



道麺情報

第398号

令和5年1月31日

発行所札幌市豊平区

西岡5条14丁目8-23

北海道製麺協同組合

電話011-522-5015

FAX 011-583-0480

発行者 佐々木 剛



「国内農業を守るため」

国へ政策・積極的な利用・提案

北海道製麺協同組合

理事長 佐々木 剛

令和5年の輝かしい年を迎えられましたことを、心よりお慶び申し上げます。

さて、昨年を振り返りますと、前年に引き続き原材料、資材などが高騰し、取引先に価格改定をお願いする事となりましたが、2月のロシア・ウクライナ問題でさらに物価上昇に追い打ちを掛ける結果となり、輸入原材料に限らず、世界的なエネルギー問題を引き起こし、資材、配送費等の再値上げの要請があり、2019年末より世界的な新型コロナウイルスの感染拡大防止による外出規制など、また翌年(2020年)からは国内、海

外の観光客の減少、学校の臨時休業の長期化により給食が中止になるなど各企業の経営圧迫を始める様々な問題もようやく2022年、春から夏ごろにかけて規制も徐々に緩和され、人の動きもコロナ前の状態までとは望めなくとも、以前の生活に近い状況になりつつありましたが、ロシア、ウクライナ情勢でさらに厳しい状況になったことは言うまでもありません。

昨年末より今年にかけ、組合員の皆様にはお感じになられていると思います。売り上げについては徐々に戻りつつありますが、更

なる原材料・資材の高騰により、充分に対応出来ていないのが現状だと思います。

特に円安による影響は大きく、収益を圧迫している状態です。

このまま輸入原材料の高騰が続けば輸入原材料、農産物を扱う製造業者は経営継続が難しい局面があると予想されます。よって、中小零細企業の存続そのものが危ぶまれる状況になると思われます。地方経済にとつて製造工場の減少は雇用の場の減少であり、人口流失の原因となる。

日本国内では、以前より食料自給率の向上が言われて(提案)きました。が、具体的に農産物の加工、技術の向上など6次化などを目指した、国の補助制度が必要と思われれます。

国産小麦(北海道産)の加工販売に取り組んでいる小麦加工業者としては、北海道農業(国内農業)を守るために国に政策を求め、積極的に利用、提案をして行きたいと考えます。

本年も組合員様の創意と知恵、工夫を持って中小だからできる取り組み、「年明けうどん、彼岸そば、節分そば、カレーうどん(そば、ラーメン、

ン)、年の瀬ラーメン、年越しそば等あらゆる場面で「麺」を消費していただく提案を皆様と共に実行していきたいと考えております。

本年もホクレン様始め、所管官庁、関係団体、製粉ならびに関連業者様の更なるご支援、ご協力をいただきますようお願い申し上げます。開運招福、商売繁盛、令和5年は「兎」年、さらに空高くはばたき、幸多き良き年でありますようにお祈り申し上げます。

結びに、皆様の益々のご健勝、ご繁栄をお祈り申し上げます。ご挨拶といたします。



冷凍めん自販機事業

令和4年11月1日より「おまち道産事業」として冷凍麺用自販機を組合事務所横の駐車場に設置しました。

組合事務所の前は中央バスのバス停があり日中の一番少ない時でも15分おきにバスが止まります。バスの乗り降りする近隣の人の目に留まるのではということで、バス内のアナウンス広告も12月から入れ、自販機のPRもしました。

組合のホームページ「北の麺」でも冷凍自販機で販売している麺を購入できるように準備中です。

また、SNSやフリーペーパー等いろいろな媒体も使いPRしていく準備を進めています。

バスから降りた方、車で通った方、ショッピングやお散歩中の方など、足を止めて、「先日はこれを購入したから、今日はこちらのラーメンを購入してみます」な



どと声を掛けていただき、すこしづつですが近所には認知して頂けているようです。

まだまだ、これから車でも来ていただけるようPRに努めたいと思います。

組合員の皆様、関連企業の皆様Instagramや、ツイッターなど使って発信している方がおられましたら是非PRに対しご協力をお願い致します。

冷凍自販機の取り扱い商品につきまして、今後順番になりますが、道産小麦の麺でご協力していただけます組合員様の商品を紹介していく予定です。皆様のご協力をお願い致します



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・フイダー・複合機・連続機・切出機
包装機・茹で釜・水洗漕・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



たるまえサンフェスティバル

令和4年9月10日(土)11日(日)

オートリゾート苫小牧アルテン

雄大な樽前山の麓にある「オートリゾート苫小牧アルテン」では、バーベキューを味わいながら秋の休日をのんびりと過ごせるイベントが企画されました。

肉と炭、コンロ(利用料込み)がセットで販売されていて、手ぶらで参加できるイベントです。露店も焼きそばと餃子の販売をする苫食のテントをはじめ多数のテントが並びました。

参加型企画は、鮭のつかみ取りやじゃがいも詰め放題、働くクルマ等があり参加者は楽しもうに一日を過ごしていました。



食べる・たいせつ フェスティバル2022

令和4年10月26日(水)

苫小牧 北洋大学



天気にも恵まれ大勢の人がクイズや料理等の体験を通してプログラムに参加することで、食育の学びを深め地産地消の大切さを伝えることができました。

コープでは、食べることの大切さや環境・くらしについて楽しく学ぶことができる「食べる・たいせつフェスティバル」を事前予約制とし、コロナ感染予防対策を行った上で道内の生産者やメーカー行政等の協力により3年ぶりに苫小牧でもリアル開催できました。



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

本社 〒003-0030 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

函館営業所 〒041-0806 函館市美原4丁目2番13号
TEL 0138-86-7810 FAX 0138-86-7820

苫小牧営業所 〒053-0811 苫小牧市光洋町2丁目9-10
TEL 0144-84-1199 FAX 0144-84-1200

紋別営業所 〒094-0001 紋別市北浜町2丁目9番10号
TEL 0158-27-5151 FAX 0158-24-6151

関東営業所 〒222-0033 神奈川県横浜市港北区新横浜2丁目5番地14
WISE NEXT新横浜 8F(株)スズカ未来内
TEL 059-327-7061 FAX 059-378-5825

食品包装資材・パッケージ・食品機械・厨房用品



コロナ禍における食のトレンド②

日清製粉(株)講演会より抜粋

(三) ラーメン市場のアンバサダー

◎ ラーメン店の市場推移

・2019年までは積極的な新規出店により躍進したが、緊急事態宣言の発出で4～5月の休業、営業時間短縮、外出自粛の影響を受け、市場は大幅に縮小。上位企業では不採算店の整理、単独店は廃業もあり、**店舗数が減少**。

◎ テイクアウト・デリバリーについて

・2019年の売上に対してイートイン**約2%減**、テイクアウト**約2%増**、デリバリー**約0.5%増**
・利用者急増を好機として「食事宅配」「食料品宅配」「**外食デリバリー**」が拡大

・外食デリバリーの業態別市場推移

ファーストフード、宅配ピザ、寿司店、持ち帰り弁当・惣菜店、ファミレス等各業態とも構成比が大きく**市場成長につながっているが、中華レストラン・ラーメン店は構成比が小さい。**

◎ ラーメン店のテイクアウトについて

・生活者調査

● ラーメン店でテイクアウトの案内を見たことがあるか（あまりない・見たことない 62.6%）（よく見る・たまに見る **28.9%**）

● ラーメン店のテイクアウトを利用したことがあるか（ない **88%**）（している・複数回・一度 **12%**）

認知・利用経験ともに低く、今後拡大の余地あり

◎ テイクアウト・デリバリーに関しての意識調査

・コロナ禍利用頻度が増えた**約3人に1人**
・ラーメンの頻度が増えた**約10人に1人**
・ラーメンのテイクアウト・デリバリーを利用し

たことがない **40%**

Q ラーメンのテイクアウト・デリバリーや通販を利用する理由

・コロナ禍で店で食べるのは**不安**・自宅でも**専門店の味を楽しみたい**・**本格的なラーメン**を自宅で食べたい

Q ラーメンのテイクアウト・デリバリーに不満を感じたこと。頼んだことない理由

・**麺が伸びている**。麺が伸びてしまいそう・スー
プが冷めている。冷めてしまいそう・こぼれる

◎ ラーメンの種類と特徴

・店舗以外で食べるラーメン

即席麺、調理麺、冷凍袋麺、チルド麺、テイクアウト麺、宅配、通販麺

◎ テイクアウト麺の特徴

・手軽さ、本格的

◎ 店舗喫食とテイクアウトの違い

・店舗 すぐに提供、店舗喫食

・テイクアウト 10～40分後レンジ

◎ テイクアウトラーメンの課題

・提供から喫食まで時間がかかる為、**麺が茹で伸びる**、スープの**温度が下がる**

・店の味、食感とテイクアウト品の品質**乖離**
・**ユーザー離れ、逆効果**

◎ テイクアウトラーメンの種類

A 一般的な出前スタイル（そのまま持ち帰り）

B セバレートスタイル（茹でた麺や具と別にスー
プを持ち帰る）

● テイクアウト商品の工夫

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

① 麵の調整② 調理の仕方③ 容器の選択

● 出前スタイル

・ **メリット** (すぐに喫食できれば再現度高い。調理せずそのまま喫食できる)

・ **デメリット** (時間の経過と共に品質低下、麵の茹で伸び、スープの温度低下)

☆ スープと併せて時間が経つため、茹で伸びを防ぐ **麵の調整** が必要

◎ 解決策

● 茹で時間の調整

・ お店と同じ麵で茹で **時間を短く** する
(茹で時間を短くすることで歩留まりが下がり硬い食感になる⇒中心部に粉っぽさが残りかつ茹で伸びは発生する)

● 茹で伸びにくい小麦粉の使用

● **茹での伸びにくい添加材使用** ① 卵白の配合 (0.3～2%程度配合すると表面の硬さアップ) ② グルテンの配合 (1～5%程度配合すると表面の硬さと中心部の粘りアップ)

③ 品質改良剤の配合 (表面の硬さアップや茹で伸び防止等の効果が得られる)

● セパレートタイプ

・ **メリット** (再現度が高い、レンジアップだけで喫食できる、レンジアップすることで熱々を食べられる)

・ **デメリット** (茹で麵がほぐれない、乾きやすい、適切なレンジアップが必要) ほぐれやすくなる **麵の工夫** (少量のサラダ油・香味油で事前に和えるが必要)

◎ 調理メモを同封

消費者に美味しい状態で食べてもらうために **調理方法メモ** を同封

・ レンジアップの **ワット数と時間**

・ 麵をスープに **入れて** からレンジアップか **別々に** レンジアップするか

・ **具** はレンジアップするか

◎ テイクアウトの注意点

テイクアウトを始める場合、各種ルールがあり、必ず管轄する **保健所** に確認をする

◎ テイクアウト容器の紹介

・ **DLV 麺丼**

(麵が伸びにくく、冷めにくいテイクアウト専用トレイ)

・ **DLV デリ**

(大小トレイが合体、つけ麵等をテイクアウト)

◎ テイクアウト向きメニューの紹介

味にインパクトがあり、ボリュームたっぷりの汁なし麵はテイクアウト・デリバリーにピッタリ。合わせるタレや具材によってお店の個性も出せる。オペレーションも比較的簡単なので提供

時間もそれ程からないのでお勧めです
(例 台湾まぜそば、汁なし担々麵)

◎ ウーバーイーツ・ゴーストレストラン事業ビジネス

ネット上に outlet (ゴーストレストラン) 客席や看板がなくキッチンのみ ↓ ネットで注文 ↓ 配達代行 (ウーバーイーツ、出前館など) ↓ 家庭や職場などへ

◎ ラーメンの通信販売

、新たな通信サイトの立ち上げ拡大。個包装での配達対応

◎ 冷凍生麵の注意方法

・ 冷凍生麵は他の麵と比べ食感、品質、保存性等優れた特徴を備えている

・ 正しい **保管方法**、**調理**

(1) 空気が入らないよう、ラップやシュリンクで包装

(2) 温度変化が繰り返されないよう、冷凍庫内の **温度は一定** に

(3) 結露が袋内に溜まらないよう、**包装前に生麵を冷凍** する

(4) 冷凍・解凍の **繰り返しはしない**

(5) 生麵は **解凍せず** そのまま茹でる

(6) 沸騰したお湯に麵を投入し **麵塊が解凍された後** に箸でほぐす

(7) たつぷりのお湯でゆでる

(8) これらの調理方法をまとめた **説明書の同封**

大地に恵まれ
人々に恵まれ

Yamato Sangyo

ライフサポートカンパニー、大和産業です。

大和産業株式会社札幌支店

取扱商品：小麦粉・砂糖・油脂・澱粉・その他食品原料

〒065-0018 札幌市東区北18条東20丁目1-10

TEL : 011-787-6880 FAX : 011-787-6882

URL : www.yamatosangyo.co.jp/

『4年度第4回理事会』

日時 11月18日(金)

15時～17時

場所 ガーデンパレスホテル

令和4年度第4回理事会は理事7名が出席し開催されました。

審議事項・報告事項

① 全麵から

- ・上半期事業・決算の報告
- ・全国大会・品評会について
- ・製麵通信講座について
- ・(株)菊水全麵連賛助会員へ加入
- ・生麵類の公正競争規約について

② おまち道産報告

- ・旭川「北の恵み食べマルシェ」
- ・苫小牧「たるまえサンフェスティバル」
- ・苫小牧「食べるたいせつフェスティバル」
- ・組合事務所駐車場に冷凍自販機設置

③ 予算執行状況

- ・厳しい財務内容に対し検討委員会を立ち上げてはとの意見

④ その他(各地の近況報告)

北の恵み

食べマルシェ2022

日時 9月17日(土)～19日(月)

場所 旭川駅前広場



2010年に旭山動物園のある街「旭川市」の開村120年記念事業のメイン事業として開催した「北の恵み食べマルシェ」は、全国初の歩行者天国である「平和通買い物公園」や都市公園100選に選定されている「常磐公園」など、市内中心部の前兆1.6kmを舞台に巨大な市場を出現させたイベントで約200の販売ブースを配置し、開催3日間で80万人の来場者を記録した北海道で

行事予定

◎ 2月7日(火)～11日

・旭川冬まつり(須藤製麵工場)

・旭川冬まつり(北海製麵)

◎ 3月17日(水) 15時00分

・理事会 ガーデンパレス

◎ 5月22日(月)

・理事会 13時～14時

・ガーデンパレス

・総会

・講演会

・懇親会

・ガーデンパレス

も最大級の「食」のイベントです。

「食べマルシェ」では豊富な美味な北・北海道の農・海産物やそれらの加工品、さらに地域グルメなど、日本の食糧基地である「北・北海道」を全国にアピールするために実施したもので、「あつたか旭川肉まん」や「旭川しょうゆ焼きそば」などの新たな地域グルメも誕生しています。

診 健 期 定 の 潔 清

工場や厨房の安心・安全を見える化します！！

(定期環境検査：¥6,000～/月)

まずはお気軽にお問い合わせください。

クロックワーク北海道
Clock Work

〒001-0021 札幌市北区北21条西12丁目コラボほっかいどう1階

☎ 011-708-8035



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



北海道で当地ラーメンスープ 新発売



函館
塩ラーメンスープ



旭川
醤油ラーメンスープ



室蘭
カレーラーメンスープ

ラーメンスープ・タレ.com

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

北海道産そば粉にこだわり、
安心・安全で美味しい商品開発を
サポート致します。

そばを使ったオリジナル製品開発の
ご相談・委託加工等も承っております。

山加製粉株式会社
<http://www.yamaka-seifun.co.jp>
〒061-3241 石狩市新港西1丁目771-3
TEL 0133-75-9811 FAX 0133-75-9855

そば粉

北海道産

石臼挽きそば粉

北海道の大陸的な気候が作る
良質な玄そば・・・
先端技術による当社独自のラインで
細心の注意を払い、職人的な感性を大切に
ていねいに、ていねいに
低速回転の石臼で製粉しています。
製品作りへの情熱と誇り、
あなたの手でお確かめ下さい。

工場 札幌市南区石山六二
電話 011-591-4296

山加製粉株式会社



おろしそば
そば挽き小屋
そばちぎれ
そば粉
そばめん

大正2年創業・蕎麦粉専門

みつけん



株式会社

三剣製粉所



〒064-0806 札幌市中央区南6条西8丁目8 TEL (011)511-2274 FAX (011)511-2273

Email: mitsuken@pluto.plala.or.jp URL: <http://business4.plala.or.jp/mitsuken/>

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

さらなるおいしさ、大きな安心、
ベルは常に挑戦し続けます。



麺料理の名パートナー、ベル食品

ラーメンスープ、めんつゆ、焼そば、冷しラーメンスープなど、
和食、中華の麺料理に豊富な味でお応えています。



北海道のソウルフードメーカー



ベル食品

〒063-0803

札幌市西区二十四軒3条7丁目3番35号

TEL 011-613-0001 FAX 011-643-4397

URL <http://www.bellfoods.co.jp/>



全事業所・全製品にて
ISO22000:2005 認証取得

ラーメンの決め手は麺づくり 応援します (^O^)/ ヨコヤマのかんすい！

ひまわりかんすい 最高かんすい 特別かんすい
ゴールドかんすい 徳用かんすい 即効かんすい

～お客様のご希望の配合で、300kgからお作りします～



横山食品株式会社

本社 〒003-0029 札幌市白石区平和通14丁目北4番1号 TEL011(864)7411
仙台支店 〒983-0034 仙台市宮城野区扇町4丁目7番43号 TEL022(235)4451

営業品目

各種麺用材料(グルテン製剤、卵白製剤、植物油脂、アルコール、加工澱粉、
天然色素、pH調整剤、かん水、増粘多糖類、野菜粉末)、衛生関連資材



中外薬品工業株式会社

札幌営業所 〒063-0849 札幌市西区八軒9条西9丁目1-48
☎ 011 (614) 1020 FAX 011 (614) 1025

本 社 〒103-0023 東京都中央区日本橋本町4-6-2 ☎ 03-3241-7251

URL <http://www.chugai-chemical.co.jp/>

陸王株式会社

〒003-0024 札幌市白石区本郷通1丁目南5番2号
TEL 011-860-7577 FAX 011-860-7588