第１号議案　平成 26 年度事業報告及び収支決算、監査報告

Ⅰ．事業報告

平成 26 年度の日本経済は、いわゆるアベノミクス効果により、緩やかな回復基調が続いたが、4 月の消費税引上げ、円安による輸入物価の上昇等もあり個人消費は引き続き弱い状況が続いた。

冷凍食品を取り巻く状況をみると、穀物等の国際価格は、2 年連続の豊作により 26 年後半からかなり下落したが、10 月末の日銀の追加緩和策以降、円安が一層進行し、円ベースでの輸入価格は上昇した。このように原料価格の上昇が続く中で、原油価格の急落に伴う燃油価格の下落等があったものの、一部地域での電力料金の引上げや各種資材価格、物流費、賃金単価等が上昇し、食品製造企業のコストは総じて増加した。

一方、冷凍食品の需要については、近年、内食志向の強まり等を背景に、会員各社の積極的な新製品開発やシニア層など新たな顧客開拓が功を奏し、4 年連続で増加したが、26 年は、家計消費の低迷、農薬混入事件等を反映して僅かながら減少した。

当協会としては、冷凍食品の優れた特性を啓発するため、冷凍食品を「未来の食品」として位置づけ、26 年度から「ココロにおいしい、冷凍食品」を新たな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いて、各種媒体をその適性に応じて活用を図った。

冷凍食品認定制度については、適切な運用に努め、品質管理担当者の資質向上のための講習を一層充実させたほか、一昨年末に明らかになった冷凍食品への農薬混入事件を契機に、食品防御に関する考え方を会員に周知するとともに、27 年 3 月に「食品防御ガイドライン」を策定した。

また、26 年 4 月の消費税引上げに際し、当協会では税の適正な転嫁を図る観点から、消費税の転嫁及び表示に関する共同行為を実施したが、大きな混乱もなく円滑な転嫁が進んだものとみられる。

そのほか、環境対策事業、調査事業、会員関係事業などの充実に努めたほか、26 年が当協会創設 45 周年に当たることから記念事業を実施した。

〈平成 26 年の生産・消費動向〉

冷凍食品の国内生産量は、153.6 万トン（前年比 0.9%減）、金額（工場出荷額）が 6,760 億円（0.2%減）であった。数量、金額とも、前年比で僅かな減少となったが、数量は 5 年ぶり、金額も 4 年ぶりの減少となった。

消費増税による家計消費の低迷、農薬混入事件等が影響したものとみられる。

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 270.6 万トンと 1.9%減、国民一人当たりでは 21.3 kgで 0.4kg 減となり、いずれも 5 年ぶりの減少となった。

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 22 年	859,342	96.9	540,361	106.1	1,399,703	100.3
23	864,303	100.6	553,604	102.5	1,417,907	101.3
24	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	929,372	101.1	607,020	96.3	1,536,392	99.1

【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 22 年	373,427	94.3	254,945	106.0	628,372	98.7
23	369,741	99.0	260,300	102.1	630,041	100.3
24	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	393,919	100.5	282,071	98.9	675,990	99.8

冷凍食品の国内消費量（平成 26 年）

国内消費量				1 人当たり
（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）	消費量（kg）
2,705,593 （対前年比 98.1%）	1,536,392 （99.1%）	907,964 （98.2%）	261,237 （92.4%）	21.3 （0.4 kg減）

１．広報事業

26 年度から新たなキャッチコピー「ココロにおいしい、冷凍食品」とそのロゴを設定してそれにベースに、冷凍食品を「未来の食品」として位置付け、広報事業を展開した。メインターゲットは、引き続き需要拡大が見込まれるシニア、男性としたが、スマホ等にも対応可能な SNS の活用等によって若い世代への情報発信力も高めた。

（1）ＰＲ活動

ア．統一キャッチコピー・ロゴによる展開

新たなキャッチコピー「ココロにおいしい、冷凍食品」は、冷凍食品を使うことで、時間の余裕とともに心にもゆとりができ、豊かなライフスタイルにつなげることができることを意味している。そのコピーとロゴを当協会や会員各社の PR 活動等で積極的に活用した。

当協会では、ホームページやリーフレットに掲載したほか、消費者向け PR イベント等で活用した。また、会員各社では WEB（6 社）、商品カタログ（5 社）、キャンペーンチラシ（1 団体）等で掲載された。

イ．冷凍食品 PR イベント

（ア）消費者向け PR イベント

10 月 16 日（木）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・榊原郁恵氏をゲストに招き、当協会の伊藤会長を交えて、日常の食生活や冷凍食品の魅力に関したトークショーを行った。

第二部は、榊原氏やホテルシェフが考案した冷凍食品のアレンジメニュー18 品の試食会を実施した。

実施日：10 月 16 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：301 人〔招待者 213 人（記念日優先者 43 人）、メディア関係 54 人、他 34 人）〕

当日のイベント内容は、テレビ 1 局（テレビ朝日）、新聞 4 紙（デイリースポーツ、日刊スポーツ、サンケイスポーツ、道新スポーツ）及びインターネット 22 媒体（YAHOO！ニュース、日テレ NEWS24、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」に合わせて、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実施した。会員 15 社による展示準備委員会を組織して対応した。

今年度は、試食日を昨年度より 1 日増やし 4 日間としたほか、新しい提案として、ボードを使った「冷凍食品の豆知識の木」の展示や、一食完結型商品コーナーを設け PR を行った。なお、10 月 1 日にはラジオ（文化放送）の実況中継を実施した。来場者は 1,120 名であった。

実 施 日：9 月 29 日(月)～10 月 3 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」6 枚、「工場見学」6 枚、「冷凍食品の歴史」3 枚、「業務用需要先マップ」1 枚等
・ダミーパッケージ展示 59 品目
・「冷凍食品の豆知識の木」の展示
・当協会 WEB コンテンツ体験コーナーの設置
・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 アイテム）

この後、東北農政局(12 月)、九州農政局（12 月)、関東農政局（27 年 1 月)、中国四国農政局（27 年 2 月)、北海道農政事務所（27 年 4 月）においても同様の展示が実施された。

（ウ）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 2015」〔主催：産経新聞社〕において、冷凍食品セミナーを実施したほか、このイベントに関連してラジオ放送、生活系新聞での広告掲載を実施した。冷凍食品の優位性やシニアの食卓で活かすポイントを訴求した。

実 施 日：27 年 3 月 19 日（木）10：00～18：00
〔当協会セミナーは 11:00～12：00 及び 14:00～15：00〕
場　　所：ブリーゼタワー7・8 階フロア（大阪市北区）

内　　容：セミナー「冷凍食品でできる健康づくり」

このイベントに関連して、「ラジオ大阪」に広報部長が出演したほか、当協会が制作した20秒CM2種を同局で5日間に渡って放送した。

また、リビング新聞(3月21日号)の首都圏及び大阪神戸エリア版に記事広告を掲載した。

（エ）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：「＜きちんとごはん＞が30分でできる！冷凍食品クッキング」
実 施 日：27年2月24日（火）　18:20～20:30
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」モニター28名が参加
① 料理研究家 小林まさみ氏、まさる氏による冷凍食品を活用した3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「冷食ONLINE」や「オレンジページnet」でも掲載。

ウ．ＷＥＢの活用

（ア）ホームページ

ホームページを、会員向けを主としたものと、（イ）の消費者向けを主としたものに分けた。

会員向けには、行政情報、食品防御など幅広い関連資料・情報の提供を行った。

26 年度のアクセス数は、前年度を 4.5%上回る月平均 48,700 件（ページビュー数）となった。

（イ）消費者向けサイト

消費者向けサイトとして、これまでの「月刊フリージー」を全面リニューアルし、新たに「冷食ONLINE」を7月31日に開設した。新たな冷凍食品ファンの増加を図るため、スマホやタブレットからもアクセスできる仕組みとした。

＜サイトの構成＞

①なるほど！冷凍食品　②買う。使う。冷凍食品　③Q＆A

④ひとくふうレシピ　⑤冷凍食品資料室　⑥みんなの冷凍食品

⑦Facebookページ「冷凍食品のススメ」のアーカイブ

また、コンテンツについては、「テリー伊藤の冷食と暮らそう。」の新連載、レシピの追加等、その拡充を図った。

（ウ）Facebook

冷凍食品の特性やメリットを伝え、一般消費者との相互コミュニケーションや協会ホームページ・WEBサイトへの誘導による相乗効果を図るため、25年度に開設した当協会公式Facebookページ「冷凍食品のススメ」において毎週2、3回の頻度でコンテンツ更新を行った。「冷凍食品の基礎知識」、「協会の取り組み」、「レシピ紹介」等の情報を発信した。「いいね！」ファン数は約5,000人、平均リーチは約12,000件/月であった。

エ．メディア展開

（ア）新聞広告

①一般紙

ｉ「読売新聞」（発行部数 987 万部）

10 月 18 日（土）朝刊

タイトル:「冷凍食品でココロもカラダも豊かになろう！」

内　　容：榊原郁恵氏（タレント）による冷凍食品への思い、冷凍食品の優れた特性等を紹介（全 15 段カラー）

ⅱ「北海道新聞、河北新報、中日新聞、京都新聞、神戸新聞、中国新聞、西日本新聞、佐賀新聞」各朝刊　（発行部数計 662 万部）

掲 載 日：27 年 3 月 18 日（水）　京都新聞、中国新聞

19 日（木）　河北新報、中日新聞、神戸新聞、西日本新聞

27 日（金）　佐賀新聞

30 日（月）　北海道新聞

タイトル：「冷凍食品は、ひと手間かけるとふた手間分おいしい」

内　　容：行楽や新生活に向け、冷凍食品を利用したレシピと冷凍食品の優れた特性を紹介（全 5 段カラー）

＜地方紙掲載広告＞

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「教育家庭新聞」（発行部数 22 万部）

11 月 17 日号

タイトル：「学校給食を豊かにする冷凍食品」

内　　容:冷凍食品の知っておきたいポイント、愛媛県学校給食会での講習会開催記事、「消費者の部屋」のレポート記事等（全 15 段カラー）

配　　布：通常の配布のほか「第 65 回全国学校給食研究協議大会」（11 月 20 日、21 日、山口県山口市）に参加した栄養教諭等に 1 千部、併せて認定制度のパンフレットも折り込みとして配布

ⅱ「日本教育新聞」（発行部数 24 万部）

3 月 16 日号

タイトル:「知っておきたい学校給食での冷凍食品の活用」

内　　容：学校給食関係者 9 名を（株）カナエフーズ筑波工場に案内し、見学後に工場関係者と意見交換を行った様子の採録記事と認定制度の広告を掲載（全 15 段 1 色）

配　　布：通常の配布に加え、全国の小・中学校、教育委員会購買分（約 3 万 3 千部）に、認定制度パンフレットを折り込んで配布

（イ）雑誌広告・パブリシティ

ⅰ「ヘルスケア・レストラン」（発行部数 2 万 3 千部）

医療・保健・福祉・介護施設に勤務する栄養士向けに冷凍食品の利用促進を図るため、専門誌に広告を掲載した。（4P カラー）

タイトル：フードサービス最前線

「冷凍食品の活用がおいしさと楽しさ、オーダーメイドの栄養管理を実現する」

内　　容：① 積極的に冷凍食品を使用している病院を取材し、その使い勝手や効果を紹介

② 在宅患者に勧める冷凍食品の活用法を紹介

発　　売：9 月 19 日号

ⅱ「オレンジページ」（発行部数 23 万 7 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。（2P カラー）

タイトル：〈きちんとごはん〉が 30 分でできる！冷凍食品クッキング

内　　容：料理研究家 小林まさみ・まさる氏が考案した冷凍食品アレンジレシピ 4 品を掲載

発 売 日：27 年 3 月 17 日（4 月 2 日号）

ⅲ「アントろピテクスエレクトロ人」（発行部数 1 万部）

家電専門誌「アントろピテクスエレクトロ人」に冷凍食品を電子レンジで調理する際の疑問に答えた内容を掲載した。

タイトル：レンジの上手な使い方～冷凍食品あたため編～

内　　容：電子レンジの「オートボタン」の使用等について当協会広報部長がインタビューに答えて注意喚起

発 売 日：27 年 2 月 8 日

（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 月に集中してラジオ広告とパブリシティを展開した。

ラジオ

＜文化放送ラジオ（関東エリア及び同キー局の全国ネット）＞

ⅰ「くにまるジャパン」

日　　時：10 月 1 日（水）　12：35～12：45

内　　容：農林水産省「消費者の部屋」とスタジオを継いでの生中継即興でお笑い芸人が冷凍食品に関する替え歌を披露

ⅱ「キニナル」（全国 29 局）

日　　時：10 月 5 日（日）　19：05～19:35

内　　容：レポーターが農林水産省「消費者の部屋」を取材し、内容を紹介

ⅲ「ビジネス最先端マガジン」

日　　時：10 月 6 日（月）～10 日（金）　8：46～8：49

内　　容：広報部長が出演し、最新の冷凍食品事情等を解説

ⅳ「武田鉄矢　今朝の三枚おろし」（全国３４局）

日　　時：10 月 13 日（月）～17 日（金）7:45～7:55（局ごとに異なる）

内　　容：冷凍食品に関する 20 秒スポット CM

ⅴ「時報３回」

日　　時：10 月 18 日（土）8 時、10 時、12 時

内　　容：時報前に「10 月 18 日は冷凍食品の日」を PR

＜NHK ラジオ第１放送＞

ⅵ「世の中面白研究所」

日　　時：10 月 27 日（月）20:05～20:55

内　　容：冷凍食品最新情報を紹介。番組内で冷凍食品に関する替え歌も披露

＜朝日放送（関西エリア）＞

ⅶ「武田和歌子のぴたっと」

日　　時：10 月 14 日（火）15:30～15:56

内　　容：広報部長が出演し、冷凍食品の最新情報や優れたポイントを解説

テレビ

＜BS 朝日＞

ⅷ「週刊記念日」

日　　時：10 月 12 日（日）16:55～17:00

内　　容：広報部長が出演し、「10 月 18 日は冷凍食品の日」の由来、「ココロにおいしい、冷凍食品」を解説

オ．冷凍食品の利用実態調査

本調査は毎年実施しており、26 年度も消費者を対象として冷凍食品の利用状況や PB と NB に対する意識など直近の話題について調査した。27 年 3 月に調査を実施し、4 月 8 日に公表した。

（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。開催回数は前年度より 11 回増の 36 回（28 校）、参加人数は 512 人増の 1,886 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、地域婦人団体、中・高等学校の PTA 等が主体となった消費者グループを対象に、講演、DVD 上映、調理実習を内容とした講習会を実施した。開催回数は前年度より 14 回増の 29 回、参加人数は 784 人増の 1,387 人。

（ウ）業務用ユーザーを対象にした講習会

各地の学校給食会や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。開催回数は前年度より 6 回増の 9 回、参加人数は 977 人増の 1,082 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 14 名を対象に、講演や調理実習の際のポイントの確認、食品防御に関する考え方、工場視察を通して最新の食品製造技術や安全管理の実態等の理解を深めるため、研修会を実施した。

実 施 日：6 月 5 日（木）、6 日（金）
場　　所：メルパルク東京〔当協会からの説明、意見交換〕
　　（株）ニチレイフーズ船橋第二工場〔視察〕
参 加 者：11 人

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 7 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、異物混入問題や食品防御ガイドライン等について意見交換を行った。

実 施 日：27 年 1 月 26 日（月）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 人

＜参加消費者団体＞
（一社）全国消費者団体連絡会、主婦連合会、全国地域婦人団体連絡協議会、（一財）日本消費者協会、東京消費者団体連絡センター、東京都地域婦人団体連盟、（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、伊勢品質・技術部会長、石井環境部会長、長崎 CS 研究会員

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。26 年度の見学実績は、掲載している 20 工場で、合計 303 回、参加者は 7,519 人であった。

エ．普及広報資材

講習会、ゼミナール、イベント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」	23,900 部
・　〃	「冷凍食品～基礎知識と正しい取扱い方」	20,500 部
・　〃	「冷凍食品ひとくふうレシピ」	23,400 部
・リーフレット	「ココロにおいしい、冷凍食品」	32,300 部
・冊　　子	「冷凍食品取扱いマニュアル」	8,800 部
・ＤＶＤ	「追跡！冷凍食品　探れ！おいしさの秘密」（消費者向け）	80 枚
・ＤＶＤ	「おいしさそのまま 冷凍食品」（業務用関係者向け）	160 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、新潟、北陸）に対し、普及広報資材の提供、当協会職員による講習会の開催、助成などの支援を行った。

イ．学校給食関係者等への認定制度の認知・PR

①パンフレットの作成

学校給食関係者及びその他給食事業者に冷凍食品認定制度の内容とその価値を周知するとともに、認定証マークへの関心を高めるためのパンフレット 2 種とリーフレット 1 種を制作した。全国学校栄養士協議会の全会員、第 65 回全国学校給食研究協議大会の参加者、「日本教育新聞」の一部読者や、大学・専門学校の学生を対象とする冷凍食品調理講習会等で配布した。

	（配布数）
・「冷凍食品認定制度（学校給食に携わる皆さまへ）」	13,600 部
・「冷凍食品認定制度（給食事業に携わる皆さまへ）」	1,400 部
・「冷凍食品を使っておいしい給食作りを！」	11,400 部

②講演

27 年 2 月 23 日（月）に開催された全国学校給食会連合会定例総会で、広報部長が講演し、理事・役員に対して認定制度を PR 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、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。

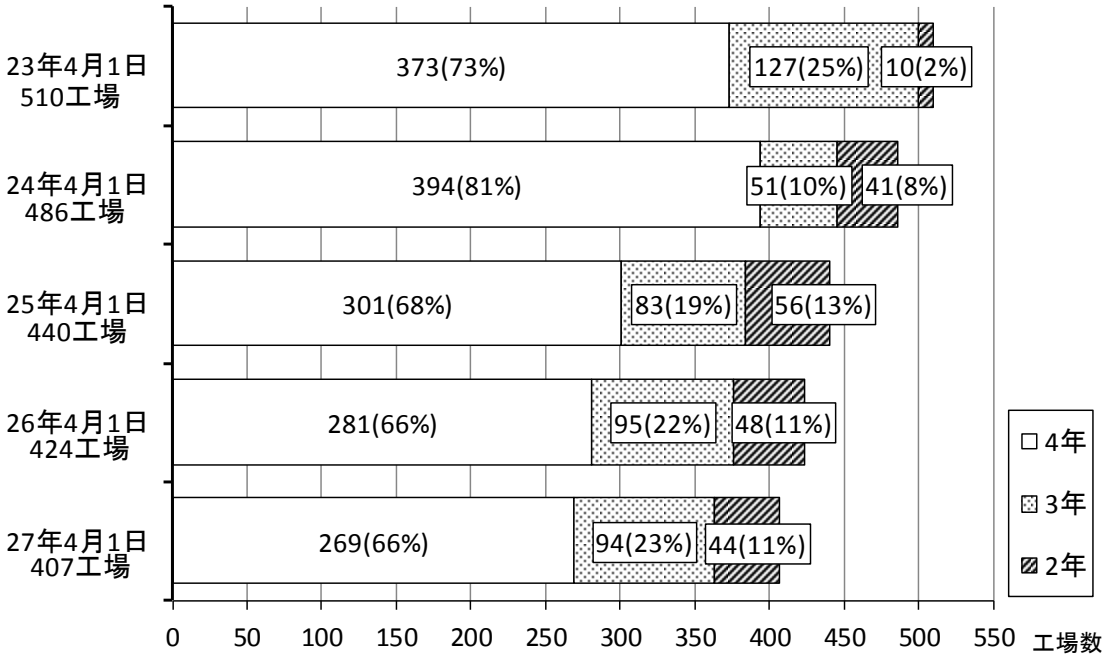
ア．更新調査・審査

26 年度は、認定期間を暫定的に延長した海外の 15 工場、年度内に有効期間が終了する 64 工場のうち、認定継続を希望する 53 工場の更新調査を行った。

調査報告を基に、冷凍食品製造工場認定委員会により更新認定審査を行い、その結果、4 年工場 21、3 年工場 27、2 年工場 4、不適合 1 工場となった。

27 年 4 月 1 日現在の認定工場は、4 年工場 269、3 年工場 94、2 年工場 44 となった。

＜有効期間別認定工場数の推移＞



引き続き、審査は調査時の評価点だけでなく、急速凍結の要件（-1～-5℃の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状況を正確に把握して審査を行った。

イ．定期検査、工場指導

定期検査は、規定回数である年間２回を概ね実施した。同時に認定工場における食品防御の実施状況や取り組み姿勢等の確認、フロン使用状況の調査も行った。また、定期検査時に認定製品の製品検査を年１回以上実施した。

工場指導については、認定要領に定める規定の回数を概ね実施した。

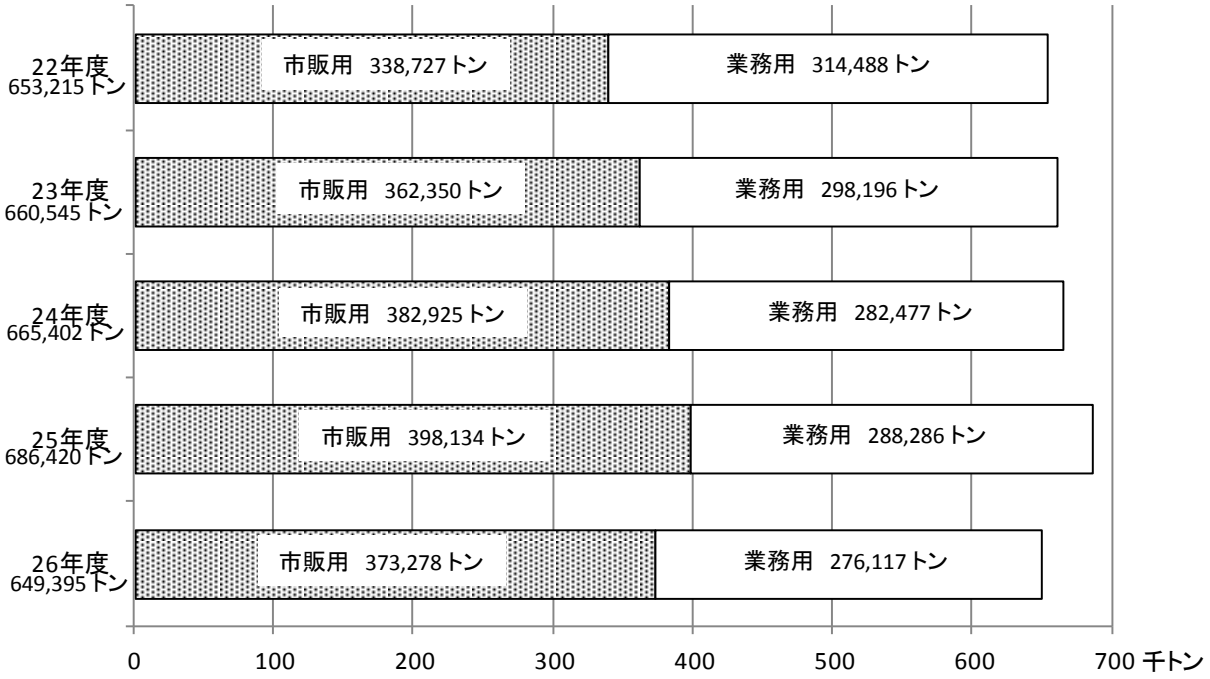
ウ．認定制度規定の改定

冷検協との委託業務契約を明確化したことから、認定制度規定においても、その関係が明確になるように改定した。また、認定工場において、認定取消しには該当しないものの、それに準ずるようなケースの場合、認定の一時停止措置及びその解除の手順に関する規定を新たに設けたほか、所要の改定を行い、3 月 27 日に公表した。

エ．格付数量

26 年度の格付数量は 649 千トン、前年度比 94.6%と 4 年ぶりに減少した。そのうち、市販用は 373 千トン（前年度比 93.8%）と 5 年ぶりに減少したほか、業務用も 276 千トン（前年度比 95.8%）と減少した。

＜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､26年度では55工場(約13%)と前年度に比べ若干増えた。これらの工場のうち、19 工場が認定を取り下げた。

カ．講習会

（ア）微生物

品質管理責任者や微生物試験の責任者を対象として、国内の微生物試験の指針であり、改訂が予定されていた「食品衛生検査指針（微生物編）」（厚生労働省監修、27年3月改訂）に基づく微生物の標準試験法の考え方に関する講習会を27年2月23日に東京で開催した（参加者49名）。本講習会では「食品からの微生物標準試験法検討委員会」の委員、関係者を講師として招聘した。

（イ）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、7月4日に福岡で開催した。（参加者20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。

〈講義状況〉

〈官能検査状況〉

（ウ）防虫防鼠

外部の専門業者に任せがちな防虫防鼠について、工場自身が適切かつ継続的に対応する必要があることから、6月27日に札幌（参加者16名）、8月4日に仙台（参加者19名）、9月5日に名古屋（参加者19名）で開催した。

「ゴキブリ・ネズミの種類・特徴・対策について」、「食品工場に侵入・生息し易い昆虫相について」､「構造及び運用的要因におけるネズミ･昆虫発生要因」、「資材紹介」の各講義は、写真やビデオを活用して、具体的な事例を基に専門家が行った。

〈ビデオによる講義状況〉

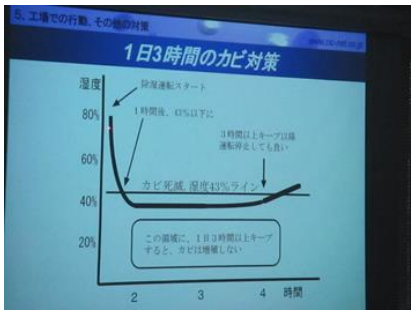
〈展示物の説明状況〉

（エ）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がとれないことがあることから、その対策等について、11 月 14 日に東京で初めて開催した（参加者 29 名）。

「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。

〈講義状況〉



〈講義用スライドの一部〉

（オ）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が十分ではない場合があり、その管理レベル向上を目的として、10 月 3 日に神戸で開催した（参加者 21 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 HACCP プランを作成し、発表した。

ⅱ 問題発生時の対応

品質管理責任者のレベル向上を目的として、主に出荷判定における問題発生時の対応に関して、12 月 5 日に神戸で開催した。（参加者 19 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

有効的な活動が進め難い内部監査の実施方法や是正処置、また、マネジメントレビューの役割等について、5 月 30 日に東京（参加者 29 名）、27 年 2 月 13 日に神戸（参加者 20 名）で開催した。

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処置・予防処置の立案を班毎に実施した。

全て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。

（2）品質・安全問題への対応

ア．食品防御

（ア）食品防御セミナー

会員に対し、食品防御に関する理解を深めてもらうため、6 月 2 日に東京（参加者 93 名）、6 月 25 日に大阪（参加者 67 名）で食品防御セミナーを開催した。

専門家である髙谷幸氏（日本食品衛生協会専務理事・東京会場）と赤羽学氏（奈良県立医科大学準教授・大阪会場）が「食品防御の現状と対策 －食品防御のための推奨項目－」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氏（両会場）が「農薬混入事件を契機に消費者が企業に望むこと」について講演を行った。

（イ）食品防御ガイドラインの考え方講習会

6 月 27 日、農林水産省より「食品への意図的な毒物等の混入の未然防止等に関する検討会」報告書が公表され、食品事業者が食品防御に取り組む際に参考となる事項が明らかとなった。また、認定工場における定期検査時に食品防御体制について確認したところ、約 20%の工場で食品防御に取り組んでいないか、検討中との結果であった。これらを踏まえ、食品防御の基本的な考え方を周知するために、食品防御ガイドラインの考え方講習会を 11 月から 2 月にかけて全国 9 会場で実施し、249 名が参加した。アンケートでは「食品防御が理解できた」、「工場で実施したい」等の回答が多数あり、食品防御をよく理解できていなかった会員に対し、その考え方、進め方を伝えることができたと思われる。

食品防御ガイドラインの考え方講習会結果

講習会No	開催日	開催地	参加者（名）
①	26年11月10日（月）	東京	51
②	11月21日（金）	大阪	17
③	11月26日（水）	札幌	20
④	12月 4日（木）	名古屋	26
⑤	12月 9日（火）	仙台	35
⑥	12月12日（金）	福岡	44
⑦	27年 1月29日（木）	鹿児島	18
⑧	2月 2日（月）	東京	22
⑨	2月12日（木）	岡山	16
合計			249

（ウ）食品防御ガイドラインの策定

10 月以降、品質・技術部会で食品防御ガイドラインを策定するため、その検討を進め、3 月の同部会で了承された。

食品防御ガイドラインは、目的と考え方、予防・未然防止の考え方、ガイドライン（ガバナンス、危機管理、食品安全と食品防御）、用語集、参考資料等から構成され、27 年 4 月上旬に会員企業と認定工場に配布した。今後、「食品防御ガイドライン説明会」を全国各地で 4～6 月に開催する。

食品防御ガイドラインは、当面、目的と考え方、予防・未然防止の考え方、ガイドラインを核として周知し、用語集、参考資料等を含めたものは、27 年度末を目途に、完成版として作成する。

なお、27 年 4 月に、一般向けとして要約版を公開した。

イ．食品表示

＜食品表示基準改正＞

7 月 7 日に消費者庁より食品表示基準案が示され、当協会を含めた多数の団体、企業等からパブリックコメントが提出された。その後、一部修正された基準案が、消費者委員会で検討の後、10 月に了承された。また、27 年 3 月 5 日には内閣府より消費者委員会での審議をまとめた「食品表示基準案（消食表第 229 号諮問）に関する審議経過報告書」が出された。

27 年 3 月 20 日に食品表示基準が内閣府令として公布され、さらに 4 月 1 日には食品表示法が施行された。また、表示通知と Q&A は、3 月 30 日に公表された。

品質・技術部会では、随時、本件の動向に関する情報共有を行うとともに、行政当局との交渉等を行った。

ウ．HACCP 支援法改正に伴う高度化基盤整備認定のための手続き

従来の HACCP 導入のための高度化計画に加え、前年度より進めてきたその前段階である衛生・品質管理の基盤整備計画の認定について、6 月に当協会の関連する基準や規定を変更し、農林水産省及び厚生労働省より承認を得た。また、これらの計画の作成の具体的な手引きも 7 月に確定した。

今年度は、高度化計画の申請が 1 件あり、認定を行った。

オ．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、18 年度以降、6～8 月を温度管理強化月間と定め、流通事業者に対し、その啓発活動を行ってきた。

25 年度からは､9 月も温度管理に起因する苦情が多いことから､取組期間を１ヵ月間延長し、リーフレット約 5 万部を新たにフランチャイズチェーン団体を含めた流通関係 8 団体を経由して 100 社に配布した。

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

25 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、26 年 4 月に統計速報を公表した。

5 月には、「25 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、27 年年初から 26 年（1～12 月）冷凍食品の国内生産調査を実施し、4 月 16 日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。

26 年度は、31 社を対象として 25 年（1～12 月）調理冷凍食品輸入調査の結果について、アの統計とともに公表した。

また、27 年年初には 26 年（1～12 月）調理冷凍食品輸入調査について、30 社を対象として実施した。

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、26 年 9 月に「平成 25 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、「2013（Jan.～Dec.）JAPANESE FROZEN FOOD STATISTICS」を作成し、各国の冷凍食品関連団体、駐日大使館等に配布した。

オ．自然解凍調理冷凍食品の市場規模調査

会員のうち、家庭用自然解凍調理冷凍食品を取り扱っている大手メーカー6 社を対象に､自然解凍調理冷凍食品の生産･輸入について､26 年 4～5 月に調査(24、

25 年実績）を実施し、5 月に公表した。

また、27 年年初には、調査対象企業を拡大し、110 社を対象として実施した。

（2）調査

ア．業務用冷凍食品ユーザー調査

外食産業や中食産業の様々な業態における冷凍食品の利用状況を把握するとともに、業務用ユーザーによる冷凍食品に対する評価、問題点及び改善要望などを汲み上げることを目的に 12 月から 27 年 2 月にかけて調査を実施し、27 年 3 月に公表した。

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 137 社を対象に 1～2 月に調査し、61 社から回答があった。

ウ．行政からの依頼調査

農林水産省からの依頼調査が増加しており、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、12 月に農林水産省に報告した。89 社を調査対象として 58 社から回答。

② 「企業行動規範等策定状況調査」

企業行動に関わる規定の整備状況を調査し、27 年 2 月に農林水産省に報告した。30 社を調査対象として 16 社から回答。

４．環境対策事業

（1）環境自主行動計画の推進

ア．フォローアップ調査

平成 11 年に策定した「冷凍食品業界における環境自主行動計画」に基づき、会員各社の進捗状況の把握及び着実な推進を目的として、25 年のフォローアップ調査を実施し、26 年 12 月に公表した。

冷凍食品業界における 2013 年の CO_2 排出原単位は、基準年の 1990 年比 16.6%増となったが、その要因は、原子力発電所の稼働停止に伴い、電力の炭素排出係数が大幅に上昇したためである。

なお、仮に、電力の炭素排出係数が 2010 年と同じであれば、2013 年の CO_2 排出原単位は 1990 年比 8.8%減、前年比 4.1%減となっており、実質的にエネルギーの節減が進んでいるものとみられる。

イ．第二次環境自主行動計画の策定

第一次行動計画では CO_2排出原単位の削減を目標にしていたが、冷凍食品は、使用エネルギーに占める電力の割合が高いことから、電力の電源構成によって CO_2排出量が大きく異なってくる。現時点で将来の電源構成が明らかになっていないこともあり、今回は CO_2排出原単位ではなく、エネルギー消費原単位の削減を長期目標に据えることとし、毎年1%程度の削減を目指すこととした。

また、冷媒については、CFC、HCFC の削減が 2020 年までに 50%程度に引き下げ、自然冷媒を増やす目標とした。廃棄物の再資源化率については、既に上限値近辺まで高まっていることもあって目標値は設定せず、発生抑制に努めることとした。

なお、基準年次は 2013 年（平成 25 年）、最終目標年次は 2030 年（平成 42 年）とするが、2020 年（平成 32 年）を中間目標とした。

（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。

2013 年度もフォローアップ調査を実施し、10 月に公表した。2013 年度は、2004 年度比 15.6%減と目標値を上回り、対前年比は 5.7 ポイント減となった。

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、同協議会の活動に積極的に参画した。

（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

26 年度から実施されている「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）において、冷蔵倉庫及び小売ショーケースが補助対象となっていたが、環境省への要請活動の結果、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。環境部会での情報共有を行ったほか、協会ホームページや「冷凍食品情報」を通して情報提供を行った。

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、記事内容を随時見直しながら、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

内容の充実を図るとともに、迅速性を重視した対応に努めた。トピックス情報として、認定制度の改正、各種講習会の開催、表示基準改正に関する知識など、会員への各種情報提供として 42 件掲載した。

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。26 年度は、北海道地区では「高齢者社会に対応した軟らかく食べやすい食品の開発」について北海道立総合研究機構の柿本部長、東北地区及び九州・山口地区では「企業のフードディフェンス対策について消費者が求める取組みとは」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事務局長による講演のほか、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：26 年 10 月 24 日（金）
会　　場：ホテルポールスター札幌(札幌市)
参加人数：20 人

＜東北地区＞

開 催 日：27 年 2 月 6 日（金）
会　　場：パレスへいあん（仙台市）
参加人数：31 人

＜九州・山口地区＞

開 催 日：27 年 2 月 27 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、26 年度事業報告と 27 年度事業計画案を説明するとともに、昨今の冷凍食品をめぐる諸問題等について意見交換を行った。

日　　時：27 年 3 月 25 日（水）
場　　所：当協会会議室
参　　加：流通会員 9 社

（4）賛助会員制度の創設、加入促進

冷凍食品に関連する事業者を広く集合し、会員の裾野を広げるとともに、財政基盤の強化に資するため、26 年度総会において賛助会員制度が創設された。賛助会員の加入促進を図り、26 年度は 5 社が加入し、27 年度に入って既に 6 社が加入した。

（5）功績者表彰

26 年度は当協会創設 45 周年に当たるため、記念事業として、定時総会時に冷凍食品産業功績者表彰式を開催し、冷凍食品業界に永年功績のあった 14 名を表彰した。

〈冷凍食品産業功績者表彰式〉

＜冷凍食品産業功績者＞

氏　名	主 な 経 歴
垣 添 直 也	当協会会長、日本水産(株)代表取締役社長
浦 野 光 人	当協会会長、(株)ニチレイ代表取締役社長・会長
井 上 雅 好	エム・シーシー食品(株)執行役員商品本部長
井 本 俊 治	ニップン冷食(株) 代表取締役社長
内 海 辰 郎	(株)ハチカン代表取締役社長、「日本冷凍食品厚生年金基金」代議員
小 田 勝 也	(株)ニチロサンフーズ（現ヤヨイサンフーズ）代表取締役社長
河 合 義 雄	(株)ニチレイ取締役執行役員、輸入冷凍野菜品質安全協議会（凍菜協）会長
川 﨑 育 造	クニヒロ(株)代表取締役社長、広島かき加工組合長、「日本冷凍食品厚生年金基金」代議員
越 川 宏 昭	(株)水産タイムズ社代表取締役社長、冷凍食品新聞協会会長
小泉 榮一郎	ライフフーズ(株)技術・品質管理部長、冷凍食品技術研究会編集委員長
永 沼 博 文	(株)冷凍食品新聞社取締役会長、冷凍食品新聞協会会長
中 野 勘 治	(株)ニチレイ専務取締役、三菱食品(株)代表取締役社長・会長
前 田 重 春	(一財)日本冷凍食品検査協会理事長
山 本 宏 樹	(株)ニチレイ執行役員品質保証部長、内閣府食品安全委員会企画調査専門委員、当協会常務理事

（6）会員区分の見直し

冷凍食品製造業者のうち準会員として加入後、一定期間を経過した会員を対象に、冷凍食品売上高に基づく会員区分の見直しを行い、22 社に正会員への移行を要請した。

６．その他事業

（１）外国冷凍食品関係団体等との交流

ア．韓国でのシンポジューム

4 月 29 日（火）、韓国ソウルで開催された韓国農村開発庁主催の「冷凍食品産業発展のための国際シンポジューム」において、専務理事が「日本の冷凍食品産業の現状と日本冷凍食品協会」について講演し、意見交換を行った。

イ．中国食品工業協会・冷凍食品専業委員会

10 月 23 日（木）、当協会に「中国食品工業協会・冷凍食品専業委員会」のメンバー11 名が来訪し、双方の冷凍食品事情等について意見交換を行った。

（２）一般法人への移行

当協会は、25 年 4 月からの一般社団法人に移行後、公益目的支出計画を実施中の一般法人の扱いとなっているが、6 月に実施完了報告書を認可行政庁に提出した。行政庁から完了関係書類が届き次第、通常の一般法人となる。

７．総会・理事会

（１）２６年度通常総会

5 月 28 日（水）　東京會舘 ローズルーム A

議題〈 議案 〉

第 1 号議案　25 年度事業報告及び収支決算、監査報告

第 2 号議案　「定款」及び「一般社団法人日本冷凍食品協会加入及び会費に関する規程」の変更に関する件（賛助会員制度の創設）

第 3 号議案　役員改選の件

〈 報告事項 〉

1. 26 年度事業計画
2. 26 年度収支予算
3. 25 年度会員の異動状況

〔 総会終了後 〕

1. 創設 45 周年記念 冷凍食品産業功績者表彰式
2. 懇親パーティー　ローズルーム B

（2）理事会

ア．５月第１回理事会

5 月 28 日（水）　東京會舘 アイボリールーム

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

〈 報告事項 〉

・ プラスチック容器包装リサイクル推進協議会の役員推薦に関する件

イ．５月第２回理事会

5 月 28 日（水）　東京會舘 アイボリールーム

議題〈 議案 〉

第 1 号議案　役員の役職を互選する件

ウ．１１月理事会

11 月 28 日（金）　伊豆長岡温泉「三養荘」

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　「就業規則」、「再雇用規程」及び
「冷凍食品産業功績者表彰規程」の改正に関する件

〈 報告事項 〉

1. 食品防御（フードディフェンス）について
2. 品質・技術事業の進捗状況等
3. 環境対策
4. その他

エ．３月理事会

3 月 23 日（月）　パレスホテル東京

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　平成 27 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 27 年度通常総会の招集に関する件

〈 報告事項 〉

1. 平成 26 年度事業報告（案）及び収支決算見込み
2. 食品防御（フードディフェンス）ガイドライン
3. 第二次環境自主行動計画
4. その他

８．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　10 月 31 日（金）
　議題　○26 年度広報事業中間報告
　　○27 年度広報事業基本方針(案)
　　○その他報告事項（食品防御、賛助会員制度等）

第２回　27 年 3 月 3 日（火）
　議題　○26 年度広報事業最終報告
　　○27 年度広報事業案
　　○その他報告事項（食品防御ガイドライン、第二次環境自主行動計画）

（２）品質・技術部会

（　冷凍食品の認定制度、表示制度など、品質・技術分野の検討）

部会長　　須賀　良臣（味の素冷凍食品）（～6 月）
　　伊勢　宗弘（日本水産）（7 月～）
副部会長　伊勢　宗弘（日本水産）（～6 月）
　　松尾　宏樹（味の素冷凍食品）（7 月～）

第１回　4 月 18 日（金）
　議題　○当部会設置要領
　　○25 年度報告（認定制度、食品表示法、HACCP 普及促進等）
　　○26 年度事業計画（認定制度、食品防御、格付依頼方法等）
　　○要領・規程の改定　等

第２回　7 月 7 日(月)
　議題　○部会設置要領改訂
　　○認定制度関係（更新調査、格付調査、講習会）
　　○食品防御（第三者検証委員会報告、農林水産省ガイドライン、定期検査における工場の状況）
　　○HACCP 基盤整備計画

○食品表示基準　等

第3回　10月2日（木）
議題　○食品防御（ガイドライン策定、定期検査における工場の状況）
○認定制度関係（更新調査、格付調査、講習会）
○食品表示基準　等

第4回　12月15日（月）
議題　○認定制度関係（更新調査、格付調査、講習会）
○食品防御（ガイドライン策定、考え方講習会の状況）
○食品表示基準　等

第5回　27年1月16日（金）
議題　○異物混入等に関する意見交換　等

第6回　27年2月3日（火）
議題　○食品防御ガイドライン
○認定要領等の改訂について　等

第7回　27年3月5日（木）
議題　○食品防御ガイドライン策定　等

（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　伊藤　隆夫（マルハニチロ食品）

第1回　10月27日（月）
議題　○省エネ型自然冷媒機器普及促進事業
○環境自主行動計画のフォローアップ調査

第2回　27年1月9日（金）
議題　○環境自主行動計画フォローアップ調査結果
○第二次環境自主行動計画策定案

第3回　27年2月17日（火）
議題　○第二次環境自主行動計画策定

（4）広報部会

（　メディアに対して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、会員相互の情報交換）

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　27 年 1 月 30 日（金）（ＰＲ部会との合同開催）
　議題　〇26 年度広報事業中間報告
　　〇27 年度広報事業計画
　　〇部会設置要領の改訂について
　　〇その他

（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　　竹内　秀樹（味の素冷凍食品）
副部会長　前村　建　（日東ベスト）

開催日　27 年 1 月 30 日（金）（広報部会との合同開催）
　議題　〇26 年度広報事業中間報告
　　〇27 年度広報事業計画
　　〇部会設置要領の改訂について
　　〇その他

（6）ＣＳ（顧客満足）研究会

（　流通段階で取扱いに起因する「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　　南條　和典（味の素冷凍食品）

第 1 回　4 月 24 日（木）
　議題　〇26 年度 CS 研究会の取組検討
　　〇夏場の温度管理強化月間の活動

第 2 回　5 月 21 日（水）
　議題　〇誤使用誤認事例集及び流通苦情集のリニューアル

○夏場の温度管理強化月間の活動
○冷凍食品の利用実態調査結果

第3回　6月25日（水）
議題　○アクリフーズ第三者検討委員会の報告
○冷凍食品包装容器の改善（凸版印刷）

第4回　7月16日（水）
議題　○高齢者からの受電対応
○クレーム品の商品代返金対応

第5回　9月8日（月）
議題　○店舗の温度管理の研究（ハーゲンダッツジャパン）

第6回　10月22日（水）
議題　○苦情時の証拠画像の取り扱い
○栄養素の問い合わせ

第7回　11月26日（水）
議題　○受電対応状況
○未開封の賞味期限切れ商品の喫食可否

第8回　27年1月15日（木）
議題　○異物混入クレームの対応状況

第9回　27年2月24日（火）
議題　○各社のSNS対応
○27年度CS研究会の取組検討

第10回　27年3月18日（水）
議題　○研究会としてのアウトプット
○夏場の温度管理強化月間の取り組み
○27年度年間テーマ・スケジュールの検討

（7）ＤＦＦ（冷凍食品物流）研究会

（冷凍食品物流のパレチゼーション推進のため、パレットサイズの統一のほか、広く冷凍食品の物流に関する研究・情報交換）

座長　　神吉　寛和（日本水産）
副座長　　高橋　義之（味の素冷凍食品）

第１回　4 月 16 日（水）
　議題　○座長の選出
　　○26 年度の取組課題の検討

第２回　5 月 15 日（木）
　議題　○廃棄物処理施設の視察（東京リサイクルパワー）

第３回　6 月 19 日（木）
　議題　○トラック運転手の付帯業務研究

第４回　7 月 17 日（木）
　議題　○物流センター納入時の付帯業務に関する研究

第５回　9 月 19 日（金）
　議題　○物流センター納入時の付帯業務に関する研究

第６回　10 月 23 日（木）
　議題　○ダンボールの機能・研究に関するプレゼンテーション及び研究施設の見学（レンゴー）

第７回　12 月 18 日（木）
　議題　○ギャップシートの研究（神州加工所）

第８回　27 年 1 月 22 日（木）
　議題　○パワーアシストスーツの研究（ユーピーアール）

第９回　27 年 2 月 19 日（木）
　議題　○シートパレットの研究（ＪＸ日鉱日石エネルギー）

第10回　27 年 3 月 19 日（木）
　議題　○フロン排出抑制法の概要（三菱電機）
　　○27 年度の取組課題の検討

（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　８月８日（金）

議題　〇25 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）

〇消費税の複数税率導入