

定価 1部 300円

(標準值)灰 分 0.36%
粗蛋白 8.5%
(重 量)NET 25kg

日清製粉株式会社 営業本部営業部 〒101-8441 東京都千代田区神田錦町1-25 TEL.03(5282)6360
会員制業務用お役立ちサイト「e 創・食Club」 <https://www.e-sousyoku.com>

土三寒六常5升

○日本と欧州連合(EU)の経済連携協定(EPA)の締結交渉が、年内の大筋合意に向けて大詰めを迎えている。12日から事務レベルトップによる首席交渉官会合を開き、結めの調整を急ぐ。米次期大統領のドナルド・トランプ氏が環太平洋パートナーシップ協定(TPP)からの離脱を明言し発効が極めて困難となる中、日本としてはEUとのEPAを早期発効することで自由貿易の機運を高めた。双方の主張の隔たりは大きく、合意できるかは見通せない。パスタの関税を引き下げる方針として、1キログラムあたり30円のスパゲティやマカロニの関税を段階的に12円以下に下げる方向が示された。環太平洋経済連携協定(TPP)で約束した水準より踏み込み、自動車の関税削減などでEU側の歩み寄りを促すため。

○平成28年11月28日に消費税率引き上げ延期法が公布され、消費税率10%への引上げ及び軽減税率制度の実施時期を2年半延長し、平成31年10月から実施することになった。また、その軽減税率制度の実施から4年後の平成35年10月からは適格請求書等保存方式(いわゆる「インボイス方式」)が導入されることとなっている。

○消費者庁は12月19日、第38回消費者委員会の食品表示部会を開いた。議題は「原料原産地表示制度検討会に関わる検討状況について」等で、加工食品の原料原産地表示に関する検討会による11月29日中間まとめの報告が行われ、いろいろな意見がだされた。今後、事務局の消費者庁が新たに食品表示基準の案を策定してから、議論を再開するとしたようだ。

年頭所感

全国乾麺協同組合連合会

会長 高尾 政秀



新年あけましておめでとうございます。今年も乾めん業界に格段の発展を期し、厚くお礼申し上げます。昨年はイギリスのEU離脱、アメリカの次期大統領にトランプ氏、フィリピン、韓国、驚きと不透明な世情となっていました。国内においても過去5年で100万人の人口減少、65歳以上が28%を占め、1人所得が32%と社会環境が大きく変わってきています。乾めん業界内においても

昨年あけましておめでとうございます。今年も乾めん業界に格段の発展を期し、厚くお礼申し上げます。昨年はイギリスのEU離脱、アメリカの次期大統領にトランプ氏、フィリピン、韓国、驚きと不透明な世情となっていました。国内においても過去5年で100万人の人口減少、65歳以上が28%を占め、1人所得が32%と社会環境が大きく変わってきています。乾めん業界内においても

昨年あけましておめでとうございます。今年も乾めん業界に格段の発展を期し、厚くお礼申し上げます。昨年はイギリスのEU離脱、アメリカの次期大統領にトランプ氏、フィリピン、韓国、驚きと不透明な世情となっていました。国内においても過去5年で100万人の人口減少、65歳以上が28%を占め、1人所得が32%と社会環境が大きく変わってきています。乾めん業界内においても

昨年あけましておめでとうございます。今年も乾めん業界に格段の発展を期し、厚くお礼申し上げます。昨年はイギリスのEU離脱、アメリカの次期大統領にトランプ氏、フィリピン、韓国、驚きと不透明な世情となっていました。国内においても過去5年で100万人の人口減少、65歳以上が28%を占め、1人所得が32%と社会環境が大きく変わってきています。乾めん業界内においても

昨年あけましておめでとうございます。今年も乾めん業界に格段の発展を期し、厚くお礼申し上げます。昨年はイギリスのEU離脱、アメリカの次期大統領にトランプ氏、フィリピン、韓国、驚きと不透明な世情となっていました。国内においても過去5年で100万人の人口減少、65歳以上が28%を占め、1人所得が32%と社会環境が大きく変わってきています。乾めん業界内においても

昨年あけましておめでとうございます。今年も乾めん業界に格段の発展を期し、厚くお礼申し上げます。昨年はイギリスのEU離脱、アメリカの次期大統領にトランプ氏、フィリピン、韓国、驚きと不透明な世情となっていました。国内においても過去5年で100万人の人口減少、65歳以上が28%を占め、1人所得が32%と社会環境が大きく変わってきています。乾めん業界内においても

昨年あけましておめでとうございます。今年も乾めん業界に格段の発展を期し、厚くお礼申し上げます。昨年はイギリスのEU離脱、アメリカの次期大統領にトランプ氏、フィリピン、韓国、驚きと不透明な世情となっていました。国内においても過去5年で100万人の人口減少、65歳以上が28%を占め、1人所得が32%と社会環境が大きく変わってきています。乾めん業界内においても

昨年あけましておめでとうございます。今年も乾めん業界に格段の発展を期し、厚くお礼申し上げます。昨年はイギリスのEU離脱、アメリカの次期大統領にトランプ氏、フィリピン、韓国、驚きと不透明な世情となっていました。国内においても過去5年で100万人の人口減少、65歳以上が28%を占め、1人所得が32%と社会環境が大きく変わってきています。乾めん業界内においても

昨年あけましておめでとうございます。今年も乾めん業界に格段の発展を期し、厚くお礼申し上げます。昨年はイギリスのEU離脱、アメリカの次期大統領にトランプ氏、フィリピン、韓国、驚きと不透明な世情となっていました。国内においても過去5年で100万人の人口減少、65歳以上が28%を占め、1人所得が32%と社会環境が大きく変わってきています。乾めん業界内においても

昨年あけましておめでとうございます。今年も乾めん業界に格段の発展を期し、厚くお礼申し上げます。昨年はイギリスのEU離脱、アメリカの次期大統領にトランプ氏、フィリピン、韓国、驚きと不透明な世情となっていました。国内においても過去5年で100万人の人口減少、65歳以上が28%を占め、1人所得が32%と社会環境が大きく変わってきています。乾めん業界内においても

昨年あけましておめでとうございます。今年も乾めん業界に格段の発展を期し、厚くお礼申し上げます。昨年はイギリスのEU離脱、アメリカの次期大統領にトランプ氏、フィリピン、韓国、驚きと不透明な世情となっていました。国内においても過去5年で100万人の人口減少、65歳以上が28%を占め、1人所得が32%と社会環境が大きく変わってきています。乾めん業界内においても

昨年あけましておめでとうございます。今年も乾めん業界に格段の発展を期し、厚くお礼申し上げます。昨年はイギリスのEU離脱、アメリカの次期大統領にトランプ氏、フィリピン、韓国、驚きと不透明な世情となっていました。国内においても過去5年で100万人の人口減少、65歳以上が28%を占め、1人所得が32%と社会環境が大きく変わってきています。乾めん業界内においても



年頭所感

農林水産省 食料産業局

局長 井上 宏司

輝かしい新春を迎え、謹んで年頭の御挨拶申し上げます。平素から、農林水産行政の推進に当たり、多大な御理解と御協力を賜り、御礼申し上げます。平成28年を迎え、2022

輝かしい新春を迎え、謹んで年頭の御挨拶申し上げます。平素から、農林水産行政の推進に当たり、多大な御理解と御協力を賜り、御礼申し上げます。平成28年を迎え、2022

輝かしい新春を迎え、謹んで年頭の御挨拶申し上げます。平素から、農林水産行政の推進に当たり、多大な御理解と御協力を賜り、御礼申し上げます。平成28年を迎え、2022

輝かしい新春を迎え、謹んで年頭の御挨拶申し上げます。平素から、農林水産行政の推進に当たり、多大な御理解と御協力を賜り、御礼申し上げます。平成28年を迎え、2022

輝かしい新春を迎え、謹んで年頭の御挨拶申し上げます。平素から、農林水産行政の推進に当たり、多大な御理解と御協力を賜り、御礼申し上げます。平成28年を迎え、2022

輝かしい新春を迎え、謹んで年頭の御挨拶申し上げます。平素から、農林水産行政の推進に当たり、多大な御理解と御協力を賜り、御礼申し上げます。平成28年を迎え、2022

輝かしい新春を迎え、謹んで年頭の御挨拶申し上げます。平素から、農林水産行政の推進に当たり、多大な御理解と御協力を賜り、御礼申し上げます。平成28年を迎え、2022

輝かしい新春を迎え、謹んで年頭の御挨拶申し上げます。平素から、農林水産行政の推進に当たり、多大な御理解と御協力を賜り、御礼申し上げます。平成28年を迎え、2022

輝かしい新春を迎え、謹んで年頭の御挨拶申し上げます。平素から、農林水産行政の推進に当たり、多大な御理解と御協力を賜り、御礼申し上げます。平成28年を迎え、2022

輝かしい新春を迎え、謹んで年頭の御挨拶申し上げます。平素から、農林水産行政の推進に当たり、多大な御理解と御協力を賜り、御礼申し上げます。平成28年を迎え、2022

年頭所感

アメリカ合衆国小麦連合会

駐日代表 宇都宮 渡



あけましておめでとうございます。旧年中は、東京事務所開設60周年式典に際し、皆様より、ご過分のご祝意、ご協力、またご来場を賜り、無事終えることが出来ました。この場を借りまして、御礼申し上げます。又先般、WEBにも掲載いたしました、当会事務方のトップであります、プ

あけましておめでとうございます。旧年中は、東京事務所開設60周年式典に際し、皆様より、ご過分のご祝意、ご協力、またご来場を賜り、無事終えることが出来ました。この場を借りまして、御礼申し上げます。又先般、WEBにも掲載いたしました、当会事務方のトップであります、プ

あけましておめでとうございます。旧年中は、東京事務所開設60周年式典に際し、皆様より、ご過分のご祝意、ご協力、またご来場を賜り、無事終えることが出来ました。この場を借りまして、御礼申し上げます。又先般、WEBにも掲載いたしました、当会事務方のトップであります、プ

あけましておめでとうございます。旧年中は、東京事務所開設60周年式典に際し、皆様より、ご過分のご祝意、ご協力、またご来場を賜り、無事終えることが出来ました。この場を借りまして、御礼申し上げます。又先般、WEBにも掲載いたしました、当会事務方のトップであります、プ

あけましておめでとうございます。旧年中は、東京事務所開設60周年式典に際し、皆様より、ご過分のご祝意、ご協力、またご来場を賜り、無事終えることが出来ました。この場を借りまして、御礼申し上げます。又先般、WEBにも掲載いたしました、当会事務方のトップであります、プ

あけましておめでとうございます。旧年中は、東京事務所開設60周年式典に際し、皆様より、ご過分のご祝意、ご協力、またご来場を賜り、無事終えることが出来ました。この場を借りまして、御礼申し上げます。又先般、WEBにも掲載いたしました、当会事務方のトップであります、プ

あけましておめでとうございます。旧年中は、東京事務所開設60周年式典に際し、皆様より、ご過分のご祝意、ご協力、またご来場を賜り、無事終えることが出来ました。この場を借りまして、御礼申し上げます。又先般、WEBにも掲載いたしました、当会事務方のトップであります、プ

あけましておめでとうございます。旧年中は、東京事務所開設60周年式典に際し、皆様より、ご過分のご祝意、ご協力、またご来場を賜り、無事終えることが出来ました。この場を借りまして、御礼申し上げます。又先般、WEBにも掲載いたしました、当会事務方のトップであります、プ

“食卓に新しい風”



永年培われた技術と、時代のニーズに応じて生まれた最高級の麺用粉です。

- 営業第一部 TEL 03 (3553) 8784
- 営業第二部 TEL 03 (3553) 8342
- 関東営業所 TEL 048 (533) 6615
- 静岡営業所 TEL 054 (334) 2315
- 名古屋営業所 TEL 0562 (33) 2141
- 仙台営業所 TEL 022 (782) 8611
- 大阪営業所 TEL 078 (291) 5158

日東富士製粉株式会社

〒104-0033 東京都中央区新川1-3-17 新川三幸ビル

職人の技と力を引き立てる、日本製用粉「めんもちから」。

【力強いコシのある食感】手打製法に選んだ小麦粉でコシと弾力のある食感を引き出します。手揉み小麦の香りとコシの良さが特徴です。

【明るい黄色い食感】小麦の自然な色とコシの良さを引き出します。

【上品な小麦の旨みと風味】手揉み小麦の旨みと風味を引き出します。

食味のバリエーション(イメージ)

めんもちから

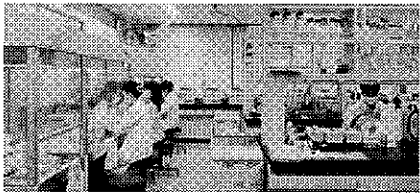
昭和産業株式会社

本社 東京都千代田区千代田2-2-1 TEL (03) 3257-2904

http://www.showa-sangyo.co.jp

一般財団法人日本穀物検定協会

会長 井出 道雄
理事長 伊藤 健一



信頼される公正な検査と分析で
食の安全・安心に貢献します。

〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町15-6
TEL 03-3668-0911 FAX 03-3668-0058
URL <http://www.kokken.or.jp/>

小麦粉の安定供給と

安全・安心に努めています

製粉協会

会長 新妻 一彦

<http://www.seifunky.jp/>

確かな技術と優れた品質、ニーズに応える花象印の小麦粉

21世紀のスローガン

未来づくり with YOU!



千葉製粉株式会社

本社・工場 千葉市美浜区新港17番地 TEL 043(241)0111
ホームページアドレス <http://www.chiba-seifun.co.jp>

太平洋を渡る信頼の実り。

安価で栄養豊富な食糧として、現代の食生活と切っても切れない存在である小麦。

日本で消費される量の半分以上がアメリカ産の小麦です。

年間、約300万トンを超える、最大の安定供給国であるアメリカと、

最大の安定輸入国である日本との、

大きな「信頼」が築きあげた実績です。



アメリカ合衆国小麦連合会

〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町15-6 製粉会館9階
電話 03 (5614) 0798 F A X 03 (5614) 0799
<http://www.uswheat.org>

協同組合全国製粉協議会

会長 阿部 晃 造

〒101-0023 東京都千代田区神田松永町十六
電話 〇三二五二九八八五九〇五

全国小麦粉卸商組合連合会

会長 長川 上 修 己

〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町十五
電話 〇三二六六六四〇〇九

全国蕎麦製粉協同組合

理事長 黒子 恭 伸

〒170-0003 東京都豊島区駒込一四〇一
電話 〇三三九四四一五四六

北海道乾麺工業協同組合

理事長 村上 和 吉

〒067-0051 北海道江別市工業町五番地の
株式会社 マルナカ
電話 〇一一三三九一一二二二

秋田県製麺協会

理事長 小川 信 夫

〒012-0107 秋田県湯沢市稲庭長字大森沢一四四
電話 〇一八三三四三二八〇三

岩手県乾麺工業協同組合

理事長 高橋 政 志

〒020-0066 岩手県盛岡市下田二丁目十一番九号
電話 〇一九六四一四七三六

群馬県製麺工業協同組合

理事長 星 野 陽 司

〒371-0811 群馬県前橋市朝倉町四一六三
電話 〇二七二六二一五六九二

山梨県乾麺製造協同組合

理事長 長澤 重 俊

〒409-3843 山梨県中央市西花輪四六二九
電話 〇五五二七四一八九九

長野県信州そば協同組合

理事長 小出 一 雄

〒380-0921 長野県長野市栗田字西番場二〇五の
電話 〇二六二二九一六七七五

兵庫県乾麺協同組合

理事長 高尾 政 秀

〒670-0926 兵庫県姫路市東駅前町九一
電話 〇七九二八八〇〇一八

日本手延素麺協同組合連合会

理事長 井上 猛

〒679-4167 兵庫県たつの市龍野町富永二九番地の二
電話 〇七九一六二一〇八二六

香川県製粉製麺協同組合

理事長 木下 敬 三

〒760-0022 高松市西内町二一六太田ビル2F
電話 〇八七二八三二九三二六

株式会社 後 文

〒012-0107 秋田県湯沢市稲庭町三三番地
電話 〇一八三三四三二八〇七

カマダイ株式会社

代表取締役 大久保 慶 一

〒300-3598 茨城県結城郡八千代町大字平塚四八二八
電話 〇二九六四一四八〇五一

茂野製麺株式会社

代表取締役 茂野 和 彦

〒273-0123 千葉県鎌倉市南初富六二二二
電話 〇四七四四四一三二五二

玉川食品株式会社

代表取締役 関根 康 弘

〒114-0003 東京都北区豊島七丁目五番二
電話 〇三三九三二五七〇五

株式会社 金トビ志賀

代表取締役社長 志賀 重 介

〒443-0032 愛知県蒲郡市丸山町四一三八
電話 〇五三三六九三二二一

かも川手延素麺株式会社

代表取締役 藤原 憲 正

〒719-0241 岡山県浅口市鴨方町小坂東一七一九一
電話 〇八六五二四四一七七七七

五島手延うどん協同組合

代表理事 舛田 安 男

〒857-4211 長崎県南松浦郡新上五島町有川郷二八一三二
電話 〇九五九一四二二二六五五

株式会社 ヒガシマル

代表取締役社長 東 紘 一郎

〒899-2594 鹿児島県日置市伊集院町猪鹿倉二〇
電話 〇九九二七三三三八五九

沖縄製粉株式会社

代表取締役社長 竹内 一 郎

〒900-0035 沖縄県那覇市通堂町一番一
電話 〇九八八六八三三四一

レガロプラン

代表 永野 里 枝

〒670-0071 兵庫県姫路市御立北二二二六二〇二
電話 〇七九二二六九一九七八一

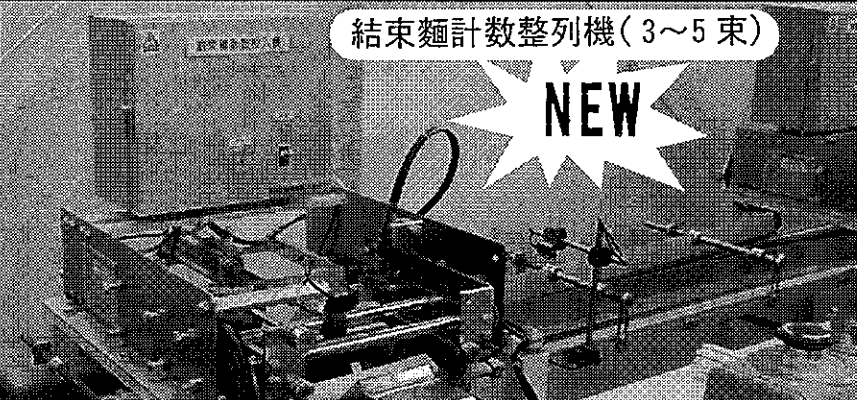
イケダ株式会社

代表取締役 池田 友 邦

〒733-0833 広島県広島市西区高工センター七二七二
電話 〇八二二二七二二二二二

結束麺計数整列機(3~5束)

NEW

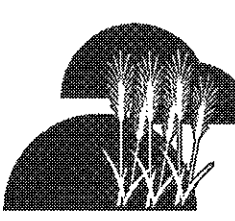


乾麺用 横ピロ包装機への自動投入ライン
高速型計量機・結束機・紙ポリ結束テープ

株式会社 **カワカミ** TEL(0865)44-4169 FAX(0865)44-7581

群馬小麦のめん用粉、色味よし、風味よし

上州小麦の麺用粉



星野物産株式会社
〒376-0193 みどり市大間々町大間々2458-2
TEL 0277-73-3333 www.hoshinet.co.jp

麺の基金は、みなさまの退職後をサポートします。

全国麺類業厚生年金基金 理事長 北舘 孝雄
〒135-0004 理事長代理 安藤 剛久
東京都江東区森下 3-14-3 全麺連会館 3 階

TEL 03-3635-2461 FAX 03-3635-1725



● **明治安田生命**

「生まれてきたね、こんにちは」(多田 太郎さま・熊本県)

明治安田生命保険相互会社：〒100-0005 東京都千代田区丸の内 2-1-1 www.meijiayasuda.co.jp

乾麺水分計 HB-400
繊細な水分測定ができます。

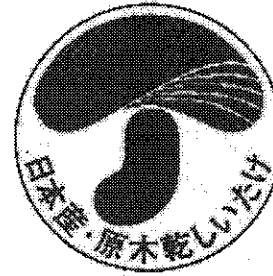


乾麺の製造工程での適正な水分管理は、品質維持上の大切なポイントとなります。乾麺水分計 HB-400は、そうめん、ひやめいなどの乾麺の水分測定水分計です。

- 乾麺専用のセンサ
試料を挟む力が一定に保たれ、繊細な乾麺のような繊細な測定対象でも測定が可能です。
- 上下限設定アラーム
任意の水分範囲を設定すると、水分値が設定範囲を外れたときにブザーで知らせます。

株式会社ケット科学研究所
東京本社 東京都大田区南馬込1-8-1 〒143-8507 TEL(03)3776-1111
大阪支店(06)8323-4561 札幌支店(011)611-9441 仙台支店(022)215-6806 名古屋支店(052)551-2628 九州支店(0942)84-9011
●この商品へのお問い合わせは上記、またはE-mailでお願いいたします。URL http://www.kett.co.jp/ E-mail sales@kett.co.jp

乾しいたけは、麺のパートナー！
つゆに具に欠かせません。
このマークの付いた乾しいたけを乾麺と一緒に買い求めください。



日本産・原木乾しいたけをすすめる会
〒101-0047 東京都千代田区内神田1-3-5 広栄ビル
TEL 03-3293-1371 FAX 03-3293-1195

謹賀新年

JAS

IAS

【登録認定機関】一般社団法人
乾めん・手延べ経営技術センター

謹賀新年

全乾麺KFC
会員一同



食品リコール、万一の対策は万全ですか？

(引受保険会社) (全乾麺 指定代理店)

・生産物賠償責任(PL)保険／生産物回収費用保険

あいおいニッセイ同和損害保険株式会社

MS&AD INSURANCE GROUP

広域法人開発部 営業第一課
〒103-0027
東京都中央区日本橋3-5-19
TEL. 03-6734-9608
FAX. 03-6734-9609

SEIWA BUSINESS LINK 株式会社 星和ビジネスリンク

保険事業部 損保室
〒108-0014
東京都港区芝4-1-23 三田NNビル4F
TEL. 03-5439-2355
FAX. 03-5439-2380

品質管理講習会受講者募集

乾めん類・手延べ干しめんJAS登録認定機関である一般社団法人乾めん・手延べ経営技術センターでは、来る3月7日(火)、8日(水)の2日間、東京・製粉会館5階会議室において品質管理、衛生管理等専門の講師によって品質管理講習会を開催する。年1回の乾めん類・手延べ干しめんについての一般及び専門的内容の講習会、只今募集中。詳しくは一般社団法人乾めん・手延べ経営技術センター03-3666-7900へご連絡ください。

【開催要領】

1. 開催日 平成29年3月7日(火)・8日(水)
2. 開催場所 東京都中央区日本橋兜町15-6 製粉会館5階 第2・第3会議室
3. スケジュール

時間	講義内容	講師
7日(火) 10:00~10:05	挨拶	一般社団法人 乾めん・手延べ経営技術センター
10:05~11:35	JAS制度について	独立行政法人 農林水産消費安全技術センター 規格検査課 主任調査官 高橋 崇氏
11:35~12:35	(昼食)	
12:35~14:00	原料小麦・そば	日本製粉株式会社 東部技術センター 主席 茂呂知男氏
14:00~15:00	食品の流通等	株式会社日本食糧新聞社 上席執行役員 八木沢康之氏
15:00~15:10	(休憩)	
15:10~16:10	手延べ製めん技術	株式会社スズキ麺工 代表取締役社長 鈴木保夫氏
16:10~16:50	乾めん類の製品測定	一般財団法人日本穀物検定協会 研究担当 理事 川瀬高明氏

時間	講義内容	講師
8日(水) 9:30~11:00	乾めん類製造の衛生管理	(公社)日本べんとう振興協会 技術顧問 大西吉久氏
11:00~11:05	(休憩)	
11:05~11:35	品質管理概論①	元中部大学 応用生物学部 食品栄養科学科 教授 高村基治氏
11:35~12:20	(昼食)	
12:20~13:20	品質管理概論②	〃
13:20~14:50	乾めん製造技術について	日清製粉株式会社 研究開発本部 商品開発センター 所長 長井 孝雄氏
14:50~15:00	(休憩)	
15:00~16:00	効果的な防虫防そ対策	アース環境サービス株式会社 開発技術部 課長代理 理学博士 寺岡雄志氏
16:00~16:30	乾めん類・手延べ干しめん表示のポイント	一般社団法人 乾めん・手延べ経営技術センター 理事長 安藤剛久氏

※一部時間及び講師等の変更の可能性があります。

4. 受講料 35,000円(内訳:32,407円+(消費税)2,593円)
開催日までに、銀行振込又は現金書留で受講料をお納めください。
当日欠席の場合は、受講料はご返却いたしません。
なお、請求書並びに領収証をご希望の方は、ご連絡ください。
お振込先 銀行名 山陰合同銀行 東京支店(普通) 3602730
口座名 一般社団法人 乾めん・手延べ経営技術センター
5. 申込締切日 平成29年2月17日(金)※厳守をお願いします。
※なお、宿泊所については、各自で確保してください。
ご不明な点等がございましたら、当センターまでご一報ください。



乾麺
in Tokyo
2009

全国各地 選りすぐりの26メニューが食べられる!!

日時 **2/3(金) 2/4(土)**
12:00~17:00 10:00~17:00
※両日も食券の販売は16:00まで

場所 **池袋サンシャインシティ**
文化会館 3F 展示ホール C

入場料 **無料** 会場内のご飲食の際は食券をご購入下さい。直接現金でのご飲食はできません。

主催 全国乾麺協同組合連合会・株式会社日本アクセス
協力 兵庫県手延素麺協同組合

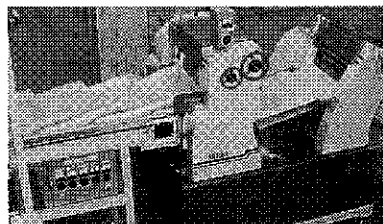
最新情報はコチラ ▶ **乾麺GP**
<http://www.nippon-access.co.jp/promotion/kanmengp/>



食の安心・安全を追求する

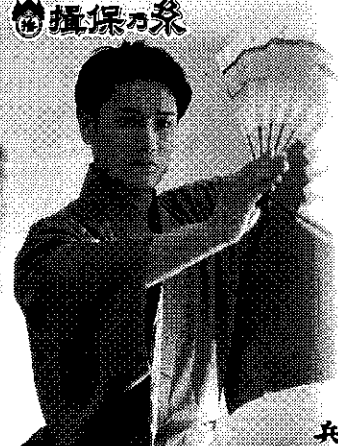
スズキ式製麺機

スーパーミキサー、真空ミキサー、
乾麺、半生、生、手延麺等製造設備



株式会社 **スズキ麺工**

〒719-0232
岡山県浅口市鴨方町本庄509-1
Tel: 0865-44-2125
Fax: 0865-44-6348
<http://www.turuturu.co.jp>

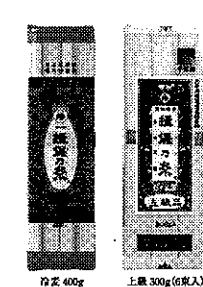


兵庫県手延素麺協同組合

本物を受け継ぐ

古きを守り新しい息吹を込める
その歴史の積み重ねこそ
本物の伝統 本物をいただきます

歌舞伎俳優
中村隼人



中村隼人

統計のページ

めんのだ道府県庁所在市別1世帯当たり支出金額

平成28年 10月

(単位:円)

	生うどん・そば		乾うどん・そば		スパゲティ		中華めん		カップめん		即席めん		その他めん	
札幌市	243	120%	134	143%	105	152%	279	89%	398	113%	127	71%	50	88%
青森市	295	127%	101	155%	107	147%	503	137%	630	118%	312	129%	45	107%
盛岡市	274	105%	79	29%	152	183%	405	109%	423	99%	187	130%	120	152%
仙台市	272	127%	89	165%	92	90%	431	162%	389	110%	176	87%	71	101%
秋田市	220	79%	273	314%	82	121%	303	82%	448	106%	177	98%	57	154%
山形市	318	88%	89	95%	81	67%	250	82%	502	114%	221	127%	58	187%
福島市	234	120%	84	43%	89	129%	277	134%	488	125%	199	132%	89	139%
水戸市	174	97%	39	67%	108	76%	250	70%	322	102%	195	134%	29	40%
宇都宮市	334	114%	91	228%	94	80%	329	85%	451	131%	118	72%	47	59%
前橋市	327	68%	73	68%	122	88%	239	74%	334	109%	145	126%	37	66%
さいたま市	317	114%	162	137%	124	93%	321	96%	421	141%	181	107%	110	190%
千葉市	225	119%	121	281%	100	72%	268	90%	334	130%	213	161%	73	109%
東京都区内	243	98%	86	91%	99	72%	276	87%	253	88%	139	85%	87	84%
横浜市	259	107%	147	179%	153	123%	368	105%	261	63%	113	65%	80	73%
川崎市	447	211%	140	311%	118	94%	321	120%	360	122%	191	110%	67	61%
相模原市	305	111%	62	37%	99	88%	308	88%	224	64%	184	89%	57	68%
新潟市	173	93%	123	145%	148	180%	246	92%	483	99%	225	105%	26	43%
富山市	251	93%	34	22%	68	75%	320	99%	554	167%	228	93%	27	100%
金沢市	236	86%	84	227%	125	145%	323	110%	261	61%	179	91%	35	65%
福井市	271	77%	64	93%	83	106%	210	67%	301	112%	121	56%	39	87%
甲府市	314	107%	75	87%	92	67%	274	84%	341	149%	109	81%	47	55%
長野市	384	131%	66	140%	108	95%	376	125%	408	111%	120	85%	47	52%
岐阜市	332	132%	87	171%	100	111%	318	105%	340	106%	237	174%	58	85%
静岡市	228	85%	38	34%	87	83%	291	65%	304	97%	201	144%	112	273%
浜松市	206	88%	76	113%	141	121%	269	88%	242	66%	152	132%	41	93%
名古屋市	347	121%	57	248%	115	135%	317	87%	303	96%	183	75%	73	178%
津市	267	90%	79	214%	76	57%	284	62%	310	112%	153	93%	34	59%
大津市	316	96%	14	19%	108	120%	279	106%	315	149%	195	119%	39	75%
京都市	311	93%	56	90%	85	79%	307	107%	296	102%	158	98%	24	37%
大阪市	341	114%	42	98%	115	129%	241	83%	389	89%	183	88%	30	65%
堺市	258	75%	138	354%	133	123%	313	100%	435	145%	206	113%	40	74%
神戸市	248	90%	105	88%	91	89%	300	118%	378	139%	159	109%	74	63%
奈良市	227	70%	38	33%	83	91%	284	97%	339	114%	136	88%	73	116%
和歌山市	261	113%	29	67%	85	83%	254	109%	248	89%	119	64%	18	86%
鳥取市	254	100%	27	117%	82	68%	299	131%	501	109%	402	116%	26	83%
松江市	209	97%	21	78%	113	88%	249	102%	276	92%	159	60%	34	117%
岡山市	306	117%	30	83%	91	73%	345	104%	362	137%	287	138%	81	142%
広島市	275	104%	48	114%	86	77%	303	97%	275	76%	187	104%	41	89%
山口市	322	133%	12	33%	124	143%	339	126%	319	70%	239	103%	84	271%
徳島市	348	134%	28	215%	110	116%	253	110%	278	91%	204	103%	41	137%
高松市	496	82%	330	402%	76	78%	351	150%	290	102%	189	92%	41	121%
松山市	230	75%	17	39%	73	63%	241	84%	282	109%	141	102%	43	119%
高知市	179	73%	62	310%	96	116%	199	81%	308	101%	181	162%	23	56%
北九州市	247	108%	105	263%	61	75%	220	82%	321	83%	182	90%	54	186%
福岡市	185	82%	28	156%	137	138%	234	85%	281	146%	116	56%	30	60%
佐賀市	222	162%	13	17%	93	113%	208	95%	269	78%	216	129%	51	131%
長崎市	204	95%	56	187%	80	57%	314	92%	266	117%	212	155%	30	59%
熊本市	114	75%	74	142%	82	77%	193	85%	199	66%	153	83%	30	83%
大分市	169	106%	49	117%	103	92%	150	82%	203	87%	166	79%	56	133%
宮崎市	206	146%	44	176%	102	128%	174	80%	223	84%	172	105%	33	110%
鹿児島市	217	114%	33	138%	77	85%	170	88%	207	54%	219	130%	33	114%
那覇市	151	111%	73	174%	97	109%	290	102%	276	113%	145	146%	16	62%

品目説明 生うどん・そば: 冷凍・半生を含む。
中華めん: 生・蒸し・揚げ・冷凍。
即席めん: カップめんを除く。アルファ化。
スパゲティ: 生も含む。
カップめん: お湯を注ぐだけで飲食できるもの。
他めん類: 皮(ギョウザ他)・ビーフン。

麦加工食品の生産量

単位:千トン

業種	10月	1~10月
小麦粉	404 98.8%	3,855 99.8%
パン	104 101.5%	1,034 99.7%
食パン	50 100.6%	506 99.4%
菓子パン	34 99.4%	337 99.6%
その他パン	19 107.8%	191 100.6%
麺類	119 103.7%	1,149 99.1%
生麺(冷凍含)	56 107.9%	527 102.2%
乾めん	13 102.3%	160 93.1%
即席麺	38 99.7%	340 99.9%
パスタ	12 99.8%	121 92.4%
パン粉	-	-
ビスケット	21 91.5%	213 100.9%
ブレミックス	30 93.4%	295 97.1%

(社)食品需給研究センター調べ

※%は前年同月(同期)比

乾めんの生産量

単位:トン

品 種	10月	1~10月
うどん	2,426 84.4%	21,322 93.9%
ひらめん	731 142.2%	4,203 112.1%
ひやむぎ	575 109.9%	17,303 92.7%
そうめん	1,764 73.8%	25,688 76.3%
そば	3,672 93.7%	38,440 97.0%
干中華	1,261 148.9%	10,968 118.0%
手延べ	2,867 150.5%	43,668 100.1%
合 計	13,296 102.5%	161,592 94.3%

※%は前年同月(同期)比

生麺の生産量

単位:トン

品 種	10月	1~10月
うどん	19,229 102.3%	171,900 98.2%
生 麺	1,467 84.7%	16,753 89.3%
茹 麺	17,762 104.0%	155,147 99.3%
中 華 麺	28,700 103.0%	303,893 101.9%
生 麺	11,400 102.6%	150,740 107.2%
茹 麺	6,702 105.4%	58,137 110.1%
蒸 麺	9,428 101.8%	81,466 88.1%
皮 類	1,170 102.4%	13,550 110.0%
そ ば	8,063 155.8%	60,564 141.1%
生 麺	1,134 93.4%	13,813 98.4%
茹 麺	6,929 174.9%	46,751 161.8%
合 計	55,992 108.0%	536,357 103.9%

※冷凍麺生産量を含む

※%は前年同月(同期)比

乾めんの輸入と輸出

	輸 入	輸 出
10月	24トン 55.8%	11,945千円 92.2%
1~10月	252.9トン 57%	95,587千円 104.8%
		1,245トン 97.4%
		3,393,215千円 107.5%

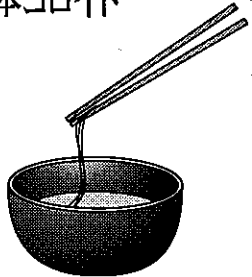
※%は前年同月(同期)比

麺も喜ぶこの効果!

まずはお試し下さい日本コロイド

美味しさをお手伝い

活性小麦蛋白
天然パウダー



麺質改良剤
山 芋 粉

使用原料の重量に対し2%の使用で「やまいも入り」の表示が可能です。
(全国乾麺協同組合連合会自主基準)

日本コロイド株式会社

http://www.nippon-colloid.co.jp

本 社: 東京都文京区本郷1-28-24
TEL: 03-5689-2040 FAX: 03-5689-2031
札幌営業所: 札幌市豊平区平岸1-1-6-1
TEL: 011-823-1568 FAX: 011-823-1567

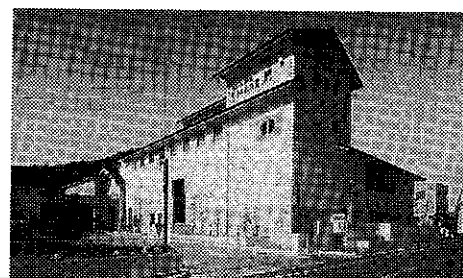


揖保乃衆

そうめんの里

見て、触って、体験して味わう
そうめんのテーマ館

兵庫県たつの市神岡町奥村56番地
TEL.(0791)65-9000(代)



- ◆著 者 安藤剛久
- ◆監 修 全国乾麺協同組合連合会
- ◆価 格 1,296円(税込)・送料別途

お申し込みは
全国乾麺協同組合連合会へ

〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町15-6
TEL:03-3666-7900 FAX:03-3669-7662
E-mail:kanmen@mint.ocn.ne.jp



『乾めん入門』改訂4版販売中

◆ 乾めんの歴史から一般的知識まで ◆

本書は日本の食生活に長年根差してきた、乾めんの文化を適切に解説したものです。中国から日本に伝来して既に1200年の年月を刻みながら、時代の変遷とともに歩んできた乾めんは、今日なお多くの人達から好まれて主食の一角を占めております。好み・茹で・つゆの三拍子が揃えば、乾めんの美味しさはこれからも引き継がれ愛され育てられていくものと思います。この永遠のテーマを次の時代へ橋渡しするための乾めんに関わる一般知識を、できるだけ平易にまとめた入門書です。