

土三寒六常5升

五輪中止こそが最善のコロナ感染防止対策と思われたが開催。2020東京オリンピック・パラリンピックが9月5日開幕した。ワクチン接種さえ広がれば、五輪は開催できるとしていた菅首相が退陣へ。新規感染者が東京で5000人超え。

9月12日に期限を迎える緊急事態宣言について、宮城と岡山を除く19の都道府県は9月30日まで延長。宮城、岡山についてはまん延防止等重点措置に移行。

台風14号が9月18日、日本上陸。秋雨前線を刺激して各地に大雨。その後、温帯低気圧となった。

消費者庁は、平成30年3月に取りまとめた遺伝子組換えでないことを表示する際の要件を、遺伝子組換え農産物が「不検出」の場合に限ることが妥当とされたことを受け、その検査法を新たに追加。改正の概要は、安全性審査済みの遺伝子組換え食品の検査方法について、分別生産流通管理を実施した非遺伝子組換えダイズ穀粒及びトウモロコシ穀粒について遺伝子組換え農産物の意図しない混入があるかどうかを確認するための検査法を新設。現行の検査法で使用できる検査機器の追加等として

政府は9月28日、9月30日に期限を迎える東京、大阪など19の都道府県への緊急事態宣言を全て解除。8県に出されていたまん延防止等重点措置についても全て解除した。ただし、都道府県によっては、一部に飲食業界等への規制は残った。

自由民主党総選挙が9月29日実施。選挙の結果、新総裁に岸田文雄氏が選出され、10月4日開催の臨時国会で第100代内閣総理大臣に選出された。

一般社団法人乾めん・手延べ経営技術センターの令和2年度社員総会前の監査会を9月29日、全国乾麺協同組合連合会事務局で開催した。同日に全国乾麺協同組合連合会の中間監査会も開催した。

第100代に岸田内閣総理大臣
「人の話を良く聞くこと」に期待

本来なら国民の心を一つに結束させるはずだった五輪だが、開催の賛否を巡り「国民分断」の原因に。大会がランデブーが、罵声を浴びるなどの事件も発生した。毎日新聞が行った世論調査を引用すると「五輪開催がコロナの感染拡大に影響する」という意見が

「国民分断」の原因に。大会がランデブーが、罵声を浴びるなどの事件も発生した。毎日新聞が行った世論調査を引用すると「五輪開催がコロナの感染拡大に影響する」という意見が

「国民分断」の原因に。大会がランデブーが、罵声を浴びるなどの事件も発生した。毎日新聞が行った世論調査を引用すると「五輪開催がコロナの感染拡大に影響する」という意見が

HACCP義務化講習
—ブロック講習会始まる—



等重店が全て解除になったが、コロナ対策を充分とって10月20日、九州地区からスタートした。九州会場では、ソーシャルディスタンスをとり、マスク着用で開会した。

講習の内容は、義務表示による法令順守、HACCPの義務化、新型コロナウイルス感染症拡大対策、輸入小麦の政府売渡価格の大幅引き上げ、市況の動向等乾めん業界を取り巻く環境について講習した。

「国民からしたらそんなことはありえない。でも、菅首相の周りにはイエスマンだらけだったため、反対の声はもみ消され、よい話ばかりが届けられたのでは。そうやって強行された五輪は、国民の命を脅かしたうえに、経済の足かせにもなりました(山下教授)。

デジタル化対応など議題に
—常務理事会開催—
全国乾麺協同組合連合会常務理事会は10月14日、製粉会館5階会議室で開催した。高尾会長は「緊急事態宣言、まん延防止等重点措置が全面解除となったが、まだまだコロナ禍の中ですが、7月開催以来久しぶりの対面開催

令和3年度 秋季法令順守等講習会 開催日程

地区	幹事組合	開催日	開催地
九州ブロック	佐賀県製粉製麺事業協同組合	10/20 (水)	神埼市中央公民館 神埼市神埼町鶴 3388-5
東海ブロック	愛知県製麺協同組合	10/27 (水)	イーブルなごや 名古屋市中区大井町 7-25
関東甲信越ブロック	群馬県製麺工業協同組合	11/16 (火)	製粉会館 中央区日本橋兜町 15-6
関西ブロック	兵庫県乾麺協同組合	11/24 (水)	J A兵庫信連 姫路支店 姫路市南畝町 2-63 F 研修室
東北ブロック	奥州白石石垣協同組合	12/1 (水)	仙台ガーデンパレス 仙台市宮城野区榴岡 4-1-5

イオン「年内価格凍結」

—近時のおける小売り価格は—

オイル、小麦、玄米等は原料価格の高騰で今秋、加工食品の値上げに踏み切る企業が相次いでいるが、イオンは13日、プライベートブランド「トップバリュ」の食料品約3千品目の価格を年内は据え置きと発表

原料価格の高騰で今秋、加工食品の値上げに踏み切る企業が相次いでいるが、イオンは13日、プライベートブランド「トップバリュ」の食料品約3千品目の価格を年内は据え置きと発表

替えることで調達コストの上昇分を吸収する。「食料品は『生活必需品』だ。値上げ凍結で消費者の生活をサポートしたい」と。

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

職人の技と力を引き立てる、日本製用粉「めんもちから」。

【力強いコシのある食感】
【明るい黄色みのある色相】
【上品な小麦粉の旨みと風味】

昭和産業株式会社
本社 岡山県 浅口市 鴨方町 本庄 2-2-1
TEL: (03) 3267-2904
http://www.showa-sangyo.co.jp

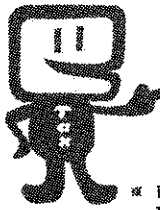
事業者の方へ

消費税の
インボイス
制度

令和3年10月1日 登録申請 受付開始!

令和5年10月1日から「適格請求書等保存方式(インボイス制度)」が導入されます。適格請求書発行事業者(登録事業者)のみが適格請求書(インボイス)を交付することができます。

登録申請手続は、e-Tax をご利用ください!!



- ☒ 「e-Taxソフト(WEB版)」、「e-Taxソフト(SP版)」をご利用いただくと質問に回答していくことで申請が可能です。
- ☒ e-Taxで申請した場合、電子データで登録通知の受領が可能です。

※「登録通知」には、令和5年10月以降インボイスに記載が必要な「登録番号」を記載しており、紛失防止等の観点から電子データでの受領をお勧めしています。

個人事業者の方はスマートフォンからでも申請できます。スマートフォンからの申請には事前にマイナンバーカードの取得が必要です。

●インボイス制度に関する一般的なご相談は、軽減・インボイスコールセンターで受け付けております。
【専用ダイヤル】0120-205-553(無料)
【受付時間】9:00~17:00(土日祝除く)

インボイス制度について詳しく知りたい方は、国税庁ホームページ(<https://www.nta.go.jp>)の「インボイス制度特設サイト」をご覧ください。



国税庁 法人番号 7000012050002

2021.7

「インボイス制度」 ってナニ?

買手である登録事業者は、買手である取引相手(課税事業者)から求められたときは、インボイスを交付しなければなりません(ただし、交付したインボイスの写しを保存しておく必要があります)。
売手は仕入税額控除の適用を受けるために、原則として、取引相手(売手)である登録事業者から交付を受けたインボイスの保存^(※)が必要となります。

(※) 買手は、自ら作成した仕入明細書等のうち、一定の事項(インボイスに記載が必要な事項)が記載され、取引相手の署名を受けたものを保存すること、仕入税額控除の適用を受けることもできます。

「インボイス」 ってナニ?

売手が買手に対して、正確な適用税率や消費税額等を伝えるものです。具体的には、現行の「区分記載請求書」に「登録番号」、「適用税率」及び「税率ごとに区分した消費税額等」の記載が追加されたものをいいます。

インボイスの記載事項

項目	内容
①	適格請求書発行事業者の氏名又は名称及び登録番号
②	取引年月日
③	取引内容(軽減税率の対象品目である旨)
④	税率ごとに区分して合計した対価の額(税込又は税込み)及び適用税率
⑤	税率ごとに区分した消費税額等
⑥	登録の交付を受ける事業者の氏名又は名称

登録申請書の 送付による 提出先

以下のインボイス制度に関する書類を郵送により提出される方は、次の宛先に送付してください。

- ・適格請求書発行事業者の登録申請書(国内事業者用・国外事業者用)
- ・適格請求書発行事業者登録簿の登録事項変更届出書
- ・適格請求書発行事業者の公表事項の公表(変更)届出書

提出先	提出先	提出先

インボイス登録センターでは、インボイス制度に関する書類のみ受け付けています。

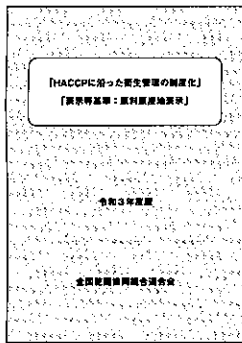
全国どこからでも 誰でも参加可能な オンライン説明会を開催

インボイス制度の基本的な事項や留意すべき点などを講師がわかりやすく解説します。また、チャット機能を利用した質疑応答も行っております。

開催日時	定員	費用
説明会サイトに掲載(随時開催) ※下記の説明会サイトにアクセスして視聴してください。 ※ https://www.nta.go.jp/taxes/hidrabaru/taishinokubetu/hohoku/kaijenzetsu/invoice_seminar_kashin	各回100名 (先着順)	無料 (通信費は実費となります)



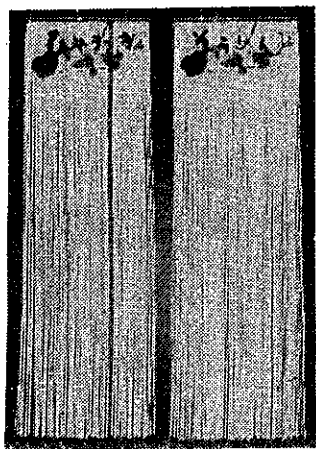
「HACCPに沿った衛生管理の制度化」 「表示等基準：原料原産地表示」



— HACCP義務化と原料原産地表示等全般を掲載 —

全国乾麺協同組合連合会では、HACCPの義務化を周知するため、令和3年度版として手引書を作成・発刊した。義務表示全般と全国乾麺協同組合連合会表示等ガイドラインも掲載した内容となっている。

販売価格 会員 1,760円/非会員 3,300円(各税込・送料別)

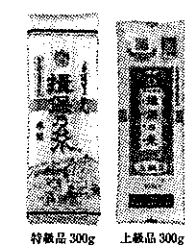


売場のディスプレイに

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

※お申し込みは全乾麺へ



特級品 300g 上級品 300g

モデル名 八木莉可子

揖保乃系

そうめん
やっぱり

兵庫県手元系乾麺協同組合

事業者の方へ/

国税庁

消費税の
インボイス
制度

登録申請受付中!

令和5年10月1日からインボイス制度が始まります。
インボイスを交付する事業者となるには事前に登録申請が必要です。

登録申請手続は、e-Taxをご利用ください!!



- ☒ 「e-Taxソフト(WEB版)」、「e-Taxソフト(SP版)」をご利用いただくと質問に回答していくことで申請が可能です。
- ☒ e-Taxで申請した場合、電子データで登録通知の受領が可能です。



個人事業者の方はスマートフォンからでもe-Taxで申請できます。
e-Taxのご利用には事前にマイナンバーカードの取得が必要です。

全国どこからでも誰でも参加可能な オンライン説明会を開催

インボイス制度の基本的な事項や留意すべき点などを講師がわかりやすく解説します。また、チャット機能を利用した質疑応答も行っております。

●インボイス制度に関する一般的なご相談は、軽減・インボイスコールセンターで受け付けております。
【専用ダイヤル】0120-205-553(無料)
【受付時間】9:00~17:00(土日祝除く)

インボイス制度について詳しく知りたい方は、国税庁ホームページ(<https://www.nta.go.jp>)の「インボイス制度特設サイト」をご覧ください。



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)8323-4581 札幌支店(011)611-9441 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

統計のページ

めん都道府県庁所在地別1世帯当り支出金額

令和3年 6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	299	108	331	117	92	130	400
青森市	217	103	390	124	82	57	517
盛岡市	262	83	248	87	92	85	579
仙台市	228	90	235	83	84	99	443
秋田市	227	86	474	150	81	98	597
山形市	411	118	407	145	108	77	813
福島市	247	147	209	108	69	60	504
水戸市	286	106	185	41	70	50	350
宇都宮市	232	71	268	77	136	135	486
前橋市	372	102	655	177	72	75	472
さいたま市	288	80	239	53	88	61	506
千葉市	265	98	288	88	135	96	454
東京都区内	240	82	410	104	111	79	431
横浜市	315	103	390	79	128	86	520
川崎市	248	114	296	120	100	65	341
相模原市	290	96	220	100	79	68	563
新潟市	215	116	480	123	117	116	600
富山市	218	73	344	40	91	154	449
金沢市	274	106	331	90	93	78	426
福井市	269	73	334	67	70	65	352
甲府市	192	66	255	49	88	81	412
長野市	303	123	237	134	100	123	381
岐阜市	257	98	225	83	109	82	419
静岡市	216	129	241	85	127	126	408
浜松市	213	74	561	114	86	74	365
名古屋市	298	94	230	31	76	61	358
津市	317	100	346	77	135	111	586
大津市	250	76	213	93	95	116	417
京都市	283	87	500	185	128	91	393
大阪市	288	92	232	37	81	137	308
堺市	398	136	328	74	93	99	390
神戸市	281	89	204	45	78	100	289
奈良市	254	79	490	49	99	76	346
和歌山市	261	118	610	120	95	110	409
鳥取市	254	110	309	124	89	50	394
松江市	172	84	340	119	139	139	390
岡山市	266	110	301	82	89	66	411
広島市	198	67	205	45	143	142	391
山口市	272	93	291	98	84	82	351
徳島市	191	74	1,050	238	101	97	372
高松市	386	87	536	115	96	160	313
松山市	203	61	199	93	77	56	339
高知市	230	86	315	144	78	73	295
北九州市	221	89	412	187	73	63	434
福岡市	200	102	325	134	146	145	323
佐賀市	191	122	313	73	116	171	292
長崎市	185	79	285	108	87	97	320
熊本市	155	69	651	99	124	163	288
大分市	298	134	259	111	86	85	326
宮崎市	198	97	159	32	92	101	309
鹿児島市	206	89	365	61	85	63	356
那覇市	156	102	151	66	99	157	455

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(ギョーザ他)・ビーフン。

総務省統計局調べ

麦加工食品の生産量

単位:千トン

業 種	6月	1~6月
小麦粉	362	99.2%
パン	105	97.9%
食パン	49	94.6%
菓子パン	35	100.6%
その他パン	21	101.4%
生麺(冷凍食)	131	102.9%
乾めん	69	110.6%
即席麺	16	98.8%
パスタ	32	94.1%
ビスケット	14	95.2%
プレミックス	21	115.4%
	30	100.0%

(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	6月	1~6月
うどん	2,108	90.8%
ひらめん	363	103.4%
ひやむぎ	1,893	91.5%
そうめん	3,624	103.4%
そば	5,097	102.2%
干中華	2,268	111.6%
手延べ	1,043	82.0%
合 計	16,396	99.1%

※%は前年同月(同期)比

生麺の生産量

単位:トン

品 種	6月	1~6月
うどん	22,280	110.5%
生麺	1,509	93.4%
茹麺	20,771	112.0%
中華麺	39,378	110.2%
生麺	19,294	108.6%
茹麺	10,884	117.8%
蒸麺	7,774	101.9%
皮類	1,426	129.5%
そば	6,996	114.1%
生麺	1,461	89.1%
茹麺	5,535	123.3%
合 計	68,654	110.7%

※冷凍生麺生産量を含む

※%は前年同月(同期)比

乾めんの輸入と輸出

	輸 入	輸 出
6月	14.4トン	8,035千円
1~6月	72.8%	98.4%
	24.5トン	10,967千円
	124.0%	134.3%

※%は前年同月(同期)比

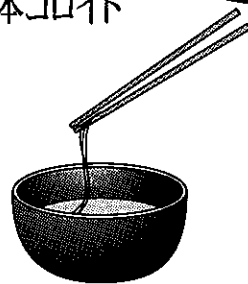
財務省貿易統計関税局調べ

麺も喜ぶこの効果!

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

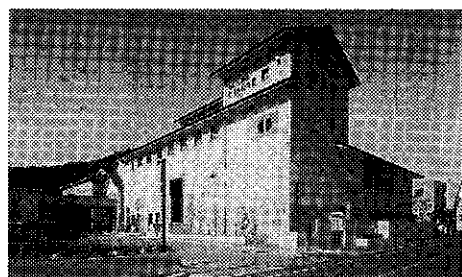
http://www.nippon-colloid.co.jp

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



揖保乃衆

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。