

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/

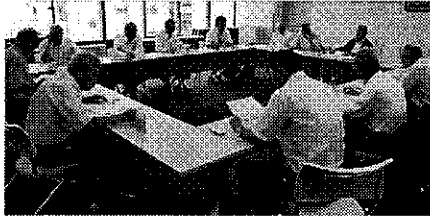
全国乾麺新聞

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

常務理事会開催

HACCP義務化、原料原産地表示など審議

乾めん業界に大きく横たわっている問題として、HACCP義務化の問題、原料原産地表示の義務化の問題等について8月24日、製粉会館5階会議室で常務理事会を開催した。会議前には、農水省消費者行政・食育課から原料原産地表示の義務化について説明を受けた。



—常務理事会—

手延へ経営技術センター決定。予算等について審議した。HACCPの義務化については、厚生労働省へのB基準の作成に当り、乾めん業界の現状を説明し、アドバイスを貰い、一方、基準作成のための現地調査聞き取り調査を実施している。B基準の作成で難題は、手延へ製造における素手での作業、一部に残されている屋外乾燥の問題がある。厚生労働省は、素手での作業については、手洗いの励行、屋外乾燥については、異物混入の防止法等を実行可能なことで進めると言っている。B基準を踏まえ、B基準は、出来る限り簡素化し、手引書に至っては誰もが、見て、読んで分かるように内容を発行することとした。

原料原産地表示の義務化は、手延へ製造における素手での作業、一部に残されている屋外乾燥の問題がある。厚生労働省は、素手での作業については、手洗いの励行、屋外乾燥については、異物混入の防止法等を実行可能なことで進めると言っている。B基準を踏まえ、B基準は、出来る限り簡素化し、手引書に至っては誰もが、見て、読んで分かるように内容を発行することとした。



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。

原料原産地表示の義務化が決まる

消費者庁・食品表示部会で

消費者庁消費者委員会の食品表示部会が7月20日、第43回食品表示部会、全ての加工食品の、重量順第一位の原料の原料原産地表示の義務化についての諮問に対して、これまでに取りまとめた答申(案)を提示し、原案通り決まった。この間、賛成、反対、さら

予定。乾めん業界で関心の深い事案として、経過措置は平成34年3月31日製造まで。原料原産地表示方法は、重量順第一位の原料が小麦粉であれば大括り表示(例)「小麦粉(国内製造)」と表示する。答申では消費者への啓発、事業者への周知徹底を前提条件としている。全国乾麺協同組合連合会では、今秋開催予定の法令順守の講習会で、周知するため新たに「法令順守等」表示等基準の手引き区

て、大括り表示と経過措置の5年を要望してきた。概ね、全国乾麺協同組合連合会が要望したとおり着地した。食品表示部会の答申について報告した。(※関

HACCP手法B基準 手引書作成へ

一般社団法人乾めん・手延へ経営技術センターでは8月8日、乾めん類・手延べ干しめん類の基準Bの設定に伴い乾めん製造業者に分かり易い手引書を作成するための第2回作業委員会を食産業センター会議室で、農林水産省食品製造課も出席して開催した。

連記事「原料原産地表示の義務化が決まる」を参照) 施行は、8月下旬頃を予定している。報告した。続いて一般社団法人乾めん・手延へ経営技術センターが平成28年度の年度末であることから、平成28年度事業報告、収支決算及び平成29年度事業計画(案)、収支予算(案)を提案し、審議した結果、提案内容を10月開催予定の定時総会に附議することを決めた。

とから手引書は、イラストを多く、文章は完結で短くまとめる。掲載することで作業を進め、基準Bは「金属等の異物混入」と「アレルギーのような科学的危害」を重要管理と設定して、附議することで作業も今後、機械製乾めん工場と手延べ干しめん工場の現地調査、意見交換等を実施してとりまとめ、手引書の発行を進めることになった。

深い事案として、経過措置は平成34年3月31日製造まで。原料原産地表示方法は、重量順第一位の原料が小麦粉であれば大括り表示(例)「小麦粉(国内製造)」と表示する。答申では消費者への啓発、事業者への周知徹底を前提条件としている。全国乾麺協同組合連合会では、今秋開催予定の法令順守の講習会で、周知するため新たに「法令順守等」表示等基準の手引き区

島手延素協同組合の現地調査と意見交換を予定している。次回作成委員会開催は、9月下旬の予定。

七夕

6月の夏至から7月の梅雨明け、8月のお盆が過ぎて秋へ一直線。この頃になると秋の言葉のオンパレード。秋には秋雨があるが、夏の梅雨時期の雨は、場合によってはゲリラ的に集中して降る。▼雨の降り方は、20mmになると「強い」、30mmになると「激しい」、50mmになると「非常に激しい」、80mmになると「猛烈」と言う。この言葉は、夏、そして台風時期に多く聞かれる。これからは台風のシーズン。あまり聞きたくない言葉です。このごろの気象は異常な感じが否めない。▼今年はいくつかの気象用語を聞いた。福岡・大分・秋田などを襲った「帯状降水帯」。次々に発生する発達した積乱雲が列をなして数時間にわたって、ほぼ同じ場所を通過、または停滞

残暑お見舞い 申し上げます 全国乾麺協同組合連合会 役員一同

一土用波一 土用とは、立秋の18日前のこと。土用の付く言葉として「土用の丑の日」と「土用波」を耳にする。土用波は、風が無いのに海辺に打ち寄せる大波のことを言う。この頃にはしばしば発生する台風によって起こされるうねり。今年、立秋前の台風5号は長寿台風と言われ、夏休みで賑わう海水浴場が、この余波を受けた。昔は、観測・予報体制が無く、土用波は非常に恐れられ、警戒をしたそう。

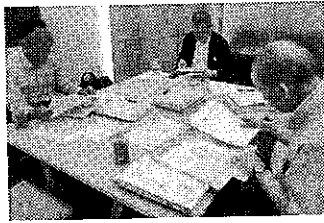
NIPPON めん用粉 めんたくみ 生地伸びが良く作業性が抜群です。艶がありなめらかで弾性に優れた食感が特長です。手打ちうどん専用粉の決定版です。 中華めん用粉 特ことぶき 当社の代表的な中華めん用粉です。なめらかでコシの強い食感に仕上がります。 日本製粉株式会社 http://www.nippon.co.jp

おいしいめん作りは まず小麦粉選びから。 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

道産子 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

第2回判定委員会開催

一般社団法人乾めん・手延べ経営技術センターでは、7月20日、製粉会館地下1階会議室で第2回判定委員会を開催した。平成28年度後半に実施した、認定工場



—判定委員会—

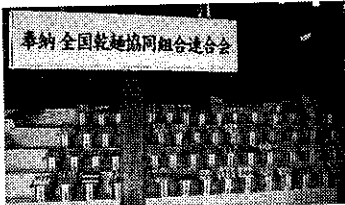
調査及び市販品買上げ調査結果について、工場調査を実施した審査員の審査結果と認定工場として合格判定した。

機械製乾めん技能検定実施年

厚生労働省で実施している「国家試験」である機械製乾めん製麺技能士検定が、本年度後期が実施となる。全国乾麺協同組合連合会では、全ての各都道府県で実施するわけではないが、各都道府県にある職業

明治神宮へ今年も奉獻

全国乾麺協同組合連合会では7月29日、明治天皇祭が開催された明治神宮境内に今年も、各地から寄せられた乾めんを奉獻した。



—奉納した乾めん—



—参拝者へ披露—

土三寒六常五升

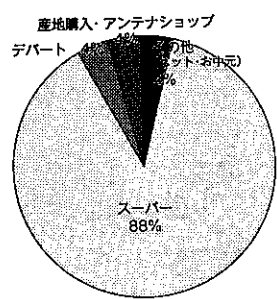
○ 農林水産大臣は7月6日、日EU・EPAは平成25年4月から交渉を開始し、4年以上に及ぶ交渉を行ってきた。日EU・EPA交渉に当たっては、我が国の農林水産産業の再生産を確保するため、そのセンシティブティに十分配慮し、粘り強く交渉に取り組む大筋合意したと発表した。

○ 原料原産地表示について、消費者庁消費者委員会の食品部会は7月12日、第42回会合を開催した。その後、7月28日第43回会合を開催、答申案をまとめた。答申が出されたことに伴い、一般財団法人食品産業センター主催の原料原産地表示の義務化について8月8日に説明会が東京で開催された。

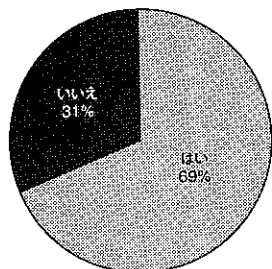
○ 安倍首相は8月3日、内閣改造を実施した。農林水産大臣には、齋藤健農林水産副大臣が就任した。

○ 厚生労働省のHACCP義務化に伴い8月9日、乾めん類・手延べ干しめんのB基準作成のための第2回作業部会を一般財団法人食品産業センター会議室で開催した。会議では、既存の工場全社がクリア出来るB基準を設定、手引きは、分かり易く、文言を少なく、イラストで分かり易くした内容とすることで議論した。(関連記事一面掲載)

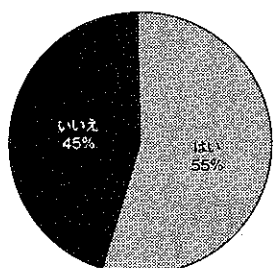
Q7 乾めんを購入するところは



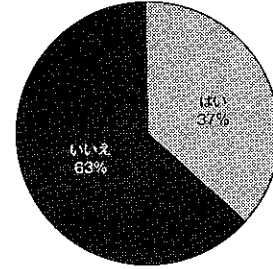
Q8 新型インフルエンザ、地震等災害用で備蓄食品として乾めんの備蓄をしていますか



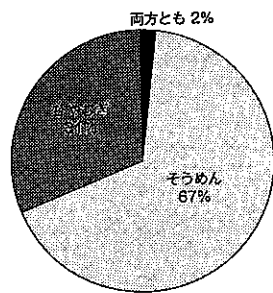
Q5 セタに「そうめん」を食べる習慣を知っていますか



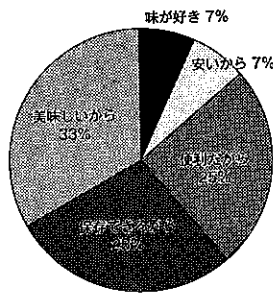
Q6 (Q5で「はい」と答えた方のみ) セタに「そうめん」を食べると願う事があるかどうかを知っていますか



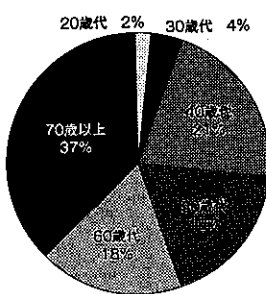
Q3 夏の乾めんのうち「ひやむぎ」と「そうめん」とではどちらが好きですか



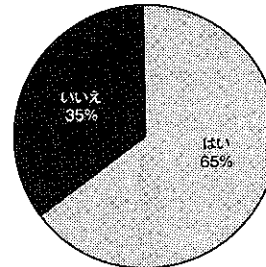
Q4 乾めんを食べる理由



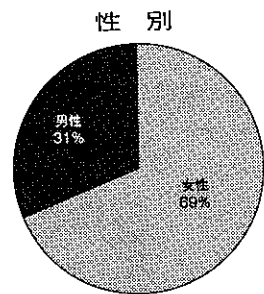
Q1 年代は



Q2 今年製造した「そうめん」より昨年製造した「そうめん」のほうが美味しいことを知っていますか



「セタ・そうめんの日」アンケート調査結果
全国乾麺協同組合連合会では去る7月7日、東京銀座数寄屋橋公園で「セタ・そうめんの日」のサンプリングを実施した。同時に、サンプリング開始前の会場で、開始前に並んだ皆さんにアンケートへの協力を依頼。今年もその結果を発表した。



振保の糸

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
歌舟佐伴優
中村隼人

兵庫県手延素麺協同組合

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

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** めんのちから。

昭和産業株式会社
本社: 〒101-8521 東京都千代田区神田2-2-1
TEL: (03) 3257-2904
http://www.showa-sangyo.co.jp

「力強いコシのある食感」
手打製法に最適な小麦粉でソフトで弾力の強い食感を引き出します。モチモチと、茹で伸びの速い、粘りが得られます。

「明るい黄色みのある色相」
小麦本来の色とつやにこだわりました。

「上品な小麦粉の旨みと風味」
上質な小麦と挽き方にこだわりました。

手打ちうどん・茹で麺・冷凍麺・乾麺

食量の目安(イメージ)

分析値 灰分0.35% 蛋白質9.9%

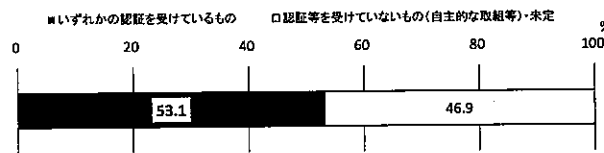
食品製造業におけるHACCPの導入状況実態調査 (その2)

3. 導入しているHACCPの方式

- 販売金額第1位の品目について、HACCPを導入していると回答した企業のうち、いずれかの認証を受けている旨の回答をした者は53.1%であった。受けている認証の種類は「地方公共団体によるHACCP認証」(18.4%)が最も多く、次いでISO22000(14.0%)、FSSC22000(9.2%)であった(図3-1)。
- また、今後導入を予定していると回答した企業のうち、いずれかの認証を受ける予定である旨の回答をした者は55.5%であった。受ける予定の認証等は「地方公共団体によるHACCP認証」(27.3%)が最も多く、次いで「業界団体によるHACCP認証」(8.5%)、「食品衛生法に基づく総合衛生管理製造過程承認制度」(7.9%)であった(図3-2)。

図3-1 導入済みのHACCPの方式

(「導入済み」と回答した企業の販売金額第1位の品目についての回答・n=309)



○受けている認証の種類 (複数回答)

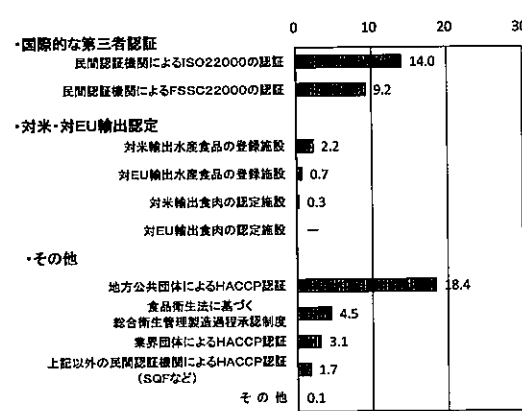
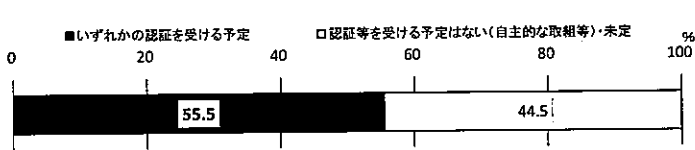
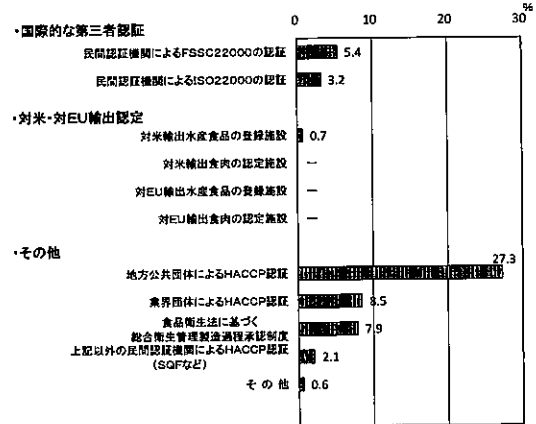


図3-2 導入予定のHACCPの方式

(「導入予定」と回答した企業の販売金額第1位の品目についての回答・n=286)



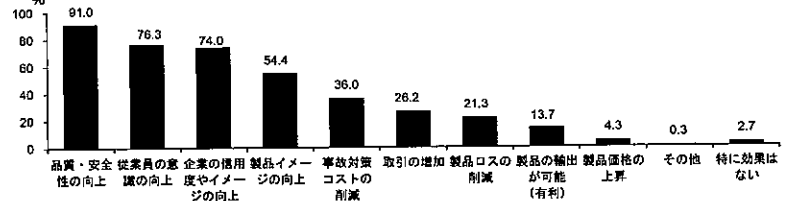
○受ける予定の認証の種類 (複数回答)



4. HACCPの導入による効果 (複数回答)

- 「導入済み」、「導入途中」又は「導入を検討」と回答した企業における導入による効果を見ると、「品質・安全性の向上」が91.0%と最も多く、次いで、「従業員の意識の向上」(76.3%)、「企業の信用度やイメージの向上」(74.0%)であった(図4)。

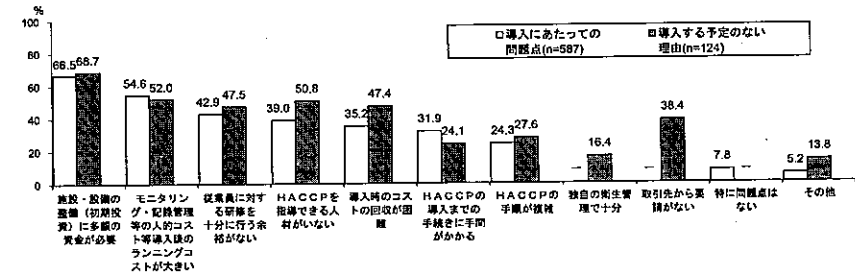
図4 HACCPの導入による効果 (導入済み) (複数回答)



5. HACCPの導入に当たっての問題点・導入する予定のない理由 (複数回答)

- 「導入済み」、「導入途中」又は「導入を検討」と回答した企業におけるHACCPの導入に当たっての問題点を見ると、「施設・設備の整備に多額の資金が必要」が66.5%と最も多く、次いで「導入後のランニングコストが大きい」(54.6%)、「従業員研修の余裕がない」(42.9%)であった。
- また、HACCPを導入する予定のない企業における「導入する予定のない理由」では、「施設・設備の整備に多額の資金が必要」(68.7%)、「導入後のランニングコストが大きい」(52.0%)の次に、「HACCPを指導できる人材が少ない」(50.8%)の回答が多かった(図5)。

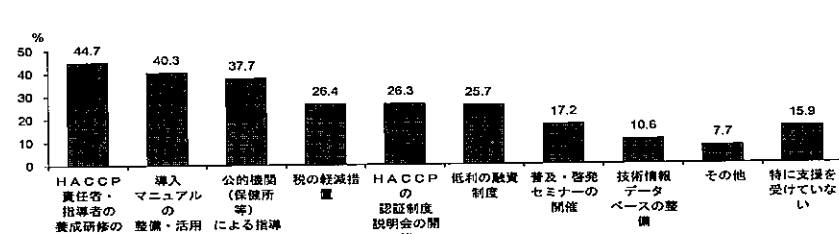
図5 HACCPの導入に当たっての問題点・導入する予定のない理由 (複数回答)



6. HACCPの導入に当たって役立つ支援策 (複数回答)

- 「導入済み」、「導入途中」又は「導入を検討」と回答した企業における、HACCPの導入に当たって役立つ支援策を見ると、「HACCP責任者・指導者の養成研修の開催」が44.7%と最も多く、次いで「導入マニュアルの整備」(40.3%)、「公的機関(保健所等)による指導」(37.7%)であった(図6)。

図6 HACCPの導入に当たって役立つ支援策 (複数回答・n=598)



(了)



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 東京都大田区南馬込1-8-1 〒143-8507 TEL(03)3776-1111
 大阪支店(06)8323-4561 札幌支店(011)811-9441 仙台支店(022)215-6606 名古屋支店(052)551-2929 九州支店(0942)84-8011
 ●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

JASのすばらしさを世界に向けて配信中

お知らせ JASを世界にアピールするため、「ちよびとつづかん」とコラボレーションしたアニメを農林水産省が制作しました。以下にホームページアドレスを掲載しますので、ご利用ください。

http://www.maff.go.jp/jas/jas_kikaku/anime.html

【特設ページ】 <http://tasteofjapan-videos.jp/chobittodukan/>

【動画】

ナイストゥーミーチュール編: <https://www.youtube.com/watch?v=v2fujoqr28w>

メニューメニュー編: <https://www.youtube.com/watch?v=PbotDokWtks>

パワーオペナイチャー編: <https://www.youtube.com/watch?v=n-qQ3zgrU8>

オーマイオーガニック編: <https://www.youtube.com/watch?v=45731u1QWfW>



統計のページ

めん都道府県所在市別1世帯当り支出金額

品名	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	201	88%	222	112%	105	103%	364	99%	311	84%	71	64%	52	90%
青森市	293	158%	201	75%	89	89%	456	82%	639	149%	163	107%	27	5%
盛岡市	197	99%	150	55%	113	143%	566	133%	389	87%	133	119%	92	22%
仙台市	243	110%	157	79%	81	71%	570	128%	381	110%	108	78%	77	17%
秋田市	233	86%	313	135%	64	88%	476	89%	452	139%	141	90%	99	19%
山形市	319	99%	313	126%	144	111%	568	118%	408	112%	139	139%	71	15%
福島市	172	89%	274	94%	84	82%	420	110%	392	108%	65	41%	101	26%
水戸市	228	86%	182	97%	99	88%	432	94%	363	125%	122	94%	71	15%
宇都宮市	269	87%	182	71%	105	106%	426	97%	401	121%	104	70%	59	13%
前橋市	301	70%	137	68%	98	110%	324	81%	242	90%	88	107%	80	20%
さいたま市	310	100%	134	64%	114	101%	323	76%	200	82%	117	70%	38	9%
千葉市	200	93%	200	95%	106	98%	339	97%	276	94%	104	64%	89	25%
東京都区内	250	100%	370	134%	116	77%	386	94%	258	96%	100	83%	68	17%
横浜市	239	82%	316	101%	129	107%	369	94%	222	84%	114	134%	75	19%
川崎市	248	72%	282	129%	115	97%	404	90%	258	84%	129	107%	64	14%
相模原市	265	91%	291	136%	125	184%	378	97%	320	117%	103	64%	84	22%
新潟市	175	71%	210	61%	98	86%	470	107%	394	109%	152	83%	57	13%
富山市	348	130%	246	87%	78	107%	435	94%	430	116%	113	94%	26	6%
金沢市	239	74%	201	60%	60	91%	500	116%	237	99%	94	97%	44	10%
福井市	348	107%	215	169%	103	149%	427	132%	304	106%	143	146%	29	9%
甲府市	335	132%	140	122%	108	103%	497	143%	271	124%	78	72%	110	32%
長野市	294	81%	207	63%	91	96%	352	62%	302	79%	104	82%	69	12%
岐阜市	278	84%	301	127%	82	67%	411	78%	235	112%	120	103%	54	10%
静岡市	177	82%	198	157%	58	62%	361	88%	266	87%	152	142%	84	21%
浜松市	216	68%	176	102%	75	68%	395	102%	247	74%	145	159%	100	26%
名古屋市	348	107%	287	126%	115	93%	440	128%	305	88%	164	111%	72	21%
津市	329	124%	213	71%	98	100%	318	76%	309	110%	183	208%	50	12%
大津市	348	144%	410	206%	105	75%	376	92%	310	112%	197	171%	80	20%
京都市	299	95%	397	136%	125	94%	281	85%	222	105%	110	85%	77	23%
大阪市	320	132%	250	52%	93	113%	356	116%	327	106%	117	79%	46	15%
堺市	251	90%	194	71%	77	96%	363	127%	255	86%	109	59%	46	16%
神戸市	239	110%	241	87%	87	79%	321	120%	339	107%	134	86%	62	23%
奈良市	311	137%	409	89%	80	66%	284	81%	194	58%	173	178%	70	20%
和歌山市	236	100%	243	70%	52	40%	302	92%	211	61%	74	49%	51	15%
鳥取市	246	99%	138	91%	128	127%	261	80%	486	158%	212	97%	52	16%
松江市	291	111%	182	103%	113	72%	378	117%	375	103%	129	95%	58	18%
岡山市	261	80%	248	84%	111	154%	295	65%	310	79%	97	56%	45	10%
広島市	270	77%	138	39%	103	127%	410	95%	314	86%	114	70%	39	9%
山口市	237	128%	134	62%	86	100%	246	93%	378	109%	152	96%	44	17%
徳島市	225	66%	145	87%	99	121%	235	63%	192	66%	173	101%	36	10%
高松市	422	96%	411	80%	96	119%	244	60%	180	76%	55	46%	40	10%
松山市	242	76%	152	77%	95	100%	265	97%	342	154%	116	147%	52	19%
高知市	248	104%	157	87%	98	99%	222	68%	308	100%	111	108%	49	15%
北九州市	232	105%	141	123%	121	129%	288	137%	275	94%	149	106%	44	21%
福岡市	171	99%	163	81%	97	82%	250	79%	316	139%	188	107%	51	16%
佐賀市	216	114%	197	82%	95	90%	215	72%	285	118%	202	107%	26	9%
長崎市	144	67%	237	177%	95	122%	301	72%	365	136%	181	144%	102	24%
熊本市	196	102%	128	97%	105	157%	252	98%	251	136%	160	144%	29	11%
大分市	139	57%	160	178%	70	100%	276	97%	170	113%	103	67%	76	27%
宮崎市	271	128%	94	82%	102	105%	286	131%	292	136%	157	106%	17	8%
鹿児島市	198	106%	240	126%	90	92%	263	83%	222	108%	172	127%	40	13%
那覇市	81	81%	90	103%	70	86%	410	114%	194	66%	84	59%	12	3%

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

麦加工食品の生産量

業種	5月	1~5月		
小麦粉	379	100.5%	1,933	99.6%
パン	108	98.1%	528	100.9%
食パン	53	98.0%	257	100.2%
菓子パン	35	99.7%	169	98.7%
その他パン	21	95.9%	102	106.9%
種類	124	105.4%	599	104.3%
生麺(冷凍含)	61	107.1%	274	109.3%
乾めん	19	100.5%	92	99.2%
即席麺	33	105.8%	171	99.8%
パスタ	12	103.5%	63	104.1%
パン粉	-	-	-	-
ビスケット	20	100.5%	105	95.2%
プレミックス	27	99.6%	145	97.6%

(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

品 種	5月		1~5月	
	生産量	%	生産量	%
うどん	2,040	95.8%	9,945	99.2%
ひらめん	343	114.3%	1,601	108.2%
ひやむぎ	2,504	100.4%	10,847	106.6%
そうめん	2,597	90.2%	12,551	93.1%
そば	4,707	107.6%	18,704	102.3%
干中華	1,269	131.5%	5,942	115.1%
手延べ	5,354	95.3%	32,460	93.8%
合計	18,814	100.3%	92,050	98.7%

※%は前年同月(同期)比

生麺の生産量

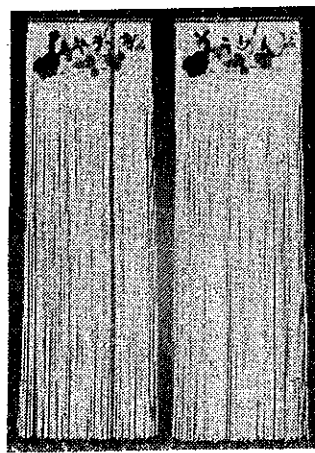
品 種	5月		1~5月	
	生産量	%	生産量	%
うどん	18,860	120.8%	94,418	106.8%
生麺	1,717	102.8%	7,654	87.9%
茹麺	17,143	123.0%	86,764	108.9%
中華麺	35,486	103.1%	150,253	103.9%
生麺	19,196	99.6%	66,193	97.1%
茹麺	6,561	105.9%	33,568	120.8%
蒸麺	8,420	111.0%	44,261	105.5%
皮類	1,309	96.2%	6,231	93.1%
そば	6,326	95.6%	29,255	110.6%
生麺	1,767	99.3%	6,541	98.8%
茹麺	4,559	94.2%	22,714	114.5%
合計	60,672	107.1%	273,926	105.6%

※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

月	輸 入		輸 出	
	数量	金額	数量	金額
5月	54.7トン	23,343千円	1,118トン	308,703千円
	114.6%	143.2%	130.7%	118.1%
1~5月	147.4トン	58,409千円	5,198トン	1,597,489千円
	99%	113.6%	95.8%	100.4%

※%は前年同月(同期)比



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・送料別途)
麺すだれ (色めん入り)	幅 30cm 長さ 100cm	30枚	36,515円 (税込・送料別途)

※お申し込みは全乾麺へ

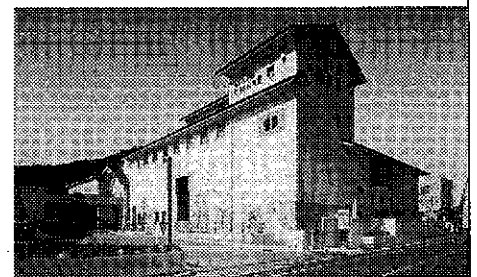


揖保乃糸

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。