

# S **惣菜** UZAI

JAPAN Ready-made Meal

---

一般社団法人 日本惣菜協会

---



Japan Ready-made Meal  
Association

## 会長挨拶

2024年の惣菜市場規模は11兆2,882億円となり、食産業の中でも成長産業として注目されています。「惣菜」はまさに、毎日の国民の食生活に欠かせない存在であり、消費者の中食への期待はさらに高まっていくものと考えております。

一方で、HACCP制度化や食品表示制度をはじめとする法改正・慢性的な労働力不足・不安定な原材料調達等の様々な課題に直面するとともに、近年では、「食品ロス削減」や「廃棄プラスチック」が世界的にも大きな課題となるなど、業界を取り巻く環境は大きく変化しつつあります。

業界課題を少しでも解決し、健全な業界の在り方を発信しながら、会員の皆様の事業活動に貢献することが協会の使命と考えております。農林水産省をはじめ各行政機関と連携しながら、業界の健全な発展に寄与できるよう、今後の協会運営を推し進めてまいります。

最後に、「惣菜産業」の使命は、食を通じて世の人々に幸せと健康をもたらすことだと考えております。水道や電気が生活に必要な不可欠なように、惣菜が「食のライフライン」であることに、私たちは誇りと自覚を持って、より良い業界を作り上げていきたいと思っております。本冊子を通じて、一人でも多くの方に当協会の事業内容や取り組みについてご理解をいただければ、誠に幸いです。



会長 平井 浩一郎

## 設立趣旨

日本惣菜協会の主要な活動は、業界が一致して次のことを遂行することにあります。

1. 惣菜企業の経営の近代化・合理化を図るための諸施策を推進し、経営力の充実した足腰の強い企業を育成すること。
2. 常に消費者に良質・安全な惣菜を提供して、豊かな食生活の形成と食文化の向上に寄与・貢献するとともに、惣菜に対する評価の高揚を図ること。
3. 行政当局と密接な関係を保ちつつ、これに協力するとともに、また、業界として必要な建議を行うこと。

## 沿革

- |       |   |
|-------|---|
| 1977年 | 日本惣菜協会設立                                |
| 1979年 | 社団法人日本惣菜協会設立許可                          |
| 1993年 | 惣菜管理士三級(3月)、二級・一級(10月)試験実施              |
| 2004年 | 惣菜白書発刊                                  |
| 2010年 | 惣菜製造管理認定(JmHACCP)事業開始                   |
| 2011年 | 惣菜・弁当(持帰り)の情報提供ガイドライン策定・公表              |
|       | ホームミールマイスター資格認定事業開始                     |
| 2013年 | デリカアドバイザー資格認定事業開始                       |
|       | 公益法人改革により、一般社団法人に移行                     |
| 2015年 | 外国人技能実習「そう菜製造業」職種認定、協会が試験機関となる          |
| 2018年 | 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の手引書策定             |
| 2019年 | 新法人「(一社)外国人食品産業技能評価機構」設立                |
|       | 外国人技能評価試験実施機関を協会より分離、新法人では「特定技能測定試験」を開始 |
| 2023年 | 「日本デリアカデミー」設立                           |

## 事業概要

### 行政

に対して

#### 行政との連携による 業界課題の取り組み

- 製品規格書および番重等の規格統一
- 外国人労働者の環境整備
- SDGsの啓もう・啓発
- AIやロボット化の推進



2022年より、経済産業省・農林水産省の国家プロジェクトのもと、惣菜製造の各工程自動化のための17種類のロボットシステムを開発してきました。



### 食品業界

全体に対して

#### 人材育成

惣菜管理士  
デリカアドバイザー  
ホームミールマイスター

#### 調査・書籍発行

惣菜白書／中食2030

#### 広報活動

機関誌／メールマガジン

#### HACCP認定

#### 日本デリアカデミー

### 会員

に対して

#### 企業間交流の促進

定時総会  
賀詞交歓会  
支部(エリア別)活動  
海外研修

#### 学びの場の提供

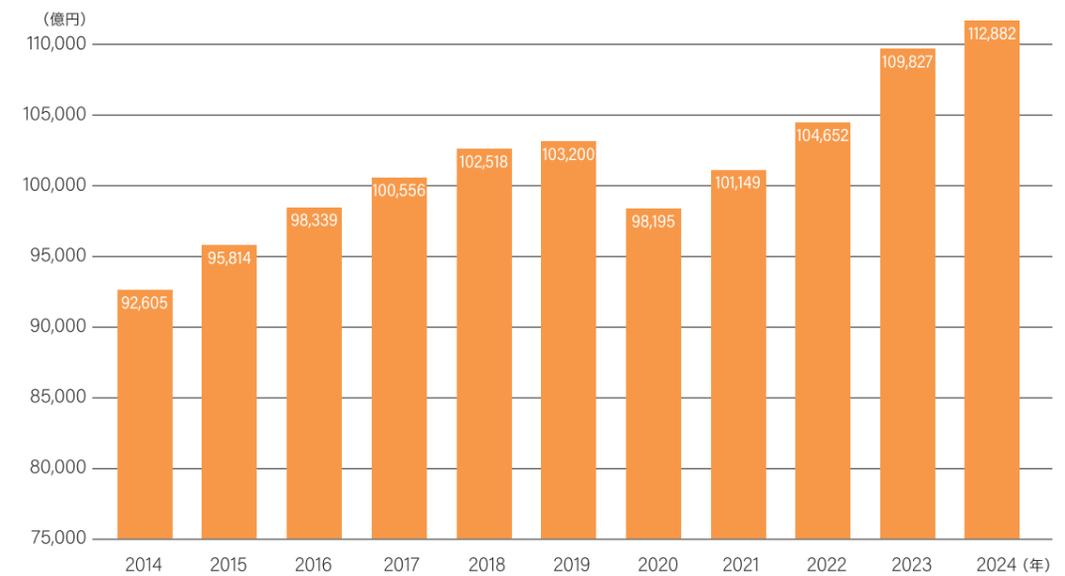
各種セミナー  
工場等視察  
商品提案会  
明日の惣菜を語る会

#### 情報の発信

行政・法令情報  
労務情報

## 惣菜市場規模

### 惣菜市場規模の推移



〈2025年版 惣菜白書より〉



## 定時総会・賀詞交歓会

大規模な交流・情報交換の場を提供し、  
会員相互のつながりを促進

例年500～700名の会員・業界関係者が集まり、  
1月に賀詞交歓会・5月に定時総会を開催



懇親会

## 支部(エリア別)活動

全国8エリアで、セミナー・視察・懇親会等  
を開催し、地域ごとの中食産業発展に貢献

各支部それぞれ年1～2回ずつ、セミナーおよび  
地域に沿った内容の勉強会などを開催。  
併せて、各支部の会員間の情報交換・交流の  
ための懇親会も実施。

### 〈過去のセミナーテーマ〉

- 工場監査のチェックポイント
- HACCP制度化に伴う自主管理
- 失敗から学ぶ品質管理
- 日本の食文化を活かした健康惣菜開発
- 惣菜業界の  
AI・ロボット・量子コンピューター活用
- 欧米における食品小売業・惣菜の変化
- 「育成就労」の概要と対策

### 〈その他の活動〉

- お惣菜・お弁当の提案勉強会
- 工場視察ツアー



支部セミナー



視察・勉強会



支部懇談会

## 海外研修

各国の食のトレンドを知り、  
新たな視野を広げる

海外における食の最新事情を学ぶ視察ツアーを開催

- 南イタリアの食文化を学ぶ(イタリア)
- 最先端のHACCP工場の視察(オーストラリア)
- 惣菜流通業の最新トレンドを巡る(サンフランシスコ)
- ヨーロッパの「レディミール」を調理を交え学ぶ(ロンドン・パリ)
- 小売・外食・流通の最新トレンドを巡る(ボストン・ニューヨーク)
- 外国人技能実習生研修機関の視察(ベトナム・ミャンマー)



海外市場の視察

## 優良社員表彰式

会員企業の人材の定着と育成に寄与

会員企業にて永年勤務された方や優良な成績を  
収めた方を表彰(正会員限定)

- 特別功績者表彰
- 功績者表彰
- 永年勤続者表彰



表彰式

# 業界を支える人材育成のための 3つの教育プログラム

日本惣菜協会では3つの教育事業で食品業界の人材育成を支援しています。

## 惣菜管理士

食品業界に従事する人の為の「食」総合教育カリキュラム

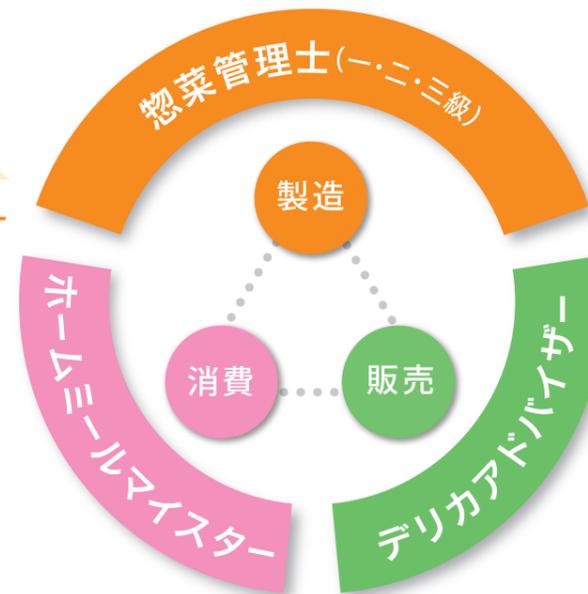
通信教育&集合セミナー(10~3月) → 資格試験(4~8月)

カリキュラム内容

- |  |   |   |
|--|---|---|
| <b>三級</b> ●食品の特性と惣菜<br>●食品安全と食品衛生<br>●食中毒<br>●法令と表示<br>●栄養と成分<br>●ライフステージと栄養 | <b>二級</b> ●食品製造の衛生管理<br>●原材料の管理<br>●調理と調味<br>●加工と保存<br>●おいしさと官能評価<br>●食品表示と規格基準 | <b>一級</b> ●食品の国際規格<br>●HACCPの実践<br>●基準値設定の考え方<br>●食品事故とリスク管理<br>●労働と安全<br>●食と生活文化 |
|--|---|---|

### 食品関連事業従事者

取得者 37,378名  
約2,500企業  
2025年9月現在



### 食に関心のある方



## ホームミールマイスター

食生活を豊かにする人の育成

無料テキストをWebで公開中

- カリキュラム内容
- 食文化の変遷
  - 調理と安全
  - 健康と栄養
  - 食料の生産と流通
  - 食品の表示  
など



### 店頭で惣菜・弁当を販売する方

取得者 3,655名  
約350企業  
2025年9月現在

## デリカアドバイザー

買い物サポーターの育成

3ヶ月の通信教育 → 試験(年2回)

- カリキュラム内容
- 惣菜を取り扱う方へ
  - 食品の安全と信頼のために
  - 役割と基礎知識
  - 表示と品質管理



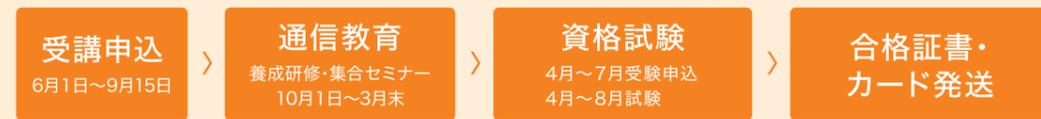
店頭表示で  
お客様との  
コミュニケーションに!

## 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、それともなう食品衛生・法令まで幅広い知識を習得できる研修プログラムです。資格取得後のフォローアップとして、日本デリアカデミーへの参加やメールマガジンでの情報提供を実施。食品従事者に寄り添う資格制度です。



【スケジュール（募集は年1回）】



【取得者数】 3万7千人を超える惣菜管理士が登録されています



【惣菜管理士取得企業TOP10】

順位	企業名	取得者数(名)	順位	企業名	取得者数(名)
1	(株)日本アクセス	1,027	6	プリマハム(株)	464
2	日本食研ホールディングス(株)	999	7	トオカツフーズ(株)	425
3	味の素(株)	826	8	キュービー(株)	389
4	マルハニチロ(株)	594	9	三菱食品(株)	352
5	(株)ニッポン	474	10	テーブルマーク(株)	333

2025年9月現在

【受講料】(10%税込)

	三級 養成研修	二級 養成研修	一級 養成研修
正会員	33,000円	38,500円	44,000円
賛助会員・協力会員	44,000円	49,500円	55,000円
一般	55,000円	60,500円	66,000円
学生	33,000円	38,500円	44,000円

### 企業の取り組み

#### (株)日本アクセス様

メーカーと対等に話ができ、卸がイニシアチブを取って商品や売場を作っていくための知識として、惣菜の知識を体系的に学ぶ惣菜管理士資格取得を会社として教育制度に取り入れており、今では社内の惣菜管理士資格保有者は900人を超えています。

当社はさまざまな会社と合併して成長する中、自分たちで作る文化を吸収し惣菜事業を育ててきました。この間、惣菜市場も成長し、現在では当社の中核事業です。その伸びを支える人材を増やしたのが惣菜管理士だと思っています。新しく美味しい食卓を創る企業として、学び続ける企業風土をこれからも継続していきたいと思っています。

#### ヤマサ醤油(株)様

お客様のさまざまなご要望にお応えできるように、また、あらたな付加価値を提供できる商品を生み出すために、社員教育を充実させていきたいと考えています。惣菜管理士は、食品業界全般に通じる知識を体系的に習得できると評価しており、積極的な資格取得を勧めています。試験合格の際には受講・受験に伴う費用の補助をすることで、三級だけでなく、上位級を取得する者も増えてきました。

CBT受験制度のスタートにより、以前にも増して利便性が上がりました。また、「日本デリアカデミー」を開設いただいたことで、さらに学びの機会が増え、一級を目指す方も増えると思います。

jmNews 2023年8月号、2024年4月号より抜粋

## デリカ アドバイザー

## デリカアドバイザーとは？

惣菜専門店やスーパーマーケット、百貨店などの惣菜売場で働くリーダーが、惣菜を調理・販売する際の注意点、衛生や食品表示等の食品法令、バックヤード・厨房での作業工程を通信教育で学ぶ研修です。

【スケジュール（募集は年2回）】

第1回(春)		第2回(秋)	
4月～5月	養成研修の申し込み	10月～11月	
4月～5月	テキスト等の発送	10月～11月	
5月～7月	通信教育(添削問題1・2)	11月～1月	
8月	修了試験	2月	
9月	合格発表	3月	



【受講料】(10%税込)

正会員	16,500円
賛助会員・協力会員	17,600円
協力団体	17,600円
一般	22,000円

### 企業の取り組み

#### (株)大津屋様

食を扱うだけでなく、それを正しくお客さまにお伝えすることが重要だと考え、デリカアドバイザー養成研修に取り組むことにしました。主に現場のスタッフについては、社内教育はありますが、一般的な食の知識の取得を主とする教育には取り組めていませんでした。今回受講した社員の知識が向上したのはもちろんのこと、回数を重ねることに受講したスタッフが増え、共通の知識として社内に浸透し、全体の業務の質の向上につながるよう努めていきます。今後は、この養成研修を社内マニュアルへの落とし込みや、新人研修などに取り入れていきたいと思っています。

jmNews2023年5月号より抜粋

## ホームミール マイスター

## 食に関する基礎知識を学べます

パソコンでもスマホでも  
ホームページから無料で  
テキストを閲覧できます！

●詳しくは、こちらをご覧ください。

ホームミールマイスター 検索



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

## 一級惣菜管理士活躍のための日本デリアカデミー

一級惣菜管理士のさらなる活躍・成長を目指して、2023年に「日本デリアカデミー」を創設しました。

原則、惣菜管理士一級資格取得者を対象にした組織で、業界有識者の援助を得て、惣菜の調査研究・相互啓発・人材育成につながる活動に取り組みます。より深く高度な学びの場の提供や資格者同士の交流を活性化させることで、惣菜管理士資格の地位向上とともに、業界全体の人材育成を目指していきます。



### 勉強会

#### 生産管理・品質管理部会

工場・生産部門  
品質管理部門  
企画人材の成長・活躍を支援

生産管理に必要な技術や  
知識の実践に効果的な  
思考法やプロセスを  
事例とグループ討議にて学ぶ

### セミナー

#### マーケティング部会

営業、開発  
企画人材の成長・活躍を支援

商品開発マーケティングに  
関わる情報を  
セミナー形式にて学ぶ

### 情報交流 オンラインサロン

#### IRODORI TERRACE

～彩りテラス～

開発担当者、商品企画者、営業  
バイヤー等の情報交流を支援  
商品開発者の支援

惣菜に関する新しい情報や  
各社の実際の取り組み・悩み等  
情報共有・交流できる場所

## 出版物

### ■惣菜白書 (毎年6月頃発行)

惣菜に関する業界唯一のデータ集。メニュー開発・惣菜市場の動向把握などにご活用ください。

- 惣菜売上高の推移
- 惣菜カテゴリごとの売上状況
- 消費者の惣菜購入の選択基準
- 経営動向調査(拡大編集版/3年毎に発行) など



### ■機関誌 jmNews

協会活動報告や、業界全体の関心の高いニュースなどを掲載。



jmNewsは広告掲載も可能です。  
※広告掲載に関しては(株)日本食糧新聞社へ委託しております。

### ■中食2030

国連が定めたSDGsの目標年である2030年。ニューノーマル時代に、中食業界は社会にいかに関与し、どうビジネスを構築していくのか、その方向性を示す一冊として、ご活用ください。



### ■惣菜和英辞典

～ようこそ！これが日本のSOUZAIです～

惣菜メニュー名の英語表記ガイドとして、主要な惣菜約600品目を取り上げ、カテゴリ別に掲載。メニューやPOP作成、輸出入の業務にご活用ください。



## 日本惣菜協会 入会メリット

- ▶ 会員相互の交流・情報交換の場へのご参加  
定時総会や賀詞交歓会など、幅広い業界の方々が多く集まる懇親の場にご参加いただけます。
- ▶ セミナーや各種視察へのご参加  
定時総会・賀詞交歓会と同時開催のセミナーや、全国8支部(エリア)でのセミナー等にご参加いただけます。
- ▶ 海外研修へのご参加 ※正会員・賛助会員のみ
- ▶ 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。
- ▶ 惣菜データ集「惣菜白書」をはじめ、協会出版物の1冊無料配布 ※正会員・賛助会員のみ
- ▶ 協会出版物の割引販売
- ▶ 協会機関誌「jmNews」の配布・配信
- ▶ メールマガジンの配信  
協会からのお知らせや人事労務・行政情報など。
- ▶ 新・生産物賠償責任保険への加入 ※正会員のみ
- ▶ JmHACCP認定審査手数料、検査手数料の優遇 ※正会員のみ
- ▶ 優良社員表彰制度 ※正会員のみ
- ▶ 外国人従業員向け「衛生教育DVD」1枚無料配布 ※希望社のみ

## HACCP

日本惣菜協会では、HACCPに沿った衛生管理の認定事業や、衛生管理の手引書作成を行っております。

### ■JmHACCP

(2026年1月現在)

目的	衛生状態の確保・価値や信頼性の向上
スキームオーナー	(一社)日本惣菜協会
適用範囲	惣菜・弁当・給食製造工場・野菜加工工場
基準	一般衛生管理、Codexに基づくHACCP(7原則12手順)
継続検査	毎年の定期検査と3年毎の更新検査
申請から取得まで	半年から1年(目安)
のべ認定数	99件



### ■HACCPの考えを取り入れた衛生管理

日本惣菜協会では、小規模な惣菜製造工場における「手引書」を作成し、現在厚生労働省のホームページで公開しています。  
<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000592395.pdf>



## その他

### ■明日の惣菜を語る会(若手経営者の勉強会)

惣菜企業の若手経営者の育成、自社の成長と将来の惣菜産業の発展に寄与するため、経営課題についての意見交換や企業視察・勉強会を実施。

### ■調理麺部会

同業界の企業が集まり、業界の継続的な発展と成長のため、特有の課題や政策提言についての意見交換や勉強会を実施。

### ■外国人従業員向け「衛生教育DVD」

中食業界で働く外国人従業員向けの衛生教育DVD。外国人従業員入社時の衛生教育にご活用ください。



#### 収録内容

- 健康管理
  - 健康チェック
  - 症状の確認
  - 検便検査の実施
- 工場入場前
  - 作業着他の着用
  - 履物等の注意
  - 手洗いの注意
  - 白衣等の異物
- 工場内
  - 工場内備品管理
  - 工場内での嘔吐
  - エリア別管理
  - 作業の注意点
- ユーティリティ
  - トイレでの衛生
  - 休憩時の衛生

#### 収録言語

- 日本語
- ベトナム語
- 中国語(簡体字)
- 中国語(繁体字)
- ミャンマー語
- タイ語
- 英語



【詳細・購入のご案内】

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

### ■新・生産物賠償責任保険

表示ミスによる商品回収や異物混入によるけがなど、様々な事故への補償を、一般的なPL保険より割安な価格で加入可能。

### ■中食業界紹介動画

学生向け中食業界紹介動画をYouTubeで公開中。是非ご活用ください。

「食で生活を豊かにする」「食で人に喜びを与える」  
仕事に興味がある皆さんへ

まずは業界研究動画をCHECK!

今注目! 「中食」業界で働く魅力とは

中食業界で活躍中の先輩たちを動画でご紹介!

お弁当やお惣菜を目撃するまでに多くの企業、人々が関わっています。それぞれの会社で活躍中の先輩たちが感じる面白さ、自身が担う役割や仕事風景の一部を紹介しています。

## 日本惣菜協会 入会について

	正会員	賛助会員	協力会員												
加入資格	『そうざい製造業』『複合型そうざい製造業』『冷凍食品製造業(*1)』『複合型冷凍食品製造業(*1)』『飲食店営業』のいずれかの許可証の所持 <small>*1 惣菜を製造していることが判る商品カタログ等が必要になります。</small>	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	<table border="1"> <tr> <th colspan="2">企業年間総売上高 惣菜部門以外も含む企業全体の売上高</th> </tr> <tr> <td>3億円未満</td> <td>60,000円</td> </tr> <tr> <td>3億円以上 30億円未満</td> <td>120,000円</td> </tr> <tr> <td>30億円以上 100億円未満</td> <td>180,000円</td> </tr> <tr> <td>100億円以上 300億円未満</td> <td>240,000円</td> </tr> <tr> <td>300億円以上</td> <td>300,000円</td> </tr> </table> <p>親会社/グループ企業が既に正会員として入会済みで、一定の条件を満たしている場合、入会金および年会費が通常より割引となります。 詳しくは協会ホームページ内「入会のご案内」よりご確認ください。</p>	企業年間総売上高 惣菜部門以外も含む企業全体の売上高		3億円未満	60,000円	3億円以上 30億円未満	120,000円	30億円以上 100億円未満	180,000円	100億円以上 300億円未満	240,000円	300億円以上	300,000円	150,000円	120,000円
企業年間総売上高 惣菜部門以外も含む企業全体の売上高															
3億円未満	60,000円														
3億円以上 30億円未満	120,000円														
30億円以上 100億円未満	180,000円														
100億円以上 300億円未満	240,000円														
300億円以上	300,000円														
入会について	ご入会希望の場合は、協会ホームページ内「入会のご案内」をご参照ください。申込受付後、協会より入会金・年会費(初年度月割)についてご連絡致します。 ※入会金・年会費ともに不課税となります。														

日本惣菜協会 入会 検索



※上記金額は2026年4月1日より適用されます。ご不明点があればお問合せください。



東京メトロ有楽町線「麹町駅」1番出口より徒歩約3分 東京メトロ半蔵門線「半蔵門駅」1番出口より徒歩約3分



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

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

【お問い合わせ】

