**第１号議案**

**２０１8年 度 事 業 報 告**

2018年6月6日（水）東京都港区高輪4-10-30品川プリンスホテルにおける第15回通常総会で決定された2018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．2018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支援する。**

・ＲＭＫ認定工場工場監査、FSSC22000、ISO等の規格変更に伴う指針の改定

・会員等への必須情報の共有の為の勉強会・eラーニング利用率の向上施策

・食品衛生法改正に伴う管理指導（HACCP強化等）

**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」**

・WEBサイト等からのアクセス対応のための協会ホームページの整備

・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

・WEB拡散力を利用しての広報活動

**３．****食品安全など変化する環境への対応、また、会員各社の要請に応えるための体制整備、**

**施策への着手。**

・具体的な施策への着手

・会員の要請等を受け協会機能の拡充

**Ⅱ．組織の概況について**

**１．会員数**

　本年は計114事業所(C会員1社減の総数で1社減)となった。

（2019年３月３１日現在）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **区　　分** | | **2017年度末** | **2018年度末** | **増　　減** |
| 一般  会員 | Ａ　会員 | 16 | 16 | 0 |
| Ａ’会員 | 11 | 11 | 0 |
| Ｂ　会員 | 17 | 17 | 0 |
| Ｃ　会員 | 45 | 44 | -1 |
| 特別会員 | | 3 | 3 | 0 |
| 準 会 員 | | 23 | 23 | 0 |
| **計** | | **115** | **114** | **-1** |

　　　　（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2018年6月28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 |  | テーブルマーク株式会社　代表取締役社長 |
| 副　会　長 |  | シマダヤ株式会社　常務取締役 |
| 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　製粉事業本部長　製粉営業部長 |
| 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  取締役　営業統括部　部長 |
| 同 |  | フレッシュ・フード・サービス株式会社  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　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・税理士事務所　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1５回定時通常総会　2018年6月6日（水）　於：品川プリンスホテル

第１号議案から5号議案承認可決。

（１）第１号議案　2017年度事業報告の件

（２）第２号議案　2017年度決算報告の件

（３）第３号議案　2018年度事業計画報告の件

（４）第４号議案　2018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　監事一部改選の件

**２．理事会**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **実施年日** | **内　　　　　　容** | **場　所** |
| 第 1 回 | 2018.5.10 | 1. 第15回通常総会議案の承認 | 全麺連会館4F会議室 |
| 1. 第１5回通常総会の日程及び役割分担 |
| 1. 冷凍めんの公正競争規約および施行規則の件 |
| 第 2 回 | 2018.6.6 | 1. 代表理事（会長）の選定及び理事役職について | 品川プリンスホテル |
| 第 3 回 | 2018.7.18 | ①西日本豪雨災害への義援金（日本赤十字社）の承認 | 書面決議 |
| 第 4回 | 2018.9.27 | 1. 2018年度施策進捗報告 | 全麺連会館4F会議室 |
| 1. 冷凍めんの表示に関する公正競争規約及び施行規則のたたき台、及び制定に向けての作業開始の承認 |
| 1. 北海道胆振東部地震義援金（日本赤十字社）の承認 |
| 第5回 | 2019.1.29 | ①2018年度施策の報告 | 日比谷中日ビル1Fシーボニアメンズクラブ |
| ②冷凍めんの表示に関する公正競争規約  　＊規約たたき台の承認、＊公正取引協議会ついての討議、内容大枠承認、＊公正マークについての討議 |
| ③新規会員（準会員）入会承認（2019年度より） |
| 第6回 | 2019.3.27 | ①2019年度施策、予算案の承認 | 全麺連会館4F会議室 |
| ②＊理事一部交代の件の確認、＊協会内規：専務理事の定年について、＊2018年ＲＭＫ申告数、生産食数の報告 |

**３．監査会**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **実施年日** | **内　　　容** | **場　所** |
| 2018.5.10 | 1. 2017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. 2017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 | 2018.4.5 | 1. 2018年度の委員会活動方針と施策確認と検討 | 全麺連　　会館4F会議室 |
| 1. RMK認定工場監査について |
| 1. 製品検査について |
| 1. 研修会関係：勉強会、eラーニング、実習補助、セミナー等について |
| 第2回 | 2018.7.25  （情報委員会と合同） | 1. 2018年度RMK認定工場監査進捗報告 | 全麺連　　会館4F会議室 |
| ②　eラーニング勉強会について |
| 1. セミナー講師、開催詳細の報告 |
| 1. 国内研修九州、福岡、熊本農研機構、34名参加、結果・状況の報告 |
| 1. 冷凍めんの表示に関する公正競争規約たたき台作成の進捗、討議 |
| 1. その他年度後半の施策検討 |
| 第3回 | 2018.10.3 | ①RMK認定工場監査状況の報告 | 全麺連　　会館4F会議室 |
| ②　eラーニング勉強会開催状況の報告と2019年度の進め方討議 |
| ③セミナーの申し込み状況報告 |
| 1. 2019年度研修旅行の討議 |
| 1. 冷凍めんの表示に関する公正競争規約たたき台作成、作業部会。 |
| 工場監査打ち合わせ会 | 2018.12.4 | ◎技術委員会事務局と監査員（㈱知識経営研究所）の2018年度監査報告会及び来年度の監査について | 全麺連　会館4F会議室 |
| 1. 2018年度各工場の監査報告 |
| ②　各工場の状況及び第三者認証、HACCPの進捗報告 |
| ③　2019年度の工場監査の方向性、FSSC22000のバージョン5.0の工場監査への導入を意見交換 |
| ④「冷凍めん工場の品質保証体制の指針」の改訂の討議 |
| 第4回 | 2019.2.6 | ◎2019年度の活動方針と具体的な施策検討 | 日比谷中日ビル1Fシーボニアメンズクラブ |
| 1. RMK認定工場監査2019年度の方向性の検討 |
| 1. 工場監査での指摘対応の出来ない工場の状況と対応、結果報告。 |
| 1. 勉強会のテーマ、および講師、eラーニング利用向上の検討 |
| 1. 2019年度上越農研研修旅行の内容報告 |
| 1. 冷凍めんの表示に関する公正競争規約たたき台等消費者庁とのやり取り報告 |

**５．情報委員会**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **開催日** | **内　　　　　　容** | **場　所** |
| 第1回 | 2018.4.12 | ◎2018年度活動方針と施策、予算について | 全麺連会館4F会議室 |
| ①　協会HPの維持管理及び改善整備の実施方法について |
| 1. WEBプロモーション（業務及び消費者向け）の内容について |
| 1. 業界紙への記事掲載と広告及び協賛広告 |
| 1. 2017年市場規模調査（生産食数）、RMKマーク申告数報告 |
| 1. 技術委員会施策、その他 |
| 第2回 | 2018.7.25  （技術委員会と合同） | ◎2018年度施策の進捗報告・確認及び作業検討 | 全麺連会館4F会議室 |
| 1. 「マイナビウーマン」タイアップ記事の内容打合せ掲載日程ついて |
| 1. HP改善整備内容報告（レシピ検索機能及びレシピ強化等について） |
| ③　飲食店のシェフが作る冷凍めんメニュー、お店の紹介企画について |
| ④　名店探訪（冷凍めん使用店の紹介）の交渉、取材の状況報告 |
| ⑤　業界紙への記事、広告掲載状況の報告 |
| 第3回 | 2018.10.11 | ◎2018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4F会議室 |
| 1. 「マイナビウーマン」タイアップ記事及び事前調査の報告 |
| 1. レシピ検索機能及びレシピ強化等HP改善の9/27スタートの報告 |
| 1. 冷凍めんカレンダーの作成とHP冷凍めんレシピへの誘導の報告 |
| 1. 業界紙への記事、広告掲載状況の報告 |
| 第4回 | 2019.2.13 | ◎2018年度活動の報告及び2019年度活動の事務局案について検討、意見だし。 | 日比谷中日ビル1Fシーボニアメンズクラブ |
| 1. WEBプロモーションのアンケート結果等報告、 |
| 1. 協会HP一般サイト、会員サイトのアクセス状況のまとめ報告 |
| 1. 冷凍めんカレンダーのプレゼントキャンペーンの進捗報告 |
| 1. 2019年度施策案に対する意見出しと活動の方向性の検討 |
| 1. 業界紙への掲載報告 |

**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支援する。**

**１．認定工場施設衛生監査実施**

（１）工場監査の実施

①2018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、及び新規加入工場は維持管理、進化させるため指導継続。

監査結果Aランク37工場、Bランク5工場、Cランク3工場

Cランク工場に関しては、経営者との面談を実施、改善要求の結果、1工場は次年

度より退会されることになった。

②一方で45工場のうち33工場は何らかの形で第3者認証取得、うち31工場はFSSC22000を取得または認定作業中、6工場は取得を検討中という状況。

（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

②2018年（7～8月）の検査結果

・45企業、113検体

・一般生菌数は1×103cfu/ｇ未満が77％、基準内ではあるがやや菌数の多い製品が26検体、極端に生菌数が多い製品はなかった。大腸菌群の陽性は13検体（生めん4検体）と、この夏の衛生状態は昨年より良い状況であった。

・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3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。

③2019年（2～3月）の検査結果

・45企業、110検体

・一般生菌数は1×103cfu/ｇ未満が88.7％、基準内ではあるがやや菌数の多い製品が12検体（生めん4検体）、極端に生菌数が多い製品はなかったが、気温が上がった状況での衛生管理がやや不十分であったか。大腸菌群の陽性は4検体（生めん3検体）

・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5検体とやや多かった。

・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**

　＊2018年度は、法制度改定等、予定講演内容が決まり切らず、翌年度へ持ち越すこととした。2018年度は未実施。

**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

参加費補助実施1件

**４．セミナー（第8回）**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **開催日** | **講演内容　・　講　師** | **開催場所** | **参加人数** |
| 2018.10.24 | 1. ストーリーとしての競争戦略　-優れた戦略の条件- | 品川プリンスホテルメインタワー宴会場 ムーンストーン（10F） | 94名 |
| 一橋大学大学院 国際企業戦略研究科 教授　楠木　建　氏 |
| 2トランプ政権と日本経済の行方. |
| 米国カリフォルニア州弁護士・タレント　ケント・ギルバート氏 |

**５．視察研修（第6回）**

2018年度第7回視察研修は九州福岡、熊本で九州小麦、蕎麦の勉強を目的に参加者34名で5/15～5/17に実施した。

①㈱不二食様、②農研機構・筑後研究拠点様、③農研機構・合志研究拠点様。

各訪問先で講和を頂き、生産管理ノウハウ、工場見学、圃場見学、九州小麦、そば等々多くの知見を得た。

**Ⅴ．日本冷凍めん協会の品質保証システム「RMK認定制度」「冷凍めんだから美味しい」を訴求する広報活動**

**活動方針： 「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」**

**１． ホームページ（ＨＰ）でのプロモーション**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **開催期間** | **内　　容** | | **成　　果** | **備　考** |
| 2018年4月～9月 | 協会HPサイトの強化 | ①レシピ検索機能の強化。  ②レシピ強化（メニュー開発  ③冷凍めん使用店の紹介ページを増やす。  ④会員サイト強化  ⑤RMK認定制度、RMKマークを詳しく伝える。 | ＊2016年、2017年度と違いSNSプレゼントキャンペーン、広告を未実施にもかかわらず、訪問回数が増加。  ＊検索サイトから「冷凍めん」というキーワードでHPに入る方が増加。  ＊会員向け情報の発信・掲載 | 前年施策でスマートフォンからのサイト流入が全体の70％以上あることからHPの改善作業を最優先し対応した。 |
| 2018年 | 冷凍めんカレンダーの作成 | 冷凍めんを使用しての電子レンジ調理のレシピを掲載、合わせHPへのアクセスを促す内容と大きなRMKマークの露出 | ＊会員様への配布  ＊一般の方へのプレゼントを実施。応募総数が1か月で3223件、122名様にプレゼント |

**２． WEBサイトを使ってのプロモーション**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **開催期間** | **内　　容** | | **成　　果** | **備　考** |
|  |  |  |  |  |
| 2018年9月27日～11月21日 | マイナビウーマン・マイナビニュースでのタイアップ記事 | 3店舗の飲食店のシェフが冷凍めんのレシピを開発、その紹介と冷凍めんのおいしさと、使い勝手の良さを記事にしたもの。協会の品質保証システムの簡単な紹介記事の掲載。 | タイアップ記事の閲覧数58252PV想定129％の数。また、ページへの滞在時間が3分4秒、同企画の平均滞在時間50秒を大きく上回る・・・しっかり読み見込まれた。  協会の安全安心への取り組み、システムを知って頂けた。 | 事前事後のアンケートを実施、RMKマークの確実な認知度アップ、次年度への施策につながる内容であった。 |
| 2018年10月上旬～ | 名店探訪（お店紹介）：FFプレス | 冷凍めんを使用しているお店取材とWEBサイト掲載、冷凍めん協会とのリンクと協会サイトへの掲載。 | 代官山たらこパスタ専門店「タラタラタラッコ」  紹介記事へのアクセス、アクセス数の増加に貢献 | 業務筋含めての、RMKマーク、協会の施策の分かる、HPへのリンク。 |

**３．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44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2018年生産食数の公式発表について**

2018年は44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（％）** |
| 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 |
| 2017年 | 96,743 | 82,624 | 179,368 | 103.7 |
| 2018年 | 95,628 | 85,713 | 181,342 | 101.1 |

**２．ＲＭＫ申告数（年度4月～3月）（2019年4月30日現在）**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **業務用（万食）** | **市販用（万食）** | **合計（万食）** | **前年比（％）** |
| 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 |
| 2017年 | 68,906 | 55,133 | 124,019 | 101.7 |
| 2018年 | 72,605 | 50,597 | 123,202 | 99.34 |

**Ⅶ．「冷凍めんの表示に関する公正競争規約」**

活動方針：食品安全など変化する環境への対応、また、会員各社の要請に応えるための体制整備

１．第2回技術委員会・情報委員会2018.7.15で取り組み協議

＊冷凍めんの表示に関する公正競争規約たたき台等作成のための作業部会立ち上げ

作業部会、技術委員会での討議8/24,9/11,10/3,12/21

消費者庁への相談4/12,10/31

２．第4回理事会2018.9.27での討議

＊冷凍めんの表示に関する公正競争規約及び施行規則のたたき台等をもとに討議

＊制定に向けての作業開始の承認





**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

2018年4月1日から2019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。

2019年5月15日

一般社団法人 日本冷凍めん協会

監　事　 宮 田　精 久

監　事　 堀 　　敬 祐

**第３号議案**

**２０１９年度事業計画**

今年度における世界経済は、米国の保護主義的な政策に端を発した貿易摩擦の激化に加え、中国の景気減速が世界的に波及し、産油国や欧州などの成長率も鈍化が懸念されるなど、先行き不透明感が高まっております。

一方、わが国の経済は、慢性的な労働力不足への対応として、外国人労働者の受入れが喫緊の課題となるなど、労働力の確保に大きな関心が集まっている状況です。加えて、10月に消費増税を控え、景気後退懸念が広まり、試練の年となることも予想されます。ただ、祝賀ムードの改元や2020年オリンピック・パラリンピックに向けた建設ラッシュなど、経済効果期待も大きく、好悪の両材料を背景に、景気は底堅い推移をするというのが大方の見方となっております。

食品製造業においては、人口減少など構造変化に対応し、健康要素や簡便性を持つ付加価値の高い商品や、高品質な商品の拡大によって売上を確保する動きが広まり、市場は辛うじて拡大に推移すると予想されます。

ただ、一方で我々には、いたずらに付加価値や高品質だけに注力するのではなく、食品安全をしっかり担保して行く責任もあります。毎年食の安全を脅かす重大事故がいくつか発生している現状を踏まえ、本年度も引き続き、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、まず、消費者の信頼を得るための安全で安心な商品づくりをサポートして参ります。昨年度は、ＲＭＫ認定工場の75％が第三者認証を取得しました。この内３１工場が、ＦＳＳＣ２２０００を取得済みか、あるいは取得に向けた取組み実施中となっております。当協会としては、これらの状況を受けてＩＳＯ２２０００の規格変更に伴うＦＳＳＣ２２０００のバージョンアップにも対応した「冷凍めん工場の品質保証体制に関する指針」の改訂を実施して参ります。

また、計量法や食品表示法などの政省令の改定が進み、会員企業が実施すべきことがより具体的に決まって参りましたので、コンプライアンスの観点から、具体的な内容の周知を勉強会にて行って参ります。

次に、冷凍めんおよびＲＭＫマークの価値向上と浸透活動を進めて参ります。昨年度に引き続き、ＷＥＢプロモーションを通じて、ＲＭＫマーク、冷凍めん協会の品質保証システムの認知度アップを推進して参ります。「マイナビウーマン」「マイナビニュース」とのタイアップなど新たな取組みにもチャレンジし、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」を強力にアピール致します。ホームページ上では、ＨＡＣＣＰの制度化による食品業界の環境変化など、会員各社に有益な情報を発信して参ります。

さらに、食品安全など変化する環境への対応としては、会員各社からの要望・意見を集約し、それらを協会施策へ反映して参ります。具体的には、昨年に引き続き「冷凍めんの表示に関する公正競争規約」の制定に向けた取組みを継続して参ります。

最後に、会員各社への教育とコミュニケーション活動を通じて、冷凍めん業界全体のレベルアップを図って参ります。

このように当協会は、環境変化に対応する事業計画推進のため、今後も随時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

**◎２０１９年度基本方針および具体的な施策**

**１．消費者の信頼を得るための安全で安心な商品づくりをサポート**

（１）RMK認定工場の工場監査

①2018年度ＲＭＫ認定44工場+2回監査8工場

②「冷凍めん工場の品質保証体制関する指針」の改訂、2020年度工場監査より利用

（２）製品検査

①年2回全RMK認定工場実施（必須）

②RMK認定工場ライン等の衛生状態確認、自工場検査精度確認へ利用

③公益社団法人日本食品衛生協会へ委託・公的機関検査結果として利用

（３）ＲＭＫ認定工場等会員工場支援

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

③eラーニングのRMK認定工場への提供（23工場）と個別指導（10工場）

（４）その他、会員支援の検討

**２．ＲＭＫマークおよび冷凍めんの価値向上と浸透活動**

（１）WEBプロモーションを通じてのRMKマーク、協会品質保証システムの認知度アップ

①「マイナビウーマン」「マイナビニュース」での編集タイアップ

②飲食店等業務筋へ冷凍めんの利用を推進するメニュー開発、お店紹介の企画

③「オリーブライフ」とのコラボ、HPへのリンクしての協会アピール

④チーズフェスタへの参加(チーズ業界とのコラボ、リアルプロモーション)での協会アピール

（２）協会HP施策

①レシピ改修(麺種の偏り改善)：栄養計算、表示、新規レシピ追加

②業務支援ページの改修

③冷凍めんカレンダー(2020年)作成とプレゼント企画

④新規レシピ動画作成してのRMKマーク等の認知アップ

⑤会員への情報発信

（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2019年分（市場規模調査）

**３．会員企業からの要望・意見の集約と協会施策への展開**

（１）冷凍めんの表示に関する公正競争規約制定に向けての活動

（２）「外国人食品産業技能評価機構」（ＯＴＡＦＦ）への入会検討

（３）冷凍めんの技術技能の教育マニュアルの可能性の情報収集

**４．業界全体のレベルアップのための教育・コミュニケーション活動**

（１）勉強会

①2019年度1回目：東京、神戸、博多、高松：7月～9月

＊計量法改定に伴う自動はかりの精度検定及び食品表示法取りまとめ

・会員工場、企業が実施すべき具体的内容説明

＊衛生管理関連技術について

②2019年度2回目：東京、神戸、博多、高松：2020年1月～3月

＊「冷凍めん工場の品質保証体制に関する指針」の改訂内容説明

・ISO22000（2018年版）それに伴うFSSC22000バージョン5.0説明

＊技術関連講演

（２）セミナー

①10月24日、会場：品川プリンス

②講師：園田亜斗夢氏（AI・人工知能）

：小椋久美子氏（元バドミントン日本代表/ スポーツキャスター/ バドミントン解説者）

（３）研修旅行

①2019年7月18～19日

＊新潟魚沼、上越：テーブルマーク様、魚沼醸造様工場見学、上越農研機構様での米及び米粉等の勉強・・・参加者45名

②2020年度実施内容の検討を行う

（４）食品ロス等々、環境問題への取り組み検討



**第5号議案**

**役員改選の件**

**１．改選理由**

　　　＊所属企業の異動に伴う一部理事改選

　　　　　　　　　　　　　　＊任期は前任者の任期を引き継ぐ

**２．理事候補者名**（役職は2019年5月15日現在）

香川雅司（かがわ　まさし）

（テーブルマーク株式会社　代表取締役社長）

　　　恩田宏（おんだ　ひろし）

　　　　　　　　　　　　　（フレッシュ・フード・サービス株式会社　取締役社長6/26付け）

大峯茂樹（おおみね　しげき）

（全国製麺協同組合連合会会長）

吉田広之（よしだ　ひろゆき）

（日清食品冷凍株式会社　代表取締役社長）

飯塚茂雄（いいづか　しげお）

　　　　　　　　（マ・マーマカロニ株式会社　代表取締役社長6/27付）

　　　木村富雄（きむらとみお）

　　　　　　　　　　　（日本製粉株式会社　執行役員　製粉事業本部製粉営業部長6/27付）

松本健司（まつもと　けんじ）

（東洋水産株式会社　　低温食品部　部長）

　　 　前場敏男(ぜんば　としお)

　（前　全国製麺協同組合連合会会長、現理事）