FOOD FUNCTION
IMPROVEMENT ALLIANCE

一般社団法人
食品機能推進協会

青果の鮮度は

「経験」ではなく
「仕組み」で守る時代へ

オンラインセミナー

6/ 5(金)
14:00〜15:30

参加無料

なぜ、同じ野菜なのに差が出るのか？

- 店舗によって鮮度管理の目線が違う
- クレームが多い店舗と少ない店舗がある
- 教えても鮮度管理が定着しない

👉 その原因は、**個人の経験に依存した管理**にあります。

本セミナーでは、
誰でも再現できる「鮮度管理の共通軸」を
分かりやすく解説します。

青果ロス・クレームを減らす
鮮度基準の目線合わせ

セミナー申込は
こちら→

鮮度管理 実践セミナー

Amazonで
絶賛発売中！

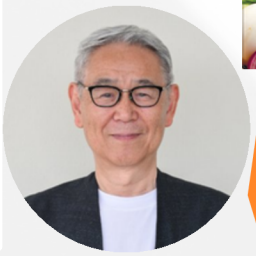
青果鮮度管理士テキスト

こんな方におすすめ

- ☐ 青果部門の鮮度基準を作りたい
- ☐ 青果の廃棄・値引きを減らしたい
- ☐ 鮮度クレームの根本対策をしたい
- ☐ 店舗・担当者ごとの管理レベル差に悩んでいる
- ☐ 若手・パートにも説明できる鮮度管理の基準がほしい
- ☐ 価格以外の付加価値提案を強化したい

講師紹介

前澤 重禮（まえざわ しげのり）
1997年〜 岐阜大学 農学部 教授
2021年〜 岐阜大学社会システム経営学環特任教授
2025年〜 岐阜大学名誉教授
2025年　『青果鮮度管理士 公式テキスト』執筆
※「青果鮮度管理士」は内閣府認可 職業技能振興会の認定資格です。



一般社団法人
食品機能推進協会

セミナー内容

WEB申込→https://ffia260605.peatix.com

←申込QRコード

① なぜ青果の鮮度トラブルはなくならないのか
◎ 社会背景（温暖化、異常気象、物流問題、生産労働人口減）
◎ ロス・値引き・クレームが起きる構造的な原因
◎ 現場で起こりがちな「鮮度管理の思い込み」

② 今日から見直せる「鮮度管理の基本原理」
◎ 温度・時間・取扱いの考え方
◎ 売場・物流で見落とされがちなポイント
◎ 経験や勘に頼らない、再現性のある管理方法

③なぜ鮮度管理は人に教えにくいのか
◎ マニュアルが機能しない理由
◎ 教育が続かない本当の原因・「共通言語」を持つことの重要性
◎ 社内教育・人材育成の基盤づくりに有効　鮮度管理＝人材管理

青果鮮度管理士

青果鮮度管理士試験では、
青果物の分類や収穫後生理などの鮮度にまつわる知識を根本から理解し、
現場での運用に役立てることのできる人材を育成・認定します。
知識ある人材が増え、新鮮な青果物が安定的に食卓に並ぶ、そんな豊かな世の中を目指します。

仕事に役立つ
検定事業展開中！

野菜健康指導士

青果鮮度管理士

食物繊維検定

お問い合わせはこちら

一般社団法人 食品機能推進協会 事務局
info@ffia.or.jp
https://ffia.or.jp/

食品機能推進協会ホームページ

一般社団法人
食品機能推進協会