



---

Special Interview 惣菜業界を担う若手経営者の夢 ⑤

---

## 世界に羽ばたく地域商社を目指して ～創業450年企業の継承～

(株)大津屋 第三十代 当主  
大津屋 孫左衛門 氏

【特 集】2024年度 世界小売業売上高ランキング



一般社団法人  
日本惣菜協会  
Japan Ready-made Meal Association

株大津屋 第三十代 当主

## 大津屋 孫左衛門 氏

Ohtsuya Magozaemon

幼少期に香港、イギリス移住を経験。慶應義塾大学卒業後、株ベンチャー・リンク入社。結婚を機に2011年株大津屋入社。15年専務取締役、19年慶應義塾大学大学院（MBA過程）入学、21年卒業、会社に復帰。23年代表取締役社長に就任、24年大津屋 孫左衛門を襲名。

# 世界に羽ばたく 地域商社を目指して 創業450年企業の継承

惣菜業界を担う若手経営者の夢 ⑤

1573年、屋号「大津屋」として福井に創業。物流業・両替商・酒造業・酒販業など時代に応じて業態を変化させ、1963年に株大津屋を設立した。81年県内初のCVS「オレンジBOX」、94年弁当販売「オレボキッチン」を開店。現在はオレボ各店、観光物産館、ピザハット、ギフトショップなど合わせて15店舗を展開し、地域に欠かせない存在となっている。その後、ふるさと納税事業や地域商社事業として企画開発・卸売り、お土産店舗・売場プロデュースと間口を広げている。約450年にわたる企業の指揮を執る、第三十代当主大津屋孫左衛門氏に地方企業の継承について聞いた。

聞き手（一社）日本惣菜協会専務理事 清水誠三

## 「大津屋 孫左衛門」襲名で、歴史を企業のブランドに

清水 第三十代当主 大津屋孫左衛門さんは、「明日の惣菜を語る会」（若手経営者の会）メンバー5人目の登場です。名刺交換すると、どのような経歴の方なのかと皆さんに興味を持たれませんか。

**大津屋** はい。名刺に「第三十代当主 大津屋孫左衛門」と表記しているため、会社の歴史について聞かれることが比較的多いです。一方で私は婿養子ですから、事業継承当初は、そこまで深くは語れませんでした。その知識が前社長の小川明彦の口承に頼るだけでは不安でしたし、そのままでは限られた範囲で歴史が止まってしまう感じました。そこで、事業継承時に社史を作つてほしいと前社長にお願いしました。最も古い記録では1573年に、屋号「大津屋」として商いをしていた事が確認されています。その後の約450年にわたる資料を基に、家系図を整理してもらいました。その中で、確認できる最も古い人物が「孫左衛

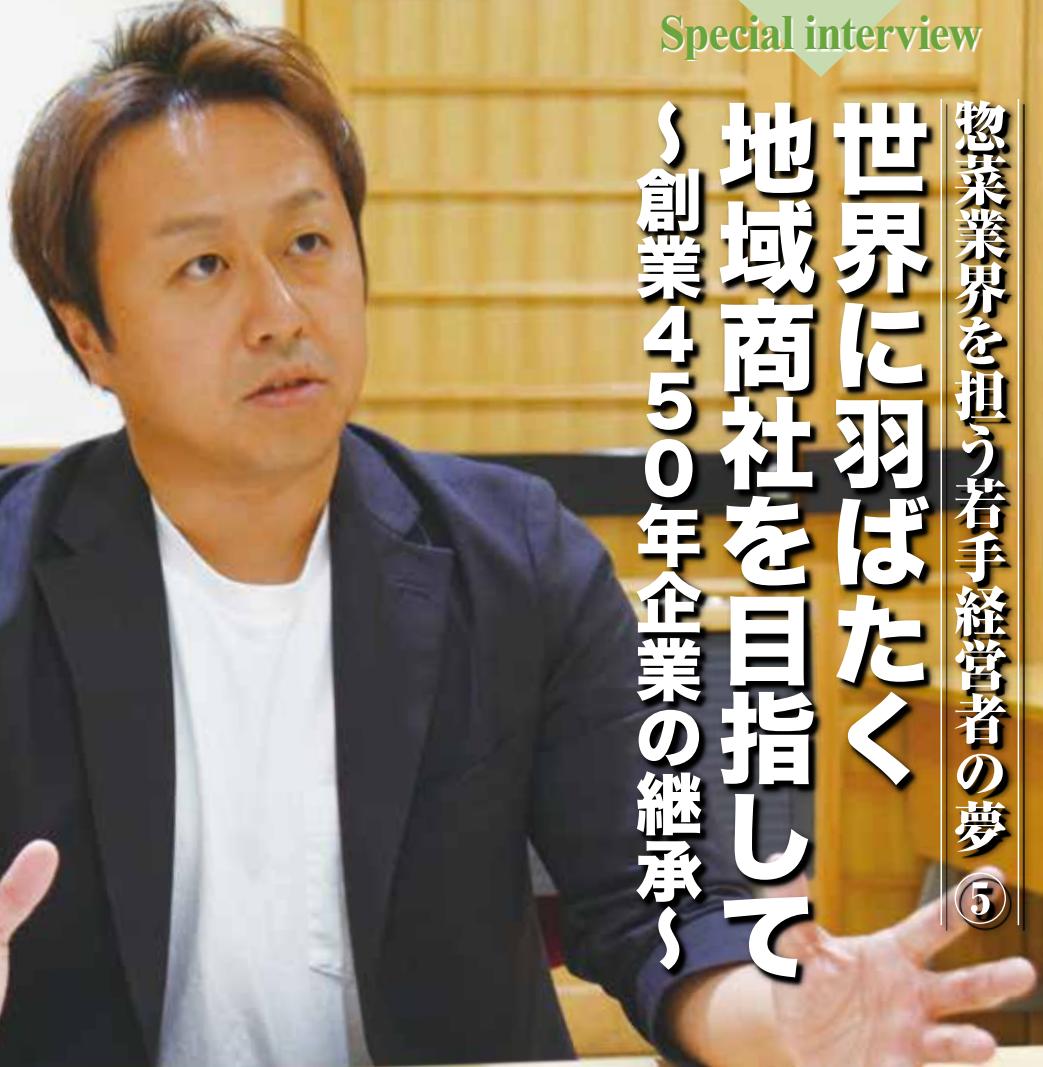
門」であることが分かり、その名を襲名させたいただくことにしました。

清水 食品業界では酒・酢・味噌などの醸造会社は歴史がありますが、450年といつ歴史を持つ企業は少ないので貴重です。

**大津屋** 長い歴史は会社の貴重な財産ですから、私が孫左衛門を襲名して「大津屋」を持続可能な継承の一つにしようとしました。名刺を渡しすると皆さんから強い印象を持たれ、名前だけイメージがこんなに違うのかと、歴史はブランドの一部であると身を持つを感じました。次の世代へ渡す時に、この名前を進んで受け継いでもらえる状況にしたいと思っています。

清水 三十代も続いているという重みは、信用度が増します。社史を持見しましたが、若い方にも分かるように工夫して上手にまとめられていますね。

**大津屋** 社史で工夫した点はいくつかあります。まず、自社の社員たちでチームを作つて取り組んだこと。そして、作つて終わりで本棚にしまわれるものではなくて、



く、社員ひとりで身近で読みやすいようにイラストや絵をふんだんに盛り込んでまとめたことです。古い時代の歴史については外部の方にお話を伺い、比較的近年の出来事はベテラン社員や定年退職した社員にもインタビューを行って社員目線のHPソースを多く盛り込みました。

HPで社史を作るプロセスを通じて、社員が会社のことをより深く理解した上で、会社のM&V (Mission, Vision, Value, Concept) についてもつなげていきました。出来上がったミッションは「進取の精神で地域愛に応え、五方の繁栄に貢献する」、ビジョンは「日本で一番愛される地域企業になる」、バリューは「誠実である」、「エンセイアは地域に驚きの笑顔を」。作って終わりではなく、全員で共有し、同じ熱量で取り組んでいくための行動の軸となりました。

## 過去ではなくこれからに目線を合わせる

**清水** 素晴らしい副産物ですね。社史づくり・M&V策定は、社員の教育に最適でしたね。孫左衛門さんは、大学院でMBAを取得されていますが、どのように学びを得られましたか。

**大津屋** いろいろな企業がうまくいった理由を分析する授業がありました。印象的だったのは、ある授業の最後の最後に「たまたまである」という言葉が先生から出しました。身も蓋もない答えですが、大津屋に当時はめで考えると450年続いた重みどころよりも、たま

に運とか縁とかのつながりも含めて、たままである。また別の先生からは「これから企業が成功するか失敗するかは当然分からぬし、過去を経営学の観点で分析してもマックス6割、平均3割しか解説できない」といつお話をありました。知識の一つ一つは確かに勉強になりましたが、MBAを取得したからといって成功が約束されるわけではありません。理論を振りかざすのではなく、常に謙虚であること、やつとてあとは自分でやってみるなどの大切さを教わました。

## 次世代イノベーション 「福人喜 (FUKUNINKI)」

**清水** 孫左衛門さんの、「まずやつてみよう」という方向性を、学びが後押ししたところですね。御社は、地域住民や観光客から愛されるふるさとづくりを目指すところ、とてもユニークな取り組みをしておられますね。

**大津屋** おかげさまで、地域の他の事業所さんからお声掛けをいたく機会も多了くなりました。一例を挙げるど、この7月に、事業所内の無人店舗をオープンしました。その企業さんは、社員食堂の運営が毎の1時間だけに限られていて、普段は自販機しか利用できない状況でした。「従業員の満足度を高めたい」というお話の中から、無人販売という形にたどり着きました。仕事柄、しっかりと熱中症対策をしたいところが要望もい

たまつまく続いたのかなと懸念していました。ようじ段どふに落ちました。

運とか縁とかのつながりも含めて、たままである。また別の先生からは「これから企業が成功するか失敗するかは当然分からぬし、過去を経営学の観点で分析してもマックス6割、平均3割しか解説できない」といつお話をありました。知識の一つ一つは確かに勉強になりましたが、MBAを取得したからといって成功が約束されるわけではありません。理論を振りかざすのではなく、常に謙虚であること、やつとてあとは自分でやってみるなどの大切さを教わました。

ただ、夏はアイスヒルのペットボトルを中心には、お菓子やおにぎりも並んでいます。

**清水** ホテル・旅館での「福人喜」の店づくり回りをねじ、それを事業化して継続で売れるサービスに落とし込む力が大変素晴らしいです。

**大津屋** 当社は、地域とともに成長したいと願う企業なので、地域商社事業として企画開発・卸売、お土産店舗・売場プロデュースと間口を広げています。新規事業は、「福人喜 (FUKUNINKI)」、として広げています。きつかけは、福井にお越しそうになった方々の「売店が閉まつてて」「品揃えがつまらなくて結局買うものがなかった」「高かった温泉地価格」という声から、無人のお土産販売店を考えました。24時間営業で道の駅やアンテナショップの品揃えで一般的な小売価格 (CVR並み) のお店。地域の魅力を堪能できる特別なギフトから、急なニーズにも応える便利なアイデムまで、旅のひとときを彩り、実用性を兼ね備えたセレクトショップがコンセプトです。

**清水** そんなに変わるものでしょつか。変わりました。今後は、HPでたノウハウを温泉旅館・ビジネスホテル・ラグジュアリーホテル・ゴルフ場・リゾート施設など、様子を見ながら狙う市場を絞っていきたいと思います。全国には温泉旅館が4万軒、ビジネスホテルが9000軒あります。その5%を顧客にすると、1店舗あたりの年間売上げを3000万円として売上げ600億円、営業利益6~8%として、ざっくりと営業利益40億円前後の試算をしています。そして、日本一の地域商社となつた暁には、満を持して日本のモノを海外に送り出していくべきたいという夢を描いています。

**清水** 無人の店舗でしようか。大津屋は、もちろん、人手不足を解消するだけでなく、店舗運営の損益分岐点も大幅に引き下げます。自販機以上、CVR未満の売上げのマーケットが成り立ります。

例えば、1日の売上げが10万円とした

り、年間約3000万円の売上げが立ちます。当社がこれまで培ってきた福井駅前の観光物産館「福福館」とCVRのかけ

## 食事作りがhobbyに

**清水** 地域商社ビジネス、夢がありますね。惣菜関連ではこれまでの経験を踏まえて、Hobbyのよつねいとをお勧めですか。



**大津屋** これから日本の生活環境を考えるが、衣食住のうち、ほぼ100%外部化になっている衣と住に続いて、現在40～45%である食の外部化も今後さらに進むことは間違いないと考えます。外食がハレの日の食事とすると、惣菜は日常の食事となります。今の惣菜は味が濃い傾向にあり、毎日の食事としては少し重く感じることもあります。毎日食べて健康を維持できるものを提供しないと、このマーケットは拡大しないだらうと思います。

**清水** 私もそういう感じです。毎日食べて健

康を維持できるものを提供しないと、こ

のマーケットは拡大しないだらうと思

います。

**大津屋** 私が20歳の頃に衝撃を受けたのが、台湾をはじめとする東南アジアの食習慣です。当時の日本では、豊かな家庭は外食ができるが、そうではない家庭は家でというイメージがありました。しかし、東南アジアでは学校に行く生徒も勤

めに行くサラリーマンも、多くの人が朝から屋台でパバッと食べて食事を終わらせていました。経済的な豊かさと食の外部化は切り離して捉えなければいけないと思いました。あの光景を見て、いつか日本も家庭内調理は△△△△△（趣味）化していくと思いました。すでに海外ではキッチン設備も含めて、家庭で行う調理は富裕層の象徴になつていています。

**清水** そのような生活になりそうですね。

**大津屋** 日本において都市部では住宅価格が高騰して、生活に十分な広さが確保できなくなつてきています。すると、キッチンスペースも削られしていくと思います。各家庭にコンロが必要あるのははぜいたくといふ時代も来るかもしません。また、冷蔵庫は小さくなり、ストックするという概念はなくなるかもしません。近所に△△△があれば冷蔵庫は間に合つと△△△△△です。東南アジアは、シェアハウスで共用の台所ですからね。

小さくなつたキッチンで何が残るかといふと、電子レンジのような再加熱する設備は残ると思います。これは私の疑問なのですが、今、食品業界は冷凍食品大きく振れています。しかし、冷凍食品は解凍に時間がかかります。しかも家族分の夕飯を冷凍食品で済ませようとする、主菜・副菜・主食・汁物とコース料理並みの品数を人数分解凍しなくてはならず、とても時間がかかります。ワンド

レートの商品開発は増えていますが、満

めに行くサラリーマンも、多くの人が朝から屋台でパバッと食べて食事を終わらせていました。経済的な豊かさと食の外部化は切り離して捉えなければいけないと思いました。あの光景を見て、いつか日本も家庭内調理は△△△△△（趣味）化していくと思いました。すでに海外ではキッチン設備も含めて、家庭で行う調理は富裕層の象徴になつていています。

**清水** そのような生活になりそうですね。

**大津屋** 真空管からトランジスタが出てボーンと世の中が一変したように、ガラケーと呼ばれる携帯電話からスマートフォンへ移行し、通信環境が劇的に変わつたような再加熱の革新が起きたと、一気にユニークな廉価で機能的な食のブランドが出てくると思います。その革

新についていかるように備えているところです。

**家庭の再加熱分野がターニングポイントか**

**清水** 家庭における再加熱の分野で、ターニングポイントが出てくるところですね。

**大津屋** そうです。毎日食べても飽きず、手頃な価格帯で健康にも配慮されている商品サービスが一気に進むと思います。

**清水** 外食のテイクアウトは△兆円市場、デリバリーは8000億円市場と言われていますので、合わせて約3兆円の市場と見られています。他にも、外食店はランチになると店先にテイクアウトのワゴンを出しますし、キッチンカーは国内外に約6000台あると言われています。これらの売上げは、今は外食市場に力カウントされていますが、われわれは中食の数字と思っています。

**大津屋** おつしやる通りです。今後はぜひ惣菜協会には外食やデリバリー業界の団体との連携を期待しています。

**清水** 今日は、未来ビジョンを聞かせていただきました。福井から世界に羽ばた

足度はまだまだこれからです。20年前の私は、「将来は業務用の出力並みの電子レンジが各家庭に最低△△△△△台は置かれているのではないか」と本気で考えていました。

**大津屋** 真空管からトランジスタが出てボーンと世の中が一変したように、ガラケーと呼ばれる携帯電話からスマートフォンへ移行し、通信環境が劇的に変わつたような再加熱の革新が起きたと、一気にユニークな廉価で機能的な食のブランドが出てくると思います。その革新についていかように備えているところです。

**家庭の再加熱分野がターニングポイントか**

**清水** 家庭における再加熱の分野で、ターニングポイントが出てくるところですね。

**大津屋** そうです。毎日食べても飽きず、手頃な価格帯で健康にも配慮されている商品サービスが一気に進むと思います。

**清水** 外食のテイクアウトは△兆円市場、デリバリーは8000億円市場と言われていますので、合わせて約3兆円の市場と見られています。他にも、外食店はランチになると店先にテイクアウトのワゴンを出しますし、キッチンカーは国内外に約6000台あると言われています。これらの売上げは、今は外食市場に力カウントされていますが、われわれは中食の数字と思っています。

**大津屋** おつしやる通りです。今後はぜひ惣菜協会には外食やデリバリー業界の団体との連携を期待しています。

**清水** 今日は、未来ビジョンを聞かせていただきました。福井から世界に羽ばた

系のチェーン化で大きく展開する方向で、小さな店舗で出来たてのおいしさにこだわる方向に一極化していくと思います。

**清水** 食品スーパーの惣菜を見ていると、おいしさ長持ち系のウエイトが拡大して、その技術も高くなっています。御社は、出来たてのおいしさにこだわっているタイプですね。

**大津屋** 当社は、保存できる技術がなかなかため、今の業態になりました。従つて「おいしさ」を維持させるのではなく、出来たてのおいしさの追求と、口にしていただくまでの時間短縮に重きを置いています。

そういう意味で外食に考え方が似ているかもせんし、東南アジアの方々と一緒に一緒にあります。昨今は、その外食もテイクアウト・デリバリーが増えて変化が起きています。

**清水** そのおいしさが似ているかもせんし、東南アジアの方々と一緒に一緒にあります。昨今は、その外食もテイクアウト・デリバリーが増えて変化が起きています。

**大津屋** そうですね。毎日食べても飽きず、手頃な価格帯で健康にも配慮されている商品サービスが一気に進むと思います。

**清水** 外食のテイクアウトは△兆円市場、デリバリーは8000億円市場と言われていますので、合わせて約3兆円の市場と見られています。他にも、外食店はランチになると店先にテイクアウトのワゴンを出しますし、キッチンカーは国内外に約6000台あると言われています。これらの売上げは、今は外食市場に力カウントされていますが、われわれは中食の数字と思っています。

**大津屋** おつしやる通りです。今後はぜひ惣菜協会には外食やデリバリー業界の団体との連携を期待しています。

**清水** 今日は、未来ビジョンを聞かせていただきました。福井から世界に羽ばた



## (北海道支部)

## 北海道

有アド・ワン  
株九神ファームめむろ  
株コアファーム  
株彩香  
株ダイエットクック白老  
株大果  
株玉よし  
だるま食品株  
株弁金  
北海道フード株  
株美奈味  
ライラック・フーズ株  
株ラルズ

## (東北支部)

## 青森県

株あおもりコープフーズ  
かがや食品株  
株サンカツ  
株青和食品  
岩手県  
株青三  
株あんしん生活  
株兼平製麺所  
有戸塚商店  
マーマース株  
宮城県  
株海祥  
株グリーンデリカ  
株佐市  
株サトー食肉サービス  
シブヤ食品株  
株仙水フーズ  
株だい久製麺  
株ハチヨウ  
(一社)みやぎ保健企画

## 秋田県

株秋田ごはん工場  
山形県  
三和漬物食品株  
株松川弁当店  
株ミールサービス  
福島県  
内池醸造株  
株グリーンフーズよしだ  
株商工給食  
株デリアン・クオリティー  
株美女来  
株フォーシーズンファクトリ

## (関東支部)

## 茨城県

有大蔵

株カジマ

株カスミ

株せき

株ファーストフーズつくば

## 栃木県

遠藤食品株

株小野口商店

株健食

株マルシンフーズ

## 群馬県

株クリハラ

タマムラデリカ株

株田村屋

株ベイシア

株みまつ食品

モリヨシ株

宵八久

## 埼玉県

アーリーフーズ株

株アイソニーフーズ

株あらき

株関越物産

株関東ダイエットクック

株草加デリカ

株アリモ

戸田フーズ株

株富岡食品

株ピックルスコーポレーション

株福島食品

株ベルク

株豊彩

株ホームデリカ

マルコーフーズ株

株武蔵野

株ヤオコー

## 千葉県

株エス・デリカファクトリー  
株神田乾物  
株グローバルフーズ  
タイヘイ株  
デリシャス・クック(株)  
虎屋産業株  
日本化工食品株  
HIKARINIHON株  
フジフーズ株  
株ホソヤコーポレーション  
万星食品株

## 東京都

相生産業株  
イニシオフーズ株  
株エムアイフードスタイル  
株オージーフーズ  
株大島園  
株大谷政吉商店  
岡常商事株  
オリジン東秀株  
株韓国広場  
菊池食品工業株  
株給食センター富貴  
株銀しゃり  
株サンデリカ  
株JR東海リテイリング・プラス  
駿河東日本クロスステーションフーズカンパニー  
湘南食品株  
株知床鮓  
シントミフーズ株  
株大合  
株隆峯  
株ちよだ鮓  
株チルディー  
デリア食品株  
東立商事株  
株仲野水産  
株などりデリカ  
株ニッセーデリカ  
ビッグシェフ株  
株ファーストフーズ  
株富士商会  
株耐忠

## 岐阜県

株伊藤食品  
株鶴舞屋  
カネハチ(有)  
株河合寿司  
中部フーズ株  
株デリカスイト  
株ながもり  
株緑洲通商  
静岡県  
カネギ東海フーズ株  
丸仙青果株  
株ミート・コンパニオン  
株ヤマヲ  
株ヤヨイサンフーズ  
株吉野家ホールディングス  
株ヨシマラ・フード・ホールディングス  
株よしや  
株ランフリー  
わらべや日洋食品株

## 神奈川県

株太堀  
キンセイ食品株

寿食品株  
相模フレッシュ株

株サンフーズ

株ジャンボリア

大栄フーズ株

トオカツフーズ株

株はなまるフードサービス

株美幸軒

株ミツハシ

利恵産業株

山梨県  
株オギノ

株シミズフレッシュデリカ

株富士物産

株まかーる

長野県  
株あづみのふうず

株イチハラフーズ

株信栄食品

株フレッシュベジ加工

有本郷鶏肉

株みすずコーポレーション

宮下製氷冷蔵株

## 新潟県

有石倉製麺所  
株ウオロク  
株木村食品  
サトウ産業株  
株佐藤食肉  
株三幸

## タカノ食品株

株ハイブリイ  
原信ナスオペレーションサービス株  
株ひまわり食品  
株マツイフーズ  
有(み)やけ食品  
富山県  
アイディック株  
株アルデジヤパン  
有(こ)でら  
株三和製玉  
株竹勘  
株つかもと  
株フードシステム  
株フクショク  
北陸ミート株  
山の季食彩工業株  
株ユーキフーズ

## 石川県

イケウチ株  
株一膳  
カナカン株  
株クオリティランチ  
株スギヨ  
株SENREI  
大生食品工業株  
株メルシーナガタ  
株八幡  
株ゆうきっちん  
福井県  
株大津屋  
株カワグチ  
フレック食品工業株

## (東海支部)

## 岐阜県

株伊藤食品  
株鶴舞屋  
カネハチ(有)  
株河合寿司  
中部フーズ株  
株デリカスイト  
株ながもり  
株緑洲通商

## 静岡県

カネギ東海フーズ株  
株こめやフードサービス  
株タカラ・エムシー  
株知久  
株天神屋  
株はまちゅう  
マックスバリュ東海株  
ヤマガタ食品株  
株ヤマザキフルーツ  
株ユニテリ  
株ユニフーズ  
ヨシケイ開発株

## 愛知県

株あじわい亭  
株石川屋  
イチビキ株  
株一富士製麺所  
株魚初  
有(右)大臣  
カネハツ食品株  
カネ美食品株  
株キッチキンキング

## 岐阜県

株クレフート  
株後藤食品  
株小松屋食品  
株塩義  
株シバタ  
株松寿  
株新川食品  
杉本食肉産業株  
株セキヤ食品工業  
セントラル製麺株  
株だるま  
中部食糧株  
ドミーデリカ株  
株ファーストフーズ名古屋  
株フジテリカ  
ブリムイソベン株  
株まつかわ  
有(水上)食品  
株ミノカン  
株ミヨラランチサービス  
株矢場とんセントラルキッチン

## (北陸支部)

新潟県  
有石倉製麺所  
株ウオロク  
株木村食品  
サトウ産業株  
株佐藤食肉  
株三幸

## 株ヤマナカ

株ロハスフード  
三重県  
オーケーズデリカ株  
株三水フーズ  
三成食品株  
アリカ食品株  
丸味食品株  
ヤマダイ食品株

## (関西支部)

## 滋賀県

タナカフーズ株  
株ベジカフーズ  
株ペストーネ  
京都府  
角井食品株  
株関西ダイエットクック  
株煌  
株柴常  
宝産業株  
株ムラフーズ  
株ピックルスコーポレーション関西  
わらびの里株

## 大阪府

株アドバンス  
株いいなダイニング  
エスアールジャパン株  
株MDG  
合同食品株  
株崔さんのお店  
三栄食品株  
株サンエッセン

## 福井県

株せんにち  
大起産業株  
株大つる

ダイワサミット株  
株田中食品興業所  
株ナリコマフード

ニコニコのり株  
株阪急デリカ  
株ほっかほっか亭総本部  
松田食品工業株

丸大食品株  
株山福  
株邑来食品

## 兵庫県

明石食品株  
株アサヒL&C  
株今里食品  
沖物産株  
株関西スーパー マーケット  
関東屋またの食品株  
株グランドフードホール  
ケンミン食品株  
株合食  
日高食品工業株  
フジコ株  
ブンサン株  
株ロック・フィールド

## 奈良県

株味の大和路  
大徳食品株  
株奈良ヨープ産業

株フルックス

三原食品株

## (中国四国支部)

## 鳥取県

株さんれいフーズ  
島根県  
株出雲みらいフーズ  
株キヌヤ

株大忽

## 岡山県

株魚宗フーズ  
倉敷青果株  
株セントラルフーズ

株つるや

株仁科百貨店

株ハートデリカ

わかば食品株

## 広島県

アステリア株  
株イズミ  
株門井商店  
株ダイエットクックサプライ  
堂本食品株  
広島アグリフードサービス株  
株フジ

## (海外支部)

株藤三  
株フレッシュセブン  
株マイ・コック  
株ゆめデリカ

## 山口県

農水フーズ株  
株丸久  
ミートセンター杉本畜産株  
(福)緑山会

## 徳島県

有グリーンランド  
四国化工機株

株徳冷

株マルハ物産

## 香川県

株アオヤマ  
株フードテック

株藤井食品

八幡食品株

## 愛媛県

愛麺株  
株クック・チャム  
株クック・チャム四国  
株クック・チャム my mama  
四国医療サービス株  
日本食研株  
日本食研製造株  
日本食研ホールディングス株  
株ビージョイ  
株フードサポート四国

## 高知県

旭食品株

株アピタ

株サニーマート

デリカサラダボーイ株

## 九州支部

福岡県  
あじやエンタープライズ株

株イヌイ

株エル三和

オーケー食品工業株

株主計物産

株クックチャムプラスシー  
株クックチャム マイシャンス

株菜根譚るきあ

株セイブ

株ダイキヨーブラザ

株長山フーズファクトリー  
株博多久松  
株はたなか

株ピエトロ

株不二食

## 佐賀県

株九州ダイエットクック

## 熊本県

イケダ食品株

株サン・ミールサプライ

株田代食品

株ヒライ

株ヒライ給食宅配サービス

ふくとく株

有マツエフーズ

株めん食

## 大分県

株くらや

有もり商事

## 宮崎県

(農) 香川ランチ

(社福) キャンバスの会

株惣栄食品

株一ツ葉フーズ

株マルイチ

ミツイシ株

宮崎デリカフーズ株

## 鹿児島県

株松栄軒

マルイ食品株

## 沖縄県

アソリッシュ食品工業株

株エスエムアイ

沖食スイハン株

株三高

株積徳商事

## 海外

ニジヤマーケット、NIJIYA MARKET

※協会登録住所を基に掲載しています

# 惣菜管理士養成研修

2025年度「惣菜管理士養成研修」を10月より開講しました。

今年度は一級580名、二級875名、三級1,935名、計3,390名の方から受講の申込みをいただき、2026年3月末までの6ヶ月間の研修を実施しています。

6ヶ月の研修期間中、「添削問題 6科目の合格」と「集合セミナー出席 / 動画レポートいづれか」の修了で養成研修が修了、受験資格が得られます。



テキスト学習  
添削問題に解答  
(6科目)



集合セミナー出席  
または  
動画視聴後レポート提出

2025年度は4講師の動画セミナーを公開しています



2025年度惣菜管理士養成研修 動画セミナー  
**“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—

2025年度惣菜管理士養成研修 集合セミナー  
“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—

株式会社 FELIX & ESCA  
代表 栄養と食のコンサルタント 石坂 優子

2025年度惣菜管理士養成研修 動画セミナー  
**「中食ブランド」の確立に向けて**

「中食ブランド」の確立に向けて

- 「中食」成長の軌跡 岐阜県「家計調査」データから
- 「中食」は何故伸びて来たのか?
- 「中食」をめぐる最新食生活事情
- 「中食ブランドの確立」に向けて

主催: 三島大学大学院ビジネスデザイン研究科营养管理  
中央大学大学院营养学研究科 营养管理  
中央大学大学院营养管理  
北 滨 利 弘

2025年度惣菜管理士養成研修 動画セミナー  
**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~

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~

城取フードサービス研究所  
城取 博幸

2025年度惣菜管理士養成研修 動画セミナー  
**「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」**

日本惣菜協会  
2025年度惣菜管理士養成研修セミナー

「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」

FoodBiz-net.com  
道端 京美  
michi@foodbiz-net.com

一級取得者特典: 2026年4月以降マイページからフォローアップとして公開予定



惣菜管理士養成研修・資格試験については  
(一社)日本惣菜協会 教育事業運営チームまでお問合せください  
TEL: 03-6272-8515 MAIL: kensyu@nsouzai-kyoukai.or.jp

マイページはこちら

