



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

業務用小麦粉小麦の値上げ発表

—6月20日出荷分から—

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	55円	70円	65円
日本製粉株式会社	55円	75円	65円
昭和産業株式会社	55円	70円	65円
日東富士製粉株式会社	55円	75円	65円

※上記改定額には、消費税は含まれていません。

農林水産省は、令和2年4月期の輸入小麦の政府売渡麦価を5銘柄平均価格を3・1%引き上げを受け、4月以降、業務用小麦粉(25kg当たり)消費税を含まない価格で値上げが次々と発表された。価格改定時期は、各社とも6月20日出荷分からのとしている。

食品衛生法改正

—昨年12月27日公布の省令・施行通知の概要—

厚生労働省は、営業許可申請・届出等に関する様式、記載要領及び添付書類の取扱について、営業許可の申請書の様式については、規制緩和推進計画(平成7年3月31日閣議決定)において、その簡素化・標準化を図ることが決定され、「営業許可の申請書等について」(平成7年9月27日付衛食第176号・衛乳第186号・衛化第115号)により、標準的な様式を示した。

行政手続については、「日本再興戦略2016」(平成28年6月2日閣議決定)で示された事業者目録で規制改革、手続きの簡素化(「行政手続の電子化の徹底」)同じ情報は一度だけの原則、「書式・様式の統一化」特に営業の許認可など事業者負担の重い分野について、行政手続コスト(事業者の作業時間)の削減を目指すこととしている。食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴い、営業届出制度の創設、営業許可申請等の項目の見直し及び行政手続コストの削減の観点から、営業許可申請、営業届出等の様式、記載要領及び添付書類の取

扱いを示している。全国的に統一した取扱いは、円滑な運用を求めている。食品衛生申請等システム(食品衛生申請等システム)の運用については、本年4月からの運用開始を予定しているが、事業者説明会を実施しているが、新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、3月以降に開催を予定していた説明会を全て延期している。事業者等に対して、本システムの運用についてホームページ等を通じて周知を行い、本年6月の食品衛生法等の一部を改正する法律(平成30年法律第46号。以下「改正法」という。)の施行に合わせ、運用を開始する予定としている。運用の実施にあたっては、営業許可申請に関する業務は、令和3

年6月1日から施行する新たな営業許可区分による申請等から運用を開始する。なお、新たな営業許可区分に関する変更届、地位承継届、廃業届についても同様に運用を開始する。営業届出関係業務については、改正法附則第9条により令和3年6月1日以前においても届出を行うことができることとされているが、各都道府県等の条例等の整備状況を踏まえ、本システムによる届出の時期については、追って周知することとしている。食品等の自主回収届出制度については、令和3年6月1日から施行されるが、本制度の創設の趣旨が、自主回収情報を一覧化し、消費者に速やかに提供することにより、自主回

七夕

それにして、も新型コロナウイルスウィルスに年明けから翻弄されている。緊急事態宣言まで出されるとは、誰もが予想できなかったと思う。おかげ様でえらい迷惑を被っている。新型コロナウイルスに効く特効薬がなく、予防注射もない。見えない敵と今も全世界中で戦っている。▼WHOも始めは、発症の地に遠慮してか。パンデミックにならないなどと言っていた。一刻も早く退治しなくてはならなかったのに。甘く見すぎだったのか、政治的配慮か。どちらにしても許せないことだ。日本だけでも多くの人が、地球より重い命を失った。また、見えない敵に防御をするために職を失い、廃業等に追い込まれた人・企業

収対象品の喫食による健康被害を未然に防止することとしている。そのため、施行前においても、自主回収情報を公表するツールとして、本システムを任意に活用して差し支えないとして、衛生証明書等管理機能に関する業務は、本年6月1日から運用を開始する。衛生証明番号の確保は、衛生証明書の発行と、発行済み衛生証明書の写しの登録及び検査結果等としての報告に活用することとしている。

製造業の基準

原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有し、必要に応じて原料材料及び製品の乾燥及び冷蔵又は冷凍をする室又は場所を有すること。

原材料の前処理をし、及び製品の製造をする室又は場所にあつては、製造する品目に応じて、混練、成形、圧延、裁断、茹で、蒸し、油調及び冷却に必要の設備を有すること。

一印鑑



公文書等にハンコ。日本はハンコの文化。新型コロナウイルスの感染拡大で、在宅勤務、テレワークなる言葉も自然に耳に入った。ここで、脱ハンコが話題に。ハンコ押すために出勤。脱ハンコは、長年の慣習でなかなか難しかったようだ。今は、電子署名の技術がある。正に、重たいけどコロナ感染拡大転じて、脱ハンコとなりますか。

nippn



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性に優れた食感が特徴です。手打ちうどん専用の決定版です。



そばつなぎ用粉 朝霧
そばの風味を引き立て、適度な弾力と歯切れの良さが特長のそばつなぎ用粉です。

日本製粉株式会社 <https://www.nippn.co.jp>

東京支店 (03) 3350-2440-1	高松営業所 (087) 851-5220
関東支店 (03) 3350-3604	広島支店 (082) 243-2200
仙台支店 (022) 711-1157	福岡支店 (092) 451-5711
名古屋支店 (052) 203-1243	札幌支店 (011) 261-2481
大阪支店 (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

○ 大手製粉会社は、輸入小麦の政府売渡麦価の3.1%引上げに伴って、4月10日以降、業務用小麦粉の値上げを次々発表した。(1面に関連記事)

○ 政府は、新型コロナウイルス対策の特別措置法に基づく「緊急事態宣言」について、4月16日に開いた対策本部で、東京など7つの都府県以外でも感染が広がっていることから、5月6日までの期間、対象地域を全国に拡大することを正式に決めた。また、政府は、これまでの宣言の対象の7都府県に北海道、茨城県、石川県、岐阜県、愛知県、京都府の6つの道府県を加えたあわせて13都道府県について、特に重点的に感染拡大防止の取り組みを進めていく必要があるとして、「特定警戒都道府県」と位置づけた。安倍総理大臣は、すべての国民を対象に、マスクの配布と一律で1人あたり10万円の給付を行うことを決めた。

○ 兵庫県乾麺協同組合では、「第2回そうめん茹でマイスター検定」の本年度実施を新型コロナウイルスの感染拡大で中止となった。

○ (一社)日本食品機械工業会は、6月23日～26日にインテックス大阪で開催予定だった「FOOM JAPAN 2020大阪(国際食品工業展)」を新型コロナウイルスの感染拡大のため中止と発表した。

○ 途上国に日本の進んだ技術の移転をうたう実習制度は、賃金の不払いや長時間労働などの人権侵害が各地で問題化。高まる国際的な批判を受け、2017年に技能実習適正化法を施行した。これに伴って、19年1月には三菱自動車やパナソニックなど大手の認定を取り消す処分に踏み切った。今回、日立に対してもフィリピン人実習生を目的外の単純労働に従事させた疑いがあるとし、改善命令を発出した。

令和2年度技能検定後期日程

	機械製乾めん技能検定
試験案内開始日	令和2年9月1日(火)
申請受付期間	10月5日(月)～ 10月16日(金)
実技試験	12月4日(金)～ 令和3年2月14日(日)
学科試験	令和3年1月31日(日)
合格発表	令和3年3月12日(金)

厚生労働省は、本年度の国家試験である技能検定試験を後期(10月から3月・3年毎実施)に機械製乾めん技能検定を実施すると発表した。全国乾麺協同組合連合会では、3年に一度のこのチャンスに受験するよう呼びかけている。

受験受付は、10月5日から16日。手延べ干しめん技能検定は、前期(4月から9月・隔年毎実施)に実施となっているが、既に、受験受付は終了している。

機械製乾めんは後期に技能検定試験実施

— 3年に一度のチャンス —

外国人材受入れ制度

— 受験対象者を拡大 —

法務省は、令和2年4月1日以降の国内試験から受験資格が拡大すると発表した。

これまで、日本国内での受験対象者は、「中長期在留者及び過去に中長期在留者として在留していた経験者」に限られていたが、これを「在留資格を有する者」として在留資格をもつ在留する人については一律に受験を認めることにした。

これにより、過去に中長期在留者として在留した経験がない人であっても受験を目的として「短期滞在」の在留資格により入国し、受験することが可能となる。

在留資格を有している人であれば受験することができ、在留資格「短期滞在」をもつ日本に在留する人でも受験が可能となる。在留資格を有していない人(不法残留者等)については、引き続き受験は認められない。

令和2年4月1日以降の国内試験の受験資格

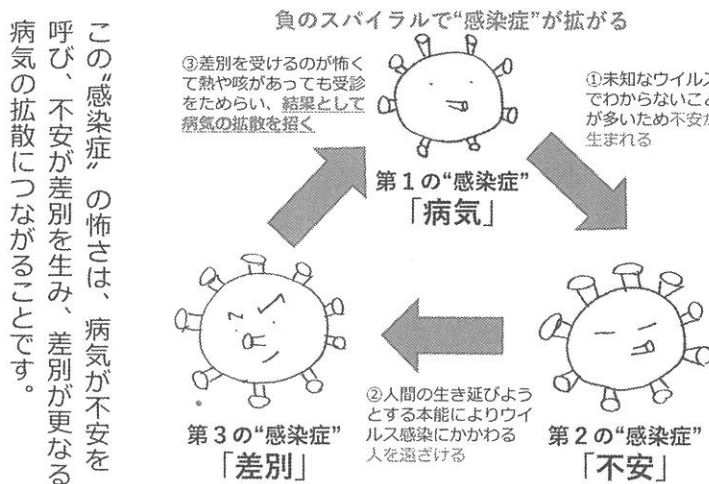
新型コロナウイルスの「恐怖に打ち勝つには？」

— 赤十字「恐怖から負のスパイラルが広がる」を発信 —

日本赤十字社は、「新型コロナウイルスは、体の感染症」、「心理的感染症」、「社会的感染症」の3つの顔を持つとおり、これらが「負のスパイラル」としてつながることで更なる感染の拡大につながっていくことを伝えるため、この負のスパイラルを知り、断ち切るためのガイドをホームページで発信している。

「この感染症の問題の1つは、嫌悪や差別が、感染者や感染が疑われる方など、「人」に向かっていくことです。本心に戦わなくてはならない相手は、『人』ではなく『ウイルス』と、ひとりひとりの心の中にある『恐怖』です」と言っている。

3つの「感染症」はどうつながっているの？

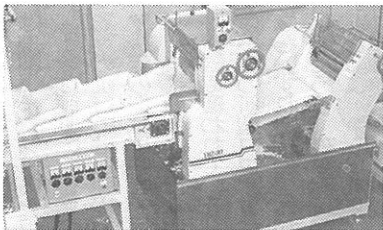


©日本赤十字社2020

春の叙勲
伊藤元久氏(前一般財団)
長は4月29日、春の叙勲で瑞宝小綬章を受章した。

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

「法令順守等」表示等基準の手引き

— 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・発刊した。

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)

“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、日本製用粉「めんのちから」。

【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。モチモチと伸びる食感の強い麺が作れます。

【明るい黄色みのある色相】
小麦本来の色とつやにこだわりました。

【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。

手打ちうどん・茹で麺・冷凍麺・乾麺

食感のポジショニング(イメージ)

めんのちから

従来品A

従来品B

分析例 灰分0.35% 蛋白8.9%

昭和産業株式会社

本社 東京都千代田区神田2-2-1
麹町ビル TEL (03) 3257-2904
http://www.showa-sangyo.co.jp

素麺神社例祭

— 縮小して開催 —

兵庫県手延素麺協同組合
(理事長井上猛氏) では5
月9日、兵庫県たつの市・
揖保乃糸素麺神社におい
て、新型コロナウイルスの
感染拡大もあって、例年に
比べて大幅縮小して例祭を
開催した。

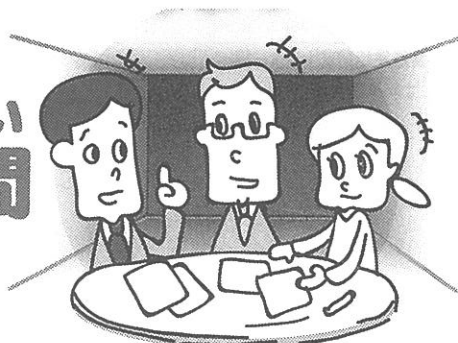
製造家に限られ、三星宮司
のもと厳粛に開催された。

— 「称栄を願って」 —

改 正 後	現 行
第5章 役員、顧問及び職員 (役員の定数) 第24条 役員の定数は、次のとおりとする。 (1) 理事 <u>15人以上20人以内</u> (2) 監事 2人又は3人 (会長、副会長、専務理事及び常務理事の選出) 第28条 理事のうち1人を会長、副会長を3人、専務理事を1人、<u>常務理事を5人以上9人以内</u>とし、理事会において選任する。	第5章 役員、顧問及び職員 (役員の定数) 第24条 役員の定数は、次のとおりとする。 (1) 理事 <u>18人以上23人以内</u> (2) 監事 2人又は3人 (会長、副会長、専務理事及び常務理事の選出) 第28条 理事のうち1人を会長、副会長を3人、専務理事を1人、<u>常務理事を9名とし</u>、理事会において選任する。

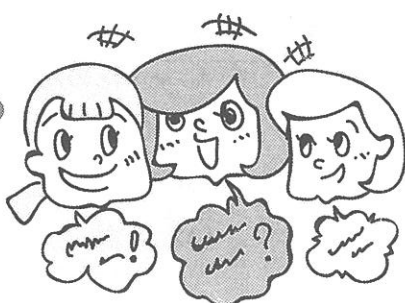
3 密を避けて行動

換気の悪い 密閉空間



**多数が集まる
密集場所**

や会話で近間で
する発声を
密接場面



HACCP義務化

6月1日^{から}施行

食品事業者全てを対象としたHACCPの義務化（体制化）が、6月1日から施行される。猶予期間は1年間で令和3年5月31日までとなっている。令和3年6月1日からは、事業の大小を問わず、全ての食品事業者は対応しなければならぬ。

乾めん製造業者に対しては、全国乾麺協同組合連合会発行の「HACCPの考え方に基づいた衛生管理のなめの手引書」で対応している。

らない。対応が出来ない。しない事業者は、食品衛生法違反となることから、全国乾麺協同組合連合会では、注意して欲しいとしている。

乾めん製造業者に対しては、全国乾麺協同組合連合会発行の「HACCPの考え方に基づく衛生管理のための手引書」で対応している。



—「弥栄を願って」—

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 30 cm 長さ 100 cm	30 枚	37,180 円 (税込・送料別途)
麺すだれ (色めん入り)	幅 30 cm 長さ 100 cm	30 枚	37,180 円 (税込・送料別途)

❖お申し込みは全乾麺へ



乾麵水分計 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 〒143-8507 TEL(03)3776-1111
 台営業所(022)215-6806 名古屋営業所(052)551-2629 九州営業所(0942)84-9011
 随いたします。URL <http://www.kett.co.jp/> E-mail sales@kett.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

(全乾麵 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

令和2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	304	42%	79	39%	137	44%	379	34%	579	48%	232	67%	53	27%
青森市	286	50%	100	50%	140	51%	651	61%	577	40%	179	35%	60	33%
盛岡市	319	37%	128	53%	142	57%	394	34%	542	33%	168	38%	66	23%
仙台市	199	30%	88	45%	125	41%	311	36%	489	40%	201	30%	65	29%
秋田市	220	28%	85	28%	64	27%	365	31%	411	26%	180	31%	81	53%
山形市	332	35%	125	45%	88	39%	321	35%	549	42%	158	38%	83	49%
福島市	299	45%	66	35%	87	37%	334	48%	536	32%	136	34%	72	24%
水戸市	268	37%	23	7%	111	41%	240	35%	327	28%	84	21%	47	27%
宇都宮市	282	32%	53	22%	142	54%	284	33%	432	36%	191	40%	65	43%
前橋市	332	34%	44	29%	134	41%	351	52%	513	41%	161	49%	42	20%
さいたま市	354	44%	64	33%	141	42%	402	46%	502	46%	191	47%	84	33%
千葉市	301	39%	100	43%	117	38%	335	35%	354	31%	224	44%	82	49%
東京都区内	240	33%	57	19%	170	47%	317	32%	352	35%	158	33%	86	41%
横浜市	242	39%	64	44%	114	38%	318	34%	386	44%	146	35%	108	37%
川崎市	186	25%	40	28%	116	42%	348	46%	449	37%	185	34%	70	26%
相模原市	329	37%	62	39%	119	40%	324	34%	445	33%	182	38%	60	23%
新潟市	240	40%	121	60%	154	51%	346	44%	589	46%	238	40%	68	44%
富山市	256	32%	65	75%	121	42%	385	44%	458	33%	234	48%	71	100%
金沢市	274	33%	14	7%	128	38%	362	33%	354	33%	211	48%	69	44%
福井市	366	47%	70	41%	119	43%	375	44%	296	31%	296	49%	34	43%
甲府市	342	38%	41	24%	106	48%	320	37%	393	30%	193	44%	55	36%
長野市	347	34%	52	22%	151	52%	312	39%	506	47%	202	43%	79	33%
岐阜市	279	35%	22	18%	118	42%	236	28%	383	37%	176	38%	37	25%
静岡市	257	41%	107	40%	134	49%	359	35%	333	26%	150	35%	71	30%
浜松市	231	36%	99	62%	101	43%	255	29%	354	30%	123	30%	47	38%
名古屋市	297	37%	31	16%	139	50%	342	37%	407	34%	221	51%	72	51%
津市	228	25%	73	97%	126	52%	347	44%	428	36%	155	31%	46	40%
大津市	252	24%	38	40%	130	50%	334	38%	436	48%	172	46%	51	36%
京都市	279	33%	60	113%	140	41%	313	35%	247	24%	192	39%	43	33%
大阪市	337	38%	103	95%	81	26%	256	31%	578	67%	174	33%	41	34%
堺市	265	28%	18	16%	83	29%	272	40%	470	37%	141	24%	39	22%
神戸市	257	35%	7	4%	78	35%	291	46%	376	30%	154	23%	86	47%
奈良市	324	41%	18	10%	95	38%	335	48%	398	43%	226	44%	55	41%
和歌山市	264	43%	11	16%	67	32%	271	41%	336	43%	117	30%	43	47%
鳥取市	249	28%	21	19%	108	38%	335	48%	571	40%	235	30%	39	31%
松江市	305	29%	26	6%	124	49%	266	25%	324	28%	156	28%	24	33%
岡山市	277	39%	19	20%	155	56%	256	24%	375	29%	193	32%	19	17%
広島市	253	31%	36	72%	109	34%	282	35%	357	30%	206	36%	49	32%
山口市	288	36%	38	26%	104	39%	204	32%	430	40%	174	26%	43	36%
徳島市	338	41%	28	24%	87	30%	262	39%	350	35%	187	31%	13	12%
高松市	468	32%	60	17%	104	44%	300	46%	397	38%	177	27%	30	37%
松山市	350	41%	43	39%	83	32%	317	36%	253	26%	149	35%	47	37%
高知市	267	35%	28	47%	120	53%	280	44%	370	28%	261	48%	28	28%
北九州市	253	43%	50	29%	128	56%	288	39%	386	35%	223	46%	76	88%
福岡市	239	35%	58	23%	180	59%	262	38%	360	35%	168	29%	34	27%
佐賀市	224	38%	31	32%	106	35%	226	39%	439	37%	265	45%	44	65%
長崎市	229	40%	82	41%	110	55%	301	41%	437	41%	189	34%	40	38%
熊本市	230	48%	39	51%	121	50%	215	42%	476	49%	290	42%	46	32%
大分市	190	33%	46	45%	99	44%	226	35%	480	37%	244	36%	51	57%
宮崎市	367	66%	42	20%	129	46%	331	50%	345	32%	203	27%	40	34%
鹿児島市	237	33%	61	64%	88	28%	225	32%	339	39%	173	36%	44	33%
那覇市	142	36%	43	22%	67	31%	296	38%	399	47%	146	42%	25	50%

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。アルファー化。

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(ギョーウザ他)・ビーフン。

麦加工食品の生産量

単位:千トン

業 種	2月		1~2月	
小麦粉	363	101.7%	715	100.4%
パン	101	101.5%	203	101.1%
食パン	48	101.1%	96	100.5%
菓子パン	33	102.9%	66	101.4%
その他パン	20	100.1%	41	101.8%
麺類	121	104.2%	241	101.9%
生麺(冷凍含)	55	109.5%	113	104.4%
乾めん	18	103.3%	35	105.1%
即席麺	35	96.3%	68	95.4%
パスタ	13	107.0%	26	105.5%
パン粉	12	97.3%	24	99.2%
ビスケット	21	100.7%	40	102.9%
プレミックス	28	96.9%	56	96.5%

(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	1,956	100.6%	3,948	101.0%
ひらめん	251	83.9%	538	80.4%
ひやむぎ	1,804	117.0%	2,874	105.2%
そうめん	2,439	105.0%	5,274	109.3%
そば	3,047	103.8%	6,006	108.5%
干中華	1,953	122.0%	3,285	128.4%
手延べ	6,464	96.5%	12,682	100.4%
合 計	17,914	103.3%	34,607	105.3%

※%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	18,822	109.3%	41,181	101.5%
生 麺	1,402	103.0%	2,819	101.3%
茹 麺	17,420	109.9%	38,362	101.6%
中 華 麺	30,557	109.2%	59,785	105.1%
生 麺	11,709	106.1%	23,076	99.3%
茹 麺	9,241	119.8%	17,901	118.7%
蒸 麺	8,315	102.8%	16,354	100.1%
皮 類	1,292	113.9%	2,454	110.2%
そ ば	6,091	110.9%	12,444	111.1%
生 麺	1,197	109.3%	2,280	101.9%
茹 麺	4,894	111.3%	10,164	113.5%
合 計	55,470	109.4%	113,410	104.4%

※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

新型コロナウイルスの感染拡大により

引き続き財務省貿易統計結果が出て

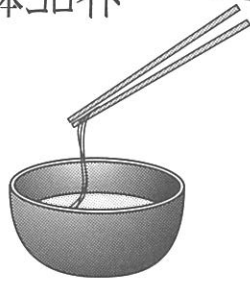
いない為、次号以降に掲載予定。

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



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:info@kanmen.com



『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て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。