管理士の三級を取得していましたが、その後は部署も変わり、特に気にせずおりました。4年前にフードサービス本部のベーカリーチームに着任して、販促・商品開発に携わることになりました。会社がこの部門を強化部門にしたことから、再度食品全体の基礎が必要だと思い、惣菜管理士を再び学ぶことにしました。二級では、食品添加物や商品の評価方法が仕事に直結していたので興味深く学びました。コロナ禍で売り方がガラリと変わり、ベーカリーの市場は全て個包装になりました。個包装は温かいうちに袋に入れる商品劣化や細菌増殖を促すので、細心の注意が必要です。パンの表面積を大きくして冷めやすくすることで、袋に詰める時間を短縮できるような提案をしました。表面積が大きくなることで、トッピングが多彩にできるようにもなりました。そんな中で、昨年のティクアウトの衛生管理を取り上げた動画セミナーはとても勉強になりました。今回の学びをお客さまの売上げに貢献できたらと思います。



三級

惣菜管理士

Ready-made Meal Junior

惣菜の製造等に関する知識に修得した者

●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

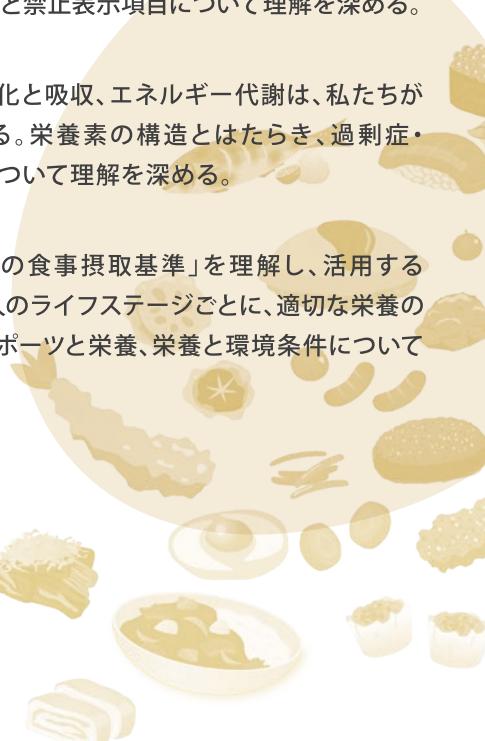
不適切な表示は、消費者の信頼をそない、事業者にとってはコンプライアンス上の問題となる。食品に関する法令、食品表示に関する法令を学習する。食品表示を理解するために欠かせない義務表示項目と禁止表示項目について理解を深める。

●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な知識である。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。



(株)クック・チャム 四国営業本部
岡山今店 店長

古藤 香澄 さん

自信をもって店作り!

惣菜管理士は、社内で多くの先輩方が取り組まれているのを見て興味があり、今回受講する機会をいただきました。私は現在おかげのお持ち帰り専門店クック・チャムの店舗で、店長として店舗の運営を行っています。店舗にいらっしゃるお客様は、おいしさや楽しさだけでなく、メニューの組み合わせや、献立・食材についてなど、健康面や産地・調理法などについて気にされる方が少なくないと感じています。私は、1日に80種類以上のお惣菜を作る中で、メニューの組み合わせや、献立・食材についての情報を、どのようにお客様に提案し、お伝えすればよいか悩んでいました。今回、惣菜管理士の研修を受講することで、惣菜に関する基礎知識を得ることができ、自信を持ってお客様や一緒に働くスタッフへ伝えることができるようになりました。今後は、上級の勉強へチャレンジし、さらに理解を深めて、よりお客様に喜んでいただけるお店作りを行っていきます。





惣菜管理士試験制度創設30周年を迎え、ロゴマークを制定しました

<https://www.nsouzai-kyoukai.or.jp/rmmlogo/>

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。

1.個人情報の定義

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。

2.取扱方針

(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できます。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、削除了した場合は、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みされたことを以って、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。



〒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

URL <https://www.nsouzai-kyoukai.or.jp> E-MAIL kensyu@nsouzai-kyoukai.or.jp