

(標準值)灰 分 0.36%  
粗蛋白 8.5%  
(重 量)NET 25kg

**「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と引き出します。  
 そろそろ、茹で時間の遅延、麺質が保たれます。

**職人の技と  
力を引き立てる、  
日本麺用粉**

**「めんのかから」。**

**「上品な小麦粉の旨みと風味」**

**「明るい黄色みのある色相」**

手打ちうどん・茹で麺・冷凍麺・乾麺

上質な小麦と挽き方にこだわりました。

小麦本来の色とついにこだわりました。

食感のポジショニング(イメージ)

**「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と引き出します。  
 そろそろ、茹で時間の遅延、麺質が保たれます。

**職人の技と  
力を引き立てる、  
日本麺用粉**

**「めんのかから」。**

**「上品な小麦粉の旨みと風味」**

**「明るい黄色みのある色相」**

手打ちうどん・茹で麺・冷凍麺・乾麺

上質な小麦と挽き方にこだわりました。

小麦本来の色とついにこだわりました。

食感のポジショニング(イメージ)

**「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と引き出します。  
 そろそろ、茹で時間の遅延、麺質が保たれます。

**職人の技と  
力を引き立てる、  
日本麺用粉**

**「めんのかから」。**

**「上品な小麦粉の旨みと風味」**

**「明るい黄色みのある色相」**

手打ちうどん・茹で麺・冷凍麺・乾麺

上質な小麦と挽き方にこだわりました。

小麦本来の色とついにこだわりました。

食感のポジショニング(イメージ)

**「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と引き出します。  
 そろそろ、茹で時間の遅延、麺質が保たれます。

**職人の技と  
力を引き立てる、  
日本麺用粉**

**「めんのかから」。**

**「上品な小麦粉の旨みと風味」**

**「明るい黄色みのある色相」**

手打ちうどん・茹で麺・冷凍麺・乾麺

上質な小麦と挽き方にこだわりました。

小麦本来の色とついにこだわりました。

食感のポジショニング(イメージ)

**「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と引き出します。  
 そろそろ、茹で時間の遅延、麺質が保たれます。

**職人の技と  
力を引き立てる、  
日本麺用粉**

**「めんのかから」。**

**「上品な小麦粉の旨みと風味」**

**「明るい黄色みのある色相」**

手打ちうどん・茹で麺・冷凍麺・乾麺

上質な小麦と挽き方にこだわりました。

小麦本来の色とついにこだわりました。

食感のポジショニング(イメージ)

**「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と引き出します。  
 そろそろ、茹で時間の遅延、麺質が保たれます。

**職人の技と  
力を引き立てる、  
日本麺用粉**

**「めんのかから」。**

**「上品な小麦粉の旨みと風味」**

**「明るい黄色みのある色相」**

手打ちうどん・茹で麺・冷凍麺・乾麺

上質な小麦と挽き方にこだわりました。

小麦本来の色とついにこだわりました。

食感のポジショニング(イメージ)

**「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と引き出します。  
 そろそろ、茹で時間の遅延、麺質が保たれます。



## 平成29年度下半期消費者動向調査

①

## 食の志向等に関する調査結果

## 1 食に関する志向

食の志向は簡便化志向が過去最高、世帯構成により大きな壁

図1 現在の食の志向(上位)の推移(2つまで回答)

現在の食の志向は「健康志向(42.9%)」が前回より1.7ポイント低下、「経済性志向(35.1%)」が前回より2.3ポイント上昇、「簡便化志向(31.7%)」が前回より0.3ポイント上昇、「健康志向」が引き続きトップであるものの低下した一方、「簡便化志向」が上昇し過去最高となった。

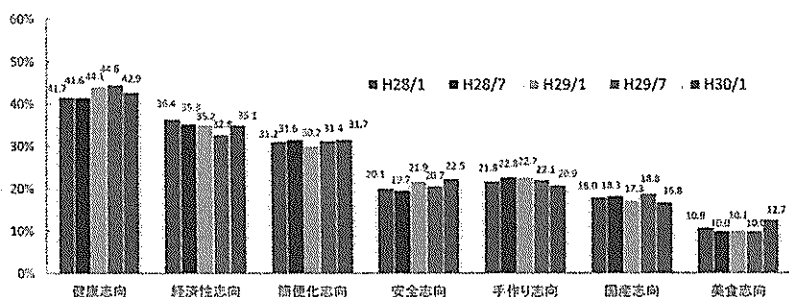


図2 世帯構成別 現在の食の志向(上位)(2つまで回答)

世帯構成別では「健康志向」「安全志向」で子供のいない世帯が子どものいる世帯を上回った。「経済性志向」「簡便化志向」は単身世帯が両志向とも、その他の世帯に比べ突出して高いという結果。

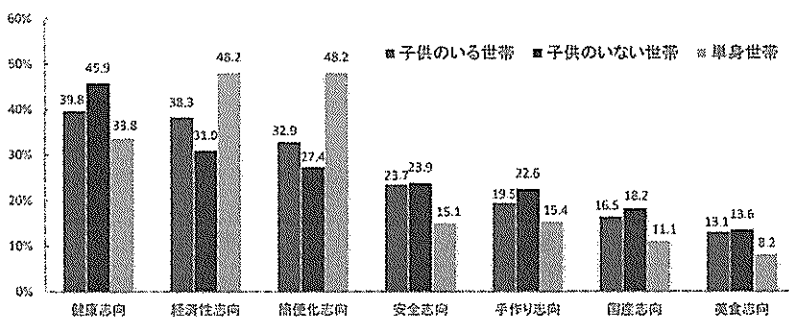
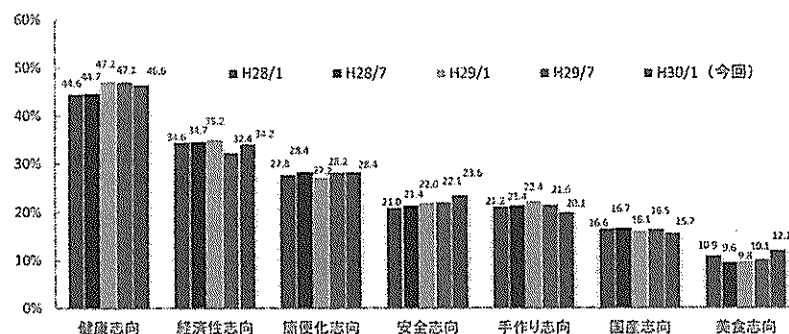


図3 今後の食の志向(上位)の推移(2つまで回答)

現在と今後の食の志向を比較すると、「健康志向」は現在の食の志向から3.7ポイント上昇している一方、「簡便化志向」は3.3ポイント低下。今後の志向としては消費者は簡便化よりも健康を重視していく傾向。



## 2 国産品かどうかを気にかけるか

輸入食品のイメージ上昇傾向

図4 食料品を購入するとき/外食するときに国産品かどうかを気にかけるか

食料品購入時に国産かどうか「気にかける」割合は前回調査より0.9ポイント上昇、外食時に「気にかける」は前回調査よりも0.5ポイント上昇し、国産食品にこだわる人が微増。

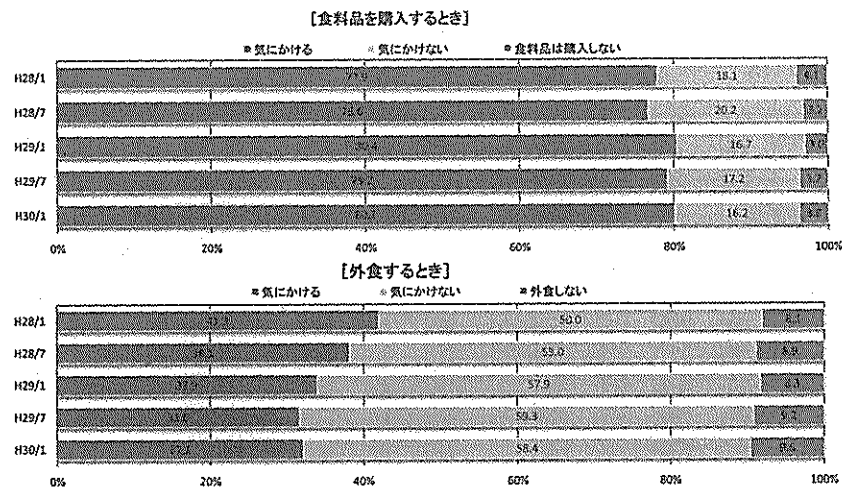
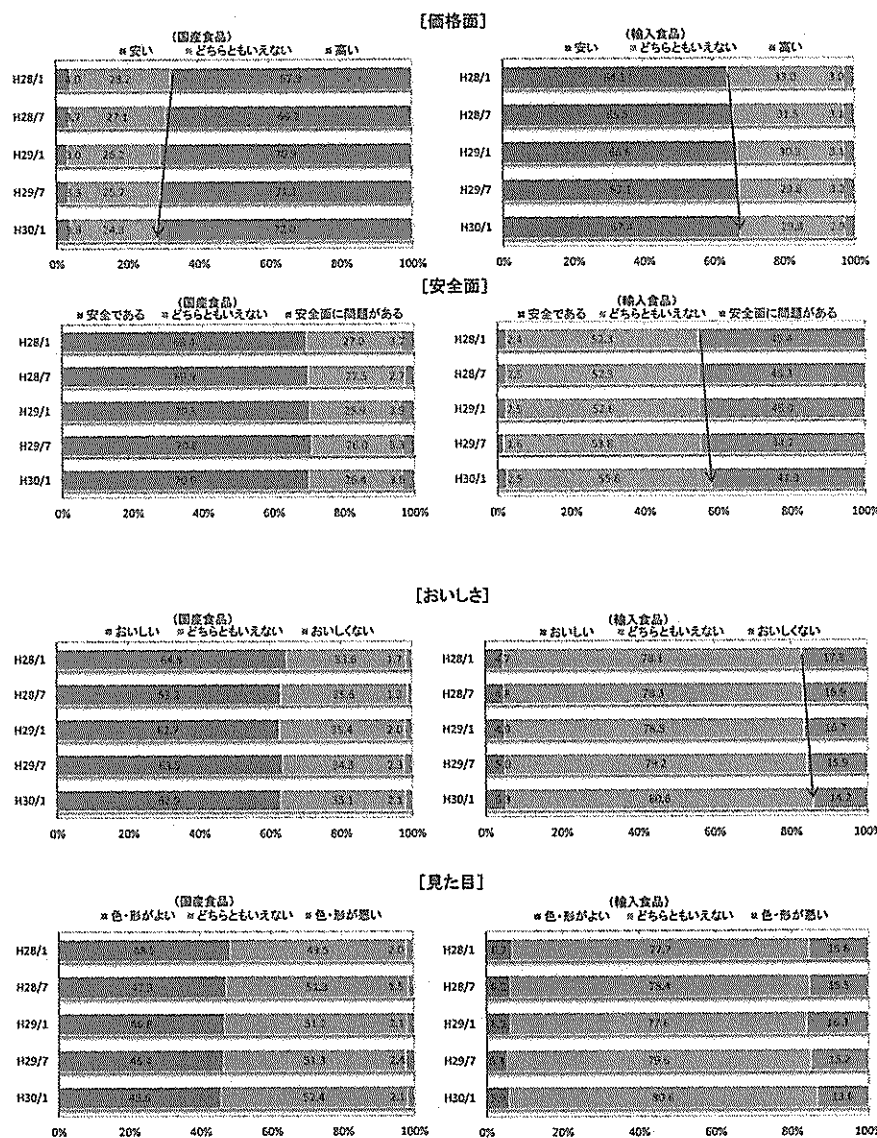
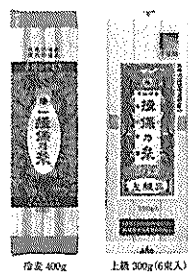


図5 国産食品に対するイメージ(価格、おいしさ、見た目)

国産食品は「高い」。が4回連続で上昇する一方で、輸入食品は「安い」が4回連続で上昇、また、輸入食品は「安全面に問題がある」「おいしくない」が5回連続で低下し、輸入食品のイメージが上昇傾向にあることが伺える結果。



揖保万葉



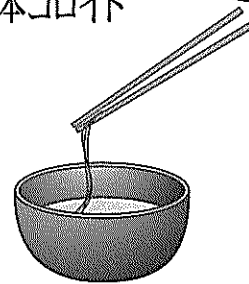
本物を受け継ぐ  
古きを守り新しい息吹を込める  
その歴史の積み重ねこそ  
本物の伝統 本物をいただきます  
歌舟俊伸  
中村隼人

兵庫県手延素麺協同組合

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1-6-1  
TEL: 011-823-1568 FAX: 011-823-1567

## 統計のページ

めんの都道府県庁所在市別1世帯当り支出金額

平成30年 7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   | 265     | 120% | 397     | 95%  | 66    | 51%  | 339  | 79%  | 312   | 90%  | 92   | 98%  | 45    | 88%  |
| 青森市   | 115     | 74%  | 462     | 92%  | 61    | 95%  | 437  | 64%  | 257   | 55%  | 101  | 77%  | 34    | 110% |
| 盛岡市   | 312     | 190% | 887     | 137% | 118   | 179% | 767  | 89%  | 377   | 99%  | 112  | 79%  | 57    | 168% |
| 仙台市   | 182     | 69%  | 762     | 93%  | 101   | 174% | 539  | 86%  | 327   | 73%  | 46   | 37%  | 31    | 47%  |
| 秋田市   | 151     | 84%  | 415     | 33%  | 107   | 184% | 571  | 96%  | 401   | 95%  | 99   | 67%  | 51    | 189% |
| 山形市   | 275     | 91%  | 501     | 28%  | 113   | 123% | 500  | 80%  | 338   | 107% | 99   | 58%  | 44    | 94%  |
| 福島市   | 224     | 159% | 672     | 97%  | 54    | 64%  | 672  | 165% | 244   | 62%  | 79   | 95%  | 41    | 55%  |
| 水戸市   | 316     | 109% | 364     | 109% | 61    | 78%  | 460  | 102% | 322   | 92%  | 72   | 80%  | 36    | 45%  |
| 宇都宮市  | 289     | 104% | 545     | 80%  | 80    | 70%  | 450  | 106% | 297   | 74%  | 77   | 148% | 54    | 174% |
| 前橋市   | 553     | 150% | 438     | 117% | 71    | 60%  | 386  | 88%  | 304   | 143% | 34   | 35%  | 35    | 90%  |
| さいたま市 | 332     | 103% | 296     | 70%  | 83    | 93%  | 483  | 120% | 334   | 145% | 66   | 45%  | 47    | 104% |
| 千葉市   | 279     | 157% | 393     | 125% | 109   | 138% | 476  | 101% | 280   | 74%  | 119  | 220% | 44    | 52%  |
| 東京都区内 | 208     | 116% | 343     | 93%  | 111   | 113% | 393  | 92%  | 291   | 122% | 99   | 104% | 52    | 84%  |
| 横浜市   | 253     | 169% | 323     | 65%  | 137   | 128% | 427  | 111% | 163   | 96%  | 107  | 139% | 53    | 64%  |
| 川崎市   | 222     | 34%  | 474     | 128% | 78    | 69%  | 405  | 110% | 230   | 75%  | 87   | 102% | 44    | 65%  |
| 相模原市  | 238     | 111% | 505     | 92%  | 100   | 86%  | 398  | 85%  | 306   | 110% | 129  | 121% | 53    | 79%  |
| 新潟市   | 183     | 133% | 946     | 89%  | 96    | 73%  | 531  | 112% | 305   | 67%  | 98   | 113% | 61    | 277% |
| 富山市   | 228     | 77%  | 499     | 84%  | 92    | 110% | 413  | 83%  | 316   | 76%  | 98   | 82%  | 47    | 168% |
| 金沢市   | 325     | 122% | 748     | 110% | 81    | 85%  | 538  | 119% | 245   | 78%  | 83   | 105% | 22    | 40%  |
| 福井市   | 247     | 76%  | 357     | 53%  | 88    | 124% | 500  | 108% | 221   | 80%  | 78   | 63%  | 33    | 51%  |
| 甲府市   | 369     | 148% | 465     | 138% | 102   | 88%  | 464  | 89%  | 303   | 91%  | 47   | 85%  | 46    | 87%  |
| 長野市   | 286     | 90%  | 667     | 76%  | 90    | 191% | 485  | 102% | 303   | 97%  | 108  | 129% | 37    | 82%  |
| 岐阜市   | 171     | 62%  | 606     | 105% | 102   | 121% | 447  | 113% | 325   | 122% | 164  | 136% | 52    | 102% |
| 静岡市   | 256     | 184% | 778     | 170% | 98    | 138% | 609  | 132% | 271   | 101% | 39   | 39%  | 59    | 123% |
| 浜松市   | 166     | 92%  | 279     | 61%  | 101   | 106% | 389  | 95%  | 228   | 90%  | 94   | 138% | 30    | 61%  |
| 名古屋市内 | 240     | 76%  | 258     | 72%  | 105   | 92%  | 420  | 89%  | 258   | 86%  | 76   | 64%  | 32    | 55%  |
| 津市    | 355     | 139% | 1,011   | 152% | 113   | 111% | 371  | 107% | 205   | 83%  | 53   | 64%  | 31    | 86%  |
| 大津市   | 299     | 113% | 420     | 59%  | 77    | 71%  | 425  | 100% | 246   | 88%  | 107  | 73%  | 60    | 86%  |
| 京都市   | 260     | 96%  | 948     | 88%  | 139   | 34%  | 567  | 181% | 235   | 135% | 99   | 122% | 47    | 131% |
| 大阪市   | 311     | 124% | 268     | 104% | 69    | 100% | 405  | 108% | 367   | 150% | 135  | 102% | 44    | 77%  |
| 堺市    | 297     | 129% | 433     | 77%  | 97    | 102% | 412  | 117% | 449   | 226% | 117  | 89%  | 37    | 50%  |
| 神戸市   | 289     | 164% | 381     | 71%  | 92    | 161% | 410  | 127% | 276   | 110% | 126  | 116% | 64    | 168% |
| 奈良市   | 259     | 77%  | 961     | 107% | 56    | 53%  | 456  | 150% | 225   | 86%  | 111  | 94%  | 37    | 66%  |
| 和歌山市  | 190     | 75%  | 2,474   | 903% | 65    | 116% | 354  | 96%  | 169   | 78%  | 102  | 107% | 33    | 61%  |
| 鳥取市   | 236     | 157% | 436     | 67%  | 80    | 73%  | 389  | 129% | 521   | 169% | 151  | 83%  | 7     | 12%  |
| 松江市   | 299     | 105% | 654     | 73%  | 85    | 112% | 494  | 107% | 231   | 78%  | 129  | 51%  | 34    | 213% |
| 岡山市   | 258     | 132% | 862     | 161% | 83    | 78%  | 293  | 62%  | 271   | 95%  | 124  | 106% | 41    | 73%  |
| 広島市   | 258     | 92%  | 441     | 56%  | 97    | 66%  | 445  | 117% | 333   | 128% | 97   | 91%  | 62    | 102% |
| 山口市   | 264     | 133% | 454     | 107% | 86    | 151% | 296  | 100% | 339   | 153% | 210  | 144% | 59    | 148% |
| 徳島市   | 322     | 140% | 428     | 94%  | 84    | 76%  | 273  | 85%  | 214   | 91%  | 112  | 46%  | 30    | 100% |
| 高松市   | 513     | 113% | 1,462   | 164% | 82    | 99%  | 386  | 116% | 193   | 90%  | 130  | 131% | 44    | 105% |
| 松山市   | 281     | 92%  | 842     | 192% | 75    | 96%  | 385  | 112% | 330   | 103% | 187  | 203% | 23    | 66%  |
| 高知市   | 285     | 122% | 376     | 103% | 84    | 129% | 254  | 85%  | 365   | 106% | 124  | 98%  | 40    | 103% |
| 北九州市  | 203     | 106% | 370     | 54%  | 68    | 113% | 348  | 106% | 321   | 136% | 130  | 103% | 54    | 142% |
| 福岡市   | 233     | 124% | 590     | 140% | 64    | 65%  | 371  | 93%  | 265   | 118% | 147  | 110% | 43    | 67%  |
| 佐賀市   | 128     | 54%  | 521     | 160% | 73    | 81%  | 371  | 114% | 287   | 107% | 194  | 187% | 47    | 107% |
| 長崎市   | 152     | 121% | 406     | 43%  | 73    | 135% | 307  | 78%  | 214   | 64%  | 101  | 131% | 40    | 48%  |
| 熊本市   | 203     | 136% | 455     | 54%  | 120   | 162% | 253  | 95%  | 344   | 153% | 191  | 166% | 43    | 73%  |
| 大分市   | 253     | 192% | 582     | 124% | 58    | 73%  | 340  | 97%  | 277   | 121% | 95   | 68%  | 53    | 151% |
| 宮崎市   | 182     | 69%  | 386     | 61%  | 101   | 87%  | 318  | 93%  | 216   | 90%  | 139  | 126% | 39    | 83%  |
| 鹿児島市  | 183     | 118% | 462     | 60%  | 65    | 64%  | 313  | 93%  | 257   | 110% | 142  | 209% | 29    | 112% |
| 那覇市   | 122     | 89%  | 164     | 96%  | 102   | 142% | 438  | 121% | 289   | 160% | 101  | 97%  | 25    | 147% |

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(ギョーザ他)・ビーフン。

麦加工食品の生産量

単位:千トン

| 業 種     | 7月  |        | 1~7月  |        |
|---------|-----|--------|-------|--------|
| 小麦粉     | 373 | 99.7%  | 2,693 | 99.8%  |
| パン      | 100 | 95.2%  | 723   | 97.9%  |
| 食パン     | 48  | 95.8%  | 345   | 96.5%  |
| 菓子パン    | 33  | 96.2%  | 240   | 101.7% |
| その他パン   | 19  | 92.2%  | 137   | 95.5%  |
| 麺類      | 131 | 102.1% | 874   | 102.7% |
| 生麺(冷凍含) | 69  | 101.0% | 420   | 104.4% |
| 乾めん     | 16  | 102.3% | 123   | 99.6%  |
| 即席麺     | 32  | 104.2% | 242   | 102.6% |
| パスタ     | 13  | 102.3% | 88    | 99.4%  |
| パン粉     | -   | -      | -     | -      |
| ビスケット   | 20  | 106.8% | 150   | 104.4% |
| プレミックス  | 30  | 101.7% | 209   | 102.6% |

(社)食品供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   | 7月     |        | 1～7月    |        |
|-------|--------|--------|---------|--------|
| うどん   | 2,277  | 111.0% | 14,852  | 102.9% |
| ひらめん  | 329    | 107.9% | 2,223   | 102.8% |
| ひやむぎ  | 2,204  | 107.6% | 13,657  | 87.5%  |
| そうめん  | 2,930  | 100.8% | 18,664  | 100.7% |
| そ ば   | 5,048  | 108.1% | 27,853  | 97.2%  |
| 干 中 華 | 1,302  | 106.2% | 10,511  | 124.3% |
| 手 延 べ | 2,285  | 81.7%  | 35,760  | 98.7%  |
| 合 計   | 16,375 | 102.3% | 123,520 | 99.5%  |

※%は前年同月(同期)比

生麺の生産量

単位:トン

| 品 種   | 7月     |        | 1～7月    |        |
|-------|--------|--------|---------|--------|
| うどん   | 20,220 | 107.6% | 145,880 | 111.1% |
| 生 麺   | 1,639  | 101.5% | 10,865  | 99.4%  |
| 茹 麺   | 18,581 | 108.2% | 135,015 | 112.2% |
| 中 華 麺 | 37,701 | 96.8%  | 227,394 | 100.9% |
| 生 麺   | 21,381 | 93.4%  | 107,384 | 98.8%  |
| 茹 麺   | 7,247  | 108.0% | 50,797  | 106.9% |
| 蒸 麺   | 7,946  | 96.3%  | 60,651  | 100.4% |
| 皮 類   | 1,127  | 102.9% | 8,562   | 99.3%  |
| そ ば   | 10,697 | 104.8% | 47,296  | 102.0% |
| 生 麺   | 1,899  | 93.1%  | 9,789   | 94.8%  |
| 茹 麺   | 8,798  | 107.7% | 37,507  | 104.0% |
| 合 計   | 68,618 | 101.0% | 420,570 | 104.4% |

※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     |             |
|------|--------|----------|---------|-------------|
| 7月   | 5.08トン | 1,926千円  | 1,088トン | 337,590千円   |
|      | 129.3% | 108.6%   | 111.1%  | 111.5%      |
| 1～7月 | 58.7トン | 23,118千円 | 7,703トン | 2,275,631千円 |
|      | 34%    | 33.5%    | 104.7%  | 101.9%      |

※%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

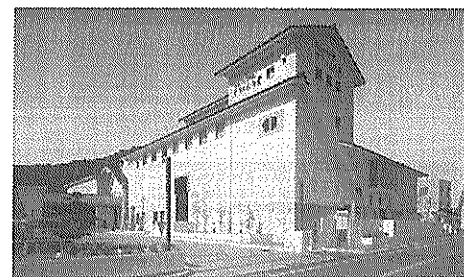
東京本社 東京都大田区南馬込1-8-1 TEL(03)3776-1111

大阪支店(06)6323-4591 札幌営業所(011)611-9441 仙台営業所(022)215-6806 名古屋営業所(052)551-2629 九州営業所(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](mailto:sales@kett.co.jp)

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。