

道 麵 情 報

第 401 号

令和6年1月31日

発行所札幌市豊平区西岡

5条14丁目8-23

北海道製麵協同組合

電話011-522-5015

FAX 011-583-0480

発行者 佐々木 剛



「麵食」文化の危機を乗り越えよう

旧年中は組合の事業計画実施にご協力、ご支援をいただき誠にありがとうございます。本年も変わらさずご支援をいただきますようお願い申し上げます。

さて、世界的に数年つづいた「新型コロナウイルス」感染の影響も落ち着き、政府の規制緩和も解除され、コロナ感染前の状況に戻りつつあり、海外からの観光客も増えてきてるようです。国内の動きもコロナ前の経済活動に戻りつつありますが、国内の経済状況は、一昨年に続いて円高による輸入原材料の高騰で始まった価格転嫁が進んだことが背景にあり、コロナ禍も含めた悪化要因からの反動が大きく、先行きには警戒感も広がるようです。加えて世界経済の減速や、円安による物価高騰で個人消費が落ち込むとの懸念があります。価格転嫁が難しい中小・零細企業の危機感は強く、加えてエネルギー価格、電気代の上昇に価格転嫁が追い付かないのが現状で、政府が推奨している人件費の引き上げなど、社会的要請についてゆけず、人手不足もあいまって、非常に厳しい現状であると考えます。このまま人手不足が続くと企業存続の危機感と地域に永年支持され

てきた、地域の食文化のみならず、日本の伝統食である「麵食」の文化の崩壊と考えられます。

業界の主な主原料である小麦粉価格は政府の価格調整で一応おちつきがあるが、ウクライナなど、地域紛争次第で、今後の厳しい側面が懸念されることです。食糧安保の点を考えると自給率の上昇も視野に、真剣に考えていかなければならない事項ではないでしょうか。この一年間、皆様と共に創意と工夫、知恵を出し合い、厳しい状況を乗り越えていかなければなりません。

本年も組合員皆様の暖かいご支援をいただき、また、関連企業様のお手伝いをいただきながら、組合の事業運営に取り組んでいく所存でございます。

開運招福・商売繁盛、令和6年も明るく楽しい年でありますよう、皆様の益々のご健勝・ご繁栄をお祈り申し上げ、新年のご挨拶といたします。



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/

オータムフェスト2023



←ラーメンの3種味比べセット



9月8日(金)から12日(火)まで4年ぶりにオータムフェストに出店しました。

期間中一日だけ昼間にスコールのような雨にありました。他の日はとても暑くテントの中もラーメン用の火もあり皆、汗だくで接客していました。

今年も大通りの会場ではラーメン専門店がたくさん出店しているので、組合では少しでもお客様が立ち寄ってくれることを考え、ラーメン専門とは違うやり方をと、一人前より少なめのラーメンを3種類(味噌、醤油、塩)スープの味比べセットとして600円で販売しました。また各地の道産小麦の麺類(ラーメン、うどん、そば、パスタ)も販売しました。

ラーメン3種味比べセットは当初の予想を遥かに超え売れ行きが良く、麺の発注もカップやトレイも間に合わず、何度も届けてもらったり、買い出しに行ったりとても大変でした。

販売用の麺類は観光客や修学旅行生、出張で来てお土産をと購入される方が多かったので麺類から先に売れて行き、4年前の時とは少し違った感じに思えました。

手伝いは一日4人で、ラーメンを茹でる人、ラーメンを渡しながらお客様の整理、物販の販売、お金(電子マネー)の管理等それぞれが忙しく休憩も中々思うように取れない状態でした。お手伝いをいただきました組合員の皆様、関連企業の皆様ありがとうございました。

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(代) FAX.0133-75-9855

石臼挽きそば粉
北海道産
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。

「ミニそばのまち」
「ミニそばのまち」

9月30日(土)、10月1日(日)ア
クセスサツポロにてこどものまち「ミ
ニそばのまち2023」が4年ぶりに開
催されました。こどものまち「ミニさ
つぼろ」は子供たちが仮想の街「ミニ
さつぼろ市」の市民となり、職業体験
や消費生活体験を行うイベントで参加
した子供たちが、働くことの楽しさや
大変さを体験し世の中の仕組みなどを

←ラーメン販売の体験



学んでもらうとともに将来の「街づく
り」の担い手として市民自治について
意識を高めることを目的として平成
18年から実施されています。

組合は今回が初めての出展で子供た
ちにラーメン屋さんとしての体験をし
てもらいました。お客様(会場内の子
供たち)からラーメンの注文をもらい、
ラーメンを茹でてスープを入れトッピ
ング(ネギ、チャーシュー、メンマ)
を入れて、出来上がりラーメンを待つ
ているお客様まで運ぶ。また、お土産
ラーメンを販売してもらい一通りお仕
事が終わったら、賄い用のラーメンを
自分で作りお給料(会場内で流通する
通貨)をもらい終了となります。

建設関係鉄筋業協同組合、岩田地崎
建設、札幌市市税事務所、清掃事務所、
消防署交通局、ナポリの窯、丸美珈琲
店、カナリヤ、アルキタ、道新、眼科、
臨床検査技師会、ビューティアート、
モデル、プログラマー等50企業が出展
していました。組合のブースはラーム
ンを作って食べることができると大変
人気となり、大勢の子供たちが並んで
順番を待っていました。
初出展で手探りの状態で大変でした
がお手伝いいただきました皆様ありが
とうございました。



→ラーメンを茹でてスープとトッピング

←ラーメン屋さんにも挑戦するため順番待





オリコ飛竜

粉末かんすい

生中華麺用、調理麺用など

ご希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。

<p style="font-size: 0.8em;">< 麺を白く、鮮明にする ></p> <p style="font-weight: bold;">オリコ飛竜50</p>	<p style="font-size: 0.8em;">< 長時間めんの伸びを防止する ></p> <p style="font-weight: bold;">オリコ飛竜+5 (プラスファイブ)</p>	<p style="font-size: 0.8em;">< 中華用黄色くちなし色素 ></p> <p style="font-weight: bold;">オリコメンカラー Y3000</p>
---	--	---

オリエンタル酵母工業株式会社

〒060-0042 札幌市中央区大通西8丁目2-38 ストーク大通ビル3階
札幌営業部 Tel. 011-261-6591



今年 は 4 年 ぶ り の 通 常 開 催 と な り ま し た 。 大 勢 の 観 光 客 の 中 を 、 花 園 グ リ ー ン ロ ー ド か ら 第 3 号 ふ 頭 会 場 ま で 潮 ね り こ み や 神 興 パ レ ー ド 、 夜 に は 大 花 火 大 会 が 行 わ れ ま し た 。 キ ッ チ ン カ ー の 出 店 を 含 め 約 150 店 舗 の 様 々 な お 店 が 出 店 し て い ま し た 。

期 間 中 の 天 候 は 、 日 中 も 夜 も 猛 暑 の 為 に パ レ ー ド に 参 加 の 人 や 見 物 客 も 熱 中 症 に 気 を 付 け な が ら ま つ り を 楽 し ん で い る よ う で し た 。 あ ん か け 焼 き そ ば は 猛 暑 の 為 、 昨 年 よ り 売 れ 行 き が 悪 く 用 意 し た 食 数 の 3 割 減 で し た 。

おたる 潮まつり

7月28日(金)～30日(日)
小樽第三号埠頭 マリン広場

旭川 食べマルシェ

9月16日(土)～18日(月・祝)
旭川駅前広場



「北の恵み 食べマルシェ」は、1890年に旭川・神居・永山の3村が置かれてから120年目を迎えた2010年に、これを記念するために行われたのが始まりです。

2011年から毎年9月の敬老の日を含む3日間に開催し、毎年多くの方々にお楽しみいただき、北北海道を代表するグルメイベントとして定着してきたところです。

開催地である旭川市をはじめ、北海道地域の各自治体や旭川市の交流都市などからの地域自慢の「食」が、JR旭川駅、日本初の恒久的歩行者天国である「平和通買物公園」と「七条緑道」で一堂に会します。

新型コロナウイルス感染症が令和5年5月に5類感染症になり、今年は大勢の観光客やお客様でとても賑わいました。

北海道産小麦と旭川産米粉で作った麺で調理した「旭川しょうゆ焼きそば」(とり五目味)をパック詰めしテイクアウトできるようにしました



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



新入社員や従業員の質的向上を図るための一環として「製麺の技術コース」(基本的な麵の製造方法の講義、製麺機を使って操作取り扱いなど基本的な製造方法の個人実習を行いながら製麺技術を習得する研修会)を(株)佐藤製麺工場佐藤創社長、木田製粉(株)佐藤靖大様を講師に迎え9月20日(水)21日(木)2日に分けて行いました。2日間合わせて10名の組合員、準組合員が参加しました。

午前中は製麺実技(小麦の判別方法・計量方法)製麺の流れ(連)・昼食を挟んで午後からは座学講座(製麺に関する知識向上)を学

研修会
「製麺の技術コース」
(製法・実習)
 日時 9月20日(水)・21日(木)
 10時～15時
 会場 木田製粉株式会社



道内初開催！北海道のそば産地の魅力を伝える新たなフードイベント北海道は国産そば生産量(収穫量)が全国一位です

肥沃な大地、冷涼な気候に恵まれた北海道で栽培・収穫された風土豊かな新そばを、道内有名店舗が提供

北海道 新そばフェス
 日時 10月18日(水)～22日(日)
 10月25日(水)～29日(日)
 10時30分～15時30分
 会場 大通公園西8丁目

製粉・製麺懇談会
 日時 6月21日(水) 17:00～19:00 会場 ガーデンパレス

製粉・製麺懇談会は、日清製粉(株)杉本部長代理、ニッポン(株)久保田部長、昭和産業(株)鈴木次長、木田製粉(株)佐藤部長、横山製粉(株)倉内課長、江別製粉(株)吉田部長、佐々木理事長、坂口専務理事、松平常務理事、事務局の出席で行われました。

組合から製粉各社様へ、今年度も広告をお願いいたしました。

製粉各社からは、外麦・内麦・油・そば・乾麺・即席めん等直近の各業界の動向などについて情報交換が行われました。

小ロットなどのニーズに対応いたします。



包装フィルム印刷製袋・化粧箱・ダンボール・シール印刷・テープ類梱包資材・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公司
 美幌市東5条北11丁目 本社 0126-62-6211 工場 0126-62-1263



久々の地方会議、懇親会は和やかに談笑しています



『5年度第2回理事会』

日時 10月28日(土)

17時~18時30分

場所 富良野市「池田屋」

令和5年度第2回理事会は理事9名が出席し開催されました。

審議事項・報告事項

① 全麵より報告

・ ラーメン産業展 In Kansai 出店の紹介

・ 全国流通関係の意見交換会では全国各地で原材料の値上げ、送料の大幅な値上げ等により麵類の値上げを各地域、各社それぞれが行ったなどの情報交換

・ 令和6年10月22日東京大会

・ 全麵の賦課金の見直しを来年度検討

② 財務について

・ 財務は逼迫しているので、一般経費の見直しと、組合員減少により来年度の予算の見直しを検討

③ おまち道産事業について

・ 小樽潮まつり、旭川食べマルシェ、苫小牧たるまえサンフェスタ、オータム、ミニさつぽろ終了。11月にぎわい市場

④ その他

・ 北海道中小企業 総合支援センターと北海道遺産より助成金のお知らせ

行事予定

◎ 3月22日(金)

・ 第3回理事会

◎ 5月21日(火)

・ 6年度通常総会
ガーデンパレスホテル



→ ふらのJR駅
← 駅構内



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

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。



クロックワーク北海道
CLOCKWORK

〒001-0021 札幌市北区北21条西12丁目コラボほかいどうルーム

TEL 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

大正2年創業・蕎麦粉専門



株式会社

みっけん
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/

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イカー



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

工場 札幌市南区石山六二
電話 〇五五九一四二九

みっけん製粉株式会社



おろしそば
そば挽き小屋はま
ちまきそば
しん粉挽きそば



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 FAX011(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/>

札幌市衛生管理ネットワーク協議会会員
北海道HACCP登録評価機関

食品サイエンスが彩る 食文化・環境・健康



サンダイヤ株式会社

<http://www.sun-dia.net>

取り扱い品目 食品原料
食品添加物
分析・衛生資材

本 社 東京都中央区日本橋浜町1丁目1番12号
プラザA N Sビル8階
TEL 03-5833-8670(代表) FAX 03-5833-8671
札幌支店 札幌市西区西町南13丁目2番1号
TEL 011-663-2111(代表) FAX 011-665-6461
福岡支店 福岡市中央区荒戸2丁目1番16号
TEL 092-761-6267(代表) FAX 092-715-0985
営 業 所 【釧路】【函館】【静岡】【大阪】【広島】

日香化成 株式会社

受け継いできた
伝統の味を表現



お客様目線で
考えた細やかな
サービス

信頼と実績に
基づいた
商品を提供。

〒001-0906 北海道札幌市北区新琴似6条15丁目1番8号 URL: <https://www.nikkoukasei.co.jp> E-mail: info@nikkoukasei.co.jp
TEL 011-763-5211 FAX011-763-5217

日香化成株式会社

営業品目
■ラーメンだれ
(味噌、醤油、塩など
ご要望に応じてOEM
製造賜ります)
■めん製造用原料
小麦グルテン、打ち粉
卵白、卵白製剤
かんすい
天然色素など
■ミックス粉の製造
■野菜素材
野菜エキス、ペースト
ピューレ、カットなど
代表取締役社長
蝶澤 七郎

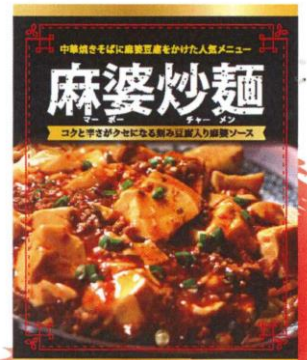
半世紀をこえた
伝統の味づくり 高級ラーメンたれ「鳳凰」



時代のニーズに合わせた商品の企画開発は
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・製麺店用向
新製品の企画・開発*販促物のデザイン・制作、その他

北海道の恵みをおいしさに響けて半世紀
株式会社 南華園
Nankaen co.,Ltd. FSC® 22000
BUREAU VERITAS
Certification
本社・工場 札幌市豊平区美園1条2丁目1番20号 FSC® 22000
TEL(011)813-8282(代) FAX(011)813-8242
<http://www.nankaen.co.jp>



高度な技術で実現させる
新商品開発 豆腐入り麻婆ソース

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