**第１号議案**

**平 成 ２６ 年 度 事 業 報 告**

平成26年6月12日（木）東京都港区高輪4-10-30品川プリンスホテルにおける第11回定時社員総会で決定された平成2６年度事業計画に基づき実施した事業について下記のとおり報告いたします。

**Ⅰ．平成26年度基本方針**

**１．ＲＭＫ認定工場のレベルアップを図り、おいしくかつ安全安心な冷凍めんの生産を推進する。**

* + ＲＭＫ認定工場へ継続的な検査と衛生管理指導及びフードディフェンス取組強化
	+ 会員工場の人材育成のための施策の実施
	+ 会員が利用できる、わかりやすい情報ツールの作成

**２．冷凍めんは国民食！　もっと食べよう！　もっと広めよう！**

1）生活者向け：冷凍めんは身近で、美味しい・安全・簡便な食であること及びＲＭＫマークの信頼性の訴求

2）会員向け：日本の食生活を支えているという自覚をもち、製造・販売活動するための支援

* + 幅広い会員に役立つ、会員が実施していない、協会ならではの施策
	+ 協会ならではの活動内容を広く会員にアピール

**Ⅱ．組織の概況について**

1. **会　員　数**

 　本年は計124事業所(Ａ会員2社減、B会員1社増、C会員2社減の総数で3社減)とな

った。　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　（平成27年３月３１日現在）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **区分** | **25年度末** | **26年度末** | **増減** |
| 一般会員 | Ａ　会員 | 21 | 19 | -2 |
| Ａ’会員 | 11 | 11 | 0 |
| Ｂ　会員 | 16 | 17 | +1 |
| Ｃ　会員 | 53 | 51 | -2 |
| 特別会員 | 3 | 3 | 0 |
| 準会員 | 23 | 23 | 0 |
| **計** | **127** | **124** | **-3** |

　　　　（注）　　　　【一般会員】

Ａ　会員：冷凍めんの製造を行わない全麺連傘下会員並びに組合員

Ａ’会員：冷凍めんの製造を行わない全麺連傘下会員

Ｂ　会員：冷凍めんの製造販売を行う全麺連傘下会員並びに組合員

　　　　　　　　　　　　　　　Ｃ　会員：その他、冷凍めんの製造販売を行う企業

　　　　　　　　　　　　　　　【特別会員】　理事会において定める企業

　　　　　　　　　　　　　　　【準会員】 冷凍めんに関する機器資材企業

**２、役　員　数**
　　理　事　１４名（会長１名、副会長５名、専務理事１名、理事７名）、監　事２名

1. **役　員　名**

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　（所属会社の役職名は平成26年6月12日時点）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 役員名 | 氏名 | 所属 |
| 会長 | 　　 | テーブルマーク株式会社　代表取締役社長 |
| 副会長・会長代行 | 　 | 株式会社キンレイ　代表取締役社長 |
| 副会長 | 　　 | シマダヤ株式会社　代表取締役会長 |
| 同 |  | 全国製麺協同組合連合会　会長 |
| 同 | 　 | 日清製粉株式会社　常務取締役 |
| 同 | 　 | 日本製粉株式会社　取締役常務執行役員　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　  |
| 専務理事 | 　 | シマダヤ株式会社　人事・総務部所属 |
| 理事・会計担当 | 　 | 東洋水産株式会社　執行役員　低温食品事業本部　本部長 |
| 同 | 　 | フレッシュ・フード・サービス株式会社　代表取締役社長 |
| 理事 |  | 日清食品冷凍株式会社　代表取締役社長 |
| 同 | 　 | 西山製麺株式会社　代表取締役社長 |
| 同 | 　 | マ・マーマカロニ株式会社　代表取締役社長 |
| 理事・相談役 | 　 | オリエンタル酵母工業株式会社　特別顧問 |
| 理事・相談役 |  | 株式会社安田製麺所　取締役会長（平成27年3月20日御逝去されました。） |
| 監事 |  | 日本リッチ株式会社　代表取締役社長 |
| 同 |  | 伊左治税理士事務所　所長 |

**Ⅱ．主な会議、委員会等の開催と審議事項**

**１、社員総会**

第11回定時社員総会　平成２6年６月１2日（木）　於：品川プリンスホテル

　　　第１号議案から６号議案承認可決。

（１）第１号議案　平成25年度事業報告承認の件

（２）第２号議案　平成25年度決算報告承認の件

（３）第３号議案　平成26年度事業計画報告の件

（４）第４号議案　平成26年度収支予算報告の件

（５）第５号議案　定款一部改定の件

（6）第6号議案　役員改選の件

**２、理事会**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **実施年日** | **内容** | **場所** |
| 第１回 | H26.5.15 | 1. 第11回定時社員総会議案の承認
 | 全麺連会館 |
| 1. 理事の改選案の承認
 |
| 1. 定款一部変更案の承認
 |
| 第2回 | 6.12 | 平成26年度新役員の役職について | 品川プリンスホテル |
| 第3回 | 9.25 | ①平成26年度技術、情報委員会施策の進捗報告 | 全麺連会館 |
| 第４回 | 11.7 | ①信越明星株式会社下塩尻工場新規RMK認定工場入会の承認 | 書面決議 |
| 第５回 | H27.1.29 | ①平成２６年度技術、情報委員会施策の報告 | 全麺連会館 |
| ②新しい決算報告、予算作成の提案事項の協議 |
| ③平成２７年度の施策方向性について |
| 　第６回 | 3.25 | ①平成26年度決算報告（着地見込み）②平成27年度技術、情報委員会施策の承認③平成27年度予算案の承認 | 全麺連会館 |

1. **会計監査会**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **実施年日** | **内容** | **場所** |
| H26.5.15 | 平成25年度事業報告、財産目録、貸借対照表および損益計算の監査 | 全麺連会館 |

1. **技術委員会**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **開催日** | **内容** | **場所** |
| 第1回 | H26.4.9 | ①平成26年度の委員会活動方針と施策確認と検討 | 全麺連　　会館 |
| ②RMK認定工場検査について・フードディフェンスチェック表等の確認 |
| ③勉強会の６月までの開催分の内容の確認 |
| ④１１月セミナーの講演、講師について |
| ⑤５月実施海外研修について |
| ⑥RMK認定工場支援実習等について |
| 第2回 | 7.9 | ◎北海道農業試験場での国内麦の勉強会兼ね委員会を実施 | 西山製麺株式会社会議室 |
| ①平成26年度RMK認定工場検査、フードディフェンス等進捗報告 |
| ②冷凍めんQ&A制作の開始と進捗 |
| ③次回海外研修の訪問先候補等の報告 |
| ④フードディフェンス勉強会の報告と９月以降講演、講師について |
| ⑤ＲＭＫ認定工場支援実習の準備状況の報告 |
| 第3回 | 10.8 | ◎平成26年度の施策の進捗及び来年度へ向けての意見出し　　　　　　　　　 | 全麺連　会館 |
| ①ＲＭＫ認定工場工場施設衛生検査進捗 |
| ②海外研修（インドネシア）の決定と内容 |
| ③ＲＭＫ認定工場支援実習の内容と開始報告（食品衛生協会との取り組み） |
| ◎今年度の振り返りと平成27年度活動について |
| 第4回 | 12.1 | ◎技術委員会事務局と監査員（ULASGJ）の平成26年度監査報告会 | 全麺連　会館 |
| ①各工場の監査報告 |
| ②各工場の状況の討議 |
| ③平成27年度の工場検査の方向性を意見交換 |
| ④その他 |
| 第5回 | H27.2.5 | ◎平成27年度の活動方針と具体的な施策検討 | 全麺連　会館 |
| ①HACCPの食品業者導入義務化の話浮上でのRMK認定工場施設検査への対応取り組みについて検討 |
| ②勉強会：事故発生後の対応準備（フードディフェンス）及び食品表示基準の変更に伴う講演を優先実施の決定 |
| ③工場支援としての新規実習の検討および食品衛生協会実習 |
| ④11/11セミナー講師、講演の決定 |
| ⑤インドネシア海外研修は9月実施及び次回研修先候補検討 |
| ⑥冷凍めんQ&Aの確認結果と進捗 |

**５、情報委員会**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **開催日** | **内容** | **場所** |
| 第1回 | H26.4.16 | ◎平成26年度活動方針と施策について実施に向けての確認、検討 | 全麺連会館 |
| ①ホームページの完全リニューアル・管理企業の変更 |
| ②栄養士サイト等使った冷凍めん検定の実施、利用サイト拡大 |
| ③冷凍めんの簡便性を伝える動画及びお料理ブロガーを使っての拡散を料理サイトを使って実施 |
| ④業界紙等へ冷凍めん協会アピール広告作成と掲載 |
| ⑤冷凍めん飲食店向け実態調査（初実施） |
| ⑥冷凍めん生活者向け意識調査（３年に１回実施） |
| ⑦冷凍めん市場規模（生産数量）調査（毎年） |
| ⑧冷凍めんQ&Aの作成検討 |
| 第2回 | 7.16 | ◎平成２６年度施策の進捗報告・確認及び作業検討 | 全麺連会館 |
| ①ホームページ７/１より変更した内容についての確認意見出し。 |
| ②冷凍めん検定の新しいミリョク検定、ランチ検定の内容及び訂正箇所確認 |
| ③冷凍めん簡便性を伝える動画の制作したものの確認と意見出し |
| ④業界紙等へ冷凍めん協会アピール広告の確認 |
| ⑤冷凍めん飲食店向け実態調査実施報告 |
| ⑥冷凍めん生活者向け意識調査内容の確認意見報告 |
| ⑦冷凍めん市場規模（生産数量）調査（毎年） |
| ⑧冷凍めんQ&Aの作成方法及びスケジュール報告 |
| 第3回 | 10.22 | ◎平成２６年度施策の進捗報告及び振り返り来年度施策に向けた意見出し。 | 全麺連会館 |
| 　①リニューアルホームページ及び動画の確認 |
| 　②冷凍めん検定の結果報告 |
| 　③冷凍めんQ&Aの内容の意見・訂正の確認 |
| 　④冷凍めん生活者意識調査の実施企業の変更 |
| 　⑤来年度に向けての提案事項 |
| 第4回 | H27.2.12 | ◎平成２６年度活動の理事会への報告内容及び平成２７年度活動の検討 | 全麺連会館 |
| ①活動目的、活動方針活動のポイント、アピールポイントについての案と意見出し。 |
| ②ホームページ維持管理費用 |
| ③ホームページを中心として新たなWEBプロモーションについて |
| ④業界紙への広告について |
| ⑤流通（バイヤー等）に対する冷凍めん調査について |
| ⑥その他 |

**Ⅲ．RMKマーク認定制度に基づく活動および支援活動（技術委員会活動）について**

活動方針

＊ＲＭＫ認定工場のレベルアップを図り、おいしくかつ安全安心な冷凍めんの生産を推進する。

**１、認定工場施設衛生検査実施**

（１）工場検査の実施

①平成26年度は、不適合となった工場はなかった。

②ランクアップが期待される工場、問題を抱える工場等16工場については昨年度同様、2回の工場検査を実施、多くの工場がレベルアップできた。フードディフェンスのチェックと指導を実施。

　　 （２）製品一斉検査事業について

　　　　　　　 ①製品検査は、夏場と春先の2回実施した。

　　　　　　　 ・一般生菌数、大腸菌群、Ｅ,Ｃｏｌｉ、黄色ブドウ球菌

　　　　　　　　：食味、形態、重量

　 ②平成26年（7～8月）の検査結果

・50企業、127検体

・前年夏場の検査に比べ300/ｇ以下が54％と6％増加、999/ｇ以下では74％と9％増加し昨年より良い結果、大腸菌群の陽性率は15検体と5検体減少し、衛生状態の改善は見られた。

　　　　　　　 ・Ｅ,Ｃｏｌｉ、黄色ブドウ球菌はすべて陰性であった。

・食味、形態、重量、及びサンプルへの異物混入なく、問題はなかった。

　　　　　　　 ③平成27年（2～3月）の検査結果

　　　　　　　 ・50企業、128検体

　　　　　　　 ・前年の冬場（2～3月）の検査結果と比較し、300/ｇ以下が76％と2％

　　　　　　　　 増加、999/ｇ以下は92％で5％増加し良い結果であった。

　　　　　　　 ・大腸菌群の陽性率5検体で前年より4検体減少。

　　　　　　　 ・Ｅ,Ｃｏｌｉ、黄色ブドウ球菌はすべて陰性であった。

　　　　　　　 ・内容量が過少製品が2検体、過重製品が1検体あった。

　　　　　　　 ・その他項目（異物、包装、形態、色沢、風味、食味性組織、その他）

は問題なかった。

　　　　　　＊各工場に対しては問題等すべてフィードバックされた。

　　　　　　＊RMK認定制度必須項目であるサンプル提出は平成26年度は概ね守られた。

**２、品質保証の為の工場実務者向け勉強会（第10回～第14回）**

＊フードディフェンスの強化方針から例年は年3回のところ5回の勉強会を実施

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **開催日** | **講演内容** | **開催場所** | **参加者／募集定員** |
| **講師** |
| 第10回 | H26.4.24 | 1.フードディフェンスの必要性 | ＡＰ東京 八重洲通り　F+G会議室（12F） | 96名 |
| 食品安全教育研究所代表　河岸　宏和氏 |
| 2. 食品衛生７Ｓの重要性とノロウィルス対策 |
| 　株式会社角野品質管理研究所 代表取締役　　　　　　　　　　　　　　　角野 久史氏 |
| 第11回 | H26.6.5 | 1.フードディフェンスの必要性 | 神戸国際会館　802＋803会議室（8F） | 49名 |
| 食品安全教育研究所代表　河岸　宏和氏 |
| 2. 食品衛生７Ｓの重要性とノロウィルス対策 |
| 　　　株式会社角野品質管理研究所 代表取締役　　　　　　　　　　　　　　　　　角野 久史氏 |
| 第12回 | H26.6.19 | 1. 食品工場の労務管理とフードディフェンス | 博多シティー　大会議室A+B（10F） | 32名 |
| 社会保険労務士　猫西経営労務サポート猫西 健太郎氏 |
| 2. 食品衛生７Ｓの重要性とノロウィルス対策 |
| 　　　株式会社角野品質管理研究所 代表取締役　　　　　　　　　　　　　　　　　角野 久史氏 |
| 第13回 | H26.9.3 | 1.日本製粉に於けるフードディフェンスの考え方 | AP東京八重洲通りL会議室（11F） | 85名 |
| 　日本製粉株式会社　生産・技術部　安全・環境推進室　主幹　　　　　　　　　　　　　　　　　石原　義和氏 |
| 2. 食品工場の労務管理とフードディフェンス |
| 社会保険労務士　猫西経営労務サポート猫西 健太郎氏 |
| 第14回 | H27.1.21 | 1.日本製粉に於けるフードディフェンスの考え方 | 神戸国際会館　802＋803会議室（8F） | 33名 |
| 　日本製粉株式会社　生産・技術部　安全・環境推進室　主幹　　　　　　　　　　　　　　　　　石原　義和氏 |
| 2. 食品工場の労務管理とフードディフェンス |
| 社会保険労務士　猫西経営労務サポート猫西 健太郎氏 |

**３、セミナー**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **開催日** | **講演内容** | **開催場所** | **参加人数** |
| **講師** |
| H26.11.11 | 1. おいしさの科学 | 品川プリンスホテルメインタワー トパーズ（15F） | 90名 |
| 京都大学　農学研究科　教授　　農学博士　　伏木　亨氏 |
| 2. 真実の歴史に学び、世界との付き合い方を知ろう |
| 東洋史家、東京外国語大学非常勤講師　学術博士　宮脇　淳子氏 |

1. **海外研修**

平成25年度予定の第3回海外研修「マレーシア・タイ」がタイ国内の政情不安につき、次年度へ延期となり、平成26年5月18日～24日に実施。24名の参加者でマレーシアのハラールの実態、マレーシア、タイのハラール対応された冷凍食品工場、澱粉工場、冷凍倉庫等見学し、意見交換し見識を深めた。更に各工場スタッフ、及び参加者の親睦が図れた。

**Ⅳ．冷凍めんは国民食！もっと食べよう！もっと広めよう！（情報委員会活動）**

**活動方針**

1）生活者向け：冷凍めんは身近で、美味しい・安全・簡便な食であること、ＲＭＫマークは安全の証であることを訴求

2）会員向け：日本の食生活を支えているという自覚を持って、製造・販売活動するための支援

**１、ホームページ（ＨＰ）の改善**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **開催日** | **内容** | **成果** | **開催場所** |
| H26.7.1より変更。キャンペーンH26.8.01～10.10「冷凍めんの日」まで | （１）完全リニューアル①管理企業の変更、サーバーの変更、セキュリティー強化。②デザイン及びコンテンツ配置変更③会員サイトの改善（情報コンテンツの整理等）、情報発信の増強。（２）HP上でのプレゼントキャンペーン実施（8/1～10/10冷凍めんの日まで）①冷凍めんクイズに答えて応募②応募数14,160件（アクセス数27,131件） | ＊リニューアルと、HP上キャンペーンでアクセス数がキャンペーン関連（クイズの答えとなっている、及びキャンペーン期間中）コンテンツへは通常の2000％～4000％以上、その他コンテンツでも120～160％アクセス数の増加が見られた。冷凍めんに関する知識を多くの方に知って頂けた。＊会員サイトの利用率も昨年対比120％へ増加、情報発信量は昨年対比40％増加した。 | 協会ＨＰ |

**２、お料理ブログ、ブロガー、RMK商品の調理動画を使ってのプロモーション**

＊結果はHP会員サイトに掲載、動画は今現在も動画レシピとして掲載

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **開催日** | **内容** | **成果** | **開催場所** |
| H26.6.11～H27.2月末 | 発信力のあるお料理ブロガーさん5名を冷凍麺工場、製粉ミュージアム見学ツアー皮切に、RMKマーク付き商品の調理動画12本を月1のペースで作成、Yur-Tube上に置き、Nadiaサイト、協会HPに掲載と年間通してブロガーさんに冷凍めんのことを発信してもらう | ＊ブロガー5名の方ブログ（冷凍めん関連記事）への合計アクセス88000PV。＊“Nadia”サイトでの冷凍めん関連記事へのアクセス8552PV/31327PV、冷凍めん動画再生合計3777回。＊Yur-Tube上での動画再生1レシピ平均343回/2278PV＊年間（約9か月）通して冷凍めんに関しての情報を発信し続け、多くの方に見て頂き冷凍めんの知識を得て頂けた。 | お料理好きサイト”Nadia“及び協会ＨＰ |

**３、冷凍めん検定**

＊昨年に引き続き、冷凍めんの知識を確実に伝えられる施策として実施

＊アンケート結果についてはHP会員サイトに掲載

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **開催日** | **内容** | **成果** | **開催場所** |
| H26.8.1～10.10冷凍めんの日 | 昨年制作の「③冷凍めん検定｝に加え「①冷凍めんのミリョク検定」「②お手軽ランチに冷凍めん検定」各10問を作成、ＷＥＢ上でこれを解いて頂き、プレゼント企画へ更に冷凍めんに関するアンケートに答えて応募する。 | 昨年冷凍めん受験者数15,154名に対し今年度は19,405名（①12,156名、②3,237名、③4,012名）が受け、うち5,721名（昨年3,655名）がアンケートに答え、プレゼント企画へ応募。多くの方に冷凍めんの知識を伝えられ、且つ、アンケートから冷凍めんについての今後の課題を見る事が出来た。 | 「調理力」での検定に更に「シェフモ」・「Mama・Press」のサイトからの誘因を図る。 |

　**４、冷凍めんQ&Aの制作**

　　＊分かりやすいQ&Aを目指し、作成に当たった・

　　　①技術・情報委員会で作った設問を女性ライターに分かりやすく変えてもらう。

　　　②ライターと東京海洋大鈴木先生との対談方式で設問に鈴木先生に答えて頂き分かりやすい答えに書き直してもらう。

　　　③出来たものを両委員会委員に確認を依頼、意見出し、意見を盛り込みQ&Aを作る。

　　　④HP上のデザイン、模式図、イメージのグラフ等制作、委員会で確認。

　　　⑤東京海洋大学教授　農学博士　鈴木　徹先生に監修して頂き、完成。

　　　⑥現在、協会トップページにバナーがあります。

**5、調査の実施**

　（１）飲食店に向けた冷凍めん調査

　　　＊平成26年6月に株式会社ぐるなびを使い、ぐるなび加盟店500サンプルに　　15問の冷凍めんに関する調査を実施

　　　＊結果は協会HP会員サイトに掲載

　（２）生活者冷凍めん意識調査（3年1回）

　　　＊今回は調査会社を変えたが内容は前回と同じ、時節的な設問は変更

　　　＊一般1,248名、冷凍めん喫食者336名に対し平成27年2月に実施

　　　＊結果は協会HP会員サイトへ掲載

　（３）市場規模（生産食数）調査（毎年）

　　　＊昨年同様46企業の協力を得て実施。

　　　＊結果は以下の通り、及び結果詳細は協会HP会員サイトへ掲載

**Ⅴ．市場規模および平成26年生産食数の公式発表について**

　　　平成26年は46企業の協力を得た調査となった。

　　　なお、本資料は農林水産省をはじめ報道関係の一般紙新聞社、食品産業界の新聞および雑誌に配布しました。

**１、市場規模（日本冷凍めん協会調査）及びＲＭＫ申告数**

　　　（１）生産食数（暦年1月～12月）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 業務用（万食） | 市販用（万食） | 合計（万食） | 前年比（％） |
| 2010年 | 88,666 | 51,787 | 140,453 |  |
| 2011年 | 95,491 | 56,222 | 151,714 | 108.0 |
| 2012年 | 93,043 | 76,644 | 169,687 | 111.8 |
| 2013年 | 99,338 | 73,285 | 172,624 | 101.7 |
| 2014年 | 97,393 | 63,075 | 160,468 | 93.0 |

　　　（２）ＲＭＫ申告数（年度4月～3月）（2015年4月30日現在）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 業務用（万食） | 市販用（万食） | 合計（万食） | 前年比（％） |
| 2009年 | 50,101 | 37,274 | 87,375 |  |
| 2010年 | 56,050 | 53,006 | 109,056 | 124.8 |
| 2011年 | 61,030 | 46,796 | 107,826 | 98.9 |
| 2012年 | 66,714 | 48,955 | 115,668 | 107.3 |
| 2013年 | 67,794 | 52,764 | 120,538 | 104.2 |
| 2014年 | 68,139 | 53,069 | 121,208 | 100.5 |







　　　平成２７年５月１４日

|  |
| --- |
| 一般社団法人　日本冷凍めん協会 |
| 代表理事　　　日　野　三代春　　　 | 監事　　　　宮　田 一　正　 |
| 副会長　　　　和　田　　博　行 | 監事　　　　伊左治　重 之 |
| 副会長　　　　牧　　　実 |  |
| 副会長　　　　前　場　敏　男　　　 |
| 副会長　　　　染　澤　三　雄　　　 |
| 副会長　　　　山　田　貴　夫 |
| 専務理事　　　那　須　保　信　　　 |
| 理　事　　　　田　中　康　裕　　　 |
| 理　事　　　　楠　　　学　　 |
| 理　事　　　　西　山　隆　司 |
| 理　事 友　政　克　己 |
| 理　事　　　　小　松　宏　彦 |
| 理事・相談役　新　倉　英　隆　　 |

監　査　報　告

一般社団法人日本冷凍めん協会

会長　日野　三代春殿

　平成26年4月1日から平成27年3月31日までの事業年度の理事の職務執行、事業報告及び計算関係書類に関して、本監査報告を作成し、以下のとおり報告いたします。

１、監査方法及びその内容

　　私は理事との意思疎通を図り、情報収集及び監査の環境の整備に努めると共に、理事会に出席し、理事からその職務の執行状況について報告を受け、必要に応じて説明を求め、重要な決裁書類等を閲覧し、法人事業所において業務及び財産の状況を調査いたしました。以上の方法に基づき、当該事業年度に関わる事業報告について検討いたしました。

　　さらに、会計帳簿又はこれに関する資料の調査を行い、当該事業年度に係わる計算関係書類（貸借対照表、正味財産増減計算書）について検討いたしました。

２、監査結果

（1）事業報告等の監査結果

　　一　事業報告は法令及び定款に従い、法人の状況を正しく示しているものと認めま

す。

　　二　理事の職務の執行に関する不正の行為又は法令もしくは定款に違反する重大な

事実は認められません。

（2）計算関係書類の監査結果

　　　計算関係書類は、法人の財産及び損益の状況をすべての重要な点において適正に

表示しているものと認めます。

平成27年5月14日

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　一般社団法人日本冷凍めん協会

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　監　事　　　宮田　一正

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　監　事　　　伊左治　重之

**第３号議案**

**平 成 ２７年 度 事 業 計 画**

食品業界を取り巻く環境は、原材料・エネルギーコストの高騰・物流費の高騰等により、極めて厳しい状況にあります。また、昨年４月の消費税引き上げの影響により、冷凍めんの生産量は減少いたしました。

さらに、一昨年来のフードディフェンスに加え、異物混入等の課題が浮き彫りになってまいりました。

消費者の「食」の安全・安心に対する厳しさは、益々、強くなってきています。このような中、引き続き「冷凍めん」の安全・安心への取り組みを第一義とし、注力して参ります。

従いまして、今年度の事業計画は、まずは、安全・安心への取り組みである、フードディフェンス上のリスク管理、次に、今年施行された、消費者庁の食品表示基準への対応のために、会員への勉強会・研修を積極的に実施して参ります。

また、RMK認定工場には、HACCP義務化に向けた動きに対応すべく、工場監査、勉強会を通じて、指導等を実施して参ります。

冷凍めんの普及活動では、まず、冷凍めん協会として誇れる安全・安心への品質保証システムを消費者のみならず、取り扱って頂いている流通の方々、且つ会員の皆様に、知って頂く活動を昨年リニューアルしたホームページやWEBサイト等を使い伝えて参ります。

それと同時に、冷凍めんの総需要を上げる為の要素を入れ込み活動を行って参ります。

　引き続き会員各社様のご支援・ご協力をよろしくお願いいたします。

**Ⅰ．平成27年度基本方針**

**１．ＲＭＫ認定工場のレベルアップを図り、おいしくかつ安全安心な冷凍めんの生産を推進する。**

・ＲＭＫ認定工場への継続的な検査と衛生管理指導及びHACCPの取組強化

・会員への必須情報の共有の為の勉強会の開催

・会員工場の人材育成のための施策の実施

・会員が利用できるわかりやすい情報ツール（冷凍めんを支える技術）の作成

**２．RMK認定制度（≒RMK認定マーク）の価値向上を図る**

・ターゲットへの効率的なアプローチ

・ターゲットの視点に立ったRMK認定制度の伝え方

・RMK認定制度（≒RMK認定マーク）を広く知って頂く仕組

・冷凍めんの総需要を上げる施策を盛り込む。

**Ⅱ．平成27年度の基本方針に基づく具体的な施策**

**１、RMKマーク認定制度に基づく活動および支援活動**

　（１）RMK認定工場の施設衛生検査（監査）

①平成27年度ＲＭＫ認定49工場+2回監査14工場

　　　②HACCP要求事項の検討と監査強化

③年２回の衛生状態確認製品検査

（２）勉強会

①４月22日（東京）5月21日（神戸）、6月17日（博多）。

②９月（東京）～１月までに３回

合計6回開催予定

＊幅広く会員企業が参加できる、勉強会の実施

＊速やかに伝えるべき情報として内容を検討

（３）ＲＭＫ認定工場等工場支援

＊衛生管理指導及び実習

①（公社）日本食品衛生協会研修への参加費助成・・・1研修2～5名

②ノロウイルス、インフルエンザ発生時の対応実習7月22日東京、8月5日大阪

③アレルゲン管理検証（申し出あれば）

④ボイラー清缶剤不要の検討（安全安心への技術検証）

（４）セミナー

＊11月5日決定

①講師：有本　香氏（政治経済）、黒川　伊保子氏（脳科学）

②会場：品川プリンス

（５）海外研修

①9月6日～11日インドネシア視察・・・申込者22名

②平成28実施内容の検討

③海外展示会等の勉強会開催検討

（6）会員支援

①冷凍めんを支える技術コンテンツの制作（内容検討）

＊HP上での作成費は情報委員会施策

＊内容の情報収集、検討、制作依頼等

　**２、RMK認定制度（≒RMK認定マーク）の価値向上及び冷凍めん総需要を上げる広報活動**

（１）協会HP維持管理費用

①会員への情報発信

②販促カレンダー

③レンタルサーバー費用、SSL契約費等

（２）新規WEBプロモーション

　 ①Facebookプレゼントキャンペーン

　 ②急速凍結技術と急速凍結麺の歴史コンテンツ

　 ③RMK認定度紹介コンテンツ

　 ④会員向け広報活動ページ

　 ⑤生活者向けメディア掲載実績ページ

　 ⑥「かわるPro」での編集記事広告

　 ⑦「冷凍めん」検定

　 ⑧「マイナビウーマン」編集記事広告

　 ⑨協会サイトでのコンテンツ二次利用設定作業

(３）リアルプロモーション

　 ①チーズフェスタ2015イベント参加

(４）業界紙への協会アピールのための広告

＊ターゲットを絞って配分し掲載してゆく。掲載料…例年並みの費用、

（５）その他協賛広告等

＊（一般）食品産業センター、（公社）日本食品衛生協会等他団体、名刺広告等

（６）　全麺連関連活動費等広報企画

＊年明けうどんサイト運営費一部、カレンダー等々

（７）冷凍めん消費者調査＆小売業（バイヤー）アンケート調査（調査研究費）

＊流通専門誌「ダイアモンド・ストアー（旧チェーンストアエイジ）」タイアップ

（８）　市場規模調査（調査研究費）

＊冷凍麺生産者に対する調査平成27年度分

（９）海外の見本市等の視察勉強会等の検討



**第5号議案**

**役員改選の件**

**１．改選理由**

　　　　　所属企業での部署等変更に伴う理事変更及び死亡による退任

　　**２．理事候補者名（変更内容）**

田中　康裕（たなか　やすひろ）退任

　吉田　昌弘　（よしだ　まさひろ）新任

　　　　　　　　　　　　（フレッシュ・フード・サービス株式会社　取締役社長6月25日付）

小松　宏彦（こまつ　ひろひこ）退任

野口　和孝（のぐち　かずたか）新任

　　　　　　　　　　　　　（マ・マーマカロニ株式会社　代表取締役社長）

　安田　征伍（やすだ　ゆきかず）死去による退任（平成27年3月20日ご逝去）

　　　　　　　　　　　　　（株式会社安田製麺所　取締役会長）

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　理事13名　　監事2名

＊任期

定款第17条2項　任期満了前に退任した理事の補欠として、又は増員により選任された理事の任期は、前任者又は他の在任理事の任期の残存期間と同一とする。

来年までの1年間となります。