第１号議案　平成３０年度事業報告及び収支決算、監査報告

Ⅰ．事業報告

30 年度の世界経済は、米国などが好調な経済状況を背景に全体としては緩やかな回復基調であったが、「米中貿易戦争」と呼ばれる通商問題が現実化し、中国経済の減速が明らかになってきた。米国に次ぐ経済規模となった中国の変化は、その影響が日本、アジア諸国を含め世界規模に及んでいる。米中交渉の先行きは不透明であるが、交渉が長引くようであれば、さらに深刻化するおそれもある。一方、欧州経済も全体として弱基調が続いているが、一時先延ばしになった英国のＥＵ離脱問題によっては、世界経済の大きな波乱要因になりかねない状況である。政治的な要因も含め、先行きが見通せないリスクが高まっている。

一方、日本経済も緩やかな回復基調が続き、戦後最長の景気拡大といわれているが、輸出が弱含みに転じたほか、内需については主力の個人消費が依然として低迷している。雇用はほぼ完全就業状態で、むしろ人手不足の深刻化が成長の足枷になりかねない状況であるが、賃金水準の伸びは一部を除いて低いため、社会保険料負担の増加等が個人消費の拡大を阻害しているといわれている。このため、食料消費は全般的に弱含みで推移している。

冷凍食品を取り巻く状況をみると、穀物等の国際価格は比較的落ち着いた動きとなったものの、国内産原料の価格は総じてさらに上昇した。原料米の価格は高止まりが続き、水産物も全体的に不漁、天候不順などにより原料野菜も前年に続いて高値となった。さらに、人手不足の深刻化などもあり物流では大幅な料金引上げが進み、賃金上昇など全体としてコスト上昇圧力が強まった。このため、冷凍食品企業は製品価格の引上げに動いたが、消費市場は依然としてデフレ気配が強い状況である。

また、冷凍食品生産に関して、食品衛生、食品表示等に関する制度の改定が続いた。特にＨＡＣＣＰの制度化など、今後の食品業界の在り方に関わる仕組みが変更され、当業界でも冷凍食品産業の健全な発展のため適切に対応していくことが重要になっている。

このような状況を背景に、当協会では、主力である広報事業及び品質・技術事業のほか、調査・統計、環境対策、会員業務などの諸事業について、前年度よりさらに充実させて展開した。

＜平成３０年の生産・消費動向＞

30 年の冷凍食品の国内生産量は、158.7 万トン（前年比 0.8%減）、金額（工場出荷額）が 7,154 億円（0.2%減）であった。数量は 3 年振りの減少となったが、前年に過去最高となった値を僅かに下回る水準となった。

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 289.3 万トンと 1.3%増、国民一人当たりでは 22.9 kgで 0.4kg 増となり、いずれも過去最高となった。

冷凍食品の生産数量・金額の推移

【数量】 （単位:トン、%）

	業務用		家庭用		計	
	数量	前年比	数量	前年比	数量	前年比
平成 26 年	931,972	101.4	609,919	96.7	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
29	937,549	102.2	662,497	104.1	1,600,046	102.9
30	899,772	96.0	687,236	103.7	1,587,008	99.2

【金額】 （単位：百万円、%）

	業務用		家庭用		計	
	金額	前年比	金額	前年比	金額	前年比
平成 26 年	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
29	405,556	101.8	311,598	108.0	717,154	104.4
30	396,580	97.8	318,822	102.3	715,402	99.8

冷凍食品の国内消費量（平成 30 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)
2,893,299 （前年比 101.3%）	1,587,008 （99.2%）	1,051,938 （104.3%）	254,353 （103.6%）	22.9 （0.4 kg増）

１．広報事業

キャッチコピー「ココロにおいしい、冷凍食品」をベースに事業を展開する中で、冷凍食品が身近なものとして、豊かな生活を送る手助けになることを伝えるため、「しあわせ広がる、冷凍食品」のフレーズを活用し、冷凍食品に対するポジティブイメージを高めた。主な訴求対象として、未利用者が多い男性と子育て世代に対する取組みを継続するとともに、大きな需要拡大が見込まれるシニアに対する取組みの比重を高めた。

（１）PR 活動

ア．キャッチコピー・ロゴによる展開と冷凍食品アンバサダーの起用

業業界統一キャッチコピー「ココロにおいしい、冷凍食品」とロゴを各種事業で活用するとともに、会員や業界関係者の WEB、パンフレット等での活用を促した。また、「しあわせ広がる、冷凍食品」についても、訴求対象の適性に合わせて活用し、ポジティブイメージを伝えた。

また、29 年度に「冷凍食品アンバサダー」に起用した洋食料理家の三國清三氏（東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会顧問）に対し、アンバサダーとしての活動を引き続きバックアップした。

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（木）に、シニアのペアを招待した 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 10 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・安めぐみ氏と三國冷凍食品アンバサダーをゲストに招き、子育ての中での冷凍食品の活用に関するトークや、安氏による冷凍食品を使ったアレンジメニュー2 品の調理実演を行った。

第二部は、第一部で安氏が調理したメニューに加え、ホテルシェフが考案した冷凍食品のアレンジメニューを合わせた、計 18 品の試食会を実施した。

実施日：10 月 18 日（木）　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：招待者 235 人、メディア関係 55 人

当日のイベント内容は、テレビ2局2番組（TBSテレビ、テレビ朝日）、新聞2紙（スポーツ報知、日刊スポーツ）及びインターネット103媒体（YAHOO！ニュース、BIGLOBEニュースほか）等で取り上げられた。

（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、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16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（10月1日～4日）、試食時間は10：00～15：30（1日は12：00開始）と、開場時からの実施に変更した。来場者は1,123名。また、10月1日にラジオ（ニッポン放送）で生中継された（後述）。

実施日：10月1日(月)～10月5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55品目
・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（31年1月）、関東農政局（31年3月）、近畿農政局（31年4月）及び東海農政局（31年4月）で展示され、北陸農政局（令和元年9月）でも

展示の予定。

（ウ）学校給食関係者向け研修会

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８社の協力を得て学校給食向けの研修会を開催した。元文部科学省学校給食調査官の講演、当協会が制作した学校給食関係者向けＤＶＤの視聴、会員社による学校給食向け製品及び学校給食に関する取組の説明、冷凍食品調理コンサルタントによるデモンストレーション、学校給食向け製品の試食、研修会参加者と会員社との意見交換を実施した。学校給食の中で冷凍食品が大きく貢献できることをアピールし、利用者からの意見を聞いた。その模様は同紙に掲載（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 10 日（金）
場　　所：福岡市鮮魚市場　市場会館（福岡市中央区）
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
・会員社による学校給食向け製品等の説明
・冷凍食品調理コンサルタントによる調理デモンストレーション
・学校給食向け製品試食（8 社 24 品）
・意見交換会
参 加 者：九州地区の小中学校・給食センターの栄養教諭、教育委員会・学校給食会の担当者等 36 名

（エ）地方イベント

大阪市で開催されたシニア向けイベント「ハッピーエイジング＆ソナエ博 2019 春」〔主催：産経新聞社〕でブースの出展と講演を実施した。当協会職員による 2 回の講演では、シニアに対して冷凍食品の魅力を PR し、約 240 名が参加した。

実施日：31 年 3 月 25 日（月）10：00～18：30
〔当協会の講演は 11：00～12：00 と 13：30～14：30 〕
場　所：スイスホテル南海大阪（大阪市中央区）

内　容：・ブースでは、普及資材を配布
・講演は、「冷凍食品でできる健康づくり」をテーマに、冷凍食品の魅力を紹介し、試食品と普及資材を配布

（オ）シニア向け料理教室

シニア向け雑誌「毎日が発見」との共催で、料理研究家の浜内千波氏による、シニア夫婦を対象とした料理教室を実施。普段料理をしない夫に冷凍食品を活用した調理を行ってもらうことで、冷凍食品の利便性やおいしさを啓発した。その模様は、同誌 4 月号に掲載（後述）。

実施日：31 年 1 月 26 日（土）10：30～13：30
場　所：浜内千波ファミリークッキングスクールラボ（東京都中野区）
内　容：・広報部長による冷凍食品についての講演
・料理研究家・浜内千波氏による冷凍食品を活用した料理教室（夫が調理）
参加者：シニア夫婦 6 組（12 名）

ウ．WEB の活用

（ア）ホームページ

消費者や会員に対して、各種情報を適宜提供したほか、

30 年 3 月に、「冷凍食品のおいしい動画公開中！」コーナーに、「一気に凍らせてよいのは冷凍食品だけ」編を追加掲載し、さらに 31 年 3 月に、「冷凍食品は手抜きではなく手間抜き」編を追加（それぞれ 15 秒版、30 秒版）。

また、30 年 12 月に、HACCP に基づく衛生管理の手引書のアイコンをトップページに設置した。

（イ）消費者向けサイト「冷食 ONLINE」

30 年 3 月末に、消費者がより情報検索しやすくするため、サイト構成を変更し、「特集」コーナーをトップページに設置したほか、各記事にタグを付けることによりキーワード検索を可能にした。

（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 266 レシピ（3 月末）を掲載している。

（オ）ニッポン放送、読売新聞との連携

10 月の「冷凍食品月間」期間中に、ニッポン放送公式 Twitter と読売新聞ホームページから、「冷食 ONLINE」へのリンク誘導等を図った。

① ニッポン放送　公式 Twitter「ニッポン放送コラボ情報局」

掲載期間：10 月 5 日（金）～8 日（月）

内　　容：ラジオ 1 時間特番（後述）の告知と、「冷食 ONLINE」へのリンク誘導を実施。

② 読売新聞「YOMIURI　ONLINE」内「発言小町」

掲載期間：10 月 18 日（木）～25 日（木）

内　　容：「YOMIURI ONLINE」トップページ及び同ホームページ内の「発言小町」にバナーを掲載し、「10 月 18 日は冷凍食品の日」の告知と「冷食 ONLINE」へのリンク誘導を実施。

（カ）ニュースサイト記事広告

春先の新生活開始時期に、主に若年層を対象とした総合ニュースサイトである「マイナビニュース」に漫画形式で、冷凍食品を利用するメリットを訴求した記事を掲載した。

掲載日：31 年 3 月 1 日（金）～
さらに、3 月 4 日（月）から、同サイトの「春の新生活特集」コーナーにも同記事を掲載。

内　容：若い男女が忙しい日常において、冷凍食品を利用し日々の生活を豊かにするという内容。併せて「冷食 ONLINE」も紹介。

（キ）動画広告

スマートフォンなどで多く視聴されている「テレビ番組見逃し配信サービス」内で、新たに制作した冷凍食品の動画広告「冷凍食品は、手間抜き」編を約 143 万回配信した。

配　信　日：31 年 3 月 18 日（月）～24 日（日）
配信先媒体：日本テレビ　見逃し配信
テレビ朝日　見逃し配信
C　M 時 間：15 秒（3 月 18 日より、15 秒版と 30 秒版を協会ホームページと「冷食 ONLINE」に掲載）

エ．メディア展開

（ア）　新聞広告

①一般紙

ｉ.「読売新聞」（883 万部）

10 月 18 日（木）朝刊
タイトル:「しあわせ広がる　冷凍食品」
内　　容: 安めぐみ氏が冷凍食品の魅力や活用方法を語ったほか、安氏が選んだおすすめアレンジレシピや冷凍食品の取扱い方法等を紹介。（全 15 段カラー）

ⅱ.「読売 KODOMO 新聞」（19 万部）

10 月 18 日（木）

タイトル：「キミは知ってる？冷凍食品ここがポイント」

内　　容：小学生の子供とその親への情報伝達を目的に出稿。安めぐみ氏が、保存や調理の際のポイントと、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紹介。（全段カラー）

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 5 千部）

9 月 24 日号

タイトル：「冷凍食品の活用で豊かな学校給食の提供を」

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、調理デモンストレーション、会員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。併せて、冷凍食品の特性や認定証マークについて紹介。（全 15 段モノクロ）

ⅱ.「教育家庭新聞」（22 万部）

10 月 19 日号

タイトル：「冷凍食品を活用して好き嫌いをなくそう」

内　　容：子ども達にとって初めての食材や苦手な食材を、おいしく、食べやすく調理するためのアレンジメニューと、学校給食の調理現場で冷凍食品を活用することのメリットを紹介。また、下段広告で冷凍食品の特性、協会の講習会案内を掲載。（全 15 段カラー）

配　　布：通常購読者とは別に、全国の学校給食センターに約 2,200 部を送付。また、第 55 回全国小学校家庭科教育研究会全国大会（11 月 30 日岡山県で開催）において、参加の教育関係者に配布。

③フリーペーパー

6 月に開催される予定であった地方イベント（大阪市中央区、地震のため中止）に合わせて、関西エリアのフリーペーパーに広告を出稿した。

「リビング新聞（大阪・神戸版）」（54 万部）

6 月 16 日付

タイトル：「おいしくて衛生的！　便利な冷凍食品」

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。

（イ）雑誌広告

①「栄養と料理　３月号」（15 万部）

介護現場での冷凍食品の利用促進を図るため、専門誌に記事広告を掲載した。（A4 変形版 2P カラー）

タイトル：「冷凍食品は介護の味方です」

内　　容：管理栄養士の中村育子氏が、訪問栄養指導で人気のある冷凍食品を活用したメニューレシピや冷凍食品の優れた特性を紹介。

発 売 日：31 年 2 月 9 日（土）

② 毎日が発見　４月号」（８万部）

普段料理をしないシニア男性が、冷凍食品を活用することによって調理のハードルを下げるため、シニア向け雑誌に記事広告を掲載した。（A4 変形版 2P カラー）

タイトル：「料理研究家　浜内千波さんに習う　冷凍食品でカンタンおかず」

内　　容：「シニア向け料理教室」（既述）の模様や冷凍食品を活用したレシピを紹介。

発 売 日：31 年 3 月 28 日（木）

（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やテレビで、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。

① ラジオ

＜ニッポン放送（関東エリア及び同局キーの全国ネット）＞

ｉ．「高田文夫のラジオビバリー昼ズ」

日時：10 月 1 日（月）　12:35～12:37

内容：農林水産省「消費者の部屋」からの生中継で、アナウンサーが広報部長とやり取りしながら、試食の感

想、会場の様子等を紹介。

ⅱ.「日本冷凍食品協会プレゼンツ　ホリデー特番　知って納得！食べて満足！冷凍食品」

日時：10 月 8 日（月・祝）　12:00～13:00

内容：１時間の冠特番を放送。広報部長が出演し、冷凍食品を使ったアレンジメニューなど５品の試食や、○×クイズなどを行い、楽しみながら冷凍食品の優れた特性等を幅広く解説。また、農林水産省「消費者の部屋」で実施した消費者へのインタビューから、冷凍食品の利用実態や商品への要望等を紹介。

ⅲ.「週刊なるほど！ニッポン」」(全国 37 局)

日時：10 月 15 日（月）　0：50～1：00（関東地区）

内容：広報部長が出演し、冷凍食品の優れた特性等を解説。

＜地方ラジオ局＞

局名	エリア	放送日	放送時間	番組名	内容
FM りべーる	旭川市	8/2（木）	16:15～16:30	3 時発！りべーるほっとステーション	広報部長が出演し、冷凍食品の優れた特性、役立つ情報などを解説
ラジオ福岡	福岡県	8/9（木）	15:45～15:53	夕方じゃんじゃん	同上
三角山放送局	札幌市	9/21（金）	15:00～15:15	フライデースピーカーズ	同上
朝日放送	関西	10/10(水)	15:40～15:56	武田和歌子のぴたっと。	同上
FM 高知	高知県	10/11(木)	15:00～16:00	フライデー・スピーカーズ	同上
北陸放送	石川県	12/18(火)	14:20～14:30	おいね・どいね	同上
新潟放送	新潟県	31 年 1/21（月）	16:40～16:55	ゆうなびラジオ	同上
ラジオ大阪	関西	31 年 3/25（月）	15:45～15:55	高岡美樹のべっぴんラジオ	同上
		31 年 3/26（火）	8:45～8:52	慶元まさ美のハッピーモーニング	同上
		31 年 3/25（月）～26（火）		20 秒スポット CM（10 回）	「豪華な晩ご飯篇」

② テレビ

ⅰ．北陸朝日放送

「２時はどきどき５ｃｈ」内コーナー「キャッチ」

日時：12 月 19 日（水）　14:20～14:28

内容：街ネタ・旅・健康・食に関する「キャッチ」のコーナーでの「冷凍」特集で、広報部長が出演し、冷凍食品の役立つ知識、魅力等について解説。

ⅱ．パブリシティ

冷凍食品を取り上げた番組が多数放映されたが、当協会への取材等に基づいて放送された番組が７件（東京キー局のみ）あった。

オ．冷凍食品の利用状況実態調査（一般消費者対象）

本調査は毎年実施しており、30 年度も冷凍食品の利用状況のほか、食品ロスに対する意識、ホームフリージングの実施状況、購入する際に確認する表示項目等について、インターネットによる調査を実施した。31 年 2 月 23 日（土）、24 日（日）に調査を実施し、4 月 8 日（月）に公表。

（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 29 回（26 校）、参加人数 1,778 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、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した。開催回数は 14 回、参加人数は 843 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 4 回、参加人数は 186 人。

（エ）冷凍食品調理コンサルタント

① 調理コンサルタント委嘱

全国の料理研究家等による冷凍食品調理コンサルタント 12 名を委嘱し、協会職員と協力して、各地で冷凍食品ゼミナール・講習会（前述）を実施した。

② 調理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 月 14 日（木）、15 日（金）

場　所：TKP 品川カンファレンスセンター（東京都品川区）

内　容：講習会での講演や調理実習の際のポイントの確認、講習会の内容やレシピについての意見交換、東京海洋大学教授・鈴木徹氏による冷凍技術についての講演

参加者：コンサルタント 9 名

イ．　消費者団体への働きかけ

（ア）消費者団体との意見交換会

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 11 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、HACCP に沿った衛生管理の制度化、外国人材の活用等についての意見交換のほか、各種冷凍食品の試食を行った。

実施日：31 年 2 月 18 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 10 名

＜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、松尾品質・技術副部会長、安居環境部会長、伊藤 CS 研究会座長

（イ）冷凍食品工場の視察

消費者団体による冷凍食品工場の視察を実施した。

実施日：12 月 6 日（水）

場　所：（株）ニチレイフーズ船橋第二工場（千葉県船橋市）

内　容：工場概要説明、製造ライン視察、試食、意見交換
参　加：7 団体（(ア）と同じ）12 名

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、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。30 年度の見学実績は、13 工場で、合計 619 回、参加者は 12,310 人。(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)
・リーフレット「ココロにおいしい、冷凍食品」	24,000 部
〃　「冷凍食品だからＯＫ！」	31,000 部
・冊　子「冷凍食品Ｑ＆Ａ」	20,000 部
・〃　「冷凍食品ひとくふうレシピ」	20,000 部
・〃　「冷凍食品認定制度（学校給食に携わる皆さまへ)」	6,500 部
・〃　「冷凍食品取扱いマニュアル」	5,500 部
・DVD 「追跡！冷凍食品　探れ！おいしさの秘密」(消費者向け)	23 枚
・DVD 「おいしさそのまま 冷凍食品」(業務用関係者向け)	17 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)	3 枚

（３）その他

ア．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。

イ．流通事業者との連携

7 月と 10 月に開催された流通会員事業者開催イベントで、動画広告の上映、当協会職員が冷凍食品の優れたポイントを解説したほか、パンフレット、冊子等を提供した。

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、改定認定基準施行から 2 年目に当り、急激な負担増加を緩和する措置の実施等で、円滑な運用に努めた。引き続き（一財）日本食品検査（以下「ＪＦＩＣ」という。）に工場調査、指導業務を委託した。

ア．更新及び新規調査・審査

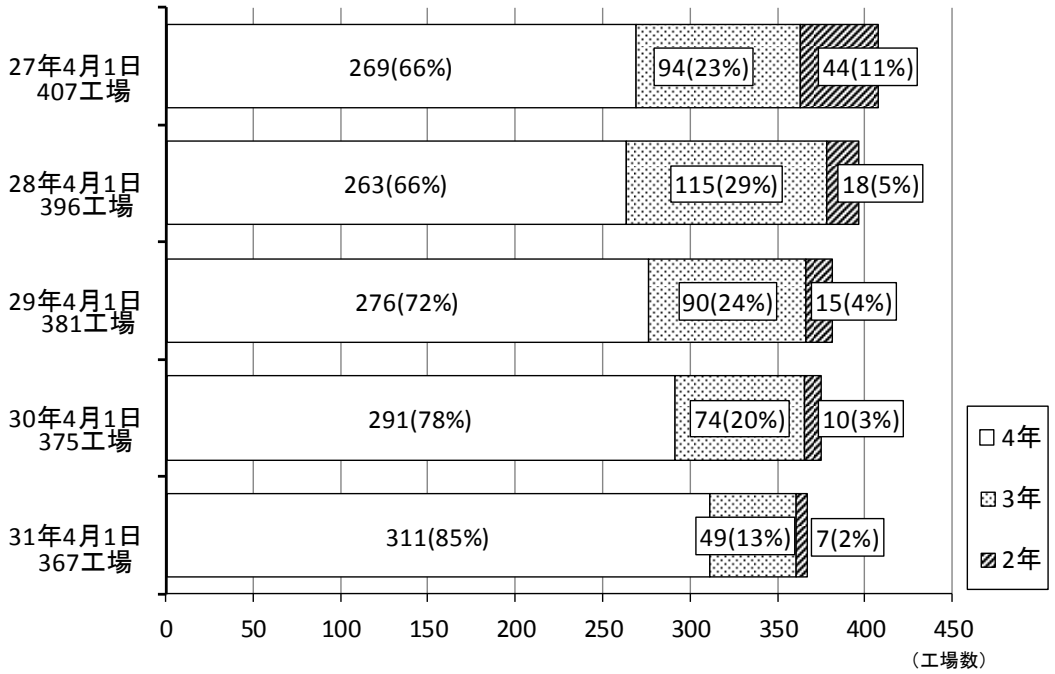
30 年度は、120 工場の更新調査のほか、2 工場の新規調査を行った。

調査報告を基に、冷凍食品製造工場認定委員会を 8 回開催して認定審査を行い、その結果、4 年工場 111、3 年工場 10、2 年工場 1 となった。

31 年 4 月 1 日現在の認定工場は、前年より 8 工場減の 367 工場、うち 4 年工場 311、3 年工場 49、2 年工場 7 となった。

29 年度より認定基準が改定されたが、更新対象となった工場は概ね適切に対応しており、経過措置の適用もあって改定基準を要因とした降格工場はなかった。

＜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、原則年２回であるが、ＨＡＣＣＰに関連する項目を確認するため計３回実施した。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実施した。また、微生物検査と官能検査の状況を確認、指導した。

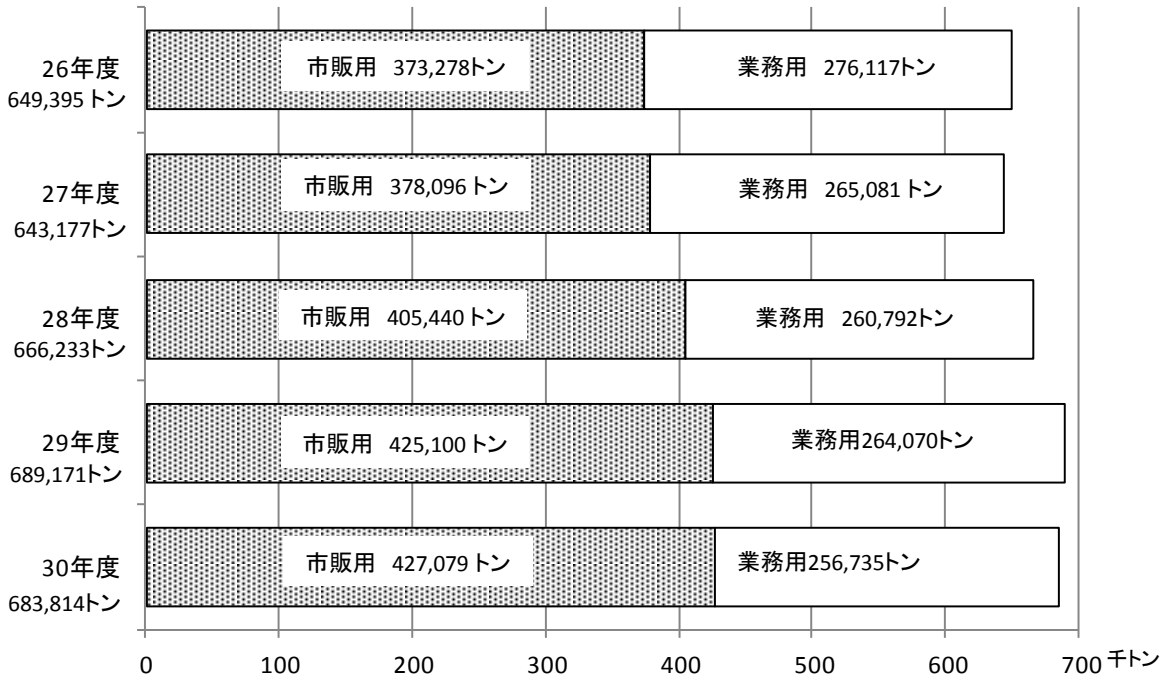
ウ．品質管理の手引きの改定

30 年４月上旬に、29 年度版を全会員に配布した。今後、法令、制度等が改正された場合は、各年度末に当該年度の変更内容を追補版として発行することとした。30 年度は、食品衛生法の一部改正、遺伝子組換え表示制度の検討、ISO 22000：2018 の発行等を反映させた追補版を３月末に全会員に配布した。

エ．格付数量

30 年度（4 月～3 月）の格付け数量は、684 千トン、前年比で 99.2%であった。そのうち、市販品は、427 千トン（前年同期比 100.5%）、業務用は 257 千トン（前年同期比 97.2%）であった。

＜認定工場格付数量の推移＞



オ．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、30 年度では 41 工場と前年より減少している。これらの工場のうち、5 工場が認定を取り下げた。

カ．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。

＜平成 30 年度「品質・衛生管理」に関する講習会の開催結果＞

講習会名	開催日	開催地区	内容	参加者数（人）		総合評価
				認定工場	会員	
食品衛生法改正に対応した衛生管理計画作成講習会 1 日目：説明会（講義） 2 日目：講習会（演習）	2018/10/23-24	東京	説明会	22	8	—
			講習会	8	4	3.8
	2018/11/21-22	大阪	説明会	17	7	—
			講習会	7	3	4.0
	2018/12/4-5	福岡	説明会	19	2	—
			講習会	7	0	4.3
	2019/1/17-18	仙台	説明会	21	4	—
			講習会	12	4	4.0
	2019/1/24-25	名古屋	説明会	16	4	—
			講習会	9	3	4.3
	2019/3/14-15	札幌	説明会	16	0	—
			講習会	9	0	3.7
アレルゲン管理及び洗浄講習会	2018/5/18	仙台	30	25	3	4.2
	2018/7/13	札幌	30	31	3	4.2
	2018/10/5	福岡	40	39	2	4.1
	2018/11/9	名古屋	40	10	1	3.9
異物混入防止講習会	2018/4/13	札幌	30	18	3	4.5
					総合評価	4.12

満足度　5 点:非常に満足　4 点:満足　3 点:普通　2 点:不満　1 点:非常に不満
会員は、認定工場以外の本社等からの参加者を示す。

（ア）衛生管理計画作成講習会

30 年 6 月に食品衛生法等の一部が改正され、その中で「ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の制度化」が定められた。これにより、全ての食品等事業者は、一般衛生管理に加えＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の計画（以下、「衛生管理計画」）を策定し運用する必要がある。この衛生管理計画の作成方法について、1 日目に手引書（後述）に基づいた衛生管理計画の作成方法の説明を行い、2 日目に衛生管理計画を演習で作成する講習会を各地で 6 回開催した。

（イ）アレルゲン管理及び洗浄講習会

アレルゲン管理とサニテーションにも必要な洗浄に関して、5 月に仙台、7 月に札幌、10 月に福岡、11 月に名古屋で開催した。

（ウ）異物混入防止講習会

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、4 月に札幌で開催した。

（２）会員非認定工場に対する支援

会員企業の非認定冷凍食品工場に対し、希望によりＨＡＣＣＰ制度化への対応の支援を行った。10 月に支援案内を送付した結果、支援希望は 11 工場あり、これらの工場に対し「衛生管理計画作成のための工場指導」を 31 年 2 月から開始し、30 年度は 2 工場実施した。

（３）冷凍食品の技術的課題の検討

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た。新たにグリンピースを検体として 4 月から試験を開始した。

（４）品質・安全問題への対応

ア．各種制度改定への対応

（ア）ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の制度化

6 月の食品衛生法の一部改正に伴い、全ての食品事業者は、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の実施が求められたが、これに関連して、厚生労働省の要請により、「冷凍食品事業者向けＨＡＣＣＰに基づく衛生管理のための手引書（旧基準Ａ）」（以下、「手引書」）を作成し、12 月に厚生労働省及び当協会のホームページで公表した。この手引書は、工場認定基準を抜粋し、構成、文章表現などを見直したほか、解説、資料、事例、記録・様式等を加えて、衛生管理計画を実際に作成する上で、具体的に参考となる内容とした。

また、ＨＡＣＣＰ制度化に関する管理運営基準のとりまとめ案が 3 月 7 日に公表され、当協会から、4 月 4 日に意見を提出した。

（イ）国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備

食品衛生法の一部改正に伴い、昨年 9 月より厚生労働省の「食品用器具及び容器包装の規制の在り方に関する技術検討会」において、合成樹脂製の食品用器具・容器包装の原材料である基ポリマー、添加剤等の具体的なポジティブリスト化などが検討されているが、食品事業者への適合性証明の伝達方法、輸入品の扱い、違反品を使用した食品の扱いなども不明。会員に対して、検討状況等を情報提供した。

（ウ）調理冷凍食品品質表示基準

消費者庁は、当協会の要望もあり、旧 JAS 法で定められていた「調理冷凍食品品質表示基準」について廃止の方向性を示していたが、現時点で、当面存続する方針を示した。当協会としては、今後、消費者庁が個別表示ルールの見直し方法について検討する際に、廃止に向けた対応を行う。

（エ）遺伝子組換え表示制度

消費者庁の「遺伝子組換え表示制度に関する検討会」において、表示義務対象品目とその範囲、意図せざる混入（5%以下）の場合の表示方法等の方向性が示された。なお、令和５年 4 月以降に製造・加工、輸入されたものは、新たな基準が適用されることとなる。会員に対して、検討状況等を情報提供した。

（オ）営業許可の見直し及び営業届出制度の創設

食品衛生法の一部改正に伴い、8 月から厚生労働省の「食品の営業規制に関する検討会」において、34 営業許可業種の見直し、届出業種の新設、共通施設基準、個別施設基準等が検討され、その中で、食品の冷凍冷蔵倉庫業を届出業種とすること、新たに許可業種として「冷凍食品製造業」を創設することなどの提案があった。これらの提案は、当協会から厚生労働省に対して要望した結果が反映されたものである。そのとりまとめ案が 3 月 7 日に公表され、当協会から、4 月 4 日に意見を提出した。

イ．ＨＡＣＣＰ支援法に基づく高度化基盤整備計画認定

当協会は、冷凍食品のＨＡＣＣＰ導入のための高度化計画及びその前段階である衛生・品質管理の基盤整備計画の認定機関であるが、30 年度は、高度化計画及び高度化基盤整備計画の申請がなかった。

ウ．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、引き続き、小売事業者等に対しその啓発活動を行い、30 年度は、リーフレット約 13 千部を流通関係 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

平成 29 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、「平成 29 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、31 年年初から平成 30 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 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。

平成 29 年（1～12 月）調理冷凍食品輸入調査の結果は、回答のあった 38 社による結果について、アの統計とともに公表した。

また、平成 30 年（1～12 月）については、アと同様に調査を実施し、回答のあった 36 社による結果について、31 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、10 月に「平成 29 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、4 月に当協会のホームページにアップした。

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47 社を対象に、自然解凍調理冷凍食品の生産・輸入について、調査（28、29 年実績）を実施し、アの統計とともに公表した。

また、31 年年初に、61 社を対象に同様の調査（29、30 年実績）を実施し、4 月に公表した。

（2）調査

ア．冷凍食品仕向先実態調査

冷凍食品が卸売事業者からどのような業態に向けて販売されているか、冷凍食品の需要が伸びている業態はどこか等について、業務用と家庭用に分けて調査し、140 卸売事業者から回答を得た。

5 年ぶりの調査であったが、業務用では介護福祉施設、医療施設での需要が伸びていること、家庭用ではドラックストア、コンビニエンスストアでの需要が伸びていることなどが明らかになった。12 月に調査結果を公表し、31 年 1 月に会員に配布した。

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 64 社を対象に 31 年 2 月に調査し、56 社から回答があった。調査結果は 31 年 3 月に同協議会に報告した。

ウ．行政からの依頼調査

農林水産省等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。

①「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、31 年 1 月に農林水産省に報告した。全会員を調査対象として 127 工場から回答。

②「企業行動規範等策定状況調査」

「企業行動規範」の策定状況等を調査し、31 年 1 月に農林水産省に報告した。全会員を調査対象として 153 社から回答。

③「冷凍食品工場における冷媒調査」

冷凍食品工場の冷媒利用の現状（製造用凍結機、工場付設冷蔵冷凍倉庫）と省エネ型自然冷媒機器導入の投資予定額を調査し、31 年 3 月に農林水産省に報告した。全会員を調査対象として 281 社 355 工場から回答。

４．環境対策事業

（１）環境自主行動計画の推進

平成 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、同計画に基づく 29 年のフォローアップ調査を実施し、30 年 11 月に公表した。

29 年の冷凍食品産業のエネルギー消費原単位は前年比 2.3%の減少と、同計画の前年比 1%程度削減するよう努めるという目標を上回った。これは高効率冷凍設備の導入、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

平成 29 年 3 月に策定した「冷凍食品業界における容器包装 3R 推進のための第三次自主行動計画」では、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%削減する目標を設定した。

同計画に基づく 29 年度のフォローアップ調査を実施し、11 月に公表した。家庭用冷凍食品の容器包装のプラスチック使用原単位は 2004 年度比で 22.3%減少（前年比 0.8 ポイント減少）した。

また、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「3R 推進専門委員会」へ委員を派遣するなど積極的に参画したほか、平成 31 年度のプラスチック製容器包装の再商品化に係る入札に対する要望書を農林水産省等に提出した。

（３）「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」

平成29年度の環境省の補助事業では、補助対象が冷凍冷蔵倉庫に限定されたため、当協会として、食品製造工場の凍結機も補助対象となるよう環境省等に要請を行った。その結果、30 年度から始まった「脱フロン・低炭素社会の早期実現のための省エネ型自然冷媒機器導入促進加速化事業」（平成 30～令和 4 年度）では、冷凍冷蔵倉庫に加え、食品製造工場及び小売業が対象となった。当該予算額は、29 年度補正予算は 10 億円、30 年度予算では 65 億円となり、多くの会員企業がこの補助制度を活用した。

31 年度予算要求についても、環境省等への要請を行った結果、31 年度予算では、事業費が 75 億円となり、引き続き、冷凍冷蔵倉庫、食品製造工場及び小売業が補助対象とされた。31 年度予算分については、補助事業募集期間として 4 月 8 日（月）

～5 月 13 日（金）が設定され、当協会ホームページで紹介した。

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 1,400 部配布した。

イ．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

ＪＦＩＣとの共催（北海道地区は、（一社）北海道冷凍食品協会も）により、3 ブロックで会員協議会を開催した。平成 30 年度は、「消費者志向経営の推進！」と題して（一社）消費者市民社会をつくる会の阿南代表理事（元消費者庁長官）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。

なお、平成 31 年から各地区の会員社の営業拠点にも開催案内を発出した。

＜北海道地区＞
開 催 日：平成 30 年 11 月 2 日（金）
会　　場：ホテルポールスター札幌（札幌市）
参加人数：29 人

＜東北地区＞
開 催 日：平成 31 年 2 月 8 日（金）
会　　場：パレスへいあん（仙台市）
参加人数：39 人

＜九州・山口地区＞
開 催 日：平成 31 年 2 月 15 日（金）

会　　場：WITH THE STYLE 福岡（福岡市）
参加人数：48 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、平成 30 年度事業報告と平成 31 年度事業計画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：平成 31 年 4 月 10 日（水）
場　　所：当協会会議室
参　　加：流通会員 6 社

６. 総会・理事会

（１）平成３０年度通常総会

5 月 30 日（水）　パレスホテル東京 山吹西
議題〈 議案 〉
第 1 号議案　29 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
〈 報告事項 〉
1.　30 年度事業計画
2.　30 年度収支予算
3.　29 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 30 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題に関する件

イ．５月第２回理事会

5 月 30 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

ウ．１０月理事会

10 月 26 日（金）　ホテルアローレ（石川県）

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　「再雇用規程」の改正に関する件

〈 報告事項 〉

1. 広報事業
   (1) 平成 30 年度 広報事業中間報告
   (2) 平成 31 年度 広報事業の在り方
2. 品質・技術事業
3. 環境省補助事業
4. 新たな外国人材の受入れ制度
5. その他

エ．３月理事会

31 年 3 月 27 日（水）　東京會舘（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　平成 31 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　平成 31 年度通常総会の招集に関する件

〈 報告事項 〉

1. 平成 30 年度事業報告（案）及び収支決算見込み
2. その他

７．委員会・部会・研究会

（１） 運営委員会

委員長　　日比　聡　（味の素冷凍食品）

副委員長　石黒　裕之（マルハニチロ）

第１回　11 月 16 日（金）
　議題　〇30 年度広報事業中間報告
　　〇31 年度広報事業　今後の方向性
　　〇その他報告事項（品質・技術事業、脱フロン事業、外国人材等）

第２回　31 年 3 月 14 日（木）
　議題　〇30 年度広報事業報告
　　〇31 年度広報事業計画（案）
　　〇その他報告事項（品質・技術事業、脱フロン事業、外国人材等）

（２）品質・技術部会

部会長　　福島　成人（テーブルマーク）
副部会長　松尾　宏樹（味の素冷凍食品）

第１回　5 月 22 日（火）
　議題　〇29 年度事業報告
　　〇認定制度関係（更新調査、格付調査、講習会）
　　〇ＨＡＣＣＰに基づく衛生管理のための手引書
　　〇フロチル製品の表示に関する意見交換　　等

第２回　7 月 26 日（木）
　議題　〇認定基準の改定（案）
　　〇ＨＡＣＣＰに基づく衛生管理のための手引書
　　〇認定制度関係（更新調査、格付調査、講習会）　等

第３回　9 月 19 日（水）
　議題　〇認定基準の改定（案）
　　〇ＨＡＣＣＰに基づく衛生管理のための手引書
　　〇会員非認定工場に対する取組み
　　〇認定制度関係（更新調査、格付調査、講習会）　等

第４回　12 月 12 日（水）
　議題　〇会員非認定工場に対する取組み
　　〇定期検査回数の見直し
　　〇非会員への対応
　　〇認定制度関係（更新調査、格付調査、講習会）　等

第５回　31 年３月５日（火）
議題　○次年度事業計画
○認定基準及び規定の運用の改定
○品質管理の手引き追補版
○会員非認定工場に対する取組み
○認定制度関係（更新調査、格付調査、講習会）　等

（３）環境部会

部会長　　安居　之雅（ニチレイフーズ）
副部会長　府川　雄三（テーブルマーク）

開催日　11 月 26 日（月）
議題　○「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」2017 年度フォローアップ調査結果報告
○「冷凍食品業界における第二次自主行動計画」2017 年度フォローアップ調査結果報告
○プラスチック資源循環戦略について
○脱フロン・低炭素社会の早期実現のための省エネ型自然冷媒機器導入加速化事業について
○今後の環境部会の運営について

（４）広報部会

部会長　　岡田　充功（ニチレイフーズ）
副部会長　三橋　栄之（味の素冷凍食品）

開催日　31 年２月 27 日（水）（ＰＲ部会との合同開催）
議題　○30 年度広報事業報告
○31 年度広報事業（案）
○その他

（５）ＰＲ部会

部会長　　山口　元洋（味の素冷凍食品）
副部会長　前村　建　（日東ベスト）

開催日　31 年 2 月 27 日（水）（広報部会との合同開催）
議題　○30 年度広報事業報告
　　○31 年度広報事業（案）
　　○その他

（6）ＣＳ（顧客満足）研究会

座長　　多田　俊裕（テーブルマーク）（～30 年 12 月）
　　伊藤　聡　（味の素冷凍）　　（31 年 1 月～）
副座長　赤尾　正和（マルハニチロ）　（31 年 1 月～）

第 1 回　5 月 22 日（火）
議題　○流通苦情削減
　　○夏場の温度管理

第 2 回　6 月 25 日（月）
議題　○お客様由来の異物削減対策

第 3 回　7 月 25 日（水）
議題　○袋膨張に対する製造側の対応策

第 4 回　9 月 28 日（金）
議題　○冷凍食品業界としてのクレーム対応の方向性

第 5 回　10 月 22 日（月）
議題　○下期（11 月～3 月）議題検討

第 6 回　11 月 21（水）
議題　○客相の人材不足や働き方改革の対応状況
　　○クレーム対応指針

第 7 回　12 月 17 日（月）
議題　○客相における災害ＢＣＰ対応
　　○客相と事業活動のかかわり

第 8 回　31 年 1 月 24 日（木）
議題　○パッケージ表示統一化の検討
　　○年末年始の対応状況

第9回　31 年 2 月 21 日（木）
議題　○パッケージ表示統一化の各社社内検討
　　○コミュニケーションツールの多様化

第10回　31年3月28日（木）
　議題　○次年度議題検討

（7）ＤＦＦ（冷凍食品物流）研究会

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　奥田　忍　（日本水産）

第1回　4月17日（火）
　議題　○納品時附帯作業について各社の状況

第2回　5月24日（木）
　議題　○天災時の各社対応ルール

第3回　6月21日（木）
　議題　○パレット輸送化

第4回　7月19日（木）
　議題　○納品時附帯作業について各社の進捗状況

第5回　8月31日（金）
　議題　○一般社団法人日本冷蔵倉庫協会との意見交換会

第6回　9月19日（水）
　議題　○一般社団法人日本冷蔵倉庫協会との意見交換会総括
　　○台風21号現状報告
　　○下期議題の検討

第7回　10月24日（水）
　議題　○国土交通省から特殊車両通行許可制度の概略説明
　　○国土交通省から荷主勧告制度説明

第8回　11月19日（月）
　議題　○日本パレットレンタル㈱との勉強会

第9回　31年1月31日（木）
　議題　○一般社団法人日本冷蔵倉庫協会との物流効率化に関する意見交換会

第10回　31年2月19日（火）
　議題　○一般社団法人日本冷蔵倉庫協会との物流効率化に関する意見交換会総括

○今後の運営について

第11回　31年3月25日（月）
議題　○納品先実態調査

（8）ＲＦＦ（市販冷凍食品）研究会

座長　　高橋　健二（ニチレイフーズ）
副座長　熊谷　賢一（日本水産）

第1回　7月20日（金）
議題　○平成29年度食品産業における取引慣行の実態調査報告
（食品産業センターからの説明）
○今後の環境部会の運営について

第２回　12月10日（月）
議題　○冷凍食品産業における取引慣行の実態調査報告
○2020東京オリンピック時の催事検討

（9）食品表示ワーキンググループ（WG）

会議の開催はなかったが、「冠表示に係る原料原産地表示ガイドライン検討会」における表示方法等に関する事務局案に対して、ＷＧメンバーに意見を求め、集約したものを食品産業センターを通じて9月に消費者庁に意見を提出した。

（10）農林水産省「消費者の部屋」特別展示準備委員会

同展示の開催に当たり、会員16社による準備委員会を設置し、その準備と実施後の総括について各1回開催した。

第1回　8月23日（木）
議題　○30年度農林水産省「消費者の部屋」特別展示の対応方向

第2回　11月5日（月）
議題　○30年度農林水産省「消費者の部屋」特別展示結果報告
○平成30年度の総括と31年度に向けての検討