

発行所
(一社)日本惣菜協会 (略称:日惣協)
 〒102-0083 東京都千代田区麹町4-5-10
 麹町アネックス6F
 TEL: 03-3263-0957 FAX: 03-3263-1325
 ホームページアドレス <http://www.nsouzai-kyoukai.or.jp>
 Eメールアドレス souzai-info@nsouzai-kyoukai.or.jp



編集・制作・広告・購読申込
(株)日本食糧新聞社
 〒104-0032 東京都中央区八丁堀2-14-4
 ヤブ原ビル7階
 TEL: 03-3537-1303 FAX: 03-3537-1072
 ホームページアドレス <http://www.nissyoku.co.jp>
 購読料: 年間 5,832円(税別)

祝設立40周年 日本惣菜協会が記念懇親会

令和の中食新時代へ、社会的信頼を高める

日本惣菜協会は5月14日、東京都千代田区のホテルニューオータニ東京で第41回令和元年度通常総会および設立40周年記念懇親会を盛大に開催した。懇親会には過去最高の700人を超える関係者らが参集。惣菜市场規模も10兆2518億円(2018年)と過去最高を更新し続けており、令和の食品産業をリードする産業として課題に積極的に取り組むことを誓うとともに設立40年の節目を祝った。

「食品業界の共通課題に積極的に取り組む」

(一社)日本惣菜協会会長

佐藤 総一郎氏



2018年の惣菜市场規模は前年比2%増の10兆2518億円となり、2009年から成長し続けている。社会環境の変化とともに、消費者のニーズに合った、消費者のウォンツ(want)を汲み取った商品、業態開発に向けた、業界の皆さまの努力が消費者に受け入れられ、高い評価を獲得していることが成長し続ける要因であると考えられる。

しかしながら市場規模拡大に伴い、山積するさまざまな業界課題に対し、社会的責任を果たしていくためには、これら課題に対して、食産業に関わる関係団体と行政機関と連携し真摯に取り組む必要があると考える。また、2019年4月1日には「特定技能の在留資格制度」がスタートし、当協会では行政および「飲食」としての食品の開発・製造・加工・流通・企画・販売に関する知識を修得できるプログラムで食品業界における人材育成のお役に立てばと考えている。

さらに、今年HACCPCP制度化元年とも言える。今年3月19日は「そうざいHACCPCP手引書」を当協会が主体となり策定し、厚生省のホームページに掲載されている。現在HACCPCPに関する問い合わせは急増しており、これを機に当協会の「JmHACCPCP」の推進にも力を入れていく。

この新法人設立を機に、当協会は業界団体として、ますます増加する外国人の人材育成や環境整備に関する課題に対し、食産業に関わる関係団体と行政機関と連携し真摯に取り組む必要があると考える。

27年目を迎える当協会の「惣菜管理士養成研修」も、業界に求められる役割・要望が高度化し、「食シーンの多様化」「さまざまな法改正」「世界基準の安全性」など取り巻く環境の変化に対応すべくカリキュラムを3年間で改訂している。中食産業をはじめとする食品の開発・製造をお願したい。

「次の10年に向けてさらなる成長目指して」

農林水産大臣



このたび設立40周年を迎えたことを心よりお喜び申し上げます。昭和54年に設立以来、惣菜産業の調査研究や人材育成などの活動を通じて、惣菜産業の発展に尽力をされてきた。

40年前と比較して共働き世帯数が約2倍に、65歳以上人口は約3倍になるなど、大きな変化の過渡期にある。今年4月の改正出入国法や働き方改革関連法の施行を前に、この機会に、消費者ニーズを的確に捉えた商品開発や、安心安全の取組みでの尽力のたまもので、深く敬意を表する。

日本の食品産業は大きな変化の過渡期にある。今年4月の改正出入国法や働き方改革関連法の施行を前に、この機会に、消費者ニーズを的確に捉えた商品開発や、安心安全の取組みでの尽力のたまもので、深く敬意を表する。

新元号「令和」のスタートとともに当協会41年目が「幸先が良い年」になるよう、業界の発展、国民の豊かな健康な食生活に役立つべく、中食新時代に向けて惣菜業界だけでなく食品産業全体として社会からの信頼を高める必要があると、消費者を起点として業界団体や行政と連携し、さまざまな食品業界共通課題に対して積極的に取り組んでいく。

協会事業は、会員をはじめ関係各位の協力なしでは継続できません。今後とも変わらぬご支援、ご協力をお願いいたします。

設立40周年記念懇親会	1~2p
第41回通常総会・40年のあゆみ	3p
優良社員表彰	4~5p
外国人労働者教育の現状と課題	8p
支部活動・新理事紹介	9p
2019年版惣菜白書	10p

今年10月の消費増税による軽減税率の導入など、皆さまを取り巻く環境が変わりつつある。

また、近年、訪日外国人観光客の増加が顕著で、来年の東京オリンピックや、令和7年の大阪・関西万博といった、世界的イベントの開催を控えている中、インバウンドによる食への増大が期待されている。

皆さまはこうした惣菜産業を取り巻く環境の変化の中で、軽減税率の導入など、皆さまを取り巻く環境が変わりつつある。貴重な産業の担い手として、次の10年に向けてさらなる成長を目指してほしい。

農水省としては、日本の食品産業が国民の食を支える産業として、持続可能な成長を続けていけるよう、皆さまとの連携をより一層深めて取り組んでいく。

「令和の時代に入り役割・責任はより大きく」

内閣府特命担当大臣 宮腰光寛氏

政府としては、幼児教育・保育無償化法案を通じたが、その際にそれとセットで、共働き世帯が欧米並みに8割になったとしても、その受け皿となる幼児教育・保育施設の整備を2020年までにしっかりと整備することも同時並行で行っていく必要がある。

共働き世帯が8割になるといことは、消費者問題特別委員会

5月14日の衆議院消

祈念する。

で、「食品ロス削減推進法案」を衆議院本会議へ提出することが決まった。

これまで以上に安全でかつおいしい惣菜が求められる時代がやって来ると思う。貴協会はこれまで40年にわたってさまざまな資格を作り、時代に対応した活動をされてきたが、皆さまの責任はこれからはさらに重くなるのではないかと。

40周年を契機として、さらに消費者の求めるニーズに対応していただくとともに、それぞれの企業がさらに発展することを心から祈念する。

日本惣菜協会は、おかげさまで 設立40年を迎えました。

(一社)日本惣菜協会 / TEL: 03-3263-0957 / Email: souzai-info@nsouzai-kyoukai.or.jp

日協協

40年の主なあゆみ

(40周年記念誌から抜粋)

Table with columns: Year, President, and Association Activities. It details the history of the Japanese Vegetable Association from 1977 to 2019, including milestones like the establishment of the association, the introduction of HACCP, and the implementation of food safety standards.

記念講演

後継者は問題解決能力を持ち、人を大切に

(株)吉野家ホールディングス会長 安部修仁氏



日本惣菜協会設立40周年記念懇親会に先立ち、(株)吉野家ホールディングスの安部修仁会長による記念講演会が開催された。演題は「事業承継、後継者に求められるもの」。

安部会長は、1970年に父親の松田瑞穂氏(株)吉野家初代会長)が経営する吉野家新橋店にアルバイトとして働き始めた。「親父の志の高さとそれを達成するための執念」(安部会長)を目的とした熱中。当時のハードワークの体験はかけがえのないものだったと振り返り、「自然に仕事の優先順位を付ける習慣を身につけた」(同)。

後継者については、お客さまや従業員を大切にすること、マネジメント能力も必要スキルと指摘。マネジメント能力とは問題解決能力に留まらず、「未来のビジョンにたどり着くためのリスクテイクができること」も経営者の大切な資質として挙げた。

安部会長は吉野家入社から8年間は、成長性最優先の経営だったと振り返る。しかし、スピード優先による店舗数拡大や原料対策の失点などが破綻を招き、1980年に倒産した。安部会長によると、倒産に至る3カ月前と倒産直後はリーダーシップが養われた貴重な体験だったという。将来どうなるかわからない状況の下、働き続ける意味について社員へ声掛けしている中で、「共有した論理を共有することで、デジタルではなくアナログの相対コミュニケーションが大切」(安部会長)として挙げた。

部会長)であることを学んだ。会社更生手続からは、翌年から黒字転換を実現。100%キャッシュフロー収益で返済を果たした。吉野家の急成長から倒産・再建を通じて多くのことを学んだという。1992年には、(株)吉野家ホールディングスの前身となる(株)吉野家ディー・アンド・シー社長に就任。「親父の残した事業を継続していくために、どうやって次の世代につなげていくか使命感を持って、社長就任当時から考えた」(安部会長)。その際には創業の精神といった無形のものを変えずに、今、形にあるものすべてを変えていくこととした。

第41回通常総会を開催

設立40周年記念懇親会に先立ち、第41回令和元年度通常総会が5月14日、ホテルニューオータニ東京で行われた。今回は、来賓あいさつを農林水産省食料産業局食文化・市場開拓課の新藤光明氏よりいただいた。社員総数338人のところ出席社員数(委任状による者も含む)274人の議決権にて5議案を審議した。議長は黒田久一(株)フルックス代表取締役社長が務めた。第1号議案「2018年度事業報告に関する件」、第2号議案「2018年度収支決算報告に関する件」、第3号議案「定款変更に関する件」が満場一致で承認された。また、第4号議案「2019年度役員改選に関する件」では、千葉祐之(株)水戸三日本惣菜協会事業運営本部長が新たに理事に選任され、第5号議案「2019年度役員報酬の総額の決定の件」も満場一致で承認された。

第41回 令和元年度通常総会 一般社団法人日本惣菜協会 設立40周年誌



農林水産省 食料産業局 食文化・市場開拓課の新藤光明氏(左)と、(株)フルックス代表取締役社長 黒田久一氏(右)が握手を交わす。

設立40周年記念で、協会貢献者へ感謝状を授与

今回、吉例の優良社員表彰に加えて、日本惣菜協会設立40周年を記念して、各種分野の貢献者に対する感謝状授与式(記念表彰)を執り行った。協会の副会長経験者3人に農林水産大臣感謝状が授与された。HACCP関連1人、教育関連13人、外国人技能実習制度関連4社、中食市場調査研究2人、地区会長13人、常勤理事1人の計33人19社に日本惣菜協会会長感謝状が手渡された。



農林水産省 食料産業局 食文化・市場開拓課の新藤光明氏(左)と、(株)フルックス代表取締役社長 黒田久一氏(右)が握手を交わす。

経営指南

中小企業診断士が語る 経営者の想いと商品コンセプトに一貫性を

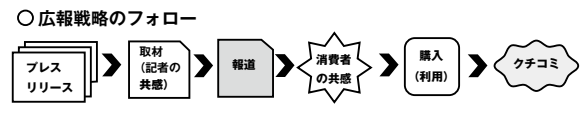
これまで、経営理念の重要性・必要性、経営理念と経営戦略の関係について述べてきた。今回は、事業戦略と経営理念の一貫性について考える。

経営戦略は、さまざまな事業戦略で構成されるが、各事業戦略や発信される情報には経営理念が貫かれていなければならない。ブランドがコンセプトを明確にし、サービス・商品はもとより、店舗やWebサイトの設計から従業員の振る舞いから言葉遣いまで、コンセプトに基づいて一貫させなければならないことに似ている。

経営理念による一貫性がないと、①経営理念は形だけの「建前(口実)」であり、本音は全く違うものであると見破られて企業への信頼が失われ、②その結果、それまでの共感が反感に変わり、拡散力の強い非好意的なクチコミを発生させ、③売上げダウンによる経営悪化を招くことになる。

広報戦略を例に取って考えてみる。広報とは、マスコミを利用して「クチコミ」を誘発し、売上げの増大を図ること。広報では、読者利益のために記者目線を通じて企業や商品などが紹介される。会社利益のために伝えたいことをそのまま宣伝できる広告と大きく違う点だ。記者の取材では、会社はどんな想い(経営理念)で事業を行い、どんな想いで商品・サービスを作り、どのように社会に役立つのか(顧客利益は何か)を問われる。

中小企業では経営者自身が広告塔。消費者を顧客に変えるには、記者を通して消費者に経営者の想い(経営理念)や商品に「共感」してもらうことが必要だ。経営者の会社や事業に対する想い(経営理念)と商品コンセプトに一貫性がないと、「共感」が得られず、記事として取り上げられない。(日本惣菜協会 参与 石井俊道)



一般社団法人 日本惣菜協会

2019年度 優良社員表彰

日本惣菜協会は特別功績者(3名)、功績者(45名)、永年者(59名)を表彰して、企業への功績、ひいては業界向上への功績を讃えた。
 (※写真敬称略。非掲載希望者は4名)

●特別功績者表彰



島山 富喜子
(株)ジャンボリア

●功績者表彰



三輪 隆
(株)デリカサイト



池田 幸一
(株)今里食品



中川 恵滋
(株)今里食品



萩 省吾
(株)今里食品



今倉 亮一
(株)柿安本店



梶田 雅文
(株)柿安本店



水落 美喜子
(株)木村食品



渡辺 記代子
(株)木村食品



小池 俊
(株)クリタイムデリカ



小杉 優人
(株)クリタイムデリカ



湯浅 真吾
(株)クリタイムデリカ



松川 里沙
(株)クリハラ



吉田 祐子
(株)クリハラ



八島 満
サトウ産業(株)



岩崎 秀一郎
(株)ジャンボリア



大槻 寿
(株)ジャンボリア



柳下 勇
(株)ジャンボリア



小口 知也
(株)田中食品興業所



林 裕一
(株)田中食品興業所



原口 良太
(株)田中食品興業所



松村 健右
(株)ヒライ



門田 真由美
(株)フジデリカ・クオリティ



三隅 孝子
(株)フジデリカ・クオリティ



村上 由里子
(株)フジデリカ・クオリティ



小林 貴之
(株)フジフーズ



大浦 好美
(株)フルックス



大森 一輝
(株)フレッシュ食品



木川 貞子
(株)フレッシュ食品



木川 義規
(株)フレッシュ食品



佐藤 正雄
(株)フレッシュベジ加工



十川 紘司
(株)ベストオーネ



瀧川 芳成
(株)ベストオーネ



作田 公一
(株)弁釜



新田 健二
(株)弁釜



羽田 広文
(株)弁釜



佐久間 宣之
(株)マルハ物産



走川 一騎
(株)マルハ物産



原 健太郎
(株)マルハ物産



稲生 憲彦
(株)ミノヤランチサービス



谷口 さやか
(株)八幡



橋場 裕
(株)八幡



三島 昭世
(株)八幡



西山 啓介
(株)ヤマザキ



今岡 和信
(株)わらべや日洋



大澤 弘一
(株)わらべや日洋



喜屋武 貞史
(株)わらべや日洋

●永年者表彰



田幸 静江
冲食スイハン(株)



下地 妙知子
冲食スイハン(株)



金城 圭江
冲食スイハン(株)



金城 アヤ子
冲食スイハン(株)



神谷 さなえ
冲食スイハン(株)



上原 和代
冲食スイハン(株)



巽 富美子
イケウチ(株)



長谷川 広一
(株)木村食品



長谷川 奈月
木村食品(株)



黛 裕美
冲食スイハン(株)



林 智子
冲食スイハン(株)



野原 朗子
冲食スイハン(株)



長浦 秀和
冲食スイハン(株)



友利 冴子
冲食スイハン(株)



辻野 善紀
徳リカサイト(株)



白木 健二
徳リカサイト(株)



武藤 明美
サトウ産業(株)



中村 里美
サトウ産業(株)



高橋 篤子
サトウ産業(株)



茂野 力夫
サトウ産業(株)



山倉 広己
木村食品(株)



依田 照子
デリシャス・クック(株)



松原 忍
デリシャス・クック(株)



鈴木 てる子
デリシャス・クック(株)



篠田 悟
デリシャス・クック(株)



金内 孝子
デリシャス・クック(株)



伊庭 克彰
デリシャス・クック(株)



松田 キエ子
徳リカサイト(株)



遠藤 修弘
フジフーズ(株)



北川 克子
ヒライ(株)



柿添 いずみ
ヒライ(株)



梅津 光代
ヒライ(株)



曾宮 妙子
ニッセーデリカ(株)



岩山 勝久
ニッセーデリカ(株)



伊藤 禎章
ニッセーデリカ(株)



田中 一男
マルコーフーズ(株)



西 弘明
松田食品工業(株)



中居 昭夫
松田食品工業(株)



平野 慎一
まつおか(株)



宮内 ヨランダ
ベストオーネ(株)



山家 直人
フジフーズ(株)



境 大輔
フジフーズ(株)



岡元 兑子
明和食品(株)



福村 美穂
ミノヤランチサービス(株)



入場 かおる
ミノヤランチサービス(株)



寺本 学
ミノヤランチサービス(株)



柳澤 達雄
みすずコーポレーション(株)



早川 将英
みすずコーポレーション(株)



山形 豊
マルコーフーズ(株)



林 美紀
わらべや日洋(株)



中島 幸造
わらべや日洋(株)



戸井田 雄一
わらべや日洋(株)



勝山 典子
ヨシケイ開発(株)



山本 光子
八幡(株)



上島 みゆき
八幡(株)



迫田 洋子
明和食品(株)

申し上げます



サトウ産業株式会社

代表取締役社長 佐藤 総一郎

本社工場
〒九四六-〇〇三五 新潟県魚沼市十日町四八二-一三
電話 〇二五-七九二-五八八一
前橋工場
〒三七〇-〇三三 群馬県前橋市五代町九五-一
電話 〇二七-二八九-九四四六

株式会社 ヒライホールディングス 株式会社 ヒライ

代表取締役社長 平井 浩一郎

〒八六〇-〇〇四七
熊本市西区春日七-二六-七(仮換地)
電話 〇九六-三二四-三六六六

だるま食品株式会社

代表取締役社長 上西 宣行

〒〇四七-〇二六一
小樽市銭函三-五二四-八
電話 〇一三四-六二一六〇一一

株式会社 フルックス

代表取締役社長 黒田 久一

〒六三九-〇三三一
奈良県大和郡山市池沢町二三〇番地
電話 〇七四三-一五六-一五二〇

生産者と共に歩んで60年



代表取締役会長 林 香与子

本社 〒771-0218 徳島県板野郡松茂町住吉4-3
TEL 088-699-2345 FAX 088-699-2757
東京事務所 〒105-0013 東京都港区浜松町1-12-6
第一浜松町ビル7F
TEL 03-6721-5536 FAX 03-6721-5537
関東営業所 〒300-0026 茨城県土浦市木田余5036-1
TEL 029-824-0677 FAX 029-824-5876

- ・有限会社マルハファーム(農業法人)
- ・江蘇得宝食品有限公司(中国独资公司)
- ・河北鴻路華食品有限公司(中国合弁公司)

那古野の華 株式会社 ミノカン

代表取締役社長 酒井 益幸

〒四八八-〇〇五七
愛知県尾張旭市北山町北新田一-二-一
電話 〇五六-一五三-一五〇五
FAX 〇五六-一五三-一五九〇

わらべや日洋ホールディングス株式会社

代表取締役社長 大友 啓行

〒一六二-一八〇二〇
東京都新宿区富久町一三-一-九
電話 〇三-五三六-三三七〇一〇

株式会社 クリタエイムデリカ

代表取締役 栗田 美和子
取締役相談役 栗田 晴 巳

〒三四三-〇〇二五
埼玉県越谷市大沢三二七-一番地
電話 〇四八-九六二-九一〇五
FAX 〇四八-九六四-一五七二〇

株式会社 ドンコフ

代表取締役社長 堀 富則

〒五〇三-〇〇〇六
岐阜県大垣市加賀野四丁目一-二〇
電話 〇五八四-七七-一八一-
FAX 〇五八四-七八-〇八七七
伝心情報ビル

株式会社 セイブ

代表取締役社長 田中 憲治

〒八三〇-〇〇六三
福岡県久留米市荒木町荒木一-六
電話 〇九四二-二七-二二二
FAX 〇九四二-二七-三三四一

株式会社 三和製玉

代表取締役社長 松永 豊

〒九三〇-〇九二六
富山県富山市向新庄町八-一-九
電話 〇七六-四五-一五五五
FAX 〇七六-四五-一六二六
URL <http://www.sanwaseigyoku.co.jp>

株式会社 つるや

代表取締役社長 岩田 正人

〒七〇八-二二二四
岡山県津山市上村八〇
電話 〇八六八-二九-二七三二

ミートセンター杉本畜産株式会社

代表取締役 杉本 忠雄

〒七四〇-〇〇六一
山口県玖珂郡和木町四丁目九-二-四
電話 〇八二七-五三-四二二九
FAX 〇八二七-五三-六二八〇

藤本食品株式会社

代表取締役社長 藤本 典子

〒六四九-六二四五
和歌山県岩出市中島九二八番地
電話 〇七三六-六三-六七一

株式会社 今里食品

代表取締役社長 今里 有利

〒六六五-〇〇五一
兵庫県宝塚市高司五-一-五二
電話 〇七九七-七六-三三二二

株式会社 ヤマザキ

代表取締役社長 山崎 朝彦

〒四二二-〇三〇一
静岡県榛原郡吉田町住吉
電話 〇五四八-一八-六六五〇
FAX 〇五四八-一八-七六〇三
URL <https://www.yamazaki-grp.com>

株式会社 まつおか

代表取締役社長 松岡 まち子

〒四六〇-〇〇一一
名古屋市中区大須二-三三-三八
電話 〇五二-二二九-〇三〇〇
FAX 〇五二-二二九-〇三〇一

株式会社 武蔵野フーズ

代表取締役社長 安田 信行

〒三五一-〇〇三四
埼玉県朝霞市西原一-一-一
電話 〇四八-四七〇-二八〇〇
FAX 〇四八-四七五-〇二五〇

フジフーズ株式会社

代表取締役社長 大村 剛史郎

〒二六一-七二二〇
千葉県千葉市美浜区中瀬二-六-一
WBG マリブウエスト二十階
電話 〇四三-二九七-八三〇〇
FAX 〇四三-二九七-八三三〇

株式会社 佐市

代表取締役 佐藤 啓二

〒九八二-〇二四一
仙台市太白区秋保町湯元字薬師二七
電話 〇二二-三九八-二二〇一
FAX 〇二二-三九八-二二九二

支部活動

早稲田大学の矢澤一良氏が講演

今年度最初の支部セミナーとして、九州・東海の2支部で、それぞれセミナーと懇親会が開催された。

セミナーの講師には、1月に行われた賀詞交歓会でもご講演をいただいた早稲田大学ナノ・ライフ創研新機構 規範科学総合



「機能性惣菜」に関して講演

研究所ヘルスフード科学部門 部門長の矢澤一良氏をお招きし、「食による予防医学」をテーマに、食材の持つさまざまな機能と、それらを取り入れることでできる食生活の向上についてお話をいただいた。

セミナーでは、さまざまな栄養素の不足によって引き起こされる病気や身体機能の低下と、それを防ぐためにどのような食材を取り入れるべきかを具体的に説明。

食材の機能を生かした商品開発、また普段の食生活改善につながる内容が満載の充実したセミナーとなった。

九州支部、福岡の展示会に出展

5月15日～17日、マリンメッセ福岡で行われた西日本食品産業創造展(主催:日刊工業新聞社)で、九州支部各社による合同出展が行われた。初日には機能性惣菜をテーマに九州支部セミナーを行い、約110人が参加、また、その後に行われた懇親会には約30人が集まった。



九州支部各社による合同出展

東海支部、活発な意見交換を行う

5月27日に熱田神宮会館で行われた東海支部セミナーでは、セミナーに約90人、その後に行われた懇親会に約70人が集まり、東海地区の会員企業同士で情報交換を兼ねて交流が図られた。懇親会には講師の矢澤氏にもご参加いただき、健康維持に役立つ食材の見直し、またそれらを使用して活発な意見交換が行われた。



東海地区の企業同士親交を深めた

新理事からのメッセージ



協合理事 氏 千葉 水フーズ 顧問

「東北地区の生産者と中食業界の橋渡し役に」

この度、理事の大役を仰せつかり恐縮しております。縮小も身の引き締まる思いです。

日本惣菜協会の皆さまには8年前の東日本大震災発災時に、早速仙台まで駆けつけていただき、多大なるご支援をいただきましたこととを昨日のことのように思い出します。

中でも惣菜管理士受験に対するご支援は、今後に不安をもち途方に暮れていた社員に希望の光を与える機会となりました。おかげさまで現在は仙水グループ内で在籍している惣菜管理士は80人にまで広がりました。心から感謝申し上げます。

(株)仙水フーズは仙水グループ25社の生産部門の1社で、干物・味付け切り身・焼魚・煮魚を製造している会社です。また、東北地区の惣菜専門店8店舗に「お魚惣菜」を供給しています。鮮度や味付けにこだわりながら、

この度、理事の大役を仰せつかり恐縮しております。縮小も身の引き締まる思いです。

現在の惣菜・中食に對する消費者のニーズは日々めまぐるしく変化しています。今後とも協会会員の皆さまからのご指導や、情報を共有させていただきお客様さまに喜んでいただける商品作りに努めてまいります。

中食産業も10兆円を超え、今後もマーケットは拡大傾向にあるとされています。その中で、人手不足や原料の高騰などの厳しい経営環境と、インバウンド増加や和食ブームなどの変化、さらには原材料表示、HACCP、P衛生管理の義務化など、さまざまな課題も山積しております。このような環境の中でこそ協合理事としての役割を認識し、会員の皆さまのお役にたてるよう努力していきたいと思っております。

具体的な新理事として

第41回令和元年度通常総会では2人の新理事が承認可決された。会員の皆さまへ就任に当たったの抱負を語ってもらった。

これらに関して微力ながらお役に立てるよう致します。

東北地区は水産物の生産・加工メーカーが数多く存在し、各社それぞれが復興に向けて奮闘しておりますが、中食・惣菜向け原材料、加工品が少なく、大きなチャンスロスとなっております。生産者受講の案内および勧誘と中食業界の橋渡し役として情報発信、商品化のお手伝いができたことに勝る喜びはありません。

佐藤総一郎会長をはじめ先輩理事の皆さまのご指導をいただき、少しでも協会の発展と中食業界のお役に立てるよう尽力してまいります。

よろしくお願ひ申し上げます。

化して、広く業界に発信、提言を行い、より明るく生活者の求められる中食産業へとさらなる発展のお手伝いができるばと考えております。また、この5年間特定技能、技能実習生など10万人近くの外国人材の方々が増加いたします。この方々への環境整備や育成につきましても、会員各社の方々と一緒に取り組んでまいりたいと思っております。

常務理事の役割と責任を自覚して、協会のさらなる健全化、業界の発展に微力ながら尽力してまいります。

会員の皆さま方のご指導、ご鞭撻をよろしくお願ひ申し上げます。



常務理事 清水 誠三 氏

「会員各社の課題を共有化し、広く業界に発信・提言」

この度、第41回令和元年度通常総会において、新理事としてご承認いただき、常務理事として業務を開始致しました。責任の重さに身の引き締まる思いでございます。

前職のキユーピー(株)では、生産部門、家庭用品ロス、廃棄プラスチック、生産性の低さ等々の課題は、ビジネスモデルの変化や開発する商品の変化へとつながり、経営判断が大変難しい時代へとなっております。

また多数の会員各社さまにも大変お世話になりました。感謝申し上げます。

協会としましては、会員各社の課題を共有

この度、第41回令和元年度通常総会において、新理事としてご承認いただき、常務理事として業務を開始致しました。責任の重さに身の引き締まる思いでございます。

前職のキユーピー(株)では、生産部門、家庭用品ロス、廃棄プラスチック、生産性の低さ等々の課題は、ビジネスモデルの変化や開発する商品の変化へとつながり、経営判断が大変難しい時代へとなっております。

また多数の会員各社さまにも大変お世話になりました。感謝申し上げます。

協会としましては、会員各社の課題を共有

ブルドックスソース株式会社

代表取締役社長執行役員 石垣 幸俊

〒103-0026
東京都中央区日本橋兜町1-1-5
電話 03-3668-6811
FAX 03-3668-5943

朋和産業株式会社

代表取締役社長 小澤 善孝

〒274-8502
千葉県船橋市習志野四-26-12
電話 0477-456-5011

業務用納豆業務用とうふ株式会社 ヤマダフーズ

代表取締役社長 山田 伸祐

〒019-1301
秋田県仙北郡美郷町野荒町街道の上279
電話 0182-371-2246
FAX 0182-371-2276

株式会社エフピコ

代表取締役社長 佐藤 守正

〒711-8607
広島県福山市曙町一十三十五
電話 0849-531-145

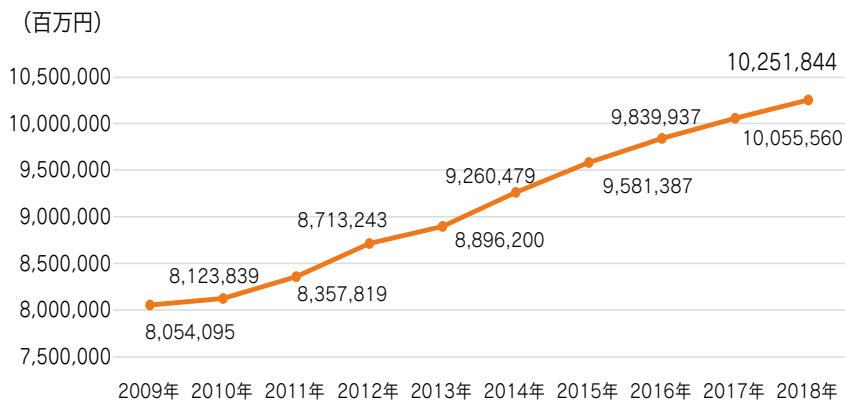
事務局だより

- 1. 通常総会・設立40周年記念式典開催**
5月14日、ホテルニューオータニ東京で第41回令和元年度通常総会および設立40周年記念式典(記念表彰・優良社員表彰・記念講演・記念懇親会)を開催。通常総会では2名の新理事が承認可決された。(詳細別掲)
- 2. 「2019年版惣菜白書」を発売**
5月14日、「2019年版惣菜白書」を発売、併せて販売を開始した。価格(消費税・送料込)は会員など3,000円、一般5,000円。(詳細別掲)
- 3. 明日の惣菜を語る会オリエンテーション開催**
5月14日、TKPスター貸会議室紀尾井町で2019年度明日の惣菜を語る会のオリエンテーションを開催し、今年度の事業計画などについて話し合いが行われた。
- 4. 調理麺検討会開催**
5月15日、2019年度第1回調理麺検討会をTKPスター貸会議室紀尾井町で開催した。
- 5. 支部セミナーの開催**
各支部で支部セミナー・懇親会などを開催。(詳細別掲)
①5月15日:九州支部セミナー、定期会議、懇親会(マリンメッセ福岡)
②5月27日:東海支部セミナー、懇親会(熱田神宮会館)
- 6. JmHACCP認定審査会開催**
5月24日、サトウ産業(株)前橋工場、(株)豊彩 春日部工場のJmHACCP認定審査会を行い認定。これでJmHACCP認定工場は49工場となった。
- 7. 惣菜管理士資格試験実施**
6月25日~28日まで、全国11カ所で「惣菜管理士資格試験」を実施した。今年度は、約3,994人の申込があった。

「2019年版 惣菜白書」を発刊

市場規模 10兆2518億円に、9年連続で過去最高を更新

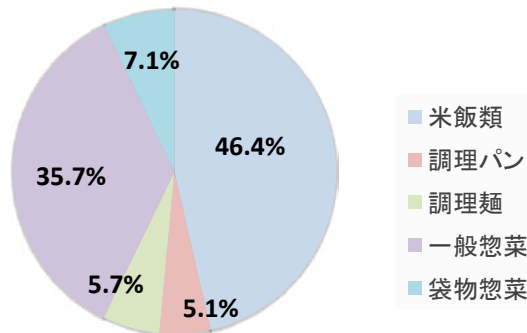
惣菜市場規模推移



業態別市場規模

業態別市場規模	2017年		2018年		前年比
	市場規模	構成比	市場規模	構成比	
専門店・他	2兆9,204億円	29.0%	2兆9,542億円	28.8%	101.2%
百貨店	3,643億円	3.6%	3,596億円	3.5%	98.7%
総合スーパー	9,212億円	9.2%	9,481億円	9.2%	102.9%
食料品スーパー	2兆6,205億円	26.1%	2兆6,824億円	26.2%	102.4%
CVS	3兆2,289億円	32.1%	3兆3,074億円	32.3%	102.4%
合計	10兆0,555億円	100.0%	10兆2,518億円	100.0%	102.0%

カテゴリ別構成比(2018年)



日本惣菜協会は5月14日、「2019年版惣菜白書」(会員価格3000円、一般価格5000円)を発刊した。2018年の惣菜市場規模は前年比2.0%増の10兆2518億4400万円となり、2009年から9年連続で過去最高を更新した。

食の市場全体の中でも、特に惣菜については近年成長が著しい。2008年の惣菜市場は8兆2156億円だったが、2017年には10兆円の大台を突破。高齢化、单身世帯の増加、女性の社会進出などライフスタイルの変化を背景に、惣菜を生活の中に取り入れる機会が増していることがわかる。

2018年の惣菜市場を業態別に見ると、「CVS」が前年比2.4%増の3兆3074億1600万円、「専門店、他」が同1.2%増の2兆9542億4600万円、「食料品スーパー」が同2.4%増の2兆6824億1400万円、この3業態合計で87.3%を占めている。

その他の業態は、「総合スーパー」が前年比2.9%増の9481億3700万円、「百貨店」が同1.3%減の3596億3100万円となり、百貨店以外は前年を上回っている。

また、2018年の惣菜市場をカテゴリ別構成比で見ると、米飯類が46.4%と最も多い。ただ、この割合は年々低下している傾向にある。次いで一般惣菜35.7%、袋物惣菜7.1%、調理パン5.7%、調理麺5.1%となった。このうち、袋物惣菜は統計を開始した2012年から増加傾向にある。

一方、消費者動向を見ると、首都圏において最近半年間で購入頻度の高い中食は、おにぎり(52.7%)、だっただり(52.7%)、また、スーパーマーケット(生協を含む)で購入頻度の高い上位惣菜としては、コロケ、鶏の唐揚げ、天ぷら、野菜サラダの5品目が挙げられるが、九州圏のみ、いなり寿司が5位にランクインした。

さらに惣菜購入時の選択基準について見ると、「おいしさ」を最も重視する傾向があり、次いで「価格」「メニュー」「消費期限」「栄養バランス」と続いている。

「惣菜白書」は、惣菜の市場動向、消費者動向、参考資料の構成からなる惣菜に関する業界唯一の統計資料として毎年発行しているもので、今年で15年目を迎える。

2019年版では、菜としてはコロケ、鶏の唐揚げ、天ぷら、野菜サラダの5品目が挙げられるが、九州圏のみ、いなり寿司が5位にランクインした。

さらに惣菜購入時の選択基準について見ると、「おいしさ」を最も重視する傾向があり、次いで「価格」「メニュー」「消費期限」「栄養バランス」と続いている。

「惣菜白書」は、惣菜の市場動向、消費者動向、参考資料の構成からなる惣菜に関する業界唯一の統計資料として毎年発行しているもので、今年で15年目を迎える。

2019年版では、

食品関連の法令改正動向

3

食品ロスの削減の推進に関する法律について

「食品ロスの削減の推進に関する法律」の骨子は、食品ロス削減が、まだ食べることができる食品が廃棄されないよう、食品ロス削減の取組みと定義し、食品ロス削減を社会全体で取り組むべき課題と位置付け、国や地方自治体、事業者の責務などを定めて

「食品ロスの削減の推進に関する法律」の骨子は、食品ロス削減が、まだ食べることができる食品が廃棄されないよう、食品ロス削減の取組みと定義し、食品ロス削減を社会全体で取り組むべき課題と位置付け、国や地方自治体、事業者の責務などを定めて

また、内閣府に「食品ロス削減推進会議」を設置し、廃棄される賞味期限内の食品を事業者などから譲り受けて福祉施設や困窮者らに届ける「フードバンク」活動への支援も義務付ける。

今後、以下の具体的な施策が講じられることになり、関係省庁、地方自治体の発表について注目する必要がある。

・政府は削減を進める基本方針をつくる

・都道府県・市町村は推進計画をつくり、対策を実施

・食品ロス削減についての知識の普及、啓発

・フードバンク活動を支援

・食品ロスの削減に関する理解と関心を深めるため、食品ロス削減月間(10月)を設ける

・事業者は政府、自治体が行う施策に協力し、積極的に取り組む

・消費者の役割として、調理方法を改善、削減について自主的に取り組む

・内閣府に「食品ロス削減推進会議」を設置

・本法は、5月31日に公布され、本年11月30日まで、政令で定める日から施行される。

(日本惣菜協会 アドバイザー 二瓶勉)

2019年10月 開講 通信教育

食品業界に従事する「食」の専門家の育成

惣菜管理士養成研修 早期申込受付中

受講申込は9月10日まで

三級から一級まで学習することで、食品に関する基礎から専門分野までの知識を総合的に習得できます。

【受講の流れ】

10月開講

添削課題提出(6科目) 毎月25日締×6ヵ月

動画学習(任意) or 支部セミナー出席(任意)

3月末閉講

6月下旬 試験(予定)

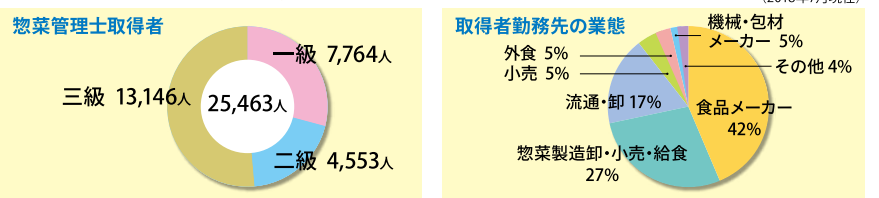
7月合格発表

【惣菜管理士取得企業TOP20社】

順位	会社名	取得者数(名)	順位	会社名	取得者数(名)
1	日本食研ホールディングス(株)	800	11	テーブルマーク(株)	263
2	味の素(株)	630	12	キッコーマン食品(株)	238
3	(株)日本アクセス	537	13	国分グループ本社(株)	231
4	マルハニチロ(株)	443	14	(株)J-オイルミルズ	227
5	キュービー(株)	343	15	(株)若菜	211
6	プリマハム(株)	303	16	(株)Mizkan	205
7	日本製粉(株)	296	17	(株)ニチレイフーズ	204
8	MCフードスペシャリティーズ(株)	293	18	ハウス食品グループ本社(株)	197
9	日清オイリオグループ(株)	280	19	テリア食品(株)	182
10	トオカツフーズ(株)	272	20	三菱食品(株)	181

【全国で25,463人の惣菜管理士が活躍中】

(2018年7月現在)



一般社団法人 日本惣菜協会 教育事業運営チーム
 〒102-0083 東京都千代田区麹町4-5-10 麹町アネックス6F TEL:03-3263-0957
 E-mail: kensyu@nsouzai-kyoukai.or.jp
 URL: http://www.nsouzai-kyoukai.or.jp/training/rmm/

