

do 麺
北海道製麺協同組合

道 麵 情 報

第 394 号

令和2年1月1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

編集者 中野 修二

「課題解決へ」

持前の機動力発揮」

北海道製麺協同組合

理事長 佐々木 剛



新元号「令和」は、万葉集の巻五大伴旅人（おおとものたびと）が催し、山上憶良（やまのうえのおくら）ら32人が集まって和歌をつくった「梅花の宴」の漢文で書かれた序文が基になっています。【初春令月 氣淑風和】読み下すと、「初春の令月にして、氣淑（よ）く風和（やわら）ぎ」となり、初春という令（うるわ）しい月は、空気が淑（しと）やかで、風が和（おだや）かであるということです。

こうした手紙で言えば、時候のあいさつが、なぜ元号になるのか、そう思った方もいらっしゃるのではないかと思います。日本では、街で人と会った時「いいお天気になりましたね」「あいにくの雨ですね」などと言葉を交わしますが、これは単に社交上の儀礼で

日頃より、北海道製麺協同組合の事業運営にご支援ならびにご指導いただき、心より感謝申し上げる次第でございます。

さて、昨年は年明けより、日用品はじめ食料品の値上げが続きました。

10月の消費税10%値上げ時、食品は軽減税率が適用されましたが、包装資材その他、食品以外の仕入れは実質値上げとなり、我々製麺業界も3月から6月にかけて多数の組合員が値上げを実施せざるを得ませんでした。

日本の国民食である、生・ゆで麺類を一日一麺料理、めんの日、パスタの日の更なる普及を図り、生・ゆで麺のおいしさ。製品特製のアピール、原材料の製造法にこだわった麺づくり、地域に根づいているご当地麺の掘り起こし、工場直売（販売）方式、通信販売など販売促進を図る等々、更に活性化を求めて組合員の皆様と事業推進を考えていきたいと思っております。

創意と工夫、知恵と工夫をもって、中小企業が持ち前の機動力を発揮することが重要と考えます。

昨年より講習会、情報誌などで準備してきました表示法が本年4月より適用されます。

またHACCPの義務化（本格的な実施は令和3年、6月より）、働き方改革等々、企業として、時代に即した環境の中で取り組んでいかなければならない事項が山積みですが、組合として何ができるのか、優先順位を考えて有益な情報を関連官庁、全麺連のご協力をいただき発信していく考えております。

本年もホクレン様のご指導、ご支援をいただき道内産小麦粉使用事業『お待ち道産事業』の推進、お待ち道産商品の啓蒙、消費拡大に全道8支部の協力をいただき昨年以上の盛り上がりに向けてまいります。

今後とも関係する団体および関連企業の皆様のご支援、ご鞭撻、そして組合員の皆様の暖かいご理解、ご支援を賜りますようお願い申し上げます。

開運招福、商売繁盛、令和2年が明るく良き年でありますように。皆様様の益々のご健勝、ご繁栄をお祈り申し上げまして、新年の挨拶とさせていただきます。



道 麵 平成31年・令和元年事業



↑2月雪祭りご苦労様会



2月札幌雪祭り



↑1月札幌新年会



↑2月紋別流水祭り



↑5月総会、懇親会



↑5月講演会



↑2月函館フードフェスタ2019



↑5月ゴルフコンペ



↑6月第1回理事会

監 事	理事 相談役理事	専務理事	常務理事	副理事長	理事長
仲田 隆彦	宮川 照平	坂口 孝一	西山 隆司	三原 克也	佐々木 剛
和山 徹	曾賀 剛	中野 修二	松平 孝司		
須藤 耕平	阿部 恭久	滝谷 茂雄	窪 和弘		
	須藤 和弘				

謹んで新年のお慶びを申し上げます

旧年中は色々ご交誼をいただき有難うございました。本年も何卒宜しくお願い申し上げます。

二〇二〇年 一月



↑7月小樽熊碓神社祭り



↑9月札幌オートム



↑7月HACCP、表示の研修会



↑11月にぎわい市場札幌



↑8月稚内みなと観光祭り



↑9月旭川食いしん坊広場



↑11月美高うどんの町外販売



↑9月知床産業まつり



↑9月苫小牧たるまえサンフェス



↑12月技能検定試験練習日



↑9月地方理事会(富良野)



2019たるまえ サンフェスティバル

9月14日(土)～15日(日)
苫小牧アルテンまきばの広場

25回目を迎える「たるまえサンフェスティバル」は9月14日(土)～15日(日)、雄大な樽前山の麓にあるオートリゾート苫小牧アルテンでバーベキューを味わいながら秋の休日をおのんびりと楽しめるイベントとして盛大に開催されました。

道産和牛、樽前湧水豚、桜姫鶏のセットとコンロの利用料込みで販売されたバーベキューセットや、ジャンケン大会、「全国ホッキ貝早むき選手権大会」(大人対象)などの参加型企画、またフエリー各社往復乗船券など豪華景品が当たる「お楽しみ抽選会」などや露天も多く出店していた大変賑わっていました。

天候も14日(土)は曇りでしたが15日(日)は晴天に恵まれ2日間で30000人の人出となりました。

道産小麦使用の焼きそばと餃子の売れ行きも順調で昨年より多く販売できました。



↑ 出店準備中！他のお店は何を販売しているのかな？

↓ 今年は会場が昨年と違い初めての場所なので集客は？



食べる・たいせつ

フェスティバル

10月12日(土)
苫小牧市総合体育館

10月12日(土)、今年は駒沢大学から会場が変更になり苫小牧市総合体育館にて「食べる・たいせつフェスティバル」が開催されました。

「食べる・たいせつフェスティバル」とはコープさっぽろ苫小牧地区が主催し体験を通して「食べること」のたいせつさを学ぶ食育イベントです。「食」はもちろん、「暮らし」や「環境」など、様々なテーマで楽しく学べる体験プログラムがたくさんあり、新鮮野菜の販売も行っています。「近所野菜を使った八百屋さん体験」「オリジナルブレンド米作り」「海の生き物タッチプール」「比べて学ぼういぶりのお肉」等メーカーの協力による体験や「お弁当工場体験」「レジ打ち体験」「芳香剤作り」「森のつみき作り」「宅配ドックのお仕事体験」等コープの体験イベントもあり家族連れが多いたいへんにぎわいました。

食べ物としては焼き餃子、道産小麦を使用した焼きそばをはじめピザ、ハンバーガー、パン、たい焼き、ドリンクコーナーなどがあり各コーナー長蛇の列ができていました。

『食品表示・HACCP』講習会開催!!



7月26日(金)午後2時から3時30分まで「食品表示の基礎知識について」3時30分から4時50分まで「HACCPについて」の講習会を株式会社クロックワーク食品衛生サポート部 宮平英智主任を講師に迎え開催しました。

出席者は組合員、関連企業合わせて29名の参加者で会場が少し狭く感じられました。前半と後半で休憩を挟みテーマを変えて講義が行われ、参加者は資料と画面を交互に見ながら真剣にメモを取っていました。質疑応答の時間でも活発に質問が出ていました。

1. 食品表示 ①食品表示って?

食品表示は、食品と消費者をつなぐ大事な情報手段!

アレルギー物質を使ってる?

いつまで食べられる?

どこで作った?

法律で書き方が決まっています。

量はどのくらい?

保存の仕方は?

名称	株式会社 徳島製菓
原材料名	砂糖(国内製造)、卵、バター、小麦粉、アーモンドパウダー、チョコレート(乳成分・大豆を含む)、ヘーキングパウダー、香料
内容量	10個
賞味期限	2017年9月30日
保存方法	直射日光、高温多湿を避け常温で保存
製造者	株式会社 いしみなべかりー 沖縄県那覇市牧志2-9-10

← 食品表示

↓ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

4. 今後はどうやって対応するの?

まとめ

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理は基本的に、ひな型を使って①衛生管理計画と②実施、③記録・振り返りをするだけ。

基準でも新しいことをするのはではなく、いままでの作業工程を見直ししながら

①衛生管理計画を作る(PLAN)
②実施する(Do)
③確認・記録(CHECK)
④振り返る(ACTION)

↓ 全国製麺協同組合連合会発行

生麺類の小規模な製造事業者の衛生管理のポイント

2. 表示項目 ④加工食品の表示 (新法)

商品名: ちよこっとマドレーヌ

① 名称	株式会社 徳島製菓
② 原材料名	砂糖(国内製造)、卵、バター、小麦粉、アーモンドパウダー、チョコレート(乳成分を含む)、ヘーキングパウダー、香料、乳化剤(大豆由来)
③ 内容量	5個
④ 賞味期限	2017年10月22日
⑤ 保存方法	直射日光・高温多湿を避けて常温で保存
⑥ 製造者	株式会社 いしみなべかりー 沖縄県那覇市牧志2-9-10

⑦ 栄養成分表示 (1個(200gあたり))

エネルギー	540 kcal
たんぱく質	0.5 g
脂質	30.5 g
炭水化物	60.5 g
食塩相当量	0.6 g

①名称: 商品名ではなく一般的な名称!
②原材料名: 使った材料を重順に!
②添加物: 添加物以外と分けて表示
②アレルギー物質: 7つの義務表示、20品目の推奨表示
②遺伝子組換え: 8農産物、33加工食品
②原料原産地、原産国
③内容量: g、ml、個など
④期限表示: 賞味期限と消費期限
⇒ 枠外に書くときは具体的に場所を指定
⑤保存方法: 開封前の保存時の場所や温度
⑥表示責任者の名称と所在地
⑥製造者、加工者の名称と所在地
⑦栄養成分表示: エネルギーとか

← 加工食品の表示 (新法)

2. 表示項目 ④加工食品の表示 アレルゲン

旧制度 新制度

乳は乳成分に!

旧制度: 個別表示の例	新制度: 個別表示の例
名称: 洋菓子 原材料名: 小麦粉、植物油、卵黄、砂糖、生クリーム、こま、油脂加工品(大豆を含む)、加工でんぷん、乳化剤、香料	名称: 洋菓子 原材料名: 小麦粉(国内製造)、植物油、卵黄(卵を含む)、砂糖、生クリーム(乳成分を含む)、こま、油脂加工品(大豆を含む)、加工でんぷん、乳化剤、香料

旧制度: 一括表示の例	新制度: 一括表示の例
名称: 洋菓子 原材料名: 小麦粉、植物油、卵黄、砂糖、生クリーム、こま、油脂加工品、加工でんぷん、乳化剤、香料、(原材料の一部に小麦、大豆、乳を含む)	名称: 洋菓子 原材料名: 小麦粉(国内製造)、植物油、卵黄、砂糖、生クリーム、こま、油脂加工品/加工でんぷん、乳化剤、香料、(一部に小麦・卵・乳成分、小麦・大豆を含む)

「原材料の一部に…」ではなく、「一部に…」に!

※個別表示を原則とする。

← 加工食品の表示 (アレルゲン)

生めん類のHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

— 生めん類の小規模な製造事業者の衛生管理のポイント —

平成 30 年 3 月
全国製麺協同組合連合会

『元年度第3回理事会』

日時 11月15日(金)

15時30分～17時30分

場所 ホテル札幌ガーデンパレス

令和元年度第3回理事会は理事9名の出席により開催されました。

審議事項・報告事項

①全麺連より

・全国大会9/11帝国ホテルにて開催
5名の出席・そば粉の割合3割に対し副資材含めて100とする。ただしそば粉8割以上の場合には副資材含めず100とする(消費者庁)

②おまち道産事業について

・小樽7/6熊雄神社例大祭・函館2月に函館フードフェスタの予定・道北9/15、16旭川製麺駐車場にてちゅるchuru・釧路大漁どんぱく変更により他のイベントを考慮中・北見11/3美幌高校うどんの町外販売会くるるの杜にて開催・興部の道の駅の横のチャレンジショップにて年末そば祭り・2/8、11流水祭りの予定・空知うまいよ留萌市終了している・苫小牧9/14、15たるまえサンフェスタ・10/12生協食べるといせつフェスティバル・札幌雪祭り1/31、2/11つどーむにて味噌ホタテバターラーメン、昆布醤油豚カルビ



ラーメン・9/29斜里知床産業まつり・9/20、24オースタムフェスト・11/22、24にぎわい市場さつぽろ・HPのリニューアル・包材印刷もまだ枠があるのでご利用ください。

③予算執行状況

・賦課金はほぼ入金済

・道麺情報広告料順次お願いしている
④令和2年度総会について

・5月22日(金)

・講演会の内容について

その他

・東京海上日動火災保険㈱

HACCP手引書

<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzanbu/0000202446.pdf>

1 厚生労働省ホームページ



2 制作について



3 食品等事業団体が作成した業種別手引書



4 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

生めん類のHACCPの考え方を取り入れた
衛生管理のための手引書

ー 生めん類の小規模な製造事業者の
衛生管理のポイント ー



平成30年3月

全国製麺協同組合連合会

行 事 予 定

◎ 1月9日(木)

・ 札幌新年会

(ガーデンパレス)

◎ 1月31日(金)

2月11日(火・祝)

・ 札幌ゆきまつり

(つどーむ会場)

前半メニュー

【味噌ホタテバターラーメン】

後半メニュー

【昆布醤油の豚カルビーラーメン】

◎ 2月2日(日)

・ 技能検定学科試験

◎ 2月8日(土)

・ 紋別流水祭り

(紋別市海洋公園)

◎ 2月22日(土)～23日(日)

・ 函館フードフェスタ

(函館アリーナ)

◎ 3月13日(金)

・ 技能検定合格発表

◎ 3月27日(金)

・ 第4回理事会

◎ 5月22日(金)

・ 令和2年度通常総会

(ガーデンパレス)

清潔の定期健診



工場や厨房の安心・安全に見える化します！！

(定期環境検査：¥6,000～/月)

まずはお気軽にお問い合わせください。



クロックワーク北海道
Clock Work

〒001-0021 札幌市北区北21条西12丁目コラボほかいどうリウム



011-708-8035



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

営業案内

食品関連の企画デザイン、印刷・包装資材のコンサルティングなど
最適な供給量にてご提案致します。



陸王株式会社

〒003-0024 札幌市白石区本郷通1丁目南5番2号
TEL 011-860-7577 FAX 011-860-7588

陸王物流センター 江別市角山442-2

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

札幌市衛生管理ネットワーク協議会会員
北海道HACCP登録評価機関

食品サイエンスが彩る
食文化・環境・健康



サンダイヤ株式会社

<http://www.sun-dia.net>

取り扱い品目 食品原料
食品添加物
分析・衛生資材

本社 東京都中央区日本橋浜町1丁目1番12号

プラザANSビル8階

TEL 03-5833-8670(代表) FAX 03-5833-8671

札幌支店 札幌市西区西町南13丁目2番1号

TEL 011-663-2111(代表) FAX 011-665-6461

福岡支店 福岡市中央区荒戸2丁目1番16号

TEL 092-761-6267(代表) FAX 092-715-0985

営業所 【釧路】【函館】【静岡】【大阪】【広島】

営業品目

各種麵用材料(グルテン製剤、卵白製剤、植物油脂、アルコール、加工澱粉、天然色素、pH調整剤、かん水、増粘多糖類、野菜粉末)、衛生関連資材



中外薬品工業株式会社

札幌営業所 〒063-0849 札幌市西区八軒9条西9丁目1-48

☎ 011 (614) 1020 FAX 011 (614) 1025

本 社 〒103-0023 東京都中央区日本橋本町4-6-2 ☎ 03-3241-7251

URL <http://www.chugai-chemical.co.jp/>

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

営業所

帯広・北見・札幌・旭川・
滝川・倶知安・函館

本社

札幌市西区八軒5条東2丁目
6の13
Tel 011-641-3361

化学品事業部

札幌市東区北6条東2丁目
3の6
Tel 011-721-2333



小柳協同株式会社

・その他業務用洗剤

・酸味料、pH調整剤

・増粘安定剤

・甘味料

・品質改良剤

・乳化剤

・着色料

・酸化防止剤

・保存料

・強化剤

・食品素材

・調味料類

取扱いは有 ☐

各種添加物

北海道 ホタテ塩だれ

北海道産ホタテエキスを30%配合した、ホタテの旨味たっぷりの塩だれ。
鶏の味わいが加わり、お湯割りですぐにラーメンスープが出来上がります。

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

■営業品目／小麦粉、澱粉、コーンスターチ、打ち粉
規水、麵質改良剤、品質保持剤、その他

江別製粉株式会社特約店

株式会社 大平商店

〒004-0054 札幌市厚別区厚別中央4条3丁目7番23号
TEL 011-890-6743 FAX 011-890-6744