



*Special Talk* 対談“あの人と60分”  
外国人材活用の多様性を考える

フォースバレー・コンシェルジュ(株) 代表取締役

(一社)外国人食品産業技能評価機構 理事長

柴崎 洋平氏 × 妹川 英俊氏

Japan Ready-made Meal Association

**惣菜管理士合格者特集**  
**2021年 合格者3,189人、延べ3万人超え**



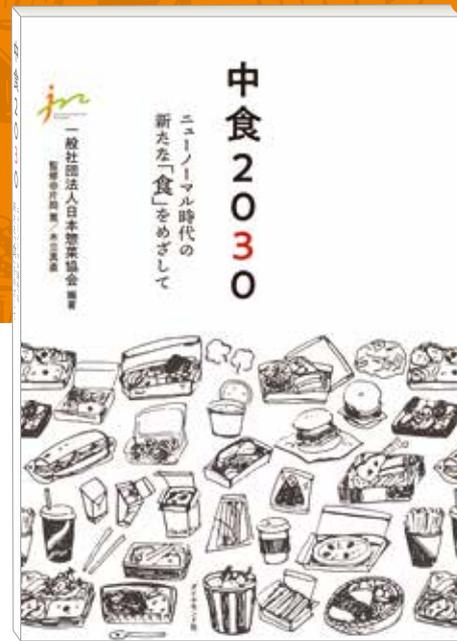
一般社団法人 日本惣菜協会

2021年5月18日発行

# 中食2030

ニューノーマル時代の新たな「食」をめざして

10年後の「食」はどのように変化しているだろうか。世界的な人口爆発が続く一方で、日本は高齢社会の道をひた走る。そうした中で、惣菜・中食業界が果たす役割とは何か。おいしさ、豊かさ（選択肢や値ごろ感）、健康（免疫力向上）などを提供する機能はもちろん、食が持つ地域の歴史や伝統を守る機能も欠かせない。一方でAI（人工知能）やロボットなどのテクノロジーの変化は企業経営のあり方や人々のライフスタイルを大きく変えていく。そしてコロナ禍に伴う「ニューノーマル」における事業再構築とは。本書はその方向性を示すことを目指した。



## 中食2030

ニューノーマル時代の新たな「食」をめざして  
一般社団法人日本惣菜協会 編著 片岡寛・木立真直 監修

定価：2,750円（本体2,500円＋税10%） 発行：ダイヤモンド・リテイルメディア  
判型／造本：B5並 発売：ダイヤモンド社  
頁数：192 ISBN：9784478090749

## 【目次】

### 第1章 惣菜・中食業界の現状

1. 日本の食生活の変容と中食の位置
2. 食を取り巻く環境
3. 『惣菜白書』から見る中食市場の推移
4. 外食・内食との比較における惣菜の現状と可能性

### 第2章 消費の変化と中食

1. 総務省統計局「家計調査」に見る惣菜・中食の成長
2. 惣菜・中食の成長を支えたもの
3. 生活者の惣菜・中食利用の意識構造

### 第3章 事業者の現状と業態の動向

1. 惣菜業界の実態調査
2. スーパーマーケットにおける中食の未来
3. コンビニエンスストアにおける中食の未来
4. 中食業界をけん引してきた「デバ地下惣菜」
5. 有力会員企業トップが考える中食の未来
6. 海外の中食市場

### 第4章 惣菜・中食業界を取り巻く環境

1. 食のマーケットにおける惣菜の将来予測
2. 中食サプライチェーンと食料問題
3. 食品のためのAI×Roboticsの導入
4. 経営環境変化とBCP策定

### 第5章 惣菜・中食業界に求められる視座

1. マーケティングとブランド戦略
2. 求められる企業の社会貢献
3. ウィズコロナ時代の惣菜・中食の課題
4. 進むフードテック

### 第6章 識者の声などから考察する中食業界

1. 若い世代の視座、食の新しい動きからの考察

日本惣菜協会 会員企業  
惣菜管理士・デリカアドバイザー

限定

定価2,750円のところ

お申込みはこちら

特別価格 1,100円 (税込)

※協会ホームページよりお申込みいただいた  
場合に限り、特別価格となります。  
※配送の場合は別途送料を申し受けます。



一般の方は

お近くの書店でのご注文または出版社  
ホームページにアクセスをお願いします。  
<https://www.diamond.co.jp>

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 ヒューリック平河町ビル2F  
TEL:03-6272-8515 <https://www.nsouzai-kyoukai.or.jp/>





## 調理麺市場拡大、利益が課題

今里食品は創業74年、主にCVSや食品スーパーに向けて  
麺・調理麺を生産しており、一日の生産量は夏季は約20万食、  
冬季は約15万食である。スープやだし、具材も自社製造にこ  
だわってオリジナルなおいしさを追求している。

### 体系的に食を学ぶ研修は新鮮

約5年前から会社として惣菜管理士に  
取り組むことになり、現在は開発営業・  
製造・工務・品質・経理総務と全職種を  
対象に研修の受講を推進しています。宝  
塚工場の工場長は社長なので、日々の製  
造管理は私が行っています。

2020年10月から一級を受講しまし  
た。HACCP・労働安全・工場経営論  
などは仕事に直結することで、おさらい  
をしながら新しいことを学びました。私  
は、第一種衛生管理者、製麺技能士とい  
う資格を持っていますが、食品を体系的  
に学ぶことは初めてだったので、新鮮で  
とても大切だと思いました。

試験が近づいてくると、おのずと職場  
で試験勉強の会話が増えます。それぞれ  
が目標達成に向かって準備・実行する過  
程での上質なコミュニケーションとなっ  
て、職場がイキイキとするような環境づ  
くり注力しています。

### 部門の壁を越えて問題の解決策を考える

工場は、注文が入ったらその数を  
決められた時間に決められた基準で  
きれいに盛り付けて、安全な商品をお  
届けすることが使命です。従業員500  
人が同じ意識を持って商品作

りをするために、人の教育と環境づく  
り。そして、工場が24時間365日稼働  
できる体制を維持する日々の設備メンテ  
ナンスなど、当たり前前に工場を稼働して  
商品を納品するために努力が欠かせませ  
ん。

惣菜管理士養成研修を社内各部署が  
学ぶことで、部門の壁を越えて問題の解  
決策と一緒に考える土壌ができてきてい  
ると思います。

社長からは「利益!」と言われていま  
す。日本惣菜協会の2021年版惣菜白  
書によると、調理麺市場は5年前の1.5  
倍に市場拡大しているという数字が出  
ていました。現場では、そこまで伸びて  
いる感覚はありませんし、何よりも利益  
は薄利業種です。

### 適正利益・安全・創造的産業の3つの理念を掲げて

会社は「適正利益」「安全」「創造的産  
業」の3つの理念を掲げています。中で  
も、適正な利益は従業員を守るための至  
上命題となっています。

そのために、原料在庫から製造・出  
荷・納品までを効率的な作業に見直すな  
ど、惣菜管理士で学び現場に利用できる  
ことは率先して落とし込むようにしてい  
ます。

また、業態の構造上、夏の繁忙期と冬  
の端境期の差が大きい業態で、冬に食べ  
ていただけの調理麺の商品開発は当社だ  
けではなく業界の課題です。知識を貪欲  
に吸収して、埋もれることなく新しいこ  
とにチャレンジしていく工場運営をして  
いきたいと思っています。

## jm News Contents



笑顔イキイキ	03	(株)今里食品 池田 幸一 さん
対談	04	あのひとと60分「外国人材活用の多様性を考える」
惣菜管理士 合格者特集	08	2021年合格者の声・企業の取組み
//	10	// 合格者発表
//	25	// 問題と解答
行事と食 第四回	25	十三夜のだんご 江原 絢子 氏
	26	暑中お見舞い
協会活動	28	関東支部第1回セミナーなど
会員名簿	31	2021年7月現在会員



# 外国人材活用の多様性を考える

労働集約型産業である惣菜製造業は、慢性的な人手不足で外国人材を必要とする環境が続いている。2015年4月、日本惣菜協会は外国人技能評価試験の実施機関となり、惣菜製造業に技能実習の門戸を開いた。2019年に特定技能の「飲食料品製造業」「外食業」が認定されたことにより、外国人技能実習生が特定技能に在留資格を切り替えることが可能となった。最長10年間日本で就労できる制度が整った。「これからは、外国人材が活躍できる環境作りが大切」と語る柴崎洋平氏と、「外国人就労には、技能の習得を目的とする技能実習制度が欠かせない」と語る妹川英俊氏が、外国人材の実態と今後の活用・活躍の在り方を展望した。

司会（一社）日本惣菜協会 専務理事 清水誠二

**司会** 惣菜業は労働集約型産業の典型で、外国人技能実習生、特定技能、留学生の活躍なしには、継続が難しい業種です。コロナ禍で業界は大きく変化していますが、外国人材についての今後の見通しも含めてお二人にお話を伺いたいと思います。まずは、どのような活動をされているのか自己紹介をお願いします。

**妹川** そと製菓業の技能実習生を対

象にした技能評価試験は、従来は日本惣菜協会で実施していましたが、評価試験は、中立・公平の観点から、業界団体とは独立した機関で行うべきとの議論を踏まえて、別の試験実施機関を立ち上げる準備を2018年に行っていました。ちょうどそのタイミングで、2018年に特定技能制度が成立し、対象の14産業分野のうち、外食業と飲食料品製造業の2分野の特定技能

試験を2019年度から実施できる団体が社会的に求められておりました。農林水産省からも相談があり、最終的に2019年1月に「惣菜製造業の技能評価試験」および「外食業と飲食料品製造業特定技能試験」を行う試験実施機関として、外国人食品産業技能評価機構（以下OTAFF）が設立されました。当時を振り返ると、国会で特定技能の関係法は成立したものの、制度の細部はまだ議論している渦中で設立準備だったので、2019年4月に第1回の外食業の特定技能試験が無事に終了したときは、スタッフ一同胸をなで下ろしたという記憶があります。技能実習Ⅱ厚生労働省、特定技能Ⅱ農林水産省と両省庁の指導の下に試験を遂行しています。

コロナ禍ですが日本国内の外国人を対象にしている特定技能の試験は、今年も7月から昨年度と同様、年間3回の実施を予定しています。新たな入国者を対象とする技能実習生の初級試験は足踏みしており、この状況が続くと

来年、再来年は技能実習の受験者数に大きな影響がでてくるのではないかと心配しています。

**外国人労働者比率3%**  
**世界で最も外国人労働者を増やしている**

**柴崎** 当社では特定技能の人材と日本中の人材獲得を考えている企業のマッチングサービス「コネクトジョブワーカーズ」を今年4月にリリースしたところ、アプリダウンロードが1万件を超え、特定技能外国人登録者数は間もなく4万人近くとなる日本最大の特定技能「コミュニティサービス」を運営しています。地方も含めた日本中の企業に人材を紹介する事業をしたいと思っています。最近、政府や政治家の方からアドバイスを求められたのは、コロナ後にいかに世界から優秀な人材を日本に呼び込むか、日本のDX（Digital Transformation）デジタルによる変革を促進するために世界中の優秀なエンジニアをどう呼び込むかなど、高度人材の日本への呼び込み案件でした。実際に、同様の事業を展開しているため、そこから得られるナレッジ（知識）やデータベースをもとに提言を行っています。日本は、世界で一番外国人労働者を増やしています。アメリカ、イギリス、オーストラリア、カナダなどの移民国は直近では外国人労働者を増やしていません。どちらかというと、移民排斥や外国人を締め出す傾向がコロナ禍で加速しています。2



（一社）外国人食品産業技能評価機構 理事長

**妹川 英俊氏** Imokawa Hidetoshi

わらべや日洋ホールディングス株式会社会長、日本デリカフーズ協同組合理事長、（一社）日本惣菜協会顧問（2016年～19年副会長）。わらべや日洋（株）では外国人技能実習生を積極的に採用しており、今現在で2,000人弱の外国人を受け入れている。外国人食品産業技能評価機構の設立と同時に初代理事に就任した。



フォースパレー・コンシュルジュ(株) 代表取締役

**柴崎 洋平氏** *Shibasaki Yohei*

世界中から日本に人材を獲得することに特化した採用支援会社。人口減少の日本に世界の優秀な人材を集めることでもう一度日本を元気にしたいと創業して13年。当初は高度人材の紹介が中心で、昨年より特定技能を始めた。外国人材について、政府からさまざまな要請を受けてアドバイスや講演活動もしている。

018年の夕ボス会議に登壇する機会があったのですが、「2013年に日本の外国人就労者70万人だったのが、今は140万人です。そんな国がありますか?」と話してびっくりされました。日本は、在留外国人が現在約300万人で、働いている外国人は約170万人です。この10年で倍以上に増え、日本を目指してくる外国人材は数百万人単位でいます。その人たちが獲得する日本のライバルがアメリカ・イギリス・オーストラリアのような先進国だったのですが、そういう国が受け入れをセーブしている今、日本はチャンスです。日本では、移民国家という言葉は使いませんが、外国人労働者比率は日本の労働人口6600万人の中の170万人で3%になってきました。ここで重要なのは、より優良な方々が来日して定着してもらえることが、日

本の将来において大事ということだと思います。このようなかで、技能実習生、特定技能を多く受け入れている飲食料品製造業や外食業は、今後の日本において重要な役割を担っていくと思います。

**司会** 柴崎社長は日本の将来を見越して、世界の優秀な人材を日本に招聘するという高い理想を持っておられるということが良く分かりました。妹川理事長、昨年のコロナ禍でのOTAFFの試験概要と今年の見通しはいかがでしょうか。

**妹川** 昨年度の技能実習「そう菜製造業」の受験者数は約2万1800人で試験は1000回以上でした。特定技能の国内受験者は、外食業は約8万9830人、飲食料品製造業は約6500人でした。国外受験者は、外食業1000人強、飲食料品製造業600人

弱でした。実施国は、外食がカンボジア・フィリピン・インドネシア・タイ・ミャンマー・ネパールで、飲食料品製造はフィリピン・インドネシアで実施しました。今年も海外は5月からカンボジア・フィリピン・インドネシア・タイで始めていますが、コロナ禍の影響で昨年度も今年度も以前より受験者数は減っています。他方、国内では7月の試験の申し込みを5〜6月に受け付けましたが、結構な人数の申し込みがきています。外食業、飲食料品製造業ともに約3000人の定員を準備していますが、両方とも定員を超える申し込みがあり、抽選となっています。特に、飲食料品製造業は3倍近い申し込みがありました。

飲食料品製造業の特定技能の受験申し込みが増えているのは、農業や鉄鋼、機械、縫製など他の業種の技能実習から、飲食料品製造業への受験希望者が増えているという傾向がうかがえるようです。全体的に見ると、飲食料品製造業は他の業態より安全性や清潔感が高いですし、外食業がコロナ禍で大打撃を受けている今の状況を見ると、飲食料品製造業は比較的安定しているのではないかと思います。特定技能試験の国内と国外はそういう状況ですが、技能実習の方は、最大の技能実習生を受け入れていたベトナムにコロナの問題があり、また一部の送り出し機関の問題もありましたが、今年の

入国はまだゼロという状況です。

**技能実習から特定技能で、最大10年就労可能**

**司会** 妹川理事長からのOTAFFの実績に対して、柴崎社長の感想はいかがでしょうか。

**柴崎** 日本の人材マーケットにおいて、特定技能はあらゆるカテゴリーの中で最も伸びているマーケットです。昨年3月末の3987人が、今年3月末には約2万2000人になりました。コロナ禍で6倍に伸びたマーケットは他に考えてもありません。なぜこんなに伸びたかというと、技能実習生は直近で年間19万人が新規入国していましたが、20年は8万人まで減りました。昨年は新規入国する外国人がどのジャンルでも約6割減りました。高度人材も約6割減っています。外国人労働者にカウントされる留学生も12万人が5万人に減りました。昨年の10〜12月はビジネストラックという特別な入り方がある入国をかなり戻しつつあったのですが、1年では6割減という結果でした。そんな中で、なぜ特定技能だけが伸びているかというと、特定技能は国内の技能実習修了者と留学生の卒業者がメインターゲットなので、入国制限の影響を受けにくいという特性が存在を増しています。特定技能は、コロナに非常に強い在留資格であるといえます。技能実習生が直近で15〜19万人入国していたので、2号修

技能実習生・特定技能・留学生、そして高度人材も活躍する産業

者は入国から3年すると特定技能の対象者となります。今年、来年は、19万人近くの対象者が出てきます。技能実習から特定技能になると、「賃金上がる」「転職する可能性がある」という風評があります。賃金で言ったら、時給50円アップで1カ月1万円弱アップの傾向があります。しかし、コストを考えると、技能実習生の1カ月当たりの管理費は平均4万円前後、特定技能は2万円弱です。登録支援機関が多いので価格競争が激しくなっていることが受入企業には有利になっています。賃金は1万円弱上がりませんが管理費が1〜2万円強下がる状況と、特定技能の煩雑な手続きは登録支援機関が行うので、技能実習3年を修了して習熟度が高いことを考えるとメリットしかありません。

企業には不安な転職問題についても、特定技能の転職はほとんど起きていません。高度人材は離職した翌日から新たな企業に就業できますが、特定技能は転職すると在留資格変更許可申請が求められるので約1〜2カ月間は未就労期間が生じると考えられます。その収入の減額を考えると転職のハードルは高くなっているということがあります。好条件が揃っている特定技能を受け入れない理由はないですね。今、約2万2000人の特定技能の中で、4割強の約8000人が飲食料品製造業です。本来は外食業が圧倒的に多くなる見込みでしたが、コロナ禍で予想外の展開になっています。注目

は、飲食品製造業8104人の中の7785人が技能実習修了者ということことです。3年研修を受けた人がそのまま特定技能として働いてくれるということとは、素晴らしいことです。

さらに明るいのは、留学生の中にも日本に残って働きたい人がたくさんいるということです。技能実習、特定技能、留学生とバランスよく受け入れられている業種は少ないので飲食料品製造業はチャンスです。

### 特定技能の人気業種1位は「飲食料品製造業」

**妹川** 特定技能の在留外国人の産業分野別人数を見ると、飲食料品製造業は全体の36%、次に農業が15%、他10%弱となっている。飲食料品製造業が一番多いという状況です。私が理事長を務める日本デリカフーズ協同組合に所属する会員は、技能実習生を大量に受け入れており、コロナ前は取り合いの状況でした。コロナ禍でCVSの売上げは前年比で落ちていますが、惣菜・弁当メーカーの生産工程数はそれほど変わりません。コロナが無ければ、技能実習生をもっと入れたいという状況は変わりません。

柴崎さんが話された特定技能に移っても転職はしないというデータがありましたら、ぜひ出していただけないでしょうか。私どもの会社も、過去に日系ブラジル人を大勢雇用したものの、食品産業より時給の高い自動車産業に根こそぎ人材を持っていかれたという

ことが何回ありました。こうしたトラウマが食品業界には多かれ少なかれあります。その点、技能実習は技能を身に付けるための在留資格であることから転職を禁止しており、2〜3年研修して専門級試験に合格すると最長5年は日本で技能を磨けるといっても、受入企業としては継続してもらえたいという安心感があります。特定技能は始まりましたが、転職率が少ないというデータがあれば受け入れている会社は安堵され、受け入れが増えると思います。

**柴崎** 法務省に促してみます。特定技能2万2000人のうち、85%が技能実習修了者です。残り15%は、ほぼ留学生です。海外から特定技能で入国という時代はまずきません。特定技能14業種のうち、10業種は、ほぼ技能実習生が特定技能になっています。留学生から特定技能になった人は日本語能力が多少あるので転職率が少し高くなります。

CVSでアルバイトをしている留学生は普通に日本語が話せますよね。あの人は、自分でもっとよい仕事を探すことはできますが、それでも同じ業種の中です。業種内で頑張っている企業であれば、日本人よりも外国人の方が働き続けてくれる確率は高いと思います。特定技能は、かなり有益な在留資格になってきていますが、14業種の中で使いこなしている業種はまだないので、飲食料品製造業と外食業には特定技能を活用して欲しいです。

**妹川** 技能実習で2〜3年製造を研修した方は、大事な日本の業界用語を覚えていきます。そういう方が離職すると企業としては困るので、そこから特定技能を継続してもらえらるよう企業も取り組む努力をしなくてはいいけません。

技能実習の場合は技能を身に付けることが前提にあるので、働く場所が限られています。労働は単純作業になっただけです。食品産業は技能を要するところと単純労働が一緒になっているので、本来であれば特定技能の資格を持ち、調理も単純労働もできるような人がいると、企業は助かります。そこで、技能実習から特定技能に移行した人のスキルを会社が把握して活用できれば、若干の日給の高さは企業が受け入れられます。また、試験機関として最も懸念しているのは監理団体の資質です。人を送って終わりではなく、日本を離れるまでしっかりと面倒を見てくださると強くお願いしています。

特に、技能実習生は異国ということもあって同国同士の交流が活発です。で、コロナ禍でクラスターにならないかと心配しています。そこで、技能実習生のことを考えて、在京ベトナム大使館に母国語でコロナ禍の注意喚起を案内していただくようお願いしています。ベトナム大使館もご理解いただいて、ベトナム語で案内を出してくださいました。やはり、自国の大使館が

らのお知らせだと効果があります。危機の時には一企業では限界がある中で、考え得る限りの対策を講じています。

## ベトナム8割の

### 一國偏重リスク分散が課題

**柴崎** 特定技能のリスクということを考えて、飲食料品製造業で働いている約80%がベトナム人です。そして、ネパール・インドネシアと続きます。

以前は、ほとんどが中国人でした。何が起きているのかというと、10数年前の中国の一人当たりGDPは4000ドルでした。今は一万ドルを超えて所得が倍増し、日本で働くメリットが薄れました。その間にベトナムが伸びました。ベトナムは今約3000ドルと低いですが、経済成長8%を10年続けるると所得は倍になります。ベトナム

て所得がどう上がっていくかということとは、技能実習と特定技能にどういう国から来てくれるのが科学的に読めるわけです。

どの業種もまだ実施していませんが、例えば飲食料品製造業が国単位で若い人に研修を積んで知識や技術を持たせようという長期スパンの取組みを始めたなら素晴らしいと思います。こちら主導で現地の養成を始めたら、国も応援すると思います。

**妹川** なるほど。それから、日本企業にとつて、どう対応したらよいか難しい問題の一つに、宗教的規律への配慮があります。

**柴崎** 外国人を始めて受け入れるという企業は、そういう配慮の必要がない国から始めることを勧めます。インドネシアから多数入国していますが、日本国内で宗教的問題は起きていません。受け入れる企業側が、個人の尊厳を尊重してお祈りの時間を作り場所を用意すると問題は起きづらいです。先ほど話したGDPの低い東南アジアの国々には宗教色の強い国が多いので、ハードルは少し高いかもしれません。が、きちんと対応すれば問題は回避できると思います。

**妹川** 技能実習は、今までは親日で受け入れやすい国から来てもらっていましたが、今後は考え方の違う国からも受け入れるようになってくるかもしれません。そうなった時のために企業も勉強して対策を取っておかなくてはいいと感じています。

## 外国人の共生促進は

### 日本語教育から

**柴崎** 技能実習生にもっとしっかり日本語教育を提供して、日本語で普通に共生できるように日本社会の一員になってもうることが大事です。

**妹川** 基本的には、日本が好きだから働きに来られると思うので、定住するために法律を守ったうえで、日本の生活の質を上げるために日本語を学んでもらうことは、当人にも日本にもよいことですね。定住できるような政策を打っていかないと、日本は成り立たなくなってしまうですね。

**司会** 業界として考えていただきたいのは、特定労働の外国の分野では5年間（2019〜23年）で外食業は5万3000人、飲食料品製造業では3万4000人を受け入れ上限としています。2年経って、今は外食業1000人、飲食料品製造業で8000人ということですが、見通しはいかがでしょうか。

**柴崎** 私の思いは、技能実習生は今、日本に約40万人もいるのに、なぜ特定技能は2万人なのか？ということですね。3年の研修を受けてここから一番脂が乗ってくる時で、本人たちも残りたいと思っています。採用費で高度人材は年収の35%を業者に支払っています。

一方で、技能実習生をそのまま特定技能で採用する場合は紹介企業への採費用は生じません。

惣菜産業は技能実習、特定技能、留学で入国した皆さんをハッピーにでき

る、国を元気にすることが出来る業界だと思います。

技能実習ではコンプライアンスや人権、失職などの問題が起きていますが、これは限られた一握りの事件を厚生労働省が公表していることから世界中が日本の技能実習制度の非を報じることとなり、明らかな国のミスリードだと思っています。皆さんは「惣菜製造業」でそのような問題を聞いたことがありますが。ほとんどの方は無いと思います。風評を大事な決断の判断基準にしないでください。

## 惣菜製造業の就労は

### 技能習得が必須

**妹川** 特定技能の飲食料品製造業はこれからだと思います。これまでは技能実習で技能を磨いてきましたが、企業は特定技能でも技能を磨けるような仕組みを考えると、人材にも企業にもっとよい仕組みになりますね。

**司会** ありがとうございます。お二人には、協会会員の最大の課題である人手不足を掘り下げて、日本の将来を見据えた示唆に富んだお話をいただきました。コロナ後を見据えたヒントがたくさんあったように思います。

わらべや日洋ホールディングス(株)様のご好意で、7〜8月にかけて実施した新型コロナワクチンの職域接種に、日本惣菜協会の職員も参加しました。誠にありがとうございました。



# 189人《有資格者30,665人》

## 合格者の声

（一社）日本惣菜協会は6月20～25日に「2021年惣菜管理士資格試験」を全国13都市17会場で開催し、一級603人、二級927人、三級1659人、合計3189人が合格した。1993年から惣菜管理士養成研修をスタートし、惣菜管理士は合計3万0665人と3万人を超えた。

**一級**  
京都から世界へ、学びを基礎に  
安全に磨きをかける



（株）野村佃煮  
品質管理部  
面本 真萌 さん

管理栄養士の資格があったため、二級から受講しました。会社で惣菜管理士の受講を推進しており、合格すると資格手当が毎月のお給料に加算されるので張り合いがある一方で、責任が重くなったと感じています。私の主な仕事は取引先商品の表示のチェックです。テキストの食品の表示と規格、食物添加物の科目は大変勉強になりました。社内では9月からおせち商戦が始まりますが、命にかかわることなので入念にチェックすることを再認識しました。またHACCPや、官能評価もとても参考になりました。これからは、食

品表示に強い品質検査で製造現場の改善もできるキャリアを目指したいと思っています。

野村佃煮は、ちりめん山椒、舞扇、角切山椒昆布など素材の持ち味を大切に「京の味と心」を、安全安心に国内のみならず世界にお届けする日があるために、惣菜管理士の学びを基礎としてさらに精進していきたいと思っています。

**二級**  
学びでお客さまの売上げに貢献



キューピー（株）  
フードサービス本部  
商品部業態チーム  
担当 課長  
廣尾 禎久 さん

20数年前に惣菜管理士の三級を取得していましたが、その後は部署も変わり、特に気にせずにおりました。4年前にフードサービス本部のペーカリーチームに着任して、販促・商品開発に携わることになりました。会社がこの部門を強化部門にしたことから、再度食品全体の基礎が必要だと思い、惣菜管理士を再び学ぶことにしました。二級では、食品添加物や商品の評価方法が仕事に直結していたので興味深く学びました。コロナ禍で売り方がガラリと変わり、ペーカリーの市場は全て個包装になりました。個包装は温かいうちに袋に入れると商品劣化や細菌増殖を促すので、細心の注意が必要です。パンの表面積を大きくして冷めやすくすることで、袋に詰める時間を短縮でき

ような提案をしました。表面積が大きくなることで、トッピングが多彩にできるようにもなりました。そんな中で、今年のテイクアウトの衛生管理を取り上げた動画セミナーはとても勉強になりました。今回の学びをお客さまの売上げに貢献できたらと思います。

**三級**  
自信をもって店作り！



（株）クック・チャム  
四国営業本部  
岡山今店 店長  
古藤 香澄 さん

惣菜管理士は、社内で多くの先輩方が取り組まれているのを見て興味があり、今回受講する機会をいただきました。私は現在おかずのお持ち帰り専門店クック・チャムの店舗で、店長として店舗の運営を行っております。店舗にいらっしやるお客さまは、おいしさや楽しさだけでなく、メニューの組み合わせや、献立・食材についてなど、健康面や産地・調理法などについて気にされる方が少なくないと感じています。

私は、1日に80種類以上のお惣菜を作る中で、メニューの組み合わせや、献立・食材についての情報を、どのようにお客さまに提案し、お伝えすればよいか悩んでいました。今回、惣菜管理士の研修を受講することで、惣菜に関する基礎知識を得ることができ、自信を持ってお客さまと一緒に働くスタンプへ伝えることができるようになりました。今後は、上級の勉強へチャレンジし、さらに理解を深めて、よりお客さまに

喜んでいただけるお店作りを行います。

**三級**  
商品の先のお客さまを意識  
学びを現場力に！



沖食スイハン（株）  
浦添工場  
品質保証部 係長  
錦古里 孝徳 さん

社内で惣菜管理士の取得を推奨していたので、学ぶことにしました。前の職場で食品表示検定を取得していたので、三級の食品表示の科目ではその復習に加えて、食品表示に関連する幅広い知識を学ぶことができました。

食品表示法・食品衛生法などの法律とともに、生活者の食事習慣を学んで、朝食を取らない若者と朝食を取る高齢者など客層を意識するようになりました。

商品検査をするときも、商品がどんなお客さまを対象にしているのかを考えるきっかけになりました。当社は食品スーパー向けの米飯類・弁当・惣菜を製造販売しています。コロナ禍で、これら商品の売上げ減少をまだ挽回できずにいます。

既存や新規のお客さまに新しい商品提案をしていくために、惣菜管理士養成研修の学びを現場力になるよう生かしていきたいと思っています。

また、浦添工場は日本惣菜協会のJm HACCP認定を受けており、衛生面に関しても協会と連携して製造体制を整えるために、惣菜管理士のHACCP知識を生かしています。

# 2021年 惣菜管理士合格者3,

## 企業の取組み

メーカー・流通・小売・外食・食品機械資材など食品関係企業が幅広い食知識を共有する「惣菜管理士養成研修・資格試験」は、エンドユーザーである消費者の信頼構築につながると評価されている。積極的に取り組む企業の狙いと期待を聞いた。

### (株)日本アクセス



執行役員デリカ管掌  
秋山 剛氏

### 取組み11年、知識集団は武器に

2010年にデリカを中核事業にしていくために本部を立ち上げ、戦略の一環として惣菜管理士養成研修に取り組み、意識改革を始めました。入社3年以内のキャリアアップとして会社の推奨資格の一つになっています。11年目の今年で、合格者は700人になりました。若い人は惣菜を学んだことで、多様な商品を扱い価値を創造するデリカへの関心が高まり、デリカ本部配属希望者が多くなっています。食品スーパーへの惣菜売上げを、現在の1000億円から1500億円を目標に掲げていますが、やる気のある若者を巻き込んだ知識集団は武器になっています。私は今年4月からデリカ管掌に就任しました。コロナ禍で、デリカはアウトパックや宅配とも競合してきました。われわれは、otableを考えていくのが仕事です。惣菜管理士が

学んだ科学的根拠や最新情報を活用して多様な業態にふさわしい提案をしています。社内共通の基礎知識が部門の横串を容易にしており、日本アクセスのデリカDNAを惣菜管理士で次世代に引き継ぎ、さらに強い集団に育てたいと思います。

### (株)クック・チャム四国



代表取締役  
野口 佳秀氏

### 社員の成長で強い組織に

2014年に分社化でクック・チャム四国を発足しました。私たち四国は、惣菜店としてワンランクアップに向けて衛生や法律・法規などを学ぼうと惣菜管理士の受講を始めました。希望する正社員は全額会社負担で学ぶことができ、4年前は5人だった取得者は今年で31人となりました。現場のOJTとは違ったことが学べ、従業員の気持ちが変わり、科学的根拠で裏付けた手法や管理を取り入れられるようになってきました。惣菜専門店では食品スーパーやコンビニの惣菜とは異なり、店舗加工の構成比が圧倒的に高く製造と販売を同じ人が行っています。製造能力やコミュニケーション能力など求められるものが多くなりますが、新たなことを学ぶという仕掛けでモチベーションを高めてもらう工夫をしています。人材育成の目標は、企画開発や現場の管理を行うリーダーを育てる事です。これまでは、売上げなどの成績アップや売れる商品作りをした人が評価されてきました。これからは、専門スキルを学んだり身に付ける事・部下育成・新しい事にチャレンジなどの経験や体験にクローズアップしていきます。

### (株)ジャンボリア



製造 部長  
山口 真範氏  
管理 部長  
照山 高志氏

### 外国籍社員に惣菜管理士を推進 工場の管理体制強化に

2013年から従業員への惣菜管理士の資格取得に力を入れ始めました。この時は、まだ社員は日本人のみでしたが、今では6人の外国籍社員がいます。2021年は、初めて外国籍（ネパール）社員が合格しました。日本語で資格取得ができるかと心配しましたが、これからは外国籍社員が増えてくると思われるため、外国籍社員への惣菜管理士資格の取得には積極的に取り組んでいきたいと考えています。日本では、常に安全安心な惣菜が求められます。これを外国籍の従業員に、十分理解させた製造体制が重要です。指示通りの作業と、その指示の根拠を理解して作業するのでは大きな差があります。惣菜管理士取得者からリーダーやサブリーダーを選出し、学んだ知識を現場管理に役立てながら、より安全安心な商品を作る体制に強化しようと考えています。弊社では現在、特定技能や技能実習生含むベトナム人やネパール人が多いため、まずはその2国の従業員から惣菜管理士取得者を増やすことで、工場としての管理体制強化につなげていきたいと思っています。

受験者・合格者数と合格率

級別	受験者数	合格者数	合格率
一級	692	603	87.1%
二級	1,044	927	88.8%
三級	2,064	1,659	80.4%
合計	3,800	3,189	83.9%

受験者数と合格者数の推移



2021年惣菜管理士試験合格者企業ランキングベスト40

順位	企業名	取得者数
1	(株)ニッポン	76
2	(株)日本アクセス	87
3	三菱食品(株)	75
4	オタフクソース(株)	57
5	(株)ジェイアール東海パッセンジャーズ	75
6	マルハニチロ(株)	54
7	味の素(株)	52
8	(株)今里食品	54
9	(株)創味食品	57
10	トオカツフーズ(株)	75
11	(株)Jオイルミルズ	50
12	(株)タイショー	50
13	イニシオフーズ(株)	50
14	フジッコ(株)	50
15	(株)はくばく	50
16	プリマハム(株)	50
17	株太極	50
18	テールマーク(株)	50
19	中部フーズ(株)	50
20	わらべや日洋(株)	50
21	(株)サンデリカ	50
22	東海濃粉(株)	50
23	(株)日清製粉グループ本社	50
24	(株)ファーストフーズホールディングス	50
25	(株)Mizkan	50
26	キユーピー(株)	50
27	(株)阪急デリカアイ	50
28	(株)仙台水産グループ	50
29	理研ビタミン(株)	50
30	ひかり味噌(株)	50
31	(株)ミツハン	50
32	昭和産業(株)	50
33	(株)ニッセイデリカ	50
34	テリア食品(株)	50
35	(株)吉野家ホールディングス	50
36	(株)ロック・フィールド	50
37	(株)クック・チャム	50
38	(株)グルメデリカ	50
39	国分グループ本社(株)	50
40	伊藤忠食品(株)	50
	キッコーマン食品(株)	50
	タイヘイ(株)	50
	宝酒造(株)	50
	三井食品(株)	50















三級合格者 1659人



不掲載12人

富塚 五月女	貴徳 理菜	佐藤 仲隆	榮角 佳子	稲本 敦	舟木 友美	田中 将司	松本 将司	藤山 将司	安積 憲吾	小関 圭介	井上 圭介	神子 剛	本郷 健	赤坂 葉子	阿部 春華	渡辺 陽介	谷田 麻菜笑	宇津木 梨里	倉田 匠	佐藤 弥々	田中 友	阿藤 郁泉	天川 史奈	板山 小百合	井上 美奈	井上 新	大迫 加恵	中山 留美	新實 優佳	長谷川 俊樹	松井 恵美	松村 光高	村上 わか	森 沙弥香	ワダカン(株)	(株)渡辺海苔店	陽介(株)	ワタミ(株)	わらべや日洋(株)	わらべや日洋(株)	わらべや日洋(株)	わらべや日洋(株)	わらべや日洋(株)	友(株)	史奈(株)	小百合(株)	美奈(株)	新(株)	加恵(株)	留美(株)	優佳(株)	俊樹(株)	恵美(株)	光高(株)	わか(株)	沙弥香(株)
--------	-------	-------	-------	------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	------	------	-------	-------	-------	--------	--------	------	-------	------	-------	-------	--------	-------	------	-------	-------	-------	--------	-------	-------	-------	-------	---------	----------	-------	--------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	------	-------	--------	-------	------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	--------

一級合格者

二級合格者

三級合格者

岩崎 良紀	毛利 一毅	木崎 徹	赤松 昂輝	佐藤 正嗣	三野 凌平	廣田 聡美	赤塚 紫穂	新井 伸明	藤原 敏彦	松嶋 快哲	塔尾 楓	牛久 吉弘	磯 貴洋	今給黎 志帆	重田 英理	井口 正祐	渡邊 結	矢島 豪	森 佳央理	元江 達也	三好 航平	妙圓 大	宮坂 直登	宮内 めぐみ	水野 梨瑚	平山 康路	濱本 祐輔	西村 大	南部 美穂	仲西 久翔	内藤 凌	武田 みずほ	関田 智子	新土 美沙	佐々木 大地	坂田 拓海	齊藤 崇	河野 文子	神谷 麻友	井村 陽一郎	井出 悠介	石井 美穂	酒井 忠大	河野 隆	木口 麻衣	原 彩子	山崎 混大	山岸 恵美	山崎 祐太郎
-------	-------	------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	------	-------	------	--------	-------	-------	------	------	-------	-------	-------	------	-------	--------	-------	-------	-------	------	-------	-------	------	--------	-------	-------	--------	-------	------	-------	-------	--------	-------	-------	-------	------	-------	------	-------	-------	--------

伊藤 駿吾	宮嶋 優	加澤 秀直	夏目 陽平	窪田 暉	小野 哲彦	島田 悟史	森山 友理恵	谷口 智也	田中 直行	竹島 真愛	河村 佳祐	上町 綾	柏木 隆介	大西 理絵	岡村 飛鳥	高橋 真綾	丸山 明子	辻本 祐子	篠原 伶奈	矢野 利樹	西村 友加里	衣笠 高正	鈴木 良	鈴木 裕貴	磯橋 徹	東 和男	小林 祐輔	小橋 準	藤澤 知世	徳永 麻由	高見 周平	高津 修	横山 雄	山下 裕太郎	森脇 良太	根本 英幸	永井 勇平	瀧澤 尚人	佐々木 勉	鹿島 靖典	五十嵐 守	早川 涼	堅田 祐貴	満井 祐貴	峯口 祐恒	藤森 美帆	大熊 裕子
-------	------	-------	-------	------	-------	-------	--------	-------	-------	-------	-------	------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	--------	-------	------	-------	------	------	-------	------	-------	-------	-------	------	------	--------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	------	-------	-------	-------	-------	-------

三嶋 優介	上松 由実子	石神 知子	山下 将史	木村 祐美子	寺師 快斗	尾崎 航平	萩坂 詩織	横尾 夏己	高橋 勝宏	浅水 広之	吉村 侑希	黒田 優	吉坂 萌子	八坂 正吾	中谷 隆行	丹野 宏和	田中 亜希子	立花 誠	高崎 俊久	須賀 孝二	佐々木 心佑	久保 克彦	加藤 伸一	宇高 泰明	植田 啓達	石崎 修孝	井口 雄一	安晝 良介	浅井 真弥	高岡 真弥	植田 暁良	石原 あかね	李 彬彬	吉川 俊太郎	山崎 英里	向井 陸	三村 亮博	松本 敬己	日野原 ももこ	人見 隆太	土屋 友梨	千秋 和典	小澤 裕昭	小畑 誠史	岡原 正弘	井原 聡美
-------	--------	-------	-------	--------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	------	-------	-------	-------	-------	--------	------	-------	-------	--------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	--------	------	--------	-------	------	-------	-------	---------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------













# 2021年 惣菜管理士合格者

(※敬称略)

宮本 葵	宮島醤油(株)	渡邊 静香	UNITE FOODS INTERNATIONAL(株)	福島 知香良	(株)ロック・ワールド
米倉 満	宮島醤油(株)	小高 健太郎	ユニ・フード(株)	松井 風花	(株)ロック・ワールド
村越 亮	明星食品(株)	原 哲太	ユニ・フリード(株)	矢野 沙都希	(株)ロック・ワールド
今村 康平	(株)メイカングループ	井手野下 正司	(株)ゆめデリカ	小池 美紀	(株)ワイエムフーズ
久保 太陽	(株)メイカングループ	坂井原 正	(株)ゆめデリカ	長尾 圭也	(株)ワイエムフーズ
吉野 成美	(株)明治屋	村上 博昭	(株)ゆめデリカ	廣川 貴志	(株)ワイエムフーズ
相澤 大樹	モランボン(株)	脇坂 法男	(株)ゆめデリカ	丸山 莉奈	(株)ワイエムフーズ
山田 邦明	モンテ物産(株)	河村 浩	(株)ヨコオ	佐藤 潤	(株)渡辺海苔店
小林 聡美	焼津水産化学工業(株)	新井 昭博	横浜冷凍(株)	井藤 昌彦	わらべや日洋(株)
今村 奏斗	(株)やまか	西方 光	(株)吉野家ホールディングス	井澤 翔太	わらべや日洋(株)
千田 靖明	(株)やまか	木戸 彩奈	(株)吉野家ホールディングス	岩澤 俊平	わらべや日洋(株)
永井 真奈美	(株)やまか	高橋 由樹	(株)吉野家ホールディングス	岩淵 康治	わらべや日洋(株)
橋本 尚	(株)やまか	田代 和浩	(株)吉野家ホールディングス	遠藤 裕太	わらべや日洋(株)
若林 透	(株)やまか	中尾 幸弘	(株)吉野家ホールディングス	小嶋 淳一	わらべや日洋(株)
江川 慎二	ヤマキ(株)	中桐 貴明	(株)吉野家ホールディングス	河本 美奈子	わらべや日洋(株)
久我 光佑	ヤマキ(株)	細田 湧斗	(株)吉野家ホールディングス	熊谷 寛子	わらべや日洋(株)
坂本 崇弘	ヤマキ(株)	土屋 未来	米久(株)	今野 憲一	わらべや日洋(株)
久我 光佑	ヤマキ(株)	長岡 鈴実	米久(株)	高木 慎	わらべや日洋(株)
坂本 崇弘	ヤマキ(株)	水田 英登	(株)ヨネヤマ	中元 淳一	わらべや日洋(株)
田中 永治	ヤマキ(株)	小平 雅美	(株)ライフフーズ	並木 啓太	わらべや日洋(株)
長谷川 日和	ヤマキ(株)	小尾 健人	(株)ライフフーズ(株)	西岡 美紀	わらべや日洋(株)
保科 智之	ヤマキ(株)	佃 直樹	ライフフーズ(株)	本間 雄大	わらべや日洋(株)
奥間 璃未	(株)ヤマザキ	曾ヶ端 紘輔	(株)ラルズ	馬内 夢夏	わらべや日洋(株)
鈴木 裕里	(株)ヤマザキ	高塚 俊樹	(株)ラルズ	松下 詩央	わらべや日洋(株)
地徳 真理恵	(株)ヤマザキ	今橋 昭徳	利恵産業(株)	村山 達也	わらべや日洋(株)
津山 佳寿子	(株)ヤマザキ	西野 諒	利恵産業(株)	望月 秀論	わらべや日洋(株)
福井 綾美	(株)ヤマザキ	大友 隆嗣	理研ビタミン(株)	八杉 彩夏	わらべや日洋(株)
三宅 湧登	(株)ヤマザキ	萩原 和敏	理研ビタミン(株)	渡邊 亜里沙	わらべや日洋(株)
宮崎 里子	(株)ヤマザキ	尾田 健吾	理研ビタミン(株)	生武 安代	わらべや日洋(株)
黒河内 旭	ヤマサ醤油(株)	菅野 一弘	理研ビタミン(株)	池田 かな絵	
田中 政勝	ヤマサ醤油(株)	岸本 啓志	理研ビタミン(株)	井上 正憲	
中村 帝貴	ヤマサ醤油(株)	倉田 恵介	理研ビタミン(株)	岩田 るり子	
前田 優太	ヤマサ醤油(株)	末田 依里桂	理研ビタミン(株)	落合 真大	
窪木 遥	ヤマサン食品工業(株)	鈴木 純	理研ビタミン(株)	川島 有加利	
指方 一浩	ヤマモリ(株)	関 秀基	理研ビタミン(株)	河合 節子	
遠藤 隆行	(株)ヤマラ	千坂 拓哉	理研ビタミン(株)	木村 幸代	
原 邦弘	(株)ヤマラ	中田 祥太	理研ビタミン(株)	小西 杏奈	
泉谷 佳那	(株)ヨイサンフーズ	中山 亮	理研ビタミン(株)	齊藤 登	
高島 和	(株)ヨイサンフーズ	星山 祐介	理研ビタミン(株)	田中 由依	
小田 風紗	(株)ヨイサンフーズ	水野 道人	理研ビタミン(株)	中嶋 典人	
仲田 桂一	(株)ヨイサンフーズ	三矢 裕大	理研ビタミン(株)	野江 泰介	
花房 昌広	(株)ヨイサンフーズ	八幡 訓明	理研ビタミン(株)	野村 知世	
藤巻 智久	(株)ヨイサンフーズ	アマサチンケウ	(株)ローソン	星原 紗智子	
本田 真澄	(株)ヨイサンフーズ	徳永 弘和	(株)ローリー	的場 美幸	
三宅 智久	(株)ヨイサンフーズ	大塚 友大	(株)ロック・ワールド	溝口 千紘	
吉田 大介	(株)ヨイサンフーズ	香川 葵	(株)ロック・ワールド	森田 珠百	
秋山 貴紀	(株)ヨイサンフーズ	柴崎 敦史	(株)ロック・ワールド	山本 真知子	
阿部 由実子	(株)ヨイサンフーズ	高塚 さくら	(株)ロック・ワールド	横松 みづき	
澁谷 拓生	(株)ヨイサンフーズ	田中 靖人	(株)ロック・ワールド		
遠井 絵里香	(株)ヨイサンフーズ	名取 将吾	(株)ロック・ワールド		
松田 隆蔵	(株)ヨイサンフーズ	西角 咲紀	(株)ロック・ワールド		
谷部 壮貴	(株)ヨイサンフーズ				
余吾 彩夏	(株)ヨイサンフーズ				

一級合格者

二級合格者

三級合格者

学んでつなげよう!  
食の信頼



不掲載28人

## 一級試験問題と解説

### ●科目1「惣菜工場のHACCP管理」

【問】 HACCPの是正措置（改善措置）についての記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

1. 是正措置とは、逸脱があっても安全な製品だけを出荷する手順である。
2. 是正措置の方法は、あらかじめ文書化しておく。
3. 許容限界だけでなく、運転基準（作業基準）から逸脱した製品も是正措置の対象になる。
4. 是正措置には、逸脱の再発防止を目的とした活動が含まれる。
5. 是正措置では、逸脱した製品のロットを明らかにする。

【正答】 3

【解説】 許容限界は安全を保証できるギリギリの値を設定する。運転基準は逸脱がないように、許容限界から余裕をもって設定される。例えば、許容限界が75℃以上であれば、運転基準は80℃などとする。したがって、運転基準を逸脱しても許容限界が守られていれば、是正措置を行う必要はない。

## 二級試験問題と解説

### ●科目5「おいしさや官能評価」

【問】 おいしさの要素についての記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

1. 甘味度は、グルコースを基準に示されている。
2. 適度な食塩濃度の範囲は狭く、汁物では3%前後である。
3. 酸の種類により酸味の質は異なり、クエン酸は渋味のある穏和な酸味を呈する。
4. 苦味は、食品の味としては不必要である。
5. 食品によっておいしいとされる温度帯はさまざまであるが、一般的においしいと感じるのは、体温±25～30℃である。

【正答】 5

【解説】

1. 甘味度は、グルコースではなくショ糖を基準に示されている。
2. 汁物の適度な食塩濃度は0.6～0.8%くらいである。
3. クエン酸は穏やかで爽やかな酸味を呈する。
4. 苦味は、強すぎると好まれない味になるが、適度であれば食品の持ち味として重要なこともあるため、不必要な味ではない。

## 三級試験問題と解説

### ●科目2「食品安全と食品衛生」

【問】 アフラトキシンについての記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

1. アフラトキシンは、最も毒性が高いカビ毒の一種である。
2. アフラトキシンを作る真菌は、*Aspergillus oryzae*である。
3. アフラトキシンは、DNAに障害を与えてがんの原因になる。
4. アフラトキシンを含む飼料を与えられた乳牛の乳には、アフラトキシンM<sub>1</sub>が検出される。
5. アフラトキシンは、トウモロコシ・ピスタチオ・乾燥イチジクなどから頻りに検出されている。

【正答】 2

【解説】 カビ毒の中で、最も人の健康に影響を及ぼすものの一つにアフラトキシンがある。アフラトキシンは、カビ毒の中で最も毒性が高く、発がん性を有する。土壌中や野菜、麦わらや穀物で育つ*Aspergillus flavus*と*Aspergillus parasiticus*という真菌が作る。*Aspergillus*属がよく見られる農作物は、穀物（トウモロコシなど）、油糧種子（大豆など）、スパイス類（唐辛子など）、ナッツ類（ピスタチオなど）であり、アフラトキシンB<sub>1</sub>を含む餌を与えられた動物（乳牛など）の乳には、アフラトキシンM<sub>1</sub>が検出されることが確認されている。

## 十三夜のだんご 江原絢子先生の“すばらしい和食”

東京家政学院大学名誉教授／(一社)和食文化国民会議 顧問 江原 絢子 氏

旧暦8月15日は、中秋の名月または芋名月ともいう。中国では、この日を中秋節として名月を愛（め）で、家族や友人とともに過ごす行事であった。これに倣い、平安時代の貴族や公家のなかの行事となった。『竹取物語』は、かぐや姫が十五夜の月に帰っていく物語として知られる。

これに対し、十三夜は、十五夜の約一カ月後の旧暦9月13日の夜の月を愛でる行事で、後の月、栗名月、豆名月

などともいう。今年は、10月18日の夜にあたる。十三夜は、すすき、栗や枝豆を供えて祈り、翌年の作物の豊凶を占った日本独自の行事をいう。

江戸の十三夜では、十五夜と同様にだんごを供えるが、その数を13個とし、

十五夜のだんごはあんがあるのに対し、十三夜のだんごは、きな粉を使ったという。片方だけしか行わないのを片見月といい、忌み嫌ったが、現在もその考え方は残っている。

2007年の大学生への調査では、月見を行うのは20%程度だが、そのうちの8割は月見だんごを供えている。しかし、十三夜の実施率は1%とわずかだった。中国の中秋節は月餅が伝承されている。団子、栗ご飯や月餅を味わいながら、両方の月を愛でるのも良いかもしれない。



# 暑中お見舞い申し上げます

## 一般社団法人日本惣菜協会



会長 平井浩一郎 (株)ヒライ

副会長 上西 宣行 だるま食品(株)

黒田 久一 (株)フルックス

林 香与子 (株)マルハ物産

酒井 益幸 (株)ミノカン

田中 憲治 (株)セイブ

今里 有利 (株)今里食品

理事 松永 豊 (株)三和製玉

池内 孝輔 イケウチ(株)

山崎 朝彦 (株)ヤマザキ

千葉 祐之 (株)仙水フーズ

早川 仁 アクシアルリテイリング(株)

青木 達也 (株)ハークスレイ

山本 雅史 (株)魚宗フーズ

栗田美和子 (株)クリタエイムデリカ

後藤 金成 (株)後藤食品

堀 富則 (株)デリカスイト

トウサツク路子 (株)富士物産

### 株式会社 アイホー

代表取締役社長 寺部 良洋

〒四四二-八五八〇  
愛知県豊川市白鳥町防入六〇  
電話 05333(88)5111  
FAX 05333(88)4510

### アサヒ装設株式会社

代表取締役社長 山本 康太

〒九二四-〇〇一七  
石川県白山市宮永町一八六三十一  
電話 076(275)8159

### 株式会社 あじかん

代表取締役社長執行役員 足利 直純

〒七三三-八六七七  
広島県広島市西区商工センター  
七三二九  
電話 082(277)7010  
FAX 082(277)7330

### 株式会社 大光

代表取締役社長 金森 武

〒五〇三-〇九四七  
岐阜県大垣市浅草二一六六  
電話 0584(89)7777

## 京豊エンジニアリング株式会社

代表取締役社長 倉垣 博和

〒六二一八四六二  
京都府京都市伏見区中島秋ノ山町一三三三  
電話 075(612)0811  
FAX 075(612)0821

## 余小淺商事株式会社

代表取締役社長 白羽 洋

〒四五〇一八五八五  
愛知県名古屋市中村区名駅五一七  
電話 052(563)5811  
FAX 052(586)4027

## 株式会社極洋

代表取締役社長 井上 誠

〒一〇七〇〇五二  
東京都港区赤坂三三三五  
電話 03(5545)0701

## スターゼン株式会社

代表取締役社長 横田 和彦

〒一〇八〇〇七五  
東京都港区港南二一五七  
電話 03(5460)4129

## 東罐興業株式会社

代表取締役社長 笠井 俊哉

〒一四一〇〇三三  
東京都品川区東五反田二一八一  
電話 03(4514)2100(代)  
03(4514)2110(営)

## 株式会社ナックス

代表取締役社長 石橋 逸平

大阪本社 / 〒532-0004  
大阪府大阪市淀川区西宮原1-8-24  
新大阪第3ビル5階  
TEL 06-6394-5155  
東京本社 / 〒105-0014  
東京都港区芝2-3-3  
芝二丁目大門ビル3階  
TEL 03-5442-8711

## 日清オイリオグループ株式会社

代表取締役社長 久野 貴久

〒一〇四一八二八五  
東京都中央区新川一三三二  
電話 03(3206)5005

## 株式会社はくばく

代表取締役社長 長澤 重俊

山梨本社 〒四〇九三八四三  
山梨県中央市西花輪 四六二九  
東京本社 (一月二日移転業務開始)  
〒一三五〇〇四二  
東京都江東区木場五八四〇

## FUNtoFUN株式会社

代表取締役 櫻木 亮平

〒一〇一〇〇四一  
東京都千代田区神田須田町二七二二  
NKビル五階  
電話 03(5289)3291  
FAX 03(5289)3292

## ブルドックソース株式会社 イカリソース株式会社

代表取締役社長執行役員 石垣 幸俊

ブルドックソース株式会社 www.bulldog.co.jp  
〒〇三〇〇二六 東京都中央区日本橋兜町一五  
電話 03(3668)6821 FAX 03(3668)5100  
イカリソース株式会社 www.ikari.co.jp  
〒五三〇〇〇三 大阪府大阪市福島区福島三一四二四  
福島阪神ビルディング  
電話 06(6453)1155 FAX 06(6452)1299

## 松田産業株式会社

代表取締役社長 松田 芳明

〒一六三〇五五八  
東京都新宿区西新宿一三二六一  
新宿野村ビル六階  
電話 03(3334)2311  
FAX 03(3334)2428

## 株式会社日本食糧新聞社

代表取締役会長CEO 今野 正義

〒一六三〇五五八  
東京都中央区八丁堀二一四一四  
ヤブ原ビル七階  
電話 03(3537)1303

### 2021年惣菜管理士資格試験 試験委員会・審査委員会を開催

協会は、7月2日、協会会議室で2021年惣菜管理士資格試験の試験結果などを審議する「惣菜管理士試験委員会」と、その試験結果の合否などを判定する「惣菜管理士審査委員会」を開催した。

午前中に行われた「惣菜管理士試験委員会」では、試験実施状況、科目ごとの得点分布や正答率などについて協議され、試験問題について不備がなかったことが確認された。

午後からの「惣菜管理士審査委員会」では、事務局より、6日間にわたり13都市において17回開催した試験が三密対策を含めた感染防止対策のもと滞りなく実施され、また昨年は沖縄県の受講生が受験できなかったことを受け、今回沖縄県で試験を実施したことなど、午前中の試験委員会で報告され、今回の試験結果について公正・公平な合否判定がなされた。

その他、現在検討を進めている惣菜管理士資格試験のCBT化について、目的や方向性などが報告され、進捗状況の共有が図られた。

2021年の惣菜管理士資格試験は、3800人と昨年を上回る受験者数となった。受験企業の業態の幅も広がっており、近年は、外食や飲料メーカーなどの取得も見られる。惣菜に限らず食に関する知識が幅広くテキストに盛り込まれていることが評価され、受験者数が増えたと推察される。



### 【関東支部】 第1回セミナーを開催 ブランディングデザインをテーマに

関東支部は6月14日、21年度第1回関東支部セミナーを、(株)エイトブランディングデザインの代表であるブランディングデザイナー西澤明洋氏を講師に招き、「ブランディングデザイン概論+COEEDO事例」と



講師  
西澤 明洋 氏

題して開催した。新型コロナウイルスウィルス感染症拡大防止に鑑み、セミナー会場への来場は人数を制限し、Zoomを使用してライブ配信した。会場では23名が参加、Web配信においても40名以上の視聴があり、合計で160名以上の方が参加した。はじめに、関東支部長の栗田美和子氏(株)クリタエムテリカ代表取締役社長)が開会のあいさつを行い、続いて来賓として、農林水産省食料産業局食品製造課外食産業室課長補佐の薄井剛氏にあいさつをいただいた。

セミナーでは、ブランディングデザインの考え方や進め方などの概論とともに、クラフトビールのCOEEDOに関する事例などを講演した。質疑応答では、「ブランディングを進める上で難しい点」や「ブランディングにかかる年数の目安」など、6問の質問があり、当日は4問に回答し、当日回答しきれなかった質問も含め、協会ホームページに質疑応答を掲載している。

最後に、関東支部役員の間孝範氏(株)せき代表取締役)の閉会のあいさつでセミナーは終了した。

### 事務局 便り

- 6月14日 関東支部セミナー
- 6月20日 2021年惣菜管理士資格試験  
～25日
- 6月22日 JmHACCP審査会  
認定企業:アイディック(株)・水了軒(株)
- 6月30日 第1回ホームミールマイスター  
受験申込受付締切
- 7月2日 惣菜管理士試験委員会・審査委員会
- 7月10日 惣菜管理士資格試験 合格者発表
- 7月12日 第2回外国人技能評価試験委員会
- 7月13日 北陸支部 惣菜商品開発の提案・勉強会
- 7月14日 ファベックス中部出展  
～15日

### 今後の予定

- 7月16日 第3回常任委員会
- 7月29日 第2回理事会・第4回常任委員会
- 8月1日 2021年10月開講 惣菜管理士  
養成研修受講申込開始(9/20まで)
- 8月5日 九州支部 役員会
- 9月1日 第1回ホームミールマイスター  
合格発表
- 9月15日 第1回デリカアドバイザー合格発表



協会は6月3日、「明日の惣菜を語る会」のオンラインセッションを開催した。例年は、総会開催時に会場で開催していたが、新型コロナウイルス感染症拡大防止に鑑み、本年はWebでオンラインセッションを開催した。メンバー、オブザーバーを含め、22名がZoomで参加した。

今回から新規で入会した4名の紹介の後、各企業の近況報告として、直近の実績状況や取り組み状況の報告が行われた。

今年度の「明日の惣菜を語る会」のテーマとしては、「デジタル化への対応」を掲げており、新型コロナウイルスの状況を確認しながら、工場見学やセミナー、メンバー同士の交流会を実施していく予定である。



### 明日の惣菜を語る会 オンラインセッション開催



# 一級科目カリキュラム改訂 2021年10月から

日本惣菜協会では、食品に関する基礎から専門知識までを総合的に習得できる「惣菜管理士」の普及活動を行っているが、拡大を続ける惣菜市场の環境変化に対応するため、2019年から3年をかけて、カリキュラム改訂を行ってきた。2021年10月開講分より、惣菜管理士一級のカリキュラムが改訂となることから、新しい科目の内容を紹介する。

## 【カリキュラム改訂の目的】

社会情勢が目まぐるしく変化するなか、「惣菜管理士養成研修」は今や中食産業にとどまらず、加工技術を支える人材の育成に力を入れている食品メーカー・外食・小売・流通・卸・機械メーカー、さらには人材派遣まで広範な広がりを見せており、それら企業の中でさまざまな業務に携わる方が受講している。

15年ぶりの食品衛生法や食品表示基準の改正をはじめ、東京オリンピック・パラリンピックを機に、HACCPの制度化やGAPなど食のグローバル化が進展しているなか、「世界基準の安全性」や「おいしさ」「健康」「情報提供」といった業界に求められる役割や要望は、ますます高度になってきている。このような時代の要請と受講企業や受講者からの意見・要望を受け、2019年10月開講の三級から「惣菜管理士養成研修」のカリキュラム改訂を進め、本年10月開講から一級の改訂で全ての級の改訂が完了する。

新しいカリキュラムでは、惣菜を含む食品の開発・製造・加工・流通・企画・販売に関する知識をより学びやすく体系的に修得することで、食品業界に従事する方々のスキル&アビリティの向上、拡大・変化していく食品業界を担う人材育成を目的としている。

## 【惣菜管理士 一級新カリキュラム】

科目1 食品の国際規格	世界から食品の供給を受け、また世界へ食品を供給する際には、国内規格だけでなく、国際規格に適合していることが求められる。食品の国際規格にはどのようなものがあるのか、食品の安全性確保に関する規格を中心に述べる。
科目2 HACCPの実践	HACCPに沿った衛生管理が2018年の改正食品衛生法により制度化され、2021年6月から完全適用となった。製品が類似したものであっても、製造環境や製造工程によりHACCPプランが異なる場合があることから、自社でHACCPプランを構築する際のポイントを述べる。
科目3 基準値設定の考え方	食品に意図して使用する食品添加物、意図せずに混入するカドミウムなどの汚染物質や化学物質などを中心に、基準値がどのように設定されているかを学習する。化学物質と微生物の基準値設定の考え方の違い、ポジティブリスト化された合成樹脂製容器包装についても述べる。
科目4 食品事故とリスク管理	食品事故はいつ、どのような状況で発生するかわからない。そのため、食品事故につながるリスクを予想し、未然に防止する策を検討し、事故が発生したときの対応を日頃から検討しておく必要がある。また、そのような事故を招かないために、製造した食品が科学的に安全か、品質上問題がないかを検証する手段である理化学および微生物検査について述べる。
科目5 労働と安全	製造業の労働災害発生状況を業種別にみると、人手が多い食料品製造業での死傷災害は最も多く、2019年度では製造業全数の約30%を占める。安全な食品を安定して製造するためには、労働者の安全衛生への配慮は欠かせないことから、食品加工用機械についての安全措置や労働安全におけるリスクマネジメントについて述べる。
科目6 食と生活文化	環境保全と循環型社会形成の推進に社会全体で取り組むことが求められていることから、食品廃棄物および食品ロスの実態と、どのような再生利用などの手段があるのかを学ぶ。また、再生可能エネルギーの一つであるバイオマスエネルギーの技術としても注目されている「発酵」により作られる食品と、日本と世界の食文化についても述べる。

## 人事労務情報

2021  
7

毎月10日に、日本惣菜協会会員企業のご担当者さまへ「人事労務情報」をメール配信しています。ぜひご覧ください。

### CONTENTS

法改正情報	育児・介護休業法が改正、来年度から段階的に施行
労務管理情報	過重労働解消キャンペーンの重点監督と労働時間管理について
相談室	夫婦共働きの場合、子どもを健康保険の扶養にする際の判断は？
Information ①	7月1日～、母性健康管理指導事項連絡カードの様式変更
じっくり解説！	副業・兼業の現状と会社に求められる対応について
Information ②	キャリアアップ助成金（正社員化コース）、賃金増額率3%以上に引下げ



# 2021年10月開講 通信教育

## 受講申込 8月1日～9月20日

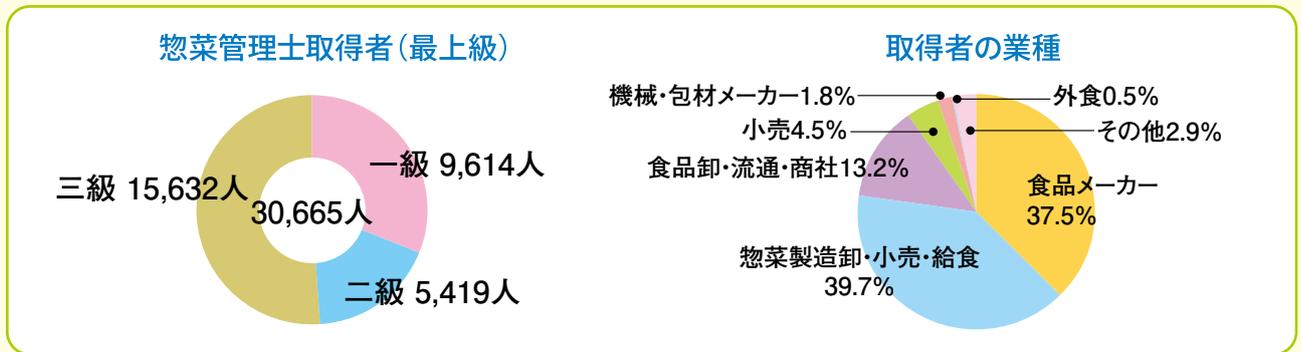
# 食品業界に従事する「食」の専門家の育成 「惣菜管理士養成研修」申込受付中

### 【受講の流れ】



全国3万人以上の惣菜管理士が活躍中!

(2021年7月)



### 【惣菜管理士取得企業TOP20社】

順位	企業名	取得者数	順位	企業名	取得者数
1	日本食研ホールディングス(株)	872人	11	テーブルマーク(株)	301人
2	味の素(株)	709人	12	日清オイリオグループ(株)	293人
3	(株)日本アクセス	700人	13	(株)J-オイルミルズ	271人
4	マルハニチロ(株)	517人	14	キッコーマン食品(株)	269人
5	(株)ニッポン	391人	15	国分グループ本社(株)	249人
6	キューピー(株)	364人	16	(株)Mizkan	247人
7	プリマハム(株)	357人	17	(株)ニチレイフーズ	229人
8	トオカツフーズ(株)	350人	18	わらべや日洋(株)	227人
9	三菱商事ライフサイエンス(株)	317人	19	(株)創味食品	220人
10	三菱食品(株)	305人	20	デリア食品(株)	219人



一般社団法人  
**日本惣菜協会**  
教育事業運営チーム

〒102-0093 東京都千代田区平河町1-3-13 ヒューリック平河町ビル2F TEL:03-6272-8515

E-mail: [kensyu@nsouzai-kyoukai.or.jp](mailto:kensyu@nsouzai-kyoukai.or.jp)

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



## 8月号 読者アンケート

いつも『jm News』をご購読いただきましてありがとうございます。より良い誌面作り・有益な情報をお届けするために、皆さまからのご意見を参考にさせていただきます。ご協力をよろしくお願いいたします。

アンケートにお答えいただき、クイズに正解した方の中から、抽選で3人の方に1,000円分のAmazonギフト券をプレゼントいたします。右下のQRコードよりご応募ください。

※応募フォームにご入力いただきました個人情報は、当プレゼントの発送、および個人情報を含まない統計的な資料作成以外には使用いたしません。

※当選者の発表は、賞品の発送をもってかえさせていただきます。

### プレゼントクイズ

**Q:** 食品添加物の使用目的でないものはどれでしょうか。ひとつ選びましょう。

- A:** ①食品の品質低下防止  
②食品の風味の改良  
③消化・吸収に必要

ヒントはホームミールマイスター Webテキスト

05加工食品 をcheck!

ホームミールマイスター

検索

応募はこちらから➡





# 一般社団法人 日本惣菜協会 正会員名簿

- 北海道**
- 株九神ファームめむる
  - 株コアファーム
  - 株彩香
  - 株ダイエットクック白老
  - 株大果
  - 株玉よし
  - だるま食品株
  - (特非)プロジェクトめむる
  - 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
- 青森県**
- 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
- 岩手県**
- 株兼平製麺所
  - 株ハローワーク
  - 株富士商会
  - 株マーマ食品
  - マジックパール株
- 宮城県**
- 株海祥
  - 株佐市
  - 株サトー食肉サービス
  - シブヤ食品株
  - 仙台水産グループ
  - 株だいき製麺
  - (一社)みやぎ保健企画
- 秋田県**
- 株秋田ごはん工場
- 山形県**
- 株松川弁当店
  - 株ミールサービス
- 福島県**
- 内池醸造株
  - 株グリーンフーズよしだ
  - 株デリアン・クオリティ
  - 株美女来
  - 株フォーシーズンファクトリ
- 茨城県**
- 有)大蔵
  - 株カスミ
  - 株せき
- 栃木県**
- 株小野口商店
- 群馬県**
- 株クリハラ
  - 株田村屋
  - 株みまつ食品
  - モリヨシ株
  - 宵 八久
- 埼玉県**
- アーリーフーズ株
  - 株アイソニーフーズ
  - 株アイフーズ
  - 株関東ダイエットクック
  - 株クリタエイムデリカ
  - 株コープデリフーズ
  - 戸田フーズ株
  - 株ピクルスコーポレーション
  - 株福島食品
  - 株ベルク
  - 株豊彩
  - マルコーフーズ株
  - 株武蔵野
  - 株ヤオコー
- 千葉県**
- 青柳食品株
  - 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
  - 株サンフレッシュ
  - タイハイ株
  - 株リシャス・クック株
  - 虎屋産業株
  - 日本サラダ株
  - 株HIKARINIHON
  - 株フジフーズ
  - 株フレッシュ食品
  - 万星食品株

- 株若しば企画サービス
- 東京都**
- 相生産業株
  - 株あずみのふうず
  - 株イチハラフーズ
  - 株いなげや
  - イニシオフーズ株
  - 株エスエムアイ
  - 株エムアイフードスタイル
  - 株オージーフーズ
  - 株大島園
  - 株大谷政吉商店
  - 岡常商事株
  - オリジン東秀株
  - 株韓国広場
  - キトクフーズ株
  - 株給食センター富貴
  - 株合食 東京本社
  - 株サンデリカ
  - 株ジェイアール東海パッセンジャー
  - 湘南食品株
  - 株知床館
  - シントミフーズ株
  - 株隆峯
  - 株ちよだ館
  - 株チルディー
  - 株佃浅商店
  - デリア食品株
  - 堂本食品株
  - 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
  - 日本化工食品株
  - 株日本ばし大増
  - ビッグシェフ株
  - 株ファーストフーズホールディングス
  - 株鮎忠
  - プリマハム株
  - 有)マツオ商店
  - 丸上食品工業株
  - 丸山青果株
  - 株ミート・コンパニオン
  - ムサシノミート株
  - 株ヤマヨ
  - 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
  - 株ライフコーポレーション
  - わらべや日洋株
- 神奈川県**
- 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
  - 株セイシヨク
  - 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
  - 株美幸軒
  - 有)ミック
  - 株ミツハシ
  - 利恵産業株
- 山梨県**
- 株オギノ
  - 株シミズフレッシュデリカ
  - 株富士物産
  - 株まもかーる
- 長野県**
- 株会玉屋
  - 信越明星株
  - 株フレッシュベジ加工
  - 有)本郷鶏肉
  - 株みずぎコーポレーション
- 新潟県**
- 有)石倉製麺所
  - 株ウオロク
  - 株木村食品
  - 株クックライフ
  - 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)みやげ食品 新潟営業所
- 富山県**
- アイディック株
  - 株アルデジャパン
  - 有)こでら
  - 株三和製玉
  - 株竹勘
  - 株つかもと
  - 株ナプロス
  - 菱富食品工業株
  - 株フードシステム
  - 株フクシヨク
  - 北陸ミート株
  - 株ユーキフーズ
- 石川県**
- イケウチ株
  - 株一膳
  - 株宇ノ気給食センター
  - カナカン株
  - 株クオリティランチ
  - 株スギヨ
  - 大生食品工業株
  - 株八幡
- 福井県**
- 株大津屋
  - フレック食品工業株
- 岐阜県**
- 株伊藤食品
  - 株鶴舞屋
  - 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 米野工場
  - 株緑洲通商
- 静岡県**
- 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
  - 株はまちゅう
  - マックスパリュ東海株
  - ヤマガタ食品株
  - 株ヤマザキ
  - ヨシケイ開発株
- 愛知県**
- イチビキ株
  - いとう食品株
  - 株魚初
  - 有)右大臣
  - カネハツ食品株
  - カネ美食品株
  - 株後藤食品
  - 株塩義
  - 株シバタ
  - 株松寿
  - 株新川食品
  - 株セキヤ食品工業
  - セントラル製麺株
  - 株だるま
  - ドミーデリカ株
  - 中日本ハイウェイ・リテール株
  - 株フジデリカ
  - プリムイソベン株
  - 株フルックス東海
  - 株まつおか
  - 株まつかわ
  - 株松屋栄食品本舗
  - 有)水上食品
  - 株ミノカン
  - 株ミノヤランチサービス
  - 株ヤマナカ
  - 株口ハスフード
- 三重県**
- オーケーズデリカ株
  - 株柿安本店
  - 株三水フーズ
  - 三成食品株
  - デリカ食品株

- 丸味食品株
  - 株港屋
  - ヤマダイ食品株
- 滋賀県**
- タナカフーズ株
  - 株ベジカフーズ
  - 株ベストオーネ
- 京都府**
- 角井食品株
  - 株関西ダイエットクック
  - 株煌
  - 株柴常
  - 株野村佃煮
  - 株ノムラフーズ
  - 株俵たん
  - 珉珉食品株
  - 株吉田喜
- 大阪府**
- 株アドバンス
  - 株いいなダイニング
  - 株泉乃井
  - 株エスアールジャパン株
  - 株MDG
  - 合同食品株
  - ゴールドエッグ株
  - 株崔さんのお店
  - 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
  - ニコニコのり株
  - 株ハークスレイ
  - 株阪急デリカアイ
  - 株松田食品工業株
  - 丸大食品株
  - 株山福
- 兵庫県**
- 明石食品株
  - 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
  - 株グランドフードホール
  - ケンミン食品株
  - ブンセン株
  - 株ロック・フィールド
- 奈良県**
- 株味の大和路
  - 株フルックス
  - 三原食品株
- 和歌山県**
- 藤本食品株
- 鳥取県**
- 株マルテ SF
- 島根県**
- 株出雲みらいフーズ
  - 株キヌヤ
  - 株大惣
- 岡山県**
- 株魚宗フーズ
  - 三友食品株
  - 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
- 広島県**
- 株ISE 広島育ち
  - 旭総業株 アステピア
  - 株イズミ
  - 株門井商店
  - 株ダイエットクックサプライ
  - 株広島アグリフードサービス株
  - 株広島駅弁当株 矢野工場
  - 株藤三
  - 株マイ・コック
  - 株ゆめデリカ
- 山口県**
- 山水フーズ株
  - 株丸久
  - ミートセンター杉本畜産株
  - (福)緑山会

- 徳島県**
- 有)グリーンランド
  - 四国化工機株
  - 株徳冷
  - 株マルハ物産
- 香川県**
- 株キングフーズ
  - 株フードテック
  - 株藤井食品
  - 株ヨコレイ
- 愛媛県**
- 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
  - 株ビージョイ
  - 株フードサポート四国
  - 株フジデリカ・クオリティ
- 高知県**
- 株アピタ
  - 株サニーマート
- 福岡県**
- 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NAGAI
  - 株はたなか
  - まんてん食品株**
  - 株不二食
  - 株むすんでひらいて
  - 明治屋産業株
- 佐賀県**
- 株九州ダイエットクック
- 熊本県**
- イケダ食品株
  - 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
- 大分県**
- 株くらや
  - 株味里
  - 有)もり商事
- 宮崎県**
- (社福)キャンパスの会
  - 株永友食品
  - 株マルイチ
  - ミツシ株
- 鹿児島県**
- 株マルイ食品株
  - 明和食品株
  - 株山川食品
- 沖縄県**
- アンリッシュ食品工業株
  - 沖食スイハン株
  - 三高水産株
  - 株積徳商事
  - 株立川フードサービス
  - 株リウボウフーズ
- 海外**
- NIJIYA MARKET

正会員	362社
賛助会員	222社
協力会員	33社
合計	617社

2021.7.6 現在

世界の食トレンド最前線から



Webセミナー  
参加費  
無料

# Afterコロナで 求められる “くるみ”を活用した惣菜の魅力

●日時 / **2021年 8月 26日(木) 14:00~15:10**

●お申込み期間 / 2021年 7月 26日~セミナー終了まで

●対象 / SM・CVS・惣菜専門店の惣菜部門担当様、惣菜メーカー様

●定員 / 先着 300名

●主催 / カリフォルニア くるみ協会



●協力 / 中央化学株式会社 ●後援 / 一般社団法人日本惣菜協会、米国農産物貿易事務所

## セミナー概要 & 講師

カリフォルニア くるみ協会本部  
食品開発・マーケティング担当 : Keith Seiz

- 講演タイトル「米国の食トレンドとくるみ」
- 講演内容/カリフォルニア くるみ協会本部を代表してSeizより、米国の最新食トレンドについて解説。米国の最新トレンドにおける、くるみの機能性や付加価値を紹介します。



カリフォルニア くるみ協会本部  
食品開発・マーケティング担当  
Keith Seiz

Brightly Creative 共同創設者。ベーカーリー専門記者を経て、20年に渡り、食品・飲料メーカーのマーケティング業務、市場開拓支援に関わる。現在は、カリフォルニア くるみ協会本部の食品開発・マーケティング業務を担当する。

惣菜マーケティング専門家 : 道畑 富美 氏

- 講演タイトル  
「After コロナで求められる惣菜、注目のくるみ惣菜メニュー 12 品」
- 講演内容/Afterコロナで求められる惣菜トレンドを解説。さらに付加価値を高めることのできる注目のくるみ惣菜を、①日本の伝統食 ②プラントベース ③高たんぱく・低糖質の 3 テーマで紹介しします。



Foodbiz-net.com代表 道畑 富美  
1987年京都大学農学部大学院修士課程終了後、外食企業を経て、外食・中食の業態開発・メニュー開発、また国内外の食品や農産物の業務分野へのマーケティングなどに関わる。一般社団法人日本惣菜協会 ホームミールマイスター資格審査委員会委員。母校をはじめ大学での講義、講演も多数。

●お問合せ : カリフォルニア くるみ協会  
TEL : 03-3221-6410  
Email : info@kurumi-jp.org

●お申込み先  
<https://nissyoku.gigacast.tv/Live/Site/kv07dV>

