

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



—判定委員会—

HACCP判定委員会開催

全国乾麺協同組合連合会が、農林水産省・厚生労働省から指定認定機関に指定されているHACCP高度化基準の申請が、滝沢食品株式会社、株式会社玉垣製

JAS審査員・判定員・検査員会議開催

一般社団法人乾めん・手延べ経営技術センターでは、7月19日、製粉会館5階会議室で平成30年度JAS審査員・判定員・検査員会議を開催した。会議では、新JAS制度についての説明、JAS認定工場への監査について情報交換を行

2階製粉振興会会議室で開催した。審査員から申請工場の審査結果、内容等の発表を受け、その後、判定委員から質疑応答を行い、全会一致で承認することを決定した。

暑中お見舞い申し上げます

平成三十年盛夏

全国乾麺協同組合連合会
役職員一同



—JAS審査員・判定員・検査員会議—

減少した。農林水産省では、この4月に新JAS制度を



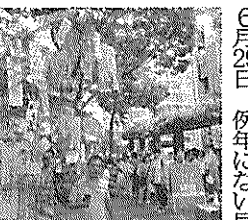
—サンプリング開始前のミーティング—



—スタートの合図—



—開始前に列が—



—会場のレイアウトを終え—



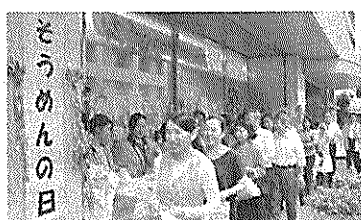
—くまモンと熊本のソーショウ—



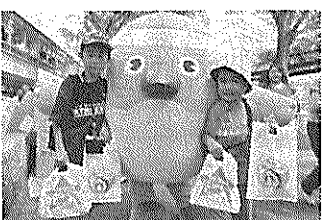
—どうぶつヒタそうめんを—



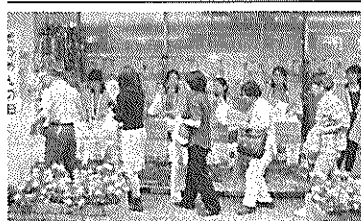
—お一人1袋で—



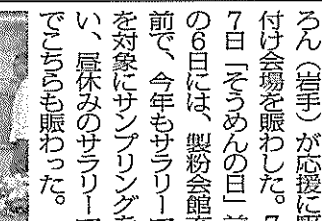
—ブレ製粉会館前—



—メジロンがサンプリング—



—七夕はそうめんの日ですよ～—



—七夕はそうめんの日ですよ～—

7月7日「そうめんの日」サンプリング盛況

—早い梅雨明けが後押し—

今年も7月7日「そうめんの日」にサンプリングを

東京・数寄屋橋公園で行った。関東甲信の梅雨明けが、台風7号の影響もな

は、台風7号の影響もな、蒸し暑い「そうめんの日」

和」となった。サンプリング開始時である正午前から

今年もサンプリングは、乾いた業界とコラボして開催した。サンプリングは手作りで、大手製粉会社の若手社員の手もあつて、盛況でスムーズな進行

けなわである。芭蕉の句で「閑(しずか)さや 岩にしみ入る 蟬の声」山形の山寺を思い起こす。蟬は、短い命を知ってか、心不乱に夏を鳴く。▼初夏の早く

鳴く蟬には、ハルゼミとエゾハルゼミがいる。冷涼な地域のフナなどの落葉広葉樹林に生息する。エゾハルゼミは、北海道・本州・四国・九州の名前に異なり広範囲に生息。和名に「エゾ」(蝦夷)とあるが、北海道以外にも分布している。日本産のセミとしては北方系。また、西日本の生息地ではコエゾゼミがいる。ヒゲラシのようなセミで、純粋な森林性であるため、市街地で鳴き声が聞かれることは少ないようだ。▼

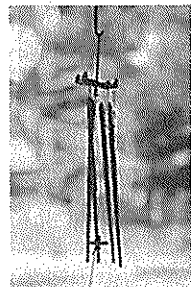
▼関東の7月は、小さな蟬の「ニイニイ」が「チー」と鳴き、大きなアゲハゼミが昼に共演する。夕方になると、暑中お見舞い申し上げます。

七夕

カレンダーも折り返し、今年も6ヶ月が経過。子供たちは楽しい夏休み。夏は、踏み固められた公園の土に中でも育つ。ヒトアライシンド現象でも耐えられる。実に嬉しい。▼

これら、このころ山奥で鳴いていたミンミン蝉が都会のビルに生息するセミの数は、約30種が確認されている。その多くは、セミの名を知らない。蝉はカメムシやアブラムシの仲間である。ムシ目という種類に属している。世界では、なんと約1600種いるのだ。▼

盛夏。夏空に蝉しぐれが響き、緑側でそうめんをすすると、「夏」を食べるといった感じになる。それにしても今年の夏の初鳴きは遅かった。暑中お見舞い申し上げます。



—明珍風鈴—

文月(7月)は、短冊に歌や字を書いて、書道の上達を祈った七夕の行事に因んだ「文披月(ふみひらつき)」が転じたものといわれている。穂が見えるようになる頃であることから「穂見月(ほみづき)」が転じたという説もある。7月は、毎日暑い真夏日が続く。こんな時、澄んだ音色の風鈴が嬉しい。各地にいろいろな風鈴があるが、兵庫県の伝統工芸品にも指定されている姫路の代表的な伝統工芸品「明珍火簀(みょうちんひばし)」。4本の明珍火簀を組み合わせた明珍風鈴が、涼しさを演出してくれること受けあい。魔よけでドアチャイムにも良いようだ。

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。飽き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。

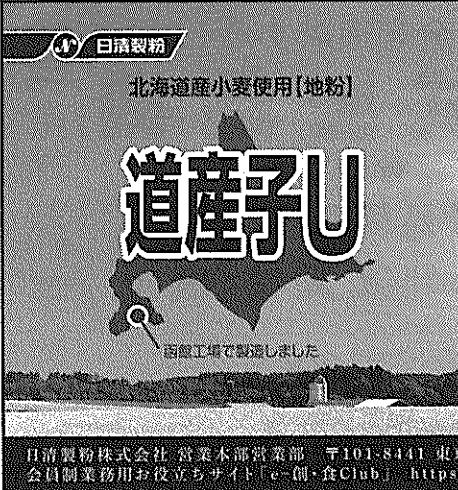


中華めん用粉 特ことぶき

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



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

日本製粉株式会社 営業本部営業部 〒101-8441 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>

HACCP義務化へ

—改正食品衛生法—

食品衛生法等の一部を改正する法律案の概要

改正の趣旨

○ 我が国の食をとりまく環境変化や国際化等に対応し、食品の安全を確保するため、広域的な食中毒事案への対策強化、事業者による衛生管理の向上、食品による健康被害情報等の把握と対応を的確に行うとともに、国際的な食品衛生規格の整備、実態等に応じた営業許可・届出制度や食品リコール情報の報告制度の創設等の措置を講ずる。

改正の概要

1. 広域的な食中毒事案への対策強化
国や都道府県等が、広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のため、相互に連携や協力を行うこととする。厚生労働大臣が、関係者で構成する広域連携協議会を設置し、緊急を要する場合には、当該協議会を活用し、対応に努めることとする。
2. HACCP(ハザード)に沿った衛生管理の徹底
原則として、すべての食品等事業者は、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を求める。ただし、規模や業種等を考慮した一定の事業者については、取り扱う食品の特性等に応じた衛生管理とする。
* 事業者が食中毒菌汚染等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程を管理し、安全性を確保する衛生管理手法、先進国を中心に義務化が進められている。
3. 特別の注意を要する成分等を含む食品による健康被害情報の収集
健康被害の発生を未然に防止する見地から、特別の注意を要する成分等を含む食品について、事業者から行政への健康被害情報の届出を求める。
4. 国際的な食品衛生規格・容器包装の衛生規制の整備
食品衛生規格・容器包装について、安全性を評価した物質のみ使用可能とするポジティブリスト制度の導入等を行う。
5. 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設
実態に応じた営業許可業種への見直しや、現行の営業許可業種(政令で定める34業種)以外の事業者の届出制の創設を行う。
6. 食品リコール情報の報告制度の創設
事業者が自主回収を行う場合に、自治体へ報告する仕組みの構築を行う。
7. その他(乳製品・水産食品の衛生証明書の添付等の輸入要件化、自治体等の食品輸出関係事務に係る規定の創設等)

施行期日

公布の日から起算して2年を超えない範囲内において政令で定める日(ただし、1. は1年、5. 及び6. は3年)

厚生労働省が通常国会に提出していた食品衛生法等の一部改正する法案が6月7日、衆議院本会議で全会派の賛成で可決した。参議院本会議では4月13日に可決されている。

抹茶ブームを受けて

—日本製抹茶輸出が拡大—

最近、日本茶を海外に輸出したいという会社が増え、出ているという。海外バスターから引き合いを受けて、日本茶を海外に輸出している方が多いらしい。

農林水産省によると、現在、日本茶全体の輸出量は年間約3000トン、金額は約66億円(2013年)と前年比で30%伸びている。アベノミクスの一環で、攻めの農林水産政策の重要品目のひとつに指定

改正食品衛生法では、HACCPの義務化を進める。規模等は政令で定めることが、義務付けの対象業種、になった。

日本茶の中でも、海外からの引き合いが非常に多いのが抹茶だ。

では、なぜ純粋な抹茶に興味を持ったのか。

抹茶人気の火付け役となったのは、スターバックスの抹茶ティーラテと言われている。日本から販売を始めた抹茶ティーラテを、アメリカと欧州市場で展開し、大ヒット。さらに、海外の有名ファッションモデルやセレブが好みに入りの飲み物として紹介したことで、抹茶ブームが加速。抹茶味の商品が世界中に浸透した。

今では英語で抹茶(Matcha)通じるレベルとな

っているようだ。アメリカやオーストラリアでは「Matcha Bar」なるものが誕生している。

当初は、安価な中国製抹茶が世界で圧倒的なシェアを占めていたが、伝統的な製法で作られた日本製抹茶の輸出が拡大の方向に向かっているようだ。

海外でのブームが定着するにつれて、本物志向が高まり、日本製を買い求める人が増えている。抹茶を、抹茶うどんを世界に輸出したいものだ。

7月7日「そうめんの日」に合わせ、農林水産省「消費者の部屋」で乾しいたけと一膳に乾めん・乾しいたけを展示しPRをした。

展示期間は、6月25日(月)から29日(金)。期間の入場者は、2000名。

農水省：消費者の部屋でPR

西日本豪雨のお見舞い

全国乾麺協同組合連合会

農水省「消費者の部屋」でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

農水省：消費者の部屋でPR

協同組合全国製粉協議会

会長 阿部 晃 造
〒101-0023 東京都千代田区神田松永町十六
電話 〇三二九八五九〇五

全国小麦粉卸商組合連合会

会長 岡 敬 太郎
〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町十五
電話 〇三三六六四〇〇九

全国蕎麦製粉協同組合

理事長 黒 子 恭 伸
〒170-0003 東京都豊島区駒込一四〇一四
電話 〇三三九四四一五四六

北海道乾麺工業協同組合

理事長 村 上 和 吉
〒067-0051 北海道江別市工業町五番地の一
株式会社 マルナカ内
電話 〇一一三三九一二二二

秋田県製麺協会

理事長 小 川 信 夫
〒012-0107 秋田県湯沢市稲庭長字大森沢一四四
(稲庭うどん小川内)
電話 〇一八三三四三二八〇三

群馬県製麺工業協同組合

理事長 星 野 陽 司
〒371-0811 群馬県前橋市朝倉町四一六三
電話 〇二七二六二一五六九二

山梨県乾麺製造協同組合

理事長 長 澤 重 俊
〒409-3843 山梨県中央市西花輪四六二九
(特はくばく内)
電話 〇五五二七四一八九九

長野県信州そば協同組合

理事長 小 出 一 雄
〒380-0921 長野県長野市東田字西番場二〇五の二
電話 〇二六二二九一六七七五

兵庫県乾麺協同組合

理事長 高 尾 政 秀
〒670-0926 兵庫県姫路市東町九一
電話 〇七九二八八〇〇八

日本手延素麺協同組合連合会

理事長 井 上 猛
〒679-4167 兵庫県たつの市龍野町富永二九番地の二
電話 〇七九二八八〇〇八

香川県製粉製麺協同組合

理事長 吉 原 良 一
〒760-0022 高松市西四町一六 太田ビル内
電話 〇八七二八二二九三六

株式会社 後 文

〒012-0107 秋田県湯沢市稲庭町字三崎七二番地
電話 〇一八三三四三二八〇七

茂野製麺株式会社

代表取締役 茂 野 和 彦
〒273-0123 千葉県鎌ヶ谷市南初台一三二二
電話 〇四七四四四一三三二

玉川食品株式会社

代表取締役 関 根 康 弘
〒114-0003 東京都北区豊島七丁目五番二
電話 〇三三三三三三三三三

ヤマダイ株式会社

代表取締役 大 久 保 慶 一
〒300-3598 茨城県結城郡八千代町大字平塚四八二八
電話 〇二九六四八八〇五一

池島フーズ株式会社

代表取締役社長 池 島 滋
〒434-0035 静岡県浜松市浜北区寺島三三五一
電話 〇五三二五八七一一〇二五

かも川手延素麺株式会社

代表取締役 藤 原 憲 正
〒719-0241 岡山県浅口市鴨方町小坂東一七一九一
電話 〇八六五二四四一七七七

① 沖縄製粉株式会社

代表取締役社長 竹 内 一 郎
〒900-0035 沖縄県那覇市通達町一番一
電話 〇九八八八八八三三四一

Regalo plan レガロプラン

〒671-1103 兵庫県姫路市広畑区西野町六十二
電話 〇七九二二六九一九七八

イケダ株式会社

代表取締役 池 田 友 邦
〒733-0833 広島県広島市西区通工センター七五二四
電話 〇八二二二七二二二二

暑中お見舞い申し上げます

平成30年 猛夏



【登録認定機関】 一般社団法人
乾めん・手延べ経営技術センター

暑中お見舞い申し上げます

平成30年

全乾麺 KFC
会員一同



PL法対策は万全ですか？

(生産物賠償責任 (PL) 保険引受会社)

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 PL制度指定代理店)



株式会社 星和ビジネスリンク

損保事業部
〒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

一般財団法人日本穀物検定協会

会長 井出 道雄
理事長 伊藤 健一



信頼される公正な検査と分析で
食の安全・安心に貢献します。

〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町15-6
TEL 03-3668-0911 FAX 03-3668-0058
URL <http://www.kokken.or.jp/>

小麦粉の安定供給と
安全・安心に努めています

製粉協会

会長 近藤 雅之

<http://www.seifunky.jp/>

乾しいたけは、麺のパートナー！

つゆに具に欠かせません。

このマークの付いた乾しいたけを
乾麺と一緒に買い求めください。



日本産・原木乾しいたけをすすめる会
〒101-0047 東京都千代田区神田1-3-5 広栄ビル
TEL 03-3293-1371 FAX 03-3293-1195

太平洋を渡る信頼の実り。

安価で栄養豊富な食糧として、現代の食生活と切っても切れない存在である小麦。

日本で消費される量の半分以上がアメリカ産の小麦です。

年間、約300万トンを超える、最大の安定供給国であるアメリカと、

最大の安定輸入国である日本との、

大きな「信頼」が築きあげた実績です。



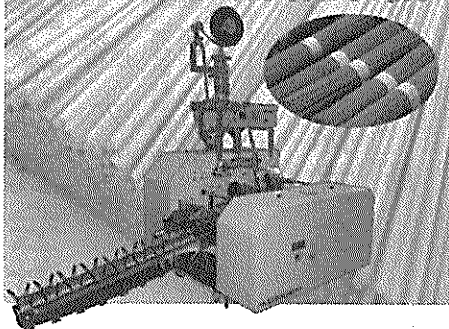
US WHEAT ASSOCIATES アメリカ合衆国小麦連合会

〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町15-6 製粉会館9階
電話 03 (5614) 0798 FAX 03 (5614) 0799
<http://www.uswheat.org>



SKMY-165PAEASV (ホリテープ仕様)
SKMY-165AEASV (合成紙テープ仕様) 型

1ヶ所結束機



株式会社カワカミは、棒状乾
麺全般・島田麺・棒状ラーメン・
スパゲティ・線香等の棒状
物の「計量機」「結束機」「結
束用「束テープ」」の老舗です。

株式会社カワカミ

岡山県浅口市鴨方町小坂東 566
TEL 0865-44-4169
FAX 0865-44-7581
<http://www.kcv.ne.jp/kawa0604/>

確かな技術と優れた品質、ニーズに応える花象印の小麦粉

21世紀のスローガン
未来づくり with YOU!



千葉製粉株式会社

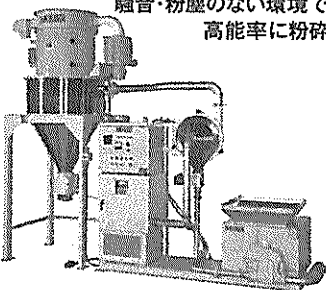
本社・工場 千葉市美浜区新港17番地 TEL 043(241)0111
ホームページアドレス <http://www.chiba-seifun.co.jp>

乾麺切断屑や
落麺の再生に 乾麺専用粉砕機

NOVAシリーズ

粉を活かす低温粉砕

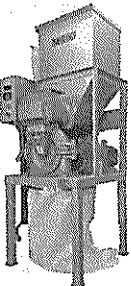
騒音・粉塵のない環境で
高能率に粉砕



少量対応のコンパクトタイプ

粗砕機付
粉砕機

HS-20NV



株式会社名濃 TEL 0583-821-8888
〒457-0015 名古屋市中区名港14-22 <http://www.meino.co.jp>

<http://www.matsuyaseifun.co.jp>

NIPPON 日本製粉グループ

最新鋭のクリーンな設備！



- コンピュータ制御による安定した品質の確保
- 衛生管理の徹底
- 工場内の高い気密性
- 水冷ロール機の設定

松屋製粉株式会社

本社 〒329-0524 栃木県河内郡上三川町大字多功2568-5
TEL 0285-38-7720 FAX 0285-38-7727
東京営業所 〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-32-4 新宿パークサイドビル3階
TEL 03-3350-0480 FAX 03-3350-0493

確かな安心を、いつまでも

明治安田生命

人に一番やさしい生命保険会社へ。
明治安田生命



ふつうの毎日が、特別になる。
こんなしあわせがあったなんて。

明治安田生命 2017マイビジネス フォトコンテストへのたくさんのご応募ありがとうございました。

明治安田生命保険相互会社 〒100-0005 東京都千代田区丸の内2-1-1 www.meijiyasuda.co.jp

安全駆除で虫の混入の悩み解消!!

SANIJET

製粉、製造施設・貯蔵施設などに発生する

サニジェット

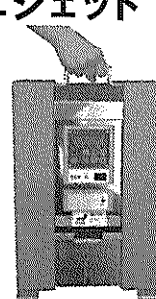
コクノウムシ、メイガ類、ハエ類

を安全に簡単駆除!!

ネズミの追出し効果も抜群!

駆除効果を体験できます
実演機を無料で貸し出します

人に安全な合成ピレスロイド剤をガス化して施設全体に充満させ、
隠れた害虫を追い出し駆除します
月4回程度の定期駆除により害虫に卵の産卵機会を与えません
小型で持ち運び簡単、色々な場所で使用できます



資料の請求
機械の貸出等
お問い合わせ先

株式会社 アグリ・プラン

TEL 03-5842-3939 Fax 03-6862-4990
東京都文京区本郷3-26-4 徳々木ビル 〒113-0033
E-mail: aguri_plan2016@ybb.ne.jp

図9 景況DI (食品産業、製造業) および日銀短観の推移

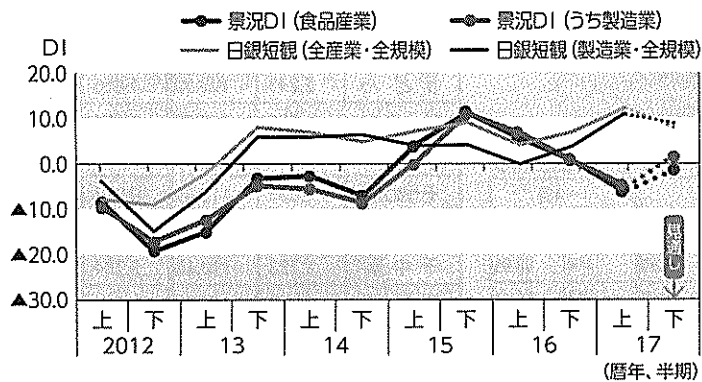


図10 地域別景況DIの推移

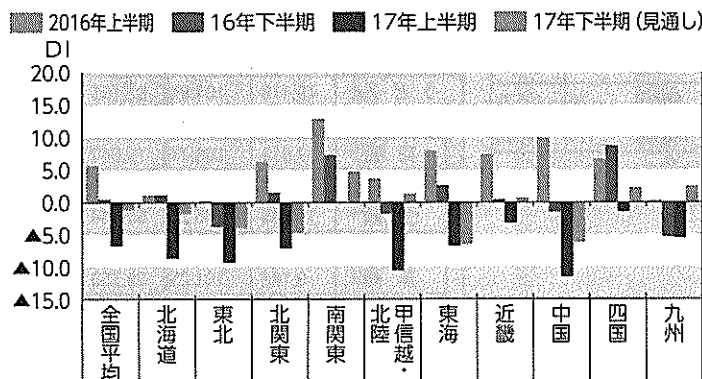
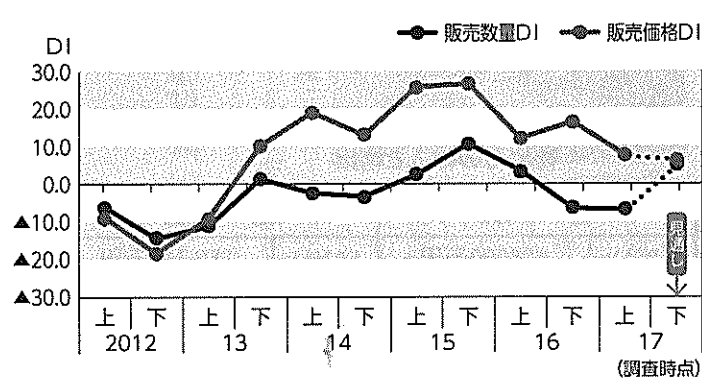


図11 販売数量DIおよび販売価格DIの推移



景況DIは2年ぶりマイナス
景況DI (売上高、経常利益、資金繰りの各DIの平均)で、景況感を示す景況動向指数は、二〇一五年上半期から前回調査 (一六
年下半期) までプラス値を維持していましたが、今回調査では七・一ポイント低下し▲六・五となり、二年ぶりにマイナスに転じました (図9)。これは、売上高DI、経常利益DI、資金繰りDIがいずれも低下していますが、特に売上高DIが一〇・六ポイント低下し▲八・〇となったことが主な原因です。

先行き一七年下半年の景況DIについては、一七年上半年に比べ売上高DIと経常利益DIが上昇することから五・二ポイント上昇し▲一・三となりマイナス幅は縮小する見通しとなっています。

地域別では、一〇地域全てで前回調査から一・一〜一〇・四ポイント幅の低下となりました (図10)。先行き一七年下半年については、一七年上半年に比べ一七年下半年では販売数量DIが一・九ポイント上昇し五・二、販売価格DIはほぼ横ばいの六・九と、共にプラス値となる見通しです。

仕入れ価格DIは前回調査より三・七ポイント低下し三七・六となりました (図12)。先行き一七年下半年では四・四ポイント上昇し三七・八と雇用の不足感はやや高くなる見通しとなっています。

設備投資DI (一七年上半年時点での一七年年の調査時点:二〇一七年七月一日)は、調査方法・郵送により調査票を配付し、郵送で回収の有効回収率:二五七・一社 (回収率三六・六%) (製造業、卸売業、小売業、飲食業)七〇二七社 (了)

調査対象は、公庫のお客さまを含む全国の食品関係企業 (製造業、卸売業、小売業、飲食業)七〇二七社 (了)

図12 仕入れ価格DIの推移

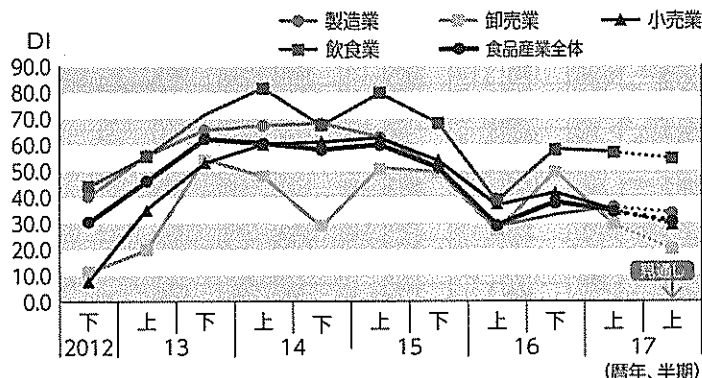


図13 雇用判断DIと有効求人倍率の推移

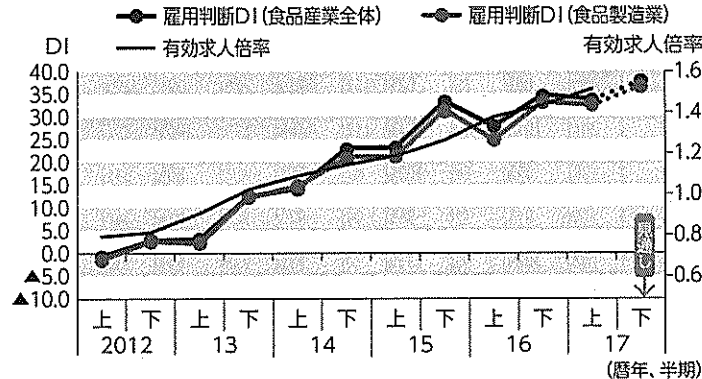
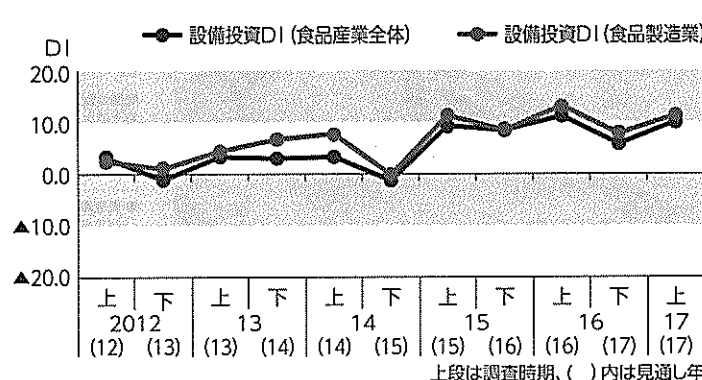


図14 設備投資DIの推移



日本経済新聞 農林水産部
情報戦略レポート
Report on research

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。

“食卓に新しい風”



永年培われた技術と、時代のニーズに応じて生まれた最高級の麵用粉です。

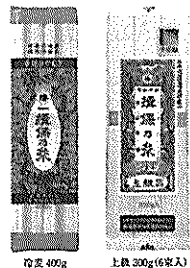
営業部/TEL03(3553)8784
静岡営業所/TEL054(334)2315
名古屋営業所/TEL0562(33)2141
仙台営業所/TEL022(782)8611
大阪営業所/TEL078(291)5158

日東富士製粉株式会社

〒104-0033 東京都中央区新川1-3-17 新川三幸ビル

調査対象は、公庫のお客さまを含む全国の食品関係企業 (製造業、卸売業、小売業、飲食業)七〇二七社 (了)

揖保乃糸



兵庫県手延素麺協同組合

中村隼人

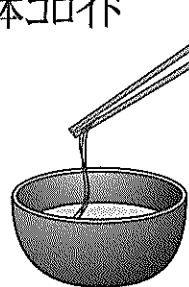
本物を受け継ぐ
古きを守り新しい息吹を込める
その歴史の積み重ねこそ
本物の伝統 本物をいただきます
歌舞伎俳優

麵も喜ぶこの効果!

まずはお試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



麵質改良剤
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

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 4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	287	156%	154	115%	130	83%	285	111%	425	107%	106	128%	61	111%
青森市	203	74%	61	47%	94	113%	374	87%	488	80%	155	150%	42	100%
盛岡市	209	71%	191	220%	79	80%	401	81%	531	102%	339	234%	96	155%
仙台市	299	118%	367	532%	84	88%	423	113%	411	80%	104	95%	73	152%
秋田市	230	120%	157	92%	86	97%	341	93%	424	82%	117	78%	40	30%
山形市	239	65%	155	79%	116	82%	371	78%	413	102%	90	78%	51	64%
福島市	210	83%	142	95%	76	86%	293	102%	321	72%	58	49%	47	112%
水戸市	194	87%	152	98%	87	95%	421	171%	290	73%	109	105%	66	153%
宇都宮市	258	110%	179	174%	108	84%	353	119%	345	72%	110	121%	71	131%
前橋市	358	107%	99	94%	102	83%	338	98%	357	112%	109	98%	33	92%
さいたま市	336	133%	139	156%	88	85%	404	176%	374	179%	94	90%	121	295%
千葉市	260	112%	147	158%	141	137%	397	115%	391	117%	132	155%	127	163%
東京都区内	227	113%	244	140%	123	116%	335	106%	284	99%	137	116%	74	107%
横浜市	244	115%	128	53%	146	126%	339	108%	261	117%	132	70%	74	75%
川崎市	223	86%	196	132%	165	139%	403	106%	380	98%	86	64%	78	80%
相模原市	292	129%	164	182%	168	168%	282	90%	378	144%	113	76%	85	80%
新潟市	242	93%	162	110%	85	85%	330	99%	385	87%	194	108%	58	138%
富山市	247	93%	259	298%	107	111%	286	112%	489	107%	187	132%	44	129%
金沢市	342	138%	136	120%	121	159%	514	142%	308	97%	131	98%	47	20%
福井市	266	81%	98	50%	74	51%	312	92%	211	64%	105	72%	38	68%
甲府市	278	103%	63	84%	128	136%	333	92%	304	89%	92	69%	68	81%
長野市	390	105%	76	38%	140	144%	342	122%	365	131%	107	76%	47	59%
岐阜市	329	126%	94	122%	81	78%	325	97%	309	129%	127	99%	61	117%
静岡市	265	123%	332	461%	140	126%	449	120%	290	111%	104	75%	62	117%
浜松市	206	116%	125	144%	143	155%	241	86%	350	143%	94	48%	58	73%
名古屋市	247	97%	138	234%	142	135%	368	88%	335	120%	92	73%	69	123%
津市	219	77%	128	200%	124	143%	265	77%	262	91%	181	113%	106	193%
大津市	343	153%	202	152%	79	77%	335	99%	363	170%	188	108%	54	100%
京都市	258	90%	213	227%	95	90%	361	153%	226	91%	119	73%	38	97%
大阪市	276	100%	101	98%	108	91%	271	103%	480	145%	141	84%	37	65%
堺市	281	97%	188	174%	69	59%	281	106%	382	127%	147	78%	40	63%
神戸市	328	114%	110	440%	91	81%	313	123%	370	96%	147	100%	79	91%
奈良市	258	104%	141	78%	96	90%	270	102%	286	83%	146	122%	82	132%
和歌山市	248	80%	122	128%	71	70%	272	105%	282	71%	110	85%	62	258%
鳥取市	322	134%	137	147%	130	88%	245	77%	471	95%	316	116%	27	42%
松江市	161	77%	116	242%	135	132%	309	88%	357	107%	271	184%	43	123%
岡山市	274	94%	333	122%	137	92%	329	113%	410	110%	102	77%	36	120%
広島市	291	86%	81	49%	125	86%	309	111%	337	85%	145	78%	59	92%
山口市	305	161%	137	169%	95	167%	282	128%	354	94%	212	132%	35	130%
徳島市	356	161%	313	435%	91	117%	298	123%	282	74%	221	131%	21	42%
高松市	362	71%	217	41%	87	100%	265	96%	286	134%	205	183%	46	125%
松山市	248	84%	265	210%	99	102%	244	94%	237	64%	91	79%	34	92%
高知市	230	86%	76	52%	151	222%	256	139%	370	93%	131	72%	57	127%
北九州市	276	94%	145	179%	126	97%	283	115%	354	129%	161	141%	52	80%
福岡市	204	107%	60	54%	117	115%	276	106%	227	78%	140	80%	57	139%
佐賀市	144	85%	78	118%	100	103%	296	148%	340	99%	189	120%	31	69%
長崎市	128	69%	78	103%	67	56%	231	80%	241	64%	91	54%	52	144%
熊本市	162	78%	153	194%	111	88%	195	72%	263	123%	267	121%	34	94%
大分市	176	91%	62	35%	94	92%	221	91%	347	161%	149	116%	33	46%
宮崎市	149	102%	77	88%	101	144%	221	77%	232	79%	104	68%	58	149%
鹿児島市	197	103%	95	173%	70	73%	239	84%	352	90%	155	79%	37	123%
那覇市	152	192%	66	108%	84	125%	372	118%	228	92%	72	89%	17	65%

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	4月	1~4月
小麦粉	410	100.2%
パン	106	97.4%
食パン	51	96.1%
菓子パン	35	100.4%
その他パン	20	95.6%
麺類	128	102.5%
生麺(冷凍含)	59	105.3%
乾めん	20	104.0%
即席麺	35	99.8%
パスタ	13	96.4%
パン粉	-	-
ビスケット	22	98.6%
プレミックス	33	105.1%

(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	4月	1~4月
うどん	2,247	100.7%
ひらめん	353	117.7%
ひやむぎ	2,112	88.7%
そうめん	2,656	110.8%
そば	4,711	104.9%
干中華	1,723	110.1%
手延べ	6,697	105.5%
合 計	20,499	104.0%

※%は前年同月(同期)比

生麺の生産量

単位:トン

品 種	4月	1~4月
うどん	19,418	107.9%
生 麺	1,599	91.3%
茹 麺	17,819	109.7%
中 華 麺	32,933	105.3%
生 麺	14,535	105.2%
茹 麺	7,924	111.0%
蒸 麺	9,163	101.2%
皮 類	1,311	102.2%
そ ば	6,216	98.2%
生 麺	1,426	86.7%
茹 麺	4,790	102.2%
合 計	58,567	105.3%

※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

	輸 入	輸 出
4月	1.26トン 8.6%	626000千円 10.3%
1~4月	21.98トン 24%	8,347千円 23.8%

※%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。



株式会社ケツト科学研究所

東京本社 東京都大田区南馬込1-8-1 TEL(03)3776-1111

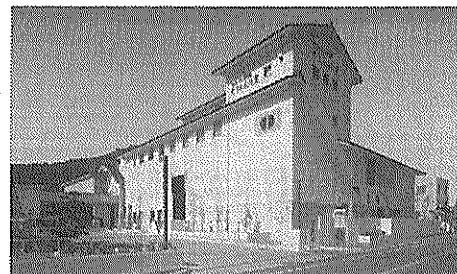
大阪支店(06)6323-4581 札幌支店(011)611-9441 仙台支店(022)215-9806 名古屋支店(052)551-2629 九州支店(0942)84-9011

●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



揖保万衆

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。