



全国製麺協同組合連合会（鳥居憲夫会長）は6月23日（金）東京都千代田区・KKRホテル東京において第61回通常総会を開催した。

全国製麺協同組合連合会

第61回通常総会ひらく

司会者の金子増男専務理事（神奈川県麺業組合連絡協副会長）より本通常総会は定足数を満たしており適法に成立している旨を報告

した後、開会の言葉を奥野貴史副会長（京都府製麺卸協組理事長）、主催者代表挨拶を鳥居憲夫会長（東京都中華麺製造業協組理事長）が述べた。

「令和5年度においても、適正な価格転嫁の推進、組合員への支援策等に積極的に取り組んでまいります。また、昨年に引き続き国内産小麦を使用した生中華麺の品評会を開催し、また、製麺通信講座を本格実施いたします。引き続き事業運営にご協力をお願いします。」

次に、司会者が主管官庁である農林水産省よりご臨席をいただいた大臣官房新事業・食品産業部食品製造課の佐々木隆行課長補佐と、堀井絵美子めん・パン類係長の紹介を行なった後、佐々木隆行課長補佐よりご挨拶をいただいた。

「コロナの影響の残る中、また昨今の原料、資材、エネルギー価格等の高騰により大変厳しい環境の中、麺類の安定供給に努めていた

全 め ん 通 信

発行所
全国製麺協同組合連合会
東京都江東区森下3-14-3
電話 03 (3634) 2255 (代表)
FAX 03 (3634) 1930
編集発行人
金子増男

だきありがとうございます。

また、国内産小麦使用の品評会は、製麺技術、品質の向上、また国内産小麦の需要拡大

ひいては国内農業の振興に資する取組であり感謝しております。10月4日には長野で全国

大会を開催されますが、組織強化、麺食振興等の目的が果たされますよう農林水産省においても後援等の協力をいたします。他に農林水産省としては、食料安全保障の強化からも行動転換に向けた原材料の切替等、調達先の多角化等の支援事業を行っており、また、地理的表示保護制度（G I）等への取組もしておりますので活用をお願いします。」

議長には、岩崎一隆副会長（埼玉県生麺業協組理事長）が就任し、議事録署名人選出は定款に則り、議長及び本日出席した理事、監事が行う旨の説明が議長からあつた後に、議案の審議を行ない、提出された全ての議案は満場一致をもつて異議なく可決した。なお、第7号議案の「役員の一員改選」にあたつては、緊急時案として当日上程された。

協議長には、岩崎一隆副会長（埼玉県生麺業協組理事長）が就任し、議事録署名人選出は定款に則り、議長及び本日出席した理事、監事が行う旨の説明が議長からあつた後に、議案の審議を行ない、提出された全ての議案は満場一致をもつて異議なく可決した。なお、第7号議案の「役員の一員改選」にあたつては、緊急時案として当日上程された。

会計監査の報告は宮原博幸監事（東京都製麺協組副理事長）より、適正適法なものと認める旨の報告がされた。

閉会の言葉を、栗田晴巳専務理事（埼玉県生麺業協組）が述べて閉会した。

（令和5年度事業計画〈基本方針〉）
①組織の強化を図る。
②変革する時代に対応し得る経営の安定と経営基盤の強化を図る。
③品質・衛生管理の基盤強化を図る。
④製麺技術の向上を図る。
⑤生麺類の普及を図る。

役員の一部改選については、末吉正信常務理事（大阪府製麺商工業協組前理事長）が一身上の都合による退任に伴い、新理事として

（⑥関係法令の遵守の徹底を図る。
⑦適正取引の推進を図る。
⑧消費税法への対応を図る。
⑨食べて応援しよう！被災地を応援。

主な内容

全国製麺協同組合連合会

第61回通常総会ひらく

全国生めん類公正取引協議会

第47回通常総会ひらく

全国めん類衛生技術センター

第38通常総会ひらく

全麺連青年部連合会

第50回通常総会

ラーメンコンベティション日本2023

—国内産小麦使用生中華麺品評会—

第63回全国製麺業者長野大会

農林水産省幹部と懇談

全国小麦粉実験者団体協議会

生めん類月別生産数量（2023年5月）

7面

4面

8面

6面

6面

2面

2面

1面

全国生めん類公正取引協議会

第47回通常総会ひらく

全国生めん類公正取引協議会（鳥居憲夫委員長）は6月23日（金）東京都千代田区・KKRホテル東京において第47回通常総会を開催した。

司会者の金子増男常任委員より、本通常総会は定足数を満たしており適法に成立している旨を報告した後、開会の言葉を古川宗夫副委員長（佐賀県生麺組合支部長）が述べ、主催者代表挨拶を鳥居憲夫委員長（東京都中華麺製造業協組支部長）が述べた。

所管官庁挨拶には消費者庁表示対策課より藤平 章課長補佐（規約担当）と清水 喬規約第三係長がご出席され、挨拶を藤平課長補

佐よりいただいた。

議長には、鳥居憲夫委員長が就任し、議事録署名人として議長、中橋清貴茨城県製麺協組支部長及び藤原正敏愛知県製麺工業協組支部長の3名を選出した後、議案の審議を行ない、提出された全ての議案は満場一致をもつて異議なく可決した。

なお、第6号議案の「役員の一部改選」にあたっては、緊急時案として当日上程された。

第1号議案 令和4年度事業報告承認の件
第2号議案 令和4年度決算報告承認の件

役員の一部改選については、末吉正信常任委員（大阪府製麺商工業協組前支部長）が一身上の都合による退任に伴い、後任の常任委員として沖 至規大阪府製麺商工業協組支部長が就任することを決定した。

会計監査の報告は尾関郁夫監事（岐阜県製麺協組支部長）より、適正適法なものと認められる旨の報告がされた。

閉会の言葉を、岩崎一隆副委員長（埼玉県生麺業協組支部長）が述べ閉会した。

理事が令和4年12月31日を以って全国製麺協組連を退職したことにより、後任の理事として坂井清治全国製麺協組連技術部長が就任し役職を専務理事とすることを決定した。

閉会の言葉を伊勢英一郎常務理事が述べ閉会した。

（令和5年度の主な事業の実施内容）

- ①会議の開催
- ②関連する団体が行う事業への協力
- ③会員の品質・衛生向上に資するための印刷物等の配布
- ④的確な情報の提供
- ⑤製品検査（生めん類）の実施
- ⑥品質・衛生管理体制の基盤強化に関する事業
- ⑦関係行政機関及び団体との連携の強化
- ⑧新規会員の加入促進
- ⑨その他、必要と認められる事業

こだわりの品質、日東富士の麺用粉



日東富士製粉株式会社

〒104-0033 東京都中央区新川1-3-17 TEL:03-3553-8781 (代表)

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

全国めん類衛生技術センター（鳥居憲夫会長）は6月23日（金）東京都千代田区・KKRホテル東京において第38回通常総会を開催した。

開会の言葉を岡田賢二副会長（シマダヤ㈱代表取締役社長）が述べ、主催者代表挨拶を鳥居憲夫会長が述べた。

所管官庁挨拶には厚生労働省医薬・生活衛生局監視安全課より三木 朗課長にご臨席を賜り挨拶をいただいた。

議長には、鳥居憲夫会長が就任し、議事録署名人選出には議長、伊勢英一郎常務理事（日清製粉㈱常務取締役）及び木村富雄常務理事（㈱ニップン取締役常務執行役員）の3名を

役員の一部改選については、加藤吉郎専務

第1号議案 令和4年度事業報告承認の件
第2号議案 令和4年度決算報告承認の件
第3号議案 令和5年度事業計画決定の件
第4号議案 令和5年度収支予算決定の件
第5号議案 令和5年度会員の会費の分担
第6号議案 役員の一部改選の件

第3号議案 令和5年度事業計画決定の件
第4号議案 令和5年度収支予算決定の件
第5号議案 令和5年度会員の会費の分担
基準及びその納入方法決定の件
第6号議案 役員の一部改選の件

賀状贈呈式

全国製麺協組連では、叙勲・褒章の栄に浴された組合員に対し、業界にとても大変栄誉なことであることから賀状と記念品を贈呈している。

令和5年6月23日（金）、全国製麺協組連第61回通常総会開始前に、令和5年春において褒章を受章された組合員に対して賀状贈呈式を執り行う予定としていたが、あいにく都合がつかず出席が叶わなかつたため、司会者より受章者の紹介がされた。

令和5年春

井上 位一郎（いのうえいいちろう）

黄綬褒章（業務精励・製麺業）

兵庫県生麺協組（東亞食品工業株社長）

懇親懇談会

全国製麺協同組合連合会、全国生めん類公正取引協議会、全国めん類衛生技術センターの通常総会終了後に三団体合同による懇親懇談会を開催し、当会会員及び御来賓を含めて

90名が参加した。

開宴の辞を奥野貴史副会長が述べ、主催者

代表挨拶を鳥居憲夫会長・委員長が述べた。

来賓挨拶は、高市早苗経済安全保障担当大臣、片山さつき参議院議員（元国務大臣）、三木朗厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長よりいただいた。



片山さつき 参議院議員



高市早苗 経済安全保障担当大臣

ご参加いただいた御来賓の紹介を行なつた

後、山田貴夫製粉協会会長（日清製粉㈱取締役社長）の乾杯のご発声により歓談に入った。

歓談中に、栗田晴巳専務理事が本年10月4日（水）に開催する「第63回全国製麺業者長野大会」の紹介を行ない、参加者の皆様に参

加をお願いした。

閉宴の辞には古川宗夫副会長が述べ手締めを行ない閉宴した。

nippon

めん用粉 桜小町

明るく冴えた色合いのめんができる上ります。粘弾性に優れ、しなやかな食感が特長です。変色も少なく生めん用にも適しています。

中華めん用粉 煙神
(えんじん)

茹で伸びの遅い中華めんに仕上がり、おいしさが最後まで続きます。弾力のある食感が特長です。

株式会社 ニップン

東京支店 TEL.(03)3350-2440~1
関東支店 TEL.(03)3350-3604
仙台支店 TEL.(022)711-1157

名古屋支店 TEL.(052)203-1243
大阪支店 TEL.(06)6448-5745
高松営業所 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



おいしいめん作りは
まず小麦粉選びから。



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

創立50周年記念行事をひらく

創立50周年記念行事

第50回通常総会

全麺連青年部連合会

第50回通常総会

全麺連青年部連合会（池田政弘会長）は6月3日（土）東京都台東区・浅草ビューホテルにおいて第50回通常総会を開催した。



- 第1号議案 令和4年度事業報告承認の件
- 第2号議案 令和4年度決算報告承認の件
- 第3号議案 令和5年度事業計画決定の件
- 第4号議案 令和5年度収支予算決定の件
- 第5号議案 令和5年度会員の会費の分担
- 基準およびその納入方法決定の件
- 第6号議案 役員の一部改選の件

（1）講演会

講師：丸山 晃司氏
(株)丸山製麺 取締役

演題：冷凍自販機 マーケティングの現状
と未来への展望



全麺連青年部連合会は昭和49年2月5日に設立し、本年度において50周年を迎え、6月3日（土）東京都台東区・浅草ビューホテルにおいて第50回通常総会終了後に創立50周年行事を執り行なつた。当日は60名と多くの皆様にご参加をいたいただいた。
遠く離れた有名店のラーメンを食べるには、旅行に行くか通販での取り寄せとなり、冷凍自販機を設置されれば便利である。
設置場所も多様化しており、ガソリンスタンド、コインランドリーなど省人化対策している所などにも設置されている。

今後の展開としては、引き続き全国の有名店とコラボし、冷凍自販機以外にオンラインマーケティングやパチンコ店の景品等として導入いただけるよう、また、輸出に取り組んでいきたい。

式典

開会の言葉を松平孝司副会長が述べ、主催者代表挨拶では池田政弘会長より、「創立50年を迎えることが出来たのも歴代役員の指導力、青年部員、及び関係する団体・企業の皆様のご支援とご協力のおかげであると存じており感謝申し上げます。我々青年部の役割を再認識し、様々な問題、課題に積極的に取り組んでまいりますので引き続きご支援ご協力を、青年部員、及び関係する団体・企業の皆様のご支援とご協力のおかげであると存じており感謝申し上げます。我々青年部の役割を再認識し、様々な問題、課題に積極的に取り組んでまいりますので引き続きご支援ご協力を、青年部員、及び関係する団体・企業の皆様のご支援とご協力のおかげであると存じており感謝申し上げます。我々青年部の役割を再認識し、様々な問題、課題に積極的に取り組んでまいりますので引き続きご支援ご協力を、青年部員、及び関係する団体・企業の皆様のご支援とご協力のおかげであると存じており「50年の歩み」が紹介された。

（要旨）
・新型コロナウイルス感染症により売上が減少し新規事業に取組み、その1つが「ヌードルツアーズ」。スタートは2021年3月に本社前に有名ラーメン店のステップ、麺、具材をセットした冷凍自販機を設置した、その後テレビ等のメディアに数多く取り上げていただいたこともあり、2年半で全国約200箇所に設置が進んだ。

開会の言葉は、松平孝司副会長（北海道）が述べ、会長挨拶では池田政弘会長（東京都）より、「本日は本総会と全青連創立50周年記念行事を開催します。昨日の大雪の影響が残る中でのご出席ありがとうございます。本総会では今年度の事業計画を決定する重要な場所でありますのでお願いします。」と挨拶を述べた。

議長に池田会長が就任し、議事録署名人選出には池田議長と橋本大福島県生麺協組青年部長と小幡洋也東京都製麺協組青年部長を選出した後、議事に入り議案の審議を行ない、提出された全ての議案は満場一致をもつて異議なく可決した。

- ⑧青年部活動の活性化策の検討とその対応
- ⑨その他必要と思われる事業

（要旨）
・新型コロナウイルス感染症により売上が減少し新規事業に取組み、その1つが「ヌードルツアーズ」。スタートは2021年3月に本社前に有名ラーメン店のステップ、麺、具材をセットした冷凍自販機を設置した、その後テレビ等のメディアに数多く取り上げていただいたこともあり、2年半で全国約200箇所に設置が進んだ。

続いて、感謝状授与が行われ、大島信一幹事・顧問・元会長（十七代）と奥野貴史幹事・相談役、前会長（十八代）（京都府）の二名に、池田会長より感謝状と記念品が贈られた。受賞者代表謝辞として奥野幹事・相談役が述べた。

次に本行事に頂戴した祝電を披露した後、閉会の言葉を山田啓方幹事・近畿フロック長（大阪府）が述べ終了した。

〔祝電〕

全国製麺協同組合連合会役員一同

岐阜県製麺協同組合理事長尾関郁夫様

愛知県製麺工業協同組合理事長藤原正敏様

三重県製麺協同組合理事長堀哲次様

株式会社ニッポン
代表取締役社長前鶴俊哉様



（2）祝賀会
開宴の辞を片野宏幸幹事・東北ブロック長（福島県）主催者代表挨拶を池田政弘会長が述べた後、御来賓の鳥居憲夫全国製麺協組連会長、佐々木剛全青連元会長（十六代）より挨拶をいただいた。

続いて当日ご出席いただいた御来賓と青年部員の紹介が行われた後、奥野貴史幹事・相談役が乾杯のご発声を行ない歓談に入った。

アトラクションでは浅草芸妓の舞が披露され、また、全青連では「一会場一食めん料理」を推奨しており、当日の料理に「浅草焼きそば」を追加し提供した。

閉宴の辞を豊島康之幹事（東京都）が述べ、祝賀会は盛会裏に終了した。

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。

日清製粉

北海道産小麦使用【地粉】

道産子U

函館工場で製造しました

(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 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>

《組合員の皆様へ》

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—を開催します。

全国製麺協同組合連合会は令和5年度において、昨年度に引き続き、国内産小麦を使用した生中華麺の品評会を実施いたします。国内産小麦粉を使用した生中華麺の更なる品質向上を図るとともに、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に開催するものです。

組合員の皆様には、7月上旬に郵送にてご案内をしておりますので本品評会への出品をお願いします。

(1) 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、かんしい、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始で時間10分以内

3) 部門

※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）
※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）

(2) 日程

1) 審査会

令和4年9月5日（火）

江東区総合区民センター（東京都江東区）

2) 展示会

①9月13日（水）、14日（木）

ラーメン産業展 in Japan

東京ビッグサイト東ホール

②10月4日（水）

第63回全国製麺業長野大会

ホテルメトロポリタン長野（長野県長野市）

※入場対象者は大会参加登録者になります。

3) 表彰式

10月4日（水）

第63回全国製麺業長野大会 大会式典

ホテルメトロポリタン長野

3階ホワイエ

第63回全国製麺業者長野大会

10月4日（水）に長野市で開催

全国製麺協同組合連合会（鳥居憲夫会長）

【行事日程】

「10月3日（火）」

・歓迎の集い（前夜祭）午後6時～8時

藤屋御本陳（長野県長野市 善光寺近く）

主催し、本年10月4日（水）にホテルメトロ

ポリタン長野（長野県長野市）で開催いたしま

せひ、大会に参加し、本場の「信州そば」をご堪能ください。また、魅力あふれる長野県の歴史、文化に触れてみてください。
参加募集案内は8月初旬頃にお送りいたしますので、ご参加くださいますようお願い申し上げます。

・懇親懇談会 午後5時30分～7時30分

・講演会 午後2時～3時30分

・大会式典 午後3時45分～5時

・展示会 午後1時～5時30分

「10月4日（水）」ホテルメトロポリタン長野

・講演会 午後2時～3時30分

・大会式典 午後3時45分～5時

・展示会 午後1時～5時30分

・懇親懇談会 午後5時30分～7時30分

「米粉めん」展示のご協力のお願い

近年、米粉の製粉技術の向上もあり、米粉を利用した食品の開発が各地で取り組まれ、麺類においてもうどん、中華麺、パスタ等への使用も広がってきました。

組合員の皆様の中にも、米粉めんの開発に取組まれ商品化をされております。

当会といたしましても、米粉めんの普及を図るため、今回、展示会において展示ブースを設けて、米粉めん製品の紹介を行ない外部へ広くアピールしていくことといたしました。

つきましては、下記のとおり、米粉めん製品の展示を行ないますので、製品のご提供のご協力をお願い申し上げます。

※ご案内は、7月上旬に「ラーメンコンペティ

ション日本2023—国内産小麦使用品

評会」の出品案内と同封し郵送しておりますので、ぜひご出品くださいますようお願い申し上げます。

1. 対象とする米粉めん

1) 米粉30%以上を使用した生めん類

（うどん、中華麺、パスタ、ぎょうざの皮等の「生」、「半生」製品）

農林水産省幹部と懇談

全国小麦粉実需者団体協議会

全国小麦粉実需者団体協議会（飯島延浩会長）

長・（一社）日本パン工業会会长は、令和5年7月4日（火）に第36回通常総会と農林水産省の幹部との懇談会を製粉会館にて行なつた。

農林水産省からは、宮浦浩司大臣官房総括審議官（新事業・食品産業）、渡邊顕太郎大臣官房新事業・食品産業部食品製造課長、平野賢一農産局農産政策部貿易業務課長等が出席された。

全国小麦粉実需者団体協議会からは、会員である（一社）日本パン工業会、全国製麵協同組合連合会、（一社）全国ビスケット協会、（一社）日本即席食品工業協会、全日本パン協同組合連合会、全国乾麵協同組合連合会、（一社）日本パスタ協会、（一社）日本麵類業團体連合会、日本プレミックス協会、全国パン粉工業協同組合連合会、全国小麦粉分離加工協会、全国菓子協会、全国小麦粉卸商組合連合会の代表者等が出席し、会員の概要及び最近の状況と課題等について述べたあとに、農林水産省より説明をいただき、質疑等を行なつた。

全国製麵協同組合連合会からは鳥居憲夫会長が出席し、団体概要と生めん類業界の課題等について説明を行なつた。

1. 生めん類業界の状況と主な課題等
1) 価格転嫁について

【状況】

転嫁については概ね出来たが、消費者マインドの影響もあり、交渉において希望した価格には至っていないのが現状であります。

・物価上昇率に賃金上昇率が追いついておらず、消費者の低価格志向は一層高まり、依然としてデフレ状況が続いている感がある。特に地方は所得が元々低い状況にあり、高い商品が売れないエリアとなつてている。

・ドラッグストアの進出が増えておりスーパー間との価格競争が激しくなっている。納入業者間の競合もあり、利益の出ない状況は依然と続いている。

・仕入商品（原材料、添加物、包材等）、水道光熱費等の値上げの時期がバラバラであり、価格決定が難しい。

【課題】

- ・川上から川下まで商品に適正な価格が転嫁できる環境づくり。
- ・原材料、資材等の安定した価格と量の調達。

2) 学校給食麺事業について

出生率の減少により、児童生徒数は年々減少していることにより食数は減少し、なおかつ、麺給食の回数も増えない状況が続き、さらには近年の物価上昇により製造コストが増加し、事業として成り立たなくなることが懸念されている。

麺給食の回数を増やしていただくことが、一番の問題解決策である。

小麦粉、他の食材の高騰に伴い、特に小麦粉を原料とする麺、パン給食の更なる回数減少。学校給食は多様な食材を取り入れ提供することにより、児童生徒の心身の健全な発達を促し、食育を高めるものであります。

学校給食が当該目的を果たすためにも、十分な予算を確保し、地産地消を図り、維持されますよう、農林水産省におかれましてもご支援をお願いします。

3) 政府の輸入小麦の売渡価格について

令和5年4月期の輸入小麦の政府売渡価格については、激変緩和措置として上昇幅を5銘柄平均で5・8%に抑制いたしました。今後も、状況次第ではござりますがご対応をお願いします。

4) 国内産小麦の価格について

国内産小麦につきましても高価格になつております。価格を引き下げるとともに、品質面での安定を図つていただき需要に応じた生産量の確保をお願いします。

5) 消費税のインボイス制度について

現状としては職場においてインボイス制度の内容の理解、取組が出来ていない状況であるとともに、対応にあたつては、事務処理が増大することによる人材の増員、システム開発費用等の負担に苦慮しているとの声が多く寄せられております。

食感のポジショニング(イメージ)

上品な小麦粉の旨みと風味
手打ちうどん・茹で麺・冷凍麺・乾麺
味
種
筋
筋
筋

手打ちうどん・茹で麺・冷凍麺・乾麺

めんのちから

職人の技と力を引き立てる、「めんのちから」。

「めんのちから」

甘味噌、味付0.35%、蛋白質9%

昭和産業株式会社

本社販売部 TEL.010-8521 東京都千代田区神田2-2-1 錦糸河岸ビル TEL.(03)3257-2904
http://www.showa-sangyo.co.jp

生めん類月別生産数量 (2022年1月~ 2023年5月)

単位:粉・%・▲(減)

生めん類			うどん				中華めん							日本そば				そば粉使用量		
年	合計	増減	生めん	増減	茹めん	増減	生めん	増減	茹めん	増減	蒸めん	増減	餃子皮	増減	生めん	増減	茹めん	増減		増減
平. 26	577,550	2.7	22,353	▲1.4	186,120	5.2	160,905	1.8	52,845	20.9	90,969	▲4.8	14,252	5.6	17,467	6.9	32,639	▲7.8	16,948	▲19.6
27	624,084	8.1	22,381	0.1	192,433	3.4	163,693	1.7	65,350	23.7	109,994	20.9	14,655	2.8	18,283	4.7	37,295	14.3	12,895	▲23.9
28	652,131	4.5	19,958	▲10.8	193,236	0.4	173,703	6.1	72,250	10.6	98,580	▲10.4	15,871	8.3	17,464	▲4.5	61,069	63.7	13,862	7.5
29	690,632	5.9	19,870	▲0.4	214,863	11.2	173,892	0.1	83,139	15.1	104,483	6.0	14,363	▲9.5	17,184	▲1.6	62,838	2.9	14,070	1.5
30	711,924	3.1	19,144	▲3.7	233,549	8.7	174,825	0.5	88,135	6.0	101,812	▲2.6	14,202	▲1.1	16,656	▲3.1	63,601	1.2	13,917	▲1.1
令. 元	707,854	▲0.6	18,006	▲5.9	227,116	▲2.8	170,014	▲2.8	94,940	7.7	101,583	▲0.2	14,337	1.0	16,939	1.7	64,919	2.1	14,152	1.7
2	740,271	4.6	19,387	7.7	238,776	5.1	175,920	3.5	104,615	10.2	101,705	0.1	15,041	4.9	18,243	7.7	66,584	2.6	14,435	2.0
3	759,354	2.6	19,139	▲1.3	240,733	0.8	184,509	4.9	116,732	11.6	98,946	▲2.7	16,453	9.4	16,040	▲12.1	66,802	0.3	12,898	▲10.6
4	757,826	▲0.2	18,088	▲5.5	246,095	2.2	174,758	▲5.3	125,590	7.6	96,818	▲2.2	15,210	▲7.6	14,948	▲6.8	66,319	▲0.7	12,397	▲3.9
令. 4.1	57,362	▲0.1	1,625	▲0.4	18,694	▲7.1	12,457	4.5	9,637	17.5	7,334	▲11.7	1,238	▲5.6	1,054	▲14.7	5,323	13.7	990	▲7.8
2	59,132	2.4	1,220	▲17.4	19,870	4.7	12,626	8.6	10,332	11.7	7,344	▲9.8	1,318	▲9.1	940	▲21.9	5,482	▲2.2	955	▲3.5
3	60,970	0.1	1,483	▲1.3	20,649	10.6	13,819	▲1.0	10,386	1.3	7,823	▲14.1	1,294	▲10.1	1,018	▲22.6	4,498	▲3.7	1,200	16.7
4	63,157	▲0.7	1,510	0.7	19,745	2.6	15,202	▲4.6	9,965	12.7	8,392	▲10.6	1,360	▲16.9	1,087	▲21.0	5,896	3.5	999	▲1.7
5	60,998	▲2.8	1,472	▲3.7	18,712	▲4.2	15,795	▲8.5	8,636	10.6	7,976	▲0.5	1,445	▲11.5	1,368	▲11.8	5,594	3.2	983	▲7.9
6	65,212	▲5.0	1,534	1.7	20,506	▲1.3	16,287	▲15.6	12,150	11.6	7,784	0.1	1,255	▲12.0	1,250	▲14.4	4,446	▲19.7	964	▲8.1
7	63,694	▲8.2	1,540	▲2.0	18,878	▲9.2	16,980	▲14.9	9,672	▲2.9	7,738	0.6	1,196	▲15.5	1,923	12.5	5,767	▲8.7	984	▲11.8
8	59,644	▲5.5	1,570	1.5	18,027	▲1.5	15,443	▲17.4	8,026	1.5	8,406	▲1.6	1,350	▲4.7	1,253	▲8.9	5,569	5.2	979	▲6.0
9	64,260	4.0	1,498	3.5	21,194	9.3	14,822	▲3.8	11,207	13.0	8,752	8.1	1,157	7.4	1,178	8.1	4,452	▲16.4	1,058	5.3
10	65,919	2.8	1,642	▲10.2	21,662	6.2	13,750	▲0.6	12,037	0.6	8,666	9.4	1,125	▲6.3	1,117	5.4	5,920	0.0	1,028	▲4.1
11	67,245	6.8	1,430	▲16.0	23,596	6.0	13,347	3.4	12,008	12.5	8,502	7.0	1,110	▲7.3	1,118	3.1	6,134	18.5	1,061	▲12.7
12	70,233	5.0	1,564	▲17.3	24,562	10.4	14,230	3.8	11,534	4.3	8,101	1.3	1,362	8.8	1,642	4.0	7,238	1.0	1,196	▲2.3
5月計	314,489	4.3	7,590	3.8	103,183	5.6	70,339	0.6	52,424	7.1	41,119	5.8	6,255	▲6.0	5,457	▲0.2	28,122	5.0	4,905	▲4.3

出所:(一社)食品需給研究センター

- ◎チェーン移行式自動茹上機
- ◎チェーン反転式自動茹上機
- ◎手動式茹麺長釜
- ◎圧力式蒸気長釜(二重底式)
- ◎冷水機
- ◎殺菌庫無圧レトルト式半生麺殺菌可
- ◎リフト式殺菌庫
- ◎貫流ボイラ
- ◎東京ガス認定ガス茹釜

HK (株) ヒゲタ
 営業所 東京都足立区千住東2-19-15
 〒120-0025 電話 03(3882)8035㈹ FAX 03(3882)8033
 工場 東京都足立区南花畠3-23-25
 〒121-0062 電話 03(3884)0054㈹ FAX 03(3884)0692

M.Y.式製麺機
製麺プラント設計



株式会社 丸菊麺機

本社 〒111-0042 東京都台東区寿4-1-6
 ☎03-3844-8822(代)
 工場 〒120-0012 東京都足立区青井3-21-3
 ☎03-3848-1688(代) FAX 03-3848-1488



粉末かんすい

生中華麺用、調理麺用、
 焼そば用、乾麺用、冷凍麺用など
 ご要望に応じた製品を取りそろえております。

下記商品も取りそろえております。

<揚げ麺の吸油を抑える>

飛電 揚げ麺用

<生そば・うどんの日持ちを向上する>

フレッシュロンSU

<そば・うどんの面で溶けを防止する>

クッキングメートUP

オリエンタル酵母工業株式会社
 〒174-8505 東京都板橋区小豆沢3-6-10
 食品事業本部 Tel. 03-3968-1116