

第1号議案 令和6年度事業報告及び収支決算、監査報告

I. 事業報告

令和6年度の日本経済は、春の労使交渉における33年振りとなる高水準の賃上げと、その後の物価上昇により、長年のデフレ経済からの脱却に向けた年でありました。しかし、消費者物価指数をみると、総合では前年比3.0%の上昇でしたが、食料は円安や原材料費、物流費、人件費の上昇、加えて、天候不順等の影響によるコメ、野菜等生鮮食品の価格が大きく上昇したこと、年末以降は前年比6~7%台となり、平均でも前年比5.0%上昇とより高い水準で推移しました。また、名目賃金は、昨年に引き続き大きく上昇したものの、実質賃金は物価上昇を上回らずマイナスとなりました。このため、食料品をはじめとして個人消費の節約志向は強く、消費は足踏み状態となっています。

世界情勢は、ウクライナや中東情勢の混沌とした状況は続いており、また、中国をはじめとする海外景気の下振れ感や、新政権下におけるアメリカ政府の輸入関税の引上げ、相互関税の導入やエネルギー政策の変更などによる世界経済への影響が懸念される状況です。

このような中で家庭用冷凍食品は、価格改定が進んだことや、ワンプレート型商品の様な新たな価値の商品が市場で拡大していること、また、夏以降の米不足を受け、米飯類やめん類などの主食用商品が伸びた一方で、下期以降の米等の価格高騰による消費低迷の影響も受けたことから、数量ベースでは若干減少、金額ベースでは5年続けて増加となりました。業務用冷凍食品は、コロナ禍の影響から脱却し、数量ベース、金額ベースとも増加しています。特に、外食業態へはインバウンド需要が好調なことに加え、給食業界やSM・CVSなどの中食業界における調理現場の人手不足への対応により、需要が伸びています。

一方、輸入原材料、エネルギーなどのコストは、円安の影響もあり、依然として高い傾向が続いています。また、国内農産物等は猛暑や自然災害により価格が不安定になっています。加えて、2024年問題といわれるトラックドライバーの不足等による物流コストの上昇や人件費の上昇など、更にコストは大きく上がっています。これまで冷凍食品企業は、複数回にわたり価格改定を実施してきたものの、コスト上昇分を十分転嫁できているとはいえない状況です。

また、CO₂、フロン、プラスチックなどの排出・使用的削減、2024年問題に代表される物流課題への対応、SDGsなどの社会的要請のほか、労働力確保の課題など、これらに対して適切な対応を行っていく必要があります。

このような状況の中、当協会では、7年度から施行の改定冷凍食品認定制度の策定と会員への周知のための講習会実施等に取り組むほか、冷凍食品の日イベント等の広報事業も積極的に展開し、全体として概ね計画通りの活動を行った。主な事業内容は、以下の通り。

＜令和 6 年の生産・消費動向＞

6 年(1~12 月)の冷凍食品生産量は 153.8 万トン(前年比 0.5%減)、金額(工場出荷額)は 8,006 億円(2.6%増)であった。前年に比べ数量は若干減少、金額は増加した。また、家庭用は数量は減少したものの金額は増加し、業務用は数量、金額ともに増加した。業務用、家庭用別では、数量は昨年に引き続き業務用が上回ったが、金額は令和 2 年以降、家庭用が業務用を上回っている。

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、輸入冷凍野菜が増加したことでの 292.5 万トン(1.5%増)、国民一人当たりでは 23.6kg(0.4kg増)となつた。

冷凍食品の生産数量・金額の推移

【数量】

	業務用		家庭用		計	
	数量 (トン)	前年比 (%)	数量 (トン)	前年比 (%)	数量 (トン)	前年比 (%)
令和 2 年	779,948	87.0	771,265	111.4	1,551,213	97.7
3 年	788,838	101.1	798,253	103.5	1,587,091	102.3
4 年	793,812	100.6	804,996	100.8	1,598,818	100.7
5 年	788,455	99.3	757,113	94.1	1,545,568	96.7
6 年	798,225	101.2	739,629	97.7	1,537,854	99.5

【金額】

	業務用		家庭用		計	
	金額 (百万円)	前年比 (%)	金額 (百万円)	前年比 (%)	金額 (百万円)	前年比 (%)
令和 2 年	327,882	85.9	372,612	117.8	700,494	100.4
3 年	342,762	104.5	391,504	105.1	734,266	104.9
4 年	357,181	104.4	406,145	103.7	763,926	103.7
5 年	380,355	106.3	399,550	98.4	779,905	102.1
6 年	394,363	103.7	406,201	101.7	800,564	102.6

冷凍食品の国内消費量(令和 6 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)
2,924,514 (前年比 101.5%)	1,537,854 (99.5%)	1,167,507 (104.3%)	219,153 (101.8%)	23.6 (0.4 kg増)

1. 広報事業

業界統一キヤッチコピー「べんりとおいしいのその先へ 冷凍食品」をベースに事業を開発し、冷凍食品が豊かな生活を送る手助けになることを伝えた。主な訴求対象として、若年層やファミリー層、シニアに対する取り組みを実施。業務用としては、学校給食関係者に対する取組みを行った。

(1) PR 活動

ア. キヤッチコピー・ロゴの展開と冷凍食品アンバサダーの起用

統一キヤッチコピー「べんりとおいしいのその先へ 冷凍食品」をベースとしてPR活動を開発。イベントや制作物などは、様々な場面でのPRに活用するとともに、会員各社への周知及び製品カタログ等での活用を促進し、業界全体における取組の活性化を図った。

また、平成29年度から「冷凍食品アンバサダー」に起用している洋食料理家の三國清三氏には、イベントへの参加など協会事業に協力いただいた。

イ. 冷凍食品 PR イベント

(ア)「冷凍食品の日」PR イベント

従来の形から内容を大きく変更し、誰でも参加可能なオープン形式のイベントを実施。

キッチンカーで冷凍食品アレンジメニューの試食を一般参加者に提供した。

①メディア向け PR 発表会

日 時：令和6年10月17日(木) 12:00～14:10

会 場：アニヴェルセル表参道(東京都港区)

内 容：開会挨拶 / 大櫛会長

トークセッション / ゲスト 村重杏奈さん(タレント)

大櫛会長とゲストとのトーク、村重さんが冷凍食品を活用したレシピを試食

②一般参加者向け PR イベント

日 時：令和6年10月18日(金)、19日(土) 10:00～17:00

会 場：アーバンドックららぽーと豊洲(江東区)

内 容：冷凍食品のアレンジメニュー3種類を2日間で合計1,018食提供。

(イ)農林水産省「消費者の部屋」展示

農林水産省「消費者の部屋」で、「べんりとおいしいのその先へ 冷凍食品」をテーマに19回目となる冷凍食品の展示を開催。試食と会場のラジオ中継を実施し、5日間の来場者数は1,506名(前年1,609名)であった。

期 間：9月30日(月)～10月4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

協会「普及パネル」、「工場見学パネル」、「冷凍食品の歴史パネル」

- 「業務用需要先マップ」ほか
- ・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
- ・普及パンフレット類の配布 ・会員社製品パンフレット類の配布
- ・当協会制作の認定マークアニメーション動画及び消費者向け動画上映
- ・試食:14社 15品

(ウ)学校給食関係者向け研修会

教育家庭新聞社との共催で、本年度で10回目となる、栄養教諭、学校栄養職員、教育委員会学校給食担当者などを対象とした研修会を開催しオンデマンド配信をした。専門家による講演、栄養教諭による実践発表、会員社による取組と商品紹介(会場では試食会)、意見交換会を実施。

研修会の模様を、教育家庭新聞10月21日号に掲載。(後述)

- タイトル: ~学校給食の課題解決を目指す、冷凍食品の活用を通じて~
- 日 時: 8月23日(金) 10:00~14:00
- 場 所: 埼玉県(プラザイースト)
- 内 容: ・(公社)全国学校栄養士協議会会长 長島美保子氏による基調講演
 　　「学校給食の今日的課題と栄養教諭の役割」
 　　・所沢市立第1学校給食センター 栄養教諭 高橋澄子氏実践発表
 　　「埼玉県内の冷凍食品の活用(食育指導・献立例・発注・保存管理)について」
 　　・会員10社による取組、商品の紹介
 　　・意見交換会
- 受 講 者: 栄養教諭、学校栄養職員、教育委員会学校給食担当者など
 　　・会場参加者: 30名
 　　・オンデマンド配信(8月30日~10月31日の期間)、再生回数292回

(エ)月刊「栄養と料理」タイアップセミナー

女子栄養大学出版部との共催によるセミナーを開催。管理栄養士や調理師などの同誌読者を対象にしたセミナーを開催。栄養の専門家とフードライターを講師として講演を行った。その他、会員5社による商品説明と試食を実施。会場とオンラインによる参加方式で実施。

- タイトル: 「2025年版食事摂取基準と冷凍食品活用セミナー」
- 日 時: 2月15日(土) 13:30~15:30
- 場 所: コングレススクエア日本橋
- 内 容: ・広報部長による講演:「知ろう!活かそう!冷凍食品」
 　　・女子栄養大学栄養生理学研究室教授 上西一弘氏

講演：「日本人の食事摂取基準 2025 版、始動！実践ポイントと冷凍食品の活用法」
・管理栄養士 渥美まゆ美氏
「冷凍食品だから、組み合わせも簡単！栄養しっかりプレートメニュー」
・会員 5 社による取組、商品の紹介
・質疑応答
受講者：「栄養と料理」読者（管理栄養士、栄養士など食に携わる方等）
会場参加者：72 名 オンライン参加者：302 名

（才）月刊「ハルメク」タイアップセミナー

50 代以上の女性を対象とした雑誌「ハルメク」（発行部数：46.5 万部）との企画で、冷凍食品の活用方法を学ぶセミナーを実施。

タイトル：「ホテル雅叙園」で驚きのおいしさを堪能！冷凍食品の活用法とランチ会
日 時：11月7日（木）11:00～14:00
会 場：ホテル雅叙園東京
参加人数：95名（満席）
内 容：冷凍食品の活用方法を学ぶセミナーを実施。「冷凍食品の基礎知識」を広報部長より説明後、協会冷凍食品アンバサダーの三國清三シェフとの対談を行い、プロも活用する冷凍食品の魅力や活用法を伝えた。会場では、ホテルのシェフによる冷凍食品を使用したメニューでランチ会を実施した。

（力）各種セミナー

以下、いずれも広報部長が登壇。

① 令和 6 年度「野菜の日」Web シンポジウム

農林水産省主催の令和 6 年度「野菜の日」Web シンポジウムにて「べんりとおいしいのその先へ」のタイトルでセミナーを実施。

日 時：8月21日（水）14:00～16:15
場 所：農林水産省7階講堂（Web 配信）

② 惣菜・デリカ JAPAN 2024

「冷凍惣菜の新時代～現状分析と将来展望～」のタイトルでパネルディスカッションを実施。

日 時：10月10日（木）10:00～12:00
場 所：東京ビックサイト

③ 「食の安全を考えるシンポジウム」

横浜市主催の「食の安全を考えるシンポジウム」にて「実はよく知らない？冷凍食品の世界」のタイトルでセミナーを実施。

日 時：11月16日（土）10:30～12:30

場 所:横浜市港南公会堂

(キ)東京都「交流フェスタ」

東京都消費者月間である 10 月に開催された東京都主催の「見て、聞いて、話そう！交流フェスタ 2024」に 10 月 25 日(金)、26 日(土)に参加し、パネル展示、普及資材の配布及びミニセミナーを実施した。

ウ. メディア展開

(ア)新聞広告(一般紙)

①「読売新聞」(約 618 万部)

10 月 18 日(金)朝刊

タイトル:「うまい！冷凍食品で絶品ごはん」

内容:「冷凍食品の日」の記事広告として、料理系 You Tuber のぴーきちさんによる冷凍食品アレンジレシピを掲載。協会アプリおよび、認定マーク変更について紹介した。(1P カラー)

②「読売中高生新聞」(タブロイド判約 8.3 万部)

10 月 18 日(金)

タイトル:「進化し続ける冷凍食品」

内容:冷凍食品の歴史、特徴を解説。冷凍食品の身近な疑問を Q&A 形式で解説し、ぴーきちさんによる冷凍食品を使ったレシピの紹介と協会アプリの案内を記載した。(1P カラー)

③「読売 KODOMO 新聞」(タブロイド判約 20 万部)

10 月 24 日(木)

タイトル:「冷凍食品検定」

内容:冷凍食品に関する問題と解答を掲載し、子供たちの関心を高める内容とした。(1P カラー)

(イ)新聞広告(専門紙)

①「教育家庭新聞」(22 万部)

10 月 21 日号

タイトル:「冷凍食品を正しく理解し豊かな献立を」

内容:8 月 23 日に埼玉県で実施した学校給食セミナーにおける全国学校栄養士協議会長島美保子会長の基調講演と栄養教諭高橋氏の実践発表の内容を掲載。また、会員 10 社による学校給食への取組と商品紹介と試食会の模様、意見交換会の内容を紹介。(1P カラー)

②「教育家庭新聞」(22万部)

3月17日号

タイトル:冷凍食品を上手に使って自分のお弁当を作ってみよう!

内 容:東京都中央区立銀座中学校家庭科部1~2年生(13名)と越谷市立富士中学校2年生(16名)を対象に、冷凍食品を使ったお弁当作り企画として、冷凍食品の基礎知識および、栄養バランスの良いお弁当作りについて講義後、実習を実施。事前に生徒が作ったワークシートや当日の様子、出来上がったお弁当を紹介。(1Pカラー)

(ウ)地方メディアミックス

特定エリアでテレビ、ラジオ、新聞等のメディアを複合的に活用し、相乗的な効果の創出を狙い、6年度は九州エリアで実施。

①ラジオ

番 組 名:日本冷凍食品協会 presents 「べんりとおいしいのその先へ」

放 送 局:JFN(ジャパンエフエムネットワーク)8局(下記のFM局)

放送エリア:九州エリア(福岡・佐賀・長崎・大分・熊本・宮崎・鹿児島・沖縄)

放 送 日 時:10月12日(土)11:00~11:30

内 容:特番として「冷凍食品の日」を前に、冷凍食品の魅力や活用方法をパーソナリティの中島浩二氏と当協会広報部長が紹介。放送された番組は「AuDee」にてアーカイブ配信中。番組放送前には、中島氏のインスタライブでは、冷凍食品を使ったアレンジレシピが紹介された。

※上記の特別番組を前に、九州エリア8県の下記FM放送局のラジオ番組に広報部長が出演し、冷凍食品の基礎知識の解説や上記特番の紹介等を行った。

9月17日(火)9:36~約5分 FM熊本(熊本)「poppi'n breakfast」

9月17日(火)17:17~約5分 FM長崎(長崎)「Colors」

10月7日(月)13:00~約17分 FM沖縄(沖縄)「ハッピーアイランド」

10月8日(火)11:45~約12分 FM福岡(福岡)「MORNING JAM」

10月8日(火)17:40~約10分 FM佐賀(佐賀)「CHANGE」

10月9日(水)11:38~約10分 FM大分(大分)「Clover Radio Terrace」

10月9日(水)17:30~約8分 FM鹿児島(鹿児島)「Something μ」

10月9日(水)18:05~約9分 FM宮崎(宮崎)「レディオパラダイス耳が恋した」
AM局では、以下の放送局のラジオ番組に広報部長が出演した。

10月7日(月)11:15~約12分 RBCラジオ(沖縄)「MUSIC SHOWER Plus+」

10月8日(火)12:43~約12分 RKBラジオ(福岡)「Toi toi toi」

②新聞・WEB

媒 体: 西日本新聞
エ リ ア: 福岡県、佐賀県、長崎県、大分県、熊本県
部 数: 約 37 万部
掲 載: 10 月 11(金)
体 裁: 5 段カラ一
内 容: 記事広告。冷凍食品の魅力を解説。
同内容は、福岡県内の情報誌「ファンファン」の WEB 版にも掲載された。

媒 体: 宮崎日日新聞
エ リ ア: 宮崎県
部 数: 約 17 万部
掲 載: 10 月 5 日(土)
体 裁: 5 段モノクロ
内 容: ラジオ特番の告知。

下記のタウン誌等で FM ラジオ Q リーグ放送の特番告知を掲載。

媒 体 / エリア: フリーぺーぺー「月刊パームス」/宮崎
掲載日 / 発行部数: 9 月 13 日(金) / 約 8.3 万部
媒 体 / エリア: タウン誌「タウンみやざき」/宮崎
掲載日 / 発行部数: 9 月 13 日(金) / 約 3 万部
媒 体 / エリア: タウン誌「ながさきプレス」/長崎
掲載日 / 発行部数: 10 月 12 日(土) / 約 3 万部

(エ)ラジオ

①関東エリア(キー局)

番 組 名: 「垣花正 冷食deハッピー！」
放 送 局: ニッポン放送
放送エリア: 関東エリア
放 送 日 時: 10 月 4 日(金)20:00~21:00

内 容: 冠番組として、朝のワイド番組『垣花正 あなたとハッピー！』でパーソナリティを務める垣花正氏と、当協会広報部長、アシスタントとして熊谷実帆アナウンサーが冷凍食品の魅力を伝えた。番組では、冷凍食品の基礎知識をはじめ、リスナーから募集した様々な冷凍食品のアレンジレシピを紹介。思わず作ってみたくなるレシピを垣花アナウンサーが実食レポートした。放送された番組は PODCAST STATION で現在配信中。

②地方ラジオ局ほか

以下、広報部長が出演し、冷凍食品の基礎知識等を解説。

	放送日	放送局	エリア	番組名	放送時間	出演時間
1	5/9(木)	エフエム石川	石川	Sunset Express MOVE	16:30～19:00	18:00～18:15
2	5/23(木)	ラジオ大阪	大阪	#ラジぐう	11:00～14:00	13:22～13:32
3	7/31(水)	SBCラジオ	長野	ミックスプラス	13:00～16:20	15:45～15:53
4	8/19(月)	FM愛媛	愛媛	Groovy Radio Caravan	13:30～16:55	15:20～15:35
5	8/31(土)	FM愛媛	愛媛	ひめキャン★	7:30～7:55	内5分
6	9/12(木)	RKBラジオ	福岡	Toi toi toi	9:00～13:00	11:00～11:10
7	9/13(金)	FM新潟	新潟	SOUND SPLASH	13:30～18:55	15:38～15:43
8	9/16(月)	RKKラジオ	熊本	ラジてん	14:30～16:50	15:18～15:25
9	10/15(火)	ラジオ大阪	大阪	OBC グッドアフタヌーン！ 和田麻実子のみみよりだんご内みみだん ジャーナル	11:00～14:00	13:00～13:10
10	11/12(火)	RNBラジオ	愛媛	ニュースな時間	16:30～18:45	16:45～16:50
11	11/25(月)	FM愛媛	愛媛	Fine【前編】	8:20～10:49	10:30～10:38
12	11/26(火)	FM愛媛	愛媛	Fine【後編】	8:20～10:49	10:30～10:38
13	12/3(火)	エフエムJAGA	帯広	ごごまる。【前編】	12:00～14:00	13:00～13:15
14	12/6(金)	FM北海道	北海道	brilliant days × F	9:00～17:30	15:35～15:40
15	12/10(火)	エフエムJAGA	帯広	ごごまる。【後編】	12:00～14:00	13:00～13:15
16	2/19(水)	ラジオ大阪	大阪	# ラジぐう	13:00～14:00	13:22～13:32
17	2/19(水)	エフエム大阪	大阪	intense!	16:00～18:20	17:25～17:35
18	3/11(火)	エフエム栃木	栃木	B・E・A・T	16:00～18:55	16:40～16:50

(才)動画広告配信

消費者向けPR動画

動画広告の第7弾「冷凍戦隊 手間抜キーン」編をテレビ番組見逃し配信サービス「TVer」で配信。

配 信 日:12月28日(土)～7年1月5日(日)

配信先媒体:TVer(日本テレビ、フジテレビ各番組)

配 信 回 数:約317万回

C M 時 間:30秒

(力)WEB

マイナビニュースへの記事広告

入学や入社・転勤といった新生活がスタートする春先に冷凍食品の需要喚起を図るため、マイナビを通じ、大学生の食生活に関するアンケートを実施。その結果および、

冷凍食品を活用した一人暮らしの若者にお勧めするレシピ提案をマイナビニュースのトップページに掲載。

期 間: 7年3月27日(木)から8週間

(キ)雑誌広告

①「栄養と料理」(15万部)

栄養バランスを意識したメニューでの冷凍食品の利用促進を図るため、タイアップセミナー(前掲)の採録記事を「栄養と料理」4月号(7年3月7日発売)に掲載。

タ イ ル:『2025年版食事摂取基準と冷凍食品活用』セミナー

内 容:2月15日(土)に実施した、栄養と料理タイアップセミナーの模様や、セミナーで紹介したレシピなどを掲載。

②「ハルメク」(46.5万部)

主に50代以上の女性を対象にしている雑誌「ハルメク」9月号、および11月号に広告を掲載。広告中では、冷凍食品の良さを伝える内容をイラストや写真で分かりやすく説明し、協会アプリの案内を記載した。

(ク)協会スマホアプリ

5年3月に制作した協会スマートフォンアプリ「冷凍食品1018.」について、消費者向け講座、ラジオ出演時、読売新聞広告、PRイベントなどでアプリ紹介を行った。また、5月にテーブルマーク(株)社内報にアプリ紹介記事を掲載。7年3月31日時点のダウンロード数は、4,490件。

(ケ)小売店へのPOP等配布

目 的:「冷凍食品の日」等の周知による需要喚起

内 容:小売店の売場で当協会制作の「10月18日は冷凍食品の日」、「10月は冷凍食品月間」のPOPについて、食品卸を通じて掲示を促進。

*掲示店舗数 ①スーパー約1,159店舗 ②コンビニ約21,615店舗

(コ)ホームページ

トップページのバナー表示や各種情報の適宜更新した。4月~3月で「TOPICS 消費者のみなさまへ」では22件、「TOPICS 会員・業界関係者向け」ページでは64件の情報を掲載。

(サ)消費者向けサイト「冷食ONLINE」

冷凍食品のススメを中心に、コンテンツの拡充を推進。今年度は、冷凍野菜の活用法やアレンジレシピページに注力したほか、新たにレシピ動画を毎月1~2本掲載。

(シ)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」として活用した。

(ス)Pinterest

インターネット上の画像や動画を検索して保存・共有が可能なWebサービス「Pinterest」上に、これまで「冷食 ONLINE」に掲載したアレンジレシピ画像や特集ページ画像のピンを作成。特にレシピに興味のある層を中心に画像検索から「冷食 ONLINE」の閲覧へ誘導を図った。

(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、専門学校及び高校に案内を行い、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。6年度は、実施26件(前年度25回)、参加者1,252人(同1,352人)であった。

(イ)消費者を対象にした講習会

全国の消費生活センター、保健所、消費者グループ等が主催する消費者対象の講習会を、講演、DVD上映、調理実習を内容として開催。6年度は、実施10件(同11回)、参加者624人(同579人)であった。

(ウ)業務用ユーザーを対象にした講習会

従来から、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、調理師等を対象に開催しているが、6年度は、実施9件(同4件)。参加者1,240人(同145人)であった。

(エ)冷凍食品コンサルタント

①調理コンサルタント委嘱

全国の料理研究家等を冷凍食品調理コンサルタント(12名)として委嘱。協会職員と協力して、各地で上記のゼミナール・調理講習会を開催し、主に実習を担当しているが、6年度は19件の講習会等に参加。

②冷凍食品コンサルタント研修会

冷凍食品調理コンサルタントのスキルアップを図るため、研修会を実施した。

実施日:6年8月22日(木)、23日(金)

場 所:ロイヤルパインズホテル浦和(さいたま市)、プラザイースト(さいたま市)

内 容:講演や試食を通して、大量調理の現場を学ぶ機会とした。

22日、ふじみ野市あおぞら学校給食センター栄養教諭池上氏による講演。

23日、学校給食関係者向け研修会(前掲)へ参加。

イ. 消費者団体との意見交換会

平成 21 年以降、消費者団体と定期的に意見交換会を実施しており、7 年 2 月に第 16 回目を開催した。協会側から冷凍食品の需給動向、協会事業の概要、令和 7 年度版冷凍食品認定制度などについて説明。冷凍食品をめぐる様々な課題について意見交換を行うとともに、終了後、会員社製品の試食等を実施。

日 時：7 年 2 月 6 日（木）15:00～17:00

場 所：主婦会館プラザエフ（東京都千代田区）

出席者：7 団体 10 名

＜参加消費者団体＞

主婦連合会、（一社）全国消費者団体連絡会、
(公社)全国消費生活相談員協会、東京消費者団体連絡センター、
(一社)消費者市民社会をつくる会、(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＞

専務理事、常務理事、運営委員会副委員長、品質・技術部会長、広報部会長、
サステナビリティ推進部会長、CS研究会座長、広報部長

ウ. 普及広報資材

講習会、ゼミナー、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)
・リーフレット「冷凍食品だから OK！」	15,200 部
・ “ 「冷凍食品認定制度(学校給食に携わる皆さまへ)」	2,500 部
・ “ 「認定マークは信頼の証です」「認定マークが変わります」	3,700 部
・冊 子「冷凍食品 Q&A」	17,500 部
・ “ 「冷凍食品ひとつふうレシピ」	20,500 部
・ “ 「冷凍食品取扱いマニュアル」	2,600 部
・DVD「フレッシュ、便利、おいしさ、多彩！冷凍食品のある暮らし」(消費者向け)	9 枚
・DVD「「食」の現場で大活躍 学ぼう！使おう！冷凍食品」(業務用関係者向け)	11 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)	25 枚

(3)その他

ア. 冷凍食品の利用状況実態調査

消費者の冷凍食品利用状況の経年変化を把握するとともに、広報事業の基礎データとして利用。5 年度の調査結果を 6 年 4 月に公表。また、PRワイヤーを利用し、各メディアに向けて発信。6 年度は、食品・食材の値上げやタイプの意識等に関する設問を加えた調査を 7 年 2 月に実施し、4 月に公表。

イ. 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。

ウ. 流通事業者との連携

販促活動に活用してもらうため、業界統一キヤッヂコピー及びロゴを流通会員事業者に提供したほか、パンフレット、冊子などを要望に応じ提供。

メディア向け PR 発表会

日 時：令和 6 年 10 月 17 日(木)



フォトセッション



大橋会長の挨拶

一般参加者向け PR イベント

日 時：令和 6 年 10 月 18 日(金)、19 日(土)



会場の様子



月刊「ハルメク」タイアップセミナー

日 時：令和 6 年 11 月 7 日(木)



三國シェフとの対談



ハルメク 9 月号 イベント告知誌面(8/10 発行)

月刊「栄養と料理」タイアップセミナー

日 時：令和 7 年 2 月 15 日(土)



講演会の様子



メーカー集合写真

2. 品質・技術事業

(1)「冷凍食品認定制度」(以下、認定制度)の運用

- 令和7年度版認定制度の改定を行うと共に、改定内容の説明会を7月以降、延べ3回オンラインで開催した。
- 検査・指導業務は、引き続き(一財)日本食品検査(以下、JFIC)に委託した。
- 検査・指導については、5年度と同様に国内及び海外ともに、コロナ禍以前の体制で実施した。
- 4年度より開始した重点指導及びオプション支援の活用も進み、2年及び3年工場のレベルアップが進んだ。
- 品質・技術講習会については、3年度末以降、品質管理や製造技術の紹介などをテーマにオンライン方式で開催し、多くの会員・認定工場からの参加が定着してきた。また、7年度より義務化する「品質管理責任者講習会」を3月に試行開催した。

ア. 更新及び新規調査・審査

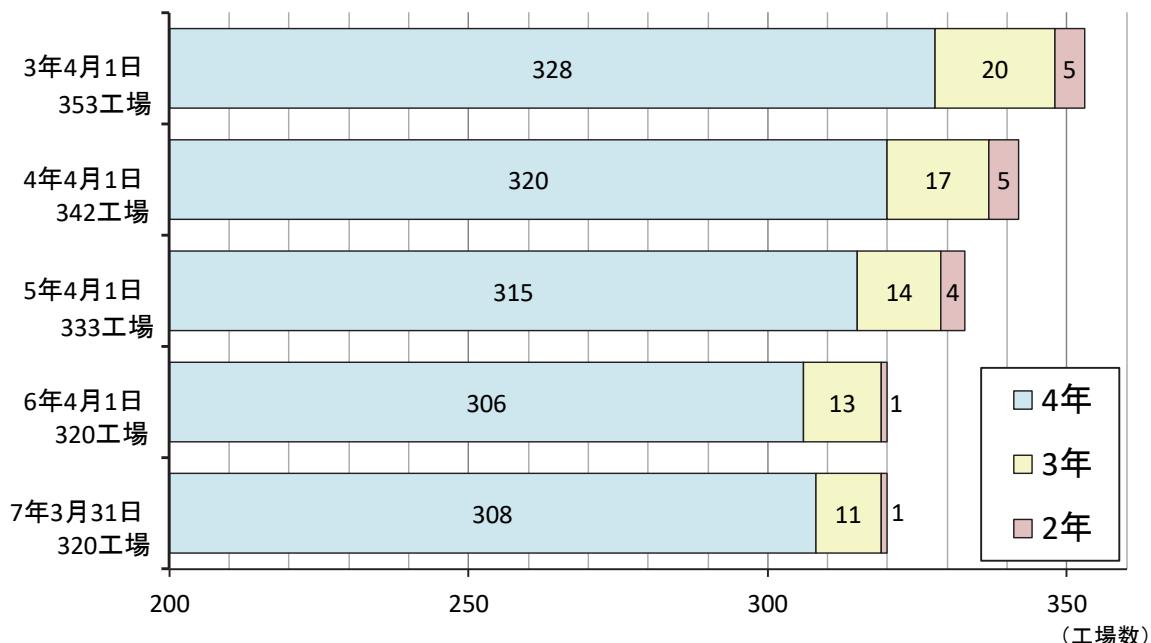
6年度末までに、有効期間を迎える34工場に対して、更新調査を実施した。また、新規認定審査を希望する7工場の新規認定調査を実施した。

これらの工場の調査報告を基に、冷凍食品製造工場認定委員会を12回開催して認定審査を実施。更新審査の結果、全体的にレベルアップが図れたほか、新規認定審査では、全て4年工場として認定された。審査は、認定基準の要求事項に対する達成度だけでなく、認定要件の確認も行った。

<6年度 認定工場数の内訳>

内 容	認定有効期間別工場数			計
	4年	3年	2年	
6年4月1日時点の工場数	306	13	1	320
取下げた工場数	7	0	0	7
新規認定工場数	7	0	0	7
7年3月31日現在の工場数	308	11	1	320
構 成 比	96.3%	3.4%	0.3%	100%

<有効期間別認定工場数の推移>



イ. 定期検査、工場指導、特別指導、重点指導

- ①定期検査及び製品検査は、原則年2回実施。但し、定期検査のうち、優良工場については、希望により1回も可とした。海外工場については、現地訪問し実施した。
- ②工場指導は、2年及び3年工場を対象として、認定要領に定める規定回数を実施した。
- ③オプション支援は、細菌検査室、官能検査、拭取り検査支援などを、希望により実施した。

<6年度定期検査等の実施件数>

検査別	定期検査	製品検査	工場指導	オプション支援
実施件数	574	667	15	118

- ④重点指導として、有効期間が2年及び3年工場に対する定期検査・工場指導の際、工場が優先して改善すべき課題を明確にし、工場が作成した改善計画の改善状況を確認するなどした結果、次の表にあるように多くの2年及び3年工場がランクアップした。また、定期検査・工場指導の際には、工場(経営者、工場長、品質管理責任者など)、協会、JFICの3者で、工場の現状や自身で改善できない課題などについて積極的にオンラインによる意見交換を実施した。

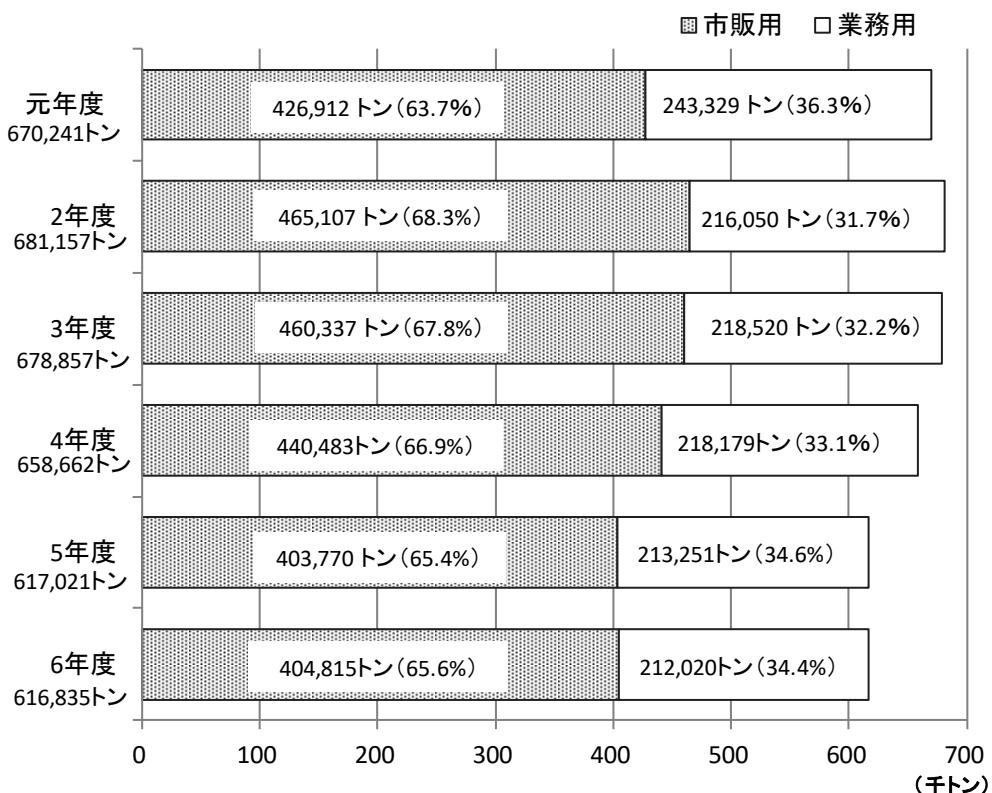
<2年及び3年工場数の推移>

時期	2年工場	3年工場	計
4年4月1日時点	5	17	22
7年3月31現在	1	11	12

ウ. 格付数量

6年度(4~3月)の格付け数量は、前年並み、617千トン(同期比100%)。
そのうち、市販品は、405千トン(同100.3%)、業務用は212千トン(同99.4%)であった。

<認定工場格付数量の推移>



エ. 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、55工場と前年度より増加した。これらの工場のうち、6工場が認定を取り下げた。

オ. 講習会

以下、いずれもオンラインによる講習会(②のみ、現地施設で開催)

- ① 過酢酸製剤セミナー。講師:エンビロテックジャパン(株)、(株)クレオ
・6年4月10日(約80名)
- ② 体験型洗浄技術講習会(株)クレオ羽生プラーツで現地開催)。講師:(株)クレオ
・4月17日(8名)
- ③ HACCP衛生管理計画作成講習会。講師:朝川品質・技術部長
・オンデマンド配信
- ④ 第1回 認定制度改定説明会(制度要綱、認定要領編)。講師:朝川品質・技術部長

・7月30日(約390名)

- ⑤ 第2回 認定制度改定説明会(認定基準編)。講師:朝川品質・技術部長
・9月26日(約390名)

- ⑥ 薬剤の安全衛生管理講習会。講師:クレオ
・11月13日(約270名)

- ⑦ 異物混入防止対策講習会。講師:日本食品検査
・12月10日(約300名)

- ⑧ 第3回 認定制度改定説明会(Q&A、運用規程編)。講師:朝川品質・技術部長
・7年2月18日(約260名)

- ⑨ 品質管理責任者講習会(FSSC22000との比較で見る認定基準)。講師:JFIC
・7年3月28日(約320名)

力. 会員非認定工場に対する支援

- ① 「HACCP衛生管理計画作成」支援

6年度は、支援なし。5年度までに延べ6工場の支援が完了。

- ② 「品質保証体制の構築」支援

6年度は、2工場支援。5年度までに延べ8工場を支援。

(2)認定工場への情報提供

6年度は、4回のメルマガを発信。また、講習会案内などの情報は、別途発信。

・第1回(5月7日)

- ① 講習会(オンデマンド配信)のご案内(洗浄講習会、過酢酸製剤セミナー)
② 行政情報
・アレルギー表示:マカダミア追加(消費者庁)
・令和6年度「冷凍冷蔵機器の脱フロン・脱炭素化 推進事業」(環境省補助事業)
③ 認定制度の事務手続きに関する内容

・第2回(7月4日)

- ① 令和7年度版 冷凍食品認定制度(要綱・要領)の改定説明会について
② 認定工場数・認定数量の拡大について(理事会2号議案)について
③ 個別品目ごとの表示ルール見直しについて-第1回分科会[消費者庁]

・第3回(11月1日)

- ① 講習会等情報(制度改定説明会、薬剤の安全衛生管理、異物混入防止対策)
- ② 行政情報 食品衛生監視票の一部改正(厚生労働省)他
- ③ その他(外部セミナーなど)

・第4回(3月24日)

- ① 講習会等情報(制度改定説明会、品質管理責任者講習会)
- ② 新認定マーク(HACCP文字入り)の使用について
- ③ 消費者庁情報(表示基準改正、期限表示 GL 見直し、容器包装 PL 制度)

(3) 冷凍食品認定制度改定

令和3年度版「冷凍食品認定制度」を改定し、令和7年度版として、7年4月から施行。

ア. 改定方針

- ① HACCPに対応していることが分かりやすい認定制度。
- ② 一般的な認証制度との差別化。(サポート体制の強化)
- ③ 事業者にとって分かりやすい認定基準内容及び構成とし、組織体制の強化及び持続可能で環境面にも配慮した要求事項を追加。

イ. 改定概要

認定制度の構成は、従来通り。

ウ. 制度要綱

- ・認定制度の目的に、HACCPに対応している旨を明記。
- ・認定証票(以下、認定マーク)にHACCPの文字を入れた、新たなデザインに変更。
- ・認定マークの使用範囲を拡大(名刺、パンフ等への印刷及びHPへの掲載が可能)。

エ. 認定要領

- ・認定の仕組みとして工場認定である旨を明確化。
- ・認定の要件として、冷凍食品の総生産数量を60トン以上、認定製品は、12トン以上とした。但し、総生産数量60トン以上であることを確認するため、総生産数量報告を義務化。
- ・認定工場における変更の届出内容を具体的に明記。
- ・オプション支援を認定制度に取り込んだ
- ・認定工場の責務を新たに章立てし、また、品質管理責任者代理者の育成、品質管理責任者講習会を受講するなどの「品質管理責任者の役務」を新たに規定。

ウ. 認定基準

①前文

- ・FSSC22000、HACCP 等のグローバル基準に準拠していることを明記。
- ・『食品安全文化』の内容を、「基本的な取組み」として実践するよう明記。

②認定基準

- ・現行基準は、すでに高度な品質管理水準であり、要求レベルは高度化せず維持。
- ・構成を含め全体を整理。
- ・2020 年に改定された「Codex 食品衛生の一般原則 2020」に準拠。
- ・社会環境の変化により対応すべき事項は、「望ましい」とした上で、基準に追加。
- ・冷凍食品事業者が導入しやすいよう、工場として実施すべき内容を具体的に記載。

③基準の構成及び項目名の改定

基準 I : 食品安全確保のための組織的な活動及び品質管理の仕組み

基準 II : 基準 I で定めた仕組みの管理及び運用

基準 III : 工場の環境、施設・設備に係る要件

(4) 非会員への対応

6 年度の品質・技術講習会は会員限定のオンライン開催としたため、非会員企業に対する協会加入の誘導活動は実施できなかった。

(5) 品質・安全問題への対応

ア. 食品表示基準(個別品目ごとの表示ルール-調理冷凍食品)

消費者庁は、食品表示基準にある、個別品目ごとの表示ルール(以下個別表示ルール)を見直すため、6 年度より分科会を設置し、各事業者団体からヒアリングを行い、要望を聞きながら議論している。

当協会は、6 年 5 月の第 1 回分科会で、廃止を要望した結果、廃止の方向でとりまとめられた。その後、食品表示基準の改正案が示され、意見募集・消費者委員会により答申を経て、7 年 3 月 28 日に、改正食品表示基準が施行された。但し、調理冷凍食品の個別表示ルールの廃止については、8 年度より施行。経過措置は、約 4 年間。

イ. 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ている。引き続き、小売事業者等に対して、流通関係 7 団体等を経由しその啓発活動を行った。

3. 環境対策事業

(1) 自然冷媒への転換推進

ア. 令和5年度からの継続補助事業の会員への周知

環境省の継続補助事業である「コールドチェーンを支える冷蔵冷凍機器の脱フロン・脱炭素化推進事業」(令和5年度～9年度)について、ホームページ等で会員への周知を図った。6年度の事業予算は70億円。

イ. 環境自主行動計画のうち、冷媒の使用状況の調査

令和6年度の冷媒の状況については、HCFCは前年比で3.7ポイント低下し、比率では33.6%と、50%程度にまで引き下げる目標を達成している。自然冷媒は前年比で1.6ポイント上昇し30.9%となったが、HFCは切り替え導入のコスト面から34.5%と2030年までに3割程度に留める目標をやや上回った。

ウ. 冷凍食品工場における冷媒調査の実施

環境省の補助事業に関して、会員の冷媒の使用状況調査を毎年実施しているが、今年度も8年1月に実施し、行政庁に報告した。

(2) 容器包装3Rの推進

ア. 第四次自主行動計画の推進

「プラスチック資源循環促進法」が施行されたことを受け、6年3月に「冷凍食品業界における容器包装3R推進のための第四次自主行動計画」を策定した。

内容は、基準年を2022年度、目標年を2030年度とし、プラスチック容器包装を毎年1%程度削減(原単位)とした。

その実現のため、包装形態の簡素化、トレーの削減、プラスチック製から紙製トレーへの切替え、プラスチック製包装材から紙製包装材への切替え、再生プラ・バイオマスプラの利用等を促進した。

イ. 第三次自主行動計画フォローアップ調査

「冷凍食品業界における容器包装3R推進のための第四次自主行動計画」の5年度(2023年度)のフォローアップ調査を実施し、9月に公表した。

5年度の家庭用冷凍食品容器包装のプラスチック使用量原単位は、前年対比1.6ポイント減少し、毎年1%減少(原単位)をする目標を達成した。これは、パッケージフィルムの軽量化、トレー削減や薄肉化、プラ包材の一部を紙包材に変更するなどの各企業の努力が要因と考える。

(3)環境自主行動計画の推進

令和4年11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(令和4年改正版)」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、同計画に基づくフォローアップ調査を実施し、11月に公表した。

冷凍食品産業のエネルギー消費原単位は猛暑による製造・保管時の使用電力増もあり、前年比で0.5%増と、同計画の前年比1%程度削減するよう努める目標を達成できなかった。

廃棄物対策については、再資源化率は前年並みの88.2%(前年:88.4%)となり、基準年である1997年(43.6%)に比べ、大幅に改善した。

尚、冷媒の使用状況については、前述のとおり。

4. 物流の適正化等への対応

昨年12月に策定した「物流の適正化・生産性向上に向けた冷凍食品業界の自主行動計画」を会員に周知した。

令和7年4月新物効法の施行に向けて継続的な情報収集と各社で策定する自主行動計画の推進のサポートを実施した。

5. 外国人労働者(雇用新制度)への対応

技能実習制度の廃止に伴う、育成労制度への移行を踏まえて、「外国人食品産業技能評価機構」の理事として、その運営に参画し、会員への飲食料品製造業における特定技能制度および育成労に関する情報提供と特定技能試験企業申請窓口(推薦書発行)を実施した。

6. 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

令和6年(1月～12月)冷凍食品の国内生産調査の結果と、財務省貿易統計から抽出した冷凍野菜輸入及びイの調理冷凍食品輸入調査の結果をとりまとめた統計速報を4月に公表した。

5月には、「令和6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、関係官庁、団体、教育機関等に配布した。

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。

6 年度は、回答のあった 33 社による 5 年(1~12 月)調理冷凍食品輸入調査の結果について、アの統計と共に 7 年 4 月に公表した。

ウ. 冷凍食品に関する諸統計

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て、10 月に「令和 5 年冷凍食品に関する諸統計」を作成し、関係者に配布した。

(2)調査

「業務用冷凍食品ユーザー調査」

調査対象は、業務用冷凍食品(冷凍品含む)を使用する全国の業務用ユーザーとし、業務用冷凍食品の利用状況や課題等の状況を調査し、7 年 2 月に関係者に配布した。

7. 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 1,400 部配布した。

イ. WEB 活用

ホームページ、E メール等により、会員に対して、その緊急性に応じて適宜、情報提供を行った。その中で、ホームページおよび一斉メールでの関係省庁からの周知依頼が 99 件、アンケート・調査依頼が 24 件あった。

(2)地区会員協議会

3 カ所で開催し、会場及びオンラインによるハイブリッド形式での参加とし、従来より多い参加者数となった。また、終了後に懇親会を実施した。

<議 事>

- ① 冷凍食品産業を取り巻く諸問題と協会の事業について
- ② 冷凍食品認定制度の改正と今年度の状況、行政対応について
- ③ オプション支援について

<参加状況>

① 東北地区会員協議会

7年1月31日(金)、会場:江陽グランドホテル(仙台)
会場参加30名 オンライン参加27名

② 九州・山口地区会員協議会

7年2月21日(金)、会場:WITH THE STYLE(博多)
会場参加28名 オンライン参加18名

③ 近畿・中国・四国地区会員協議会

7年2月28日(金)、会場:新大阪ワシントンホテル(新大阪)
会場参加34名 オンライン参加22名

(3)流通会員社懇談会

4月15日(月)、流通会員7社(7名)と懇談会を実施し、冷凍食品業界をめぐる諸問題、当協会の諸事業のあり方等について意見交換を行うとともに、温度管理強化月間の啓発活動の協力を依頼した。

(4)会員の加入促進

会員の加入について、直接的な働きかけを行うなど、その促進を図り、6年度は新規加入が3社増(4~3月)だった。

8. 総会・理事会

(1)令和6年度通常総会

5月22日(水) パレスホテル東京(東京都千代田区丸の内)

議題(議案)

第1号議案 令和5年度事業報告及び収支決算、監査報告

第2号議案 役員の改選

第3号議案 役員報酬規程の改正

(報告事項)

1. 令和6年度事業計画
2. 令和6年度収支予算
3. 令和5年度会員の異動状況

(2)理事会

ア. 5月理事会

5月22日(水) パレスホテル東京(東京都千代田区丸の内)

議題(議案)

- 第1号議案 総会に付議すべき議題に関する件
- 第2号議案 認定工場数・認定数量の拡大について
- 第3号議案 新規加入会員の承認に関する件
- 第4号議案 木村専務理事の退職慰労金について

(報告事項)

- 1. 6年11月理事会について
- 2. その他

イ. 冷凍食品功績者表彰(創設55周年記念事業)

冷凍食品産業における功績と発展に寄与した、以下の方々を表彰した。

(受賞者)

池田 泰弘氏、伊藤 滋氏、尾辻 昭秀氏、木村 均氏、左東 賢治氏、佐藤 巳喜夫氏
鈴木 徹氏、田島 正人氏、日比 聰氏、福間 浩一氏、細見 典男氏、間野 実花氏
山橋 英一郎氏、吉見 英虎氏（計14名）

ウ. 11月理事会

11月15日(金) 仙石原プリンスホテル(神奈川県足柄郡箱根町)

議題(議案)

- 第1号議案 新規加入会員の承認に関する件

(報告事項)

- 1. 事業中間報告
 - (1)広報事業、(2)品質・技術事業、(3)総務企画関係事業
- 2. カスタマーハラスメントに対する基本方針(案)作成の件
- 3. その他

エ. 3月理事会

3月25日 ロイヤルパークホテル(東京都中央区日本橋)

議題(議案)

- 第1号議案 令和7年度事業計画(案)及び収支予算(案)の承認に関する件
- 第2号議案 新規加入会員の承認に関する件
- 第3号議案 給与規則、再雇用規程および旅費規程の改定の件
- 第4号議案 令和6年度通常総会の招集に関する件

(報告事項)

1. 令和6年度事業報告(案)及び収支決算見込み(案)
2. 令和7年上半期の生産数量等の報告のお願いの件
3. カスタマーハラスメントに対する基本方針(案)の件
4. その他

9. 委員会・部会・研究会

(1) 運営委員会

委員長 松尾 哲哉(ニチレイフーズ)

副委員長 綿引 建司(マルハニチロ)

第1回 11月8日(金)

- 議題 ○6年度事業中間報告
○7年度の広報事業基本方針について
○報告事項(令和6年度品質・技術事業、総務企画関係事業)
○その他(新認定マークの普及に向けて)

第2回 3月13日(木)

- 議題 ○令和6年度広報事業報告
○令和7年度広報事業計画(案)
○報告事項(令和6年品質・技術事業、総務企画関係事業)

(2) 品質・技術部会

部会長 松尾 宏樹(味の素冷食)

副部会長 上野 直之(ニチレイフーズ)

第1回 6月7日(木)

- 議題 ○冷凍食品認定制度の改定、5年度事業報告、調理冷凍食品個別表示ルールの廃止への対応

第2回 12月6日(金)

- 議題 ○冷凍食品認定制度の改定状況、事業報告(中間)、調理冷凍食品個別表示ルール廃止への対応、認定工場・認定数量の拡大(理事会決定事項)、冷凍食品の温度管理の徹底(注意喚起)

第3回 3月7日(金)

議題 ○7年度品質・技術事業計画の承認、東京都消費生活条例見直しへの対応、消費者庁対応(食品期限設定のGL、日本版包装前面栄養表示GL)

(3)広報部会

部会長 大竹 泰(ニチレイフーズ)

第1回 3月18日(火)

議題 ○6年度広報事業報告、7年度の広報事業計画案

(4)サステナビリティ推進部会

部会長 西 昭彦(ニッスイ)

副部会長 佐藤 友信(ニチレイフーズ)

第1回 1月24日(水)

議題 ○部会名称「サステナビリティ推進部会」への変更について(令和6年4月1日)

○副部会長の選任

○「冷凍食品業界における容器包装3R推進のための第四次自主行動計画」(案)
について部会承認

○食品企業向け人権尊重の取組のための手引きについて

第2回 3月19日(火)

議題 ○「冷凍食品業界における容器包装3R推進のための第四次自主行動計画」修正案の承認

第3回 2月5日(水)

議題 ○「冷凍食品業界における容器包装3R推進のための第四次自主行動計画」
リデュース、環境配慮設計の取組の進捗(2024年度)
○人権の取り組みについて

(5)CS(顧客満足)研究会

座 長 赤尾 正和(マルハニチロ)
副座長 加藤 雄介(テーブルマーク)

第1回 5月24日(木)

議題 ○CS 研究会設置要領の改正について
○客相の、客相による人材育成について

第2回 7月19日(金)

議題 ○カスタマーハラスメント対応の現状、難クレームの対応方法

第3回 9月11日(水)

議題 ○カスハラマニュアルについて意見(活用範囲等)
○SNS のモニタリング方法、活用の方法

第4回 11月26日(火)

議題 ○カスハラ対応マニュアルの策定
○カスハラに対する基本方針(案)の策定
○自主回収について

第5回 1月22日(火)

議題 ○調査報告書の記載内容について

第6回 3月21日(金)

議題 ○返金対応について
○各社のお客様相談における課題

(6)DFF(冷凍食品物流)研究会

座 長 谷口 太郎(テーブルマーク)
副座長 二家 志郎(ニチレイフーズ)

第1回 8月28日(水)

議題 ○農水省物流担当者との2024年問題「物効法について」の討議
○新規メンバーの承認(株式会社極洋)
○各社の物流状況情報共有
○日本冷蔵倉庫協会との意見交換について

第2回 3月24日(月)

議題 ○D+2への対応について各社状況報告

○物流問題における他団体への要望等について

(7)RFF(市販冷凍食品)研究会

座長 林 聰史(マルハニチロ)

第1回 4月23日(火)

議題 ○「物流2024年問題」の解説

講師:三井物産戦略研究所 産業社会情報部 高島勝秀 氏

第2回 6月27日(木)

議題 ○令和5年度食品産業における取引慣行の実態調査報告

講師:(一財)食品産業センター 企画・渉外部長 澤岡 昌樹 氏

企画・渉外部次長 上野 真 氏

第3回 3月19日(木)

議題 ○各社のD+2対応について情報共有