



日本コンサルタントグループ

2024年版

スーパーマーケット・流通小売業向け

eラーニングコース案内

2024年版

スーパーマーケット・流通小売業向け

eラーニングコース目次

eラーニングの特長	3
流通小売業・飲食業シリーズ	4
・【新入社員研修シリーズ】スーパーマーケット基本コース 共通編	
・【新入社員研修シリーズ】スーパーマーケット基本コース 売場づくり編	
・【新入社員研修シリーズ】スーパーマーケット基本コース 計数管理編	5
・スーパーマーケット部門知識 鮮魚編	
・スーパーマーケット部門知識 精肉編	6
・スーパーマーケット部門知識 青果編	
・スーパーマーケット部門知識 惣菜編	7
・スーパーマーケット部門知識 日配編	
・スーパーマーケット部門知識 グロサリー編	8
・チーム力をアップさせる効果的なコミュニケーション	
・接客マナーの基本	9
・衛生管理の基本	
・S検マネジャー3級 受験対策講座	10
その他関連コース	
体験受講について	11
動作環境・お問い合わせ	12

eラーニングの特長

eラーニングは、教育コストの低減と学習機会の多様化を実現し、企業のHRD（Human Resource Development：人的資源開発）の大きな一翼を担う学習システムです。

当社では、安価な料金で導入可能なASP版コースを推奨しており、中途入社社員の教育補強、新人・若手社員の早期育成、マネジメントレベルの底上げ・標準化など様々な教育場面でお使いいただけます。あわせて、学習目的に合わせたコンテンツ開発はもとより、育成システムを体系的にサポートするコンサルティングも提供しています。

● 導入のメリット

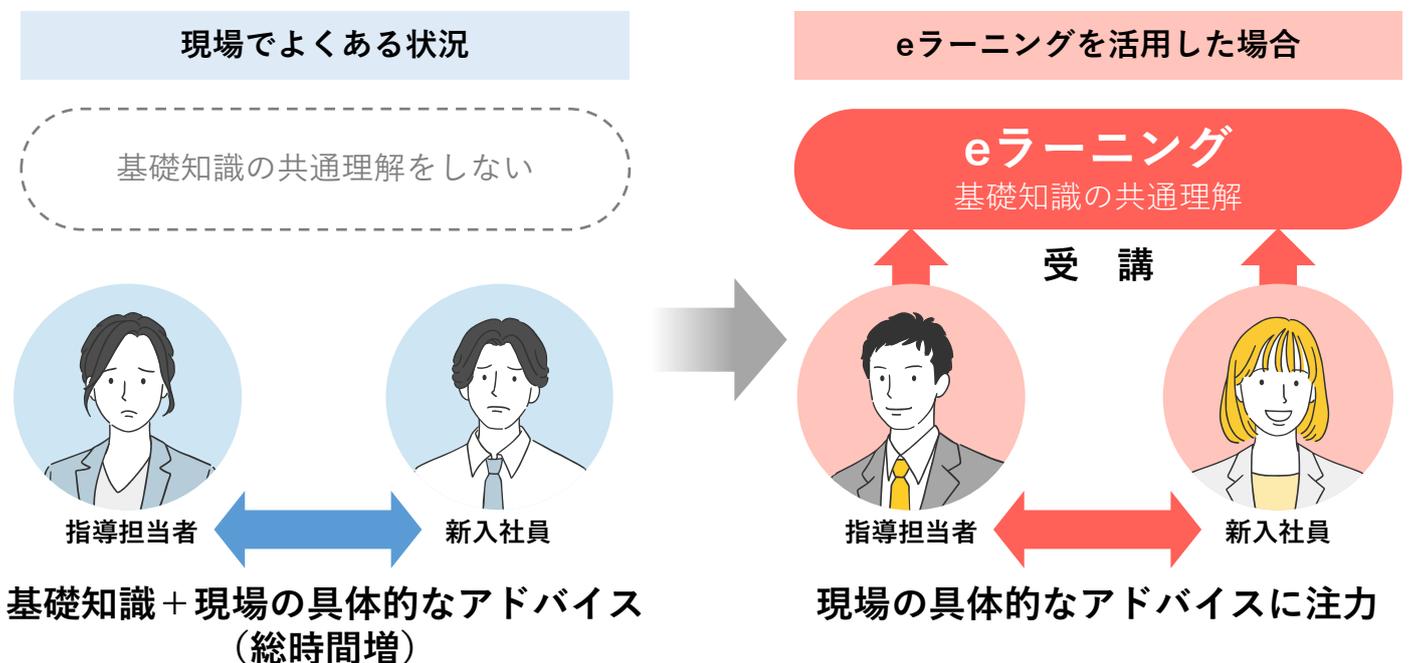
- ✓ 利用場所や時間に縛られない
- ✓ 受講者全員が受講できる
- ✓ コストの削減
- ✓ 繰り返し学習できる
- ✓ 集合教育と合わせることで、教育効果の向上を図れる



● 新入社員教育の活用法

新入社員の教育として、eラーニングは、標準化・体系化された知識を学習するために効果的です。人事担当者（管理者）は、受講者の学習の進捗や成績を確認することができます。

新入社員の育成においては、指導者も同じeラーニングコンテンツを使うことで、指導者による教育のばらつきや負担を軽減し、共通の理解をベースに、現場ではより専門的な指導に時間を使うことが可能となります。



【新入社員研修シリーズ】
スーパーマーケット基本コース 共通編

対象	スーパーマーケット新入社員 (配属前)	標準学習時間	90分 (収録時間59分+WEBテスト50問)
受講期間	4か月	受講料	1人につき5,500円 (税込)
学習のねらい	新入社員にスーパーマーケットの基礎知識を付与するためのコースです。スーパーマーケットで使われる基本用語、店舗運営に欠かせない売場づくりと計数の基礎、そして安全衛生の基本を学ぶことができます。部門配属前の基礎教育に活用すると効果的です。		
特色	<ul style="list-style-type: none"> ■ スーパーマーケットの業態がわかります ■ 店舗の基本用語が身に付きます ■ 計数の考え方がわかります ■ 安全衛生の重要性が理解できます ■ セクションごとに確認テストで理解度を確認しながら学習を進めます 		
内容	Section1 スーパーマーケットの理解 Section2 スーパーマーケット基本用語 Section3 売場づくりの基本 Section4 計数の理解 Section5 安全衛生の基本 修了テスト		

【新入社員研修シリーズ】
スーパーマーケット基本コース 売場づくり編

対象	新入社員向け (入社して半年から1年ほど)	標準学習時間	90分 (収録時間60分+WEBテスト59問)
受講期間	4か月	受講料	1人につき5,500円 (税込)
学習のねらい	入社して半年から1年ほどの新入社員をフォロー。自身の役割を再認識しお客さま視点を考え、お客さまに寄り添った売場レイアウトづくりのポイントを習得します。		
特色	<ul style="list-style-type: none"> ■ 豊富なイラストや図解で分かりやすく売場レイアウトづくりを学習できます ■ PC、スマホ、タブレットで場所・時間を問わず個人のペースで学習できます ■ セクションごとに確認テストで理解度を確認しながら学習を進めます 		
内容	Section1 私たち小売業の役割を考える Section2 お客さまの「購買行動」を考える Section3 お客さまの「買う時の心理」を考える Section4 「お客さま視点」を考える Section5 「陳列の基本原則」を考える Section6 「売場レイアウト」の意味を考える 修了テスト		

【新入社員研修シリーズ】

スーパーマーケット基本コース 計数管理編

対象	新入社員向け（入社して半年から1年ほど）	標準学習時間	90分（収録時間59分+WEBテスト50問）
受講期間	4か月	受講料	1人につき5,500円（税込）
学習のねらい	入社して半年から1年ほどの新入社員をフォロー。商品の販売価格の決め方、値下げをどの程度することが可能か基本の考え方が理解できます。また月単位での売上や利益、適正な仕入在庫量を知ることで売場の管理も習得できます。		
特色	<ul style="list-style-type: none"> ■ 売場の管理に必要な計算式をクイズ形式や豊富なイラストや図解で分かりやすく学習できます ■ PC、スマホ、タブレットで場所・時間を問わず個人のペースで学習できます ■ セクションごとに確認テストで理解度を確認しながら学習を進めます 		
内容	Section1 売価、仕入原価率、値入高率 Section2 値入率、荒利益率、ロス率 Section3 歩留まり Section4 P I 値 Section5 売上高、売上原価率、荒利益高率 Section6 商品回転率、在庫（消化）日数 修了テスト		

スーパーマーケット部門知識 鮮魚編

対象	スーパーマーケット新入社員～若手社員	標準学習時間	90分（収録時間50分程度、WEBテスト20～30問）
受講期間	4か月	受講料	1人につき5,500円（税込）
学習のねらい	鮮魚部門に必要な基礎知識を幅広く学んで頂き、新人から若手社員を現場の即戦力として育成することがねらいです。売場の特徴から取扱商品、陳列手法や演出の仕方、利益を出すための計数の考え方、一日の業務の流れなど、網羅的にポイントを押さえて学習することが可能です。		
特色	<ul style="list-style-type: none"> ■ 専門的な知識を豊富なイラストや写真、図解で分かりやすく解説 ■ PC、スマホ、タブレットで場所・時間を問わず個人のペースで学習が可能 ■ セクションごとに確認テストを行うことで、理解度をチェック 		
内容	1. 鮮魚売場とは 2. 鮮魚売場の商品 3. 鮮魚の取り扱いに必要な知識と技術 4. 売場づくり 5. 陳列と演出の基本 6. 部門の計数 7. 1日の業務の流れ 8. 専門用語解説 9. 主な使用器材		

スーパーマーケット部門知識 精肉編

対象	スーパーマーケット新入社員～若手社員	標準学習時間	90分（収録時間50分程度、WEBテスト20～30問）
受講期間	4か月	受講料	1人につき5,500円（税込）
学習のねらい	精肉部門に必要な基礎知識を幅広く学んで頂き、新人から若手社員を現場の即戦力として育成することがねらいです。売場の特徴から取扱商品、陳列手法や演出の仕方、利益を出すための計数の考え方、一日の業務の流れなど、網羅的にポイントを押さえて学習することが可能です。		
特色	<ul style="list-style-type: none"> ■ 専門的な知識を豊富なイラストや写真、図解で分かりやすく解説 ■ PC、スマホ、タブレットで場所・時間を問わず個人のペースで学習が可能 ■ セクションごとに確認テストを行うことで、理解度をチェック 		
内容	<ol style="list-style-type: none"> 1. 精肉売場とは 2. 精肉売場の取扱商品 3. 正肉の知識 4. 品揃え基準 5. 陳列の区別と売場づくり 6. 部門の計数 7. 1日の業務の流れ 8. 専門用語解説 9. 主な使用器材 	<p>1つめのポイントです。精肉売場は、牛・豚・鶏の正肉や内臓などを主とした精肉全般を取り扱う売場のことです。畜産売場とも呼ばれます。</p> <p>図のように、精肉売場の取扱商品は分類すると、正肉・挽肉・半製品・加工肉・鶏卵の5つの売場に分類されます。それぞれの売場で扱う商品については2章で学習しましょう。</p>	

スーパーマーケット部門知識 青果編

対象	スーパーマーケット新入社員～若手社員	標準学習時間	90分（収録時間50分程度、WEBテスト20～30問）
受講期間	4か月	受講料	1人につき5,500円（税込）
学習のねらい	青果部門に必要な基礎知識を幅広く学んで頂き、新人から若手社員を現場の即戦力として育成することがねらいです。売場の特徴から取扱商品、陳列手法や演出の仕方、利益を出すための計数の考え方、一日の業務の流れなど、網羅的にポイントを押さえて学習することが可能です。		
内容	<ul style="list-style-type: none"> ■ 専門的な知識を豊富なイラストや写真、図解で分かりやすく解説 ■ PC、スマホ、タブレットで場所・時間を問わず個人のペースで学習が可能 ■ セクションごとに確認テストを行うことで、理解度をチェック 		
内容	<ol style="list-style-type: none"> 1. 青果売場とは 2. 青果の分類と種類 3. 売場の差別化 4. 陳列と演出の基本 5. 青果売場の陳列と演出 6. 部門の計数 7. 1日の業務の流れ 8. 専門用語解説 9. 主な使用器材 	<p>それらの過程を経て、お客様への販売の準備が完了します。品出しの際には、基本は不要部分をカットした状態で売場に陳列する必要があります。加工済みの商品は鮮度蘇生を行います。</p> <p>常に商品を入れてゲラム貼りを行うこともあります。基本ゲラムなどは付属される業務用袋です。業務用袋のゲラムを貼って売場に積み込みを行います。</p> <p>その際、商品に当たらないことや売れをしっかりと取るなど製品につまみつけます。業務用袋には必ず記入して管理が確実してから品出しをします。</p> <p>ゲラムゲラムやゲラム貼りなど、商品の鮮度を保つために必要ですが、変化してしまったり破損に気をつける必要があります。</p>	

スーパーマーケット部門知識 惣菜編

対象	スーパーマーケット新入社員～若手社員	標準学習時間	90分（収録時間50分程度、WEBテスト20～30問）
受講期間	4か月	受講料	1人につき5,500円（税込）
学習のねらい	惣菜部門に必要な基礎知識を幅広く学んで頂き、新人から若手社員を現場の即戦力として育成することがねらいです。売場の特徴から商品のゾーニングや棚割り、利益を出すための計数の考え方、一日の業務の流れなど、網羅的にポイントを押さえて学習することが可能です。		
特色	<ul style="list-style-type: none"> ■ 専門的な知識を豊富なイラストや写真、図解で分かりやすく解説 ■ PC、スマホ、タブレットで場所・時間を問わず個人のペースで学習が可能 ■ セクションごとに確認テストを行うことで、理解度をチェック 		
内容	<ol style="list-style-type: none"> 1. 惣菜売場とは 2. 惣菜売場のゾーニング 3. 品揃え 4. 商品管理のポイント 5. 陳列と演出の基本 6. 惣菜売場の陳列と演出 7. 部門の計数 8. 1日の業務の流れ 9. 専門用語解説 10. 主な使用器材 		

スーパーマーケット部門知識 日配編

対象	スーパーマーケット新入社員～若手社員	標準学習時間	90分（収録時間50分程度、WEBテスト20～30問）
受講期間	4か月	受講料	1人につき5,500円（税込）
学習のねらい	日配部門に必要な基礎知識を幅広く学んで頂き、新人から若手社員を現場の即戦力として育成することがねらいです。売場の特徴から取扱商品、商品管理や発注、またクリンリネスなど、商品数が多く回転率も高い日配部門ならではのポイントを押さえて学習していきます。		
特色	<ul style="list-style-type: none"> ■ 専門的な知識を豊富なイラストや写真、図解で分かりやすく解説 ■ PC、スマホ、タブレットで場所・時間を問わず個人のペースで学習が可能 ■ セクションごとに確認テストを行うことで、理解度をチェック 		
内容	<ol style="list-style-type: none"> 1. 日配部門とは 2. 取扱商品の特徴 3. 商品知識 ①和日配 4. 商品知識 ②洋日配 5. 商品知識 ③チーズ・パン 6. 重要な3つのオペレーション 7. 陳列のポイント 8. 売場レイアウトの意味 		

スーパーマーケット部門知識 グロサリー編

対象	スーパーマーケット新入社員～若手社員	標準学習時間	90分（収録時間50分程度、WEBテスト20～30問）
受講期間	4か月	受講料	1人につき5,500円（税込）
学習のねらい	グロサリー部門に必要な基礎知識を幅広く学んで頂き、新人から若手社員を現場の即戦力として育成することがねらいです。売場の特徴から取扱商品、陳列手法や演出の仕方、売場レイアウトなど、商品数が最も多いグロサリー部門ならではのポイントを押さえて学習していきます。		
特色	<ul style="list-style-type: none"> ■ 専門的な知識を豊富なイラストや写真、図解で分かりやすく解説 ■ PC、スマホ、タブレットで場所・時間を問わず個人のペースで学習が可能 ■ セクションごとに確認テストを行うことで、理解度をチェック 		
内容	<ol style="list-style-type: none"> 1. グロサリー部門とは 2. 取扱商品の6つの特徴 3. 商品知識 ①基礎調味料 4. 商品知識 ②調味料類 5. 商品知識 ③酒類 6. グロサリー部門 売場の差別化 7. 陳列のポイント 8. 売場レイアウトの意味 		

チーム力をアップさせる効果的なコミュニケーション

対象	店長・チーフ	標準学習時間	90分（収録時間45分、WEBテスト36問）
受講期間	4か月	受講料	1人につき5,500円（税込）
学習のねらい	店長・副店長・チーフが、自店のチーム力を強化し、明るく生き生きとした職場をつくることで、お客さまへのサービス向上と売上目標達成につなげるためのコミュニケーションを動画で学習します。		
特色	<ul style="list-style-type: none"> ■ ナレーション付きの動画解説と図解によって理解を促進 ■ コミュニケーション力診断チェックによって、自身の改善点を把握 ■ スマートフォン・タブレットでの学習に対応 ■ 学習した内容を事後テストで再度確認し、知識の定着を促進 		
内容	<p>学習の進め方とテキストダウンロード</p> <p>第1章 コミュニケーションの重要性</p> <p>第2章 日常業務におけるコミュニケーション</p> <p>第3章 目標を達成するための行動</p> <p>修了テスト</p>		

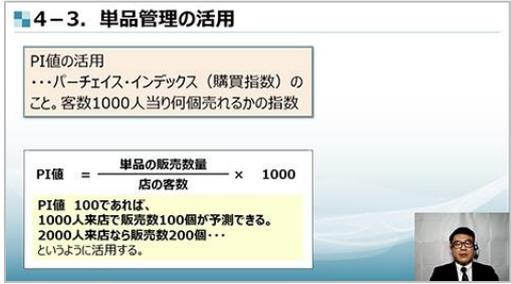
接客マナーの基本

対象	接客を担当する新人スタッフ、パート、アルバイトなどの新規入店者	標準学習時間	30分（収録時間18分、WEBテスト19問）
受講期間	1か月	受講料	1人につき3,300円（税込） ※1か月延長につき1人550円加算
学習のねらい	画面の中のトレーナーが受講者に語りかけながらトレーニングを進行していきます。受講者は、その画面に参画することで自然と自主トレーニングを実施します。みだしなみや笑顔、接客基本用語など、接客マナーの中でも基本的な項目を重点的に学習し、接客の基本を習得することを目的としています。		
特色	<ul style="list-style-type: none"> ■ 短時間で効果的な教育を実現 ■ 手順に沿ったわかりやすい動画で理解を促進 ■ 学習した内容を最後に再度確認し、知識の定着を促進 ■ 修了テストで理解度をチェック 		
内容	<ol style="list-style-type: none"> 1. 身だしなみの基本 2. 笑顔の作り方 3. 発声練習 4. 接客基本用語 5. 敬語の使い方 6. お辞儀の仕方 7. お品物の受渡方 8. ご案内の仕方 		

衛生管理の基本

対象	食品を取り扱う新人スタッフ、パート、アルバイトなどの新規入店者	標準学習時間	30分（収録時間9分、WEBテスト35問）
受講期間	1か月	受講料	1人につき3,300円（税込） ※1か月延長につき1人550円加算
学習のねらい	ショッピングセンターやステーションビルなどの新規入店者（レストラン・食品販売等）の入店時のガイダンスとして使用することができます。食中毒予防の三原則、身だしなみ、正しい手洗い方法、調理器具の管理方法を学習して、店舗の存続危機にもなり得る食中毒事故を起こさないための基本的な知識を身につけます。		
特色	<ul style="list-style-type: none"> ■ 短時間で効果的な教育を実現 ■ 手順に沿ったわかりやすい動画で理解を促進 ■ 学習した内容を最後に再度確認し、知識の定着を促進 ■ 修了テストで理解度をチェック 		
内容	<ol style="list-style-type: none"> 1. はじめに 2. 食中毒とは 3. 身だしなみ 4. 正しい手洗い方法 5. 作業中の衛生管理 6. まとめ 		

● S検マネジャー3級 受験対策講座

対象	S検マネジャー3級を受験する方	標準学習時間	5時間（収録時間3時間30分+WEBテスト143問）
受講期間	4か月	受講料	1人につき5,500円（税込）
学習のねらい	講師による受講対策講義動画を視聴し、確認テストを解くことで試験合格に必要な知識を習得することをねらいとしています。ラーニングシステムによって確認テストの採点結果が即時に表示されるので、効率よく弱点を補強していくことができます。弱点のある項目は何度でも学習を行うことができ、自信を持って試験を受けることができます。		
特色	<ul style="list-style-type: none"> ■ 受験の出題傾向と対策を講師が解説 ■ 各テキストの目次項目に沿って学習のポイントを解説 ■ 章ごとに確認テストを出題 ■ 受講履歴で各項目の点数を確認しながら、弱点を補強 ■ 繰り返し学習で実力アップ 		
内容	<p>①人の育成と活用</p> <p>第1章 チーフとしての心構えと人のマネジメント</p> <p>第2章 リーダーシップとコミュニケーション</p> <p>第3章 部下の評価とOJTの実践</p> <p>……他3章</p> <p>②商品管理と販売の実務</p> <p>第1章 販売実務編</p> <p>第2章 商品管理編</p> <p>③計数管理</p> <p>第1章 部門損益計算</p> <p>第2章 売上高計算</p> <p>第3章 荒利益高計算</p> <p>……他2章</p>	 <p>4-3. 単品管理の活用</p> <p>PI値の活用 …パーチェイス・インデックス（購買指数）のこと。客数1000人当り何個売れるかの指標</p> $PI値 = \frac{\text{単品の販売数量}}{\text{店の客数}} \times 1000$ <p>PI値 100であれば、 1000人来店で販売数100個が予測できる。 2000人来店なら販売数200個… というように活用する。</p>	

● その他関連コース ●

コンプライアンス、メンタルヘルスケアを学ぶコースです。専門知識と合わせて学習することで、より効果的な教育を行うことができます。

- 職場のハラスメント再点検 セクシュアルハラスメント編 ～決めるのはあなたではない～
- 職場のハラスメント再点検 パワーハラスメント編 ～「そんなつもりではなかった」では済まされない～
- コンプライアンス研修
- 【ラインケアコース】管理監督者によるラインケアの実務
- 【セルフケアコース】ストレスマネジメントの基礎 改訂版
- 【ヘルスケア対策コース】治療と仕事の両立支援



※各コースの詳細については、弊社HPの「eラーニング・通信教育教材」をご参照ください。



● 体験受講について

弊社ホームページトップ (<https://www.niccon.co.jp/>) の「eラーニング・通信教育」ボタンからアクセスをお願いします。



無料体験IDを発行しておりますのでぜひご利用ください。

- 体験受講IDの有効期間は、原則10日間となります。
- ID発行は1回のご依頼につき、2コースまでとさせていただきます。
- 企業の教育ご担当者、教育責任者の方のみへの発行となります。
- その他ご要望事項は、弊社eラーニング担当、または各課までお問い合わせください。

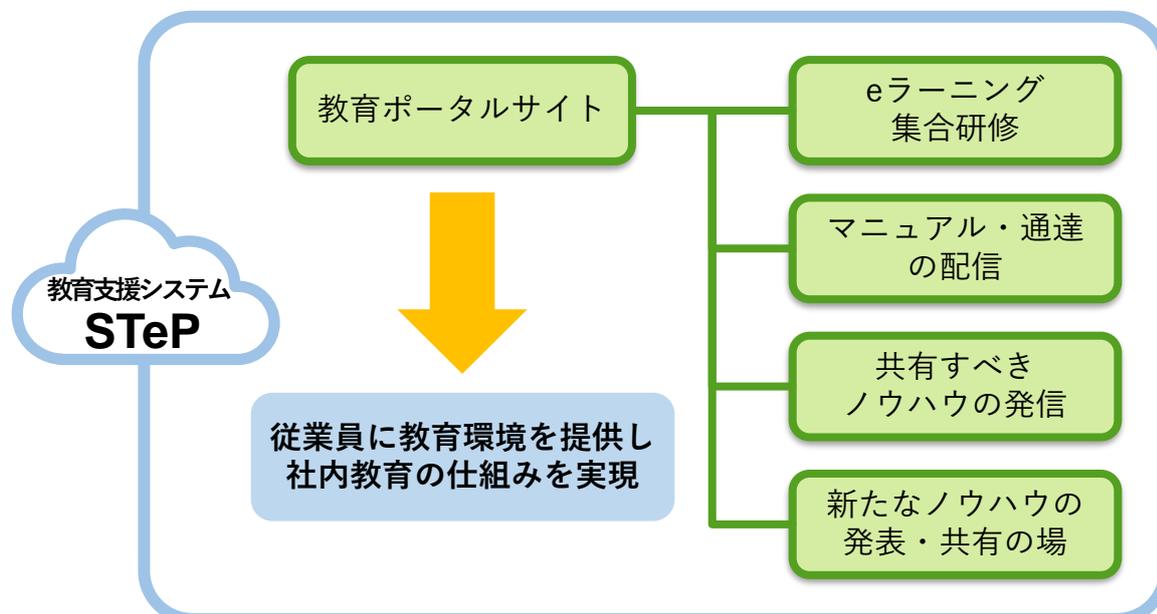
体験受講IDのお申し込み

QRコードからでも
アクセスできます！



● 自社専用のeラーニング環境構築について

弊社では、お客様が自社でeラーニングを運用するためのプラットフォームとして教育支援システム「STeP」を提供しております。「STeP」を導入することで、eラーニングだけでなく、集合研修やOJTで活用するマニュアルの配信など、社内教育の仕組みを実現することができます。



動作環境

<p>パソコン</p> 	<p>OS : Windows 10 / 11、macOS 10.15以降 ブラウザ : Windows [Microsoft Edge, Firefox, Chrome]、Mac [Safari] ※Windows 8.1以下およびInternet Explorerは、動作保証外となります。 ※シンクライアントなど仮想デスクトップ環境は、動作保証対象外となります。</p>
<p>タブレット、スマートフォン</p> 	<p>OS : iOS 14以降、iPadOS 14以降、Android 9以降 ブラウザ : iOS/iPadOS [Safari]、Android [Chrome]</p>
<p>通信環境</p>	<p>2Mbps以上（4Mbps以上推奨） ※パソコン、タブレット、スマートフォン共通です。 ※2Mbpsを下回る通信環境では再生できない場合があります。</p>

お問い合わせ先

株式会社日本コンサルタントグループ 営業本部

TEL : 03-5996-7541

FAX : 03-5996-7542

<https://www.niccon.co.jp>

日本コンサルタントグループ

検索

tsd@niccon.co.jp



下記の全国営業所でもお問い合わせ、お申し込みを受け付けております。



札幌 011-251-7564

仙台 022-227-8486

新潟 025-384-8098

東京 03-5996-7541

名古屋 052-563-0641

大阪 06-6312-0974

福岡 092-413-7823