

惣菜管理士養成研修概要

2025 年 9 月
(一社)日本惣菜協会

惣菜管理士とは

食品に関する基礎から専門知識までの総合的な修得を目的に、半年間の養成研修、その後の資格試験を実施し「惣菜管理士」を年 1 回認定しています。三級から一級まで 18 教科で構成され、惣菜を含む食品の開発・製造・加工・流通・企画・販売に関する幅広い知識を習得できることから、惣菜製造のみならず多くの職種の方が受講・資格取得しています。

研修期間：10 月 1 日～翌 3 月 31 日

カリキュラム

<1 級>

1. 食品の国際規格

2. HACCP の実践

3. 基準値設定の考え方

4. 食品事故とリスク管理

5. 労働と安全

6. 食と生活文化

<2 級>

1. 食品製造の衛生管理

2. 原材料の管理

3. 調理と調味

4. 加工と保存

5. おいしさと官能評価

6. 食品表示と規格基準

<3 級>

1. 食品の特性と惣菜

2. 食品安全と食品衛生

3. 食中毒

4. 法令と表示

5. 栄養と成分

6. ライフステージと栄養

集合セミナー/動画セミナー講師・演題（選択）

● (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

「これからの「惣菜ビジネス」に必要なこと ーより一層の成長を目指してー」

● Foodbiz-net(株) 代表取締役 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」

● (有)城取フードサービス研究所 代表 城取 博幸 氏 （動画セミナーのみ）

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

学習時間

【添削問題】目安：60 時間

各級 6 科目を毎月 1 科目ずつテキスト学習後、添削問題に解答する。60 点以上で科目合格、55 点以下は追加で記述レポートが課される。(1 科目あたり 10 時間程度の学習)

【集合セミナー】目安：90 分

会場でセミナーを聴講（約 90 分）、または動画（約 30 分）を視聴しレポート提出をする。

受講料

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)