

## 【報告事項】

### I.令和6年度 事業計画

(注)令和6年3月26日の理事会で承認されたものである。

#### 事業運営方針

- ① 冷凍食品産業の健全な発展に寄与するため、活発な事業展開を行う。
  
- ② 広く、冷凍食品の優れた特性や食の安全に対する科学的な考え方の広報・啓発を行う。
  
- ③ 冷凍食品の品質・安全性や信頼性をより高めるため、冷凍食品認定制度の適切な運用と啓発を行うとともに、各種公的制度の変更に対応する。
  
- ④ 冷凍食品の生産・流通・消費に関する調査・分析を行い、各分野における課題と対応方向を明確化し、関係者の情報共有を図る。
  
- ⑤ これらの基本方針を達成するため、協会資源の適正な管理と効率的活用を図る。

## 1. 広報事業

業界統一キャッチコピー「べんりとおいしいのその先へ 冷凍食品」をベースに、冷凍食品の優れた価値や特性の訴求、ポジティブイメージを高める。

冷凍食品のさらなるユーザーを獲得するため、ボリュームの大きい「シニア層」と、今後の利用機会の増加が見込める「若年層」を主な訴求対象とする。SNSからの発信等、WEBによる広報を強化するほか、「認定制度」「認定証」の認知度向上に努める。

### (1)PR 活動

#### ア. 統一キャッチコピー・ロゴ等による展開

統一キャッチコピー「べんりとおいしいのその先へ 冷凍食品」と、ロゴを各種事業で活用する。会員や業界関係者の WEB、パンフレット等での協力を要請する。

#### イ. 冷凍食品 PR イベント

##### (ア)「冷凍食品の日」PR イベント

10月18日の「冷凍食品の日」前後に都内で一般消費者を対象にPRイベントを開催する。イベントを通じてメディアにも広く発信する。

##### (イ)農林水産省「消費者の部屋」展示

前年同様、冷凍食品月間である10月に、農林水産省「消費者の部屋」において冷凍食品展示を実施する方向で農林水産省と調整する。業界統一キャッチコピー・ロゴを活用し、会員企業の協力の下、冷凍食品に対するポジティブイメージを高める。認定証の認知度の向上、業務用への注目が高まるように工夫する。また農林水産省と調整の上、試食提供やラジオ中継を実施するとともに、各種メディアからの取材を促し情報発信の機会とする。

#### ウ. WEBによる情報発信力の強化

##### (ア)SNS

SNS (Instagram、Pinterest、Facebook 等) で、冷凍食品を活用した様々なアレンジレシピを投稿し、冷凍食品の優れた価値や特性を発信することで、新たなファンづくりを行う。Facebook は「冷食 ONLINE」のニュース更新を伝える告知媒体として引き続き活用する。

#### **(イ)YouTube**

一般消費者向けに冷凍食品の基礎知識を楽しみながら学べる動画を制作する。動画は YouTube で発信し、若者層を中心としたより多くの消費者との接点を増やす工夫をする。併せて、少人数の講習会やセミナー等でも活用する。

#### **(ウ)ホームページ**

協会ホームページをより見やすく、魅力的な構成、内容に改変する。

#### **(エ)冷食 ONLINE**

新たなファンづくりのためのコンテンツを充実させる。著名人をゲストに特集記事を制作、同時にラジオ番組に同ゲストと対談する内容を放送する。ゲストの SNS からも協会 WEB ページへの流入を図る。

また、前年度から実施しているアレンジレシピ動画の発信を継続する。

### **エ. 認定制度、認定証の認知度向上**

認定制度、認定証に対する認知度を向上させるため、6 年 3 月制作の認定証の紹介動画を YouTube で発信し、5 年度制作の認定証パンフレットの配布も含め、各種団体等との連携によるセミナー・講座、展示会等で活用する。

また、認定証デザインの変更に合わせ、改めて会員社向けに認定制度の解説資料を作成し、会員社の工場や品質管理部門に限らず、広報、営業、企画開発等の部署にも配布し、認定制度への理解が深まるよう各社に要請する。

### **オ. メディア展開**

#### **(ア)全国メディア**

10 月の「冷凍食品月間」、「冷凍食品の日」の一般紙を中心とした広告のほか、年間を通してテレビやラジオのパブリシティを実施する。その際、可能な限り WEB メディアとのコラボレーションを図る。

#### **(イ)地方メディアミックス**

地方の新聞、テレビ、ラジオ、WEB などメディアミックスによる活動として、福岡・熊本を起点に九州エリアで実施するほか、パブリシティを働きかける。

#### **(ウ)WEB メディア**

前述のように SNS、YouTube、冷食 ONLINE 等を活用し、年間を通して PR 活動を実施する。引き続き、協会アプリ「冷凍食品 1018.」は情報発信のプラットフォームとして活用する。

## **(エ) 専門紙・雑誌**

引き続き、高齢者や在宅介護等における栄養摂取について、冷凍食品の活用方法を提案しながら、冷凍食品の優れた特性を啓発する。具体的には、栄養士、消費者等を対象としたセミナーを実施する。その際、専門紙、雑誌等とタイアップして、その内容を全国に広める。

また、中・高生向けに冷凍食品を活用した調理実習等の企画を実施する。その際、教育関係の専門紙等とタイアップしてその内容を全国に広める。

## **カ. 小売店頭での需要喚起**

引き続き、「10月18日は冷凍食品の日」、「10月は冷凍食品月間」をフックとして、当協会が制作する店頭用POP等について、卸売事業者を介して小売事業者に案内し、前年度よりも多くの店頭で掲示してもらうよう努める。

## **キ. 業務用関係者向け**

### **(ア) 学校給食関係**

引き続き、栄養教諭などの学校給食関係者を対象として、学校給食の調理現場において発揮される冷凍食品の優れた特性を啓発するため、専門家の講演、学校給食向け製品の試食展示等を内容とする研修会を実施する。その際、教育専門紙とタイアップして、その内容を全国に広める。

### **(イ) 産業給食・一般外食関係**

大量調理における冷凍食品の優れた特性を啓発するため、産業給食や一般外食の関係者を対象としたセミナー・講習会について、関係団体と協力して開催する。

## **(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**

引き続き、栄養士・調理師の資格を得られる大学、短大、専門学校、高校等で冷凍食品ゼミナールを実施する。

#### **(イ) 消費者を対象にした講習会**

引き続き、全国の消費生活センター、保健所等と協力して、講習会を開催する。子育て世代、PTA、高齢者等、細分化した対象での講習会を企画し、開催数の増加を図る。

### **(ウ)業務用ユーザーを対象にした講習会**

業務用ユーザーを対象に、保健所等を通じ専門性に応じた講習会を開催するとともに、学校給食関係者、集団給食関係者を対象とした開催の増加に努める。

### **(エ)調理コンサルタントの研修**

当協会の「冷凍食品調理コンサルタント」を対象に、冷凍食品に関する最新情報の共有、講習会での訴求ポイントの確認等を内容とした研修を実施し、スキルの向上を図る。

### **(オ)普及広報資材**

講習会、ゼミナール、イベント等で使用するパンフレット、冊子についてその内容を適宜見直し、広く配布・活用するほか、会員、関連団体などのイベント、研修会等での活用を促す。

## **(3)その他**

### **ア. 冷凍食品の利用実態調査**

消費者の冷凍食品の利用状況、タイムリーな項目等を引き続き調査し、事業展開の参考とする。また、調査結果は広く情報発信していく。

### **イ. 流通事業者との連携**

流通事業者が開催する展示会、イベント等に、PR 動画、展示パネルなど普及資材を積極的に提供する。

### **ウ. ブロック協議会との連携**

引き続き、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に対し、イベントや講習会開催の協力、展示パネルや普及資材の提供、助成支援等を行う。

### **エ. 消費者団体への働きかけ**

引き続き、冷凍食品に関する課題、食に関する諸問題等について、消費者団体との意見交換会を実施する。

## **2. 品質・技術事業**

7年度に予定している認定制度改定の中で、認定の仕組みとして工場認定であるこ

と及び HACCP に対応していることを明確化する。更に、「認定証票」に HACCP の文字を挿入した新デザインとする。改定した認定制度については、会員及び外部に対して広く周知する。講習会は、引き続きオンラインを活用する。認定工場とのコミュニケーションについても積極的にオンラインを活用し、情報提供としては、定期的なメールマガジンを継続していく。

## (1)「認定制度」の改定及び周知

改定した認定制度を令和7年度より施行するが、全ての認定工場及び会員向けに説明会を開催し、周知を図る。また、制度改定に伴い、工場管理システムを改修する。

## (2)「認定制度」の運用

認定制度の円滑な運用に努めるとともに、認定工場における品質管理の向上を目指す。なお、多くの認定工場が4年工場となってきたことから、工場の管理レベルに合わせた検査・指導等を行う。また、希望によりオプション支援を活用できるよう、周知する。

認定工場に対する検査・指導業務等については、引き続き、(一財)日本食品検査(以下、JFIC)に委託する。

### ア. 前年度まとめ

認定工場の更新調査、定期検査の総括を行い、その結果を公表する。

### イ. 更新調査

6年度中に有効期間を満了する40工場の更新調査を実施する。

### ウ. 品質管理強化のための取組み

#### (ア)定期検査の実施

検査回数については、年2回を基本とする。工場の希望により、最大4回を限度に対応する。なお、優良工場においては、希望により1回とする。

検査方法については、工場のレベルや要望に見合った内容とし、ウォークスルーに重点をおく。自己改善が進まない工場に対しては、改善実施計画の作成を支援し、より具体的に改善ができるよう指導的な内容とする。

#### (イ)工場指導の実施

指導対象となる2年及び3年工場は、全体の約4%まで減少した。これらの工場が

改善すべき課題について改善実施計画を作成し、工場内、JFIC 及び協会で共有し、オンラインの利用などで改善状況を確認していく。また、必要に応じて HACCP に基づく衛生管理計画の運用支援やオプション支援などを行う。

#### **(ウ) オプション支援**

検査担当者への教育やスキルアップを目的として、工場の要望により、微生物検査支援、官能検査検査支援、拭取り検査支援、内部監査支援及び個別講習会などをオプション支援として行う。

#### **(エ) 講習会の実施**

引き続き、品質管理部門、製造部門の従業員に対する教育として、「品質管理」、「新たな製造技術」等をテーマに講習会を実施する。また、品質管理責任者向けの講習会を開催するための検討を行う。なお、多数の受講者が受講できるようオンライン開催を主とする。

### **エ. 認定工場への情報提供及びコミュニケーションの強化**

引き続き、認定工場にとって有益な情報をメールマガジンとして定期的に発信する。法令改正などについては、必要に応じオンライン説明会を開催する。また、認定工場からの問い合わせや意見交換については、積極的にオンラインを活用し、コミュニケーションを図る。

### **オ. 認定工場数、格付数量の拡大**

改定した認定制度及び新デザインの「認定証票」の周知を図ることで、認定工場数及び格付数量の維持・拡大に努める。また、格付け品目・数量拡大について、会員各社に検討を要請する。

### **(3) 会員冷凍食品製造工場(未認定工場)に対する支援**

認定工場への誘導を行うため、平成 31 年 2 月より開始した「HACCP支援」、「品質保証支援」、「HACCP診断」を継続する。また、新たにオプション支援が活用可能となったため、その周知を進める。

### **(4) 非会員への対応**

会員及び認定工場への誘導を行うため、非会員の冷凍食品製造事業者の把握に努め、非会員もオンライン講習会や(3)の支援が対象となるよう検討する。また、冷凍

自販機等で販売している冷凍食品製造事業者等に対して、品質管理の向上に関する取り組みを検討する。

### **(5) 冷凍食品の技術的課題の検討**

新たな技術的課題として、会員にとって有益となるような凍結技術などについて取り組んでいく。

### **(6) 品質・安全問題への対応**

品質・安全に関する各種制度改正が行われる場合には、行政に対して業界の立場を踏まえた意見の申し入れ等を行う。また、冷凍食品に関する新たな問題や課題が発生した場合は、速やかな対応を行う。

### **(7) 食品表示(個別品目ごとの表示ルール)見直しへの対応**

消費者庁食品表示懇談会において、個別品目ごとの表示ルールが見直されており、冷凍食品の個別表示ルール(調理冷凍食品品質表示基準)の廃止を要望していく。

### **(8) 流通事業者への温度管理徹底に関する啓発活動**

冷凍食品にとって夏場の温度管理は重要な課題であり、継続的に周知を図るため、引き続き「温度管理強化月間」(6月～9月)に流通事業者への啓発活動を行う。

## **3. 環境対策事業**

### **(1) 環境自主行動計画の推進**

「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)に基づき、フォローアップ調査を行う。

### **(2) 自然冷媒への転換促進**

環境省の「コールドチェーンを支える冷凍冷蔵機器の脱フロン・脱炭素化推進事業」(令和5年度～9年度)に関し、補助事業の概要や応募期間などについて、会員に周

知するとともに、翌年度に向けて当該事業の継続と運用の改善を関係省に要請する。また、フロンから自然冷媒への転換を促すため、最新冷媒機器等の説明会を開催する。

引き続き、会員における冷媒ごとの使用状況調査を実施する。

### **(3) 容器包装 3R の推進**

「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」に基づき、フォローアップ調査を行う。

### **(4) プラスチック資源循環促進法への対応**

4 年度に策定した冷凍食品プラスチック容器包装の環境配慮自主設計指針及び環境配慮設計ガイドライン(標準基準)に基づき、会員への周知と自主的な取組の推進を継続する。

なお、環境配慮認定基準については、関係省および各業界の進捗を確認し、これらを全体パッケージとして公表する。

## **4. 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**

6 年年初に実施した5年の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月に公表する。

また、「令和5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、5月に、会員、関係官庁、団体、教育機関等に配布する。

#### **イ. 調理冷凍食品輸入調査**

6 年年初に実施した5年調理冷凍食品輸入調査の結果を、アの統計とともに4月に公表する。また、7 年年初には、6 年調理冷凍食品輸入調査を実施する。

#### **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

食品統計等を加え、「令和 5 年 冷凍食品に関連する諸統計」を作成して、10 月頃に関係者に配布する。

## エ. 英語版統計

アの統計の英語版として、「JAPANESE FROZEN FOOD STATICS」を作成し、当協会のホームページに掲載する。

## (2) 業務用冷凍食品利用ユーザー調査

コロナ禍により業務用冷凍食品市場は大幅に縮小したが、コロナ 5 類への移行後復調の傾向にあるが、この間の業務用冷凍食品の利用状況の変化と、業務ユーザーの人手不足の状況等について調査する。

## 5. 外国人材受入れ制度への対応

引き続き、「外国人食品産業技能評価機構」の理事として、その運営に参画するとともに、会員への飲食料品製造業における特定技能制度等に関する情報提供と企業申請窓口(推薦)を行う。

## 6. 会員関係事業

### (1) 冷凍食品産業功績者表彰

令和6年は当協会創設55周年を迎え、記念事業として冷凍食品産業功績者表彰を実施する。6年度通常総会時に表彰式を開催する。

### (2) 情報の提供

#### ア. 会報誌の発行

「冷凍食品情報」の毎月の発行及びホームページでの掲載により、会員はじめ関係官庁、各種団体、マスコミ関係者などに情報提供する。会員の関心の高いテーマを取り上げるなど、内容の一層の充実を図る。

#### イ. スマートフォンアプリ、ホームページ、メールワイズによる情報発信

ホームページについては、会員向け情報を一層充実させるとともに、5 年 3 月に設

けたスマートフォンアプリやメールワイズを活用することで、幅広い情報を発信し、会員等との情報共有を深める。

### **(3) 地区会員協議会**

7年1月～2月に、東北、九州・山口、近畿・中四国地区で開催する。

### **(4) 流通会員社懇談会**

流通会員社との懇談会を開催し、冷凍食品業界をめぐる諸問題や当協会の諸事業のあり方について意見交換を行う。

### **(5) 会員の加入促進**

正会員、準会員、賛助会員の加入について、直接的な働きかけを行うなど、その促進を図る。