



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

書面常務理事会開催

2月5日「煮(にゅう)めんの日」と決める

全国乾麺協同組合連合会(会長高尾政秀氏)では、新型コロナウイルスの感染拡大で11都府県に対して緊急事態宣言が再発令されたことから、1月14日開催予定であった常務理事会を中止した。2月が年度末であり、通常総会開催が4月と迫っていることから書面常務理事会開催に切り替え開催した。

審議案では、昨年から「煮(にゅう)めんの日」の設定について審議をし、未定となっていたが、以前から候補として挙がっていた、立春明けの翌日である2月5日とすることを決めた。今後、夏の7月7日「そうめんの日」と冬の2月5日「煮(にゅう)めんの日」を2本柱で普及啓蒙したいとしている。

「にゅうめんの日」以外の提案では、機械製めん・手延べ干しめん製造業を対象とした食品製造業と小売業との適正取引の推進を目的とした適正取引推進ガイドラインに付随する令和2年

度収支決算見込(案)及び令和3年度予算(案)についても提案し、了承された。新規賛助会員について、申請のあった株式会社三輪山本(奈良県)の加入が認められた。

報告事項としては、昨秋「さぬきの夢」うどん技能グランプリ、信州そば品評会開催について、令和3年前期・手延べ干しめん技能検定実施について、高尾会長が秋の叙勲で受章を報告した。

これからの検討事項として、季節の食べ物として、12月冬至に食べる7種類の「ん」の付く食べ物として「かんめん」を推奨したい。総会に付随する令和2年

と提案した。7種類とは「ん」2つ付く食べ物。「南瓜(なんきん)・かぼちゃ」・「にんじん・ぎんなん」・「れんこん・かんてん」・「かんかん・かんめん」を食べる風邪予防に良いとされている。

2月は1ヶ月の月数が一番少ない月。昨年が閏年で29日。今年は28日。足りない1日分を頑張らないといけな。▼新型コロナウイルスの感染拡大の早い終息を願い、節分に「鬼は外、福は内」を張り上げ、コロナ退治をしたが、一向に

JAS品質管理講習会参加募集中

一乾めん・手延べセンター

JAS品質管理講習会 開催要領

- 開催日 令和3年3月3日(水)~4日(木)
- 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
- スケジュール

時間	講義内容	講師
3日(水) 一般講習会	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 独立行政法人農林水産消費安全技術センター 規格検査課 主任調査官 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 技術開発本部 次長 長井 孝雄氏 株式会社日本食糧新聞社 久保 喜寛氏
14:00~15:00 食品の流通等		
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 一般財団法人日本穀物検定協会 常務理事 川瀬 高明氏
16:10~16:50 乾めん類の製品測定		(公社)日本べんとう振興協会 技術顧問 大西 吉久氏
4日(木) 専門講習会	9:30~11:00 乾めん類製造の衛生管理	
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 茂呂 知男氏
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 効果的な防虫防対策		アース環境サービス株式会社 学術技術部 理学博士 寺岡 雄志氏 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
16:00~16:30 乾めん類・手延べ干しめん表示のポイント		

4. 受講料 35,000円(消費税込)
開催日までに、銀行振込又は現金書留で受講料をお納めください。
当日欠席の場合は、受講料はご返却いたしません。
なお、請求書並びに領収証をご希望の方は、ご連絡ください(☎03-3666-7900)。
お振込先 銀行名 山陰合同銀行 東京支店(普通)3602730
口座名 一般社団法人 乾めん・手延べ経営技術センター
5. 申込締切日 令和3年2月22日(月) ※厳守をお願いします。
※受講申込書にご記入の上、メール(info@kanmen.com)又はFAX(03-3669-7662)でお申込下さい。
※なお、宿泊所については、各自で確保してください。
ご不明な点等がございましたら、当センターまでご一報ください。

コロナウイルスの感染拡大は収まらず、1月に入って11都府県に緊急事態宣言が出されています。その後も更に延長された。このような環境ではあるが、各科目の講師に開催を打診し、了解がとれたことから開催を決定したと説明。当センターでは、受講者が集まらなかつた場合は、今秋に延期する予定としているようだ。

は、受講者が集まらなかつた場合は、今秋に延期する予定としているようだ。

は、受講者が集まらなかつた場合は、今秋に延期する予定としているようだ。



一春を呼ぶ「ふきのとう」

ふきのとうは山野に自生する植物で山菜。ふきの花のつぼみで、山菜の中で、もっとも早く出回り、風味とほろ苦さが、春の訪れを感じさせてくれる。早春の山菜。山菜は、限られた場所で限られた季節にしか採れない。その収穫量もごくわずかだ。ふきのとうには、特有の強い苦味がある。これは、外敵から身を守るためらしい。

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。

株式会社ニッポン

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

おいしいめん作りは
まず小麦粉選びから。

日清製粉

北海道産小麦使用【地粉】

道産子U

道産子U

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

○ 政府は1月7日、首都圏1都3県（東京都、千葉県、埼玉県、神奈川県）に対して、再び緊急事態宣言を発令した。続いて、13日、栃木県、愛知県、岐阜県、京都府、大阪府、兵庫県、福岡県を加え、11都府県となった。更に栃木県を除き、3月7日まで延長した。

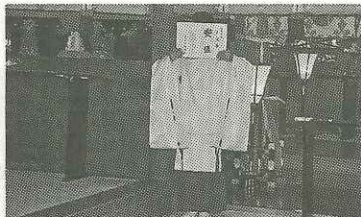
○ 全国乾麺協同組合連合会では1月14日開催予定であった常務理事会が、新型コロナウイルスに関して緊急事態宣言が再発令され、中止となり書面常務理事会を開催した。（1面記事参照）

○ 一般社団法人乾めん・手延べ経営技術センターは1月18日付けで、書面理事会を開催、その結果、事務局のデジタル化をすることを決めた。（2面記事参照）

○ アメリカ合衆国第46代大統領に民主党のジョー・バイデン氏が1月20日、就任した。バイデン大統領は就任演説で「きょうは米国にとって歴史的な民主主義の日だ。民主主義は勝利した」と演説し、国民に結束を呼びかけた。トランプ前大統領が残した、米国の亀裂を抱えた中、バイデン大統領率いる新政権が始動。



—浦安の舞を奉納—



—ト定祭で「安値」—

「ト定祭」地元参列で実施

—今年は「安値」—

奈良県三輪素麺工業協同組合（理事長池田義嗣氏）は2月5日、桜井・大神神社において、今シーズンの「ト定祭」が、今年は新型コロナウイルスの感染拡大を考慮し、地元参列で実施された。

昨年度は、ト定の儀が終ると境内で奈良県三輪素麺工業協同組合関係者に「ト定祭」の結果を見守っていた。

JAS製品検査所監査

—予定通り実施—

独立行政法人農林水産消費安全技術センターでは12月8日、一般社団法人日本穀物検定協会神戸センターと兵庫県乾麺協同組合姫路検査所の年一回の立会監査を実施した。

コロナ禍の中、監査実施が危ぶまれたが、監査員3人と両検査所の監査を予定通り実施した。

監査では、1年間の製品監査に関する事務、検査状況等を詳細にチェック。その結果、指摘を受けることもなく終了した。

JAS認証機関の定期監査

—緊急事態宣言再発令で延期—

一般社団法人乾めん・手延べ経営技術センターでは1月21日、独立行政法人農林水産消費安全技術センターのJAS登録認証機関としての定期監査を受ける予定であったが、11都府県に緊急事態宣言が再発令されたことから延期となった。

既に、製品検査所では、独立行政法人農林水産消費安全技術センターの監査を受けている。今後、JAS登録認証機関としての定期監査については、新型コロナウイルスの感染拡大の状況を見ながら、改めて実施することとしている。

乾めん・手延べセンター

—デジタル化へ—

一般社団法人乾めん・手延べ経営技術センターでは、新型コロナウイルスの感染拡大で緊急事態宣言の再発令され、理事会開催が難しく1月18日付けで書面理事会を開催した。

審議事項としては、新型コロナウイルスの感染拡大



モデル女優
ハチノ子

そうめん
やっぱり
揖保乃糸

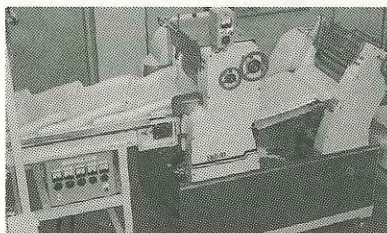
兵庫県手延素麺協同組合

立春が3日にずれただけで、今年の立春は2月3日にずれ、立春の前日の節分もずれた。なせ立春の日がずれたか。閏年と同じ感覚のようだ。1年間を二十四節気にはめて定期的な運用をしようとする、1年に少しづつ誤差が出てきて、ずれが生じるようになった。その調整で、ずれた

結果、今年の立春は2月3日。ちなみに今年のように立春の日が2月3日になると、前日の節分が2月2日になる。更に、明治30年2月2日以来124年ぶりのことだ。そして、37年前の昭和59年は、逆に立春の日が2月5日で節分が2月4日だった。令和3年以降は、立春は2月4日に戻り、節分も2月3日に戻る。来年度以降は閏年の翌年の立春は2月3日となる。うだ。閏年は夏季オリンピック開催年。それと、アメリカ合衆国大統領選挙のある年だ。次は、2025年、2029年の立春は、2月3日になる。例外的に2057年と2058年は2年連続で2月2日になる。うだ。21世紀の立春は、2月3日になる頻度が高まる傾向にあるようだ。

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」のちから。**

昭和産業株式会社
本社 東京都千代田区神田2-2-1
神田河原ビル TEL: (03) 3257-2904
<http://www.showa-sangyo.co.jp>

【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な弾力の強い食感を引き出します。
モチモチと、噛みしめると伸びの強い食感が得られます。

【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

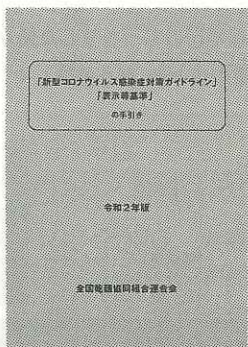
食感のポジショニング(イメージ)

めん	めん	めん
めん	めん	めん
めん	めん	めん

分析例 灰分0.35% 蛋白8.9%

「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）

消費税が総額表示へ

— 本年4月から —

消費税の総額（税込）表示については、消費税転嫁対策特別措置法が今年度末（令和3年3月末）に失効されることに伴い、同法に基づく本体（税抜）価格表示の特例が廃止され、4月より消費税法に基づく総額（税込）表示が義務化される。財務省のホームページに掲載され、公取委ホームページでは、特措法失効後の独禁法及び下請法の考え方Q&Aが掲載され、あわせて内閣官房消費税価格転嫁等対策推進室からは、事業者等への周知について依頼があった。

財務省

令和3年4月1日より、税込価格の表示（総額表示）が必要になります！

- 事業者が消費者に対して行う価格表示が対象です。
- 店頭の値札・棚札などのほか、チラシ、カタログ、広告など、どのような表示媒体でも、対象となります。

◇ 総額表示に《該当する》価格表示の例

※ 税込価格10,780円（税率10%）の商品の例

10,780円

10,780円（税込）

10,780円（うち税980円）

10,780円（税抜価格9,800円）

10,780円（税抜価格9,800円、税980円）

9,800円（税込10,780円）

税込価格が明瞭に表示されていれば、消費税額や税抜価格を併せて表示することも可能です。

- 消費者が値札や広告により、商品・サービスの選択・購入をする際、
- 支払金額である「消費税額を含む価格」を一目で分かるようにし、
 - 価格の比較も容易にできるよう、

総額表示義務は、平成16年4月より実施されているものです。

■ 総額表示に《該当しない》価格表示の例

9,800円（税抜）

9,800円（本体価格）

9,800円+税

※ 平成25年10月に施行された消費税転嫁対策特別措置法により、令和3年3月31日までは上記のような価格表示も認められていますが、令和3年4月1日以後は、総額表示が必要になります。

よくあるご質問（FAQ）

Q1 税込価格に加えて税抜価格を表示することは認められるのですか。

A 「総額表示義務」は、税込価格の表示を義務付けるものであり、税込価格に加えて税抜価格も表示することが可能です。ただし、この場合、税込価格が明瞭に表示されている必要があります。明瞭に表示されているかどうかの考え方については、「総額表示義務に関する消費税法の特例に係る不当景品類及び不当表示防止法の適用除外についての考え方」（平成25年9月10日 消費者庁）をご覧ください。



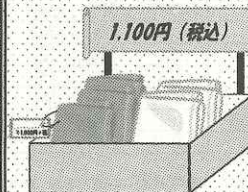
Q2 「総額表示」への移行に伴い、レジシステムを変更する必要があるのですか。

A 「総額表示義務」は、値札や広告などにおいて「消費税相当額を含む支払総額」の表示を義務付けるものであってレジシステムの変更を義務付けるものではありません。

Q3 商品本体のパッケージや下札などに税抜価格が表示されていますが、こうした表示についても全て税込価格に変更する必要がありますか。

A 総額表示の義務付けは、消費者が商品やサービスを購入する際に、「消費税相当額を含む価格」を一目で分かるようにするためのものです。したがって、個々の商品に税込価格が表示されていない場合であっても、棚札やPOPなどによって、その商品の「税込価格」が一目で分かるようになっていれば、総額表示義務との関係では問題ありません。

なお、インターネットやカタログなどをを用いた通信販売に関しては、ウェブ上、カタログ上において税込価格が表示されていれば、送付される商品自体に税抜価格のみが表示されていたとしても、総額表示義務との関係では問題ありません。



Q4 「希望小売価格」も総額表示にする必要がありますか。

A 製造業者等が商品カタログや商品パッケージなどに表示している、いわゆる「希望小売価格」は、小売店が消費者に対して行う価格表示ではありませんので、「総額表示義務」の対象にはなりません。ただし、小売店において、製造業者等が表示した「希望小売価格」を自店の小売価格として販売している場合には、その価格が総額表示義務の対象となりますので、「希望小売価格」が「税抜価格」で表示されているときは、小売店において、「税込価格」を棚札などに表示する必要があります。



※ 総額表示について、更に詳しくお知りになりたい方は、財務省HPの「消費税の総額表示義務と転嫁対策に関する資料」ページをご覧ください。

URL https://www.mof.go.jp/tax_policy/summary/consumption/d03.htm

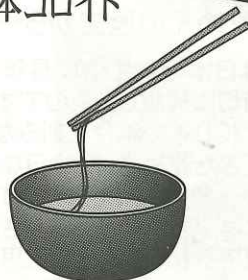


麺も喜ぶこの効果!

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

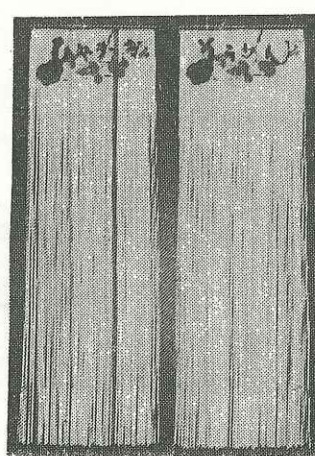


麺質改良剤
山芋粉

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-collloid.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



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

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

令和2年 10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	202	84%	58	64%	106	119%	317	98%	398	83%	176	93%	52	84%
青森市	337	136%	85	185%	91	68%	385	107%	485	109%	242	133%	64	136%
盛岡市	268	95%	146	348%	120	94%	429	102%	611	108%	205	101%	75	91%
仙台市	213	75%	44	59%	114	107%	434	140%	624	129%	123	47%	90	106%
秋田市	325	133%	66	90%	60	88%	383	141%	391	88%	191	144%	26	54%
山形市	371	105%	279	271%	123	101%	442	122%	703	121%	232	155%	58	112%
福島市	337	133%	49	74%	58	81%	432	199%	670	116%	165	75%	108	189%
水戸市	344	156%	59	66%	138	162%	386	146%	391	66%	147	97%	64	183%
宇都宮市	354	99%	44	51%	106	110%	332	104%	481	91%	131	78%	56	67%
前橋市	382	131%	94	348%	157	171%	409	125%	385	115%	207	106%	84	175%
さいたま市	328	83%	104	78%	130	87%	294	99%	353	72%	195	137%	40	45%
千葉市	406	205%	58	53%	146	123%	427	132%	437	78%	182	122%	62	94%
東京都区内	245	111%	51	35%	138	128%	371	118%	421	98%	188	117%	98	131%
横浜市	242	82%	100	125%	176	154%	415	141%	450	93%	216	169%	83	83%
川崎市	238	78%	31	51%	91	65%	309	92%	459	85%	202	149%	121	113%
相模原市	274	127%	39	49%	113	90%	264	90%	501	109%	205	117%	82	62%
新潟市	199	100%	111	131%	112	126%	333	99%	632	97%	200	70%	40	87%
富山市	329	121%	78	269%	101	105%	426	142%	453	83%	190	98%	28	93%
金沢市	256	93%	53	294%	111	90%	393	87%	395	87%	122	55%	70	132%
福井市	331	122%	51	138%	79	96%	289	104%	397	94%	243	127%	27	108%
甲府市	390	111%	83	296%	94	157%	428	140%	595	137%	185	91%	41	128%
長野市	365	103%	123	166%	131	98%	326	99%	377	79%	168	142%	41	66%
岐阜市	309	142%	114	259%	109	185%	302	119%	435	101%	255	139%	34	110%
静岡市	198	80%	29	26%	103	72%	445	106%	434	90%	251	147%	78	181%
浜松市	203	100%	26	25%	109	83%	282	126%	389	68%	185	93%	51	232%
名古屋市内	352	133%	143	186%	131	154%	395	156%	472	111%	183	121%	58	129%
津市	349	109%	56	140%	107	91%	351	101%	449	94%	236	127%	45	196%
大津市	263	111%	78	260%	105	87%	328	87%	360	75%	185	80%	47	69%
京都市	375	148%	120	462%	137	127%	312	107%	345	238%	243	101%	40	93%
大阪市	279	91%	18	25%	96	135%	356	124%	437	100%	244	117%	52	133%
堺市	290	97%	18	106%	87	118%	356	122%	463	84%	177	95%	27	63%
神戸市	220	91%	66	178%	87	66%	293	106%	363	101%	167	118%	49	123%
奈良市	304	110%	73	114%	122	118%	382	119%	349	70%	198	123%	53	126%
和歌山市	228	101%	26	96%	66	65%	321	106%	508	118%	150	77%	33	94%
鳥取市	290	90%	40	83%	147	128%	314	106%	540	116%	384	212%	45	145%
松江市	243	125%	53	108%	146	139%	477	237%	376	131%	315	201%	26	93%
岡山市	199	75%	31	103%	102	85%	274	86%	393	109%	162	62%	36	73%
広島市	349	142%	20	80%	144	169%	447	198%	357	117%	185	90%	40	95%
山口市	276	145%	74	172%	63	44%	225	102%	445	99%	271	134%	43	123%
徳島市	232	82%	2	5%	110	120%	302	114%	369	84%	183	79%	22	88%
高松市	476	148%	66	194%	67	114%	315	120%	389	88%	277	202%	58	252%
松山市	294	105%	18	82%	107	93%	305	111%	249	86%	206	118%	43	130%
高知市	259	100%	32	52%	94	113%	266	104%	455	112%	160	75%	32	59%
北九州市	280	123%	17	46%	91	90%	411	170%	443	113%	328	175%	41	141%
福岡市	186	88%	139	284%	171	182%	264	115%	391	119%	107	69%	69	186%
佐賀市	177	101%	128	582%	91	91%	293	140%	410	115%	230	145%	61	107%
長崎市	200	97%	170	850%	79	77%	490	166%	427	161%	202	131%	36	86%
熊本市	189	129%	29	27%	109	89%	232	125%	416	106%	166	78%	38	100%
大分市	158	80%	48	155%	74	77%	267	105%	466	153%	236	111%	77	175%
宮崎市	226	127%	54	235%	101	78%	274	123%	373	124%	199	140%	34	106%
鹿児島市	184	75%	19	40%	100	120%	254	102%	316	117%	225	137%	53	294%
那覇市	137	125%	56	243%	98	109%	442	133%	315	131%	92	80%	16	160%

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。

麦加工食品の生産量

業種	10月	1~10月
小麦粉	383 96.0%	3,740 98.6%
パン	105 100.3%	1,063 101.8%
食パン	50 100.8%	513 102.8%
菓子パン	35 102.1%	348 101.8%
その他パン	20 96.4%	203 99.5%
麺類	128 103.9%	1,274 103.4%
生麺(冷凍含)	63 106.6%	614 104.2%
乾めん	18 113.5%	173 106.7%
即席麺	34 94.4%	347 99.0%
パスタ	14 106.1%	140 107.2%
パン粉	-	-
ビスケット	23 103.6%	209 101.1%
プレミックス	31 97.5%	296 96.1%

(社)食品供給センター調べ

※%は前年同月(同期)比

乾めんの生産量

単位:トン

品 種	10月	1~10月
うどん	2,442 109.9%	22,845 107.6%
ひらめん	523 99.2%	3,794 104.7%
ひやむぎ	811 125.9%	14,265 99.1%
そうめん	2,146 120.6%	25,987 106.9%
そば	4,415 119.2%	42,556 112.8%
干中華	1,640 103.4%	17,024 111.1%
手延べ	5,651 110.7%	47,666 103.4%
合 計	17,628 113.2%	174,137 107.0%

※%は前年同月(同期)比

生麺の生産量

単位:トン

品 種	10月	1~10月
うどん	23,493 111.3%	210,490 105.2%
生 麺	1,570 107.9%	15,987 106.1%
茹 麺	21,923 111.5%	194,503 105.1%
中 華 麺	31,862 100.9%	335,342 103.9%
生 麺	12,331 98.8%	149,989 102.5%
茹 麺	10,213 112.7%	85,948 109.8%
蒸 麺	7,981 90.1%	86,803 101.0%
皮 類	1,337 113.7%	12,602 103.8%
そ ば	7,552 117.7%	68,607 103.1%
生 麺	1,260 107.7%	14,174 105.4%
茹 麺	6,292 119.9%	54,433 102.5%
合 計	62,907 106.4%	614,439 104.3%

※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
10月	1.54トン 116.7%	356千円 80.9%
1~10月	21トン 32.7%	8,521千円 35.0%
	1,269トン 115.5%	440,788千円 123.7%
	10,581トン 90.5%	3,688,147千円 100.047%

※%は前年同月(同期)比

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

大阪支店(06)6323-4581 札幌営業所(011)611-9441 仙台営業所(022)215-6806 名古屋営業所(052)551-2629 九州営業所(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



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。