第１号議案　平成２８年度事業報告及び収支決算、監査報告

Ⅰ．事業報告

28 年度は、世界経済は弱含みで推移した中で、英国のＥＵ離脱表明、米国大統領の交代など将来の不確定要因が増した年であった。日本経済についても、雇用情勢が改善し人手不足感が強まったものの、個人消費の伸びは弱く、経済全体として力強さに欠けた展開であった。また、28 年に入ってから急激に円高が進んだが、11 月の米国大統領選後、円安基調に転じ、外国為替相場は不安定な動きが続いた。

冷凍食品を取り巻く状況をみると、穀物等の国際需給は豊作が続いたことから輸入原材料全般の価格は落ち着いた動きであったが、野菜、水産物、米、牛肉などの国産原料の価格上昇が目立った。特に、北海道の原料作物は度重なる台風などにより大きな被害を受け、原料確保が困難な状況に陥った。また、物流コストや賃金も引き続き上昇した。冷凍食品の需要については、2 年連続して僅かながら減少が続いたが、28 年は、内食志向の強まり、各社の積極的な新商品開発やテレビＣＭ投入の増加等によって増加に転じた。

当協会では、「ココロにおいしい、冷凍食品」をスローガンとして広報事業を展開した。需要拡大が期待されるシニアや男性に重点を置きつつ、子育て世代にも配慮することとし、ＰＲ活動としては、イベント、各種媒体などを活用して消費者や業務用ユーザー向けに各種事業を展開するとともに、普及啓発活動として、セミナー・講習会、普及資材の拡充等を図ったほか、冷凍食品に対するネガティブイメージの払拭に努めた。

冷凍食品認定制度については、適切な運用に努め、品質管理関係者の資質向上のための講習会を拡充させたほか、国際的な認証制度への対応等のため 29 年度に施行する改定認定基準について、会員・認定工場の理解の促進に努めた。また、制度的課題として、加工食品の原料原産地表示制度、食品衛生管理の国際標準化、食品廃棄物の不正転売防止対策等について、冷凍食品業界の立場から行政への要請などを行った。そのほか、環境対策、調査、会員関係などの各事業について充実を図った。

＜平成２８年の生産・消費動向＞

28 年の冷凍食品の国内生産量は、155.4 万トン（前年比 2.3%増）、金額（工場出荷額）が 6,87１億円（0.0%増）であった。数量は 2 年ぶりに増加し、過去最高となったが、金額は横ばいで推移した。

また、国内生産量に冷凍野菜輸入量、調理冷凍食品輸入量を加えた「国内消費量」は 272.8 万トンと 1.7%増、国民一人当たりでは 21.5 kgで 0.4kg 増となり、2 年ぶりに増加した。

冷凍食品の生産数量・金額の推移

【数量】　（単位:トン、対前年比は%）

	業務用		家庭用		計	
	数量	対前年比	数量	対前年比	数量	対前年比
平成 24 年	894,582	103.5	581,786	105.1	1,476,368	104.1
25	919,442	102.8	630,643	108.4	1,550,085	105.0
26	931,972	101.4	609,919	96.3	1,541,891	99.5
27	903,230	96.9	616,653	101.1	1,519,883	98.6
28	917,652	101.6	636,613	103.2	1,554,265	102.3

【金額】　（単位：百万円、対前年比は%）

	業務用		家庭用		計	
	金額	対前年比	金額	対前年比	金額	対前年比
平成 24 年	374,449	101.3	268,844	103.3	643,293	102.1
25	392,114	104.7	285,259	106.1	677,373	105.3
26	395,547	100.9	284,971	99.9	680,518	100.5
27	392,594	99.3	294,450	103.3	687,044	101.0
28	398,532	101.5	288,528	98.0	687,060	100.0

冷凍食品の国内消費量（平成 28 年）

国内消費量 （トン）	国内生産量 （トン）	冷凍野菜 輸入量 （トン）	調理冷凍食品 輸入量 （トン）	１人当たり 消費量 (kg)
2,728,211 （対前年比 101.7%）	1,554,265 （102.3%）	943,211 （103.5%）	230,735 （92.1%）	21.5 （0.4 kg増）

１．広報事業

平成 26 年度からの「ココロにおいしい、冷凍食品」をスローガンとして、冷凍食品の本来の優れた価値・特性の訴求、冷凍食品のネガティブイメージの払拭を目的として、各種媒体の適性に応じた活用やその複合的な展開により効果を高め、冷凍食品の利用促進を図った。メインターゲットは需要拡大が見込まれるシニアと男性に加え、新たに子育て世代に対してもアプローチを強化した。

（１）ＰＲ活動

ア．統一キャッチコピー・ロゴによる展開

業界統一キャッチコピー「ココロにおいしい、冷凍食品」とロゴを当協会や会員各社の PR 等で活用した。

イ．冷凍食品 PR イベント

（ア）消費者向け PR イベント

10 月 18 日（火）に、シニアのペアを招待（10 月 18 日の「冷凍食品の日」が記念日の方を優先）した PR イベントを二部構成で実施した。招待者は、読売新聞夕刊（9 月 13 日）及び当協会消費者向けサイト「冷食 ONLINE」で公募した。

第一部は、タレント・松本明子氏と洋食料理家・三國清三氏をゲストに招き、日常の食生活や冷凍食品の魅力に関したトークと、松本氏による冷凍食品を使ったアレンジレシピの調理実演を行った。

第二部は、松本氏、三國氏やホテルのシェフが考案した冷凍食品アレンジメニュー19 品の試食会を実施した。

実 施 日：10 月 18 日（火）　12：00～14：00
場　　所：ロイヤルパークホテル（東京都中央区）
参 加 者：332 人〔招待者 214 人（記念日優先者 15 人）、メディア関係 63 人、他 55 人）

当日のイベント内容は、テレビ 2 局 3 番組（テレビ朝日、ＴＢＳテレビ）、新聞 1 紙（日刊スポーツ）及びインターネット 147 媒体（YAHOO！ニュース、日テレ NEWS23、Livedoor ニュース、goo ニュースほか）等で掲載、配信された。

（イ）農林水産省「消費者の部屋」特別展示

10 月の「冷凍食品月間」に先立ち、農林水産省「消費者の部屋」において、「ココロにおいしい、冷凍食品」をテーマに特別展示を開催した。会員 15 社による展示準備委員会を組織して対応した。

試食は 4 日間（9 月 26 日～29 日）とし、従来の展示に加え、新たに「冷凍食品の 4 つの疑問」「食品のプロに聞く冷凍食品の良さ」や「各社試食品紹介」のスタンドパネルを展示した。来場者は 1,387 名（前年比 52 名増）であった。

また、ラジオ（文化放送）の取材があり、9 月 26 日に放送された。

実 施 日：9 月 26 日(月)～9 月 30 日(金)
場　　所：農林水産省「消費者の部屋」(東京都千代田区)
内　　容：・パネル展示
「普及」5 枚、「工場見学」5 枚、「冷凍食品の歴史」5 枚、
「業務用需要先マップ」1 枚等
・スタンドパネル展示
「冷凍食品の豆知識の木」、「○×クイズ」等
・ダミーパッケージ展示 56 品目
・普及パンフレット類の配布
・当協会制作の消費者向け DVD「追跡！冷凍食品　探れ！おいしさの秘密」の上映
・試食（14 社 18 品）

この後、東北農政局(12 月)、九州農政局（12 月)、東海農政局（29 年 2 月)においても同様の展示を実施。中国・四国農政局は 29 年 9 月に展示予定。

（ウ）学校給食商材展示・試食説明会

日本教育新聞社との共催で、学校給食の献立を考案する栄養教諭等を対象として、会員 12 社の協力を得て学校給食向け冷凍食品の展示・試食説明会を開催。併せて、元文部科学省学校給食調査官の講演、当協会が 27 年度に制作した学校給食関係者向け DVD の視聴を行い、学校給食の中で重要な役割を果たす「食育」に冷凍食品が貢献できることをアピールした。その模様は同紙で掲載された（後述)。

タイトル：学校給食での冷凍食品活用に向けた研修会
～豊かな献立を実現するために～
実 施 日：8 月 18 日（木）
場　　所：日本菓子専門学校（東京都世田谷区）
内　　容：・元文部科学省学校給食調査官　金田雅代氏による講演
・DVD「学校給食充実のために冷凍食品ができること」視聴
・展示・試食会（12 社 35 品）
・意見交換会
参 加 者：関東圏の小中学校・給食センターの栄養教諭、教育委員会など学校給食関係者 35 名

（エ）地方イベント

小学生の夏休みの自由研究の題材探しをテーマにした親子向けイベント「夏休み宿題☆自由研究大作戦　ｉｎ　仙台」〔主催：（一社）日本能率協会〕にブースを出展したほか、当協会職員による講演では、保護者に対して冷凍食品の特性などを PR し、2 日間で約 180 名が参加した。

実 施 日：7 月 29 日（金）～30 日（土）9：30～16：00
〔当協会講演は両日 14：00～15：00 〕
場　　所：夢メッセみやぎ（仙台市宮城野区）
内　　容：・ブースでは、冷凍食品に関する○×クイズパネルの展示や自由研究の題材となるワークシートを配布
・講演は、保護者に対して冷凍食品の特性や最新の冷凍食品事情を紹介し、普及資材を配布

（オ）クッキングイベント

当協会と雑誌「オレンジページ」のタイアップ企画として、冷凍食品クッキングイベントを開催した。

タイトル：「冷凍食品でおいしく！かしこく！～手ぬきじゃない、手間ぬきCooking～」

実 施 日：29 年 2 月 14 日（火）　18:30～20:40

場　　所：オレンジページサロン（東京都港区）

内　　容：「オレンジページ」読者 23 名が参加

①料理研究家　大島菊枝氏による冷凍食品を活用した 2 メニューの調理デモンストレーション

②参加者による調理実習

③試食と冷凍食品ミニセミナー

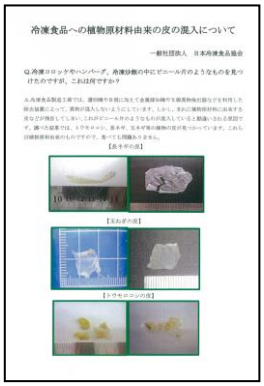
イベントの様子は雑誌「オレンジページ（3 月 17 日発売）」、「オレンジページ net」（3 月 21 日～4 月 18 日）で掲載。

ウ．ＷＥＢの活用

（ア）ホームページ

協会オフィシャルサイトは27年8月に全面リニューアルし、スマートフォン、タブレット等にも対応できるようにした。

28 年 7 月に「よくある冷凍食品への誤解誤認」というタイトルで、昇華現象による袋の膨張、夾雑物の混入等 5 項目についての解説を掲載した。



冷凍食品への植物原材料由来の皮の混入について

また、動画広告（後述）を 29 年 4 月から掲載した。

（イ）消費者向けサイト「冷食 ONLINE」

消費者への情報発信力を高めるため、26 年 7 月に開設した「冷食 ONLINE」では 27 年 6 月から更新頻度の高いニュースサイト型へ改編したが、引き続き、週 3 回程度、新情報を発信した。

（ウ）Facebook

「冷食 ONLINE」のニュース更新を伝える告知媒体「冷凍食品のススメ」として活用し相互の盛り上げを図った。

（エ）ひとくふうレシピ

「冷食 ONLINE」の人気レシピを毎月 3 レシピ追加し、合計 194 レシピ（29 年 3 月末）を掲載した。

（オ）文化放送、読売新聞タイアップページ

10 月の「冷凍食品月間」期間中に、文化放送と読売新聞のホームページ内に特設ページを開設した。

①文化放送「アナウンサー　イチオシ！情報」

掲載期間：10 月 11 日（火）～24 日（月）

内　　容：女性アナウンサー2 名が、それぞれ小学生の母親の立場から自然解凍商品を、1 人暮らしの働く女性としての立場から 1 食完結型商品を PR。併せて広報部長による冷凍食品の日の由来や冷凍食品の優れた特性を解説したコメントを掲載。

②読売新聞「YOMIURI　ONLINE」内「大手小町」

掲載期間：10 月 18 日（火）～25 日（火）

内　　容：おすすめ情報として、洋食料理家・三國清三氏が冷凍食品の魅力や可能性を語った記事と同氏のアレンジレシピを掲載。

（カ）動画広告

春に生活変化の多い若い世代がスマートフォンなどで多く視聴すると見込まれる「テレビ見逃し番組配信サービス」内で、冷凍食品の動画広告を配信した。

配　信　日：平成 29 年 3 月 25 日（土）～31 日（金）
（一部媒体は 4 月まで）

配信先媒体：「テレビ朝日オール配信パッケージ」「TBS 系特別ドラマ LEADERS」「フジテレビランダム配信パッケージ」「WBC ハイライト動画配信」「AbemaTV 男性パッケージ」

内　　容：「冷凍食品なら栄養もバッチリ！編」　30 秒用・15 秒用

エ．メディア展開

（ア）　新聞広告・パブリシティ

①一般紙

ⅰ.「読売新聞」（914 万部）

10 月 18 日（火）朝刊

タイトル:「“旬”をそのまま食卓に　暮らしを支える冷凍食品」

内　　容: 三國清三氏が冷凍食品の魅力や可能性を語った。あわせて三國氏が考案したアレンジレシピや冷凍食品の優れた特性を紹介。（全 15 段カラー）

ⅱ.「読売ＫＯＤＯＭＯ新聞」（20 万部）

10 月 13 日（木）

タイトル：「冷凍食品を使って料理にチャレンジ」

内　　容：小学生の子供とその親への情報伝達を目的に出稿。三國清三氏による子供でもチャレンジできる冷凍食品を利用したアレンジレシピを掲載。また、子供にも分かるように基本的な冷凍食品の取扱い方法を解説。（タブロイド判カラー）

②教育関連紙

冷凍食品を学校給食現場に普及、啓発するため、記事広告を掲載した。

ⅰ.「日本教育新聞」（23 万 7 千部）

9 月 26 日号

タイトル：「冷凍食品の活用によって豊かな学校給食を」

内　　容：学校給食関係者向け研修会（既述）での元文部科学省学校給食調査官金田雅代氏の講演、会員社（12 社）による製品の試食・説明会、会員社と学校給食関係者による意見交換会の内容を掲載。認定制度のポイントを解説した広告を併せて掲載。（全 15 段モノクロ）

ⅱ.「教育家庭新聞」（22 万部）

10 月 17 日号

タイトル：「冷凍食品の「4 つの強み」が給食の現場を支える－栄養教諭、学校栄養職員、教育委員会に聞く－」

内　　容：栄養教諭をはじめとする学校給食関係者の声を基に、冷凍食品を学校給食で使うメリットを紹介。また、冷凍食品を活用した実際の献立を写真つきで掲載。併せて（公社）全国学校栄養士協議会の長島美保子会長のインタビューを掲載。（全 15 段カラー）

配　　布：通常購読者とは別に、第 67 回全国学校給食研究協議大会（11 月 10 日（木）・11 日（金）秋田市で開催）で約 1,000 部を、同大会参加の学校長、栄養教諭、管理栄養士等に直接配布。

③フリーペーパー

7 月の地方イベント（仙台市）（既述）に合わせて、仙台エリアのフリーペーパー2 紙に広告を出稿。

ⅰ.「リビング新聞（仙台版）」（20 万 4 千部）

7 月 30 日付

タイトル：「冷凍食品をひと工夫！手早くおいしく」

内　　容：主婦層をターゲットに冷凍食品の優れた特性とアレンジレシピを掲載。

ⅱ.「あんふぁん（東北版）」（6 万 3 千部）

9・10 月合併号

タイトル：「なるほど！がいっぱい 冷凍食品の気になる疑問に答えます」

内　　容：幼稚園・保育園の子供を持つ母親をターゲットに、冷凍食品の誤解を解くための解説とアレンジレシピを掲載。

（イ）雑誌広告

ⅰ.「ヘルスケア・レストラン　11 月号」（2 万 3 千部）

介護・医療施設での冷凍食品の活用状況等を取材し、専門誌に記事広告を掲載した。

タイトル：「1 つの工夫でみんなを笑顔に！～冷凍食品で食事の満足度向上につなぐ～」

内　　容：冷凍食品の活用により入居者・患者の満足度向上や経営改善を図っている施設を取材し、冷凍食品を活用するメリットと事例を紹介。（4P カラー）

取 材 先：特別養護老人ホーム　すずうらホーム（葛飾区）、徳島赤十字病院（徳島県小松島市）

発 売 日：10 月 20 日（木）

ⅱ.「Care Life Today 10 月号」（20 万部）

シニア層への冷凍食品の普及を目的に、病院、薬局等に置いてあるフリーペーパーに記事広告を掲載した。

タイトル：「冷凍食品　ホントの話」

内　　容：消費者の冷凍食品に対する代表的なネガティブイメージの質問に対し、専門家が回答。回答の中で、在宅介護や自宅で使える冷凍食品の利用方法なども解説。（4P カラー）

発 売 日：9 月 23 日（金）

ⅲ.「オレンジページ」（33 万 9 千部）

冷凍食品のアレンジレシピを記事広告として掲載し、併せて、前述のタイアップイベントを紹介した。

タイトル：「冷凍食品で＜手間抜きがうれしい＞おいしい食卓」

内　　容：料理研究家で管理栄養士の大島菊枝氏が考案した冷凍食品アレンジレシピ 3 品と、冷凍食品の気になる疑問と解説を掲載。（2P カラー）

発 売 日：29 年 3 月 17 日（金）

（ウ）ラジオ・テレビ　広告・パブリシティ

シニア層の聴取率が高いラジオ及びテレビで、冷凍食品月間の 10 月を中心にラジオ広告とパブリシティを展開した。

ラジオ

＜文化放送（関東エリア）＞

ⅰ.「吉田照美　飛べサルバドール」

日時：9 月 26 日（月）　16:35～16:45

内容：広報部長が出演し、農林水産省「消費者の部屋」から生中継で冷凍食品をＰＲ。

ⅱ.「氷川きよし節」（同局キーの全国 33 局）

日時：10 月 10 日（月）　～14 日（金）　12:18～12:28

内容：冷凍食品に関する 20 秒スポット CM

ⅲ.「なかじましんや　土曜の穴」

日時：10 月 15 日（土）　11：25～11：35

内容：番組レポーターが事前に協会で取材を行い、その内容をスタジオでパーソナリティにプレゼンし、冷凍食品をＰＲ。リスナープレゼント（保冷バッグ）も実施。

ⅳ.「20 秒スポット CM」

日時：10 月 18 日（火）10 回

内容：「10 月 18 日は冷凍食品の日」を PR

＜地方ラジオ局＞

局名	エリア	放送日	放送時間	番組名	内容
エフエム仙台	東北	7/25（月）～30（土）		20 秒スポット CM	20 回放送
		7/28（木）	14:10～14:15	J-SIDE STATION	広報部長が出演し、冷凍食品の基礎知識や役立つ情報などを解説
		7/29（金）	11:35～11:42	みやぎごちそうラジオ	同上
東北放送	東北	7/29（金）	9:25～9:30	COLORS	同上
		7/29（金）～30（土）		20 秒スポット CM	6 回放送
いいだＦＭ	長野（一部）	6/1（水）	16:00～16:20	report-ターミナル	広報部長が出演し、冷凍食品の基礎知識や役立つ情報などを解説
ＦＭぜんこうじ	長野（一部）	8/11（金）	12:30～12:45	ひるどきもんぶらワイド！	同上
ＦＭおおいた	大分ほか	8/19（金）	17:40～17:45	ｆｍごじしちじ	同上
エフエムびざん	徳島ほか	9/23（金）	10:45～11:00	レインボーMIX	同上
ラジオ大阪	関西	10/14（金）	17:20～17:35	高岡美樹のべっぴんラジオ	同上
ABC ラジオ	関西	10/14（金）	17:20～17:35	武田和歌子のぴたっと	同上
		10/15（土）	9:15～9:30	ｻｸｻｸ土曜日 中邨雄二です	同上
全国コミュニティ FM	全国 約 86 局	1/11（水）	21:30～22:00	大西貴文の THE NITE	同上

テレビ

（以下は、当協会役職員の出演によるパブリシティのみ記載。その他に、当協会への取材等に基づいて放映された番組（パブリシティ）が多数あった。）

＜ＴＢＳテレビ＞

ｉ.「ＮＥＷＳ23」

日時：10 月 18 日（火）23:00～（約 3 分）

内容：「野菜高騰 価格安定の冷凍野菜にも”不安”」の特集で冷凍食品、冷凍野菜について専務理事のインタビューを紹介。

＜ＮＨＫテレビ＞

ⅱ.「あさイチ！」

日時：10 月 31 日（月）8:15～9:54（冷凍食品コーナーは約 30 分）

内容：「知っているようで、知らない!?冷凍食品完全取り扱いマニュアル」の特集で広報部長が生出演。番組出演者や視聴者からの質問に答える形で、冷凍食品の役立つ知識や魅力、誤解等について解説。

オ．冷凍食品の利用状況実態調査

本調査は毎年実施しており、28 年度も消費者を対象として、冷凍食品の利用状況のほか、食品表示の注目度、子供がしている調理、購買意欲が高まる商品等について調査した。29 年 3 月初旬にインターネット調査を実施し、4 月に公表した。

カ．誤報道への対応

昨年 10 月及び 11 月に食中毒事故が報道されたメンチカツとコロッケの自主回収について、一部で「冷凍食品」として報道された。また、消費者庁ホームページのリコール情報においても、この案件が「冷凍食品」と記載されたが、実際にはどちらも「冷凍食品」ではなく、「そうざい半製品」であったため、当協会ホームページと「冷食 ONLINE」で冷凍食品とそうざい半製品との違いの解説を掲載するとともに、誤った報道を行ったメディア（毎日新聞、ＮＨＫ、日経ＷＥＢ版等）に記事の訂正を申し入れた。

（２）啓発活動

ア．冷凍食品ゼミナール・講習会

（ア）学生を対象にした冷凍食品ゼミナール

栄養士や調理師の養成講座を設置している大学、短大、専門学校及び高校の中から、要請のあった学校を対象に講演、DVD 上映、調理デモンストレーション・実習、試食等を内容としたゼミナールを開催した。開催回数は 44 回（35 校）、参加人数は 2,296 人。

（イ）消費者を対象にした講習会

全国の消費生活センター、農協、消費者グループ等を対象に、講演、DVD 上映を内容とした講習会を開催した。開催回数は 19 回、参加人数は 876 人。

（ウ）業務用ユーザーを対象にした講習会

各地の学校給食会、保健所等の要請により、集団給食に携わる栄養士、調理師等を対象に、講演、DVD 上映のほか、冷凍食品を使った調理実習などを内容とした講習会を実施し、大量調理の現場における冷凍食品の優れた特性及び適切な取扱い方について説明した。開催回数は 7 回、参加人数は 593 人。

（エ）調理コンサルタント研究会

当協会が委嘱している冷凍食品調理コンサルタント 13 名を対象（11 名参加）に、6 月 9 日（木）及び 10 日（金）、都内で講演、調理実習の際のポイントの確認、学校給食センターの管理栄養士及び主婦連合会会長の講演等を内容とした研修会を実施した。

イ．消費者団体への働きかけ

21 年度以降、消費者団体と定期的に意見交換会を実施しており、第 9 回目を開催した。冷凍食品をめぐる動向、当協会の事業活動等を説明するとともに、冷凍食品とそうざい半製品の違い、原料原産地表示等について意見交換を行った。

実施日：29 年 2 月 8 日（水）15：30～17：00
場　所：主婦会館プラザエフ（東京都千代田区）
出席者：7 団体 11 人

＜参加消費者団体＞

主婦連合会、（一社）消費者市民社会をつくる会、（一社）全国消費者団体連絡会、全国地域婦人団体連絡協議会、東京消費者団体連絡センター、（一財）日本消費者協会、（一社）フードコミュニケーションコンパス

＜当協会＞

木村専務理事、尾辻常務理事、三浦広報部長、日比運営委員長、岡田広報部会長、門品質・技術部会長、石井環境部会長、高根 CS 研究会座長

ウ．工場見学の推進

消費者等が冷凍食品工場の見学を通して、生産現場での品質・衛生・安全管理や製造工程の理解を深めることで冷凍食品ファンを拡大するため、前年度に引き続き、その受け入れが可能である会員企業の冷凍食品工場を当協会ホームページで紹介した。28 年度の見学実績は、13 工場で、合計 496 回、参加者は 7,905 人であった。(2 月末時点)

エ．普及広報資材

講習会、ゼミナール、イベント、各社のお客様相談室等で使用する各種パンフレット・冊子類、DVD について、その内容を適宜見直し、活用した。

		(配布数)
・パンフレット	「冷凍食品Ｑ＆Ａ」	23,800 部
・　〃	「冷凍食品～基礎知識と正しい取扱い方」	7,900 部
・　〃	「冷凍食品ひとくふうレシピ」	25,000 部
・　〃	「冷凍食品認定制度（学校給食に携わる皆さまへ)」	5,900 部
・リーフレット	「ココロにおいしい、冷凍食品」	29,000 部
・　〃	「冷凍食品　だからＯＫ！」	8,300 部
・冊　子	「冷凍食品取扱いマニュアル」	7,200 部
・DVD	「追跡！冷凍食品　探れ！おいしさの秘密」(消費者向け)	20 枚
・DVD	「おいしさそのまま 冷凍食品」(業務用関係者向け)	30 枚
・DVD	「学校給食充実のために冷凍食品ができること」(学校給食関係者向け)	1,800 枚

（３）その他

＜ブロック協議会との連携＞

各地で冷凍食品の普及・消費拡大事業を展開している各ブロック協議会（首都圏、北陸）に対し、普及広報資材の提供、助成などの支援を行った。

２．品質・技術事業

（１）「冷凍食品認定制度」の運用

冷凍食品認定制度については、引き続き（一財）日本冷凍食品検査協会（以下「冷検協」という。）に工場調査、指導業務を委託し、円滑な運用に努めた。

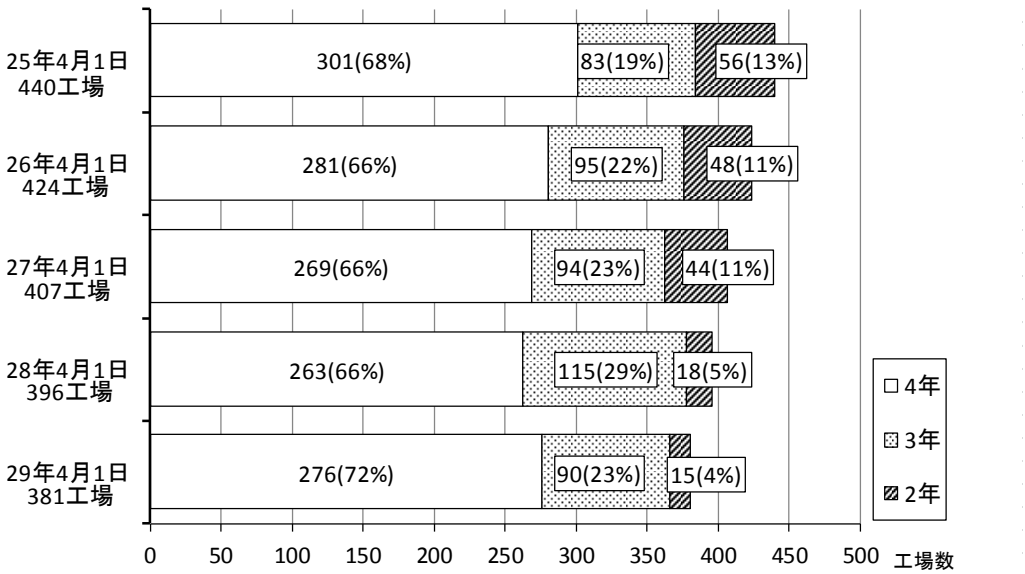
ア．更新及び新規調査・審査

28 年度は、年度内に有効期間が終了する 65 工場のうち、認定継続を希望する 60 工場の更新調査のほか、9 工場の新規調査を行った。

調査報告を基に、冷凍食品製造工場認定委員会が認定審査を行い、その結果、4 年工場 33、3 年工場 29、2 年工場 7 となった。

29 年 4 月 1 日現在の認定工場は、前年より 15 工場減の 381 工場、うち 4 年工場 276、3 年工場 90、2 年工場 15 となった。

＜有効期間別認定工場数の推移＞



審査は調査時の評価点だけでなく、急速凍結の要件（最大氷結晶生成温度帯を概ね 30 分で通過）とその後の温度管理や微生物検査体制を確認し、不備が判明した場合、関係資料の追加提出等により当該工場の状況を詳細に把握して審査を行った。

イ．定期検査、工場指導

認定工場の定期検査は、概ね年 3 回実施した。その中で、改定した認定基準の説明も行った。また、定期検査時に、認定製品の製品検査を実施した。

工場指導については 2 年及び 3 年工場が対象となるが、認定要領に定める規定の回数を概ね実施した。また、微生物検査室での検査状況を確認、指導した。

ウ．認定基準の改定

21 年度に施行された従来の認定基準は、4 月 1 日に改定を行い、29 年 4 月 1 日より施行。改定基準は、28 年 3 月に会員企業及び認定工場へ送付するとともに、4～6 月に全国 9 会場で説明を行った。説明会で出された質問は、Q&A として 11 月 28 日にホーページで公表した。また、調査に用いるチェックリストは 7 月 1 日に公表し、その後 12 月 20 日に修正版を公表した。

エ．認定要領の改定

認定要領のうち、改定基準について規定している条項と、有効期間の短縮や延長に関する条項について改定することとし、改定のポイント、新旧対照表、改定条文を 12 月 27 日に公表した。施行は 29 年 4 月 1 日。改定した要領、基準については、3 月末に会員、認定工場に配布した。

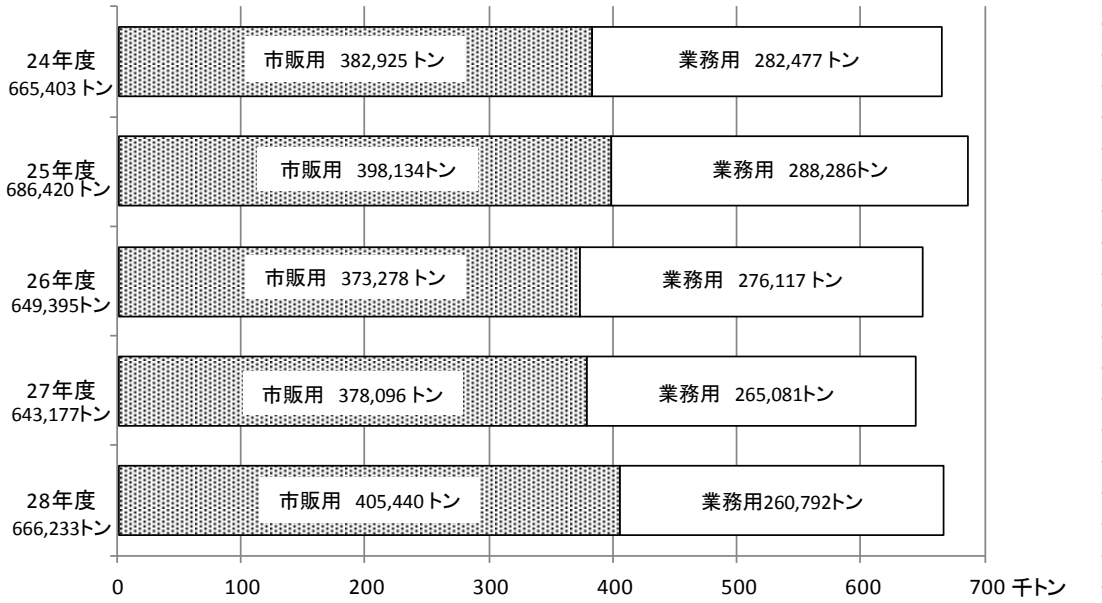
29 年度は認定工場の約 6 割が更新対象となるが、更新の円滑な運用を図るため、高評価の一部の工場については、有効期間を 1 年間延長して対応することとし、5 月までにその対象工場を選定する予定である。

改定基準に基づく更新に際しては、急激に工場負担が増大しないように一定期間の経過措置（難易度調整、基準Ⅰ,Ⅱの合算、不合格工場の取扱い、認定ランクの復旧）を設けることとし、品質・技術部会の了承を得て、12 月 27 日に公表した。

オ．格付数量

28 年度の格付数量は 666 千トン、前年度比 3.6%増加した。そのうち、市販用は 405 千トン（7.2%増）、業務用は 261 千トン（1.6%減）であった。

＜認定工場格付数量の推移＞



カ．認定工場の年間格付数量の確認と対応

年間格付数量の基準である 60 トンに達しなかったのは、28 年度では 54 工場とほぼ前年度並みであった。これらの工場のうち、15 工場が認定を取り下げた。

キ．講習会

会員・認定工場を対象として、品質・衛生管理レベルの向上を図るため、以下の各種講習会を開催した。また、当協会ホームページに設置された会員専用サイトに、出席できなかった会員のために、講習会の説明資料を掲載した。

（ア）急速凍結

急速凍結とその後の温度管理の必要性の理解を深めるため、9 月 9 日に札幌で開催した（参加者 9 名）。

食品冷凍に関する基礎知識、凍結機及び食品凍結、温度管理及び測定法について専門家が講義を行うとともに、温度測定の実習及び演習、凍結サンプルの食味検査を実施した。

＜食味検査用サンプル＞

＜食味検査実施状況＞

（イ）防カビ

カビは工場内の結露しやすい箇所で発生しやすく、また工場自身が適切な対応をとることができるようその対策等について、7 月 15 日に大阪（参加者 16 名）、8 月 26 日に福岡（参加者 19 名）で開催した。

「食品工場におけるカビについて」、「建物構造・設備から見たカビの要因」、「建物の運用面から見たカビ対策」の演題で、専門家による多数の写真や図を活用した講義を行った。

（ウ）品質管理責任者

ⅰ．工程管理

HACCP 的管理手法による製造現場の管理レベル向上を目的として、10 月 7 日に名古屋で開催した（参加者 17 名）。

「品質管理責任者とは」、「工程管理の基となる HACCP の考え方」、「工程管理におけるポイント」の内容で講義を行うとともに、班別学習として参加者が HACCP プランを作成し、発表した。

ⅱ．問題発生時の対応

主に出荷判定における問題発生時の対応に関して、12 月 2 日に名古屋で開催した（参加者 14 名）。

「工場で遵守すべきこと」、「品質管理責任者とは」、「出荷判定及び製品回収への関与」及び「再発防止と改善活動」について講義を行うとともに、班毎に工場において出荷に係わる問題が発生した場合の対応に関するケーススタディを行った。

ⅲ．組織的な改善活動

内部監査について、実施が難しかったり、実施しても有効でないケースが散見されるため、その具体的な実施方法や是正措置、また、マネジメントレビューの役割等について、29 年 3 月 3 日に名古屋で開催した（参加者 13 名）。

講義でそれらの内容を説明するとともに、事前に参加者に配布した資料を基に、模擬監査、指摘事項の報告と是正措置・予防措置の立案を班毎に実施した。

上記ⅰ～ⅲの品質管理責任者の講習会では、班別での演習を行い、各班の作成物は後日、参加者に配布した。

（エ）異物混入防止

異物混入の苦情に適切に対応するため、原因究明のための異物の迅速な検査方法、異物検出機を運用する上で留意すべき点やメンテナンスの重要性について、専門家による講義形式で、11 月 18 日に仙台（参加者 12 名）、29 年 1 月 13 日に大阪（参加者 27 名）で開催した。

（オ）HACCP・危害分析

29 年度施行の改定認定基準では、CODEX に準拠した HACCP システムを構築することを求めており、その際必要な危害分析について、29 年 3 月 10 日に東京で開催した（参加者 20 名）。

講義に加え、製品説明書とフローチャートに基づき危害分析リストの作成を班毎に実施した。

（２）冷凍食品の技術的課題の検討

5 種類の冷凍食品について、-18℃と-50℃での 1 年間の保存試験を実施していたが、29 年 2 月に終了し、今後結果をとりまとめる。

また、冷凍ほうれん草中のビタミンＣについて、保存期間による減少の程度を継続して調査しており、29 年 12 月まで実施する予定。

（３）品質・安全問題への対応

ア．加工食品の原料原産地表示制度

消費者庁及び農林水産省による「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会」が 28 年 1 月から開催されてきたが、当協会は実態に合った内容となるよう両省に申し出等を行ってきた。その後、11 月 29 日に中間とりまとめが公表され、全

ての加工食品を対象として、重量上位 1 位の原材料の原産地を包材に表示すること等が示された。

当協会としては消費者庁に対し、具体的な事項について Q&A 方式での確認を求めるとともに、十分な経過措置期間の設定を要請した。

イ．HACCP 支援法に伴う高度化基盤整備計画認定のための手続き

高度化基盤整備計画の申請が 1 件あり、その内容が不十分であったが、計画の修正が行われたことにより、29 年 3 月に計画を認定した。

ウ．食品衛生管理の国際標準化

食品事業者に対して HACCP の実施を求めるため、28 年 3 月、厚生労働省は「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」を設置し検討を進めてきた。6 月の検討会で、当協会から認定制度では HACCP7 原則を明確化していることを説明し、これに加え、実施に際しては HACCP の制度化に当たっての規格や要求事項の明確化、標準的な手引書やマニュアル等の作成、一元的な教育・指導体制の構築等が必要であるとの意見を申し述べた。その後、10 月に中間とりまとめが公表された。11 月にパブコメが求められ、当協会から、6 月の検討会での意見と同様の内容を提出した。

12 月 26 日に最終とりまとめが公表され、食品等事業者は、「衛生管理計画」を作成すること、その管理基準として CODEX の HACCP7 原則に則った基準 A と、一般衛生管理を基本として、弾力的な取扱いを可能とする基準 B を設けること、地方自治体の食品衛生監視員が衛生管理計画の作成の指導・助言を行うほか、その内容の有効性や実施状況等を検証すること等が示された。

エ．食品廃棄物等の不適正な転売の防止の取組強化

28 年 1 月の食品廃棄物の不適正な転売事案に対し、環境省は 28 年 3 月に「食品廃棄物の不適正な転売事案の再発防止策のための対応について」を公表した。これを受けて農林水産省は「食品リサイクル法に基づく食品廃棄物等の不適正な転売の防止の取組強化のための食品関連事業者向けのガイドライン（案)」を検討してきたが、当協会から実態に沿った内容とすべき旨の意見を提出した。

11 月に農林水産省が「食品リサイクル法判断基準省令案」を公表しパブリックコメントを求めた。当協会は 12 月に食品事業者に過重な負担を求めるべきではない旨の意見を提出したが、29 年 1 月に原案のまま公布、施行され、ガイドラインも同日に公表された。

この省令及びガイドラインの主なポイントは、食品事業者が、食品廃棄物の不適正な転売防止策を実施すること、適正な料金の再生事業者を委託先として選定すること等となっている。

オ．食品用器具及び容器包装の規制

厚生労働省は 8 月から「食品用器具及び容器包装の規制に関する検討会」において、安全性の向上及び国際整合の観点から、容器包装のポジティブリスト制度の導入について検討を行ってきた。9 月の検討会において、当協会として、包材に違反があった場合のメーカーの責任や回収、罰則に関する懸念、包材メーカーからの情報提供の在り方、行政の回収指示の判断の基準等について、意見を述べた。

29 年 3 月にとりまとめ案の検討が行われ、パブコメの募集が行われた。4 月に、検討会で述べた意見と同旨の内容を提出した。

カ．流通事業者の温度管理徹底

冷凍食品にとって夏場の温度管理は重要な課題であるため、6～9 月を温度管理強化月間と定め、小売事業者等に対し、その啓発活動を行っており、28 年度は、リーフレット約 13 千部を 92 社に流通関係 7 団体等を経由して配布した。

３．統計調査事業

（１）統計

ア．冷凍食品の国内生産調査及び生産・消費に関する統計

27 年（1～12 月）冷凍食品の国内生産調査による結果と、財務省貿易統計から抽出した冷凍野菜輸入量及び下記イの調理冷凍食品輸入調査の結果をとりまとめて、4 月に統計速報を公表した。

5 月には、「27 年（1～12 月）日本の冷凍食品生産・消費に関する統計」を作成し、会員、官庁、関係団体、教育機関等に配布した。

また、29 年年初から 28 年（1～12 月）冷凍食品の国内生産調査を実施し、前年同様の項目について 29 年 4 月に統計速報を公表した。

イ．調理冷凍食品輸入調査

調理冷凍食品の輸入量は、財務省貿易統計から抽出することが困難であるため、会員のうち調理冷凍食品を輸入している企業を対象に毎年調査を実施している。

27 年（1～12 月）調理冷凍食品輸入調査は、回答のあった 25 社による結果について、アの統計とともに公表した。

また、28 年（1～12 月）については、アと同様に調査を実施し、29 年 4 月に公表した。

ウ．冷凍食品に関連する諸統計

アの統計に、関係官庁等で発表する「冷凍」に関連する各種統計と諸外国の冷凍食品統計を加え、11 月に「平成 27 年冷凍食品に関連する諸統計」を作成し、関係者に配布した。

エ．英語版統計

上記アの統計の英語版として、「JAPANESE FROZEN FOOD STATISTICS」を作成し、6 月に当協会のホームページに掲載した。

オ．自然解凍調理冷凍食品の市場規模調査

会員のうち、自然解凍調理冷凍食品を取り扱っているメーカー85 社を対象に、自然解凍調理冷凍食品の生産・輸入について、4～5 月に調査（26、27 年実績）を実施した。そのうち 35 社から有効回答があり 6 月に公表した。

また、29 年年初には、調査対象企業を拡大して同様の調査を実施し、4 月に公表した。

（２）調査

ア．学校給食における冷凍食品利用実態調査

学校給食における冷凍食品の販路拡大に対する問題点・課題を探るため、食材調達方法、冷凍食品の利用状況・要望等について、市町村の教育委員会・学校給食会、都道府県の学校給食会へのアンケート及びヒアリング調査を 12 月から 29 年 2 月にかけて実施した。29 年 4 月に調査結果を公表した。

イ．食肉加工品等流通調査

一般社団法人日本食肉協議会の依頼により、冷凍食品で使用された食肉原料の種類、量などについて、会員 66 社を対象に 29 年 2 月に調査し、全社から回答があった。

ウ．行政からの依頼調査

農林水産省から多くの依頼調査がきているが、そのうち主なものは次の通り。

＜「緊急災害時対応食料調達可能量等調査」＞

災害時の食料調達量（工場別、商品別）を調査し、28 年 10 月に農林水産省に報告した。35 社を調査対象として 20 社から回答。

４．環境対策事業

（１）環境自主行動計画の推進

27 年 3 月に策定した「冷凍食品業界における第二次環境自主行動計画」においては、長期的にエネルギー消費原単位の削減、自然冷媒への転換などの目標を設定しているが、第二次計画に基づく 27 年のフォローアップ調査を実施し、28 年 11 月に公表した。

27 年の冷凍食品産業のエネルギー消費原単位は前年比 1.3%の減少と、第二次環境自主行動計画による前年比 1%程度削減するよう努めるという目標を上回った。

これはコージェネレーションシステムの導入、廃棄ロスの低減など生産工程での効率化、工場及び事務所における LED の活用など省エネの励行等による結果と考えられる。

（２）容器包装 3R の推進

24 年 3 月に策定した「冷凍食品業界における容器包装 3R 推進のための第二次自主行動計画」では、目標年度である 2015 年度までに、プラスチック容器包装について 2004 年度比 9%削減（原単位）を目標としている。

2015 年度もフォローアップ調査を実施し、10 月に公表した。2015 年度は、2004 年度比 18.9%減と目標値を大幅に上回り、対前年比で 1.4 ポイント低下した。

第二次自主行動計画が目標年に到達したため、新たに第三次自主行動計画について、環境部会で検討を行い、29 年 1 月の部会で決定した。主なポイントは、プラスチック容器包装使用量（原単位）を基準年（2004 年度）に比べ目標年（2020 年）までに 22%削減（2015 年比では 3.1 ポイント削減）することである。

なお、プラスチック容器包装リサイクル推進協議会会員として、同協議会「環境配慮設計に関する指針策定委員会」に委員を派遣するなど、積極的に参画した。

（３）先進技術を利用した省エネ型自然冷媒機器普及促進事業

27 年度から食品製造工場が新たな対象設備として追加された「先進技術を利用した省エネ型自然冷媒機器普及促進事業」（環境省）について、協会ホームページ、「冷凍食品情報」等を通して情報提供を行い、28 年度は、第一次公募で食品製造工場が 35 社 36 事業所に、第二次公募で同じく 3 社 3 事業所に補助金が交付された。

当事業は、28 年度で終了するため、環境省は、新たに「脱フロン社会構築に向

けた業務用冷凍空調機器省エネ化推進事業」(事業期間:29～33 年度)を導入した。しかし、補助対象が冷凍冷蔵倉庫に限定され、食品製造工場の凍結機などが除外された。このため、環境省等に要請を行ったものの、補助対象の拡大に至らなかった。なお、食品製造工場に付設した冷凍冷蔵倉庫は補助対象である。

５. 会員関係事業

（１）情報の提供

ア. 会報誌の発行

冷凍食品に限らず食品及びその周辺も含めた幅広い情報を提供するため、その内容を見直しつつ、月刊誌「冷凍食品情報」を会員、官庁、関係団体、メディア等に毎月約 1,750 部配布した。

イ. ホームページ

27 年度に大幅に構成等を見直し、消費者向け、会員向け、会員専用ページに分けたが、それぞれについて各種情報を適宜発信した。

また、トップページに、消費者向けの「よくある冷凍食品への誤解誤認」を新設するなど、ホームページの内容・構成を見直した。

ウ. その他

そのほか、E メール、FAX、郵送などにより、会員に対して、その緊急性などに応じて、適宜、情報提供を行った。

（２）地区別会員協議会の開催

冷検協等との共催により、3 ブロックで会員協議会を開催した。28 年度は、北海道地区では「消費者が求める食品事業者の取組み」について（一社）フードコミュニケーションコンパスの森田代表、東北地区及び九州・山口地区では「食の変化と食環境の現状」について当協会調理コンサルタントでトータルフードコーディネーターの髙井瑞枝氏による講演のほか、当協会事業の紹介、認定制度の運用状況などの説明や意見交換を行い、併せて、懇親会で会員相互の交流を図った。

＜北海道地区＞

開 催 日：28 年 10 月 28 日（金）
会　　場：ホテルポールスター札幌（札幌市）
参加人数：28 人

＜東北地区＞
開 催 日：29 年 2 月 17 日（金）
会　　場：パレスへいあん（仙台市）
参加人数：40 人

＜九州・山口地区＞
開 催 日：29 年 2 月 24 日（金）
会　　場：WITH THE STYLE 福岡（福岡市）
参加人数：56 人

（3）流通会員社懇談会の開催

流通会員社との懇談会を開催し、28 年度事業報告と 29 年度事業計画案を説明するとともに、今後の冷凍食品の広報、普及啓発のあり方等について意見交換を行った。

日　　時：29 年 3 月 27 日（月）
場　　所：当協会会議室
参　　加：流通会員 6 社

（4）賛助会員の加入促進

26 年度総会において創設された賛助会員の加入促進を図り、28 年度は 6 社が加入した。28 年度末の賛助会員は 18 社。

6．総会・理事会

（1）２８年度通常総会

5 月 25 日（水）　パレスホテル東京 山吹西
議題〈 議案 〉
第 1 号議案　27 年度事業報告及び収支決算、監査報告
第 2 号議案　役員改選に関する件
〈 報告事項 〉
1. 28 年度事業計画
2. 28 年度収支予算

3.　27 年度会員の異動状況

〔 総会終了後 〕

1. 役付き理事紹介　山吹西
2. 懇親パーティー　山吹東

（2）理事会

ア．５月第１回理事会

5 月 25 日（水）　パレスホテル東京 撫子

議題〈 議案 〉

第 1 号議案　新規加入会員の承認に関する件

第 2 号議案　総会に付議すべき議案に関する件

イ．５月第２回理事会

5 月 25 日（水）　パレスホテル東京 撫子

議題〈 議案 〉

第 1 号議案　役付き理事の選出

第 2 号議案　伊藤雅俊前会長の相談役就任

ウ．１１月理事会

11 月 25 日（金）　新井旅館（静岡県伊豆市）

議題〈 議案 〉

第 1 号議案　新規加入会員の承認に関する件

第 2 号議案　広報事業に関する件

(1)28 年度 広報事業中間報告

(2)29 年度 広報事業の基本方針（案）

〈 報告事項 〉

1. 品質・技術事業
2. 環境対策
3. その他

エ．３月理事会

29 年 3 月 29 日（水）　ロイヤルパークホテル（東京）

議題〈 議案 〉

第 1 号議案　新規加入会員の承認に関する件

第 2 号議案　29 年度事業計画（案）及び収支予算（案）の承認に関する件

第 3 号議案　29 年度通常総会の招集に関する件

〈 報告事項 〉

1. 28 年度事業報告（案）及び収支決算見込み
2. 冷凍食品業界における容器包装 3R 推進のための第三次自主行動計画
3. その他

7．委員会・部会・研究会

（1） 運営委員会

（理事会の下で､冷凍食品の広報事業の基本方針をはじめとする当協会の運営に関する重要事項の検討）

委員長　　日比　聡　（味の素冷凍食品）
副委員長　左東　賢治（ニチレイフーズ）

第 1 回　11 月 11 日（金）
　議題　〇28 年度広報事業中間報告
　　〇29 年度広報事業の基本方針(案)
　　〇その他報告事項（品質・技術事業、容器包装３Ｒ推進等）

第 2 回　29 年 3 月 17 日（金）
　議題　〇28 年度広報事業報告
　　〇29 年度広報事業の基本方針（案）
　　〇その他報告事項（品質・技術事業、認定基準の改定等）

（2）品質・技術部会

（冷凍食品認定制度、食品表示制度など、品質・技術分野の検討）

部会長　　門　雅信　（マルハニチロ）
副部会長　川崎　順司（ニチレイフーズ）

第 1 回　4 月 14 日（木）
　議題　〇27 年度報告
　　〇28 年度事業計画（認定制度、基準改定、食品防御等）
　　〇認定基準改定に伴う措置

○原料原産地表示　等

第２回　６月１日（水）
議題　○認定基準改定に伴う措置
○認定制度関係（更新調査、格付調査、講習会）
○冷凍コーンに対する行政の対応　等

第３回　９月 20 日（火）
議題　○認定要領改定及び基準 Q&A の策定
○認定制度関係（更新調査、格付調査、講習会）
○食品用器具及び容器包装の規制に関する検討会への対応
○食品リサイクル法に基づく食品廃棄物等の不適正な転売の防止の取組強化のための食品関連事業者向けガイドライン　等

第４回　12 月８日（木）
議題　○認定基準改定に伴うテストランの報告と経過措置及び更新延長
○認定制度関係（更新調査、格付調査、講習会）
○加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会への対応
○食品衛生管理の国際標準化に関する検討会への対応
○冷凍メンチカツ等への対応　等

第５回　29 年３月８日（水）
議題　○認定制度関係（更新調査、格付調査、講習会）
○次年度事業計画
○食品用器具及び容器包装の規制に関する検討会への対応
○賞味期限印字（月別）　等

＜食品表示ワーキンググループ（ＷＧ）＞

（品質・技術部会の下で、27 年度に設置したＷＧにおいては、加工食品の原料原産地表示制度の見直し及びその Q&A に関する意見、質問を集約した。）

（３）環境部会

（環境自主行動計画、容器包装３Ｒ推進自主行動計画のフォローアップ、環境関連法令等、環境に関する諸問題への対応）

部会長　　石井　謙二（味の素冷凍食品）
副部会長　小林　三千夫（マルハニチロ）

第１回　28 年 11 月 15 日（火）
議題　○「冷凍食品業界における容器包装３Ｒ推進のための第二次自主行動計画」2015 年度フォローアップ調査結果
○「冷凍食品業界における容器包装３Ｒ推進のための第三次自主行動計画」案の検討

第２回　29 年１月 24 日（火）
議題　○「冷凍食品業界における容器包装３Ｒ推進のための第三次自主行動計画」の検討
○「冷凍食品業界における第二次環境自主行動計画」2015 年度フォローアップ調査結果
○今後の検討課題

（４）広報部会

（科学的で偏向のない事実に基づいた報道の誘引、メディアとの継続的な相互信頼の構築、協会の広報の在り方の検討、広報に関する情報共有）

部会長　　岡田　充功（ニチレイフーズ）
副部会長　大田　茂　（味の素冷凍食品）

開催日　29 年２月７日（火）（ＰＲ部会との合同開催）
議題　○28 年度広報事業報告
○29 年度広報事業の基本方針（案）
○ネガティブイメージの払拭について
○その他

（5）ＰＲ部会

（運営委員会で決定した広報事業の基本方針に基づき、具体的な行動計画の検討）

部会長　　岡本　達也（味の素冷凍食品）
副部会長　前村　建　（日東ベスト）

開催日　29 年 2 月 7 日（火）（広報部会との合同開催）
議題　○28 年度広報事業報告
○29 年度広報事業の基本方針（案）
○ネガティブイメージの払拭について
○その他

（6）ＣＳ（顧客満足）研究会

（流通段階での取扱いに起因する「流通苦情」の撲滅、各種クレームの原因分析、対応方法等に関する検討）

座長　高根　俊一（日本水産）

第 1 回　4 月 19 日（火）
議題　○誤解･誤認クレーム対応に向けた当協会ホームページ掲載記事の検討
○夏場の温度管理強化月間の活動、他

第 2 回　5 月 19 日（木）
議題　○誤解･誤認クレーム対応に向けた当協会ホームページ掲載記事の検討
○日本電機工業会との情報交換開催要領、他

第 3 回　6 月 14 日（火）
議題　○誤解･誤認クレーム対応に向けた当協会ホームページ掲載記事の検討、他

第 4 回　7 月 13 日（水）
議題　○誤解･誤認クレーム対応に向けた当協会ホームページ掲載記事の報告
○流通クレームの対応状況、他

第 5 回　9 月 30 日（金）
議題　○高齢者対応講演会に向けて事前質問検討、他

第 6 回　10 月 21 日（金）
　議題　○講演「高齢者及び認知症への理解を深める」の受講、他

第 7 回　11 月 16 日（水）
　議題　○日本電機工業会との電子レンジに関する意見交換会、他

第 8 回　12 月 6 日（火）
　議題　○上記会合の情報交換、他

第 9 回　29 年 1 月 20 日（金）
　議題　○年末年始の対応状況、他

第10回　29 年 2 月 28 日（火）
　議題　○29 年度の取組課題の検討、他

第11回　29 年 3 月 14 日（火）
　議題　○夏場の温度管理強化月間の取組み
　　○29 年度の取組課題の検討、他

（7）ＤＦＦ（冷凍食品物流）研究会

〔 冷凍食品の物流に関する研究、情報交換 〕

座長　　長船　宏昭（ニチレイフーズ）
副座長　高橋　義之（味の素冷凍食品）
副座長　川崎　裕和（日本水産）

第 1 回　5 月 20 日（金）
　議題　○国際冷凍便基準作りヒアリング（ヤマトホールディングス）
　　○期限切れ商品等の廃棄業務情報交換、他

第 2 回　6 月 16 日（木）
　議題　○国際冷凍便基準作りヒアリング（ヤマトホールディングス）
　　○事業継続計画
　　○鉄道による輸配送情報交換、他

第 3 回　7 月 21 日（木）
　議題　○廃棄処理場視察（バイオエナジー）、他

第 4 回　8 月 26 日（金）
　議題　○国際冷凍便基準作りの報告、他

第５回　９月 20 日（火）
　議題　○下半期の取組課題の検討、他

第６回　10 月 19 日（水）
　議題　○幹線輸送におけるパレット輸送などの意見交換、他

第７回　11 月 22 日（火）
　議題　○配車業務、調整業務などの意見交換、他

第８回　12 月 13 日（火）
　議題　○事業継続計画の意見交換、他

第９回　29 年１月 26 日（木）
　議題　○物流センター視察（(株）明治坂戸工場)、他

第10回　29 年２月 23 日（木）
　議題　○29 年度の取組課題の検討、他

第11回　29 年３月 16 日（木）
　議題　○賞味期限管理の意見交換、他

（８）ＲＦＦ（市販冷凍食品）研究会

（冷凍食品の価値向上、円滑な取引等を図る観点から、小売業界との課題を抽出し、メーカー共同で研究）

座長　戸部　雄一郎（ニチレイフーズ）

第１回　７月８日（金）
　議題　○27 年度食品産業における取引慣行の実態調査(食品産業センター)
　　○ドラッグストアにおける冷凍食品の温度管理状況・価格表示の調査、他

第２回　29 年１月 17 日（火）
　議題　○ドラッグストアの価格表示と温度調査の結果報告
　　○量販店従業員に対する研修会の検討、他

（９）学校給食ワーキングチーム（ＷＴ）

（学校給食に関する調査及び広報活動を検討するため、各社担当者によるＷＴを設置（28 年度限定））

第 1 回　6 月 3 日（金）
議題　〇27 年度までの学校給食についての当協会事業報告
〇28 年度の学校給食についての当協会事業計画、他

第 2 回　11 月 29 日（火）
議題　〇「学校給食における冷凍食品取扱いに関する調査」、他

第 3 回　29 年 3 月 21 日（火）
議題　〇「学校給食における冷凍食品取扱いに関する調査」
〇29 年度事業計画（案）、他