

# 第1号議案 令和7年度事業報告及び収支決算、監査報告

## I. 事業報告

令和7年度の日本経済は、一昨年来の高水準の賃上げの継続等により、個人消費や設備投資がけん引し、実質 GDP は前年比 1.1%増とプラスとなるなど、全体としては緩やかな回復基調が続いています。その中で、消費者物価指数をみると、総合では前年比 3.3%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、記録的なコメの高騰等もあり、前年比 7%近い上昇となっています。また、名目賃金は、5年連続で上昇しているものの、実質賃金は物価上昇を上回らず、前年比 1.3%減と4年連続のマイナスとなっています。このため、個人消費は回復方向である中でも、食料品の節約志向が続いています。

世界情勢は、ウクライナ情勢に大きな変化がない中、年度末からの中東情勢の緊迫化など混沌とした状況は続いており、経済面ではアメリカ政府の輸入関税の引上げ、相互関税の導入や中東情勢に係るエネルギー問題などによる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、調理の簡便化志向の高まり等による冷凍食品の利用の増加や、価値観や働き方の変化、個食化など生活スタイルの変化に伴うタイプ志向の高まりや外食との比較等により、ワンプレート型商品や高付加価値な商品が伸長していることなど、数量ベースではコロナ禍明け以降初めて増加に転じ、金額ベースでは6年続けて増加となりました。業務用冷凍食品は、主要需要先である外食、中食、給食産業の調理現場での人手不足の深刻化等も反映して、数量、金額ともに増加しました。

一方、輸入原材料、エネルギーなどのコストは、円安の長期化もあり、依然として高い傾向が続いています。また、国内農産物等はコメの歴史的な高騰など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、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、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、CO<sub>2</sub>、フロン、プラスチックなどの排出・使用の削減、物流課題への対応、SDGsなどの社会的要請のほか、厳しくなる労働力の確保など、これらの課題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年度に施行した改定冷凍食品認定制度及び新認定マークの周知、認定工場向けの品質管理や技術についての講習会の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や学生、消費者、業務用関係者向けの講習会なども積極的に展開し、全体として概ね計画通りの事業活動を行いました。主な事業内容は、以下の通りです。

## ＜令和7年の生産・消費動向＞

7年(1～12月)の冷凍食品生産量は157.4万トン(前年比2.4%増)、金額(工場出荷額)は8,577億円(6.4%増)であった。前年に比べ数量、金額ともに増加した。特に、数量は3年ぶりの増加となった。また、家庭用も業務用双方、数量、金額ともに増加した。業務用、家庭用別では、数量は業務用が上回ったが、金額は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、国内生産及び輸入が増加したことで302.9万トン(3.6%増)、国民一人当たりでは24.6kg(1.0kg増)となった。

### 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
7年	813,787	101.9	760,385	102.8	1,574,172	102.4

#### 【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	399,617	105.1	406,833	101.8	806,450	103.4
7年	411,893	103.1	445,826	109.6	857,719	106.4

### 冷凍食品の国内消費量(令和7年)

国内消費量 (トン)	国内消費量の構成			1人当たり 消費量 (kg)
	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)	
3,029,325 (前年比103.6%)	1,574,172 (102.4%)	1,224,678 (104.9%)	230,475 (105.2%)	24.6 (1.0kg増)

## 1. 広報事業

冷凍食品の魅力や価値をより広く伝えるため、体験型施策やメディアタイアップ、認定マークの周知活動等を実施した。あわせて、地域展開や WEB サイト刷新にも取り組み、理解促進と接点拡充を図った。業務用分野では学校給食関係者への取組みを行った。

### (1)PR 活動

#### ア. 認定マークの周知施策

##### (ア)動画による情報発信

冷凍食品コンサルタントである冷凍王子の西川氏と、当協会品質・技術部長が冷凍食品の認定制度、HACCP、認定マークについて解説する動画を制作し、YouTube 動画「冷凍王子につきーチャンネル」にて公開した。

■公開日:7年9月1日(月)

##### (イ)PR イベントでの周知活動

PR イベント「手間抜きレストラン」において、認定マークのパネル展示やクイズ・カプセルトイ企画を実施した。

##### (ウ)オリジナルグッズ制作・活用

認定マークをあしらったオリジナルグッズを制作。各種イベント、講習会、ラジオ番組でのリスナープレゼント等に活用した。

##### (エ)教室ネットワークを活用した制度啓発

「趣味なび」に登録する全国の料理教室等と連携し、レッスンの休憩時間を活用して生徒に対し、認定マーク付き冷凍食品の紹介および試食機会を提供、関連資料の配布を実施した。

実施期間：7年10月11日～11月10日

対象人数：1,530名(教室数:50)

配布物：認定マークチラシ、冷凍食品 Q&A、レシピブック、  
認定マーククリアファイル、アレンジレシピリーフレット

##### (オ)関係団体との連携による認定マーク周知(市冷協)

首都圏市販冷食連絡協議会(市冷協)が実施する消費者キャンペーンに協賛し、応募条件として認定マークの貼付(1枚)を必須とした。

## イ. 冷凍食品 PR イベント

### (ア)「冷凍食品の日」PR イベント

昨年に引き続き、若者層への訴求を重視し、オープンなスタイルで実施。タイパ重視のライフスタイルにターゲットを置き、サナギ新宿イベントスペースにて、「手間抜きレストラン」をテーマに冷凍食品アレンジメニューを提供した。

#### ① メディア向け PR 発表会

日 時 : 7年10月17日(金) 10:30~12:00

会 場 : サナギ新宿前イベントスペース (東京都新宿区)

内 容 : 開会挨拶 / 藤江会長

トークセッション / ゲスト 大友花恋(俳優)

藤江会長とゲストとのトーク、大友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 : 7年10月17日(金) 14:00~19:00

7年10月18日(土) 11:00~19:00

会 場 : サナギ新宿前イベントスペース (東京都新宿区)

内 容 : 冷凍食品のアレンジメニュー4種類を2日間で合計1,018食提供。

リーフレット、冷凍食品Q&A、レシピブック、認定マークチラシを配布

### (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20回目となる冷凍食品の展示を開催。4日間の来場者数は636人(昨年1,506人)であった。

期 間 : 7年9月22日(月)~9月26日(金) \*9月23日(火・祝)は休館

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」、「O×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

### (ウ)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」で冷凍食品の活用法とランチ会

日 時 : 7月3日(木)11:00~14:00

会 場 : ホテル雅叙園東京

参加人数 : 98名(満席)

内 容 : 冷凍食品の活用方法を学ぶセミナーを実施。広報部長による「冷凍食品の基礎知識」の説明後、料理研究家・島本美由紀氏による活用レシピのデモンストラーションを行い、冷凍食品の多様な活用方法を紹介した。セミナー後は、ホテルシェフによる冷凍食品使用メニューおよびデモで紹介したアレンジメニューを提供した。

### (エ)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11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9月15日号に掲載。(後述)

タイトル : 学校給食の課題解決と食育の充実へ～冷凍食品の活用を通して～

日 時 : 8月21日(木) 10:00~14:00

場 所 : 栃木県(栃木県学校給食会)

内 容 : 基調講演「学校給食の今日的課題と栄養教諭の役割」

(公社)全国学校栄養士協議会会長 長島美保子氏

・実践発表「栃木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」

栃木県学校栄養士会顧問 大平学校給食センター栄養教諭 中田智子氏

・会員8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(9月5日~11月7日の期間)、再生回数207回

### (オ)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2025」に10月24日(金)、25日(土)に参加し、パネル展示、普及資料の配布及びミニセミナーを実施した。

#### (カ)時間価値をテーマにした料理教室イベント

インフルエンサーを含む参加者を対象に、冷凍食品の活用によって生まれる「時間の価値」を体験的に理解いただくことを目的として、基礎知識の講話と料理教室を組み合わせたイベントを実施した。当日はワークショップにより時間の価値を言語化し、イベント後には参加者による SNS 発信と連動させた。

タイトル：#冷食で手間抜き～タイパで叶える豊かな暮らし

日時：1月27日(火)【午後の部】13:00～15:00 【夜の部】18:00～20:00

会場：HAPPY COOKING(東京都神保町)

参加人数：【午後の部】29名【夜の部】31名 合計62名

内容：広報部長による「冷凍食品の基礎知識」ミニセミナーを実施。セミナー後料理研究家・Shie 氏による、ゆとりにつながる時短アレンジレシピのデモレッスンの後、参加者による調理実習および試食を実施。「手間抜きで生まれた時間に何をしたいか」をテーマとしたワークショップも実施。また、参加者による SNS 投稿や WEB 記事掲載を通じた情報発信を行った。

#### (キ)月刊「栄養と料理」タイアップ 学生向け講習会

月刊『栄養と料理』(女子栄養大学出版部)との共催し、相愛大学人間発達学部管理栄養学科の学生を対象に講習会を実施した。

タイトル：「冷凍食品のキホンを知ろう！」

日時：1月15日(木)13:20～14:50

実施場所：相愛大学 南港学舎

参加人数：80名

内容：「冷凍食品の基礎知識」をテーマに、冷凍食品の特性やメリット、適切な解凍方法等について説明し、冷凍食品を使った簡単アレンジメニューの調理実習を行った。栄養士を目指す学生に対し、食育の視点も踏まえ、冷凍食品の正しい理解と活用促進につながる機会となった。

#### (ク)「栄養と料理 Day」

女子栄養大学出版部主催のセミナーイベントに参加。3月7日(土)に、当協会がブースを出展し、レシピブックや講習会案内等の資料配布をした。セミナーでは当協会広報部長が冷凍食品の基礎知識を解説した。

#### ウ. メディア展開

##### (ア)新聞広告(専門紙)

##### ①「教育家庭新聞」(22万部)

9月15日号

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～」

内 容：8月21日に栃木県で実施した学校給食セミナーにて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中田氏の実践発表の内容を掲載。  
また、会員8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うて自分のお弁当を作ってみよう！

内 容：東京都文京区本郷台中学校1～2年生(7名)と東京都立桜修館中等教育学  
校(13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)

### (イ)地方メディアミックス

特定エリアにおいてラジオを軸にイベントと連動し、SNSや紙媒体、WEB等を横断的に活用  
した広報を実施。令和7年度は横浜、静岡、大阪、愛知の4エリアで展開。

#### ①横浜エリア

##### 【ラジオ】

番組名：FMヨコハマ「Lovely Day♡」

放送日時：5月1日(木)10:35～10:50

内 容：当協会広報部長が出演し、冷凍食品の魅力や活用方法を紹介及びイベント  
出演について告知。同局の各番組でも連日、冷凍食品の話題が取り上げら  
れた。

##### 【イベント】

イベント名：みなとみらい KINGDOM SPRING 2025

日 時：5月4日(日)9:40～17:40

場 所：クイーンズスクエア横浜 1F クイーンズサークル

内 容：会場ブースに冷凍食品コーナーを出展し、リーフレットを配布。

16:00～16:20のステージに当協会広報部長が出演し、来場者に冷凍食品の  
魅力をPR

#### ②静岡エリア

##### 【ラジオ】

番組名：SBSラジオ(静岡放送)「ゴゴボラケ」

放送日時：6月3日(火)14:00～14:25

内 容 : 冷凍食品の魅力や活用方法を当協会広報部長が紹介した。  
あわせてイベントへの出演及び SBS ラジオ 4 番組のパーソナリティによる冷凍食品を活用したお弁当企画「手作り RB-1 グランプリ」の実施について告知した。

#### 【イベント】

イベント名 : 静岡イチ早い夏まつり「ナツイチフェス SBS RADIO」  
日 時 : 6 月 14 日(土)~15 日(日) 10:00~17:00  
場 所 : 清水エスパルスドリームプラザ  
内 容 : 6 月 15 日(日)16:30~16:50 のステージでは当協会広報部長がステージ出演し、手作りRB-1 グランプリの投票結果を発表、それぞれのお弁当について評価をしながら楽しいトークで会場を盛り上げた。

### ③大阪エリア

#### 【イベント】

イベント名 : 日本冷凍食品協会 presents「和田麻実子のみみよりだんご」公開生放送  
日 時 : 10 月 13 日(月・祝) 11:00~14:00  
場 所 : 朝日生命ホール  
内 容 : 当協会広報部長が、冷凍食品の魅力や賢い活用術について紹介した。ゲストに中澤裕子氏を迎え、冷凍食品の魅力をテーマにトークショーを実施した。中澤氏は冷凍食品を日常的に常備していることや、特に冷凍野菜を活用しているエピソードを紹介し、会場との和やかなトークが展開された。

#### 【ラジオ】

番組名 : ラジオ大阪 OBC「和田麻実子のみみよりだんご」  
放送日時 : 8 月 26 日(火)13:22~13:35  
内 容 : イベントへの出演の告知と、冷凍食品の魅力や活用方法を当協会広報部長が紹介。

番組名 : ラジオ大阪 OBC「笑福亭松喬の笑えば大吉」  
放送日時 : 10 月 14 日(火)10:10~10:25  
内 容 : イベントへの報告と冷凍食品の魅力を解説。

#### 【パブリシティ】

媒 体 : シティリビング大阪  
掲 載 日 : 8 月 22 日(金) ◆発行部数:約 7 万部  
内 容 : 公開生放送イベントの告知と募集

媒体：シティリビング Web 大阪  
掲載日：8月22日(金)  
内容：公開生放送イベントの告知と募集

媒体：シティリビング Web 大阪  
掲載日：11月5日(水)  
内容：公開生放送イベント採録記事

#### ④愛知エリア

##### 【ラジオ】

番組名：FM AICHI 「AFTERNOON COLORS」  
放送日時：3月24日(火) 16:30～  
内容：3月29日(日)のイベントへ出演の告知と、冷凍食品の魅力や活用方法を当協会広報部長が紹介。

##### 【ラジオ】

番組名：FM AICHI 「DAYDREAME MAGIC」  
放送日時：3月30日(月) 11:42～  
内容：冷凍食品の魅力や活用方法を当協会広報部長が紹介。

##### 【イベント】

イベント名：FM AICHI 「本田剛文の夜のカルチャー・デスク」 SPECIAL EVENT  
Presented by 日本冷凍食品協会  
日時：3月29日(日) 17:00～  
場所：イオンモール岡崎 1F セントラルコート  
内容：当協会広報部長がステージ出演し、冷凍食品の基礎知識や魅力について紹介。(公開録音)

## (ウ)ラジオ

### ①地方ラジオ局ほか

当協会広報部長が出演し、冷凍食品の基礎知識等を解説。

NO	放送日	放送局	エリア	番組名	放送時間	出演時間
1	5/1(木)	FMヨコハマ	横浜	「Lovely Day♡」	9:00～12:00	10:35～10:45
2	5/27(火)	岩手放送	岩手	「ワイドステーション」	13:40～14:10	13:40～13:50
3	5/27(火)	FM岩手	岩手	「タ刊ラジオ」	16:30～18:55	18:15～18:25
4	6/3(火)	SBSラジオ	静岡	「ゴゴボラケ(14時台)」	14:00～15:00	14:00～14:19
5	6/16(月)	SBSラジオ	静岡	「鉄崎幹人のWASABI」	9:00～12:15	11:34～11:40
6	6/27(金)	兵庫エフエム	兵庫	「Kiss Music Presenter FRIDAY」	16:00～19:00	16:21～16:30
7	7/11(金)	広島FM	広島	「Mash The Radio」	11:30～12:55	12:10～12:20
8	7/17(木)	エフエムおびひろ	帯広	「ごごまる。」	12:00～14:00	12:38～12:55
9	8/7(木)	FM北海道	北海道	「1400(イチヨンゼロゼロ)」	14:00～14:55	14:23～14:28
10	8/18(月)	FM長崎	長崎	Sunrise Station	7:30～10:00	9:35～9:45
11	8/20(水)	エフエム栃木	栃木	「B・E・A・T」	16:00～18:55	18:20～18:30
12	8/26(火)	ラジオ大阪	大阪	「みみよりだんご」	11:00～14:00	13:22～13:32
13	9/8(月)	FM-NIIGATA	新潟	「GO! GO! PARTY! ～ゴゴパリ～」	13:30～15:00	15:20～15:30
14	10/13(月)	ラジオ大阪	大阪	「みみよりだんご」公開生放送	11:00～14:00	11:00～14:00
15	10/14(火)	ラジオ大阪	大阪	「笑えば大吉」	14:00～16:55	15:20～15:30
16	10/15(水)	ラジオ日本	関東	「SWEET!!」	9:00～11:55	10:00～10:10
17	10/24(金)	ふくしまFM	福島	「Morning Freeway ふくしま」	7:30～9:55	9:35～9:45
18	10/31(金)	FMKエフエム熊本	熊本	「poppin' breakfast Friday」	7:30～10:29	9:29～9:40
19	12/8(火)	J-WAVE	関東	「STEP ONE」	9:00～13:00	10:10～10:20
20	12/17(水)	RBC琉球放送	沖縄	「具志堅ストアー」	14:00～15:50	15:00～15:10
21	12/17(水)	FM沖縄	沖縄	「Connect」	18:00～19:55	19:00～19:15
22	1/14(水)	ラジオ大阪	大阪	「森脇健児のぶっとび水曜日」	14:00～16:55	14:40～14:50
23	2/11(水)	ラジオ関西	大阪	「clip水曜」	13:00～15:45	13:40～13:50
24	2/26(木)	KBS京都ラジオ	京都	「となりの森谷さん」	10:00～14:00	13:00～13:15
25	3/4(水)	FM福井	福井	「Morning Tune」	7:30～10:55	9:30～9:40
26	3/24(火)	FM AICHI	愛知	「AFTERNOON COLORS」	14:30～17:00	16:30～16:40
27	3/30(月)	FM AICHI	愛知	「Morning Tune」	11:30～14:30	11:42～11:55

## (エ)動画広告配信

### 消費者向けPR動画

「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 : 7年12月27日(土)~8年1月4日(日)

配信先媒体 : TVer(日本テレビ各番組)

配 信 回 数 : 約372万回

C M 時 間 : 30秒

## (オ)雑誌広告

### ①「ハルメク」(46.5万部)

主に50代以上の女性読者を有する雑誌「ハルメク」6月号および11月号に広告を掲載。冷凍食品への理解促進と利便性の訴求を図り、写真や図解で分かりやすく紹介するとともに、「冷食オンライン」への誘導を行った。11月号では「手間抜きとおいしさ」を切り口に、具体的な活用イメージを提示した。

### ②「栄養と料理」(15万部)

学生への冷凍食品に関する理解促進を目的に、相愛大学講習会(前掲)の採録記事を「栄養と料理」4月号(8年3月9日発売)に掲載。

タイトル : 「冷凍食品のキホンを知ろう！」冷凍食品学生向け講習会

内 容 : 1月15日(木)に実施した、講習会の模様や、調理実習でのアレンジレシピ

## (カ)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 : スーパー約1,469店舗

## (キ)ホームページ

9月2日にリニューアルを実施。会員が必要な情報へ迅速にアクセスできるよう、会員専用ページの構成や導線を見直し、情報の整理・デジタル化を進めるなど、利便性の向上を図った。あわせて、スマートフォン対応を強化し、多様なデバイスからの閲覧環境を整備した。

## (ク)消費者向けサイト「冷食オンライン」

9月2日に「冷食オンライン」のリニューアルを実施した。「見やすく、分かりやすい」サイトを目指し、全体のデザインを刷新するとともに、これまで蓄積してきたコンテンツを目的別に整理した。スマートフォンやタブレットからも快適に閲覧できるよう対応を強化し、利用環境の向上を図った。あわせて、SEO対策に取り組み、冷凍食品に関する特集記事を継続的に掲載する

ことで、検索経由での閲覧機会の拡充を図り、暮らしに役立つ情報発信を行った。

## (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。7年度は、実施 31 回(前年度 26 回)、参加者 1,478 人(同 1,252 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。7年度は、実施 18 回(同 10 回)、参加者 819 人(同 624 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、7年度は、実施 11 回(同 9 回)。参加者 510 人(同 1240 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、7年度は 23 回の講習会等に参加。

#### 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：7年6月12日(木)、13日(金)

場 所：キングアンバサダーホテル熊谷、イートアンドフーズ 関東第一工場

内 容：工場見学を通して、冷凍食品の製造現場を学ぶ機会とした。

12日、研修会

13日、(株)イートアンドフーズ 関東第一工場見学

### 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、8 年 2 月に第 17 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、表示ルール及び期限

表示設定ガイドラインの見直し等について説明。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：8年2月16日(月)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11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

#### <オブザーバー> 凍菜協会会長

### ウ. 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)
・リーフレット「冷凍食品だからOK！」	7,600部
・    "    「冷凍食品認定制度(学校給食に携わる皆さまへ)」	1,700部
・    "    「認定マークは信頼の証です」「認定マークが変わります」	6,500部
・冊子「冷凍食品Q&A」	19,000部
・    "    「レシピブック」	22,000部
・    "    「冷凍食品取扱いマニュアル」	2,800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)	13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)	23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)	35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。6年度の調査結果を7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。7年度は、食品価格の上昇を受けた節約意識や行動、冷凍食品の価値認識等に関する設問を加えた調査を8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、業界統一キャッチ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



フォトセッション

日 時：令和7年10月17日（金）



藤江会長の挨拶

PR イベント

日 時：令和7年10月17日（金）、18日（土）

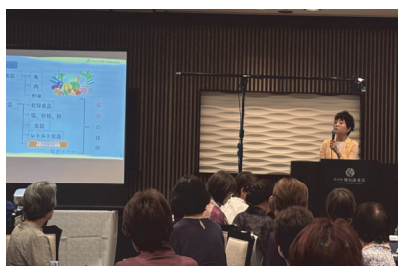


会場の様子



月刊「ハルメク」タイアップセミナー

日 時：令和7年7月3日（木）



冷凍食品セミナーの様子



島本美由紀氏考案 冷凍食品を使ったメニュー

「時間価値」をテーマにした料理教室

日 時：令和8年1月27日（火）



調理の様子



冷凍食品で生まれた時間の  
使い方を共有



イベント後の SNS 投稿の一例

## 2. 品質・技術事業

### (1)「冷凍食品認定制度」(以下、認定制度)の周知

令和 7 年度認定制度の施行に合わせて、認定制度及び HACCP の文字を取入れた新認定マークの周知活動を、広報部と共に積極的に行った。広報事業以外の活動内容は、以下の通り。



① JAPAN PACK 2025(7 年 10 月 8 日)

「冷凍食品の魅力と冷凍食品認定制度」について講演

② 冷食タイムスへの記事掲載(8 年 1 月 13 日)

「冷食協の新認定制度スタート、HACCP 対応の明確化」

③ 日本農林規格協会会報誌「JAS と食品表示」(8 年 2 月号)に認定制度の紹介を掲載

「冷凍食品の認定制度とは」

### (2) 認定制度の運用

- 検査・指導・支援業務については、引き続き(一財)日本食品検査(以下、JFIC)に委託し、令和 7 年度に施行した新認定制度の周知と理解を進めた。
- 7 年 10 月以降に認定を受ける工場から、7 年度版新認定基準により審査を実施し、「認定工場証」も新たなデザインで発行。
- 更新調査実施件数が、年ごとに最大 4 倍程度の差があることから、平準化のため、一部の優良工場を 1 年延長して対応。(今後 3 年程度かけて平準化作業を行う)
- 検査・指導等については、国内及び海外ともに、コロナ禍以前の通常体制で実施。
- 4 年度より開始した 2 年及び 3 年工場を対象とした重点指導により、2 年工場は 3 年工場へ、3 年工場は 4 年工場へとランクアップが進んだ。
- 7 年度から認定制度に取入れたオプション支援の周知を強化。
- 品質・技術講習会については、オンライン方式で開催が定着。



#### ア. 更新及び新規調査・審査

7 年度末までに、有効期間を迎える 94 工場に対して、更新調査を実施した。また、新規認定を希望する 1 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 11 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、新規認定希望の 1 工場については、3 年工場として認定された。なお、年度毎に更新調査件数が大きく変動し、制度運営に支障が生じていたことから、調査件数の平準化を図るため、優良工場 36 工場の更新

期限を1年延長して対応した。

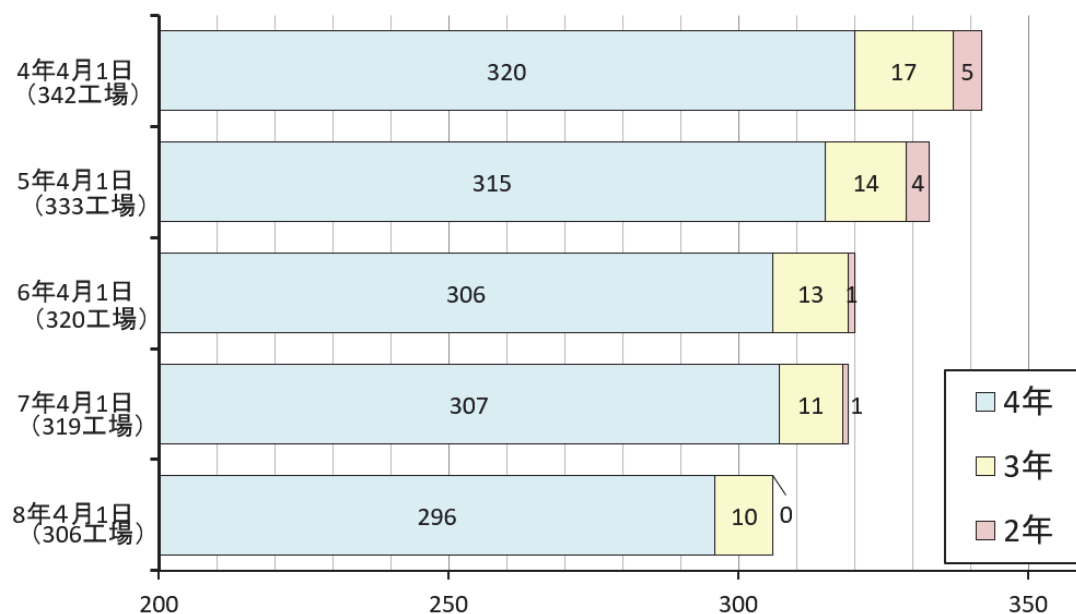
認定審査は、認定基準の要求事項に対する達成度だけでなく、認定調査で指摘した事項のうち留意すべき事項や認定要件を確認し、審査対象工場の状況を把握して行った。

8年4月1日時点の認定工場は、306工場、うち4年工場296、3年工場10、2年工場0。

<7年度 認定工場数の変化>

内 容	認定有効期間別工場数			計
	4年	3年	2年	
7年4月1日時点の工場数	309	11	0	320
取下げた工場数	7	0	0	7
新規認定工場数	0	1	0	1
8年4月1日現在の工場数	296	10	0	306
構 成 比	96.7%	3.3%	0%	100%

<有効期間別認定工場数の推移>



#### イ. 定期検査、製品検査、工場指導、オプション支援、重点指導

- ① 定期検査は、原則年2回実施。但し、認定要領の運用規程で定めている条件を満たした優良工場(130工場)は、希望により1回も可としたが、約半数は、2回を希望。なお、海外工場(タイ6、中国3、台湾1)についても、現地訪問し実施。
- ② 製品検査は、認定工場の品質管理状況や表示点検など外部検証の一環として、原則年2件実施。

- ③ 工場指導は、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。
- ④ オプション支援は、細菌検査、官能検査、拭取り検査支援に加え、工場から要望の多かった個別事項(内部監査、HACCP、表示、食品防御ほか)も、支援として実施。

＜7年度定期検査等の実施件数＞ 8年3月末時点

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	552	643	11	121

- ⑤ 重点指導は、有効期間が3年の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、その課題に基づいた改善計画の進捗状況を確認している。また、工場(経営者、工場長、品質管理責任者など)と協会、JFICの三者がオンラインで意見交換を行い、工場自身では改善が難しい課題や抱えている問題点について積極的に議論している。なお、重点指導は認定制度では規定されていない特別な指導であるが、下表に示すとおり、これまでの4年間の指導を通じて、2年工場および3年工場の多くがそれぞれランクアップした。

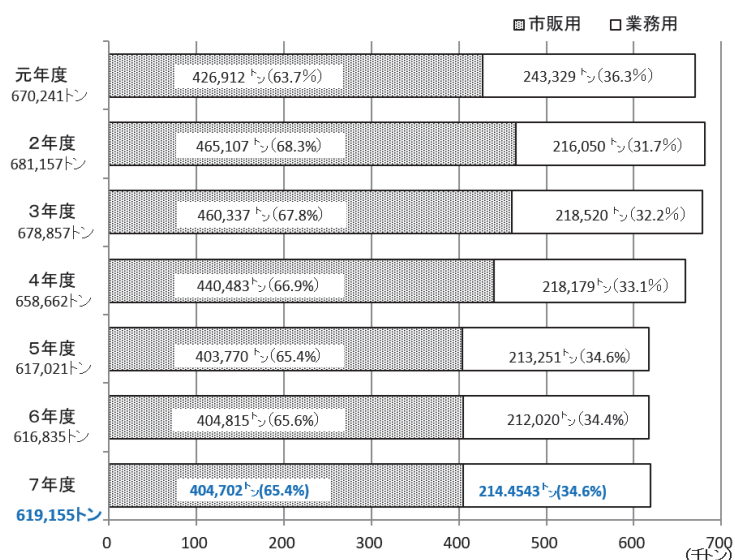
＜重点指導による認定工場数の変化＞

時期	2年工場	3年工場	計
4年4月1日時点	5	17	22
8年4月1現在	0	10	10

## ウ. 認定製品の生産数量

7年度(4～3月)の認定数量は、前年並み、619千トン(同期比100.4%)。

そのうち、市販品は、405千トン(同100.0%)、業務用は214千トン(同101.1%)であった。



## エ. 講習会

以下、いずれもオンラインによる講習会。なお、これまでに開催した講習会動画を、いつでも視聴できるように、リニューアルした会員専用ページに「オンデマンド配信」を開設。

- ① 「薬剤の安全衛生管理 実践編」 講師:(株)クレオ  
・令和7年10月29日(水)(約180名)
- ② 「内部監査・マネジメントレビュー」 講師:(一財)日本食品検査  
・令和8年2月13日(金)(約330名)
- ③ 「冷凍食品の表示」 講師:(一財)日本食品検査  
・令和8年3月19日(木)(約450名)

## オ. 会員非認定工場に対する支援

7年度は2工場に対し「品質保証体制の構築」支援を実施。うち1工場が認定工場となった。

### (3) 認定工場への情報提供

7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2日)

- ① 講習会情報
  - 1) オンデマンド配信中のお知らせ
  - 2) 令和7年度講習会について
- ② 行政情報
  - 1) 食品表示基準の一部改正等について(令和7年3月28日)
  - 2) カシューナッツがアレルギー表示義務対象品目に加えられる予定
  - 3) 職場の熱中症対策の義務化「労働安全衛生規則の一部を改正する省令」ほか

・第2回(7月18日)

- ① 講習会・説明会動画 オンデマンド配信専用ページ開設のご案内
- ② 地区別会員・認定工場協議会 開催日程について
- ③ 行政情報
  - 1) 「器具及び容器包装のポジティブリスト制度に関するQ&Aについて」(消費者庁)
  - 2) 有機フッ素化合物(PFAS)に関する水道法・食品衛生法の省令等改正
  - 3) 環境省からフロン排出抑制法に基づく機器管理徹底(環境省)ほか

・第3回(12月5日)

- ① 内部監査・マネジメントレビュー講習会のご案内
- ② 地区別会員・認定工場協議会 開催日程について
- ③ 行政情報
  - 1) 「食品、添加物等の規格基準の一部改正について」の一部改正(消費者庁)

- 2) 食品工場及び業務用厨房施設等における一酸化炭素中毒事故の防止(経済産業省)
- 3) 外国人労働者安全衛生管理セミナー開催のご案内(東京都労働基準協会)ほか

・第4回(2月10日)

- ① 令和7年度 品質管理責任者講習会(冷凍食品に関する食品表示)
- ② 関東・甲越地区会員・認定工場協議会(令和8年2月20日)
- ③ 行政情報
  - 1) 育成就労制度\_飲食料品製造業分野の分野別運用方針等について(農林水産省)
  - 2) 飲食料品製造業特定技能試験等が CBT 方式へ変更となる件(OTAFF)
  - 3) 海外食品添加物規制早見表(食品産業センター)ほか

#### (4) 非会員への対応

7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(個別表示ルール-調理冷凍食品)

- ① 消費者庁は、食品表示基準にある個別表示ルールを見直すため、6年度より表示に関する分科会を設置し、各事業者団体からヒアリングが行われた。当協会からは、調理冷凍食品の個別表示ルールの廃止を要望し、その結果、廃止が決定し8年4月より施行される。経過措置は、4年間。
- ② 続く7年度の表示分科会では、冷凍食品に関する衛生表示事項(凍結前加熱の有無、喫食時の加熱の有無、冷凍食品である旨)について見直しの議論が進められた。当該表示は維持されるが、具体的な表示方法は消費者に分かりやすい内容にすることで合意された。年度末までに食品表示基準が改正され、①の個別表示ルールの廃止に合わせて施行の見込み。経過措置は、4年間。  
なお、①②の施行に向けて、冷凍食品の表示に関するテーマを取り上げた品質管理責任者講習会を3月19日に開催。

##### イ. 地方自治体の表示基準への対応

###### ① 東京都消費生活条例(以下、都条例)

都条例においては、調理冷凍食品に限り、原材料配合割合の表示(商品名に原材料名を冠した表示、以下、冠表示)に関する基準が定められている。都としては、ア. ①の個別表示ルールが廃止されたことを受け、7年1月より東京都食品安全審議会(審議会)で見直しの議

論が開始された。

7年5月23日、協会は、東京都食品安全審議会で、冠表示に関する会員への問合せ状況等について説明後、11月に当該表示基準廃止に関するパブコメが実施され、ア.の施行に併せて年度末に廃止された。

## ②神奈川県消費生活条例(以下、県条例)ほか

神奈川県においても、国の個別表示ルールが廃止されることから、11月16日、県消費生活審議会において県条例の廃止に関する答申の結果、了承された。その後、廃止に関するパブコメが行われた際に、協会は品質・技術部会メンバーと相談の上、12月2日にパブコメを提出。年度末に廃止が予定されている。なお、廃止後の協会の対応として、ガイドラインを出すことを求められている。他の地区にも同様な条例が存在するが、国や東京都の動きをみて対応されており、現時点で公表されている状況は以下の通り。

自治体	条例など	改定状況	廃止施行時期
東京都	消費生活条例の規定に基づく品質表示に関する表示	「調理冷凍食品」について原材料配合割合に関する事項の削除は妥当であるとの答申が了承	令和8年4月1日
神奈川県	消費生活条例第10条に規定する事業者が遵守すべき表示基準	調理冷凍食品に関する事項を削除	令和8年4月1日
川崎市	川崎市消費者の利益の擁護及び増進に関する条例施行規則	調理冷凍食品に関する事項を削除	令和8年4月1日
名古屋市	名古屋市消費生活条例施行細則	調理冷凍食品に関する事項を削除	令和8年4月1日
大阪市	大阪市消費者保護条例に基づく調理冷凍食品の品質表示基準	調理冷凍食品に関する事項を削除	令和8年4月1日
京都市	京都市消費生活条例に基づく商品等表示基準	調理冷凍食品に関する事項を削除	令和8年4月1日
神戸市	神戸市消費生活条例別表第1(第3条関係)	社会情勢の変化に合わせて条例全体を改正	令和7年4月1日施行済

## ウ.「食品期限表示の設定のためのガイドラン」〔消費者庁〕

これまでの食品期限表示では、厚生労働省のガイドラインで安全係数が「1未満の係数を用いてよい」とされ、その後Q&Aで「0.8以上が望ましい」と示されてきた。令和6年度末に公表された食品期限表示設定のガイドラインでは、次の点が示された。

- ・保存試験において食品特性に応じた微生物指標菌を選定すること
- ・安全係数については「0.8以上」という目安を削除し食品ごとに適切に設定すること
- ・賞味期限後も食べられる期間の情報開示を促すこと

これらを踏まえ、協会では品質管理の手引きに掲載している「冷凍食品の期限表示の実施要領」の改定を行う予定。

## エ. 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。

## (6) 冷凍食品認定制度に関するアンケート結果

今後、認定制度をより良くしていくため、令和7年末に、認定工場を対象とした満足度に関するアンケートを初めて実施。回答数:215件(認定工場総数 315 工場)のうち、約 86%が非常に満足あるいは満足と回答。これらの回答のうち、認定基準が具体的で取り組みやすい、様々な支援・指導が受けられ特にオプション支援が充実、JFIC の対応が良い、講習会が充実している、協会からの情報提供などに満足しているとの回答が多かった。今後も継続的にアンケートを実施する予定。

## 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。7年度の事業予算(70億円)となった。

#### イ. 環境自主行動計画のうち、冷媒の使用状況の調査

令和7年度の冷媒別構成比(kW数(定格))をみると、2020年に生産中止となったHFC Cは、3.7ポイント低下し33.6%となり、着実に減少している。なお、現行の目標は、2030年までに全廃を目指している。

国際約束により生産量が年々削減されるHFCは、構成比が2.3ポイント上昇し34.5%と、2030年には3割程度に留めるとの目標から遠ざかっている。

一方、自然冷媒の割合は1.6ポイント上昇し30.9%となった。HCFCの構成比が低下し、HFCが増加しているのは、コスト面から直ちに自然冷媒への転換が難しいためと考えられる。

#### 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、3月に農林水産省へ報告済み。ホームページへの掲載は、関連調査の結果とともに11月頃を予定。

### (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、7年度についても計画を推進した。

## イ. 第四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6年度のフォローアップ調査を実施し、9月に公表した。

2024年度の家庭用冷凍食品容器包装のプラスチック使用量は、原材料高騰等に起因する冷凍食品の価格改定の影響による家庭用の販売減を受け、減少した。プラスチック使用量原単位(冷凍食品販売数量当たり)は、基準年である2022年度比では1.6%減少と、2030年度まで毎年1%減少(原単位)とする目標を達成できなかった。

## (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。

2024年の冷凍食品産業のエネルギー消費原単位は前年比1.4%減と、前年比1%程度削減するよう努めるという目標を達成した。

その主な理由は、エネルギー消費原単位の合計量が減少したことがあげられる。今後も高効率の冷凍空調設備への更新、事務所・工場内の照明のLED化、熱交換システムの変更、デマンドコントロールによる省電力化等、企業の取組は引き続き進行していくと考えられる。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

5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」に基づき、令和7年4月に施行された新物効法の継続的な情報収集および関係団体との意見交換会の実施と、各社が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、育成就労制度へ移行を踏まえて、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就労に関する情報提供を行った。「外国人食品産業技能評価機構(OTAFF)」の理事として、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7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7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。

回答のあった33社による7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8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6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。

## (2)調査

「惣菜市場における冷凍食品の使用実態及び物価上昇に伴う冷凍食品使用への影響調査」

調査対象は、業務用冷凍食品(冷凍品含む)を使用する全国の惣菜業態ユーザーとし、業務用冷凍食品の利用状況や課題等の状況及び物価上昇に伴う影響について調査し、8年3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、ホームページでおよび一斉メールでの関係省庁からの周知依頼、アンケート、調査依頼等が76件あった。

## (2) 地区会員・認定工場協議会

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た。また、終了後に、意見交換の場として懇親会を実施した。前回に比べると、オンライン参加者が増加し、現地参加者が減少した。

### <議 事>

- ① 冷凍食品産業を取り巻く諸課題と協会事業について
- ② 冷凍食品に関係する行政の動き
- ③ 冷凍食品認定制度及び品質・技術事業
- ④ オプション支援について

### <参加状況>

- ① 北海道地区会員・認定工場協議会  
7年10月10日(金)、会場:ホテル ポールスター札幌(ラベンダー)  
会場参加 17名 オンライン参加 15名
- ② 東海・北陸地区会員・認定工場協議会  
8年1月31日(金)、会場:サイプレスホテル 名古屋駅前(孔雀)  
会場参加 15名 オンライン参加 14名
- ③ 関東・甲越地区会員・認定工場協議会  
8年2月20日(金)、会場:The Place of Tokyo B2F The Banquet  
会場参加 35名 オンライン参加 31名

## (3) 流通会員社懇談会

4月18日(金)、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、冷凍食品認定制度の改定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、7年度は新規加入が4社(4~3月)だった。