

Ready-made Meal Master

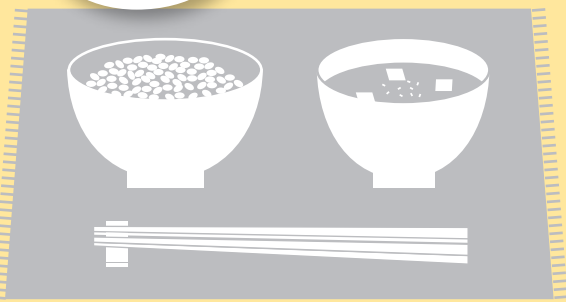
Ready-made Meal Junior

Ready-made Meal Senior

10月開講

# 惣菜管理士 資格取得のご案内

惣菜管理士は、惣菜を含む食品の開発・製造・加工に関する知識を修得できる研修プログラム、資格です。



## 各種申込手続き

### 養成研修

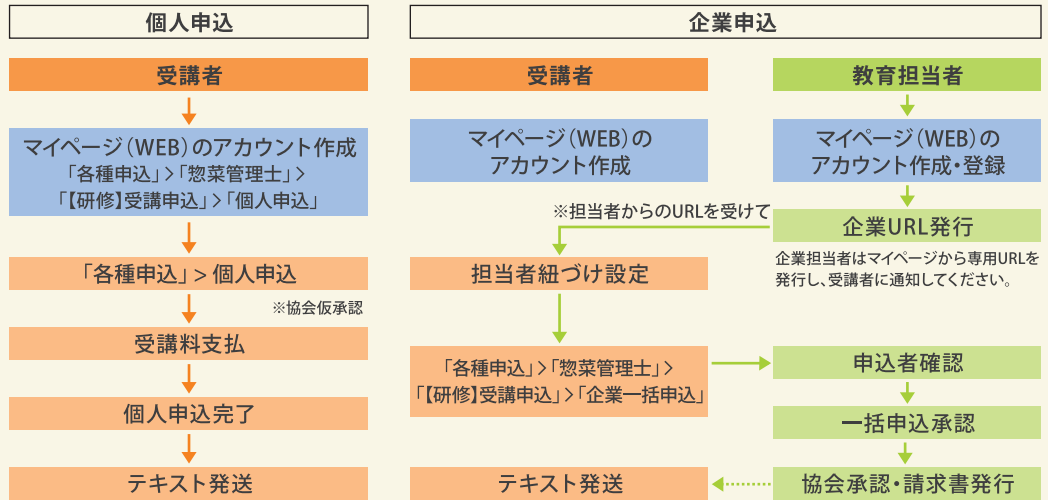
申込期間：  
毎年6月～9月20日



マイページ



申込方法はこちらから  
動画でも紹介しています。



## 惣菜管理士資格試験について

### 受験資格

受験する級の養成研修を修了している者

### 試験について

**CBT方式\***により実施(※CBT方式とはテストセンターでコンピュータを使い受験する試験)

試験科目は各級とも6科目です。受験有効期間内(2年以内に3回)に受験ができます。  
(同年内に複数回の受験が可能)

- 受験手数料:6科目 15,700円(税込) ※科目受験の方は異なります。
- 試験会場:試験実施を委託する(株)シー・ビー・ティ・ソリューションズの全国のテストセンター  
<https://cbt-s.com/testcenter/>
- 試験の内容:養成研修の履修科目について、試験を行います。  
試験時間は90分(6科目)です。※科目試験は試験時間が異なります。  
1科目につき10問/15分出題とし、5肢択一方式により行います。

### 合否判定

- 惣菜管理士試験委員会が定めた基準により出題します。1科目60点以上で合格です。

### 合格者の 登録・公表

- 合格者は惣菜管理士名簿に登録のうえ、登録証書を授与し、惣菜管理士の称号を付与します。
- 合格者はjmNews等で公表します。(非掲載可能)
- 合格者は惣菜管理士の名称とロゴマークを名刺に記載することができます。
- 試験の成績優秀者を公表し表彰します。



一級惣菜管理士(英語表記 Ready-made Meal Master または RMM)  
二級惣菜管理士(英語表記 Ready-made Meal Senior または RMS)  
三級惣菜管理士(英語表記 Ready-made Meal Junior または RMJ)

### 資格試験

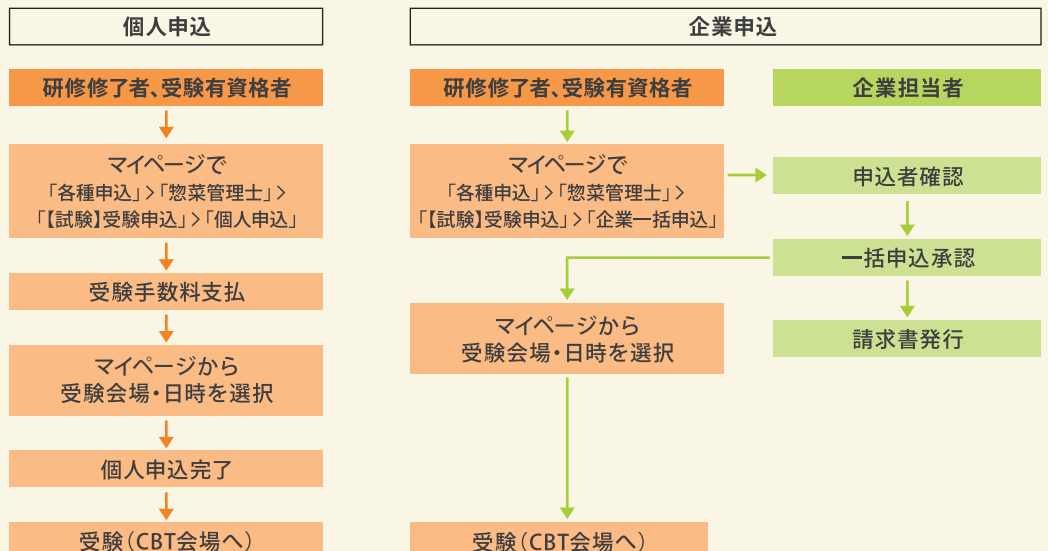
資格試験申込：  
毎年4月～7月末

受験(CBT試験)期間：  
毎年4月～8月末

※同年内に再受験が可能  
※研修修了者には3月頃  
受験要項を通知します。



テストセンター



# 惣菜管理士養成研修について

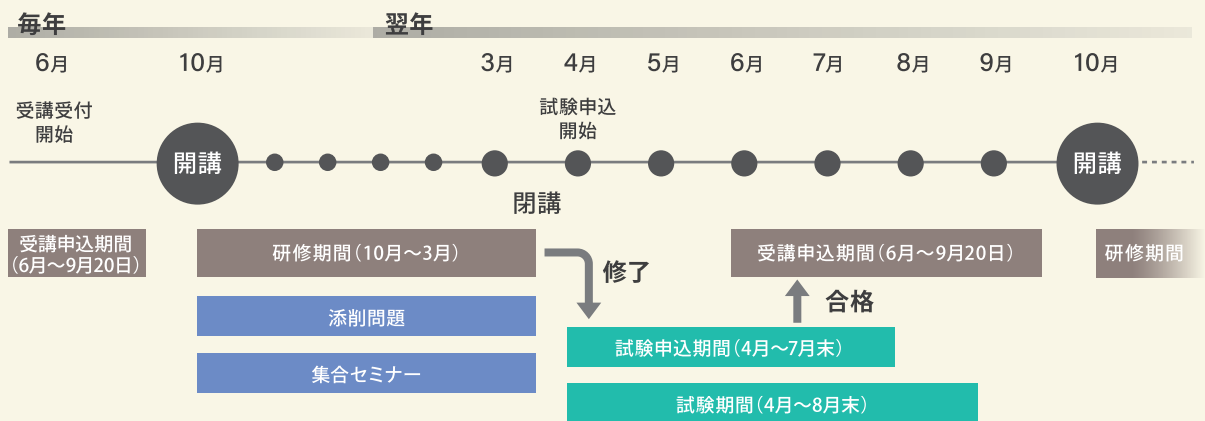
**目的** この研修は、惣菜管理士を目指す者を養成する研修として実施するものです。

**種別** この研修は、取得しようとする惣菜管理士資格と同じ級の研修を受講します。

## 受講資格

種別	資格 (いずれかの資格の有すること)
三級養成研修	①惣菜をはじめとする食品の製造・加工、流通、販売等業務に従事する方(従事したことがある方を含む)、及びこれらに関連する業務に従事する方。 ②栄養士、調理師 ③大学、短期大学、専門学校において食品・栄養等に関する学部・学科を修了した方(修了する見込みのある方を含む)、または惣菜をはじめとする食品業界への就職を目指す方。 ④その他、当協会の会長が受講を認める方。(ご希望の方はお問合せ下さい。)
二級養成研修	①三級惣菜管理士 ②管理栄養士の資格を有する方
一級養成研修	二級惣菜管理士

## スケジュール



## 研修内容

通信教育の全科目に合格&集合セミナー修了の方は、養成研修全課程修了となり、資格試験の受験資格が得られます。

### ●添削課題 (6科目/毎月25日締×6ヵ月)

受講申込をすると、6冊のテキストが届きます。毎月、1科目ずつ学習し、添削問題をマイページ(web)で解答します。科目ごとに採点しマイページで解答を返却します。添削問題が合格基準に達しない場合はレポート課題を提出します。添削問題に質問がある場合は、メールで質問内容を協会にお送りください。テキスト監修者から回答いたします。

### ●集合セミナー

期間開催のセミナーに参加し、講義を受けます。(参加できない場合は動画視聴/レポート提出)

## 研修受講料

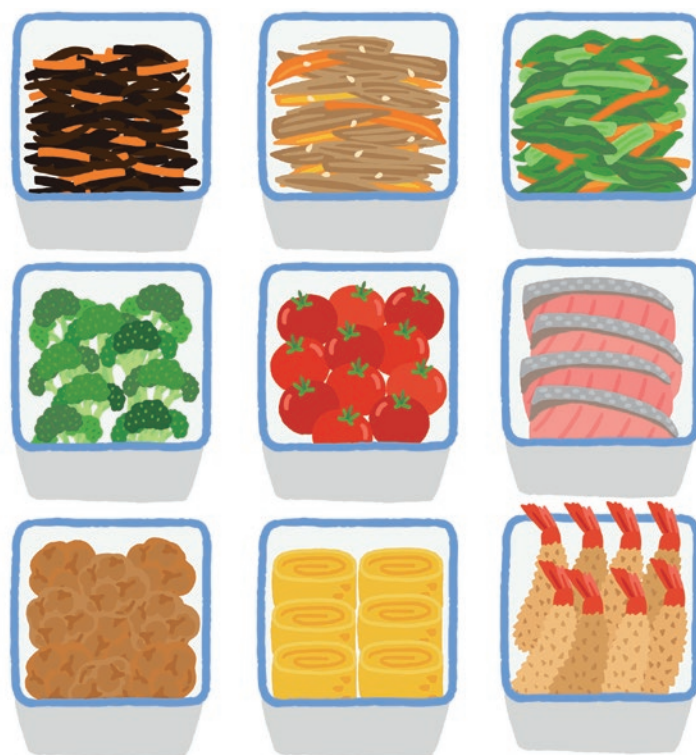
企業申込 … 教育担当者が受講申込を取りまとめて、請求書で受講料を後日振込み  
\*申込受付後、「請求書」を教育担当者へお送りします。

個人申込 … 受講料を事前支払い(クレジットカード、コンビニ決済が可能です。)

研修の種別	会員*	賛助会員* 協力会員*	一般	学生
三級養成研修	33,000円 30,000円(本体)	44,000円 40,000円(本体)	55,000円 50,000円(本体)	33,000円 30,000円(本体)
二級養成研修	38,500円 35,000円(本体)	49,500円 45,000円(本体)	60,500円 55,000円(本体)	38,500円 35,000円(本体)
一級養成研修	44,000円 40,000円(本体)	55,000円 50,000円(本体)	66,000円 60,000円(本体)	44,000円 40,000円(本体)

\*受講料は税込金額を、お振込みください。\*税込とは、本体価格と消費税10%の総額です。\*税率に変更があった場合、受講料(税込)も変更になります。  
★当協会の会員企業にお勤めか否かで研修受講料が異なります。申込の際、勤務先をマイページでご確認ください。  
★管理栄養士の方、学生の方は取得証明または在籍証明を提出してください。★賛助会員で100名以上の一括申込の場合、正会員価格の受講料を適用します。

惣菜管理士養成研修では、三級、二級、一級の順に  
3年かけて履修し、惣菜に関する知識を修得します。  
各級は6教科、3つの級合計(18教科)で構成され、  
惣菜を含む食品の開発・製造・加工に伴う、  
食品衛生、食品に関する法令まで、幅広い知識を履修します。  
惣菜はほとんどの食品分野を網羅しており、  
食品に係る製造業、物流業、卸売業、小売業から  
多くの方が受講しています。



## 企業の取り組み

阪急デリカ(株) 経営管理部総務人事課 谷口 達也 さん

### 日本デリアカデミーの活動にも期待

当社では、惣菜管理士養成研修の受講に10年ほど前から取り組み始めました。希望者が受講できるようにしており、製造加工の法令知識や食品知識を深め、業務にフィードバックすることを期待しています。日常的に学べない食に関する知識が網羅されているので、若手を中心に受講者の裾野が広がっています。

試験方法がCBT方式になり便利になった一方で、いつでも受験できる安心感から7月の終了間際に受験して再受験できなかったという事例もあり、計画を立てて頑張ろうと自己管理を促しています。集合セミナーが今年から再開されるので、受講者の学ぶ意識が高まっています。

また、惣菜管理士資格取得者が参加できる日本デリアカデミーの生産管理・品質管理部会とマーケティング部会にそれぞれ1人ずつ参加して、資格取得後も同業他社と交流を深めながら学んでいます。一企業では解決できない問題も多く、人脈を広げられる学びに期待をしています。

# 一級

惣菜管理士

## Ready-made Meal Master

惣菜の製造等に関する知識に**精通した者**

### ●食品の国際規格

わが国の食品衛生行政に深い関わりをもつFAO/WHOによるCodex及び専門家会議の機能と役割、ISO22000(食品安全マネジメントシステムの国際規格)などのISO規格や民間認証、食品の流通・製造業の国際的な団体であるGFSIによる食品安全への取り組みについて学ぶ。

### ●HACCPの実践

2018年の食品衛生法の一部改正によりHACCPによる衛生管理が制度化された。惣菜製造においても、HACCPに沿った衛生管理・工程管理の見直しが求められることから、三級科目2及び三級科目3で学習した内容を復習しながら、その仕組みを構築する手順を学ぶ。

### ●基準値設定の考え方

食品添加物や農薬、カドミウムなどの汚染物質などの安全性がどのように検討され、確保されているかについて学ぶ。化学物質の安全性の考え方だけでなく、微生物の安全性の考え方、遺伝子組換え食品・ゲノム編集食品などの基準値の設定や安全性の考え方についても学ぶ。

### ●食品事故とリスク管理

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ておくとともに、事故が発生したときの対応を想定しておく必要がある。食品事故を招かないために、製造した食品が安全か、品質上問題がないかを科学的に検証するための検査について学ぶ。

### ●労働と安全

製造業のなかでも人手が多い飲食料品製造業での死傷災害は最も多い。労働災害が起きないように作業をするためには、労働者の安全衛生への配慮が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学ぶ。

### ●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。食品ロスの実態やどのような再生利用等の手段があるのか、また、再生可能エネルギーである発酵によって作られる食品と、日本と世界の食と生活文化の関係について学ぶ。

(株)マルハチ村松  
加工用営業部第一営業課  
増田 宗汰 さん

### 食品表示など幅広い知識で だしの可能性を広げたい

惣菜管理士養成研修は会社がスキルアップ講座として推奨しており、先輩方も取得していたため、自己啓発として受講しました。特に、日々の営業活動においてよく問い合わせを頂く食品表示について、一般的な知識を学びたいと思いました。

当社では国際規格FSSC22000に基づいた品質・食品安全マネジメントシステムを構築しており、社内の勉強会でも学んでいましたが、惣菜管理士養成研修ではより幅広くHACCPや衛生管理についても学ぶことができました。

当社は原料のカツオの買付けから、だしやエキスの開発・製造・販売を行っており、安全安心な高品質の製品をお届けしています。昨今は物価高騰のため、付加価値の高い商品開発を望まれるお客さまが多く、産地訴求のできる製品や、素材と水だけで抽出した“だし”を訴求できる製品などを提案しています。だしと言えば和食に使用されるイメージが強いですが、和食以外にも洋食や中華・和菓子などをおいしくすることができます。営業活動を通じて、さまざまな新しいだしの可能性を広げたいと思っています。

# 二級

惣菜管理士

Ready-made Meal Senior

惣菜の製造等に関する知識に習熟した者

## ●食品製造の衛生管理

衛生管理の目的とは、食品が安全でヒトの喫食に適していることを保証することである。一次生産から最終消費までのフードチェーンを通じて、適用できる食品衛生の基本的原則を、コーデックス委員会の「食品衛生の一般原則」の内容をもとに、情報を加えながら説明する。

## ●原材料の管理

原材料、特に生鮮原材料は一般に時間の経過とともに劣化する。その複雑な劣化に関する要因と、それを制御するために、一次生産の現場で行われている取り組みなどについて学習する。合わせて、食品添加物の定義と種類、用途について理解を深める。

## ●調理と調味

調理とは食物を安全に食べられる状態にする方法である。非加熱調理、加熱調理にどのようなものがあるか、それぞれの調理法により生じる変化、調味料の種類と調味の基本、スパイスについて学習する。合わせて、素材と色、栄養バランス、食材の旬など日々の献立に欠かせない知識について理解を深める。

## ●加工と保存

原材料を加工し、包装済食品として販売流通させる際の知識について幅広く学習する。具体的には、品質劣化に対する制御法、成分変化、包装技術および冷凍技術について学ぶ。合わせて、食品加工の原理と各論について理解を深める。

## ●おいしさと官能評価

おいしさを科学するために必要なおいしさの要因と食嗜好の形成、おいしさの評価手段である官能評価、化学的評価、レオロジーについて理解する。さらに、商品開発における官能評価の活用と官能評価を実施する際の留意点、実施事例について学習する。

## ●食品表示と規格基準

正確で誤解のない表示をしなければならないため、本科目では、三級で学んだ「法令と表示」の内容を、弁当・惣菜類に特化して掘り下げ、現場で役立つ表示について学習する。合わせて、食品衛生法等で定められている食品の規格基準についても学習する。

(株) Mizkan  
マーケティング本部  
開発技術部開発技術3課  
平井 航大 さん

### 惣菜管理士テキストは 分かりやすく実践に役立つ

大学ではウミガメの研究をしており、食品については知識がありませんでした。

入社1年目に食品について知識を深めたいと思っていたところ、上司に惣菜管理士養成研修を勧めていただき受講しました。食品に関わることを広く学ぶことができ、かなりの手応えがありました。

入社して配属となったのが、うす皮までまるごと黄えんどう豆100%を使用した新ヌードル「ZENBNOODLE」の開発でした。世界でも知見の少ない豆の麺作りに挑戦している部署で、でんぶんの基礎知識から習得する必要がありました。専門書では難しい内容も、惣菜管理士のテキストには同様のことが図表を使って分かりやすく記述されていました。鍋つゆ開発に配属されてからは、特に料理についての知識を深める必要がありました。こうしたことに惣菜管理士養成研修はとても役に立ちました。一級を取得して的確な指示を出している先輩の背中を目指して学び、ミツカンの良い商品を広めていきたいと思っています。

# 三級

惣菜管理士

## Ready-made Meal Junior

惣菜の製造等に関する知識を**修得した者**

### ●食品の特性と惣菜

品質の優れた惣菜を製造するためには、食品について正しい知識を有することが必要である。食品の機能や分類を学習し、植物性食品や動物性食品、加工食品、調味料などの特性について理解を深める。

### ●食品安全と食品衛生

食品の安全性について、消費者は高い関心をもっている。食品の安全性を確保するために必要な知識である食品のハザードとリスク、日常的な対策を学習する。また、食品の健康影響（微生物、ウイルスなど）と有害物質の影響について理解を深める。

### ●食中毒

食中毒は身近な健康被害であり、食中毒の発生を防ぐことは、食品企業の社会的な責任である。わが国の食中毒の発生状況と、食中毒を発生させる細菌、ウイルス、寄生虫、化学物質について、増殖や毒素産生、食中毒発症のメカニズムと予防方法の理解を深める。

### ●法令と表示

不適切な表示は、消費者の信頼をそこない、事業者にとってはコンプライアンス上の問題となる。食品に関する法令、食品表示に関する法令を学習する。食品表示を理解するために欠かせない義務表示項目と禁止表示項目について理解を深める。

### ●栄養と成分

適切な食事のあり方、栄養と栄養素、消化と吸収、エネルギー代謝は、私たちが健康な食生活を営む基本な知識である。栄養素の構造とはたらき、過剰症・欠乏症について学習する。健康と疾患について理解を深める。

### ●ライフステージと栄養

栄養マネジメントのためには、「日本人の食事摂取基準」を理解し、活用する必要がある。成長や発達、加齢といった人のライフステージごとに、適切な栄養のあり方について学習する。また、運動・スポーツと栄養、栄養と環境条件について理解を深める。

スターバックスコーヒー ジャパン(株)  
Coffee & MD サプライヤーQAチーム  
マネージャー

巻瀨 紘介さん

### 品質管理で必要とする知識が まとまったテキスト

社内で食に関わるさまざまな講習を検討した際に、惣菜管理士養成研修がありました。私も食品の理解を深めたいと思い、三級を受講しました。品質管理部のベースとなる法令順守や食品衛生法の読み方、表示法、そして工場の衛生管理では工場監査に必要な事項がまとめてあり、品質管理で必要とする知識がこのようにまとまったものは今まで見たことがありませんでした。

テキストも食に関する基礎知識がしっかりと押さえられており、知っている内容をあらためて要点を整理することで、自分の理解度が確認できました。食品業界の方々との会話に、必ず若手教育が課題だという話が出てきます。この惣菜管理士養成研修は新入社員教育にとっても良いツールだと思いました。

開発・製造・物流・店舗で、商品がお客さまに届くまでの食に関わる幅広い知識は、考え方や行動の基本をつかさどるために必要です。私のチームメンバーには、この研修を推奨していきます。



## 個人情報の取扱いについて

一般社団法人 日本惣菜協会

一般社団法人日本惣菜協会(以下、「当協会」という。)では個人情報の重要性に鑑み、その保護の徹底を図るため、下記1の個人情報保護について、下記2の取扱い方針に基づいて惣菜管理士養成研修及び惣菜管理士資格試験(以下「研修等」という。)における個人情報を取り扱います。

### 1.個人情報の定義

研修等における個人情報とは、研修等申し込み時の氏名、生年月日、住所、電話番号、勤務先、メールアドレス等ご本人を特定できる項目並びに成績情報をいいます。

### 2.取扱方針

#### (1)収集・利用

お預かりした個人情報は、次の①及び②のいずれかに該当する場合を除き、研修の実施・運営(教材、修了証書、資格試験の案内・結果、惣菜管理士登録証書等の発送及び成績管理、受講料等の入金管理等)並びに惣菜管理士へのフォローのための情報提供の案内に限って利用します。

なお、惣菜管理士資格試験の合格者及び勤務先会社名を、jmNews等に公表します。

#### ①法令又は規範による場合

②受講される方の生命、健康、財産など重大な利益及び公共の利益を保護するために必要な場合

#### (2)管理

お預かりした個人情報は適切・厳重な管理を行うとともに、外部への漏洩防止に努めます。

また、外部からの不正なアクセス又は紛失、破壊、改ざん等の危険に対して、適切かつ合理的な安全対策を講じるものとします。

#### (3)業務委託先への預託

研修の目的達成に必要な範囲内において、個人情報の取り扱いの全部、又は一部を当該業務委託先に預託することがあります。この場合、委託先の個人情報の取り扱いが適切なものとなるよう管理いたします。

#### (4)情報の開示等

お預かりした個人情報の開示、訂正、削除については、以下のようにお取り扱いいたします。

①研修受講期間中及び惣菜管理士資格試験の受講資格を有する間は、本人又は申込責任者からの申し出により開示、訂正及び削除の対応をさせていただきます。

なお、削除した場合は、当該研修の実施・運営を継続いたしかねる場合がありますので、あらかじめご了承ください。

②惣菜管理士名簿に登録された以後においては、本人又は申込責任者からの申し出により開示、訂正及び削除の対応をさせていただきます。

#### (5)企業(団体)からの受講の特例

企業(団体)を通じて受講申し込みをされた場合、受講希望者が、該当企業(団体)の取りまとめ部署への研修受講を申し込まれたことを以って、研修の受講・運用に必要な受講者の個人情報は当該企業(団体)の受講責任者様に開示及び授受することを同意したものとみなします。

## キャンセルポリシー

- 受講申込日(企業一括申込:請求書発行日、個人申込:入金日)から8日を超えた受講のキャンセル・返金はできません。
- 受講をキャンセルする場合は、申込日から8日以内に日本惣菜協会へメール(kensyu@nsouzai-kyoukai.or.jp)で通知してください。
- テキスト等の発送物を使用した場合は、キャンセル対象にはなりません。未使用の状態返品してください。(返送料はご負担ください)
- 8日経過後は、受講料の返金はいたしません。翌年度への受講料の振替や、他の方が代わりに受講することもできません。
- 受験申込(企業一括申込:請求書発行日、個人申込:入金日)後、申込者の都合によるキャンセル・返金はできません。
- 詳細は協会HP(<https://www.nsouzai-kyoukai.or.jp/training/rmm/youkou/>)をご覧ください。



一般社団法人  
日本惣菜協会  
Japan Ready-made Meal Association

〒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

URL:<https://www.nsouzai-kyoukai.or.jp> E-MAIL:[kensyu@nsouzai-kyoukai.or.jp](mailto:kensyu@nsouzai-kyoukai.or.jp)