

2026 年 1 月 30 日

報道関係各位

一般社団法人全国スーパーマーケット協会

## スーパーマーケット検定(S検)

2 月 9 日(月)より 2026 年第 I 期受検・受講申込を開始

総受検・受講者は 12 万人超え！大学の授業にも導入、ますます高まる食への関心

一般社団法人全国スーパーマーケット協会[東京都千代田区／会長:横山 清((株)アークス 代表取締役会長・CEO)]は、小売・流通業界従事者の知識と技術の向上や、業界全体のレベルアップを図ることを目的とした検定試験「スーパーマーケット検定」(以下、S検)の 2026 年第 I 期受検・受講申込受付を 2026 年 2 月 9 日(月)より開始します。本検定は、一般消費者、学生をはじめとした個人受検も可能です。

### ■S検の概要

スーパーマーケットをはじめとする小売業や流通業で働く人の知識と技術の向上を目的とした検定試験で、厚生労働省が策定した「職業能力評価基準」※に準拠しており、「小売業全般」「食品表示管理士」「食品安全衛生」の 3 分野において、キャリア・興味に合わせて受検・受講が可能です。

2024 年より、一般消費者や学生をはじめとした個人の受検・受講も可能となり、総受検・受講者数は昨年までで 12 万人を超えました。小売業・流通業の知識や技術を学び、業界のスタンダード規格を知る機会として、学生を含む個人の皆様にもお役立ていただきたいと考えております。

### ■S検の活用

日本社会では人材不足が深刻化し、小売・流通業界においても、人材獲得および人材育成が急務となっています。**事業者**は、S検を通じて自社の強み弱みを客観的に把握し、人材戦略、人事評価に活かし、**従業員の皆さま**は、個人の能力の客観的な把握、キャリア形成における目標設定やモチベーション、スキル向上に役立てています。なかでも、「食品表示管理士」の講座は、食品へのより深い理解とともに、食品表示の基本知識を身につけることができ、健康や食の安全を脅かす事案から身を守ることにもつながり、**消費者にも**有用な講座となっています。

また、食品業界では 2026 年 4 月 1 日以降、食品表示基準が見直される方針で、アレルギーの表示義務としてカシューナッツが追加されるほか、個別品目の品質基準について、昨年度の 20 品目に続き、新たに 22 品目が追加されるとともに、全品目を対象とした衛生関連基準の改正も予定されています。また、栄養表示の包装前面表示のガイドラインの公表に基づく対応も求められています。

小売・流通業界関係者においては、こうした法令改正に対応し、消費者に正しい情報を提供するために、また、担当以外の幅広い知識・視野を持つ人材を育成するために、本検定を有効活用いただいています。

昨年は、大学の授業にも導入され、講義を通して資格取得を支援する等、知識・技術の学びとともに、学生のキャリア形成の支援にもつながっています。

## ■S検を導入した大学の講師、学生の声

- ・ 「小売業界の関係者にお話を伺った際、『食品表示が読める学生はぜひ採用したい』という声をいただき、印象に残りました。学生には独学ではなく講義を通して正しい知識を学んでほしいと考え、S検の導入を決めました。実際に講義をして、オンラインでも学べるのがとても便利で、今の学び方にも合っていると感じました。公式テキストも用意されており、入門編として分かりやすい内容だと思います。何より、学生が試験に合格して嬉しそうな顔を見ると、導入して良かったと思います」(新島学園短期大学 キャリアデザイン学科 フードビジネス専攻 溝口 康特任教授)
- ・ 「講義の中で資格を取得できるのがうれしい」(新島学園短期大学 学生)
- ・ 「入門編の講義でより興味を持てたので、上位ステップも考えたい」(新島学園短期大学 学生)

当協会会長の横山清は、「教育機関でのカリキュラムに加えていただき、業界の未来を担う学生の皆さんが小売・流通業界への理解を深める機会を提供できることを大変うれしく思います。S検を消費者の皆様、業界従事者が小売・流通業界の最新情報を学ぶ契機とし、また、食の安心・安全と一緒に考えるきっかけとすることで、業界のさらなる発展に寄与してまいります」と述べています。

※職業能力評価基準：我が国の「職業能力評価制度」の中心をなす公的な職業能力の基準であり、仕事をこなすために必要な「知識」と「技術・技能」に加えて「成果につながる職務行動例(職務遂行能力)」を、業種別、職種・職務別に体系的に整理したものです。なお、S検は厚生労働省が策定した職業能力評価基準(従業員は自らの職業能力を、企業は従業員に求める職業能力を“互いに分かりやすい形”で示す基準)に準拠しています。

ご参考：[厚生労働省「職業能力評価基準」](#)

## 試験概要

- ◆検定名：スーパーマーケット検定(S検)
- ◆主催：一般社団法人全国スーパーマーケット協会
- ◆後援：厚生労働省
- ◆受検形式：オンライン
- ◆第Ⅰ期申し込み期間：2月9日(月)～5月29日(金)／第Ⅱ期申込期間：6月1日(月)～9月30日(水)
- ◆受講期間：受検／受講料お支払いの翌日～(第Ⅰ期)7月31日(金)、(第Ⅱ期)11月30日(月)
- ◆公式サイト：<https://retail-hrd.com/>

## 申し込み方法

受検お申し込み方法につきましては右記のQRコード、S検公式サイト(<https://retail-hrd.com/>)よりご確認ください。



## 主催団体について

一般社団法人全国スーパーマーケット協会 【URL】<https://www.super.or.jp/>

〒101-0047 東京都千代田区内神田 3-19-8 櫻井ビル

設立：昭和33年(昭和38年に社団法人化、平成30年9月に新日本スーパーマーケット協会より名称変更)

代表者：会長 横山 清((株)アークス 代表取締役会長・CEO)

会員規模：正会員313社、賛助会員1,103社(1月9日現在)

事業内容：スーパーマーケットに関する調査研究及び広報活動、教育研修・資格検定の実施、出版物の発行、商談展示会の主催、ビジネスマッチング事業等

＜本リリースに関するお問い合わせ＞

一般社団法人 全国スーパーマーケット協会  
S検事務局

Tel: 03-4400-9327 Mail: [sken@retail-hrd.com](mailto:sken@retail-hrd.com)

＜取材に関するお問い合わせ＞

S検事務局 広報担当 株式会社エイレックス  
Mail: [smts-pr@arex-corp.com](mailto:smts-pr@arex-corp.com)

別紙「S検」概要(2026 年)

分野	講座名		概 要
小売業全般	流通用語 入門講習 ※		小売流通業界で働く人が最低限身につけておきたい基礎用語を学びます。
	小売業 入門講習		流通業界に関する入門知識を学習します。 これから流通業界で働く方はもちろん、食に興味があるすべての方に適した講習です。
	ベーシック1級		小売・流通業界に携わるものとして身につけておくべき一般知識・商品知識・計数管理の基礎を試します。
	マネジャー3級		スーパーマーケットの店舗運営に必要な人のマネジメントや店舗運営の知識を学習。 チーフ・売り場責任者になるために必要な能力の有無を試します。
	マネジャー2級		店長になるために必要な能力の有無を試します。
	バイヤー級		企業の商品政策、人材育成、利益管理など、バイヤーに必要な能力の有無を試します。
食品表示	入門講習		初めて流通業界で働く人、パート・アルバイト・学生・消費者等を対象とし、「食品表示の基礎」を学びます。
	管理士検定	初級	食品表示に関する法律の基礎知識を有し、食品の一括表示ラベルの内容を読取る力が身についているかを試します。
		中級	食品表示に関する法律および関連法規に関する知識を網羅的、体系的に習得し、表示ラベルの読取り・作成を正確にできるかを試します。
		上級	食品表示に関する法律その他を熟知し、表示の読取り、作成だけでなく製造工程の情報から表示の不備を指摘し、改善できるかを試します。
食品安全衛生	入門講習		小売流通業界で働く人が身につけておくべき「食品衛生に関する知識」食品の加工・販売に関わる入門者向けに幅広く簡潔に学べます。業界以外にも食を取り扱う方皆さんにもおすすめの講座です。
	食品安全リーダー検定		HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を導入するにあたって必要なHACCAP構築スキル、食品安全基礎知識、一般衛生管理等の知識を試します。
	食品安全リーダー通信講座・検定		上記検定試験がセットになっている講座です。「スーパーマーケットにおけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」を読み解き、店舗毎に必要な衛生管理計画の作成及び実践のための指導を行える食品安全基礎スキルの習得を目的とした資格です。

※当協会会員限定講座です