



全国乾麺新聞

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

「七夕・そうめんの日」に支援

― 昨年より拡大して実施 ―

今年に入っても新型コロナウイルスの感染拡大の収束は見えない。むしろ政府は感染拡大による緊急事態宣言、まん延防止等重点措置の延長を発令している。このような状況で、7月7日「そうめんの日」のイベントとして、東京・銀座

数寄屋橋公園と日本橋製粉会館玄関前で例年実施してきたサンプリングを、今年も密になる恐れがあることから自粛。替わって昨年も実施したコロナウィルスの感染拡大で困窮している人への支援を行うことになった。(次号にも掲載予定)

書面理事会開催

全国乾麺協同組合連合会では、このほど書面理事会を開催した。6月15日開催に予定していた書面理事会の開催を、6月20日までの緊急事態宣言延長を受け、やむを得ず7月に延期したが、重要案件があることから書面理事会を急遽開催した。

既に、新年度である令和3年度に入り3ヶ月余が経過しているが、新型コロナウイルスの感染拡大が止まず、政府はワクチン接種に熱心に取り組んでいるものの、収束の見通しがたっていないのが現状である。全国乾麺協同組合連合会の事業等に大きな影響を及ぼしていることを憂慮し、令和3年度収支予算修正の承認をもちつたことを念頭に、書面理事会を急遽開催した。



― 支援そうめんの袋詰め ―

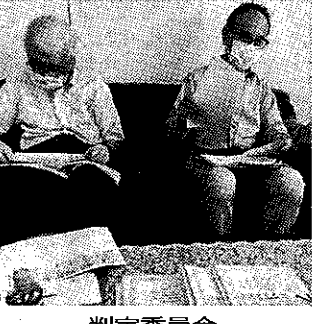
支援の乾めんセッー長を受け、やむを得ず7月に延期したが、重要案件があることから書面理事会を急遽開催した。



― 小麦粉実需者会議 ―

JAS認証工場判定委員会

― 乾めん・手延べ経営技術センター ―



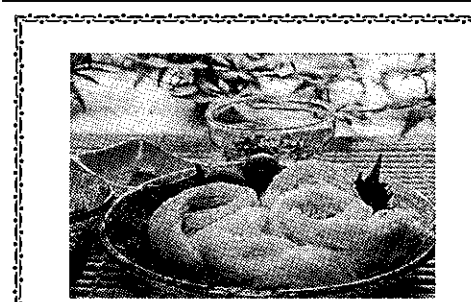
― 判定委員会 ―

一般社団法人乾めん・手延べ経営技術センターでは、7月19日、JAS製品検査結果、JAS認証工場検査結果について判定委員会を乾めん・手延べセンター事務局で開催した。

センターでは「令和2年総人口・減少率0.7%」の結果、国勢調査・1億2622万人を調査期日として実施した令和2年国勢調査の速報値を発表した。

総人口・減少率0.7%

総務省は、昨年10月1日



― 夏の贈り物 ―

中元は元来贖罪の日として、罪を償うため火を焚いて神に祈る行事。現在のお中元は先祖を敬う行事が、お世話になった人に尊敬や感謝の気持ちを表すものと変化。本来であれば、風呂敷に包んで持参し、挨拶するのが正当なマナー。しかし、最近は宅配便で。

7月15日まで「お中元」。7月15日以降の場合は、「暑中お見舞い」、立秋から9月上旬は、「残暑お見舞い」。贈り物には「やっぱりそうめん」ですね。

七夕

笹の葉にササギを飾り、七夕の歌を詠んで……と歌う7月7日は「七夕」。乾めん業界では、七夕を「そうめんの日」として乾めんPR活動を行っている。昨

は、七夕を「そうめんの日」として乾めんPR活動を行っている。昨年は、昭和57年に「そうめんの日」として乾めんPR活動を行っている。昨

「善処します」「頑張っ

暑中お見舞い申し上げます

令和3年盛夏
全国乾麺協同組合連合会
役員一同

議員(新事業・食品産業)富浦食品産業部長。峰村食品製造課長、二井課長補佐、荻原貿易業務課長等が出席して開催した。水野大臣官房総括審議官は「新事業・食品産業は、7月1日の組織変更で誕生した。食品産業の振興を専門的に担当する部署で、食品産業に軸足を置いた政策を実施し

ていきたい。」と挨拶し、感染拡大もあって、活動がた。11団体それぞれが業界の概要を説明、総会についは、新型コロナウイルスを乗り越えたいとした。

みます」と暖かな言葉を

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長の手打ちうどん専用粉の決定版です。

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。



おいしいめん作りは、まず小麦粉選びから。

株式会社 ニッパン
https://www.nippn.co.jp



道産子

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
会日製業務用お役立ちサイト e-Club https://www.e-sousyoku.com

――久々の対面で――

○ 農林水産省は7月1日の組織再編により、「農林水産省食料産業局」から「農林水産省大臣官房新事業・食品産業部」へと名称変更。

染拡大が収まっているとはいいが、昨年比去年減少。しかし、これから梅雨明け大いに期待したい。」と挨拶した。

議事は、令和3年度も4ヶ月を経過、この間、第63回通常総会、理事会、常務理事会を書面で開催、令和3年度の事業計画の承認を得て進めてきているが、7月7日「そづめんの日」のサンプリング予定を、新型コロナウイルスの感染拡大HACCPの考え方に基づき衛生管理の手引書による実施推進をホームページ上で呼びかけている。さらうに、ホームページのリニューアル、デジタル化への機器の整備、新たに2月5日「にゅうめんの日」を設定、その普及、秋季アロックス講習会開催について協議をし、新型コロナウイルスの感染拡大の感染状況をみて、事業展開を図る。として

で密を避けるため中止とした。替わって昨年と同じく新型コロナウイルスの感染拡大で困窮している母子家庭、こども食堂、施設へNPO法人と連携して、乾めん2万食超を支援したと報告した。

令和2年度

職人の技と 力を引き立てる、 日本麵用粉

「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。
モチ感もあり、茹でゆびの通、縮率が得られます。

【明るい黄色みのある色相】

小麦本来の色とてにこだわりました。

【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。

食糧の水ジョニンダグ(イメー)

【用途】

手打ちうどん・茹で麺・冷凍麺・乾麺

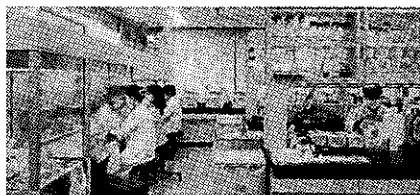
【成分】

水分 14.0-15.5% 蛋白質 12.5%

[illegible]

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 <https://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 新妻 一彦

<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 FAX 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

明治安田生命

今日も誰かとつながる
地域社会を。



「地元の元気プロジェクト」
についてはこちら



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.meijiyasuda.co.jp

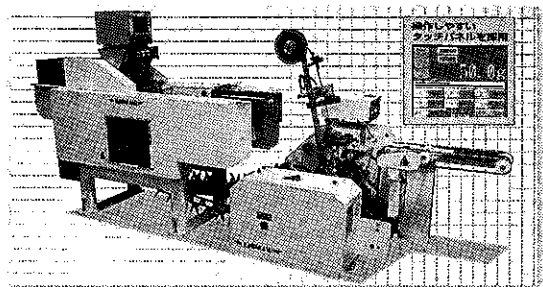


父と母が、大好きだ。
口には出さないけれど。

2020 マイナビビジネスフォトコンテスト 応募作品
「これからは仲良くね。」(東野和馬さま・奈良県)

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

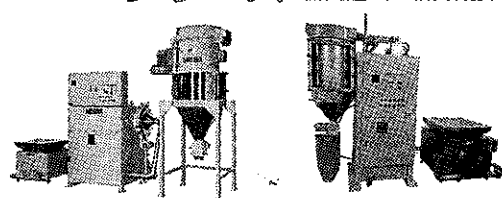
〒719-0241 岡山県浅口市鴨方町小坂東566
TEL 0865-44-4169(代) FAX 0865-44-7581

乾麺専用粉砕機

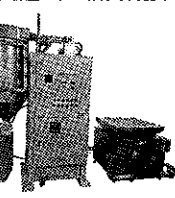
NOVAシリーズ

粉を活かす低温粉砕

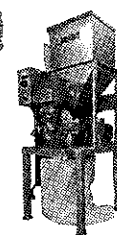
解砕機一体型粉砕機



NOVA-40



NOVA-30



HS-20NV

型式	参考能力 (kg/h)	
	白物	そば
NOVA-30	80	65
NOVA-40	160	130
NOVA-50	240	195
NOVA-60	480	380

株式会社 名濃 TEL 0882-881-8808
〒457-0015 愛知県名古屋市南区岩戸町14番22号 <http://www.meino.co.jp>

暑中お見舞い申し上げます



令和3年 猛夏



【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3年

全乾麺 KFC
会員一同





兵庫県乾麺協同組合

理事長 伊藤 充弘
〒670-0926 兵庫県姫路市東駅前町九一番地
電話 〇七九一八八〇〇一八

長野県信州そば協同組合

理事長 柄木 田 豊
〒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

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 〇一八三三四三二八〇三

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

全国小麦粉卸商組合連合会

会長 長川 上 俊行
〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町十五一六
電話 〇三三六六四〇〇九

協同組合全国製粉協議会

会長 長阿 部 晃造
〒101-0023 東京都千代田区神田松永町十六
電話 〇三三九八八一九〇五

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二二
電話 〇三三九一三三三〇五

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六二二二
電話 〇四七四四四一三三三

有限会社新井製麺所

代表取締役 新井 一江
〒308-0004 茨城県筑西市国府田二二五四一五
電話 〇二九六二二二二〇七五

株式会社 後文

〒012-0107 秋田県湯沢市稲庭町三編七二番地
電話 〇一八三三四一三三〇七

香川県製麺協同組合

理事長 吉原 良一
〒760-0022 高松市西町一六六太田ビル2F
電話 〇八七二八二二九三三六

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

池島フーズ株式会社

代表取締役 池島 滋
〒434-0035 静岡県浜松市浜北区寺島二二五
電話 〇五三一五八七一〇二五

かも川手延素麺株式会社

代表取締役 藤原 憲正
〒719-0241 岡山県浅口市小坂東一七一九一
電話 〇八六五一四四一七七七七

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 〇九八八八六八三二四一

レガロプラン

代表 永野 里枝
〒671-1103 兵庫県姫路市広畑区西夢前六二二一A
電話 〇七九一三六九一九七八一

イケダ株式会社

代表取締役 池田 好範
〒733-0833 広島県広島市西區西三丁目七五二四二
電話 〇八二二二七七一三三二



全国乾麺協同組合連合会組合員の皆さまへ 賠償責任保険のご案内

賠償総合制度

(タフビス賠償総合保険)

1. 安心

PL事故の補償を含む
さまざまな賠償リスクをまとめて補償!

2. 充実

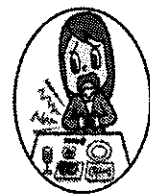
アレルギー表示などの記載誤りや
食品への異物混入のおそれがある場合の
リコール費用もオプション特約で補償!

PL保険制度 (生産物賠償責任保険)

1. 安心

製造・販売物の欠陥による
対人・対物事故を補償!

2. 充実

食中毒による営業停止なども
オプション特約で補償可能!

この広告は概要を説明したものです。ご加入にあたっては必ず各商品のパンフレットおよび「重要事項のご説明」をお読みください。
また、詳しくは「普通保険約款・特別約款・特約集」をご用意していますので、取扱代理店または引受保険会社までご確認ください。
保険の詳しい内容、およびご加入手続きについては取扱代理店または引受保険会社にお問合わせください。

<取扱代理店>

株式会社星和ビジネスリンク

〒108-0014 東京都港区芝4-1-23 三田NNビル4F

リコール: 0120-288270 (平日10時~16時) / FAX: 03-5439-2380

<引受保険会社>

あいおいニッセイ同和損害保険株式会社 広域法人開発部 営業課

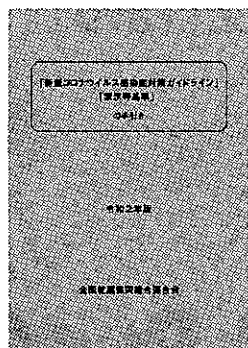
〒103-0027 東京都中央区日本橋3-5-19 あいおいニッセイ同和損保 日本橋本社ビル

TEL: 03-6734-9608 / FAX: 03-6734-9609

2020年9月承認 B20-102119

「新型コロナウイルス感染症対策ガイドライン」「食品表示基準等」の手引き

—コロナ予防編・事業継続編と表示全般を掲載—



全国乾麺協同組合連合会では、新型コロナウイルスの感染拡大を憂慮して、乾めん製造業における新型コロナウイルスの感染拡大阻止、万一、感染が事業所で確認された場合の事業継続の対応策を令和2年版として作成・発刊した。これに、本年6月に義務化された食品表示基準、栄養成分表示などと全国乾麺協同組合連合会表示等ガイドラインを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)

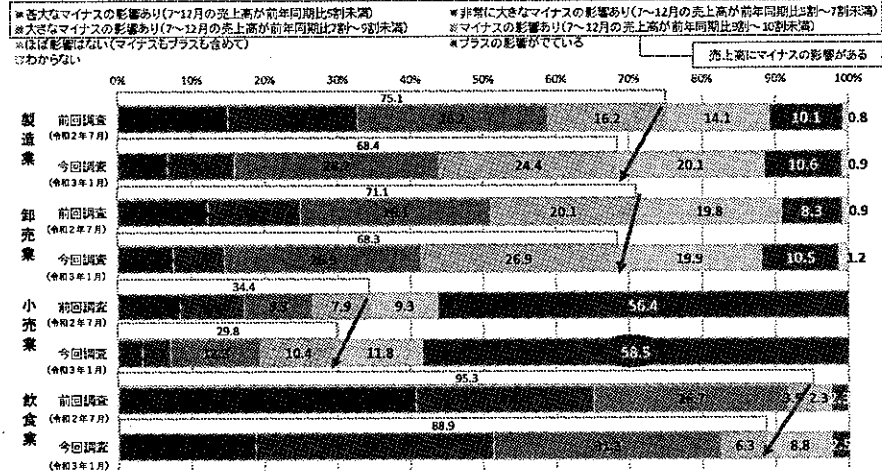
食品産業動向調査結果

(5月号から続く)

2 新型コロナウイルス感染症拡大による影響について

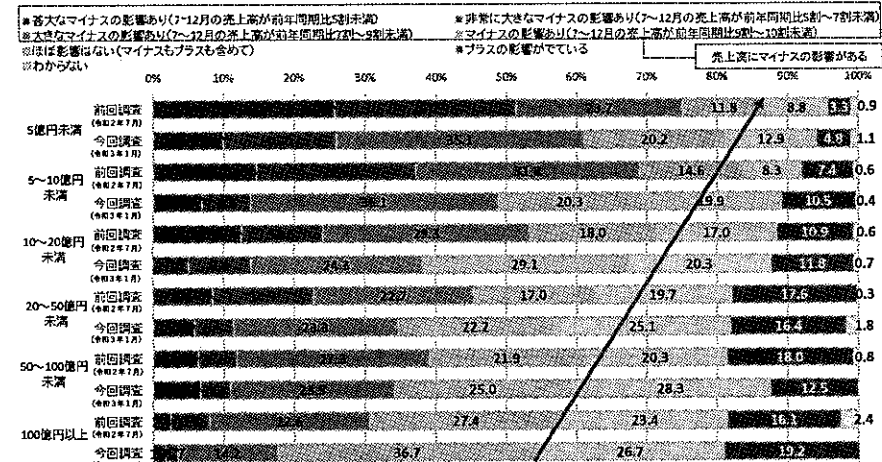
2-1 売上高への影響について (業種別)

・新型コロナウイルス感染症拡大による売上高への影響については、全業種でマイナスの影響がある割合が低下したが、依然として飲食業の88.9%、製造業の68.4%、卸売業の68.3%でマイナスの影響があるとする回答になった。
・小売業では58.5%が「プラスの影響がでている」と回答し、前回(令和2年7月)調査から2.1ポイント上昇した。



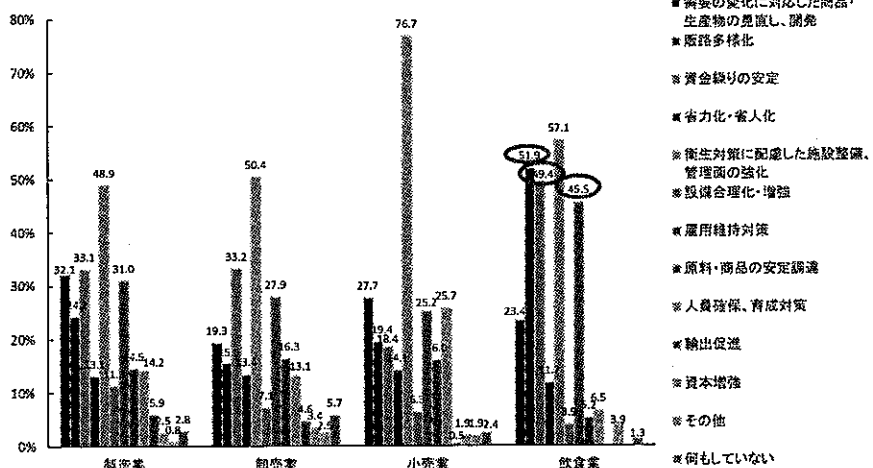
2-1 売上高への影響について (製造業売上規模別)

・製造業(売上規模別)では、前回(令和2年7月)調査同様、売上規模が小さいほどマイナスの影響があるとする回答割合が高くなった。



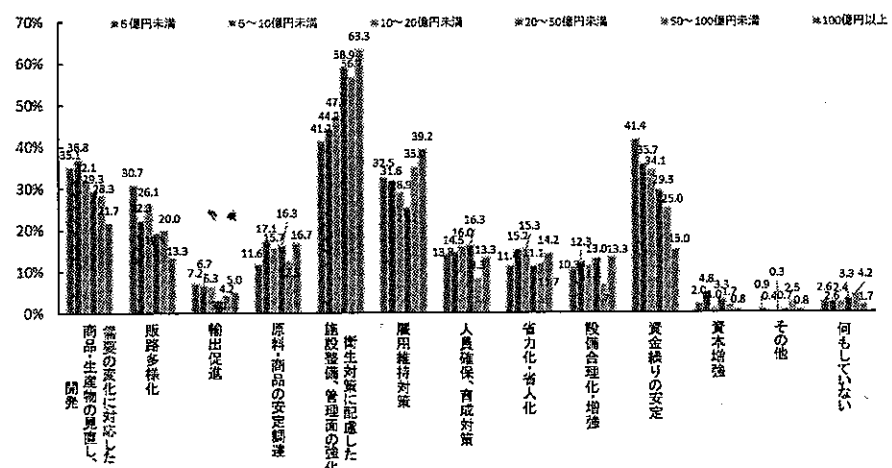
2-2 重点的に実行した取組みについて (業種別/3つまでの複数回答)

・新型コロナウイルス感染症の拡大を受けて重点的に実施した取組みは、すべての業種で「衛生対策に配慮した施設設備、管理面の強化」が最も高かった。
・飲食業においては「販路多様化」(51.9%)「資金繰りの安定」(49.4%)「雇用維持対策」(45.5%)の回答が4割を超え相対的に高くなった。



2-2 重点的に実行した取組みについて (製造業売上規模別/3つまでの複数回答)

・製造業(売上規模別)では、売上規模が大きいほど「衛生対策に配慮した施設設備、管理面の強化」の回答割合が高くなる傾向にある。また、売上規模が小さいほど「資金繰りの安定」の回答割合が高くなった。



※日本政策金融公庫調べ

(次号へ続く)

そうめん
やっぱり
揖保乃系
生れと 八木莉可子

ひやむぎ 400g 上級品 300g

揖保乃系 兵庫県産小麦産地同組合

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、水分量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 東京都大田区南馬場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) 215-6805 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

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

統計のページ

めんの都道府県庁所在市別1世帯当たり支出金額

令和3年 3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	281	119%	66	45%	119	106%	357	134%	616	115%	175	88%	91	115%
青森市	255	89%	79	49%	85	83%	366	62%	434	65%	176	77%	61	115%
盛岡市	260	118%	106	82%	80	42%	527	137%	478	78%	199	111%	100	115%
仙台市	221	92%	98	44%	96	71%	449	107%	565	85%	249	119%	71	95%
秋田市	249	105%	90	58%	125	117%	401	79%	385	68%	182	93%	45	82%
山形市	338	92%	136	56%	91	72%	469	117%	579	75%	164	54%	60	76%
福島市	227	73%	65	58%	117	73%	415	127%	755	117%	186	83%	85	80%
水戸市	253	75%	117	86%	123	66%	293	80%	251	58%	96	51%	35	58%
宇都宮市	244	63%	81	49%	152	62%	366	98%	450	75%	116	37%	57	59%
前橋市	332	90%	142	134%	121	76%	296	95%	448	60%	118	52%	36	88%
さいたま市	350	77%	60	39%	134	60%	446	84%	510	101%	173	64%	69	99%
千葉市	229	70%	86	61%	107	53%	378	90%	438	102%	224	82%	62	56%
東京都区内	242	86%	73	44%	152	68%	337	71%	485	104%	205	82%	77	95%
横浜市	293	92%	72	28%	179	80%	319	73%	385	65%	199	82%	102	78%
川崎市	240	89%	114	146%	113	46%	289	67%	465	68%	216	94%	57	89%
相模原市	269	82%	60	113%	195	140%	287	70%	411	79%	162	71%	120	255%
新潟市	177	61%	193	195%	135	94%	333	86%	525	72%	135	37%	78	142%
富山市	221	85%	80	31%	88	58%	362	112%	436	65%	165	79%	58	135%
金沢市	248	90%	40	46%	115	70%	312	61%	314	59%	175	64%	66	127%
福井市	293	61%	63	47%	150	70%	272	61%	439	93%	114	54%	35	78%
甲府市	268	82%	60	44%	97	75%	325	72%	474	99%	141	69%	34	53%
長野市	273	90%	61	70%	125	117%	320	99%	409	84%	154	74%	93	109%
岐阜市	294	117%	42	66%	91	40%	309	89%	411	68%	118	42%	77	154%
静岡市	216	73%	106	70%	141	90%	497	114%	404	100%	172	106%	69	73%
浜松市	237	84%	105	74%	112	66%	324	84%	384	73%	93	32%	76	141%
名古屋市	343	88%	28	28%	118	61%	409	97%	379	82%	190	85%	62	82%
津市	269	105%	54	186%	149	81%	384	105%	408	91%	176	79%	34	69%
大津市	351	107%	312	466%	70	45%	405	129%	528	99%	210	89%	69	93%
京都市	317	103%	29	78%	122	70%	261	69%	298	97%	152	55%	25	54%
大阪市	352	88%	46	148%	103	92%	267	105%	598	87%	173	58%	43	110%
堺市	348	96%	81	116%	125	82%	378	92%	481	88%	156	73%	60	207%
神戸市	264	98%	33	45%	88	56%	333	92%	397	82%	185	75%	79	78%
奈良市	233	61%	57	106%	111	65%	272	60%	341	60%	148	49%	33	53%
和歌山市	258	101%	94	285%	92	60%	296	82%	499	146%	222	132%	58	166%
鳥取市	291	111%	73	183%	100	68%	269	83%	476	82%	221	73%	24	57%
松江市	227	66%	48	141%	113	113%	366	111%	397	119%	175	94%	30	79%
岡山市	377	142%	97	131%	141	75%	217	66%	480	114%	221	79%	66	194%
広島市	238	75%	42	75%	145	96%	248	71%	342	80%	205	93%	37	103%
山口市	224	76%	46	75%	106	66%	192	58%	518	95%	239	114%	31	42%
徳島市	254	67%	85	92%	144	107%	231	67%	502	105%	145	65%	53	151%
高松市	558	106%	114	300%	90	76%	344	95%	510	84%	246	90%	51	182%
松山市	213	66%	34	64%	113	88%	297	116%	384	143%	136	64%	68	117%
高知市	282	85%	50	91%	89	88%	222	72%	564	106%	257	149%	52	133%
北九州市	202	61%	147	196%	127	70%	315	121%	544	112%	246	84%	28	39%
福岡市	138	47%	72	71%	176	92%	258	87%	338	77%	196	71%	35	43%
佐賀市	197	86%	57	81%	90	56%	220	83%	343	67%	246	70%	33	45%
長崎市	204	84%	28	33%	121	102%	277	91%	399	89%	186	117%	43	67%
熊本市	181	76%	40	33%	97	59%	227	76%	474	85%	219	62%	48	60%
大分市	209	91%	30	31%	108	84%	223	82%	374	90%	236	67%	81	133%
宮崎市	210	70%	24	53%	77	48%	213	73%	384	87%	179	55%	32	46%
鹿児島市	232	69%	48	107%	98	63%	275	82%	416	88%	238	99%	51	89%
那覇市	131	96%	46	49%	79	82%	301	77%	285	74%	115	69%	19	53%

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。

総務省統計局調べ

麦加工食品の生産量

単位:千トン

業種	3月	1~3月
小麦粉	394	96.1%
パン	112	96.4%
食パン	50	92.1%
菓子パン	40	99.0%
その他パン	22	102.6%
種類	133	95.4%
生麺(冷凍含)	61	98.1%
乾めん	22	105.9%
即席麺	37	88.3%
パスタ	14	89.7%
パン粉	-	-
ビスケット	25	108.7%
プレミックス	32	99.4%

(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	3月	1~3月
うどん	2,013	86.6%
ひらめん	290	76.1%
ひやむぎ	2,066	134.2%
そうめん	2,571	107.8%
そば	4,392	107.4%
干中華	2,220	126.4%
手延べ	8,219	102.3%
合 計	21,771	106.1%

※%は前年同月(同期)比

生麺の生産量

単位:トン

品 種	3月	1~3月
うどん	20,168	96.7%
生 麺	1,503	89.3%
茹 麺	18,665	97.4%
中 華 麺	34,757	100.1%
生 麺	13,955	106.3%
茹 麺	10,251	113.2%
蒸 麺	9,111	82.7%
皮 類	1,440	95.3%
そ ば	5,987	90.8%
生 麺	1,315	103.5%
茹 麺	4,672	87.7%
合 計	60,912	98.0%

※冷凍麺生産量を含む

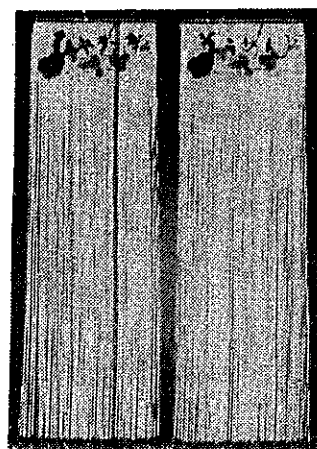
※%は前年同月(同期)比

乾めんの輸入と輸出

	輸 入	輸 出
3月	-	1,045トン
1~3月	10.1トン	2,808トン

※%は前年同月(同期)比

財務省貿易統計関税局調べ



売場のディスプレイに

「麺すだれ」発売中

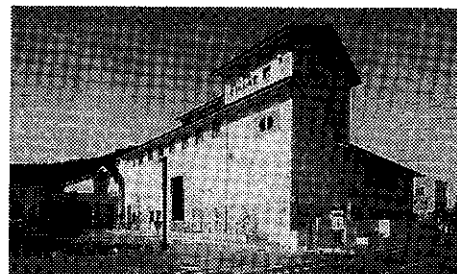
商品名	仕 様	入 数	価 格
麺すだれ (白のみ一色)	幅 30 cm 長さ 100 cm	30 枚	37,180 円 (税込・送料別途)
麺すだれ (色めん入り)	幅 30 cm 長さ 100 cm	30 枚	37,180 円 (税込・送料別途)

※お申し込みは全乾麺へ



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:jnfo@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。