

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

The 乾麺グランプリ 2017 in 東京を開催

—6500人が来場、大盛況—



—開会のあいさつ：日本アクセス佐々木社長—



—お出迎え—



—どれにしようかな?—



—食券売り場に列—



—グランプリ：星野物産(右)・
準グランプリ：池島フーズ(左)—



—チュルチュル
美味しいね—

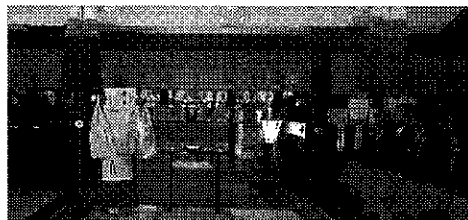
ランプリが決定した。
主催者である株式会社日本アクセスは、今後とも、乾麺市場の活性化を図るため、日本の伝統食である乾麺の美味しさを消費者に知って貰うためのイベント活動として続けたいとしている。(受賞メニュー3面に掲載)



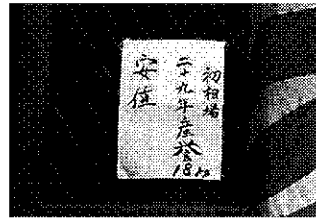
—池側理事長あいさつ—



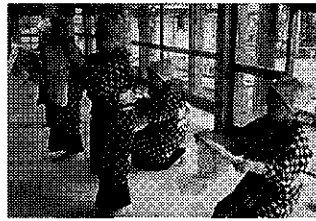
—浦安の舞—



—占いは「安値」—



—初相場を発表・恵比寿神社—



—三輪そうめん音頭—

ト定祭・三輪素麺

—今年は4年ぶりの「安値」—

奈良県三輪素麺工業協同組合(理事長池側義嗣氏)は2月5日、奈良県桜井・大神神社において、今年の三輪素麺の動向を占うト定祭を開催した。ト定祭では、奈良県三輪素麺工業協同組合役員、三輪素麺販売協議会、全国乾麺協同組合、兵庫県手延素麺協同組合、指保乃糸麵友会、小豆島手延素麺協同組合が参列、厳粛な中で祭事が行われた。

今年の占いの結果は、18kg管は「安値」と発表された。会場からは仕方がないといった雰囲気が出た。価格も、昔18kg10、800円で昨年より100円安となる。ト定の儀の結果をもち、恵比寿神社へ報告、今年の商売繁盛を祈願した。

池側理事長は「手延べ業界は、厳しい環境に曝されている。昨年取得したGIマークを全ての商品に表示したいと思う。三輪素麺の消費拡大として、大相撲の優勝賞品として、九州場所から実施している。来年3月には、そうめんサミットを桜井で開催することです。

七夕

時の流れの早い夏。七夕の調査には田嶋先生をと言った。指名の声を多く聞いた。乾めん業界は、北海道から九州までの広範囲、また工場は、決して交通便の良いところばかりではない。その活躍・貢献に対して、全乾麺で表彰する「乾めんオプザイヤー」を受賞されたお一人。▼時の流れの早いのを喜ぶ人あれば、悲しむ人もある。田嶋先生には、まだまだ活躍、ご教授願いたいと思う。▼活躍された過去を振り返り、メソメソしたくありませんが、あまりにも時の流れが早過ぎると悔やみます。これから活躍ではなく、これからは身体を張り、元気に一日元日のつもりで元気で過ごしていきたいと思います。

準備を進めている。今年の安値は今を表現していることには否めない。そうめん業界は、田嶋先生ファンが多い。工場調査には田嶋先生をと言った。指名の声を多く聞いた。乾めん業界は、北海道から九州までの広範囲、また工場は、決して交通便の良いところばかりではない。その活躍・貢献に対して、全乾麺で表彰する「乾めんオプザイヤー」を受賞されたお一人。▼時の流れの早いのを喜ぶ人あれば、悲しむ人もある。田嶋先生には、まだまだ活躍、ご教授願いたいと思う。▼活躍された過去を振り返り、メソメソしたくありませんが、あまりにも時の流れが早過ぎると悔やみます。これから活躍ではなく、これからは身体を張り、元気に一日元日のつもりで元気で過ごしていきたいと思います。

—芽生え—

雨水は、2月19日頃から啓蟄までの期間。立春から数えて15日目頃。空から降るものが雪から雨に変わり、氷が溶けて水になる意味。草木が芽生える頃で、昔から、農耕の準備を始める目安とされてきた。春一番が吹くのもこの頃。三寒四温を繰り返しながら、春に向かいます。



めん用粉 めんたくみ

生地伸びが良く作業性が抜群です。脆がありながらも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



おいしいめん作りは
まず小麦粉選びから。



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 営業本部営業課 〒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 都・食Club https://www.e-sousyoku.com

土三寒六常5升

○ 全国製麺協同組合連合会(会長 前場敏男氏)は1月16日、東海大学校友会館で新年懇親会を開催した。

○ アメリカ合衆国大統領ドナルド・トランプ氏の大統領就任式が行われた。トランプ大統領は、TPP(環太平洋戦略的経済連携協定)から脱退、NAFTA(北米自由貿易協定)の再交渉の大統領令に署名した。

○ 全国製麺業厚生年金は、1月24日付けで厚生労働省から解散の認可が下りた。平成3年設立。これから精算作業に入り、完全精算は平成31年6月を予定。

○ 茨城県乾麺協会(会長大久保周三郎氏)は1月27日、茨城県つくば・ホテル第一で新年総会を開催した。

○ 日清製粉株式会社では4月1日付けで、新社長に山田貴夫専務取締役が昇格すると発表した。

○ HACCP支援法に基づく指定認定機関勉強会を2月1日、日本政策金融公庫会議室で開催。HACCP支援法の内容、運用の改善につなげるため、認定業務を行う上での情報交換を、農林水産省、厚生労働省の担当官も出席して行った。



平安の昔から七夕に伝わる爽やかな味
七夕に「そうめん」願い事がけけ。

JAS改正・国際競争力強化へ

農林水産省では、JAS規格をコーデックス・ISO規格に発展できる仕組みを自民党食料戦略調査会・農林部会の改正案を提示した。JAS制度そのものの強化、制度の活用による日本産品の国際競争力の向上を目指すとしている。

同会の西川会長は「20年オリビック・パラリンピック」狙う。

2月から「プレミアムフライデー」

月末の金曜日に午後3時には仕事を終えて、買い物や食事に出かけて貰うことで低減を続ける個人消費を盛り上げるのが目的のようだが、長時間労働の是正など働き方改革にも繋げたいとしているようだ。米国では「ブラックフライデー」(黒の金曜日)の年末商戦がある。

日本手延新年総会開催

—130周年記念で手延べ品評会—

日本手延素麺協同組合連合会(理事長井上猛氏)は1月30日、兵庫県姫路・塩田温泉会館で平成29年新年総会を開催した。

井上理事長は「本年兵庫県手延素麺協同組合では、創立130周年を迎える。10年前の120周年でも実施した手延べそうめん品評会を開催する。手延べ業界を取り巻く環境は厳しく、少子高齢化、人口減少等危機感を持って美味しい手延べ作りをしたい。食に対し



—井上理事長あいさつ—

兵庫県手延素麺協同組合研修会

(理事長井上猛氏)は1月31日、組合本部において、食品表示基準、HACCPの義務化、原料原産地表示の義務化について研修会を開始した。参加者は、組合役員、組合職員、担保乃系麵友会員。

研修では、食品表示法の施行期間も8年余りとなった。施行後、1年余を経過してこの間に、いろいろな質問を受けた内容等義務表示、栄養成分表、アレルギー表示について専門的に説明していた。

HACCPの義務化については、全国乾麺協同組合連合会では、農林水産省、厚生労働省からHACCP手法支援法の指定認定機関に平成13年に指定され、機械製乾めん手延べめんの

加工食品の原料原産地表示の拡大

対象加工食品：国内で製造した全ての加工食品

(ただし、現行同様、外食、いわゆるインストア加工等を除く。)

対象原材料：製品に占める重量割合上位1位の原材料

表示方法：

現行同様、国別重量順に表示

例：(A国、B国)
(A国、B国、その他)

実行可能性を踏まえ、認められる条件、誤認防止への対応を定めた上で、以下の規定を導入

可能性表示

例：(A国又はB国)
(A国又はB国)
(A国又はB国又はその他)

国別重量順表示を行った場合に、産地切替などの場合に容れ物の変更を生じると見込まれる場合

過去実績又は計画に基づく表示である旨を付記

大括り表示

大括り表示を用いても産地切替などの場合に容れ物の変更が生じると見込まれる場合

例：(輸入又は国産)と表示しても可

(過去実績又は計画に基づく表示である旨を付記)

中間加工原材料の製造地表示

対象原材料が中間加工原材料である場合

例：(A国製造) (国内製造)

※生鮮原材料まで追って表示できる事業者は、表示しても可

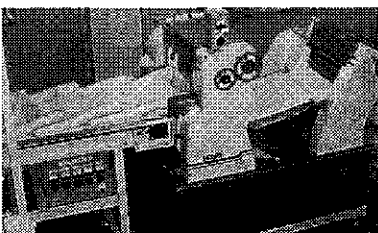
※製造地表示においても、国別重量順表示を原則としつつ、可能性表示など上記の考え方を準用

その他：

- 義務表示は、食品の容器包装に表示する。
- 可能性表示や大括り表示等をした場合は、インターネットなどにより、自主的に補足的な情報開示に努める。
- 実施までに一定の経過措置期間をおく。
- 制度内容や用語の意味等について、消費者啓発を推進する。

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

職人の技と力を引き立てる、日本製用粉「めんちから」。

【力強いコシのある食感】手打ちに最適な小麦粉で、ソフトな食感を引き出します。モチモチとした食感、噛みごたえが特徴です。

【明るい黄色い色のある色相】小麦本来の色とにこだわりました。

【上品な小麦粉の旨みと風味】上質な小麦とこだわりのこだわりです。

食感のバリエーション(イメージ)

めんちから

昭和産業株式会社

本社 岡山県 浅口市 鴨方町 本庄 2-2-1
TEL: (086) 3257-2904
http://www.showa-sangyo.co.jp

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(概要)

平成28年12月

【現状】

- 食品衛生管理の国際標準であるHACCPは先進国を中心に義務化。
- 食中毒事件数は下げ止まりの傾向。今後の高齢化による食中毒リスク増加の懸念。
- 金属等の危害性のある異物混入による回収告知件数が増加傾向。
- 多くの食中毒の原因は一般衛生管理の実施の不備。
- 食品流通の更なる国際化、東京オリンピック・パラリンピック等を見据えた我が国の食品衛生管理の水準を国内外に示す必要。

【趣旨】

- 国内の食品の安全性の更なる向上には、HACCPによる衛生管理の定着を図る必要。
- HACCPによる衛生管理の考え方は、これまでの衛生管理と全く異なるものではなく、事業者が自ら考えて安全性確保の取組を推進するもの。
- フードチェーン全体で取り組むことにより、各段階で関わる食品等事業者のそれぞれの衛生管理の取組・課題が明確化。これにより、フードチェーン全体の衛生管理が「見える化」され、食品の安全性の向上につながる。
- あわせて、施設設備の衛生管理等の一般衛生管理の着実な実施が不可欠。

- 食品ごとの特性や、事業者の状況等を踏まえ、小規模事業者等に十分配慮した実現可能な方法で着実な取組を推進。

【制度のあり方の方向性】

- 基本的な考え方一般衛生管理をより実効性のある仕組みとするとともに、HACCPによる衛生管理の手法を取り入れ、我が国の食品の安全性の更なる向上を図る。
- 対象事業者フードチェーンを構成する食品の製造・加工、調理、販売等を行う全ての食品等事業者が対象。
- 衛生管理計画の作成食品等事業者は、一般衛生管理及びHACCPによる衛生管理のための「衛生管理計画」を作成。
- HACCPによる衛生管理の基準
 - ・基準A：コーデックスHACCPの7原則を要件とするもの。
 - ・基準B：一般衛生管理を基本として、事業者の実情を踏まえた手引書等を参考に必要に応じて重要管理点を設けて管理するなど、弾力的な取扱いを可能とするもの。小規模事業者や一定の業種等(注)が対象
- 小規模事業者等への配慮ガイドラインの作成、導入のきめ細かな支援、準備期間を設定等。

The 乾麺グランプリ2017受賞メニュー

株式会社日本アクセス(所在地:東京都品川区、代表取締役社長佐々木淳一氏)は、日本初の乾麺の祭典「The 乾麺グランプリ2017」を2月3日～4日に池袋サンシャインシティ文化会館にて開催した。来場者6,500名の消費者が投票。その結果、以下の通りグランプリならびに各受賞メニューが決定した。

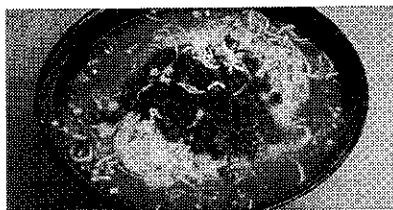
日本アクセスは、今後とも、乾麺市場の活性化を図るため、日本の伝統食である乾麺の美味しさを消費者に周知させるためPR活動を続けたいとしている。

グランプリ

中華麺部門

とろけるチーズのまろやか担々麺

星野物産(株)



準グランプリ

そば部門

うなぎとろろ茶そば

池島フーズ(株)



部門優勝

そば部門



うなぎとろろ茶そば

池島フーズ(株)

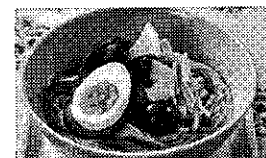
そうめん部門



徳島づくしめん

小野製麺(有)

創作麺部門



シラチャー麺

エスピー食品(株)

うどん部門



上州手延べすき焼きうどん

赤城食品(株)

中華麺部門



とろけるチーズのまろやか担々麺

星野物産(株)



特別賞

全国乾麺共同組合連合会賞

そば部門



鶏皮つけ汁そば

(株)おびなた

日本アクセス賞

創作麺部門



生ハムとアボカドのトマトそうめん

～ラタトゥイユ仕立て～

カゴメ(株)

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

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、水分が設定範囲を外れたときにブザーで知らせてくれます。

Kett 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)6323-4581 札幌支店 (011)611-9441 仙台支店 (022)215-6806 名古屋支店 (052)551-2629 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

売場のディスプレイに

「麺すだれ」発売中

商品名	仕様	入数	価格
麺すだれ (白のみ一色)	幅 30cm 長さ 100cm	30枚	36,515円 (税込・送料別)
麺すだれ (色めん入り)	幅 30cm 長さ 100cm	30枚	36,515円 (税込・送料別)

※お申し込みは全乾麺へ

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28年 11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	245	111%	65	60%	90	92%	308	106%	348	92%	163	107%	71	142%
青森市	283	118%	162	198%	97	103%	434	135%	418	81%	255	122%	29	74%
盛岡市	235	87%	193	87%	82	89%	426	133%	389	106%	216	157%	111	152%
仙台市	288	124%	79	120%	114	144%	374	177%	428	120%	159	86%	104	135%
秋田市	293	103%	151	37%	59	82%	313	111%	442	122%	200	131%	62	248%
山形市	373	92%	75	52%	78	81%	208	64%	396	80%	212	139%	46	78%
福島市	259	110%	66	367%	123	117%	224	93%	473	117%	169	65%	92	159%
水戸市	249	86%	143	234%	67	70%	241	66%	310	96%	131	218%	35	46%
宇都宮市	291	90%	222	191%	79	66%	473	139%	405	111%	204	106%	62	81%
前橋市	425	90%	159	153%	73	67%	258	81%	313	89%	83	42%	29	48%
さいたま市	277	97%	124	80%	118	99%	254	82%	462	137%	202	77%	104	142%
千葉市	304	127%	181	110%	88	76%	229	69%	356	127%	224	181%	46	69%
東京都区内	279	100%	124	101%	90	67%	232	66%	266	93%	121	88%	87	87%
横浜市	219	79%	67	47%	122	113%	292	81%	259	82%	164	83%	89	77%
川崎市	258	101%	42	72%	150	85%	370	136%	403	168%	161	82%	110	91%
相模原市	281	119%	104	55%	73	71%	295	75%	239	83%	156	73%	64	56%
新潟市	246	102%	56	22%	64	96%	298	70%	518	117%	236	110%	44	83%
富山市	282	82%	46	61%	98	146%	258	70%	432	166%	177	66%	38	141%
金沢市	261	82%	36	240%	95	76%	270	110%	252	81%	139	68%	38	51%
福井市	300	76%	88	629%	99	93%	227	95%	259	93%	134	85%	31	61%
甲府市	327	91%	143	181%	79	59%	308	102%	302	122%	115	93%	59	73%
長野市	384	102%	130	65%	57	58%	300	119%	316	109%	125	82%	59	159%
岐阜市	387	133%	101	348%	69	78%	273	146%	338	113%	152	136%	75	127%
静岡市	254	81%	27	49%	69	61%	352	93%	393	117%	128	71%	49	77%
浜松市	259	94%	42	117%	256	267%	280	97%	330	103%	202	114%	182	444%
名古屋市	335	81%	137	96%	82	73%	300	102%	271	89%	192	97%	48	75%
津市	295	92%	32	62%	88	76%	372	99%	299	81%	169	105%	53	74%
大津市	296	86%	243	289%	97	103%	267	115%	264	131%	194	135%	45	65%
京都市	358	102%	60	109%	91	99%	265	93%	327	106%	189	121%	36	67%
大阪市	319	95%	150	68%	86	100%	289	105%	524	148%	143	75%	39	105%
堺市	356	95%	42	84%	91	100%	328	109%	397	103%	209	108%	35	135%
神戸市	242	92%	241	669%	100	95%	244	131%	323	152%	184	115%	64	112%
奈良市	289	88%	53	16%	89	82%	305	107%	310	148%	188	104%	59	126%
和歌山市	254	94%	19	44%	67	100%	248	95%	296	143%	142	91%	41	56%
鳥取市	236	82%	32	43%	114	136%	226	97%	372	71%	363	140%	29	145%
松江市	296	107%	46	58%	91	60%	276	115%	244	90%	148	58%	36	92%
岡山市	303	91%	80	276%	84	75%	235	73%	321	123%	165	115%	33	61%
広島市	312	113%	53	126%	103	94%	312	98%	303	87%	166	85%	45	55%
山口市	324	112%	10	13%	99	104%	401	139%	392	107%	269	121%	53	166%
徳島市	342	124%	61	218%	104	111%	549	310%	288	94%	151	60%	28	45%
高松市	555	74%	128	29%	90	120%	312	142%	284	120%	224	100%	45	129%
松山市	270	98%	79	343%	109	124%	230	67%	268	146%	205	111%	52	144%
高知市	305	115%	67	372%	78	111%	164	87%	332	92%	210	92%	21	62%
北九州市	319	135%	37	185%	86	69%	257	113%	338	86%	128	80%	55	204%
福岡市	205	79%	151	109%	124	120%	317	163%	238	114%	157	75%	28	39%
佐賀市	186	100%	88	58%	37	46%	207	86%	262	86%	189	91%	39	244%
長崎市	184	81%	34	60%	106	123%	241	90%	247	95%	167	107%	36	86%
熊本市	155	74%	19	48%	102	84%	242	93%	219	112%	214	120%	48	137%
大分市	243	137%	30	47%	97	109%	193	128%	229	98%	146	76%	85	293%
宮崎市	240	90%	32	54%	108	113%	334	191%	221	83%	140	99%	24	86%
鹿児島市	206	102%	27	42%	113	145%	248	112%	218	90%	181	146%	41	132%
那覇市	168	112%	59	155%	69	113%	273	108%	307	129%	105	87%	14	54%

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	11月	1~11月
小麦粉	409	99.3%
パン	101	102.3%
食パン	49	101.5%
菓子パン	33	100.9%
その他パン	19	107.0%
麺類	127	105.6%
生麺(冷凍含む)	57	108.8%
乾めん	19	101.6%
即席麺	39	106.8%
パスタ	12	95.3%
パン粉	-	-
ビスケット	22	95.7%
プレミックス	31	98.1%

(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	11月	1~11月
うどん	2,542	103.8%
ひらめん	679	128.1%
ひやむぎ	663	108.0%
そうめん	1,884	87.2%
そば	4,282	103.8%
干中華	1,191	102.6%
手延べ	7,688	101.4%
合 計	18,929	101.7%

※%は前年同月(同期)比

生麺の生産量

単位:トン

品 種	11月	1~11月
うどん	20,300	103.0%
生 麺	1,671	91.6%
茹 麺	18,629	104.1%
中 華 麺	28,339	104.6%
生 麺	11,294	106.7%
茹 麺	7,092	110.0%
蒸 麺	8,876	99.3%
皮 類	1,077	97.3%
そ ば	7,997	142.1%
生 麺	1,057	89.3%
茹 麺	6,940	156.1%
合 計	56,636	108.0%

※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
11月	10トン 41.7%	1009トン 94.8%
1~11月	262.8トン 56%	12,184トン 103.9%

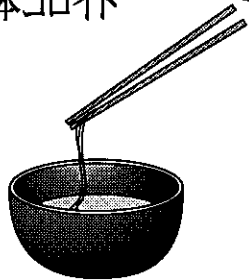
※%は前年同月(同期)比

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

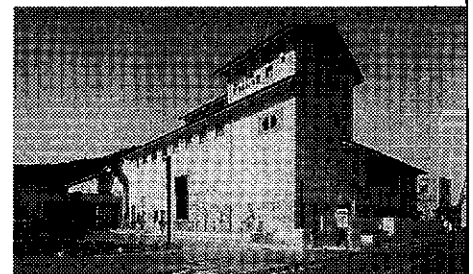


揖保乃衆

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。