

2025年度 電話応対コンクール 愛知県大会

お客様の笑顔を想い、
価値を届ける応対を

開催日

2025年10月10日(金)

会場

名古屋商工会議所2階大ホール

今年の全国大会は仙台市で開催!



今年愛知から
3名 全国大会に出場予定!

主催: 公益財団法人日本電信電話ユーザ協会 愛知支部
後援: 愛知県/商工会議所・商工会/NTT西日本 東海支店
NTTドコモ 東海支社/NTTドコモビジネス 東海支社



当日は、大会模様を
インターネットでライブ配信!
<https://www.pi.jtua.or.jp/aichi/>



公益財団法人 日本電信電話ユーザ協会

大会スケジュール

9:30～9:50	■ 開会式		
	・選手入場		
	・主催者挨拶	ユーザ協会 愛知支部 支部長 (名古屋商工会議所 副会頭)	富 成 義 郎
	・来賓紹介	NTT西日本 執行役員 東海支店長	児玉 美奈子
		NTTドコモ 東海支社長	小 澤 学
		NTTドコモビジネス東海支社 企画部門長	加 藤 修 司
	・来賓祝辞	NTT西日本 執行役員 東海支店長	児玉 美奈子
	・大会役員・審査委員等紹介		
	・選手退場		
9:50～10:10	■ 競技説明・標準競技		
10:10～12:00	■ 競技開始 午前の部（ 1番～20番）		
12:00～13:00	■ 昼食・休憩		
13:00～15:20	■ 競技再開 午後の部（21番～45番）		
15:20～16:00	■ 審議		
16:00～16:15	■ 講評 審査委員長	株式会社セゾンパーソナルプラス 主席講師	中 尾 知 子
16:15～17:00	■ 成績発表・表彰式		
	・成績発表	ユーザ協会 愛知支部 事務局長	杉 浦 弘 道
	・愛知県知事賞	ユーザ協会 愛知支部 支部長	富 成 義 郎
	・ユーザ協会賞	ユーザ協会 愛知支部 支部長	富 成 義 郎
	・NTT西日本賞	NTT西日本 執行役員 東海支店長	児玉 美奈子
	・NTTドコモ賞	NTTドコモ 東海支社長	小 澤 学
	・NTTドコモビジネス賞	NTTドコモビジネス東海支社 企画部門長	加 藤 修 司
	～入賞者との記念撮影～		
17:00	■ 大会終了		
17:10～18:30	■ 選手慰労会（全国大会激励会）		

大会関係者

大会運営

会 長	愛知支部 支部長（名古屋商工会議所 副会頭）	冨 成 義 郎
副会長	愛知支部 副支部長（服部公益財団 理事長）	服 部 良 男
本部長	愛知支部 参与（名古屋商工会議所 専務理事）	内 田 吉 彦

競技審査

審査委員長	株式会社セゾンパーソナルプラス 主席講師	中 尾 知 子
審査委員	株式会社SPB 代表取締役	古 橋 由 紀
審査委員	リベル 代表	近 藤 ひろえ
審査委員	オフィスココロプラス 代表	亀 井 亜希子
審査委員	チェシーズプランニング 代表	桑波田 千恵
審査委員	株式会社名古屋三越	壬 生 実佳子

模擬応対

模擬応対者	フリーアナウンサー	井 上 立 子
模擬応対者	チェシーズプランニング 研修講師	北 川 ゆ う

出場者名簿 (1/2)

(事業所名・氏名の50音順/地区毎・敬称略)

※競技順は大会当日発表いたします。

No	競技順	氏 名	事業所名	地区
1		鶴見 夕美	アルティウスリンク株式会社	名古屋
2		服部 恵子	NTTビジネスソリューションズ株式会社 カスタマーサクセス部 カスタマーリレーション部門 カスタマーコンタクトセンタ1 G (名古屋)	名古屋
3		美斉津 喜子	NTTビジネスソリューションズ株式会社 カスタマーサクセス部 カスタマーリレーション部門 カスタマーコンタクトセンタ1 G (名古屋)	名古屋
4		伊丹 マミ	株式会社NTTマーケティングアクトProCX 名古屋コンタクトセンタ	名古屋
5		吉川 和希	株式会社NTTマーケティングアクトProCX 名古屋コンタクトセンタ	名古屋
6		林 明日実	株式会社コメ兵	名古屋
7		加藤 未来	佐川急便株式会社 中京支店 名古屋営業所	名古屋
8		酒井 夏美	佐川急便株式会社 中京支店 港営業所	名古屋
9		猪股 彰子	東海東京証券株式会社	名古屋
10		梅本 美智子	東海東京証券株式会社	名古屋
11		川田 ひとみ	東海東京証券株式会社	名古屋
12		戸田 いつ子	東海東京証券株式会社	名古屋
13		松永 瞳	東海東京証券株式会社	名古屋
14		岡本 亜紀	三井住友カード株式会社	名古屋
15		橋本 優里	三井住友海上火災保険株式会社 中部損害サポート部	名古屋
16		服部 香織	三菱電機システムサービス株式会社	名古屋
17		林 麻美	三菱電機システムサービス株式会社	名古屋
18		酒井 うらら	個人	名古屋
19		加藤 啓斗	いちい信用金庫	西尾張
20		小林 美輝	いちい信用金庫	西尾張
21		可知 美輝	個人	西尾張
22		堺 英樹	株式会社NTTマーケティングアクトProCX 容器スタイルサービスセンター	東尾張
23		下浦 千絵	株式会社NTTマーケティングアクトProCX 容器スタイルサービスセンター	東尾張

出場者名簿 (2/2)

(事業所名・氏名の50音順/地区毎・敬称略)

※競技順は大会当日発表いたします。

No	競技順	氏 名	事業所名	地区
24		香山 知妃呂	ヤマト運輸株式会社 愛知主管支店	東尾張
25		吉田 健	ヤマト運輸株式会社 愛知主管支店	東尾張
26		大上 茂樹	ヤマト運輸株式会社 小牧主管支店	東尾張
27		山口 恵美子	ヤマト運輸株式会社 小牧主管支店	東尾張
28		穂波 百笑佳	岡崎商工会議所	西三河
29		伊藤 優希	豊田信用金庫	西三河
30		北尾 空愛	豊田信用金庫	西三河
31		山中 結葉	豊田信用金庫	西三河
32		小山 真依	服部工業株式会社	西三河
33		大川内 由子	三井住友海上火災保険株式会社 中部火災新種損害サポート部	西三河
34		地高 千恵	三井住友海上火災保険株式会社 中部損害サポート部	西三河
35		千々和 侑香	三井住友海上火災保険株式会社 名古屋損害サポート部	西三河
36		竹内 奈菜	株式会社ワイズ	西三河
37		朝倉 美希	豊川信用金庫	東三河
38		伊藤 颯太郎	豊橋信用金庫	東三河
39		倉田 結奈	豊橋信用金庫	東三河
40		森崎 翔太	豊橋信用金庫	東三河
41		鈴木 あんぬ	三井住友海上火災保険株式会社 豊橋保険金お支払センター	東三河
42		海津 穂歌	知多信用金庫	知多
43		齋藤 愛里	知多信用金庫	知多
44		寺島 沙織	中部国際空港旅客サービス株式会社	知多
45		伊藤 恋	フリックイン福井株式会社 アズイン半田インター	知多

2025 年度電話対応コンクール問題

テーマ

お客様の笑顔を想い、価値を届ける対応を

今年度の問題のねらい

インターネットを通じてさまざまなモノを購入することができる時代。ほとんどの場合、販売する側とお客様が会話することなく購入が済みます。購入にあたっての不明点・疑問点も、ホームページ（以下、HP）に丁寧に説明されているので、問い合わせをする必要もないほどです。ただ、そんな中でも、お客様から電話をいただくことがあります。それは、単にお客様がその販売サイトに記載されている「よくある質問」に目を通さずに問い合わせをされている場合もありますし、また、販売元に直接確認したいことがあって電話をかけられている場合もあります。いずれの場合でも、わざわざ電話をかけてくださるお客様は、販売元にとっては貴重なお客様であり、その電話が大事な接点の機会になっているのは言うまでもありません。

そこで今回は、そういった電話でのお客様からの問い合わせにお応えした上で、お客様の購入の用途をお訊きして、それに相応しい商品をお勧めしてください。

自然な言葉のキャッチボールを通じて、短時間ながらも「電話をかけてみて良かった」「ここで買おう」と思っただけのような対応を目指してください。

今年度の電話対応コンクール問題を、日常の電話対応力向上にお役立ていただけることを期待しています。

■今年度の問題のポイント

- ①お客様からの問い合わせに対し的確に答える。
- ②お客様の購入用途を訊く。
- ③お客様の購入用途に相応しい商品を勧める。

状況設定

会社名：牛たん 遊佐（ぎゅうたん ゆうざ）
対応日時：2025年11月14日（金）午前10時
対応者（競技者）：片倉 潤（かたくら じゅん）
お客様（模擬対応者）：問い合わせをしてきたお客様
※対応者、お客様ともに男女は特定しておりません

▶ 牛たん 遊佐 の情報

会社所在地	宮城県仙台市若林区五橋3-2-1	営業時間	午前9時～午後5時 (月曜日～金曜日) [ネット注文については24時間・365日受け付けています]
電話番号	フリーダイヤル 0120-20-6660 受付時間 午前9時～午後5時 (月曜日～金曜日)	E-mail	user@jtua.or.jp
ホームページ	https://www.jtua.or.jp	従業員	80名
		企業理念	牛タンを通じて、お客様を笑顔にします
業務内容	牛タン製品の製造、販売およびレストラン事業。 仙台市内で仙台駅前と国分町の2箇所で牛タンの食事処を展開するとともに、直販サイトを立ち上げ、牛タンを中心とした食材の販売を行っている。		

問題

あなたは、牛たん 遊佐（ぎゅうたん ゆうざ）で通販サイトの運営及び問い合わせの窓口を担当している片倉 潤（かたくら じゅん）社員です。

通販サイトを通じて牛タンの購入を検討されているお客様から問い合わせを受けました。その問い合わせに応えるとともに、今回はどのような用途で購入される予定なのかを伺い、その用途に相応しい商品を勧めてください。

<注意事項>

- お客様はHPを見ながら、そこに記載されている問い合わせ先の電話番号に電話をかけています。
- 牛たん 遊佐の通販サイトの「商品一覧」に表示されている牛タン、テールスープ、漬物、シチューは全て仙台市内の食事処でも提供されているメニューと同じで通販サイトオリジナルメニューはありません。
- 商品の申し込みについては、HP上でのみ受け付けているため、この対応中にお客様は購入商品を決めません。そのため、競技者も購入総額の計算や提示を行う必要はありません。
- その他（競技について）
 - ①競技時間は3分以内です。競技者の第一声から計測を開始し、終話（通話を終了した時点）までを計測します。
 - ②お客様の発言を聴き、この問題に記載された内容に基づいて対応してください。
 - ③本文中の会社名、電話番号、サービス内容などは、すべて架空のものです。
 - ④お客様情報は各大会でそれぞれ設定します。

▶ お客様情報の例

お客様名	原田 真琴（はらだ まこと）
確認したい点	牛タンを保存できる期間
牛タン購入の理由	大学のゼミの教え子2名が遊びに来るというので、夫婦でもてなしたいと思った。

▶ 対応スクリプト

模擬対応者（お客様）	対応者（片倉 潤 社員）
	（電話のベルが鳴る）
	1 「・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・」
2 「牛タンを買おうと思っていて、聞きたいことがあって電話しました。」	
	3 「・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・」
4 「・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・」	
	5 「・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・」
6 「・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・」	
	7 「・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・」
8 「検討して申し込みます。」	
	9 「・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・」
	（終 話）

- ・以下の2頁は、「牛たん 遊佐」の通販サイトの抜粋です。(写真はイメージです。)
- ・「商品一覧」で表されるのは、この頁と次の頁の「テールスープ、漬物、シチュー」までです。

牛たん 遊佐

電話でのお問い合わせ：☎ 0120-20-6660

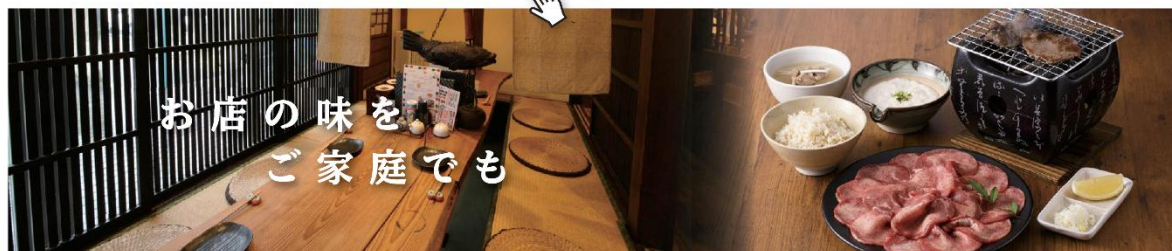
受付時間：午前9時～午後5時(月曜日～金曜日)

トップページ

商品一覧

よくある質問

会社情報



商品一覧

牛タン

(表示した金額は全て消費税込みの金額です)

※牛タンは全て冷凍配送いたします。



極みの牛タン・塩味

創業40年の当店のゆるぎない人気を誇る伝統の逸品。食べやすい厚さ(5～7mm程度)で、どなたでもおいしく召し上がれます。

- ・ 90g：1,800円 (6枚入り)
- ・ 120g：2,400円 (8枚入り)
- ・ 150g：3,000円 (10枚入り)



極みの牛タン・味噌味

当店オリジナルの自家製の味噌で味付け、味噌本来の旨みを活かしました。食べやすい厚さ(5～7mm程度)で、その濃厚な味わいはご飯にもぴったりです。

- ・ 90g：1,800円 (6枚入り)
- ・ 120g：2,400円 (8枚入り)
- ・ 150g：3,000円 (10枚入り)



厚切り牛タン・塩味

「タン元」と呼ばれる希少部位から切り出した贅沢な逸品。厚さは10mm程度で、ジューシーな食感。食べ応えのある人気商品です。

- ・ 90g：2,250円 (3枚入り)
- ・ 120g：3,000円 (4枚入り)
- ・ 150g：3,750円 (5枚入り)



厚切り牛タン・味噌味

「タン元」と呼ばれる希少部位から切り出し、当店オリジナルの自家製の味噌で味付けしました。厚さは10mm程度でジューシーな食感。その濃厚な味わいはご飯にもぴったりです。

- ・ 90g：2,250円 (3枚入り)
- ・ 120g：3,000円 (4枚入り)
- ・ 150g：3,750円 (5枚入り)

牛タン ギフトセット

※ギフトセットは全て化粧箱に入れた上で、冷凍配送いたします。



遊佐 牛タンセット

当店人気No.1の「極みの牛タン」と、希少部位から切り出した「厚切り牛タン」をセットにしました。味も塩味・味噌味の2種類をご用意。食べたい分だけ解凍してお召し上がりいただくこともできますので、幅広い層への贈り物として喜ばれます。

〈2～3名様向け〉

8,600円(送料無料)

- ・極みの牛タン(塩味) 90g×1個
- ・極みの牛タン(味噌味) 90g×1個
- ・厚切り牛タン(塩味) 90g×1個
- ・厚切り牛タン(味噌味) 90g×1個

〈4～5名様向け〉

13,700円(送料無料)

- ・極みの牛タン(塩味) 90g×2個
- ・極みの牛タン(味噌味) 90g×2個
- ・厚切り牛タン(塩味) 120g×1個
- ・厚切り牛タン(味噌味) 120g×1個

遊佐 御膳セット 2名様向けのセットです

牛タンとテールスープ、南蛮味噌漬け、おみ漬けをセットにして、お店で味わえる味を再現しました。

伝統の牛タンを味わっていただける御膳セットAと、厚切り牛タンもプラスしてご賞味いただける御膳セットBの2種類をご用意。

〈御膳セットA〉

8,400円(送料込み)

- ・極みの牛タン(塩味) 120g×1個
- ・極みの牛タン(味噌味) 120g×1個
- ・牛タン入りテールスープ 250g×2個
- ・南蛮味噌漬け 100g×1個
- ・おみ漬け 100g×1個

〈御膳セットB〉

8,650円(送料無料)

- ・極みの牛タン(塩味) 90g×1個
- ・極みの牛タン(味噌味) 90g×1個
- ・厚切り牛タン(塩味) 90g×1個
- ・牛タン入りテールスープ 250g×2個
- ・南蛮味噌漬け 100g×1個
- ・おみ漬け 100g×1個

テールスープ、漬物、シチュー

(表示した金額は全て消費税込みの金額です)

※【冷凍】と記載のある商品は冷凍配送いたします。



牛タン入りテールスープ

牛テールをじっくり煮込んだ牛タン入りのスープ。お店の味を再現しました。【冷凍】

1人前250g：800円



南蛮味噌漬け

味噌に漬け込んだ青唐辛子のピリッとした辛さが牛タンを引き立てます。【常温】

100g：400円



おみ漬け

高菜の一種である山形青菜(せいさい)、大根、人参などを刻んだ漬物です。牛タンの箸休めに。【冷凍】

100g：300円



極上牛タンシチュー

特製デミグラスソースで長時間をかけ柔らかくなるまで煮込んだシチューです。【冷凍】

・1人前200g：800円(200g×1個)
・2人前400g：1,600円(200g×2個)
・3人前600g：2,400円(200g×3個)

トップページ

商品一覧

よくある質問

会社情報

よくある質問

お支払いについて

お支払いは、カード決済、コンビニ支払い、料金代引きのいずれかです。コンビニ支払いの場合は、ご注文受付後に表示または入力いただいたメールアドレスに表示される振込票番号をお控えいただき、各コンビニの店頭にてお支払いください。料金代引きの場合の手数料は無料です。

送料について

送付先1ヶ所につき8,000円(税込)以上のご注文の場合は送料無料です。なお、8,000円(税込)未満の場合は、1ヶ所につき800円(税込)の送料がかかります。

お届けについて

カード決済、料金代引きの場合は、ご注文いただいてから3日から5日でお届けいたします。コンビニ支払いの場合は、ご入金を確認後に3日から5日でお届けいたします。なお、配送日をご指定いただく場合は、ご指定日の6日前までにお支払いをお願いいたします。(ご入金日によっては、ご希望の日になににお届け出来ない場合がございます。)

また、牛タンの商品は全て冷凍配送いたします。(常温品のみのご注文の場合は通常の配送ですが、冷凍の商品と合わせたご注文は冷凍配送いたします。)

キャンセルについて

電話でのご連絡をお願いいたします。なお、発送後のキャンセルには対応できませんので、あらかじめご了承ください。

返品について

お届けした商品が破損していた場合に限り同じ商品と交換いたします。なお、その場合、商品到着後3営業日以内(到着日を含めない)にお電話にてご連絡願います。それ以降のお申し出については対応できませんので、よろしくお願いいたします。

熨斗、包装、メッセージカードについて

ギフトセットをお申し込みの場合は、無料で熨斗、包装、メッセージカードの添付を承ります。(HP上でお申し込みいただく際にご指定いただけます。)

その他

(牛タンの1人当たりの分量) 1人当たりの分量は、90g~150gが目安です。
(牛タンの産地) 主に、アメリカ産、オーストラリア産、ニュージーランド産です。
(牛タンの保存期間) お届け後、約半年間冷凍保存が可能です。必ず冷凍庫で保存してください。
(牛タンの解凍方法) 召し上がる前日に冷蔵庫に移し12時間程かけて解凍してください。

愛知県大会お客様情報

■ Aパターン

1. お客様名	青葉 早苗（あおば さなえ）
2. 確認したい点	配送日が指定できるかどうか知りたい
3. 牛タンの購入理由	今年結婚した娘の義理の両親に贈りたい

■ Bパターン

1. お客様名	宮城 千秋（みやぎ ちあき）
2. 確認したい点	支払い方法について知りたい
3. 牛タンの購入理由	東京に住んでいる大学生の息子に送ってあげたい

お客様情報は2パターンあります。どちらのお客様になるかは、会話を進めていく中でわかります。

以下の6項目で審査します。合計点は、100点です。

(1)最初の印象（初期対応）5点

第一声から本題に入るまでの印象をチェックする。

- ・社名等の名乗り、挨拶、相手もしくは用件の確認等、電話の初期対応全体

(2)基本対応スキル 20点

語調、語感、間、言葉遣い等、自然な話し方であるかどうかをチェックする。

- ・声の大きさ、話すスピード、自然な抑揚、声の表情、声柄、間、発声、発音、歯切れのよさ、敬語、応対用語、相づち、口癖、場にあった表現の工夫等

(3)コミュニケーションスキル 20点

傾聴力、共感力、手際、機転、説明の仕方等コミュニケーションスキルをチェックする。

- ・要点の把握、聴きとる力、訊きだす力、説明力、処理の仕方、手際の良さ等

(4)情報・サービスの提供 20点

確かな情報、業務知識を持って、情報やサービスをお客様へ提供できたかをチェックする。

- ・情報提供力、業務知識、信頼性、企業アピール力、自然なセールストーク等

(5)最後の印象 5点

電話の最後（クロージング）、余韻効果をチェックする。

- ・終わりの挨拶、名乗り、大事なことの繰り返し、機器の扱いを含む会話の終わらせ方、切った後に残る余韻、会社へのイメージ等

(6)全体評価 30点

審査項目の(1)～(5)の評価が高いにもかかわらず、トータルとして良い印象を受けない応対があります。反対に、(1)～(5)の評価には問題があっても、好感の持てる応対もあります。

それは、そこに(1)～(5)の評価とは別に、何か心を捉える満足感があるからです。

電話応対全体から感じられる人間的な温かさや、一言に表れる思いやり、心くばりなどを、

0点から30点の範囲で審査委員の裁量で加点する。

例えば

- ・お客様の知りたいことをわかりやすい言葉で伝えることができたか
- ・今後も「この牛たん 遊佐」を利用したいと思ったか。
- ・全体として温かみがあり、感じの良い応対であったか。

競技の解説と競技上の注意事項

1. 電話対応コンクールは、正しく美しい日本語を守り伝えるとともに、CS（顧客満足）向上を目指した電話対応の技能を競い合います。日頃の電話対応教育・研修の集大成としてその成果を競い、各企業の電話対応とトーク技術のレベルアップを図る目的で実施しています。選手は「2025年度電話対応コンクール問題」に取り組み、電話対応サービスの技能を競い合います。
2. 競技者の競技順は抽選で決めます。競技番号の選手氏名は、審査委員に通知しません。
3. 競技時間は3分以内です。
コンクールの手順は以下のとおりです。
 - ◆競技席に着席し、準備が整ったら受話器を上げ『003』をコールします。
 - ◆模擬対応者が応答したら「私は○番です」と競技番号を告げ、一旦受話器を置きます。
 - ◆次に模擬対応者から電話がかかります。着信音のあと受話器を上げ、応答した選手の第一声から競技が始まります。
 - ◆計測は選手の第一声から始め、選手が終話した(受話器を置いた)時点までとします。
 - ◆3分を超えた場合は、15秒ごとに審査委員1名につき1点を減点します。
 - ◆競技席には、コンクール問題とペンおよびメモ用紙を用意します。
4. 競技席には選手が用意したスクリプト、メモ用紙を持ち込む事はできません。また競技開始前のメモ書きは禁止とします。
5. 競技前の選手は競技会場への入室はできません。競技が終了した選手は会場内で競技を見学することができます。
6. 競技中、競技会場への出入りは競技の妨げとなる場合がありますので、必ずスタッフの誘導に従って下さい。
7. 会場内では携帯電話やスマートフォンの電源を切るか、マナーモードに設定してください。通話は厳禁です。

参加事業所一覧

(事業所名の50音順/地区大会)

名古屋地区大会（2025.8.4/5/8）

1	アート引越センター株式会社
2	アニコム損害保険株式会社
3	アルティウスリンク株式会社
4	NTTビジネスソリューションズ株式会社 カスタマーサクセス部 カスタマーリレーション部門 カスタマーコンタクトセンタ1G（名古屋）
5	NTTビジネスソリューションズ株式会社 カスタマーサクセス部 サービスコーディネート部門
6	株式会社NTTマーケティングアクトProCX 名古屋コンタクトセンタ
7	株式会社建設システム
8	勤次郎株式会社
9	株式会社コム兵
10	サイネット株式会社
11	佐川急便株式会社 名古屋営業所
12	佐川急便株式会社 港営業所
13	中部電力パワーグリッド株式会社 名古屋支社
14	株式会社ツムラ
15	東海東京証券株式会社
16	東邦ガスコミュニケーションズ株式会社
17	三井住友カード株式会社
18	三井住友海上火災保険株式会社 中部火災新種損害サポート部
19	三井住友海上火災保険株式会社 中部損害サポート部
20	三井住友海上火災保険株式会社 名古屋損害サポート部
21	三菱電機システムサービス株式会社

尾張大会（2025.8.7）

1	いちい信用金庫
2	株式会社NTTマーケティングアクトProCX 高蔵寺コンタクトセンタ
3	長久手市商工会
4	株式会社ホテルプラザ勝川
5	ヤマト運輸株式会社 愛知主管支店
6	ヤマト運輸株式会社 小牧主管支店

西三河地区大会（2025.8.6）

1	岡崎商工会議所
2	豊田信用金庫
3	服部工業株式会社
4	三井住友海上火災保険株式会社 中部火災新種損害サポート部
5	三井住友海上火災保険株式会社 中部損害サポート部
6	三井住友海上火災保険株式会社 名古屋損害サポート部
7	株式会社ワイズ

東三河地区大会（2025.8.5）

1	豊川信用金庫
2	豊橋信用金庫
3	西島株式会社
4	三井住友海上火災保険株式会社 豊橋保険金お支払いセンター

知多地区大会（2025.8.4）

1	知多信用金庫
2	中部国際空港旅客サービス株式会社
3	一般社団法人半田市医師会健康管理センター
4	半田信用金庫
5	フックイン福井株式会社 アズイン大府
6	フックイン福井株式会社 アズイン半田インター

各地区大会等参加事業所数

4 4 事業所

歴代優勝者等一覧

(敬称略)

大会年度	順位	氏名	会社名	地区
2024年度	優勝	可知 美輝	個人	西尾張
	準優勝	鶴見 夕美	個人	西尾張
2023年度	優勝	鶴見 夕美	(株)M'sダイレクト	名古屋
	準優勝	竹田 美穂	佐川急便(株) 中京支店 一宮営業所	西尾張
2022年度	優勝	田崎 愛子	佐川急便(株) 中京支店 名東営業所	名古屋
	準優勝	鶴見 夕美	(株)M'sダイレクト	名古屋
2021年度	優勝	加藤 はづき	SMBC日興証券(株)	名古屋
	準優勝	三竹 杏実	中部国際空港旅客サービス(株)	知多
2020年度	優勝	尾西 沙織	SMBC日興証券(株)	名古屋
	準優勝	中村 和代	佐川急便(株) 中京支店 名古屋南営業所	名古屋
2019年度	優勝	森田 苑子	(株)NTTフィールドテクノ	名古屋
	準優勝	尾西 沙織	SMBC日興証券(株)	名古屋
2018年度	優勝	可知 美輝	東邦ガス(株)	名古屋
	準優勝	森田 苑子	(株)NTTフィールドテクノ	名古屋
2017年度	優勝	尾西 沙織	SMBC日興証券(株)	名古屋
	準優勝	加藤 はづき	SMBC日興証券(株)	名古屋
2016年度	優勝	小杉 裕美子	SMBC日興証券(株)	名古屋
	準優勝	河合 美幸	佐川急便(株) 東海支店 豊橋営業所	東三河
2015年度	優勝	濱田 夏希	佐川急便(株) 本社 (中部) 小牧サポートセンター	東尾張
	準優勝	伊藤 愛見	クロスプラス(株)	名古屋

-メモ- 競技中における優良事例や気づき、審査員講評のポイント等、ご自由にご使用ください

お客様の笑顔を想い、

価値を届ける応対を

第64回

電話応対 コンクール 全国大会 in 仙台

第28回
企業電話応対コンテスト
成績発表会

2025
開催日 11.14 金

会場 仙台サンプラザホール
〒983-0852 仙台市宮城野区榴岡5丁目11-1

Ⓜ 当日は、大会模様を
インターネットでライブ配信!!
<https://www.jtua.or.jp>



優勝者には総務大臣賞が授与され、
優勝者・準優勝者には
「電話応対技能検定2級」が、
出場者には「電話応対技能検定3級」が
付与されます。

主催 公益財団法人 日本電信電話ユーザ協会

後援 総務省、宮城県、仙台市、公益社団法人宮城県観光連盟、公益財団法人仙台観光国際協会、日本商工会議所、全国商工会連合会、一般社団法人電気通信事業者協会、一般社団法人日本コンタクトセンター協会、公益社団法人企業情報化協会、NTT東日本株式会社、NTT西日本株式会社、株式会社NTTドコモ、NTTドコモビジネス株式会社

お問い合わせはユーザ協会各都道府県支部へ



公益財団法人 日本電信電話ユーザ協会

東京都千代田区東神田2-6-9 Daiwaプレイス東神田Ⅱ 9F



0120-20-6660

ユーザ協会

検索

<https://www.jtua.or.jp>