

道 麵 情 報

第 402 号

令和6年3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



技 能 検 定 試 験

令和6年度後期日程、生麵機械製麺技能士・技能検定試験は、令和5年12月10日（日）に行われました。

実技試験の受験者は12名、前日の9日（土）午後から会場の様子、機械の取り扱い、試験の流れについて等メモを取りながら、実際に機械にも触れ、試験当日の流れを確認していました。

実技試験当日は3グループに分け、会場内での待ち時間を短くしました。

試験当日は、前日の練習日と違って皆さん緊張しているようでしたが、終わって帰



↑練習日、受験生全員に注意事項から試験の流れについて
↓ミキシングについて説明

るときはホットした顔が印象的でした。

次に学科講習会が1月19日（金）午後1時30分～3時30分まで、かでのる2・7にて行われ14名が参加しました。

学科試験は1月28日（日）に行われ、結果発表は3月8日（金）本人宛に合否の連絡が届きます。

会場を貸してくださいました木田製粉様はじめ、試験のお手伝い頂きました検定委員、検定補佐委員の皆様ありがとうございました。



→ プロジェクターと手元資料を使って勉強
← 講師に日清製粉粉小田健司次長様



にぎわい市場



← 冷蔵生麺、常温生麺、乾麺を並べて販売



→ 大和産業(株)大橋支店長、道産小麦使用麺を説明中
(ありがとうございました)

令和5年11月17日(金)～19日(日)ア
クセスサッポロにて「にぎわい市場202
3」が開催されました。

北海道の地域活性化、地域振興、観光振興
を目的に各地域の食材、食品を集めてPR販
売する会場です。

今年では会場を前年より拡大したので、初め
て出店する企業も沢山ありました。

全道各地から、野菜(玉ねぎ、じゃがいも
の詰め放題、長ネギやブロッコリーなど)、
お米、魚(鮭、糠にしん、法華、ししゃも、
カニ、いくら、たらこ、明太子他)ジンギス
カン、ソーセージ、はちみつ、キムチ、飯寿
司、昆布等の乾物、大福等のお菓子、カニ飯
(ホタテ飯、ホッキ飯、いか飯)ジュース、
長靴、エジシカアクセサリー、ラーメンうど
んそばの麺類等、沢山の種類の商品が集めら
れ販売していました。

道麺としては3年ぶりの出店となりまし
たが30種類のラーメン、うどん、そば、パ
スタ等の生麺や乾麺を並べ販売しました。

今回は1000円以上購入していただい
たお客様に、はずれ無しのお楽しみ抽選会と
してくじを作りました。お客様は皆さん笑顔
でくじを引いて楽しんでくれたように思い
ます。

お手伝いしていただきました関連企業の
皆様、組合員の皆様ありがとうございました



粉末かんすい

生中華麺用、調理麺用など

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＞ ＜長時間めん伸びを防止する＞ ＜中華用黄色くちなし色素＞
オリコ飛竜50 オリコ飛竜+5(プラスファイブ) オリコメンカラーY3000



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

米国大使、西山製麺訪問

令和6年2月7日 (水)

ラーム・エマニュエル駐日米国大使

令和6年2月7日、ラーム・エマニュエル駐日米国大使と奥様ご来社、欧米では一般的なヴィーガン仕様（ベジタリアン）の札幌味噌ラーメンを食べながら、弊社プレゼンテーションルームで米国大使館主催の北海道経済サミット？を開催いただきました。

北海道経済連合会藤井会長、札幌商工会議所岩田会頭、北海道経済同友会瀬尾副代表幹事、JETRO北海道相馬所長、北大医学部発ベンチャーHIRO天野社長、ほか大使館、在札幌総領事館、警視庁、道警、SP、ボディーガードなど多数。

ラーメンを食べながらの経済サミット、準備は大変でしたが皆さんに喜んでいただきました。

ラーメンが大好き大使は完食、ラーメンの調理方法に興味津々、ラーメンが大好き息子さんに私が話した札幌ラーメンの歴史と未来を語るんだらうなあ！

エマニュエル大使のX(Twitter)でも発信いただきました。ありがとうございます。

(西山社長フェイスブックより)

※写真はエマニュエル大使×より引用



↑ 北海道経済サミット開催中？



↑ 大使からグー頂きました！

↓ プレゼンテーションルームでラーメン作りを見学



↓ 箸の使い方が大変お上手でした



全国小麦粉実需者協の会議（全麵連の発言の内容）

麵業新聞第2951号より

全国製麵協同組合連合会（鳥居憲夫会長）ら小麦粉実需者団体11団体で構成される全国小麦粉実需者団体協議会（飯島延浩会長＝山崎製パン(株)社長）と農林水産省幹部との懇談会が昨年12月21日、東京・日本橋の東京証券会館で開催された（既報）

懇談会では、最初に飯島会長と宮浦浩司氏（農林水産省総括審議官〈新事業・食品産業〉）が挨拶を述べた後、一業種4分程度の持ち時間で、各業種の状況や要望などが述べられた。

全麵連からは鳥居会長と木下州土事務局長が出席して生麵業界の動向や状況、全麵連としての要望などを述べた。

発言内容は次の通り

【業界の最近の動向と課題】

▼売上

◎コロナの5類移行後は人出も戻りイベント等の復活もあり、売り上げはコロナ前に戻ってきている状況にある。

◎売上は増加しているが、営業利益はマインナス（原材料等の高騰による製造・営業コストの負担増加による）

◎スーパー等の小売店向けの販売数量は減少（消費者の低価格志向、巣ごもり需要が無くなったことによる）

▼原材料・資材等の製造コストの状況

◎国産小麦、輸入小麦の価格は依然として高価格の状況にあり、そば粉は値上りが続いている。

◎原材料、副資材に関しては前年比約110%の値上がり、中には150%以上値上がりしたのものもある。

◎つゆ・スープ類の資材、アルコール、かんすい等の添加物、包装資材等の値上げは続いている。電気、ガス、重油、ガソリン等のエネルギーコストは高止まりしている。人件費の上昇も大きな負担となっている。

▼価格転嫁の状況

◎取引先の現状に対する理解が進んでおり概ね価格転嫁は出来ているが、消費者の低価格志向は依然と続いており支障となっている。

◎取引先との価格交渉は春、秋の年2回となっているところが多く、交渉時期はその3、4か月前であり、品目ごとの仕入物資の値上げが5月雨式に続いている状況であり、交渉後のコスト上昇分が製品価格に反映できず利益を押し下げる大きな要因となっている。

▼今後の課題・問題点

◎令和5年10月の輸入小麦の政府売渡価格が11%引き下げられたことによる取引先からの値下げ要求（他のコスト、人件費は上昇している状況であり応じられないのが現実である）

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。

石臼挽きそば粉
北海道産

そば粉

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



◎今後、従業員給料の賃上げは必要であり仕入れ物資の更なる値上げ、運搬費の上昇（2024年問題）が予想されることへの対応。

◎人出不足（募集しても集まらない状況）

◎大都市圏と地方の格差が拡大していることによる、地方経済が縮小する中で事業存続への取組。

【行政への要望】

▼主原料の価格と供給安定について

国産小麦、輸入小麦の価格は依然として高価格の状況にあり、そば粉は値上がりが続いています。価格の安定化が図れるような措置を講じていただきますようお願いいたします。

国産小麦につきましては、引き続き需要に応じた良品質小麦の生産と安定供給の取組を、また、その他の原材料、資材の調達を安定して行えるよう生産者支援者も含めたサプライチェーンの強化の対策を引き続きお願いします。

また、米粉につきましては、価格面では小麦粉と同程度以下になるよう、品質面ではより製麺に適した米の改良を進めていただきますようお願いいたします。

▼適正取引の推進と円滑な価格転嫁について

適正取引の推進に関しましては、農林水産省をはじめ行政が一体となって取組をいただきありがとうございます。おかげさまで、多くの取引先の皆様にご理解をいただいている

状況にあります。

しかしながら、消費者の節約志向は依然と高く低価格商品が望まれている状況にあり、企業利益は圧迫されております。

適正な利益が得られることで、企業の活性化が図られ、賃金上昇に繋がりますので、改めてそのための環境整備とご支援をお願いするとともに、消費喚起の経済対策を講じていただきますようお願いいたします。

▼中小企業に対しての

支援策の拡充について

中小企業は大企業と比べ資金面、規模で劣るため、取組に時間がかかります（最近ではインボイス制度）。新商品開発、設備投資、人材教育等を行っていく上で、特定農産加工業経営改善臨時措置法等、及び、輸入小麦等食品原材料価格高騰緊急対策事業等の支援策を引き続き講じていただきますようお願いいたします。

▼学校給食めん事業の継続維持について

学校給食めん事業者は児童生徒数の減少製造コストの上昇等により事業継続が厳しく事業者数も減少傾向にあります。引き続き、美味しく安全なめんを提供していくためにも、また、児童生徒の食育、栄養バランスの観点からも、回数を増やしていただくなどの措置を講じていただき事業の安定化が図られるようご協力をお願いいたします。



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。

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
螺澤 七郎

〒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

FAX 011-763-5217

『5年度第3回理事会』

日時 3月22日(金)
15時〜17時
会場 リモート会議

令和5年度第3回理事会は理事8名、監事1名が出席しリモートにて開催されました。

審議事項・報告事項

① 全麵より

・全麵で能登半島地震による被害を受けた北陸の組合へ義援金を送るため1社1口1000円を集めているので協力した

② 事業について

・札幌「にぎわい市場」・マーク印刷2件、インスタグラムで組合員や組合員の商品紹介。HPの更新

③ 予算執行状況

・年度当初の計画通りに道麵情報の発行ができず広告収入が減、イベント関係も経費がかさみ思うように利益が出なかったため、今年も苦しい決算となりそう。

④ 総会について

- ・講演会なし
- ・役員改選

製粉・製麵懇談会

令和6年12月14日(木) 16時
ホテル札幌ガーデンパレス

令和5年度第2回目製粉・製麵懇談会が開催されました。

道麵から佐々木理事長、松平常務理事、滝谷理事、平事務局長、製粉からは日清製粉(株)杉本部長代理、(株)ニッポン須賀営業チームマネージャー、昭和産業(株)鈴木チームリーダー、木田製粉(株)大橋、横山製粉(株)中リーダー、江別製粉(株)吉田営業部長出席。各社より様々な情報交換が行われました。



製粉・製麵懇談会にて

行事予定

◎ 5月14日(火)

・ 11時集合

・ 12時37分スタート

・ 恵庭カントリー倶楽部

◎ 5月21日(火)

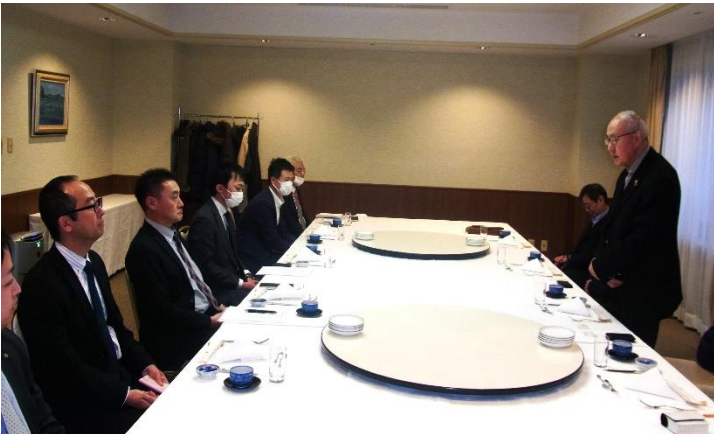
・ 15時 理事会

・ 15時45分 総会

・ 17時 懇親会

・ 会場 ホテル札幌

ガーデンパレス



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

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/

中華麺の王道へ

王蘭

特長その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。

特長その2 色相の良さ
単独で、ベース粉として、ブレンド粉として…幅広い用途にお使いいただけます。

特長その3 弾力、コシ
歯ごたえのある食感です。

茹で後の破断試験

山の面積が大きい
→歯ごたえがある

標準値：灰分0.34% / 蛋白11.2% 質量25kg

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

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%

江別製粉株式会社
北海道江別市緑町東3丁目91番地 TEL011-383-2311

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

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

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

ラーメンスープ・タレ .com

 **和弘食品株式会社**



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。

nipppn 株式会社 ニッパン

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

職人達の熱き想いを持って

生み出された小麦粉。



北海道で育んだ小麦

～北の大地からあなたのもと～

木田製粉株式会社

札幌



<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とした麺ができます。“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
札幌市北区樺路6条7丁目2番28号
TEL (011)773-7777 FAX (011)771-9789
<http://www.kidaseifun.co.jp/>

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、きわた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

Rera Pirka.

レラピルカ

70th Anniversary



(特) ニンゲル。