

旭川冬まつり

do 麺
北海道製麺協同組合

道麵情報

第399号

令和5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



→和寒そばと北海道うどんを
←テントで販売



はまた、ラーメンの会旭川
は醤油ラーメンとみそラ
メン、北海道麺では和寒そ
メ・北海道うどんをテント
にば販売しました。

ホタテ串焼き・エス・会場で、
 コーレ・串・焼・き・つ・ぶ・串・焼・は、
 スー・プ・ス・ル・オ・ニ・オ・キ・ン
 串、・プ・豚・汁・牛・ス・テ・串、・甘
 酒、・お・でも・煮・み・そ・か・つ・串、
 げ、そ・天・かん・レ・、カ・フ・エ・ラ
 テ・カ・フ・エ・モ・カ、石・焼・パ
 芋・コ・ロ・ツ・ケ・カ、藤・製・
 イン・の・メ・ロ・ン・パ・ン、
 エン・の・メ・ロ・ン・パ・ン、
 工場の旭川醬油焼
 売が12のていました。
 ー・き・に・て・販

し開場か大旭午月
た催でり会二川前7第
。さはの、〇平9日64
れ一動旭二和時(回
連冬物山三通か(火旭
日め園公年りら)川
賑し「園氷買午5冬
わフ旭で彫物後12ま
つエ橋は刻公9つり
てス河「「園時日
い「畔雪世でま(は
まが会あ界はで)日)2



→ キッチンカーにて旭川醬油焼き
← そばや温かい飲み物を販売



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。

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。

nippon 株式会社 ニッポン

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

生み出された
小麦粉。

職人達の熱き
想いを持って

北海道製麺協同組合ホームページ & ショッピングサイト「北の麺」

URL <http://www.do-men.com>

do麺 北海道製麺協同組合
北の大地から、安心・安全の「麺」を全国へ

[トップページ](#) [組織概要](#) [会員一覧](#) [お問い合わせ](#)

組織概要

理事長からのご挨拶

業界を取り巻く環境が大変厳しい中、我々中小の利点である小回りが出来る事を利用することで、地方色を生かした物作り、日本の伝統食である麺作りに一歩一歩取り組み、希望を持って前進していくことが、次の時代へ継承されて行くことと考えていかなければならないと思います。

的確な情報提供、麺食の消費拡大及びキャンペーン等、業界活性化のお役に立つような取り組みも積極的に行っていく考えであります。

今後とも皆様のあたたかご支援ご協力をお願い申し上げます。



理事長 佐々木 剛

北の麺



北海道製麺協同組合が運営する、北海道専門のオンラインショッピングモール「北の麺」は、おいしくて、安心・安全な北海道の「ラーメン」「そば」「うどん」を製造元からご家庭にダイレクトにお届けします。麺グルメのあなたもきっと大満足ですよ！

道麺情報 バックナンバー

「道麺情報」は昭和49年10月15日、組合会員の意志疎通と、業界情報発信のため発行された機関誌です。年5回の発行です。

do麺 北海道製麺協同組合
北の大地から、安心・安全の「麺」を全国へ

[トップページ](#) [お買物ガイド](#) [お問い合わせ](#)

北海道発！ 北海道の「麺」専門のショッピングモール

do麺 北海道製麺協同組合
運営：北の大地から、安心・安全の「麺」を全国へ

中華麺の王道へ

特徴 その1

茹で伸び耐性

茹でたての美味しいうどんが長く続きます。

特徴 その2

色相の良さ

早炊で、ベース粉として、フレンチ粉として...幅広い用途にお使いいただけます。

特徴 その3

弾力、コシ

歯ごたえのある食感です。

茹で伸び耐性

王 蘭

色相の良さ 弾力、コシ

標準値：吸水率0.54% / 重合率11.2% / 固形率25.9g

茹で後の破断試験

山の面積が大きい
→ 歯ごたえがある

破断されるまでの長さ (mm)

昭和産業株式会社

〒101-8521 東京都千代田区千代田2-2-1 昭和産業ビル TEL: (03) 3257-2904

<http://www.showa-sangyo.co.jp>

昭和産業株式会社

〒101-8521 東京都千代田区千代田2-2-1 昭和産業ビル TEL: (03) 3257-2904

<http://www.showa-sangyo.co.jp>

・DO 麵 北海道製麺協同組合←

北海道製麺協同組合の←

Instagram 公式アカウントが出来ました！←

2023 年 3 月より北海道製麺協同組合の←

Instagram 公式アカウントが出来ました。←

←

Instagram アカウント → domen_hokkaido←

←

北海道産小麦を広めたい気持ちを伝えていく事を理念に定期的な
発信をおこないます。←

←

お付き合いのある飲食店さまの紹介や組合参加のイベントの告知
など組合活動と北海道産小麦の情報発信をおこなっていきます。←

←

皆様からのフォローやいいねをお願いします。←

また、お付き合いのあるお客様への拡散もどうぞ宜しくお願いします。←

←

投稿したい内容などありましたら以下までお問い合わせください。←

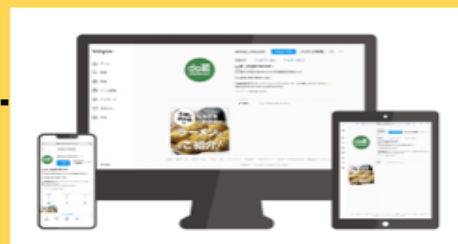
株式会社ワークアップ 担当:田口←

メール : taquchi@officeworkup.net←

携帯 : 080-1873-3466←

←

←



北海道製麺協同組合 DO 麵
INSTAGRAM ←

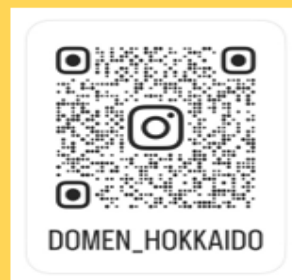
←



紹介ページ←

←

←



登録宜しくお願いします。←



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



エネルギー価格高騰の
影響を受けている事業者の皆さまへ



道内事業者等 事業継続緊急支援金のご案内

北海道では、コロナによる売上減少に加え、
エネルギー価格高騰の影響を受けている道内の事業者の皆さまに
新たな支援金を給付します。



給付要件

次の2つの要件をいずれも満たしている必要があります

要件① [売上要件]

2021年11月以降の
いずれかの月の売上が
2018年11月～2020年3月までの
同月比で20%以上減少



要件② [エネルギーコスト要件]

2022年12月以降のいずれかの月に
事業のために支払ったエネルギーの単価が
2021年12月～2022年11月までの
いずれかの月の単価よりも増加

対 象 者

道内の中小・小規模事業者、個人事業者

一次産業も含めすべての業種が対象です

※不給付要件に定める
事業者等を除く



- 2022年12月1日以降、継続して本店所在地（個人事業者の場合は住所）が道内にあること
- 中小・小規模事業者の場合、資本金の額又は出資の総額が10億円未満であること
（定めがない場合は、常時使用する従業員の数が2,000人以下であること）



給 付 額

中小・小規模
事業者

10万円

個人事業者

5万円

※事業者単位での給付（店舗等の事業所単位ではありません）

受付期間

2023年1月19日[木]～4月30日[日]

※当日消印有効

申請方法

電子申請 または 郵送申請

- お問合せや書類の追加提出等がスムーズな電子申請をご利用ください。下記専用ホームページから電子申請ができます。
- 申請書の書き方が分からない場合は、申請の手引きをご確認いただくか、下記コールセンターにご相談ください。

コールセンター

[受付時間：平日 8:45～17:30]

TEL:011-350-6711

専用ホームページ

<https://kinkyushien-energy-hokkaido.jp>

専用
ホームページは
こちら→



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.

レラピルカ



特 ニンゲル



よくあるご質問



Q1.

申請書や申請の手引きはどこで配布していますか？

- 各(総合)振興局や市町村で配布しています。
- 専用ホームページからもダウンロードができます。

<https://kinkyushien-energy-hokkaido.jp>

Q2.

申請にはどのような書類が必要ですか？

- 以下の書類が必要となりますが、追加で書類の提出をお願いする場合があります。
提出書類の詳細については、申請の手引きまたは専用ホームページをご確認ください。

申請に必要な書類	法人	個人
① 事業継続緊急支援金申請書／宣誓・同意書	●	●
② 確定申告書の写し【基準月を含む事業年のもの(以下③、④も同様)】	●	●
③ 法人事業概況説明書の写し(両面)	●	
④ 所得税青色申告決算書の写し(青色一般の場合のみ)		●
⑤ 売上台帳の写し【対象月のもの】	●	●
⑥ エネルギー料金の請求書・領収書等の写し【令和4年12月以降いずれかの月】	●	●
⑦ 履歴事項全部証明書の原本(申請時から3か月以内に発行されたもの)	●	
⑧ 本人確認書類の写し		●
⑨ 通帳の写し	●	●

Q3.

前回の支援金を受給したのですが、提出書類は省略できますか？

- 2022年7～12月に申請受付した「道内事業者等事業継続緊急支援金(原材料価格高騰分)」を受給された方は、上記表の②～⑤、⑦～⑨の書類の提出を省略して申請できます。
※申請の際、給付決定通知書に記載されている事業者番号の記載が必要となります。
- 不給付となった方は、提出書類を省略することはできませんのでご了承ください。

Q4.

どのようなエネルギーが対象となりますか？

- 事業活動のために支払った電気代、ガス代(都市ガス・LPガス)、燃油代(ガソリン・灯油・軽油・重油)が対象です。
- その他エネルギーについては、専用ホームページの「よくある質問」をご確認いただくか、コールセンターにご相談ください。

Q5.

新規設立・開業は対象となりますか？

- 新規設立・開業や合併、法人成りなど、特例の適用によって対象となる場合があります。詳しくは、申請の手引き別冊(特例事項)または専用ホームページをご確認ください。

Q6.

支援金の振り込みはいつ頃ですか？

- 事務局が申請書を受理した日から申請者の口座に振り込むまで、審査等のため4週間程度を要する見込みです。申請に不備があった場合は、さらに時間を要する場合があります。

「道内事業者等事業継続緊急支援金」の不正受給は犯罪です

好了北海道 ハオラーホッカイドウ

強力系小麦「春よ恋」を使用することによって、
しっかりとしたコシを持たせられます。
さらに色調に優れ、のど越しの良い麺に仕上がります。

内容量 25kg 灰分 0.37% 蛋白 11.0%



江別製粉株式会社

北海道江別市緑町東3丁目91番地 TEL011-383-2311

『4年度第5回理事会』

日時 3月17日(金)

15時～17時

場所 ガーデンパレスホテル

令和4年度第5回理事会は理事7名が出席し開催されました。

審議事項・報告事項

①全麵から

- ・第63回全国製麵業者長野大会 令和5年10月4日(水)
- ホテルメトロポリタン長野

②おまち道産報告

- ・旭川「冬まつり 冬めしフェス 醬油焼きそば、北海道産うどん」
- ・SNS制作
- ・ホクレンへ「道産麦(めん) 消流推進事業」助成金申請

③予算執行状況

- ・昨年同様の決算になる見込み

④総会について

- ・5月22日(月)午後3時より 会場 ガーデンパレス

- ・総会終了後、講演会(内容は未定)
 - ・懇親会(昨年同様)を開催予定
 - ・ゴルフコンペ5月15日(月)予定
- ⑤その他(各地の近況報告)



行 事 予 定

◎5月15日(月)

- ・懇親ゴルフコンペ 12時26分スタート
- 恵庭カントリー

◎5月22日(月)

- ・理事会 14時～ ガーデンパレス
- ・総会 15時～
- ・講演会 16時～
- ・懇親会 17時～ ガーデンパレス



北海道で育んだ小麦
～北の大地からあなたのもとへ～

＜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。多加水麵・低加水麵ともに
しっかりとした麵ができます。
“つるみ・滑らかさ”の中に
“硬さ・コシ”を感じられる製品です。

札幌
木田製粉株式会社

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

各種添加物 取扱いは有

調味料類
食品素材
強化剤
保存料
酸化防止剤
着色料
乳化剤
品質改良剤
甘味料
増粘安定剤
酸味料、PH調整剤
その他業務用洗剤

K&K 小柳協同株式会社

化学品事業部 札幌市西区八軒5条東4丁目5148
本社 札幌市西区八軒5条東2丁目6の13
営業所 札幌市東区北一条西1丁目1番1号
帯広・北見・札幌・旭川・滝川・倶知安・函館

日香化成株式会社

営業品目
■フーメンだれ
(味噌、醤油、塩など ご要望に応じてOEM製造賜ります)
■めん製造用原料
小麦グルテン、打ち粉
卵白、卵白製剤
かんすい
天然色素など
■野菜素材
野菜エキス、ペースト
ピューレ、カットなど

代表取締役社長 蝶澤 七郎

日香化成株式会社
受け継いできた伝統の味を表現
お客様目線で考えた細やかなサービス
信頼と実績に基づいた商品を提供。

〒001-0906 北海道札幌市北区新琴似 6条15丁目1番8号 URL: <https://www.nikkoukasei.co.jp> E-mail: info@nikkoukasei.co.jp
TEL 011-763-5211 FAX 011-763-5217

北海道産 そば粉

北海道産そば粉にこだわり、安心・安全で美味しい商品開発をサポート致します。

そばを使ったオリジナル製品開発のご相談・委託加工等も承っております。

山加製粉株式会社
<http://www.yamaka-seifun.co.jp>
〒061-3241 石狩市新港西1丁目771-3
TEL 0133-75-9811(代) FAX 0133-75-9855

北海道の大陸的な気候が作る良質な玄そば・・・先端技術による当社独自のラインで細心の注意を払い、職人的な感性を大切に、ていねいに、ていねいに、低速回転の石臼で製粉しています。製品作りへの情熱と誇り、あなたの手でお確かめ下さい。

麺・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

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

『業務用ガラスープ』でラーメン作りのお悩み解決！ 無菌充填方式 白湯ガラスープ

豚白湯ガラスープ MN-1

国産の豚骨、豚足、豚頭、豚脂肪を炊き上げた豚 100%の白湯ガラスープ。Brix 10



(製品形態：2kg×8入)

鶏白湯ガラスープ MN-2

国産の鶏骨、鶏足先、丸鶏などを常圧で炊き上げた鶏ベースの白湯ガラスープ。Brix 10



(製品形態：2kg×8入)

生ガラ豚骨スープ MN-3

国産原料「生ガラ豚骨」を使用。旨味と炊き出し感のある香りが特長。Brix 10



(製品形態：5kg×2入)



ラーメンスープ・タレ .com

和弘食品株式会社

北海道小樽市銭函3丁目504番地1
TEL 0120-62-0176



粉末かんすい

生中華麺用、調理麺用など

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。

＜麺を白く、鮮明にする＞ オリコ飛竜50
＜長時間めんの伸びを防止する＞ 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

〒060-0042 札幌市中央区大通西8丁目2・38 ストック大通ビル3階

札幌営業部 Tel. 011-261-6591

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・衛生資料

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】

小ロットなどのニーズに対応いたします。



包装フィルム印刷製袋・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