第１号議案

**平 成 ２8年 度 事 業 報 告**

平成28年6月9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13回通常総会で決定された平成２8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28年度基本方針**

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

１）ＲＭＫ認定工場へHACCPを必須とし、その他項目においても厳しく評価してゆく

２）会員への衛生管理等必要情報の発信と支援の為の勉強会等の開催

３）会員工場の人材育成のための施策の実施

４）会員が利用できる、わかりやすい情報ツールの作成

**２． 「冷凍めんだから美味しい」を一貫として伝える**

１）だから美味しい

＊茹で上げ直後の一番おいしい状態を保っている

＊生ものを扱うようなきめ細かい物流と保管がされている

＊誰が調理しても最高の麺のコシと風味を愉しめる

２）美味しさの証づくり

＊アピール、＊実感・拡散、＊誇り

３）冷凍めん≠ただ冷凍した麺

＊プレミアムな麺

＊プロモーションワード：「新鮮凍結めん」を使い直観に訴える

**Ⅱ．組織の概況について**

**１．会員数**

 　本年は計117事業所(Ａ会員1社減、C会員1社減の総数で2社減)となった。

（平成29年３月３１日現在）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **区　　分** | **27年度末** | **28年度末** | **増　　減** |
| 一般会員 | Ａ　会員 | 17 | 16 | -1 |
| Ａ’会員 | 11 | 11 | 0 |
| Ｂ　会員 | 16 | 16 | 0 |
| Ｃ　会員 | 49 | 48 | -1 |
| 特別会員 | 3 | 3 | 0 |
| 準 会 員 | 23 | 23 | 0 |
| **計** | **119** | **117** | **-2** |

　　　　（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　１3名（会長１名、副会長５名、専務理事１名、理事6名）、監　事２名

**３．役員名**

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　（所属会社の役職名は平成29年3月31日時点）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **役　　員　　名** | **氏　　　名** | **所属** |
| 会　　　　長 | 　　　 | 株式会社キンレイ　代表取締役社長 |
| 副会長・会長代行 | 　　　　　 | シマダヤ株式会社　代表取締役会長 |
| 副　会　長 | 　　　 | テーブルマーク株式会社　代表取締役社長 |
| 同 | 　　　 | 全国製麺協同組合連合会　会長 |
| 同 | 　　　 | 日清製粉株式会社　専務取締役 |
| 同 | 　　 | 日本製粉株式会社　取締役常務執行役員 |
| 専務理事 | 　　　 | 一般社団法人 日本冷凍めん協会　常勤 |
| 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 |
| 監　　　事 | 　　　 | 日本リッチ株式会社　代表取締役社長 |
| 同 | 　　　　 | 堀敬祐公認会計士事務所　所長 |

**Ⅲ．主な会議、委員会等の開催と審議事項**

**１．通常総会**

第13回定時通常総会　平成28年6月9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27年度事業報告承認の件

（２）第２号議案　平成27年度決算報告承認の件

（３）第３号議案　平成28年度事業計画報告の件

（４）第４号議案　平成28年度収支予算報告の件

（５）第５号議案　役員改選の件

（６）第６号議案　監事改選の件

**２．理事会**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **実施年日** | **内容** | **場所** |
| 第 1 回 | H28.5.12 | 1. 第13回通常総会議案の承認
 | 全麺連会館 |
| 1. 平成28年度第2回理事会議案検討

理事役職検討、登記手続きの件 |
| 1. 日本冷凍めん協会公表数字について協議
 |
| 第 2 回 | H28.6.9 | 1. 平成28年度理事役職を決議
 | 全麺連会館 |
| 1. 熊本地震への義援金の決定及び承認
 |
| 第 3 回 | H28.9.28 | 1. 平成28年度技術、情報委員会施策中間報告
 | 全麺連会館 |
| 第 4 回 | H29.1.26 | 1. 平成28年度施策の報告
 | 全麺連会館 |
| 第 5 回 | H29.3.22 | 1. 平成29年度施策及び予算の承認
 | 全麺連会館 |
| 1. 職員1名採用の承認
 |

**３．監査会**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **実施年日** | **内容** | **場所** |
| H28.5.12 | 1. 平成27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. 平成27年度事業活動の監査
 |

**４．技術委員会**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **開催日** | **内容** | **場所** |
| 第1回 | H28.4.7 | 1. 平成28年度の委員会活動方針と施策確認と検討
 | 全麺連　　会館 |
| 1. RMK認定工場監査について
 |
| 1. HACCPの最低条件に付いて
 |
| 1. 勉強会6月、7月開催について
 |
| 1. 会員工場支援、eラーニング、研修会等参加費補助等
 |
| 1. セミナー講師、H29年度研修旅行の件
 |
| 第2回 | H28.7.20（情報委員会と合同） | 1. 平成28年度RMK認定工場監査、HACCP等進捗報告
 | 全麺連　会館 |
| 1. 7月の勉強会実施状況報告
 |
| 1. 会員支援eラーニング視聴数、実習研修会参加費補助状況報告
 |
| 1. H28年度マカオ・香港研修旅行報告
 |  |
| 1. その他、施策の進捗報告
 |
| 1. 会員支援の検討
 |
| 第3回 | H28.10.7 | ①　RMK認定工場監査の進捗、HACCP導入状況報告 | 全麺連　会館 |
| 1. HACCP認証についての厚生労働省見解の説明
 |
| 1. 勉強会の8月以降の報告
 |
| 1. 会員支援eラーニング視聴数、実習研修会参加費補助状況報告
 |  |
| 1. H29年度研修旅行、北海道へ決定、内容案の報告
 |
| ⑦　セミナーの申し込み状況報告 |
| 第4回 | H28.12.2 | ◎技術委員会事務局と監査員（㈱知識経営研究所）の平成28年度監査報告会及び来年度の監査について | 全麺連　会館 |
| 1. 平成28年度各工場の監査報告
 |
| 1. 各工場の状況及びHACCPの進捗討議
 |
| 1. 平成29年度の工場監査の方向性を意見交換
 |
| 1. 第三者認証規格、計量法改定等への対応の検討
 |
| 第5回 | H29.2.1 | ◎平成29年度の活動方針と具体的な施策検討 | 全麺連　会館 |
| 1. RMK認定工場工場監査の方向性についての検討
 |
| 1. HACCPの義務化に向けての検討
 |
| 1. eラーニングの利用率向上の検討
 |
| 1. H29年度勉強会の演題の検討
 |
| 1. 10月セミナー講師の検討
 |
| 1. H30年度海外研修の行先等の意見だし
 |  |
| 1. その他技術支援等に関する検討
 |

**５．情報委員会**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **開催日** | **内容** | **場所** |
| 第1回 | H28.4.7 | ◎平成2８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「新鮮凍結めん」プロモーションワードとして商標登録申請 |
| 1. 冷凍めんだからおいしいを伝える、パラパラ漫画制作について
 |
| 1. SNSキャンペーン・・・プレゼント企画検討
 |
| 1. 名店探訪ページ・・・冷凍めん使用店の発掘検討
 |
| 1. 「冷凍めんの美味しさの秘密」冷凍めん検定について
 |
| 1. “調理力で健康プロジェクト“編集タイアップ
 |
| 1. “マイナビウーマン”編集タイアップ
 |
| 1. 業界紙等の広告年間予定、その他
 |
| 第2回 | H28.7.20（技術委員会と合同） | ◎平成28年度施策の進捗報告・確認及び作業検討 | 全麺連会館 |
| 1. 「新鮮凍結めん」プロモーションワードとして商標登録申請作業中
 |
| 1. 冷凍めんだからおいしいを伝える、パラパラ漫画作業中
 |
| 1. SNSキャンペーン・・・プレゼント企画制作中8月スタート予定
 |
| 1. 名店探訪ページ・・・冷凍めん使用店の交渉難航
 |
| 1. 「冷凍めんの美味しさの秘密」冷凍めん検定製作中
 |
| 1. “調理力で健康プロジェクト“編集タイアップ7月スタート
 |
| 1. “マイナビウーマン”編集タイアップ7月スタート
 |
| 1. 業界紙等の広告年間予定、その他
 |
| 第3回 | H28.10.19 | ◎平成２８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. 「新鮮凍結めん」商標登録される。
 |
| 1. パラパラ漫画、HPトップページに掲載
 |
| 1. WEB施策、「冷凍めんの美味しさの秘密」検定、“調理力で健康プロジェクト“、“マイナビウーマン”編集タイアップの報告
 |
| 1. SNSプレゼント企画実施中
 |
| 1. 業界紙広告掲載状況、その他
 |
| 第4回 | H29.2.9 | ◎平成28年度活動の理事会への報告内容及び平成29年度活動の事務局案について検討、意見だし。 | 全麺連会館 |
| 1. マイナビウーマン、マイナビニュースを使った一般消費者向けタイアップ・・・女性だけでなく、男性をターゲットした企画。
 |
| 1. マイナビバイトを使った、業務筋向け施策
 |
| 1. WEB施策①、②と協会ホームページの連携施策
 |
| 1. 昨年に引き続いての協会HPとSNSキャンペーンプレゼント企画
 |
| 1. リアルプロモーションとしてのチーズフェスタとのコラボ企画
 |
| 1. 毎年実施の生産食数調査、3年に1回の冷凍めん意識調査
 |
| 1. 業界紙広告、その他
 |

**Ⅳ．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．認定工場施設衛生監査実施**

（１）工場監査の実施

①平成28年度は、不適合となった工場はなかった。だだし、HACCP導入に関しては、3工場不十分、リスクの高い製品生産工場1工場に対し、2回目の工場監査までに指導し、対応を行った。

②よって、HACCPの義務化に向けた動きから、RMK認定制度において、工場施設衛生監査の際、最低限としてHACCP　7原則に基づいた作業、文書類の整備を各工場にして頂くよう、監査員にチェック及び指導を依頼し、実施した。

結果としてすべてのRMK認定工場45工場について厚生労働省の示すA基準は導入でき、ISO22000、FSSC22000、自治体HACCP等の第三者認証も約80％が取得済み、あるいは取得予定である。

（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28年（7～8月）の検査結果

・45企業、114検体

・前年夏場の検査に比べ300/ｇ以下が53％と2％増、999/ｇ以下では67％と4％増加し昨年より良い結果、大腸菌群の陽性率は22検体と増加はしなかったが、この夏の衛生状態も昨年同様良くない状況であった。要因は調理めん系の野菜等の具材使用製品、生めん(特に生そば)が多い傾向にあった。

・Ｅ,Ｃｏｌｉ、黄色ブドウ球菌はすべて陰性であった。

・重量に関しやや過重のものが2検体あった。

・食味、形態、及びサンプルへの異物混入なく、問題はなかった。

③平成29年（2～3月）の検査結果

・44企業、117検体

・前年の冬場（2～3月）の検査結果と比較し、300/ｇ以下が74％と5％増加、999/ｇ以下は88％で変わらずであるがおおむね良い結果であった。

・大腸菌群の陽性率4検体で前年より5検体減少。調理めん具材使用製品、生そば製品の陽性率が高い傾向にあった。

・Ｅ,Ｃｏｌｉ、黄色ブドウ球菌はすべて陰性であった。

・内容量がやや過重製品が3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。

＊各工場に対しての問題等は、すべてフィードバックした。

**２．品質保証の為の実務者向け勉強会（第21回～第23回）**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **開催日** | **講演内容　・　講師** | **開催場所** | **参加数** |
| 第21回 | H28.7.6 | 1.『最新のノロウィルス情報』公益社団法人日本食品衛生協会公益事業担当課長 　　栗田　滋通　氏2. 『京都版HACCPの事例紹介』株式会社角野品質管理研究所　代表取締役角野　久史　氏3. 『品質保証体制に関する指針など文書改訂に伴う説明』株式会社知識経営研究所マネジメントコンサルティング1部エグゼクティブコンサルタント　　中村　博史　氏 | AP東京八重洲通りA会議室 | 62名 |
| 第22回 | H28.7.27 | 兵庫県民会館　パルテホール（11F） | 25名 |
| 第23回 | H28.8.4 | ＪＲ博多シティ　大会議室２（9F） | 17名 |

**３．実習の参加費補助**

（１）公益社団法人　日本食品衛生協会主催の各種実習

（２)レジェンドアプリケーションズ株式会社主催HACCP３日間研修等 合計４２件

＊参加費補助実施

**４．セミナー（第６回）**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **開催日** | **講演内容　・　講師** | **開催場所** | **参加人数** |
| H28.10.26 | 1. 『世界一の継続力 ～グランドスラム62回最多連続出場の裏で～』 | 品川プリンスホテルメインタワー宴会場 アクアマリン（32F） | 98名 |
| 元プロテニスプレーヤー、スポーツコメンテーター 杉山　愛 氏 |
| 2.　『第4次産業革命: 日本が世界をリードする～これから始まる仕事・社会・経済の大激変～』 |
| 株式会社 経世論研究所 所長、経済評論家、中小企業診断士 　三橋　貴明 氏 |

**５．海外研修（第５回）**

平成28年度第5回海外視察研修は「マカオ・香港食品市場視察」、テーマ「・新しい味を探す」を5/17から5/20まで3泊4日の日程で企画、参加者24名で実施した。

**Ⅴ．「冷凍めんだから美味しい」を訴求する広報活動**

**活動方針： 冷凍めんの品格の向上**

・RMK認定制度（≒RMK認定マーク）の価値向上を踏まえて

**[活動のポイント]**

1）『美味しさ』を一貫して伝える

2）美味しさの証づくり

3）生産、物流、保管、家庭・業務あらゆる状況で美味しさが作られている。

4）冷凍めんを利用して頂いているお店紹介

**１．ホームページ（ＨＰ）でのプロモーション**

＊訪問者の増加、新規訪問率の増加、直帰率の低下につながった施策となった。

＊会員サイトの利用率は17.8％増加

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **開催日** | **内容** | **成果** | **開催場所** |
| 2016年11/15～2017年2/27 | ①SNSプレゼントキャンペーン　（食べて実感冷凍めんだからおいしいキャンペーン） | 第1回から第5回に分け、会員5社から提供を受けた冷凍めんセットが当たる企画 | ①5829件の応募をいただき、５０名の方に冷凍めんを送り、冷凍めんの美味しさを実感して頂けた。応募頂いた80％が新規ユーザーであった「。冷凍めんのおいしい食べ方」への訪問数が昨年対比156％13782件に跳ね上がた。 | 日本冷凍めん協会ＨＰ・・・各施策の結果は協会ホームページ会員サイトに掲載しています。 |
| 2016年9/15～公開 | ②パラパラ漫画 | HP、WEBへの集客、滞在時間アップ等を狙った企画。 | ②HPへの集客、滞在時間の増加にはつながった。 |
| 2016年11/17～公開 | ③冷凍めんを使っているお店紹介 | 冷凍めんだからおいしい・簡単をアピール | ③当初の目標４店に対し１店、改めて、業務筋へのアピールの難しさを知る結果となった。11/17～3/31で323ｐｖ |

**２．WEBサイトを使ってのプロモーション**

＊すべてのプロモーションでアンケートが実施され、その結果含め協会HP会員サイトに掲載

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **開催日** | **内容** | **成果** | **開催場所** |
| 2016年7/1～2017年1/15 | 調理志向の強い主婦向けに製造工程、RMK認定制度に則った工場管理タイアップ記事冷凍めんのヒミツ、冷凍めんの工場、冷凍めんクイズ、アンケートと冷凍めんの美味しさを訴求。 | アクセスPV数合計で5061PV、アンケート回答201名。調理・健康志向の強い多くの主婦の方に冷凍めんのおいしさ、安全について知って頂けた。 | 「調理力で健康プロジェクト」 |
| 2016年9/1～10/10 | 「だから美味しい！冷凍めん検定」題し4回目の冷凍めん検定を実施。 | 受験者数：合計13849名、プレゼントキャンペーン応募者数6958名、多くの方に冷凍めんのおいしさ、安全をアピールでき、6958名の方にアンケートに答えて頂いた。 | 「調理力で健康プロジェクト」「シェフモ」等 |
| 2016年6/30～10/31 | 「これ1杯でおなかいっぱい！女子に嬉しいALL300ｋｃal代レシピ」と題し、おなか満足して、リバウンドの来ないダイエット法の記事に冷凍めんを使ったレシピを紹介。パラパラ漫画も掲載、冷凍めん協会のことも知って頂くプロモーション。 | 閲覧回数は47958PV、平均滞在時間1分48秒、43152名の方に冷凍めん関連の記事を見て頂けました。アンケート回答523名。暑い時期の実施であったため、夏に冷凍めんを使ったメニューを食べたいと思って頂けるようになった。（アンケート回答者の83.7％）。RMK認定マークの認知度も上げられた。 | 「マイナビ・ウーマン」20歳代～40歳前の一般女性中心のサイト、スマホ利用 |

**３．「新鮮凍結めん」登録商標と次年度の広報活動プロモーションワード調査**

＊登録申請をし、登録される。

＊Google,Line,Facebookを使っての性別・年代別…の調査を実施、次年度広報活動に

活用。

**４．新規広告の作成と掲載**

＊業界紙等の冷凍めん関連記事に合わせる形で広告掲載を、前年並みの総数実施。

**５．調査の実施**

（1）市場規模調査

＊毎年行っている生産食数調査を今年度も45企業の協力を得て実施。

結果は以下の通り。

**Ⅵ．市場規模および平成28年生産食数の公式発表について**

平成28年は45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）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 |
| 2015年 | 98,397 | 69,993 | 168,390 | 104.9 |
| 2016年 | 93,819 | 79,016 | 172,835 | 102.6 |

**２.ＲＭＫ申告数（年度4月～3月）（2017年4月26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 |
| 2015年 | 66,504 | 54,195 | 120,699 | 99.6 |
| 2016年 | 67,021 | 54,955 | 121,976 | 101.1 |



****



**監　査　報　告**

一般社団法人 日本冷凍めん協会

会　長　　和田　博行　殿

平成28年4月1日から平成29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29年5月11日

一般社団法人 日本冷凍めん協会

監　事　 宮 田　一 正

監　事　 堀 　　敬 祐

第３号議案

**平 成 ２９年 度 事 業 計 画**

　今年度における世界経済は、アメリカを中心とする政治環境の変化及び、それに関連した地政学的なリスクが懸念され、不確実性を持って推移すると予測されます。

　一方、わが国経済の先行きは、トランプ政権の保護主義的な政策の打ち出しが否定できず、円高の進行から、輸出関連企業の収益減少を通じ、景気にも悪影響を及ぼすリスクが懸念されます。

ただ、個人消費は雇用・所得環境の改善が継続し、総じて底堅く、全体としては緩やかな回復基調で推移するものと予測されます。

また、食品製造業においては、本年2月に「きざみのり」に付着したノロウィルスによる集団食中毒事件が発生、小学校の学校給食での提供ということで、被害が拡大しました。

乾物の「きざみのり」での発生ということで、食品業界内では「なぜ」という戸惑いの声も聞かれましたが、例外を作らず一層の品質管理が求められると当協会一同、身の引き締まる思いでおります。

今年度の事業計画としては、昨年度までにすべてのRMK認定工場では、厚生労働省でいうHACCPのA基準を済ませ、第三者認証も約80%の工場が取得しておりますが、引き続き、安全・安心を第一義として注力して参ります。

具体的には、昨年度改訂しました「冷凍めん工場の品質保証体制に関する指針」による認定各工場の監査指導はもちろんのこと、外部環境変化に迅速に対応できるよう、引き続き品質保証体制構築に取り組んで参ります。

なお、新製造所固有記号制度、加工食品の原料原産地表示制度、ならびに計量法改正など、関係する法改正につきましても、会員各社が適切に対応できるよう、勉強会・研修会の実施等、支援を継続的に実施して参ります。

さらに、そのベースとなりますのは、やはり、会員各社の従業員一人ひとりの食品安全衛生に対しての正しい理解が必要となりますので、昨年度に続き、ｅラーニングの活用を推進して参ります。

また、「冷凍めん」の普及活動という側面では、一昨年度より進めております品質保証システムへの取り組み周知を継続し、「冷凍めんだから美味しい」を協会ホームページ、WEBプロモーションを駆使して消費者、流通各社、会員各社の皆様にお伝えして参ります。

このように当協会は、HACCPの義務化、法的要求事項の追加など、環境変化に対応する事業計画推進のため、本年度より全麺連及び、全国めん類衛生技術センターとの連携強化を図り、会員各社のご要請、関係省庁との調整にスピード感を持って取り組めるよう体制整備を図って参りますので、関係各位のご支援・ご協力を引き続きお願い申し上げます。

以上

**Ⅰ．平成29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HACCPの強化と小規模工場での第三者認証の取得推進

・会員等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eラーニング利用率の向上

・FSSC22000、ISO等の規格変更、計量法改正に伴う管理指導

**２．「新鮮凍結めん」RMK認定冷凍めん、だから「おいしい」、だから「簡単・便利」、**

**だから「安全・安心」**

・協会ホームページへの集客を強化し、日本冷凍めん協会の安全安心システムRMK認定制度（≒RMK認定マーク）を広く知って頂く広報活動

・消費者（市販用）・業務筋（業務用）へバランスを考えた冷凍めんの広報活動

・女性だけでなく、男性にも冷凍めんを知っていただく広報活動

・プロモーションワード：「新鮮凍結めん」を使い直観に訴える

**３．食品安全など変化する環境に対応するため、また会員各社の要請にスピード感　をもって対応するため、体制の整備に着手する。**

・事業内容の見直し

・見直した内容を実行するための増員

・事業所の拡張

**Ⅱ．平成29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監査

①平成29年度ＲＭＫ認定45工場+2回監査9工場

②年２回の衛生状態確認のための製品検査

③HACCPの強化と小規模工場での第三者認証の取得推進

④FSSC22000、ISO等の規格変更、計量法改正に伴う管理指導

（２）勉強会

①平成29年度1回目

4月11日（東京）、4月18日（神戸）、5月17日（博多）、5月23日（高松）

＊eラーニングの使い方＊ボイラー周りの省エネ技術＊食品用機械グリース

②2回目は未定

＊食品表示＊計量法改定＊その他をテーマとして予定

（３）ＲＭＫ認定工場等会員工場支援

＊衛生管理指導及び実習

①（公社）日本食品衛生協会研修の情報提供及び参加費補助

②㈱レジェンドアプリケーションズ農水省支援事業の研修等参加費補助

③衛生管理、労働安全等に関するeラーニングのRMK認定工場への提供（2年目）

（４）セミナー

①10月25日、会場：品川プリンス

②講師：大西　恒樹氏（政治・思想）、荒木　香織氏（スポーツ）

（５）研修旅行

①7月18日～20日北海道十勝等・・・参加者38名

②平成30年度実施内容の検討を行う

（６）その他、会員支援の検討を行う

　**２．「RMK認定冷凍めんだから美味しい」を一貫して伝える**

（１）協会HPでのプロモーション

①会員への情報発信、支援

②SNSプレゼントキャンペーン

③WEBプロモーションとの連携をコントロールし伝えるべきことの拡散を図る

（２）WEBプロモーション

①「マイナビバイト」を使っての居酒屋等業務筋への広報活動、提案

②「マイナビニュース」「マイナビウーマン」での編集タイアップ

③協会HP、WEBプロモーション、SNSプレゼントキャンペーンのリンク

（３）業界紙、関係団体協賛広告等での成果の上がる協会アピール

（４）調査

①冷凍麺生産者に対する調査平成29年度分

②冷凍めん意識調査・・・3年1回の継続調査



第5号議案

**役員改選の件**

**１．改選理由**

所属企業異動に伴う理事交代

＊任期は前任者の任期を引き継ぐ

**２．理事候補者名**

（役職はＨ29年4月25日現在）

小谷　茂（こたに　しげる）

（日清製粉株式会社　常務取締役　営業本部長）

飯野　毅（いいの　たけし）

（フレッシュ・フード・サービス株式会社　代表取締役社長　7/1就任予定

　現職　日清製粉株式会社 関東営業部 部長）