

《組合員の皆様へ》

全麺連『製めん通信講座』

令和6年2月スタート!!

受講者募集中!!

(お申込み期限 令和6年1月19日まで)

- ◎ 製麺従事者のための通信講座です。
- ◎ 従業員様の製麺知識と技術を働きながら習得する場として最適です。

1. 【カリキュラム内容】

1部	各地のめんと歴史	2月 (1回)
2部	めんの原材料	
3部	製めん理論	3、4月 (2回)
4部	食品の安全・衛生管理・品質管理	5、6月 (2回)
5部	めんの表示	7月 (1回)

2. 【応募期間】

令和5年12月1日～令和6年1月19日

3. 【受講期間】

令和6年2月～7月 (6ヶ月間)

4. 【受講料】

お一人 24,000円 (税込) <組合員価格>

5. 【お申し込み方法】

組合員の皆様には、「受講案内」と「受講申込書」を令和5年12月初旬にお手元に届くように送付しておりますので、内容をご確認いただきお申し込みください。

また、全麺連ホームページの「組合員様専用サイト」へ掲載しておりますので活用ください。

6. 【お問合せ先】

全国製麺協同組合連合会 事務局

電話 03-3634-2255



発行所
全国製麺協同組合連合会
東京都江東区森下3-14-3
電話 03(3634)2255 (代表)
FAX 03(3634)1930
編集発行人
金子 増男

働きながら、通常の仕事をしながら学べる通信講座です。最初にテキストを送り、毎月お送りする確認問題(テスト)を回答いただき、トータルで正解率60%以上の方には、「修了証書」を贈呈いたします。

受講お待ちしております!



「製めん通信講座」
実施にあたって

製めん通信講座のテキスト作成にあたりましては、多くの関係する団体、及び企業の皆様に多大なるご協力をいただきました。

おかげさまで、我々製麺業に携わる者にとって必要な知識の習得と技術を高めるために勉強していくうえで、効果的な教材を作成することが出来ました。

改めまして御礼を申し上げます。

この「製めん通信講座」を受講することで、製麺に必要な知識が深まり、ひいては、お客様に喜ばれる美味しい、安心な麺の提供に繋がると考えておりますので、組合員の皆様にはぜひともご受講くださいますようお願い申し上げます。

全麺連『製めん通信講座』

「第63回全国製麺業者長野大会
～めん2023 in 長野～」

「ラーメンコンペティション日本2023
～国内産小麦使用生中華麺品評会～」

令和5年度第3回理事会ひらく

10面

6面

1面

主な内容

「第63回全国製麺業者長野大会 —めん2023年inながの—」を開催

**全国製麺協同組合連合会
長野県麺業協同組合**

☆ 講演会

大会行事

講演会は、前島正長氏（日穀製粉株式会社常務取締役開発本部長）と唐沢秀行氏（長野県工業技術総合センター食品技術部門加工食

品部長）の2氏を講師に迎え開催した。

司会者が開会を宣し、初めに前島正長氏に「そばの機能性について」、次に唐沢秀行氏に「長野県工業技術総合センターのそばに関する業務について」をテーマに講演が行われた。（講演内容は4面に掲載。）

大会役員として、大会会長に鳥居憲夫全国中小企業団体中央会、長野県中小企業団体中央会より後援をいただいた。

大会役員として、大会会長に鳥居憲夫全国製麺協連会長、大会副会長に滝沢秀治長野県麺業協組理事長が就任し、大会名誉会長に阿部守一長野県知事、大会名誉副会長に荻原健司長野市長にご就任をいただいた。

当⽇は、大会行事として講演会、及び大会式典を、関連行事として展示会（信州そば、米粉めん、「ラーメンコンペティション日本2023—国内産小麦使用生中華麺品評会—」出品製品）、懇親会を執り行い、前日の10月3日（火）には歓迎の集いを開催した。

大会当日の参加者は約130名であった。

開会の辞には、滝沢秀治大会副会長（長野県麺業協組理事長）が述べ、主催者を代表して鳥居憲夫大会会長（全国製麺協連会長・東京都中華麺）が式辞を述べた。

祝辞は、阿部守一長野知事（大会名誉会長）と、荻原健司長野市長（大会名誉副会長）の代理として中村裕一長野市商工観光部長にご祝辞をいただいた。

表彰授与は、組織の指導育成向上と業界の発展に特に功労のあった個人3名に表彰状が、前大会の主催組合の埼玉県生麺業協組に感謝状が、鳥居憲夫全国製麺協連会長から受賞者の皆様へ贈られた。

また、本式典において本大会に合わせて開催した「ラーメンコンペティション日本2023—国内産小麦使用生中華麺品評会—」の受賞者への表彰も行われた。受賞者を代表して代田公廣氏（長野県）が謝辞を述べた。



阿部守一 長野県知事



中村裕一 長野市商工観光部長

大 会 宣 言

閉会の辞には、佐々木剛大会参与（全国製麺協連副会長・北海道）が述べ、大会式典は閉会した。

次に、大会宣言並びにスローガン9項目を池田政弘全麺連青年部連合会会长（東京都）が発表し、全会一致で採択された。

続いて、次回大会開催地発表は、鳥居憲夫大会会長から来年の第63回全国大会は、令和6年10月22日（火）にホテル雅叙園東京（東京都目黒区）で開催することが発表された。

引き続き、当日寄せられた祝電の披露を行なつた。

次に、大会宣言並びにスローガン9項目を池田政弘全麺連青年部連合会会长（東京都）が発表し、全会一致で採択された。

引き続き、当日寄せられた祝電の披露を行なつた。

中野恭彰 農林水産省関東農政局
長野県拠点 地方参事官（支局長）

来賓祝辞（挨拶）は、中野恭彰農林水産省関東農政局長野県拠点地方参事官（支局長）よりご挨拶をいただいた。

表 彰 受 賞 者

(1) 全国製麺協同組合連合会会長表彰状
(全国組合役員功労)

代田公廣（長野県）

伴野澄朋（長野県）

山岸均（長野県）

(2) 全国製麺協同組合連合会会長・大会運営委員長感謝状

埼玉県生麺業協同組合
(前大会主催組合)(3) ラーメンコンペティション日本2023
—国内産小麦使用生中華麺品評会—賞状
(受賞者は9面に掲載)

大会スローガン

1. 組織の強化を図る。！
1. 変革する時代に対応し得る経営の安定と経営基盤の強化を図る。！
1. 品質・衛生管理の基盤強化を図る。！
1. 製麺技術の向上を図る。！
1. 生麺類の普及を図る。！
1. 関係法令の遵守の徹底を図る。！
1. 適正取引の推進を図る。！
1. 消費税法等への対応を図る。！
1. 食べて応援しよう！被災地を応援。！

nippn

めん用粉 桜小町

明るく冴えた色合いのめんができる上ります。粘弾性に優れ、しなやかな食感が特長です。変色も少なく生めん用にも適しています。

中華めん用粉 焰神
(えんじん)

茹で伸びの遅い中華めんに仕上がり、おいしさが最後まで続きます。弾力のある食感が特長です。

株式会社ニップン

東京支店 TEL.(03)3350-2440~1
関東支店 TEL.(03)3350-3604
仙台支店 TEL.(022)711-1157

名古屋支店 TEL.(052)203-1243
大阪支店 TEL.(06)6448-5745
高松営業所 TEL.(087)851-5220

広島支店 TEL.(082)243-2200
福岡支店 TEL.(092)451-5711
札幌支店 TEL.(011)261-2481

<https://www.nippn.co.jp>おいしいめん作りは
まず小麦粉選びから。

大 会 宣 言

(第1講)

講師・前島 正長 氏

(日穀製粉株式会社 常務取締役開発本部長)

演題:「そばの機能性について」



前島 正長 氏

わが国経済は、近年、国際情勢および異常気象等の影響により、食糧、原油価格をはじめとして様々な物の価格の高騰は続いている。また為替相場にも波及し大きく変動するなど、先の見通せない大変厳しい状況にあります。

また、この物価上昇に賃金上昇の伸びが追い付かず、消費者の節約志向、及び低価格志向はさらに強まっております。

このような状況の中、本大会で掲げました「大会スローガン」を施策の柱として、中小企業を取り巻く社会的・組織的な課題、新たな環境変化についてそれぞれ避けたは通れない課題、個々では解決できない諸課題に対し、43都道府県会員(組合)と関係する機関の協力を得ながら、相互の「連携」と「絆」、「組織の力」をもって、常に進化、変革の気概と精進を重ねて、より充実した事業を、時代に則した環境のなかで取り組んでいく考えであります。

麺類は、国民の食生活において欠かすことのできない重要な国民食であり、かつ、地域に根づいた地域食として主食の一端を担っております。

製麺業に矜持(誇りと自信)をもち、今後とも、おいしく、安全に提供する者として、粉食・麺食の文化を守るとともに、製麺知識の習得と技術の向上に勤しみ、和食・麺類の魅力を世界に発信していく次第であります。

引き続き、国民の食生活に寄与するとともに、製麺事業所の持続的発展と、中小企業業界の更なる発展を期することを誓うものであります。

講演会 (内容)

いく必用があると思っている。多岐にわたつての基礎研究がされているがヒト試験への進展が課題。

日穀製粉では、「そばデンプンの認知機能低下抑制効果」の基礎研究を行っている。認知症患者数は年々増加しており社会問題となつていて、食事の中で予防が出来ればと考えている。そばデンプンには、腸内を介し、加齢に伴う認知症の低下を抑制する効果が示唆された。現在、動物試験の段階であるが何とかヒト試験をして機能性表示食品として商品に謳えるようにしていきたい。

(第2講)

講師・唐沢 秀行 氏

(長野県工業技術総合センター
食品技術部門 加工食品部長)

演題:「長野県工業技術総合センターのそばに関する業務について」



唐沢 秀行 氏

設備においても、試作加工室、多種食品の加工装置を揃え支援にあたっている。そば関係では、令和4年度受託研究として、そば粉が開発した電子レンジで調理可能な「干しそば」について試験を実施し、調理方法の確立、調理したゆでそばの物性評価、成分測定、賞味期限の設定に係る検討を行なった。

そばに関わる業務では、組合が主催する品評会(昨年65回)に協力している。他の食品(味噌、清酒、豆腐等)の品評会も行なっているが、そばの場合は、特徴として食べるのにゆでなければいけないことが大変な作業となつていて、その場で茹でたものとなるので、作業をする人も慣れた方を手配し、申告どおりの茹で時間で、茹で上げ後冷したものを提供している。また、業務として、そば粉配合割合の分析、そば粉の菌数低減技術、そばの香氣成分、食感、そば粉・そばの保存等の研究、分析、試験等を行なっている。

関連行事

☆歓迎の集い(10月3日)

10月3日午後6時より「藤屋御本陳」において行われ、30名が参加した。

金子増男(全国製麺協連専務理事、神奈川県)の司会により進行され、開宴の辞は歓迎の言葉を兼ねて滝沢秀治大会副会長が述べ、次に主催者代表として鳥居憲夫(大会会長)が挨拶をした。司会者が来賓紹介をした後、来賓挨拶として、柄木田豊様(柄木田製粉株式会社代表取締役社長)と小山紀夫様(日穀

食品技術部門では、発酵食品、加工食品の設試験研究機関であります。役割としては、県内の中小企業の技術的な支援です。

食品技術部門では、発酵食品、加工食品の応用、資源有効利用技術等に関しての支援を行なっている。

全 めん 通 信

参加者全員の自己紹介を行ない、和やかな雰囲気で懇談が行われた。

閉宴の辞は酒井博正長野県麺業協組副理事長が本大会の開催に際して多くのご協力をいたいたことに対してもお礼を述べ終了した。



乾杯終了後に、片山さつき参議院議員（元国務大臣）が来場されご祝辞をいただいた。

懇親会では、長野県組合員の製造した「信州そば」や地元の食材を取り入れた料理が振舞われ、和やかな雰囲気の中、懇談が行われた。

閉宴の辞は、奥野貴史大会参与（全国製麺協連副会長・京都府）が感謝の言葉を述べて閉宴した。

☆祝電、メッセージ

大会に多くのご祝電とメッセージを頂戴し、大会式典及び懇親会において披露された。

（メッセージ）
高市早苗 経済安全保障担当大臣、科

学技術政策担当大臣、衆議

院議員

石破 芳正 衆議院議員

松野 博一 衆議院議員

小泉進次郎 衆議院議員

牧島かれん 衆議院議員

義家 弘介 衆議院議員

山口 晋 衆議院議員

藤川 政人 衆議院議員

光森 幸夫 全国中華料理生活衛生同業

組合連合会会长

（企業）

山田 貴夫 日清製粉株式会社 取締役社

前鶴 俊哉 株式会社ニッパン 代表取締

役社長

塚越 英行 昭和産業株式会社 代表取締

役社長執行役員

宮原 朋宏 日東富士製粉株式会社 代表

取締役社長

加瀬 晴久 千葉製粉株式会社 代表取締

役社長

宮本 貢治 熊本製粉株式会社 代表取締

役社長

大会誌の発刊

全国製麺協連の編集により500部を、当

日の参加者に配布、後日に会員、協賛広告企

業、他関係者に送付した。構成は次のとおり。

1) NAGANO PREF. VISION BOOK

長野県総合5か年計画

2) 大会宣言

3) 大会スローガン

4) 挨拶 大会会長

5) 祝辞

6) 開催要領

7) 行事日程

8) 物故者

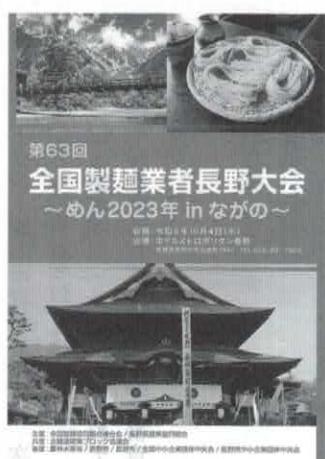
9) 表彰受賞者

10) 大会役員

11) 大会63回の歩み

12) 特別協賛・協賛広告

13) 大会参加者



「ラーメンコンペティション日本2023 —国内産小麦使用生中華麺品評会—」を開催

全国製麺協同組合連合会

全国製麺協連は令和5年度事業として「ラーメンコンペティション日本2023—国内産小麦使用生中華麺品評会—」を開催した。品評会には48事業所より合計72品が出品され、審査会、展示会を行ない10月4日に表彰式を執り行つた。

☆開催概要

(1)目的

国内産小麦を使用した生中華麺の品評会を開催することにより、製麺技術の向上と製品の品質向上、及び国内産小麦の需要拡大の推進を図ることで、業界の発展と農業の振興に寄与する。

(2)主催

全国製麺協同組合連合会

(3)後援

ラーメン文化振興議員連盟、製粉協会、一般財團法人製粉振興会、協同組合全国製粉協議会、全国農業協同組合連合会、一般社団法人全国米麦改良協会、中央職業能力開発協会、公益社団法人日本食品衛生協会、一般社団法人日本ラーメン協会

(5)対象とする出品物
1) 対象
出品者が製造した国内産小麦粉100%使用の生中華麺(※)で、既存の業務用製品、市販用製品、または品評会用に製造したもの。
※「生」、「半生」、「生冷凍」製品に限定します。

(2)規格

1. 国内産小麦粉100%使用した生中華麺(「生」、「半生」、「生冷凍」製品)
2. 使用副原料および添加物等は、小麦粉重量に対し3%未満であること。
ただし、かんすい、及び保存性を高める(細菌抑制)のために使用する添加物は上記3%未満の対象から除外する。
3. 茄で時間10分以内

(3)部門

1. ラーメンI類
2. ラーメンII類

茹で上げ後、麺を水洗いせず湯切りした状態でスープに入れて食するもの。

☆審査会

- 1) 出品物の評価(外観審査、官能審査)の審査会
令和5年9月5日(火)午前9時45分から江東区総合区民センターにおいて審査員12名が全員出席し、出品物の評価(外観審査、官能審査)の審査会を開催した。
- 2) 官能審査
出品製品を100gずつに分けて2つの鍋でそれを、指定の時間どおりに茹で上げた後、ラーメンI類はそのままの状態で、ラーメンII類は茹で上げ直後に水洗いし冷した状態で審査員に提供し評価を行なつた。

最初にラーメンI類の審査から行ない、次にラーメンII類の審査を行つた。審査員には審査項目(8項目)をそれぞれ10段階で評価する方式で出品製品の審査をしていただいた。

1. 審査の方法

①外観審査

出品製品と当該製品の規格、及び特徴を記した説明書と一緒に配置し審査を行つた。

石澤 孝和
全国農業協同組合連合会
麦類農産部長
月村 政信
一般社団法人全国米麦改良協会
参考
塙脇 一政
公益社団法人日本食品衛生協会
専務理事
今田 吉雄
一般社団法人日本ラーメン協会
副理事長
大崎 裕史
株式会社ラーメンデータバンク
取締役会長
小林 孝充
ラーメン評論家
山本 剛志
ラーメン評論家
河阪 礼良
ラーメン評論家
栗田 晴巳
全国製麺協同組合連合会専務理事

(4)協力
株式会社イノベント

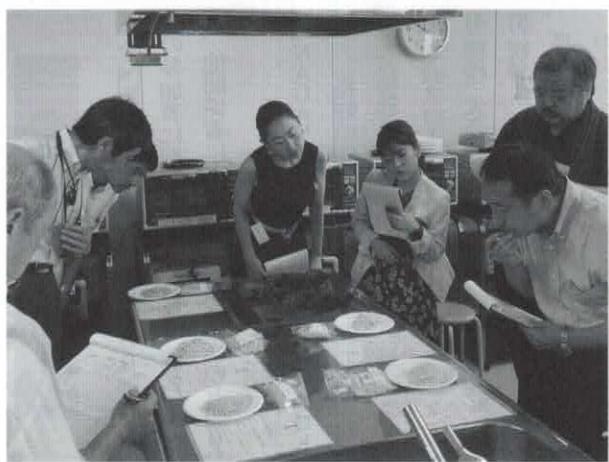
審査員

佐々木 康雄

(6)審査会審査員
審査長 梶島 達也

審査員
佐々木 康雄

一般財團法人製粉振興会理事長
当日の出品製品72点を部門(ラーメンI類42点、ラーメンII類30点)ごとに区分し、

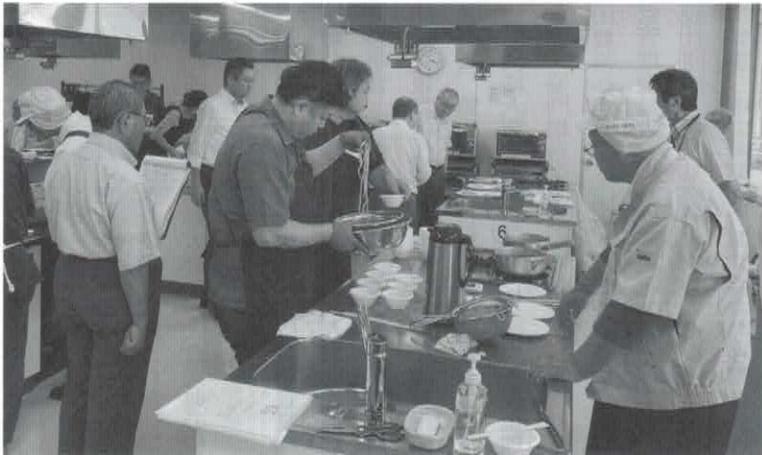


2) 順位の決定の審査会

令和5年9月12日（火）午後3時から江東区森下文化センターにおいて審査員10名が出席し、順位を決定する審査会を開催した。

本審査会では、9月5日（火）に実施した審査会の評価点数に基づき順位の取りまとめを行ない賞の受賞者を決定し、ラーメン1類、II類の各19位までの計38製品に賞を与えることとした。

なお、審査員のラーメン評論家5名より評価が高かった3製品にラーメン評論家賞が贈られた。



☆展示会

1) ラーメン産業展 in Japan

令和5年9月13日（水）、14日（木）東京ビッグサイトで開催された「ラーメン産業展 in Japan」（主催：FOODS TYIE Japan 実行委員会）に出展し、

品評会出品製品の展示を行ない来場者に紹介と説明等を行なった。

両日の展示会には三六、三〇二名来場者が来場者数があり、当会出展ブースにもラーメン店、その他飲食店および小売業関係者等の多くの方が来られ多様な製品を興味と関心をもって熱心にご覧になっていた。



2) 第63回全国製麵業者長野大会

令和5年10月4日（水）、ホテルメトロポリタン長野で開催された「第63回全国製麵業者長野大会」（主催：全国製麵協同組合連合会）において品評会出品製品の展示を行ない来場者に紹介と説明等を行なつた。

来場者は同業者、関連団体・企業の約130名があり、特に同業者は製品を手に取つて熱心にご覧になつていた。



こだわりの品質、日東富士の麺用粉

天壇



麺王



◎貴公子



麺奥義



赤七福神



◎かがみ



 日東富士製粉株式会社

〒104-0033 東京都中央区新川1-3-17 TEL:03-3553-8781 (代表)

<https://www.nittofiji.co.jp/>

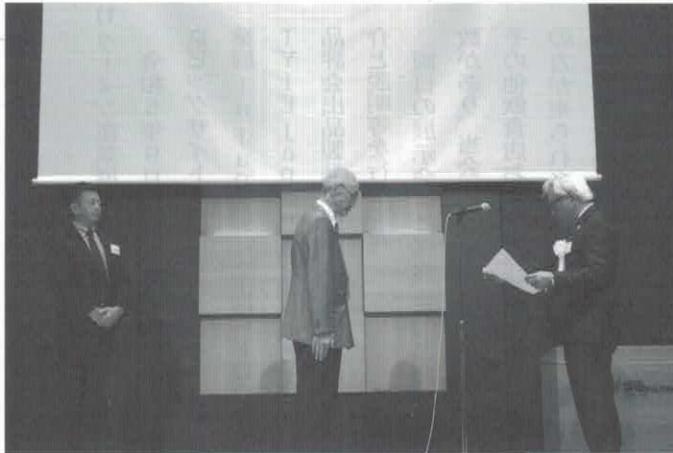
☆表彰式

令和5年10月4日（水）午後3時45分からホーテルメトロポリタン長野で開催された「第63回全国製麺業者長野大会」の大会式典の中で、受賞者への賞状授与を行なつた。

賞状の授与は、農林水産省大臣官房長賞は中野恭彰農林水産省関東農政局長野県拠点地方参事官（支局長）、ラーメン文化振興議員連盟会長賞は代理として鳥居憲夫全国製麺協連会長、製粉協会会长賞は宮原朋宏会長、一般財団法人製粉振興会理事長賞は梶島達也理事長、協同組合全国製粉協議会会长賞は柄木田豊常任理事、全国農業協同組合連合会経営管理委員会会长賞は高尾雅之常務理事、一般社団法人全国米麦改良協会会长賞は亀山真二参事、中央職業能力開発協会会长賞は代理として鳥居憲夫全国製麺協連会長、公益社団法人日本食品衛生協会理事長賞は古川宗夫佐賀県支部長（全国製麺協連副会長）、一般社団法人日本ラーメン協会賞は芝山健一副理事長、全国製麺協同組合連合会会长賞は鳥居憲夫会長、ラーメン評論家賞は山本剛志氏より出席された受賞者夫々へ授与をされた。



佐藤勇介の小麦の栽培技術



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

(標準値)灰分 0.36%
粗蛋白 8.5%
(重量)NET 25kg

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。



全 めん 通 信

☆賞の受賞者

1. 農林水産省大臣官房長賞
 　・ラーメンⅠ類
 　　「成美製麺」
 　　「白夢」
 　　「もんげー麺」
 　　「成美製麺」
 　　「ラーメンⅡ類」
 　　「もんげー麺」
 　　「信州小麦細つけ麺」
2. ラーメン文化振興議員連盟会長賞
 　・ラーメンⅠ類
 　　「有限会社瑞穂食品工業」
 　　「京都府」
 　　「キタノメグミ」
 　　「ラーメンⅡ類」
 　　「成美製麺」
 　　「石川県」
 　　「長野県産地粉らーめん」
 　　「長野県産地粉つけ麺」
 　　「ラーメンⅡ類」
 　　「A-H-1」
3. 製粉協会会長賞
 　・ラーメンⅠ類
 　　「株式会社桜井商店」
 　　「東京都」
 　　「東京ラーメン」
 　　「ラーメンⅡ類」
 　　「株式会社宮原製麺」
 　　「東京都」
 　　「つけめん(九州産小麦100%使用)」
4. 一般財団法人製粉振興会理事長賞
 　・ラーメンⅠ類
 　　「有限会社大西製麺」
 　　「栃木県」
 　　「佐野ラーメン」
 　　「ラーメンⅡ類」
 　　「有限会社松本製麺所」
 　　「東京都」
 　　「ごまつけ黒」
5. 協同組合全国製粉協議会会長賞
 　・ラーメンⅠ類
 　　「株式会社菅原製麺所」
 　　「東京都」
 　　「YW-1」
 　　「ラーメンⅡ類」
 　　「株式会社八幡製麺所」
 　　「東京都」
 　　「信州小麦細つけ麺」
6. 全国農業協同組合連合会経営管理委員会
 　　会長賞
 　　・ラーメンⅠ類
 　　・ラーメンⅡ類
 　　「クリタ食品株式会社」
 　　「群馬県」
 　　「ワイルドシルク(繭の糸)」
 　　「キタノメグミ」
 　　「ラーメンⅡ類」
 　　「有限会社盛谷製麺」
 　　「長野県」
 　　「長野県産地粉らーめん」
 　　「長野県産地粉つけ麺」
 　　「ラーメンⅡ類」
 　　「A-H-1」
7. 一般社団法人全国米麦改良協会会長賞
 　・ラーメンⅠ類
 　　「政木屋食品株式会社」
 　　「栃木県」
 　　「麵工房手もみ麵」
 　　「ラーメンⅡ類」
 　　「クリタ食品株式会社」
 　　「群馬県」
 　　「刀削全粒麵」
 　　「samuraiswords」
8. 中央職業能力開発協会会長賞
 　・ラーメンⅠ類
 　　「石川製麺所」
 　　「栃木県」
 　　「麻炭中華麺」
 　　「ラーメンⅡ類」
 　　「株式会社宮原製麺」
 　　「東京都」
 　　「つけめん(九州産小麦100%使用)」
9. 公益社団法人日本食品衛生協会理事長賞
 　・ラーメンⅠ類
 　　「都製麺所」
 　　「京都府」
 　　「京のラーメン」
 　　「ラーメンⅡ類」
 　　「株式会社一富士製麺所」
 　　「愛知県」
 　　「大人のつけ麺(健康に配慮したアマニ粉末入り)」
10. 一般社団法人日本ラーメン協会賞
 　・ラーメンⅠ類
 　　「有限会社瑞穂食品工業」
 　　「京都府」
 　　「TAMAGONMEN」
 　　「ラーメンⅡ類」
 　　「伊之助製麺株式会社」
 　　「佐賀県」
 　　「九州ラーメンラーメン」
 　　「ラーメンⅡ類」
 　　「株式会社鉢めん」
 　　「東京都」
 　　「キンギ」
11. 全国製麵協同組合連合会会長賞
 　　特別賞
 　　・ラーメンⅠ類
 　　・ラーメンⅡ類
 　　「株式会社新吉」
 　　「埼玉県」
 　　「ゆきちから4食生中華」
 　　「ラーメンⅡ類」
 　　「株式会社岩崎食品工業」
 　　「埼玉県」
 　　「埼玉県産小麦太打ち中華麺」
12. ラーメン文化振興議員連盟会長賞
 　　特別賞
 　　・ラーメンⅠ類
 　　・ラーメンⅡ類
 　　「株式会社相馬製麺所」
 　　「新潟県」
 　　「倉井」
 　　「ラーメンⅡ類」
 　　「有限会社梅ヶ枝製麺所」
 　　「大阪府」
 　　「Made In Japan」
13. 製粉協会会長賞
 　　特別賞
 　　・ラーメンⅠ類
 　　・ラーメンⅡ類
 　　「株式会社相馬製麺所」
 　　「新潟県」
 　　「粹翔」
 　　「ラーメンⅡ類」
 　　「有限会社瑞穂食品工業」
 　　「京都府」
 　　「TAMAGONMEN」
 　　「ラーメンⅡ類」
 　　「伊之助製麺株式会社」
 　　「佐賀県」
 　　「九州ラーメンラーメン」
 　　「ラーメンⅡ類」
 　　「株式会社鉢めん」
 　　「東京都」
 　　「キンギ」
14. 一般財団法人製粉振興会理事長賞
 　　特別賞
 　　・ラーメンⅠ類
 　　・ラーメンⅡ類
 　　「株式会社富多屋生麺」
 　　「福島県」
 　　「富多屋けつぱれ! 東北浅溝入りつけ麺」
 　　「ラーメンⅡ類」
 　　「真鍋食品有限会社」
 　　「福岡県」
 　　「ラーメンラーメン」
 　　「臥龍 RE-01」
15. 協同組合全国製粉協議会会長賞
 　　特別賞
 　　・ラーメンⅠ類
 　　・ラーメンⅡ類
 　　「有限会社喜久屋」
 　　「神奈川県」
 　　「喜久屋特製国産ラーメン・シナモン入り」
 　　「ラーメンⅡ類」
 　　「大成食品株式会社」
 　　「埼玉県」
 　　「柳麗麺」
 　　「ラーメン評論家賞」
 　　特別賞
 　　・ラーメンⅡ類
 　　「株式会社菅原製麺所」
 　　「東京都」
 　　「つるもちプレミアム」
 　　「A-H-1」
16. 一般社団法人全国米麦改良協会会長賞
 　　特別賞
 　　・ラーメンⅠ類
 　　・ラーメンⅡ類
 　　「丸菱製麺」
 　　「滋賀県」
 　　「近江冷し中華麺」
 　　「ラーメンⅡ類」
 　　「株式会社新吉」
 　　「埼玉県」
 　　「ゆきちから4食生中華」
 　　「ラーメンⅡ類」
 　　「株式会社岩崎食品工業」
 　　「埼玉県」
 　　「埼玉県産小麦太打ち中華麺」

令和5年度第3回理事会ひらく

全国製麺協同組合連合会

全国製麺協同組合連合会は11月8日(水)、東京都江東区・森下文化センターで第3回理事会を開催した。次の事項について報告と協議がなされた。

1) 令和5年度事業の経過報告

2) 令和5年度上半期決算報告

3)

3) 全国製麺業者大会
1. 「第63回全国製麺業者長野大会」の実施

2. 次回(第64回大会)の開催地
開催日: 令和6年10月22日(火)

場所: ホテル雅叙園東京
(東京都目黒区)

4) 技能検定試験について
令和5年後期の製麺技能検定(製麺・機械生麺製作業)の実施状況と、実施できる組合が限られてきていることの問題点、課題等が報告され、諸課題等については今後検討を図つていくこととした。

5) 収支報告
8) 令和6年度の役員改選について

7) 令和6年度賦課金の見直しについて
理事会に出された意見を考慮し、今後、財務委員会で協議し取りまとめ提案をしていくこととした。

- 6) 「製麺通信講座」について
「ラーメンコンペティション日本2023—国内産小麦使用生中華麺品評会」の実施報告
7) 「製麺通信講座」について
8) 令和5年度生命共済(団体契約保険)の更新停止について
9) 「全国年明けうどん大会2023 in さぬき」について
10) 今後の会議等の開催日程

- ◎チェーン移行式自動茹上機
- ◎チェーン反転式自動茹上機
- ◎手動式茹麺長釜
- ◎圧力式蒸気長釜(二重底式)
- ◎冷水機
- ◎殺菌庫無圧レトルト式半生麺殺菌可
- ◎リフト式殺菌庫
- ◎貫流ボイラー
- ◎東京ガス認定ガス茹釜

(株)ヒゲタ

営業所 東京都足立区千住東2-19-15
電話 03(3882)8035(代) FAX 03(3882)8033
工場 東京都足立区南花畠3-23-25
電話 03(3884)0054(代) FAX 03(3884)0692

M.Y.式製麺機 製麺プラント設計

TRADE MARK 株式会社 丸菊麵機

本社 〒111-0042 東京都台東区寿4-1-6
TEL 03-3844-8822(代)
工場 〒120-0012 東京都足立区青井3-21-3
TEL 03-3848-1688(代) FAX 03-3848-1488



粉末かんすい
生中華麺用、調理種用。
焼そば用、乾麺用、冷凍麺用など
ご要望に応じた製造を致しております。
下記商品も取り扱っております。
<揚げ麺の吸油を抑える>
糊電 鋼鉄電用
<生そば・うどんの日持ちを向上する>
フレッシュユロンSU
<そば・うどんの茹で落けを防止する>
クッキングメートUP

オリエンタル酵母工業株式会社
〒174-8505 東京都板橋区小豆沢3-6-10
食品事業本部 Tel. 03-3968-1116

春夏秋冬
一日一食
めん料理

手打ちうどん・茹で麺・冷凍麺・乾麺

手打うどん	茹で麺	冷凍麺	乾麺
手打うどん	茹で麺	冷凍麺	乾麺
手打うどん	茹で麺	冷凍麺	乾麺
手打うどん	茹で麺	冷凍麺	乾麺
手打うどん	茹で麺	冷凍麺	乾麺

食感のポジショニング(イメージ)

従来品A 従来品B

特長その一
【上品な小麦粉の旨みと風味】
上質な小麦と挽き方にこだわりました。

特長その二
【明るい黄色みのある色相】
小麦本来の色とつやにこだわりました。

特長その三
【力強いコシのある食感】
手打製法に最適な小麦粉で、ソートで弾力の強い食感を引き出します。
セザンヌもあり、茹で伸びの速い麺質が得られます。

めんのから

昭和産業株式会社
本社販売部 〒101-8521 東京都千代田区内神田2-2-1 錦糸河岸ビル TEL.(03)3257-2904
<http://www.showa-sangyo.co.jp>