



一般社団法人

日本惣菜協会のご紹介 ご入会のご案内

健康で豊かな食生活のため中食・惣菜業界を支援します

【日本惣菜協会とは？】

中食・惣菜事業者の支援のため、**教育プログラムの提供**
研修やセミナーの開催、企業間の交流の場の提供、市場分析、
行政への提言、衛生品質管理体制づくりのサポートなどを行う
業界団体です。会員企業への様々なサポートにより、
中食・惣菜産業の更なる社会的地位向上を目指します。



- 正会員企業 …359社
- 賛助会員企業 …233社
- 協力会員 …41社

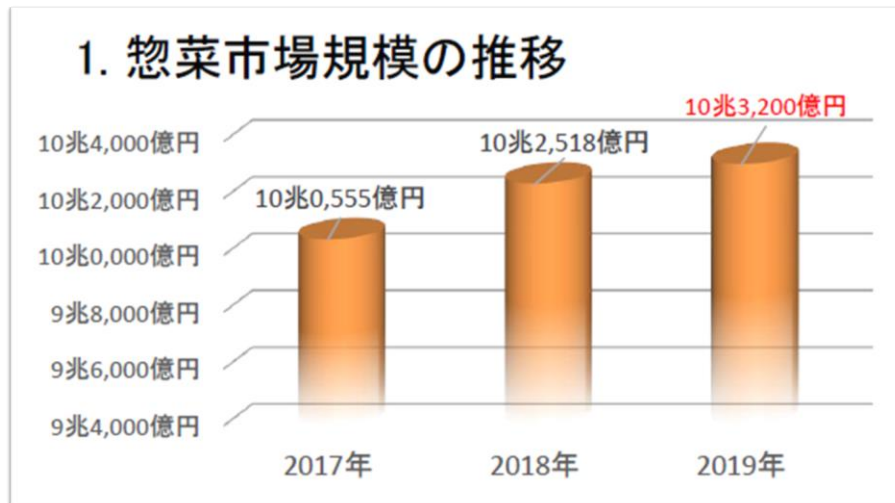
現在、食品関連企業様を中心に、
633社様にご入会されています！

※2021年2月1日現在

1) 中食業界の伸びと市場規模

高齢化・女性の社会進出などのライフスタイル変容により、惣菜利用が大きく増加！

＼ 2019年 惣菜市場規模は10兆3,200億円を突破！ ／



業態別 市場規模	2018年		2019年		
	市場規模	構成比	市場規模	構成比	前年比
専門店・他	2兆9,542億円	28.8%	2兆8,961億円	28.1%	98.0%
百貨店	3,596億円	3.5%	3,560億円	3.4%	99.0%
総合スーパー	9,481億円	9.2%	9,639億円	9.3%	101.7%
食料品スーパー	2兆6,824億円	26.2%	2兆7,406億円	26.6%	102.2%
CVS	3兆3,074億円	32.3%	3兆3,632億円	32.6%	101.7%
合計	10兆2,518億円	100.0%	10兆3,200億円	100.0%	100.7%

総合スーパー、食料品スーパー、CVSが堅調に推移

～ 中食業界における協会の役割 ～

個別企業ではできない「**業界のための政策提言**」を行い、消費者保護と事業活動の円滑化を図っています。

- ☐ **ガイドブックの作成** （惣菜・弁当持帰りの情報提供ガイドラインなど）
- ☐ **国の検討会や各委員会への参加**
- ☐ **他の業界団体との連携活動** （一社）日本フードサービス協会、（公財）食の安心・安全財団、（公社）日本炊飯協会 等

2) 日本惣菜協会のHACCP



HACCPに沿った衛生管理の制度化が決定！

全ての食品等事業者（食品の製造・加工・調理・販売等）に対し
「HACCPに基づいた衛生管理」または「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の
衛生管理計画を作成することが義務付けられました。

日本惣菜協会の2つのHACCP		
	J m H A C C P (惣菜製造管理認定)	高度化計画認定 (高度化計画・高度化基盤整備計画)
主な目的	衛生状態の確保／価値や信頼性の向上	工場建設費・設備投資の融資
認定	(一社) 日本惣菜協会独自認定	農林水産省・厚生労働省指定認定
検査内容	コーデックの7原則 1 2 手順に基づいて検査	
申請から審査認定までの期間	3～4ヶ月	2～3ヶ月
現在の認定数	47事業所	67事業所

高度化計画認定と同等レベルの継続管理！

詳しくは担当：薄（うすき）/武市（たけいち）までお問合せください。（TEL：03-3263-0957）

3) 人材育成のサポート①

惣菜管理士

食品の開発・製造・加工に関する知識を習得！

＼ 取得者 **28,000人** を突破！ ／

食品メーカー・流通・機械・器材・包材メーカーなど
食を取り巻く幅広い分野で活躍されています！

惣菜管理士とは？

三級から一級まで3年かけて履修し、食品の開発・製造・加工についてや
それにとみなう食品衛生・法令まで幅広い知識を習得できる研修プログラムです。

受講お申し込み
8/1～10月末日

養成研修・ビデオ研修（通信教育）
10/1～3月末

受験お申込み
4～5月

試験
6月

合格発表
7月

8月

9月

10月

11月

12月

1月

2月

3月

4月

5月

6月

7月

4) 人材育成のサポート②

取得者
約1,900名!



通信教育!



スーパーマーケットや百貨店などの
惣菜売場のスタッフの方に!

店頭販売員のための教育プログラム

調理・販売・食品表示・衛生管理などの
基礎知識を学ぶことができます。

知識修得によって自信をつけ、より商品価値を理解し
接客力を高めることを目指しています。



一般消費者のための食の教科書
『食の選択力』をアップ!

商品選択に役立つ基礎知識を学べる
Webテキストを、無料で公開しています。



5) 交流・情報交換の場のご提供

～ 年間を通じて様々なイベントを開催しています ～



賀詞交歓会

600名以上の方が参加される
大規模な催しを1月と5月の
年2回開催しています。

総会



明日の惣菜を語る会

若手経営者の育成を目的として
パネルディスカッションや
同業他社の視察を行っています。

産地見学・商談交流会

各地の優れた農畜水産物の
産地の見学や生産者との
商談会を開催しています。



水産加工工場の視察



同業他社の店舗視察

6) 全国各地・海外での活動



支部セミナー

＼ 全国8カ所で毎年セミナーや懇親会を開催しています ／

過去のセミナーテーマ

- ・ HACCPの衛生管理
- ・ 消費税の軽減税率制度について
- ・ 新しい食品表示について
- ・ セブン-イレブンに学ぶ
品揃えと発注力



海外研修

毎年様々なテーマで
開催しています。

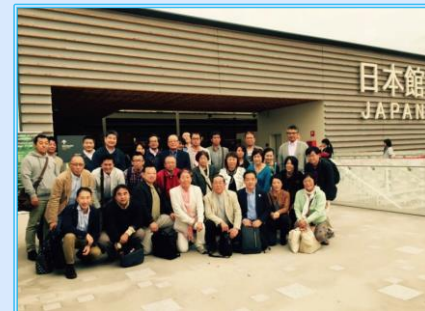
親睦を深める機会としても
お役立ていただいています。



スペイン (2017)
美食の「バスク料理」を学ぶ



ベトナム・ミャンマー (2016)
外国人技能実習生送り出し機関の視察



イタリア (2015)
ミラノ万博視察

7) 惣菜の普及広報・調査研究



惣菜白書

惣菜に関するデータ集 (毎年5月頃発刊)

メニュー開発などに役立つ内容が満載！

- ・ 惣菜売上高の推移
- ・ 惣菜カテゴリーごとの売上状況
- ・ 消費者の惣菜購入の選択基準



メールマガジン

業界の最新情報や、法令関連のコラムなどお役立ち情報を配信しています。(月/2回)



jmNews

2020年4月に全面リニューアル！！
毎月発刊となり、業界全体の関心の高いニュースや協会活動などの情報を掲載しています。

8) 日本惣菜協会の入会メリット



■ 講演会やセミナーへのご招待

5月の総会に伴う「記念講演」と1月の「新春セミナー」、全国8支部で行う「支部セミナー」にご参加いただけます。

■ 会員相互の交流・連携の場のご提供

セミナーや総会など、幅広い業界の多くの方々がいらっしゃる交流・情報交換の場にご参加いただけます。
毎年5月の総会と1月の賀詞交歓会は、約700名の業界関係者が交流を図る有益な場となっております。

■ 行政情報の配信

■ 協会機関紙 月1回の「jmNews」の配布・配信

■ 惣菜データ集「惣菜白書」の無料配布（1冊）（※正会員・賛助会員のみ）

■ 協会出版物の割引販売

■ 各種養成研修の会員価格での受講

「惣菜管理士養成研修」「デリカアドバイザー養成研修」受講料が割引価格となります。

■ HACCP支援法審査料の優遇（※正会員のみ）

■ 共同購入・PL保険制度へのご参加（※正会員のみ）

■ 国内外研修へのご参加（※正会員・賛助会員のみ）

■ 優良社員表彰制度（※正会員のみ）

9) 日本惣菜協会へのご入会について



【会員区分ごとの入会要項】

	正会員	賛助会員	協力会員
加入資格	惣菜の製造・販売を業とする者 ※そうざい製造業または飲食店営業の免許所有の者	協会の目的に賛同した者	外国人技能実習に伴う監理団体及び送り出し機関
入会金	30,000円	30,000円	不要
年会費	惣菜に関わる従業員数 工場及び店舗で惣菜製造に直接関わる従業員数 (品質管理・商品開発・生産管理・原料調達・購買部門を含む) ※総務経理等の管理部門・営業・配達部門は含まない	120,000円	120,000円
	50人以下 60,000円		
	51～100人 120,000円		
	101～200人 180,000円		
	201人以上 300,000円		
	惣菜に従事する従業員数を基準とする。 但し、パート・アルバイトは8時間で従業員1名と換算		
入会の 手続き	①入会申込書にご記入・ご捺印ください。(社印または代表者印) ②会社案内など会社概要の分かるものを添付してください。 ③一般社団法人日本惣菜協会までご送付下さい。 ※ 会員のみ、そうざい製造業または飲食店営業許可証のコピー を添付して下さい。		①入会申込書にご記入・ご捺印ください。 ②「団体・企業案内」又は「団体・企業概要」など 概要の分かるもの を添付してください ③一般社団法人日本惣菜協会までご送付下さい。
	申込受付後、入会金・年会費（初年度は月割り金額）の請求を送付いたします。		

お問合せは こちら⇒	入会窓口担当	事業推進チーム	E-Mail	souzai-info@nsouzai-kyoukai.or.jp
	住所	〒102-0093	電話	03-6272-8515
		東京都千代田区平河町1-3-13 ヒーリック平河町ビル2F	FAX	03-6272-8518