

札幌ゆきまつり

do 麵
北海道製麺協同組合

道 麵 情 報

第 380 号

平成 28 年 3 月 31 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

例年より多い海外の観光客！

今年の札幌雪祭りは5日(金)から始まり6日(土)、7日(日)と晴天に恵まれ大勢のお客様が来場しました。

海外の観光客が多くメニューは日本語、英語、中国語の3ヶ国語で写真付のものを用意しました。言葉が分からなくてもメニュー写真のゆび指しと「one?」「two?」と、なれない英語と指で数を聞きお金をいただき「Thank you please」と列に誘導しました。日本にいるのに日本ではないような錯覚を起しそうになるくらい海外の旅行者は確実に増えていると感じました。

アジア系の方で何かをリアクションをしているのですが、英語も良く分からない方のようにお互いなかなか分からない、やっと器が欲しいらしいとわかり、小井をあげたところ、「no!」と小井ではなく同じラーメン丼を2個欲しがっていたのでした。スタッフは苦笑い。ラーメン作って出すより疲れてしまいました。海外の子供用にフォークを用意しているのですが、海外の観光客より日本の子供用に持っていくほうが多かったよ

うに感じました。

毎年土、日、祭日は家族連れが多く11時頃から3時頃まで厨房内では周りの人と話ができないくらいパニックっていました。今年は忙しくて話もできないという時間が短く感じ、あつというまに終了してしまいましたので、なんだか拍子抜けでした。なんとなくだから売れているけど売り上げはあまり良くないみたいだと思っていました。



▲昼時、欧米の人達もマナーを守って並んで待っています



▲今日から雪祭り。早くラーメン食べて滑り台へ行こう！

最終日の11日(木)も予想していた下
限の数量でしたので期待はしていません
でした。ところが売上の集計をしてみ
て前年までの売上と比較してみたところ、
ツドーム出店5回目で、第2位の売上
金額となりました。

これも、朝早くからお手伝いいただき
ました和弘食品、日清製粉、日本製粉、
横山製粉、昭和産業、木田製粉、江別製
粉、大和産業、相馬商事、オリエンタル
酵母工業、三桜アサヅマ商事、札幌支部、
青年部の皆様のご協力のお陰です。あり
がとうございました。





「麦チェーン！フェスタ」

3月2日(水) ホテル札幌ガーデンパレスにて「麦チェーンフェスタ」が開催されました。平成21年度から道産小麦の付加価値向上と地産地消を推進するため、生産から流通・加工・消費に至る関係者が一体となって取り組んでいる事業です。

交流会では道産小麦のうどん(富士松製麺:純雪うどん)を試食として提供しました。



㊤ ㊦ 「麦チェーン！フェスタ」は今年5回目の開催



道産小麦うどんを試食提供



開店前準備完了

北海道新幹線開業を前に一般向けの試乗会が開催されました。沿線住民や鉄道ファンらが集まった新函館北斗駅舎1階コンコースにて檜山南部産小麦で作ったしじみラーメンを1食100円でPR販売しました。大好評でほぼ完売となりました。

北海道新幹線
開通記念試乗会
2月13日(土)～14日(日)
新函館北斗駅舎1階コンコース



暖かくて美味しい

今年は最終日の天候が悪く、期間も4日間に減り、開催時間も16時までと短縮になり、集客数は昨年より1万5千人ほど減少しました。会場は昨年同様道路を挟む形で二分されており出店場所もメインから外れた場所でしたが、昨年の反省を生かし扉を付けてテントの中で飲食ができるように改造したので売上げは昨年よりも約2倍と大幅に伸びました。

「第54回紋別流氷まつり」

2月11日(木)～14日(日)
紋別市海洋公園



扉が付いて暖くなりました

関連企業の皆様紹介



ホクレン農業協同組合連合会

農産部

麦類課 課長

いしい 石井

ふみと 文人さん

① プロフィール

埼玉で生まれ、北海道の大学に入学し生活していく中で、広大な北海道で北海道の産業に係関する仕事、特に食に関する仕事をしたかと思いい、平成6年にホクレンに入会しました。北見支所→麦類課→東京（2年豆等の営業）→現在の麦類課となります。東京、名古屋勤務以外は17年間麦に携わってきましたので麦に対する思い入れも強くあり、常に関わることができるとはありがたいと思っています。

② 御社の歴史とPR

私自身、平成6年から麦の生産・流通に直接的にかかわってきましたが、平成12年の政府麦から民間流通麦への制度の大きな変革期から、お客様との距離が近くなったと感じます。今後ますます生産者と消費地との距離を近づけられるような仕事をしなければいけないと考えております。

小麦は麺やパンといったもので流通する加工度合いの高いもの、生産者にとってどのような形で流通消費するのか、評価されているのかが分かりずらい作物の一つ、消費者に実際に手に取ってもらい、食してもらえる機会を多く作りより宣伝効果をあげていくことを意識していこうとしていくところです。

お米と並ぶ主要食糧の小麦で作られた麺類やパン類は、ほぼ輸入小麦に頼っているなか北海道の小麦も品種改良や加工技

術の向上により、多くの商品ができていくことを生産者も知って励みにしてもらい、消費拡大につなげていきたい。

既存事業を拡充し、道産小麦で作られた最終商品を増やすことや消費につながるような事業を推進していくことが生産者と消費者をつなげていくことへのかけはしとなります。

道内の全市町村に地元で採れた麦の最終商品が並ぶようになるのが理想ではありますが、生産者にとって励みにもなりますので、今まで以上に力をいれて取り組んでいく必要があると思います。いかに消費者に手に取ってふれてもらおう機会を多く作っていくかを考えて行きたいと思っています。

③ 最近最も気になることは？

仕事面で27年度産小麦は豊作で豊富にあり大変喜ばしいことではありますが、あと数か月もすれば28年度産小麦の収穫時期が来ます。28年度産が良い作柄となること、66万トン収穫された27年度産小麦をいかに円滑に流通させていくかということもつとも気になることです。

私的側面では、10歳の娘の成長が気になります。

④ ストレス解消法は？

スーパー銭湯や温泉などへ家族で行きリラックスしています。

⑤ 今、一番行ってみたい国は？

海外は新婚旅行で行ったイタリアが食も治安も良かったので、この次は子供を連

れて行きたいです。

国内は公私共に行ったことのない徳島、高知、鹿児島、宮崎に行ってみたいです。

⑥ 道麵に対してご意見をお聞かせ下さい。

限りのある事業費の中で、いろいろな情勢も変化していき、消費者の好みも変化していく中で、今までの事業を継続し、今までの以上に展開していくことと、今までの事業が全て良しということばかりではなく、その時々にあわせたタイアップ企画等でも今以上に連携をして様々な効果的な事業と一緒に取り組んでいけたらと思っています。

⑦ 座右の銘や信条

「人を知る」

今はメールや携帯電話など様々なコミュニケーションツールがありますが、相手を知ること、相手に自分のことを知ってもらうには直接会うことが大切だと思っています。時間やお金がかかることもありますが、やはり人脈、人と人とのつながりが大切だと思っています。

《チョットひとりごと》

いつも大変お世話になっておりますホクレン麦類課の皆様と石井課長様。お忙しい中雪祭りの会場にもお越しいただき、取材にも快くお引き受けいただきありがとうございます。





HOT NEWS

加工食品および添加物には「製造所または加工所の所在地および製造者または加工者の氏名または名称」の表示が従来から義務づけられています。表示面積が限られている等への配慮から、製造所所在地等を製造所固有記号と呼ばれる記号で代替表示する「製造所固有記号制度」があります。

本制度が消費者への情報提供の充実とともに事業者の実行可能性をふまえ見直され、4月1日に食品表示基準にもとづき新たに施行されます。

■新制度のポイント

①製造所固有記号は原則として、同一製品を二以上の製造所で製造する場合のみに使用できる

●同一製品とは？

同一の規格で同一の包材を使用した製品のことを指します。

同一の規格：原材料および添加物の配合、内容量等、包材に表示される内容が同一

同一の包材：いわゆるデザイン部分が同一であるとともに、いわゆる表示部分も同一

「同一製品」ではない例

規格違い



500ml



280ml

包材違い



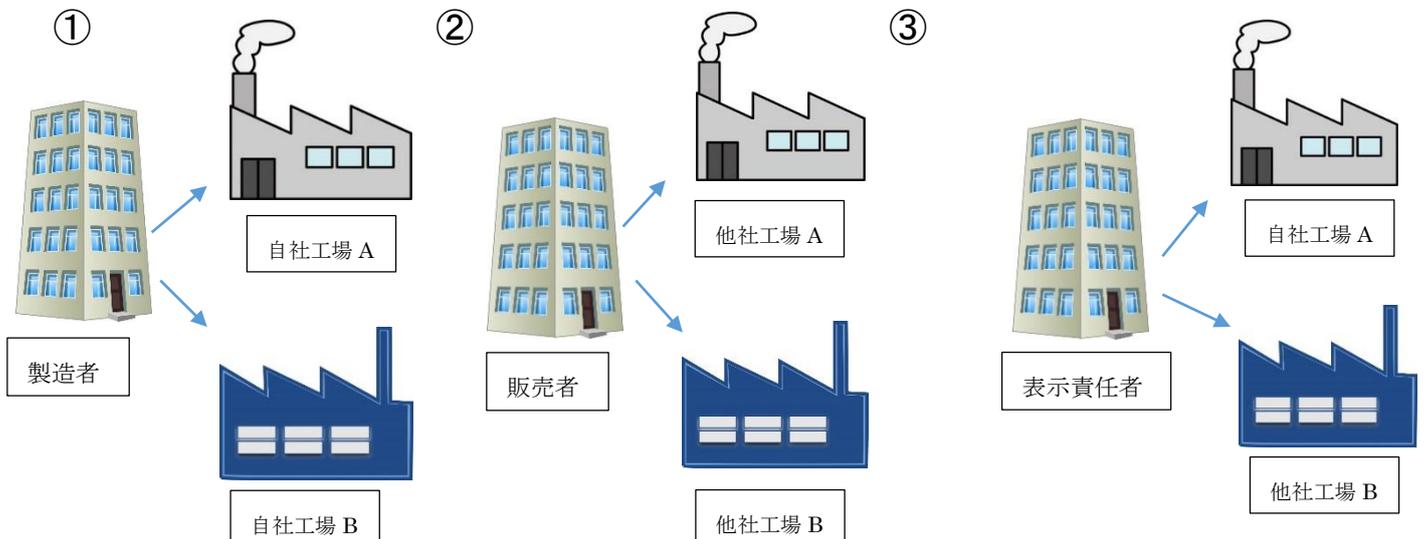
通常



キャンペーン仕様
(または季節商品)

●二以上の製造所とは？

- ①自社の二以上の工場で製造している場合／②他社に製造委託して二以上の工場で製造している場合／③自社工場と他社に製造委託した工場で製造している場合のように、二以上の製造所がそれぞれ食品の衛生状態を最終的に変化させる場所のことを指します



4 月 1 日から製造所固有記号制度が変わります！

②消費者からの問い合わせに対する事業者の応答義務として、以下を表示する

- 製造所固有記号が表す製造所所在地等※1 の情報提供を求められたときに回答できる者の連絡先
- 製造所固有記号が表す製造所所在地等を表示した Web サイトのアドレス
- 当該製品の製造を行っているすべての製造所所在地等および製造所固有記号

※1 製造所所在地等：製造所の所在地または製造者の氏名もしくは名称

③製造所固有記号の届出（新規・更新・変更・廃止）はオンラインによる「製造所固有記号制度届出データベース」で手続きする

4 月 1 日から運用開始される同データベースへの入力方法等は別途マニュアルの作成が予定されています。

■表示方法

新制度では「+」をつけて製造所固有記号を表示します（業務用食品も同様）。

(例)

名 称	いちごジャム
原 材 料 名	いちご、糖類（砂糖、ぶどう糖）／ゲル化剤・・・
内 容 量	170g
賞 味 期 限	平成28年8月31日
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください
販 売 者	○△食品㈱ 東京都○○区××町1-1-1

■経過措置期間

4 月 1 日運用開始後、平成 32 年 3 月 31 日までは旧基準にもとづいた表示が認められますが、新旧基準にもとづく表示の混在は認められません。

ただし、以下については新基準にもとづき表示した包材に、旧制度にもとづき取得した製造所固有記号の表示が認められます。

- 新制度において製造所固有記号を取得できる場合、新制度にもとづく製造所固有記号の届出に関する手続き等が完了するまでの間
- 新制度において製造所固有記号を取得できない場合、経過措置期間※2

経過措置期間中（H28.4.1～H32.3.31）

包材	記号	可否
新	新	○
旧	旧	○
新	旧	○
旧	新	×

経過措置期間経過後（H32.4.1～）

包材	記号	可否
新	新	○
旧	旧	×
新	旧	×
旧	新	×

※2 経過措置期間については通知を確認してください

FDJ 製めん用改良剤のエキスパート

製めんに関する様々な問題点の解決にお手伝いさせていただきます

めん質改良剤
pH調整剤
エタノール製剤
色素

マイスター・シリーズ
モディファ・シリーズ
アルキーフ・シリーズ
フードカラー・シリーズ

粉末素材

やまの芋粉、抹茶、柚子、よもぎ、
かぼちゃ、ほうれん草、いか墨、
竹炭、赤紫蘇、人参、ふのり
めかぶ、わかめ、等々



株式会社フーディスト・ジャパン

本 社:東京都新宿区西新宿6丁目15-1

ラトゥール新宿1501号

Tel:03-6911-3083 Fax:03-6911-3086

東京ファクトリー:千葉県柏市/台北ファクトリー:中華民国台北市

URL <http://www.foodestjapan.com>

E-Mail office@foodestjapan.com

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



あらゆるニーズにお答えしながら、常に新しい価値の創造に挑戦します。



三桜アサヅマ商事株式会社

食品包装資材・パッケージ・食品機械・厨房用品

- 本 社 札幌市白石区流通センター1丁目3番28号
TEL 011-861-2151 FAX 011-863-2138
- 平和通配送センター 札幌市白石区平和通15丁目北2番3号
TEL 011-866-4559 FAX 011-866-9983
- 函館営業所 函館市出家町7番16号 信勢ビル1階
TEL 0138-44-1600 FAX 0138-41-1661
- 苫小牧営業所 苫小牧市汐見町2丁目13番16号
TEL 0144-35-7722 FAX 0144-35-6655
- 紋別営業所 紋別市北浜町2丁目9番10号
TEL 0158-27-5151 FAX 0158-24-6151



SAN-OH ASAZUMA GROUP



粉末かんすい

生中華麺用、調理麺用、

ご要望に応じた製品を取りそろえております。

下記製品も取りそろえております。

<麺を白く、鮮明にする>
オリコ飛電50

<長時間めん伸びを防止する>
オリコ飛電+5 (プラスファイブ)

<中華用黄色くちなし色素>
オリコメンカラーY3000



オリエンタル酵母工業株式会社

〒060-0005 札幌市中央区北5条西6丁目2-2札幌センタービル3階
札幌営業部 Tel. 011-261-6591

**各種添加物
取扱いは有**

- ・調味料類
- ・食品素材
- ・強化剤
- ・保存料
- ・酸化防止剤
- ・着色料
- ・乳化剤
- ・品質改良剤
- ・甘味料
- ・増粘安定剤
- ・酸味料、PH調整剤
- ・その他業務用洗剤



小柳協同株式会社

化学品事業部
札幌市東区北6条東2丁目
3の6
TEL 011-722-1133

本 社
札幌市西区八軒5条東2丁目
6の13
TEL 011-641-3161

営 業 所
帯広・北見・札幌・旭川・
滝川・倶知安・函館

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

**ロールカスリ部分の掃除が簡単な
ステンレスロール
ハードクロム鍍金ロール**

**ロールカスリの不要な
セラミック溶射テフロン加工ロール
無給油ボールベアリング入切刃**

ミキサー・フィーダー・複合機・連続機・切出機
包装機・茹で釜・水洗槽・自動釜・茹で麺玉取機
製麺機・製麺関連機器・製造販売修理

株式会社 三和商会

〒063-0837 札幌市西区発寒17条14丁目2
電話 011-663-6451 FAX 011-665-7683
URL www.sanwa-shokai.com Mail e-mail@sanwa-shokai.com

お客様のニーズに対応するパッケージを製作いたします。

包装フィルム・化粧箱・ダンボール・包装機械等なんでもお問い合わせください。

パッケージの総合メーカー

 **マルカツ武市商事有限会社**

美幌市東5条北11丁目 本社 0126-62-6211 工場 0126-62-1263

麺・パン・菓子材料卸売

日清製粉（株）・オリエンタル酵母工業（株）特約店

相馬商事株式会社

代表取締役社長 相馬 謙 吉

本 社 函館市吉川町7番20号
TEL 0138-41-0105 FAX 0138-43-1996

札幌営業部 札幌市中央区南1条西8丁目 札幌第2スカイビル
TEL 011-221-7276 FAX 011-261-1739

東京支店 東京都港区三田3丁目4-11 三田三丁目ビル
TEL 03-5445-1881 FAX 03-5445-1886