

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

第60回通常総会を終え、
新年度の事業計画が承認さ
れ、その事業内容について
審議をした。

開会に当たり高尾会長は
「時は正に乾めんシーズン
に突入している。毎日の天
候が気になる。乾めんが年
中消費される商品であれば
新規参入も心配するが、夏
に特化する商品で良かった。
消費者のニーズに沿った
美味しい乾めんを提供し
て、消費の拡大を図ってま
いりたい。今月末は夏越そ
うめん、そして、7月7日
はそうめんの日。早い梅雨
明けを願って止まない。」
と挨拶した。

本年度が創立60周年に当
る年であることから記念表
彰を実施することを総会に
ついて決めた。その60周年記
念行事でもある表彰事業に
ついて審議をし、農林水産

大臣感謝状、農林水産省食
料産業局長感謝状、全国乾
麺協同組合連合会長賞の表
彰を決めた。その応募方法
については、全国乾麺協同
組合連合会としての表彰規
定について決定。全国乾麺
協同組合連合会の理事、
地区組合の理事等に基づい
て選考する。農林水産大臣
感謝状は、全国乾麺協同組
合連合会における理事等を
対象とする。



— 常務理事会 —

常務理事会開催 — 創立60周年記念表彰式を —

全国乾麺協同組合連合会は6月14日、東京・製粉会館5階会議室において、
第60回通常総会後、初めての常務理事会を開催した。食品業界が関心をしめし
ているHACCPの体制化の国会審議の行方等が報告された。



— 北館会長の挨拶 —

全乾麺・KFC役員会開催 — 秋季勉強会決まる —

去る6月19日、全乾麺・
KFC(会長北館充史氏)
は製粉会館5階会議室で役
員会を開催した。

北館会長は「夏場の最盛
期へ向かっているが、今年
の梅雨入りは、全国的に早
かった。悩ましいのは、気
温の上下が激しいこと。一
日も早い真夏日が訪れるこ
ろを願っている。」と
挨拶した。

小麦粉卸総会 新会長に岡敬太郎氏

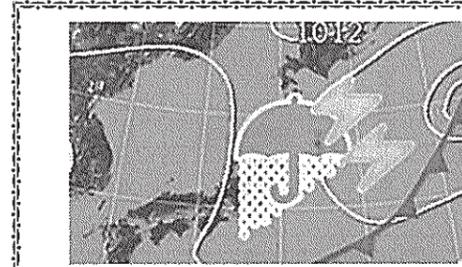
全国小麦粉卸組合連合
会は6月1日、東京・ロイ
ヤルパークホテル会議室
で、第59期定時総会を開催
した。総会では、任期満了
に伴う役員改選で、新会長
に岡敬太郎氏(岡商事株
式会社代表取締役社長)が
就任した。

岡会長は「小麦粉卸商の
社会的・経済的地位の向上
を図り、安定供給に努めた
い。TPP11、EURE、E
PA等自由化の動きが加速
している。今後の動向を注
視して参りたい。」と挨拶
した。

「そうめん」を食べる習慣
づけをした。暦では6月
21日が夏至。暦では6月
21日が夏至。徐々にはあ
るが、暑が短くなる。毎年
のことではあるが、暑が短
くなるのは寂しさを覚え
る。夏本番、梅雨明けも夏
休みもこれからなのに、▼
6月は梅雨入りの季節でも
ある。なのに、雨がたくさ
ん降る時季なのに、水の無
い月で水無月という。

「水無月」の「無」は「の」
にあたる連体助詞だそう
だ。それで、「水無月」は
「水の月」ということにな
る。この時期は、殆ど田植
えが済んでいるが、4月下
旬には、千葉では田植えが
始まる。南に下り山陽道で
の田植えが5月下旬頃から
と遅いのにはびっくり。正
に、山陽道では6月に田に
水を張る。「水の月」↓
「水無月」である。▼夏祭
りも各地で賑やかに催され
る。街には、エッサ・エッ
サの掛け声が、夏祭り
と通る。6月
30日は「夏越
し」で「夏越
しの祓(なご
しのほろろ)」。夏越しに

天皇家が、7月29日に予定
され、乾めんの奉納をし、
参拝者にPRするとしてい
る。次回常務理事会は8月
下旬予定。



— 梅雨前線 —

今年の梅雨入りは早いようだ。「梅雨」の語源
は、この時期は梅の実が熟す頃であることから
という説や、湿度が高くカビが生えやすいことから
「微雨(ばいう)」と呼ばれ、これが同じ音の「梅
雨」に転じたという説、この時期は「毎」日のよ
うに雨が降るから「梅」という字が当てられたと
いう説があるようだ。普段の倍、雨が降るから
「倍雨」というのはこじつけのダジャレかな。こ
のほか「梅霖(ばいりん)」、旧暦で5月頃であ
ること由来する「五月雨(さみだれ)」、麦の
実る頃であること由来する「麦雨(ばくう)」
などの別名もあるようです。そうめんを沢山食
べて貰うように毎年、早い梅雨明けを願ってま

七夕

今年も早い
もので半年が
過ぎた。6月
30日は「夏越
し」で「夏越
しの祓(なご
しのほろろ)」。夏越しに



「そうめん」を食べる習慣
づけをした。暦では6月
21日が夏至。暦では6月
21日が夏至。徐々にはあ
るが、暑が短くなる。毎年
のことではあるが、暑が短
くなるのは寂しさを覚え
る。夏本番、梅雨明けも夏
休みもこれからなのに、▼
6月は梅雨入りの季節でも
ある。なのに、雨がたくさ
ん降る時季なのに、水の無
い月で水無月という。

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
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【地粉】

道産子U

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。

日清製粉株式会社 営業本部営業部 〒101-8341 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-創・食Club」 https://www.e-sousyoku.com

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。

土三寒六常5升

○ 民進党と希望の党が合流する新党「国民民主党」が5月7日、結党した。新党には両党から62人(衆院39人、参院23人)が参加。

○ 農林水産省は5月8日、福島県いわき市の水産加工会社「伴助(ばんすけ)」をサンマの開きなどサンマ加工品138万匹分の産地を偽って表示し販売したとして、食品表示法に基づいて改善を指示し、公表した。同省によると、伴助はサンマの丸干し、開き、みりん干しの3商品のサンマの原産地について、実際は台湾産や韓国産、岩手産、宮城産だったのに、「北海道産」と表示して販売した。もともと北海道産のサンマを仕入れて加工していたが、在庫不足になり、ほかの産地のサンマを仕入れ始めたと説明している。

○ JAS協会は5月10日、通常総会へ附議する平成30年度決算について理事会を開催した。通常総会は、6月19日。

○ 政府は、各省庁が運用する行政システムの日付データについて、和暦(元号)を使わず西暦に一本化する方針。近く、データ管理のあり方を定める運用指針に盛り込む。改元に伴うシステム改修費の大幅削減につなげるほか、データ形式を統一してシステムを連携しやすくする狙い。これを踏まえ、内閣官房は行政システムの「共通ルール」として定める運用指針に、日付データを西暦で一元管理する考えを盛り込む。西暦で一元管理するための抜本改修には時間がかかり、来春の改元には間に

合わない。各省庁は将来の改元を見据え、個々のシステム更新に合わせて順次、改修するようだ。

○ 食品衛生法の改正案が参議院を通過、衆議院の厚生労働委員会に諮問され、6月7日の衆議院本会議で可決。HACCPに沿った衛生管理制度化は、公布日から2年以内に施行予定。

○ 沖縄気象台は5月8日、沖縄地方が梅雨入りしたとみられると発表。7日の奄美地方に続く全国2番目の梅雨入りで、平年より1日、昨年より5日早い。九州と四国が28日、近畿、東海、関東は6月6日、東北は6月11日。

○ TPPは参加国6ヶ国が批准した60日後に発効される。発効すれば、初年度として小麦のマークアップ削減が始まり、オーストラリア、カナダからの輸入に影響が出る。

○ 兵庫県乾麺協同組合(理事長高尾政秀氏)は5月22日、姫路市内川飛会議室で第72回通常総会を開催した。長野県信州そば協同組合(理事長小出一雄氏)は5月29日、長野市内メルパルク長野の会議室で平成30年度通常総会を開催した。



—長野県信州そば協同組合通常総会—

全国乾麺協同組合連合会 賛助会員(32会員)

Table with 2 columns: 社名 (Company Name) and 株式会社 (Company Name). Lists 32 member companies including 株式会社後文, 株式会社なごやきしめん亭, etc.

全国乾麺協同組合連合会 会員名簿(18組合)

Table with 1 column: 会員名 (Member Name). Lists 18 regional associations such as 北海道乾麺工業協同組合, 青森県製麺組合, etc.

全国乾麺協同組合連合会 役員名簿 平成30年4月18日

Table with 3 columns: 役員名 (Officer Name), 氏名 (Name), and 再任 (Re-elected). Lists officers including 会長 高尾政秀, 副会長 星野陽司, etc.

ニッポンの新しい習慣

夏越そうめん祭り

『夏越(なごし)』とは・・・6月30日のこと。6/30～7/6の夏越そうめん祭り、今年も盛り上げていきましょう!



全国乾麺協同組合連合会

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

Advertisement for Showa Sangyo Co., Ltd. featuring 'めんのちから' (Strength of Noodles) and '職人の技と力を引き立てる、日本製用粉' (Supporting the skill and strength of craftsmen, Japanese-made flour). Includes a diagram of a noodle cross-section and contact information.

日本乾麺協会 農林水産省 情報戦略レポート

原料原産地表示 食品製造業者の約5割が 営業・販売戦略に 活かせると前向き

—2017年上半期 食品産業動向調査—

2017年9月1日に原料原産地表示制度が改正されました。これに先立ち、7月時点での制度に対する食品製造業者の対応状況や課題などを調査しました。

このことから、原料原産地表示により商品の由来を消費者に伝えるという面でも営業・販売において有効と考えていることがうかがえます。

食品企業の 労働力不足 が深刻

図5 原料原産地表示の営業・販売戦略への活用方法 (複数回答)

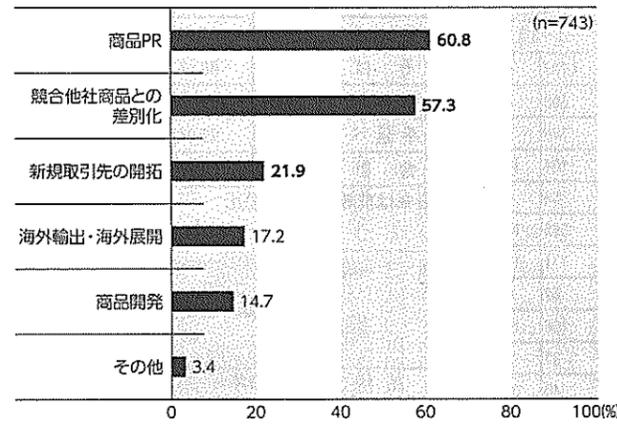


図6 労働力不足の原因

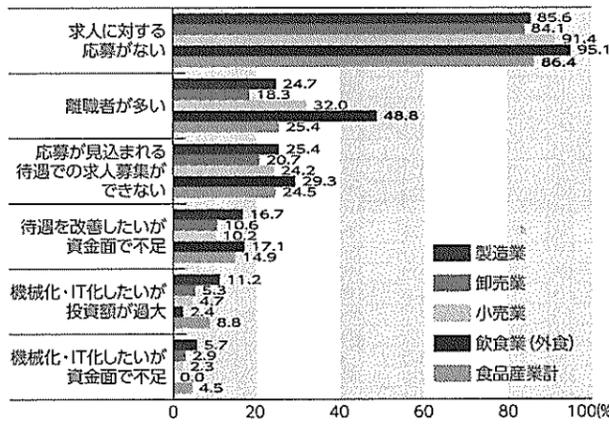


図7 労働力が不足している職種

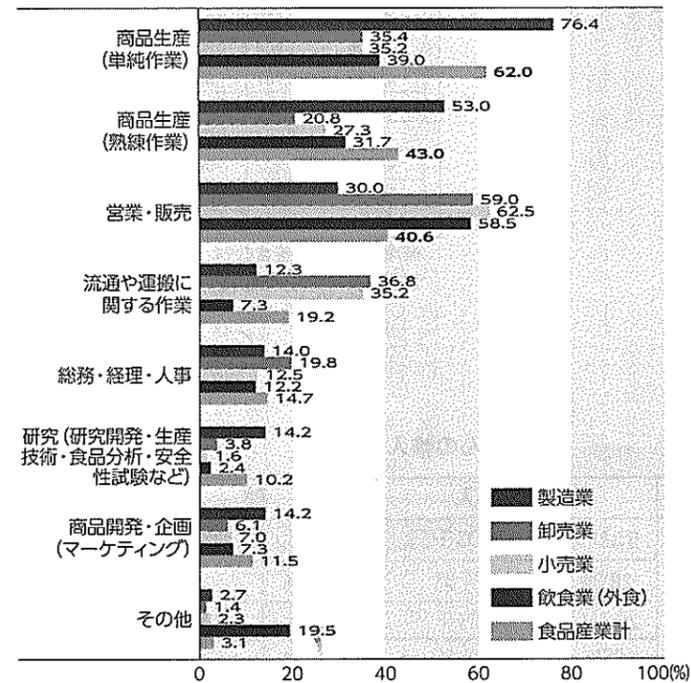
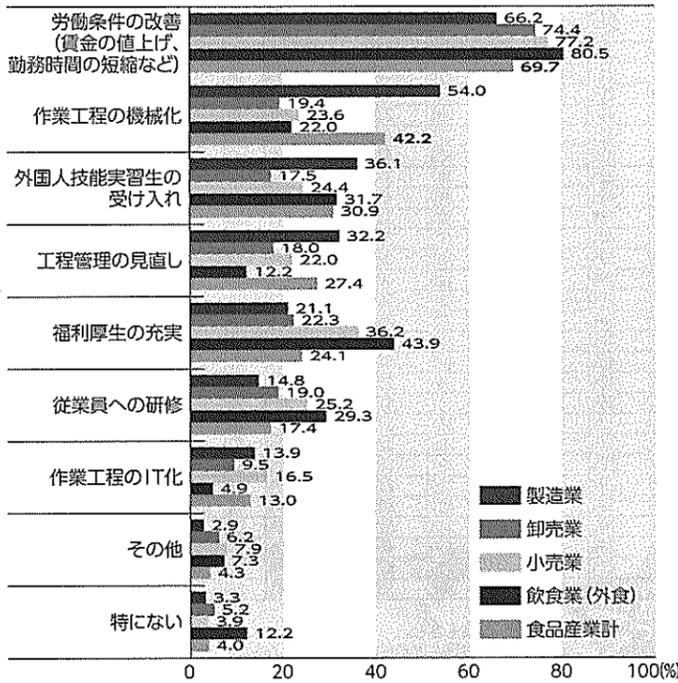


図8 労働力不足の解決策として効果が期待できるもの



(前号よりの続き) 売上高階層別では、売上高が小さい階層ほど原料原産地表示を営業・販売戦略に活用できると回答している割合が多くなっています。

また、原料原産地表示を営業・販売戦略に「大いに活かせる」と回答した方に、その活用方法を聞いたところ「商品PR」が60.8%、「競合他社商品との差別化」が57.3%、「新規取引先の開拓」が21.9%と続きました(図5)。

品関係企業を対象に労働力不足の原因を聞いたところ、全業種で「求人に対する応募がない」が86.4%と最も多く見られました(図6)。さらに飲食業(外食)では「離職者が多い」が48.8%と他業種に比べて突出して高くなりました。

労働力が不足している職種を聞いたところ「商品生産(単純作業)」が62.0%、「商品生産(熟練作業)」が43.0%、「営業・販売」が40.6%と、各業種において「現場」で必要とされる労働力が不足していることがうかがえます。

労働力不足の解決策として効果が期待できるものとして「労働条件の改善(賃金の値上げ、勤務時間の短縮など)」が69.7%と最も多く見られました(図8)。このことから、労働条件の改善が最も効果的と捉えられていることが分かります。

業種別に見ると、製造業(43.0%)、卸売業(40.6%)、小売業(36.1%)、飲食業(外食)(32.2%)、食品産業計(32.2%)と、「商品生産(熟練作業)」や「流通や運搬に

関する作業」で労働力が不足していることから、各業種において「現場」で必要とされる労働力が不足していることがうかがえます。

業種別に見ると、製造業(43.0%)、卸売業(40.6%)、小売業(36.1%)、飲食業(外食)(32.2%)、食品産業計(32.2%)と、「商品生産(熟練作業)」や「流通や運搬に

関する作業」で労働力が不足していることから、各業種において「現場」で必要とされる労働力が不足していることがうかがえます。

業種別に見ると、製造業(43.0%)、卸売業(40.6%)、小売業(36.1%)、飲食業(外食)(32.2%)、食品産業計(32.2%)と、「商品生産(熟練作業)」や「流通や運搬に

関する作業」で労働力が不足していることから、各業種において「現場」で必要とされる労働力が不足していることがうかがえます。

業種別に見ると、製造業(43.0%)、卸売業(40.6%)、小売業(36.1%)、飲食業(外食)(32.2%)、食品産業計(32.2%)と、「商品生産(熟練作業)」や「流通や運搬に

関する作業」で労働力が不足していることから、各業種において「現場」で必要とされる労働力が不足していることがうかがえます。

時間の短縮など」が69.7%、「作業工程の機械化」が42.2%と続きました(図8)。このことから、労働条件の改善が最も効果的と捉えられていることが分かります。

業種別に見ると、製造業(43.0%)、卸売業(40.6%)、小売業(36.1%)、飲食業(外食)(32.2%)、食品産業計(32.2%)と、「商品生産(熟練作業)」や「流通や運搬に

関する作業」で労働力が不足していることから、各業種において「現場」で必要とされる労働力が不足していることがうかがえます。

業種別に見ると、製造業(43.0%)、卸売業(40.6%)、小売業(36.1%)、飲食業(外食)(32.2%)、食品産業計(32.2%)と、「商品生産(熟練作業)」や「流通や運搬に

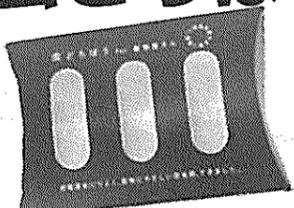
関する作業」で労働力が不足していることから、各業種において「現場」で必要とされる労働力が不足していることがうかがえます。

業種別に見ると、製造業(43.0%)、卸売業(40.6%)、小売業(36.1%)、飲食業(外食)(32.2%)、食品産業計(32.2%)と、「商品生産(熟練作業)」や「流通や運搬に

製粉、製麺施設のコクゾウムシ対策に

虫どろぼう

虫の嫌がるニームの樹の抽出成分が施設、機械の空間に揮発。施設や機械内部に侵入したコクゾウムシや害虫を追い出し、外からの侵入を防止。



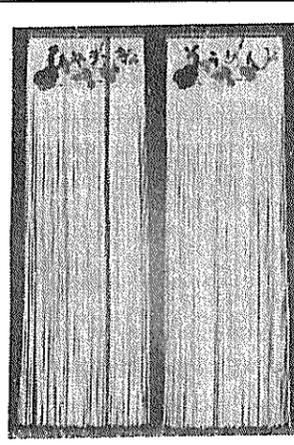
内容量: 60ml 60日間有効
サイズ: 外箱タテ110×ヨコ140×厚み20mm
成分: 樹木ニーム抽出物、天然香料(微香性)
使用目安: 8坪×高さ3mの屋内空間で60日間

1個 2,600円(税別・送料別)

※5個以上ご注文で値引きいたします

株式会社 アグリ・プラン TEL03-6842-3939 Fax03-6862-4990

〒113-0033 東京都文京区本郷3-26-4 佐々木ビル mail: aguri_plan2016@ybb.ne.jp



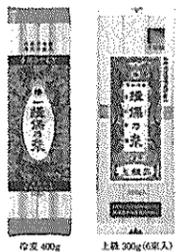
売場のディスプレイに

「麺すだれ」発売中

Table with 4 columns: 商品名, 仕様, 入数, 価格. Rows include '麺すだれ (白のみ一色)' and '麺すだれ (色めん入り)'.

お申し込みは全乾麺へ

揖保乃糸



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

歌舟佐健 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

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

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

平成30年 3月	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	253	39%	74	25%	97	29%	250	26%	447	37%	128	31%	62	42%
青森市	226	29%	93	58%	95	38%	234	19%	561	31%	159	31%	53	51%
盛岡市	255	28%	117	49%	105	32%	383	37%	614	50%	191	48%	102	50%
仙台市	247	33%	131	60%	112	37%	464	53%	342	22%	78	16%	73	36%
秋田市	291	43%	148	47%	81	30%	396	44%	424	32%	166	27%	41	17%
山形市	348	33%	113	16%	112	34%	353	34%	470	34%	87	20%	53	22%
福島市	177	20%	24	13%	60	18%	286	38%	416	27%	111	25%	63	23%
水戸市	235	34%	110	51%	90	35%	315	42%	358	30%	125	34%	38	21%
宇都宮市	248	36%	96	27%	86	26%	255	31%	411	31%	97	21%	58	41%
前橋市	354	29%	65	29%	69	25%	224	25%	484	41%	88	19%	40	29%
さいたま市	353	48%	167	82%	123	36%	385	53%	427	49%	123	25%	121	47%
千葉市	282	43%	114	57%	116	49%	325	40%	338	41%	118	34%	59	32%
東京都区内	254	30%	91	40%	126	38%	326	37%	314	40%	133	31%	75	28%
横浜市	261	28%	107	35%	123	30%	361	35%	322	41%	135	38%	68	28%
川崎市	230	27%	80	41%	99	27%	404	41%	339	32%	130	34%	70	22%
相模原市	226	27%	117	86%	119	31%	336	39%	267	30%	129	27%	74	27%
新潟市	202	33%	94	42%	110	36%	254	35%	382	26%	165	36%	69	47%
富山市	302	39%	68	46%	135	70%	328	44%	549	39%	191	31%	31	27%
金沢市	334	45%	22	16%	71	25%	340	33%	284	32%	125	29%	25	13%
福井市	307	30%	57	60%	56	18%	224	30%	260	25%	90	22%	31	28%
甲府市	275	31%	45	20%	125	48%	356	37%	310	28%	95	32%	46	26%
長野市	343	34%	76	29%	116	46%	360	45%	318	39%	107	29%	87	37%
岐阜市	304	37%	94	58%	98	30%	340	41%	365	36%	124	24%	77	43%
静岡市	250	45%	70	36%	117	37%	338	35%	399	33%	151	33%	111	56%
浜松市	224	28%	44	21%	159	60%	286	38%	310	39%	143	28%	34	22%
名古屋市	292	26%	65	52%	134	38%	350	35%	363	33%	140	26%	78	43%
津市	234	23%	59	46%	68	21%	319	35%	316	35%	231	49%	58	30%
大津市	311	39%	65	54%	100	26%	287	32%	445	58%	185	31%	57	42%
京都市	320	38%	68	69%	115	46%	392	55%	291	33%	168	28%	36	31%
大阪市	244	26%	24	19%	101	42%	315	42%	571	47%	209	41%	26	16%
堺市	286	30%	31	21%	126	45%	246	27%	529	44%	192	39%	46	35%
神戸市	335	43%	103	88%	102	32%	263	34%	387	37%	217	44%	66	35%
奈良市	248	28%	16	17%	99	42%	281	34%	340	40%	168	33%	55	25%
和歌山市	215	29%	21	14%	70	28%	318	35%	291	33%	153	34%	33	21%
鳥取市	372	41%	48	38%	141	40%	245	27%	472	33%	329	34%	15	13%
松江市	278	37%	58	57%	129	39%	305	35%	381	32%	244	52%	38	34%
岡山市	325	36%	79	82%	99	29%	302	38%	446	40%	128	28%	46	46%
広島市	280	33%	78	36%	127	51%	284	30%	330	36%	172	32%	58	46%
山口市	331	44%	43	40%	111	50%	305	42%	332	30%	220	30%	29	31%
徳島市	351	37%	53	35%	107	43%	273	40%	449	42%	271	42%	21	15%
高松市	487	30%	78	42%	88	45%	250	31%	401	64%	173	32%	27	34%
松山市	329	34%	13	25%	96	42%	248	35%	246	23%	95	21%	42	37%
高知市	285	37%	28	17%	86	36%	247	39%	447	41%	160	36%	39	38%
北九州市	247	32%	29	33%	61	22%	216	31%	379	37%	227	52%	39	28%
福岡市	172	26%	51	52%	127	44%	304	47%	290	32%	163	31%	67	38%
佐賀市	192	34%	32	13%	89	28%	198	29%	397	38%	176	29%	53	45%
長崎市	193	36%	57	31%	93	29%	226	28%	236	27%	149	36%	61	65%
熊本市	146	22%	21	9%	146	53%	212	31%	421	59%	257	48%	24	28%
大分市	198	38%	41	41%	79	29%	189	30%	343	52%	170	36%	24	14%
宮崎市	193	34%	52	57%	80	26%	213	34%	310	40%	118	30%	38	53%
鹿児島市	194	30%	146	124%	103	41%	201	26%	375	47%	152	38%	52	54%
那覇市	166	42%	92	71%	94	41%	315	41%	262	33%	144	38%	26	79%

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。

乾めんの生産量

品 種	3月		1~3月	
	生産量	前年同月比	生産量	前年同月比
うどん	2,010	91.2%	5,608	98.8%
ひらめん	344	116.2%	911	95.1%
ひやむぎ	2,096	87.8%	5,278	88.5%
そうめん	2,483	94.2%	7,378	97.6%
そば	3,634	88.5%	8,378	88.1%
干中華	1,520	127.1%	4,041	130.0%
手延べ	7,476	95.5%	20,127	97.0%
合 計	19,563	94.7%	51,721	96.6%

※%は前年同月(同期)比

麦加工食品の生産量

業 種	3月		1~3月	
	生産量	前年同月比	生産量	前年同月比
小麦粉	409	97.6%	1,137	99.3%
パン	107	98.3%	308	99.1%
食パン	51	96.7%	146	96.5%
菓子パン	36	102.8%	104	104.6%
その他パン	19	94.6%	58	96.3%
麺類	131	103.2%	365	104.1%
生麺(冷凍含)	60	108.5%	171	108.3%
乾めん	20	95.0%	52	96.9%
即席麺	38	101.3%	106	103.4%
パスタ	14	99.7%	37	98.0%
パン粉	15	107.4%	40	104.4%
ビスケット	25	106.5%	67	107.6%
プレミックス	32	99.0%	87	101.1%

(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

品 種	3月		1~3月	
	生産量	前年同月比	生産量	前年同月比
うどん	21,417	116.3%	65,733	114.2%
生 麺	1,475	90.0%	4,505	107.6%
茹 麺	19,942	118.8%	61,228	114.7%
中 華 麺	31,892	104.2%	87,030	104.2%
生 麺	13,307	109.4%	36,299	109.4%
茹 麺	7,408	102.8%	20,794	104.7%
蒸 麺	9,951	99.8%	26,592	99.3%
皮 類	1,226	96.5%	3,345	91.9%
そ ば	6,504	105.4%	17,887	107.8%
生 麺	1,232	96.3%	3,339	106.7%
茹 麺	5,272	107.8%	14,548	108.0%
合 計	59,813	108.4%	170,650	108.3%

※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
3月	5.88トン	2,503千円	1,118トン	330,613千円
	28.3%	29.8%	97.2%	93.9%
1~3月	20.7トン	7,721千円	3,050トン	885,667千円
	27%	26.6%	100.2%	93.7%

※%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 東京都大田区南馬場1-8-1 〒143-8507 TEL(03)3776-1111
 大阪支店(06)6323-4581 札幌支店(011)811-9441 仙台支店(022)215-8806 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



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。