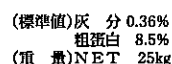


<http://sunrui-foods.com/>

定價 1部 300円



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
社員制業務用お役立ちサイト「e-創・食Club」 <https://www.e-sousyoku.com>

—そうめんサミット農水省後援決まる—

○ 全国種類業厚生年金基金は10月23日、精算人による精算事務の進捗状況及び今後のスケジュールについて、全廻連会館において精算人会を開催した。平成29年1月24日付けで解散認可を受け、その後、記録整備、未給付費等の精算事務処理について順調に進んでいることを確認、平成31年6月事務局閉鎖までのスケジュールは、予定通り進んでいるとしている。

て、小規模事業者である機械・製乾めん・手延べ干しめん・製造業者に理解、実施して



—HACCP B基準作成会議—



来年開催の全国そうめんサミットinそうめんの発祥の地三輪の後援について、全国そうめんサミットの後援を慶林水産省に申し込む。

手引書作成進む

「表示説明に」ブロック会盛況

— 関心高く多数が受講 —

今年も各ブロックで「法令順守等」の講習会を開催



— 食品表示基準等を掲載 —

全国乾麺協同組合では、平成29年9月1日付で食品表示基準の一部改正が行われ、新たに「法令順守等」表示基準の手引きⅨを發刊。

内容は、原料原産地表示・栄養成分表示・アレルギー表示・全乾麺表示等ガイライン他となっている。

販売価格 会員17500円・非会員29700円(各税込・送料別)

米国除く11か国で

定」(ＴＰＰ協定)の本筋合意が確認されたと発表された。農林水産大臣は「本協定は、ＴＰＰの早期発効に向けて取組の一環として、米国を除くＴＰＰ署名11か国で合意されたものである」と、その内容は「ＴＰＰ協定の範囲内のものである」と発表された。

計報

政府は平成29年11月10日、ベトナムのダナンで行われた米国抜きで環太平洋パートナーシップ（TPP）閣僚会合において、「包括的及び先進的な環太平洋パートナーシップ協男。

職人の技と
力を引き立てる、
日本麵用粉
「めんのちから」。

昭和産業株式会社
本社事務所 〒101-8521 東京都千代田区内神田2-2-1
菊池河岸ビル TEL.(03)3257-2904
<http://www.showa-sangyo.co.jp>

“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。

営業部／TEL03(3553)8784
静岡営業所／TEL054(334)2315
名古屋営業所／TEL0562(33)2141
仙台営業所／TEL022(782)8611
大阪営業所／TEL078(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

食品表示基準一部改正のポイント (その3)

平成29年9月 消費者庁

原料原産地表示制度の具体的な改正点⑥(製造地表示)

新たな表示方法④(製造地表示) [基準第3条第2項表1の二]

対象原材料が中間加工原材料である場合は、原則として、当該中間加工原材料の製造地を「〇〇製造」と表示する方法である。
ただし、中間加工原材料である対象原材料の生鮮原材料の原産地が判明している場合には、「〇〇製造」の表示に代えて、当該原材料名と共にその原産地を表示することができる。

<表示例>

<製造地を表示>	
名 称 清涼飲料水	原料原産地 果糖ぶどう糖液、果糖/酸味料、ビタミンC
原料原産地 果糖ぶどう糖液、果糖/酸味料、ビタミンC	原料原産地 果糖ぶどう糖液、果糖/酸味料、ビタミンC
<製造地を「又は表示」>	
名 称 清涼飲料水	原料原産地 果糖ぶどう糖液、果糖/酸味料、ビタミンC
原料原産地 果糖ぶどう糖液、果糖/酸味料、ビタミンC	原料原産地 果糖ぶどう糖液、果糖/酸味料、ビタミンC
<製造地の「大括弧」表示>	
名 称 清涼飲料水	原料原産地 果糖ぶどう糖液、果糖/酸味料、ビタミンC
原料原産地 果糖ぶどう糖液、果糖/酸味料、ビタミンC	原料原産地 果糖ぶどう糖液、果糖/酸味料、ビタミンC
<中間加工原材料の原料の産地を「又は表示」>	
名 称 清涼飲料水	原料原産地 果糖ぶどう糖液、果糖/酸味料、ビタミンC
原料原産地 果糖ぶどう糖液、果糖/酸味料、ビタミンC	原料原産地 果糖ぶどう糖液、果糖/酸味料、ビタミンC

原料原産地表示制度の具体的な改正点⑦(誤認防止策)

対象原材料に占める重量割合が低い原産地の表示(誤認防止策) [基準第3条第2項表1の五のイ、ハ]

「又は表示」を行う場合、使用割合が極めて少ない対象原材料の原産地についての誤認を防止するための措置として、一定期間における使用割合が5%未満である対象原材料の原産地について、当該原産地の後に括弧を付して、一定期間における使用割合が5%未満である旨を表示する。

<表示例>

<個別重量表示>	
名 称 小麦粉	原料原産地 アメリカ、カナダ、国産、オーストラリア産
原料原産地 アメリカ、カナダ、国産、オーストラリア産	原料原産地 アメリカ、カナダ、国産、オーストラリア産
<又は表示> (使用割合から算出したとき、国産、オーストラリア産が5%未満の場合)	
名 称 小麦粉	原料原産地 アメリカ又はカナダ又は国産(5%未満)又はオーストラリア産(5%未満)
原料原産地 アメリカ又はカナダ又は国産(5%未満)又はオーストラリア産(5%未満)	原料原産地 アメリカ又はカナダ又は国産(5%未満)又はオーストラリア産(5%未満)
<大括弧表示又は表示>	
名 称 小麦粉	原料原産地 国産又は輸入(5%未満)
原料原産地 国産又は輸入(5%未満)	原料原産地 国産又は輸入(5%未満)

原料原産地表示制度の具体的な改正点⑧(おにぎりのり)

おにぎりのり [基準第3条第2項表6] [別表第15の6]

おにぎりを別表第15に追加する。
おにぎりに使用したのりの名称の次に括弧を付して、当該のりの原料となる原そうの原産地について国別重量表示を表示する。

<表示例>

名 称 おにぎり
原料原産地 日本(国産)、韓国(国産)、中国(国産)、台湾(国産)

おにぎりの範囲(通知等に留意)

- 1 離別に原料原産地表示の義務がある「おにぎりのり」は、コンビニエンスストア等で、「のり」が販売時には既に巻かれているものや、「食べる前にのりを自ら巻くような形態で売られているもの」など、消費者が一般的におにぎりと認識するものを対象範囲とする。
- 2 また、以下のものは対象範囲外とする。
① 乾燥、たけのこなどの「おかず」と一緒に容器包装に入れたもの。
② 巻き寿司、軍艦巻き、手巻き寿司、いわゆるお寿司に該当するもの。

原料原産地表示制度の具体的な改正点⑨(業務用加工食品、原料原産地名)

業務用加工食品 [基準第10条第1項第1号]

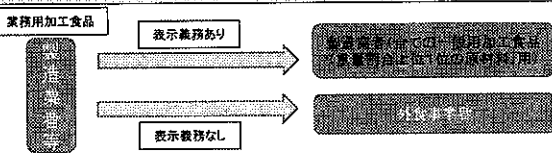
従前から、最終製品で原料原産地名の表示が義務付けられているものについては、その表示義務となる情報が消費者向けの表示を行う食品製造事業者が伝達される必要があることから、これら最終製品の原料となる業務用加工食品については、原料原産地表示の対象の一般加工食品の原料材料として用いられる場合のみ原料原産地の情報を伝達する義務を課していた。この考え方に従って、改正後の基準においても、最終製品に原料原産地名の表示が義務付けられているものの原料となる業務用加工食品にのみ、原料原産地の情報を伝達する義務が課されるように規定。
業者間取引では、容器包装に問わず、送り状、納品書等又は規格書等に表示可能。

改正前基準

輸入品を除く(別表第15に掲げる加工食品の用に供する業務用加工食品であって、当該業務用加工食品の原料材料及び添加物に占める重量の割合が最も多い生鮮食品で、かつ、当該割合が50%以上であるものを除く)の原料材料及び添加物に占める重量の割合が最も多い生鮮食品で、かつ、当該割合が50%以上であるものを除く。輸入品として販売する最終製品となる業務用加工食品である場合、当該業務用加工食品の製造地(原産地名)を表示することが必要となるため、輸入品として販売する最終製品となる業務用加工食品に、最終製品の重量割合上位1位の原料材料及び添加物となる業務用加工食品にも原料原産地名の表示義務を課することとする。また、国産品においても、最終製品において原料原産地表示の義務対象原料となる業務用加工食品について、国内製造品の原料原産地の表示を要しないことといたすが、消費者向けの表示を行う者が「必要な情報は伝達されている」という前提でいることを踏まえ、また、業務用加工食品を販売する業者にとって過剰な負担ではないため、表示義務を課することとする(改正前基準の業務用生鮮食品の規定においても、国産品について原料原産地の表示は必要)。

新基準

改正前の基準に加え、一般加工食品の用に供する業務用加工食品であって、当該一般加工食品の対象原料となるものに原料原産地名を表示する必要があるため、そのような業務用加工食品には原料原産地名の表示を義務付けている。



原料原産地表示制度の具体的な改正点⑩(業務用加工食品、原産国名)

業務用加工食品 [基準第10条第1項第2号]

従前から、輸入品として販売する最終製品に対して適切な原産国名を表示するため、輸入品として販売する最終製品となる業務用加工食品には、原産国名の表示を義務付けていた。今般、最終製品の表示対象(重量割合上位1位)となる原料材料が輸入された業務用加工食品である場合、当該業務用加工食品の製造地(原産国名)を表示することが必要となるため、輸入品として販売する最終製品となる業務用加工食品に、最終製品の重量割合上位1位の原料材料及び添加物となる業務用加工食品にも原産国名の表示義務を課することとする。また、国産品においても、最終製品において原料原産地表示の義務対象原料となる業務用加工食品について、国内製造品の原料原産地の表示を要しないことといたすが、消費者向けの表示を行う者が「必要な情報は伝達されている」という前提でいることを踏まえ、また、業務用加工食品を販売する業者にとって過剰な負担ではないため、表示義務を課することとする(改正前基準の業務用生鮮食品の規定においても、国産品について原料原産地の表示は必要)。

改正前基準

輸入品として販売する最終製品に適切な原産国名を表示するためには、「輸入品」である最終製品となる業務用加工食品に原産国名を表示する必要があるため、そのような業務用加工食品には原産国名の表示を義務付けている。

新基準

改正前の基準に加え、一般加工食品の用に供する業務用加工食品であって、当該一般加工食品の対象原料となるものに原料原産地名を表示する必要があるため、そのような業務用加工食品には原料原産地名の表示を義務付けている。

(次号へ続く)

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 TEL:03-3776-1111
大阪支店(06)8323-4581 札幌支店(011)811-9441 仙台支店(022)215-6906 名古屋支店(052)551-2829 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でお願いします。URL <http://www.kett.co.jp/> E-mail sales@kett.co.jp

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

兵庫県手延素麺協同組合

新発売! コクゾウムシ専用捕獲器 とるぞう

設置は置くだけ、コクゾウムシ専用の誘虫剤で誘い、粘着シートで捕虫。誘虫剤・粘着シートを定期的に交換して継続使用。

本体大きさ:縦75×横100×高さ20mm
材質:ステンレス、硬質塩化ビニール
誘虫剤有効期限 約1ヶ月
誘虫範囲 半径5m
セット内容 とるぞう本体3個、誘虫剤3個、粘着シート3枚

1セット(3個)9,800円(税別・送料別)

ご注文お問合せ **株式会社 アグリ・プラン** TEL:03-6842-3939 Fax:03-6862-4990
〒113-0033 東京都文京区本郷3-26-4 佐々木ビル mail: aguri_plan2016@ybb.ne.jp

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>

統計のページ

めん都道府県庁所在市別1世帯当り支出金額

平成29年 8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	192 85%	253 75%	91 95%	366 101%	392 118%	163 206%	45 107%
青森市	147 78%	390 95%	69 99%	501 93%	450 91%	147 68%	31 94%
盛岡市	175 109%	370 69%	59 105%	634 109%	401 145%	112 133%	88 119%
仙台市	144 74%	383 65%	53 48%	471 98%	355 97%	158 156%	71 69%
秋田市	159 63%	1,143 136%	80 138%	517 83%	502 133%	90 118%	38 90%
山形市	290 100%	347 45%	90 48%	492 98%	449 111%	154 193%	50 65%
福島市	201 97%	373 66%	95 90%	354 84%	508 113%	149 86%	55 106%
水戸市	259 134%	372 101%	74 93%	470 113%	343 120%	93 150%	72 185%
宇都宮市	191 60%	657 186%	94 116%	322 74%	411 133%	83 70%	66 114%
前橋市	357 112%	723 358%	142 192%	366 98%	265 92%	98 95%	64 90%
さいたま市	327 136%	326 98%	98 79%	395 86%	306 87%	109 124%	47 80%
千葉市	170 71%	239 90%	91 102%	489 145%	250 97%	80 67%	69 150%
東京都区内	189 98%	364 141%	108 101%	403 94%	282 112%	75 76%	75 99%
横浜市	177 66%	523 133%	81 76%	285 62%	230 117%	57 58%	89 144%
川崎市	201 99%	219 83%	138 155%	397 92%	368 95%	139 109%	70 90%
相模原市	226 93%	191 52%	77 120%	435 114%	355 156%	188 207%	65 125%
新潟市	135 72%	422 76%	117 109%	508 114%	370 92%	131 120%	40 111%
富山市	293 93%	306 69%	89 82%	380 102%	409 101%	112 73%	40 222%
金沢市	244 116%	562 156%	102 150%	422 102%	342 170%	115 89%	31 69%
福井市	374 104%	293 102%	83 95%	432 107%	245 95%	102 101%	46 219%
甲府市	247 90%	214 35%	112 119%	521 115%	279 88%	84 46%	80 267%
長野市	386 120%	492 99%	106 97%	329 71%	402 119%	116 103%	47 81%
岐阜市	186 67%	198 52%	111 107%	368 86%	249 75%	127 115%	59 86%
静岡市	189 85%	308 113%	101 92%	482 106%	371 126%	134 268%	32 37%
浜松市	184 59%	219 88%	73 65%	374 91%	266 104%	136 148%	70 152%
名古屋市	217 101%	399 213%	87 119%	404 102%	274 88%	170 168%	28 46%
津市	250 107%	270 130%	80 138%	342 90%	256 104%	131 128%	51 124%
大津市	275 108%	389 98%	87 63%	445 98%	282 95%	209 261%	48 178%
京都市	365 99%	366 97%	76 56%	379 106%	145 58%	72 73%	90 158%
大阪市	284 93%	218 85%	83 108%	294 96%	337 130%	163 144%	44 126%
堺市	281 86%	352 177%	69 84%	420 125%	297 117%	140 108%	58 145%
神戸市	213 61%	146 26%	59 57%	375 92%	259 85%	133 171%	61 71%
奈良市	289 128%	312 53%	65 88%	265 70%	323 135%	75 66%	39 76%
和歌山市	237 92%	362 72%	77 122%	406 134%	305 155%	96 81%	48 80%
鳥取市	170 128%	287 104%	92 78%	303 85%	425 147%	191 86%	37 176%
松江市	285 114%	280 116%	96 67%	383 119%	322 94%	123 78%	28 60%
岡山市	226 94%	329 91%	94 102%	344 83%	311 108%	90 82%	35 97%
広島市	246 123%	364 105%	110 162%	327 91%	318 114%	110 94%	57 102%
山口市	191 78%	242 132%	88 88%	177 38%	283 106%	139 87%	57 86%
徳島市	154 58%	403 64%	88 89%	259 78%	193 82%	154 99%	29 63%
高松市	723 117%	482 79%	91 68%	279 65%	239 112%	136 127%	28 53%
松山市	310 131%	308 75%	113 127%	356 111%	258 116%	111 96%	54 81%
高知市	302 152%	374 51%	53 82%	204 81%	358 140%	192 204%	84 183%
北九州市	163 69%	168 84%	96 102%	248 78%	289 99%	162 120%	36 90%
福岡市	128 66%	451 173%	104 116%	317 130%	273 122%	170 139%	29 49%
佐賀市	138 111%	303 103%	86 132%	314 110%	293 121%	149 101%	39 98%
長崎市	164 123%	167 52%	59 64%	364 106%	352 136%	172 116%	32 65%
熊本市	106 93%	295 86%	70 97%	219 96%	239 127%	149 186%	25 30%
大分市	159 110%	439 122%	72 87%	279 109%	251 133%	138 121%	54 90%
宮崎市	179 124%	312 139%	108 116%	335 116%	262 161%	249 201%	37 161%
鹿児島市	155 108%	540 148%	81 117%	318 102%	226 85%	160 119%	43 116%
那覇市	126 162%	527 98%	80 92%	361 104%	220 88%	119 123%	17 89%

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	8月		1~8月	
小麦粉	374	101.1%	3,073	100.2%
パン	102	102.3%	840	101.1%
食パン	50	100.0%	408	100.0%
菓子パン	34	105.0%	270	99.8%
その他パン	18	104.0%	162	106.1%
麺類	114	104.7%	965	105.5%
生麺(冷凍含)	61	110.3%	464	111.2%
乾めん	11	109.7%	135	100.7%
即席麺	30	95.7%	266	99.8%
パスタ	12	98.3%	100	102.9%
パン粉	-	-	-	-
ビスケット	19	92.6%	163	95.2%
プレミックス	30	100.0%	234	99.0%

(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	8月		1～8月	
うどん	2,022	100.4%	16,455	99.8%
ひらめん	339	76.9%	2,502	99.7%
ひやむぎ	1,170	113.4%	16,776	104.4%
そうめん	1,939	95.0%	20,465	92.5%
そ ば	3,550	115.6%	32,209	102.0%
干 中 華	1,168	104.4%	9,621	112.4%
手 延 べ	1,162	198.0%	37,402	99.1%
合 計	11,350	110.1%	135,430	100.3%

※%は前年同月(同期)比

生麺の生産量

単位:トン

品 種	8月		1～8月	
うどん	20,567	129.0%	151,817	112.3%
生 麺	1,809	106.2%	12,742	93.3%
茹 麺	18,758	131.8%	139,075	114.4%
中 華 麺	34,529	110.5%	259,793	105.4%
生 麺	17,750	100.5%	126,441	100.0%
茹 麺	6,633	148.1%	54,150	120.1%
蒸 麺	8,972	114.2%	69,405	108.9%
皮 類	1,174	93.1%	9,797	87.6%
そ ば	6,255	74.2%	52,638	117.7%
生 麺	1,564	91.1%	11,890	103.5%
茹 麺	4,691	69.9%	40,748	122.5%
合 計	61,351	110.3%	464,248	108.9%

※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
8月	35.5トン 1142.4%	11,829千円 122.5%
1~8月	210.8トン 96%	8,521千円 97.9%
		374,737千円 124.9%
		2,608,696千円 99.4%

※%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

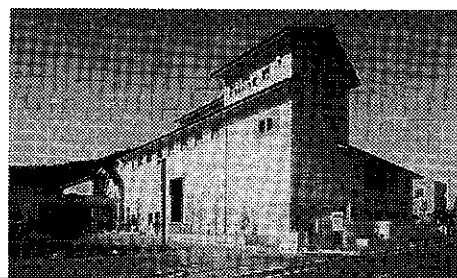


揖保乃衆

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。