

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

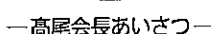
発行所
全国乾麺新聞社
郵便番号 103-0026
東京都中央区日本橋兜町15の6
電話 (3 6 6 6) 7 9 0 0
FAX (3 6 6 9) 7 6 6 2
編集発行人 安藤 剛 久
(毎月1回25日発行)
定価 1部 300円

HACCPの対応化を普及

全国乾乾協同組合連合会第60回通常総会を4月18日、東京・鉄鋼会館会議室で開催した。HACCPの義務化、原料原産地表示の義務化等をして、乾めんの生産量及び消費量の普及拡大、経営の安定促進等が議論された。乾めんの安全・安心の確保、品質安定、安価への対応、法令順守、企業の社会的責任(CSR)、企業行動規範に基づく「消費者からの信頼性の確保」等、乾めん業界の一層の飛躍と伸長を図り、更に具体的な事業として流通・消費拡大関連事業、UR関連事業、研修事業、HACCP関連事業、及び福利厚生事業等を積極的かつ円滑に進め運営したいとしている。総会前に財務省から軽減税率制度について説明を受けた。(内容は次号掲載予定)

—第60回通常総会—

総会の開会にあたり高尾会長は「乾めんは、昨年の生産量は前年を僅かながらクリアーしているが、美味しいのに苦戦を強いられていたのが現状だ。家庭で茹でたてを食べるには、乾めんが最適である。主たる原料である小麦粉もいいものも提供いただき、製麺技術もそれなりに向上しているのに、何故か苦戦している。これから暑くなるので乾めんの美味しさを消費者に訴えて参りたい。元気いっぱい乾めん工場もあるのので、乾めん力を発揮して消費拡大に努めたい。HACC



第 6 期



5000



五、四、三、二、一

C P の体制化については、手引書を作成し、いち早く対応した。」と挨拶した。
 議事は、井上議長のもと第1号議案平成29年度事業報告書、財産目録、貸借対照表、損益計算書及び剰余金処分（案）承認の件、第2号 議案平成30年度事業計画（案）設定の件、第3号 議案平成30年度収支予算書及び経費の賦課金徴収方法決定の件、第4号 議案借入金の最高限度額決定の件、第5号 議案一會員に対する貸付金額及び債務保証額の最高限度額決定の件、第6号 議案取引銀行決定の件、第7号 議案 全国乾麺協同組合連合会加入手数料決定の件、第8号 議案 役員報酬決定の件、第9号 議案役員の任期満了に伴つての改選の件を上程し、第1号議案から9号議案まで全議案が承認された。平成30年度事業計画では、流通及び消費に關

する検討については、乾めんの特長である「伝統」「文化」「歴史」と安全・安心・安定・健康・美味しさ・エコを訴え、経営基盤の安定化並びに年齢層を超えた消費拡大に努めるとともに、相場運動性による輸入小麦制度の対応、情報収集、乾めんの輸出促進を図る等、乾めん業界の健全な発展、消費拡大に努めた

い。①ホームページの掲載内容の充実。ホームページ上で輸出用パンフレット、ポスター等を掲載、會員が気軽に印刷可能とする ② 原材料の安定供給 ③乾めん製造原価の意識の向上 ④表示等法令順守（クレール△Oを目指す）の徹底 ⑤産地間のコミュニケーションの促進 ⑥産地土品名の産地表示登録申請へのバックアップ ⑦異業種とのコラボレーションの模索 ⑧衛生管理（5S）の徹底・HACCPの推進及び基準

B手引書の配布 ⑨品質管理の徹底 ⑩乾めんの「エゴ」をPR ⑪乾めんの輸出促進 ⑫「消費者等の信頼性確保（企業行動規範の構築）」等時代に則った乾めん産業の健全な発展に努めたい。

乾めんの消費拡大に関する事業では、7月7日「七夕・そのめんの日」七夕にそのめんを食す習慣づけ（広く意見等を求め、行事食として、7月7日は「そのめん」と限定し、「そのめん」を七夕に食す習慣づけ【例えは、7月7日にそのめんを食べると願うことが叶う。】または、「健康に夏を乗り切る」等啓蒙」等）を訴え、平成25年からコラボしている乾したげ業界と春・夏・秋・冬全てが乾めんの「旬」であることが

組合連合会のQRコードの普及。(2)その他あらゆる機会をとらえ、乾めん消費拡大に努めたいとしている。

毎年開催している法令順守・品質表示基準等の講習会は、平成27年食品表示一元化の「食品表示法」を施行、昨年度は原料原産地表示の義務化が施行されたことから、不適正表示の「0」を旨指して、法令順守の周知徹底を図るため各ブロック及び組合等と調整を図り、手引きの作成及び講習会等を開催する。

とを訴え普及啓蒙を図る。(1)高齢化社会への商品提供、調理・簡便性への模案。(2)7月7日「七夕・そうめんの日」を乾したけ業界とコラボPR事業の充実。(3)夏越しの行事食としてのそうめんの普及を「6月30日から7日まで」を夏越そうめん祭り」とタイトルを設け小売店等へ提案する。(4)全国そうめんサミット2018 in そうめんの発祥の地三輪で、3月20日、21日開催する。(5)新聞、雑誌、TV等パブリシティの充実。(6)各種イベント「そうめん流し」「展示会」等への参加。(7)全国乾麺協同組合連合会の情報機関紙と

HACCP普及促進事業
では、厚生労働省が一昨年HACCPの体制化を決めたことから、昨年度、HACCPの体制化に伴って、B基準の手引書を作成し、その手引書の冊子に基づいて、B基準の普及を積極的に進めたいとしている。機械製乾めん・手延べ干しめん製造業者向けのA基準に準ずる、平成13年厚生労働省・農林水産省から指定認定機関を受けたHACCP手法支援法に則って、本年度も引き続きHACCP等普及促進事業「高度化基盤整備計画」の高度化基盤整備計画の推進を図り、乾めん類・手延べ干しめん製

して「全国乾麺新聞」の充実。(8)各組合・組合員・賛助会員及びKFCと連携しての乾めん普及啓蒙の模索。(9)異業種等とのコラボレーションの模索。(10)乾めんの輸出促進。(11)ホームペー

普及。(12)その他あらゆる機会をとらえ、乾めん消費拡大に努めたいとしている。

毎年開催している法令順守・品質表示基準等の講習会は、平成27年食品表示一元化の「食品表示法」を施行、昨年度は原料原産地表示の義務化が施行されたことから。不適正表示の「0」を旨指して、法令順守の周知徹底を図るため各ブロック及び組合等と調整を図り、手引きの作成及び講習会等を開催する。

HACCP普及促進事業では、厚生労働省が一昨年HACCPの体制化を決めたことから、昨年度、HACCPの体制化に伴って、B基準の手引書を作成した。その手引書の冊子に基づいて、B基準の普及を積極的に進めたいとしている。機械製乾めん・手延べ干しめん製造業者向けのA基準に準ずる。平成13年厚生労働省・農林水産省から指定認定機関を受けたHACCP手法支援法に則って、本年度も引き続きHACCP等普及促進事業「高度化基盤整備計画」「高度化基盤整備計画」の推進を図り、乾めん類・手延べ干しめん製

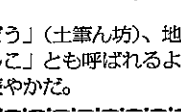
現場としての証
 した。
 類性向上の確
 定登録のバック
 ムページの充
 実事業、「乾め
 (次号に新役員名簿掲載)
 4月は一
 い、励まし合い、尊敬しあ



う(土筆ん坊)、地域こ」とも呼ばれるようやかた。

一土 筆一

一 筆 一 土



めん川粉 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>

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。

日清製粉

北海道産小麦使用【塩粉】

道産子U

産地工場で製造しました

日清製粉株式会社 営業本部営業部 〒101-8411 東京都千代田区有明1-1-1 創・食・Club http://www.nissin-flour.co.jp

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。

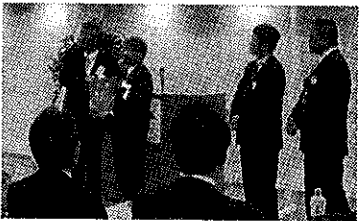
(標準値)灰 分 0.36%
粗蛋白 8.5%
(重 量)NET 25kg



京都千代田区神田錦町1-25 TEL.03(5282)6360
e-souyoku.com



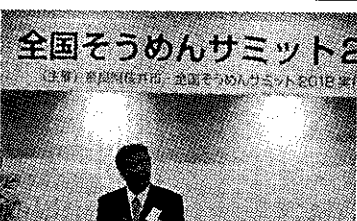
—ラジオウォークのトークショー(中・池田実行委員長)—



—次回開催の小豆島への引継式—



—新井審議官来賓あいさつ—



—主催者：松井大会長あいさつ—



—ラジオウォークメイン舞台—



平安の昔から七ツに伝わる爽やかな味
七ツに「そうめん」願い事が叶う。



||||| 全国そうめんサミット2018プログラム |||||

3.20(火) 全国そうめんサミット2018 記念式典

13:30 大和国一之宮三輪明神大神神社 ご祈禱
14:15 鈴木寛治宮司の講話(大和記念館)
16:00 全国そうめんサミット2018 式典
(奈良県農業研究開発センター交流サロン)
記念講演：伝承料理研究家 奥村彪生氏
次回開催地への大会ペナント引継ぎ式
18:30 レセプション(オーベルジュ・よれもんす楼井)
歓迎演奏：大和青年会 大和太鼓

3.21(水) 記念イベント 「第37回毎日カルチャースペシャル/ ラジオウォーク」に特別協賛

主催:MBS毎日放送/毎日新聞社
メイン会場:桜井市芝運動公園(9時開場)
MBSラジオのパーソナリティや万葉集の研究者が参加者と一輪に
三輪のコースを歩きながら、その地によつて歴史のエピソードを紹介する
6時間余の特別番組を放送。
メイン会場の芝運動公園内では特別ゲストによる
ステージイベントや数多くの出店ブースがあります。

地元学生による「おすすめ素麺料理」の 提案と試食販売

【参加協力校】
○奈良県立桜井高等学校 ○奈良県立奈良商業高等学校
○学校法人冬木学園 関西中央高等学校
○奈良県立なら食と農の魅力創造国際大学校フードクリエイティブ学科

4種
(4品)セット
300円

全国そうめんサミット2018 サミット宣言

大和は 国のまほろば たたなづ青垣 山ごもれる 大和しうわし
ここ大和三輪は、1200年余の伝統を誇る素麺の発祥地であり、日本の麺類のルーツの地です。自然のふところに抱かれ、三輪山をいただき、歴史と文化にあふれる万葉のふる里です。

この地で、全国そうめんサミット2018の開催にあたり、全国の乾めんに関わる関係者が一堂に会し、それぞれに個性のある地域性を尊び、和をもって独創性のある豊かな麺文化の創造と魅力あるまちづくり推進の一助となる事を目指すべく、共に歩む事を誓います。

記

1. 地域の独創性ある麺文化の創造を図る。
2. 「地域資源」としての麺文化を産・官・金・学の連携のもとに掘り起こし、継続性のあるまちづくりを推進し、地域の活性化を図る。
3. 「乾めん」の魅力を全国、世界へと情報発信をおこない、さらなる販路の開拓、消費拡大を推進すると共に、世界に誇れる「ジャパンプランド」となるよう品質の向上に努める。
4. 全国乾麺協同組合連合会と日本手延素麺協同組合連合会及び乾めん業界に関連する企業の会員相互の交流と親睦を図る。

以上、宣言する。

全国そうめんサミット2018

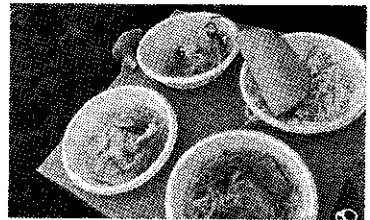
—そうめん発祥の地三輪をアピール—

全国そうめんサミットを、一昨年の主催組合であった兵庫県手延素麺協同組合から引き継ぎ、奈良県三輪素麺工業協同組合が主催者となり、3月20日、21日の2日間、奈良県桜井市で開催した。サミット開催の2日間、生憎の天候であったが、スケジュール通りに進めた。

1日目の20日は、大神神社で参加者全員で祈禱。その後、「全国そうめんサミット2018」の旗を手に、三輪の地を歩いた。主催者である松井桜井市長は「めんの歴史、めん文化は1200年以上にわたる。全国にある乾めんの産地は、豊かな自然風土に恵まれ、育まれている。その乾めん業界が三輪に一堂に会し、全国そうめんサミット2018を開催できたことは、非常に意義深いものと考えます。全国に乾めんの魅力を発信したい。」と挨拶した。来賓として出席した農林水産省品流通局新井審議官は「乾めんは、食品業界でもいち早くJAS規格をつくり、一定の品質が保たれるように取組み、技術向上を図り、HACCPについても早期にHACCPの手引書を作



—ラジオウォーク会場のそうめん料理テント村—



—高校生作：おすすめそうめん料理—

式典の会場で、講演会を開催、そして「サミット宣言」が採択された。その後、次回開催予定の小豆島手延素麺協同組合へ奈良県三輪素麺工業協同組合からペナントがバトンタッチされた。開催日は未定。翌日21日は、毎日放送の生番組「第37回毎日カルチャースペシャル/ラジオウォーク」に協賛し、桜井市芝運動公園で三輪素麺のPRを地元高校生等による「おすすめそうめん料理」の試食販売を展開したが、会場が屋外であったことから生憎の天候で参加者も予定を下回ったが、主催者発表では、6000人が参加して、天候の恵みのわりに会場は賑わったと話していた。

振保の泉

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

歌舞伎俳優
中村隼人

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>

職人の技と
力を引き立てる、
日本用粉
「めんのちから」。

【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。
モチモチと伸びのよい麺質が得られます。

【明るい黄色みのある色相】
小麦本来の色とよくにじみ合いました。

【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

食感の水ジューズイメージ

めんのちから

分析値：水分0.35% 蛋白8.9%

昭和産業株式会社
本社事務所 〒101-8521 東京都千代田区神田2-2-1
麹町河井ビル TEL (03) 3257-2904
<http://www.showa-sangyo.co.jp>

小麦粉価格改定額 (25kg当たり)

	強力系	中力・薄力系	国内産小麦 100%
日清製粉株式会社	65 円	65 円	65 円
日本製粉株式会社	65 円	65 円	70 円
昭和産業株式会社	65 円	65 円	65 円
日東富士製粉株式会社	65 円	65 円	70 円

※枠内の価格改定額には消費税は含まれていない。

大手製粉各社 小麦粉値上げ発表

農林水産省が3月6日、輸入小麦の政府売渡麦価の5銘柄平均3.5%の引上げを受けて、大手製粉各社の日清製粉株式会社、日本製粉株式会社、昭和産業株式会社、日東富士製粉株式会社は、業務用小麦粉価格の値上を4月10日以降次々と発表した。改定時期は、平成30年6月20日(水)出荷分からとしている。

第196回国会へ

—HACCPの体制化を法案提出—

厚生労働省は、第196回国会へ食品衛生法等の一部を改正する法律案について、提出している。全国乾

麺協同組合連合会では、既にHACCPの体制化に

より「HACCPの考え方に基づき衛生管理のための手引書(機械製めん・手延べ干しめん製造事業者向け)」を会員へ配布し、対応している。事業者には、経過措置が十分にとれることから、全国乾麺協同組合連合会では、混乱が生じないよう、これからの丁寧な普及に努めたいとしている。

常務理事会開催

—総会議案・役員改選—

第60回通達総会に附随する議案について3月29日、

第1号議案平成29年度事業報告書、財産目録、貸借対照表、損益計算書及び剰余金処分(案)承認の件、第2号 議案平成30年度事業計画(案)設定の件第3号 議案平成30年度収支予算書及び経費の賦課金徴収方法決定の件、第4号 議案借入金最高限度額決定の件、第5号議案 一會員に対する貸付金額及び債務保証額の最高限度額決定の件、第6号議案取引銀行決定の件、第7号議案全国乾麺協同組合連合会加入手数料決定の件、第8号 議案役員報酬決定の件、第9号 議案役員任期満了に伴う改選の件、第10号議案その他の件を協議し、全



—常務理事会—

全乾麺・KFC総会

—今年度も勉強会など開催—

全乾麺・KFC(会長北館充史氏)は3月19日、京都・味がさねで第39回総会を開催した。北館会長は「今回の総会は、明日から

TPP11協定署名

—迅速な発効と円滑な実施へ合意—

TPPは、アジア太平洋地域においてモノの関税だけでなく、サービス、投資の自由化を進め、さらには知的財産、金融サービス、

電子商取引、国有企業の規律など、幅広い分野で21世紀型のルールを構築する経済連携協定であり、3月8日チリ・サンティアゴで署名式が行われた。2016年2月に12か国がTPP協定に署名したが、2017年1月に米國が離脱宣言をしたため、11か国の関係がTPPの早期発効に向けた検討を行うことと合意し、同年11月にベトナムで開催されたTPP閣僚会合において、TPP11協定(環太平洋パートナーシップに関する包括的及び先進的な協定:CPTPP)を大筋合意した。2018年3月には、11か国の閣僚が署名を行った。

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 〒143-8507 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

食品リコール、万一の対策は万全ですか?

(引受保険会社)

・生産物賠償責任(PL)保険/生産物回収費用保険

あいおいニッセイ同和損害保険株式会社

MS&AD INSURANCE GROUP

広域法人開発部 営業第一課
〒103-0027
東京都中央区日本橋3-5-19
TEL. 03-6734-9608
FAX. 03-6734-9609

(全乾麺 指定代理店)



株式会社 星和ビジネスリンク

保険事業部 損保室
〒108-0014
東京都港区芝4-1-23 三田NNビル4F
TEL. 03-5439-2355
FAX. 03-5439-2380

統計のページ

めん都道府県庁所在市別1世帯当り支出金額

平成30年 1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	263	101%	78	44%	83	67%	327	91%	470	137%	173	110%	81	156%
青森市	300	99%	31	79%	58	83%	349	79%	495	87%	128	68%	23	74%
盛岡市	246	86%	94	76%	106	96%	343	99%	486	132%	179	130%	65	87%
仙台市	257	118%	74	76%	86	102%	432	146%	342	65%	129	90%	72	86%
秋田市	421	188%	93	82%	88	104%	367	142%	421	108%	133	66%	38	42%
山形市	402	115%	104	69%	74	83%	285	77%	517	91%	125	104%	67	76%
福島市	268	100%	79	134%	89	76%	354	148%	449	100%	150	77%	67	62%
水戸市	306	134%	95	130%	68	87%	302	121%	375	104%	133	141%	38	106%
宇都宮市	242	106%	40	39%	58	71%	207	83%	427	135%	98	54%	69	141%
前橋市	287	66%	79	120%	68	66%	254	93%	481	129%	141	99%	38	73%
さいたま市	307	112%	68	103%	131	130%	329	127%	410	121%	219	91%	104	77%
千葉市	371	173%	51	94%	64	89%	327	142%	436	155%	146	127%	72	111%
東京都区内	236	83%	83	146%	115	128%	292	101%	307	108%	132	81%	104	95%
横浜市	262	80%	77	72%	85	60%	318	91%	320	130%	157	159%	114	146%
川崎市	444	163%	70	175%	131	124%	367	107%	392	118%	159	115%	68	65%
相模原市	265	76%	87	229%	115	101%	335	123%	356	122%	159	85%	100	93%
新潟市	220	96%	52	66%	82	106%	203	80%	550	115%	297	180%	59	148%
富山市	287	106%	122	137%	78	108%	293	119%	546	126%	193	89%	56	130%
金沢市	358	133%	39	78%	90	110%	315	90%	281	91%	218	149%	50	72%
福井市	348	98%	31	70%	94	116%	220	108%	339	90%	130	98%	31	70%
甲府市	321	91%	47	69%	84	115%	276	117%	359	108%	134	118%	44	48%
長野市	373	101%	28	33%	97	120%	385	133%	343	177%	143	108%	76	75%
岐阜市	307	87%	29	31%	95	90%	245	89%	317	85%	203	103%	56	93%
静岡市	271	131%	16	28%	75	80%	293	101%	415	109%	202	143%	84	125%
浜松市	234	89%	125	417%	71	87%	266	117%	322	131%	132	61%	48	74%
名古屋市	450	128%	88	160%	74	58%	289	81%	346	97%	150	69%	75	123%
津市	306	92%	23	53%	85	96%	215	68%	361	128%	179	102%	77	99%
大津市	353	99%	30	103%	117	101%	298	81%	294	111%	183	88%	38	109%
京都市	349	113%	264	480%	77	112%	342	130%	312	127%	156	70%	47	121%
大阪市	339	103%	14	47%	73	88%	242	102%	521	128%	214	135%	53	108%
堺市	387	114%	20	43%	79	72%	293	102%	445	120%	230	111%	31	72%
神戸市	361	124%	252	434%	57	60%	346	151%	364	94%	142	63%	51	96%
奈良市	333	95%	38	173%	111	179%	239	94%	302	114%	186	106%	44	51%
和歌山市	255	105%	10	77%	56	72%	221	72%	326	111%	143	108%	28	74%
鳥取市	331	103%	31	258%	119	96%	289	78%	446	110%	354	83%	32	110%
松江市	295	119%	53	482%	108	111%	376	143%	434	111%	235	140%	27	100%
岡山市	301	109%	78	289%	109	133%	251	108%	437	117%	238	113%	36	116%
広島市	295	97%	48	44%	71	92%	332	122%	321	112%	155	105%	51	100%
山口市	306	108%	22	56%	87	118%	279	108%	398	111%	200	71%	33	103%
徳島市	282	83%	28	108%	64	89%	246	107%	393	103%	176	83%	13	34%
高松市	572	103%	111	222%	54	67%	255	84%	267	123%	124	53%	27	82%
松山市	368	111%	64	427%	80	107%	301	111%	281	80%	129	102%	46	148%
高知市	301	114%	43	67%	123	134%	169	82%	367	101%	227	172%	37	142%
北九州市	278	89%	16	84%	77	94%	206	79%	482	123%	249	169%	28	61%
福岡市	205	82%	112	295%	94	113%	272	118%	283	94%	172	90%	52	111%
佐賀市	220	123%	10	20%	99	136%	200	92%	345	103%	182	111%	32	86%
長崎市	279	139%	38	97%	83	100%	216	63%	356	146%	168	117%	45	141%
熊本市	185	79%	28	14%	82	132%	171	78%	338	123%	299	170%	27	113%
大分市	210	102%	81	193%	108	130%	241	108%	288	137%	183	114%	49	73%
宮崎市	266	127%	26	53%	83	81%	265	120%	333	157%	199	170%	33	110%
鹿児島市	397	165%	70	438%	85	139%	229	77%	342	119%	184	136%	45	188%
那覇市	141	111%	28	62%	60	75%	265	106%	229	85%	118	83%	16	229%

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	1月		1月	
小麦粉	360	99.7%	360	99.7%
パン	101	98.6%	101	98.6%
食パン	47	94.3%	47	94.3%
菓子パン	34	105.3%	34	105.3%
その他パン	20	98.5%	20	98.5%
麺類	117	104.0%	117	104.0%
生麺(冷凍含)	58	107.6%	58	107.6%
乾めん	15	98.4%	15	98.4%
即席麺	33	104.8%	33	104.8%
パスタ	11	93.3%	11	93.3%
パン粉	-	-	-	-
ビスケット	20	113.3%	20	113.3%
プレミックス	26	104.4%	26	104.4%

(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	1月		1月	
うどん	1,900	114.1%	1,900	114.1%
ひらめん	338	98.0%	338	98.0%
ひやむぎ	1,415	88.6%	1,415	88.6%
そうめん	2,242	91.6%	2,242	91.6%
そ ば	2,212	91.5%	2,212	91.5%
干 中 華	1,135	134.3%	1,135	134.3%
手 延 べ	5,826	96.0%	5,826	96.0%
合 計	15,068	97.9%	15,068	97.9%

※%は前年同月(同期)比

生麺の生産量

単位:トン

品 種	1月		1月	
うどん	24,045	111.0%	24,045	111.0%
生 麺	1,490	115.8%	1,490	115.8%
茹 麺	22,555	110.7%	22,555	110.7%
中 華 麺	28,148	106.1%	28,148	106.1%
生 麺	11,885	109.1%	11,885	109.1%
茹 麺	6,848	114.2%	6,848	114.2%
蒸 麺	8,384	99.3%	8,384	99.3%
皮 類	1,031	86.5%	1,031	86.5%
そ ば	5,479	100.5%	5,479	100.5%
生 麺	1,138	114.7%	1,138	114.7%
茹 麺	4,341	97.3%	4,341	97.3%
合 計	57,672	107.5%	57,672	107.5%

※冷凍生麺生産量を含む

※%は前年同月(同期)比

乾めんの輸入と輸出

	輸 入		輸 出	
1月	0トン	0円	988.2トン	279,278千円
	-	-	129.7%	116.0%
1月	0トン	0円	988.2トン	279,278千円
	-	-	129.7%	116.0%

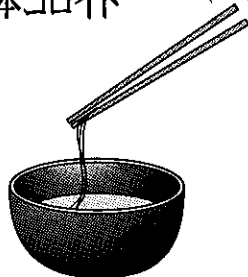
※%は前年同月(同期)比

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

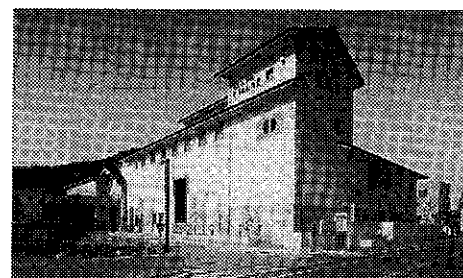


揖保乃糸

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。