

# 全めん通信

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

## 「第61回全国・第28回九州ブロック 製麺業者九州大会 in くまもと」を開催

### 全国製麺協同組合連合会 全麺連九州ブロック協議会

本大会は、熊本地震復興応援行事「熊本の復興をみんなで応援しよう!」をサブテーマとして、令和3年11月11日(木)「めんの日」に熊本ホテルキャッスル(熊本県熊本市中央区)において、全国製麺協同組合連合会の主催、全麺連九州ブロック協議会、佐賀県生麺組合、熊本県麺類協同組合の共催により開催した。

また農林水産省、熊本県、熊本市、全国中小企業団体中央会、熊本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、大会副会長に古川宗夫全麺連九州ブロック協議会会長が就任し、大会名誉会長に蒲島郁夫熊本県知事、大会名誉副会長には大西一史熊本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および大会式典を、関連行事として展示会(九州地区めん類お土産品)、懇親会を執り行ない、前日の



(大会式典)

### 大会行事

#### ☆講演会

講演会は、古川宗夫大会副会長(全国製麺協連副会長・佐賀県)の司会により進行され、司会者より講師の紹介が行われた後、講師の塩山善之医学博士(九州国際重粒子線がん治療センター・センター長)より「もっと知ろう 重粒子線がん治療」をテーマに講演がこなわれた。

講演では、現在3人に1人は「がん」で死亡している。がん治療方法は主に手術、放射線、薬物療法の3つがある。その中の放射線治療の一つである重粒子線がん治療について話をされた。

重粒子線治療はピンポイント照射が可能で、がんに対しての殺細胞効果が高く、副作用を減らすことが出来るが、血液、広範に転移したがんには適応になりにくいなど詳しく説明をされ、また新型コロナウイルス感染症の対策や今後の見通しについて講演をされた。



塩山善之 医学博士

### 主な内容

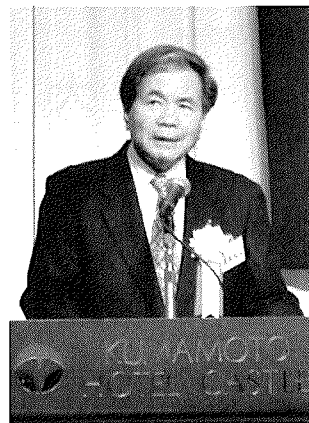
第61回全国・第28回九州ブロック製麺業者九州大会 in くまもと	1面
全麺連九州地区めん類お土産品評会	5面
マイナンバーカードの取得について	6面
家計調査(麺類関係)	8面

#### ☆大会式典

大会式典は、始めに同業物故者への黙祷を捧げ、次に国歌斉唱を行った。

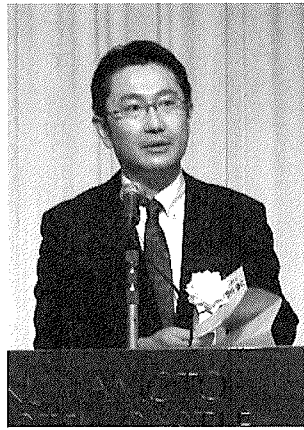
開会の辞には、石田弘榮大会参与(全国製麺協連副会長・石川県)が述べ、主催者を代表して鳥居憲夫大会会長(全国製麺協連会長・東京都中華麺)が式辞を述べるとともに、コロナ禍において今回開催できたことは関係する皆様の多大なご支援とご理解によるものと感謝を述べた。

祝辞は、大会名誉会長の蒲島郁夫熊本県知事と、大会名誉副会長の大西一史熊本市長の代理として中垣内隆久副市長が述べた。



蒲島郁夫 熊本県知事

蒲島郁夫熊本県知事からは、本大会が熊本地震復興応援行事として開催されたことへの感謝と、熊本地震からの創造的復興が目に見える形で進んでおり、昨年には地震の経験と教訓を伝える震災ミュージアムがオープンした。熊本県では豊かな資源と自然の恵みを背景に多様な食材が栽培されており、この機会に、熊本ラーメン、馬刺し、球磨焼酎など熊本に根付いた食文化に触れてほしいと祝辞と合わせてご挨拶をされた。



中垣内隆久 熊本市副市長

中垣内隆久熊本市副市長からは、市長のメッセージとして熊本地震復興応援行事として開催への感謝と、熊本市においても熊本ラーメン、だご汁などのめん類あるいは粉食は地元の家で愛されていると同時に、地場産業の活性化、観光資源に大きな存在感を發揮していることをお伝えするとともに、副市長からは本日の参加者の皆様には、熊本市を楽しんでいただきたい、また私が他県に行つた際にはその地域の麺類等を食したい、このような地域同士の助け合いは非常に有難く大切であると挨拶をされた。

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つた個人10名が受賞し

た。鳥居憲夫全国製麺協連会長から、全国製麺協連会長表彰として特別功労章(前全国製麺協連会長) 1名、功労章(前全国製麺協連理事) 5名、全国組合役員功労表彰 3名、全国組合事務職員永年勤続表彰 1名に授与された。

また、本大会に合わせて開催した「全麺連九州地区お土産品評会」の受賞者への表彰を行い、最優秀賞を受賞した1事業所へは鳥居憲夫全国製麺協連会長から、優秀賞を受賞の8事業所及び特別賞を受賞の8事業所へは、賞状の交付をいただいた製粉協会からは佐々木康雄専務理事、公益社団法人日本食品衛生協会からは塚脇一政専務理事、一般財団法人製粉振興会からは梶島達也理事長、鳥居憲夫全国製麺協連会長から受賞者夫々へ授与をされた。

受賞者を代表して鈴木雅子京都府製麺協組事務局職員が謝辞を述べた。

引き続き、当日に寄せられた祝電の披露を行なった。

次に、大会宣言並びにスローガン9項目を栗田晴巳大会参与(全国製麺協連専務理事、埼玉県)から提案が発表され、全会一致で採択された。

続いて、次回大会開催地発表は、岩崎一隆全国製麺協連常務理事(埼玉県)から来年の第62回全国大会は令和4年10月12日(水)に埼玉県さいたま市・パレスホテル大宮で開催することが発表された。

閉会の辞には、嘉悦亮一大会参与(熊本県製麺協組理事長)が述べ、大会式典は閉会した。

### 表彰受賞者

- (1) 全国製麺協同組合連合会会長特別功労章(全国製麺協連前会長)  
大峯 茂 樹(香川県)
- (2) 全国製麺協同組合連合会会長功労章(全国製麺協連前理事)  
近 藤 隆 平(秋田県)  
加 藤 迪 也(岡山県)  
真 鍋 豊(福岡県)  
谷 口 秀 弥(京都府)  
坂 井 秀 博(新潟県)
- (3) 全国製麺協同組合連合会会長表彰状(全国組合役員功労)  
石 橋 俊 章(福岡県)  
横 尾 和 貴(福岡県)  
嘉 悦 亮 一(熊本県)
- (4) 全国製麺協同組合連合会会長表彰状(全国組合事務職員永年勤続)  
鈴 木 雅 子(すぎまさこ)(京都府)
- (5) 全麺連九州地区めん類お土産品評会賞状(5面に掲載)



## 大会宣言

わが国経済は、新型コロナウイルス感染症、国際情勢および天候不順の影響により、食糧、原油および様々な物の価格が高騰している状況にあり、消費者の節約志向がさらに強まり消費の低迷による景気のさらなる悪化が懸念されております。

そのような中で、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ては通れない課題、個々では解決できない諸課題に対して、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ています。

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います。

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、和食・麺類の魅力の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。

# 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。!

## 関連行事

### ☆歓迎の集い

11月10日午後6時より熊本郷土料理店「青柳」において行われ、24名が参加した。

金子増男大会参与（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古川宗夫大会副会長（全国製麺協連副会長・佐賀県）が述べ、次に主催者代表として鳥居憲夫大会会長（全国製麺協連会長・東京都中華麺）が挨拶をした。司会者が来賓紹介をした後、梶島達也一般財団法人製粉振興会理事長が乾杯の音頭を取り、懇談を行った。

司会者から参加者全員の紹介があり、参加者は熊本郷土料理を堪能し、和やかな雰囲気で行われた。

閉宴の辞は荒木勇輝熊本県製麺協組副理事長が、本大会が熊本で開催され全国より大勢の方が参加されたことのお礼を述べ終了した。

### ☆展示会

本大会に合わせて開催した「全製麺九州地区めん類お土産品評会」に出品された商品（15事業所33品）を展示し紹介した。

### ☆懇親会

懇親会は、出席者全員の着席形式にて、また新型コロナウイルス感染症感染予防を講じるとともにマスク会食をお願いし開宴した。

開宴の辞は、古川宗夫大会副会長（全国製麺協連副会長・佐賀県）が歓迎の挨拶にお礼の言葉を兼ねて述べ、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）が挨拶を述べた。

次に、鏡開きでは、来賓の紹介と併せて15名が登壇し、年明けうどんの揃いのハッピを着用し鏡開きを行った。



引き続き、関連団体を代表して佐々木康雄製粉協会専務理事が乾杯の音頭をとった。

乾杯後、片山さつき参議院議員・自由民主党総務会長代理が多用の中、会場に駆けつけてくださり、現在、自由民主党金融調査会長としてコロナ禍の経済回復策に取り組みされており、コロナ資金繰り倒産を避けるためにゼロ融資（実質無利子・無担保）など多くの政策を提唱・実現し、引き続き経済のV字回復、消費喚起、コロナで疲弊している中小事業者への立て直しのための対策を講じていくとの力強いお言葉をいただくとともに、これから日本及び世界中の人に美味しい麺を届けていただきたいとの祝辞をいただいた。



片山さつき 参議院議員

次に、次回（第62回）開催地の発表は、埼玉県生麺業協組の岩崎一隆理事長と栗田晴巳理事長が、開催地の埼玉県の紹介を行い、来年10月12日（水）に埼玉県さいたま市のパレスホテル大宮で開催する大会への参加の呼びかけを行った。

閉宴の辞は、金子増男大会参与（全国製麺協連副専務理事・神奈川県）が感謝の言葉を述べて閉宴した。



## M.Y.式製麺機

## 製麺プラント設計

丸菊製麺機

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

### 粉末かんすい

生中華麺用、調理麺用、  
焼そば用、乾麺用、冷凍麺用など  
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。

- <揚げ麺の吸油を抑える>  
**飛竜 揚げ麺用**
- <生そば・うどんの日持ちを向上する>  
**フレッシュロンSU**
- <そば・うどんの茹で溶けを防止する>  
**クッキングメートUP**

オリコ飛竜



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

☆祝電(国会議員)

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

〈メッセージ、祝電〉

(国会議員関係)

- 林 芳正 外務大臣、衆議院議員
- 牧島かれん デジタル大臣、行政改革・規制改革担当大臣、衆議院議員
- 高市 早苗 衆議院議員、自由民主党政務調査会長
- 根本 匠 衆議院議員
- 河野 太郎 衆議院議員
- 小泉進次郎 衆議院議員
- 義家 弘介 衆議院議員
- 石破 茂 衆議院議員
- 山口 晋 衆議院議員
- 山口 泰明 前衆議院議員、前自由民主党選挙対策委員長
- 伊吹 文明 元衆議院議長
- とかしきなおみ 前衆議院議員

(企業)

- 山田 貴夫 日清製粉株式会社 取締役社長
- 澤田 浩 株式会社ニッポン 代表取締役会長
- 前鶴 俊哉 株式会社ニッポン 代表取締役社長
- 新妻 一彦 昭和産業株式会社 代表取締役社長執行役員
- 藤田 佳久 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
- 工藤 稔 大同生命保険株式会社 代表取締役会長
- 北原 睦朗 大同生命保険株式会社 代表取締役社長
- 鶴池 直之 理研農産化工株式会社 代表取締役社長
- 橋本 和俊 ニッポン商事九州株式会社 代表取締役社長
- 小賀 好一 株式会社三生オンユー・インシユアランス・マネジメント 代表取締役社長
- 小賀 好一 株式会社三生オンユー・インシユアランス・マネジメント 代表取締役社長

〈お祝花〉

- 小賀 好一 株式会社三生オンユー・インシユアランス・マネジメント 代表取締役社長

くまモン来場

大会式典終了後に、「くまモン」がサプライズ登場し、ダンス等を披露し大会を大いに盛り上げていただいた。また、懇親会会場入口において、全国から熊本まで来ていただいたことに感謝の気持ちを込めて、参加者全員のお迎えをした。

大会誌の発刊

全国製麺協連の編集にて作成し、当日の参加者に配布、後日協賛広告企業、他関係者に送付した。

構成は「熊本県のご紹介」、大会宣言、大会スローガン、挨拶(大会会長)、祝辞(熊本県知事、熊本市長、全国中小企業団体中央会会長、製粉協会会長、アメリカ合衆国小麦連合会駐日代表)、開催要領、行事日程、物故者名、表彰受賞者、大会役員、大会61回の歩み、特別協賛・協賛広告、参加者名



こだわりの品質、日東富士の麺用粉

天壇 ..... 麵王 ..... 貴公子 ..... 麵典義 ..... 赤七福神 ..... かがみ .....

天壇

中華麵用  
特撰  
麵王

特 貴公子

麵典義

七福神

かがみ  
麵

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.nittofuji.co.jp/>

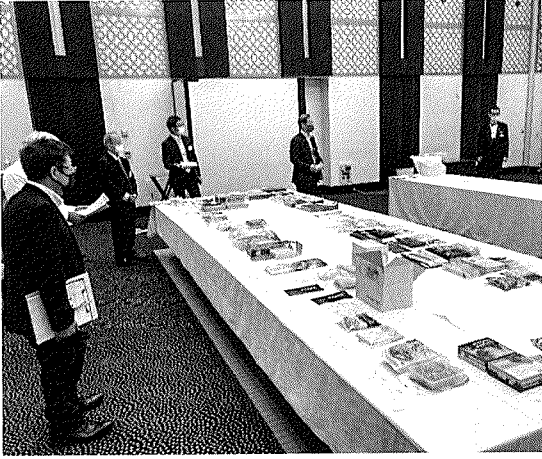
# 「全麺連九州地区めん類お土産品評会」を開催

## 全国製麺協同組合連合会 全麺連九州ブロック協議会

第61回全国・第28回九州ブロック製麺業者九州大会が九州で開催されることに合わせ、九州地区のめん類お土産品を対象とした品評会を開催した。

品評会には15事業所が参加し33品が出品され、10月6日に熊本キャッスルホテルで審査会を開催し、審査項目である33商品のパッケージ審査や試食などを行い評価を行った。11月11日の大会式典で表彰を行うとともに、2階ホワイエで出品商品の展示を行った。

本品評会を開催するにあたり、製粉協会、公益社団法人日本食品衛生協会、一般財団法人製粉振興会より後援名義と賞状の交付を受けるとともに、審査員にご就任をいただいた。



### （概要）

#### 1) 目的

「第61回全国・第28回九州ブロック製麺業者九州大会 in くまもと」の開催にあたり、九州地区の秀でためん類お土産品を推奨し、全国に知らしめるとともに、めん類お土産品の品質向上と業界の発展に資することを目的として開催する。

#### 2) 主催

全国製麺協同組合連合会  
全麺連九州ブロック協議会  
全麺連九州地区めん類お土産品評会実行委員会

#### 3) 後援

製粉協会  
公益社団法人日本食品衛生協会  
一般財団法人製粉振興会  
4) 出品者の資格  
九州地区の全麺連会員傘下組合員  
5) 対象とする出品物  
出品者がお土産用に製造しためん類。

### （受賞者）

#### 1) 最優秀賞（1点）

【全国製麺協同組合連合会会長賞】  
株式会社 福山（佐賀県）  
商品名「博多バスタ五五ミート・ベベロンチーノ4食セット」

#### 2) 優秀賞（8点）

【製粉協会会長賞】  
株式会社 みろく屋（長崎県）  
商品名「皿うどんチヨコレート⑥」  
重光産業株式会社（熊本県）  
商品名「味千拉麺黒マー油2食入」

【公益社団法人日本食品衛生協会理事長賞】  
イシマル食品株式会社（鹿児島県）  
商品名「たけとら勝武士らめん開聞岳」  
株式会社 白雪食品（長崎県）  
商品名「厚生食堂ちゃんぽん」

【一般財団法人製粉振興会理事長賞】  
株式会社 サン食品（沖縄県）  
商品名「味づみ4食ギフトセット」  
有限会社 四井製麺工場（大分県）  
商品名「大分和スイーツやせうま」

【全国製麺協同組合連合会会長賞】  
株式会社 中一本店（宮崎県）  
商品名「豚骨ラーメンいつてつ」  
久留米製麺株式会社（福岡県）  
商品名「トマトラーメンうきは萌々子（ukihamomoko）2食箱入」

#### 3) 特別賞

【製粉協会会長賞】  
株式会社 小林甚製麺（長崎県）  
商品名「甚五郎あごだしちゃんぽん3人前」  
株式会社 西崎製麺所（沖縄県）  
商品名「沖縄そば生めん8食セット」

【公益社団法人日本食品衛生協会理事長賞】  
佐藤製麺所（長崎県）  
商品名「つけちゃんぽん」  
下町食品株式会社（長崎県）  
商品名「揚皿うどん」

【一般財団法人製粉振興会理事長賞】  
伊之助製麺株式会社（佐賀県）  
商品名「伊之助生ちゃんぽん」  
株式会社 三倉食品（沖縄県）  
商品名「沖縄そば」

【全国製麺協同組合連合会会長賞】  
重光産業株式会社（熊本県）  
商品名「味千拉麺2食入」  
イシマル食品株式会社（鹿児島県）  
商品名「鹿児島豚とんこつラーメン」



# 「マイナンバーカード」 取得及び健康保険証利用申込の促進について

## 令和3年12月 全国製麺協同組合連合会

組合員の皆様へ  
平素は格別のご高配を賜り厚く御礼を申し上げます。

マイナンバーカードの取得及び健康保険証利用申込の促進について御協力いただいているところですが、この度、健康保険証利用の本格運用をはじめ、マイナンバーカードのメリットがさらに拡大することとなりましたので、ぜひ次のメリットを従業員等に御周知いただくとともに、更なる取得促進及び健康保険証利用申込の促進に御協力くださいますようお願い申し上げます。

### 1. マイナンバーカードのメリット拡大について

#### ① 健康保険証として使えます。

令和3年10月20日から本格運用を開始したマイナンバーカードの健康保険証利用（オンライン資格確認）は、本人が同意をすると、医療機関・薬局において薬剤情報や特定健診情報等が閲覧可能となり、従業員等にとってより良い医療を受けられることにつながります。また、健保組合等の医療保険に係る事務のコスト縮減が期待できます。

なお、健康保険証利用ができる医療機関等は厚生労働省HP<sup>※</sup>で公開しております。

※1 「マイナンバーカードの健康保険証利用対応の医療機関・薬局についてのお知らせ」  
([https://www.mhlw.go.jp/sif/index\\_16743.html](https://www.mhlw.go.jp/sif/index_16743.html))



#### ② 薬剤情報や特定健診情報等がマイナンバーで確認できます。

令和3年10月21日から、マイナンバー<sup>※</sup>で、自分の薬剤情報や特定健診情報等<sup>※</sup>の閲覧が可能となり、自身の健康管理に役立てることが可能となりました。また、11月からは、医療費通知情報も閲覧でき、医療費控除の申告手続きが簡素化されます。

※2 マイナンバー「マイナンバーカードの健康保険証利用」(<https://myna.go.jp/>)



※3 薬剤情報は令和3年9月に診療したも  
のから3年分、特定健診情報は令和2  
年度以降に実施したも  
のから5年分（直近5回分）の情報が閲覧  
できるようになります。

#### ③ 新型コロナウイルスの接種証明書（電子版）が取得できるようになります。（年内開始予定）

新型コロナウイルスの接種証明書（電子版）について、スマートフォン上で専用アプリから申請・取得し、表示可能となる予定です。接種証明書（電子版）の申請には、マイナンバーカードが必要となります。

### 2. 貴社の従業員等への要請・周知について

貴社におかれましては、下記の要領で、従業員等に対して、マイナンバーカードの積極的な取得と健康保険証の利用申込の促進について要請していただきますとともに、別添のメリット一覧チラシや業界団体等の取組事例等について情報提供いただきますようお願い申し上げます。

なお、カード未取得者に対して、令和3年3月までに二次元バーコード付きのカード交付申請書が送付されており、二次元バーコードを用いたオンライン申請を推奨しております。

#### (1) 出張申請について

貴社において、マイナンバーカードの取得促進に効果的な出張申請受付等（市区町村の職員が会社等に赴く方式）の積極的な受入れに取り組まれるよう御検討のほどよろしくお願いいたします。


出張申請受付等については、市区町村のマイナンバーカード担当課に御相談ください。

- ◎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

**HK (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 東京都足立区南花畑3-23-25  
電話 03(3884)0054(代) FAX 03(3884)0692

職人の技と力を引き立てる、  
「めんもちから」。



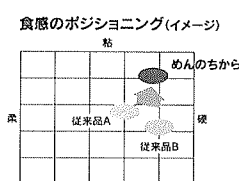
分粉率 低粉0.35% 蛋白6.8%

**【力強いコシのある食感】**  
手打製法に最適な小麦粉で、ソフトで弾力の強い食感を引き出します。  
手感もあり、茹で伸びの遅い麺質が得られます。

**【明るい黄色みのある色相】**  
小麦本来の色とやにこだわりました。

**【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。

食感のポジショニング(イメージ)



手打ちうどん・茹で麺・冷凍麺・乾麺

**昭和産業株式会社**  
本社製粉部 〒101-8521 東京都千代田区内神田2-2-1 鎌倉河原ビル TEL.(03)3257-2904  
<http://www.showa-sangyo.co.jp>

# こ～んなに便利！マイナンバーカード

※お住まいの地域・ご利用の機関によってサービス内容は異なりますので、事前のご確認をお願いします。

NEW!

**健康保険証  
として使える！**

NEW!

**薬剤情報や  
特定健診情報等が  
マイナポータルで  
確認できる！**

NEW!

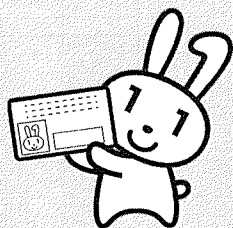
**新型コロナワクチン  
接種証明書の  
電子交付にも利用！  
(年内開始予定)**

確定申告でも  
医療費通知情報を  
カンタン連携

住民票の写しなども  
コンビニで  
カンタン取得

行政手続きも  
オンラインで

本人確認書類  
として使える



詳しくは **マイナンバーカード** で検索！  
デジタル庁作成 (R3.11)

 **日清製粉**

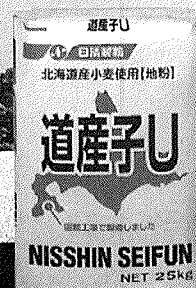
北海道産小麦使用【地粉】

# 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 営業本部営業部 〒101-8441 東京都千代田区神田錦町1-25 TEL.03(5282)6360  
会員制業務用お役立ちサイト「e-創・食Club」 <https://www.e-sousyoku.com>

家計調査 (総務省統計局発表資料より)

二人以上の世帯 支出金額 [円] (麺類関係抜粋)

年	品目	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	1~10月小計	前年同期比	11月	12月	計	前年比
2021 (R 3)	麺類	1,555	1,426	1,433	1,601	1,740	1,756	1,888	1,784	1,524	1,485	16,192	95.1	--	--	--	--
	生うどん・そば	312	270	271	283	306	272	280	274	252	264	2,784	95.1	--	--	--	--
	乾うどん・そば	57	56	85	150	209	390	476	269	96	85	1,873	89.5	--	--	--	--
	パスタ	113	106	119	120	118	98	96	108	108	101	1,087	87.0	--	--	--	--
	中華麺	349	314	336	367	430	429	465	466	359	318	3,833	94.5	--	--	--	--
	カップ麺	458	435	477	440	436	378	381	447	468	466	4,386	103.1	--	--	--	--
	即席麺	200	182	182	180	175	137	139	161	184	194	1,734	117.5	--	--	--	--
	他の麺類	66	64	63	61	66	52	52	59	58	55	596	92.8	--	--	--	--
2020 (R 2)	麺類	1,335	1,442	1,825	1,921	1,909	1,813	1,806	1,846	1,552	1,517	17,026	116.8	1,540	2,037	20,603	116.3
	生うどん・そば	288	279	310	324	341	288	284	285	249	280	2,928	115.8	306	501	3,735	113.8
	乾うどん・そば	79	58	115	168	271	399	421	387	124	70	2,092	113.9	98	220	2,410	113.5
	パスタ	90	119	161	181	138	109	114	112	115	110	1,249	126.8	107	120	1,476	126.2
	中華麺	280	299	389	458	503	465	448	491	368	356	4,057	121.8	329	343	4,729	121.1
	カップ麺	384	439	535	473	400	359	395	368	460	441	4,254	110.2	441	554	5,249	114.9
	即席麺	157	188	248	225	176	136	146	146	180	199	1,801	122.0	197	233	2,231	121.1
	他の麺類	56	59	67	92	81	57	58	56	56	60	642	116.1	61	66	769	116.3
2019 (R 1)	麺類	1,297	1,264	1,430	1,392	1,493	1,559	1,696	1,656	1,339	1,446	14,572	101.4	1,378	1,762	17,712	102.0
	生うどん・そば	281	253	251	255	261	246	247	243	226	266	2,529	97.0	282	472	3,283	99.1
	乾うどん・そば	55	53	83	121	229	335	437	345	105	74	1,837	93.1	112	174	2,123	94.1
	スパゲッティ	93	98	112	106	97	96	95	94	94	100	985	101.5	89	96	1,170	100.4
	中華麺	277	267	310	313	367	374	402	420	304	297	3,331	99.2	279	295	3,905	99.7
	カップ麺	375	373	438	391	352	334	348	379	399	472	3,861	110.8	387	477	4,725	110.3
	即席麺	158	162	180	148	128	119	114	125	159	183	1,476	103.7	176	191	1,843	104.5
	他の麺類	57	58	56	58	59	54	53	51	52	55	553	100.0	52	56	661	99.0

(外食)

年	品目	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	1~10月小計	前年同期比	11月	12月	計	前年比
2021 (R 3)	外食	8,829	8,851	11,146	9,552	9,612	9,094	10,964	10,084	8,987	11,990	99,109	93.8	--	--	--	--
	一般外食	8,028	7,986	10,574	8,996	8,547	8,049	10,124	9,445	8,087	11,098	90,934	92.1	--	--	--	--
	食事代	7,443	7,320	9,602	8,189	7,922	7,351	9,191	8,682	7,459	9,943	83,102	96.7	--	--	--	--
	日本そば・うどん	315	324	408	373	402	365	482	438	387	487	3,981	101.6	--	--	--	--
	中華そば	395	395	487	469	463	427	498	483	443	491	4,551	98.0	--	--	--	--
2020 (R 2)	他の麺類外食	135	131	153	140	148	148	156	128	152	190	1,481	104.1	--	--	--	--
	外食	15,458	12,902	10,744	5,127	6,547	9,189	10,496	11,594	11,190	12,413	105,660	72.4	12,669	11,396	129,725	73.3
	一般外食	14,434	11,945	10,370	4,776	6,111	8,563	9,646	11,031	10,271	11,555	98,702	71.2	11,675	10,543	120,920	72.5
	食事代	11,675	9,879	8,988	4,429	5,709	7,641	8,510	9,889	9,097	10,160	85,977	74.3	10,420	9,595	105,992	76.3
	日本そば・うどん	539	453	426	157	208	355	418	465	448	450	3,019	72.2	511	455	4,885	74.5
2019 (R 1)	中華そば	613	535	493	228	300	421	475	533	516	528	4,642	77.1	466	455	5,563	77.2
	他の麺類外食	193	183	147	54	85	122	139	161	169	169	1,422	64.8	190	146	1,758	66.7
	外食	14,757	12,475	15,490	14,562	15,937	13,814	14,300	17,309	14,252	13,010	145,906	103.1	14,673	16,338	176,917	103.1
	一般外食	13,833	11,556	15,057	14,053	14,719	12,860	13,435	16,882	13,350	11,972	137,717	103.3	13,680	15,314	166,711	103.2
	食事代	11,454	9,728	12,507	11,730	12,565	10,758	11,281	14,444	11,245	10,020	115,732	102.6	11,302	11,954	138,988	102.3
日本そば・うどん	480	422	571	534	611	515	529	716	564	489	5,431	107.3	545	577	6,553	106.3	
中華そば	616	518	640	592	615	560	589	743	614	534	6,021	110.3	611	571	7,203	109.5	
他の麺類外食	219	175	214	205	235	201	234	284	231	197	2,195	116.2	215	227	2,637	115.6	



めん用粉 桜小町

明るく冴えた色合いのめんが  
でき上ります。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 焔神  
(えんじん)

茹で伸びの遅い中華めんに  
仕上がりに、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。



おいしいめん作りは  
まず小麦粉選びから。

株式会社 ニッポン

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.nippon.co.jp>