

— 厚生労働省 —

具体的には、食中毒等のリスクが高い又はリスクが高い予防措置として食品衛生法に基づく規格基準、若しくは通知等において取扱いが定められている業種を対象とするとともに、過去

このパブリックコメント
を
実施しためん類製造業
は、生めん、ゆでめん、乾
の食品事故や食中毒の発生
状況等を勘案して、対象業
種を検討するとしている。

現行制度では、許可分類が細分化されているが、食品産業では、経営資源の集約化が進むとともに、多様な製品製造業の個別基準は

化する食品やサービスに対するニーズに対応することが求められている。原材料

「原料保管室、前処理室、製造室、包装室及び製品保管室を設け、必要に応じて

、5千
を全面
として
は津田
幣も改
めほぼ
札は刷

いると
が平年
見られ
より高
モデル

、1万円
(本銀行券)
行を目指す
5千円札に
5百円貨
国防止のた
畏。2千円
史が続いて
の海面水温
3にかけて
水温が平年
ニヨ予測

4月9日
氏幣（日本
上期の発行
尺栄一、5
採用する。
氏幣は偽造
らその一環
一ニヨ現象
は、東部の
部から東部
部の海面水
エルニ

政府は、千円の総額を2024年度に限り、映画には沢村国太郎、柴三郎を主演に予定。総額1000万円で、今回も、エルニーニョ現象で赤道域では今後、中部太平洋に進み、東部太平洋にえられる。

5升 ○ 円
と発表。この
札の肖像は
には北里
上期発行
新してお
4月10日
の太平洋
ている。こ
暖水が東
すると考

三寒六常

に刷新する。1万円、千円札、21年度三ごとに刷新しない。気象庁はられ、現在の高くなった海洋表層の状態を維持

土
的に
いる
梅子
銚し
20年
新し
○
みら
より
る海
い状

Q-7 (営業許可申請事項 しあげます。
又は届出事項) : 小規模事

し、営業状況を確認する仕組の構築を検討しています。

最後の變更届出から3~5年ごと等に届出者に自動的に通知(メール)を發出して掲載してしまいました

A：現在開発中の食品衛生申請等システムを活用し、一定期間ごと（届出日又は製粉株式会社の中力・薄力

けるべき。また、廃業した場合、廃業届出を提出させるべき。

21号) 2面の業務用小麦粉価格の値下げ発表の記事。大手製粉4社の業務用

Q-6（営業許可申請事項
又は届出事項）：届出業種
についても、有効期間を設
ける。

お詫び・訂正

全国乾麺新聞4月号（7

て、小分け・包装する営業
については届出の対象で
せん。

小分け・包装する営業を許可の対象としており、届出対象業種の製品を仕入れる(チェック(☑)を入れる)ことを想定しており、衛生管理計画や記録の提出

分けは、許可も届出も不要
ということですか。

A：食品の小分け業は、要
許可業種の製品を仕入れ、

く衛生管理」と「HACCC
Pの考え方を取り入れた衛
生管理」のいずれを実施し
ているかを申告していただ

す。

Ｑ－５（食品の小分け
業）：届出対象の食品の小
に、「HACCPに基づ

型のそうざい製造業・冷凍
食品製造業は新規申請時

れている場合、食品の営業施設が入居しているビルのは、許可の更新時に（統合が必要となるのか。

た、適切に衛生管理されていることが求められていること。これらの要件が満たさ

組」に関する項目では、どの程度の内容が求められるのか。衛生管理計画や記録

Q18（営業許可申請事項又は届出事項）：営業許可申請時の「HACCPの取

実性が確保できない便所とはどのようなものを指すのか。

は、引き続き、紙ベースでの申請等を受け付けることとしています。

触れることなく開閉できる蛇口を想定しています。

Q-4 (便所) : 使用の確が困難な事業者について

A : 電子システムへの対応

配慮してほしい。

きる構造としては、例えば、レバー、足踏みペダル、センサー等によって、手指で手続きが円滑に行えるよう

業者や高齢者など、インターネットや電子メールへの

[illegible]

「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・全乾麺表示等がドライン他となっている販売価格 会員175円・非会員2970円（税込・送料別）

用味

手打ちうどん・茹で麺・冷凍麺・乾麺

上質な小麦と挽き方にこだわりました

【上品な小麦粉の旨みと風味】

小
麦
本
来
の
色

【明るい黄色みのある色相】

小麦本来の色とつれにこだわりました

食糧のボジショニング(イメージ)

				精	
					めん
			従来品A		硬
				従来品B	
				細	

分析例 戻分0.35% 蛋白8.9%



「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。モチ感もあり、茹で伸びの速い麺質が得られます。



「めんもちから」。

日本麺用粉

職人の技と
力を引き立てる、

昭和産業株式会社

本社 東京都千代田区千代田2-2-1
 鎌倉河原ビル TEL. (03) 3257-2904

<http://www.showa-sangyo.co.jp>

消費税軽減税率で事務煩雑

経過措置「区分記載請求書等保存方式」導入

政治絡みで延期など情報錯綜しているが、現在この消費税率の引き上げの実施時期の10月が迫ってきている。そこで、軽減税率対象の飲食料品を扱う業者は、すべて税率を分けなければいけない。このことで、事業者側への事務負担は小さくないようだ。

事業者は「売り上げと一緒に預かった消費税」から「仕入れや経費で支払った消費税」を引いて、消費税を納付する必要がある。

「仕入れや経費で支払った消費税を差し引くのは控除することだが、控除をするためには、定められた書式を使って帳簿や領収書を保存しなければならぬ。

軽減税率が導入されると、8%と10%という二つの税率を把握するため、請求書や領収書の記載事項に、税率を区分したものを追加しなければならない。

2019年10月1日から2023年9月30日までは「区分記載請求書等保存方式」が導入される。経過措置だが、この方式では税率を区分した様式の請求書や領収書が必要だ。注意しないことは、ここで関係する事業者は、小売りの飲食業者だけではなく、飲食料品を扱う事業者には、小売り以外にも卸、製造業などがあり、そうした事業者でも同じく税率を区分したレシや受発注システムが必要となる。

軽減税率制度に対応した区分記載請求書

同一請求書の場合

軽減税率の対象であることを明示する

軽減税率と標準税率を区分して計算する

請求書
(株)〇〇〇社御中
2019年11月30日

日付	品名	金額
11/1	米	¥5,400
	牛肉	¥10,800
	...	...
	8%対象	¥43,200
	標準税率対象	
11/1	キッチンペーパー	¥2,200
	食器	¥11,000
	...	...
	10%対象	¥88,000
合計		¥131,200

〇〇〇商事(株)

出典：国税庁（図版：ラチ方）

平成の次の元号は「令和」

5月1日から元号が「平成（1万1070日）」から「令和（はんげい）」になった。政府は平成に代わる新元号の候補案として4月1日「元号に関する懇談会」などに六つの原案を提示し、その結果、「令和（れいわ）」が新元号に決定したと発表した。

令和の他には「英弘（えいこう）」「久化（きゅうか）」などがあるが、文化が生まれ育つという意味が込められている。

また、飲食料品を扱っていない事業者でも、会議費や交際費といった経費として仕出し弁当などの飲食料品を購入する場合、区分した納税の対応が必要だ。ある事業者が飲食料品を購入して送る場合は、送料を「送料別」であれば、送料に10%、本体の飲食料品に8%の消費税。しかし、「送料込み」で「別途送料を求めない場合」であれば、全体で8%となる。このような複雑な仕組みに、あらゆる事業者が対応しなければならぬ。

事業者の皆様！ 準備はお済みですか？ 本年(2019年)10月1日から消費税の**軽減税率制度**が実施されます。

仕入税額控除の方式が変わります！

標準税率 10% と、**軽減税率 8%** について

帳簿・請求書・レシート等の記載を複数税率に対応させる必要があります。

CHECK 全ての事業者の方に関係があります！

飲食料品等の販売がない場合も、例えば、飲食料品等の仕入がある場合は、帳簿上、軽減税率対象であることを明記する必要があります。



レジや受発注・請求書管理システムの導入・改修が必要となる場合があります。

CHECK 軽減税率対策補助金が拡充されました！

中小企業・小規模事業者等の方向けに複数税率対応レジの導入等を支援します。ぜひご活用ください。



軽減税率制度説明会にぜひご参加ください。

全国で開催されています。日程・場所等の情報は右記よりご確認ください。

軽減税率制度説明会

軽減税率制度についてはこちら

軽減税率 国税庁

軽減税率対策補助金についてはこちら

軽減税率対策補助金

財務省 www.mof.go.jp

そうめん
やっぱり
揖保乃系

モデル女優
八木莉可子

ひやむぎ 400g
上級品 300g

揖保乃系 兵庫県産小麦製麺協同組合

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
<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

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)

SEIWA 株式会社 星和ビジネスリンク
BUSINESS LINK

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

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31年 2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	716	346%	201	236%	313	254%	1,100	425%	1,207	258%	344	218%	198	264%
青森市	569	246%	202	439%	277	318%	1,069	353%	1,458	249%	512	281%	184	361%
盛岡市	864	386%	240	111%	249	293%	1,172	330%	1,640	316%	438	228%	283	322%
仙台市	664	269%	197	145%	302	270%	868	244%	1,215	320%	670	578%	225	381%
秋田市	774	263%	307	682%	237	402%	1,172	376%	1,610	433%	578	680%	152	353%
山形市	939	279%	277	269%	228	281%	914	287%	1,305	317%	421	369%	169	249%
福島市	670	360%	187	215%	237	382%	700	261%	1,671	493%	396	317%	298	284%
水戸市	725	283%	339	491%	268	285%	692	214%	1,148	333%	393	264%	175	313%
宇都宮市	882	309%	242	432%	264	297%	865	316%	1,185	269%	474	339%	151	315%
前橋市	973	385%	153	278%	327	419%	676	316%	1,255	272%	327	195%	205	707%
さいたま市	800	283%	195	722%	339	408%	880	249%	1,087	266%	410	205%	258	269%
千葉市	764	279%	233	201%	307	260%	960	368%	1,134	289%	504	277%	166	248%
東京都区内	732	296%	304	334%	362	355%	1,005	333%	996	328%	485	370%	209	222%
横浜市	623	265%	147	283%	297	272%	923	288%	875	385%	412	381%	289	314%
川崎市	759	314%	143	132%	276	260%	753	254%	1,210	369%	548	345%	268	295%
相模原市	891	391%	157	302%	295	273%	963	322%	1,361	361%	481	301%	259	256%
新潟市	601	267%	201	437%	304	292%	779	421%	1,294	288%	601	364%	155	378%
富山市	802	302%	87	870%	291	249%	867	297%	1,386	220%	483	192%	71	142%
金沢市	824	240%	192	873%	333	422%	1,088	326%	1,086	331%	444	223%	158	718%
福井市	781	288%	171	194%	277	295%	849	324%	947	254%	600	373%	79	208%
甲府市	895	277%	170	1214%	220	301%	865	335%	1,304	330%	437	286%	153	182%
長野市	1,013	267%	232	331%	292	286%	810	240%	1,079	248%	469	460%	237	389%
岐阜市	806	333%	123	300%	280	438%	839	387%	1,027	319%	467	231%	149	261%
静岡市	624	253%	265	335%	275	275%	1,018	357%	1,288	264%	434	284%	239	310%
浜松市	650	376%	159	201%	237	172%	881	399%	1,195	361%	407	388%	125	357%
名古屋市	794	237%	196	321%	277	256%	919	448%	1,204	357%	430	297%	141	199%
津市	902	303%	75	203%	244	354%	790	303%	1,203	347%	505	348%	116	297%
大津市	1,059	326%	95	167%	262	294%	869	291%	910	259%	372	242%	142	290%
京都市	836	252%	53	73%	338	407%	906	266%	1,022	368%	498	369%	130	167%
大阪市	896	302%	108	771%	307	465%	816	368%	858	151%	528	255%	122	260%
堺市	953	322%	111	653%	289	366%	684	259%	1,282	283%	591	358%	181	476%
神戸市	739	246%	168	336%	225	262%	638	247%	1,239	281%	660	449%	183	244%
奈良市	792	265%	173	1018%	248	288%	698	221%	920	247%	508	244%	134	298%
和歌山市	614	194%	70	700%	211	330%	667	253%	778	237%	385	189%	91	152%
鳥取市	875	274%	108	180%	284	218%	691	226%	1,432	319%	776	339%	124	620%
松江市	1,047	397%	401	955%	252	307%	1,076	405%	1,147	283%	550	286%	72	195%
岡山市	714	225%	94	113%	278	211%	1,081	397%	1,287	258%	594	343%	113	297%
広島市	823	346%	50	122%	318	388%	802	355%	1,175	432%	571	371%	152	411%
山口市	796	258%	149	452%	266	369%	629	221%	1,081	219%	668	272%	119	220%
徳島市	832	224%	118	223%	286	295%	671	214%	986	259%	595	346%	112	560%
高松市	1,444	286%	345	515%	239	337%	648	269%	1,036	361%	652	472%	82	304%
松山市	863	262%	111	326%	261	358%	880	466%	963	401%	428	308%	128	400%
高知市	757	217%	59	347%	225	189%	639	257%	1,336	383%	546	393%	99	450%
北九州市	587	256%	172	1564%	227	299%	744	344%	1,101	265%	480	235%	86	287%
福岡市	687	279%	248	800%	304	260%	696	357%	1,023	525%	581	370%	126	214%
佐賀市	595	287%	96	234%	301	372%	586	253%	1,182	358%	587	358%	68	453%
長崎市	569	198%	201	543%	201	283%	742	210%	1,068	475%	549	319%	104	221%
熊本市	482	256%	76	230%	242	197%	515	277%	962	398%	694	227%	146	406%
大分市	577	271%	102	217%	223	405%	646	312%	1,293	418%	680	412%	89	207%
宮崎市	555	298%	213	1420%	280	346%	664	295%	1,088	440%	748	418%	116	464%
鹿児島市	724	252%	95	125%	312	325%	707	300%	866	215%	486	333%	133	578%
那覇市	395	293%	195	650%	216	284%	777	307%	848	410%	344	341%	50	333%

品目説明 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	2月	1~2月
小麦粉	357 97.0%	712 97.8%
パン	100 100.1%	201 100.1%
食パン	47 100.0%	95 101.2%
菓子パン	33 97.3%	66 96.6%
その他パン	20 105.3%	40 103.7%
麺類	116 98.9%	237 101.2%
生麺(冷凍含)	51 95.3%	109 98.0%
乾めん	17 101.5%	33 102.1%
即席麺	36 101.1%	71 103.6%
パスタ	12 104.5%	24 108.5%
パン粉	-	-
ビスケット	21 94.4%	39 91.9%
プレミックス	29 101.2%	58 105.0%

(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

単位:トン

品 種	2月	1~2月
うどん	1,945 114.5%	3,909 108.6%
ひらめん	299 130.6%	669 118.0%
ひやむぎ	1,542 87.3%	2,732 85.9%
そうめん	2,323 87.6%	4,827 98.6%
そば	2,935 115.9%	5,535 116.7%
干中華	1,601 115.5%	2,559 101.5%
手延べ	6,696 98.1%	12,636 99.9%
合 計	17,341 101.5%	32,867 102.2%

※%は前年同月(同期)比

生麺の生産量

単位:トン

品 種	2月	1~2月
うどん	17,216 84.9%	40,559 91.5%
生 麺	1,361 88.4%	2,784 91.9%
茹 麺	15,855 84.6%	37,775 91.5%
中 華 麺	27,972 103.6%	56,886 103.2%
生 麺	11,039 99.4%	23,249 101.1%
茹 麺	7,713 118.0%	15,079 112.6%
蒸 麺	8,086 97.9%	16,332 98.1%
皮 類	1,134 104.2%	2,226 105.0%
そ ば	5,493 93.0%	11,196 98.4%
生 麺	1,095 113.0%	2,237 106.2%
茹 麺	4,398 89.1%	8,959 96.6%
合 計	50,681 95.3%	108,641 98.0%

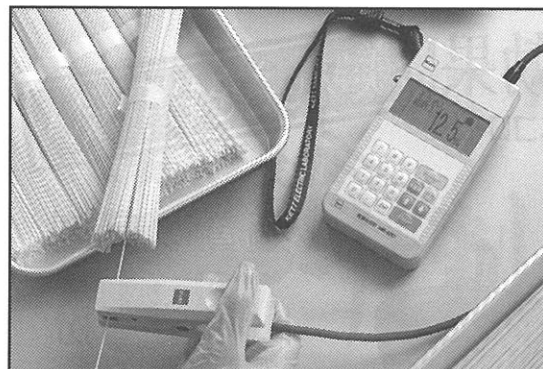
※冷凍麺生産量を含む

※%は前年同月(同期)比

乾めんの輸入と輸出

	輸 入	輸 出
2月	0.62トン 4.2%	272千円 5.2%
1~2月	9.1トン 62%	3,034千円 58.1%
	1,187トン 125.8%	341,170千円 123.3%
	2,149トン 111.2%	617,213千円 111.2%

※%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。

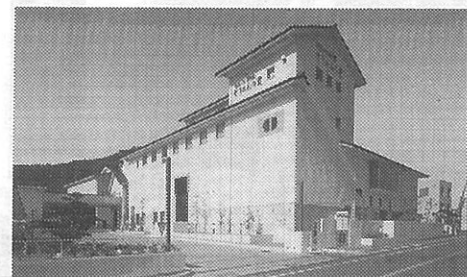
株式会社ケット科学研究所

東京本社 東京都大田区南馬込1-8-1 TEL(03)3776-1111
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



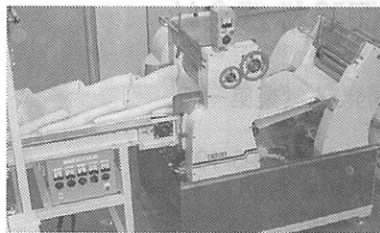
揖保乃糸

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)

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>

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