



平安の昔から七夕に伝わる爽やかな味
七夕に「そうめん」願い事が叶う。

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8
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

JAS品質管理講習会 受講者募集中
1. 開催日 令和4年3月15日(火)~16日(水)
2. 開催場所 東京都中央区日本橋兜町15-6 製粉会館5階 第2・第3会議室
3. スケジュール

時間	講義内容	講師
10:00~10:05	挨拶	一般社団法人乾めん・手延べ経営技術センター 乾めん・手延べ経営技術センター 独立行政法人農林水産消費安全技術センター 規格検査部 規格検査課 主任検査官 相原 拓史 氏
10:05~11:35	JAS制度について	
11:35~12:30	(昼食)	
12:30~14:00	乾めんの製造技術	日清製粉株式会社 研究開発本部 商品開発センター 所長 長井 孝雄 氏
14:00~15:00	食品の流通等	株式会社日本食糧新聞社 久保 寛典 氏
15:00~15:10	(休憩)	
15:10~16:10	手延べ製めん技術	株式会社スズキ精工 代表取締役社長 鈴木 保夫 氏
16:10~16:50	乾めん類の製品測定	一般社団法人日本製粉検定協会 研究事業部 表示・規格グループ グループ長 高沼 勇史 氏
9:30~11:00	乾めん類製造の衛生管理	フーズアーキテクト株式会社 シニアコンサルタント 大西 慎祐 氏
11:00~11:05	(休憩)	
11:05~12:35	原料小麦・そば	株式会社ニッポン 中央研究所 主席 茂田 知明 氏
12:35~13:20	(昼食)	
13:20~14:50	品質管理概論	元中部大学 応用生物学部 食品栄養科学科 教授 高村 基治 氏
14:50~15:00	(休憩)	
15:00~16:00	効果的な防虫防霉対策	アース環境サービス株式会社 学術部長 農学博士 寺岡 雄志 氏
16:00~16:30	乾めん類・手延べ干しめん 表示のポイント	一般社団法人乾めん・手延べ経営技術センター 理事長 安藤 剛久 氏

4. 受講料 35,000円(消費税込)
5. 申込締切日 令和4年2月28日(月)
6. 申込先 一般社団法人乾めん・手延べ経営技術センター TEL:03-3666-7900

品質管理講習会日程決定

品質管理、HACCPなど
一般社団法人乾めん・手延べ経営技術センターで、令和4年のJAS品質管理講習会を開催することを決めた。センターでは、今年度は「品質管理、HACCP」をテーマに、講習会を開催する。講習会では、品質管理、衛生管理、JAS制度、HACCP表示等、乾めん業界にとって身近であり、重要な内容で開催するとしている。

品質管理講習会開催決定

品質管理、HACCPなど
一般社団法人乾めん・手延べ経営技術センターで、令和4年のJAS品質管理講習会を開催することを決めた。センターでは、今年度は「品質管理、HACCP」をテーマに、講習会を開催する。講習会では、品質管理、衛生管理、JAS制度、HACCP表示等、乾めん業界にとって身近であり、重要な内容で開催するとしている。

常務理事会開催

4年度予算案など審議

全国乾麺協同組合連合会では、令和4年12月12日、令和4年に入り、初めての常務理事会を開催した。高尾会長は「変異株のオミクロン株感染拡大が心配で、一つ一つ丁寧に問題を解決して参りたい。」と挨拶。来賓の農水省・井課長補佐は「原材料等の諸経費の値上げに対応し、安定供給に努めて欲しい。」と挨拶した。

「無添加」表示ガイドライン

消費者庁
消費者庁では、加工食品の「無添加」表示の基準を明確にするため、「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」を12月上旬に開催。表示ルールを定めたガイドライン(案)を提示した。令和4年3月にガイドラインを策定し、公表する計画で約2年間の経過措置期間を設ける方針も盛り込んでいる。

七夕

あけましておめでとう。おめでとうございます。今年もよろしくお祈り申し上げます。2022年もコロナ禍の中で迎えました。新株のオミクロン型は、元々過激な第6波の主要な原因となった。この時期は、インフルエンザの流行期に重なることから、密を避けての行動が求められ、新年恒例の新年賀詞交歓会の多くが中止。コロナ禍での3年目となる。マスク着用・手洗い・うがいもすっかり慣れて、マスクを着用しないのが不自然と感じるようになった。冬だから余計にかも。しかし、鼻マスクも見かけられるようになった。地下鉄に乗った時、マスクをしない若者が。マスク着用を注意して傷害事件があったことがあり、注意しようか悩んだが、注意をしたら「忘れていました」とポケットから取り出したとボケッとした1年になりますように。

「無添加」表示ガイドライン

消費者庁
消費者庁では、加工食品の「無添加」表示の基準を明確にするため、「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」を12月上旬に開催。表示ルールを定めたガイドライン(案)を提示した。令和4年3月にガイドラインを策定し、公表する計画で約2年間の経過措置期間を設ける方針も盛り込んでいる。

七夕

あけましておめでとう。おめでとうございます。今年もよろしくお祈り申し上げます。2022年もコロナ禍の中で迎えました。新株のオミクロン型は、元々過激な第6波の主要な原因となった。この時期は、インフルエンザの流行期に重なることから、密を避けての行動が求められ、新年恒例の新年賀詞交歓会の多くが中止。コロナ禍での3年目となる。マスク着用・手洗い・うがいもすっかり慣れて、マスクを着用しないのが不自然と感じるようになった。冬だから余計にかも。しかし、鼻マスクも見かけられるようになった。地下鉄に乗った時、マスクをしない若者が。マスク着用を注意して傷害事件があったことがあり、注意しようか悩んだが、注意をしたら「忘れていました」とポケットから取り出したとボケッとした1年になりますように。

七夕

あけましておめでとう。おめでとうございます。今年もよろしくお祈り申し上げます。2022年もコロナ禍の中で迎えました。新株のオミクロン型は、元々過激な第6波の主要な原因となった。この時期は、インフルエンザの流行期に重なることから、密を避けての行動が求められ、新年恒例の新年賀詞交歓会の多くが中止。コロナ禍での3年目となる。マスク着用・手洗い・うがいもすっかり慣れて、マスクを着用しないのが不自然と感じるようになった。冬だから余計にかも。しかし、鼻マスクも見かけられるようになった。地下鉄に乗った時、マスクをしない若者が。マスク着用を注意して傷害事件があったことがあり、注意しようか悩んだが、注意をしたら「忘れていました」とポケットから取り出したとボケッとした1年になりますように。

あけましておめでとうございます

令和4年
全国乾麺協同組合連合会
役員一同

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、弾力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、まず小麦粉選りから。

株式会社ニッポン
東京支店 TEL.(03)3350-2440-1
大阪支店 TEL.(03)3350-3604
仙台支店 TEL.(022)711-1157
名古屋支店 TEL.(052)203-1243
大塚支店 TEL.(06)6448-5745
高松支店 TEL.(087)851-5220
広島支店 TEL.(082)243-2200
福岡支店 TEL.(092)451-5711
札幌支店 TEL.(011)261-2481

道産子U

北海道産小麦使用【地粉】

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

年頭所感

全国乾麺協同組合連合会

会長 高尾 政秀



新年あけましておめでと... 乾めんは「売れて儲かる」商品である事を...

令和4年の新春を迎え、謹んでお慶び申し上げます。年の初めに当たり、本年における食品産業への期待と行政の取組を述べさせていただきます。



年頭所感

農林水産省 大臣官房新事業・食品産業部 総括審議官 水野 政義

水野 政義

乾めんは「売れて儲かる」商品である事を... 乾めんは「売れて儲かる」商品である事を...

令和4年の新春を迎え、謹んでお慶び申し上げます。年の初めに当たり、本年における食品産業への期待と行政の取組を述べさせていただきます。

影響を受けた飲食店、卸売市場事業者の新たな業務展開を支援するなど、ポスト・コロナも見据えた「一層の支援策を講じていきます」。

この新型コロナウイルス感染症は、他方で、食品産業の大切な人々に再認識させ、特に食品産業が国民に貴重な食料を届け、地域の経済・雇用を支える重要な役割を果たしていることを痛感させる機会ともなりました。

さらに、世界的に環境人権への関心が高まる中、食品産業においても持続可能な原料調達や食品ロス削減への対応が急務となっています。

期待される課題もありま... 例えは、労働力の不足に対応するため、AI・ロボットによる自動化・省力化は多くの食品企業が期待しているところであり、健康志向、環境志向など食に求める消費者の価値観が多様化する中、大豆ミート、昆虫食などの新しい取組への食品企業の対応も課題です。

これらの課題のほか、解決に向けて新技術の活用が... 期待される課題もありま... 例えは、労働力の不足に対応するため、AI・ロボットによる自動化・省力化は多くの食品企業が期待しているところであり、健康志向、環境志向など食に求める消費者の価値観が多様化する中、大豆ミート、昆虫食などの新しい取組への食品企業の対応も課題です。

期待される課題もありま... 例えは、労働力の不足に対応するため、AI・ロボットによる自動化・省力化は多くの食品企業が期待しているところであり、健康志向、環境志向など食に求める消費者の価値観が多様化する中、大豆ミート、昆虫食などの新しい取組への食品企業の対応も課題です。

Advertisement for Tendanshin (天壇真) flour, featuring a woman and product packaging. Text includes '中華麵用粉 天壇真' and '日東富士製粉株式会社'.

Advertisement for Showa Sangyo (昭和産業株式会社) flour, featuring a diagram of flour types and text '職人の技と力を引き立てる、日本麵用粉 めんのちから'.

Advertisement for Nippon Colloid (日本コロイド株式会社) flour, featuring a bowl of noodles and text '麵も喜ぶこの効果! 美味しさをお手伝い'.

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 前鶴 俊哉

<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>

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

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(24)0111
ホームページアドレス <http://www.chiba-seifun.co.jp>

謹賀新年

nippn ニップングループ

最新鋭のクリーンな設備!



- コンピュータ制御による安定した品質の確保
- 衛生管理の徹底
- 工場内の高い気密性
- 水冷ロール機の設置

松屋製粉株式会社

<https://www.matsuyaseifun.co.jp>

本社 〒329-0524 栃木県河内郡上三川町大字多功2568-5
TEL 0285-38-7720 FAX 0285-38-7727
東京営業所 〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-32-4 新宿パークサイドビル3階
TEL 03-3350-0480 FAX 03-3350-0493

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

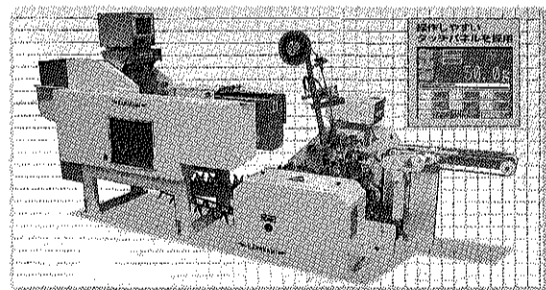
乾麺と一緒に買い求めください。



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

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

明治安田生命

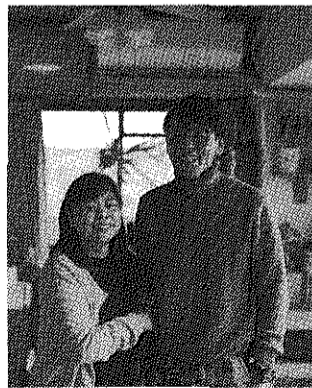
今日も誰かとつながる
地域社会を。



「地元の元気プロジェクト」
についてはこちら

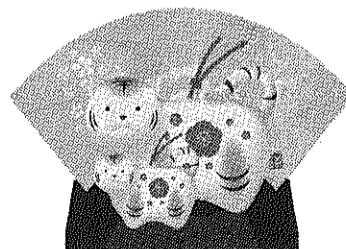


明治安田生命保険相互会社
〒100-0005 東京都千代田区丸の内2-1-1
www.meijiyasuda.co.jp



父と母が、大好きだ。
口には出さないけれど。

2020 マイビジネス フォトコンテスト 応募作品
「これからも仲良くね。」(東野和馬さま・奈良県)



全乾麺
KFC
会員一同

謹賀新年

本年もよろしくお願ひ申し上げます
令和4年 元旦

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 〇三二五九八八五九〇五

全国小麦粉卸商組合連合会

会 長 川上 俊 行
〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町十五
電話 〇三三六六六四〇〇九

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

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一四四
電話 〇一八三三四三二二八〇三

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
電話 〇五五二七四一八九八九

長野県信州そば協同組合

理 事 長 柄 木 田 豊
〒880-0921 長野県長野市栗田字西番場〇五〇一
電話 〇二六一二二九一六七七五

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
電話 〇七九一八八〇〇一八

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 〇七九一六二一〇八二六

香川県製粉製麺協同組合

理 事 長 吉 原 良 一
〒760-0022 高松市西内町一六六太田ビル2F
電話 〇八七八二二九九三六

株式会社 後 文

〒012-0107 秋田県湯沢市稲庭町字三幡七二番地
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六二二二
電話 〇四七四四四一三三二

玉川食品株式会社

代表取締役 関 根 康 弘
〒114-0008 東京都北区豊島七丁目五番一
電話 〇三三三九一三三三〇五

池島フーズ株式会社

代表取締役 池 島 滋
〒434-0035 静岡県浜松市北区寺島三三五
電話 〇五三三五八七一〇二五

かも川手延素麺株式会社

代表取締役 藤 原 憲 正
〒719-0241 岡山県浅口市鴨方町小坂東一七九一
電話 〇八六五二四四一七七七七

① 沖縄製粉株式会社

代表取締役 竹 内 一 郎
〒900-0035 沖縄県那覇市通堂町一番一
電話 〇九八八八六八三二四二

レガロプラン

代表 永 野 里 枝
Regalo plan レガロプラン
〒671-1103 兵庫県姫路市広畑区西野町一丁二
電話 〇七九一六九九一七七八

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

謹賀新年



【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

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

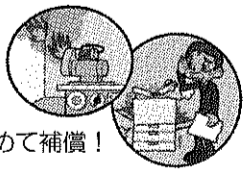
(タフビス賠償総合保険)



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!



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)



製造・販売物の欠陥による
対人・対物事故を補償!



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」をご用意しておりますので、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。

<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
TEL: 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

年頭所感

製粉協会

会長 前鶴 俊哉



2023年の新春を迎え、謹んで新年のお慶びを申し上げます。

また、日ごろから当協会に寄せられております皆様方への厚情に対し、心より厚くお礼申し上げます。

年頭所感

駐日代表 中野 和典



アメリカ合衆国小麦連合会

国際貿易関係では、TPPせん。食料自給率向上の観点から、国内産小麦の振興も重要であります。

小麦の消費拡大に努めてまいりましたが、中長期的な需給の安定を図るため、生産者、実需者が連携を図るべく、製粉協会会員一同一丸となって努めてまいります。

引き続きはありますが、重要市場である日本向けには、継続的に良質小麦を安定供給できるよう米国小麦生産者、物流・輸出関係者とともに鋭意努力して参りますので、引き続きご支援の程、宜しくお願い申し上げます。

豪雪のお見舞い申し上げます。

全国乾麺協同組合連合会

況が続いておりますが、重要市場である日本向けには、継続的に良質小麦を安定供給できるよう米国小麦生産者、物流・輸出関係者とともに鋭意努力して参りますので、引き続きご支援の程、宜しくお願い申し上げます。

年頭所感 全乾麺・KFC 会長 柄木田 豊



新年あけましておめでとうございます。一昨年から猛威を振るった新型コロナウイルスについて、緊急事態宣言に準じた感染対策が可能となるまん延防止等重点措置の適用を決めた。

一昨年は新型コロナウイルスに始まり、新型コロナウイルスに終わるという使用を果たすべく、製粉協会会員一同一丸となって努めてまいります。

引き続きはありますが、重要市場である日本向けには、継続的に良質小麦を安定供給できるよう米国小麦生産者、物流・輸出関係者とともに鋭意努力して参りますので、引き続きご支援の程、宜しくお願い申し上げます。

日清食品HDは12月10日、チルド麺と冷凍麺を値上げすると発表。

2022年3月1日納品分からチルド麺で希望小売価格を6~12%、冷凍麺で出荷価格を6~13%引き上げる。主原料である小麦の価格高騰に加えて、包装資材などの価格が上昇していることに対応。

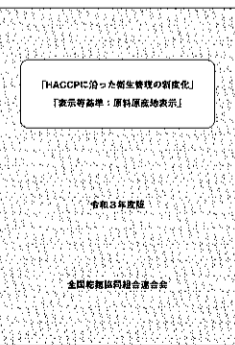
東洋水産は、小麦の価格高騰を受けて「マルちゃん」ブランドで展開する生めんや一部の冷凍食品を、2022年4月1日納品分から値上げすると発表。

製粉協会、全国小麦粉卸商組合連合会では、令和4年新年賀詞交歓会をオミクロン株の感染拡大等によって中止とした。

1月7日、政府の基本的対処方針分科会で、新型コロナウイルスの感染が拡大している沖縄、広島、山口の3県について、緊急事態宣言に準じた感染対策が可能となるまん延防止等重点措置の適用を決めた。

引き続きはありますが、重要市場である日本向けには、継続的に良質小麦を安定供給できるよう米国小麦生産者、物流・輸出関係者とともに鋭意努力して参りますので、引き続きご支援の程、宜しくお願い申し上げます。

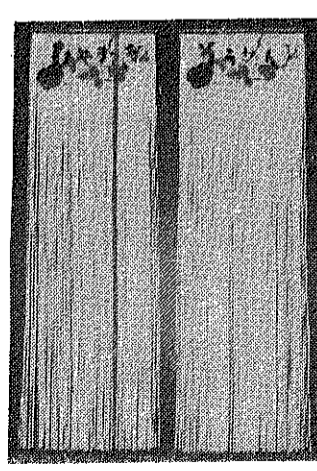
「HACCPに沿った衛生管理の制度化」 「表示等基準：原料原産地表示」



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・発行した。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

統計のページ

めん都道府県庁所在地市別1世帯当り支出金額

Table with columns for city names and various noodle types (うどん・そば, スパゲティ, 中華めん, etc.) and their respective percentages and amounts.

品目説明 生うどん・そば: 冷凍・半生を含む。 スパゲティ: 生も含む。 中華めん: 生・蒸し・揚げ・冷凍。 カップめん: お湯を注ぐだけで飲食できるもの。 即席めん: カップめんを除く。アルファ化。 他めん類: 皮(ギョウザ等)・ビーフン。

総務省統計局調べ

乾めんの生産量

単位:トン

Table showing production volume of dry noodles by category (うどん, ひらめん, ひやむぎ, etc.) for September and 1-9 months.

※%は前年同月(同期)比

麦加工食品の生産量

単位:千トン

Table showing production volume of wheat-processed food by category (小麦粉, パン, 食パン, etc.) for September and 1-9 months.

(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

Table showing production volume of fresh noodles by category (うどん, 生麺, 茹麺, etc.) for September and 1-9 months.

※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

Table showing import and export values of dry noodles for September and 1-9 months.

※%は前年同月(同期)比

財務省貿易統計関税局調べ

Advertisement for Kett HB-400 moisture meter for dry noodles, including product image and company information.

Advertisement for 'Soyu-men no Ura' (Soy Sauce Noodle's Nest) featuring a logo and a photo of the building.

Advertisement for the book '乾めん入門' (Introduction to Dried Noodles), 4th revised edition, published by Kanmen Association.