

冷凍食品産業の歩み、食品安全 に向けた対応と認定制度



2026年5月18日

一般社団法人 日本冷凍食品協会
顧問 木村 均

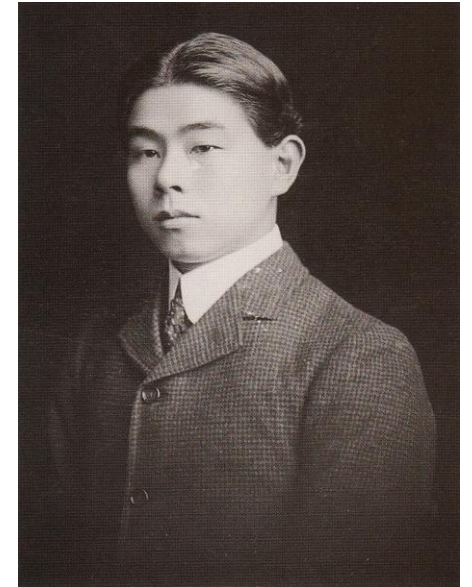
<目次>

I	日本の冷凍食品産業の歴史	3
II	冷凍食品認定制度の変遷・食品安全対策	20
III	冷凍食品の生産・消費	
1.	統計	35
2.	冷凍食品の国内生産構造	42
IV	今後の課題	46
	(参考) 日本冷凍食品協会概要	51

I 日本の冷凍食品産業の歴史

<戦前>

- ・ 1920年（大正9年）、**葛原猪平**※が北海道森町で日産10トンの凍結能力の冷蔵庫を建設
 ※山口県小郡町（現山口市）出身、実業家、のちに衆議院議員
 噴火湾の魚介類を冷凍し、取得した冷凍冷蔵船を活用して東京まで輸送。関東大震災（1923年）後に冷凍魚を東京に搬入し好評を博す。現ニチレイフーズ森工場敷地内に「日本冷凍食品事業発祥之地碑」と「日本で初めて魚を冷凍した機械」を展示
- ・ 1930年、「冷凍イチゴ」（糖液、牛乳等に漬けたイチゴの冷凍）が大阪梅田の阪急百貨店で販売
- ・ 1935年頃、消費者向けに魚の切り身などに加工した冷凍品「家庭凍魚」が東京のデパートで販売
- ・ 1940年頃、グリーンピース、そら豆、桃などの冷凍野菜・果実が登場



<戦後黎明期(1945年～1960年)>

- ・ 1948年、ホームミート、ホームシチューなど調理冷凍食品を白木屋デパート（旧東急百貨店日本橋店）で試験販売。以後、順次、都内の主要デパートで冷凍食品売場が開設
- ・ 1954年、学校給食法の制定。学校給食用に冷凍した魚のフィレ、コロッケ、スティック類などが採用。その後、フィッシュスティック類の生産が大幅に増加
- ・ 1957年、戦後初めての南極観測隊の越冬食料として、観測船「宗谷」に70種類、約20 t の冷凍食品が積み込まれる



- ・ この頃に、天ぷらセット、茶わん蒸し、えびフライ、かきフライなどの調理品が登場

<開花期(1960年代)>

- ・ 1963年、**ダイエー三宮店**にスーパーマーケットで初めて冷凍食品売場を設置
- ・ 1964年、**東京オリンピックの選手村食堂**で、**村上信夫料理長（帝国ホテル）**が主導して多数の冷凍食品が採用され、好評を博す。その後の全国のホテルやレストランでの冷凍食品拡大の契機となる
- ・ **1965年、科学技術庁資源調査会「コールドチェーン勧告」**
 - ※健康で豊かな食生活を確保するため「**低温流通体系**」の整備の必要性を強調
- ・ 1965年、**電気冷蔵庫の普及率が50%を超える**
- ・ 1960年代後半から、学校給食市場が大幅に拡大
- ・ 1967年頃、5大調理冷凍食品（コロッケ、ハンバーグ、焼売、餃子、えびフライ）が市場に定着
- ・ **1969年、(社)日本冷凍食品協会設立**
 - ※冷凍食品普及協会と冷凍魚協会が統一して設立。設立時会員は18社、2団体。日本におけるコールドチェーンの確立が一つの目的。この目的達成のため、設立当初は食品業界と冷凍機器・設備業界が中心となり協会を主導。このため、農林省と通産省の共管の団体
- ・ 同年、飲食業の資本自由化。ケンタッキーフライドチキン、マクドナルド、ミスタードーナツ、ピザハットなどの外国資本が次々に日本市場に参入。冷凍フライドポテトなどが浸透



<急成長期(1970年代)>

- ・ 1970年の国内生産量14万 t から80年には56万 t と4倍に。会員数は230から743へ
- ・ 1970年、大阪万博の飲食店で冷凍食品が多く使用、外食チェーンでの冷凍食品拡大の契機に
- ・ **1970年「冷凍食品自主検査制度」**
 ※協会が検査要綱、工場認定要領等からなる「検査諸規程」を策定。この基準に適合した「認定工場」で生産した冷凍食品について、品質・衛生基準を満たしたものに「認定証」貼付。制度の運用に当たり、(財)日本冷凍食品検査協会（現(一財)日本食品検査）に検査実務を委託
- ・ **1971年「冷凍食品自主的取扱基準」**
 ※協会に「冷凍食品関連産業協力委員会」（行政、冷凍食品の製造・貯蔵・輸送・配送・小売などの団体の代表）を設置し、冷凍食品の製造から小売に至る管理温度として**-18℃以下**(米国のT-T・T研究結果に基づく)に決定。これによりコールドチェーンの品質・衛生管理の基準が明確化
- ・ **1978年、調理冷凍食品9品のJAS規格制定** ※この中で-18℃以下の管理温度を規定
- ・ **同年、認定制度は「自主検査制度」⇒「自主的指導基準」、「認定工場」⇒「指導工場」、認定証は「認定工場製品」⇒「品質・衛生指導製品」に**
- ・ 冷凍食品市場に、キューピー、味の素、日清製粉、雪印乳業、昭和産業、日本製粉、不二製油、日東ベストなど多くの食品企業のほか、旭化成、日本酸素など非食品系企業の参入も相次いだ

<飛躍的發展期(1980年代)>

- ・ 1980年の国内生産量56万 t から90年には103万 t と1.8倍に。会員数は743から909へ
業務用は2.2倍の伸び。大手外食チェーンの急拡大、事業所・学校給食の伸長、惣菜市場の拡大など
- ・ 1984年、認定制度の改定、認定証は「品質・衛生指導工場製品」⇒「確認工場製品」
- ・ 1985年のプラザ合意以降、急激な円高が進行。その後の海外生産へのシフトの契機に
- ・ 同年、ニチレイ<お弁当にGood!>シリーズ発売。弁当用需要が大きく伸長。その後、日本水産の「ちゃんぽん」、加ト吉「さぬきうどん」などがブームに
- ・ 1986年度から3か年計画による「市場活性化対策特別事業」開始、第8次事業(2008年度)まで継続
※家庭用の伸び悩みを打開するため、10月18日の「冷凍食品の日」制定、その日を中心にPRイベント・パブリシティ活動の広範な実施、キャラクターの制作(レイミー&とお太)など。「1万人の大試食会」(1986年)、TV番組提供、映画・スライド制作など、毎年1億円の予算規模で実施。この費用は、特別事業分担金として会費とは別に徴収、大手会員社が重点的に負担
- ・ 1987年、電子レンジの普及率が50%を超える
- ・ 1980年代は、海外の食品企業(ネスレ、ハインツなど)が日本の冷凍食品市場に参入
- ・ 1980年代後半以降、ニチレイ、ニチロ、味の素、加ト吉など多くの冷食企業がタイに進出
- ・ 1988年、海外確認工場を認める制度改正。以後、米国、台湾、タイなどの工場を認定

<安定成長への移行(1990年代)>

- ・ 1990年の国内生産量103万 t から2000年には150万 t と1.5倍に。会員数は909から951へ。家庭用は1.8倍の伸び。一方、業務用は97年をピークに減少に転換。円高がさらに進行し、海外生産へのシフトが加速
- ・ 1994年、ニチレイが<新・レンジ生活>シリーズとして、電子レンジ対応の「衣がサクサク牛肉コロッケ」発売。以後、レンジ対応製品が次第に主流に
- ・ 1998年、HACCP手法支援法に基づく指定認定機関として協会が認定。以後、企業からHACCP高度化計画が提出されれば、認定業務を協会が実施
- ・ 1999年、「冷凍食品業界における環境自主行動計画」策定
 ※環境問題の高まりを受け、CO₂排出原単位の10%削減(1990年→2010年)、特定フロンの早期全廃、廃棄物再資源化率の10%向上(1997年→2010年)などの目標設定
- ・ 1999年、日本水産が弁当用の自然解凍で食べられる野菜調理品を発売。以後、自然解凍調理冷凍食品の市場が拡大
- ・ 1980年代後半から1990年代後半にかけて、ニチレイ、味の素、加ト吉など数多くの冷凍食品企業が中国に進出。ほとんどが日本向けの調理冷凍食品や冷凍野菜を製造

<食の安全・安心に揺れる(2000年~10年)①>

- ・ 2000年の国内生産量150万 t から2010年には140万 t と減少。家庭用は約2割増と着実に増加、業務用は約2割減、海外生産へのシフトがさらに進展。会員数は951から616へ大幅減
- ・ 2000年、雪印乳業食中毒事件、2001年、国内でBSE発生
- ・ 2002年、中国産冷凍ほうれん草残留農薬基準違反
 - ※輸入自粛要請。中国からの輸入冷凍野菜の減少。これを受け、2003年に食品衛生法が改正され、2006年から残留農薬のポジティブリスト制に移行。協会では、解説書を作成し、会員に配布。
- ・ 2003年、アメリカでBSE感染牛が確認され、同国からの牛肉等の輸入を停止
- ・ 2004年、国内で高病原性鳥インフルエンザが発生
- ・ 2005年、協会は小売業4団体に対し、大幅値引きに対する対応を要請
- ・ 2006年、「冷凍食品業界における容器包装3R推進のための自主行動計画」策定
 - ※冷凍食品のプラスチック容器包装のリデュースについて、製品重量当たりの原単位で3%削減(2004年度→2010年度)を目標値として設定。その後、ほぼ5年毎をメドに改定
- ・ 2007年、ミートホープ事件
 - ※北海道のミートホープ社が牛肉ミンチに廃棄肉や牛豚の内臓などを混入、賞味期限切れの肉にラベルを貼り替えるなど、悪質な食品偽装で摘発。冷食企業も当該社製品を原材料などで利用していたことが判明し、回収に追われた

<食の安全・安心に揺れる(2000年～10年)②>

- ・ **2008年、天洋食品（中国産冷凍餃子中毒）事件発覚**

※1月、ジェイティーフーズが委託生産先の中国の天洋食品から輸入した冷凍餃子を喫食した複数人から有機リン中毒が確認され、重篤な状態に陥った患者もいた。製品や包装から高濃度の有機リン系農薬メタミドホスが検出され、大きな社会問題に発展。厚生労働省は、直ちに同社製品の販売・輸入自粛、製品回収・自主検査を要請。その後、原因を巡って日中間で対立が続いたが、中国国内でも同様の中毒患者が見つかり、2010年になって同社の元従業員を中国当局が逮捕

- ・ 冷凍食品の需要は急減。冷凍食品の消費量は▼12%（2007年→2009年）、国内生産量▼9%（同）、食品業界全体でも「中国産」「冷凍」「中華商材」が大きな影響を受けた

- ・ **天洋食品事件直後の協会の対応**

- ① **会員に対する当該製品の確認と自主回収の要請**

- ② **会員に対する中国産原材料などの取引の有無、海外取引先工場での品質・安全管理、薬剤管理などの確認調査**

- ③ **協会の相談窓口の設置** ※9日間設置し、一般消費者から828件の電話相談

＜食の安全・安心に揺れる(2000年～10年)③＞

・ 冷凍食品に対する信頼回復に向けた取組み (2008～2009年度)

① 一般メディアの中国の日本向け冷凍食品工場視察

※一般紙、雑誌、TVなどの一般メディア関係者を対象に、中国の日本向け工場や農場の視察を2回実施

② 消費者団体の中国の日本向け冷凍食品工場視察

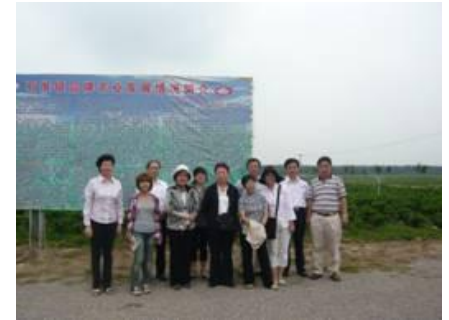
※日本の主要な消費者団体の幹部を招き、中国の日本向け工場や農場の視察、中国行政庁との懇談などを2回実施。国内の冷凍食品工場への視察も実施

③ 消費者団体との意見交換会

※冷凍食品に対する信頼回復のためには、消費者との直接対話が不可欠と考え、初めて実施。日本の主要な消費者団体幹部と、食の安全、認定制度などをテーマに熱心に議論。以後、毎年開催

④ 冷凍食品セミナー

※食の安全に関する誤解が氾濫しているため、食の安全に関する専門家を講師として、一般メディアを対象とするセミナーを2回開催



＜食の安全・安心に揺れる(2000年～10年)④＞

・ 冷凍食品に対する信頼回復に向けた主な取組み (2008～2009年度) (続き)

⑤メディア広告

※全国紙・ブロック紙に冷凍食品の安全への取組みや認定制度に関する記事広告、教育専門紙・消費者向け情報誌などへの記事広告の掲載

⑥消費者意識調査

※消費者の冷凍食品の利用状況や意識などについて、数年おきに実施していたが、2008年度は年4回、それ以降は毎年1回実施。この調査によって、消費者の冷凍食品や中国産品に対する不信が簡単に払拭されないことが判明。信頼回復のためには、冷凍食品の安全性や特性の地道なPRが重要

⑦平成21年度版冷凍食品認定制度(2009年度)

※従来の確認工場制度について、組織のコンプライアンス体制などの新たな基準の設定、認定期間について一律3年から認定基準の達成状況に応じて2～4年に設定するなど基本方針を変更。認定基準では3つの基本要件（独立した品質管理責任者、微生物検査室の保有、急速凍結）の確認と2つの基準（工場管理システムと施設・設備の管理運用）を設けることに改定

認定証は「確認工場製品」⇒「認定工場製品」

<食の安全・安心に揺れる(2000年~10年)⑤>

・加工食品の原料原産地表示制度

※天洋食品事件、輸入食品の安全性問題などを背景に、加工食品の原料原産地表示を求める動きが強まり、2008年3月、**国のガイドライン**公表、同年8月、調理冷凍食品のみを対象に原料原産地表示を義務付ける**東京都条例**の施行

< 回復に転じた冷凍食品(2010年代①) >

- ・ 2010年の国内生産量140万 t から2020年には155万 t と回復。会員数は616から447へ
- ・ 2011年(3月11日)、東日本大震災

※東北、関東を中心に会員の工場や事務所に大きな被害。甚大な被害を受けた認定工場は、宮城県、岩手県を中心に47工場に上り、大手会員でも気仙沼、石巻、女川などで主力工場が壊滅的な被害。一年後の調査で、このうち廃業などによる退会が約半数、工場のあった場所での製造再開は3分の1弱。このほかにも、交通網の寸断、原材料や包材の不足、電力の供給制限などで多くの会員企業が生産活動に支障を来たした。

- ①協会では、甚大な被害を被り、申請のあった27社に対し、会費の減免、認定制度の適用に関する特例を設ける措置を講じた
- ②国の強力な電力需要削減策に対して、使用エネルギーの中で電力への依存度が高い冷凍食品業界としてその緩和を数度にわたって資源エネルギー庁に申入れ
- ③放射性物質の上限値を超える飲食物の出荷規制が実施される中で、風評被害が目立つため、放射能、放射線などについての正しい知識を啓発する講演会を2回開催

< 回復に転じた冷凍食品(2010年代②) >

- ・ 大震災以降、家庭回帰傾向に伴い内食志向が強まった。加えてTVのバラエティ番組などで冷凍食品を取り上げられることが増え、家庭用は堅調に推移。
- ・ 2012年、味の素冷凍食品が油・水なしで焼ける餃子を発売、大ヒット
- ・ **2013年、調理冷凍食品JAS規格の廃止**
 - ※1978年に調理冷凍食品JAS規格が制定されたが、2008年度を最後に生産されなくなり、JAS格付工場もなくなった。この背景には、多種多様な調理冷凍食品が製造され、JAS規格が実勢に合わなくなったこと、協会の認定制度がそれに代わる制度として機能していたことがある
- ・ **2013年、消費者庁及び11都県(関東、東海)から、小売業5団体に対して冷凍食品の販売価格に係る表示の適正化についての行政指導、当協会に対する要請・要望**
 - ※当協会では、以前からRFF（市販冷凍食品）研究会で、冷凍食品の小売での割引表示について調査し、公正取引委員会事務局や消費者庁にその結果を適宜報告していた。今回の行政指導は小売事業者に対して、一般に公表されていないメーカー希望小売価格などを比較対照価格として、〇%引きといった表示を行うことは、不当表示に該当するおそれがあると指摘。
 - また、当協会への要請・要望は、この小売業者に対する指導を会員に周知すること、小売業者に対しては、このような表示が行われていた場合、取引先に不当表示であることを明確に伝えることとされた。その後、割引表示は減少し、EDLPが主流になった

< 回復に転じた冷凍食品(2010年代③) >

- ・ **2013年、アクリフーズ農薬混入事件発覚**

※12月、アクリフーズ社の製造した冷凍食品に農薬が混入する事件が発覚。天洋食品事件から日も浅く、健康被害はなかったものの社会的に大きな不安を与えた。翌年1月に容疑者の契約社員が逮捕されたが、親会社の社長などの引責辞任に発展。協会として会員に対して、緊急の安全確認を要請するとともに、食品防御(フードディフェンス)体制見直しと強化を通知した。

この事件により、フードディフェンスの重要性が改めて認識されることになった

- ・ **2015年、協会が会員向けに「食品防御ガイドライン」策定**

- ・ **2017年、食品表示基準の改正・施行、全ての食品について原料原産地表示を行うことを義務付け**

※重量割合上位1位の原材料の原料原産地を表示、経過措置期間は2021年度末まで。調理冷凍食品を対象とした東京都条例も改正。上位1位は国と同様だが、重量上位2位、3位の表示を継続したものの、HP等での情報提供も可とした

- ・ **2018年、食品衛生法の改正、全ての食品事業者がHACCPに沿った衛生管理を実施する制度化**

※協会が「冷凍食品事業者向けHACCPに基づく衛生管理のための手引き書」を作成、厚労省や協会のHPで公表。事業者が衛生管理計画を作成する上での参考。認定工場であれば、この手引き書に基づいてHACCP対応を実施することになるため、国の求めるHACCP対応をクリアできる

< 回復に転じた冷凍食品(2010年代④) >

- ・ 2010年代半ば、「冷凍炒飯戦争」、冷凍パスタ市場の急拡大
- ・ 2010年代、業務用を中心に冷凍介護食（UDF対応）の市場拡大、減塩、低糖質など健康志向商品の増加
- ・ 2010年代、冷凍食品企業の北米、欧州への進出。現地市場向け製品の製造(味の素、ニチレイ他)
- ・ **2019年、協会創立50周年記念式典、講演、祝賀会**

※7月5日、東京會館で吉川農林水産大臣を迎えて記念式典、講演、冷凍食品産業功績者表彰、祝賀会を開催。

8月下旬、記念誌「冷凍食品 未来への飛翔」(50年の歩み)と記念DVD 発刊



<コロナ禍とその後(2020年~①) >

<コロナ禍>

- ・ 緊急事態宣言などに伴う **巣ごもり化による内食の増加**
 - ※家庭用の米飯類、麺類、餃子などが販売急増。弁当用商材は減少
- ・ **業務用需要の大幅減少**
 - ※一般外食の営業自粛・時間短縮、事業所給食、学校給食など大幅減少
- ・ **2020年、冷凍食品100周年記念イベント取り止め**
 - ※1920年、北海道森町で魚介類の冷凍が開始。2020年、100周年記念イベントを準備したが、コロナ禍により中止。翌2021年、森町で100周年記念碑の除幕式
- ・ 2020年、協会主催のPRイベント、講習会・セミナーなどの広報事業、部会・研究会などは中止またはオンライン開催。 **認定工場の更新調査や工場指導は、認定期間の延長、実施時期の弾力化、オンラインなどを活用して実施**
- ・ **2021年、統一コピー・ロゴとして新たに「便利とおいしいのその先へ 冷凍食品」採用**
- ・ **2022年、小売店頭でのPOP掲示開始**
 - ※同年、SM1,200店強、CVS21,000店強、以後、毎年実施



<コロナ禍とその後(2020年～②) >

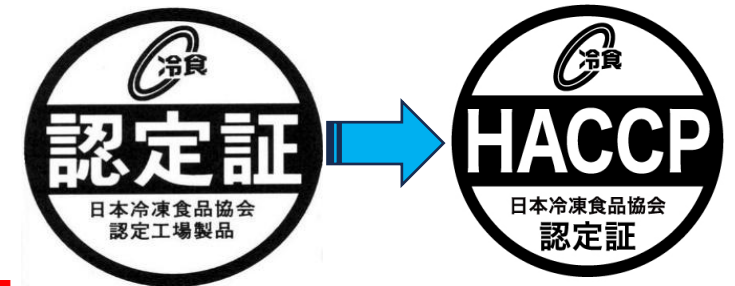
<コロナ禍後の動向>

- ・ロシアのウクライナ侵攻、円安などもあり、海外原材料価格、電力などエネルギー価格、物流経費、人件費など、**コスト全体が大幅増加**
- ・冷凍食品の連続した**価格引上げ**が進行。しかし、**価格転嫁は不十分**
- ・冷凍食品の**自動販売機・無人店舗・テイクアウト、デパート等での高級冷凍食品の販売**など新たな分野が拡大
- ・**2023年、「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」策定**

※物流の2024年問題などを背景に、発荷主・着荷主事業者として、物流の適正化・効率化に向けた取組みの指針を策定し、会員に対応を求める

- ・**2025年、認定制度について令和7(2025)年度版に改定し、認定証を新デザインに変更**
- ・**2025年、旧JAS法に基づく「調理冷凍食品品質表示基準」廃止**

※調理冷凍食品については、原材料構成、衣・皮の率などが規定されていたが、現状にそぐわなくなり、個別品目の表示ルールの見直しの中で廃止が決定。施行は2026年4月。



Ⅱ 冷凍食品認定制度の変遷・食品安全対策

<1970年代>

※以下、Ⅰと一部重複

① 「冷凍食品自主検査制度」(1970年)

- ・1965年のコールド・チェーン勧告（科学技術庁資源調査会）を受け、行政主導で1969年に(社)日本冷凍食品協会が設立。直ちに「高品質で安全かつ衛生的な冷凍食品」の製造を進める体制を構築するための自主検査制度が発足。
- ・70年2月に、検査要綱、工場認定要領、工場認定委員会設置要領、検査規格などで構成される「検査諸規程」が完成し、施行。
 - ※この中で、細菌検査室の設置が明示され、工場自身が自主的に衛生試験検査を実施することが求められた。日本の食品業界で**初めての民間機関による自主検査制度が発足**。
 - ※また、冷凍食品を水産、農産、畜産、調理、その他に分類し、それぞれの検査規格を定めた
- ・工場認定基準に基づき申請工場が基準に合致しているかについて検査実務の委託先である(社)日本冷凍食品検査協会(冷検協)が調査。その調査結果を「工場認定委員会」が判定。当該工場には「**認定工場証**」が公布され、その工場で製造された製品には**認定証を貼付**することができる。
- ・1970年4月に認定工場第1号が誕生し、同年中に255工場が認定された。その後、認定工場が大幅に増加。



② 「冷凍食品自主的取扱基準」(1971年)

- ・ 関係省庁、当協会、学識経験者、卸・小売、物流、消費者団体等の関係者による委員会を設置。冷凍食品について、**製造から小売に至るまでの取扱基準**が検討され、1971年6月、「冷凍食品自主的取扱基準」が決定。
- ・ その中で、この取扱基準の適用範囲は、「**前処理**を施し、**品温が -18°C 以下**になるように**急速凍結**し、(中略)販売されることを目的として**包装**されるもの(冷凍食品)」とされており、現在の基準と同等となっている。
- ・ 冷凍食品の管理温度は、米国のT-T・T研究(Time-Temperature Tolerance、保存温度と品質耐性に関する研究)に基づき、 **-18°C 以下を基準**とした。なお、輸送・配送、小売については、1975年まで3年間の猶予期間が設定(その間、 -15°C 以下)された。

※食品衛生法に基づく冷凍食品の管理温度である -15°C 以下は、食品安全上の観点からの規定。

-18°C 以下は、食品安全に加え、品質を担保するためのもので、現在も両規定は併存

※CODEX委員会の冷凍食品の国際的実施規範では、製品は -18°C 以下で管理、急速凍結は品温が最大氷結晶生成帯(約 -1°C ~ -5°C)を速やかに通過する工程を求めている

③ 「調理冷凍食品JAS規格」(1978年)

- 1978年、JAS法（日本農林規格等に関する法律）に基づく**調理冷凍食品9品目のJAS規格**が告示された。これらの品目の製造工場が規定された基準や制限をクリアすれば、JAS認定工場として認められ、その工場の製品には**JASマークを貼付**することができる。その後、9品目追加された。
- このJAS規格では、衣や皮の率、あんに占める食肉の割合、使用できる原材料の制限などが規定されたほか、冷凍食品の管理温度は、前述の「冷凍食品自主的取扱基準」やCODEXの基準と同じ**-18℃以下**とされた。
- このJAS規格制定に伴い、認定制度は「**冷凍食品の品質・衛生についての自主的指導基準**」（**自主的指導基準**）に改称した。これにより、認定工場は**指導工場**に、認定証の「**認定工場製品**」は「**品質・衛生指導製品**」に改定



<1980年代～90年代>

① 確認工場制度への移行（1985年）

- ・ 自主的指導基準の品質管理体制を強化するため、1984年、検査諸規程を大幅に改定し、確認工場制度に移行。1985年度に施行。
- ・ 指導工場は**確認工場**に、認定証の表記「品質・衛生指導製品」は「**確認工場製品**」に改定。
- ・ 確認工場には3年間の有効期間を設定。3年毎に更新調査を実施。1994年には、確認工場数は1,015とピークに。



② 海外確認工場の認定（1988年）

- ・ 1988年、米国の冷凍食品事業者が会員として登録。これを受け、外国に所在する確認工場などに対する指導方法を策定。
- ・ 1994年、**台湾の17工場**を確認工場に認定。その際、定期検査を現地の中華民国冷凍食品発展協会に委託する仕組みとした。同年には、**シンガポール、マレーシア、タイの工場**も確認工場として認定。

② 海外確認工場の認定（1988年）（続き）

- ・ 2000年、中国からの輸入が増加したことを背景に、**中国の工場**に対して、以下の認定要件を策定。
 - ㊦ 会員である**日本企業の子会社、合併会社が所有する工場**で、**日本の会員企業が管理・指導できる工場**であること
 - ㊧ 当該工場を所有する企業が協会会員として入会すること
 - ㊨ 当該工場の品質・衛生管理は、日本の会員企業により常時組織的に指導管理され、なおかつ当該工場は当協会と意思疎通できること など
 同年に、この条件を満たした11工場が確認工場として認定。

- ・ なお、上記の中国での条件が、2008年の認定制度改正により、全ての海外工場の認定条件として適用。

③ 「冷凍食品の期限表示の実施要領」（1994年）

- ・ 1994年に当協会が策定した「冷凍食品の期限表示の実施要領」では、科学的根拠に基づく賞味期限の設定方法を規定。**-18℃以下の保存条件下で1年程度を目安**とした。

<2000年～10年>

① 「HACCPを考慮した確認工場の施設・設備基準」(2002年)

- ・ 従来の施設・設備基準を改定し、国際的な認証制度の考え方の一部を取り入れ

② 中国産冷凍ほうれん草から基準値を超える農薬検出(2002年)

- ・ 輸入検査強化。冷凍野菜の品質表示基準の施行、原料原産地表示の義務化

③ 残留農薬ポジティブリスト制度施行(2006年)

④ ミートホープ社による食肉の品質表示偽装(2007年)

⑤ 自然解凍調理冷凍食品の取扱要領(2007年)

- ・ 自然解凍による利用が可能な冷凍食品が増えてきたことから、2007年、「一般家庭向け弁当用自然解凍調理冷凍食品等の製造・販売に係わる取扱要領」を策定
- ・ 喫食時において許容される細菌数(弁当及びそうざいの規範)の条件を設定し、その保存試験として、**35℃**定温に設定した保存装置を使用し、**9時間保存**後に細菌試験と官能試験を求めた。

⑥ 天洋食品（中国産冷凍餃子中毒）事件（2008年）

- ・ 事件判明直後、会員宛に、天洋食品工場製品の取扱いの確認と自主回収への協力を要請
- ・ 会員に対し、中国産加工食品・原材料の輸入の取引の有無及び現地工場における管理実態について、緊急調査を実施
- ・ 会員に対し、再発防止のため、海外調達先の安全性確認などを要請

⑦ 原料原産地表示（2008年）

（国のガイドライン）

- ・ 加工食品の原料原産地表示については、それまで一部品目に限定されていたが、輸入食品の安全に関わる問題が多発したことなどもあり、国は加工食品全般に対象を拡大する方針に転換。2008年3月、「加工食品の原料原産地表示の推奨について」を公表。商品への表示やHP等での情報提供を求めた。

（東京都条例）

- ・ 天洋食品事件などを受け、東京都は、**都内で販売する調理冷凍食品を対象に**、原材料の重量割合が上位3位までのもので、かつ原材料の重量に占める割合が5%以上のものなどの原産地表示を義務付けるなどを内容とした条例が、2008年8月に施行。
- ・ 協会としては、事前に、対象が調理冷凍食品に限ることの公平性、実効性などの問題から反対であることを申入れ。

⑧ 平成21年度版冷凍食品認定制度（2009年度）

- ・ 様々な食品をめぐる事件・事故の多発、国際的な認証制度の変化などを踏まえ、HACCP、ISO22000などに基づいた高度な品質管理体制を求めるなど、認定制度を抜本的に改定
- ・ 2008年、確認工場制度を改定、新たな冷凍食品認定制度に移行。2009年度施行。
 - ㊦ 工場認定基準：組織のコンプライアンス体制、品質・衛生管理体制に係る新たな基準を設定
 - ※基準Ⅰ：品質・衛生管理体制に係る基準、基準Ⅱ：施設・設備に係る基準
 - ㊧ 工場認定期間：従来、一律3年間だったが、認定基準の達成状況に応じて、**2年～4年に設定**。
4年工場を標準工場とした
 - ㊨ 定期検査：従来の認定数量に応じた回数から、認定基準の達成状況に応じた回数へ
 - ㊩ 工場指導：有効期間に応じて、品質・衛生管理レベル向上を目的とする工場指導を義務化
 - ㊪ 認定証：認定証の表記「確認工場製品」から「**認定工場製品**」に改定
- ・ その後、標準工場である認定期間4年工場を基準に、4年毎に認定制度を見直すこととした。



< 2010年代 >

① 調理冷凍食品JAS規格の廃止（2013年）

- ・ 1978年に制定された調理冷凍食品JAS規格は、その後、JAS規格製品の生産終了、多種多様な調理冷凍食品が製造されるなど、実勢に合わなくなり、2013年に廃止

② 食品表示法施行（食品表示の一元化）（2015年）

- ・ 食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合して 食品表示に関する包括的かつ一元的な制度を創設

③ 「食品防御ガイドライン」策定（2015年）

- ・ 2013年末に発覚したアクリフーズ農薬混入事件などを背景に、食品防御(フードディフェンス)の重要性の認識が高まり、2014年度、会員向けに食品防御セミナー、食品防御ガイドラインの考え方講習会を各地で開催
- ・ 2015年3月、「食品防御ガイドライン」を策定し、会員に配布。その内容は、予防・未然防止の考え方、ガバナンス・危機管理・食品安全と食品防御についての具体的な手法など。なお、詳細な内容は会員のみに配布、概要のみ一般公表。後にガイドラインの一部項目を認定基準に繰入れ

④ 平成29年度版冷凍食品認定制度（2017年度）

- ・ 2017年(4月) 「平成29年度版冷凍食品認定制度」施行
 改定の基本方針は、HACCPであることを明確にする、ISO22000、FSSC22000等との関連付けを行う、食品防御に関する内容を認定基準に加えること、など
- ・ 具体的には、認定基準に認定の基本要件を明記
 - 基本要件
 - ① 品質管理部門の独立
 - ② 工場内または隣接に、自社の微生物検査室を設置
 - ③ 製品凍結時に、概ね30分以内に、中心温度が最大氷結晶生成温度帯（ $-5^{\circ}\text{C} \sim -1^{\circ}\text{C}$ ）を通過し、製品保管庫に入れるまで、表面温度が最大氷結晶生成温度帯まで戻らないこと。出荷時の品温は -18°C 以下とすること
- ・ 認定基準は、いわゆるソフト部門を拡充（基準Ⅰ→基準Ⅰ、基準Ⅱ）
 - 基準Ⅰ：仕事の仕組みに係る基準
 - 基準Ⅱ：現場での実施・管理に係る基準
 - 基準Ⅲ：施設設備・機械器具に係る基準

⑤ 食品表示基準の改正（2017年）

- ・ 全ての食品の原料原産地表示を行うことを義務化。重量割合上位1位の原材料の原産地表示
- ・ 並行して、東京都条例も改正。上位1位は国と同様、2位、3位の表示は継続するが、HP等での表示も可

⑥ 食品衛生法の改正（2018年）

- ・ 全ての食品事業者がHACCPに沿った衛生管理を実施（HACCP制度化）

< 2020年代 >

① コロナ禍での認定制度運用（2020年～）

- ・ コロナ禍により、各工場では入場規制を行うなど、更新調査などの調査員が訪問できない事例が多くみられ、**認定有効期間の延長**を行いつつ、対象工場と相談しながら調査を実施。
- ・ 工場の**定期検査や指導は、オンラインの活用や実施時期の弾力化**により対応

② 令和3年度版冷凍食品認定制度（2021年度）

- ・ 2021年4月「令和3年度版冷凍食品認定制度」施行
「HACCPに沿った衛生管理の制度化」で要求される「食品事業者が実施すべき管理運営基準」の内容を反映、認定制度の運用実態などを踏まえ、小幅改定を実施
- ・ 具体的には、品質・技術部会の協会組織としての位置づけ、認定証票の不適切使用などに対する罰則の明確化、新型コロナウイルス感染拡大などに対応して工場訪問が困難な場合の検査対応などを明記したほか、一部基準を改定。

③ 工場指導の強化（2022年）

- ・ 認定有効期間2年、3年の工場に対して、定期検査・工場指導の際、その効果を高めるため**オンライン**により、**工場側（経営者、工場長、品質管理責任者など）、冷食協及びJFIC（日本食品検査）の三社による意見交換**を実施。

④ 冷凍食品認定制度検討会（2023年）

- ・ 2022年10月、今後の認定制度の在り方を長期的な視点から検討するため、第三者を含めた同検討会を開催2023年4月、取りまとめが行われ、以下のような方向性が示された。
 - ① 業界にとって認定制度は価値があり、維持する
 - ② 社会環境の変化などに対応して、随時見直し、付加価値を高める
 - ③ 各種指導や支援が用意され、他の認証制度に比べ優位性があることから、新たな手法を取り入れながら、様々な分野にアピールし、認知度を向上させる

⑤ 調理冷凍食品品質表示基準の廃止（2025年）

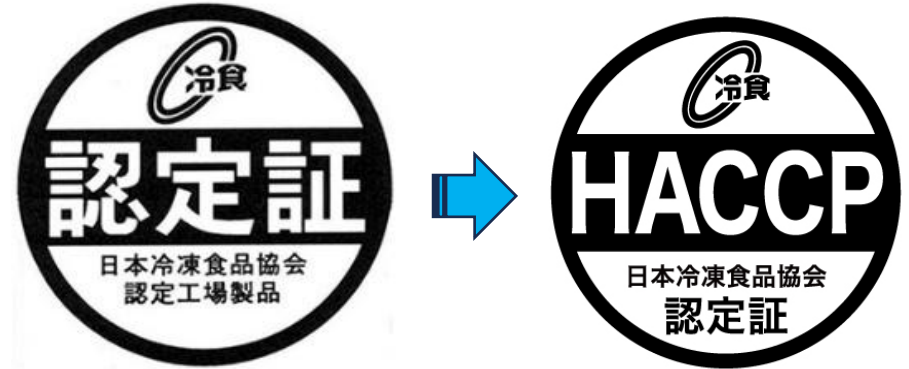
- ・ 旧JAS法に基づく「調理冷凍食品品質表示基準」については、2015年の食品表示法成立以降も存続
- ・ 協会としては、当該基準は実態に合っていないこと、冷凍食品認定制度で代替できる仕組みであることなどから、以前から消費者庁に対し廃止を要請
- ・ 2023年から、消費者庁「食品表示懇談会」において、個別表示ルールの取扱いが検討された結果、2025年3月に本件の廃止が決定、本年4月施行

⑥ 令和7年度版冷凍食品認定制度（2025年度）

- ・ 2025年(4月) 「令和7年度版冷凍食品認定制度」施行
 <改定の基本方針>

① HACCP対応の明確化

- ・ HACCPの文字を入れた新しい認定証票に変更
- ・ 認定基準を2020年版CodexHACCPの7原則
 1 2手順に準拠



② 認定基準

- ・ 環境変化に応じた内容や食品安全、コンプライアンス及び危機管理体制を拡充

③ 事業者が取り組みやすい内容・構成の再編成

- ・ 認定工場の拡大、業界全体のレベル向上を目的

④ 他の認証制度との差別化

- ・ サポート体制の充実、サステナブルな要求・推奨事項の追加、等

- ・ 認定基準は、内容を一部変更したほか、各基準の名称を変更

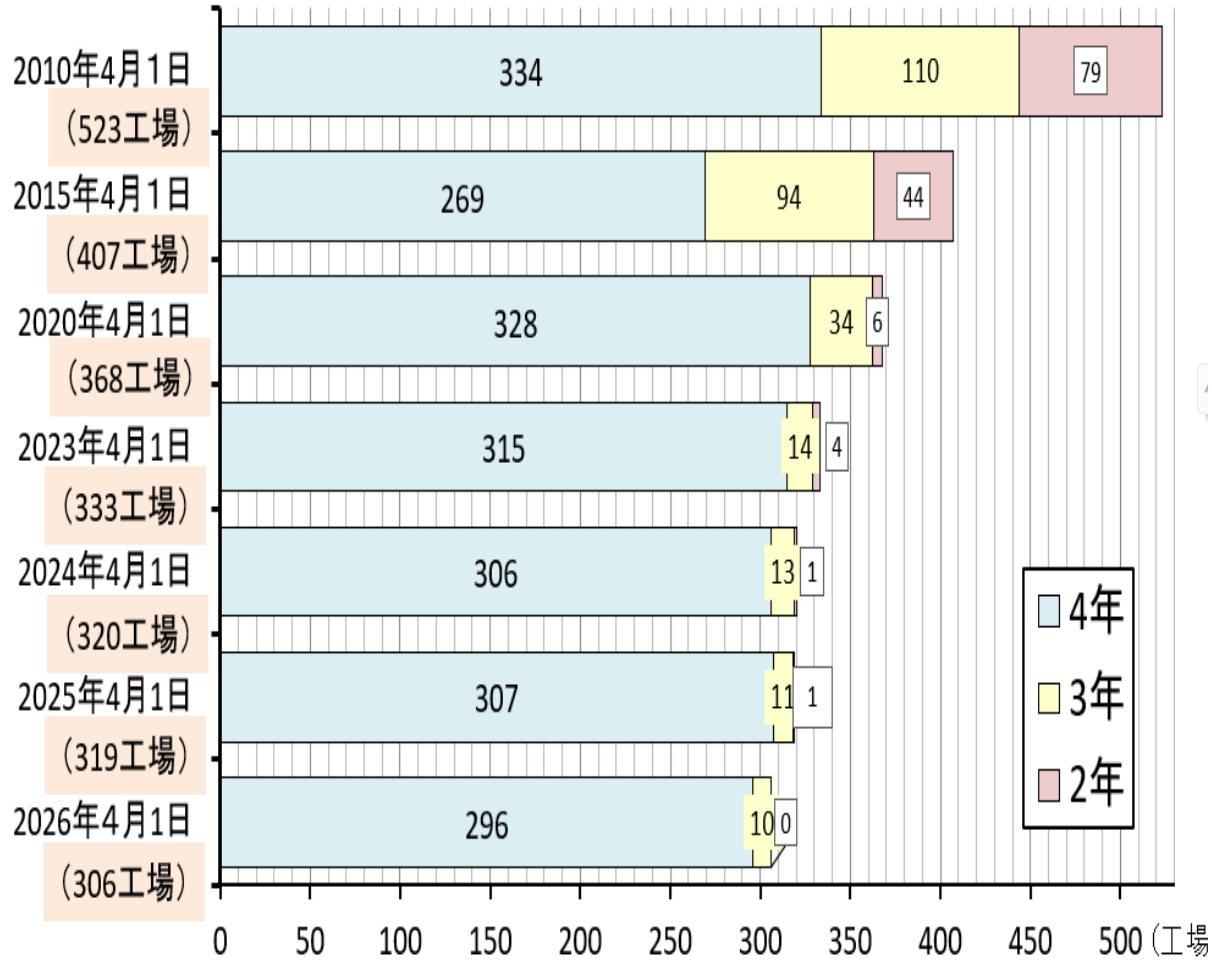
基準Ⅰ：「仕事の仕組みに係る基準」→「食品安全確保のための組織的な活動及び品質管理の仕組み」

基準Ⅱ：「現場での実施・管理に係る基準」→「基準1で定めた仕組みの管理及び運用」

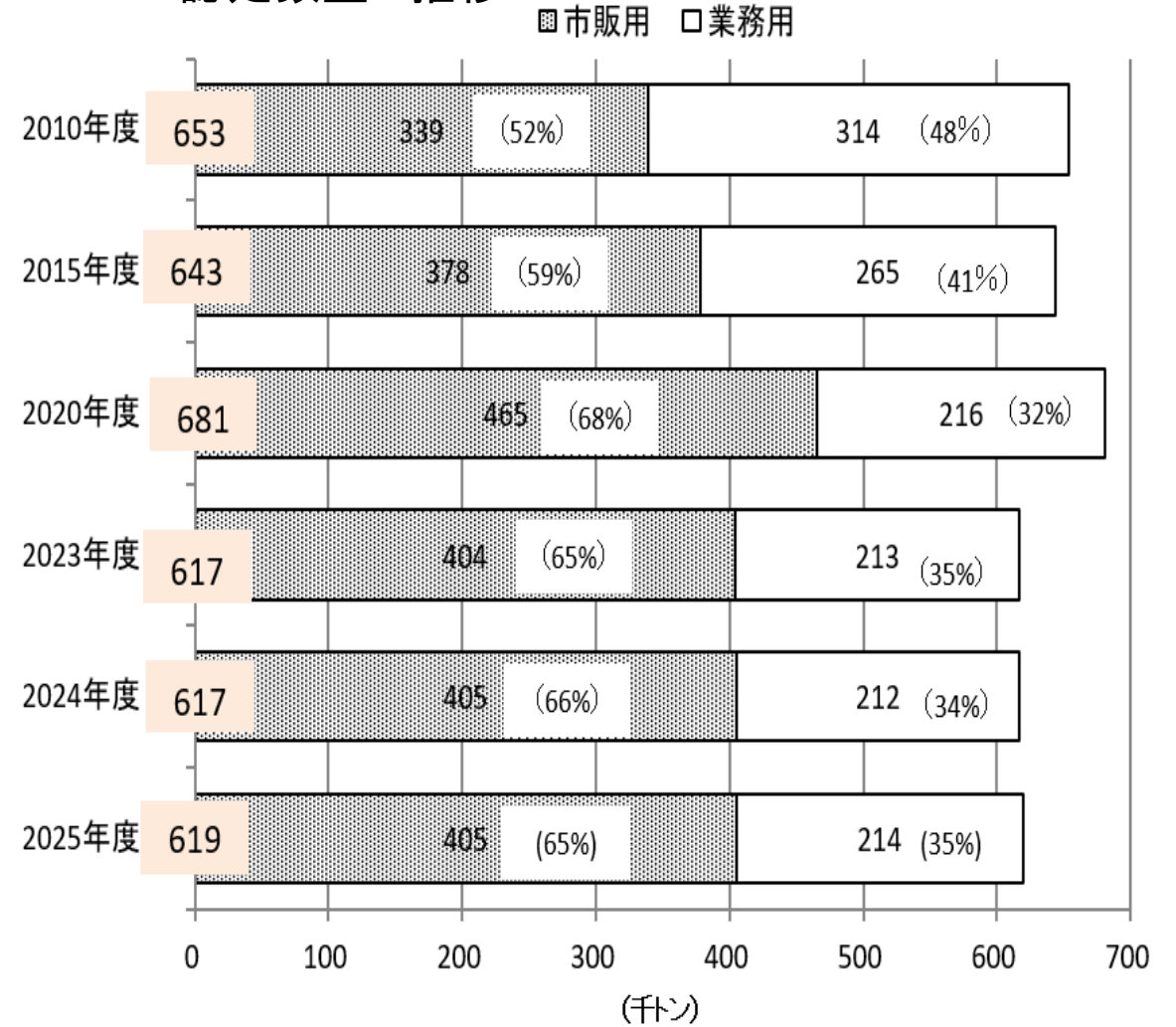
基準Ⅲ：「施設設備・機械器具に係る基準」→「工場の環境、施設・設備に係る要件」

(参考) 認定工場数、認定数量

認定工場数の推移



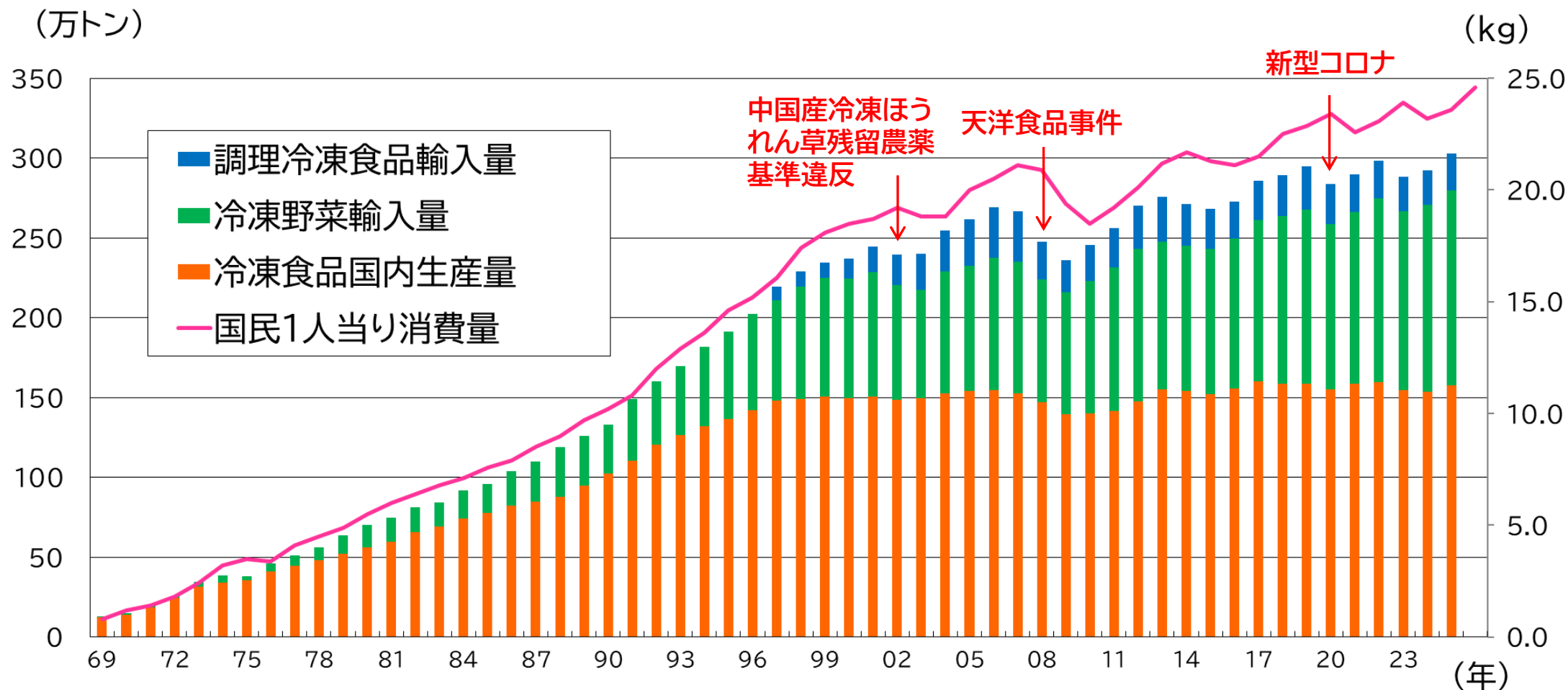
認定数量の推移



Ⅲ 冷凍食品の生産・消費

1. 統計 2025年

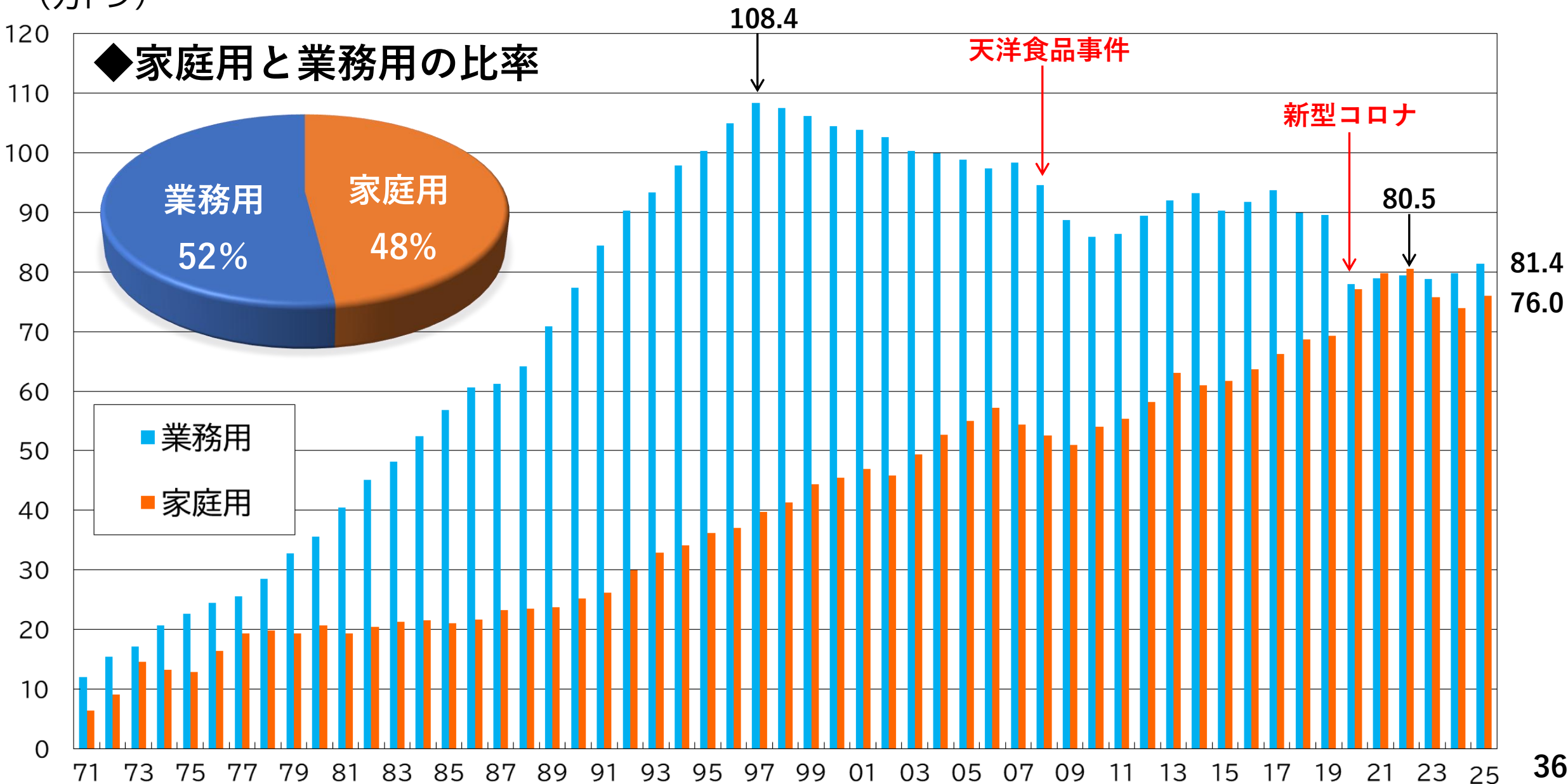
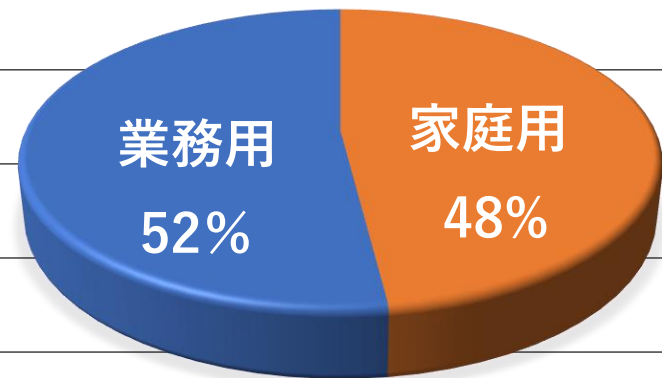
①冷凍食品 国内生産量	②冷凍野菜 輸入量	③調理冷凍食品 輸入量	①+②+③ 消費量	1人当たり消費量
単位:万トン				単位:kg/年
157.4	122.5	23.0	302.9	24.6



<冷凍食品用途別国内生産量の推移>

(万トン)

◆家庭用と業務用の比率

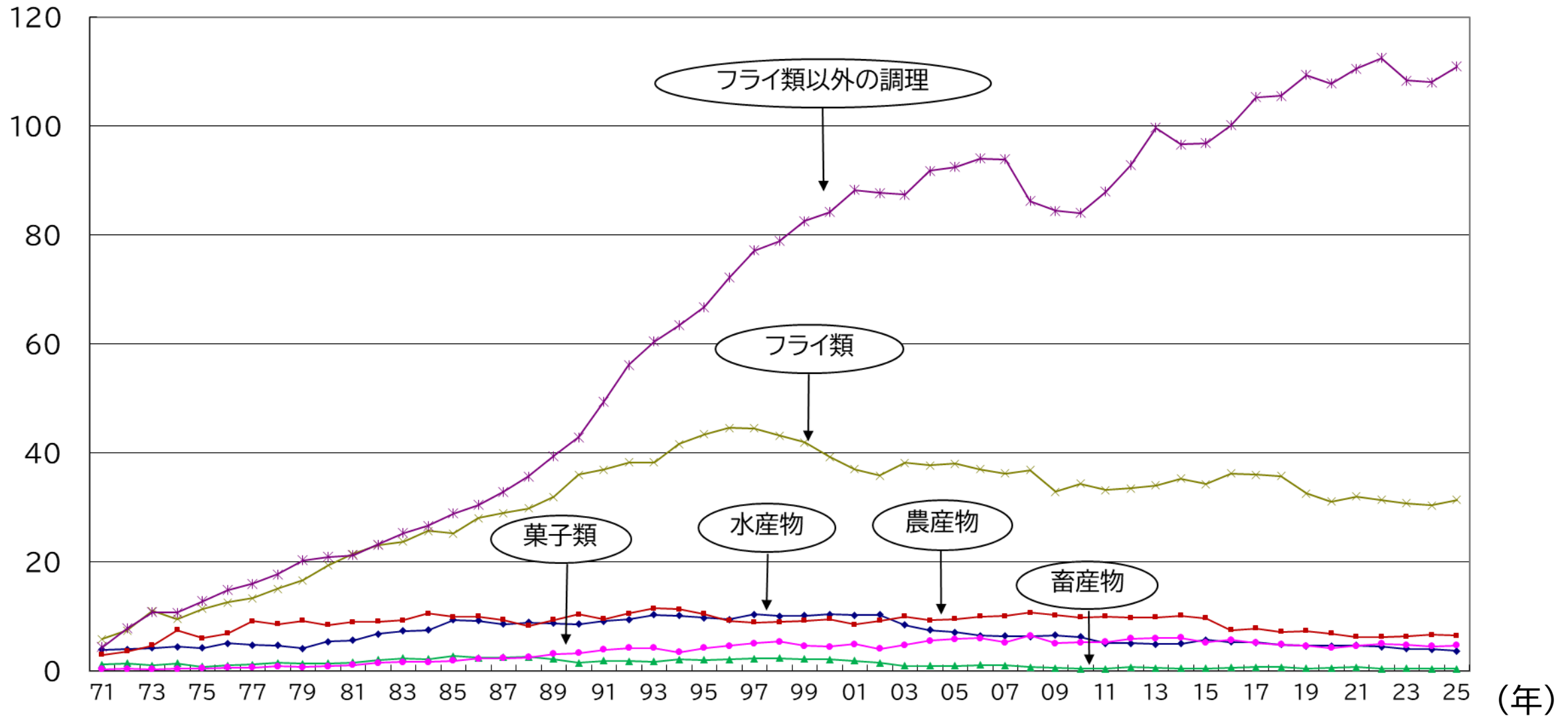


<冷凍食品の消費量及び輸入割合（2025年）>

国内消費量 302.9万t			
国内生産量 157.4万t(52.0%)	輸入量 145.5万t(48.0%)		
	冷凍野菜 122.5万t(40.4%)		調理食品 23.0万t(7.6%)
	中国 65.0万t (21.5%)	その他 57.5万t (19.0%)	中国 9.9万t (3.3%)

<冷凍食品品目別国内生産量の推移>

(万トン)

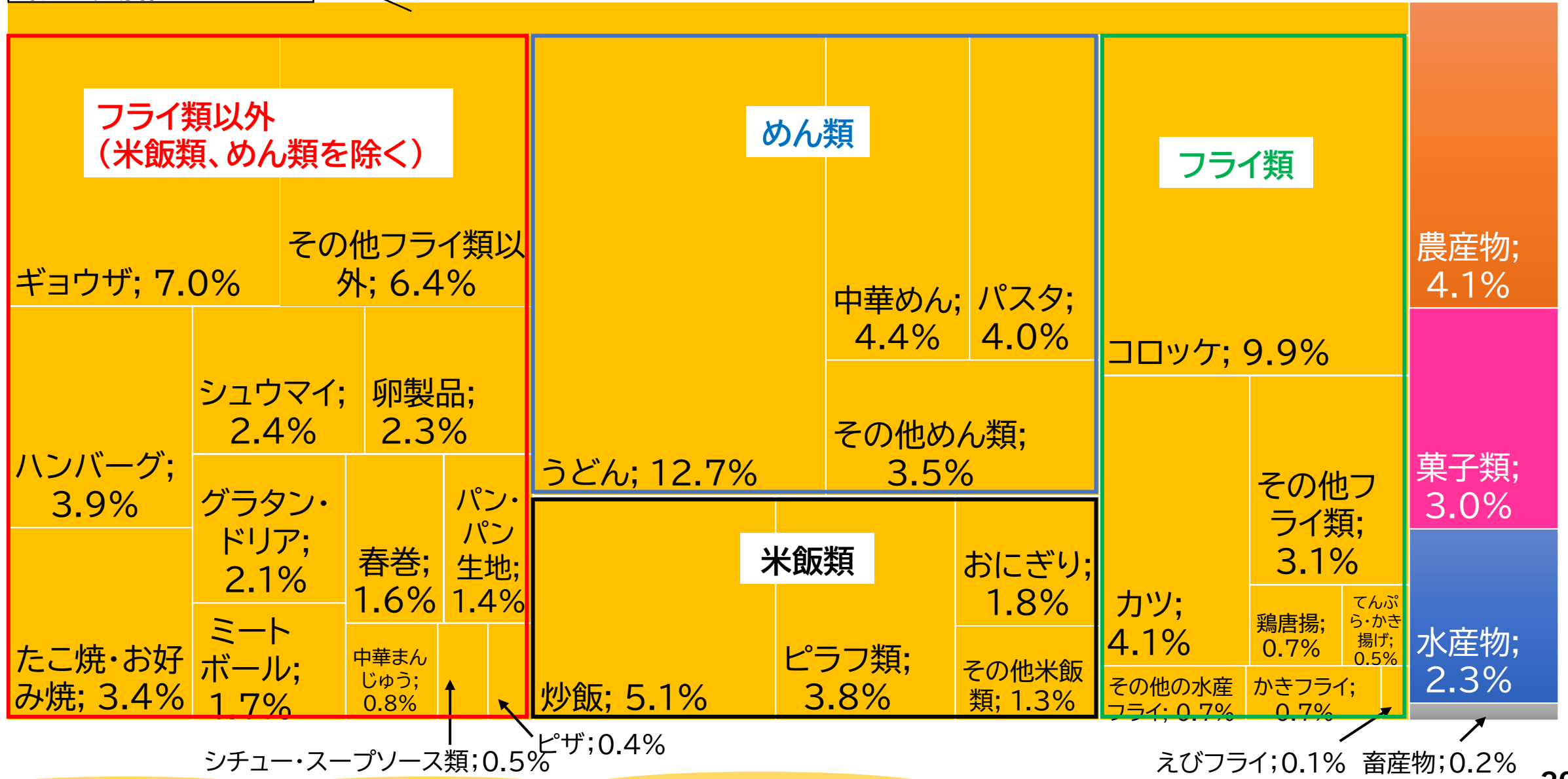


(年)

< 冷凍食品国内生産量の内訳 (2025年) >

■ 水産物 ■ 農産物 ■ 畜産物 ■ 調理食品 ■ 菓子類

調理食品; 90.4%



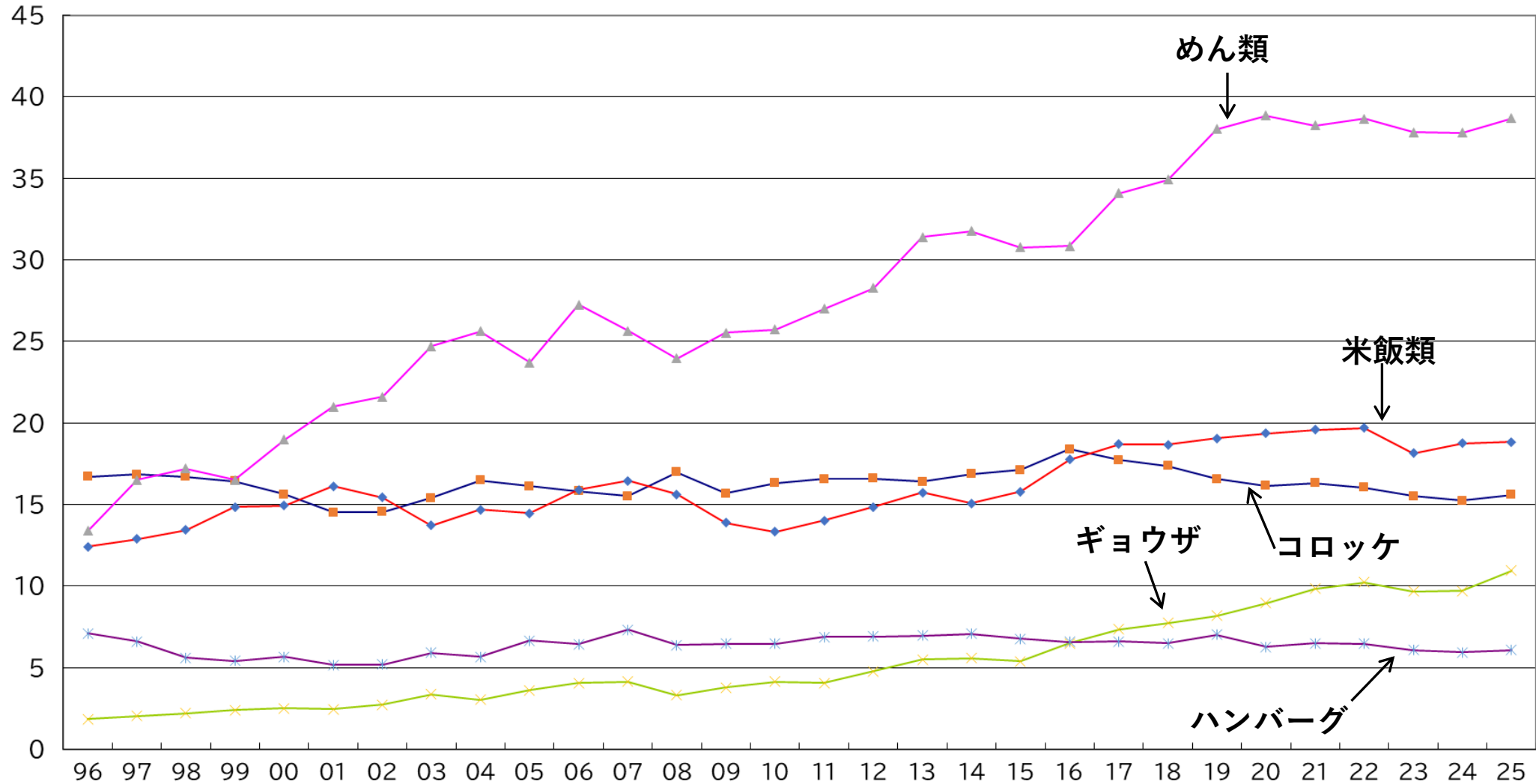
農産物; 4.1%

菓子類; 3.0%

水産物; 2.3%

<調理冷凍食品主要品目別国内生産量の推移>

(万トン)



<生産品目トップ10 (2025年) >



1位うどん



2位コロッケ



3位 餃子



4位 炒飯



5位 中華めん



6位カツ



7位パスタ



8位ハンバーグ



9位ピラフ類



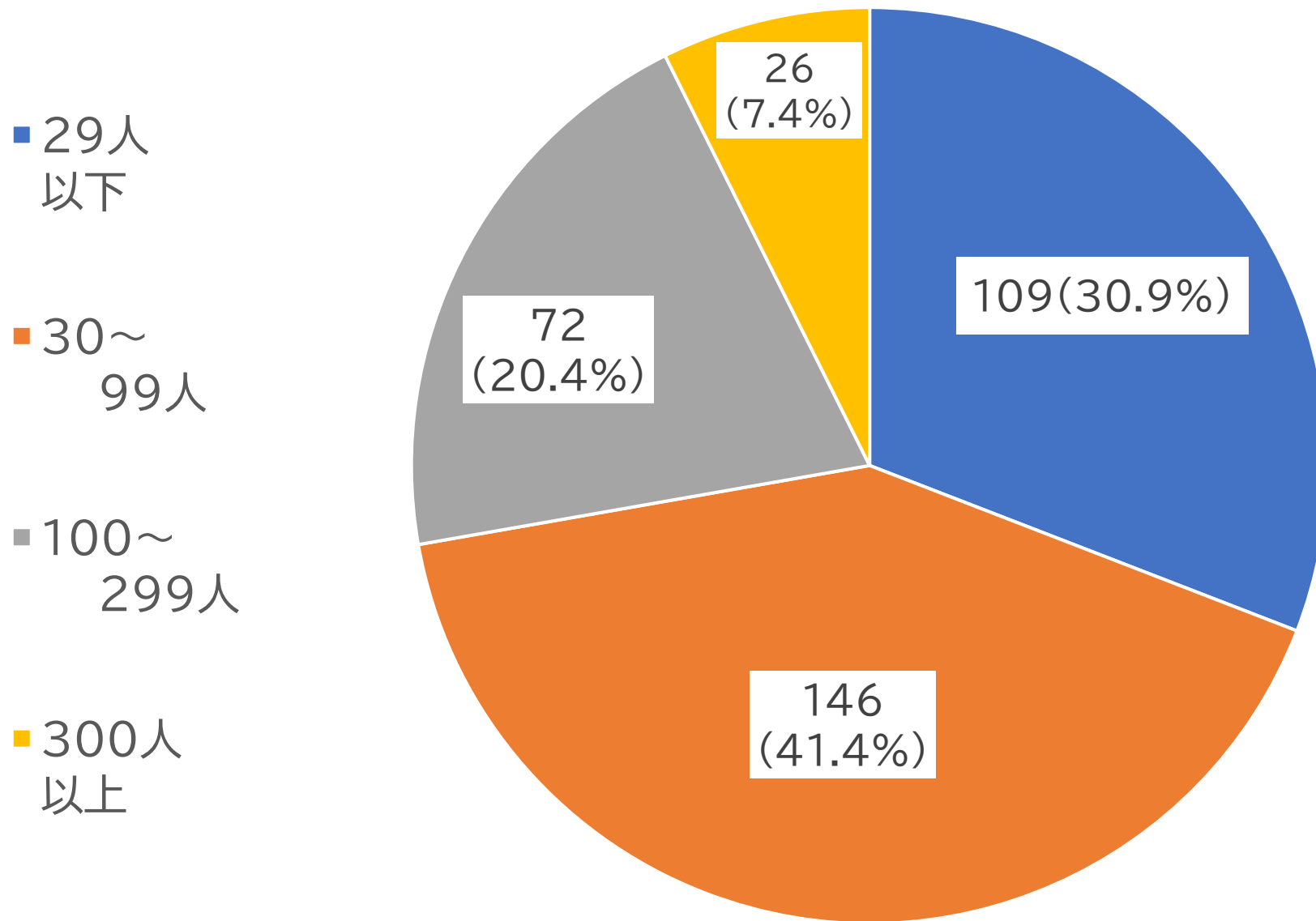
10位たこ焼き・お好み焼

2. 冷凍食品の国内生産構造

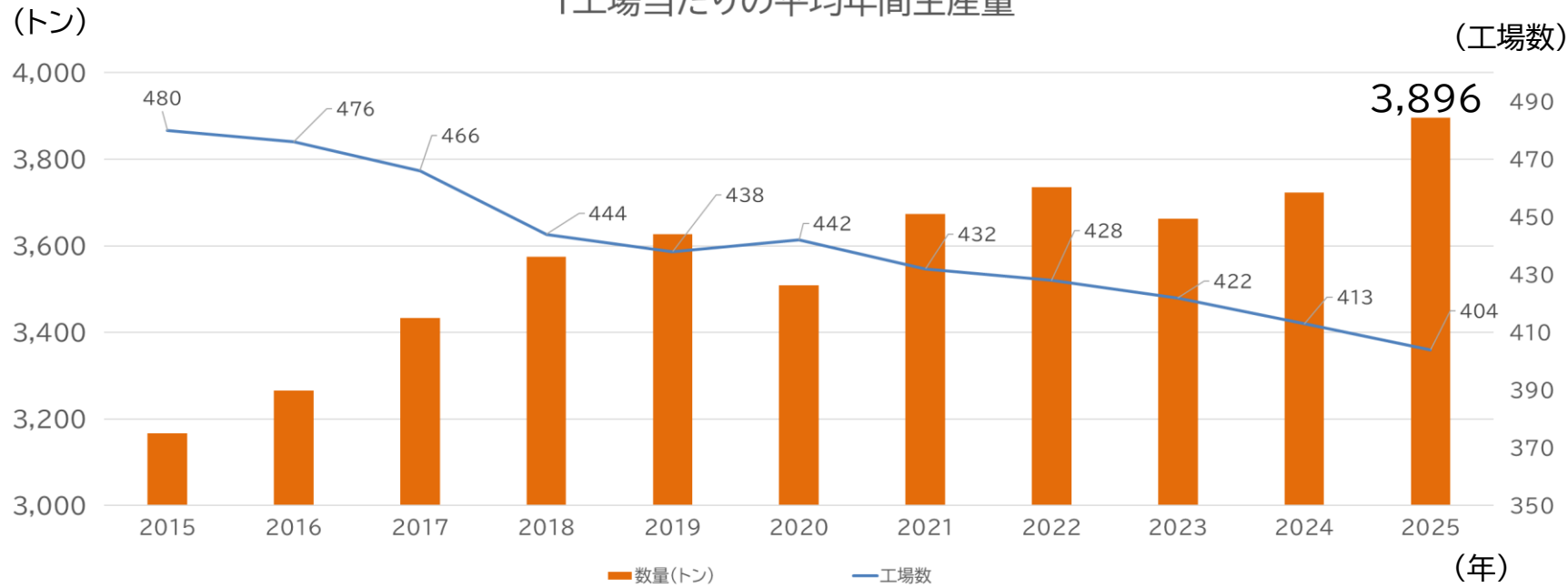
<冷凍食品の工場数等の推移（会員企業）>

年度	工場数		数量		金額	
		対前年比	トン	対前年比	億円	対前年比
2005年	816	99.6%	1,539,009	100.8%	6,692	99.4%
2006	778	95.3%	1,545,204	100.4%	6,656	99.5%
2007	746	95.9%	1,527,564	98.9%	6,662	100.1%
2008	731	98.0%	1,471,396	96.3%	6,662	100.0%
2009	647	88.5%	1,396,035	94.9%	6,365	95.5%
2010	599	92.6%	1,399,703	100.3%	6,284	98.7%
2011	572	95.5%	1,417,907	101.3%	6,300	100.3%
2012	523	91.4%	1,476,368	104.1%	6,433	102.1%
2013	513	98.1%	1,550,085	105.0%	6,774	105.3%
2014	511	99.6%	1,541,891	99.5%	6,805	100.5%
2015	480	93.9%	1,519,883	98.6%	6,870	101.0%
2016	476	99.2%	1,554,265	102.3%	6,871	100.0%
2017	466	97.1%	1,600,046	102.9%	7,172	104.4%
2018	444	93.3%	1,587,008	99.2%	7,170	100.0%
2019	438	98.6%	1,588,457	100.1%	6,980	97.3%
2020	442	100.9%	1,551,213	97.7%	7,005	100.4%
2021	432	97.7%	1,587,091	102.9%	7,343	104.8%
2022	428	99.1%	1,598,808	100.7%	7,639	104.0%
2023	422	98.6%	1,545,568	96.7%	7,799	102.1%
2024	413	95.7%	1,537,854	99.5%	8,064	102.6%
2025	404	97.8%	1,574,172	102.4%	8,577	106.4%
対20年前比		49.5%		102.3%		128.2%
対10年前比		84.2%		103.6%		124.8%
対5年前比		91.4%		101.5%		122.4%

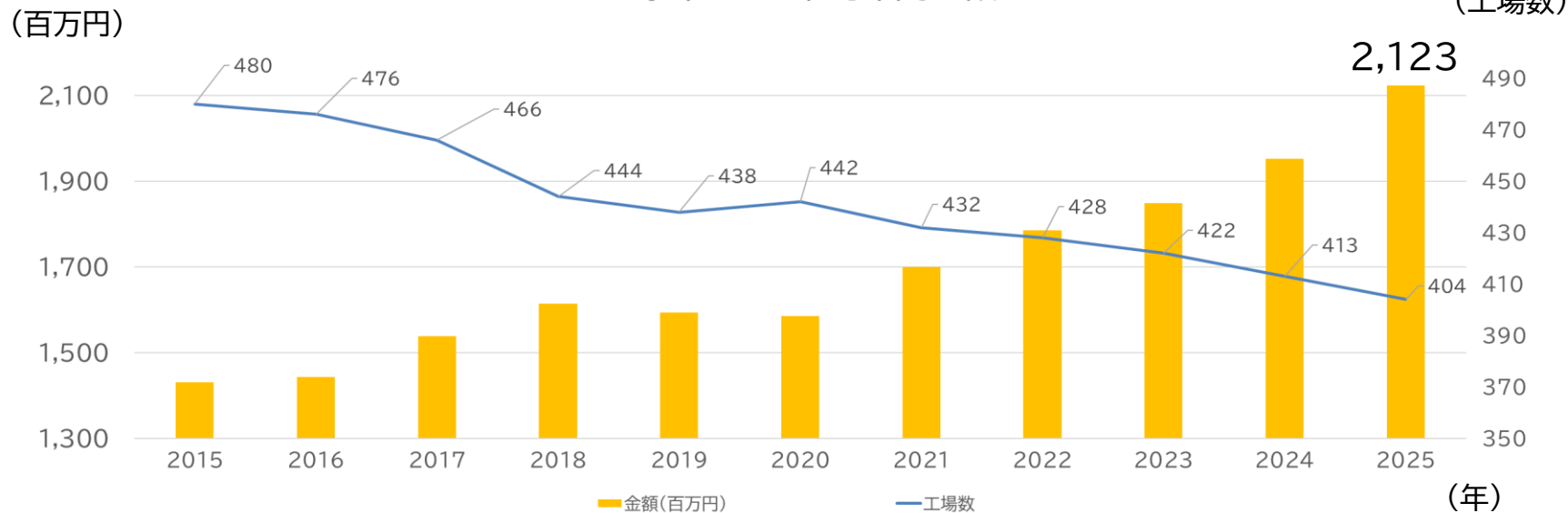
<生産従事者別工場数(2025年)>



1工場当たりの平均年間生産量



1工場当たりの平均年間金額



<2024年度冷凍食品メーカー売上高ランキング>

(単位：百万円、対前年増減率%)

順位	会社名 (決算月)	冷食売上高 (対前年増減率)	家庭用 : 業務用	総売上高 (対前年増減率)	冷食構成比
1位	ニチレイ (3月)	302,000 (4.6)	46 : 54	680,091 (2.7)	44.4
2位	味の素 (3月)	281,800 (5.5)	63 : 37	1,439,231 (5.9)	19.6
3位	ニッスイ (3月)	223,400 (2.2)	45 : 55	831,375 (8.2)	26.9
4位	マルハニチロ (3月)	186,700 (3.2)	30 : 70	1,030,674 (1.0)	18.1
5位	テールマーク (12月)	108,698 (5.6)	60 : 40	129,700 (5.5)	83.8
6位	ニッポン (3月)	62,230 (10.2)	60 : 40	400,514 (9.6)	15.5
7位	日清製粉グループ本社 (3月)	61,300 (5.8)	60 : 40	858,248 (7.5)	7.1
8位	日清食品冷凍 (3月)	61,200 (6.0)	70 : 30	61,200 (6.0)	100.0
9位	極洋 (3月)	50,000 (16.5)	5 : 95	261,604 (△ 3.9)	19.1
10位	ノースイ (3月)	44,100 (10.0)	22 : 78	65,752 (8.3)	67.1
11位	日東ベスト (3月)	42,234 (3.3)	0 : 100	54,271 (4.6)	77.8
12位	ヤヨイサンフーズ (3月)	41,000 (4.1)	0 : 100	41,000 (4.1)	100.0
13位	キューピー (11月)	40,238 (1.0)	0 : 100	455,086 (5.8)	8.8
14位	大冷 (3月)	27,416 (0.7)	0 : 100	27,416 (0.7)	100.0
15位	味のちぬや (3月)	26,444 (16.9)	- : -	26,444 (16.9)	100.0
16位	イトアンドホールディングス (2月)	21,433 (6.9)	95 : 5	35,922 (8.7)	59.7
17位	キンレイ (3月)	15,600 (4.5)	95 : 5	15,800 (4.3)	98.7
18位	ケイエス冷凍食品 (12月)	13,800 (15.0)	50 : 50	13,800 (15.0)	100.0
19位	ライフフーズ (3月)	13,180 (△ 2.8)	35 : 65	13,985 (△ 2.8)	94.2
20位	シマダヤ (3月)	12,480 (11.0)	10 : 90	38,973 (14.2)	32.0
21位	東洋水産 (3月)	12,200 (10.0)	20 : 80	489,013 (12.2)	2.5

(資料) 食品産業新聞

(注) 一部の企業は海外売上げを含む

IV 今後の課題

(1) 消費者の食料品購買力の低下

・名目賃金は賃上げ幅の拡大により上昇しているものの、**実質賃金**は昨年までマイナスで推移。今年1月からは物価上昇率が鈍化したため実質賃金はプラスに転じたが、今春も高い賃上げ率が見込まれるものの、物価動向次第で実質賃金の動向は不透明。

・消費者物価総合は昨年まで3%前後で推移していたが、最近になって落ち着いた動きに転じたものの、中東情勢の緊迫化から再び騰勢を強めるおそれ。特に、**食料品物価**は、加工食品全般に上昇が続いているほか、米、一部の生鮮品などは高止まりの状況。

(表1) 給与水準と実質賃金の上昇率(前年比、%)

	令5	令6	令7	7/12月	8/1月	2月	3月	4月
現金給与総額	1.2	2.8	2.3	2.4	2.5	3.4	2.7	
実質賃金	-2.5	-0.3	-1.3	-0.1	0.7	2.0	1.0	

※実質賃金は「持ち家の帰属家賃を除く総合」で実質化

(表2) 消費者物価上昇率(全国、前年比、%)

	令5	令6	令7	7/12月	8/1月	2月	3月	4月
消費者物価総合	3.2	2.7	3.2	2.1	1.5	1.3	1.5	
食料	8.1	4.3	6.8	5.1	3.9	4.0	3.6	

(2) 冷凍食品の需要

< 家庭用 >

- ・ 価格改定により**金額ベース**では増加傾向、**数量ベース**ではコロナ禍以後の減少から2025年は増加に転じた
- ・ 消費者の購入先は、スーパーマーケットが主だが、**コンビニ、ドラッグストア**が伸長
- ・ 外食店での冷凍食品・凍結品の**テイクアウト**や**自動販売機**（例、「ど冷えもん」）、**無人店舗**など購入先が多様化。自販機は、駅、道路沿い、繁華街などでも展開。
- ・ デパート（「松屋銀座」など）、ピカール、地方特産品など**高価格商品**が拡大
- ・ **冷凍宅配弁当**（例、ナッシュ）業態が成長

< 業務用 >

- ・ 外食産業がコロナ禍の影響から脱し、さらに**外国人訪日客数**も急速に増加していることから、**業務用は回復基調**

※外食産業売上額・対前年増減比

2020年 - 15.1%、22年 + 13.3%、23年 + 14.1%、24年 + 8.4%、25年 + 7.3%

- ・ **産業用給食**は在宅勤務が減少し、かなり回復。**学校給食**は、コロナ禍による大きな影響から回復しているが、今後、**児童・生徒数**が急激に減少する見込み
- ・ 外食産業全般に、**人手不足の深刻化**と**人件費の高騰**が続き、前処理の省略、調理工程の短縮化などが求められ、冷凍食品への依存がさらに高まる可能性

(3) コスト上昇と価格改定

- ・ ロシアのウクライナ侵攻によって、2022年から**輸入農産物、エネルギーなどの価格高騰**
- ・ その後、一旦落ち着きを取り戻したが、**円安の急速な進行、物流・労働コストの上昇**などから強いコスト上昇圧力が継続。今年に入って、さらに中東情勢の緊迫からエネルギー、資材などを中心に大幅な価格上昇

※外為レート(円/USドル)：2021年109.8、22年131.5、23年140.5、24年151.4、25年149.7、26年156.8

- ・ **国内原材料**も、近年、コメ、野菜、卵、魚介類などの供給不安から**価格高騰、高止まり**
- ・ 冷凍食品企業は、度重なる価格改定を実施し現在も進行中だが、**価格転嫁は不十分**

(4) 設備投資

- ・ 環境対応として、**脱フロン・自然冷媒への移行、カーボンニュートラル、省エネ**が不可欠
 ※環境省補助事業（自然冷媒導入促進）は2023～2027年度、補助率 1 / 3 (一部 1 / 2)
- ・ **物流**では、発荷主・着荷主の立場から、効率化が不可欠
- ・ 人手不足に伴う**省力化対応**の設備・機械の導入が不可欠
- ・ **設備投資コスト**が大幅上昇

(5) 社会構造の変化

- 少子高齢化**：人口減少による食の需要減、子供数減少による学校給食の減少。
 一方で、高齢化は食の外部化を促進、冷凍食品需要の増加に繋がる可能性

- 単身世帯の増加**：食の外部化によって冷凍食品需要の増加に繋がる可能性

(表) 世帯数の推移

(単位：万世帯、%)

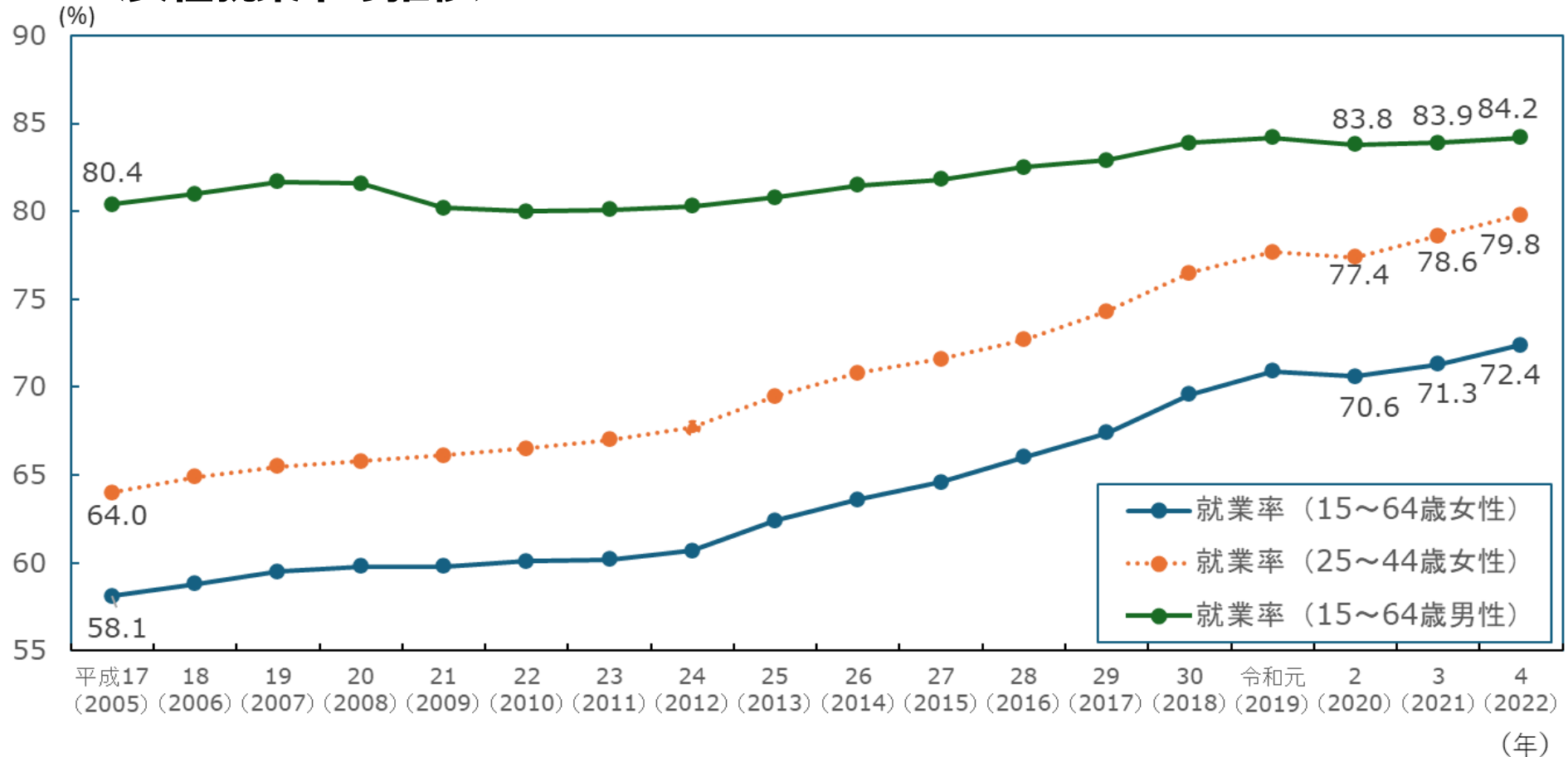
	2000年	2010年	2020年	2030年	2040年
一般世帯数	4,678 (100.0)	5,184 (100.0)	5,571 (100.0)	5,773 (100.0)	5,608 (100.0)
うち単身世帯	1,291 (27.6)	1,679 (32.4)	2,115 (38.0)	2,404 (41.6)	2,442 (43.5)
うち夫婦のみ	882 (18.9)	1,024 (19.8)	1,121 (20.1)	1,124 (19.5)	1,068 (19.0)

- 労働力不足**：外食産業、小売業などの人手不足による冷凍食品への依存が高まる可能性。
 一方で、冷凍食品産業においても人手不足により、外国人労働力への依存や省力型設備・機械の導入、製造工程の見直しが求められる

(5) 社会構造の変化(続き)

- ・ **女性の社会進出** : 食の外部化の進行による冷凍食品需要の増加の可能性

＜女性就業率の推移＞



(参考) 日本冷凍食品協会概要①

設 立： 昭和44年（1969年）

会 員 数： 399社（正会員106社、準会員263社、賛助会員30社）（5月1日現在）

会 員： 冷凍食品メーカー、冷凍機器メーカー、冷凍食品卸売企業、他

会 長： 藤江 太郎（味の素(株)特別顧問）（2025年5月～）

副 会 長： 藤井 幸一（サンマルコ食品(株)代表取締役会長）

専務理事： 出倉 功一

常務理事： 川崎 順司

主要事業： <広報> 一般消費者、業務用顧客への啓発・普及、媒体等による広報活動

<品質・技術> 冷凍食品認定制度の運用、品質・安全問題への対応

<環境・物流対策> 自主行動計画の策定・フォローアップ

<統計調査> 冷凍食品に関する統計、顧客・利用状況に関する調査

<会員関係> 情報の提供（定期刊行物、HP）、地区会員協議会

<その他> 行政機関への対応（調査協力、国などへの提言）、

部会・研究会による諸活動ほか

【検討組織】

＜運営委員会＞

- ・ 理事会の下で、広報事業の基本方針など協会運営の重要事項を検討
- ・ メンバーは理事会社の営業本部長クラス。年2回開催

＜部会・研究会＞

① 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
- ・ メンバーは主要会員社の品質保証責任者など。年数回開催

② サステナビリティ推進部会（旧環境部会）

- ・ 環境問題などサステナビリティに関する事項の検討
- ・ メンバーは、主要会員社のサステナビリティ推進、経営企画担当。年数回開催

＜部会・研究会＞（続き）

③ 広報部会

- ・ 偏向報道の是正、協会広報の在り方の検討、業界広報の共有、等
- ・ メンバーは主要会員社の広報担当者・責任者。原則、年1回開催

④ CS（顧客満足）研究会

- ・ 流通苦情の撲滅、各種クレームの共有・分析、対応方法の検討、等
- ・ メンバーは主要会員社のお客様相談センターの担当者・責任者。ほぼ隔月開催

⑤ DFF（冷凍食品物流）研究会

- ・ 冷凍食品の物流に関する事項の研究・検討、等
- ・ メンバーは主要会員社の物流担当者・責任者。年数回開催

⑥ RFF（市販冷凍食品）研究会

- ・ 市販用の冷凍食品の価値向上、小売業界との課題の抽出・検討、等
- ・ メンバーは主要会員社の家庭用営業担当者・責任者。年数回開催

ご清聴ありがとうございました

