

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

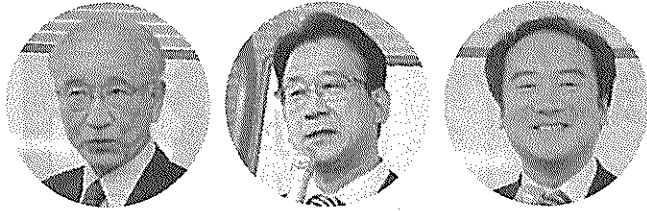
発行所
全国乾麺新聞社
郵便番号 103-0026
東京都中央区日本橋兜町15の6
電話(3666)7900
FAX(3669)7662
編集発行人 安藤剛久
(毎月1回25日発行)
定価 1部 300円

平成31年品質管理講習会開催

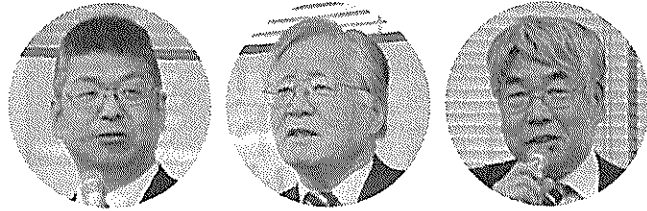
—HACCP対応のカリキュラムも—



—長井講師— —鈴木講師— —相原講師—



—高村講師— —川瀬講師— —木河講師—



—寺岡講師— —大西講師— —八木澤講師—

講習内容は、品質管理を重視したJAS(日本農林規格)については、輸出を視野に入れた新JAS制度が施行、2020年からHACCPの義務化が決定した。



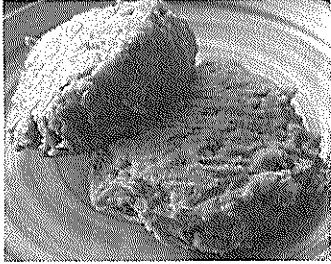
—講習会会場—

一般社団法人乾めん・手延べ経営技術センター(理事長 安藤剛久氏)では、3月6日(水)、7日(木)の2日間、東京・製粉会館において平成31年品質管理講習会を開催した。講習内容では、新JAS制度、品質管理、衛生管理、乾めん製造技術、手延べ製造技術等乾めん製造業にとって必須の内容となっている。

JAS品質管理講習会スケジュール

時間	講義内容	講師
10:00~10:05	挨拶	一般社団法人乾めん・手延べ経営技術センター
10:05~11:35	JAS制度について	独立行政法人農林水産消費安全技術センター 規格検査部 規格検査課 相原拓史氏
11:35~12:35	(昼食)	
12:35~14:00	乾めんの製造技術について	日清製粉株式会社研究開発本部 商品開発センター 所長 長井孝雄氏
14:00~15:00	食品の流通等	株式会社日本食糧新聞社 上席執行役員 八木沢康之氏
15:00~15:10	(休憩)	
15:10~16:10	手延べ乾めん技術	株式会社スズキ麺工 代表取締役社長 鈴木保夫氏
16:10~16:50	乾めん類の製品測定	一般財団法人日本穀物検定協会 研究担当理事 川瀬高明氏

9:30~11:00	乾めん類製造の衛生管理	(公社)日本べんとう振興協会 技術顧問 大西吉久氏
11:00~11:05	(休憩)	
11:05~12:35	原料小麦・そば	日本製粉株式会社 東部技術センター 主幹 木河政幸氏
12:35~13:20	(昼食)	
13:20~14:50	品質管理概論	元中部大学 応用生物学部 食品栄養科学科 教授 高村基治氏
14:50~15:00	(休憩)	
15:00~16:00	効果的な防虫防害対策	アース環境サービス株式会社 学術技術部 理学博士 寺岡雄志氏
16:00~16:30	乾めん類・手延べ平しめん表示のポイント	一般社団法人乾めん・手延べ経営技術センター 理事長 安藤剛久氏



—ぼたもち(牡丹餅)—

春と秋にお彼岸がある。そのお彼岸に食べるお餅に「ぼたもち」と「おはぎ」がある。呼び名は、どっちが正しいのか。春も秋も「おはぎ」と言う人。ところが「ぼたもち」と呼ぶ地域がある。漢字で書くと「お萩(おはぎ)」と「牡丹餅(ぼたもち)」。お萩は、小豆の粒を萩の花に見立て、牡丹餅は、牡丹の花に見立てて呼んだようだ。春は「ぼたもち」、秋は「おはぎ」が、正解かな。いずれにしても、小豆の赤色には災いが身に降りかからないようにするおまじないの効果があるそうだ。だからと言って、食べ過ぎにご用心。もう一つ、ぼたもちの小豆は「こしあん」それとも「つぶあん」どちらが好みですか。

CCPの義務化、流通等から、乾めん工場が多々、HACCPに関心を寄せている。そして、表示についても原料原産地表示、栄養成分表示、義務表示等、関心を深めている。出来るだけ、乾めん業界に特化した講習会であるよう講習内容を吟味して開催をしている。これからは、外国人雇用の拡大によって、乾めん業界での受入れも積極的になることも予想され、外国人雇用者にも乾めん製造業についての説明等できるような講習も考えて参りたい。と語っていた。

七夕

3月も下旬、渡すことができる「日本三大車窓」の一つ。長野方面の開花の便りが届く。厚いコートを脱ぎ、観光に絶好の季節へ。そこで、移動が便利ではあるが、のんびりと列車旅行も良い。▼長野から名古屋へ、信濃鉄道の長野駅より、篠ノ井線に「日本三大車窓」のうちの1つ、篠ノ井線の「姨捨」駅がある。その周辺の列車からの車窓から善光寺と呼ばれる千曲川に沿った長野盆地を見れば、信濃の国に年寄りの大いなる風景が広がっている。彼らは、70歳になった老人は山へ捨ててくるよう国中におふれを出した。ある月明かりの夜、一人の若者が年老いた母を背負って山に登って行った。彼の母親は、70歳になったので、山に捨てなればならなかったとの昔話を聞いた。この話を聞いて、筆者は、姨捨おはぎをババアと読んでいたら地元で叱られました。▼ところで、観光に欠かせないのが、弁当等食事。「春は苦しいものを食べよ」と言われるそう。苦味のある山菜にはミネラルやポリフェノールなど、細胞を活性化させる成分が多く含まれ、冬から春へ身体も活動するための準備を始めるこの時期にふさわしい食材のようだ。▼話は変わって、食べ物そのものではなく、提供する側の話。少し古くなったけど、回転すし店などで起こった「バイトテロ」アルバイトが調理場等で常識の無い動画をSNSでネットに配信。人が口にする食べ物。何を勘違いしているのか、あまりにも度が過ぎ、悪ふざけ過ぎた。一昔では考えられない出来事。メーカーは、HACCPの義務化で「安全」「安心」の確保に躍起となっているのに、若者達は、食べ物をもっと大切にしたいものです。

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
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。



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

日清製粉株式会社 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

土三寒六常5升

○ 夏のチルド麺と言えば、シマダヤの流水麺が知られている。このチルド麺に昨年、東洋水産が参入。マルちゃん つるやかを発売。今年は、新たに日清食品が、日清のそのまんま麺を新発売し、参入した。

○ 気象庁は、2月のエルニーニョ監視速報で、2月から8月の見通しとして、エルニーニョ現象が続いているとみられる。今後にかけてエルニーニョ現象が続く可能性が高い(70%)と発表。

○ 今年の染井吉野は、平年より早く、早かった昨年よりは遅く咲く見込み。3月中旬頃に寒の戻りが。今年の冬は、日本付近に寒気が流れ込みにくい状態が続いていたため、暖冬。このため、休眠打破は鈍く花芽の成長のスピードは遅めとみられそう。2月前半は、強い寒気が流れ込み気温が低い日も多く、それ以降は気温が高く、3月も高温傾向が続いた。このため、平年より早い、暖冬の影響で休眠打破が鈍いため記録的な早さ。福岡3/19日、大阪3/25日、名古屋3/20日、東京3/21日、新潟4/8日、仙台4/7日、札幌4/29日の開花予想。

○ 一般社団法人日本能率協会ほか4団体は、3月5日(火)から4日間にわたって「FOODEX JAPAN 2019(フーデックスジャパン)」を開催した。展示会は食品・飲料専門展示会。44回目となる今年は、過去最大の国内1400社、海外90の国と地域から約2,100社、4,100ブースが出展、フードサービス、流通、商社のバイヤーなど約85,000名の来場(内、海外約12,000名)。

○ 日本食糧新聞社主催、全国乾麺協同組合連合会協賛のファベックス2019が、東京ビッグサイト西1・2・3・4ホールで4月17日、18日、19日の3日間開催する。

政府売渡麦価(単位:円/トン)

政府売渡価格	30年10月期	31年4月期	対前期比
5銘柄加重平均(税込み)	55,560	54,630	▲1.7%

農林水産省は3月8日、平成最後の平成31年4月期の輸入小麦の政府売渡麦価を5期ぶりに、5銘柄平均1.7%引き下げると発表した。価格改定の内容は、輸入小麦の直近6ヶ月間(平成30年9月第2週～平成31年3月第1週)の平均買付価格は、小麦の国際価格に大きな変動がない中、海上運賃が下落したことにより、前期に比べ低下した。この結果、平成31年4月期(平成31年4月)の輸入小麦の政府売渡価格(税込み)は、政府売渡価格の改定ルールに基づき、直近6ヶ月間の平均買付価格を基準として、5銘柄加重平均(税込価格)で54,630円/トン、1.7%の引き下げとなる。昨年末発効した、TPP 11協定に基づき、カナダ・豪州産小麦については、マレーシアの引下げが適用されている。今回の改定の影響については農林水産省が発表する。

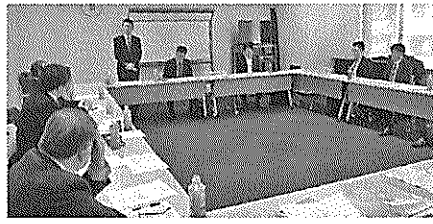
4月期輸入小麦

政府売渡麦価を発表

5銘柄平均1.7%引下げ

全乾麺・KFC総会開く

一新会長に柄木田氏



柄木田新会長あいさつ

全乾麺・KFC(会長北館充史氏)は3月14日、東

全乾麺・KFC役員名簿 平成31年3月14日

役職	氏名	会社名
会長	柄木田 豊	柄木田製粉(株)
副会長	官野 元彦	はりま製麺(株)
//	小暮 航介	(株)館林うどん
幹事	北館 充史	北館製麺(株)
//	鈴木 保夫	(株)スズキ麺工
//	猪股 慶行	(株)奈良屋
監事(会計)	高橋 智之	(株)小山製麺

(敬称略・順不同 7名)

選挙、そして消費税率の引上げ等大きな節目の年となり、4月に新元号の発表、乾めん業界を取り巻く環境としては、物流コストアップ、包装資材等の高騰が顕著にあらわれ、さらには、この時期から、業界を盛り上げるため、頑張る参りたい。と挨拶した。総会では、平成30年度事業報告、収支決算、平成31

食品表示法の一部を改正する法律

平成30年法律第97号

厚生労働省では、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応強化、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を

一部を改正する法律平成30年6月13日公布した。その内容は、「広域的な食中毒事案への対応強化」「HACCPに沿った衛生管理の制度化」「特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集」「国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備」「営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設」「食品リコール情報の報告制度の創設(営業

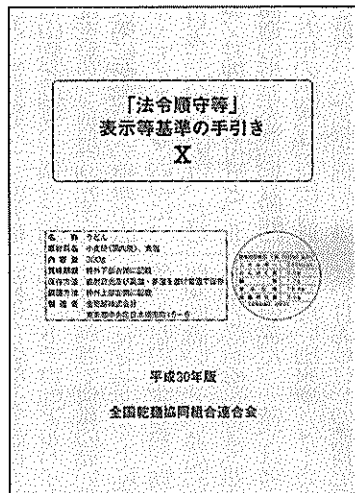
年事業計画、収支予算は、議案通り承認された。役員は任期満了に伴っての改選が行われ、新会長に柄木田氏が選任された。その後、開催した幹事会では、新会長に柄木田氏が選任された。柄木田新会長は「前会長の北館氏からバト

ンタッチをしました。が、会員皆様の協力、ご支援をいただきたい。新年度の事業については、新たな役員に選任された皆様と有意義な事業が出来るように努力したい。」と挨拶した。また一部役員の交替が行われた。

「法令順守等」表示等基準の手引きX

— 食品表示基準等を掲載 —

全国乾麺協同組合では、平成29年9月1日付で食品表示基準の一部改正が行われ、新たに「法令順守等」表示基準の手引きXを発刊。内容は、原料原産地表示・栄養成分表示・アレルギー表示・全乾麺表示等ガイドラインなどとなっている。販売価格 会員1750円・非会員2970円(各税込・送料別)



“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麺用粉です。

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

職人の技と力を引き立てる、めんのちから。

日本製粉

昭和产业株式会社

本社 東京都千代田区千代田2-2-1
昭和产业ビル 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ある食感を引き出します。モチモチと伸びる食感、噛みごたえが特徴です。

【明るい黄色い色と風味】
小麦本来の色と風味を大切にしました。

【上品な小麦粉の旨みと風味】
上質な小麦とこだわりの製法で、上質な旨みと風味を追求しました。

手打ちうどん・茹で麺・冷凍麺・乾麺

食感のポジション(イメージ)

めんのちから

分析例 水分0.35% 蛋白質6.9%

平成
29年度

食品製造業におけるHACCPの導入状況実態調査結果 2

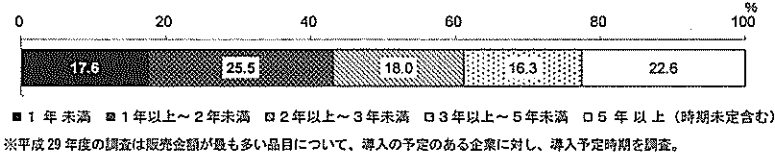
— 従業員5人以上の企業でHACCP導入済み企業は34%、4人以下を含めると21% —

前号から

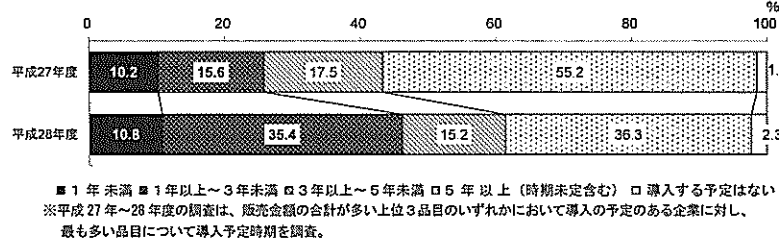
(3) HACCPの導入予定時期

HACCP導入の予定のある企業のうち、導入を予定する時期をみると、「1年未満」と回答した者は17.6%、3年未満までを合計すると61.1%であった。

図3 HACCPの導入予定時期（全体 従業員4人以下を含む）



(参考) 平成27～28年度調査 HACCPの導入予定時期（従業員5人以上）



(4) 導入しているHACCPの方式

「導入済み」又は「まだ導入していないが、導入途中の工場がある」と回答した企業のうち、何らかのHACCPの認証を受けている旨の回答をした者は45.9%であった（図4-1）。を受けている認証の種類は「地方公共団体によるHACCP認証」（13.8%）が最も多く、次いでFSSC22000（8.8%）、ISO22000（6.2%）、であった。（図4-2）

図4-1 導入済みのHACCPの方式（従業員4人以下を含む・n=711）

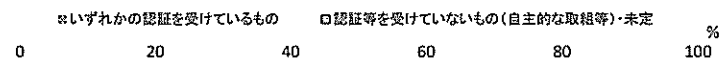
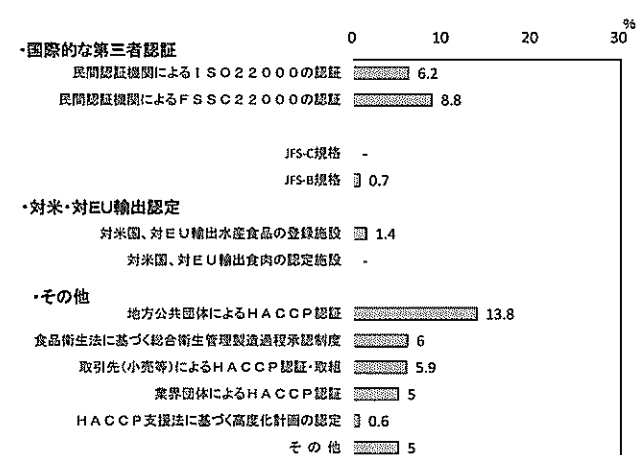
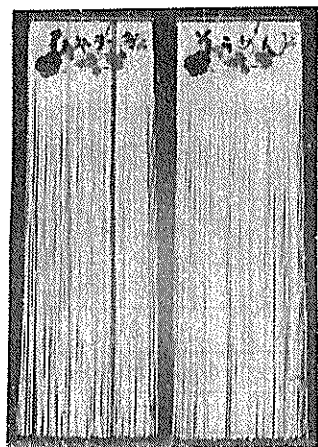


図4-2 受けている認証の種類（複数回答）



次号に続く



売場のディスプレイに

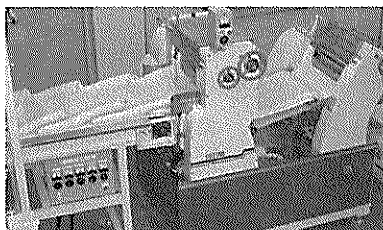
「麺すだれ」発売中

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

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>

ロール麺機で十割乾麺

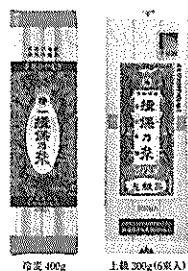
そば粉 谷食糧

優音十割石臼挽

独自のそば粉を多数ラインナップしております。
ご希望の麺にあわせてご提案いたしますので、
お気軽にお問い合わせください。

まっすぐ蕎麦を究める
株式会社谷食糧
徳島県名西郡石井町
TEL 088-674-5556
FAX 088-675-1432

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
歌舞伎俳優
中村隼人

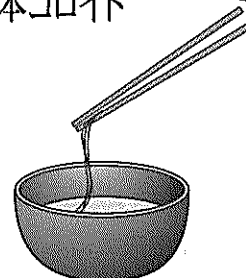
兵庫県手延素麺協同組合

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1-1-6-1
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 12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	477	125%	207	66%	166	122%	367	84%	446	80%	89	48%	55	95%
青森市	495	88%	166	255%	83	99%	417	115%	564	78%	168	106%	53	183%
盛岡市	427	78%	187	78%	100	88%	453	129%	443	82%	184	91%	75	121%
仙台市	397	97%	81	40%	134	109%	358	103%	588	133%	160	110%	58	61%
秋田市	602	100%	447	32%	75	67%	358	95%	564	123%	133	63%	11	28%
山形市	745	69%	186	36%	71	65%	295	117%	505	96%	103	78%	45	49%
福島市	342	81%	272	197%	76	87%	371	124%	693	122%	190	113%	54	59%
水戸市	539	111%	374	169%	69	68%	188	67%	414	78%	132	80%	54	75%
宇都宮市	553	126%	109	36%	104	124%	303	156%	468	78%	185	130%	49	94%
前橋市	540	98%	113	64%	80	81%	215	90%	377	73%	120	57%	27	49%
さいたま市	465	94%	108	72%	125	102%	294	91%	400	90%	130	72%	75	69%
千葉市	428	89%	337	93%	118	102%	315	79%	470	104%	254	155%	76	84%
東京都区内	403	100%	333	206%	119	98%	334	111%	321	88%	175	111%	115	106%
横浜市	412	105%	313	185%	93	78%	297	113%	339	103%	189	106%	112	122%
川崎市	327	83%	556	445%	98	96%	281	76%	562	124%	163	83%	37	47%
相模原市	517	110%	205	152%	77	52%	243	86%	507	144%	168	70%	19	20%
新潟市	425	135%	25	6%	87	80%	389	91%	431	57%	78	38%	77	203%
富山市	495	96%	160	99%	87	100%	257	80%	386	63%	194	61%	24	41%
金沢市	479	106%	256	229%	54	41%	284	81%	458	113%	116	72%	27	75%
福井市	540	89%	322	136%	145	188%	285	145%	536	160%	181	103%	81	231%
甲府市	415	48%	45	7%	75	67%	252	92%	570	152%	135	81%	33	61%
長野市	450	68%	130	50%	115	103%	392	107%	531	101%	159	129%	66	127%
岐阜市	667	156%	221	183%	117	64%	238	125%	452	103%	157	92%	54	70%
静岡市	441	148%	62	45%	89	82%	328	103%	406	82%	206	115%	62	47%
浜松市	500	101%	229	241%	98	73%	421	199%	446	131%	205	119%	56	84%
名古屋市	425	66%	116	103%	93	109%	254	87%	313	66%	148	67%	41	62%
津市	455	99%	67	63%	84	129%	250	124%	559	110%	229	121%	106	226%
大津市	402	66%	144	117%	85	73%	275	70%	447	119%	248	110%	76	88%
京都市	484	95%	150	94%	87	84%	257	71%	362	134%	210	117%	40	77%
大阪市	394	89%	38	28%	56	93%	207	82%	385	77%	152	71%	31	54%
堺市	540	127%	30	38%	102	111%	314	134%	509	111%	315	122%	32	82%
神戸市	547	128%	907	372%	76	75%	293	99%	385	88%	243	105%	37	90%
奈良市	374	80%	59	21%	100	115%	252	86%	570	156%	160	107%	42	79%
和歌山市	414	99%	65	191%	85	177%	229	62%	391	101%	192	114%	28	112%
鳥取市	497	107%	110	40%	89	55%	213	90%	371	93%	325	95%	43	116%
松江市	527	79%	324	74%	67	80%	301	99%	390	98%	192	82%	47	147%
岡山市	1,049	248%	385	770%	68	81%	220	70%	457	93%	229	116%	24	100%
広島市	502	101%	13	2%	108	97%	271	99%	344	84%	138	67%	30	54%
山口市	370	73%	17	15%	71	86%	211	92%	439	100%	150	54%	19	54%
徳島市	328	64%	90	82%	127	138%	212	87%	331	76%	181	103%	54	216%
高松市	371	33%	62	12%	77	128%	219	107%	423	143%	199	146%	34	213%
松山市	377	68%	269	1681%	85	79%	341	145%	320	96%	191	115%	33	77%
高知市	373	69%	51	510%	101	142%	149	99%	386	84%	233	133%	17	49%
北九州市	357	92%	147	188%	99	124%	255	113%	411	65%	239	106%	61	127%
福岡市	319	97%	79	65%	90	71%	195	72%	275	100%	245	155%	43	105%
佐賀市	507	133%	128	251%	94	121%	241	118%	378	98%	182	71%	42	100%
長崎市	156	39%	269	78%	78	118%	383	97%	216	58%	122	62%	15	31%
熊本市	401	139%	249	201%	116	163%	274	127%	267	88%	271	103%	110	268%
大分市	388	132%	322	447%	82	96%	259	113%	525	149%	178	102%	77	164%
宮崎市	398	91%	60	49%	77	84%	266	100%	419	124%	196	113%	35	83%
鹿児島市	425	104%	108	103%	77	86%	255	148%	378	136%	254	103%	40	148%
那覇市	370	240%	70	59%	59	102%	189	46%	451	154%	176	148%	53	177%

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	12月	1~12月
小麦粉	417 97.4%	4,693 99.6%
パン	98 97.1%	1,220 97.4%
食パン	47 100.2%	584 97.1%
菓子パン	32 92.2%	401 98.2%
その他パン	20 98.5%	234 96.8%
麺類	129 99.5%	1,483 101.8%
生麺(冷凍含)	58 99.1%	712 102.9%
乾めん	17 102.0%	200 101.0%
即席麺	40 96.4%	421 100.9%
パスタ	14 107.6%	151 99.9%
パン粉	15 103.5%	163 99.5%
ビスケット	23 96.7%	260 103.5%
プレミックス	35 99.0%	369 102.3%

(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	12月	1~12月
うどん	2,174 104.9%	26,190 102.3%
ひらめん	371 87.3%	4,520 101.0%
ひやむぎ	1,070 115.6%	17,955 91.4%
そうめん	2,182 113.1%	27,965 101.9%
そば	3,909 110.8%	46,379 100.3%
干中華	1,016 85.0%	17,410 117.5%
手延べ	6,512 94.7%	59,558 99.6%
合 計	17,234 101.7%	199,977 101.0%

※%は前年同月(同期)比

生麺の生産量

単位:トン

品 種	12月	1~12月
うどん	21,935 99.8%	252,693 107.0%
生 麺	1,637 93.1%	19,144 90.2%
茹 麺	20,298 100.4%	233,549 108.7%
中 華 麺	28,866 102.5%	378,974 100.9%
生 麺	12,848 104.2%	174,825 100.6%
茹 麺	7,442 108.4%	88,135 106.1%
蒸 麺	7,486 95.2%	101,812 97.4%
皮 類	1,090 98.6%	14,202 98.9%
そ ば	7,563 87.4%	80,258 100.3%
生 麺	2,059 84.8%	16,657 96.8%
茹 麺	5,504 88.4%	63,601 101.2%
合 計	58,364 99.3%	711,925 102.9%

※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
12月	0トン 0円	1,220トン 378,234千円
1~12月	0.0% 41,101千円	76.3% 4,267,280千円
	36%	101.1%

※%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。

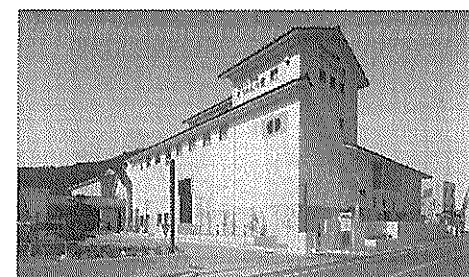
株式会社ケット科学研究所

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)6323-4581 札幌支店(011)611-3441 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

揖保万糸

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。