２０２５年度事業計画書

１．消費対策事業

（１）「食育」をメインテーマとし、６月７日～８日に開催される「第２０回食育推進全国大会 in TOKUSHIMA（徳島市）」に出展し、ウスターソース類に関わる正しい情報や魅力等を、若年層を中心とする消費者に対し発信する。

（２）「ソースマイスター検定」を立ち上げ、ウスターソース類の種類、原材料、使用方法、歴史などの様々な知識を、一般消費者をはじめ食品製造従事者、料理研究家など幅広い層に広め、ソースへの関心や需要の拡大を図る。

（３）消費者団体等と連携し積極的に勉強会等を開催する。

２．情報提供等事業

（１）業界の円滑な運営及び啓発普及を推進するため、会員企業に向け、ウェブサイトやメールを利用して、関係情報の提供を迅速に行う。併せてテレビ・新聞等の媒体に対し積極的に情報提供を行い、ウスターソース類の一層の普及啓蒙を推進する。

３．技術対策事業

（１）「ウスターソース類」の表示ルールの見直しについて対応する。

（２）「プラスチックに係る資源循環の促進等に関する法律」に基づく環境問題等について、関係機関と連携して対応する。

（３）「食品ロスの削減の推進に関する法律」に基づく食品ロス削減等に関して、関係機関と連携して対応する。

（４）食品表示基準に基づく適切な表示に対し、情報提供を行う。

（５）ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理を含む食品衛生法等に関わる諸問題について、関係機関と連携して対応する。

（６）加工食品の輸出に係る原材料、添加物等の問題点・課題について、関係機関と連携して対応する。

４．原材料対策事業

（１）原材料に関する国内外の情報提供等を行う。

（２）異性化糖等の副資材、容器に係る情報提供について対応を図る。

（３）１．８Ｌ壜再利用事業者協議会との連携により、業界内における１．８Ｌ壜の利用及び回収に関する調査をはじめ、容器包装やリサイクル問題等について対応する。

５．企業振興対策事業

（１）会員企業の経営及び技術の改善向上を目的とし、講演や視察等を含む研修会を行う。

（２）ウスターソース類の輸出促進に向けて、現状を把握し今後の方向性について検討する。

（３）廃棄物の減量化及び公害防止に係る環境税制等の問題について、関係機関と連携を図りながら業界の実情に即して対応する。

（４）金融、税制問題について関係機関と連携して対応する。

（５）食品産業ＰＬ共済を通じてＰＬ法に対応する。

６．その他

（１）関係業界と連携し、様々な情報交換を行う。

（２）その他必要に応じ各種事業を行う。

以上