

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

私たち一般社団法人日本惣菜協会は、お客様に「日本の食文化の継承と、新たな食の創造を通じて、明日のゆとりある豊かな生活」を提供し、「すべての食産業と生活者との信頼できる『情報の架け橋』」と呼ばれる存在を目指します。私たちにとってのお客様とは、『人』『食』『環境』の良い関係を願う世界の人々です。

会長挨拶

2022年の惣菜市場規模は10兆4,652億円となり、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のように、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

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



一般社団法人 日本惣菜協会 会員 659社

(2023年5月現在)

正会員 380社

鳥取 (株)マルテSF	岡山 (株)魚宗フーズ (株)せとうち三協食鳥 (株)つるや (株)仁科百貨店 (株)ハートデリカ (株)藤屋 わかば食品(株)	広島 (株)ISE広島育ち アステビア(株) (株)イズミ (株)門井商店	山口 (株)ダイエットクックサプライ 広島アグリフードサービス(株) 広島駅弁当(株)矢野工場 (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 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	香川 (株)フードテック (株)藤井食品 八幡食品(株)	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) 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)ピージョイ (株)フードサポート四国 (株)フジデリカ・クオリティ	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)

新潟 (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)サンキューオールジャパン (株)三幸 タカノ食品(株) (株)ハイブリイ 原信ナル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 新潟営業所	富山 アイディック(株) (株)アルデジ (有)こでら (株)三和製玉 (株)竹勤 (株)つかもと (株)ナブロス 菱富食品工業 (株)フードシ (株)フクシヨウ 北陸ミート(株) (株)ユーキフ
---	---

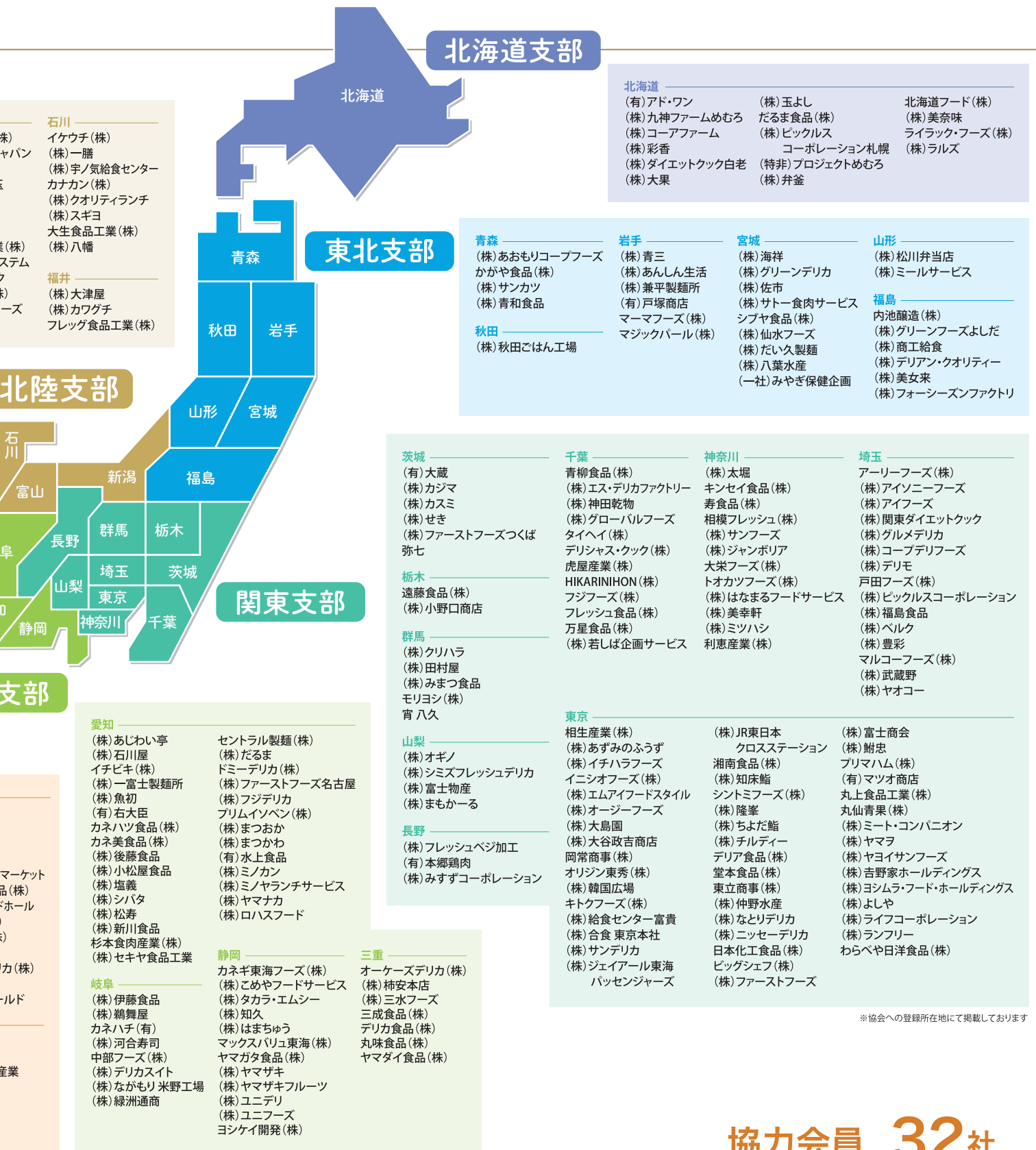
福岡 (株)イヌイ (株)エル三和 オーケー食品工業(株) (株)主計物産 (株)クックチャムプラスシー (株)クックチャムマイシヤンス ケアユー(株)博多工場 (株)セイブ (株)ダイキョープラザ (株)NAGAI (株)長山フーズファクトリー (株)はたなか (株)不二食 (株)むすんでひらいて 明治屋産業(株)	長崎 デリカフーズ長崎(株)	熊本 イケダ食品(株) (株)サン・ミールサプライ (株)ヒライ (株)ヒライ給食宅配サービス ふくとく(株) (有)マツエダフーズ	宮崎 (農)香川ランチ (社福)キャンパスの会 加工センターキャンパス (株)永友食品 (株)マレイチ ミツイシ(株) 宮崎デリカフーズ(株)
大分 (株)くらや (有)もり商事		鹿児島 マルイ食品(株) 明和食品(株)	
佐賀 (株)九州ダイエットクック			
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)		三高水産(株) (株)積徳商事	

海外支部

海外
NIJIYA MARKET

賛助会員 247社

アース環境サービス(株) (株)アールティ (株)AIHO アイン食品(株) 青葉化成(株) アサヒ装設(株) (株)あじかん 味の素(株) (株)アツミ産業 アルタン(株) アルファ食品(株) アンリツ(株) (株)イーエスケイ ELT(株) イカリ消毒(株) 池田糖化工業(株) (株)インダ 石光商事(株) 伊藤忠食品(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) インブループ(株) (株)ウィルエージェンシー (株)ウィルオブ・ワーク (株)ウエクフーズ エコカーボン(株) エスエスケイフーズ(株) (株)エスコ NVデバイス(株) エバラ食品工業(株) (株)FAPロタタツ (株)エフ・エム・アイ (株)エフジーフーズ (株)エフビコ エフビコチューバ(株) エム・シーサー食品(株) 尾家産業(株) オインックス・ラ・大地(株)	(株)大光 奥野製業工業(株) オタフクソース(株) (株)籠谷 カゴメ(株) (株)カジワラ かどや製油(株) (株)カミナシ (株)関東ダイエットエッグ 関東日本フード(株) キッコーマン食品(株) キャリアリンクファクトリー(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) 京豊エンジニアリング(株) (株)極洋 清田産業(株)	銀河フーズ(株) 金印物産(株) クラレイ(株) クリアウォーターシーフーズ (株)グローバルグリーン (株)グローバルグループ クロスマート(株) ケイ低温フーズ(株) ケーオー産業(株) ケンコーマヨネーズ(株) 小浅商事(株) 甲信食糧(株) (有)粉川 国分グループ本社(株) (株)小善本店 コネクトドロボティクス(株) (株)コルノマカロニ (株)サウンドスグッド (株)桜通商 (株)サタケ	(株)サラダクラブ 三幸食品(株) サンダイヤ(株) (株)サンロード 三和建設(株) (株)GEクリエイティブ シーエヌシー(株) (株)ジービーエス CPF JAPAN(株) シービー化成(株) JA全農青果センター(株) (株)Jーオイルミルズ ジェーシーシーエンジニアリング(株) (株)品川工業所 シマダヤ(株) 昭産商事(株) 正田醤油(株) 昭和産業(株) (株)昭和物産 (株)食環境衛生研究所	(株)食品施設計画研究所 (株)ジョブス (有)城取フードサービス研究所 (株)新進 (株)鈴木油脂 鈴茂器工(株) スターゼン(株) 住商フーズ(株) (株)静環検査センター (株)星光 (株)セコマ (株)世田谷自然食品 全国農業協同組合連合会 (株)仙台水産 (株)創味食品 (株)ソディック Sola(株) (株)帝健 (株)大市珍味 (株)ダイショー	タイムマシーン(株) 太陽化学(株) 大和ハウス工業(株) タカギ産業(株) 宝化成(株) 宝酒造(株) 宝醬油(株) (株)田中義英商店 (株)タニモト タマノイ酢(株) (株)タニモト 中部食糧(株) チヨダ(株) (株)通宝 辻水産(株) (株)帝健 テーブルマーク(株) (株)テグノスマイル	(株)寺岡精工 デリカフーズホールディングス(株) (株)デルソーレ 東海製粉(株) (一財)東京顕微鏡院 (株)東洋 東洋建設(株) (株)トーヨーエネルギーファーム (株)十勝大福本舗 トキタ種苗(株) トクティエ(株) (株)トリトンフーズ (株)中井機械工業(株) (株)永谷園 (株)中西製作所 (株)ナックス (株)波里 (株)にしき食品 錦町農産加工(株)
--	--	---	---	--	---	---	---



※協会への登録所在地にて掲載しております

協力会員 32社

(株)ニチダン (株)ニチパン (株)日洋 (株)ニチレイフーズ 日清オイリオグループ(株) (株)日清製粉デリカフロンティア (株)ニッスイ 日東ベスト(株) (株)ニッポン (株)日本アクセス 日本細菌検査(株) 日本ハム(株) 日本ビュアフード(株) (株)日本食糧新聞社 日本特殊塗料(株) 農林中央金庫 (株)はくばく (株)白興 ハナマルキ(株) (株)パニーデリカ	浜田化学(株) (株)万城食品 (株)ビーエムティー ひかり味噌(株) (株)微酸研 (株)ヒューマンアイ (株)平山 FUNtoFUN(株) フィクスコミュニケーションズ(株) VJMホールディングス(株) (株)FingerVision 福島鯉(株) フクシマガリレイ(株) (株)フルキャストホールディングス ブルドックス(株) (協組)フレッシュフーズサプライ フレッシュグフェバー(株) (株)ベジテック (株)ベスト 朋和産業(株)	(株)保坂製作所 マーケット・メイカーズ・インク (株)町田予防衛生研究所 (株)マックス 松田産業(株) (株)豆蔵 (株)マルイチ産商 (株)マルエイ商事 マルコメ(株) (株)マルシンフーズ (株)マルタマフーズ マルハニチロ(株) 丸紅エッグ(株) (株)フルキャストホールディングス (株)丸本(徳島) (株)丸本(長崎) 三浦工業(株) 三島食品(株) 水野産業(株) 三井食品(株)	(株)Mizkan 三菱ケミカル(株) 三菱ケミカルアクアソリューションズ(株) 三菱商事ライフサイエンス(株) 宮島醤油(株) (株)みらい (株)むらせ (株)名給 メロディアン(株) ヤマキ(株) ヤマサ醤油(株) (株)ヤマダフーズ 大和製麺(株) 大和製作所 UNITED FOODS INTERNATIONAL(株) ユニバース開発(株) ユニ・フーズ(株) (株)ヨシケイ宮城 (株)ヨシケイ宮崎	米久(株) ラムウェストジャパン(株) リスパック(株) リボン食品(株) 六甲バター(株) 和弘食品(株) (株)渡辺海苔店	(公財)アジア・アフリカ文化財団 アジア技術交流(協組) アンサー事業(協組) AN DUONG GROUP開発(株) 岩国EGG事業(協組) ESUHA CO., Ltd. (協組)エム・ビー・エー産業振興 関東スタッフ(協組) (協組)共栄 グローバル(協組) (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) 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) 西日本海外業務支援(協組) (公財)日中技能者交流センター P&F事業(協組) P.W.J.(協組) (公社)経営・労働協会 (協組)FUJI マビック(協組) Myanmar Unity Co.,Ltd 流通産業(協組)
--	---	---	---	---	--	--

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名以上が集まり、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、セミナーや地域に
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〉

- 失敗から学ぶ品質管理
- 惣菜業界のAI・ロボット・量子コンピューター活用
- 在留資格「特定技能」の仕組みと活用方法
- HACCP制度化に伴う自主管理
- 新たな食品表示法のポイント
- エネルギーを巡る外部環境変化への対応

〈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
- ゴルフ懇親会



支部セミナー



視察・勉強会



支部懇談会

海外研修

各国の食トレンドを知り、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。

- アメリカ東海岸の有名スーパーマーケットの今（Web配信）
- 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）
- 美食のバスク料理と世界一健康な食事、地中海料理を学ぶ（スペイン）
- 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、5月の定時総会時に表彰。（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「食」の専門家の育成

6ヶ月の通信教育 → CBT方式試験(4~8月)

※2023年より、コンピュータ上で実施するCBT方式の試験に変更になっています。

カリキュラム内容

- 三級 ●食品の特性と惣菜
●食品安全と食品衛生
●食中毒
●法令と表示
●栄養と成分
●ライフステージと栄養

- 二級 ●食品製造の衛生管理
●原材料の管理
●調理と調味
●加工と保存
●おいしさと官能評価
●食品表示と規格基準

- 一級 ●食品の国際規格
●HACCPの実践
●基準値設定の考え方
●食品事故とリスク管理
●労働と安全
●食と生活文化

食品関連事業従事者

取得者 **32,642名**
約**2,400**企業
2022年7月現在



惣菜管理士(一・二・三級)

製造

消費

販売

ホームミールマイスター

デリカアドバイザー

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 **3,162名**
約**320**企業
2023年3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、それになが食品衛生・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も実施。食品表示や法令等の変更に對しても、セミナー動画のweb配信等を通じて継続情報を提供しています。食品従事者に寄り添う資格制度です。



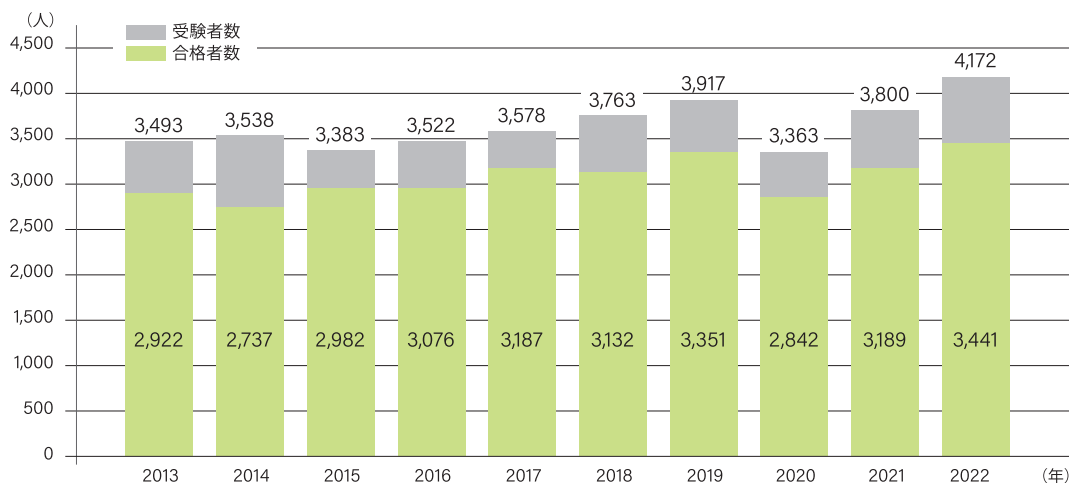
【スケジュール（募集は年1回）】



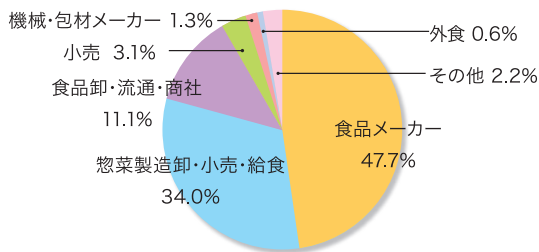
※2023年よりCBT試験に変更になっています。

【取得者数】

3万人を超える惣菜管理士が登録されています



【取得者の業種】



【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

日本食研ホールディングス(株)

代表取締役社長 大沢 哲也 様

食品の「開発・製造・加工」に関わる上で必要不可欠な知識を幅広く習得することができ、食品を取り扱う企業にとって極めて有効な資格であると確信しております。弊社はこれまでに873名の惣菜管理士の有資格者を輩出していますが、そのうち約半数が一級までを取得しています。食品安全の信頼確保、日本一のおいしさの提供、そしてお客さまのご商売を支え、消費者の豊かな食生活に貢献する。その想いを胸に、各人が自主的に自己啓発に取り組み、社員同士が資格取得を薦め合う良き文化が社内に浸透しております。今後も惣菜管理士の知見を生かし、「食」を通して世界中の人々に幸福をお届けしていきます。

(株)日本アクセス

代表取締役社長 社長執行役員 佐々木 淳一 様

人材育成として惣菜管理士に取り組んで10年、811名が取得しています。当初は受講・受験費の会社半額補助でスタートしましたが、今では会社全額負担としております。私も田中前社長の推奨で社員と一緒に受講、資格を取得しました。学んだ内容は、配属場所によって役立ち方は違いますが、本社だけではなく全国各エリアの社員が学んでいるという蓄積は企業の財産です。中食はメニュー提案、完成形が求められます。しかもプロフェッショナルなバイヤーが求めている以上の提案ができるような準備が必要ですから、惣菜管理士で学んだ知識を生かし原材料からメニュー開発までのチーム力で突破していきます。

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)マルヨシセンター 様

スーパーマーケットの惣菜部門が重要になってきている中で、「おいしさ+信頼」を発信したいと、5～6年前から1店舗に最低1人のデリカアドバイザーを在籍させて、全店でのデリカアドバイザー認定証の表示に取り組み始めました。社員でもパートでも、自己啓発の一環として取得したいと意思表示した人には会社負担で取得してもらい、全店達成までと少しです。こうした取り組みは、お客さまとの関係に信頼を築いてきていると感じています。昨今の惣菜は製造工程が増えるなど複雑になり、高品質になってきています。学ぶ素地が生まれたことで、おいしい商品を自信を持って売り込もうとする意識が高まり、売場の活性化にもつながっています。

jmnNews2022年11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
ホームページからまるごと
テキスト冊子を無料で
閲覧できます！

※テキスト冊子は、3,300円(10%税込)で購入も可能です。

●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
女性開発者の支援

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5月頃発刊)

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
- 惣菜カテゴリーごとの売上状況
- 消費者の惣菜購入の選択基準など



■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、主要な惣菜メニューから約600品目を取り上げ、温惣菜／冷惣菜／調理麺／お弁当・ご飯／寿司／その他用語集のカテゴリー別に掲載。メニューやPOP作成、輸出入の業務にご活用ください。



■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。



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。

(2023年5月現在)

	JmHACCP(惣菜製造管理認定)
主な目的	衛生状態の確保・価値や信頼性の向上
認定	日本惣菜協会独自認定
対象施設	惣菜・弁当・給食製造工場、野菜加工工場
検査内容	コーデックに基づく7原則12手順に基づいて検査
検査時期	工場稼働中
立入検査	年1回継続して行う
申請から審査認定までの期間	3～4ヵ月
現在の認定数	92事業所



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

■新・生産物賠償責任保険への加入(正会員のみ)

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。

■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。



収載内容

- ① 健康管理
 - ・健康チェック
 - ・症状の確認
 - ・検便検査の実施
- ② 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
- ③ 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
- ④ コーティリディ
 - ・トイレでの衛生
 - ・休憩時の衛生

収録言語

1. 日本語
2. ベトナム語
3. 中国語(簡体字)
4. 中国語(繁体字)
5. ミャンマー語
6. タイ語
7. 英語

【詳細・購入のご案内】

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



日本惣菜協会 入会メリット

- ▶ **会員相互の交流・情報交換の場のご提供**
定時総会や賀詞交歓会など、幅広い業界の多くの方々が集まる交流・情報交換の場にご参加いただけます。
- ▶ **セミナーや各種視察へのご招待**
定時総会時の「記念講演」や「新春セミナー」、全国8支部の「支部セミナー」等にご参加いただけます。
- ▶ **国内外研修へのご参加** ※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。
- ▶ **共同購入・PL保険制度へのご参加**
- ▶ **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

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 ※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。	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。） <table><tr><td>50人以下</td><td>60,000円</td></tr><tr><td>51～100人</td><td>120,000円</td></tr><tr><td>101～200人</td><td>180,000円</td></tr><tr><td>201人以上</td><td>300,000円</td></tr></table> ※パート・アルバイトは8時間で従業員1名と換算	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	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										
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。 ※親会社・子会社ともに正会員の場合、子会社の入会金・年会費が割引となります。詳細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ませ。 入会のご案内… https://www.nsouzai-kyoukai.or.jp/member/ 										

