

## 合格者の声

当社は、部門の方針として専門知識を深めるために資格取得を勧めています。私は店舗のデリカ部門マネージャーとして、製造から販売までを管理する立場にあるので、惣菜の店舗運営に関することを学べるこのデリカアドバイザーを選びました。数年にわたって惣菜部門に携わってきたので、**たくさんの再確認に加えて食品表示については最新の法令を確認でき、MDについてはヒントをもらいました。**

この学習を売場に反映させるために、職場で頑張ってくださいる60~70代のパートさんとも学び共有し、自信をもってお客さまの買い物サポートができるにしていきたいと思います。

## 企業担当者の声

惣菜を調理・販売する際の注意点や衛生管理・食品表示など食品法令の認識を再強化するよい機会だと思います。年々ニーズが高まる惣菜についての知識を持つことで、メンバーへの教育など全体のスキルアップにつなげたいと思いました。お客さまからの質問やおすすめなどに、**研修で得た知識を生かして提案することで「ありがとう」の感謝の言葉をいただき、お役に立てたという喜びが、従業員自身の今後の仕事への向上につながっています。**

今後は担当者にデリカアドバイザー取得を促し、学んだ知識がお客さまや仲間役に立てることを実感してもらえるように、部下やパートナー社員の教育につなげ、**感謝や喜びが店舗全体の集客につながれば**と考えています。

## 「デリカアドバイザー」に認定されると…

「デリカアドバイザー」認定証を店頭に掲示でき、お客様とのコミュニケーションツールとして活用できます。

※別途お申込みが必要です。

「デリカアドバイザー」  
店頭表示について  
詳しくはこちら→



撮影協力：ミアクチャー湘南辻駅前店



## キャンセルポリシー

- ・申込日(企業一括申込:請求書発行日、個人申込:入金日)から8日を超えた受講のキャンセルはできません。
- ・受講をキャンセルする場合は、申込日から8日以内に日本惣菜協会にメール(delica@nsouzai-kyoukai.or.jp)で通知してください。
- ・テキスト等の発送物を使用した場合は、キャンセル対象にはなりません。未使用の状態返品してください。(返送料はご負担ください)。
- ・8日経過後は、受講料の返金はいたしません。次回開講時への受講料の振替や、他の方が代わりに受講することもできません。

## 個人情報の取り扱いについて(「デリカアドバイザー」養成研修)

一般社団法人日本惣菜協会(以下「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の個人情報について、下記2の取扱い方針に基づいてデリカアドバイザー養成研修における個人情報を取り扱います。

## 1 個人情報の定義

デリカアドバイザー養成研修における個人情報とは、研修等申込時にお預かりした受講申込書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、修了認定試験の案内・結果、デリカアドバイザー登録証書等の発送及び成績管理、受講料等の入金管理等)並びにデリカアドバイザーへのフォローアップのための情報提供の案内に限って利用します。

なお、デリカアドバイザー修了認定試験の合格者名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、財産などの重大な利益およ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

デリカアドバイザー養成研修の目的達成に必要な範囲内において、個人情報の取扱いの全部、又は一部を当該業務委託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、以下のようにお取扱いいたします。

- ① 受講期間及び認定期間中は、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・運営を継続致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 デリカアドバイザー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、当該企業(団体)の取りまとめ部署へ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企業(団体)の受講責任者に開示及び授受することを同意したものとみなします。

【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

2024.04現在

## \マイページ(WEB)から通信研修&amp;試験/

スーパー  
マーケット

百貨店

コンビニ  
エンストア

惣菜店

店舗で働く方のための  
人材育成

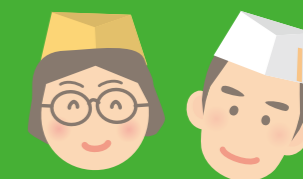
デリカ  
アドバイザー

養成研修プログラム

メーカー営業・テイクアウト&デリバリー業界の教育にも最適



惣菜の基礎知識を習得して  
売場をレベルアップ!



一般社団法人 日本惣菜協会

## デリカアドバイザー養成研修とは

「デリカアドバイザー養成研修」は、スーパーマーケットや百貨店、惣菜専門店等の惣菜売り場・店舗で働く方々に向けた教育プログラムです。

「食品表示や栄養等の知識」「調理や衛生管理等の知識」などの基礎知識を通信教育で学び習得することで、商品の価値を理解し、自信を持って仕事に取り組むことができます。

また、知識を身につけたことにより、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情報提供することで、店舗の接客力向上につながることを目指しています。

### デリカアドバイザー取得のメリット

| パートナー   | 店長・リーダー   | 店舗  | 【取得数】<br><b>344社</b><br><b>3,363名</b><br>(2024年3月現在) |
|---|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>栄養やアレルギーについて学べる</li> <li>商品陳列を学べる</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>パートナーや新入社員の人材教育に活用できる</li> <li>一つ一つの仕事の意味を理解し意識が高まる</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>認定証の店頭表示ができる</li> <li>他店との差別化</li> </ul> |  |
| 接客に対する自信UP  | 店舗全体の接客レベルUP  | お客様の信頼感UP   |  |

### 申込期間

- 第1回(春)  
4月1日～5月31日
- 第2回(秋)  
10月1日～11月30日

### 受講料 (通信教育と修了試験が含まれます)

デリカアドバイザー養成研修料金(10%税込)

|  |         |
|--|---------|
| 正会員 <sup>※1</sup>  | 16,500円 |
| 賛助会員 <sup>※1</sup> ・協力会員 <sup>※1</sup> ・協力団体 <sup>※2</sup> | 17,600円 |
| 一般   | 22,000円 |

※1:「正会員」「賛助会員」「協力会員」は、一般社団法人日本惣菜協会の正会員、賛助会員および協力会員です。  
※2:「協力団体」とは、普及に協力して下さる小売業界団体です。参加団体についてはホームページをご確認ください。

### デリカアドバイザー養成研修スケジュール

テキストを読んで勉強し、2種類の添削問題を解答。その後の修了試験に合格すると認定されます。すべて通信教育です。

募集は  
年2回



デリカアドバイザー認定  
修了証書発行



### デリカアドバイザーの学習内容

#### 惣菜とは?

- 惣菜市場の現状と将来性について
- 惣菜に求められる役割や将来性とは
- 惣菜とは何か

#### 製造加工の基礎知識

- 原材料の保管方法について
- 調理機器等の取り扱い方
- 食物の栄養素とその働き
- プレ加工品の調理について
- 調理作業上の注意点
- 事故や怪我のないようにするために

#### 販売現場での基礎知識

- 加工食品の流通と販売
- 惣菜を販売する人の注意点
- お客様よりクレームを受けたら
- 惣菜の購買意欲を高めるために

#### お客様の安全のための表示と品質管理

- 食の安全を守る仕組み
- 食品添加物の種類と使用目的
- 食品表示の重要性
- 基本衛生管理とは
- 食中毒防止について



## 申込方法

企業で受講料を一括して支払う ※マイページ(WEB)またはマークシート(郵送)のどちらかを利用して研修

- 教育担当者がマイページのアカウントを新規登録 ※下記「新マイページの登録の仕方」を参照
- 受講者(マイページ利用者)がアカウントを新規登録 ※下記「新マイページの登録の仕方」を参照
- 教育担当者が「デリカアドバイザー教育担当者登録」を行う
- 協会にて承認(2営業日以内)  
(マイページ利用者の申込)  
教育担当者がデリカアドバイザー教育担当者メニューから「申込URL」を取得し、受講者に配布  
(マークシート利用者の申込)  
教育担当者が「申込①」画面よりマークシート利用者の情報を追加する
- (マイページ利用者の申込)  
受講者は教育担当者からの「申込URL」をクリックした後、受講者のマイページから「企業一括」申込を行う ※マイページ利用の受講者の申込情報入力、教育担当者マイページでは行えません。
- 教育担当者が「研修申込②」を確認し、受講者が揃い次第「申込手続きを進める」から申請をする
- 協会にて承認後(2営業日以内)、請求書を発行

個人で受講料を支払う ※マイページ(WEB)で研修のみ

- マイページのアカウントを新規登録 ※下記「新マイページの登録の仕方」を参照
- ログイン後「申込TOP」デリカアドバイザー養成研修申込を行う  
※協会会員企業にお勤めの方は「会員名簿から選択」、協力団体加盟企業にお勤めの方は区分「一般」で協力団体名を選択していただくと、受講料が適用されます。
- 協会にて承認後(2営業日以内)、受講料の入金\*を行う \*クレジットカードまたはコンビニエンスストア決済
- テキスト発送

## 新マイページの登録の仕方

マイページへアクセス!

PC パソコンから

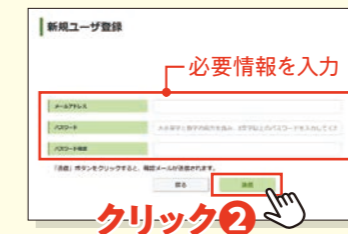
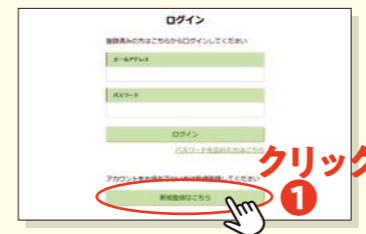
<https://nsouzai-mypage.com>

QRコードから

スマホ



- マイページにアクセスし、「新規アカウントはこちら」をクリック
- メールアドレスとパスワードを設定し、「送信」ボタンをクリック
- 「【日本惣菜協会】マイページ仮登録完了のご連絡」メールが届いたら24時間以内にURLをクリック
- アカウントが登録されます。メールアドレスとパスワードは忘れないようにお願いします
- 各種申込手続きを進めてください



#### ※注意※

- アカウントは1人1つ登録してください。マークシートを利用する受講者は、マイページの登録は不要です。
- 受講者は、自身のメールアドレスを登録し、グループメールは使用しないでください。
- 推奨ブラウザはGoogle Chrome、Safariです。Internet Explorerは使用できません。

申込方法は動画でも紹介しています ▶

YouTubeにアップロードしていますので、ご覧いただいた上、登録を行ってください

<https://www.nsouzai-kyoukai.or.jp/newmypage2022/>

