



New year Special Seminar [2026年 新春セミナー]

惣菜デリ「トレードオン」のススメ

(株)商人舎 代表取締役社長

結城 義晴 氏

【特集】培養肉研究最前線



一般社団法人
日本惣菜協会

惣菜デレリ

「トレードオン」のススメ

流通経営専門の月刊誌『商人舎』の発行をはじめ、講演・執筆・国内外での研修などで幅広く活躍される結城義晴氏を講師に迎え、1月22日、日本惣菜協会新春セミナーを開催した。結城氏が設立した(株)商人舎は、「商業の現代化」と「知識商人」の育成のために多彩な活動を行っている。

本講演では、流通業界の発展に尽力される結城氏が、「日米の先行事例を挙げながら、「脱コモディティ化」、「トレードオンへの転換」を主軸に、今後の惣菜産業のさらなる成長のために必要な考え方を示した。



(株)商人舎 代表取締役社長 **結城 義晴氏** Yoshiharu Yuki

株商業界『食品産業』『販売革新』編集長を経て、2003年、代表取締役社長に就任。08年、(株)商人舎設立。同年、コーネル大学RMPジャパンを創設し副学長に就任。09年、立教大学ビジネスデザイン研究科教授に招聘される。13年、月刊『商人舎』創刊。17年、「商人舎流通スーパーニュースサイト」を開設。講演、執筆、国内外研修などで活躍中。

〈近著〉『チェーンストア産業ビジョン』（23年、商人舎刊）／『コロナは時間を早める』（21年、商人舎刊）／『新装版・店長のためのやさしい《ドラッカー講座》』（22年、イーストプレス刊）他。

不易流行——そのもと其元は一つ也なり

私が日頃考えていることを、惣菜・デリカテッセンに絡めてお話しします。テーマの一つは私が数年前から主張している「トレードオン」です。

日本の小売業はチェーン化を進めて大きく成長しました。セブン&アイ・ホールディングス、イオンの売上げは11兆円規模となり、この2社がトップを走っています。

チェーンストアとして規模を拡大していく中で、従来は「トレードオフ」——何かを得るために他の何かを犠牲にする——という考え方が主流でした。しかしそれだけでは確実に行き詰まりが訪れます。とりわけ惣菜という分野では絶対にうまくいかない、というのが私の主張です。

そこで大事なのが「トレードオン」という考え方です。「こちらを立てて、こちらも立てる」。つまり二律背反の条件を両立させることが大切になります。

「不易流行」という言葉があります。江戸時代の俳聖・松尾芭蕉の言葉を弟子が記した『去来抄（きょらいししゅう）』に出てきます。「変わらない不易を知らなければ、基本が成り立たない。変わる流行を知らなければ、新しい風流は生まれない。そしてその根本は一つである」という意味です。永久に変わらない価値を持つ句があり、また時代によって変化する句があり、その根本には同じ一つの真実がある、ということなのです。

変化するもの、しないもの、どちらも必要であり、そうでなければ秀句は詠めない。この江戸時代の俳諧の教えは、現代のビジネスにも通じます。

代のビジネスにも通じます。

イトーヨーカ堂創業者の伊藤雅俊さん（故人）は「基本の徹底と変化への対応」を社是としました。この言葉は不易流行に通じるものがあり、まさに真理だと思えます。セブン&アイの調子が悪くなる時、私は常に「伊藤さんのこの考えに戻れ」と助言しています。ここに戻れば必ず良くなるはずなのです。

「トレードオン」と「不易流行」は同じことを言っているのです。

時間軸を早めたコロナ禍

2020年からのコロナ禍は、時間軸を早めました。同年4月にはマイクロソフトのサティア・ナデラCEOが「社会の急速な変化で2年分のデジタル変革が2カ月で起きた」と語りました。また同年8月にはファーストリテイリング会長兼社長の柳井正さんが「10年間で1年でも来た」と述べています。イオン会長の岡田元也さんは「コロナ禍はデジタル化をはじめ、進行しつづけた変化をさらに加速させている。遅れている日本の小売業も大変革が余儀なくされている」と発言しています。

あれから5年が経ち、皆さまの仕事もITやDXによってスピードが速まっていると思います。そして時間軸が短縮されたことによって、変革や栄枯盛衰も早まっているのです。

食品業界のイノベーションとしては「素材から惣菜へ」「食材の惣菜化」、そして「冷凍食品化」が加速しています。惣菜産業の成長は、今後の日本経済の活

性化にも貢献することを確信します。

歴史を振り返ると、中世ヨーロッパではペストの大流行によって労働人口が大きく減りました。その結果、これまで人手によって模写されていた聖書が不足しました。必要は発明の母といいますが、そのときにグーテンベルクによって印刷機が発明されたのです。聖書は印刷機によって一般の人々にも読まれるようになり、これが宗教改革につながりました。また印刷の普及によって宗教家だけでなく一般市民の知識や教養も高まり、人間の尊重の「ルネッサンス」が幕を開けます。どちらのムーブメントも歴史の必然としていずれは興ったことですが、ペストによってそれらが早まったと見ていいでしょう。

もう一つは、1918年からのスペイン風邪の大流行です。その数年前に米国ではセルフサービスシステムが開発され

ていました。スペイン風邪で顧客との接触を避けねばならないという環境になって、セルフサービスは一気に全米の小売業に普及しました。感染症のパンデミックが時間を早めたのです。

こうした社会的変革は、「コロナ禍でも起きました。

ピーター・ドラッカーは「すでに起こった未来」という表現を使います。「未来において実現されることは、いきなり現れるのではなく、一つの例外もなくリードタイムを持つ」。変化は突然起るのではなく、変化の兆しがあつてそれがタイムラグを持って現れるということです。

生成AIとプレ・シンギュラリティ

未来学者のレイ・カーツワイルは2045年にAI（人工知能）が自律的に自己進化を繰り返し、人間の知能を完全に超える転換点、いわゆる技術的特異点（シンギュラリティ）が到来すると予言しました。このシンギュラリティには前段のプレ・シンギュラリティがあります。それは2025年頃と予測されています。翻って考えてみると、プレ・シンギュラリティとは「ChatGPT」などの生成AIの登場だったのです。

『月刊商人舎』2026年1月号では「生成AIリーテラシー」をテーマに特集しています。

生成AIは、AIにディープラーニングさせ、考察させることによって、新しいものを生み出す（生成する）有効な手

段です。ChatGPTなどのツールを使いこなすことは今、仕事の改革に直結するのです。生産性を上げるためだけではない。効率を追求するだけでなくでもない。知見を広め、考える人間になるために生成AIを使うのです。

私は日々、ChatGPTと会話をし、その内容を「Cとの対話」と題したファイルに保存しています。新しいことを探索するためにも役に立ちます。

ミールソリューションのための5段階

食の欲求には「5段階説」があります。

①胃袋の段階（空腹を満たす） ②舌の段階（味・おいしさ） ③鼻の段階（香り・フレーバー） ④目の段階（美しさ・色合い） ⑤脳の段階（精神的な満足、ブランド）です。空腹を満たすことから始まり、最後は脳の知覚による満足へと進みます。それぞれの企業がどこを強調し、目指すのが大切です。

1996年に米国のフードマーケティング協会が発表した新たな食のコンセプトが「ミールソリューション」でした。食事の問題解決です。これは「計画・購買・下準備・調理・後片付け」の5段階をそれぞれ解決しようという考え方で、この5段階のなかで調理にスポットが当てられることが多かったのですが、むしろ「何を食べたいか」という計画や、下ごしらえなどの下準備、そして食べ終わった後の片付けも問題解決しなければならぬテーマなのです。

そして世界の食産業は、惣菜やミール

キットなどのプリペアドフード開発に傾斜します。日本でも中食ブームが起りました。この考え方は今でも重要で、究極のミールソリューションを実現したのがイタリア発の「イーターリー」です。家電王だったオスカー・ファリネッティ氏が2007年、北イタリアのトリノに開設した店です。「食べる・買う・学ぶ」をコンセプトに、グロサリーストアとレストランを融合させた店です。そして最も重要な店のテーマは「We Sell What We Cook, And, We Cook What We Sell。」つまり、「私たちは調理するものを売る。そして私たちは売るものを調理する」という考えでした。イーターリーは世界で54店舗に増えて、今も人気の店です。

米国のデリ産業の発展のステップは、1930年にスーパーマーケットが誕生→1986年、プリペアドフードや惣菜を強化した「ウエグマンズ」の登場（1916年ロチェスターで創業）→1996年、FMIによるミールソリューションの提案→2007年、イーターリーの誕生、となります。

イーターリーに触発されるように、日本のスーパーマーケットでも販売している生鮮素材を使用して惣菜やミールキットを提供する「グロサリーアント」ブームが起ります。現在では多くのスーパーマーケットが「日常の食べ慣れた食材を使って家庭の味を惣菜にする」という取り組みがなされています。ここにマスマーケットがあります。



惣菜市場の成長

日本惣菜協会による『惣菜白書』は優れたデータ集です。2024年の日本の惣菜市場は11兆2882億円と大きく成長しています。日本の惣菜に関して印象に残っているのは、サミット元社長・会長の荒井伸也さんが1993年発行の『サミットスタディ』で「素材から惣菜へ」、「スーパーマーケットの品揃えの半分以上が惣菜になる」と語ったことです。荒井さんの予見通りとなりました。

コモディティ化との戦い

一方、現代はどんな産業分野でも「コモディティ化」が見られます。「コモディティ化」とはメーカーの技術的水準が同質化し、製品やサービスの差別化が困難になり、顧客から見えて違いが見いだせない状況を言います。

米国のゼネラル・エレクトロニックの前CEOジョエフ・イメルト氏は「コモディティ・ヘル（技術の違いでライバルを振り切れない地獄のような状態）」と表現し、ついには相業である家電分野から撤退してしまいました。

コモディティ化が進むと、品質が変わらなければ顧客は安価な商品を求めるようになります。つまり「コモディティ」となった商品群は価格を下げなければ売れない商品なのです。

一方、「コモディティ化していないノンコモディティ商品は価格を下げなくても売れます。惣菜でもこうした現象は生まれています。商品開発について「コモディティ重点型か、ノンコモディティ重点型

か。どちらにマーケティングの重点を置くのかを明確にすることが大きな戦略分岐点となります。

また、値ごろ（最も売れる価格帯）には秘密があります。「コモディティ商品」には共通値ごろがあります。けれども、「ノンコモディティ商品」には店ごとに値ごろがある」とヤオコー会長の川野幸夫さんは語っています。ヤオコーでは、惣菜や弁当などの価格帯は店やエリアによって異なるのです。

ビッグデータを駆使することによって、「コモディティ化現象を把握することができず」。「コモディティはPOSデータのABC分析で確認できます。一方、ノンコモディティはERP/POSデータの「リピート率」でとらえることができます。売上げ下位にありながら、同じ顧客に繰り返し購買される商品がノンコモディティだからです。

『両利きの経営』の深化と探索

冒頭に述べたように「トレードオフ」から「トレードオン」への考え方の変化は、多くの分野で注目されています。一見両立しそうなない二律背反の課題を解決して、社会価値と経済価値を両立させる企業や取り組みが増えています。コロナ禍では世界中の人が感染拡大防止と経済の活性化というトレードオンを経験しました。

『両利きの経営』（チャールズ・A・オライリー／マイケル・L・タッシュマニング）という本があります。二兎を追う経営、成熟事業と深耕事業について説い

ています。成熟事業とは、今あるものや既存事業を指します。これらをより良くし、競争に必要なスキルや組織的な調整をする。これを「深化」と呼びます。一方、深耕事業はリスクを覚悟して新規事業を開発することです。こちらを「探索」と呼びます。

一般的に見ると、ベテラン社員は得意な分野で「深化」を、若手社員は新たな視点で「探索」を目指す。「探索」を成功させるためには、「スピード、柔軟性、ミスへの耐性」が必要になります。そこには失敗もあるでしょう。「実験と行動による学習」ができる環境を用意することが大切です。

深化、探索のいずれにもスピード感が重要です。惣菜産業は、「おいしさ」と「利便性」という相反するニーズを両立させるために、深化と探索を繰り返してきたはずですが、この二兎を追う経営を、社員にしっかりと理解してもらうことが重要です。

最後の一口の試食が大事

惣菜はリピート購買されなければヒットしません。よく店頭で試食をしています。最初の一口がうまくても最後の一口がおいしくなければリピートされません。そのためには試食用の予算を取ってできるだけ大容量サイズの惣菜を、何度も食べていただくことです。ロピアやオーケーでは、ピザの販売はホールサイズの8分の1ほどの大きな一切れを試食させています。その結果、ホールのピザが売れます。

たくさん試作品をつくり、多くの顧客に試食させて、評価分析を行う。こうして店頭でのテスト販売を繰り返して、本格販売へつなげていく。この流れを、手抜きをせずに行うことです。

これは食に限りません。大創産業では毎月1200もの新製品を出しています。年間にするところ4400品目。価格は100円のシンプルな商売ですから、顧客を飽きさせないために、これほどの努力をしています。そうして初めてヒット商品が生まれるのです。

決めたことを徹底する

最後に、決めたことは徹底されなければなりません。徹底するとは「詳細に、厳密に、継続する」ことです。私は「細かく、厳しく、しつこく」と言っています。

ファーストリテイリング会長兼社長の柳井正さん、セブン&アイ・ホールディングス前会長の鈴木敏文さん、ヤオコー会長の川野幸夫さんは、皆さん例外なく、細かく、厳しく、しつこい経営者です。

しかし現場で働く人には、徹底だけでなく、失敗のリカバリーライン―失敗をカバーできる対応―と、敗者復活の機会を必ず設けてあげてください。

私自身は、「細かく、厳しく、しつこく」を日々実行しながら、歳を重ねても「探索」をしなくてはならないと肝に銘じています。

ご清聴ありがとうございました。

北海道支部

北海道

- (有)アド・ワン
- (株)九神ファームめむろ
- (株)コーアファーム
- (株)彩香
- (株)ダイエツクック白老
- (株)大果
- (株)玉よし
- だるま食品(株)
- (株)弁釜
- 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

- (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

秋田

- (株)秋田ごはん工場

岩手

- (株)青三
- (株)あんしん生活
- (株)兼平製麺所
- (有)戸塚商店
- マーマフーズ(株)

山形

- 三和漬物食品(株)
- (株)松川弁当店
- (株)ミールサービス

宮城

- (株)海洋
- (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)ハチヨウ
- (一社)みやぎ保健企画

福島

- 内池醸造(株)
- (株)グリーンフーズよしだ
- (株)商工給食
- (株)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

埼玉

- 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)関東ダイエツクック
- (株)草加デリカ
- (株)デリモ
- 戸田フーズ(株)
- (株)富岡食品
- (株)ビ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

茨城

- (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

- 遠藤食品(株)
- (株)小野口商店
- (株)健食
- (株)マルシンフーズ

千葉

- (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
- タイハイ(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)

神奈川

- (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)美善軒
- (株)ミツハン
- 利恵産業(株)

東海支部

愛知

- (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)石大臣
- カネハツ食品(株)
- カネ美食品(株)
- (株)キッチンキング
- (株)クレフォート
- (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)フジデリカ
- プリムイソベン(株)
- (株)まつおか
- (株)まつかわ
- (有)水上食品
- (株)ミノカン
- (株)ミノヤランチサービス
- (株)矢場とんセントラルキッチン
- (株)ヤマナカ
- (株)ロハスフード

岐阜

- (株)伊藤食品
- (株)鶏舞屋
- カネハチ(有)
- (株)河合寿司
- 中部フーズ(株)
- (株)デリカサイト
- (株)ながもり
- (株)緑洲通商

静岡

- 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
- (株)ヤマザキフルーツ
- (株)ユニデリ
- (株)ユニフーズ
- ヨシセイ開発(株)

三重

- オーケーズデリカ(株)
- (株)三水フーズ
- 三成食品(株)
- デリカ食品(株)
- 丸味食品(株)
- ヤマダイ食品(株)

東京

- 相生産業(株)
- イニシオフーズ(株)
- (株)エムアイフーズスタイル
- (株)オージーフーズ
- (株)大島園
- (株)大谷政吉商店
- 岡常商事(株)
- オリオン・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)銀しやり
- (株)サンデリカ
- (株)JR東海リテイリング・プラス
- (株)JR東日本クロスステーション
- フーズカンパニー

湘南

- 湘南食品(株)
- (株)鮎忠
- シントミフーズ(株)
- (株)大合
- (株)隆峯
- (株)ちよだ鮎
- (株)チルディー
- デリア食品(株)
- (株)東洋食品
- 東立商事(株)
- (株)仲野水産
- (株)なとりデリカ
- (株)ニッセーデリカ
- ビッグシェフ(株)
- (株)ファーストフーズ

富士

- (株)富士商会
- (株)鮎忠
- プリマハム(株)
- 丸仙青果(株)
- (株)ミート・コンパニオン
- (株)ヤマフ
- (株)ヤヨイサンフーズ
- (株)吉野家ホールディングス
- (株)ヨムラ・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)

群馬

- (株)クリハラ
- グリーンリーブ(株)
- タマムラデリカ(株)
- (株)田村屋
- (株)バレイシア
- (株)みまつ食品
- モリヨシ(株)
- 育 八久

山梨

- (株)オギノ
- (株)シミスフレッシュデリカ
- (株)富士物産
- (株)まもかーる

長野

- (株)あずみのふうず
- (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)

※協会への登録所在地にて掲載しております

協力会員 36社

- 中日本フード(株)
- (株)ナックス
- (株)波里
- (株)にしき食品
- 錦町農産加工(株)
- (株)ニチタン
- ニチバ(株)
- (株)日洋
- (株)ニレイフーズ
- 日清オイログループ(株)
- (株)日清製粉デリカフロンティア
- (株)ニッスイ
- 日鉄リユージョンス(株)
- 日東ベスト(株)
- (株)ニップ
- (株)日本アークセス
- 日本細菌検査(株)
- 日本ヒム(株)
- 日本ヒムフード(株)
- 日本マニファクチャリングサービス(株)
- (株)日本食糧新聞社
- 日本特殊塗料(株)
- 日本山村硝子(株)
- (一社)日本科飲外人雇用協会
- (株)ニューふあ〜む21

- 農林中央金庫
- (株)ハウディ
- 白鶴酒造(株)
- (株)はくばく
- (株)白龍堂
- HACCP International
- (株)白興
- ハナマルキ(株)
- (株)ハニーデリカ
- 浜田化学(株)
- (株)万城シーズニングパートナーズ
- (株)ヒートアンドクール
- BPM(株)
- ひかり味噌(株)
- (株)ニップ
- (株)ヒューマンアイ
- FunTre(株)
- VJMホールディングス(株)
- (株)FingerVision
- 福島屋(株)
- フクシマガリレイ(株)
- 不二精機(株)
- (株)フジテックス
- (株)フジマック
- (株)フツパー

- (株)Proud Partners
- (株)ハウディ
- ブルドックフーズ(株)
- (協組)フレッシュフーズサブライ
- (株)ベジタブルテック
- (株)ベジテック
- (株)ベスト
- (有)ヘリオス
- (株)POITO
- 朋和産業(株)
- (株)保坂製作所
- ホシザキ東北(株)
- ポテンシャルプラス(株)
- マーケット・メイカーズ・インク
- 松尾機器産業(株)
- (株)マックス
- 松田産業(株)
- (株)Matchbox Technologies
- (株)豆腐
- (株)マルイチ産商
- マルキン食品(株)
- マルコム(株)
- (株)マルタマフーズ
- (株)マルハチ村松
- マルハニチロ(株)

- 丸美屋食品工業(株)
- (株)丸本
- (株)ミールセレクト
- 三浦工業(株)
- 三島食品(株)
- 水野産業(株)
- (株)ミスミ
- 三井物産流通グループ(株)
- (株)Mizkan
- 三菱ケミカル(株)
- (株)丸本
- 三菱ケミカル・ソリューションズ(株)
- 三菱商事ライフサイエンス(株)
- 三菱食品(株)
- (株)ミナミ
- 宮島醤油(株)
- (株)みらい
- (株)むらさ
- (株)名給
- MERIEUX NUTRISCIENCES JAPAN(株)
- メロディアン(株)
- (株)ヤガイ
- ヤマキ(株)
- ヤマサ醤油(株)
- (株)ヤマダフーズ
- 大和製麺(株)

- ユーザクシステム(株)
- ユーロフィンQKEN(株)
- UNITED FOODS INTERNATIONAL(株)
- (有)ユニバーサル・シエール・プログラミング研究所
- ユニバース開発(株)
- (株)ユニナミ
- (株)ヨシセイ宮城
- (株)ヨシセイ宮崎
- ライオンハイジーン(株)
- ラムウェストンジャパン(株)
- リスパック(株)
- リボン食品(株)
- (株)レオパレス21
- (株)レグミン
- (株)ローゼック
- 六甲バター(株)
- 和弘食品(株)
- (株)渡辺海苔店

- アールビー・ライズ(株)
- (株)ICO Japan
- (協組)朝日
- (公財)アジア・アフリカ文化財団
- アジア技術交流(協組)
- アジア人材サポート(協組)
- (協組)アシスト
- アンサー事業(協組)
- 岩国EGG事業(協組)
- SAM(協組)
- ESUHAH CO., Ltd.
- エヌビー・シー(協組)
- (協組)エム・ビー・エイ産業振興
- 関東スタッフ(協組)
- (協組)共栄
- (協組)経営情報サービス
- (公社)経営・労働協会
- 園友(協組)

- 国際交流事業(協組)
- (公社)国際人材革新機構
- (公財)国際労務管理財団
- CIN/グリーンパートナーズ(協組)
- CIC(協組)
- JLE事業(協組)
- すずらん(協組)
- 全国中小事業(協組)
- (協組)セントラルビジネスネット
- 千里経営サポート事業(協組)
- THAI ASAWALERT MANPOWER CO.,LTD.
- 東西商工(協組)
- (公財)日中技能者交流センター
- P.W.J.(協組)
- (協組)FUJI
- Myanmar Unity Co.,Ltd
- LIFE VISION(協組)
- 流通産業(協組)

一般社団法人 日本惣菜協会 会員 740社

(2026年1月現在)

正会員 386社

鳥取 (株)さんれいフーズ	岡山 (株)魚宗フーズ (株)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 アステビア(株) (株)イズミ (株)門井商店 (株)ダイエツクックサプライ 堂本食品(株) 広島アグリフードサービス(株)	山口 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
島根 (株)出雲みらいフーズ (株)キヌヤ (株)大惣	徳島 (有)グリーンランド 四国化工機(株) (株)徳冷 (株)マルハ物産	愛媛 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)	高知 旭食品(株) (株)アビタ (株)サニーマート デリカサラダボーイ(株)
福岡 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)クックチャムマイチャンス (株)菜根譚るきあ (株)セイブ (株)ダイキョーブラザ (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	熊本 イクダ食品(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)マツエダフーズ (株)めん食	中国四国支部 九州支部	滋賀 タナカフーズ(株) (株)ベジカフーズ (株)ベストネ
大分 (株)くらや (有)もり商事	宮崎 (農)香川ランチ (社)福キャンパスの会 (株)惣菜食品 (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)	九州支部 鹿児島	京都 (有)あつさり漬食品工業 角井食品(株) (株)関西ダイエツクック (株)煌 宝産業(株) (株)ノムラフーズ (株)ピックルス コーポレーション関西 わらびの里(株)
佐賀 (株)九州ダイエツクック	鹿児島 (株)松栄軒 マルイチ食品(株)	九州支部 沖縄	兵庫 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)ブ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) フジッコ(株) ブンセン(株) (株)ロック・フィールド
沖縄 アンリッシュ食品工業(株) (株)エスエムアイ 沖食スイハン(株)	鹿児島 (株)三高 (株)積徳商事	九州支部 沖縄	大阪 (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 (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

北陸支部

中国四国支部

九州支部

関西支部

海外支部

海外
NIJIYA MARKET

賛助会員 318社

アース環境サービス(株) アース製薬(株) (株)アーゼンシステムコンサルティング (株)アルティ (株)RDサポート (株)アイセンス IDEC(株) (株)AIHO アイン食品(株) (株)アオキシンテック 青葉化成(株) 旭化成(株) アサヒ装設(株) (株)あじかん 味の素(株) アヅミ産業(株) 天野エンザイム(株) アルファ食品(株) アブリツ(株) (株)イーエスケイ イカリ消毒(株) 池田難化工業(株) (株)イシダ 石光商事(株) 伊藤忠食品(株)	伊藤忠プラスチック(株) 伊藤ハム(株) 伊那食品工業(株) (株)イノベント 岩谷マテリアル(株) (株)ウイロエージェンシー (株)ウイロオブ・ワーク (株)ウェクフーズ ウム・ヴェルト(株) HRソリューションズ(株) (株)HCl (株)Hハートナー エースシステム(株) エコカーボ(株) エスエスケイフーズ(株) (株)エス・エス・シー NTTビジネスソリューションズ(株) NVデバイス(株) エバラ工業(株) (株)エフシーフーズ エフソン販売(株) (株)エフビコ エフビコユーバ(株) (株)MHホールディングス エム・シーシー食品(株)	尾家産業(株) オインックス・ラ・大地(株) (株)大光 奥野製菓工業(株) オザックス(株) オタフクフーズ(株) オリエンタル酵母工業(株) (株)籠谷 折武(株) Guidable(株) (株)Kailas Robotics カカシ食研(株) (株)HCl (株)Hハートナー エースシステム(株) エコカーボ(株) エスエスケイフーズ(株) (株)エス・エス・シー NTTビジネスソリューションズ(株) NVデバイス(株) エバラ工業(株) (株)エフシーフーズ エフソン販売(株) (株)エフビコ エフビコユーバ(株) (株)MHホールディングス エム・シーシー食品(株)	(株)キューケン キュービー(株) キュービー醸造(株) キュービータマゴ(株) 共栄フード(株) 京豊エン지니어リング(株) (株)種洋 清田産業(株) (株)キラックス 銀河フーズ(株) 金印物産(株) クラレイ(株) クリアウオーターシーフーズ (株)クレオ (株)Closer (株)グローバル・クリューン (株)グローバルグループ (株)カミンガ (株)河間 (株)関東ダイエツエッグ 関東日本フード(株) 北沢産業(株) キョウマン食品(株) 木徳神糧(株) キャリアリングファクトリー(株)	(株)高速 光陽商事(株) (有)粉川 (株)国際研修サービス 国分グループ本社(株) (株)KOSKA (株)小善本店 (株)ノムラフーズ (株)Robot (株)コロノマカロニー コンセプター(株) (株)裕通商 (株)サタケ (株)サタケファクトリー (株)サダクラブ 三英食品販売(株) 三機工業(株) サンダイヤ(株) サンデン・リールシステム(株) (株)サビロード 三和建設(株) 住商フーズ(株) (株)GEクリエイティブ (株)Cqree CPF JAPAN(株)	シービー化成(株) JET(株) JA全農青果センター(株) (株)JSPパッケージジグ JNC(株) J-CIRCULARS(株) (株)J-オイルミルズ (株)品川工業所 シマダヤ(株) 昭産商事(株) 正田醤油(株) (株)昭和物産 (株)シヨクカイ (株)食環境衛生研究所 (株)食品施設計画研究所 (有)城取フードサービス研究所 三幸食品(株) サンダイヤ(株) サンデン・リールシステム(株) (株)サビロード 三和建設(株) 住商フーズ(株) (株)GEクリエイティブ (株)Cqree CPF JAPAN(株)	(株)ゼコー (株)セマ (株)世田谷自然食品 (一社)全国食支援活動協会の (一社)全国スーパーマーケット協会の 全国農業協同組合連合会 (株)山台水産 (株)総合キャリアオプショ (株)創味食品 (株)ソディック Sola(株) (株)大市珍珠 (株)タイショー (株)タイム タイムマシーン(株) 大和ハウス工業(株) タカギ産業(株) 宝化成(株) (株)新進 (株)鈴木 (株)鈴木油脂 鈴鹿器工(株) スターゼン(株) 住商フーズ(株) (株)千重衛生科学検査センター 中央化学(株)	(株)中華・高橋 中設エンジ チヨダ(株) (株)通宝 (株)帝健 テオー食品(株) テーブルマーク(株) (株)テクスマイル Tebiki(株) (株)寺岡精工 デリカフーズホールディングス(株) (株)デルソール 東海源粉(株) 東輝興業(株) 東京海上ティーアール(株) (一財)東京顕微鏡院 (株)東洋 東洋建設(株) (株)トーヨー 豊通ケミフラス(株) (株)トリンフーズ 中井機械工業(株) ナガフウィータ(株) (株)永谷園 (株)中西製作所
---	---	---	--	---	---	---	---



外国人雇用支援セミナー

外国人雇用の現場に 求められる 労務管理と 人権尊重の視点

参加
無料

主催

株式会社
国際研修サービス

東京都港区芝四丁目13番2号
田町フロントビル5階

講師
社会保険労務士法人三平事務所
代表社員 三平和男



昭和54年 明治大学法学部卒業
平成5年 三平社会保険労務士事務所開業
平成27年 社会保険労務士法人三平事務所組織変更
東京都社会保険労務士会 副会長
全国社会保険労務士会連合会 理事

こんなお悩みありませんか？

制度移行が分かりづらい

労務管理に不安がある

労務トラブルを防ぎたい

技能実習制度から育成就労制度への転換期にある今、外国人の方々を受け入れる企業に求められる対応は決して軽いものではありません。現場で生じやすいトラブルを防ぐ鍵は、「適切な労務管理」と「人権を尊重した経営」にあります。本セミナーでは、事例を交えながら、日々の現場にすぐ生かしていただけるよう、要点を分かりやすく解説いたします。

3/27 金

受付開始 13:30

14:00~16:30

東京都港区芝5丁目36番4号
札の辻スクエア11F【ホール大】



港区立産業振興センター

お問合せ先 株式会社国際研修サービス

石田 y-ishida@k-kenshu.co.jp
03-3453-3707

お申し込み

申込締切 3月18日(木)
定員200名

▶ QRコードよりお申込みください



<https://forms.gle/NfzslmcfJfEaw1AS6>