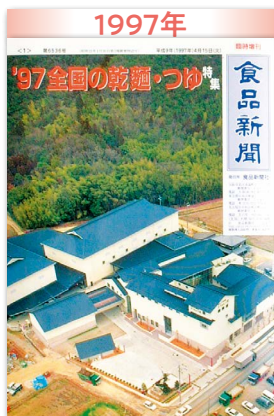




1998年
あっさり25万t割る
鮮明になった「構造変化」



1997年
構造変化の荒波襲う
存在感薄める市場環境



1996年
生産量は26万8千t
伝統食品の存在感



1995年
そば粉合めて30万t
伝統食品の強さと弱さ



2006年
1千億円業界「正念場」
今なら間に合う底支え策



2005年
乾麺前線“開花”遅れ気味
天候要因で根強さ発揮



2004年
売場は二極化進む
新形態の健闘が底支え



2003年
深刻な1万1千tの減産
機械・手延ともに後退



2014年
真価問われる年
業界超えた「競争」に



2013年
期待のせ発信
実力商品の活性化急務



2012年
伝統と新規性で評価
市場は厳しい“うねり”



2011年
乾麺溶解「復活」の環境
商品力で再評価機運



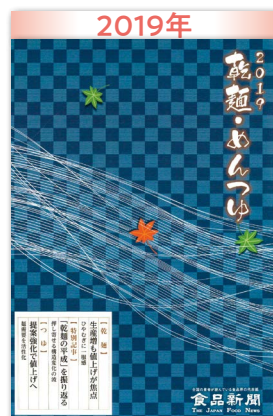
2022年
機械麺・手延へ麺、値上げの年に
付加価値高め、消費拡大へ



2021年
消費急増に期待高まる
特需裏年の動きに注視



2020年
新型コロナで市場混沌
商戦幕開け、特需沸く



2019年
生産増も値上げが焦点
ひやむぎに一服感