

ごはんタイムス



発行所
公益社団法人 日本炊飯協会
〒171-0022 東京都豊島区南池袋2-31-5 南大和ビル8階
TEL 03(3590)1589 FAX 03(3590)7498
E-mail: suihankyokai@rice-cook.com
編集・製作
(株)日本出版制作センター
〒101-0051 東京都千代田区神田神保町2-5 北沢ビル4F
TEL 03(3234)6901 FAX 03(5210)7718

令和元年度通常総会開催

日本経済は、雇用・所得環境も改善するなか、堅調な景気回復が続くことが期待されていたが、通商問題をはじめ海外経済の不透明性が増している。
4年連続の米価高騰で会員企業（炊飯事業者）は、累計負担額300億円を支出させられ、大幅なコストアップになった。消費者志向が下げ基調で市場は極めて厳しく価格転嫁は交渉テーブルにも付けない現状が続く。コメの需要は直近3年間で50万トンも減少し、来年は700万トンを割り込むことも予測される。消費拡大を伴わない縮小均衡は、稲作農業のさらなる衰退につながるという強い危機感。生産者偏重ではなくマーケティングを重視したコメ政策への転換、強い稲作農業、攻めのコメ農業の強力な推進が期待される。

公益社団法人日本炊飯協会は5月23日（木）、東京都中央区銀座のコートヤード・マリオット銀座東武ホテルで令和元年通常総会を開催した。

会長挨拶

公益社団法人 日本炊飯協会会長

坂田文男



「と生きているじゃねーよ」と叱られるのかな？と思っています。

会員各社共、厳しい経営を強いられ3年前から既に氷河期に入っていますが「好景気の時の氷河期」と「景気悪化の氷河期」とは全く厳しさが異なり、益々企業収益の悪化が予測されます。

当協会の4年間連続の米価高騰で累計負担額300億円を支出させられ大幅なコストアップになりました。

この膨大な負担額は通常のコストダウン手法では到底吸収できません。

30年産米の値上げは過去の3年間とは異なり、作況不良による値

も付けない現状となっています。

一方当局とJAの米政策は「主食用米の需要に応じた生産」を掲げていますが、米需要は50万ト/3年間も減少し、令和2年には700万トを切る需要量に生産量になると予測され、消費拡大を伴わない縮小均衡は稲作産業の更なる衰退に繋がる事を危惧致します。

供給を要請致します。一方、特定技能がスタートし、外国人労働者の受入れ枠は増えてきていますが、年中無休、夜中も稼働が必要な業種の人手不足は深刻です。受注締切時間を早めたり、納入時間の前倒しなど、無理な取引条件の改善は事業継続には必須の状況に なっています。また働き方改革は否定するものではありませんが、課題も多く今後も注視してまいります。

食品衛生法改正でHACCP導入が制度化されました。当協会は、炊飯HACCP指定認定機関として、食品業界の品質管理レベル向上により一層努めてまいります。またごはんソムリエ認定は、毎年3月に開催してきましたが、花粉症の流行期を避け次回15回開催は10月に実施することと致しました。

結びは会員企業の経営環境を見直し、「努力すれば報われる」の令和元年として、令和2年には「炊飯業の黒字化の実現」に向けて行動しますので、皆様のご協力を切にお願い致します。

総会では、坂田文男

平成30年度（1月～12月） 会員炊飯量調査報告書

公益社団法人 日本炊飯協会
2019 年 5 月 23 日

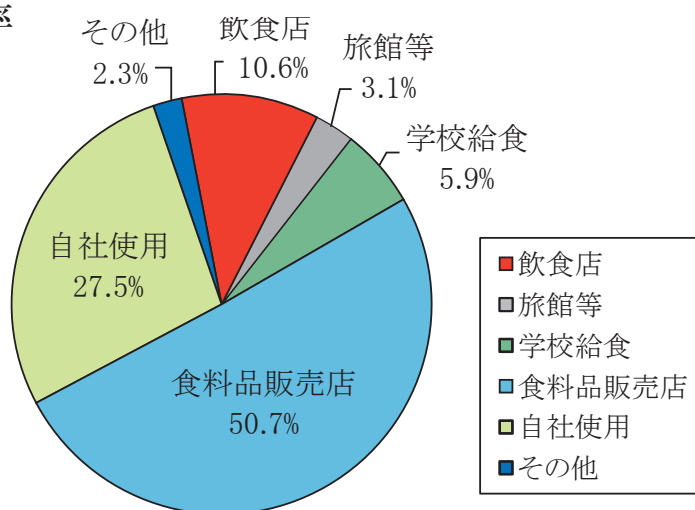
総生産量 189.0 (千トン)
[前年度総生産量] 177.3 (千トン)

売上高 606 (億円)
前年比 99.6%

精米使用量 86 (千トン)

※売上高は、例年とおり @320 / ごはん 1kg として計算している。

出荷先比率



炊飯はサタケにおまかせください。

(株式会社プロシスタス共同開発機種)
加圧なので、高温で芯までしっかりと炊き上げます。



加圧式IH炊飯ライン

加圧式ガス炊飯ライン

品質管理を担う
検査・測定機器



炊飯食味計
ご飯対応



硬さ・粘り計
ご飯対応



穀粒判別器
白米対応



DNA検査装置
白米対応

株式会社 **サタケ**

【広島本社】広島県東広島市西条西本町2番30号 Tel.(082)420-8531
【東京本社】東京都千代田区外神田4丁目7番2号 Tel.(03)3253-5511

詳しくはホームページをご覧ください
<http://www.satake-japan.co.jp/>

サタケ IH

検索

会長が議長を務め、平成30年度事業報告、平成30年度収支決算報告《会計監査報告》、理事改選が議決され全議事が承認された。理事選任の結果、坂田文男会長（㈱新川屋代表取締役社長）、千田法久副会長（㈱ジャンボリア代表取締役社長）、中村勝浩副会長（㈱煌代表取締役社長）、専務理事に三橋昌幸氏らを再任するとともに、新たな副会長に山口大輔氏（㈱ミツハシ代表取締役社長）を選任した。



副会長に就任した
山口大輔氏

山口新副会長は「大変な重責と感じているが、協会のため、業界のため、微力ながら一生懸命勤めさせて頂きたい」と抱負を述べた。

総会後には、「働き方改革法案」等への対応を学ぶため、社会保険労務士法人みらいコンサルティング代表社員 森田稜治氏を講師に「働き方改革、特定技能についての解説」と題して講演を行った。【詳細は別掲】

総会後には、懇親会が開かれ、坂田会長が改めて挨拶した【別掲】。懇親会には、会員各社をはじめ、来賓として農林水産省から天羽隆政策統括官、佐藤喜朝政策統括官付穀物課課長補佐、菊池孝行米麦流通加工対策室流通企画係長、新田純子米麦流通加工対策室流通調整係長、都築伸幸食料産業局食品企業行動室長、上原澄子食料産業局 HACCP 推進係長、（一財）日本穀物検定協会から梅林政徳業務担当理事、舟生潔業務部部長補佐、武田勉理事関東支部長、木戸口充関東支部業務部長、溝口裕介関東支部業務課長、（一社）日本惣菜協会から藤木吉紀専務理事、清水誠三氏、（一社）日本弁当サービス協会から市川博光会長、夏目廣専務理事、全国農業協同組合連合会（JA全農）から米穀部主食課小野友樹調査役、全国米穀販売事業共済協同組合（全米販）から木村良理事長、村上豪業務部副部長、US ライス連合の小島由美氏らが出席した。

来賓を代表して天羽政策統括官が挨拶し「貴会におかれましては炊飯 HACCP 認定



農林水産省の
天羽隆政策統括官



全国米穀販売事業共済協
同組合の木村良理事長

定事業、ごはんソムリエ認定事業等とともにおいしいごはんの提供に努められ、公衆衛生の向上やお米の消費拡大に多大な貢献を頂いており改めて御礼申し上げます。農水省でも『やつぱりごはんでしょ』運動に取り組んでおり目指す方向は同じだ。消費者ニーズが変化する中でそれぞれに創意工夫を凝らされ、切磋琢磨しながら新製品やサービスの提供に努められていると理解している」「今日では人手不足、働き方改革、HACCP 制度、プラスチックごみ問題、消費税引き上げ対応など様々な課題に直面されている中、訪日外国人客の増加も大きなチャンスとなる。

坂田会長の下、協会の更なる発展を祈念したい」と祝辞を述べた。続いて、木村良全米販理事長が乾杯に際し登壇し「コメの流通・卸・販売等に携わる方々は米の消費を拡大したいと



講演会

働き方改革、特定技能についての解説

講師の社会保険労務士法人みらいコンサルティング代表社員 森田稜治氏

働き方改革の法案は2018年6月29日に成立し2019年4月1日より順次適用が開始されます。主なポイントを紙面でご紹介します。

1. 時間外労働時間の上限規制
働き方改革の法案は2018年6月29日に成立し2019年4月1日より順次適用が開始されます。主なポイントを紙面でご紹介します。

2. 月60時間超残業の割り増し賃金率
60時間超は50%へ

3. 年5日の年次有給休暇取得義務化
2019年4月より中小企業も対象に

4. 労働時間の客観的な把握
行政通達から法律で義務化へ

5. 同一労働同一賃金
職務内容の違いについての整理が必要です。

特定技能
技能実習制度とは目的主旨が違う制度です。

詳細を知りたい方は、当協会までお問い合わせください。

施行スケジュール（中小企業）
労働時間法制の見直し

項目	施行スケジュール				
	2019.4.1	2020.4.1	2021.4.1	2022.4.1	2023.4.1
時間外労働の上限規制（中小企業）					
年5日の年次有給休暇取得					
月60時間超残業の割増賃金率（中小企業）					

雇用形態に関わらない公正な待遇の確保

項目	施行スケジュール				
	2019.4.1	2020.4.1	2021.4.1	2022.4.1	2023.4.1
不合理な待遇差をなくすために規定の整備 パートタイマー、有期雇用者（中小企業）					
不合理な待遇差をなくすために規定の整備 派遣労働者					
労働者に対する待遇に関する説明義務の強化					

公益社団法人日本炊飯協会 役員名簿

協会役務	所 属	役 職 名	氏 名	
理 事・会 長	株式会社 新川屋	代 表 取 締 役 社 長	坂 田 文 男	非 常 勤
理事・副会長	株式会社 ジャンボリア	代 表 取 締 役 社 長	千 田 法 久	非 常 勤
理事・副会長	株式会社 煌	代 表 取 締 役 社 長	中 村 勝 浩	非 常 勤
理事・副会長	株式会社 ミツハシ	代 表 取 締 役 社 長	山 口 大 輔	非 常 勤
理 事	公益社団法人 日本炊飯協会	専 務 理 事・事 務 局 長	三 橋 昌 幸	常 勤
理 事・顧 問	公益社団法人 日本炊飯協会		福 田 耕 作	非 常 勤
理 事・顧 問	株式会社 川島屋	代 表 取 締 役 社 長	川 島 弘 士	非 常 勤
理 事・顧 問	株式会社 サンフレッセ	代 表 取 締 役 社 長	富 澤 三 継	非 常 勤
理 事	株式会社 どんどんライス	代 表 取 締 役 社 長	平 井 浩 一 郎	非 常 勤
理 事	明治ライスデリカ株式会社	代 表 取 締 役 社 長	奥 正 明	非 常 勤
理 事	公益社団法人 日本炊飯協会	HACCP 審 査 委 員 長	渋谷 尚 武	非 常 勤
理 事	株式会社 太平洋企画	代 表 取 締 役 社 長	岩 永 眞 佐 子	非 常 勤
理 事	江上料理学院	院 長	江 上 栄 子	非 常 勤
理 事	参議院議員 (財)日本健康・栄養食品協会	参 議 院 議 員 会 長	山 東 昭 子	非 常 勤
理 事		フードプランナー	山 下 幸 子	非 常 勤
監 事	愛知県経済農業協同組合連合会	米 穀 部 長	渡 辺 靖 治	非 常 勤
監 事	浅木克眞税理士事務所	税 理 士	浅 木 克 眞	非 常 勤

公益社団法人日本炊飯協会 県別会員一覧表

正会員 72 社			令和元年 7 月 1 日現在				
北海道	札幌市 釧路市 旭川市	(株)ふか河 釧路学校給食パン工業(協組) 道央食糧供給(株)	中 部	長野県	ベイクックコーポレーション(株) (有)炊飯センター柳澤 (株)ながもり炊飯センター (株)デリカサイト		
		東 北		青森県	三八五フーズ(株)	岐阜県	(株)なかもり炊飯センター (株)デリカサイト
				宮城県	ボン・リー宮城(株) (株)JA加美よつばラドファ (株)パールライス宮城	静岡県	(株)遠州米穀 (株) マルヨ
	山形県	(株)サンコー食品 (株)ベストフーズ		愛知県	JAあいち経済連 (株)エザガ (株)米常 (株)キセキ関西中部 (株)名古屋食糧 (株)だるま、名古屋支社		
		福島県			(株)東邦フードサービス		
茨城県		(株)オーシャンフーズ					
関 東	群馬県	マック食品(株) (株)新川屋 (株)わびすけ			近 畿	滋賀県	滋賀米飯(株)
	埼玉県	明治ライスデリカ(株) (株)サンフレッセ		京都府		(株)煌 三彩食品(有)	
	千葉県	(株)川島屋 全農パールライス(株)		大阪府		(株)Shinmei Delica (株)いいなダイニング ダイワサミット(株) 日本食糧印(株) (株)寺本商店	
						奈良県	(株)いっわいベーカリー
	東京都	(株)イクタツ (株)丸千 (株)ミツ和 ワコーライス(株) (株)銀しやり	中 国	岡山県		岡山パールライス(株)	
	神奈川県	(株)ミツハシ (株)佐々木商店 (株)四季楽 (株)ジャンボリア 小田急食品(株) 東光食品(株) (株)そらちファーム		広島県	(株)丸和 ハゴロモ(株) 広島駅弁当(株)		
				山口県	(株)四季彩		
			山梨県	(株)米福	四 国		
	中 部	富山県	高田食糧(株) 富山県ライス栄研(株)	九 州	高知県	高知県農業協同組合	
		石川県	(株)米心石川		福岡県	北九炊飯(株) (株)のぼる	
佐賀県					(株)ヨコヤマ (株)クッキングセンター佐賀		
福井県		(株)しゃりー	熊本県		(株)どんどんライス		
長野県		(株)豊炊飯	大分県		(株)パールライス大分経済連		
			沖縄県		沖食スイハン(株)		
海外			韓国	SAMSUNG WELSTORY(株)			
			浙江五芳斋実業有限公司				

栄養成分表示について

食品の表示に関する法律としては、「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）」と「食品衛生法」、「健康増進法」とがありましたが、これらの表示に関する規定を統合して、食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度として平成27年4月1日に食品表示法が施行されました。この法律においていくつかの制度が規定されましたが、今回栄養成分表示に関しておにぎりや海苔巻き・いなり詰め合わせ念頭に置いた解説をいたします。

原則として、全ての予め包装された一般消費者向け加工食品には栄養成分表示が義務付けられました。平成27年の法律施行時に5年間の経過措置期間が設けられ表示することが猶予されていましたが、2020年3月31日で経過措置期間が切れ、4月以降は一部の食品を除きほぼすべての一般用加工食品に熱量及び栄養成分の表示をしなければなりません。

5ポイントの活字以上の文字で記載することが出来ます。基本5項目を表示しますが、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量の順番に表示します。熱量はエネルギー、たんぱく質は蛋白質、たんぱく質、たんぱく、タンパクと記載することもできます。

3. 食品の単位

販売される状態における可食部分の100gまたは1食分、1包装その他の1単位当たりの栄養成分の含有量について表示します。食品単位を1食分とする場合は、その量（g、又は個数等）を併せて記載します。

5. 表示値

値は一定値又は下限値・上限値で表示します。「微量」や「検出せず」などの言葉や「割合（％）」での表示は認められていません。下限値及び上限値で表示する場合は、当該食品

4. 最小表示の位と表示単位

最小表示の位は、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物は1の位（1の位より下の位まで表示することも可能です。その場合、その1つ下の位（小数第1位まで表示する場合）は小数第2位）を四捨五入して表示します。また、1の位に満たない場合は有効数字1桁以上で表示します。表示単位は熱量はkcalまたはキロカロリー、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量はgまたはグラム、mgまたはミリグラム、μgまたはマイクログラムで表記します。

の賞味（消費）期限内に於いて、分析値がその幅の中に含まれていなければなりません。また、表示の幅は適切に設定し、過度に広い幅で表示することは望ましくありません。

6. 表示値の設定

表示値は食品を分析した分析値又は「日本食品標準成分表2015年版」や「原材料メーカーから入手した値」等からの計算値を記載することが出来ます。含有量を一定の値で表示する場合には「許容差」内である必要がありますが、栄養成分表示の近接した箇所に『推定値』

『この表示値は、目安です。』と記載されていれば許容差の範囲は適用されません。表示可能面積がおおむね30cm²以下の場合等、食品の容器包装に栄養成分表示が省略可能である場合もありますので、表示を実行するにあたっては消費者庁より出されている『早わかり食品表示ガイド』等を確認し、正しい表示を行う様心掛けて頂きたいと思

7. 表示例

③	栄養成分表示 (1 個 (〇g) 当たり)	
	熱量	〇〜〇 kcal
	たんぱく質	〇〜〇 g
	脂質	〇〜〇 g
	炭水化物	〇〜〇 g
	食塩相当量	〇. 〇〜〇. 〇 g

②	栄養成分表示 (1 個 (〇g) 当たり)	
	熱量	〇 kcal
	たんぱく質	〇 g
	脂質	〇 g
	炭水化物	〇 g
	食塩相当量	〇. 〇 g

この表示値は、目安です。

①	栄養成分表示 (1 個 (〇g) 当たり)	
	熱量	〇 kcal
	たんぱく質	〇 g
	脂質	〇 g
	炭水化物	〇 g
	食塩相当量	〇. 〇 g

下限値及び上限値による表示

⑤ 数種類の製品を詰め合わせた場合

栄養成分表示	海苔巻き 1 個 (〇g) 当たり	いなり 1 個 (〇g) 当たり	おにぎり 1 個 (〇g) 当たり
熱量	〇 kcal	〇 kcal	〇 kcal
たんぱく質	〇 g	〇 g	〇 g
脂質	〇 g	〇 g	〇 g
炭水化物	〇 g	〇 g	〇 g
食塩相当量	〇. 〇 g	〇. 〇 g	〇. 〇 g

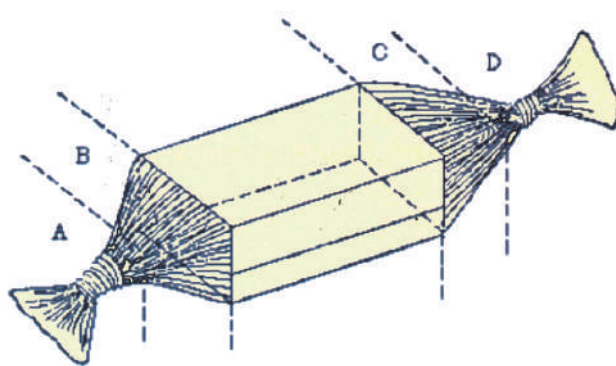
④ 横に並べて表示する場合

栄養成分表示（〇g 当たり）/ 熱量〇 kcal、たんぱく質〇g、脂質〇g、炭水化物〇g、食塩相当量〇. 〇g

8. (注1) 表示可能面積

表示可能面積がおおむね30cm²以下の場合等、食品の容器包装に栄養成分表示が省略可能である場合もありますので、表示を実行するにあたっては消費者庁より出されている『早わかり食品表示ガイド』等を確認し、正しい表示を行う様心掛けて頂きたいと思

A、B、C、D は判読が困難な部分になりますので、この場合は表面積は四面体の面積の合計です。



表示可能面積は、容器包装の形状等によっても異なりますが、表示事項を表示しても判読が困難な部分を除いた容器包装の表面積をいいます。例えば、包装の重なり部分や、キャンディ等の「ひねり」の不可能な部分を差し引いた面積となります。

なお、いたずらに表面積を少なくするような方法による包装は適当ではありません。

白山の伏流水で炊きあげた、やさしいおいしさ。

ふんわり炊きたてごはん

松ちゃんごはん 千代ちゃんのおかゆ あずきちゃんの赤飯

無菌包装米飯製造

安心・安全なJA米

JA松任

松ちゃん 千代ちゃん あずきちゃん

松任市農業協同組合
〒924-0024 石川県白山市北安田町 51-1
TEL : 076-274-5555 FAX : 076-274-4611
E-mail:syokuhin@mattois-ja.jp
http://www.mattois-ja.jp/

第15回ごはんソムリエ

令和1年6月17日(月)より受付開始



第15回ごはんソムリエ認定試験概要

主催：公益社団法人 日本炊飯協会 協力：一般財団法人 日本穀物検定協会

- 日時
令和1年10月23日(水)・24日(木)
- 費用(税込) 昼食付
受験・受験料(テキスト代金) 51,420円 ※学生は半額
認定登録料(試験合格者) 10,280円 ※学生は半額
(消費税10%税込)
- 募集人員
200名(先着順)

- 会場
飯田橋レインボービル(家の光会館)
東京都新宿区
市谷船町原11
飯田橋駅より徒歩5～9分

- 応募資格
2日間の講義への参加とごはんの食味実習並びに、筆記試験・食味試験の受験が可能な方。年齢・職業等は問いません。
- 講義内容
1. お米について
2. ごはん、炊飯に関する知識
3. ごはんの食味評価に関する知識
4. 食味試験の実習

お問い合わせは日本炊飯協会まで・・・
〒171-8502 東京都豊島区南池袋2-31-5 TEL 03-3590-1589
ホームページ：http://www.rice-cook.com
メールアドレス：gohansomurie@rice-cook.com



公益社団法人 日本炊飯協会

第15回「ごはんソムリエ」 認定試験のご案内

第15回「ごはんソムリエ」認定試験は、毎年3月の実施でしたが、
10月23日(水) 24日(木) に日程変更しております。
6月17日より応募開始しています。

日頃(公社)日本炊飯協会の運営にあたり多くのご協力をいただきありがとうございます。さて、ご存知の通り例年春(3月)に行っていました「ごはんソムリエ」認定試験の実施日程が、本年は以下の通りとなりました。

公益社団法人日本炊飯協会(以下、「協会」という。)は、平成18年度より、一般財団法人日本穀物検定協会の協力を得て、「ごはんソムリエ」認定試験を実施し致します。

募集要項

1. 応募資格

下記の要領で、第15回「ごはんソムリエ」認定試験を実施し致します。

3. 試験日時及び会場

1日目

令和元年10月23日

(水)

2. 募集人員

約200名(先着順)(但し、同一企業より多数応募等の場合、調整させていただきます)

2日間の講義への参加とごはんの食味実習並びに、筆記試験・食味試験の受験が可能な方で年齢・職業等は問いません。

4. 申込受付

令和元年6月17日(月)より受付開始

(ホームページ掲載6月7日(金)載6月7日(金))

①「ごはんソムリエ」認定試験申込書(以下「申込書」という。)に必要事項を記入し写真添付(※1)のうえE-mail又は郵送でお申込みください。

(※2)

9時～17時40分
2日目
令和元年10月24日(木)

9時～16時40分
解散予定

会場
飯田橋レインボービル(家の光会館) 東京都新宿区市谷船町原

最寄駅 飯田橋駅(徒歩5～9分)

②「申込書」を受領後協会より「申込み手続きのご案内」メール(はがき)をお送り致します。

③「申込み手続きのご案内」メール(又ははがき)に沿って、受講・受験料をお振込みください。

④受講・受験料のお振込みの確認をもって受付完了と致します。

⑤「申込書」に必要事項を記入し写真添付(※1)のうえE-mail又は郵送でお申込みください。

⑥「申込書」に必要事項を記入し写真添付(※1)のうえE-mail又は郵送でお申込みください。

⑦「申込書」に必要事項を記入し写真添付(※1)のうえE-mail又は郵送でお申込みください。

⑧「申込書」に必要事項を記入し写真添付(※1)のうえE-mail又は郵送でお申込みください。

⑨「申込書」に必要事項を記入し写真添付(※1)のうえE-mail又は郵送でお申込みください。

⑩「申込書」に必要事項を記入し写真添付(※1)のうえE-mail又は郵送でお申込みください。

⑪「申込書」に必要事項を記入し写真添付(※1)のうえE-mail又は郵送でお申込みください。

⑫「申込書」に必要事項を記入し写真添付(※1)のうえE-mail又は郵送でお申込みください。

⑬「申込書」に必要事項を記入し写真添付(※1)のうえE-mail又は郵送でお申込みください。

⑭「申込書」に必要事項を記入し写真添付(※1)のうえE-mail又は郵送でお申込みください。

⑮「申込書」に必要事項を記入し写真添付(※1)のうえE-mail又は郵送でお申込みください。

⑯「申込書」に必要事項を記入し写真添付(※1)のうえE-mail又は郵送でお申込みください。

⑰「申込書」に必要事項を記入し写真添付(※1)のうえE-mail又は郵送でお申込みください。

⑱「申込書」に必要事項を記入し写真添付(※1)のうえE-mail又は郵送でお申込みください。

②「申込書」を受領後協会より「申込み手続きのご案内」メール(はがき)をお送り致します。

③「申込み手続きのご案内」メール(又ははがき)に沿って、受講・受験料をお振込みください。

④受講・受験料のお振込みの確認をもって受付完了と致します。

⑤「申込書」に必要事項を記入し写真添付(※1)のうえE-mail又は郵送でお申込みください。

⑥「申込書」に必要事項を記入し写真添付(※1)のうえE-mail又は郵送でお申込みください。

⑦「申込書」に必要事項を記入し写真添付(※1)のうえE-mail又は郵送でお申込みください。

⑧「申込書」に必要事項を記入し写真添付(※1)のうえE-mail又は郵送でお申込みください。

⑨「申込書」に必要事項を記入し写真添付(※1)のうえE-mail又は郵送でお申込みください。

⑩「申込書」に必要事項を記入し写真添付(※1)のうえE-mail又は郵送でお申込みください。

⑪「申込書」に必要事項を記入し写真添付(※1)のうえE-mail又は郵送でお申込みください。

⑫「申込書」に必要事項を記入し写真添付(※1)のうえE-mail又は郵送でお申込みください。

⑬「申込書」に必要事項を記入し写真添付(※1)のうえE-mail又は郵送でお申込みください。

⑭「申込書」に必要事項を記入し写真添付(※1)のうえE-mail又は郵送でお申込みください。

⑮「申込書」に必要事項を記入し写真添付(※1)のうえE-mail又は郵送でお申込みください。

⑯「申込書」に必要事項を記入し写真添付(※1)のうえE-mail又は郵送でお申込みください。

⑰「申込書」に必要事項を記入し写真添付(※1)のうえE-mail又は郵送でお申込みください。

⑱「申込書」に必要事項を記入し写真添付(※1)のうえE-mail又は郵送でお申込みください。

⑲「申込書」に必要事項を記入し写真添付(※1)のうえE-mail又は郵送でお申込みください。

⑳「申込書」に必要事項を記入し写真添付(※1)のうえE-mail又は郵送でお申込みください。

㉑「申込書」に必要事項を記入し写真添付(※1)のうえE-mail又は郵送でお申込みください。

㉒「申込書」に必要事項を記入し写真添付(※1)のうえE-mail又は郵送でお申込みください。

㉓「申込書」に必要事項を記入し写真添付(※1)のうえE-mail又は郵送でお申込みください。

㉔「申込書」に必要事項を記入し写真添付(※1)のうえE-mail又は郵送でお申込みください。

6. 申込受付完了から
合格発表後までの流れ

①受付完了後、受験票ならびにテキスト、その他注意事項等を書いた資料をお送り致します。

②受講及び受験に備え、テキストにて予習をお願い致します。

③試験当日は、受験票・テキスト・筆記用具(鉛筆又はシャープペン、消しゴム)をご持参下さい。

④合格発表は、おおむね20日後、協会のホームページ(受験番号のみ)にて行います。

また、受験者全員に合格結果を郵送にてお送り致します。

⑤合格者は、「ごはんソムリエ」として認定登録料10,280円(学生5,140円)が必要になります。

但し、認定登録後更新手数料等の費用は掛かりません。

⑥「ごはんソムリエ」認定者の氏名・所属会社(または職業)をホームページ上に公開させていただきます。

※予習をされている中で、ご質問等あれば、お気軽に協会までお問い合わせください。

※郵送での合格連絡は、事務手続き上多少

時間が掛かりますので、ホームページでの公開より

数日遅れる場合もありますので、ご承知おきください。

7. その他

・お振込み頂いた受講・受験料は、原則として返金致しかねますのでご了承ください。

・一度ご提出して頂いた書類の返却は致しかねますのでご了承ください。

・今後のご連絡はメールで行います。メールアドレスをお持ちの方は申込用紙にご記入ください。

・学生の場合、学生証の写しを申込書に添えて下さい。

【個人情報保護方針】

協会が申込者より収集する情報(以下、個人情報)について、個人情報保護法に基づき、以下の通りとします。

ご提供頂いた個人情報に関して、法的義務を伴う要請を受けた場合を除いて、無断で第三者に預託又は提供はいたしません。

但し、次の何らかに該当する場合は、その限りではありません。

①申込者の同意があるとき

第15回ごはんソムリエ 研修・試験スケジュール

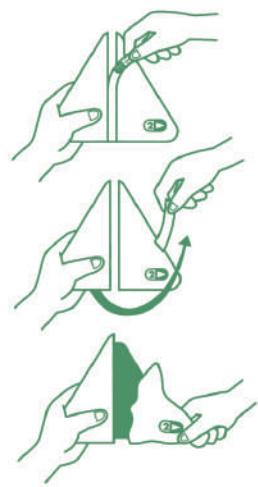
- <会場：飯田橋レインボービル(家の光会館)> (建物開錠 8:15)
- 第1日目 2019年10月23日(水)(9:00～17:40)
- 第1課程「お米についてもっと知ろう」(90分)
- 第1章米の一生／第2章 米の品種特性と品種改良／第3章米の品位区分と品質管理／第5章米に関する制度の概要
- 第3課程 ごはんの食味評価に関する知識(40分)
- 第1章 官能検査の基礎知識
- 第4課程 「食味試験の実習」(40分)
- 食味実習の解説・食味実習(1回目)・検討会
- 第1課程「お米についてもっと知ろう」(50分)
- 第4章 精米技術
- 第2課程「ごはん・炊飯に関する知識」(90分)
- 第1章 炊飯の科学
- 第2課程「ごはん・炊飯に関する知識」(60分)
- 第6章炊飯製品の衛生管理／第7章 炊飯製品の表示
- 食味実習(2回目)・検討会(30分)
- 第2日目 2019年10月24日(木)(9:00～16:40)
- 第2課程 「ごはん・炊飯に関する知識」(80分)
- 第2章炊飯の実際／第3章米飯加工品の実際
- 第2課程 「ごはん・炊飯に関する知識」(80分)
- 第4章ごはんの栄養／第5章ごはん与健康
- 食味実習(3回目)・検討会(25分)
- 第3課程「ごはんの食味評価に関する知識」(60分)
- 第2章ごはんの食味評価法／第3章おいしいごはんへの道／
- 第4章 おいしい米の見分けるために
- 食味試験(30分)
- 筆記試験(80分)

※ホームページで合格発表 11/7(木)(仮) 予定
※開始、終了時間に変更はありませんが、講師、スケジュールは変更させていただく場合があります。

第15回「ごはんソムリエ」認定試験について お問合せ先

公益社団法人 日本炊飯協会
☎ 03-3590-1589 Fax03-3590-7498
E-mail: gohansomurie@rice-cook.com

米飯、サンドイッチ等のフィルム 包材は、当社にご相談下さい。



- ◎ 朋和産業は、最初にテープカットの手巻きおにぎりを開発、上市しました。
- ◎ 朋和産業は米飯、サンドイッチのフィルム包材について、多くの工業所有権、意匠権をもっています。
- ◎ 朋和産業は、札幌、仙台、船橋、京都、福山、福岡、鹿児島に直接経営の拠点をもっています。

朋和産業株式会社

〒274-8502 千葉県船橋市習志野4-16-12
TEL 047-456-5013 FAX 047-456-5082