

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 山田 貴夫

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

星野の小麦粉

上州小麦 色味よし、風味よし
の麺用粉

上州地粉・あかぎ鶴・上州さとのそら

星野物産株式会社 〒376-0193 みどり市大間々町大間々2458-2
TEL 0277-73-3333 www.hoshinet.co.jp

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 F A X 03 (5614) 0799
<http://www.uswheat.org>

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
〒101-0054 東京都千代田区神田錦町2-5-18 黒子ビル4F
TEL 03-3293-1371 FAX 03-3293-1195

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!

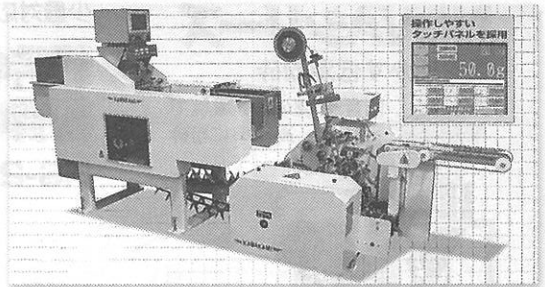


千葉製粉株式会社

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>

乾麺業界のパートナー おかげさまで50年！！

結束機に最適な
各種結束テープ
の製作販売！



株式会社 カワカミ

〒719-0241 岡山県浅口市鴨方町小坂東566
TEL 0865-44-4169(代) FAX 0865-44-7581

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



大切なことは、
言葉にしくなくても伝わっていく。

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.meijiayasuda.co.jp

暑中お見舞い申し上げます

令和元年 猛夏

JAS

IAS

【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

令和元年

全乾麺 KFC
会員一同



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 〇三二五八八五九〇五

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 越 路 和 範

〒170-0003 東京都豊島区駒込一四〇一四
電話 〇三三九四四一五四六一

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
(株)稲庭うどん小川内
電話 〇一八三三四三二二八〇三

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 〇二七二六一一五六九二

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
(株)はくばく内
電話 〇五五二七四一八八九

長野県信州そば協同組合

理事長 柄木田英一郎

〒380-0921 長野県長野市栗田字西番場二〇五の一
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 兵庫県姫路市東駅前町九一
電話 〇七九二八八〇〇一八

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 〇七九一六二二〇八二六

香川県製粉製麺協同組合

理事長 吉 原 良 一

〒760-0022 高松市西町二一六 太田ビル2F
電話 〇八七二八三三一九三三六

株式会社 後 文

〒012-0107 秋田県湯沢市稲庭町三二七二番地
電話 〇一八三三四三二二八〇七

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富六一二二二
電話 〇四七四四四一三三三二

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一
電話 〇三三三三三三三三三三

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一七九一
電話 〇八六五一四四一七七七七

株式会社 ヒガシマル

代表取締役 長 東 勤

〒899-2594 鹿児島県日置市伊集院町猪鹿倉二〇
電話 〇九九二七三三三八五九

① 沖縄製粉株式会社

代表取締役社長 竹 内 一 郎

〒900-0035 沖縄県那覇市通堂町一番一
電話 〇九八八六八三三四二

レガロプラン

Regalo plan レガロプラン
心を通わせ、心を伝える
〒671-1103 兵庫県姫路市広畑区西夢前六二二二A
電話 〇七九二二六九一九七八一

イケダ株式会社

代表取締役 池 田 友 邦

〒733-0833 広島県広島市西区商工センター七五五二
電話 〇八二二七二二二二二

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

乾麺裁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

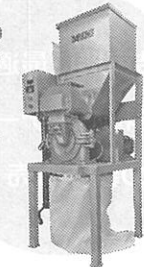
騒音・粉塵のない環境で
高効率に粉砕

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 (052) 821-8808
FAX (052) 821-8800
本社工場 〒457-0015 愛知県名古屋市中区岩戸14番22号
支店 〒457-0863 愛知県名古屋市中区三丁目29番5号
http://www.meino.co.jp

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 BUSINESS LINK

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

消費税「軽減税率制度」について②(寄稿)

～実務面から改めて確認いただきたいこと～

国税庁課税部消費税室消費税軽減税率制度対応室
(前財務省主税局税制第二課課長補佐)
課長補佐 加藤 博之

1 はじめに

2019年10月1日より、消費税率10%への引き上げに伴い、「軽減税率制度」が実施される予定となっています。また、同時に仕入税額控除の適用を受けるために必要な請求書等の保存方式として「区分記載請求書等保存方式」が実施され、さらに2023年10月からは「適格請求書等保存方式」(いわゆる「インボイス制度」)が導入されることとなっています。

本寄稿においては、10月より実施される「区分記載請求書等保存方式」の基本的な考え方や実務面での対応の話を中心とし、「インボイス制度」の概要について言及したいと思います。

なお、本寄稿文中の意見、主張等に関する部分については、筆者の個人的な見解に基づくものであり、所属した・所属する組織の公式な見解等ではないことを予めお断りします。

2 区分記載請求書等保存方式

(1) 基本的な考え方

消費税は、売上税額から仕入税額を控除して差額を納税します。この仕入税額を控除する仕組みを「仕入税額控除」といい、現行制度においては、原則として、法令に規定された事項が記載された帳簿及び請求書等の保存が要件となっています。

消費税「軽減税率制度」の実施後、「買い手」は、「売り手」から交付された区分記載請求書と「軽減税率の対象品目である旨」の記載がある帳簿を保存することで仕入税額控除が認められることとなります(区分記載請求書等保存方式)。

なお、「取引額が3万円未満の場合」や「請求書の交付を受けなかったことにつきやむを得ない理由があるとき」に認められている「帳簿のみ保存」による仕入税額控除については、現行同様、引き続き可能となります。

(2) 区分記載請求書について

複数税率制度の下では、「売り手」が販売の際に適用税率を判定することとなりますが、「売り手」と「買い手」の適用税率・税額の認識が一致しない場合も出てくるのが懸念されます。そのような事態を防ぐため、「売り手」は自ら適用した税率等を「買い手」に伝え、「買い手」は「売り手」が適用した税率等が自らの認識と合致するか確認する必要があります。

そのため、消費税「軽減税率制度」の実施後、「売

り手」は「買い手」に交付する請求書等において、現行制度における記載事項に加え、「軽減税率の対象品目である旨」「税率ごとに区分して合計した対価の額(税込)」を記載することとなります(区分記載請求書)。

乾麺製造事業者も含め、飲食料品を取り扱う事業者の中には、「自分の『売上げ』は軽減税率の適用しかないで、特段の対応は必要ない」といった認識をお持ちの方も多いですが、やや「誤解」があると考えられます。確かに、軽減税率の対象品目しか販売しないのであれば、販売の都度、適用税率の判断で迷うことはないかもしれませんが、「請求書」等の記載事項については、それなりの対応が必要となりますのでご留意いただきたいと思います。

また、「区分記載請求書」において記載が求められることとなる2点について、取引相手(「売り手」)が記載を忘れた場合、仕入税額控除が認められなくなるのか」といった懸念の声も多いですが、それらの記載事項については「買い手」が取引の事実に基づき自ら「追記」することが認められています。

なお、区分記載請求書の記載事項については、1つの書類で記載事項を満たす必要はなく、例えば「請求書(月締め)」と「納品書(日々)」など、相互の関連が明確な書類全体で記載事項を満たせばよいこととなります。また、現行同様、必要事項が記載されていれば、書類の名称は問わず、「領収書」「レシート」であっても区分記載請求書として認められます。

(3) これまでの税率引き上げ時との対応の違い

区分記載請求書等保存方式の実施に伴い、例えば、2019年10月1日をまたぐ年間契約の対価に係る請求書等においては、2019年9月までの取引対価の額(現行の8%)と2019年10月以降の取引対価の額(新税率)を区分して記載する必要があります。要すれば、区分記載請求書においては、旧税率と新税率で「税率ごとに区分して合計した対価の額(税込)」を区分する必要があるということです。

税率引き上げをまたぐ取引に係る適用税率の考え方に変更はないものの、区分記載請

求書を作成し、交付するという意味では、これまでの税率引き上げのタイミングと異なる実務が必要となります。その点、「売り手」「買い手」それぞれの立場で改めて意識していただくことが重要となります。

3 インボイス制度

2023年10月1日より、仕入税額控除の方式として、区分記載請求書等保存方式に代え、「適格請求書等保存方式」(いわゆる「インボイス制度」)が導入され、原則、帳簿とインボイスの保存が仕入税額控除の要件となります。

インボイス制度の導入は、インボイスにおける記載事項について区分記載請求書から変更が求められるのみでなく、インボイスを交付することができない免税事業者との取引について、原則、仕入税額控除が制限されるようになるなど、実務に対しそれなりの影響があるものと考えられますので、しっかりとした制度理解と早めの準備・対応が重要となります。

(今回は、「インボイス制度」の詳細について、実務への影響等も含め説明します。)

区分記載請求書等保存方式の仕組み

○ 区分記載請求書等保存方式とは
適格請求書等保存方式(インボイス制度)までの4年間、暫定的な方法として導入される仕入税額控除制度

○ 区分記載請求書とは
現行、仕入税額控除の要件とされている「請求書等」に、以下の記載事項が追加されたもの

- ① 軽減税率の対象品目である旨
- ② 税率ごとに区分して合計した対価の額(税込)

【現行】	【区分記載請求書】
〇〇海産物 請求書 ●年額月分 請求金額 43,200円 ●月1日 売り上げ 540円 ●月3日 牛 肉 5,400円 合 計 43,200円	〇〇海産物 請求書 ●年額月分 請求金額 43,600円 ●月1日 売り上げ 550円 ●月3日 牛 肉 5,400円 合 計 43,600円 (10%対象 22,000円) (8%対象 21,600円) ※は軽減税率対象

(ポイント)

- ・区分記載請求書の「交付義務」はなし!
- ・免税事業者でも発行可能
- ・差額した請求書に①・②の事項がなければ自ら「追記」が可能

※ 帳簿には、① 軽減税率の対象品目である旨の追加が必要となる

年間契約等に係る区分記載請求書対応について

- 2019年10月以降、軽減税率制度の実施に伴い、現行の請求書に一定の記載事項が追加された「区分記載請求書」等の保存が仕入税額控除の要件となる。
- 区分記載請求書には、「税率の異なるごとに区分して合計した対価の額(税込)」の記載が求められることとなることから、例えば年間契約の対価に係る請求書等においては、2019年10月以降は税率対象となる取引であったとしても、1月から9月までの取引対価の額と10月以降の対価の額を区分して記載する必要があります。

2019年	1月	9月	10月	12月
	旧税率(8%)		新税率(10%)	
請求書	2019年1月●日			
〇〇海産物				
ご請求金額 1,302,000円(税込)				
2019年サーバー保守 年間契約料として				
件名	期間	単価	金額	
サーバー保守	12月	100,000	1,200,000	
		小 計	1,200,000	
		消費税	102,000	
		合 計	1,302,000	
		※ 消費税は9月までは旧税率8%、10月以降は新税率10%にて計算しています		

区分記載請求書には、税率の異なるごとに区分して合計した対価の額(税込)の記載が必要

小 計	1,200,000
消費税	102,000
合 計	1～9月：972,000 10～12月：330,000

(注) この点、前回の5%から8%への引上げ時とは異なるので留意

(注) この点、前回の5%から8%への引き上げ時とは異なる点で留意

そうめん
やっぱり
揖保乃糸

モデル女優 八木莉可子

ひやむぎ 400g 上級品 300g

揖保乃糸 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

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

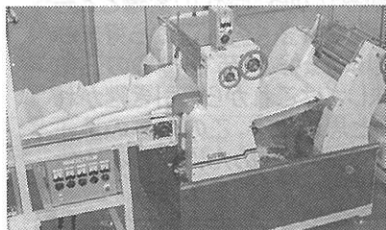
麺質改良剤
山芋粉

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1-6-1
TEL: 011-823-1568 FAX: 011-823-1567
http://www.nippon-colloid.co.jp

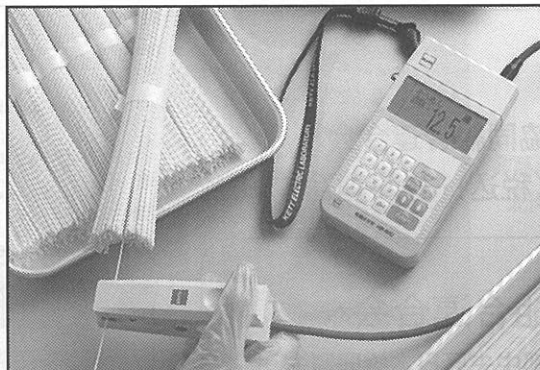
食の安心・安全を追求する
スズキ式製麺機

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



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。

Kett 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メールでお願いいたします。URL http://www.kett.co.jp/ E-mail sales@kett.co.jp

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 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	716	249%	201	131%	313	241%	1,100	386%	1,207	284%	344	325%	198	325%
青森市	569	280%	202	331%	277	295%	1,069	286%	1,458	299%	512	330%	184	438%
盛岡市	864	413%	240	126%	249	315%	1,172	292%	1,640	309%	438	129%	283	295%
仙台市	664	222%	197	54%	302	360%	868	205%	1,215	296%	670	644%	225	308%
秋田市	774	337%	307	196%	237	276%	1,172	344%	1,610	380%	578	494%	152	380%
山形市	939	393%	277	179%	228	197%	914	246%	1,305	316%	421	468%	169	331%
福島市	670	319%	187	132%	237	312%	700	239%	1,671	521%	396	683%	298	634%
水戸市	725	374%	339	223%	268	308%	692	164%	1,148	396%	393	361%	175	265%
宇都宮市	882	342%	242	135%	264	244%	865	245%	1,185	343%	474	431%	151	213%
前橋市	973	272%	153	155%	327	321%	676	200%	1,255	352%	327	300%	205	621%
さいたま市	800	238%	195	140%	339	385%	880	218%	1,087	291%	410	436%	258	213%
千葉市	764	294%	233	159%	307	218%	960	242%	1,134	290%	504	382%	166	131%
東京都区内	732	322%	304	125%	362	294%	1,005	300%	996	351%	485	354%	209	282%
横浜市	623	255%	147	115%	297	203%	923	272%	875	335%	412	312%	289	391%
川崎市	759	340%	143	73%	276	167%	753	187%	1,210	318%	548	637%	268	344%
相模原市	891	305%	157	96%	295	176%	963	341%	1,361	360%	481	426%	259	305%
新潟市	601	248%	201	124%	304	358%	779	236%	1,294	336%	601	310%	155	267%
富山市	802	325%	87	34%	291	272%	867	303%	1,386	283%	483	258%	71	161%
金沢市	824	241%	192	141%	333	275%	1,088	212%	1,086	353%	444	339%	158	336%
福井市	781	294%	171	174%	277	374%	849	272%	947	449%	600	571%	79	208%
甲府市	895	322%	170	270%	220	172%	865	260%	1,304	429%	437	475%	153	225%
長野市	1,013	260%	232	305%	292	209%	810	237%	1,079	296%	469	438%	237	504%
岐阜市	806	245%	123	131%	280	346%	839	258%	1,027	332%	467	368%	149	244%
静岡市	624	235%	265	80%	275	196%	1,018	227%	1,288	444%	434	417%	239	385%
浜松市	650	316%	159	127%	237	166%	881	366%	1,195	341%	407	433%	125	216%
名古屋市	794	321%	196	142%	277	195%	919	250%	1,204	359%	430	467%	141	204%
津市	1,059	484%	95	74%	262	211%	869	328%	910	347%	372	206%	142	134%
大津市	836	244%	53	26%	338	428%	906	270%	1,022	282%	498	265%	130	241%
京都市	896	347%	108	51%	307	323%	816	226%	858	380%	528	444%	122	321%
大阪市	953	345%	111	110%	289	268%	684	252%	1,282	267%	591	419%	181	489%
堺市	902	321%	75	40%	244	354%	790	281%	1,203	315%	505	344%	116	290%
神戸市	739	225%	168	153%	225	247%	638	204%	1,239	335%	660	449%	183	232%
奈良市	792	307%	173	123%	248	258%	698	259%	920	322%	508	348%	134	163%
和歌山市	614	248%	70	57%	211	297%	667	245%	778	276%	385	350%	91	147%
鳥取市	875	272%	108	79%	284	218%	691	282%	1,432	304%	776	246%	124	459%
松江市	1,047	650%	401	346%	252	187%	1,076	348%	1,147	321%	550	203%	72	167%
岡山市	714	261%	94	28%	278	203%	1,081	329%	1,287	314%	594	582%	113	314%
広島市	823	283%	50	62%	318	254%	802	260%	1,175	349%	571	394%	152	258%
山口市	796	261%	149	109%	266	280%	629	223%	1,081	305%	668	315%	119	340%
徳島市	832	234%	118	38%	286	314%	671	225%	986	350%	595	269%	112	533%
高松市	1,444	399%	345	159%	239	275%	648	245%	1,036	362%	652	318%	82	182%
松山市	863	348%	111	42%	261	264%	880	361%	963	406%	428	470%	128	376%
高知市	757	329%	59	78%	225	149%	639	250%	1,336	361%	546	417%	99	174%
北九州市	587	213%	172	119%	227	180%	744	263%	1,101	311%	480	298%	86	165%
福岡市	687	337%	248	413%	304	260%	696	252%	1,023	451%	581	415%	126	221%
佐賀市	595	413%	96	123%	301	301%	586	198%	1,182	348%	587	311%	68	219%
長崎市	569	445%	201	258%	201	300%	742	321%	1,068	443%	549	603%	104	200%
熊本市	482	298%	76	50%	242	218%	515	264%	962	380%	694	260%	146	429%
大分市	577	328%	102	196%	223	237%	646	292%	1,293	373%	680	456%	89	270%
宮崎市	555	372%	213	277%	280	277%	664	300%	1,088	469%	748	719%	116	200%
鹿児島市	724	368%	95	100%	312	446%	707	296%	866	246%	486	314%	133	359%
那覇市	395	260%	195	295%	216	257%	777	209%	848	372%	344	478%	50	294%

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。

乾めんの生産量

単位:トン

品 種	4月		1~4月	
うどん	2,132	94.9%	8,001	101.9%
ひらめん	398	112.7%	1,351	106.9%
ひやむぎ	1,761	83.4%	6,167	83.5%
そうめん	2,618	98.6%	10,097	100.6%
そば	4,454	94.5%	13,954	106.6%
干中華	1,842	106.9%	5,945	103.1%
手延べ	7,169	107.0%	27,411	102.2%
合 計	20,374	99.4%	72,926	101.0%

※%は前年同月(同期)比

麦加工食品の生産量

単位:千トン

業 種	4月		1~4月	
小麦粉	405	98.8%	1,522	98.4%
パン	111	104.9%	423	102.1%
食パン	53	104.0%	201	102.0%
菓子パン	37	104.5%	139	100.0%
その他パン	21	107.7%	83	106.2%
麺類	133	103.9%	498	101.0%
生麺(冷凍含)	60	101.6%	224	97.8%
乾めん	20	99.3%	73	100.8%
即席麺	39	109.5%	148	104.5%
パスタ	14	106.0%	53	105.7%
パン粉	-	-	-	-
ビスケット	23	104.6%	84	94.5%
プレミックス	36	107.6%	126	104.5%

(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

単位:トン

品 種	4月		1~4月	
うどん	19,414	90.6%	78,805	119.9%
生 麺	1,564	106.0%	5,885	130.6%
茹 麺	17,850	89.5%	72,920	119.1%
中 華 麺	34,029	106.7%	122,081	140.3%
生 麺	15,625	117.4%	51,387	141.6%
茹 麺	8,183	110.5%	30,831	148.3%
蒸 麺	9,044	90.9%	35,169	132.3%
皮 類	1,177	96.0%	4,694	140.3%
そ ば	6,068	93.3%	23,408	130.9%
生 麺	1,322	107.3%	4,796	143.6%
茹 麺	4,746	90.0%	18,612	127.9%
合 計	59,511	99.5%	224,294	131.4%

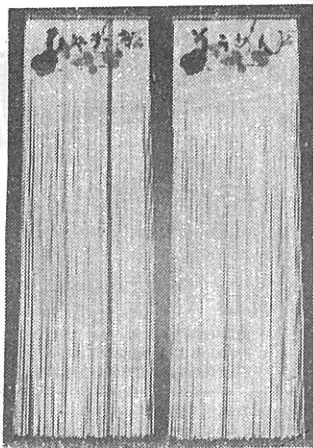
※冷凍麺生産量を含む

※%は前年同月(同期)比

乾めんの輸入と輸出

	輸 入		輸 出	
4月	7.5トン	3,065千円	1,366トン	433,146千円
	597.8%	489.6%	110.5%	120.7%
1~4月	16.7トン	6,099千円	4,769トン	1,425,334千円
	76%	73.1%	111.2%	114.5%

※%は前年同月(同期)比



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

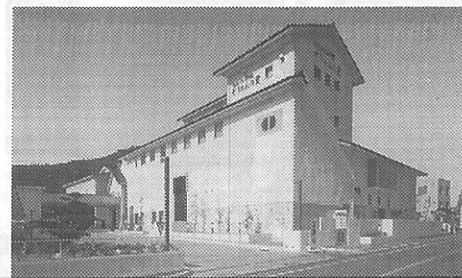


揖保乃糸

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います。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。

