

ラーメン コンペティション 日本 2022
ー国内産小麦使用生中華麺品評会ー

募集要項

令和4年7月4日
全国製麺協同組合連合会

1. 名称

ラーメン コンペティション 日本 2022
ー国内産小麦使用生中華麺品評会ー

2. 目的

現在、国内産小麦は全国各地で生産され、それを原料として国内産小麦粉として様々な製品に利用されています。また、行政、研究開発機関、生産者及び関連企業では高品質の小麦品種の育成と、安定供給に向けた研究開発により国内産小麦の品質は日々向上しております。

生めん類業界においても、特色ある製品として、また地産地消の取組として、多くの製麺事業所では国内産小麦を使用しためん類の製品開発に取組み、商品化しております。

このような現状を踏まえ、令和4年においては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、国内産小麦粉を使用した生中華麺の更なる品質向上が図られ、国内産小麦の需要拡大の推進に繋がることで、業界の発展に寄与することを目的として開催するものであります。

3. 開催日程及び会場

(1) 審査会

令和4年9月1日(木)
江東区総合区民センター 7階 調理室
(東京都江東区大島4-5-1)

(2) 展示会

- 1) ラーメン産業展 (フードスタイルジャパン2022)
令和4年9月28日(水)、29日(木)
東京ビッグサイト 東ホール
- 2) 第61回全国製麺業者埼玉大会
令和4年10月12日(水)
パレスホテル大宮 3階 銀杏の間
(埼玉県さいたま市大宮区桜木町1-7-5)

(3) 表彰式

令和4年10月12日(水) 午後3時45分～5時
パレスホテル大宮 3階 チェリールーム
「第62回全国製麺業者埼玉大会 - めん 2022 in さいたま」
式典において表彰

4. 出品について

(1) 出品者の資格

- 1) 生麺類製造事業者
- 2) 過去に食品表示法、食品衛生法及びその他の関係法令に違反していないこと。

(2) 対象とする出品物

1) 対象

出品者が製造した国産小麦粉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 国産小麦粉100%使用した生中華麺。
(「生」、「半生」、「生冷凍」製品)

② かんすいを除く他の使用副資材、及び添加物等は、小麦粉重量に対し3%未満であること。

③ 茹で時間10分以内

3) 部門

① ラーメンⅠ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。

(醤油・味噌・塩・とんこつラーメン、ちゃんぽん、沖縄そば等スープに入れて喫食するタイプ)

② ラーメンⅡ類

※ 茹で上げ後、麺を水洗いし食するもの。
(つけめん、冷やし中華用等)

(3) 出品申込時の記載事項

1) 出品先部門、用途

※ 用途は、どの商品(メニュー)の麺として使用されているか、又は使用していただきたいかを具体的に記載してください。(複数回答可)

(例：ラーメン全般、とんこつラーメン用、つけめん用、冷やし中華用)

2) 製品名

3) 業務用、一般小売用製品または品評会用に製造したものの別

4) 国産小麦粉の商品名、及び製粉会社名

※ 複数の商品を配合している場合は、それぞれの商品名と製粉会社名を記載する。

5) かんすいの濃度

6) 使用副資材、及び添加物(食品表示法に基づいて記載)

7) 茹で時間

8) めん線(切刃と厚み)

9) 加水量(小麦粉重量に対して)

10) 茹で時間

11) 出品物のPR(特色、独自性、新規性等)

12) 冷凍生製品の場合は、調理方法(解凍の方法、タイミング等)

※ 上記事項は必須記載とし、公表を前提とします。

(4) 出品数

1事業所 2品目以内とします。

(5) 出品料

1品目につき 5,000円(2品目の場合 10,000円)

※ お申し込み後にご請求させていただきます。

(6) 出品物の提供依頼数

商品は、1食80g～200gの範囲として、1食ずつ透明の袋に入れ、製品名が分かるようにご送付してください。

- 1) 審査会（9月1日開催）
1品目につき4食（1食ずつ個包装）
- 2) 展示会
 - ① 展示会（9月28、29日 ラーメン産業展）
・1品目 4食（1食ずつ個包装）
 - ② 展示会（10月12日 パレスホテル大宮）
・1品目 2食（1食ずつ個包装）

※ 送付場所等につきましては、後日ご連絡をいたします。

また、商品提供数に変更があった場合にも合わせてご連絡いたします

(7) 出品物の返還

出品物の返還はしない。

5. 申込方法について

(1) 申込

別添の「申込書・出品票」に記入のうえ下記へFAX等によりお申込みください。

① 申込先

全国製麺協同組合連合会 事務局

(住所) 〒135-0004 東京都江東区森下3-14-3

電 話 03-3634-2255

F A X 03-3634-1930

Eメール info@zenmenren.or.jp

② 申込期限

令和4年8月5日（金）

6. 審査

(1) 審査基準

出品者が、過去に食品表示法、食品衛生法及びその他の関係法令に違反していないことを確認したうえで、出品物の審査については次の審査項目ごとに配点し5段階で評価を行う。

① 審査項目・配点

審査項目	配点
① 外観（色、光沢、肌荒れ等）〈生の状態〉	10点
② 外観（色、光沢等、肌荒れ等）〈茹で上げ又は水洗い後〉	10点
③ 食感（硬さ）	10点
④ 〃（粘弾性）	10点
⑤ 〃（滑らかさ）	10点
⑥ 風味（香、味わい）	10点
⑦ 独自性、新規性、特色性	10点

※ 審査項目及び配点に、追加、変更が必要となった場合には実行委員会または審査会で協議し決定する。

② 評価点数

評 価	点 数
大変優れている	10
優れている	8
普通	6
劣る	4
大変劣る	2

(2) 審査結果については、個々の出品者に係る事項であって秘匿を要する以外については原則として公表する。

7. 表彰

(1) 賞 (予定)

審査結果を総合し、成績優秀なものについては次の賞を授与する。
但し該当がない場合もある。

〈依頼先〉

- ① 農林水産大臣賞
- ② 農林水産省大臣官房長賞
- ③ 全国製麺協同組合連合会長賞
- ④ 製粉協会会長賞
- ⑤ 一般財団法人製粉振興会理事長賞
- ⑥ 一般社団法人全国米麦改良協会会長賞
- ⑦ 公益社団法人日本食品衛生協会理事長賞
- ⑧ 一般社団法人日本ラーメン協会理事長賞
- ⑨ 中央職業能力開発協会
- ⑩ 全国農業協同組合連合会
- ⑪ ラーメン文化振興議員連盟
- ⑫ その他

(2) 受賞者の公表

表彰式場で公表いたします。
出品者の方はご参加をお願いいたします。

以 上