

全麺5発第39号
令和5年7月7日

組 合 員 各 位

全国製麺協同組合連合会
会長 鳥居 憲 夫
(公 印 略)

「ラーメン コンペティション 日本 2023 -国内産小麦使用生中華麺
品評会-」へのご出品のお願いについて

拝啓 時下ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。

さて、標題の件につきましては、本年度においても令和4年度に引き続き国内産小麦を使用した生中華麺を対象としました品評会を開催いたします。

多くの事業所様におかれましては、国産小麦を使用することで特色のある製品として、また地産地消の取組として、製造されていることと思います。

つきましては、別添の「品評会募集要項」の内容をご確認いただき、対象となります商品がございましたら、ぜひともご参加（ご出品）をいただきますよう、皆様方のご協力をお願い申し上げます。

また、本年9月に東京ビッグサイトにて開催される「ラーメン産業展」に出展し、品評会への出品製品を展示し紹介をいたします。

ご出品をいただけます場合は、募集要項をご覧ください、別添の「申込書・出品票」に必要事項をご記入のうえ、8月10日(木)までに、全国製麺協同組合連合事務局へFAX等によりご送付くださいますようお願いいたします。

敬具

【お問い合わせ先】
全国製麺協同組合連合会
事務局（担当：木下）
〒135-0004 東京都江東区森下3-14-3
TEL 03-3634-2255 FAX 03-3634-1930
Eメール info@zenmenren.or.jp

ラーメン コンペティション 日本 2023
—国内産小麦使用生中華麺品評会—

募集要項

令和5年7月7日
全国製麺協同組合連合会

1. 名称

ラーメン コンペティション 日本 2023
—国内産小麦使用生中華麺品評会—

2. 目的

現在、国内産小麦は全国各地で生産され、それを原料として国内産小麦粉として様々な製品に利用されています。また、行政、研究開発機関、生産者及び関連企業では高品質の小麦品種の育成と、安定供給に向けた研究開発により国内産小麦の品質は日々向上しております。

生めん類業界においても、特色ある製品として、また地産地消の取組として、多くの製麺事業所では国内産小麦粉を使用しためん類の製品開発に取組み、商品化されております。

このような現状を踏まえ、昨年度において第1回となる国内産小麦粉を使用した生中華麺の品評会を開催し内外より高い評価を得ました。

令和5年度においても開催し、国内産小麦粉を使用した生中華麺製麺の更なる技術と品質の向上と、国内産小麦の需要拡大の推進を図ることで業界の発展と国内農業の振興に寄与することを目的として開催するものであります。

3. 開催日程及び会場

(1) 審査会

1) 外観、官能審査

令和5年9月5日(火)

江東区総合区民センター 7階 調理室

(東京都江東区大島4-5-1)

2) 順位の決定

令和5年9月中旬頃

(2) 展示会

1) ラーメン産業展 in Japan (フードスタイルジャパン2023)

令和5年9月13日(水)、14日(木)

東京ビッグサイト

2) 第63回全国製麺業者長野大会

令和5年10月4日(水)

ホテルメトロポリタン長野 3階 ホワイエ

(長野県長野市南石堂町1346)

(3) 表彰式

令和5年10月4日(水) 午後3時45分～5時

ホテルメトロポリタン長野 3階 浅間

「第63回全国製麺業者長野大会 - めん 2023年 in ながの」

式典において表彰

4. 出品について

(1) 出品者の資格

- 1) 生麺類製造事業者
- 2) 過去に食品表示法、食品衛生法及びその他の関係法令に違反していないこと。

(2) 対象とする出品物

1) 対象

出品者が製造した国産小麦粉100%使用の生中華麺(※)で、既存の業務用製品、市販用製品、または品評会用に製造したもの。

※ 「生」、「半生」、「生冷凍」製品に限定します。

2) 規格

- ① 国産小麦粉100%使用した生中華麺。
(「生」、「半生」、「生冷凍」製品)
- ② 使用副原料および添加物等は、小麦粉重量に対し3%未満であること。
但し、かんすい、及び保存性を高める(細菌抑制)のために使用する添加物は上記3%未満の対象から除外する。

③ 茹で時間10分以内

3) 部門

① ラーメンⅠ類

※ 茹で上げ後、麺を水洗いせず湯切りした状態でスープに入れて食するもの。
(醤油・味噌・塩・とんこつラーメン、ちゃんぽん、沖縄そば等
スープに入れて喫食するタイプ)

② ラーメンⅡ類

※ 茹で上げ後、麺を水洗いし食するもの。
(つけめん、冷やし中華用等)

(3) 出品申込時の記載事項

1) 出品先部門、用途

※ 用途は、どの商品(メニュー)の麺として使用されているか、又は、使用していただきたいかを具体的に記載してください。(複数回答可)
(例：ラーメン全般、とんこつラーメン用、つけめん用、冷やし中華用)

2) 製品名

3) 業務用、一般小売用製品または品評会用に製造したもの別

4) 国産小麦粉の商品名、及び製粉会社名

※ 複数の商品を配合している場合は、それぞれの商品名と製粉会社名を記載する。

5) かんすいの濃度

6) 使用副資材、及び添加物(食品表示法に基づいて記載)

7) 茹で時間

8) めん線(切刃と厚み)

9) 加水量(小麦粉重量に対して)

10) 茹で時間

11) 出品物のPR(特色、独自性、新規性等)

12) 冷凍生製品の場合は、調理方法(解凍の方法、タイミング等)

※ 上記事項は必須記載とし、公表を前提とします。

(4) 出品数

1事業所 2品目以内とします。

(5) 出品料

1品目につき 5,000円(2品目の場合 10,000円)

※ お申し込み後にご請求させていただきます。

(6) 出品物の提供依頼数

商品は、1食80g～200gの範囲として、1食ずつ透明の袋に入れ、製品名がわかるようにご送付してください。

1) 審査会(9月5日開催)

1品目につき4食(1食ずつ個包装)

2) 展示会

① 展示会(9月13、14日 ラーメン産業展(東京ビッグサイト))
・1品目につき4食(1食ずつ個包装)

② 展示会(10月4日 第63回全国製麺業者長野大会(ホテルメトロポリタン長野))
・1品目につき2食(1食ずつ個包装)

※ 送付場所等につきましては、後日ご連絡をいたします。

※ 商品提供数に変更があった場合にも合わせてご連絡いたします

※ 令和6年1月に開催予定の「ラーメン産業展 関西」にもご協力をいただく場合もあります。

(7) 出品物の返還

出品物の返還はしない。

5. 申込方法について

(1) 申込

別添の「申込書・出品票」に記入のうえ下記へFAX等によりお申込みください。

1) 申込先

全国製麺協同組合連合会 事務局

(住所)〒135-0004 東京都江東区森下3-14-3

電話 03-3634-2255

FAX 03-3634-1930

Eメール info@zenmenren.or.jp

2) 申込期限

令和5年8月10日(木)

6. 審査

(1) 審査基準

出品者が、過去に食品表示法、食品衛生法及びその他の関係法令に違反していないことを確認したうえで、出品物の審査については次の審査項目ごとに配点し10段階で評価を行う。

1) 審査項目・配点

審査項目	配点
① 外観(色、光沢、肌荒れ等)〈生の状態〉	10点
② 外観(色、光沢等、肌荒れ等)〈茹で上げ又は水洗い後〉	10点
③ 食感(硬さ)	10点
④ 〃(粘弾性)	10点
⑤ 〃(滑らかさ)	10点
⑥ 風味(香、味わい)	10点
⑦ 用途適性	10点
⑧ 独自性、新規性、特色性	10点

※ 審査項目及び配点に、追加、変更が必要となった場合には実行委員会または審査会で協議し決定する。

2) 評価点数

評 価	点 数
大変優れている	9点 又は 10点
優れている	7点 又は 8点
普通	5点 又は 6点
劣る	3点 又は 4点
大変劣る	1点 又は 2点

(2) 審査結果については、個々の出品者に係る事項であって秘匿を要する以外については原則として公表する。

7. 表彰

(1) 賞 (予定)

審査結果を総合し、成績優秀なものについては次の賞を授与する。
但し該当がない場合もある。

〈依頼先〉

- 1) 農林水産省大臣官房長
- 2) ラーメン文化振興議員連盟会長
- 3) 製粉協会会長
- 4) 一般財団法人製粉振興会理事長
- 5) 協同組合全国製粉協議会会長
- 6) 全国農業協同組合連合会理事長
- 7) 一般社団法人全国米麦改良協会会長
- 8) 中央職業能力開発協会会長
- 9) 公益社団法人日本食品衛生協会理事長
- 10) 一般社団法人日本ラーメン協会理事長
- 11) 全国製麺協同組合連合会会長
- 12) その他

(2) 受賞者の公表

10月4日の表彰式の間において公表いたします。

(3) 受賞者への内示

9月20日前後に受賞者の皆様へは電話にてご連絡いたします。

※ 受賞者の方は10月4日の表彰式へのご参加をお願いいたします。

以 上

(申込先：全国製麺協同組合連合会 FAX：03-3634-1930)

ラーメンコンペティション 日本 2023
—国内産小麦使用生中華麺品評会—

〔申込書・出品票〕

お申込み日	令和5年	月	日		
所属組合名					
会社名					
代表者名					
住所					
連絡先	電話		FAX		
	担当者		Eメール		

〔出品票〕 1社 2品目まで

【出品 No. 1】

出品部門	I類 ・ II類 (用途：) (どちらかを○で囲んでください。)				
製品名	〈 生 ・ 半生 ・ 生冷凍 〉				
該当に○	() 小売用 () 業務用 () 品評会用に製造				
使用小麦粉	※ 複数の小麦粉商品を混合し使用の場合、全て記入してください。				
	商品名	①	(主要小麦産地：)		
		②	(主要小麦産地：)		
		③	(主要小麦産地：)		
	(上記商品の) 製粉会社名	①			
②					
③					
かんすい濃度	ボーメ度：()				
使用副資材、 及び、添加物	(募集要項の出品物の規格の使用量の範囲内であること。) 小麦粉重量に対し3%未満であること。但し、かんすい、及び保存性を高める(細菌抑制)のために使用する添加物は上記3%未満の対象から除外する。				
ゆで時間	分 秒 ※ 10分以内が条件				
めん線	切刃 (番) 、厚み (mm)				
加水量	% (小麦粉に対して)				
PR事項 (特色、独自性、 新規性等)					
審査会時の めんのゆで方 の注意事項	(特に必要とする事がありましたらご記入ください)				

(申込先：全国製麺協同組合連合会 FAX：03-3634-1930)

ラーメンコンペティション 日本 2023
—国内産小麦使用生中華麺品評会—

〔 申 込 書 ・ 出 品 票 〕

お申込み日	令和5年	月	日	
所属組合名				
会社名				
代表者名				
住所				
連絡先	電話		FAX	
	担当者		Eメール	

〔 出 品 票 〕 1社 2品目まで

【 出 品 No. 2 】

出品部門	I類 ・ II類 (用途：) (どちらかを○で囲んでください。)		
製品名	〈 生 ・ 半生 ・ 生冷凍 〉		
該当に○	() 小売用 () 業務用 () 品評会用に製造		
使用小麦粉	※ 複数の小麦粉商品を混合し使用の場合、全て記入してください。		
	商品名	①	(主要小麦産地：)
		②	(主要小麦産地：)
		③	(主要小麦産地：)
	(上記商品の) 製粉会社名	①	
②			
③			
かんすい濃度	ボーメ度： ()		
使用副資材、 及び、添加物	(募集要項の出品物の規格の使用量の範囲内であること。) 小麦粉重量に対し3%未満であること。但し、かんすい、及び保存性を高める(細菌抑制)のために使用する添加物は上記3%未満の対象から除外する。		
ゆで時間	分 秒 ※ 10分以内が条件		
めん線	切刃 (番) 、厚み (mm)		
加水量	% (小麦粉に対して)		
PR事項 (特色、独自性、 新規性等)			
審査会時の めんのゆで方 の注意事項	(特に必要とする事がありましたらご記入ください)		

