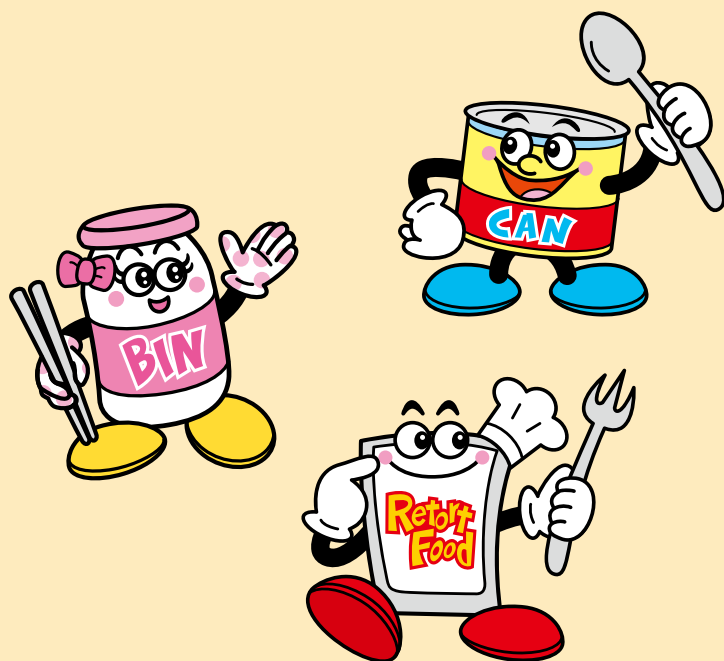


協会のご案内



公益社団法人

日本缶詰びん詰レトルト食品協会

JAPAN CANNERS ASSOCIATION

協会の役割

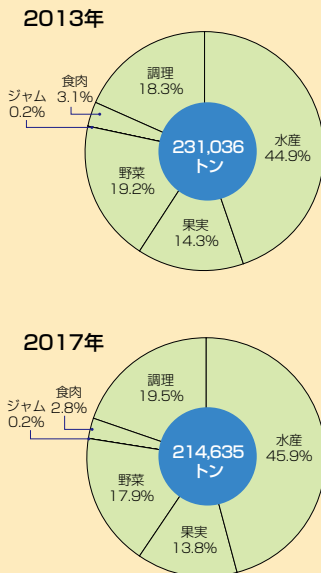
現在、わが国の缶詰、びん詰、レトルト食品工業を営む企業数は、約340社で、工場数は約400工場、このうち約260社、330工場が本会に加盟しており、会員企業によって全国生産量の90%以上をカバーしています。

本会は、「缶詰、びん詰、レトルト食品の安全性の確保と品質の向上を図るために、必要な事項についての研究・調査、技

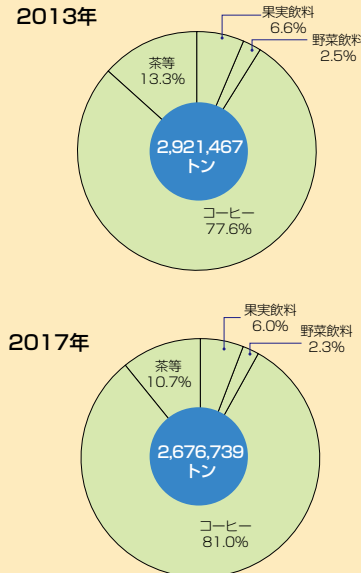
術開発、指導及び普及啓発を行い、もって国民の豊かな食生活の実現と国民経済の健全な発展に寄与すること」を目的として組織されている団体です。

したがって、業界の指導的役割を果たしていると同時に、企業と行政当局や消費者を、それぞれにつなぐパイプの役割も、3ページに示したような具体的な事業を通じて果しています。

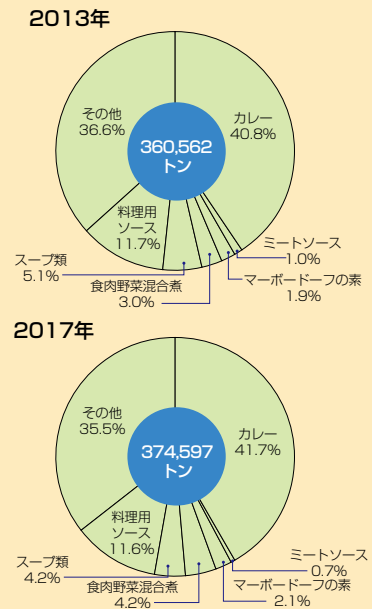
◆缶詰の生産割合◆



◆飲料缶詰の生産割合◆



◆レトルト食品の生産割合◆

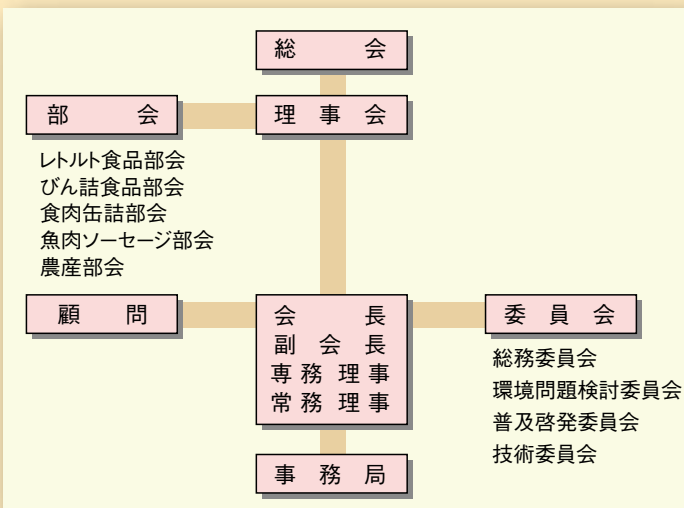


協会の運営組織と内部機構

公益社団法人日本缶詰びん詰レトルト食品協会は、一般社団・財団法人法に基づいて設立された一般社団法人で、公益法人認定法に基づいて公益性を認定された社団法人です。その運営は会員の意思によって民主的に行われています。

会員の代表である理事が2年ごとに選出され、理事会を構成します。理事会は原則年3回開催され、本会の年間の事業計画

◆当協会の運営組織を図示すると次の通りです。



(活動方針)、予算などの業務執行の決定を行います。また総会は原則として年1回開催され(別に必要に応じて臨時総会を開催)、理事・監事の選任、決算の承認などを行います。さらに、会長の諮問機関として業界有識者により問題別に業界政策を検討する委員会が設けられており、また業界の経験豊富な方々を中心に顧問を委嘱し顧問会が構成されて、それぞれ運営に参画しています。なおまた、特定品種については、部会制度を設けています。

これらの事業運営を円滑に実行していくよう、内部機構は、4部(所)制により、常勤役員の下に業務を処理し、事業を実施しています。

◆当協会の内部機構は次の通りです。

総務部	(庶務、会計、会員事務、器具幹旋等)	
業務部	(税制金融、調査統計、缶詰時報の刊行等、缶詰等の普及啓発活動)	
技術部	(規格表示、食品衛生、技術講習会等)	
研究所	食品化学研究室	(食品化学分野の研究、試験、調査等)
	食品微生物学研究室	(食品微生物学分野の研究、試験、調査等)
	食品工学研究室	(食品工学分野の研究、試験、調査等)

協会の事業内容

本会の母体は、1905年(明治38年)の大日本缶詰業連合会、1922年(大正11年)の缶詰普及協会にさかのぼり、1927年(昭和2年)3月15日に、この2つの団体から組織を一新して、社団法人日本缶詰協会が設立されました。また平成24年3月21日に内閣総理大臣より公益社団法人への移行認定を受け、平成24年4月1日に公益社団法人日本缶詰協会が設立されました。さらに平成26年4月1日より、本会の事業対象品目を対外的に明確に示すことを目的として、公益社団法人日本缶詰びん詰レトルト食品協会と名称を変更いたしました。

本会は創立以来一貫して「消費者利益を図ることが、最終的に業界に利をなす」という消費者起点に立って事業を展開してきました。業界の発展が消費者利益に繋がると考え、その原動力

となるべく、積極的に活動を行っています。

本会は、東京都千代田区神田東松下町に本部事務所を、横浜市金沢区福浦に研究所を設けています。常勤役職員は19名です。

事業として、①缶詰、びん詰、レトルト食品産業の振興を図るための総合的施策の審議立案、②缶詰、びん詰、レトルト食品産業の発展および製品の改良向上に資するための情報の収集、交換、③缶詰、びん詰、レトルト食品の普及啓発、④缶詰、びん詰、レトルト食品に関する科学的研究・調査、⑤規格の整備、技術の指導・公開、⑥講演会、講習会等の開催、⑦雑誌、書籍等の刊行、⑧製造、管理に必要な器具類の斡旋、⑨国会、政府その他に対する陳情、請願、意見具申、⑩会員相互の親睦、⑪その他必要な事項、など非常に幅広い事業を行っています。

本会の主な事業

1. 業界総合対策

業界の発展を図るため、国内外の諸情勢の変化に対応した総合的な対策を講じております。最近では、PL法制定施行にともなうPL団体保険制度の運営、HACCP手法支援法に基づく「高度化計画」の承認、容器包装リサイクル法制定施行等にもなう環境問題への諸対策、国際的な品質管理手法であるHACCPの業界自主計画マニュアルの策定、販売動向収集等の活動を行い、多面的な課題に対する諸対策を推進しております。

2. 税制・金融対策

税制、金融に関する業界の要望事項を取りまとめ毎年関係官庁等へ要望する継続的な事業と、経済環境の変化に対応した施策への適用という緊急対策への事業を併行して実施しています。

3. 調査・統計

缶詰、びん詰、レトルト食品の生産数量の調査と統計表の作成、消費動向調査の実施と分析、輸出入統計の収集整理を実施し、その結果を公表しています。また、原材料、経営、税制、金融、流通、製造技術等に関する資料収集および必要に応じて調査を実施し、業界対策に役立てています。

4. 普及啓発

生活者、需要者に対し、缶詰、びん詰、レトルト食品の特性、利用法を普及伝達することを目的として、インターネットを使った情報伝達、催事主催、セミナー、料理講習会、パブリシティ活動、苦情相談、小冊子の作成などを行い、食生活の向上と市場の活性化に努めています。

5. 食品衛生・規格表示等の対策

缶詰、びん詰、レトルト食品の安全性の確保、品質向上ならびに適正表示等について、関係官庁と業界との意見調整を行い、行政面へ業界の状況を反映させるよう対策を図るとともに、生活者の商品に対する信頼を高めるように努め、また海外の食品衛生等に関する情報を収集しています。

6. 科学的試験・研究

研究所においては、缶詰、びん詰、レトルト食品、チルド食品に関する基本的研究、技術指導、新技術の開発、会員等の求めに応じた各種試験等を行っています。また、会員をはじめ広く技術交流を図るため、関係学会や会議などへも参加しています。

7. 技術大会の開催

業界関係技術者・研究者による研究の成果を発表討議し、技術の向上、啓発に努めるため、毎年1回、技術大会を開催しています。あわせて当該年度に公表された関連論文を対象に審査を行い、優秀論文に逸見賞を授与し表彰を行っています。

8. 研究会・研修会・講習会の開催

ロングライフ&チルド食品研究会を常設しており、研究会情報の発刊、講演会の開催等を行っています。

品質管理・巻締・殺菌管理主任技術者認定講習会、HACCP・レトルト食品製造技術主任技術者講習会を毎年定期的に複数回開催し、試験合格者に対する資格認定を行っています。また基本技術等の習得を目的とした基礎技術講習会も開催しております。

缶詰、びん詰、レトルト食品の普及啓発を図るため、一般消費者を対象にした料理講習会を毎年5回程度開催しております。

時宜をとらえた研修会、講習会、セミナー等を適宜開催しております。

9. 缶詰時報の刊行

缶詰、びん詰、レトルト食品に関する製造、販売、経営、流通、技術、法規制等、内外の最新情報、業界動向、本会の活動等を掲載した月刊の「缶詰時報」(A4変型判約90ページ)を刊行しています。創刊は大正11年(1922年)です。

10. 情報提供

缶詰、びん詰、レトルト食品の製造に関わる基本的な技術書、HACCP、GMPなど関心の高い分野に関する参考書などを出版しています。また、ホームページ、電子メールを通じて広く情報提供をしています。

11. 器具・図書の斡旋

製造管理用の器具、関連図書の斡旋を行っています。なお、図書は本会で刊行したものを主体に販売しています。

研究所

1928年(昭和3年)に研究部が設置されて以来、業界の技術研究問題に対処してきました。 本会創立30周年を期し、業界各位の絶大な協力のもとに、1962年(昭和37年)、初めて研究所を開設、以来35年間、横浜市保土ヶ谷区の地で活動してまいりました。施設の老朽化のため本会創立70周年記念事業として、1997年(平成9年)11月19日に横浜市金沢区福浦に新

築移転しました。鉄骨3階建、敷地面積1,547㎡(468坪)、建物面積1,710.9㎡(518坪)、常勤職員は8名で、食品化学、食品微生物学、食品工学の三部門からなり、缶詰、びん詰、レトルト食品等に関する試験・研究・開発を行い、業界共通の技術・研究問題に取り組み、わが国の缶詰、びん詰、レトルト食品産業の向上・発展に貢献しています。

■ 研究所の業務

研究所の業務は、缶詰、びん詰、レトルト食品を中心とした業界共通の技術・研究テーマを基本とし、①原材料の品質、衛生、安全管理、②製品の品質、栄養に関する科学的研究、③新しい製造技術及び殺菌技術の開発、④微生物の耐熱性の研究及び適正殺菌方法の評価、⑤食品容器に関連する研究が中心で、このほか会員からの要請により依頼試験、研究、技術情報の調査・提供及び技術指導等も行っています。

また、缶詰、びん詰、レトルト食品の技術を応用できる食品等の開発研究にも力を入れており、正会員・賛助会員を対象としたロングライフ&チルド食品研究会を運営しています。この研究会では、情報誌の発行、会議・講演会の開催を行っています。低酸性食品ならびに酸性化食品の対米輸出に当っては、FDAへの登録ならびに申告業務の代行などの支援も行っています。さ

らに、国や会員との共同研究ならびに委託研究・調査を実施しています。主なものは次の通りです。

- ◆ 缶詰、びん詰、レトルト食品の品質評価
- ◆ 各種容器の密封性評価
- ◆ 缶詰、びん詰、レトルト食品の新しい製造技術
- ◆ チルド食品の微生物的基礎研究
- ◆ 加工包装食品の変敗微生物に関する研究
- ◆ 加工包装機械に関する調査・研究
- ◆ HACCP(危害要因分析重要管理点)に関する調査・研究

依頼試験については、結果だけでなく考察を加えて、きめ細かい要望に応じています。なお、依頼試験は所定の料金により実施しています。

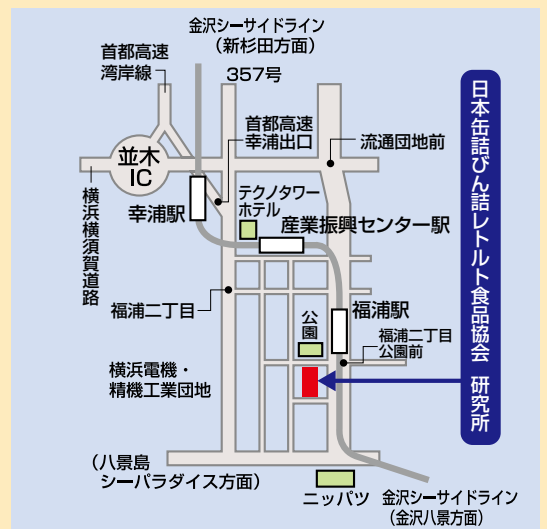
■ 試験研究用主要機器

二重釜	ガスクロマトグラフ	温度勾配培養槽
0型シーマー	ガスクロ・質量分析計	各種恒温器
5Mシーマー	液体クロマトグラフ	クリープメータ
アドリアンシーマー	イオンクロマトグラフ	色差計
バキュームヒートシーラー	可視・紫外分光光度計	食品温度記録装置
プラスチック成形容器密封装置	フーリエ変換赤外分光光度計	B型粘度計
低温殺菌機	腐食電流測定装置	引張試験機
蒸気・スプレー兼用レトルト	高速冷却遠心分離機	シールテスター
高温回転レトルト	低温灰化装置	微生物遺伝子解析装置(DNAシーケンサー)
原子吸光分光光度計	凍結乾燥装置	水分活性測定装置
高感度ポーラログラフ	安全キャビネット	オートクレーブ

所在地 〒236-0004 神奈川県横浜市金沢区福浦2-5-3
電話：(045)790-1221
FAX：(045)790-1222

道順：
○JR根岸線 新杉田駅 乗換え
金沢シーサイドライン
新杉田駅→福浦駅下車徒歩3分
○京浜急行 金沢八景駅 乗換え
金沢シーサイドライン
金沢八景駅→福浦駅下車徒歩3分

研究所全景



日本缶詰びん詰レトルト食品協会 研究所



FTIR



ガスクロマトグラフ



微生物学培養室



微生物遺伝子解析装置 (DNAシーケンサー)



様々な温度に対応する恒温器



食品の各種物性測定装置 (粘度計等)



プラント室内 (加熱殺菌装置)



図書室 (学会・学術誌等)

■ 正 会 員

缶詰、びん詰、レトルト食品の製造を業としている法人、または団体、並びに理事会において承認された缶詰産業に関係する法人、または団体。正会員は総会で議決権を行使できます。

■ 賛助会員

缶詰、びん詰、レトルト食品産業に関する法人、または団体であって、本会の事業に賛同する者。賛助会員は総会で意見を述べることはできますが、議決権はありません。

■ 入会の申込み

入会を希望される方は、本会総務部あてにご連絡願います。
所定の用紙に必要事項を記入し、提出していただきます。その後、理事会の承認により入会の可否を決定します。正会員・賛助会員は毎年会費を納入していただきますが、その額は規模などに応じて別に定めています。新規入会者は、通常の会費のほか入会金(5万円)が必要です(賛助会員は不要)。

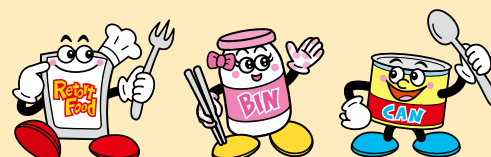
平成31年4月現在

正 会 員		賛 助 会 員	
製造業者	262 社	製缶業者	6 社
組 合	7 社	販売業者	33 社
製缶業者	8 社	倉庫・運輸業者	2 社
		容器資材業者	13 社
		機械業者	16 社
		荷造包装業者	3 社
		調味薬品業者	13 社
		印刷業者	1 社
		その他関連業者	11 社
計	277 社	計	98 社
正会員・賛助会員計		375 社	

会員の特典

本会の正会員・賛助会員には次のような特典があります。

- ◆缶詰時報等により缶詰、びん詰、レトルト食品を主体にした加工食品に関わる諸情報がいち早くキャッチできます。
(缶詰時報は正会員・賛助会員に毎月1部をお届けしております。)
- ◆インターネットを利用して、電子メールによる情報サービスを受けることができます。
- ◆内外の食品加工技術や規制に関する情報をいち早く入手することができます。
- ◆本会が主催する各種の大会、講習・講演会等に優先的に参加できます。
- ◆依頼試験については、会員料金で受けることができ、結果については詳しい考察を加えて報告されます。
- ◆研究所に設置されている各種の装置を利用して、食品の試験製造やテストを行うことができます。
- ◆社員の技術研修を受けることができます。
- ◆レトルト食品、魚肉ハム・ソーセージ、農産加工品、びん詰食品、食肉缶詰に関係ある方は部会に、またロングライフ & チルド食品研究会にも加入でき、より有利な企業活動が行えます。
(レトルト食品、魚肉ハム・ソーセージ、農産加工品の各部会、および研究会加入には別途会費が必要です。)
- ◆製品輸出に必要な工場登録や殺菌条件の申告書の作成・点検などのサービスを受けることができます。
- ◆缶詰、びん詰、レトルト食品の製造・販売動向等について詳しい相談が受けられます。
- ◆缶詰、びん詰、レトルト食品、チルド食品に関する技術相談が受けられます。
- ◆品質、表示、安全性等の問題について詳しい相談が受けられます。
- ◆税制・金融問題について詳しい相談が受けられます。
- ◆品質管理のための各種検査器具等を会員価格で購入できます。



明治・大正時代

- | | | |
|--------------|-----|---------------------|
| 明治38年(1905年) | 3月 | ■大日本缶詰業連合会設立 |
| 大正11年(1922年) | 6月 | ■缶詰普及協会設立 |
| | 8月 | ■缶詰時報、缶詰普及協会により創刊 |
| | 10月 | ■第1回市販缶詰開缶研究会開催 |
| 大正13年 | 6月 | ■缶詰普及協会の事務所を丸ビル内に移転 |

昭和1年代

- | | | |
|-------------|----|---|
| 昭和2年(1927年) | 3月 | ■社団法人日本缶詰協会設立(15日)(15日創立総会、大日本缶詰業連合会と缶詰普及協会の事業を継承、両団体は発展的に解消。事務所は丸ビル内に設置) |
| 昭和3年 | | ■技術研究業務発足 |

昭和10年代

- | | | |
|--------------|-----|---|
| 昭和16年(1941年) | 12月 | ■太平洋戦争に突入、缶詰の輸出激減、軍需用・非常用に転換
(缶詰協会の業務も次第に縮小) |
|--------------|-----|---|

昭和20年代

- | | | |
|--------------|-----|---|
| 昭和21年(1946年) | 2月 | ■社団法人日本缶詰研究所設立(23日創立、研究・検査業務を開始) |
| 昭和22年 | 5月 | ■第21回定時総会で戦時中業務を休止していた缶詰協会の再発足を可決 |
| | 8月 | ■日本缶詰技術会発足 |
| 昭和23年 | 3月 | ■第1回研究発表会開催(現在の技術大会の母体となる) |
| | 12月 | ■社団法人缶壘詰協会と組織変更
(日本缶詰研究所を基盤とし日本缶詰協会・日本缶壘詰振興会を併合)
■缶壘詰週報を創刊(後のJCAニュース、現在は休刊) |
| 昭和24年 | 2月 | ■品種別部会発足
(鮪、鰯、貝類、蜜柑、蔬菜、畜肉、果実の7部会を結成。現在の品種別組合の母体となる) |
| | 9月 | ■事業者団体法に基づき缶詰検査業務を分離 |
| | 10月 | ■戦後第1回の缶詰大会を開催 |
| 昭和25年 | 5月 | ■社団法人日本缶壘詰協会と名称変更
■缶詰まつり開催(以後35年まで毎年開催) |
| 昭和26年 | 5月 | ■第1回技術大会開催 |
| 昭和27年 | 7月 | ■社団法人日本缶詰協会と名称変更 |
| 昭和28年 | 4月 | ■缶詰検査業務開始
■関西支部開設(50年3月閉鎖) |

昭和30年代

- | | | |
|--------------|----|---|
| 昭和30年(1955年) | 5月 | ■缶詰検査業務を分離(缶詰検査の格付機関として財団法人日本缶詰検査協会(現在の(一財)食品環境検査協会の前身)が設立され、当該協会へ移行) |
| 昭和31年 | 5月 | ■創立30周年記念式典を開催 |
| 昭和35年(1960年) | 9月 | ■第7回缶詰大会で缶詰生産5カ年計画を決議(目標8,500万箱) |
| 昭和37年 | 6月 | ■研究所完成(建設費7,800万円)(1997年移転) |
| 昭和39年 | 6月 | ■第1回巻締主任技術者資格認定講習会開催 |

昭和40年代

- | | | |
|--------------|-----|------------------------|
| 昭和40年(1965年) | 8月 | ■第1回市販缶詰リサーチ開催 |
| | 11月 | ■第1回品質管理主任技術者資格認定講習会開催 |

昭和41年	7月	■定款変更、販売部門分離 (同年11月に全国缶詰問屋協会が設立される。現在の(社)日本加工食品卸協会の前身)
昭和42年	10月	■創立40周年記念大会開催
昭和43年		■缶詰共同宣伝事業開始(日本缶詰協会、全国缶詰問屋協会、日本製缶協会3団体協同にて毎年普及宣伝事業を展開することになり49年度まで継続実施)
昭和46年(1971年)	5月	■第1回缶詰品評会開催、優秀製品に農林大臣賞、食品流通局長賞、会長賞を贈る
昭和47年	5月	■沖縄復帰でパイン缶詰国産品となる
昭和48年	11月	■第9回全国缶詰大会開催

昭和50年代

昭和51年(1976年)	3月	■第1回殺菌管理主任技術者資格認定講習会開催
昭和52年	10月	■創立50周年記念大会開催
昭和55年(1980年)	3月	■食品産業優良企業等表彰制度により、日本缶詰協会が農林水産大臣賞として表彰される
	10月	■第10回全国缶詰大会開催 ■第1回レトルト食品品評会開催、優秀製品に会長賞を贈る。 (第3回より、食品流通局長賞、第5回より農林水産大臣賞が贈られる)
昭和56年	4月	■缶詰消費拡大キャンペーン開始 (3年継続事業として、製鉄・製缶側の協力も得て、業界あげての消費拡大キャンペーンを展開) ■重点技術共同開発推進事業開始(わが国ではじめての官・産・学共同開発プロジェクトとして、要冷蔵食品ならびに無菌充填食品の開発研究に着手)
	12月	■研究所新館(2階建・延292㎡)完成
昭和57年	7月	■缶詰業界のビジョン検討委員会発足
昭和58年	10月	■製品取引の問題検討とルールづくりのための取引問題検討委員会発足

昭和60年代

昭和60年(1985年)	4月	■無菌充填食品及び要冷蔵食品開発研究プロジェクト発足(62年3月まで)
昭和61年	4月	■チルド食品研究会発足
昭和62年	4月	■無菌包装食品研究会発足(無菌包装食品等の開発に関する継続研究) ■缶・びん詰、レトルト食品加工・包装機械研究会発足 ■低酸性飲料微生物接種試験研究プロジェクト発足
昭和62年	11月	■創立60周年記念大会開催 ■「目で見る日本缶詰史」を刊行 ■「缶詰の日」を10月10日と制定、缶詰の普及啓発に努める

平成1年代

平成元年(1989年)	1月	■消費税問題検討会を設ける
	3月	■消費税の導入に伴い、転嫁・表示のカルテルを締結
	12月	■研究所のプラント室(平屋建・192㎡)完成
平成2年(1990年)	2月	■缶詰の賞味期間表示決定(任意表示)
	3月	■星野直太郎氏(日本缶詰協会元副会長(故星野佐紀氏の嫡子))より金3,000万円の寄付を受け、技術研究基金を設ける
平成3年	3月	■輸入牛肉自由化となり、本会の輸入牛肉斡旋業務平成2年度で終了
	11月	■食肉缶詰部会設置(日本食肉缶詰工業協同組合4月末解散)
平成4年	9月	■P L問題検討会設置(製造物責任制度)
平成5年	9月	■輸入缶詰検討会設置

平成6年	10月	■「(社)日本缶詰協会団体国内生産物賠償責任保険」制度創設
	12月	■日付表示改正(製造年月日表示が期限表示「賞味期限」に改正)
平成7年	3月	■「缶・びん詰、レトルト食品の警告表示ガイドライン」制定(平成25年5月に第2版を制定)
平成8年(1996年)	9月	■容器包装リサイクル法にともなう指定法人設立 「(財)日本容器包装リサイクル協会」(本会会員260社が設立基金へ協力) ■丸ビル解体に伴い、事務所を有楽町電気ビル北館に移転(1日)
平成9年	4月	■食品包装プロセス研究会発足(無菌包装食品研究会と加工包装機械研究会を統合)
	5月	■創立70周年の集い
	11月	■研究所新築移転(建設費10億6,600万円)

平成10年代

平成10年(1998年)	4月	■「自主管理のためのHACCP計画マニュアル」刊行
	5月	■第1回HACCP主任技術者講習会開催
	6月	■ホームページ開設(http://www.jca-can.or.jp/)
	7月	■技術委員会に安全確保対策ワーキンググループ設置
平成11年	2月	■(財)輸出蜜柑缶詰信用保証基金協会の残余財産 (183,107,585円)の寄付を受け、果実缶詰等振興資金を創設(平成16年度で終了)
	3月	■HACCP「高度化計画」指定認定機関に指定
	4月	■HACCP「高度化基準」設定
平成12年	7月	■「缶・びん詰、レトルト食品業界の環境自主行動計画」制定(平成21年5月に改正)
	11月	■レトルト食品等の容器包装識別表示ガイドライン制定(平成25年5月に第2版を制定)
平成14年(2002年)	4月	■日本介護食品協議会設立
	5月	■缶・びん詰、レトルト食品、飲料製造講義刊行
	6月	■魚肉ソーセージ部会設置(社団法人日本魚肉ソーセージ協会6月解散)
	12月	■(社)日本魚肉ソーセージ協会の残余財産(9,499,355円)の寄付を受ける。
平成15年	4月	■日本缶詰協会2010年ビジョン検討会設置(検討結果、平成17年6月に会長へ答申)
平成16年(2004年)	5月	■缶詰誕生200周年 ■「容器詰加熱殺菌食品を適正に製造するためのガイドライン(GMP)」(業界自主基準)制定
平成18年(2006年)	4月	■農産部会設置(日本農産缶詰工業組合 2月末解散) ■第1回基礎技術講習会開催
平成19年	11月	■創立80周年記念式典(6日)

平成20年代

平成20年(2008年)	4月	■缶詰時報1000号刊行
	12月	■事務所を翔和神田ビルに移転(22日)
平成21年	11月	■「容器詰加熱殺菌食品の原料原産地表示に関する業界自主ガイドライン」(業界自主基準)制定
平成24年	3月	■内閣総理大臣より公益社団法人への移行認定を受ける(21日)
	4月	■公益社団法人 日本缶詰協会設立(1日)
平成25年	12月	■消費税増税に伴い転嫁、表示のカルテルを締結
平成26年	4月	■公益社団法人 日本缶詰びん詰レトルト食品協会へ名称変更(1日)
	4月	■「缶詰、びん詰、レトルト食品業界の第2次環境自主行動計画」制定
	12月	■第1回レトルト食品製造技術主任技術者講習会開催
平成27年	4月	■ロングライフ&チルド食品研究会発足(チルド食品研究会と食品包装プロセス研究会を統合)
	7月	■「レトルト食品の利用しやすさ向上のための業界自主ガイドライン」制定
平成29年	11月	■創立90周年記念式典(8日)

缶・びん詰、レトルト食品、飲料製造講義

平成14年(2002年)5月、B5判、2冊セット、1866P、47,500円(税別)

缶詰時報(月刊)

年間予約購読料(4月号～翌年3月号、12冊) A4変型判、14,000円(税別)

缶詰手帳 付 会員名簿(隔年発行)

A6判、3,000円(税別)

缶詰用金属缶と二重巻締〔新訂Ⅱ版〕

平成26年(2014年)9月、B5判、157P、2,300円(税別)

容器詰食品の加熱殺菌 理論および応用

平成5年(1993年)4月、B5判、126P、1,500円(税別)

容器詰加熱殺菌食品を適正に製造するための ガイドライン(GMP)マニュアル

平成27年(2015年)3月、B5判、310P、5,000円(税別)

容器詰加熱殺菌食品のHACCPマニュアル

平成31年(2019年)2月、A4判、142P、3,500円(税別)

缶詰食品(第7版) — 日本缶詰協会訳

平成25年(2013年)3月、レターサイズ判(215mm×277mm)
カラー版、205P、10,000円(税別)

出版物の内容等については本会ホームページにてご確認ください。

ホームページアドレス <http://www.jca-can.or.jp/>

OVERVIEW OF JAPAN CANNERS ASSOCIATION

◆ Head Office :

Showa Kanda Bldg.3F.,10-2, Kanda-Higashimatsushitacho,Chiyoda-ku, Tokyo, 101-0042, JAPAN
Phone : 81-3-5256-4801 Fax : 81-3-5256-4805

◆ Research Laboratory :

2-5-3,Fuku-ura, Kanazawa-ku,Yokohama, 236-0004, Japan
Phone : 81-45-790-1221 Fax : 81-45-790-1222

◆ Established : 1927

◆ Members : 375 (2019 Present)

◆ Activities :

■ General Affairs :

Budget Relations
Members Affairs
Liaison Service of Ad Hoc Committees
Annual Convention
Good Office Business

■ Business Affairs :

Government-Industry Relations
Statistics of Canned Foods and Retort Pouch Foods Production
Economics in Canning Industry
Marketing Programs of Canned Foods

■ Publications :

“THE CANNERS JOURNAL” (THE KANZUME JIHO, monthly · Japanese)
“Handbook of Canned Foods” (Kanzume Techo, · Japanese)

■ Publicities :

Public Relations Programs
Consumer Service and Education
Cooking School

■ Technical Service :

Government and International Regulatory Relations
Food Standard Programs
Training Course of Expert Personnel in Canning Operations
Annual Meeting of Canning Technologists
Training Course of Canning Operations for Novice

■ Research Laboratory :

Research and Development of Food Technology (main subjects)
Changes in Quality during Thermal Process and Storage
Quality Assurance of Canned Foods and Retort Pouch Foods
Heat Resistance of Microbial Spores
Thermal Process Evaluation
Chilled Foods
Assistance Service for Registration of Food Plant and Process Filing with FDA
Members Service

■ Information Service on the Internet

homepage : <http://www.jca-can.or.jp/>





日本で初めて缶詰が本格的に製造された日
(明治10年)10月10日は「缶詰の日」です。



■日本缶詰びん詰レトルト食品協会所在地

アクセス：●JR 神田駅 / ●東京メトロ銀座線 神田駅より徒歩5分 ●都営新宿線 岩本町駅より徒歩3分

※JR神田駅からは点線の道からお越しになると最短距離です

※岩本町からはA3出入口が改札口からの最短距離です

公益社団法人 日本缶詰びん詰レトルト食品協会

〒101-0042 東京都千代田区神田東松下町10-2 翔和神田ビル3F
TEL : 03(5256)4801(代)
FAX : 03(5256)4805

研究所

〒236-0004 神奈川県横浜市金沢区福浦2-5-3
TEL : 045(790)1221
FAX : 045(790)1222

◆ホームページアドレス
<http://www.jca-can.or.jp/>