

第70回さっぽろ雪まつり

do麺
北海道製麺協同組合

道 麵 情 報

第 392 号

平成 30 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 011-583-0430

発行者 佐々木 剛

編集者 中野 修二



↑ 1/31～2/5 苫小牧「味噌カレーラーメン」



↑ 2/6～2/11 稚内「宗谷の塩ホタテラーメン」

前半の 1/31～2/5 までは苫小牧の「味噌カレーラーメン」、後半の 2/6～2/11 は稚内の「宗谷の塩ホタテラーメン」で出店となりました。

ご当地ラーメン博は札幌の味噌ラーメン「武蔵」、旭川の醤油「らーめんや天金」、帯広の白醤油「らーめん炙亭ぼたん」と組合の 4 店舗のラーメン屋が並んで営業する形となりました。平日は外国の観光客が多く見られ、土日祭日は家族連れが多くみられました。

武蔵さんでは、平日限定の柔らかチャーシュー入り味噌ラーメンのメニューがあり、天金さんはコーンを用意して最初はサービスで出していたのがあまりにも多く持っていく人がいてすぐになくなってしまったので、1 カップ 100 円で販売す

第 70 回さっぽろ雪まつりに今年も組合のブースを出店しました。7 回目の出店となりました今年のテーマは「ご当地ラーメン博」。

各地のご当地ラーメンを紹介できる良い機会と組合員の皆様へ出店の募集しましたところ 2 地区から応募がありました。



↓ 忙しい日曜日の厨房の中



るようになっていました。炙亭ぼたんさんは W チャーシュー麺で海苔やネギ、煮卵などのトッピング等を用意していました。

組合のブースでは道産小麦の麺にカレーの味が優しく感じられる味噌ラーメンでトッピングに茹でもやし、切チャーシュー、ゆで卵、ネギ、ナルト、メンマをのせて 600 円で販売、苫小牧の道の駅でこれから販売する新商品の「味噌カレーラーメン」の紹介、後半の「宗谷の塩ホタテラーメン」は、北海道産のキタノカオリで造られた麺、高価で中々入手困難なホタテですが宗谷近海で獲れた生ホタテを地元で貝ひも付き生玉として急速冷凍加工したものを使用し、今が旬のぎんなん草、ネギ、メンマのトッピングを乗せて 600 円で販売しました。いずれもお客様からは美味しいと大変好評でした。

お手伝いしていただきました皆様ありがとうございました。

北のアメ横さっぽろ

11月16日(金)～18日(日)
アクセスサッポロ

「第9回北のアメ横さっぽろ」は北海道の地域活性化、地域貢献活動を目的として一年に一度開催されています。今年も全道各地から72の企業・団体が出展し、地域の特産品など魅力ある食や日用雑貨など800品目以上を販売し、札幌市内や近郊市町村からも来場者が訪れていました。特に土曜日・日曜日はTV中継やラジオ放送を観たり聞いたりしたお客様も多く、目的の商品の場所へ一目散に向かつていく姿が見られました。

17社の組合員の皆様のご協力により

「会場内のステージで各社の麵を紹介。ゲームでプレゼント。」



←沢山の麵を手にもって他の商品も探しています

↓「何にしようかな?」「〇〇ラーメン美味しいですよ」



商品数は40種類の商品が並べられ、市場価格より格安で販売したこともあり大好評でした。特に今年は天候不順により蕎麦が獲れなくて他のブースで品薄だったこともあり蕎麦が大好評で入荷する度に売切れになっていました。お手伝いいただいた皆様ありがとうございました。

食べるたいせつ

※フエスティバル2018 in 苫小牧

10月13日(土) 10時～15時

苫小牧駒沢大学

今回で3回目の参加となるコー

また地元の野菜の販売や全道各

プさっぽろ主催「食べる・たいせ

つフエスティバル2018 in 苫

小牧」は、体験を通して「食べる

ことの大切さ」が学べる食育イベ

ントで、「食」はもちろん、「暮ら

し」のこと、「環境」のことなど様々

なプログラムが盛りだくさんで子

供から大人まで楽しく学べる魅力

的な内容となっています。

した。



紋別流氷まつり

2月8日～11日

紋別市海洋公園

今年も4日間の開催となり前半の3日間、寒波の影響で集客が伸びず4日目の最終日は天候が良く最終的に6万人程度と昨年度より4千人ほど増となりました(実行委員会調査)

イベントは人間ばん馬、のど自慢、ものまねライブ、夜には氷点下で丸かじりパーティなどが行われました。また、今年は平野ノラさんをゲストに迎えラジオ公開録音とタイアップしたことで集客増につながりました。

飲食は昨年よりテントの面積を増やし売上増を試みましたが食数はほぼ横ばいで金額的には値上げした分増えています。

お客様の反応は麺もタレも美味しいとの高い評価を得ております。特にカレー味の評判が良く、来年度は、具材などの準備を整えて拡販に繋げたいと思います。

(小林食品 芦澤順三)

← 極寒の日が続いたから温かい麺が良いね!



→ 半纏のオブジェ

← 本日のメニュー

はこだて
フードフェスタ2019

2月23日～24日

函館アリーナ

道南の食材の魅力を発信するイベント「はこだてフードフェスタ2019」が函館アリーナではじまった。海上自衛隊函館基地などで食べられている「海自カレー」や、地元製の製麺所が作る塩ラーメンが初めて提供され、多くの家族連れでにぎわった。

道南の飲食店や加工業者らが58のブースに分かれて、自慢の料理を販売。森町産のブランド豚「ひこま豚」を使った豚丼やゴッコ汁など道南ならではの逸品が並んだ。

今回の目玉「海自カレー」の販売ブースの前には開場直後から行列ができ、午前の分は約30分で完売するほどの人気ぶり。

午前11時の回で200食が1時間半で完売した函館塩ラーメン。

(2月24日北海道新聞より抜粋)



はこだてフードフェスタ2019 テーマブース			
函館の食の特色を表現するテーマブースです。			
【ご注意】数量限定商品は、無くなり次第終了とさせていただきます。			
※価格はすべて税別です。※写真・イラストはすべてイメージです。※販売商品の内容は変更となる場合があります。※お申し込みは要です。			
海鮮丼 函館市 すすきや 新鮮な魚介類を使用した、豪華な海鮮丼。 100円～200円	学生レストラン 函館市 函館大学付属 函館大学付属高等学校 2/23 11:00～14:00 2/24 11:00～14:00 500円～1000円	道南肉料理 函館市 肉料理 肉料理 函館市 肉料理 肉料理 1,000円	いかめし 函館市 いかめし 函館市 いかめし 500円
学生レストラン 函館市 函館大学付属 函館大学付属高等学校 2/23 11:00～14:00 2/24 11:00～14:00 500円～1000円	道南肉料理 函館市 肉料理 肉料理 函館市 肉料理 肉料理 1,000円	いかめし 函館市 いかめし 函館市 いかめし 500円	寿司 函館市 寿司 函館市 寿司 1,000円

札幌新年交礼会

1月11日（金）
ホテル札幌ガーデンパレス

札幌製麺協同組合の新年交礼会は、1月11日（金）ホテル札幌ガーデンパレスにおいて開催されました。

坂口理事長より現在の麺業界の状況、ゴールデンウィークや天皇のご退位前後の懸念される業界の状況等今年は色々なことがありそうですが、頑張つて乗り切りましようとの挨拶。続いて

千葉道議会議員様、細川札幌市議会議員様、北海道製麺協同組合佐々木理事長の挨拶後、和やかに懇親会が進みました。ビールを片手に注いで歩く方やお隣の席の方と話が盛り上がりつつある方など和気あいあいと会が進み、ビンゴゲームでお酒の景品をいただき、木田製粉佐藤部長、大和産業加藤支店長の挨拶で会は閉会となりました。



千葉道議会議員



細川札幌市議会議員



札幌製麺協同組合



大和産業加藤支店長



木田製粉佐藤部長



道製麺佐々木理事長

各地で支部会開催

○函館支部会

12月6日（木）

○札幌支部会

12月13日（木）

「やまがた」

1月15日（火）

「ホテル札幌ガーデンパレスピカ」

○道北支部会

12月13日（木）

「旭川アートホテルⅡ和食処嵐山」

○苫小牧・室蘭支部会

1月18日（金）

「苦食」



←もつ鍋を囲んで



→坂口専務より

↓窮屈そうに皆さん座っています。



雪祭り慰労会

2月26日（火）
和風個室居酒屋 緋焰



長かった札幌雪祭りも無事終わり、報告と反省会を兼ねての慰労会を開催しました。24人のお手伝いいただいた皆様のご参加で会場内は少々狭く感じましたが、皆さん話に花が咲いてあつという

間の2時間でした。

予想より食数が平日も休日も少なく残念な結果ではありましたが、PR事業としては良かったとの声が多くありました。皆さんありがとうございました。

12月6日(木) 17時～

江別製粉、横山製粉、日本製粉、日清製粉、昭和産業、木田製粉、組合から佐々木理事長、坂口専務理事、松平常務理事、事務局が出席し意見交換を行いました。

輸入小麦と国内産小麦の現況、油の需要や相場の推移、国内産蕎麦の価格高騰の要因等を話題に話し合われました。その後は食事をしながらオータムや雪祭りのイベントの話で盛り上がっていました。



旭川ラーメン甲子園2018 -旭川平和通商店街振興組合 旭川市買物公園

天候不順の北海道、不作懸念

北海道ソバの収穫量が減ると価格は上がりやすい

ソバ粉製造は国産大豆（輸入大豆）の割合が約7割といわれ、主産地の北海道は寒冷で大豆も収穫量が少ない。主産地である青森県でも、2018年8月には収穫量が4万トンと過去最低となった。新作の大豆は10月以降に4割程度は輸入される。ソバは日本では主産地と原料地への依存が大きい。

ソバの消費はほぼ北海道産に依存

ソバは日本での消費の約9割が北海道産に依存している。単位面積当たりの収穫量は米の約1割程度で、収穫量も米の約1割程度にとどまる。年々減少傾向にある。国産大豆の収穫量は占める割合は約1割程度である。

大豆の消費はほぼ食肉用

大豆は日本では食肉用の割合が約7割、日本本土では食肉用の割合が約8割と、食肉用の割合が高い。日本では食肉用の大豆はほとんどがアメリカ産とされており、食肉用の大豆はほとんどがアメリカ産とされており、食肉用の大豆はほとんどがアメリカ産とされている。

大豆の消費はほぼ食肉用

大豆は日本では食肉用の割合が約7割、日本本土では食肉用の割合が約8割と、食肉用の割合が高い。日本では食肉用の大豆はほとんどがアメリカ産とされており、食肉用の大豆はほとんどがアメリカ産とされており、食肉用の大豆はほとんどがアメリカ産とされている。

[illegible]

旭川ラーメン甲子園」開催

高校生がラーメン店とタッグ



高校生がラーメン店とタッグを組み、修行をしながら共同開発したラーメンを実演販売し各賞を競う「ラーメン甲子園」。

目的は「旭川が誇るラーメンという地域資源を活用した青少年育成」「高校・大学と民間企業が連携協働

↑道産ソバが長雨や台風におい影響で収量激減

江別製粉株式会社

目的として「旭川が誇るラーメンという地域資源を活用した青少年育成」「高校・大学と民間企業が連携協働する地域づくり」「中心市街地活性化へ向けた町の賑わい創出」の3つを目的とする。

・一般社団法人：旭川青年会議所・旭川大学経済学部江口ゼミナール

參加製餅全行，請按

製麺会社	高校
㈱須藤製麺工場	旭川農業高校 A
(有) 三輪商事	旭川農業高校 B
㈱加藤ラーメン	上川高校
旭川製麺㈱	旭川大学高校
藤原製麺㈱	幌加内高校
㈱加藤ラーメン	旭川実業高校
旭川製麺㈱	旭川永嶺高校

說明

- ・製麺会社と高校がペアになりラーメンを完成させる。
- ・製麺会社はヤタノカオリを使用した麺を高校に提供する。
- ・スープ（醤油限定）やトッピングは各高校独自のもので工夫が見られた。

する地域づくり」「中心市街地域活性化へ向けた町の賑わい創出。製麺会社はキタノカオリ使用麺を高校に提供。スープは豚骨ベース、醤油味、チャーシュー、メンマ、ネギは必須。

優勝は旭川実業高校（3連覇）

「第8回全国」で当地うどんサミットin熊谷」にて北海道純雪うどん《まるごとホタテの天ぷら》は第2位を獲得



函館支部からの話題

道産小麦 100% 使用、力強い塩味

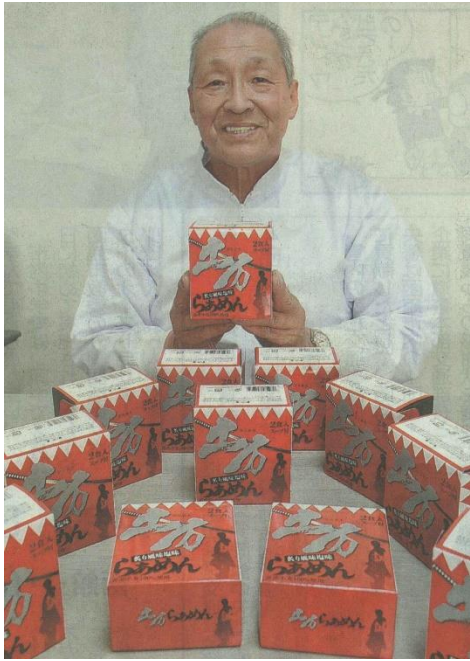
「土方らあめん」発売

日の出製麺 没後 150 年魅力を PR

日の出製麺は、幕末に活躍した新選組副長の土方歳三をモチーフにした箱入りの乾燥ラーメン「土方らあめん」を 3 月 7 日から函館市内で発売する。

今年箱館戦争終結から 150 年。宮川

社長は「今一度土方歳三の魅力を知ってもらおうきっかけの一つになれば」と話している。箱館戦争終結、土方歳三威没後 150 年の節目に土方の魅力を伝えたいという企画。



「土方らあめん」を手にする宮川社長

同社は 1995 年にも「土方生ラーメン」を発売しており、宮川社長は「武士として尊厳を持ち、自らを律しながらの土方歳三の生き方はまさしく『誠』そのもの。生涯を閉じるまで己の信念を決して曲げなかった男の生きざまが魅力」と語る。

「土方ラーメン」の乾めんはきたほなみとゆめちからの道産小麦 100% 使用。モチモチ感があつてのど越しが良く、スープは香味野菜とニンニクをローストし、力強い「あぶり風味塩味」にしあげているという。

パッケージは新選組の羽織などにもデザインされていたダンダラ紋様と土方をイメージしたイラストを記した。2 食入り、スープ付きで、価格は 500 円（税別）。7 日以降函館市内の北海道

四季彩館 J R 函館店
五稜郭タワー彩館、
函館ロープウェイの
各売店、土方歳三函
館記念館などで順次
取り扱う。

3 月 6 日付け
北海道新聞（タ刊）より

『30 年度第 4 回理事会』

日時 3 月 15 日（金）

15 時 00 分～17 時 00 分

場所 TKP 札幌ビジネスセンター

平成 30 年度第 4 回理事会は理事 7 名、理事代理 1 名出席し開催されました。

審議事項・報告事項

- 1 全麺連より
- ① 林芳正参議院議員顧問就任
決算報告
- ② 各委員会、各部会からの報告
- ③ 第 60 回組織創立記念大会
- ④ 9 / 11 東京帝国ホテルにて開催
H A C C P 制度化に向けた対応
- ⑤ 外国人受け入れ拡大への取組
- ⑥ 技能検定制度「技能実習 2 号（2、3 年目）」と同等制度の確立の取組
- ⑦ 食品衛生法の一部改正
食品表示に関する件
- ⑧ 消費税率制度・
- ⑨ 輸入小麦の政府売渡価格改定
食品の価格改定
- ⑩ 2 おまち道産事業について
- ⑪ 札幌（1 / 31 ～ 2 / 11 札幌雪祭り）
函館（2 / 23 ～ 函館フードフェスタ 2019）
- ⑫ 北見（2 / 8 ～ 11 紋別流水祭り）
札幌（11 / 17 ～ 19 北のアメ横）

3 予算執行状況について

・例年通りの収支

4 総会について

・日時 2019 年 5 月 17 日（金）

定例総会・講演会・懇親会

・場所 ホテル札幌ガーデンパレス

※講演会の前後に個別相談を行います。

テーマ「商品開発」又は「雇用労務」

時間 13 時～14 時・14 時～15 時

※個別相談をご希望の方は組合へお申し込みください

・ゴルフコンペ 5 月 16 日（木）

5 その他

・マーケット北海道 2019

（バイヤー及び消費者との新たな出会い
や販売の場の提供）

・北海道エアーウオーター

（栄養成分表示義務分析について）

行事予定

◎ 5 月 16 日（木）

・北海道製麺協同組合

親睦ゴルフコンペ

◎ 5 月 17 日（金）

・14 .. 00 第 5 回理事会

・15 .. 00 総会

・16 .. 00 講演会

・17 .. 00 懇親会

場所 ホテル札幌ガーデンパレス

ロールカスリ部分の掃除が簡単な

ステンレスロール

ハードクロム鍍金ロール

ロールカスリの不要な

セラミック溶射テフロン加工ロール

無給油ボールベアリング入切刃

ミキサー・フィーダー・複合機・連続機・切出機
包装機・茹で釜・水洗槽・自動釜・茹で麺玉取機

製麺機・製麺関連機器・製造販売修理

株式会社 三和商会

〒063-0837 札幌市西区発寒17条14丁目2

電話 011-663-6451 FAX 011-665-7683

URL www.sanwa-shokai.com Mail e-mail@sanwa-shokai.com



粉末かんすい

生中華麺用、調理麺用、

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>
オリコ飛竜50

<長時間めん伸びを防止する>
オリコ飛竜+5(プラスファイブ)

<中華用黄色くちなし色素>
オリコメンカラーY3000



オリエンタル酵母工業株式会社

〒060-0005 札幌市中央区北5条西6丁目2-2札幌センタービル3階
札幌営業部 Tel. 011-261-6591

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しています。

ベル食品株式会社

〒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認証取得

あらゆるニーズにお答えしながら、常に新しい価値の創造に挑戦します。



三桜アサツマ商事株式会社

食品包装資材・パッケージ・食品機械・厨房用品

- 本社 札幌市白石区流通センター1丁目3番28号
TEL 011-861-2151 FAX 011-863-2138
- 函館営業所 函館市田家町7番16号 信勢ビル1階
TEL 0138-44-1600 FAX 0138-41-1661
- 苫小牧営業所 苫小牧市汐見町2丁目13番16号
TEL 0144-35-7722 FAX 0144-35-6655
- 紋別営業所 紋別市北浜町2丁目9番10号
TEL 0158-27-5151 FAX 0158-24-6151
- 関東営業所 神奈川県川崎市高津区野川2168
TEL 044-753-1530 FAX 044-750-0077



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

札幌ラーメンの“今”を極める「鳳凰」シリーズ



すすきのラーメン横町の業務用ラーメンたれ開発から四十五年。
味づくりの技術を伝承しつつ、新しい挑戦をし続けています。



あらゆる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・製麺店用新製品の企画・開発 *販促物のデザイン・制作、その他



ISO22000
資格取得



株式
会社

「安心・安全・健康」
南華園

本社・工場 札幌市豊平区美園1条2丁目1-20
TEL.011-813-8282 FAX.011-813-8242
www.nankaen.co.jp

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/

大地に恵まれ
人々に恵まれ



札幌の“今”を代表する味わい・これぞ本場のさっぽろ味噌ラーメン！

Sapporo
Premium
Shiro miso
Ramen soup

★★★
さっぽろプレミアム白味噌

北海道産白味噌と豚そぼろを
ブレンドしたプレミアム処方です



ラーメンスープ・タレ.com



和弘食品株式会社

〒047-0261 北海道小樽市銭函3丁目504番地1 TEL 0120-62-0176 FAX 0120-18-0202