

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-sousoku.com>

土三寒六常5升

○ 梅雨明けは、南九州で7月11日、北九州・中国地方で13日、北陸（新潟を含む）で14日、関東甲信・東北で16日、四国の19日を最後に、全国で梅雨明けとなった。梅雨明け後は連日、真夏日が続いた。

○ 全国乾麺協同組合連合会高尾会長は7月20日、リモートで自民党委員会へ乾めん輸出促進の取り組みについて情報提供。（1面に関連記事掲載）。

○ 2020オリンピックが7月23日、無観客で開会式を開催した。試合についても東京都内での開催は、無観客で。そんな中だが日本代表の大活躍でメダルラッシュとなった。心配された新型コロナウイルス感染拡大は収まらず、新規感染者は増加を辿った。緊急事態宣言の発令下での開催であった。そして8月8日閉会した。

○ 真夏日の続いた関東甲信越に7月27日、台風8号が茨城県に上陸。珍しいコースを辿って、日本海に抜けた。

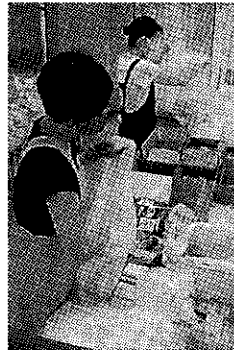
# 昨年以上に「そうめんの日」に絡め支援

今年の7月7日そうめんの日のサンプリングは、新型コロナウイルス感染拡大で東京に「まん延防止等重点措置」が発令され、新型コロナウイルス感染拡大が収まらないことから、密を避けるため中止とした。中止は2年連続で、7月7日そうめんの日に因み、昨年に続き、生活困窮者への支援を行った。昨年以上に生活困窮者が増え、さらに範囲を広げて支援を行った。

支援先は、こども食堂、こどもフードパントリー、老人介護・福祉施設、医療関係、支援NPO法人等で受給者の笑顔の様子は、個人情報の関係で掲載できないが、2年続きの支援で大いに感謝された。裏方の活躍を掲載。



— 寄付品袋詰め —



— 袋詰め到大わらわ —



— NPO法人へ搬出 —



— NPO法人代表 —



— そうめん等支援物資 —



— 詰め合わせ作業 —



— そうめんを袋詰め —



— こども食堂へ支援 —



— 他の支援物資と —



— まずは準備 —



— 料理の支度が大変 —



— そうめんを舌鼓 —



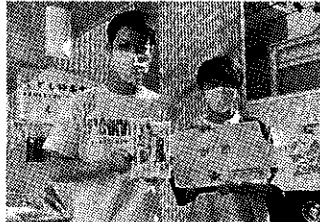
— そうめんご膳 —



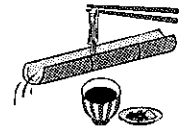
— そうめんにパンフレットを —



— 会場に訪れた子供に —

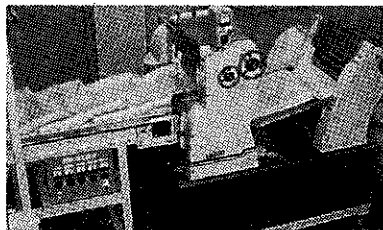


— 支援に感謝 —



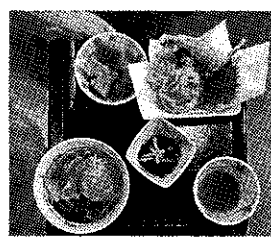
## 食の安心・安全を追求する スズキ式製麺機

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

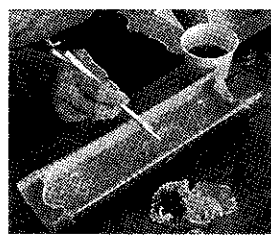


株式会社 **スズキ麺工**

〒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>



— セタ・そうめんご膳 —



— 竹の器でそうめんを —

**豪雨お見舞い**  
8月中旬頃の西日本・東日本の広範囲にわたる豪雨のお見舞いを申し上げます。  
大きな被災地区もあり、一日も早い復旧・復興を祈ります。  
全国乾麺協同組合連合会

**残暑お見舞い  
申し上げます**  
全国乾麺協同組合連合会

食卓に、あたらしい風。日東富士製粉 since 1914



中華麺用粉 天壇真

代表銘柄「天壇」の姉妹商品が新発売。  
色相の良さと茹伸び耐性の両方を兼ね備えた新タイプの中華麺用粉です。需要の高まっているテイクアウト商品用の中華麺にも最適。変色・ホシが少なく、皮類にも使用できます。

25kg袋 (灰分 0.33% 蛋白 11.2%)



**日東富士製粉株式会社**

<https://www.nittofuji.co.jp/>  
TEL 03-3553-8781(代表)

〒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  
「めんもちから」。**

【力強いコシのある食感】  
手打製法に最適な小麦粉で、コシと弾力の強い食感を引き出します。  
モチモチと、茹でた後の食感が楽しめます。

【明るい黄色い色相】  
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】  
上質な小麦とこだわりのこだわりで、

手打ちうどん・茹で麺・冷凍麺・乾麺

食味のボジョニグ(イメージ)

|        |        |
|--------|--------|
| めんもちから | めんもちから |
| めんもちから | めんもちから |
| めんもちから | めんもちから |
| めんもちから | めんもちから |

分利例 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  
東京支店ビル TEL. 03-3257-2904  
<http://www.showa-sangyo.co.jp>



# 食品産業動向調査結果

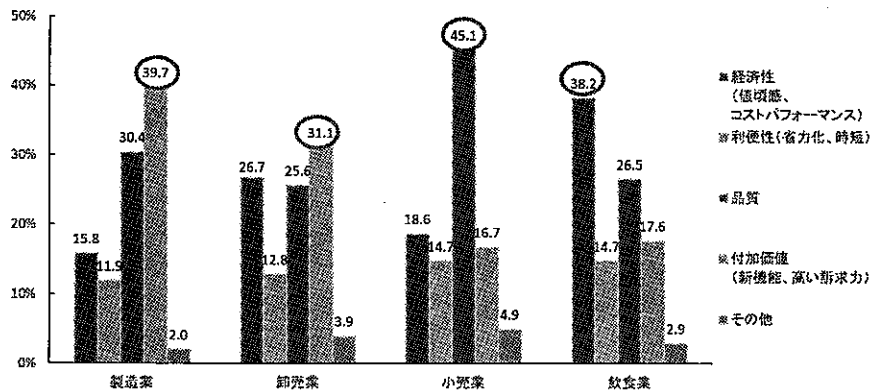
(7月号から続く)

## 2 新型コロナウイルス感染症拡大による影響について

### 2-2-1 重視した商品開発コンセプトについて

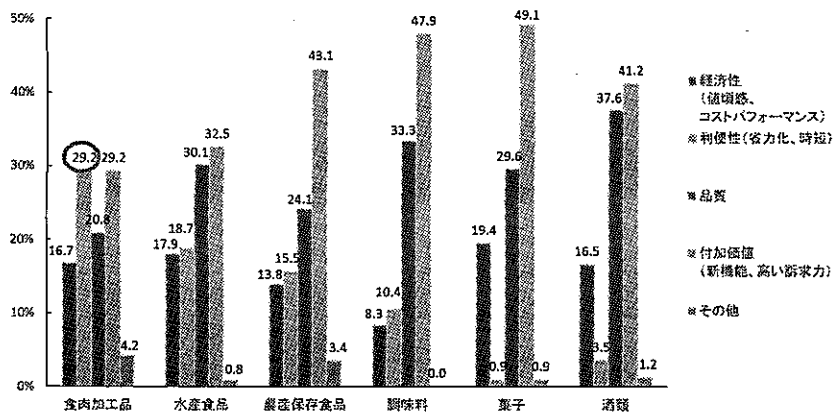
2-2で「需要の変化に対応した商品・生産物の見直し、開発」を選択した回答者に聞いたもの

・新型コロナウイルス感染症拡大以降、商品開発のコンセプトとして何を重視したか聞いたところ、製造業と卸売業では「付加価値(新機能・高い訴求力)」、小売業では「品質」、飲食業では「経済性(価値感、コストパフォーマンス)」という回答が最も多かった。



2-2で「需要の変化に対応した商品・生産物の見直し、開発」を選択した回答者に聞いたもの(製造業業態別)

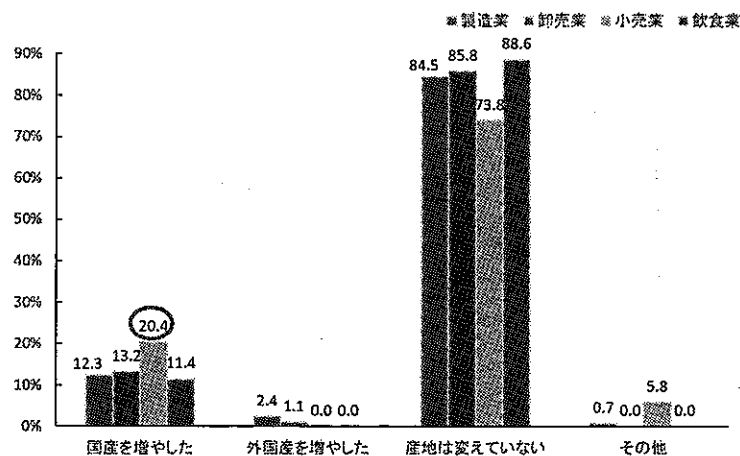
・製造業(製造品目別)では、食肉加工品において「利便性」の回答割合が相対的に高くなった。



### 2-2-2 原材料・商材の産地の変更について

2-2で「需要の変化に対応した商品・生産物の見直し、開発」を選択した回答者に聞いたもの

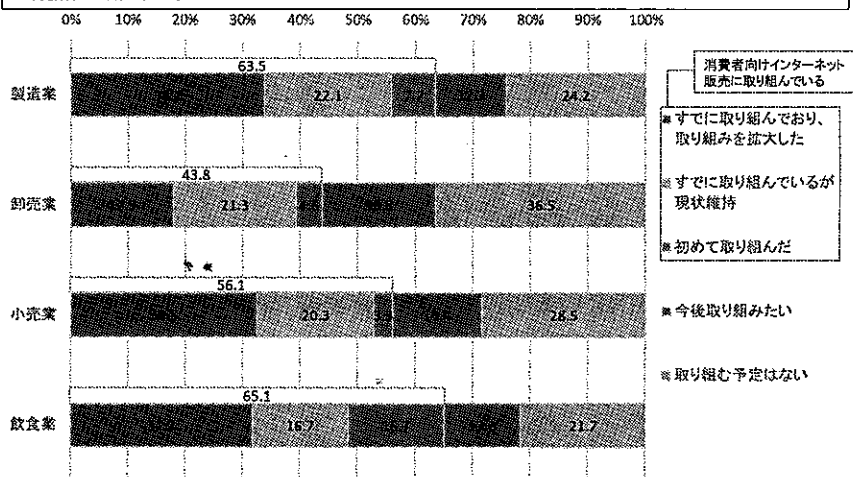
・新型コロナウイルス感染症拡大以降、原材料・商材の産地に変更があったか聞いたところ、すべての業種で「産地は変えていない」という回答が最も多かった。「国産を増やした」という回答は小売業のみ2割を超え、相対的に高くなった。



### 2-2-3 消費者向けインターネット販売の取組みについて

2-2で「販路の多様化」を選択した回答者に聞いたもの

・新型コロナウイルス感染症拡大以降、テイクアウトやデリバリーを含む「消費者向けインターネット販売」に取り組んだか聞いたところ、消費者向けインターネット販売に取り組んでいるとする回答割合は飲食業(65.1%)で最も多く、続いて製造業(63.5%)、小売業(56.1%)、卸売業(43.8%)となった。



※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  
テール玄麦 八木莉可子  
ひやむぎ 400g 上製品 300g  
揖保乃系 兵庫県手延素麺協同組合

麵も喜ぶこの効果! 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  
麵質改良剤 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1-1-6-1  
TEL: 011-823-1568 FAX: 011-823-1567  
http://www.nippon-colloid.co.jp

## 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」を合わせてご覧ください。  
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請求ください。  
保険の詳細内容、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。

&lt;取扱代理店&gt;

株式会社星和ビジネスリンク

〒108-0014 東京都港区芝4-1-23 三田ビル4F  
フリーコール 0120-288270 (平日/10時~16時) / FAX: 03-5439-2380

&lt;引受保険会社&gt;

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月策定 320-102119

## 統計のページ

めん都道府県庁所在市別1世帯当り支出金額

令和3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   | 241     | 77%     | 179   | 105% | 111   | 100% | 360   | 96%  | 539 | 104% | 104 | 85%  | 52  | 57%  |
| 青森市   | 228     | 71%     | 124   | 68%  | 155   | 130% | 458   | 72%  | 416 | 67%  | 180 | 75%  | 54  | 115% |
| 盛岡市   | 258     | 83%     | 92    | 38%  | 88    | 62%  | 440   | 91%  | 503 | 105% | 141 | 108% | 73  | 77%  |
| 仙台市   | 312     | 98%     | 126   | 72%  | 148   | 86%  | 446   | 102% | 479 | 87%  | 140 | 69%  | 92  | 87%  |
| 秋田市   | 301     | 106%    | 105   | 82%  | 121   | 91%  | 465   | 71%  | 484 | 114% | 162 | 93%  | 43  | 75%  |
| 山形市   | 319     | 81%     | 185   | 113% | 128   | 52%  | 570   | 107% | 523 | 76%  | 199 | 73%  | 93  | 91%  |
| 福島市   | 243     | 93%     | 48    | 28%  | 117   | 67%  | 368   | 93%  | 553 | 98%  | 116 | 68%  | 91  | 76%  |
| 水戸市   | 297     | 98%     | 118   | 72%  | 87    | 37%  | 292   | 65%  | 391 | 88%  | 126 | 86%  | 60  | 57%  |
| 宇都宮市  | 268     | 61%     | 109   | 69%  | 104   | 50%  | 440   | 74%  | 423 | 78%  | 120 | 41%  | 61  | 53%  |
| 前橋市   | 412     | 94%     | 82    | 57%  | 122   | 64%  | 377   | 92%  | 438 | 84%  | 117 | 59%  | 30  | 73%  |
| さいたま市 | 236     | 53%     | 146   | 101% | 105   | 37%  | 417   | 78%  | 474 | 102% | 175 | 92%  | 67  | 55%  |
| 千葉市   | 245     | 73%     | 119   | 56%  | 197   | 67%  | 420   | 77%  | 432 | 125% | 142 | 80%  | 70  | 62%  |
| 東京都区内 | 231     | 69%     | 161   | 74%  | 155   | 68%  | 372   | 62%  | 386 | 102% | 165 | 82%  | 89  | 74%  |
| 横浜市   | 303     | 83%     | 144   | 61%  | 128   | 52%  | 369   | 67%  | 484 | 111% | 189 | 84%  | 129 | 99%  |
| 川崎市   | 233     | 75%     | 161   | 84%  | 136   | 64%  | 331   | 75%  | 380 | 82%  | 232 | 105% | 67  | 96%  |
| 相模原市  | 296     | 96%     | 176   | 251% | 229   | 146% | 395   | 112% | 382 | 86%  | 125 | 90%  | 134 | 298% |
| 新潟市   | 200     | 73%     | 133   | 124% | 152   | 95%  | 401   | 94%  | 456 | 64%  | 198 | 69%  | 75  | 167% |
| 富山市   | 241     | 84%     | 89    | 87%  | 119   | 85%  | 366   | 90%  | 383 | 69%  | 212 | 75%  | 45  | 64%  |
| 金沢市   | 348     | 113%    | 205   | 177% | 81    | 40%  | 396   | 89%  | 293 | 60%  | 204 | 77%  | 97  | 173% |
| 福井市   | 262     | 66%     | 175   | 58%  | 98    | 63%  | 339   | 76%  | 391 | 107% | 110 | 48%  | 32  | 42%  |
| 甲府市   | 276     | 80%     | 118   | 120% | 121   | 58%  | 379   | 73%  | 493 | 102% | 107 | 75%  | 64  | 65%  |
| 長野市   | 297     | 97%     | 107   | 39%  | 103   | 62%  | 316   | 73%  | 410 | 82%  | 143 | 74%  | 63  | 72%  |
| 岐阜市   | 244     | 73%     | 134   | 104% | 131   | 61%  | 254   | 59%  | 407 | 77%  | 125 | 38%  | 73  | 55%  |
| 静岡市   | 245     | 84%     | 152   | 111% | 132   | 107% | 406   | 85%  | 336 | 86%  | 136 | 66%  | 98  | 92%  |
| 浜松市   | 210     | 57%     | 107   | 47%  | 150   | 90%  | 321   | 72%  | 365 | 89%  | 120 | 71%  | 69  | 95%  |
| 名古屋市  | 315     | 90%     | 101   | 78%  | 88    | 49%  | 393   | 94%  | 351 | 84%  | 175 | 88%  | 59  | 49%  |
| 津市    | 326     | 97%     | 116   | 157% | 164   | 105% | 425   | 94%  | 320 | 87%  | 157 | 62%  | 33  | 42%  |
| 大津市   | 307     | 79%     | 223   | 122% | 139   | 111% | 382   | 115% | 454 | 101% | 138 | 58%  | 82  | 124% |
| 京都市   | 347     | 103%    | 108   | 86%  | 139   | 70%  | 328   | 72%  | 333 | 129% | 164 | 65%  | 41  | 39%  |
| 大阪市   | 343     | 97%     | 120   | 94%  | 81    | 58%  | 309   | 83%  | 507 | 83%  | 233 | 115% | 38  | 84%  |
| 堺市    | 345     | 83%     | 103   | 69%  | 169   | 130% | 360   | 94%  | 433 | 77%  | 194 | 85%  | 60  | 83%  |
| 神戸市   | 308     | 101%    | 187   | 96%  | 109   | 64%  | 355   | 83%  | 371 | 78%  | 249 | 109% | 102 | 89%  |
| 奈良市   | 252     | 60%     | 199   | 133% | 98    | 54%  | 352   | 81%  | 240 | 52%  | 127 | 44%  | 39  | 39%  |
| 和歌山市  | 287     | 104%    | 74    | 38%  | 113   | 65%  | 401   | 104% | 448 | 134% | 186 | 68%  | 49  | 98%  |
| 鳥取市   | 236     | 96%     | 84    | 56%  | 134   | 81%  | 280   | 76%  | 416 | 87%  | 188 | 47%  | 20  | 27%  |
| 松江市   | 258     | 83%     | 97    | 85%  | 144   | 72%  | 332   | 86%  | 307 | 85%  | 152 | 90%  | 28  | 50%  |
| 岡山市   | 280     | 77%     | 134   | 58%  | 105   | 51%  | 327   | 70%  | 429 | 112% | 204 | 115% | 60  | 105% |
| 広島市   | 235     | 73%     | 80    | 41%  | 121   | 72%  | 350   | 88%  | 414 | 84%  | 192 | 83%  | 31  | 62%  |
| 山口市   | 289     | 83%     | 66    | 65%  | 118   | 84%  | 312   | 96%  | 430 | 90%  | 183 | 86%  | 16  | 20%  |
| 徳島市   | 289     | 76%     | 153   | 106% | 80    | 61%  | 295   | 94%  | 469 | 132% | 151 | 89%  | 33  | 77%  |
| 高松市   | 576     | 84%     | 239   | 121% | 103   | 92%  | 439   | 110% | 429 | 97%  | 172 | 80%  | 44  | 94%  |
| 松山市   | 274     | 72%     | 83    | 72%  | 100   | 62%  | 359   | 98%  | 309 | 88%  | 141 | 82%  | 54  | 75%  |
| 高知市   | 195     | 65%     | 56    | 41%  | 93    | 61%  | 235   | 63%  | 433 | 86%  | 199 | 80%  | 21  | 49%  |
| 北九州市  | 206     | 68%     | 137   | 86%  | 127   | 47%  | 275   | 61%  | 346 | 68%  | 128 | 47%  | 41  | 50%  |
| 福岡市   | 222     | 86%     | 160   | 130% | 136   | 76%  | 401   | 113% | 360 | 90%  | 232 | 87%  | 62  | 111% |
| 佐賀市   | 201     | 83%     | 90    | 70%  | 57    | 27%  | 366   | 107% | 366 | 71%  | 180 | 55%  | 15  | 18%  |
| 長崎市   | 188     | 66%     | 68    | 78%  | 77    | 51%  | 301   | 80%  | 428 | 101% | 150 | 79%  | 50  | 143% |
| 熊本市   | 185     | 76%     | 160   | 157% | 86    | 35%  | 319   | 94%  | 480 | 98%  | 233 | 56%  | 61  | 82%  |
| 大分市   | 159     | 63%     | 58    | 31%  | 76    | 43%  | 301   | 94%  | 327 | 87%  | 222 | 80%  | 33  | 69%  |
| 宮崎市   | 199     | 61%     | 128   | 96%  | 60    | 23%  | 215   | 54%  | 351 | 70%  | 158 | 81%  | 56  | 77%  |
| 鹿児島市  | 210     | 85%     | 105   | 74%  | 119   | 72%  | 310   | 86%  | 312 | 69%  | 246 | 103% | 32  | 68%  |
| 那覇市   | 112     | 70%     | 86    | 65%  | 106   | 74%  | 385   | 90%  | 282 | 66%  | 143 | 61%  | 12  | 27%  |

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      | 4月        | 1~4月        |
|---------|-----------|-------------|
| 小麦粉     | 406 99.0% | 1,480 96.4% |
| パン      | 110 98.3% | 420 97.5%   |
| 食パン     | 51 91.4%  | 194 94.2%   |
| 菓子パン    | 38 106.0% | 144 101.0%  |
| その他パン   | 21 103.9% | 82 99.4%    |
| 麺類      | 133 93.4% | 512 97.8%   |
| 生麺(冷凍含) | 64 97.7%  | 240 99.7%   |
| 乾めん     | 21 93.8%  | 77 99.2%    |
| 即席麺     | 34 86.8%  | 142 95.6%   |
| パスタ     | 14 91.4%  | 53 93.8%    |
| パン粉     | -         | -           |
| ビスケット   | 24 105.2% | 89 103.6%   |
| プレミックス  | 34 102.0% | 118 97.8%   |

(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  | 4月           | 1~4月         |
|------|--------------|--------------|
| うどん  | 2,170 80.1%  | 8,068 89.8%  |
| ひらめん | 315 65.8%    | 1,297 92.8%  |
| ひやむぎ | 1,787 105.6% | 7,090 116.1% |
| そうめん | 2,468 96.9%  | 10,091 98.9% |
| そば   | 4,593 84.7%  | 14,460 93.2% |
| 干中華  | 2,496 119.5% | 8,435 118.3% |
| 手延べ  | 7,250 96.2%  | 27,607 97.7% |
| 合 計  | 21,079 93.8% | 77,048 99.3% |

※%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   | 20,745 93.2%  | 83,367 98.9%  |
| 生 麺   | 1,500 94.7%   | 6,112 100.4%  |
| 茹 麺   | 19,245 93.1%  | 77,255 98.8%  |
| 中 華 麺 | 35,802 97.9%  | 130,774 99.8% |
| 生 麺   | 15,933 103.6% | 53,435 103.6% |
| 茹 麺   | 8,843 100.9%  | 36,549 102.3% |
| 蒸 麺   | 9,390 86.6%   | 34,953 91.5%  |
| 皮 類   | 1,636 104.8%  | 5,837 105.6%  |
| そ ば   | 7,071 112.2%  | 25,781 101.7% |
| 生 麺   | 1,376 97.0%   | 5,129 103.2%  |
| 茹 麺   | 5,695 116.6%  | 20,652 101.4% |
| 合 計   | 63,618 97.7%  | 239,922 99.7% |

※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   | -      | -       |
| 1~4月 | 10.1トン | 2,932千円 |
|      | -      | -       |

※%は前年同月(同期)比

財務省貿易統計関税局調べ

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。

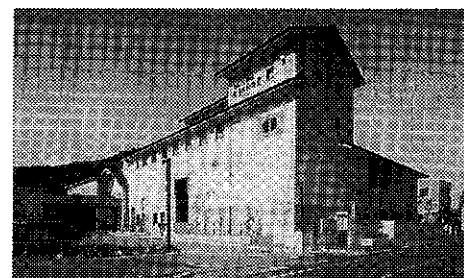
株式会社ケット科学研究所

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 札幌支店(011)811-9441 仙台支店(022)215-6806 名古屋支店(052)551-2629 九州支店(0942)84-8011  
●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](mailto: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)

- ◆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](mailto: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。