



— JASの普及啓蒙、認証業務に努める —

—乾めん・手延べセンター総会—

るものとし、乾めん類・手延
乾めん・手延べセンタ
では、公正な認定業務を实
施するために判定、公平性
委員会を設置している。判
定委員会では、定期監査
(工場実態調査) 及び新規
認定工場について、審査員

厚生労働省は、令和2年からHACCPを義務化する。HACCPの義務化では、乾めん業界は小規模事業者が多く、その周知に苦慮している。

に亘って、公平性が保たれているかを学識経験者他第3者委員による監査を受けるとしている。JAS製品の市販品買い上げ検査については、製品検査所への定期監査を実施し、農林水産省定期監査を委託先である（一財）日本穀物検定協会神戸分析センター及び兵庫県乾糧協合同組合姫路検査所

等の研修及び情報の交換
提供等を行うとしている。
J A S 認証工場を対象と
した品質管理講習会の開催
については、本年度も実施
するとしている。J A S 認
証工場の品質管理担当者、
格付担当者及び生産行程管
理者（手延べ干しめん）
、小分け担当者等の育成及び
資格取得、スキルアップの
た（別表参照）。

なると涼しさより、肌寒さを感じる季節。そして、何となく寂しさも覚えます。今年を振り返るのには早すぎるが、天候不順の言葉が浮かぶ。5月は猛暑、今夏も猛暑ででは思ったほどだった。ところが、その後、梅雨入りは例年通りだったが、梅雨明けが遅く7月下旬まで朝晩の冷え込みが続いて

お見舞い

台風15号、19号で被害に遭われた地域の方々に衷心よりお見舞い申し上げます。一刻も早い復旧をお祈り申し上げます。

全国乾麺協同組合連合会

気が早い
令和の今年
もあと2ヶ月
となった。10
月も下旬とも
知人に聞いたところ竜巻に
襲われた時、屋根が吹き飛
ぶ映像を目にするが、同じ
ような光景で、多くの家の
屋根が吹き飛んだと言っ
ていた。台風一過して、被災

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
/ www.e-sousyoku.com

日清製粉

北海道産小麦使用【地粉】

道産子U

函館工場で製造しました

製粉株式会社 営業本部営業課 〒101-8441 東京
製業務用お役立ちサイト「e-餅・食Club」 <https://www.nissin.co.jp/e-club/>

—奈良会場—

長崎県島原地区の会員を中心に長崎市内で開催した。

掛保乃糸が上代 5%値上げ発表

兵庫県手延素麺協同組合（理事長長井上猛氏）は、製造コストの高騰等を受けて、2020年（令和2年）3月6日出荷分から12年振りに販売価格を5%値上げすると発表した。

夏日、猛暑が続き、海水温の影響か、台風が発生が多かった。8月、9月は台風が多いが、場所によってはゲリラ豪雨、雹も降って被災された方が多かった。台風15号が千葉を直撃。19号は静岡・山梨・長野・福島に甚大な被害をもたらした。千葉県では停電、断水で何日も不自由な生活を強いられ、東海・関東甲信越・東北など多くの都県で洪水に見舞われた。▼千葉の被災地のしい造成・宅地を見たら、やはり電信柱が立っている。ヨーロッパ等の街並みを見て、素晴らしいと思うのは、道路に電柱がないこと。▼台風上陸予想で初のケースとして、交通機関の運休予告が出された。しかし、これが大混雑を生み、路線によってはその影響が翌々日まで続き、広範囲に影響が出た。やはり日本人は真面目なんだと思っただ次第です。混雑が予想

おいしいめん作りは
まず小麦粉選びから。



です。
食感が
絶頂です。

力と
用粉

n.co.jp

51-5220
43-2200
51-5711
51-2481

役職名	氏 名
代表理事	安藤 剛久
理 事	高尾 政秀
理 事	星野 陽司
理 事	井上 猛
理 事	木下 敬三
理 事	村上 和吉
理 事	小出 一雄
理 事	池側 義嗣
監 事	小暮 高史
監 事	佐藤 進一

(敬称略・順不同)

産地の奈良、徳島、香川、長崎で実践を踏まえた研修会を開催している。また、岡山県では、保健所からの依頼もあってHACCP講師を全国乾協協同組合連合会から派遣して対応し、H

一もう一ツの名月・十三夜一

9月の十五夜（中秋の名月）から約1か月後に巡ってくる10月の十三夜。十五夜に次いで美しい月だと言う。十五夜か十三夜のどちらか一方のお月見しかしないことを「片見月」と呼び、縁起が悪いといわれるそう。十五夜はあまりすっきりしない夜空であることが多いのに対し、十三夜の夜は晴れることが多いようで、「十三夜に曇り無し」という言葉があるそう。十五夜、十三夜ともに「月見そば」を食べる習慣をPRしては。

されるのだからゆっくりです
ればと。筆者も出勤してし
まいました。また、近年外国
人観光客が増え、大きなト
ランクを持って、困惑した
姿が多く見られた。▼この
台風も温暖化の影響なの
か。天災でなく人災ではと
思える。19号台風でも東海
・関東甲信越・東北で甚大
な被害を受けた。一日も早
い復旧・復興を願いたい。



nippon

日本製粉株式会社

〒100-8362 東京都千代田区千代田1-10-10
日本橋本町三丁目

TEL 03-3556-1111 FAX 03-3556-1112

http://www.nipponflour.co.jp



めん用粉 めんたくみ

生地伸びが良く、作業性が抜群
艶がありなめらかで弾力に優れた
特徴です。手打ちうどん専用の決定



そばつなぎ用粉 朝霧

そばの風味を引き立て、適度な弾
歯切れの良さが特長のそばつなぎ
です。

日本製粉株式会社

http://www.nipponflour.co.jp

東京支店 (03) 3350-2440~1

関東支店 (03) 3350-3604

仙台支店 (022) 711-1157

名古屋支店(052) 203-1243

高松営業所 (087) 83

広島支店 (082) 24

福岡支店 (092) 43

札幌支店 (011) 26



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]

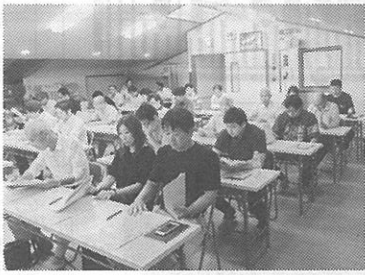
道産子U

函館工場で製造しました

日清製粉株式会社 営業本部営業部 〒101-8441 東京都中央区銀座4-1-1 日清ビル10F
会員制業務用お役立ちサイト「e-創・食Club」 <https://www.nissin.co.jp/e-club/>

土三寒六常5升

○岡山県製粉製麺協同組合(理事長藤原憲正氏)は9月26日、岡山・倉敷保健所からの依頼を受けて、傘下組合員を対象とした「乾めん類・手延べ干しめんHACCPの考え方に基づく衛生管理の手引書(全国乾麺協同組合連合会発行)」で実践を伴う研修会を開催した。(写真)

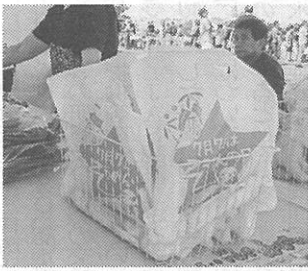


○一般社団法人乾めん・手延べ経営技術センター平成30年度収支決算の監査会を9月30日、全国乾麺協同組合連合会事務局で開催した。全国乾麺協同組合連合会については、会計年度の中間となることから中間監査会も同時に開催した。

○10月1日から消費税10%に引き上げ。飲食料品(食品表示法に規定する食品(酒税法に規定する酒類を除く))は軽減税率制度で8%に据え置き。この軽減税率制度が、市場で混乱。事務処理の煩雑さに困惑している。

○公益法人日本食品衛生協会が農林水産省補助事業として受託した「食品製造業事業者向けHACCPの考え方に基づく(機械製乾めん・手延べ干しめん:B基準)衛生管理研修会」を10月2日、奈良県で奈良県三輪素麺工業協同組合員の参加のもと開催した。(1面記事参照)

○秋はいろいろなお祭りが盛んだ。15号台風で被災した千葉で10月5日に催された「故郷祭り」に「そうめんの日」のPR袋にそうめんを入れて来場者に配布PRをした。(写真)



大手製粉4社の業務用小麦粉価格改定額(25kg当たり)

会社名	強力・準強力系小麦粉	中力・薄力系小麦粉	国内産小麦100%小麦粉
日清製粉株式会社	▲130円	▲100円	▲35円
日本製粉株式会社	▲130円	▲105円	▲35円
昭和産業株式会社	▲130円	▲100円	▲30円
日東富士製粉株式会社	▲130円	▲100円	▲35円

※上記改定額には、消費税は含まれていません。
 ※日本製粉株式会社、昭和産業株式会社の国内産小麦100%小麦粉については、「一部銘柄を除く」としている。
 ※改定理由で各社とも「なお、配送費等のコストが上昇しており、コスト増加分の一部を織込ませている」としている。

業務用小麦粉の値下げ発表

来月1月10日出荷分から

大手製粉4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、農林水産省が10月期政府発表の5銘柄平均価格を8%引き下げると発表している。

「法令順守等」講習会始まる

九州ブロックからスタート



九州地区講習会

義務表示の猶予期限迫る

速やかな届出を

平成27年に食品表示法が施行され、猶予期限が2020年(令和2年)3月31日に迫った。消費者庁は、新制度に基づく表示を付した包装資材の切り替えに向けて、製造固有記号について、従来の固有記号は使用できなくなるので、引き続き使用する場合は、新制度に基づく固有記号の届出が必要としている。固有記号を使用する予定であるが、またこの届出を2020年(令和2年)3月31日までに表示するよう周知している。

その他にHACCPの義務化、原料原産地表示についても講習し、不適切表示(秋季開催予定表参照)の無いように周知を図っている。10月からは軽減税率のスタートもあって、事務が煩雑になり易く、分からないことは、税務署に相談するよう話していた。他のブロックでの講習会は年内に開催を予定している。(秋季開催予定表参照)

そうめん大試食会を開催

サッカー試合会場で振舞う

サッカー試合で長崎PRイベント実行委員会(協力:島原手延素麺協同組合、長崎県有家手延素麺協同組合、後援:南島原市)

では9月28日、NACK5スタジアム大宮で、そうめんの試食会を開催した。大試食会の開催のきっかけは、今期から大宮アルディージャの監督に就任した高木卓也監督が長崎県南島原市出身であることから島原そうめんの普及を図るため、開催の運びとなった。試食は、高木監督の故郷のV・ファレン長崎vs大宮アルディージャであった。大試食会は、試合開始前の午後4時から試合開始の7時まで行われ、3700食を振舞った。大試食会



そうめんの大試食会

では、長い列が出来、思わぬそうめんの振る舞いに観戦に来たサポーターは大喜びであった。

令和元年度 秋季法令順守等講習会 開催予定表

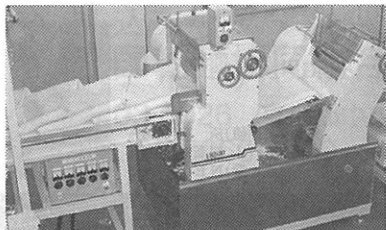
地区	幹事組合	開催日	開催地
関東甲信越ブロック	長野県信州そば協同組合	11/6(水) 午後2時	製粉会館 東京都中央区日本橋兜町15-6
東海ブロック	愛知県製麺協同組合	11/20(水) 午後2時	イーブルなごや(旧女性会館) 名古屋市中区大井町7-25
関西ブロック	兵庫県乾麺協同組合	11/21(木) 午後2時	JA兵庫信連姫路支店 姫路市南畝町2-6
東北ブロック	奥州白石温麺協同組合	11/27(水) 午後1時30分	仙台ガーデンパレス 仙台市宮城野区榴岡4-1-5

法令順守等講習会日程

全国乾麺協同組合連合会では、例年行っている法令順守等表示基準等講習会を今年も各地で開催する。既に九州地区では終了したが、東北、関東甲信越、東海、関西ブロックでは、11月に別表掲載のとおり開催する。表示以外では、HACCPの義務化、外国人雇用拡大、業務用小麦粉の値上げなども説明もするとしている。多くの参加者を募っている。問い合わせなどは、全国乾麺協同組合連合会事務局へ。

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

【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。
 モチモチもあり、茹で伸びのよい麺質が得られます。

【明るい黄色みのある色相】
 小麦本来の色にこだわりました。

【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。

食感のボジョニング(イメージ)

分析例 灰分0.35% 蛋白8.9%

職人の技と力を引き立てる、めんのちから。日本製用粉。

昭和産業株式会社
 本社 東京都千代田区神田2-2-1
 TEL: (03) 3257-2904
 http://www.showa-sangyo.co.jp

「働き方改革」の推進について

厚生労働省

事業主の皆さまへ

「働き方」が変わります!!

2019年4月1日から
働き方改革関連法が順次施行されます

1

施行：2019年4月1日～ ※中小企業は、2020年4月1日～

時間外労働の上限規制が導入されます!

時間外労働の上限について、**月45時間、年360時間**を原則とし、
臨時的な特別な事情がある場合でも**年720時間、単月100時間未満**(休日労働含む)、
複数月平均80時間(休日労働含む)を限度に設定する必要があります。
⇒時間外労働ができる時間数を設定し、労働基準監督署に届け出ていただく際の様式と記載例を
厚生労働省HPにアップしました。
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000148322_00001.html

2

施行：2019年4月1日～

年次有給休暇の確実な取得が必要です!

使用者は、10日以上有給休暇が付与される全ての労働者に対し、
毎年5日、時季を指定して有給休暇を与える必要があります。
⇒時季指定の仕方など、具体的な付与の仕組みを整理した資料を厚生労働省HPにアップしました。
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000148322_00001.html

3

施行：2020年4月1日～ ※中小企業は、2021年4月1日～

正社員と非正規社員の間の不合理な待遇差が 禁止されます!

同一企業内において、
正社員と非正規社員(パートタイム労働者、有期雇用労働者、派遣労働者)の間で、
基本給や賞与などの個々の待遇ごとに不合理な待遇差が禁止されます。
⇒改正法への対応に向けた手順など、取組の参考となる情報を厚生労働省HPにアップしました。
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000148322_00001.html

「働き方」に関する詳細・お悩みは【相談窓口】へ
改正法の詳細は厚生労働省HP「働き方改革の実現に向けて」をご覧ください。
<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000148322.html>



相談窓口のご案内

法律について

働き方改革関連法に関する相談については、以下の相談窓口をご活用ください。

労働基準監督署 労働時間相談・支援コーナー	時間外労働の上限規制や年次有給休暇などに関する相談に応じます。 ▶検索ワード：労働基準監督署 http://www.mhlw.go.jp/kouseiroudoushou/shozaiannai/roudoukyoku/
都道府県労働局 【パートタイム労働者、有期雇用労働者関係】 雇用環境・均等部(室) 【派遣労働者関係】 需給調整事業部(課・室)	正社員と非正規社員(パートタイム労働者・有期雇用労働者・派遣労働者)の間の不合理な待遇差の解消に関する相談に応じます。 ▶検索ワード：都道府県労働局 http://www.mhlw.go.jp/kouseiroudoushou/shozaiannai/roudoukyoku/

課題解決の支援

働き方改革の推進に向けた課題を解決するために、以下の相談窓口をご活用ください。

働き方改革 推進支援センター	働き方改革関連法に関する相談のほか、労働時間管理のノウハウや賃金制度等の見直し、助成金の活用など、労務管理に関する課題について、社会保険労務士等の専門家が相談に応じます。 ▶検索ワード：働き方改革推進支援センター http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000198331.html
産業保健総合支援センター	医師による面接指導等、労働者の健康確保に関する課題について、産業保健の専門家が相談に応じます。 ▶検索ワード：産業保健総合支援センター https://www.johas.go.jp/sannyouhoken/sodan/tabid/122/Default.aspx
よろず支援拠点	生産性向上や人手不足への対応など、経営上のあらゆる課題について、専門家が相談に応じます。 ▶検索ワード：よろず支援拠点 https://yorozyu.smrj.go.jp/
商工会 商工会議所 中小企業団体中央会	経営改善・金融・税務・労務など、経営全般にわたって、中小企業・小規模事業者の取組を支援します。 ▶検索ワード：全国各地の商工会WEBサーチ http://www.shokokai.or.jp/?page_id=1754 ▶検索ワード：全国の商工会議所一覧 https://www5.cin.or.jp/ccilist ▶検索ワード：都道府県中央会 https://www.chuokai.or.jp/link/link-01.htm
ハローワーク	求人充足に向けたコンサルティング、事業所見学会や就職面接会などを実施しています。 ▶検索ワード：ハローワーク http://www.mhlw.go.jp/kouseiroudoushou/shozaiannai/roudoukyoku/
医療勤務環境改善支援センター	医療機関に特化した支援機関として、個々の医療機関のニーズに応じて、総合的なサポートをします。 ▶検索ワード：いきサポ https://iryou-kinmukankyou.mhlw.go.jp/information/

そうめん
やっぱり
揖保乃糸

モデル女優 八木莉可子

特級品 300g 上級品 300g

揖保乃糸 兵庫素麺協同組合

「法令順守等」表示等
基準の手引き

令和元年版

— 食品表示基準等を掲載 —

全国乾麺協同組合では、食品表示基準の猶予期限が来年3月31日に迫り、周知を図るため令和版「法令順守等」表示等基準の手引きを作成・発行した。

内容は、義務表示・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他となっている。

販売価格 会員1980円・非会員3080円(各税込・送料別)

全国乾麺協同組合連合会

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。

株式会社谷食糧

徳島県名西郡石井町
TEL 088-674-5556
FAX 088-675-1432

麺も喜ぶこの効果! 美味しさをお手伝い

まずはお試し下さい日本コロイド

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

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

<http://www.nippon-colloid.co.jp>

統計のページ

めんのだ道府県庁所在市別1世帯当たり支出金額

令和元年 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	226	85%	378	95%	93	141%	387	114%	363	116%	95	103%	51	113%
青森市	184	160%	328	71%	78	128%	508	116%	474	184%	157	155%	35	103%
盛岡市	240	77%	260	29%	96	81%	664	87%	431	114%	120	107%	52	91%
仙台市	270	148%	246	32%	101	100%	478	89%	444	136%	153	333%	61	197%
秋田市	206	136%	1,006	242%	51	48%	549	96%	317	79%	82	83%	37	73%
山形市	309	112%	431	86%	106	94%	590	118%	384	114%	94	95%	52	118%
福島市	188	84%	935	139%	78	144%	474	71%	390	160%	118	149%	63	154%
水戸市	199	63%	525	144%	89	139%	390	85%	399	124%	119	165%	56	156%
宇都宮市	233	81%	503	92%	84	105%	467	104%	313	105%	123	160%	17	31%
前橋市	311	56%	344	79%	89	125%	457	118%	376	124%	53	156%	22	63%
さいたま市	323	97%	225	76%	92	111%	409	85%	348	104%	35	53%	30	64%
千葉市	290	104%	285	73%	56	51%	356	75%	400	143%	87	73%	28	64%
東京都区内	213	102%	372	108%	92	83%	433	110%	311	107%	101	102%	53	102%
横浜市	304	120%	611	189%	97	71%	463	108%	247	152%	111	104%	57	108%
川崎市	247	111%	481	101%	149	191%	371	92%	328	143%	108	124%	62	141%
相模原市	296	124%	464	92%	114	114%	464	117%	251	82%	95	74%	109	206%
新潟市	194	106%	755	80%	122	127%	445	84%	372	122%	90	92%	34	56%
富山市	246	108%	519	104%	63	68%	490	119%	304	96%	119	121%	30	64%
金沢市	317	98%	428	57%	86	102%	546	101%	351	143%	99	119%	47	214%
福井市	288	117%	528	148%	110	125%	441	88%	231	105%	116	149%	42	127%
甲府市	234	63%	263	57%	61	60%	391	84%	298	98%	64	136%	41	89%
長野市	362	127%	309	46%	128	142%	447	92%	317	105%	99	92%	63	170%
岐阜市	226	132%	340	56%	92	90%	372	83%	322	99%	70	43%	44	85%
静岡市	162	63%	363	47%	69	70%	439	72%	362	134%	128	328%	61	103%
浜松市	173	104%	441	158%	68	67%	355	91%	367	161%	93	99%	41	137%
名古屋市中区	326	136%	325	126%	89	85%	380	90%	320	124%	82	108%	41	128%
津市	278	78%	481	48%	98	87%	428	115%	390	190%	117	221%	73	235%
大津市	264	88%	413	98%	113	147%	439	103%	239	97%	142	133%	58	97%
京都市	326	125%	292	31%	121	87%	403	71%	195	83%	129	130%	21	45%
大阪市	288	84%	265	99%	85	123%	318	79%	338	92%	79	59%	36	82%
堺市	275	93%	593	137%	63	65%	293	71%	404	90%	95	81%	37	100%
神戸市	315	109%	325	85%	79	86%	459	112%	338	122%	122	97%	42	66%
奈良市	215	83%	906	94%	99	177%	305	67%	325	144%	95	86%	32	86%
和歌山市	231	122%	275	11%	99	152%	373	105%	355	210%	91	89%	45	136%
鳥取市	237	100%	492	113%	95	119%	379	97%	349	67%	144	95%	36	514%
松江市	216	72%	350	54%	52	61%	403	82%	306	132%	99	77%	16	47%
岡山市	237	92%	322	37%	134	161%	402	137%	439	162%	145	117%	86	210%
広島市	174	67%	365	83%	111	114%	428	96%	287	86%	150	155%	40	65%
山口市	227	86%	741	163%	77	90%	351	119%	405	119%	173	82%	32	54%
徳島市	265	82%	439	103%	68	81%	253	93%	284	133%	180	161%	33	110%
高松市	496	97%	546	37%	91	111%	337	87%	240	124%	119	92%	36	82%
松山市	212	75%	681	81%	81	108%	339	88%	317	96%	130	70%	18	78%
高知市	241	85%	287	76%	64	76%	402	158%	384	105%	132	106%	35	88%
北九州市	178	88%	349	94%	95	140%	296	85%	255	79%	76	58%	32	59%
福岡市	227	97%	298	51%	108	169%	343	92%	379	143%	106	72%	33	77%
佐賀市	160	125%	672	129%	103	141%	284	77%	265	92%	119	61%	65	138%
長崎市	214	141%	635	156%	82	112%	375	122%	276	129%	138	137%	31	78%
熊本市	154	76%	277	61%	107	89%	258	102%	354	103%	137	72%	31	72%
大分市	132	52%	198	34%	54	93%	334	98%	307	111%	172	181%	37	70%
宮崎市	141	77%	440	114%	72	71%	311	98%	299	138%	171	123%	18	46%
鹿児島市	161	88%	529	115%	89	137%	323	103%	347	135%	121	85%	18	62%
那覇市	132	108%	153	93%	87	85%	332	76%	243	84%	96	95%	6	24%

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

業 種	7月	1~7月
小麦粉	373 100.0%	2,642 98.1%
パン	102 102.1%	628 86.9%
食パン	49 101.9%	299 86.6%
菓子パン	33 101.2%	206 85.7%
その他パン	20 104.2%	123 89.8%
麺類	128 98.0%	742 85.0%
生麺(冷凍含)	66 95.8%	352 83.6%
乾めん	16 99.6%	102 82.5%
即席麺	32 99.1%	211 87.2%
パスタ	14 104.5%	78 88.7%
パン粉	-	-
ビスケット	21 103.9%	121 80.7%
プレミックス	31 102.0%	180 86.0%

(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

品 種	7月	1~7月
うどん	2,432 106.8%	14,580 98.2%
ひらめん	374 113.7%	2,301 103.5%
ひやむぎ	1,858 84.3%	11,712 85.8%
そうめん	2,674 91.3%	18,407 98.6%
そば	4,799 95.1%	27,558 98.9%
干中華	1,670 128.3%	10,859 103.3%
手延べ	2,489 108.9%	37,000 103.5%
合 計	16,296 99.5%	122,417 99.1%

※%は前年同月(同期)比

生麺の生産量

品 種	7月	1~7月
うどん	20,138 99.6%	140,307 96.2%
生 麺	1,514 92.4%	10,496 96.6%
茹 麺	18,624 100.2%	129,811 96.1%
中 華 麺	36,115 95.8%	224,811 98.9%
生 麺	19,121 89.4%	102,933 95.9%
茹 麺	7,712 106.4%	54,442 107.2%
蒸 麺	8,034 101.1%	58,871 97.1%
皮 類	1,248 110.7%	8,565 100.0%
そ ば	9,448 88.3%	46,233 97.8%
生 麺	1,689 88.9%	9,517 97.2%
茹 麺	7,759 88.2%	36,716 97.9%
合 計	65,701 95.7%	411,351 97.8%

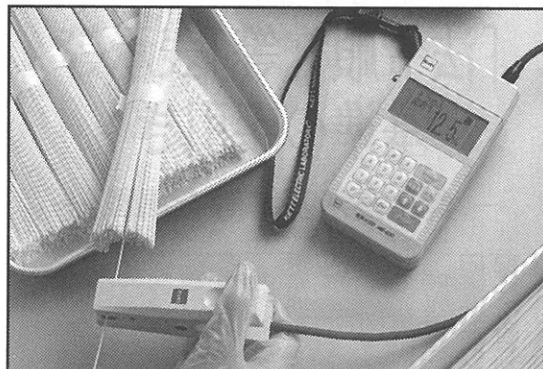
※冷凍麺生産量を含む

※%は前年同月(同期)比

乾めんの輸入と輸出

	輸 入	輸 出
7月	13.9ト 4,862千円	1,168ト 383,596千円
1~7月	273.3% 252.4%	107.3% 113.6%
	57.7ト 21,733千円	8,141ト 2,495,819千円
	98% 94.0%	105.7% 109.7%

※%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てくれます。

株式会社ケット科学研究所

大阪支店 (06) 6323-4581 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

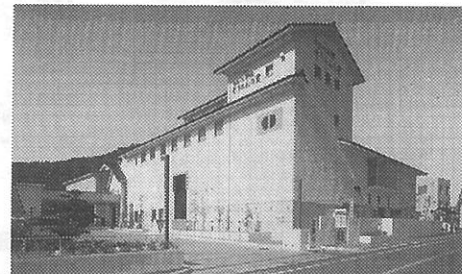


揖保乃糸

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 1,320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。

