

# べんりとおいしいのその先へ 冷凍食品



## 北陸農政局「消費者の部屋」

展示期間：令和6年5月1日（水）～5月31日（金）



大手抜き  
〇手間抜き



## 冷凍食品認定制度



冷凍食品認定証マーク  
認定工場数:331工場(令和5年)

日本冷凍食品協会の「冷凍食品認定制度」は、協会会員の冷凍食品工場を厳密な基準で審査し、適合した工場を認定しています。その工場で作られた冷凍食品については、「認定証マーク」を付けることを認めています。

### 「冷凍食品認定制度」の主な変遷

年	実施内容
1970	「冷凍食品自主検査制度」が発足し、認定制度がスタート。製品に「認定証マーク」の貼付
2002	認定制度にHACCPを考慮した施設・設備基準を追加
2009	工場認定基準の管理運用面等を強化した「新冷凍食品認定制度」を施行
2017	HACCPの完全実施及び国際認証制度の最新の考え方などを取入れた平成29年度版工場認定基準を施行
2018	認定基準から抜粋し「冷凍食品製造事業者向けHACCPに基づく衛生管理のための手引書」を作成、協会及び厚労省で公開
2021	食品衛生法改正、国際規格の改正等を取り入れた令和3年度版工場認定基準を施行

### HACCPに基づく衛生管理とは？

改正された食品衛生法では、例外的な事業者を除き、基本的に国際標準手順のHACCPに基づいた衛生管理をすることが求められています。その際の参考書となるものが手引書であり、厚労省が内容を確認したものが公表されます。



## 冷凍食品市場の活性化

### \\ 主なできごと \\

**1965年**  
(昭和40年)

**コールド・チェーン勧告が  
出される**

当時の科学技術庁資源調査会から、低温流通体系等を整備する必要性を周知する目的で、いわゆるコールド・チェーン勧告が出された。これにより、低温流通の技術開発が大きく発展。

また、これを背景に、1969年(昭和44年)に「社団法人日本冷凍食品協会」が設立された。

**1986年**  
(昭和61年)

**「1万人の大試食会」  
開催**

日本冷凍食品協会による、「冷凍食品市場活性化対策特別事業」として、「冷凍食品10,000人の大試食会」"新鮮勝負!グルメバイキング"が東京・恵比寿で開催。

一般消費者7千人が来場し、各種冷凍食品133品を試食。盛況の様子は、メディアにも大きく取り上げられた。

**1990年頃~**  
(平成2年)

**商品バラエティの充実、  
売り場の拡大**

生活様式の変化や、家電製品の普及などに対応するように、おいしさや簡便性に優れた様々な商品をメーカー各社が発売。あらゆるジャンルの商品が出揃うようになった。

2008年には、大手コンビニエンスストアが冷凍食品を本格導入。また、ドラッグストアでも食品の取り扱いが増加するなど、冷凍食品の売り場がますます拡大。

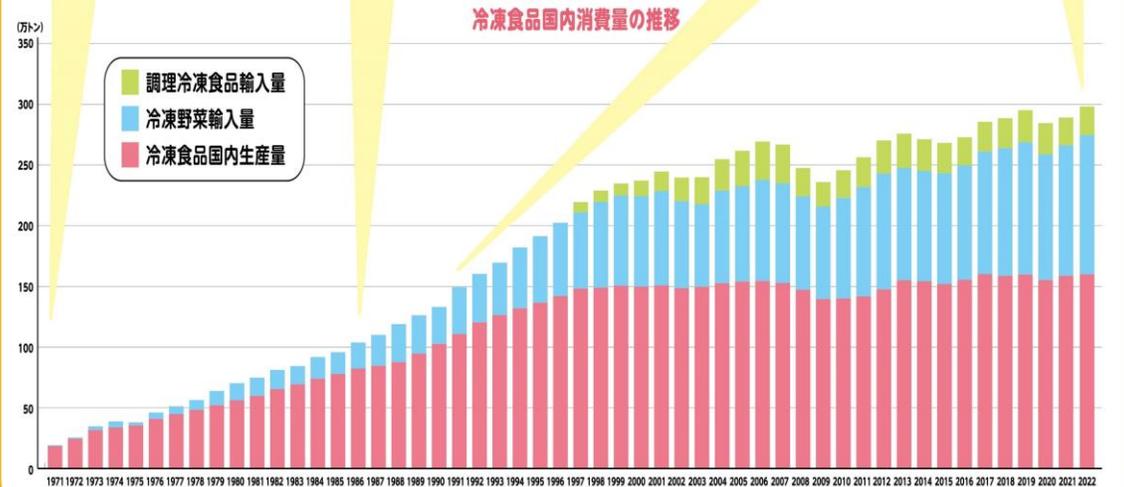
**2022年**  
(令和4年)

**国内の冷凍食品消費量が  
過去最高に**

冷凍食品の国内生産量に輸入量を足した、国内消費量が約298万トンと過去最高に。

日本国民1人当たりの年間消費量は、23.9kg(約95食分 ※1食=250g)となった。

また、同年は、冷凍野菜の輸入量も過去最高となった(財務省貿易統計より)。



# 【べんりとおいしいのその先へ 冷凍食品】②



冷凍食品普及の大きなきっかけ①

## 1957年 南極観測船「宗谷」の食事に冷凍食品が採用される

1957年(昭和32年)に戦後初めて日本から南極観測隊が派遣され、観測船「宗谷」に越冬用食料として、えび、ほたて、あじ、ほうれん草、枝豆、漬物、茶わん蒸し、みかんなど約70種類、約20トンの冷凍食品が積み込まれました。



南極は氷の国だから、野外に放りだしておけば、食料は腐らないと思われがちで、準備委員会も冷凍庫の準備をしていなかったそうです。

そのため越冬生活を始めた第1次越冬隊は、棚氷(陸上から海上にのびている氷)に掘った穴に冷凍食品を保存した、それが右の写真です。

なお、当時の日本では冷凍冷蔵庫は普及しておらず、第1次南極観測隊が冷凍食品を採用したことをきっかけに、冷凍食品が広く普及していきました。



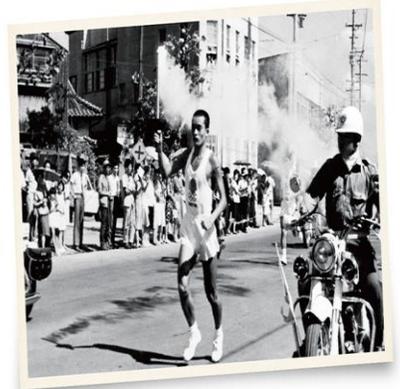
観音堂株式会社ニシエフーズ



冷凍食品普及の大きなきっかけ②

## 1964年 東京五輪の選手村食堂で冷凍食品が好評。注目され、急速に拡大

東京オリンピック選手村の食堂でさまざまな冷凍食品が利用され好評。このことをきっかけにホテルやレストランで利用され、冷凍食品が急速に拡大していきました。



大会期間中、選手村では延べ60万食にのぼる選手向けの食事の食材調達が必要でした。そこで、帝国ホテルの村上信夫シェフは解決策として、価格高騰を抑え、生鮮食品と同様のおいしさを実現できる冷凍食品を採用します。

大会に先立って開催された「試食会」では、生鮮品から作ったメニュー、冷凍食品を活用したメニューを混在させて提供されましたが、当時の佐藤栄作首相らに「これは実にうまい!」と、すべての料理が高く評価され、冷凍食材の使用が認められました。

こうして東京五輪の選手村では、各国の料理など、多彩なメニューの提供を可能にした冷凍食品が大活躍。世界の選手に絶賛されました。東京五輪における冷凍食品の活躍は、冷凍食品の歴史の中で欠かせない大きな出来事のひとつといえます。



観音堂株式会社ニシエフーズ  
冷凍食品 2020年



## 冷凍食品とは何？

### 1 前処理している

食べられない部分を取り除き、調理の手間を省いている。

### 2 急速凍結している

食品の組織が壊れて品質が変わってしまわないようにしている。

### 3 適切に包装している

汚れや型崩れを防ぐ。原材料名や調理方法等の情報が表示されている。



### 4 品温を-18℃以下で保管している

生産・貯蔵・輸送・配送・販売を通じ、一貫して-18℃以下を保つよう管理している。

## 冷凍食品購入のポイント

選ぶときには・・・

- 品温が-18℃以下のもの
- ガッチリ凍っているもの
- 包装がしっかりしているもの
- 認定証マークのついているもの



買い物の一番最後に

ドライアイスや氷、保冷バッグを使う

できるだけ早く帰宅し、すぐに冷凍庫へ



## 家庭での保存の方法

庫内には  
冷凍食品を多く  
入れ、隙間を  
少なくする

庫内の温度が  
上がらないよう、  
扉の開閉を  
少なくする

一度開封  
した冷凍食品は、  
袋の中の空気を抜き、  
口をしっかりと閉め、  
手早く冷凍庫に  
戻す

解かして  
しまった  
冷凍食品は  
再凍結しない

## 解凍・調理の基本

### 冷凍野菜

- ほとんどの野菜は、凍ったまま調理する
- 一般的に7~8割加熱して急速凍結しているため、家庭での加熱は生の野菜の2~3割の時間で十分
- 加熱しすぎに注意

### 水産冷凍食品

- 半解凍状態にして調理する。解凍しすぎないことが大切
- グレーズ(氷の膜)が付いているものは、半解凍後水分をふき取ってから調理

### 畜産冷凍食品

- 完全解凍状態にして調理する

### 冷凍果実・果汁

- 半解凍状態にして調理する

### 調理冷凍食品

- 凍ったまま加熱解凍する

## 電子レンジ調理の注意事項

- ① 商品ごとに調理方法が異なるので、調理方法をよく読んでから調理しましょう。



- ② 袋ごと調理できる商品と袋から取り出して調理する商品があります。アルミを使った袋は発火することがありますので、レンジに入れないでください。

- ③ 量・大きさ・厚さ・形などによって解凍時間が異なるので注意しましょう。

- ④ 「あたため」などのオート調理ではなく、手動で、商品パッケージ記載の出力・調理時間に合わせて調理してください。オート調理は加熱ムラが起きやすく、オープン機能を併用した機種では焦げや発火などの思わぬ事故につながる場合があります。

## このマーク、ご存知ですか？



【認定証マーク】

- (一社)日本冷凍食品協会が「冷凍食品認定制度」により認定した工場で製造された冷凍食品に付いています。
- このマークは信頼の証です。

※認定工場数:331工場(令和5年)



「冷凍食品」の  
知っておきたいポイント

ずっと-18℃以下で管理されている  
から衛生的でおいしさもキープ。

下ごしらえいらずで、食べる分  
だけ使えるから、とってもエコ。

急速凍結で食品の組織を  
こわさず、栄養もそのまま。

しっかりした安全管理で、  
信頼して使える。



【認定証マーク】



ずっと-18℃以下  
で管理されている  
から衛生的で  
おいしさもキープ。

腐敗や食中毒の原因になる細菌は  
低温状態では活動できません。  
冷凍食品は生産から販売までずっと  
-18℃以下で管理されているため  
衛生的。およそ1年間はおいしさが  
キープできるんです。



**下ごしらえいらずで、  
食べる分だけ使える  
から、とってもエコ。**

冷凍食品は前処理がしてあるので、捨てるところがなく無駄もありません。さらに食べたい時に食べる分だけ使えるから、とってもエコなんです。



**急速凍結で食品の  
細胞をこわさず、  
栄養もそのまま。**

低温で急速に凍結された冷凍食品はおいしさや栄養もそのまま。だから上手に解凍すれば、とれたてつくりたてを再現できます。旬の状態でも一年中いつでもおいしく食べられます。



しっかりした  
安全管理で、  
信頼して使える。



日本冷凍食品協会会員メーカーの冷凍食品は、冷凍食品認定制度に基づいて原材料の徹底した管理、製造工程のチェック、従業員教育など安全対策をきちんと行っています。常に厳しいチェックがされている冷凍食品。認定制度に適合した工場の製品には「認定証マーク」がつけられています。

● フリーゼレポート4 ●



コロッケ工場の巻



かにクリームコロッケができるまで



かにと牛乳、小麦、バターでたくさんのクリームを作っているよ。



コロッケのおいしさの秘密は衣の2度付けなんだって!

急速凍結させたコロッケは、人の手でチェックしながらトレーに詰めていくんだよ。



クリームを凍らせて衣をつけて、油で揚げているんだよ。



環境と自然と、工場



工場がどれだけ環境に気を使っているかを知ってもらうために自然環境を再現した「ビオトープ」というところだよ！ここに流れている水は、工場ですった水を浄水したもの。メダカが住めるほどキレイなんだ。

株式会社ニッスイ 安城工場

## ● フリーゼレポート2 ●



### チャーハン工場の巻



あおり炒めの焼豚炒飯ができるまで



パラッとした食感にするために蒸気炊飯器でお米を炊いてるんだよ。



パラッとふっくらとした食感にするために特製の機械で炒めているよ。



おいしさを逃がさないために冷風で粗熱と湿気をとばし、急速凍結させるんだよ。

人気中華レストランの味を再現するために作られた世界にここだけしかないオリジナルの機械なんだって!



凍らせたチャーハンは機械で450グラムずつ計って、自動で袋詰めされるんだ。

袋詰めした後はX線で中身をチェックして、合格したものだけが箱詰めされるんだよ!



マルハニチロ株式会社 大江工場

## ● フリーゼレポート5 ●



### ギョーザ工場の巻



ギョーザができるまで



まずはギョーザの具づくり! 堅い芯を取り除くために、キャベツは人が切っているよ。



ニラも傷つきやすいから、人間の目じゃないと仕分けできないんだって。

ハイテク技術も多いけど、人が手をかけるから、その技術が生きてくるんだね!!



でき上がったギョーザはすぐにトレーに載せられて、蒸し器で蒸してから急速凍結させるんだよ。



作り上げて包装するまでは全自動で行っているよ。

### 超近代的なチェック!

びっくりしたのは、チェックの厳しさ! 包装する前と包装した後の写真とX線写真が保存されているんだよ。ギョーザのパッケージに書かれた番号で、製品になった時の写真や重さなどのデータ、それからX線写真を全部見ることができるんだ。



味の素冷凍食品株式会社 関東工場

## ● フリーゼレポート3 ●



### パスタ工場の巻



冷凍パスタができるまで



この機械ではソースごとに一番おいしくマッチする太さのパスタをゆでているよ。



おうちでパスタをゆでる時にくっつかないように混ぜる動きをこの機械が再現しているんだって!

3000~4000人分ものソースを作れる大きなお釜で調理するんだ。



全てのトッピングが終わった後、急速凍結してから包装されるんだ。

パスタや具材を盛り付ける人、ソースをかける人、ひとりがひとつの作業を集中して行ってるんだって!

### 品質へのこだわり



研究を重ねて一番おいしく、ソースにマッチする太さのパスタを使っているんだ。  
そして出来上がった冷凍パスタは細菌検査や食味検査などの厳しいチェックを受けるんだよ。

株式会社ニッポン

## ● フリーゼレポート6 ●



### 今川焼工場の巻



今川焼(あずきあん)ができるまで



「専門店の焼き方」を再現しているんだよ!

煮汁をたっぷり使って炊くとともにアクもしっかり取り除いているから、風味豊かなあずきあんになるんだ。



凍結後に検査機(金属・X線)でしっかりチェックしてるよ。最後に包装。ここは完全に自動化。ここでも包装後に検査機でチェック。

「急速凍結」することで、できたてのおいしさを保っているんだ!

工程ごとにしっかりチェックすることが大切なんだね。



焼き上がり後に冷凍庫で急速凍結するよ。



### 生地へのこだわり



気泡を細かくして、ふんわりしっとりした生地に仕上げてるよ。  
ほんのり甘い生地を作るために「ハチミツ」を入れているんだって!

株式会社ニチレイフーズ

## 冷凍食品で簡単! ひとくふうレシピ



### 冷凍 鶏のから揚げ

肉の処理やカットなどの下ごしらえが大変な鶏のから揚げ。味付けされた調理済みの冷凍食品なら、いつでも揚げたてのから揚げが楽しめます。

### ユーリンチ(油淋鶏)



カロリーの目安 調理時間の目安  
192kcal 10分  
※1人分あたり

#### ■材料(2人分)

冷凍鶏のから揚げ……………150g  
〈たれ〉  
砂糖……………大さじ1½  
しょうゆ……………大さじ2  
A 酢……………大さじ2  
赤唐辛子(小口切り)……………少量  
ねぎ(粗みじん切り)……………7~8cm  
レタス(1cm幅)……………2~3枚

#### 作り方

- ① Aを合わせてたれを作る。
- ② 凍ったままの鶏のから揚げを袋の表示どおりに加熱する。
- ③ 皿にレタスを敷いて温めた鶏のから揚げをのせ、たれをかける。

## 冷凍食品で簡単! ひとくふうレシピ



### 冷凍 チャーハン

卵と油でご飯が一粒ずつコーティングされたチャーハンは、香りや食感も良く、いろいろな素材を組み合わせ、オリジナルな一品を。

### かにかまのあんかけチャーハン



カロリーの目安 調理時間の目安  
463kcal 10分  
※1人分あたり

#### ■材料(1人分)

冷凍チャーハン……………½袋(225g)  
かにかま(かに風味かまぼこ)……………40g  
さやえんどう……………3枚  
〈スープ〉  
水……………カップ1  
鶏がらスープの素……………小さじ½  
塩、こしょう……………各少量  
〈水溶き片栗粉〉  
片栗粉……………大さじ1  
水……………大さじ1  
しょうが汁……………小さじ½

#### 作り方

- ① かにかまはほぐし、さやえんどうは筋をとって斜め1/2に切る。
- ② 凍ったままのチャーハンを袋の表示どおりに加熱し、器に盛る。
- ③ 小鍋でスープを温め、かにかまとさやえんどうを加えてさっと煮る。塩、こしょうで調味し、しょうが汁も加える。水溶き片栗粉を回し入れてとろみをつけ、②にかける。

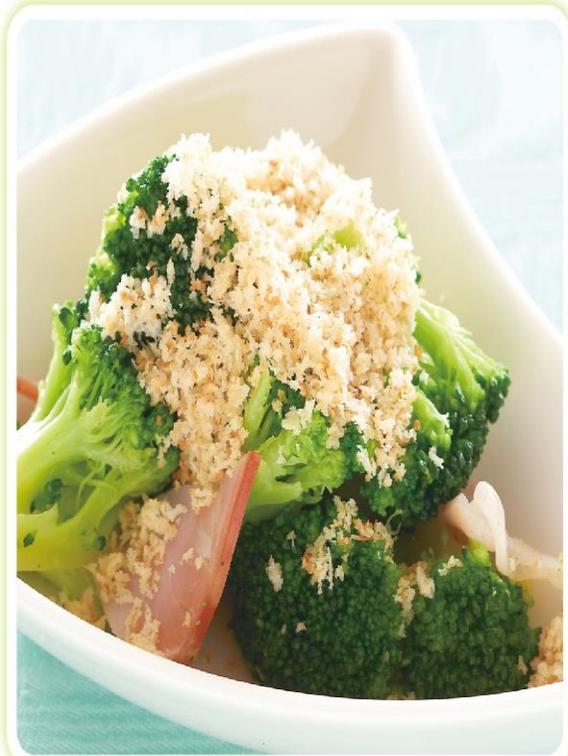
冷凍食品で簡単! ひとくふうレシピ



冷凍 ブロッコリー

緑鮮やかで様々な素材との相性もよいブロッコリー。あらかじめ下ゆでされているので、短時間で調理できます。

ブロッコリーのバターパン粉かけ



カロリーの目安 調理時間の目安  
**155kcal** **10分**  
 ※1人分あたり

■材料(2人分)

冷凍ブロッコリー	〈バターパン粉〉
.....150g	バター.....大さじ2
ハム(1枚を8等分に切る)	パン粉.....カップ1/3
.....薄切り2枚	
塩、こしょう.....各少量	

作り方

- ① フライパンにバターを入れ溶かし、パン粉を加えて中火でゆすりながら黄金色になるまでよく炒める。
- ② 器に凍ったままのブロッコリーをおき、軽く塩、こしょうする。上にハムをのせて600Wの電子レンジで2分30秒加熱する。
- ③ 皿に②を盛り、上から①のバターパン粉をたっぷりかける。

「知っている」と更に安心♪

ロードラインは安全の境界線

冷凍食品のオープンショーケースの中に引かれている線をご存知ですか？  
 この線は「ロードライン(積荷限界線)」と呼ばれ、ケース内の温度を-18℃以下に保つことができる限界の高さを表しています。



こんな  
あるんだ!

# いろいろな冷凍食品

## 介護食

喫食シーン  
食卓  
介護施設  
など



柔らかさや味付けにこだわって、  
食べやすさを追求した冷凍食品。

## スープ

喫食シーン  
食卓  
外食店  
など



冷凍なら具材も豊富。  
本格的なあったかスープが簡単調理で!

## パン

喫食シーン  
食卓  
外食店  
など



焼きたてを急速冷凍しているから、自然解凍で  
サクサク、ふんわり食感が味わえる!



## 一般社団法人 日本冷凍食品協会の活動

### 10月18日「冷凍食品の日」イベント

10月18日「冷凍食品の日」に、冷凍食品の優れた特性を広く周知するためにイベントを開催。冷凍食品にまつわるトークと試食会を実施。



## 一般社団法人 日本冷凍食品協会の活動

### 子育て世代やシニアへのPR活動

各種イベントにて消費者とのコミュニケーションを図りながら、ブースの出展やステージでの講演などを実施。



## 一般社団法人 日本冷凍食品協会の活動

### 冷凍食品の基礎知識 講習

一般消費者や食品に携わる大学・専門学生を対象に、  
冷凍食品の基礎的な知識をテーマにした講習を実施。



▲大学での講習の様子

## 一般社団法人 日本冷凍食品協会の活動

### メディア活動

冷凍食品の優れた特性や役立つ情報を、  
テレビ・ラジオ・新聞など様々なメディアを通して紹介。



# 【べんりとおいしいのその先へ 冷凍食品】 ⑩

## 成熟期

2022年 (令和4年)	2020年 (令和2年)	2019年 (令和元年)	2017年 (平成29年)	2016年 (平成28年)	2015年 (平成27年)	2013年 (平成25年)	2012年 (平成24年)	2011年 (平成23年)	2009年 (平成21年)	2005年 (平成17年)	2001年 (平成13年)	2000年 (平成12年)	1999年 (平成11年)
国民1人当たりの冷凍食品の年間消費量が、21.9kg(約95食)と過去最高	冷凍食品100周年	日本冷凍食品協会設立50周年	冷凍食品の国内生産量が百六十万トンを超え過去最高	高品質・高価格帯の製品が日本市場に参入	冷凍チャーハン競争が本格化	日本冷凍食品協会が一般社団法人に移行	油・水なし調理の冷凍餃子が発売されヒット	東日本大震災後の内食化の高まりにより冷凍食品が見直される 冷凍パンが話題に	「天洋食品事件」を契機に、各社で衛生管理・食品防衛対策が強化	コンビニで一人用冷凍食品の本格導入が始まる	一食完結タイプの冷凍パスタの市場急拡大	「本格炒め炒飯」がヒット	電子レンジでできるピザがヒット
													

## 成長期

1994年 (平成6年)	1990年 (平成2年)	1988年 (昭和63年)	1986年 (昭和61年)	1979年 (昭和54年)	1973年 (昭和48年)	1971年 (昭和46年)	1970年 (昭和45年)	1969年 (昭和44年)
電子レンジ対応のコロッケ発売 (電子レンジ用フライの始まり)	日本の冷凍食品生産量が百万トンを超える	「さめきうとん」がヒット	10月18日を「冷凍食品の日」と制定 東京・恵比寿で初のイベント「一万人の大試食会」を開催	日本の冷凍食品生産量が五十万トンを超える	食品衛生法の改正で冷凍食品の成分規格を決定 保存温度が「マイナス15度以下」と設定	「冷凍食品自主的取扱基準」において冷凍食品の配送・小売段階の管理温度を「マイナス18度以下」に設定	大阪万博で冷凍食品が力を発揮 ファミリーストランなど外食産業への展開の契機に	日本冷凍食品協会が設立
								

## 黎明期

1967年 (昭和42年)	1965年 (昭和40年)	1964年 (昭和39年)	1963年 (昭和38年)	1957年 (昭和32年)	1954年 (昭和29年)	1952年 (昭和27年)	1931年 (昭和6年)	1920年 (大正9年)
五大調理冷凍食品が市場に定着	コロッケ、ハンバーグ、シユウマイ、ギョウザ、えびフライの	科学技術庁資源調査会から「コールド・チェーン勧告」が出される 冷凍食品の製造から小売に至る温度管理の整備のきつかけに	これを契機に全国のホテルやレストランで冷凍食品が急速に拡大	南極観測船「宗谷」に70種類、約20トンの冷凍食品が越冬用食料として積み込まれる	「学校給食法」の制定により学校給食が本格化し、冷凍魚の フイレーや冷凍コロッケ、スティック類などが採用	東京五輪を前に、選手村食堂のメニュー試食会が開催 冷凍食品を利用した料理に高い評価	日本初の市販冷凍食品「イチゴシャーベール(冷凍いちご)」 大阪・梅田の阪急百貨店で、戸畑冷蔵(現日本水産)が販売	日本で最初の冷凍事業の始まり(食品の冷凍は魚から) 実業家の葛原猪平が日産10トンの凍結能力の 冷蔵庫を北海道森町に建設
								

### このころ

2021年 東京オリンピック・ パラリンピック	2019年 ラグビー ワールドカップ	2011年 東日本 大震災	2005年 名古屋で 愛・地球博	1997年 電子レンジ普及率 90%超える	1988年 瀬戸大橋 開通	1987年 電子レンジ普及率 50%超える	1976年 「ほっかほっか丼」 1号店	1975年 冷蔵庫の普及率 96%に達する	1970年 大阪万博	1969年 アポロ11号 月面着陸	1966年 家庭用 電子レンジが 発売	1965年 冷蔵庫の普及率 50%超える	1964年 東京 オリンピック	1961年 フリーザー付 冷蔵庫が発売	1959年 業務用 電子レンジが 発売	1945年 第二次世界 大戦終戦	1929年 世界恐慌
-------------------------------	--------------------------	---------------------	------------------------	-----------------------------	---------------------	-----------------------------	---------------------------	-----------------------------	---------------	-------------------------	------------------------------	----------------------------	-----------------------	---------------------------	------------------------------	------------------------	---------------



手間抜き

「べんりとおいしいのその先へ 冷凍食品」には  
こんな思いを込めました

~~手抜き料理~~で**時間の余裕**と**ココロのゆとり**

