

# 令和5年度 通常総会

## コロナ後の新たな問題点山積

**do 麵**  
北海道製麺協同組合

# 道 麵 情 報

第 400 号

令和5年8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



日頃、組合員の皆様には組合活動にご支援、ご協力いただきありがとうございます。令和5年5月21日に開催いたしました、通常総会にご出席いただき、誠にありがとうございます。

提出させていただきました、令和4年度また5年度の議案のご承認をいただき、理事の皆様と共に組合運営を行っていく所存でございます。組合員皆様の更なるご協力をお願い申し上げます。

さて、2020年、新年早々より新型コロナウイルスの感染が世界中に徐々に広がり、その結果、経済活動の停止、国民の生活

様式が大きく変化、いまだ経験したことのない不安の中で日々の生活を送ることとなりましたが、ようやく本年、2023年に政府の行動規制が解除され、コロナ前の生活に戻れるようになりました。

今まで停滞していた、経済活動を取り戻すべく、世界各国が行動に動き出しましたが、紛争による輸入原材料の高騰、エネルギー問題など、更なる問題の多さに悩まされております。

昨年に引き続き、本年も原料小麦の価格改定、更に電気料金の値上がりなど、それぞれの組合員各社が商品価格の改定を検討していかなければなりません。

今後、組合といたしましては、有益な情報の提供などに努めますが、逆に組合員の皆様からも情報提供にご協力いただきたく、お願い申し上げます。

再度のお願いになりますが、令和5年の組合活動にご支援、ご協力をお願い申し上げます。



Plant-Based Ramen Soup

### 動物原料を使わないラーメンスープ

サステイナブルなラーメンスープの誕生

**醤油** たれ WPC **味噌** たれ WPC

北の大地で愛される“北海道ネオクラシック”な味わい

ラーメンズ・タレ .com

**和弘食品株式会社**

# テーマ 「ラーメンは日本だ！ ご当地ラーメンの振興と地方創生」

衆議院議員 自民党札幌会長 高木宏壽様 ひろひさ

司会の西山常務理事より「札幌生まれ、札幌育ち。慶応義塾大学法学部卒業、米国西ワシントン大学MBA取得。拓殖銀行ロサンゼルス支店勤務から北海道警察初の国際捜査官として外国人犯罪捜査等を担当。刑事課長としても勤務後、朝日監査法人、KPMGFASにてリスクコンサルティング業務につき、平成19年北海道議会議員、平成24年衆議院議員に当選現在に至っています。昨年ラーメン文化振興議員連盟（ラーメン議連）を立ち上げ石破茂先生と一緒に日本のラーメンを国内外におおいに普及させようと活動しています」を紹介。

「毎日必ず一食は麺を食べている衆議院議員の高木宏壽です。なぜラーメン議連を立ち上げたかと申しますと、日本独自の文化の筆頭で世界的にも認知され2013年ユネスコ無形文化遺産に登録されたのが和食で、和食の中でも大衆的な食文化の代表格が日本発のラーメンです。元々は中国で生まれた麺料理が日本の食文化と融合して世界中の料理と包含しながら加速的に進化を続けているのが日本のラーメンです。もう一つ着目したのは、それぞれの地域の異なった歴史を得ながら、生み出されたご当地ラーメンの存在。例えば北海道では札幌、旭川、函館、釧路ラーメン、本州は喜多方、久留米、尾道、熊本等かなりな数があり、それぞれの地域の食文化に深く浸透した地域独自のラーメンの存在が日本のラーメンを盛り上げている要因だと考えています。

近年、全国各地でご当地グルメ、身近な食材に光を当てていくことで地域経済の活性化、人材の育成、移住につながっています。地域に根差した財産、それを持つている全国各地が地方創生めざしている中でご当地ラーメンは特に地域産業の振興や町おこしにつながっていくのではと考えています。また海外に目を向けるとアメリカ、ヨーロッパ等に広がっていますし、日本に訪れた観光客は都市だけではなく各地のご当地ラーメン等を食べ歩きし地方の活性化につながっています。まさに食や農の未来を考えて地方創生につながっていく、それとともに日本発のラーメンを通じた食文化でインバウンドを盛り上げていこうというのがラーメン議連をたちあげたきっかけです。

昨年4月に設立総会を開催し60名弱の議員の方が参加しています。活動としては日本ラーメン協会、全麺連とコラボして7月11日ラーメンの日にイベント開催、9月には東京ビックサイトのラーメン産業展で石破会長がスペシャルトークセッションに出演し、ご当地ラーメンで地方創生とは、この時・ここだけ・あなただけの為の話である。それは全国各地からそこにしかないラーメンを食べに来る。これがまさに付加価値である。ご当地ラーメンが地域を元気にし、日本を元気にする、そして日本経済の底上げにつながる。まさにラーメンは日本だ！全国各地のご当地ラーメンで地方創生につなげていくのを手伝いするのが我々ラーメン議連だと申しております。

現在100%地産地消は少なく北海道は100%地産地消で北海道のブランド、北海道の価値、進化を創設する一つになると考えます。

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](http://www.sanwa-shokai.com) Mail [e-mail@sanwa-shokai.com](mailto:e-mail@sanwa-shokai.com)

# 令和5年度 通常総会

日時 令和5年5月22日（月）

場所 ホテル札幌ガーデンパレス

北海道製麺協同組合の令和5年度通常総会は、5月22日（月）ホテル札幌ガーデンパレスにおいて開催されました。

午後3時西山常務理事の開会と総会成立宣言により開会

佐々木理事長より「今年は様々な制約が解除され、連休中はコロナ前ほどではないが、人出が多くみられた。しかしコロナ感染者増加もあつてか人の流れが減で今は少し寂しい状態といえる。今後夏休みや秋にかけて、どのような人の動きになるかが期待される。

この数か月間、会社の状況をみると若干良くなっているといったところ。このまま少しずつでも上向きになればありがたい」と挨拶。

次いで阿部氏（小樽市）を選出し議事に入る

一号議案令和4年度事業報告、二号議案決算報告、監査報告、三号議案令和5年度事業計画、四号議案収支予算案をそれぞれの担当理事より説明があり、原案通り可決承認された。

午後4時からは衆議院議員で札幌会長の高木宏壽議員により「ラーメンは日本だ！ご当地ラーメンの振興と地方創生」をテーマに講演が

行われた。

講演会終了後、午後5時から懇親会が行われ、佐々木理事長よりご出席の皆様への謝辞と業界へのご支援をお願いする旨の挨拶後、高木宏壽衆議院議員、伊藤条一道議会議員、千葉真裕道議会議員の来賓のご挨拶、ニッポン（株）久保田次長の乾杯の発声で宴の開催となりました。宴会ではあちらこちらのテーブルで挨拶が交わされ、話も盛り上がり上がっている様子でとても和やかな時間となりました。さらにビンゴ大会では関連企業様よりご提供いただきました景品とお菓子のセットが一位から順番に当たり、当たった人のいるテーブルから拍手が送られ皆さん楽しんでいらっしゃる様子でした。

最後に山加製粉（株）藤沢社長より締めめの挨拶で宴は終了しました



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二丁目5番地14  
WISE NEXT新横浜 8F(後)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



# 道 麵 懇 親 ゴ ル フ コ ン ペ

令和5年度「道麵懇親ゴルフコンペ」は5月15日(月)に行う予定で皆様にお集りいただきましたが、恵庭地域が大雨になり、昼食を食べて晴れるのを待っていたのですが、雨がまったく止まず延期となりました



改めて5月24日(水)に恵庭カントリー倶楽部で行いました。当日は快晴でゴルフには最適な気温となりました。参加者は15日の時の人数よりも減りましたが、少人数でも大変楽しいゴルフとなりました。

成績は昨年のリベンジをと言っておられた木田製粉(株)の牧野社長様が見事一位となりました。

ご参加いただきました日清製粉(株)小澤部長様、大和産業(株)大橋支店長様、オリエントアル酵母工業(株)宮代支店長様、横山製粉(株)井馬部長様、江別製粉(株)宮武様、(有)マルカツ武市八木原部長様、(株)さがみ屋坂口社長様ありがとうございました

## 「製麵の基礎について研修会」

日時 令和5年9月20日(水) 10:00~15:00  
 令和5年9月21日(木) 10:00~15:00  
 場所 木田製粉株式会社  
 札幌市北区篠路6条7丁目2-28  
 内容 午前 10:00~12:30  
 製麵実技(小麦粉の判別方法・軽量方法~製麵の流れ一連)  
 昼食 12:30~13:30  
 午後 13:30~14:30  
 座学講座(製麵に関する知識向上)

営業品目 麵用原料(小麦グルテン、卵粉末、着色料、pH調整剤、アルコール他)、調味料  
 食品素材、栄養強化剤、業務用洗剤、各種衛生関連資材、工業薬品



食文化へのこだわりと健康で豊かな生活をプロデュース

## 小 柳 協 同 株 式 会 社

化学品事業部 〒063-0865 札幌市西区八軒5条東4丁目5番48号

TEL 011-374-6535 FAX 011-374-6635

本 社 〒063-0865 札幌市西区八軒5条東2丁目6番13号 TEL011-641-3261

URL <http://www.koyanagi-kyoudou.co.jp/>



# 関連企業の皆様紹介

**株式会社 クラールス新潟**  
 代表取締役社長 **安藤 幸広**さん

① 〆出身地と札幌（北海道）勤務年数

出身地は新潟県新潟市南区（旧白根市）、大学時代以外は新潟です。

（株）クラールス新潟の親会社は創業60年の（株）安藤プロパンで、100%出資の子会社です。創業25年になり北海道には年10回位来ています。

② 札幌と北海道の印象

国際観光都市として名高い札幌や北海道で営業活動ができること光栄に思います。

③ 御社のPR（新製品や新事業）

除菌システムで製造現場の継続的な衛生環境保持・定期衛生検査の実施・北海道HACCPトライ事業者支援を3本柱にトータルで提供しています。

設立当初は食中毒撲滅を目指し食品衛生分野の危害予防を目指し事業展開をして20年が経とうとしております。

現在は食品添加物でありながら忌避効果があり、からし菜の種から抽出した食品添加物を除菌剤として使用しております。効力的には、食中毒菌対策・カビ対策・酵母汚染対策・虫による異物混入対策など現場でそれぞれお悩みの事柄を同時に解決できるものとして「ステリミストTMシステム」と命名した事業展開をしております。

特に衛生管理徹底を求められる食品製造工場の現場では大変好評を得

ております。

また、各地に代理店網もあり広い地域での現場のお悩みにお答えできるものと考えております

④ 道麺おまち道産事業について

昨年の総会の講師から初めて冷凍麺自販機の話をお聞きしましたが、実際に見ていないので、おまち道産事業について良くわからずコメントができません。

⑤ 道麺に対しての提言や希望

何かお手伝いできる事柄があると思いますので遠慮なく申し出をお願いします

⑥ 最近感動や感激した事は？

2023年5月23日から25日利尻島と礼文島を訪問、至る所で雲一つない絶景に感動しました。採れたてのウニも食し更に感動しました。

⑦ 趣味は？

ゴルフです。40年やっついて北海道にいるときは土日どこかのゴルフ場でゴルフをしています

⑧ 座右の銘や信条

好きな言葉「色即是空 空即是色」

《チョットひとりごと》

いつも総会の後の懇親会、ゴルフコンペにご出席していただきありがとうございます。今年ゴルフコンペの日程のお知らせが遅くなり、ご都合が悪くご欠席でした。次回は早めにお知らせします



● 忌避効果のある除菌管理システム

・ステリミストシステム・空間除菌システムの決定版

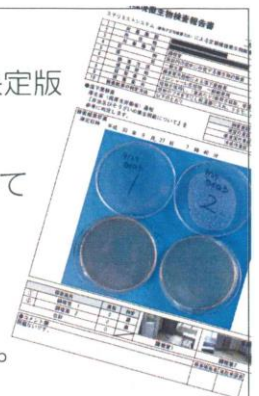
● 定期環境衛生検査

・一般衛生管理の見える化 ・環境維持報告書として

● 北海道HACCP認定、取得サポート

・書式作成サポート ・改善提案

すべてをパッケージとしてお手伝いいたします。



株式会社 クラールス新潟

# 『5年度第1回理事会』

日時 6月21日(水)

15時~17時

場所 ガーデンパレスホテル

令和5年度第1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 総会、組合員・役員の変更

・総会について、来年度は月曜を避けてほしい

・3社退会、理事1名減

### ② 年間事業計画

・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」・小樽「潮まつり」・札幌「オータムフェスタ」等各地域のイベントに出店予定

・マーク印刷、SNS・TVやラジオを使って広告。HPの更新

### ③ 年間スケジュール

・理事会 6月21日(水)、9月15日(金)、11月17日(金)、3月22日(金) 5月21日(火)・製粉懇談会 6月21日(水)、11月、12月・全国大会 10月4日(水)・技能検定実技試験 12月

### ④ 道麵情報広告について

組合の財政は厳しく、今年も各社に広告をお願いする

### ⑤ 予算執行状況

・総会の収支は例年通り

### ⑥ その他

・アイエイチロジスティクスサービス(株)「物流について」

同業他社との共配、メーカー物流の対応など各社配送についての提案

## 4年ぶりにオータムフェスタに出店します 物販と3種味比バ(ラーメン)600円で販売します!



→以前に出店した時の様子です。  
今年も広く場所を確保し、たくさん商品を並べ、会場で食べることもできるようにしました。是非会場に来てください

## 行事予定

◎ 9月8日(金)~12日(火)

・2023オータムフェスタ

会場 大通り8丁目

時間 10時~19時

「道産小麦の麺の販売」

「ラーメン味噌、潮、醤油の3種味比べ」

◎ 9月15日(金)

・第2回理事会 15時~17時

リモート会議

◎ 9月20日(水)・21日(木)

10時00分~15時00分

・研修会 「麺の作り方・基礎」

会場 木田製粉(株)

◎ 9月30日(土)~10月1日(日)

・ミニさつぽろ(子供職業体験)

会場 アクセスサップoport

時間 9時~17時

◎ 10月4日(水)

・全国大会(長野大会)

◎ 11月17日(金)

・第3回理事会

◎ 12月

・技能検定(実技試験)

◎ 2月

・技能検定(学科試験)

# 清潔の定期健診

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。

〒001-0021 札幌市北区北21条西12丁目コラボほっかいどうルーム



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


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

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。

(標準値) 灰分 0.36%  
粗蛋白 8.5%  
(重量) NET 25kg



日清製粉株式会社 札幌営業部 〒060-0003 札幌市中央区北3条西3-1 ヒューリック札幌ビル TEL:011(231)3171 FAX:011(251)7909  
会員制業務用お役立ちサイト「e-創・食Club」 <https://www.e-sousyoku.com>

## ＜神 麵＞

灰分0.41% 粗たん白 10.6%

北海道産小麦100%使用した  
ラーメン用粉です。多加水麺・低加水麺ともに  
しっかりした麺ができます。  
“つるみ・滑らかさ”の中に  
“硬さ・コシ”を感じられる製品です。

〒002-8026  
札幌市北区徳路6条7丁目2番28号  
TEL (011)773-7777 FAX (011)771-9789  
<http://www.kidaseifun.co.jp/>

札幌 木田製粉株式会社

## 北海道産小麦粉ラーメン用粉

### 特 ニンゲル

北海道産小麦粉「春よ恋」・「きたほなみ」をブレンド。  
小麦の中心部のみを抽出することで、きわだつ色の白さと  
豊かな小麦の風味を両立しています。

【参考値】 灰分:0.35% 粗蛋白:10.0%

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



特 ニンゲル®



## 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

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

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。

**nippon 株式会社 ニッポン**

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





## 好了北海道

ハオラーホッカイドウ


強力系小麦「春よ恋」を使用することによって、しっかりとしたコシを持たせられます。さらに色調に優れ、のど越しの良い麺に仕上がります。

内容量 25kg 灰分 0.37% 蛋白 11.0%



北海道江別市緑町東3丁目91番地 TEL011-383-2311


## 中華麺の王道へ



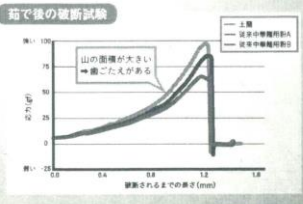
**特徴その1**  
茹で伸び耐性  
茹でたての美味しい食感が長く続きます。

**特徴その2**  
色相の良さ  
単独で、ペース粉として、フランド粉として...幅広い用途にお使いいただけます。


**特徴その3**  
弾力、コシ  
歯ごたえのある食感です。



標準値 | 灰分0.34% / 蛋白11.2% / 質量25kg



茹で後の破断試験  
山の面積が大きい → 歯ごたえがある



**昭和産業株式会社**  
本社 東京都千代田区内神田2-2-1 鎌倉河岸ビル TEL.(03)3257-2904  
<http://www.showa-sangyo.co.jp>

**麵・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