

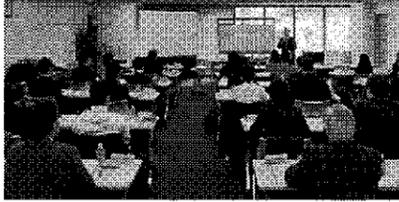
粉末・冷凍山芋まで、厳選された原材料と最新の技術を。

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
TEL.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



品質管理講習会

一般社団法人乾めん・手延べ経営技術センターでは3月7日(火)、8日(水)の2日間、東京・製粉会館において平成29年品質管理講習会を開催した。品質管理講習会も毎年開催して30周年を数える。この間、乾めん類・手延べ干しめん類のASの品質管理担当者育成を目的で開催してきたが、近年は、乾めん業界を取り巻く環境、食品業界を取り巻く環境が大きく変化。品質管理に衛生管理をプラスした講習会として、激変する環境に合わせた研修内容で講習会を開催している。

昨年末、厚生労働省は、HACCPの義務化を決めた。そのとりまとめ(案)

「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」の最終とりまとめが提示され、乾めん業界では強い関心とこたわっている。乾めん業者で組織している全国乾麺協同組合連合会(会長高尾政秀氏)では、平成13年に農林水産省・厚生労働省からHACCP(高度化基準)の指定認定機関に指定された。そのほか、製めん技術、乾めん流通、原材料、表示等盛り込んだ研修内容となっていた。

安藤理事長は「夏商戦が始まるようになっているこの時期の開催にも拘らず、多くの受講者を迎え、開催できまことに強く思います。まず、食品業界を取り巻く環境は大きく変わろうとしています。一昨年、食品表示

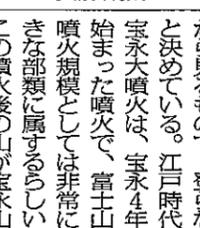
品質・衛生管理講習会開催

HACCP・製麺技術・表示

1は、JAS登録認定機関であるが、本年度から衛生管理の研修内容を充実させ、品質管理に衛生管理を加え、2本の柱に据えた講習内容としている。乾めん業界がHACCPの義務化に動揺しないように、普及に努めたいといったカリキュラムの講習内容となっていた。HACCPの義務化への関心もあつてか多方面からの受講生が参加していた。その他、製めん技術、乾めん流通、原材料、表示等盛り込んだ研修内容となっていた。

[JAS 品質管理講習会内容]

時間	講義内容	講師
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 主幹 木河政幸氏
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
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



この講習会が皆さまのスキルアップとなることを願います。乾めん業界に限らず、食品業界を取り巻く環境は大きく変わろうとしています。一昨年、食品表示

の一元化が行われたと思っただけ、原料産地表示、HACCPの義務化等先駆き専門の講師を揃え、早く決まり困惑しているのが、現状です。その意味からこの2日間の講習会は、専門の講師を揃え、早く決まり困惑しているのが、現状です。その意味からこの2日間の講習会は、専門の講師を揃え、早く決まり困惑しているのが、現状です。

この講習会が皆さまのスキルアップとなることを願います。乾めん業界に限らず、食品業界を取り巻く環境は大きく変わろうとしています。一昨年、食品表示

「生い茂る」草木が芽吹くこと。3月は正に草木がだんだん芽吹く月。いよいよそうめん・ひやむぎが店頭並び、夏を告げる。時の流れに驚く。3月は、転動や引越しのシーズンでもある。「お饞別」として贈り物をされることも多い。本来、饞別は遠くへ旅立つ人へ、はなむけの気持ちを入れて金品を贈ること。昔は、今と違い、旅は手帳で安全なものではなかった。従って、旅立つ人に贈る饞別は、別れのしるしでもあったのだ。今は、そういった意味合いは薄れている。会社では、「栄転祝」「昇進祝」「退職祝」「御礼」など。

七夕 櫻前線が北上。東京では小紙の発行時の頃に到着予定。寒さに震えていた先月。寒さに負けないで咲いていた梅の花。梅を「春告草」というそうだ。草・花は、しっかりと季節を感じ、芽を出し花を咲かせる。その律儀さがい。山菜もタラの芽、ふきのとう、ノビル、こごみ、イタドリ、故郷の山を思い出します。山と言えは富士山。筆者は、富士山は遠くから見るもので、登らないと決めていた。江戸時代の宝永大噴火は、宝永4年に始まった噴火で、富士山の噴火規模としては非常に大きな部類に属するらしい。この噴火後の山が宝永山と

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

おいしいめん作りは
まず小麦粉選ひから。

日清製粉

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。

道産子U

(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 〒101-8411 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-倶楽部 Club http://www.e-sousyoku.com

4月期輸入小麦の政府売渡価格発表

ハード系は19.2%引上げソフト系▲5.2%引下げ

農林水産省は3月7日、輸入小麦の直近6か月間(平成28年9月第1週)の平均買付価格を発表した。その内容は、ハード系小麦の一部銘柄の品質が悪く、農産小麦の価格が上昇したこと、為替が円安で推移したこと、燃料油価格の上昇により海上運賃が上昇したこと、から前期に比べ上昇したとしている。この結果、平成29年4月期(平成29年4月)の輸入小麦の政府売渡価格は、政府売渡価格の改定ルールに基づき、直近6か月間の平均買付価格を基準に算定すると、5銘柄加重平均(税込価格)で50、690円/トン、4.6%の引上げと発表。これを受け、製粉各社は4月に入ってから例年、小麦粉価格を公表している。

Table with 4 columns: 政府売渡価格, 28年10月期, 29年4月期, 対前期比. Row 1: 5銘柄加重平均(税込) 48,470 50,690 4.60%

(参考)平成28年4月期の政府売渡価格は、52,610円/トン

銘柄の内訳

Table with 2 columns: 銘柄, 主に. Rows: アメリカ産ダーク・ノーザン・スプリング (DNS) 主にパン・中華麺用, カナダ産ウェスタン・レッド・スプリング (1CW) 主にパン用, アメリカ産ハード・レッド・ウィンター (HRW) 主にパン・中華麺用

ソフト系小麦

Table with 2 columns: 銘柄, 主に. Rows: オーストラリア産スタンダード・ホワイト (ASW) 主に日本麺用, アメリカ産ウェスタン・ホワイト (WW) 主に菓子用

注:ハード・セミハード系小麦の平成29年4月期における政府売渡価格(加重平均)は、税込みで52,710円/トン(対前期比+9.2%)。ソフト系小麦の平成29年4月期における政府売渡価格(加重平均)は、税込みで46,390円/トン(対前期比▲5.2%)。

土三寒六常5升

『FOOD TABLE in JAPAN 2017』で第51回スーパーマーケット・トレードショー2017が千葉・幕張メッセで、2月15日から17日まで開催。3日間で来場者は86,768人。この展示会では、第12回こだわり食品フェア2017、デリカテッセン・トレードショー2017、外食FOOD TABLE 2017も開催。

一般社団法人全国米麦改良協会は2月17日から19日の3日間、東京国際フォーラムで国内産麦使用試作品全国統一試食会・商談会を開催。

農林水産省は、そばの全国の収穫量は2万8500トンで、前年産と比べて6000トン減少。作付面積は増加したが、10aあたりの収量は47kg(前年比22%減、平年比18%減)。減少の原因は、生育期間に多雨で発芽不良、台風による倒伏被害等による。

全国乾麺協同組合連合会で福利厚生事業の一環として進めている東糧健康保険組合の第180回組合会が2月21日、東糧健康保険組合会館で開催された。

全国蕎麦製粉協同組合(会長黒子氏)は2月27日、平成29年通常総会を東京・第一ホテル会議室で開催した。昨年の国内産そばの減少が話題となったようだ。

JAS協会では、農林水産省「消費者の部屋」特別展示において、JASマーク品の展示、JAS規格制度について紹介した。開催期間:平成29年3月13日(月)~17日(金)。

消費者庁は、第39回食品表示部会を3月29日(水)中央合同庁舎第4号館2階共用220会議室(東京都千代田区霞が関3-1-1)で開催する。議題は「食品表示基準に係る審議(加工食品の原料原産地表示)」。

経済産業省・中小企業庁は、消費税の転嫁状況に関する1月のモニタリング調査結果を発表した。事業者間取引では、「全て転嫁できている」が84.8%。

厚生労働省から平成27年11月に実施した「国民健康・栄養調査」の結果が公表された。栄養成分表示に関する状況では、ふだん食品を購入する時に、栄養成分表示を参考にしていると答えた割合は、男性26.1%、女性53.0%。必要だと思う栄養成分表示は、男性(特にない)、女性(エネルギー(熱量))が高かった。

全国手延べそうめんの品評審査開催

手延べ産地が勢ぞろい

日本手延べ素麺協同組合連合会(理事長井上猛氏)は3月20日、兵庫県手延べ素麺協同組合において、全国手延べそうめんの品評審査会を開催した。品評審査会は、兵庫県手延べ素麺協同組合創立130周年記念式典に因み、日本手延べ素麺協同組合連合会と兵庫県手延べ素麺協同組合の共催で行われる。審査結果は、兵庫県手延べ素麺協同組合創立130周年記念式典が催される4月20日に農林水産大臣賞、厚生労働大臣賞、農林水産省食品流通局長賞、兵庫県知事賞、全国乾麺協同組合連合会長賞、日本手延べ素麺協同組合連合会理事長賞他の表彰が行われる。



一目視検査

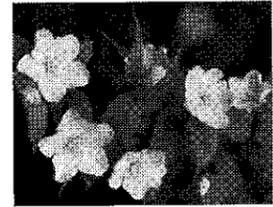


井上理事長あいさつ



「甲乙つけがたい」の声

全国手延べそうめん品評審査会の審査官は、審査員が終日、出品財の官能審査(風味・目視検査)を行い、官能評価をもとめ賞



山吹(やまぶき)

全国の低山や丘陵地に普通に生える落葉の低木。美しい山吹色の花が『万葉集』にも詠まれ、古くから觀賞されてきた。こんな話も。太田道灌が農家で暮らしていたとすると、娘が妻の代わりに山吹の枝を差し出した「七重八重 花は咲けども 山吹の実の一つだに なきぞ悲しき」の歌に掛けて、山間(やまあい)の茅葺きの家であり、貧しく暮(実の)ひとつ持ち合わせがないことを奥ゆかしく答えたと言う。この時期、野山の春を彩る山吹の黄色が映える。



官能検査

「10年振りに開催する品評審査会となります。700箱超えの出品財が寄せられ、審査に実施出来ることになった。審査は甲乙つけがたなく難しいと思いますが、一日よろしくお願ひします。」と挨拶後、審査を開始した。

食中毒(ノロウイルス)事件

原因は乾燥のり

東京都の小学校7校で2月の児童らが食中毒症状を訴えた集団食中毒は、ノロウイルスが原因と分かった。食材等の検査の結果、給食で食べた刻みのりから検出されたノロウイルスと一致した。刻みのりは、のり衛生管理に警鐘を鳴らした。

乾燥のりは85度から90度で90秒以上加熱すると死滅するとされている。刻みのりは、この過程で死滅したはずの見解から、加熱後にのりを刻む作業を受けた下請け加工業者が原因とされた。調査の結果、素手でのりを扱っていたことが分かった。これが原因とされた。この事件は、またHACCPの義務化を前に衛生管理の重要性を呼び起こした事件だった。

サラリーマン川柳 100選公開

第一生命保険会社が毎年募集したサラリーマン川柳の100選が発表された。このうちから10選が選ばれた。過去のグランプリを含む、今年の一〇〇選のうち一部を掲載する。世相を反映、サラリーマンの悲哀が滲み出て面白い。今月から就活が始まった。サラリーマンを自指す若者は、どのように感じるのか知りたいものだ。

過去の川柳から 我が社では 部長のギヤグが クールヒズ ヴァグ ヴァグは 昔上司に 今は部下 ヴァグみごと 早いな君は できません

Advertisement for Nissin Flour Co. Ltd. featuring '食卓に新しい風' and '七福神' flour products. Includes contact information for various branches.

Advertisement for Showa Sangyo Co. Ltd. featuring 'めんちから' flour products. Includes a diagram of a flour mill and contact information.

HACCP義務化の向け —B基準の手引作成へ—

全国乾麺協同組合連合会では、HACCPの義務化に向けその対応を模索している。その対応の1つとして、B基準の手引書の作成を計画している。

乾めん業界は、100%中小企業であることから厚生労働省が考えている基準のB基準に該当している。A基準に相当するものとしては、既に平成12年「重要管理点(HACCP)マニュアル(HACCP手法支援法を導入)」を作成している。近々厚生労働省から衛生管理計画手引書策定のガイドラインが示される予定となっている。

衛生管理についての基本的な考え方

①一般衛生管理の着実な実施が不可欠

一般衛生管理は、食品の安全性を確保する上で必ず実施しなければならない基本的な事項であり、加えて、食中毒の原因の多くは一般衛生管理の実施の不備であることから、食品の安全性を確保するためには、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の管理等の一般衛生管理を着実に実施することが不可欠である。このため、一般衛生管理をより実行性のある仕組みとする必要がある。

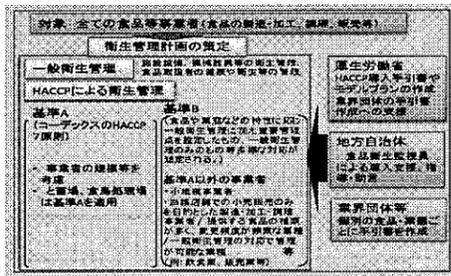
②その上で、HACCPによる衛生管理の手法を取り入れる

それぞれの事業者が使用する原材料、製造方法に応じて、食中毒菌汚染、異物混入等の危害要因を把握し、それらの食品衛生上問題のないレベルにまで除去又は低減するために特に重要な工程を管理し、検証・改善する仕組みを自ら構築し、実行することにより、我が国の食品の安全性の更なる向上を図ることが必要である。

衛生管理計画の作成

食品等事業者自らが使用する原材料、製造方法、施設設備等に応じて、食品等の製造・加工、調理等を行っている施設ごとに、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」を作成することを基本とする。

- 本計画は、新たな知見や計画の作成後の原材料、製造工程の変更等を踏まえて必要に応じて見直し及び定期的な見直しを行うことが必要。
- 本計画の作成に当たっては、食品の業態や特性を考慮し、業界団体等と連携しながら、計画の策定及び実施の支援を行うことが必要。
- 本計画には、一般衛生管理の概要に加え、
 - 基準Aにおいては、製品説明書、製造工程図、危害要因分析表及びHACCPプランの概要
 - 基準Bにおいては、製品の概要、必要に応じてHACCPの考え方に基づく管理の概要が含まれる。



基準Aの考え方

基準Aの内容

- 一般衛生管理とHACCPによる衛生管理のための衛生管理計画を作成する。
- HACCPによる衛生管理については、コーデックスのガイドラインに基づくHACCPの7原則を要件とする。

基準A向け手引書の作成①

考え方

基準Aについては、事業者自身が、各々の製品の特性(原材料、製造方法等)や施設の状況(施設設備、区画、動線、機械・器具等)に合わせて、危害要因分析の実施や、管理措置の決定、重要管理点の特定等の7原則(12手順)を実施することを基本とし、手引書ではその手順の解説や、実例の提示、根拠となる基礎情報の提供等を行う。

手引書の基本構成

- ①一般衛生管理②HACCP 7原則に基づき、製品説明書、危害要因分析表、製造工程図、管理基準、改善措置等HACCPプランの作成手順③危害要因分析の管理措置、管理基準等設定の参考情報
- できるだけ多くのモデルプランを含めるようにする。
- ※各団体が作成する手引書については、厚生省の下記手引書も参考にしながら、各団体が工夫し、事業者が使いやすいフォーマットで作成してください。(既に団体が作成したものがあれば適宜活用してください。)

厚生労働省では、これまでに13の業種について「食品製造におけるHACCP入門のための手引書」を作成しています。これら手引書は、①一般衛生管理に関する解説、②コーデックスHACCPの7原則に沿って、事業者が実際に自身の情報を書き込みながらHACCPプランを作成する部分(ワークブック形式)、③モデルプラン、④記録様式から成っており、対象としては基準Aの事業者を想定しています。また、9種の業種について、HACCP導入例として「モデル例」を作成しています。

基準A向け手引書の作成②

- 一般衛生管理の参考資料
- 食品等事業者が実施すべき管理運営基準
 - 各種衛生規範
 - コーデックスの各種衛生実施規範など
- 危害要因分析の基礎情報
- 過去の食中毒事例(厚生労働省の食中毒統計など)
http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/04.html
 - 食品衛生法違反事例
http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/kaisyu/index.html
 - 原材料や製品の汚染実態データ(厚労省、農水省、自治体等が実施している)
厚生労働省: http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/01.html
農林水産省: http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/hazard_microbio.html
 - 過去の事故・製品回収・クレーム事例等、各団体が把握している情報
 - 必要に応じて、参考となる科学論文、参考書のリストなど
- 管理措置・管理基準を設定するための基礎情報
- 食品衛生法の規格基準
 - 業界内において伝統的に用いられており、効果が確認されている管理措置の内容とその根拠となるデータ
 - 必要に応じて、参考となる科学論文、参考書のリストなど
- HACCPプランを作成するための参考資料
- 代表的な製品のモデルプラン

基準Bの考え方

- 対象業種
- ①小規模事業者
 - ②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
 - ③提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種
 - ④一般衛生管理の管理で対応可能な業種
- 基準Bの内容
- 一般衛生管理を基本として、業界団体の手引書等を参考にしながら必要に応じて重要管理点を設けて管理することを可能とし、その他についても弾力的な運用を可能とする。
 - 基準Bについては、食品の特性や業態等に応じて、一般衛生管理に加えて重要管理点を設けるものから、一般衛生管理のみの対応で可能なものまで、多様な取扱いが想定される。
 - 危害要因分析(→分析表を提示又は例示(分析表が不要と判断する場合にはその考え方))
 - モニタリング頻度の低減(→業態や規模を考慮して設定)

- 記録の作成・保管の簡素化(→様式の提示又は例示、業態や規模を考慮して内容、保管期間等を設定)
- 重要管理点設定への規格基準の活用(→食品衛生法の規格基準については根拠資料は不要)等
- 厚生労働省が示している食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針、大量調理施設衛生管理マニュアル、各種衛生規範、各業界団体が作成した衛生管理マニュアル等を基本に衛生管理計画の策定や実施が容易となるよう配慮する。
- 食品や業界の特性も考慮し、小規模事業者等も取り組みやすいものとする。

基準B向け手引書: 作成のポイント①

- 進め方
- 既存の食品衛生管理の自主基準、マニュアル等を改訂して活用する。
 - 既存の業界の自主衛生管理マニュアル等の見直し。
 - 厚生労働省の基準A向け手引書を簡素化、整理。
 - 厚生労働省では、内容確認を求める前の事前相談や技術的支援に対応。

手引書作成の前に

- 手引書の対象とする事業者の規模・業態を想定する。
- 同一業界の中でも規模や業態により、手引書の書き分けが必要の場合も。
- 一般衛生管理に関する部分
 - 食品の衛生管理においては、一般衛生管理が基本となるため、①施設・設備の衛生管理、②使用水の管理、③そだ昆虫対策、④廃棄物及び排水の管理、⑤従事者の衛生管理及び教育等のマニュアルを作成する。
 - 一般衛生管理が一番の基本となるので、「食品等事業者が実施すべき管理運営基準」や各種衛生規範(11頁参照)、「食品製造におけるHACCP入門のための手引書」の一般衛生管理に関する部分等、既存の文書も参考に、一般衛生管理のポイントをなるべく分かりやすい表現で簡潔に解説。

基準B向け手引書: 作成のポイント②

- HACCPの考え方に基づく衛生管理に関する部分
- 基準Bの対象事業者にとって、危害要因分析がHACCPの導入において特に高いハードルと考えられる。このため、各業界団体が可能な範囲で対応し、重点的に管理する工程とその管理方法の内容及び根拠を手引書の中で整理する。
 - なお、製品の特性や工程によって、分析表や重点的に管理するポイントが不要と判断する場合には、その考え方を明示する。
 - 主要な製品について、製品情報と製造工程等の情報を収集。
 - 工程や主要原材料が似ている製品は、グルーピング可能。
 - 過去に起きた食中毒や事故、業界内のヒヤリハット事例等をなども活用し、原材料もしくは工程で合理的に起こり得ると考えられる危害要因をリストアップ(スライド6頁を参照)。
 - 食品衛生法において規格基準が定められている場合は、重点的に管理する工程として可。
 - CCPについて、既存の情報等を活用し、推奨する管理基準を提示又は例示。
 - 例) 肉肉を含む食品であれば殺菌工程(0°C以上などの条件を示す)、包装済み食品の温度管理など

基準B向け手引書作成の考え方: 作成のポイント③

- 手引書と記録様式
- 上記一般衛生管理及びHACCPの考え方に基づく衛生管理について、事業者の負担が最小限となるよう、手順書(標準操作手順書)とその記録様式を提示又は例示する。
 - 事業者がそれぞれの状況に合わせて利用できるよう、必要に応じて、穴埋め方式など工夫。
 - チェック項目は、食品衛生上、必須のものに絞り、毎日チェックする項目は1日分の様式にまとめる。

さいごに
会員の協力を得て、作成した手引書が想定した規模・業態の事業者が実行できる内容となっているか、検証。

兵庫県手延素麺協同組合

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

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
材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)8323-4581 札幌支店(011)611-9441 仙台支店(022)215-6808 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

Table showing monthly household expenditure for various noodle types (udon, soba, spaghetti, etc.) across 47 prefectures/cities in Japan.

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(ギョウザ用)・ビーフン。

乾めんの生産量

Table showing production volume of dry noodles by product type for December and 1-12 months.

※%は前年同月(同期)比

麦加工食品の生産量

Table showing production volume of wheat-based food products by product type for December and 1-12 months.

(社)食品需給研究センター調べ
※%は前年同月(同期)比

生麺の生産量

Table showing production volume of fresh noodles by product type for December and 1-12 months.

※冷凍麺生産量を含む
※%は前年同月(同期)比

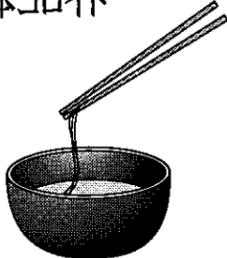
乾めんの輸入と輸出

Table showing import and export volumes and values for dry noodles in December and 1-12 months.

※%は前年同月(同期)比

麺も喜ぶこの効果! 美味しさをお手伝い
まずはお試し下さい日本コロイド

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

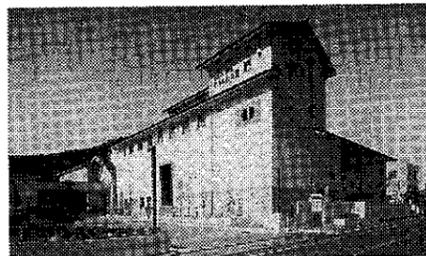


播 揖保乃糸

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。