

# 乾めん類の個別表示ルールに関する 要望について

全国乾麺協同組合連合会

# 資料目次

- u 1 .全国乾麺協同組合連合会の概要 . . . . . P.3
- u 2 .最近の乾めん類の生産動向 . . . . . P.4
- u 3 .乾めん類の生産量、輸出量・輸入量の推移 . . . . . P.6
- u 4 .乾めん類の製造工程（機械製めん・手延べ製めん） . . . P.8
- u 5 .乾めん類の個別表示ルールに関する要望 . . . . . P.12
- u 6 .乾めん類の表示例 . . . . . P.21

# 1. 全国乾麺協同組合連合会の概要

- u 1958年(昭和33年7月1日)に創立され、本年で67周年を迎える全国乾麺協同組合連合会は、乾めん類(機械製めん、手延べ製めん)を製造する事業者(以下、「乾めん製造業者」という。)を傘下に持つ16道県の製麺等協同組合を会員とし、組合組織がない都県内の乾めん製造業者等の36社を賛助会員とする全国団体。
- u 食品表示の適正化や乾めんの需要拡大、会員の経営の安定等に取り組むほか、衛生管理(HACCP)や製品の品質管理(JAS)についても、適時適切に管理情報を提供し、乾めんの信頼性の一層の向上に努めている。

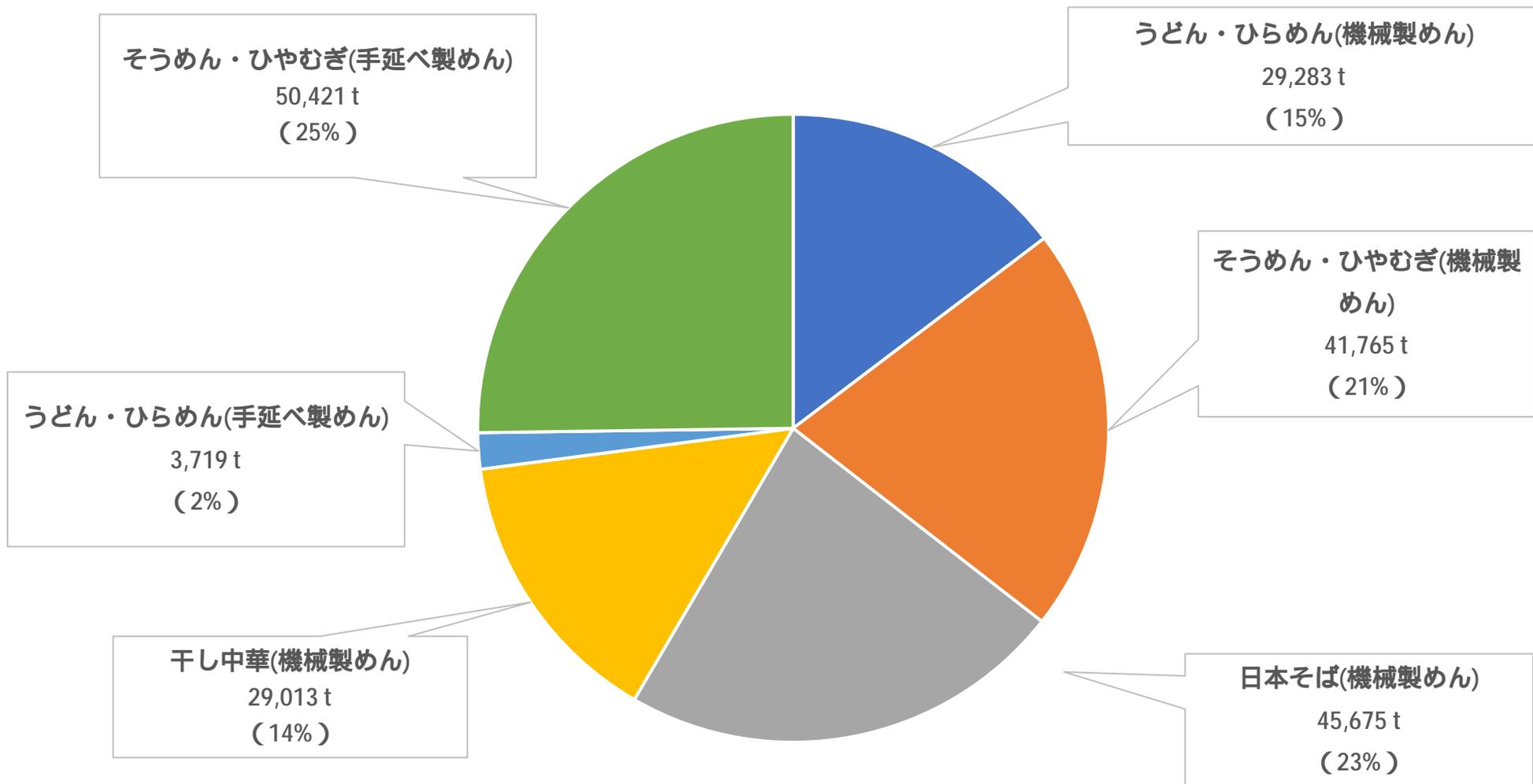
会員数 16組合(会員傘下所属員数 約800所属員)

賛助会員数 36社

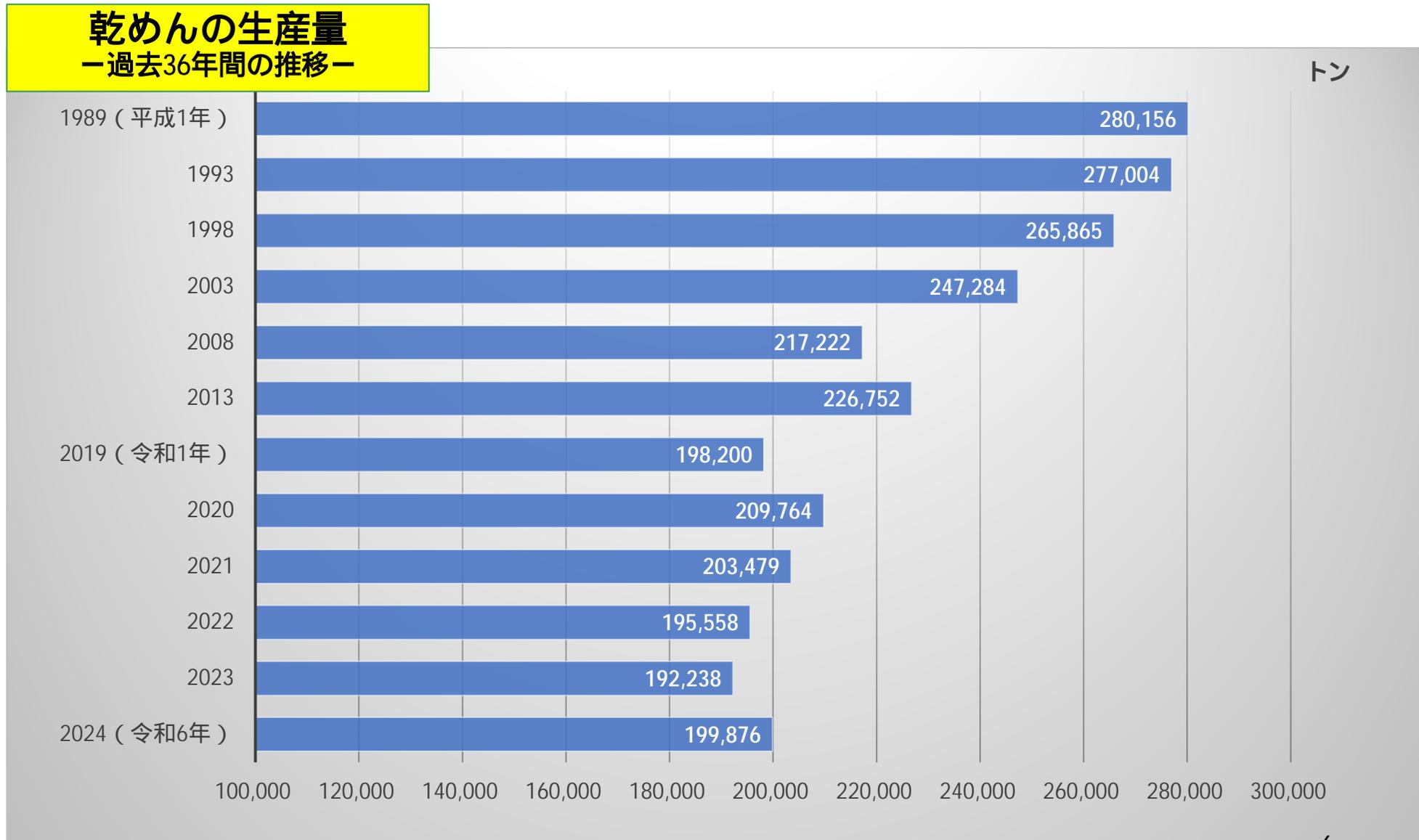
## 2. 最近の乾めん類の生産動向

- u 令和6年(1月～12月)の乾めん類全体の生産量(小麦粉使用量 + そば粉使用量)は、199,876トン(機械製めん145,736トン・手延べ製めん54,140トン)、前年比103.9%(機械製めん105.0%・手延べ製めん101.1%)となっている。
- u 直近5年を見ると、令和2年は新型コロナの巣ごもり特需で生産量は増加、翌年以降は反動減となり、特に令和4,5年は令和3年後半から続く原材料等コスト高騰による値上の影響で販売数量は減少、後継者不足もあり、前年割れが続いたが、令和6年の生産量は、4年振りに前年を上回ったものの、コロナ前の生産量を回復できずにいる状況である。

# 令和6年1月～12月生産量(トン) (小麦粉使用量 + そば粉使用量)



### 3. 乾めん類の生産量、輸出量・輸入量の推移



# 乾めんの輸出入量 —過去36年間の推移—

貿易統計

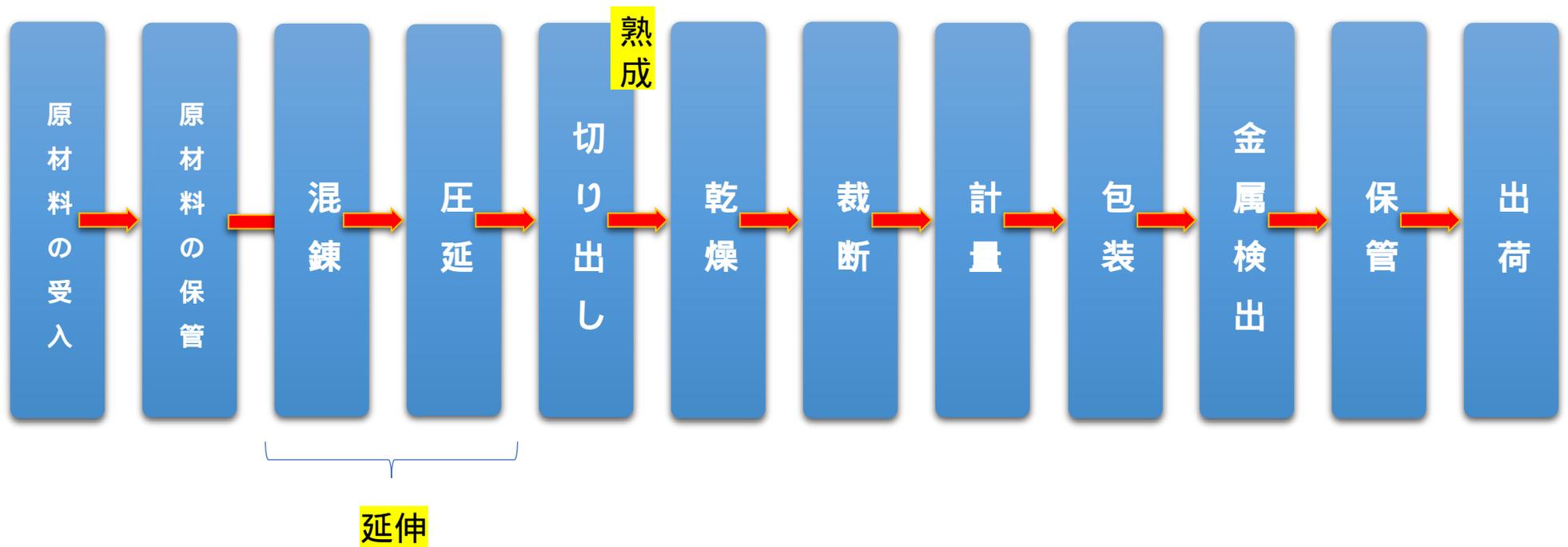
輸出品目：うどん・そうめん及びそば

輸入品目：うどん

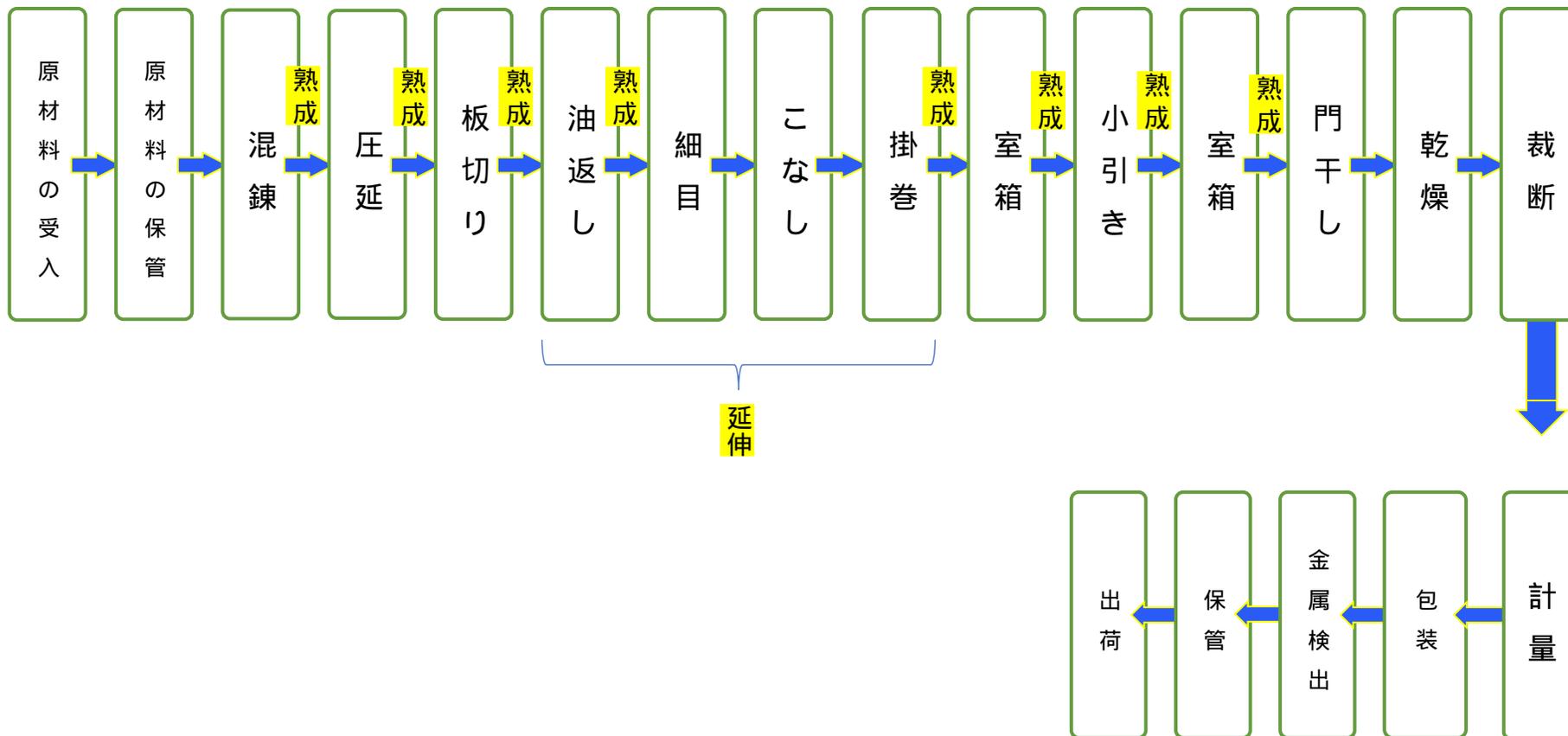


# 4. 乾めん類の製造工程

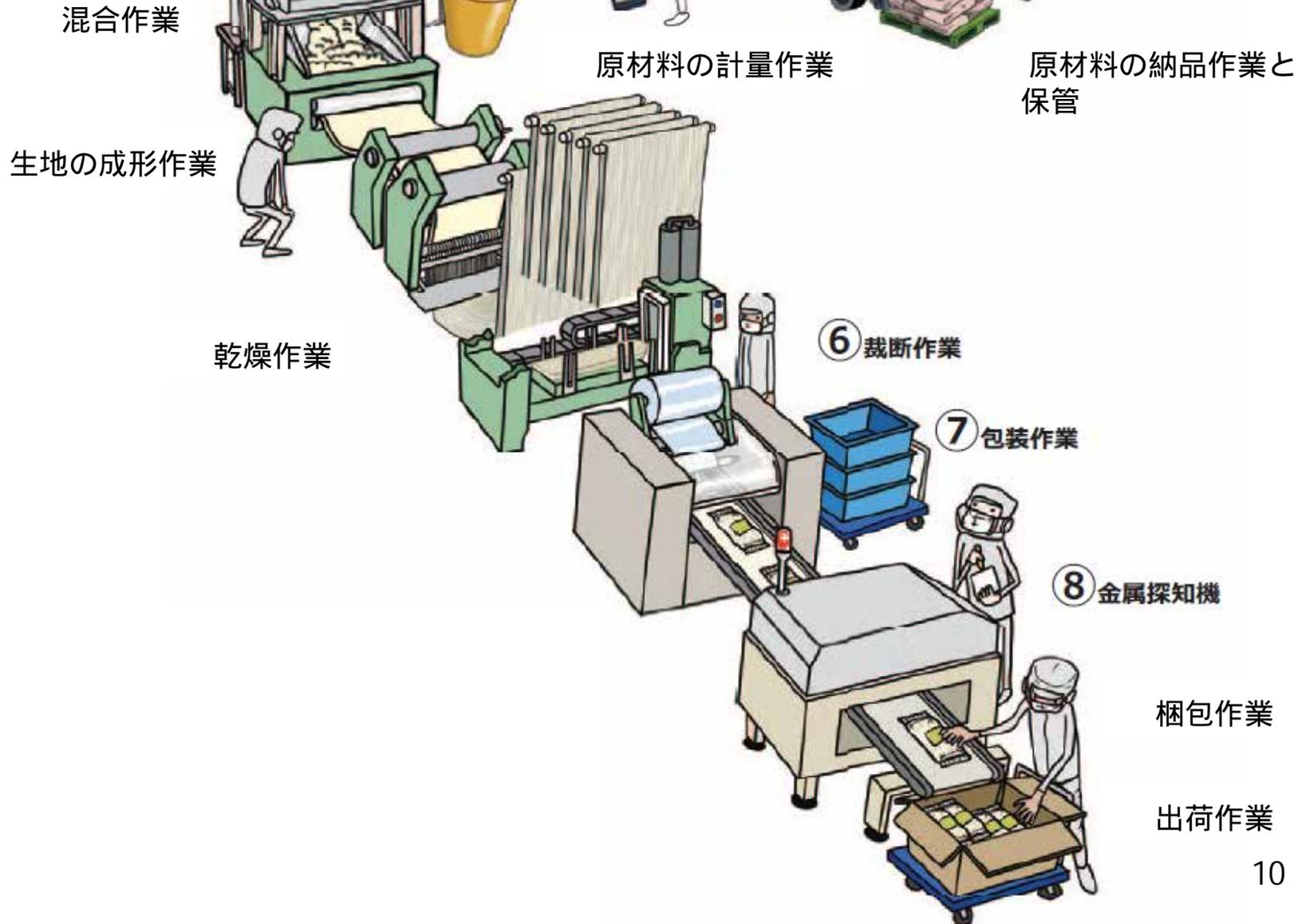
## 機械製めん



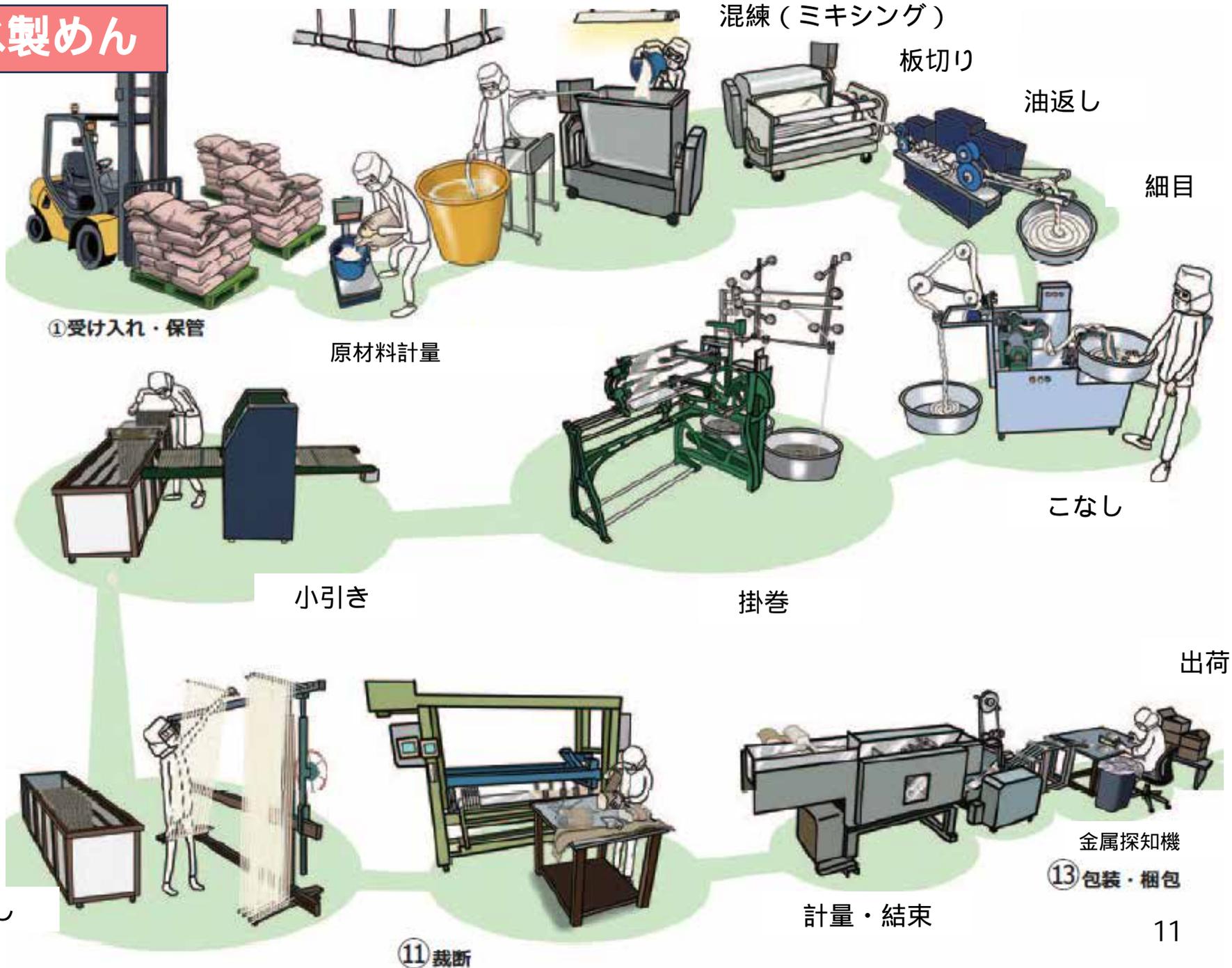
# 手延べ製めん



# 機械製めん



# 手延べ製めん



## 5. 乾めん類の個別表示ルールに関する要望

乾めん類	要望	現行														
<p>別表第3 定義</p>	<p>現状維持 (理由) 乾めん類は日本の伝統的食品であり、日本食文化を支え、継承する上でなくてはならないものである。 食品・用語の定義は、消費者の購買時や喫食時の利便性に必要な役割を果たしており、自主的かつ合理的な商品選択の参考となる重要な情報として浸透している。 この定義を修正もしくは廃止した場合、商品選択の指標がなくなり消費者の困惑が広がる可能性が高い。また、生産、流通、消費の各段階で、乾めん類という食品があいまいになり、流通上の混乱を招く恐れがあり、現状維持を要望する。 なお、個別には、調味料をスープ等の用語で定義に当てはまる表示をしている等、義務表示として定着しており、基本となる用語例は消費者への情報の継続性の点で義務表示として残すことを選択したいので、現状維持を要望する。 また、そば粉の配合については、明確な定義が生産・流通・消費において必要な情報であるため、義務表示として現状維持を要望する。</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="1147 204 1280 254">食品</th> <th data-bbox="1280 204 1518 254">用語</th> <th data-bbox="1518 204 1997 254">定義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1147 254 1280 432" rowspan="5">乾めん類</td> <td data-bbox="1280 254 1518 432">乾めん類</td> <td data-bbox="1518 254 1997 432">次に掲げるものをいう。 一小麦粉又はそば粉に食塩、やまのいも、抹茶、卵等を加えて練り合わせた後、製めんし、乾燥したもの 二一に調味料、やくみ等を添付したもの</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1280 432 1518 525">干しそば</td> <td data-bbox="1518 432 1997 525">この表の中欄に掲げる乾めん類のうち、そば粉を使用したものをいう。</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1280 525 1518 618">干しめん</td> <td data-bbox="1518 525 1997 618">この表の中欄に掲げる乾めん類のうち、干しそば以外のものをいう。</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1280 618 1518 1053">手延べ干しそば</td> <td data-bbox="1518 618 1997 1053">干しそばのうち、食用植物油、でん粉又は小麦粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばしてめんとし、乾燥したものであって、製めん工程において熟成が行われたものであり、かつ、小引き工程（かけば工程（よりをかけ、交させつつめん線を平行桿かんにかけることをいう。）を経ためん線を引き延ばすことをいう。以下乾めん類の項において同じ。）又は門干し工程（乾燥用ハタを使用してめん線を引き延ばしてめんとし、乾燥することをいう。以下乾めん類の項において同じ。）においてめん線を引き延ばす行為を手作業により行ったものをいう。</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1280 1053 1518 1318">手延べ干しめん</td> <td data-bbox="1518 1053 1997 1318">干しめんのうち、食用植物油、でん粉又は小麦粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばしてめんとし、乾燥したものであって、製めん工程において熟成が行われたものであり、かつ、小引き工程又は門干し工程においてめん線を引き延ばす行為を手作業により行ったものをいう。</td> </tr> </tbody> </table>	食品	用語	定義	乾めん類	乾めん類	次に掲げるものをいう。 一小麦粉又はそば粉に食塩、やまのいも、抹茶、卵等を加えて練り合わせた後、製めんし、乾燥したもの 二一に調味料、やくみ等を添付したもの	干しそば	この表の中欄に掲げる乾めん類のうち、そば粉を使用したものをいう。	干しめん	この表の中欄に掲げる乾めん類のうち、干しそば以外のものをいう。	手延べ干しそば	干しそばのうち、食用植物油、でん粉又は小麦粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばしてめんとし、乾燥したものであって、製めん工程において熟成が行われたものであり、かつ、小引き工程（かけば工程（よりをかけ、交させつつめん線を平行桿かんにかけることをいう。）を経ためん線を引き延ばすことをいう。以下乾めん類の項において同じ。）又は門干し工程（乾燥用ハタを使用してめん線を引き延ばしてめんとし、乾燥することをいう。以下乾めん類の項において同じ。）においてめん線を引き延ばす行為を手作業により行ったものをいう。	手延べ干しめん	干しめんのうち、食用植物油、でん粉又は小麦粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばしてめんとし、乾燥したものであって、製めん工程において熟成が行われたものであり、かつ、小引き工程又は門干し工程においてめん線を引き延ばす行為を手作業により行ったものをいう。
食品	用語	定義														
乾めん類	乾めん類	次に掲げるものをいう。 一小麦粉又はそば粉に食塩、やまのいも、抹茶、卵等を加えて練り合わせた後、製めんし、乾燥したもの 二一に調味料、やくみ等を添付したもの														
	干しそば	この表の中欄に掲げる乾めん類のうち、そば粉を使用したものをいう。														
	干しめん	この表の中欄に掲げる乾めん類のうち、干しそば以外のものをいう。														
	手延べ干しそば	干しそばのうち、食用植物油、でん粉又は小麦粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばしてめんとし、乾燥したものであって、製めん工程において熟成が行われたものであり、かつ、小引き工程（かけば工程（よりをかけ、交させつつめん線を平行桿かんにかけることをいう。）を経ためん線を引き延ばすことをいう。以下乾めん類の項において同じ。）又は門干し工程（乾燥用ハタを使用してめん線を引き延ばしてめんとし、乾燥することをいう。以下乾めん類の項において同じ。）においてめん線を引き延ばす行為を手作業により行ったものをいう。														
	手延べ干しめん	干しめんのうち、食用植物油、でん粉又は小麦粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばしてめんとし、乾燥したものであって、製めん工程において熟成が行われたものであり、かつ、小引き工程又は門干し工程においてめん線を引き延ばす行為を手作業により行ったものをいう。														

		<table border="1"> <tr> <td data-bbox="1141 94 1280 211">乾めん類</td> <td data-bbox="1280 94 1514 211">調味料</td> <td data-bbox="1514 94 2013 211">直接又は希釈して、めんにつけ汁、かけ汁等として液状又はペースト状で使用されるものをいう。</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1141 211 1280 297"></td> <td data-bbox="1280 211 1514 297">やくみ</td> <td data-bbox="1514 211 2013 297">ねぎ、のり、七味とうがらし等をいう。</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1141 297 1280 382"></td> <td data-bbox="1280 297 1514 382">そば粉の配合割合</td> <td data-bbox="1514 297 2013 382">食塩以外の原材料及び添加物に占めるそば粉の重量の割合をいう。</td> </tr> </table>	乾めん類	調味料	直接又は希釈して、めんにつけ汁、かけ汁等として液状又はペースト状で使用されるものをいう。		やくみ	ねぎ、のり、七味とうがらし等をいう。		そば粉の配合割合	食塩以外の原材料及び添加物に占めるそば粉の重量の割合をいう。
乾めん類	調味料	直接又は希釈して、めんにつけ汁、かけ汁等として液状又はペースト状で使用されるものをいう。									
	やくみ	ねぎ、のり、七味とうがらし等をいう。									
	そば粉の配合割合	食塩以外の原材料及び添加物に占めるそば粉の重量の割合をいう。									
別表第4 名称	<p>現状維持 (理由)</p> <p>定義と同様、乾めん類は日本の伝統的食品であり日本食文化を支え、継承する上でなくてはならないものであるため、その名称についても消費者の購買時や喫食時の利便性に必要な役割を果たしており、自主的かつ合理的な商品選択の参考となる重要な情報であるため、現状維持を要望する。</p> <p>義務表示である定義と密接に関連する名称の表示の方法を廃止した場合、消費者及び製造事業者等関係者に定着している乾めん類という日本古来の伝統食品としての指標がなくなり、消費者の困惑や流通上の混乱をもたらす恐れがあり、日本の四季に合わせた食材と乾めん類を組み合わせた献立による食文化の魅力を十分伝えられないのではないかと考える。</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="1141 508 1286 589">食品</th> <th data-bbox="1286 508 1514 589">表示事項</th> <th data-bbox="1514 508 2013 589">表示の方法</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1141 589 1286 1286">乾めん類</td> <td data-bbox="1286 589 1514 1286">名称</td> <td data-bbox="1514 589 2013 1286"> <p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一手延べ干しそば以外の干しそばにあっては「干しそば」又は「そば」と表示する。</p> <p>二手延べ干しめん以外の干しめんにあっては「干しめん」と表示する。ただし、長径を1.7mm以上に成形したものにあっては「干しうどん」又は「うどん」と、長径を1.3mm以上1.7mm未満に成形したものにあっては「干しひやむぎ」、「ひやむぎ」又は「細うどん」と、長径を1.3mm未満に成形したものにあっては「干しそうめん」又は「そうめん」と、幅を4.5mm以上とし、かつ、厚さを2.0mm未満の帯状に成形したものにあっては「干しひらめん」、「ひらめん」、「きしめん」又は「ひもかわ」と、かんすいを使用したものにあっては「干し中華めん」又は「中華めん」と表示することができる。</p> <p>三手延べ干しそばにあっては「手延べ干しそば」又は「手延べそば」と表示する。</p> <p>四手延べ干しめんにあっては「手延べ干しめん」と表示する。ただし、長径が1.7mm以上に成形したものにあっては「手延べうどん」</p> </td> </tr> </tbody> </table>	食品	表示事項	表示の方法	乾めん類	名称	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一手延べ干しそば以外の干しそばにあっては「干しそば」又は「そば」と表示する。</p> <p>二手延べ干しめん以外の干しめんにあっては「干しめん」と表示する。ただし、長径を1.7mm以上に成形したものにあっては「干しうどん」又は「うどん」と、長径を1.3mm以上1.7mm未満に成形したものにあっては「干しひやむぎ」、「ひやむぎ」又は「細うどん」と、長径を1.3mm未満に成形したものにあっては「干しそうめん」又は「そうめん」と、幅を4.5mm以上とし、かつ、厚さを2.0mm未満の帯状に成形したものにあっては「干しひらめん」、「ひらめん」、「きしめん」又は「ひもかわ」と、かんすいを使用したものにあっては「干し中華めん」又は「中華めん」と表示することができる。</p> <p>三手延べ干しそばにあっては「手延べ干しそば」又は「手延べそば」と表示する。</p> <p>四手延べ干しめんにあっては「手延べ干しめん」と表示する。ただし、長径が1.7mm以上に成形したものにあっては「手延べうどん」</p>			
食品	表示事項	表示の方法									
乾めん類	名称	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一手延べ干しそば以外の干しそばにあっては「干しそば」又は「そば」と表示する。</p> <p>二手延べ干しめん以外の干しめんにあっては「干しめん」と表示する。ただし、長径を1.7mm以上に成形したものにあっては「干しうどん」又は「うどん」と、長径を1.3mm以上1.7mm未満に成形したものにあっては「干しひやむぎ」、「ひやむぎ」又は「細うどん」と、長径を1.3mm未満に成形したものにあっては「干しそうめん」又は「そうめん」と、幅を4.5mm以上とし、かつ、厚さを2.0mm未満の帯状に成形したものにあっては「干しひらめん」、「ひらめん」、「きしめん」又は「ひもかわ」と、かんすいを使用したものにあっては「干し中華めん」又は「中華めん」と表示することができる。</p> <p>三手延べ干しそばにあっては「手延べ干しそば」又は「手延べそば」と表示する。</p> <p>四手延べ干しめんにあっては「手延べ干しめん」と表示する。ただし、長径が1.7mm以上に成形したものにあっては「手延べうどん」</p>									

				と、長径が1.7mm未満に成形したものにあっては「手延べひやむぎ」又は「手延べそうめん」と、幅を4.5mm以上とし、かつ、厚さを2.0mm未満の帯状に成形したものにあっては「手延べひらめん」、「手延べきしめん」又は「手延べひもかわ」と、かんすいを使用したものにあっては「手延べ干し中華めん」又は「手延べ中華めん」と表示することができる。
--	--	--	--	--

別表第4 原材料名	廃止 (理由) 横断的な表示ルールにより、現行表示を変更することなく表示できることから、廃止を要望する。	食品	表示事項	表示の方法
		乾めん類	原材料名	使用した原材料を、次に定めるところにより表示する。 一めんの原材料は、「小麦粉」、「そば粉」、「やまのいも」、「食塩」、「小麦たん白」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。 二調味料、やくみ等を添付したものにあっては、めんの原材料は、一の規定にかかわらず、「めん」の文字の次に、括弧を付して「小麦粉」、「そば粉」、「やまのいも」、「食塩」、「小麦たん白」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。 三添付してある調味料の原材料は、「添付調味料」、「つゆ」、「たれ」等の文字の次に、括弧を付して「しょうゆ」、「砂糖」、「かつおぶし」、「みりん」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、砂糖及びその他の砂糖類にあっては、「砂糖類」又は「糖類」と表示することができる。 四添付してあるやくみ等の原材料は、「やくみ」等の文字の次に、括弧を付して「ねぎ」、「のり」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。

別表第4  
添加物

廃止  
(理由)  
横断的な表示ルールにより、現行表示を変更することなく表示できることから、廃止を要望する。

食品	表示事項	表示の方法
乾めん類	添加物	次に定めるところにより表示する。 一 使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い、めんに添加したものにあってはめんの原材料名の表示に併記して、添付してある調味料、やくみ等に添加したものにあっては添付してある調味料、やくみ等の原材料名の表示に併記して表示する。 二 一の本文の規定にかかわらず、添加物を、めんに添加したもの、添付してある調味料、やくみ等に添加したものに区分して、それぞれ「めん」、「添付調味料」、「つゆ」、「たれ」、「やくみ」等の文字の次に括弧を付して原材料名に併記しないで表示することができる。

別表第4  
内容量

廃止  
(理由)  
横断的な表示ルールにより、現行表示を変更することなく表示できることから、廃止を要望する。

横断的なルールにおいて、食品表示基準第3条第1項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に、「特定商品の販売に係る計量に関する政令(平成5年政令第249号)第5条に掲げる特定商品については、計量法(平成4年法律第51号)の規定により表示することとし、それ以外の食品にあつては内容重量...を表示することとし、内容重量はグラム又はキログラム...の単位で、単位を明記して表示する。」とあり。乾めん類は当該特定商品(内容量を表記した時に表記量と実際の量の誤差を一定範囲とすることが義務付けられる商品)となっており、「めん」の質量表記は、密封したときに表記義務のかかるものとなっている。

したがって、個別ルールを廃止しても、めんの重量はこれまで通り、義務表示として、現状の表示ができることとなっている。

また、添付のつゆ等の添え物については、総量表示は可能であり、現行表示が維持される。

食品	表示事項	表示の方法
乾めん類	内容量	第3条第1項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、調味料、やくみ等を添付したものにあっては、内容重量及びめんの重量をg又はkgの単位で、単位を明記して表示する。

別表第5 名称の規制	なし	なし
---------------	----	----

別表第19  
追加的な表示事項

廃止  
(理由)  
調理方法  
横断的な表示ルールに調理方法等は明示されていないが、これまで、乾めんは商品特性から沸騰した十分なお湯で茹で上げて調理するため、消費者に安全でより美味しく食品を提供する上で、義務表示としてきた。また、在日・訪日外国人に対しては、日本の食文化を分かりやすく説明するため、また、日本の食文化、伝統食品として熱湯で茹で、茹で後に水を切り、冷水で良く洗いめんをしめ、めんのコシやのどごしなど食感の良さを出すことは、当該食品の特性を生かす重要な調理方法と認識しており、後世に伝える重要な表示である。

しかしながら、今日、調理方法の表示を義務表示で統一することまでは、その必要性は乏しいのではないかと、廃止と現状維持、両論の判断があり、消費者の製品への信頼性や消費を高める情報である調理方法を必要な任意表示として位置付けることとして、廃止を要望する。

食品	表示事項	表示の方法
乾めん類	調理方法	食品の特性に応じて表示する。
	そば粉の配合割合(そば粉の配合割合が30%未満の干しそばに限る。)	実配合割合を上回らない数値により「2割」、「20%」等と表示する。ただし、そば粉の配合割合が10%未満のものにあっては、「1割未満」、「10%未満」等と表示する。

別表第19  
追加的な表示事項

現状維持  
(理由)  
そば粉の配合割合  
(そば粉の配合割合が30%未満の干しそばに限る)  
表示事項のそば粉の配合割合(そば粉の配合割合が30%未満の干しそばに限る。)については、実配合割合を上回らない数値により「2割」、「20%」等と表示する。ただし、そば粉の配合割合が10%未満のものにあつては、「1割未満」、「10%未満」等と表示するとして表示の方法を定めている。乾めん類に対し多様な消費者ニーズが求められる中、そば製品においても多様な商品が製造されている。このため、そば粉の配合割合において、30%未満の場合、消費者の自主的かつ合理的な選択のため、義務表示に配合割合を表示してそばと表示できる個別品目ルールとなっている。  
ただし書きのそば粉の配合割合が10%未満のものにあつては、「1割未満」、「10%未満」等と表示することができる。  
そば粉の配合割合が少ない場合の茶そば商品等が存在するため、そば粉の配合割合が30%未満の場合はこのように、乾めん業界として義務表示として徹底している。消費者等の利便性から現状の義務表示として継続することが商品提供の安定性からも必要であるため現状維持を要望する。

食品	表示事項	表示の方法
乾めん類	調理方法	食品の特性に応じて表示する。
	そば粉の配合割合(そば粉の配合割合が30%未満の干しそばに限る。)	実配合割合を上回らない数値により「2割」、「20%」等と表示する。ただし、そば粉の配合割合が10%未満のものにあつては、「1割未満」、「10%未満」等と表示する。

別表第20  
表示の様式

一部廃止及び一部現状維持  
(備考の一及び三は横断的な表示ルールに移行し廃止、二は現状維持。)  
(理由)  
そば粉の配合割合の表示に関する備考の二については、別表第19の理由と同様、消費者の利便性に配慮した柔軟で有益な表示であり、現状維持を要望する。

食品	表示の様式	表示の方式
乾めん類	<div data-bbox="1317 151 1721 458" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>名称 原材料名 原料原産地名 そば粉の配合割合 内容量 賞味期限 保存方法 調理方法 原産国名 製造者</p> </div> <p>備考 別記様式1の備考の規定によるほか、次に定めるところによる。 一添加物を原材料名に併記しないで表示する場合にあっては、原材料名の事項の下に添加物の事項を表示する。 二そば粉の配合割合を商品名に近接した箇所に、JIS Z 8305に定める14ポイントの活字以上の大きさの文字で、そば粉の配合割合が10%以上のものにあつては「そば粉の配合割合・〇割」等と実配合割合を上回らない数値により、そば粉の配合割合が10%未満のものにあつては、「1割未満」、「10%未満」等と表示することができる。この場合において、そば粉の配合割合の事項を省略することができる。 三調理方法を一括して表示することが困難な場合には、調理方法の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。</p>	<p>第8条各号(第3号を除く。)の規定による。</p>

別表第22  
表示禁止事項

現状維持

(理由)

1 景品表示法の規定による禁止事項を遵守するとともに、乾めん類の歴史、日本の伝統食品等に基づく固有の表示は、特に、「手延べ」は伝統的な「手延製法」によって製造されるめん類であり、調理した際は、茹で伸びしにくく滑らかな舌触りで、コシがある歯切れのよい食感を有するなどの特長を持つ用語として広く認識されており、流通上も混乱を招かない合理的解決のためにも明示する必要があるため、現行義務表示を基本に、表示例及び根拠規定を明示し、消費者及び製造事業者等関係者に今後も継続して混乱のないようにするため、現状維持を要望する。

2 伝統的食品の乾めんは気候風土等による独特の製法が全国各地にあり生産地も商品の一部となっている例が多い。このため、産地名を表す用語は、消費者や流通上の誤認を避けるため、製めんした地域で包装したものに表示する場合又は製めんした地域以外で包装したものについて「製めん地・」の用語を商品名を表示した箇所に近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、JIS Z 8305に規定する14ポイントの活字以上の大きさの文字で表示し、「」に当該製めん地名を表示する場合は、表示できるとしており、具体的表示例に即した速やかな対応による誤認解決を可能としている。乾めん業界においては、製めん地は消費者等の合理的選択や利便性の観点から重要な情報であり義務表示として定着しているため、現状維持を要望する。

食品	表示禁止事項
乾めん類	<p>1 「手延べ」その他これに類似する用語。ただし、手延べ干しそば又は手延べ干しめんに表示する場合は、この限りでない。</p> <p>2 産地名を表す用語。ただし、製めんした地域（以下「製めん地」という。）で包装したものに表示する場合又は製めん地以外で包装したものについて「製めん地・」の用語を商品名を表示した箇所に近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、JIS Z 8305に規定する14ポイントの活字以上の大きさの文字で表示し、「」に当該製めん地名を表示する場合（製めん地名を2以上表示する場合には、製品に占める重量の割合の高いものから順に表示する場合に限る。）は、この限りでない。</p>

# 6. 乾めん類の表示例

## 機械めん



### ●南アルプスのおいしい乾麺●

南アルプス山系の水を使用し、山梨県南アルプス市で製造した乾麺です。

しっかり食感を出す小麦粉と風味の強い小麦粉の2種類を配合しました。異なるタイプの小麦粉が麺のおいしさを引き立てます。

### おいしい召し上がり方

ゆで時間**13分**



①

めん1束に対して水約1.5リットルを用意し沸騰させます。めんをバラバラと入れ、13分ゆでてください。



②

ゆで上がりましたらざるに取り、水でよく洗い、水を切って器に盛り、お好みのめんつゆ、薬味等で召し上がりください。

※温かくして食べる場合、10分ゆでためんを器に移し、別に用意した温かいつゆをかけて、召し上がりください。

本製品、お買付きの点がございましたら、現品を弊社にお客相談窓口までお送りください。送料弊社負担にて返送させていただきます。

### お問い合わせ先

はくばくお客様相談室  
T409-3843  
山梨県中央市高尾町4-629  
TEL.0120-089890  
受付時間09:00~17:00(土、日、祝、夜間休業)  
ホームページ <https://www.hakubaku.co.jp>



4 902571 206965

名 称	うどん
原材料名	小麦粉(国内製造)、食塩
内 容 量	360g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光・湿気を避け、常温で保存してください。
調理方法	枠外左部に記載
製 造 者	株式会社はくばく 山梨県南巨摩郡 富士川町藤巻寺1351
製 造 所	山梨県南アルプス市東南湖920

栄養成分表示	1食(90g)当たり
エネルギー	302kcal
たんぱく質	7.7g
脂 質	1.3g
炭 水 化 物	64.8g
食塩相当量	3.5g

この表示値は、目安です。乾麺90gをゆでると約240gになります。ゆで後1食(約240g)当たりの食塩相当量は約0.7gです。

### ご注意

●調理の際、熱湯を使用しますので、やけどには十分注意してください。

### お留心

●開封後は湿気や虫害などを避けるため密封し、早めにお使いください。



賞味期限(未開封)

2026.08.17  
EBE

## 手延べ干しめん



【お留心】品質には万全を期しておりますが、不行働きの恐れがございます。お買い求めの日にてお書き添えの上、現品を弊社宛にお送り下さい。送料弊社負担で代替品までお送りします。

＜ゆで方＞  
茹で時間約2分

- 水2リットルを沸騰させ、蒸籠り架をよく開きながらバラバラとナベの中へ入れて、かきまぜます。
- 沸騰したらさし水をし、ふきこぼれない程度に弱火にし、透明感が出たら火を止めます。
- ザルに取ってすばやく冷水でちみ洗います。

瀬戸内海・小豆島に手延素麺づくりの技が伝えられたのは慶長三年約四百年まえと言われています。以来、私たち職人は頑ななまでに素材と製法にこだわってまいりました。良質の小麦粉に風味豊かなオリーブの果実を練り込み、表面に純粹のオリーブ油を塗りました。小豆島ならではの美味し、出会いをお楽しみ下さい。素麺の表面に粒々が入っていることがありますが、これはオリーブの果実ですので品質には問題ありません。

栄養成分表示  
1食(100g)当たり

エネルギー	336kcal
たんぱく質	9.1g
脂 質	2.0g
炭水化物	71.2g
食塩相当量	4.5g

この数値は、目安です。  
67.7gの食塩相当量は約0.4g

名 称	手延べそうめん
原材料名	小麦粉(国内製造)、食塩、オリーブ油、オリーブ果実/着色料(クチナシ色素)
内 容 量	250g
賞味期限	枠外右下部に記載
保存方法	直射日光及び湿気を避け、常温で保存して下さい。
調理方法	枠外上部に記載
製 造 者	小豆島手延素麺協同組合 香川県小豆郡小豆島町 池田1031番地 TEL.0879-75-0039

<http://www.shimanohikari.or.jp/>



4 973968 008813

2026年3月

製麺地表示を  
しているもの



そば粉の配合割合が  
30%以上のもの



風味豊かな上州地粉

昔ながらの田舎うどん

姉妹品 地粉の田舎うどん 上州屋十兵衛

名称	そば
原材料名	そば粉(国内製造)、小麦粉、食塩
内容量	340g
賞味期限	枠外右下部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
調理方法	枠外右部に記載
製造者	信州ほしの株式会社 長野県小諸市西原5-20-1 電話 0267(25)6633

栄養成分表示 (乾めん100g当たり)

エネルギー	346 kcal
たんぱく質	13.2 g
脂質	2.1 g
炭水化物	68.5 g
食塩相当量	2.8 g

ゆで、ゆき後の食塩相当量の目安は、ゆでめん100gあたり0.2gです。(記載の調理方法で調理した場合は)

(注意) そば及び小麦粉がアレルギーに合わない方はお召し上がりにならないでください。

(お問い合わせ) 本品は厳重な品質管理のもとに製造しておりますが、万一お気づきの点がございましたら弊社お客様相談係までご連絡ください。

(保存上の注意) 臭気の強いもの(古酸、化粧品、薬品など)の近くには保存しないでください。開封後に保存する場合は密閉容器に入れ、吸湿・虫害を避けて保存してください。

おいしいお召し上がり方

- ① そば1束(85g)当たり1リットル以上の沸騰したお湯に入れ、4~5分茹でてください。
- ② 茹であがったら手早く多量の冷水で水洗いしてください。

ゆで時間 **4~5分**

焼き烏汁のつけそば  
焼き烏(ねぎま)を串から取り、フライパンでいため、めんつゆを入れて煮立てます。

きのこ汁  
椎茸、シメジ、舞茸などを炒め、めんつゆを加え煮立てます。

調理レシピいろいろ  
星野物産のホームページで色々な食べ方をご紹介します。ぜひご覧ください。

そばのレシピ集

<http://www.hoshinet.co.jp/>

賞味期限 2024.05 /LS

そば粉の配合割合が  
30%未満のもの



「茶蕎麦」

厳選した小麦粉、そば粉に香り高い抹茶を加え、阿蘇の伏流水で練り上げ、百有余年の間に培われた製麺技術で仕上げました。

調理方法

- ① 沸騰したたっぷりのお湯(1袋に約2L)に麺をほぐしながらパラパラと入れます。
- ② ふきこぼれない程度の強火でゆでて下さい。
- ③ ゆで上がったら、すばやく冷水で冷やし2~3回水洗いして下さい。
- ④ お好みにより、ざるそばには、わさび、ねぎ、もみのり等、かけそばには、かまぼこ、豚、肉等を添えますと、一層おいしく召し上がれます。

※ふきこぼれに注意

ざる 約5分  
かけ 約4分

賞味期限 2025.6.12

名称	そば
原材料名	小麦粉(国内製造)、そば粉、食塩、抹茶、紅花色素、クチナシ色素(一部に小麦・そばを含む)
そば粉の配合割合	1割未満
内容量	160g
賞味期限	A7

保存方法 直射日光及び湿気、香りの強い場所を避け、常温で保存して下さい。

調理方法 枠外左部に記載

製造者 五木食品株式会社  
〒861-4201 熊本県熊本市南区城南町坂野945

本品製造工場では、卵、乳成分、えび、かにを含む製品を生産しています。

栄養成分表示 80g当たり

エネルギー	282 kcal
たんぱく質	10.2 g
脂質	1.5 g
炭水化物	53.8 g
食塩相当量	2.5 g

※この表示値は、目安です。※ご参考。乾めんは、茹でると約8~9割の食塩がお湯に溶け出します。

ホームページ <http://www.itsukifoods.jp>  
TEL.0964(28)7000