

道 麵 情 報

第 395 号

令和2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 011-583-0480

発行者 佐々木 剛

編集者 中野 修二

麵業界窮状訴え、 補助・助成求める

佐々木理事長ら道に陳情

鈴木道知事は当初北海道で多数出た新型コロナウイルス感染症の急拡大を防ぐための緊急対応策として、全国に先駆けて2月28日、「緊急事態宣言」を出しました。3週間、週末外出は避けて下さいという自粛要請に加えて、道内小中高校の突然の一斉休校の要請は、学校給食に係る麵業界にとってはかなりショックな内容でした。3月の給食の納品はゼロとなり、加えて街から人は消え、経済活動は大きく落ち込むこととなりました。

道麵としても、早速各地区支部長を通じて組合員のコロナの影響、企業活動への影響についてアンケート、ヒアリング調査を実施しました。その結果、全道各地区において前年同月に比べ学校給食関係の売上は2月が10〜20%減、3月がほぼ100%減、業務店・土産店関係の売上は2月が10%〜35%減、3月は30〜45%を中心に観光比率の高い会員企業は60%〜70%減といずれも大きく落ち込み深刻な影響を受けている。

とが明らかになりました。

すでに数度にわたって、政府、文科省、経産省、農水省から新型コロナウイルス感染症で影響を受ける事業者向けに緊急経済対策が発表され、資金繰り対策、雇用対策として緊急の各種支援メニューが公表されましたが、全道連としても3月早々から学校給食関係団体と連携して関係省庁に業界の現況、苦境について説明、同時に各組合に対し各種関連資料の配布を行ってきました。

道麵としてはこれら全国的な動きを踏まえながらも、先の組合員の現況調査結果をもって道行政に陳情することとし、佐々木理事長、坂口専務理事、松平常務理事、事務局は3月11日、まず伊藤藤条一、千葉英守両道議に面談陳情、3月13日、両議員ともども北海道教育庁平野教育部長、土井学校教育監、藤田学校教育局健康教育課長を訪問し説明陳情、3月19日には細川正人札幌市議を市役所本庁に訪ね、同様の説明、陳情を行い、業界、組合員企業の苦境と緊急の助成支

援の必要性を訴えました。

《陳情、訴えの内容は以下の通り》

組合員の窮状をまず説明。

融資の話は各金融機関からきている

が、融資はあくまで借りて返さなければ

いけない。借りるのではなく、様々なこ

とが国で決まる前に麵業界への補助ま

たは助成が必要。

地方の小規模の会員は地元の学校に

も配達しているが、学校給食のストップ

が長引くと体力のないところは廃業に

追い込まれてしまう。

多くの会員は給食だけでなく業務店

にも納入しているが、観光客が激減して

いることで売上も大きく減少している。

自助努力の限界を超えている。



第4回理事会を開催

おまち道産事業、振り返る

3月27日、道麵は札幌ガーデンパレスホテルにて年度最終の理事会を開催、前述の新型コロナ関連の道麵としての動きについて執行部から説明があり、改めて各理事より各地区のコロナ影響の現況の報告と情報交換がなされました。

各地区とも、各種会合・集会、イベント、送別会等が開催中止となり、本州百貨店の北海道物産展の中止、出店見合わせ、外国人観光客の激減、国内客の旅行・出張自粛が街中経済の繁忙月を直撃している状況が報告されました。

北見地区については、北見展示会クラスターの発生ニュースが全国を駆け巡りましたが、(株)マルワ製麵(美幌町)の氏家専務から、美幌町を含め周辺地域が一举に危険地帯になってしまい、外を歩くのも不安な日々が続いたとの報告も。

また、①年度全体のおまち道産事業(さっぽろ雪まつり)の詳細は4頁に②予算執行状況③令和2年度総会(5月22日)について協議しました。

(理事会で資料として配られた事業者向け新型コロナ緊急対策の特に関係に深い参考資料は3頁に掲載)



↑新型コロナを予防してマスクを。入手困難で四苦八苦



↑組合としての対策を検討中

【主な問い合わせ先】

●セーフティネット保証について●

○北海道信用保証協会 011-241-2234

●雇用調整助成金について●

○雇用助成金さっぽろセンター 011-788-2294

(札幌圏の事業所)

○事業所を管轄するハローワーク

(札幌圏以外の事業所)

○北海道労働局 職業対策課 011-738-1056

●支援施策全般について●

○北海道よろず支援拠点 011-232-2407

○中小機構北海道本部

企業支援部企業支援課 011-210-7471

●セーフティネット貸付について●

○日本政策金融公庫・札幌支店 中小企業事業 011-281-5221

国民生活事業 011-231-9131

・札幌北支店 国民生活事業 011-726-4221

・旭川支店 中小企業事業 0166-24-4161

国民生活事業 0166-23-5241

・函館支店 中小企業事業 0138-23-7175

国民生活事業 0138-23-8291

・帯広支店 国民生活事業 0155-24-3525

・釧路支店 中小企業事業 0154-43-2541

国民生活事業 0154-43-3330

・北見支店 国民生活事業 0157-24-4115

・室蘭支店 国民生活事業 0143-44-1731

・小樽支店 国民生活事業 0134-23-1167

※上記窓口ほか、各商工団体等も相談窓口になっております。

令和2年度補正予算の成立が前提

特別利子補給制度

日本政策金融公庫等の「**新型コロナウイルス感染症特別貸付**」、「**新型コロナウイルス対策マル経融資**」等若しくは商工中金等による「**危機対応融資**」により借入を行った中小企業者等のうち、売上高が急減した事業者などに対して、利子補給を実施。**公庫等の既往債務の借換も実質無利化の対象**に。

※新型コロナウイルス対策マル経融資及び公庫の既往債務借換は、令和2年度の補正予算の成立を前提としているため、事業内容が今後変更等されることがあります。

※**利子補給の申請方法等、具体的な手続きについては、詳細が固まり次第中企庁HP等で公表予定です。**

【適用対象】
日本政策金融公庫等の「新型コロナウイルス感染症特別貸付」、「新型コロナウイルス対策マル経融資」若しくは商工中金等による「危機対応融資」により借入を行った中小企業者等のうち、以下の要件を満たす方

①個人事業主（事業性のあるフリーランス含み、小規模に限る）：要件なし
②小規模事業者（法人事業者）：売上高▲15%減少
③中小企業者（上記①②を除く事業者）：売上高▲20%減少
※小規模要件
・製造業、建設業、運輸業、その他業種は従業員20名以下
・卸売業、小売業、サービス業は従業員5名以下

【利子補給】
・期間：借入後当初3年間
・補給対象上限：（日本公庫等）中小事業1億円、国民事業3,000万円（商工中金）危機対応融資1億円

※**利子補給上限額は新規融資と公庫等の既往債務借換との合計金額**

※国民事業における利子補給上限金額は、「新型コロナウイルス感染症特別貸付」、「新型コロナウイルス対策マル経融資」、「生活衛生新型コロナウイルス感染症特別貸付」および「新型コロナウイルス対策経緯」の合計で3,000万円となります。

※令和2年1月29日以降に、日本公庫等から借入を行った方について、上記適用要件を満たす場合には、本制度の適及適用が可能です。

【お問合せ先】
中小企業 金融・給付金相談窓口 03-3501-1544
※平日・休日9時00分～17時00分

無利子・無担保融資

※**新型コロナウイルス感染症特別貸付**及び**危機対応融資**等に**特別利子補給制度**を併用することで**実質的な無利子化**を実現

新型コロナウイルス感染症特別貸付
信用力や担保に依らず一律金利とし、融資後の3年間まで0.9%の金利引き下げを実施。据置期間は最長5年。

【融資対象】新型コロナウイルス感染症の影響を受けて一時的な業況悪化を来し、次の①または②のいずれかに該当する方
①最近1ヶ月の売上高が前年又は前々年の同期と比較して5%以上減少した方
②業歴3ヶ月以上1年1ヶ月未満の場合、または店舗増加や合併、業種の転換など、売上増加に直結する設備投資や雇用等の拡大を行っている企業（ベンチャー・スタートアップ企業を含む。）など、前年（前々年）同期と単純に比較できない場合等は、最近1ヶ月の売上高が、次のいずれかと比較して5%以上減少している方
a 過去3ヶ月（最近1ヶ月を含む。）の平均売上高
b 令和元年12月の売上高
c 令和元年10月～12月の売上高平均額

※個人事業主（事業性のあるフリーランス含み、小規模に限る）は、影響に対する定性的な説明でも柔軟に対応。

【資金の使いみち】運転資金、設備資金 **【担保】**無担保
【貸付期間】設備20年以内、運転15年以内 **【うち据置期間】5年以内**
【融資限度額（別枠）】中小事業3億円、国民事業6,000万円
【金利】当初3年間 基準金利▲0.9%、4年目以降基準金利
中小事業1.11%→0.21%、国民事業1.36%→0.46%
【利下げ限度額】中小事業1億円、国民事業3,000万円
※金利は令和2年4月1日時点、貸付期間5年、信用力や担保の有無にかかわらず一律

※国民事業における利下げ限度額は、「新型コロナウイルス対策マル経融資」、「生活衛生新型コロナウイルス感染症特別貸付」および「新型コロナウイルス対策経緯」の合計で3,000万円となります。

※令和2年1月29日以降に日本公庫等から借入を行った場合も、要件に合致する場合は**適及適用が可能です。**

【お問合せ先】
▶ **平日のご相談** 日本公庫 事業資金相談ダイヤル：0120-154-505
沖縄公庫 融資第二部中小企業融資第一班：098-941-1785
▶ **土日・祝日のご相談** 日本公庫：0120-112476（国民）、0120-327790（中小）
沖縄公庫：098-941-1795

雇用調整助成金の特例措置
(今後、更に特例措置の拡大を予定)

今後、全国の全業種において新型コロナウイルス感染症の影響を受ける事業者に対して、以下の内容で特例措置の拡大を行う予定です。

※なお、本ページの特例措置に係る内容は、事業者の皆様へ前向きに安心していただけるよう政府としての方針を先行して公表したものです。申し訳ございませんが、本ページの雇用調整助成金の特例措置については、厚生労働省HP内の雇用調整助成金のページ（ページ末尾にURL及びQRコードを掲載）にて後日発表しますので、もしもお待ち下さい。（令和2年4月3日追記）

【助成率】大企業2/3、中小企業4/5
→解雇等を行わない場合、大企業3/4、中小企業9/10
【支給限度日数】4月1日～6月30日は、1年間の支給限度日数100日とは別に、雇用調整助成金を利用可能

新型コロナウイルス感染症の影響を踏まえた特例措置（2）
※休業等の初日が令和2年1月24日から7月23日までの場合に適用。
※特例措置②については、休業等の初日が令和2年4月1日から6月30日までの場合に適用。
※特例措置⑤・⑥については、令和2年4月1日から6月30日までの間に実施した休業について適用。

【特例の対象となる事業者】
新型コロナウイルス感染症の影響を受ける事業主（全事業主）

【特例措置の内容】
①休業等計画届の事後提出が令和2年6月30日まで可能。
②生産指標（売上高等）の確認を10%減少から5%に緩和。
③雇用指標（最近3か月の平均値）を撤廃。
④事業所設置後、1年未満の事業主も対象。
⑤助成率を大企業2/3、中小企業4/5（解雇等を行わない場合、大企業3/4、中小企業9/10）に引上げ。
⑥雇用保険被保険者以外の労働者等に対する休業手当も対象。
⑦雇用保険被保険者として継続して雇用された期間が6か月未満の労働者も助成対象に。
⑧過去に本助成金を受給したことがある事業主について、ア 前回の支給対象期間の満了日から1年を経過していても助成対象に。イ 支給限度日数から過去の受給日数を差し引きません。
※上記の拡充にあわせて短時間一斉休業の要件緩和、残業相殺の停止、支給迅速化のための事務処理体制の強化、手続きの簡素化を行います。また、教育訓練が必要な被保険者について、教育訓練の内容に応じて、加算額を引き上げる措置を別途講じます。

詳細は、以下URLまたは右のQRコードにて後日発表いたします。
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/ko-you_roudou/koyou/kyufukin/pageL07.html

【お問合せ先】最寄りの都道府県労働局
※経済産業省HP特設ページ内の「雇用調整助成金に関する主なお問い合わせ先一覧」または右のQRコードよりご確認ください。

雇用調整助成金の特例措置

雇用調整助成金とは？
経済上の理由により事業活動の縮小を余儀なくされた事業主が、労働者に対して**一時的に休業、教育訓練又は出向を行い、労働者の雇用維持を図った場合に、休業手当、賃金等の一部を助成**するものです。

助成内容
【助成率】大企業1/2、中小企業2/3
【支給限度日数】1年間で100日

新型コロナウイルス感染症の影響を踏まえた特例措置（1）
※休業等の初日が令和2年1月24日から7月23日までの場合に適用します。

【特例の対象となる事業者】
新型コロナウイルス感染症の影響を受ける事業主
※日本人観光客の減少の影響を受ける観光関連産業や、部品の調達・供給等の停滞の影響を受ける製造業なども幅広く特例措置の対象となります。

【特例措置の内容】※⑤⑥は3/10より適用
①休業等計画届の事後提出が令和2年5月31日まで可能。
②生産指標（売上高等10%減）の確認対象期間を3か月から1か月に短縮。
③雇用指標（最近3か月の平均値）が対前年比で増加している場合も対象。
④事業所設置後、1年未満の事業主も対象。
⑤雇用保険被保険者として継続して雇用された期間が6か月未満の労働者も助成対象に。
⑥過去に本助成金を受給したことがある事業主について、ア 前回の支給対象期間の満了日から1年を経過していても助成対象に。イ 支給限度日数から過去の受給日数を差し引きません。

詳細は、以下URLまたは右のQRコードよりご確認ください。
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/ko-you_roudou/koyou/kyufukin/pageL07.html

【お問合せ先】最寄りの都道府県労働局
※経済産業省HP特設ページ内の「雇用調整助成金に関する主なお問い合わせ先一覧」または右のQRコードよりご確認ください。

第71回さっぽろ雪まつり

さっぽろ雪まつりつどーむ会場は1月31日(金)〜2月11日(火・祝)まで開催されました。

今年の雪まつりは年末からの雪不足で開催されるのかと心配されながら、ギリギリに降った雪と雪像を少し減らし何とか開催されました。しかし、1月23日に中国の武漢が新型コロナウイルスにより封鎖、中国からの出入国制限があり春節を利用した中国の観光客が全く来道しなくなりました。そのことにより近隣の親子連れや本州の観光客、中国以外の国の観光客も来なくなりました。

つどーむ会場では、例年以上に販売者全員の体温測定やアルコール消毒のチェックが厳しく行われました。

最初の土日の少ないのは大通り会場がまだ開催していないからで、大通り会場が始まったから少しは増えると期待していましたが、残念ながら、平日は例年の売上の半分、土日祭日は例年の1/4以下の売上という結果になりました。

土日祭日はいつも子供連れの親子が多いのですが、パラパラしか見当たらず、休憩スペースのテーブルにもまばらにしかお客様が座っていませんでした。組合が出店するようになってから初めてのことでした。お手伝いいただいた皆さんも「いつもならお昼は忙しいのにこのようなことは今まで手伝った中

で初めて」と言っていました。

今回は前半は「味噌ホタテバターラーメン」、後半は「昆布醤油の豚カルビラーメン」のメニューを出しました。

麺は毎日、製麺会社を変えて提供する予定でしたが、予定をはるかに下回る数しか売れなかったため、麺や食材も急いで各社、関連会社へキャンセルの協力をお願いし少しでも支出を抑えるようにしたのですが、全く予想が外れて大変厳しい結果となりました。

お手伝いいただきました皆様、コロナにかからず良かったです。ありがとうございました。



↑お客様が全然いな〜い。
暇で何もすることがな〜い。
←「味噌ホタテバターラーメン」

←いつもなら後ろが見えないくらい並んでいるのですが・・・。

「昆布醤油の豚カルビラーメン」→





↑ステージで麵の詰合せセットをクイズでプレゼント

毎年、同じメーカーの麵を購入してくださるお客様もいて爆発的に売れるわけではないのですが、コツコツと道産小麦の麵が浸透しているように思えます。

土曜日と日曜日にはステージ上で麵のPRをした後、じゃんけん

昨年まで「北のアメ横」として開催されていましたが、今年から「にぎわい市場札幌」と名前を変え全道から84の企業や団体が出展し、1000品目以上の商品が販売されるイベントとなりました。

道麵としては15社30品目を販売しました。STVラジオで出店のPRをパブリックコメントとCMを入れ

にぎわい市場札幌

日時 11月22日(金)～24日(日)

場所 アクセスサッポロ



↑30品目が所狭しと並んでいます

ゼントをして大変喜ばれました。当たった方でわざわざお礼を言いに販売ブースまで来て下さった人もいました。

金曜日には毎年各TV局の中継が入るのですが、いつもほぼ同じお店の紹介が多く、放映された翌日はそのお店に殺到しています。

道麵もなんとか話題提供できるように商品の紹介、PRを頑張っています。毎回前年より多く販売したいと思いつながら今年も時間内には完売となりました。



↑「どのラーメンが美味しいかな～」



オリコ飛電

粉末かんすい

生中華麵用、調理麵用、

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。

<p style="font-size: 0.8em;"><麵を白く、鮮明にする></p> <p style="font-weight: bold;">オリコ飛電50</p>	<p style="font-size: 0.8em;"><長時間めん伸びを防止する></p> <p style="font-weight: bold;">オリコ飛電+5(プラスファイブ)</p>	<p style="font-size: 0.8em;"><中華用黄色くちなし色素></p> <p style="font-weight: bold;">オリコメンカラーY3000</p>
---	--	--



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



**美高うどんの
町外販売会**

日時 11月3日
場所 くるるの杜

地元美幌高校の生徒さんが授業で栽培した小麦を使用し(株)マルワ製麺と共同開発した麺類を町外の販売会場「くるるの杜」でPR販売を実施しました。美幌高校の生徒さんが自ら栽培した小麦で加工した「うどん」をお客様が直接試食できる機会は、生徒さんにと



って、とても勉強の場になったと思います。
また、試食したお客様は一口食した後、皆様笑顔を見せてくれて高校生皆さんに「美味しいよ」とか「頑張ってる北海道農業をささえてね」とか「北海道の小麦を守ってね」などと声をかけていました。
今回の対面販売を実施して農業の大切さを生徒さんと一緒に感じました。

(マルワ製麺 氏家)

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。



三桜アサヅマ商事株式会社

食品包装資材・パッケージ・食品機械・厨房用品

本社 〒003-0030 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 〒041-0806 函館市美原4丁目2番13号
TEL 0138-86-7810 FAX 0138-86-7820
苫小牧営業所 〒053-0811 苫小牧市光洋町2丁目9-10
TEL 0144-84-1199 FAX 0144-84-1200
紋別営業所 〒094-0001 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 〒222-0033 神奈川県横浜市港北区新横浜2丁目5番地14
WISE NEXT新横浜 8F (株)スズカ未来内
TEL 059-327-7061 FAX 059-378-5825



**くいしんぼー広場
ちゅるちゅる**

日時 9月15日(日)
場所 旭川製麵敷地内

地元のお客様に対し感謝の気持ちを込めて会社の駐車場スペースを利用して開催している「くいしんぼー広場ちゅるchuru 工場直売」は12年目になりました。

今年北海道食べマルシェの開催と重なったことと、開催当日の朝9時頃まで雨模様で集客が心配されましたが、だんだん晴れて暖かくなり最高の天候となり朝の心配事が吹き飛び例年以上の集客となりました。

会場では、高校生の和太鼓演奏や露店、子供縁日などがあり大変賑わっていました。

飲食コーナーでは北海道産小麦100%使用の醤油ラーメン、味噌ラーメン、海老塩ラーメン、豚骨ラーメン、ソース焼きそばを販売し、物販では大雪生うどん、大雪生そうめん、生ラーメン2食入り、3食入り、2食入りスープ付き等を販売、大好評で昼過ぎには完売となりました。

くいしんぼー広場 12年目突入!! とき 9.15日 旭川製麵工場 (旭川市東区西町6丁目) 10:00~15:00 雨天決行

ちゅる Churu 工場直売

和太鼓演奏 11:30より 旭川実業高校太鼓部「旭実魂」 ※雨天の場合は中止

10:00~15:00 雨天決行

旭川製麵工場 (旭川市東区西町6丁目)

●野菜 ●菓子 ●食品 ●岩本農園 ソフトクリーム さくら

露店や子供縁日も!

くじ引き 1,000円 お買い上げ毎に 空がびなし 1回抽選

温泉宿泊割引券 20,000円相当 他 ラーメンギフトなど

旭川製麵 東川町西町6丁目 ☎0166-82-3545 http://www.asahikawa-seimen.com/



↑極細、ストレート、縮れ麺等沢山の種類



↑会場でのスタッフの皆さん



↑北海道産小麦100%のうどん、そうめん

大地に恵まれ 人々に恵まれ

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.yamatosingyo.co.jp/

さっぽろオータムフェスト2019



↑ たくさんの商品の中から選んでいます（どこで造っているの？）

カルビラーメンを待つ間、「あ！この麺売完だって！」 →



9月20日（金）から24日（火）の5日間、さっぽろオータムフェスト2019『札幌大通ほっかいどう市場』8丁目会場に組合として出店しました。毎年行っている組合員の皆さんの北海道産小麦使用の麺類（ラーメン、うどん、そば、生パスタ、焼きそば）を販売し、同じプレハブ内で『豚カルビラーメン』を作って販売しました。麺はもちろん道産小麦で作り、肉は美瑛や留寿都で飼育されているもち豚と呼ばれる豚肉を使用し、醤油味のスープにカルビ味で味付けした肉を乗せ、ネギと糸唐辛子を添えた『豚カルビラーメン』は、量的にも少なめだったのと価格も安かったのが良かったようで、目標として用意した数は最終日の夕方には達成しました。



格をもう少し高く設定しても良いのでは」と言われました。

会場の集客も23日の大雨の日以外はとも多く、様々な食べ物を手に座る場所を探している人がたくさんいました。

販売用の麺類は初日の金曜日に常連のお客様が「少し探したけどみつからないから帰ろうかと思った」と言いながら、いつもご購入いただく〇〇の〇〇ラーメンをご購入いただきました。毎年出ているので常連のお客様も少しずつ増えています。とてもうれしいことです。沢山の麺類が並んでいるので迷われるお客様も多く、少しアドバイスをして差し上げるとご購入だけたりして結構順調に売れていきました。

プレハブの中は、オープン冷蔵庫を置いたため、大変狭くゆで麺機のあたりに一人立つと交差できなくなり行動範囲が狭い中、手伝いの方々は工夫して動いてくれていました。オータムでラーメンを作って出すことが初めてだったので、色々無駄なものや必要なものなどが見えて次回の時はとの反省点がたくさんありました。

お手伝いをしてくださった関連企業の皆様、組合員様ありがとうございました。

しれとこ産業祭り

日時 9月29日(金)
場所 みどり工房斜里特設会場



組合が「しれとこ産業祭り」に出店して10回目となりました。

今回は10回目ということで今まで提供したことのないメニューをと考え、地元のサチク豚のばら肉を使い昆布醤油味の「豚カルビラーメン」を販売しました。

天候もよく10時からぽつぽつと並び始めが付いた時にはいつも通り長蛇の列。午後1時にはほぼ予定食数の450食が売れ、とても美味しいとお客様にも、お手伝いのJA斜里の皆さんにも大好評でした。



↑もうすぐ開始。準備が間に合わないので手伝ってください！

↑サチク豚をカット。その肉大きすぎですよ。(笑い)

組合から坂口専務理事、松平常務理事、滝谷理事、さがみ屋坂口大昌さん、関連企業から和弘食品(株)小森翔様、陸王(株)仙場裕章様の6名が斜里町に行き、肉を焼く人、スープを作る人、トッピング係の人、麵を茹でる人と忙しく仕事をしていました。また、いつもお手伝いいただいている地元JA斜里の皆さんも朝早くから後片付けまでお願いし大変助かりました。皆様ありがとうございました。

技能検定練習日

日時 12月7日(土)
場所 木田製粉株式会社

隔年で行われる機械生麵製造技能検定試験は12月8日(日)に実技試験、令和2年2月2日(日)に学科試験が行われました。

受験者数は組合員10名、アウトサイダー3名、合計13名です。

技能検定実技試験を受けるための練習日が12月7日(土)午後から木田製粉(株)様の会場を借りて開催本試



↑試験の流れについて説明中！

試験に向け何度も繰り返し機械に触れて練習する人や疑問点を質問している人等、皆さん真剣に取り組んでいました。

また、学科試験に向けては1月17日(金)、かでの2・7にて学科試験講習会が開催されました。

試験結果は3月13日(金)に受験者直接に届いています。

受験者の皆さんお疲れ様でした。また、技能検定委員、技能検定補佐委員の皆さん、会場をご提供いただいた木田製粉(株)様ご協力ありがとうございました。



↑ 試験当日と同じことを実演して教えています



↑北海道産業貢献賞の贈呈式

おめでとうございます！

11月20日（水）

京王プラザホテル札幌において令和元年度北海道産業貢献賞の贈呈式が行われました。

当組合理事長 佐々木剛氏は長年の組合活動に貢献したことをたたえられ北海道産業貢献賞受賞の荣誉に輝かれました。

おめでとう
「じゅんます」。

↓和やかな支部会。ホテル内も閑散としていました



「道北支部会」

2月18日（火）旭川アートホテル和食処嵐山にて道北支部会を開催しました。

出席者は須藤製麺工場、旭川製麺、北海製麺、藤原製麺、ホクメンフーズの5社に組合より佐々木理事、事務局が出席しました。

全麵からのお知らせ、道北支部の今年度の活動報告と来年度事業について、今期改選期に当たり次期支部長は引き続き須藤社長に決まりました。

札幌製麺協同組合

新年交礼会

1月9日（木）新年の顔合わせの場として新年交礼会を開催しました。

普段なかなか交流の機会がない組合員や関連企業の皆さんにとって有意義な情報交換や交流の場となりました。



→千葉先生や細川先生にもご出席いただいたのですが、他の新年会とも重なり忙しそうでした。

行事予定

- ◎ 5月22日（金）
 - ・ 通常総会予定
 - ・ 第5回理事会予定
- （ホテル札幌ガーデンパレス）

小ロットなどのニーズに対応いたします。



包装フィルムの印刷製袋・化粧箱・ダンボール・シール印刷・テープ類梱包資材・包装機械等なんでもお問い合わせください。

パッケージの総合メーカー



マルカツ武市商事有限会社

美幌市東5条北11丁目 本社 0126-62-6211 工場 0126-62-1263

本誌に掲げる広告商社より北海道製麵協同組合に広告料を頂戴しております

しん せい
<神 麵>

灰分0.41% 粗たん白 10.6%

北海道産小麦100%使用した
ラーメン用粉です。多加水麺・低加水麺ともに
しっかりした麺ができます。
“つるみ・滑らかさ”の中に
“硬さ・コシ”を感じられる製品です。

〒002-8026
札幌市北区樺路6条7丁目2番28号
TEL (011)773-7777 FAX (011)771-9789
<http://www.kidaseifun.co.jp/>

北海道で育んだ小麦
～北の大地からあなたのもとへ～

札幌
木田製粉株式会社

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

「安心・安全・健康」

株式会社 **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

ISO 22000
BUREAU VERITAS
Certification

ISO22000
資格取得

Nankaen co.,ltd.



みほみ製粉株式会社

工場 札幌市南区石山六二二
電話 〇二五九一四二九

新挽こんだんめんじり

そば挽き小屋はま

ちまきいしや



北海道産小麦粉ラーメン用粉

(特) **ニンゲル**

北海道産小麦粉「春よ恋」・「きたほなみ」をブレンド。
小麦の中心部のみを抽出することで、きわだつ色の白さと
豊かな小麦の風味を両立しています。

【参考値】灰 分:0.35% 粗蛋白:10.0%

横山製粉株式会社

〒003-0028 札幌市白石区平和通5丁目南2番1号 TEL:011-864-2222

Rera Pirka.
70th Anniversary

(特) **ニンゲル**

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

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

日清製粉株式会社 札幌営業部 〒060-0003 札幌市中央区北3条西3-1 ヒューリック札幌ビル
 会員制業務用お役立ちサイト「e-創・食Club」 <https://www.e-sousyoku.com>

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

好了北海道

ハオラーホッカイドウ



国産小麦の中でも蛋白量が多い強力系品種「春よ恋」を使用した中華麺用粉。北海道産小麦らしい旨みやつるつるとした食感があり、さらに北海道産小麦でもしっかりとしたコシの強さを持つ麺に仕上がります。

内容量 25kg 灰分 0.37% 蛋白 10.5%

江別製粉
江別市緑町東3丁目91番地 TEL011-383-2311

めんもちからを使用したメニュー例

銅用うどんのご提案 (ひもかわタイプ)

味噌煮込みうどん

キムチチゲうどん

カレー煮込みうどん

ごま豆乳煮込みうどん

職人の技と「めんもちから」力を引き立てる、「めんもちから」。

【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。手感触もあり、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】
小麦本来の色とつ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。

用途
冷凍麺・乾麺
手打ちうどん・茹で麺

分析例 灰分0.35% 蛋白8.9%

食感のポジショニング(イメージ)

SHOWA 昭和産業株式会社
本社製粉部 〒101-8521 東京都千代田区千代田2-2-1 錦倉河岸ビル TEL.(03)3257-2904
<http://www.showa-sangyo.co.jp>

ひと口目の感動を最後まで逃さない。スープだけではなく、麺を食らう。

焰神 えんじん

ソフト感のある弾力的な食感になります。特に経時変化に強く、最後まで茹で立てのおいしさを提供できます。

■灰分0.34%
■蛋白11.5%

水神 すいじん

サッポロラーメンのような歯応えのあるしっかりとした食感になります。また茹で伸びが遅いのも特長です。

■灰分0.36%
■蛋白11.3%

職人達の熱き想いを持って

生み出された小麦粉。



NIPPON 日本製粉
〒060-0001 札幌市中央区北1条西5丁目2番地 TEL 011-261-2481