

粉末・冷凍山芋まで、
厳選された原材料と最新の技術を。

徹底したトレーサビリティが当社の誇りです。

株式会社サンライフーズ
048-600-3772 FAX.048-600-3773
http://sunrai-foods.com/

全国乾麺新聞

発行所
全国乾麺新聞社
郵便番号 103-0026
東京都中央区日本橋兜町15の6
電話 (3666) 7900
FAX (3669) 7662
編集発行人 安藤 剛久
(毎月1回25日発行)
定価 1部 300円



—島原地区HACCP意見交換会—

全国乾麺協同組合連合会では、厚生労働省と相談をしながらHACCP基準Bの作成を進めている。基準Bは、機械製めん製造工場における2人から3人の小規模事業者でも、容易ではないにしても実施出来る基準を、手引書作成を急いでいる。

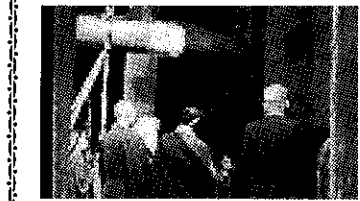
HACCP基準Bでいけるか

—アンケート実施—

基準Bは「衛生管理基準」を作成してこれに基づき「衛生管理記録」を製造日毎に記録・保存することを求めている。各地で基準Bを示して説明、記入して貰うと多くの事業者が無理なく実施できている。しかし、事業者によっては面倒くさいという理由で拒む事業者も少なからずある。



7月7日は
そうめんの日
平安の昔から七夕に伝わる爽やかな味
七夕に『そうめん』願い事が叶う。



除夜の鐘

除夜の鐘をつく理由は、人の心にある煩悩を祓うためと言われている。除夜の鐘の除夜は、大晦日の夜。大晦日は、古い年を叙き去り、新年を迎える日。叙日といい、その夜を除夜と言う。除夜の鐘が撞かれる回数は、人間の煩悩の数が108。これを除くために108回撞く。月が12ヶ月、二十四節季が24、七十二候の数が72。これに加えると108。また、4×9(四苦八苦)と8×9(八苦)を加えると108と言う説がある。除夜の鐘は、大晦日に108回撞くと言われているが、大晦日に107回撞き、残り1回は、送る年の煩悩に煩わされないように新年に撞かれるようだ。煩悩とは、人の心を惑わしたり、悩ませ苦しめたりする心のはたらき。人の心の乱れ・汚れを煩悩とすると、煩悩には、欲望、怒り、執着、猜疑などがあるようだ。煩悩の無いお年を。ゴーン。

「国からめん製造事業を中止しない」といったことは、事業者自身もギョッとする。既に仕入れ先から全国乾麺協同組合連合会へ出向する準備をして欲しい」と要望している。

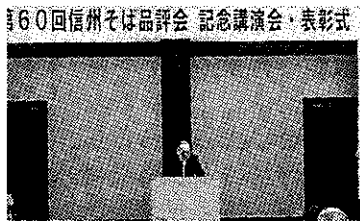
HACCP関係の言葉に、衛生管理計画を記述・保存しているところが多く見られた。危害要因は「異物混入」と「アレルギー」としている。小規模以上で流

通等と取引をしている乾めん工場は、既に仕入れ先から全国乾麺協同組合連合会へ出向する準備をして欲しい」と要望している。

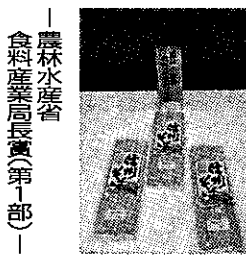
HACCP関係の言葉に、衛生管理計画を記述・保存しているところが多く見られた。危害要因は「異物混入」と「アレルギー」としている。小規模以上で流



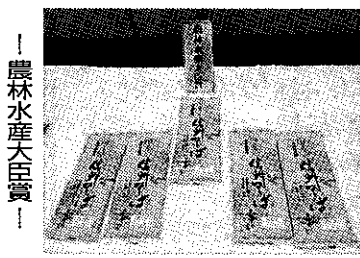
—有川審査長あいさつ—



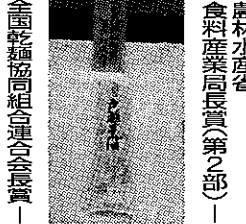
—主催者：小出理事長あいさつ—



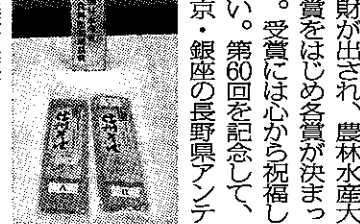
—農林水産大臣賞—



—食料産業局長賞(第一部)—



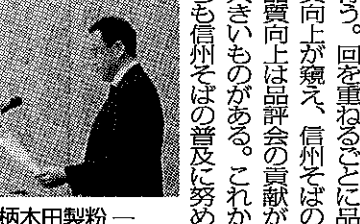
—食料産業局長賞(第二部)—



—全国乾麺協同組合連合会賞—



—農林水産大臣賞・柄木田製粉—



—農林水産大臣賞・柄木田製粉—

第60回信州そば品評会

—柄木田製粉が2年連続農水大臣賞—

長野県、長野県信州そば協同組合(理事長小出一雄氏)、長野県蕎麦協同組合が主催した第60回信州そば品評会の表彰式が、12月6日長野市メルパルクホテルで開催された。農林水産大臣賞は2年連続、柄木田製粉が受賞した。

粉株式会社を受賞した。主催者として小出理事長は「信州そば品評会も60回を重なる。今年も多くの出品が出され、農林水産大臣賞をはじめ各賞が決まった。受賞には心から祝福したい。第60回を記念して、東京・銀座の長野県アンテナショップにおいて来年2月9日に受賞した各賞の出品物の試食、サンプリングを実施、信州そばのPRを行う。回を重ねるごとに品質向上が図れ、信州そばの品質向上は品評会の貢献が大いにある。これからは信州そばの普及に努めたい。」と挨拶した。

審査結果について審査長は「前年より出品数が増え、品評会は第1部門から第5部門に分けて26名の審査員によって厳正に審査が行われた。」と挨拶した。

第60回信州そば品評会は11月1日、長野県技術センターで開催され、第1部門そば粉70%以上の乾めん、第2部門そば粉40%~70%の乾めん、第3部門半生めん、第4部門生めん、第5部門特殊めん審査が終日行われた。農林水産大臣賞は第2部門から選ばれた。表彰式では、受賞者を代表して柄木田製粉から「昨年、今年と連続の受賞で驚いている。これからも信州そばの品質向上を目指して、研鑽して参りたい。」と謝辞があった。

農林水産大臣賞は柄木田製粉株式会社、農林水産省食料産業局長賞は第1部門株式会社しののめ、第2部門清沢食品株式会社、全国乾麺協同組合連合会長賞は戸隠松本製麺株式会社を受賞した。

七夕

2017年も残り数日となり、1年が過ぎました。1年が短く感じるという声を多く聞きます。余韻をたどって過したか、余裕なく過ぎてしまったか、いざという時に1年が早いと聞くと、多分、11月、全乾麺6代会長望月鈴男氏が享年94歳で逝去されました。筆者は3代故郷森蔵氏、4代故郷尾好一氏、5代故郷小林新助氏、7代故郷藤田喜氏、8代故郷野田氏に仕えてきた。過去に仕えた会長で存命であったのが、望月鈴男氏であった。望月鈴男氏は、山梨県のご出身。温厚で人に優しく万人に好まれた。お酒もたばこもやらず健康そのものでありました。▼その健康状態から100歳までは長生きされるのではと思っていた矢先

今年も一年間ご愛読
ありがとうございました。
よいお年をお迎え下さい。
全国乾麺新聞社

NIPPON



めん用粉 めんたくみ
生地伸びが良く作業性が抜群です。艶がありなめらかで弾力に優れた食感が特長です。手打ちうどん専用粉の決定版です。



中華めん用粉 特ことぶき
当社の代表的な中華めん用粉です。なめらかでコシの強い食感に仕上がります。

日本製粉株式会社 http://www.nippon.co.jp

東京支店 TEL(03)3350-2440~1 高松営業所 TEL(087)851-5220
関東支店 TEL(03)3350-3604 広島支店 TEL(082)243-2200
仙台支店 TEL(022)711-1157 福岡支店 TEL(092)451-5711
名古屋支店 TEL(052)203-1243 札幌支店 TEL(011)261-2481
大阪支店 TEL(06)6448-5745



おいしいめん作りの
まず小麦粉選びから。



道産子U

北海道産地粉のもっちりした粘りと弾力。
北海道の恵みが、麺を美味しくします。

(標準値)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

讃岐うどんグランプリ

—農水大臣賞など決まる—



—全国乾麺協同組合連合会長賞—

11日、出品財の審査を行い、農林水産大臣賞、農林水産省食料産業局長賞、香川県知事賞、全国乾麺協同組合連合会長賞他各賞を決定した。

審査は、ゆめめん部門、さぬきの夢うどん製品部門で競い、外観は色・光沢・形状、食味はコシ・匂い・味を基準に実施。

平成29年度「さぬきの夢」うどん技能グランプリにおける全国乾麺協同組合連合会長賞は、伝承さぬきうどん(出品者:サヌキ食品株式会社)が受賞した。表彰式は、サンメッセ香川大展示場ステージで12月2日(土)に開催した。

厚生労働省「B基準」概ね承認

—手引書一部修正後厚生労働省のHPへ—

機械製めん並に手延べ干しめん製めん場が順守する基準Bについて、基準Bの手引書「HACCPの考え方に基づき衛生管理の技術検討会(公開)」に提示した。

業者向け)を12月18日(月)、東京・新橋航空会館大ホールで厚生労働省の第2回食品衛生管理に関する技術検討会(公開)に提示した。

そこで、基準Bについて

手延べ技能検定の実施

—平成30年度前期に—

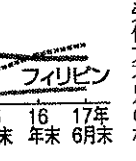
国家試験である手延べ干しめん技能検定が平成30年度前期(4月から9月)に実施される。検定は隔年ごとの実施となっており、今年から、全国乾麺協同組合連合会では、この機会に技能検定の受検を薦めている。

外国人受け入れの場当たり的な対応は社会不安を引き起こす恐れがある。日本は1988年の第6次雇用対策基本計画で非熟练の単純労働者の受け入れについて「慎重に対応する」と表明、この方針を維持してきた。現実とは異なり、技能実習生と日系ブラジル人など定住者が単純労働を担っている。近年は「出

労働力不足議論を

—技能実習生急増の背景—

外国人受け入れの場当たり的な対応は社会不安を引き起こす恐れがある。日本は1988年の第6次雇用対策基本計画で非熟练の単純労働者の受け入れについて「慎重に対応する」と表明、この方針を維持してきた。現実とは異なり、技能実習生と日系ブラジル人など定住者が単純労働を担っている。近年は「出



技能実習生数の推移

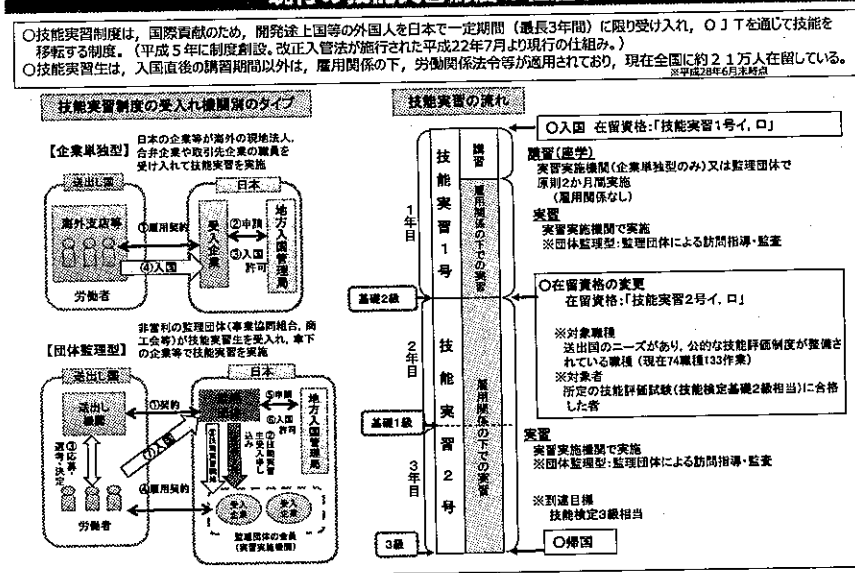
世相を表す漢字1字は... 修正後厚生労働省のホームページに掲載される。この基準Bの手引書は、全国乾麺協同組合連合会会員はもとより、全国の保健所等へ配布する。県外者については、厚生労働省が保健所等を使って指導するようだ。(関連記事一面)

「北」

は、京都・清水寺で森清範が主催する大筆で揮毫。協会によると選ばれた「北」は、北朝鮮のミサイル発射、九州北部豪雨、競馬のキタサンブラックの活躍等から多くの票を集めたという。

ここにあるのは急速な人口減少。減少のペースを緩和

現行の技能実習制度の仕組み



本物を受け継ぐ

古き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

歌舟俊博
中村隼人

兵庫県手延素麺協同組合

職人の技と
力を引き立てる、
日本産用粉

めんのちから。

昭和産業株式会社
本社 神戸市 101-8521 東灘区千代田西内2-2-1
営業所 神戸市 101-8521 東灘区千代田西内2-2-1
TEL: (03) 3257-2904
http://www.showa-sangyo.co.jp

土三寒六常5升

○ 消費者庁、農林水産省、環境庁は、12月1日から来年1月31日の間、外食時の「美味しい食べ切り」全国共同キャンペーンを展開している。忘年会、新年会シーズンに「宴会五箇条」や「30・10運動」に取り組み食品ロス削減を目指すとしている。1、適量注文、2、幹事の美味しく食べ切ろうの声掛け、3、開始30分、終了10分は席を立たずに食べ切りタイム、4、食べきれない料理は途中で食べる。5、それでも残った料理は、お店に確認して持ち帰ろう。楽しい忘年会、新年会を。

○ 消費者庁は、食品表示適正化に向けた取り組みとして、年末一斉取り締まりを実施すると発表。期間は12月1日から31日まで。この期間中、アレルゲン、期限表示等の表示、健康食品等に関する表示、道の駅や産地直送所、業務用加工食品に関する表示、食品表示基準に基づく表示方法の普及・啓発を行うとしている。

○ ぐるなび総研は4日、2017年の世相を最も反映した「今年の一皿」に鶏むね肉料理が選ばれたと発表。選定理由は、社会の高齢化や健康志向の高まりを背景に、高タンパク・低脂肪の胸肉に注目。

○ ローソンは、深夜午前0時から5時までレジを無人化する実験を2018年春にも始めると発表。店員は商品を売り場に並べたり撤去したりする作業に集中。人手不足、人件費上昇に対応するとしている。決済にはスマートフォンを使う。

○ 全国小麦粉実需者団体協議会(会長飯島延浩氏)は12月19日、高尾会長も出席して、農林水産省食料産業局・政策統括官幹部と情報交換を行った。

新入社員の4割 上司との飲み会 「なし」

新入社員4割は上司との飲み会が月に0回。シチズン時計(東京)が社会人1年目を対象に実施した調査で、こんな実態が浮き彫りになった。理想の飲み会頻度は月1回が最も多かった。

調査は9月下旬、全国の2017年春入社社会人男女400人にインターネットで実施した。1カ月当たりの上司との飲み会頻度を尋ねたところ、「ない」と答えた人は41.5%だった。2位が「1

回は36.5%。男女別では「ない」と回答した女性の方が50.5%と半数を占め、男性より18ポイント高かった。理想の飲み会頻度は「1回」が男女合わせて40.3%で最も多く、「ない」を2.8ポイント上回った。

一方、平日の終業後に真つす帰る頻度は「5日」と答えた人が44.0%で最も。「4日」22.3%、「3日」20.5%と続いた。「2日」は3.8%だった。

食品表示基準一部改正のポイント (その4)

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①(業務用生鮮食品)

業務用生鮮食品[基準第24条第3項]

従前から、原料原産地表示の対象となる加工食品の原材料として用いられる場合のみ原産地の伝達義務があったため、改正後の基準においても、表示義務は最終製品に表示する必要があるものに限り、原産地の情報を伝達する義務が課されるように規定。業者間で取引される業務用生鮮食品の表示義務事項を表示する場所は、容器包装に限らず、送り状、納品書等又は規格書等も可能。

改正前基準

対象加工食品の用に供する業務用生鮮食品であって、当該対象加工食品の原材料及び添加物に占める重量の割合が最も高い生鮮食品で、かつ、当該割合が50%以上であるものに表示義務。

(農産物原料にあっては原材料及び添加物の重量に占める割合の高い農産物は水産物の上位4位(内容重量が300g以下のものにあつては、上位3位)までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が5%以上のもの、野菜冷凍食品にあっては、原材料及び添加物の重量に占める割合が高い野菜上位3位までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が5%以上のもの、うなぎ加工品にあってはうなぎ、かつお削りぶしにあってはかつおのふし。)

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生鮮食品であって、当該一般加工食品の対象原材料となるものに表示義務。

具体的には、改正前の制度で表示義務のあった業務用生鮮食品に、一般加工食品の重量割合上位1位となる業務用生鮮食品を追加。

原料原産地表示制度の具体的な改正点②(経過措置期間)

経過措置期間[基準附則第2条]

○ 施行日から平成34年3月31日までに製造され、又は加工される加工食品(業務用加工食品を除く。)並びに同日までに販売される業務用生鮮食品及び業務用加工食品については、改正前の基準による表示が可能。

経過措置期間[基準附則第3条]

○ 施行の際に加工食品の製造所又は加工所で製造過程にある加工食品(長期醸造の酒類、果実酢等)については、平成34年4月1日以降も表示を要しない。

(了)

食品衛生管理の国際標準化に関する検討会最終とりまとめの概要

厚生労働省資料

- これまでの国内の取組、諸外国の状況等を踏まえ、国内の食品の安全性の更なる向上を図るため、HACCPによる衛生管理を制度として位置づけ、定着を図る必要。
- その際、食品ごとの特性や事業者の状況等を踏まえつつ、実現可能な方法で着実に取組を進めていくことが重要。

対象 全ての食品等事業者(食品の製造・加工、調理、販売等)

衛生管理計画の策定

一般衛生管理 施設設備、機械器具等の衛生管理、食品取扱者の健康や衛生等の管理

HACCPによる衛生管理

基準A
(コーデックスのHACCP7原則)

- ・事業者の規模等を考慮
- ・と畜場、食鳥処理場は基準Aを適用

基準B
(食品や業態などの特性に応じ一般衛生管理に加え重要管理点を設定したもの、一般衛生管理のみのもの等多様な対応が想定される。)

基準A以外の事業者

- ・小規模事業者
- ・当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工・調理事業者 / 提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種 / 一般衛生管理の対応で管理が可能な業種等 (例: 乾めん製造業等)

【今後の課題】

- 現場での導入手順の理解、人材の育成
- 分かりやすい導入ツールの作成、きめ細かな支援
- HACCPの正確な知識の普及
- 小規模事業者を含む食品等 事業者が円滑かつ適切にHACCPによる衛生管理に取り組むことが可能となるよう、十分な準備期間を設定。

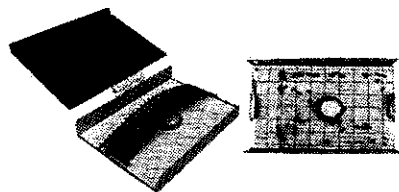
厚生労働省
HACCP導入手引書や
モデルプランの作成
業界団体の手引書作成
への支援
全国乾麺協同組合連
合会では、手引書作成の最
終段階。

地方自治体
食品衛生監視員による
導入支援・指導・助言

業界団体等
個別の食品・業態ごとに
手引書を作成

新発売! コクゾウムシ専用捕獲器

とるぞう



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 TEL03-6842-3939 Fax03-6862-4990
〒113-0033 東京都文京区本郷3-26-4 佐々木ビル mail: aguri_plan2016@ybb.ne.jp

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

「法令順守等」表示等 基準の手引きⅨ



平成29年版
全国乾麺協同組合連合会

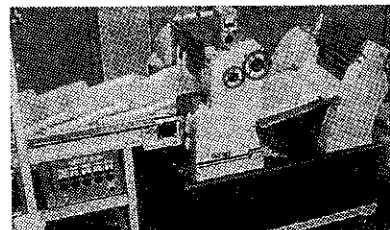
「法令順守等」表示等 基準の手引きⅨ

— 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を発売。内容は、原料原産地表示・栄養成分表示・アレルギー表示・全乾麺表示等がガイドライン他となっている。販売価格 会員1750円・非会員2970円(各税込・送料別)

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

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

統計のページ

めん都道府県庁所在地市別1世帯当り支出金額

平成29年 9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		その他のめん	
札幌市	217	122%	173	99%	107	106%	305	109%	432	116%	145	139%	26	59%
青森市	174	82%	61	65%	96	107%	409	89%	495	92%	147	83%	36	86%
盛岡市	205	116%	82	71%	87	92%	292	78%	385	102%	145	108%	64	71%
仙台市	164	88%	222	239%	90	73%	355	87%	383	112%	170	101%	49	46%
秋田市	314	173%	78	41%	51	49%	334	86%	434	110%	154	85%	29	54%
山形市	299	112%	167	97%	82	81%	363	107%	378	75%	239	172%	64	103%
福島市	187	93%	171	225%	92	79%	282	99%	482	141%	167	90%	80	113%
水戸市	189	90%	77	39%	98	76%	310	120%	348	93%	112	110%	41	117%
宇都宮市	203	72%	72	83%	64	70%	263	98%	402	122%	115	83%	73	183%
前橋市	255	80%	80	64%	118	89%	238	92%	377	94%	80	59%	41	84%
さいたま市	199	91%	104	112%	112	88%	308	90%	319	105%	146	103%	50	85%
千葉市	211	106%	104	82%	96	76%	261	111%	288	120%	108	76%	74	200%
東京都区内	160	82%	144	145%	102	93%	304	102%	312	135%	110	105%	78	88%
横浜市	118	68%	137	112%	104	79%	243	70%	296	130%	152	110%	59	60%
川崎市	180	81%	109	81%	111	118%	282	102%	331	97%	153	128%	88	97%
相模原市	162	75%	78	47%	98	84%	295	97%	347	113%	131	102%	54	75%
新潟市	150	81%	84	57%	85	71%	269	80%	561	123%	196	135%	41	108%
富山市	230	128%	109	182%	79	75%	333	106%	360	66%	186	102%	59	227%
金沢市	210	94%	46	67%	80	88%	368	126%	362	179%	112	73%	52	208%
福井市	324	127%	37	231%	44	61%	295	147%	363	122%	136	111%	47	196%
甲府市	216	100%	67	83%	77	74%	333	122%	279	104%	87	56%	51	196%
長野市	326	107%	105	154%	122	127%	260	70%	392	102%	142	97%	73	130%
岐阜市	132	46%	81	83%	78	75%	262	86%	374	137%	148	92%	48	92%
静岡市	135	60%	68	72%	91	126%	297	73%	399	145%	168	127%	64	62%
浜松市	187	86%	73	100%	88	81%	284	91%	342	128%	131	92%	67	156%
名古屋市	264	103%	110	180%	107	98%	377	107%	321	130%	182	157%	61	86%
津市	218	76%	45	47%	80	75%	288	86%	340	116%	138	122%	46	124%
大津市	287	116%	88	29%	119	94%	388	141%	268	88%	208	159%	57	102%
京都市	294	102%	114	81%	66	84%	280	98%	147	74%	157	128%	60	125%
大阪市	240	81%	64	16%	60	58%	276	108%	332	101%	206	102%	32	84%
堺市	255	112%	61	61%	74	54%	265	79%	347	103%	230	114%	20	80%
神戸市	177	59%	95	148%	65	66%	265	110%	229	68%	151	129%	74	116%
奈良市	251	118%	43	61%	104	137%	226	64%	260	87%	89	75%	67	122%
和歌山市	206	110%	140	167%	55	72%	298	117%	326	105%	168	166%	39	103%
鳥取市	233	111%	59	111%	83	81%	218	77%	367	107%	241	87%	44	183%
松江市	218	130%	231	550%	95	73%	333	116%	360	107%	170	84%	43	100%
岡山市	219	102%	75	142%	98	85%	288	92%	323	78%	198	172%	73	130%
広島市	236	107%	55	34%	69	119%	325	103%	339	107%	148	76%	53	126%
山口市	181	61%	41	64%	65	57%	204	75%	247	64%	165	74%	33	37%
徳島市	173	57%	35	17%	76	80%	205	64%	313	115%	211	172%	38	123%
高松市	396	109%	128	97%	65	68%	261	95%	249	81%	137	93%	22	110%
松山市	265	110%	26	28%	119	147%	255	102%	366	179%	136	81%	31	89%
高知市	230	139%	99	168%	67	92%	211	113%	379	138%	197	160%	54	115%
北九州市	207	106%	31	20%	92	128%	201	86%	263	89%	182	98%	60	200%
福岡市	161	82%	41	103%	86	110%	302	125%	201	89%	203	151%	44	70%
佐賀市	192	136%	47	44%	66	94%	283	125%	371	145%	163	124%	33	94%
長崎市	126	80%	44	176%	82	76%	279	86%	419	110%	223	128%	39	80%
熊本市	119	97%	82	137%	59	111%	180	69%	247	63%	184	88%	38	103%
大分市	144	86%	59	179%	94	84%	213	112%	320	134%	195	85%	48	100%
宮崎市	240	135%	62	81%	140	122%	262	136%	393	137%	219	241%	39	118%
鹿児島市	159	82%	74	157%	95	104%	280	111%	232	87%	197	119%	47	134%
那覇市	78	90%	115	221%	79	79%	271	92%	183	71%	105	102%	13	260%

品目説明 生うどん・そば:冷凍・半生を含む。
中華めん:生・煮・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	9月	1~9月
小麦粉	392 102.3%	3,465 100.4%
パン	102 103.0%	942 101.3%
食パン	48 100.8%	457 100.1%
菓子パン	34 106.3%	304 100.5%
その他パン	20 103.2%	182 105.8%
麺類	117 102.2%	1,082 105.1%
生麺(冷凍含)	56 103.7%	520 110.3%
乾めん	13 100.0%	148 100.7%
即席麺	35 98.1%	301 99.6%
パスタ	13 109.8%	113 103.7%
パン粉	-	-
ビスケット	20 96.2%	183 95.3%
プレミックス	29 100.3%	263 99.2%

(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	9月	1~9月
うどん	2,419 100.3%	18,874 99.9%
ひらめん	554 57.6%	3,056 88.0%
ひやむぎ	604 92.5%	17,380 103.9%
そうめん	1,509 84.4%	21,974 91.8%
そば	3,072 96.4%	35,281 101.5%
干中華	1,469 127.6%	11,090 114.2%
手延べ	3,399 110.7%	40,801 100.0%
合 計	13,026 98.5%	148,456 100.1%

※%は前年同月(同期)比

生麺の生産量

単位:トン

品 種	9月	1~9月
うどん	19,674 112.9%	171,491 112.3%
生 麺	2,473 152.3%	15,215 99.5%
茹 麺	17,201 108.9%	156,276 113.8%
中 華 麺	30,128 104.7%	289,921 105.4%
生 麺	12,374 95.7%	138,815 99.6%
茹 麺	7,048 111.3%	61,198 119.0%
蒸 麺	9,492 114.0%	78,897 109.5%
皮 類	1,214 102.0%	11,011 88.9%
そ ば	6,230 80.3%	58,868 112.1%
生 麺	1,036 86.6%	12,926 101.9%
茹 麺	5,194 79.1%	45,942 115.4%
合 計	56,032 103.8%	520,280 108.3%

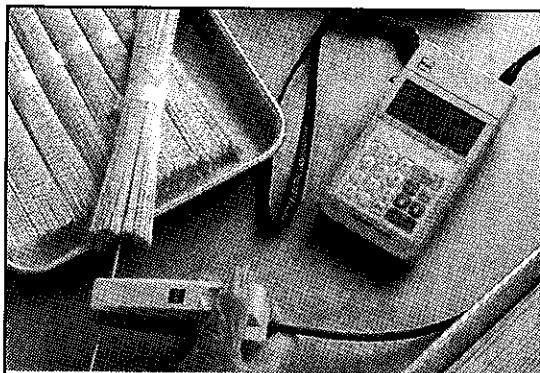
※冷凍麺生産量を含む

※%は前年同月(同期)比

乾めんの輸入と輸出

	輸 入	輸 出
9月	18.6トン 207.4%	7,936千円 236.6%
1~9月	229.5トン 101%	88,781千円 106.1%
		1,274トン 104.0%
		375,984千円 101.3%
		9,796トン 98.7%
		2,984,680千円 99.7%

※%は前年同月(同期)比



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、ひやむぎ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てくれます。

株式会社ケット科学研究所

東京本社 東京都大田区南陽1-8-1 TEL(03)3776-1111
大阪支店(06)6323-4581 札幌支店(011)811-9441 仙台支店(022)215-6806 名古屋支店(052)551-8289 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

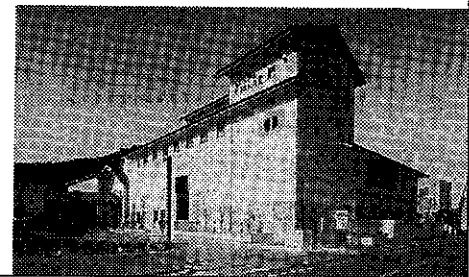


しょうゆの里

しょうゆの里

見て、触って、体験して味わう
しょうゆのテーマ館

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。