

惣菜管理士

全国の社員が学んでいる
という蓄積は
企業の財産です

経営者 の声

▶15ページへ

若手社員の育成に

教育担当者 の声

▶13ページへ

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



スキルアップに

受講者 の声

▶3ページへ

網羅的に知識を深めることで
自身の業務スピードが
格段に向上しました

この冊子に掲載している皆様の声は、
惣菜管理士を受講した方や、受講を推奨している企業の担当者の方に取材をし、
当協会機関誌（j m N e w s）に掲載されたものの抜粋です。
（会社名・役職は取材当時のものを記載しています。）

■ 目次 ■

3-受講生の声

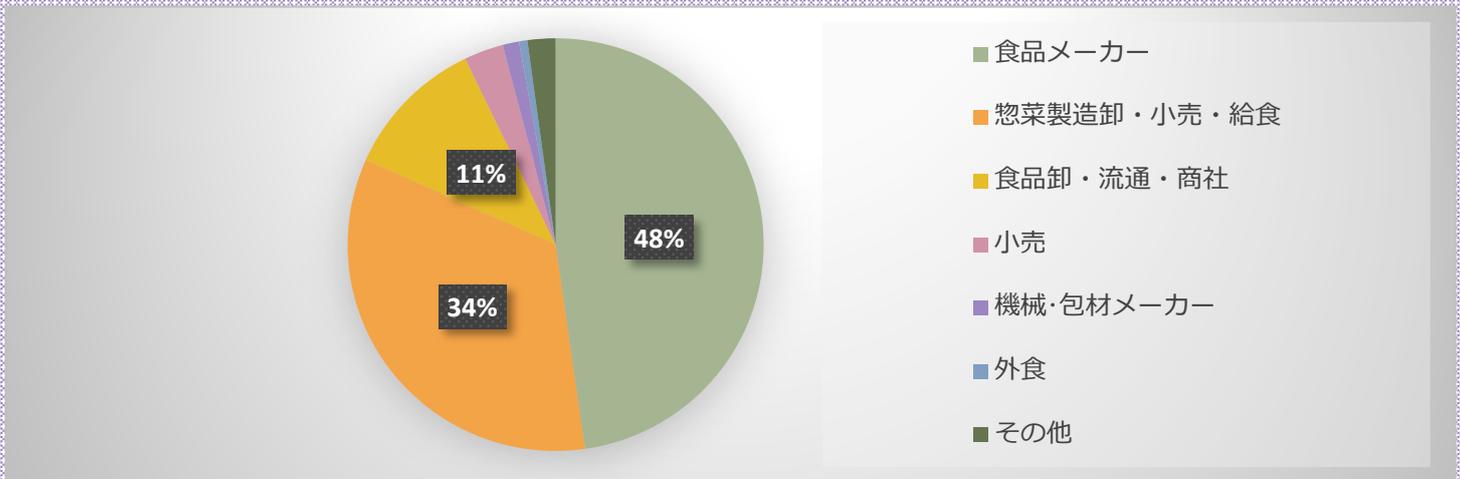
- 3-衛生管理 / HACCP に関して
- 6-食中毒に関して
- 7-食品表示に関して
- 8-食品添加物/人材育成に関して
- 9-業務効率・モチベーションUPに関して
- 10-外国人技能実習生 / 特定技能生に関して
- 11-資格試験（CBT方式）に関して
- 12-成績優秀者（満点取得）

13-教育担当者の声

15-教育担当者の声

■ 惣菜管理士養成研修受講生の業種

2024年度養成研修



■ 業種別取得者数TOP5

2024年9月時点

No	流通・商社	取得者数 (名)	No	総合食品メーカー	取得者数 (名)	No	惣菜製造業	取得者数 (名)
1	(株)日本アクセス	974	1	日本食研ホールディングス(株)	961	1	トオカツフーズ(株)	392
2	三菱食品(株)	346	2	味の素(株)	790	2	わらべや日洋食品(株)	278
3	国分グループ本社(株)	263	3	マルハニチロ(株)	578	3	(株)サンデリカ	253
4	東海澱粉(株)	239	4	(株)ニッポン	449	4	デリア食品(株)	239
5	尾家産業(株)	196	5	プリマハム(株)	438	5	フジフーズ(株)	210

衛生管理 / HACCP

👉 このテキスト（科目）で学べます

- 1 ● 食品の国際規格
● HACCPの実践
● 基準値設定の考え方 級
- 2 ● 食品製造の衛生管理 級
- 3 ● 食品安全と食品衛生 級



食の安全・安心は重要な企業の責務であることを実感
日々の業務に直結する知識を深めることができました

(株)日本アクセス 関東生鮮デリカ・営業部第3課

1級

管理栄養士の資格を取得済みであったことから昨年二級を受講しました。専門用語に馴染みはあったものの、惣菜の現場で実践できる知識が習得できることを実感しました。

一級では、惣菜工場のHACCP管理を詳細に学ぶことができたことに加えて、**食に携わる企業として、食の安全・安心な提供は、大変重要な企業の責務であることを実感**しました。今後、工場監査の際には、商品がどのようなHACCP管理、運用のもとで製造されているのかを重視して観察したいと思いますし、より良い商品のご提案だけでなく、**お客さま・お取引さまと同等レベルの知識を持ち**、科学的根拠に基づいた安全・安心をお届けすること、そしてお客さまのご要望にスピーディーにお応えできるよう、仕事に活用していきたいと思っております。

(株)マルハチ村松 加工用営業部第一営業課

1級

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っておりました。

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。**

(株)フーコット 商品部 デリカ チーフバイヤー

1級

グループ会社のヤオコーが人材育成として惣菜管理士の資格制度を活用しています。在籍当時に二級まで取得した私は、ヤオコーの新しい食品スーパー（SM）「フーコット」のデリカ事業立ち上げに関わることになり、あらためて**惣菜事業の総合的な知識の習得**が必要だと思い一級を受験しました。

養成研修を受講してよかったことは、知識を体系的に学ぶことにより、例えばHACCPとかCCPなど点在していた知識がつながり食品に関する理解が深まったことです。仕事面では、**店舗の安全衛生を担保するための管理表などのルール作り、店舗巡回時のリスクへの気づきにも役立っています。商品開発では、原料規格書の確認、工場視察時の点検にも役立っています。**

また、惣菜管理士取得者同士で交流できる「**彩りテラス**」にも参加しており、お客さまやお取引先さまの関係なく気軽に発信でき、「いいね！」を押したり返信したり、相互にコミュニケーションすることで、業界内の輪が広がればよいと思います。

情報交流オンラインサロン「IRODORI TERRACE～彩りテラス～」とは？

惣菜管理士取得者・または取得を目指している商品開発者や企画担当者の方々が参加するFacebookコミュニティ。
投稿・インタビューだけでなく、オンライン座談会やリアルワークショップ（商品開発シミュレーション）も実施。



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

2級

20数年前に惣菜管理士の三級を取得していました。会社がベーカリーチーム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。ベーカリーの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る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。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。

全ての級で“衛生”をしっかり学べます



(株)阪急デリカアイ 品質保証室

2級

私は、お客さまに商品の安全・安心を担保するため、工場や店舗の巡回で衛生点検などを行う仕事に従事しています。惣菜管理士養成研修の内容は私の仕事にリンクしておりHACCPで安全の担保や、衛生管理では工場を衛生的に保つポイントなど、復習や気づきがたくさんありました。

弊社の人気商品に、冷凍惣菜「ワンディッシュデリ」シリーズがあります。**冷凍だから安心ということはありません。定められた保存方法・製造工程を守ってこそその安全です。工場では食材の取扱いが正しいか、正しい保存をしているかなどのチェックについて、研修内容を学ぶ中で改めて重要性を認識**しました。今後は、学んだことを衛生講習会の内容を生かして現場に落とし込み、より安全・安心な商品作りに役立てていきたいと思えます。また、工場や店舗の巡回時にも衛生面の知識をしっかり発信し、お客さまに安全な商品をお届けするように更に邁進していきたいと思えます。

(株)セイコーマート HC本部支援部 商品企画室 主任

3級

私はHC (HOT CHEF =ホットシェフ) の商品開発で、米飯部門を担当しています。店舗でご飯を炊いて調理を行い、ホットケース陳列でカツ丼や豚丼などの温かい商品を販売しています。工場製造の商品は冷却工程がありますが、HC商品は冷却工程がありません。おいしい反面、菌が繁殖しやすい温度帯での管理は衛生面にとっても注意が必要です。今回、**食中毒や食品の変敗について改めて勉強したことで、日々の業務に直結する知識を深めることができました。**

また、ライフステージによって食生活で気を付けるポイントが変化していくことなども勉強になりました。体の変化や運動の傾向などによって、世代別に必要な栄養素も変わってきます。栄養の面からも、お客さまに響くようなメニューを意識して開発していきたいと考えています。

食中毒

👉 このテキスト（科目）で学べます

3級 ● 食品安全と食品衛生



食品に関わる知識を系統だてて学んだことで
専門性に深みが出ました

(株)仙台水産
鮪部 次長

1級

入社以来マグロ一筋で、競り・集荷・お客さまへの提案・商談などを行っています。
惣菜管理士は仙水グループで東日本大震災以降、重要な社員教育の一つとして位置づけています。マグロの競り・卸の現場と惣菜はかけ離れているイメージですが、**アレルギーやHACCPなど素材由来の項目は勉強になりました。**
特にマグロは生でも冷凍でも非加熱で食されることが多く、アニサキス（線虫）や鮮度が下がると増えるクドア・ヒスタミンなど留意しなくてはいけないことがあります。
競り・卸・流通の衛生管理の徹底を再確認しました。

(株)ほっかほっか亭総本部
マーケティング本部 商品部 メニュー開発課

2級

あらためて専門知識を身に付けたいとの思いで受講希望を会社に提出し、去年は三級、今年は一級を取得しました。
受講内容は業務に関わることが多いのですが、**表示や製造に関することなど、食品に関わる知識を系統だてて学んだことで専門性に深みが出た**と思います。
メニュー開発においては、衛生を確保した上で調理マニュアルを組み立てるのですが、ある開発商品の素材で菌検査をクリアできないものがあつた時に、**養成研修のテキストでその素材の菌数を増殖させない調理法を見つけ、問題を解決したことがありました。**商品開発は例年と同じではなく、その年・時期にあわせて工夫し、それをお客さまに評価していただくと、やってよかったとやりがいを感じます。

食品表示

👉 このテキスト（科目）で学べます

2級

● 食品表示と規格基準

3級

● 法令と表示

3級で義務表示項目や禁止表示項目を学び
2級では弁当・惣菜に特化した現場で役立つ表示
を学習します



沖食スイハン(株)

浦添工場 品質保証部 係長

3級

前職で**食品表示検定を取得していたのですが、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。

(株)ファミリーマート

SCM・品質管理本部 製造基盤整備部 製造管理グループ

3級

各製造委託先工場の製造工程の確認や工場内点検を実施し、問題点を工場と共有して一緒に改善する事がとても重要な業務となっています。

食品表示検定中級の資格も保有していますが、**表示についての理解を深める内容も含まれており、幅広く食品全般の知識を高めるのにとても良い資格**だと感じています。所属部署では、資格取得に関して手厚くサポートしてくれる環境が整っているため、今後も積極的に学んで専門性を高めていきたいと思っています。

食品添加物

👉 このテキスト（科目）で学べます

2級

● 食品表示と規格基準

3級

● 法令と表示

伊那食品工業(株) 品質保証部

2級

研修の食品添加物の安全性評価では、**食品添加物がどのようにして安全性を確認しているのか、その経緯と内容を学びました。**

当社はイナゲルブランドで、天然由来の多糖類を自社国内工場にて加工し、独自の素材を製造するメーカーでもあります。それ故にお客さまからの問い合わせでは食品添加物に関する内容も多く、学んだことをしっかりと生かし、**科学的根拠や知識を持って説明することで、安心して当社製品をご利用いただけるように努めています。**

品質保証部は商品に関わるさまざまな情報を扱う部署ですので、規格書を通して安全安心の担保を担うと同時に、お客さまに安心して商品をご購入いただけるよう、営業をしっかりとサポートしていきます。

人材育成

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

3級

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。

業務効率・モチベーションUP

昭和産業(株)

開発センター 製パングループ

1級

一級ではISO規格やHACCPに沿った衛生管理の内容、食品添加物などの基準値設定の考え方を体系的に学んだことが特に身になりました。

一級惣菜管理士取得から約一年がたち、プレミックスを設計する際に、**添加物の安全な配合量を決定する場面や、原料や製品の衛生規格を確認する場面において、速やかに決めることや理解することができる**ようになり、惣菜管理士を学んで得た知識が役立っていると日々実感しています。**網羅的に知識を深めることにより、自身の業務スピードが格段に向上してモチベーションアップ**にもなりました。

(株)クック・チャム

四国営業本部 店長

3級

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、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ッフ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っていきます。

(株)ダイショー

特注品開発課

3級

惣菜管理士養成研修は**食品の基礎を学ぶことができ商品開発に関係することが多く、仕事のモチベーションアップにつながりました。**

食品衛生など、**学生時代に学ぶ機会がなかった内容がテキストに書かれており**、一般衛生管理を学んでから衛生マネジメントを学ぶなど順序立てて学習を進めることができた点と、研修終了後にも振り返りができる点は学びやすく良いと感じました。

他にも、**食中毒菌の種類とその対策や、微生物が繁殖しやすくなる水分活性の基準や分析値をどう考えるのかなどのルールを知りました。**このような安心安全に直結する内容を仕事に役立てたいと思います。

また、C B T試験は受験日を調整して試験を受けることができ、**職場に負担をかけることなく受験**することができました。

外国人技能実習生／特定技能生

(株)ジャンボリア 製造部長／管理部長

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。

農業法人グリーンリーフ(株) お料理セット部

ベトナム

3級

当社は社員に資格取得を推奨しており、**仕事に関わる資格であれば受験料や交通費を会社が負担してくれる**ので、さまざまな資格取得にみんなでチャレンジしています。

私はベトナムから来日して4年、日常会話はできますが専門的な用語が日本語で書かれているので、日本語の文字習得と研修内容の勉強と両方を覚えるのが大変でした。**困っていると、惣菜管理士の先輩が私のためにオリジナルの問題集を作ってください、そのおかげで勉強を進めることができました。**

私は資格で身につけた知識を生かして、鮮度を大切に、より安全・安心な商品を提供できるように頑張っていきたいと思います。

(株)デリモ 生産部加工調理課 ネクストリーダー

ミャンマー

3級

外国人技能実習生として3年間、特定技能生として現在3年目を迎え、(株)デリモで働いて6年目を迎えています。

会社に相談すると、すぐにOKが出て勉強を始めました。**学んだ食品の安全安心の知識を、この会社のミャンマー人約100人の技能実習生・特定技能生にも伝えて生かしています。**

今年度は二級を学び、**会社の人と一緒に働いているミャンマー研修生に信頼されるように頑張ります。**同時に、日本語能力試験JLPTのN1合格にも挑戦します。

資格試験（CBT方式）

ヤマサ醤油(株)

営業本部特販営業部 特販1課

1級

一級に合格し、**名刺に記載したところ意外と反応が多く**、大手外食企業との商談の際は先方から惣菜管理士の科目内容や試験の難易度について聞かれ、本来のやるべき商品提案以上に熱く惣菜管理士を宣伝してしまい、反省したことが度々ありました。

実は三級を05年に取得したのですが、その時の試験日は平日、会場は東京と遠く、休みを取るのに苦労したことから、翌年は二級を受験するのを止めたことがあります。ところが**CBT方式に変わったことで、試験会場と受験日が格段に増え**、私が一級を受けた会場は自宅から徒歩15分という近さでした。さらに、試験終了後すぐに合否がわかります。

CBTではとても気軽に受験できるので、今後は社内外にどんどん推奨していきます！

(一社) 外国人食品産業技能評価機構 技能実習部部长

2級

23年8月に二級試験を出張先の関西で受験できるように予約をしていたのですが、大型台風の影響で試験が中止となってしまいました。

大変困惑しましたが、**CBT試験運営会社のサイトでタイムリーに中止会場の情報や振替受験可能な会場の情報が提供されていたので、スムーズに新たな会場で予約し直して受験し**、合格することができました。22年度の三級受験時（大規模会場でのマークシート方式）と比べると、受験者にとっての利便性が向上したと思います。

日時・会場を選べる



4日前まで予約変更可能



即時合否判定



同年に再受験可能



成績優秀者（600点満点）

キューピー(株)

拳母工場 品質保証課



産休育休取得中に自己啓発のため、品質保証の仕事に役立つ勉強をしたいと思い上司に相談したところ、惣菜管理士の受講を勧められました。取得して良かったことは、特にHACCPについて理解が深まり、従業員教育の際に、わかりやすく**自分の言葉で説明ができるようになった**ことです。

また、食品表示やデータ解析方法、マーケティング手法など、これまで自身の業務として直接的には関わりがなかったことについても学ぶことができ、食品製造全体への知識が深まりました。**視野が広がって多くの視点から物事を捉えることができるようになった**と思います。

資格試験前はテキストを読み込み、要点をまとめて暗記用のノートを作成し、提出課題の問題を繰り返し解いて覚えました。学生時代を思い出し、育児中ではありましたが楽しく学ぶことができました。

昭和商事(株)

研究開発室



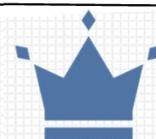
開発を行う中で**社会やお客さまのニーズに的確に対応し、より発展的なものづくりをするために、惣菜に関する専門的な知識を幅広く学ぶ必要がある**と考え、惣菜管理士を受講することにしました。

試験の勉強方法はテキストを読み、**大事だと思ったポイントをノートに書き出していました。テキストを読むだけでは理解しづらい内容も、表や図などを使い自分なりの方法で書く**ことで、しっかりと習得することができました。受講中は家庭と仕事と勉強を並立することが大変でした。しかし学んだ内容が開発に役立つ場面も多く、**課題解決の際のヒント**にもなっています。

これからも知識と経験を積み重ね、食を通じての社会貢献に努めて参りたいと思います。

テーブルマーク(株)

品質保証部 表示管理チーム



現在の業務は開発部門から提示されたレシピをもとに、一括表示情報の作成と、一括表示を含めたパッケージ全体の法的チェック、他に原料規格書の確認や商品カルテ作成のための商品情報の整備などを行っています。表示作成で気を付けていることは、法令を順守し、健康危害を出さないこと、正しい情報を正確に伝えること、優良誤認とならないことです。

今回の受講・受験では、毎月提出する添削問題は、テキストを一通り読み、試験に向けては、**試験問題集を解いてから、解説とテキストを合わせて確認し、テキストを再度読み込んでポイントをマーカーでチェック、再度試験問題集を解答**しました。二級の科目を受講して特に良かったことは、食品表示について仕事をする上で参考になりました。研修を通して得られた知識を業務に生かしていくのはもちろん、**社内へ水平展開や提案などもしていきたい**と思います。また、さらなるステップアップとして、一級の取得を通して品質管理知識の向上を目指したいと思います。



教育担当者



OJTでは伝えきれない専門的な知識の習得を目的にチームのボトムアップすることで、部署に関係なく前提知識と共通言語化で生産的議論が可能に

(株)ピックルスコーポレーション 営業本部 首都圏営業部 営業2部

経営トップの人材育成への強い思いを具現化するため、**各種資格保有者に対する手当支給に関する規程が制定**されました。この制度導入で、惣菜管理士を含めたさまざまな資格取得を目指し、**社内は学ぶことが常態化**してきました。

今後さらなる事業拡大を目指すには、社員の成長が不可欠です。学べる機会を有効に活用させていただき人材育成を継続していきたいと思っております。

ヤマサ醤油(株) 営業本部 特販営業部部長

弊社では、お客さま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。その一環として惣菜管理士やデリカアドバイザーの養成研修、資格取得を推奨しております。

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、弊社の事業活動に有効活用できるように今後も積極的な資格取得を勧めたいと考えております。実際に、試験合格の際には**受講・受験に伴う費用の補助を実施することで、三級だけでなく、上位級を取得する者も増えてきました**。社内における惣菜管理士資格を通じた人材育成により食品業界の発展、自社の顧客の問題解決、社内文化の醸成につなげていきたいと思っております。

教育担当者

(株)阪急デリカ

経営管理部 総務人事課

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C B T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の10月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。

「日本デリアカデミー」とは？

業界の大切な人材の更なる成長を目指して、惣菜管理士取得者向けの教育講座や交流の場「日本デリアカデミー」を創設しました。**工場長や工場長を目指す方のための勉強会「生産管理・品質管理部会」、一級惣菜管理士の方が参加できるセミナー「マーケティング部会」、商品開発者や企画担当者の方々のための情報交流オンラインサロン「IRODORI TERRACE～彩りテラス～」**がある。



生産管理・品質管理部会

- 工場・生産部門、品質管理部門の人材の成長・活躍を支援
- 年5回の勉強会で工場長や工場を目指す方が実践に効果的な思考法やプロセスを実例とグループ討議にて学びます



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
- 商品開発やマーケティングにかかわる情報をセミナー形式で学び、グループワークを通じて知識のアウトプットを行います



IRODORITERRACE ～彩りテラス～

- 開発、商品企画、営業、バイヤー等の情報交流を支援
- Facebookを活用し、惣菜のトレンドや新しい情報を共有、オンライン座談会などで参加者の交流を深めます



経営者

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



(株)クック・チャム四国 (2021年取材)

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もなってきました。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。

東海澱粉(株) (2022年取材)

当社は13年に日本惣菜協会に賛助会員として加盟させていただき10年が経過しようとしております。現在はグループ企業を含めた全ての社員へ教育の一環として惣菜管理士養成研修、ならびに資格取得を奨励して資格制度を活用させていただいており、社員には**惣菜管理士の研修で身に付けた知識を生かし食品業界の発展ならびにお客さまの課題解決に貢献**できるよう、今後も積極的な資格取得を勧めていきたいと考えております。

(株)今里食品 (2023年取材)

社内で受講を推進して8年が経過し、価値のある養成講座だと認識しています。取得者が増えたことで、**前提となる知識レベルの擦り合わせに時間をとられずに生産的な議論ができる**ようになりました。目線合せと用語の共有はとても重要なインフラです。現在、**役職任用要件の一つに惣菜管理士資格取得を指定**しています。社内外のライバルたちとの錬磨は、受講者にとって自分自身を高めるモチベーションの最大の後押しになります。

経営者

(株)日本アクセス (2022年取材。制度創設30周年の祝辞より抜粋)

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。

学んだ内容は、配属場所によって役立ち方は違ってきますが、**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。

日本食研ホールディングス(株) (2022年取材。制度創設30周年の祝辞より抜粋)

「惣菜管理士」という資格は、**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。

自主自立の精神のもと、社員が自らの意思で次々と資格取得に精進して参りましたことは、本資格の有益性を何より証明していると考えております。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。



**惣菜管理士養成研修・資格試験については
(一社) 日本惣菜協会ホームページをご覧ください**

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

お問い合わせは 教育事業運営チームまで

TEL : 03-6272-8515

MAIL : kensyu@nsouzai-kyoukai.or.jp

