



道 麵 情 報

第 379 号

平成 28 年 1 月 10 日

発行所
札幌市中央区北 1 西 7
北海道製麺協同組合
電話 011-241-1770
FAX 011-241-0978
発行者 佐々木 剛
編集者 中野 修二

『麵食需要の拡大へ 積極展開』

北海道製麺協同組合

理事長 佐々木 剛



新年あけましておめでとうございませぬ。平成 28 年の輝かしい新春を迎えられ、組合員の皆様、製粉ならびに関連資材各社様のますますのご健勝とご多幸を心よりお祈り申し上げます。

また、昨年は T P P の大筋合意により、今後はどのような動向になるのか、輸出、輸入の普通関税及び各国によって異なる品質検査、サービス、投資等のルールが異なりなかなか活性化しづらい問題等、そうした物を全部取り払って、国境を越えて商品が自由に行き来できるようにし、サービス、食品安全性、医療、雇用、投資等に関するルールや仕組みを統一して、12 か国間の流通をして行こうと言うものですが、我が北海道の主要産業の「農業」「酪農」にとっては死活問題であるのはご承知のとおりであります。

さて、昨年は消費税が 8% になり一年が経過、消費者が購買に対し多少なりとも慣れと落ち着きが感じられてくるかな？と思いましたが、まだまだ購買意欲が足りないように感じられ、さらに円安による食料品をはじめ生活必需品の値上がりや追い討ちをかけて消費意欲を鈍らせているように感じられます。

そのような中、アジア系観光客の増加と富裕層による「爆買い」で対前年比売上げの増加が大きな話題になっております。まさに日本製品の信頼度の高さが認め

が脅されることとなります。様々な主張、意見、反論、異論がありますが、すぐ適用されないうまでも、数年後には順次実施されてきます。今後は国民一人ひとりがメリット、デメリットを考へ国内の活性化に少しでも寄与できる方向で考へて行かなければならないと感じるところであります。

世間を騒がせた偽装問題がありました。我が業界も例外ではなく、表示の件では、全国的にまだまだ件数が多く、毎月必ず公表されているのが現状です。偽装なのか間違いなのか、正しい情報を発信するのも組合の役目と感じております。地域独特の麵文化として継承され、日本の伝統食である「麵」を正しく伝えていかなければなりません。食品の安全性の確保、関連法令の遵守に一層の努力と自己改革がもたらされています。今後も間違いのない表示を心がけていきたいと思っております。

本年もホクレン様のご指導、ご支援を頂き道内産小麦粉使用事業『おまち道産』商品の啓蒙、消費拡大に全道 8 支部の協力をいただき、昨年より盛りに上がりに努めてまいります。

まだまだ厳しい環境が続いていますが、組合員の皆様と食品の安全、安心を訴えるべく、より高い品質と衛生意識をもって法令遵守を守り消費者に提供できるように努めてまいります。

中小の利点である小回りのできる商品作り、創意と工夫、知恵をもって中小だからこそできる取り組みなど、着実に前に進むことを考えていきたいと思っております。

今後、販売促進につながる提案も検討していき、お正月の「年明けうどん」を

はじめ彼岸にそば、節分そば、カレーラーメン、カレうどん、カレーそば、年の瀬ラーメン、年越しそば等、あらゆる場面で「麵」を消費していただく提案をしていかなければならないと考えます。また「道麵情報」による情報の発信、共有ならびに有効利用に努めてまいります。

開運招福、商売繁盛、本年も組合員及び製粉、関連資材各社様のますますのご健勝、ご繁栄を心よりご祈念申し上げます。新年のご挨拶といたします。

謹んで新年のお慶びを申し上げます

旧年中は色々とお交誼をいただき有難うございました。本年も何卒宜しくお願い申し上げます。

二〇一六年 一月

- | | |
|-------|-------|
| 理事長 | 佐々木 剛 |
| 副理事長 | 三原 克也 |
| 専務理事 | 中野 修二 |
| 常務理事 | 坂口 孝一 |
| 理事 | 西山 隆司 |
| | 松平 孝司 |
| | 国岡 智哉 |
| | 滝谷 茂雄 |
| | 高橋 義雄 |
| | 曾賀 剛 |
| | 藤原 忠史 |
| | 阿部 恭久 |
| | 宮川 照平 |
| 相談役理事 | 和山 徹 |
| 監事 | 奥 俊信 |



▲ 2 日目雨、でも朝から並んでる人々。 「北海道純雪うどん」 大人気！ ▲ 初日は曇天、夕方まで列が途切れません。

全国ご当地うどんサミット

蒲郡」が開催されました。
北海道は札幌から「北海道純雪うどん」(きたほなみ 100% 使用のうどん、知床産鮭節を使ったつゆ、オホーツク産の帆立てんぶら)、秋田県湯沢「稲庭うどん」、山形県村山「ひっぱりうどん」、新潟県新潟「越後うどん」、愛知県名古屋「金鯱カレーきしめん」、三重県松阪「伊勢うどん」、香川県小豆郡「本場さぬきうどん」等 28 店舗の出店、その他に

昨年の 11 月 7 日(土)〜8 日(日) 愛知県蒲郡市みなとオアシスがまごおり(竹島埠頭付近)にて、国内産小麦を使った『ご当地うどん』により、各地の魅力を広く PR し、地域振興を図り、グルメバトル形式のイベントを開催することで安心安全で美味しい国内産小麦等の魅力を PR し、うどん食文化の一層の振興を図ることを目的とした「第 5 回全国ご当地うどんサミット 2015 in 蒲郡」が開催されました。



蒲郡のお菓子や愛知県産小麦「きぬあかり」の PR ブースなどステージの横で物産展が開催され賑わっていました。
チケットは前売り 1, 100 円、当日 1, 200 円(うどん 1 杯 400 円 × 3 枚綴り)を購入し、半券はうどんや物産の商品と交換、半券は好みうどんの投票箱に投票します。

初日から、今年初出展の『北海道純雪うどん』は昨年 1 位の『金鯱カレーきしめん』と並び長蛇の列ができて夕方まで途切れることなく続いていました。2 日目も朝から雨が降っていましたが、出足は好調で 3 時の集計で最も多い投票数を獲得し、第 5 回ご当地うどんグランプリを受賞しました。

函館・みなみ北海道グルメパーク in 仙台



函館、北斗、木古内等道南の自治体などで構成される実行委員会が食と観光のイベント「函館・みなみ北海道グルメパーク in 仙台」(11/21〜23)を開催。3 日間の来場者は 8 万 8000 人。仙台でのイベントは今回で 3 回目。函館近郊に加え、胆振、日高、青森、岩手等東北各都市の食や観光の 40 ブースを設置、ラーメンなどのブースには長蛇の列ができ、自治体ごとの PR、郷土芸能ステージなども好評でした。

製麵技能士 技能検定実技試験

試験会場 株式会社 梶さがみ屋



12月5日(土)午後3時より「平成27年度製麵技能士 技能検定実技試験」について、注意事項や実際の試験の流れについての模範演技が行われました。受験者はメモを取ったり実際に機会に触れてみたり、翌日の試験に備えて真剣に聞き入っていました。

翌6日(日)は実技試験本番。緊張している様子は見られたものの時間通りスムーズに進みました。

この後、1月31日(日)学科試験が行われますが、その前に学科講習会を1月20日(水)に日清製粉㈱様より講師の先生をお迎えし開催します。

北のアメ横さっぽろ 2015



▲迷ってしまいますね。じっくり吟味してください。

▼組合員のみなさんの商品。たくさんあります。



第6回目となる「北のアメ横さっぽろ」は11月20日(金)～22日(日)アクセスさっぽろにて開催されました。

北海道の恵み、地域の特産物が札幌に大集結して売り込むイベントです。

全道各地から野菜や果物等の農産物、新巻鮭等の水産物、ハムやソーセージ等の畜産物、たらこや麺等の加工品、地域連携の開発商品やお菓子等隠れた逸品、絶品がたくさん集められ、販売されていました。

消費者は一足早い年末、年始の贈答品としての目的で購入する方も多く、土・日は大変混雑してしまいました。

北海道の恵み、地域の特産物が札幌に大集結して売り込むイベントです。

全道各地から野菜や果物等の農産物、新巻鮭等の水産物、ハムやソーセージ等の畜産物、たらこや麺等の加工品、地域連携の開発商品やお菓子等隠れた逸品、絶品がたくさん集められ、販売されていました。

消費者は一足早い年末、年始の贈答品としての目的で購入する方も多く、土・日は大変混雑してしまいました。

ます。

新函館北斗駅 駅舎見学会



JR北海道は12月13日(日)、3月26日に開業する北海道新幹線の新函館北斗、木古内の両駅で市民向けの見学会を開いた。

新函館北斗駅には約900人が参加し、天井に道南スギを使ったエントランスやホームに設置された駅名標などを写真に収めていた。

北斗市の特産品マルメロやホッキを使った商品の販売、市のキャラクター「ザーシーほっきー」との撮影会、新幹線の概要を伝えるパネル展なども行われた。

12月15日付 函館新聞より抜粋

旧制度からの主な変更点

—378 号から続き—

5 栄養強調表示に係わるルールの改善

① 相対表示(コーデックスの考え方を導入)

・低減された旨の表示をする場合(熱量、脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、糖類及びナトリウム)及び強化された旨の表示をする場合(蛋白質及び食物繊維)には、絶対差に加え、新たに、25%以上の相対差が必要(栄養強調表示をするための要件の変更)

・強化された旨の表示をする場合(ミネラル類(ナトリウムを除く)、ビタミン類)には、「含む旨」の基準値以上の絶対差に代えて、栄養素等表示基準値の10%以上の絶対差(固体と液体の区別なし)が必要(絶対差の計算方法の変更)

② 無添加強調表示(コーデックスの考え方を導入。新規)

・食品への糖類無添加に関する強調表示及び食品へのナトリウム塩無添加に関する強調表示(食塩無添加を含む)は、それぞれ、一定の条件が満たされた場合にのみ行うことができる

6 栄養機能食品に係わるルールの変更

① 対象成分の追加

栄養成分の機能が表示できるものとして、新たに「n-3系脂肪酸」「ビタミンK」及び「カリウム」を追加

② 対象食品の範囲の変更

鶏卵以外の生鮮食品についても、栄養機能食品の基準の適用対象とする

③ 表示事項の追加・変更

・栄養素等表示基準値の対象年齢(18歳以上)及び基準熱量(2,200 Kcal)に関する文言を表示

・特定の対象者(疾病に罹患している者、妊産婦等)に対し、定型文以外の注意を必要とするものにあつては、当該注意事項を表示

・栄養成分の量及び熱量を表示する際の食品単位は、1日当たりの摂取目安量とする。

・生鮮食品に栄養成分の機能を表示する場合、保存の方法を表示

7 原材料名表示等に係わるルールの変更

① パン類、食用植物油、ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料、風味調味料

他の加工食品同様、原材料又は添加物を区分し、それぞれに占める重量の割合の高いものから順に表示

② 複合原材料表示について、それを構成する原材料を分割して表示した方が分かりやす

【栄養成分表示の対象となる食品について】 (加工食品-177)1日に摂取する当該食品由来の栄養成分の量及び熱量が社会通念上微量である食品にはどのようなものが含まれますか。 (食品表示基準Q&A「第2章 加工食品」より)	(答) コーヒー豆やその抽出物、ハーブやその抽出物、茶葉やその抽出物、スパイス等が考えられます。 ただし、スパイス等のうち一度に多く使用する場合は想定され、かつ、その場合に栄養の供給源となり得るものについては、栄養成分の量及び熱量の表示を省略できません。
(加工食品-178)極めて短い期間で原材料が変更される食品はどういうものですか。 (食品表示基準Q&A「第2章 加工食品」より)	(答) 日替わり弁当、複数の部位を混合しているため都度原材料が変わるもの(例:合挽肉、焼肉セット、切り落とし肉等の切り身を使用した食肉加工品、白もつ等のうち複数の種類・部位を混合しているため都度原材料が変わるもの)等が考えられます。ただし、サイクルメニューは除きます。
(加工食品-232)容器包装に、一般的に知られていることを謳った場合(例:「みかんにビタミンCがたくさん含まれます」「豚肉200gで1日に必要なビタミンB1が摂取できます」)、栄養強調表示の規定に従った表示が必要となりますか。 (食品表示基準Q&A「第2章 加工食品」より)	(答) 一般論であっても、食品表示基準別表第12及び別表第13の第1欄に掲げる栄養成分について栄養強調表示をする場合、食品表示基準に則る必要があります。なお、栄養強調表示をせずに単に栄養成分の名称を記載した場合は、一般表示事項(熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量)及び強調した栄養成分の量の表示が必須です。
【栄養成分表示の義務が免除となる事業者について】 (加工食品-179)「消費税法(昭和六十三年法律第百八号)第九条第一項において消費税を納める義務が免除される事業者」について。例えば、食品の製造・販売事業に加え、食品以外の製造・販売事業も行っている場合、課税売上高は、食品の売上げのみで判断するのですか、それとも、全事業の売上げで判断するのですか。 (食品表示基準Q&A「第2章 加工食品」より)	(答) 「消費税法(昭和六十三年法律第百八号)第九条第一項において消費税を納める義務が免除される事業者」については、この者に該当するかどうかは、消費税法の判断基準によることとしており、消費税法において、課税売上高は全事業の売上げで判断することとされています。

② 業務用の添加物
新たに「表示責任者の氏名又は名称及び住所」を表示

① 一般消費者向けの添加物
新たに「内容量」「表示責任者の氏名又は名称及び住所」を表示

8 販売の用に供する添加物の表示に係わるルールの改善

③ プレスハム、混合プレスハム

原材料名中のでん粉の表示に「でん粉含有率」を併記していた点について「ソーセージ」「混合ソーセージ」同様、「でん粉含有率」の表示事項の項目を立てて表示

【複合原材料表示について】

(加工食品-53)複合原材料を分割して表示できる条件の詳細について教えてください。
(食品表示基準Q&A「第2章 加工食品」より)

○複合原材料表示による方法 原材料名 小麦粉、ココア調整品(砂糖、ココアパウダー、その他)、バター、鶏卵、膨張剤	○分割して表示する方法 原材料名 小麦粉、バター、砂糖、鶏卵、ココアパウダー、アーモンドパウダー、食塩、膨張剤
○複合原材料表示による方法 原材料名 加糖卵黄(卵黄(卵を含む)、砂糖)、小麦粉、バター、レーズン、膨張剤	○分割して表示する方法 原材料名 小麦粉、バター、卵黄(卵を含む)、砂糖、レーズン、膨張剤
○複合原材料表示による方法 原材料名 もち米粉調製品(もち米粉、小麦グルテン)、加工でん粉、pH調整剤	○分割して表示する方法 原材料名 もち米粉、小麦グルテン、加工でん粉、pH調整剤

(答)
複合原材料の表示方法については原則加工-52に従い表示することになりますが、それらを使用した場合であっても食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項1の三に規定する場合、以下の条件から総合的に判断します。

<条件1>
中間加工原料を使用した場合であって、消費者がその内容を理解できない複合原材料の名称の場合
<条件2>
中間加工原料を使用した場合であって、複数の原材料を単に混合(合成したものは除く。)しただけなど、消費者に対して中間加工原料に関する情報を提供するメリットが少ないと考えられる場合

【例①】
砂糖、ココアパウダー、アーモンドパウダー、食塩を混合した複合原材料「ココア調整品」を仕入れ、製造したクッキー

【例②】
砂糖と卵黄を混合した複合原材料「加糖卵黄」を仕入れ、製造したパウンドケーキ

【例③】
もち米粉に小麦グルテン及び加工でん粉が混合されたもち米粉調製品にpH調整剤を添加して製造された餅

なお、複合原材料の一般的な名称が存在し、性状に大きな変化がある場合であっても、同じ構成の複合原材料を複数使用した場合など、そのまま表示した場合に消費者に分かりにくい表示となる場合については、必要に応じてもとの原材料に分割して表示することもできます。

右図参照

旧制度からの主な変更点

—378 号から続き—

9 通知等に規定されていた表示ルールの一部を基準に規定

① 通知等に規定されていた以下のルールを、新たに、食品表示基準に規定

- ・ 安全性の確保に観点から指導ではなく、表示義務を課すべき表示ルール（フグ食中毒対策の表示及びボツリヌス食中毒対策の表示）
- ・ 分かりやすい食品表示基準を策定するという観点から、食品表示基準と通知等にまたがって表示ルールが規定されるのではなく、基準にまとめて規定すべき表示ルール

10 表示レイアウトの改善

① 表示可能面積がおおむね 30 cm² 以下の場合

- ・ 安全性に関する表示事項（「名称」「保存方法」「消費期限又は賞味期限」「表示責任者」「アレルギー」及び「L-フェニルアラニン化合物を含む旨」）については、省略不可
- ・ 表示責任者を表示しなくても良い場合（食品を製造し、若しくは加工した場所で販売する場合、不特定若しくは多数の者に対して譲渡（販売を除く）する場合又は食品関連事業者以外の販売者が容器包装入り加工食品を販売する場合には、製造所又は加工所の所在地（輸入品にあつては、輸入業者の営業所所在地）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあつては、輸入業者の氏名又は名称）も省略不可

下図参照

11 経過措置期間

経過措置期間（食品表示基準の施行後、新ルールに基づく表示移行の猶予期間）は、加工食品及び添加物の全ての表示について 5 年、生鮮食品の表示については、1 年 6 か月とする

新たな機能性表示制度の創設

1 定義

- ① 名称は機能性表示食品
- ② 疾病に罹患していないもの（未成年、妊産婦（妊娠を計画している者を含む）及び授乳婦を除く）に対し、機能性関与成分によって健康の維持及び増進に資する特定の保健の目的（疾病リスクの低減に係るものを除く）が期待できる旨を科学的根拠に基づいて容器包装に表示する食品。ただし、特別用途食品、栄養機能食品、アルコールを含有する飲料、ナトリウム・糖分等を過剰摂取させる食品は除く

2 表示事項

- ③ 当該食品に関する表示の内容、食品関連事業者名及び連絡先等の食品関連事業者に関する基本情報、安全性及び機能性の根拠に関する情報、生産・製造及び品質の管理に関する情報、健康被害の情報収集体制その他必要な事項を販売日の 60 日前までに消費者庁に届出する
- ・ 機能性表示食品である旨
 - ・ 科学的根拠を有する機能性関与成分及び当該成分又は当該成分を含有する食品が有する機能
 - ・ 一日当たりの摂取目安量
 - ・ 一日当たりの摂取目安量当たりの栄養成分の量及び熱量
 - ・ 一日当たりの摂取目安量当たりの機能性関与成分の含有量
 - ・ 届出番号
 - ・ 食品関連事業者の連絡先として、電話番号
 - ・ 機能性及び安全性について、国による評価を受けたのでない旨
 - ・ 摂取の方法
 - ・ 摂取する上での注意事項
 - ・ バランスのとれた食生活の普及啓発を図る文言
 - ・ 調理又は保存の方法に関し特に注意を必要とするものにあつては当該注意事項
 - ・ 疾病の診断、治療、予防を目的としたものでない旨
 - ・ 疾病の罹患している者、未成年、妊産婦（妊娠を計画している者を含む）及び授乳婦に対し訴求したものでない旨（生鮮食品を除く）
 - ・ 疾病に罹患している者は医師、医薬品を服用している者は医師、薬剤師に相談した上で摂取すべき旨
 - ・ 体調に異変を感じた際は速やかに摂取を中止し医師に相談すべき旨

【表示可能面積の考え方について】
 (加工食品-276) 食品表示基準の「表示可能面積」とはラベルの面積又は容器包装の表面積のどちらですか。

(食品表示基準Q&A「第2章 加工食品」より)

(答)
 表示可能面積は、容器包装の形状等によっても異なりますが、表示事項を表示しても判読が困難な部分を除いた容器包装の表面積をいいます。例えば、包装の重なり部分や、キャンディ等の「ひねり」の部分、光電管マーク等は表示可能な部分には入りません。したがって、容器包装の表面積から、表示が不可能な部分を差し引いた面積となります。なお、いたずらに表面積を少なくするような方法による包装は適当ではありません。(キャンディの例)

A, B, C, Dは判読が困難な部分となりますので、この場合の表面積は四面体の面積の合計です。

【原材料と添加物の区分の方法について】
 (加工食品-258) 添加物の事項名欄を設けずに、原材料名の欄に原材料名と区分して表示する方法について教えてください。

(食品表示基準Q&A「第2章 加工食品」より)

(答)
 原材料と添加物を明確に区分する方法として、以下の方法が考えられます。ただし、以下の方法に限定するわけではありません。しかし、例えば、区切りを入れずに連続して表示することはできません。

① 原材料と添加物を記号で区分して表示する。	原材料名	いちご、砂糖、 ゲル化剤(ベクチン) 、酸化防止剤(ビタミンC)
② 原材料と添加物を改行して表示する。	原材料名	いちご、砂糖、 ゲル化剤(ベクチン) 、酸化防止剤(ビタミンC)
③ 原材料と添加物を別欄に表示する。	原材料名	いちご、砂糖、 ゲル化剤(ベクチン) 、酸化防止剤(ビタミンC)

線を入れ、別欄にする。

製粉・製麺懇談会

平成 27 年 12 月 7 日 14 時
ホテル札幌ガーデンパレス

平成 27 年度第 2 回目の製粉・製麺懇談会が開催されました。

道麺から佐々木理事長、中野副理事長、坂口専務理事、松平常務理事、平事務局、製粉からは日本製粉(株)藤森課長、藤森課長、木田製粉(株)中澤部長、江別製粉(株)三浦部長、日清製粉(株)奈良部長代理、横山製粉(株)川原部長が出席しました。

全国の麺業界の動向、北海道の経済・産業の動向、輸入小麦・道産小麦・そば等の現況について情報交換が行われました。



▲今年も大変お世話になりました。

空知支部会

平成 27 年 11 月 28 日 18 時
留萌市 食事処 石井



▲12月に予定していた留萌のイベントは中止になり、来年に向けて話し合い。

麦チェーン推進セミナー

平成 27 年 12 月 16 日 18 時
ホテルライフオート札幌



▲生産者前田茂雄氏の講演のあと、「北海道産小麦を使用した製麺の魅力」と題し佐々木理事長講演。

『27年度第3回理事会』

日時 11月20日(金) 16時00分〜17時55分
場所 ホテル札幌ガーデンパレス

平成 27 年度第 3 回理事会は理事 9 名の出席により開催されました。

審議事項・報告事項

① 全麺連より

・全麺連第 3 回理事会、財務委員会の報告

② 平成 27 年度事業について

・函館(新規事業 11/21〜23 グルメパーク仙台、12/13 新函館北斗駅舎見学会、3/12〜13 新幹線開通イベント)、3/26〜31 新幹線開通イベント)・苫小牧 室蘭(11/3〜5 新麦フェア)・道麺(11/7〜8 蒲郡全国ご当地うどんサミット)

③ 予算執行について

・10月までの収支について

④ 技能検定試験について

・12月5日技能検定実技試験練習日
・12月6日試験日(会場 株さがみ屋)

⑤ その他

・コピー機リース終了。
・28年度総会日程 5月27日(金) 京王プラザホテル

次回理事会 3月17日(木)

行事予定

- ◎ 1月12日(火) 札幌新年会
- ◎ 1月20日(水) ホテル札幌ガーデンパレス 技能検定学科講習会
- ◎ 1月20日(水) かねる 2・7 705 研修室
- ◎ 1月20日(水) 全麺理事会、新年会
- ◎ 1月31日(日) 技能検定学科試験 各地の指定会場
- ◎ 2月5日(金)〜11日(木) 札幌ゆきまつり つどいむ会場
- ◎ 3月11日(金) 技能検定合格発表
- ◎ 3月12日(土)〜13日(日) 函館新幹線開通プレオープン
- ◎ 3月17日(木) 第4回理事会
- ◎ 3月26日(土)〜31日(木) 函館新幹線開通イベント
- ◎ 5月27日(金) 28年度通常総会 (京王プラザホテル)

札幌ラーメンの“今”を極める「鳳凰」シリーズ



すすきのラーメン横町の業務用ラーメンたれ開発から四十五年。味づくりの技術を伝承しつつ、新しい挑戦を続けています。

あらゆる商品の企画開発は当社にお任せください。

■営業品目■ *業務用ラーメンたれ、めんつゆ各種 *製麺店用小袋たれ各種 *量販店用たれ各種・惣菜 *レトルト具材 *量販店・製麺店用新製品の企画・開発 *販促物のデザイン・制作、その他



ISO22000 資格取得



「安心・安全・健康」
株式会社 南華園

本社・工場 札幌市豊平区美園1条2丁目1-20
TEL.011-813-8282 FAX.011-813-8242
www.nankaen.co.jp

北海道産小麦粉ラーメン用粉

『道夢』

・ソフトでしなやかな麺ができます

【参考値】 灰分:0.37% 粗蛋白:9.6%



横山製粉株式会社 〒003-0028 札幌市白石区平和通5丁目南2番1号 TEL:011-864-2222



北海道産小麦粉
麵用粉

こだわりの麺は、こだわりの粉から

香炉峰

香炉峰(コウロホウ)



当社中華麺用のロングセラー製品です。ホシが少なく色相に優れ、コシの強い中華麺に仕上がります。



江別製粉

〒067-0003 江別市緑町東3丁目91番地
TEL 011-383-2311 FAX 011-383-2315

好了 北海道



好了(ハオラー)北海道

北海道産小麦を100%使用した中華麺用粉です。北海道産らしくつるつるとして、小麦の味がある中華麺に仕上がります。



日清製粉



【標準値】灰分0.35% 粗蛋白11.7%

それは北海道生まれの「プレミアム粉」。全国の麺に、ひとつ上の食感と味わいを。色調・粘り・弾力に定評のある中華麺用粉「飛龍シリーズ」から誕生した「ゆめ飛龍」。北海道小麦の新たな品種「ゆめちから」を100%使用した中華麺用粉です。ゆめちからは蛋白質が高く、より強いコシをもたらすことが大きな魅力。他の小麦粉では表現できない弾力、滑らかなのと越しを、豊かな風味とともにお届けすることができます。



日清製粉株式会社 本社 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 FAX:03(5282)6137

本誌に掲げる広告商社より北海道製麺協同組合に広告料を頂戴しております

本誌に掲げる広告商社より北海道製麺協同組合に広告料を頂戴しております

**簡単お湯割りで本格スープの出来上がり
炊き出汁シリーズ新発売!**

素材の味を存分に引き出した炊き出汁シリーズは、
厨房で炊き出した味を忠実に再現しています。
WEB サイトにて無料サンプル受付中!

ラーメンスープ・タレ .com

和弘食品株式会社
〒047-0261 北海道小樽市銭函3丁目504番地1
TEL 0120-62-0176 FAX 0120-18-0202

北海道で育んだ小麦。
We love the wheat of HOKKAIDO

新発売 ゆめシルバーツリー
灰分 0.35% 粗たん白 12.0%

ゆめちからを 100% 使用した製品です。色相・食感を追及し、製麺適性の高い部位を抽出した製品です。ラーメンのみならず、パスタ・つけ麺・冷麦・皮類と幅広くご使用になれます。

木田製粉株式会社
〒002-8026 札幌市北区篠路6条7丁目2番28号
TEL (011) 773-7777 FAX (011) 771-9789
http://www.kidaseifun.co.jp/

**めんものちからを使用したメニュー例
銅用うどんのご提案 (ひもかわタイプ)**

味噌煮込みうどん キムチチゲうどん
カレー煮込みうどん ごま豆腐煮込みうどん

職人の技と力を引き立てる、「めんものちから」。

【力強いコシのある食感】
手打製法に最適な小麦粉で、ソフトで弾力の強い食感を引き出します。モチ感もあり、茹で伸びの遅い麺質が得られます。

【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。

用途 手打ちうどん・茹で麺・冷凍麺・乾麺

水分	14.5%	灰分	0.35%
たんぱく質	12.0%	脂肪	0.5%
繊維	0.8%	糖質	72.0%
その他	0.1%	水分	14.5%

分析例 灰分0.35% 蛋白8.9%

食感のポジショニング(イメージ)

ひと口目の感動を最後まで逃さない。スープだけではなく、麺を食らう。

焰神 えんじん ソフト感のある弾力的な食感になります。特に経時変化に強く、最後まで茹で立てのおいしさを提供できます。

水神 すいじん サッポロラーメンのような歯応えのあるしっかりとした食感になります。また茹で伸びが遅いのも特長です。

生み出された小麦粉。

職人達の熱き想いを持って

NIPPON 日本製粉
〒060-0001 札幌市中央区北1条西5丁目2番地 TEL 011-261-2481