

京都料理飲食新聞

2

京都府料理飲食業組合連合会 〒604-0951 京都市中京区二条通富小路東入ル 京都料飲国保会館2F TEL.075-252-0287 FAX.075-252-0288 発行人:園部平八 編集人:竹中 聡



<https://www.kyo-ryoinren.com>



いきなり
白羽の矢
各組合の名物を
ぬきうち紹介

完成まで足かけ3日の「春巻」1500円。ラー油やニンニクは未使用で、具は炒めない。パリパリ感ではなくしっとりとした生地とともに、具をギシッと噛みしめて素材の味が入ってくる美味さ。派手さはないが懐の深さを感じる味だ。辛いのが好きな場合は、添えられた練り辛子をたっぷりつけてどうぞ



春巻と双璧をなす人気メニューが「麻婆豆腐」1600円。蓋をした土鍋の中身はマグマ的ぐつぐつ状態。ピーキーな辛さではなく、じんわりと山椒の辛さが訪れる奥深系

昭和30年に創業。先代が第二次大戦後、中華料理に衝撃を受け、家業の染め屋を継がずに開業を決意。京都に中華を広めた伝説の人物、広東省出身の高華吉さんと

真似しようとは思わない？ 京中華の歴史そのもの

昭和30年に創業。先代が第二次大戦後、中華料理に衝撃を受け、家業の染め屋を継がずに開業を決意。京都に中華を広めた伝説の人物、広東省出身の高華吉さんと

昭和30年に創業。先代が第二次大戦後、中華料理に衝撃を受け、家業の染め屋を継がずに開業を決意。京都に中華を広めた伝説の人物、広東省出身の高華吉さんと



昭和30年に創業。先代が第二次大戦後、中華料理に衝撃を受け、家業の染め屋を継がずに開業を決意。京都に中華を広めた伝説の人物、広東省出身の高華吉さんと

ぎをん 森幸 (ぎをん もりこう)

京都市東山区白川筋知恩院橋上ル西側556 ☎075(531)8000
11:30~14:00(L.O.13:30) 17:00~21:30(L.O.20:30) / 水休

昭和30年に四条堀川で創業。平成11年に知恩院門前ほど近く、白川に沿った当地に移転し「ぎをん森幸」に。文中にあるように60~70種あるメニューのうちおよそ半分、30種は創業当時から変わらない。ちなみに移転前までは下京組合だったそうで、東山組合には昨年加入

時世など、100年に及ぶ沿革と、組合各位の沿革、さらに京都料理飲食新聞にて連載しております、組合理事長各位へのインタビュー「言いたい放談」を併せて掲載したいと考えております。

平成5(1993)年から令和4(2022)年という30年の長期間ではありますが、可能な限りでご協力を賜りたく、重ねてお願い申し上げます。



記念誌編纂にご協力をお願い 30年の歩みをご教示ください

組合各位に、京都府料理飲食業組合連合会100周年記念事業のひとつ、記念誌の編纂について、随時、寄稿のお願いをお送りしております。ご寄稿いただきたい内容は、同送の案内にあるとおりです。



あつたのか」「こういう方針で運営されているのか」など、少しでも参考になれば幸いです。

信条などによる食の制限・選択 食料問題時代のニーズを知る

来る令和5年3月1日、京都府農政課が「食の多様化における消費者ニーズの変化について考えよう」と題した、食の多様化に対応するためのセミナーを開催する。オンラインセミナー「Zoomウェビナー」を使つたもので、参加は無料。

[日時] 令和5年3月1日(水) 午後2時~3時30分
[内容] 食の多様化における植物性食品の消費者ニーズの動向と大豆ミートや豆乳チーズなどの製品について
[講師] 不二製油株式会社 開発統括部門 市場ソリューション 第二開発部調理・加工食品課 米元博子氏



要事前申込 前日までにWEBフォームから申込
▶ https://zoom.us/webinar/register/WN_BfGC3wi9SC2NIVum37wJPA

【問い合わせ】京都府農政課 ☎075(414)5654

(※)小文字の1(エル)



今月の
ワ
ン
笑い賜うごとなかれ。
最近では簡単に雪だるまを作れるアイテムもあるらしいが、いざ独力で作るとなると...。両手はさておき、目鼻をつけるのは想像以上に難しい...

訂正
2023年1月号の四面記事におきまして誤りがありました。
「POWER GENERATION」の氏名の漢字が、正しくは「奥村俊明」さんでした。
ここに訂正し、お詫びいたします。

KICSクレジットカード

連合会ではKICSカードの団体取り扱いを行うとともに、普及を進めています。クレジットカードの利用が増加している昨今、KICSは便利だけでなく、手数料率や入金頻度など、本当に使えます。メリット多数です。

加入のお問い合わせは 京都料理飲食業組合連合会 ☎075(252)0287



去る令和5年1月5日(火)午後2時より、山蔭神社敬神会(高橋英一会長)は山蔭神社において、例年どおり新年祭を挙行了。



高橋会長をはじめ、寺田紳一京都料理組合長ら各組合の理事長や関係者14名が参列し、澤井隆男宮司が祝詞を奏上、各員が順次玉串を奉てんし、本年の料理飲食

業界の繁栄を祈念した。吉田神社の末社である山蔭神社は、平安時代初期の公卿であり、吉田神社を創建したとも伝わる藤原山蔭を祀る神社で、山蔭卿は庖丁の神と料理・飲食の祖神と

して祀られている。斎行後、高橋会長は年末年始の人の出の多さについて、「人も車も多くなつて嬉しいこと」としたうえで、中国のコロナ感染の現況にも触れ「分らないこともある国、世界での終息を切に願う」と述べた。また前年末の京料理展示大会については「来年はさらに大勢の方に来ていただき、展示を見て欲しい」と私見を述べた。

元日の午前7時30分から小規模ながら年始めの歳旦祭を行ったという澤井宮

司は折からの物価高について「厳しいところだが、初穂料はもう1年従来そのまま」と語った。

また井山修一副会長も「この集いが毎年継続され、業界の繁栄につながるように」と述べた。

また井山修一副会長も「この集いが毎年継続され、業界の繁栄につながるように」と述べた。

京都府料理生活衛生同業組合 京都料理組合

京都市中京区二条通富小路東入ル 京都料飲国保会館1F
TEL 075(221)5833 FAX 075(252)4639

物価高にも負けず 令和5年山蔭神社新年祭



司は折からの物価高について「厳しいところだが、初穂料はもう1年従来そのまま」と語った。



京都府中華料理生活衛生同業組合

京都市中京区二条通富小路東入ル 京都料飲国保会館3F
TEL&FAX 075(222)2580

組合キャラクター完成 知名度、組合員増加に

中華組合員増強のため、まずは組合の存在を京都府民の皆さんに知っていただく事が肝心ですが、案外知られていないのが現状です。

またホームページの改修のお陰様もありまして、微数ながら組合員の増員がありました。



感染症 予防対策 実施中

手指の消毒 マスクの着用 定期的な換気

ご協力をお願い致します

京都府中華料理生活衛生同業組合

謹賀新年

一月二日元旦

京都府中華料理生活衛生同業組合

まだまだ元気

京の町中華

新組合員のお店紹介

拉麺へんてこ (らーめんへんてこ)

「代表者」池上周史 (いけがみしゅうじ)

鶏のモミジ、小骨などを6時間炊き込んだ鶏白湯でつくる「へんてこ醤油」へんてこ塩、不定期でご提供する創作ラーメンなど、日々面白いラーメンを研究して作っています。お近くのお越しの際はぜひともへんてこなラーメンを試しにいらしてください。

京都市伏見区深草北新町648 ☎080(5358)1348
11:00~15:00(L.O.14:30) 18:00~22:00(L.O.21:30)
火休

御料理庖丁・手打銅器・調理道具

源金吉 八木庖丁店

〒604-8123 京都市中京区堺町通四条上ル(専用駐車場有)
TEL.075-211-1833 FAX.075-211-1835
ホームページ http://www.yagihouchou.com

業務用厨房機器全般・ステン特注加工
各種自動洗浄機・ごはん自動盛付け機

株式会社 八木厨房機器製作所

本社 京都市中京区堺町通四条上ル
〒604-8123 TEL (075) 211-3591(代)
FAX (075) 211-3595
三条工場 京都市右京区西院上今田町36
〒615-0001 TEL (075) 311-9005(代)
FAX (075) 312-8392
ホームページ http://www.yagichu.com

自営業・フリーランスのみなさんへ。

これからの人生にプラス!

人生100年時代の“プラス年金”

全国国民年金基金

60歳以上65歳未満の方や海外居住されている方で、国民年金に任意加入されている方も国民年金基金に加入できます。※非居住者が支払った掛金は、所得控除対象外です。

資料請求・ご相談・お問い合わせは **お気軽に今すぐこちらへ!**

フリーダイヤル ☎ **0120-65-4192**

www.zenkoku-kikin.or.jp/ 全国国民年金基金 検索

飲食業専門職業・人材紹介&アウトソーシングの

KYOSEISHA 26-ユ・300200

京生舎調理士会 (株)京生舎

詳しくはHPで http://www.kyoseisha.jp

〒600-8893 京都市下京区西七条御領町46番地
TEL 075-322-0830 FAX 075-322-0831
E-mail / info@kyoseisha.jp

お店でのカラオケ・生演奏・BGMの著作権手続きはお済みですか?

カラオケ・生演奏・BGMなどで音楽を利用されるお店のご経営者の方は、JASRACへ著作権のお手続きが必要となりますので、下記の支部までお気軽にお問い合わせください。

著作権手続きについては、ホームページでもご案内しています。
http://www.jasrac.or.jp

著作権使用料の例

- カラオケ 月額 3,500円(客席面積33㎡まで)
- BGM 年額 6,000円(店舗面積500㎡まで)

※別途消費税相当額が加算されます。

JASRAC

一般社団法人日本音楽著作権協会 京都支部
〒604-8153 京都市中京区烏丸通四条上ル笋町689
京都御幸ビル7階
Tel.075-251-0134 Fax.075-251-0414

人材は企業発展のカギ

公的補助金の申請代行・社会保険・労働保険 相談・指導
給料計算・賃金台帳作成・就業規則作成

京都料飲連合会 顧問事務所

京都社会保険労務士法人

〒600-8482 京都市下京区堀川通綾小路下ル綾堀川町293番地1 堀川通四条ビル9階
TEL(075)744-1405 FAX(075)744-1406

白衣・ユニフォーム

中村被服

下京区七条西洞院
TEL 361-5211 FAX 343-3200

堀川通 直販店 西洞院通 外都部

削経節製造卸 業務用食品卸

京都経節株式会社

京都市南区吉祥院石原堂ノ後西町7番地
Tel (075) 671-4124
Fax (075) 681-3253
〒601-8357 URL: http://www.kyoto-katsuo.co.jp

押しの利く勧誘の仕方を身につけたいです(笑)



就任は昨年です。総会が2年に1度でして、昨年がその年回りだったんですが、まだコロナが：という時期でしたので、書面という形になりました。

前会長の飯谷さんが「もうええ歳やし、勘弁して」と笑。会長の在任期間が長いのが特徴で、1期2年を何度も、長く務めていただきました。

私が修行を終えて、この福知山で独立開業したのが1988年。組合に加入した

のはそれから4、5年経った頃だったと思います。お誘いをいただきましたね。同業のお付き合いが、職人としてではなく経営者として、になったのを実感しましたね。

飯谷さんが会長になられたのと同時に副会長に就任しました。といっても仕事らしい仕事、というより総会と飲み会ぐらいしか仕事はなかったですね(笑)。前会長が以前に本紙の取材でもおっしゃってましたが、かつては飲

恒例の旅行も継続

とは言え、実際の活動はしてるんです。もともと仲良しな組合なんですよ。店同士の行き来もありますし。4月の福知山お城まつり、10月の福知山産業フェア、11月の福知山馬拉ソンと恒例のイベントがありまして、組合が協賛をしてうどむを作ったり。特に行動制限もなくなった昨年10月の福知山産業フェアは例年とお

り、いや例年以上の賑わいでした。

同じく昨年の10月には組合で親睦旅行もしたんですよ。旅行支援もありましたんでね(笑)。30名ほどで、京都市内に。下鴨神社に伺って十二単の講義を受けたり、食事をしたり買い物をしたり。最近では旅行をされる組合も減っているようですが、日帰りとはいえ大型バスをチャーターし

会長在任が長いのが特徴
さて、私の代は：

み屋が多くて、組合員も多かったんです。

が、最近は減る方が多いですかね…。

親睦旅行も継続できている
組合員同士の仲の良さが自慢

福知山市料理飲食業連合会 会長

なかやまのりあき
中山憲秋

今日の
言いたい
夜談

て旅行ができてるのは、大切なことだと思います。先ほども申しましたが、組合員同士は仲が良い方だとも思いますし、のんびりした気風で、懇親会なんかを楽しみにしている雰囲気もありますしね。

魅力向上に欲しいものは
観光用の宿と飲み屋

新しい飲食店ができたらずくに、私と2名の副会長で「行ってみようか?」と、連れだつて伺つてます。国保のことや、「借金ない」と張り合ひないでしよう?」なんてことを言いながら(笑)、融資のことを説明してもいますし、入つてくれた方には、緊張されないように、言い方はアレですが「遊び感覚でもかまわないので」と。本音を言えば、すぐ役員をやつていただくぐらいの気持ちではあるんですが、どうにも押しが弱くて(笑)。どなたか強い勧誘の仕方をご教示いただけないかと(笑)。

地域的に見るとビジネスホテルばかり増えたなあという印象で、旅行用の宿がもう少し増えて欲しいとは思っています。旅行用のホテルでも、お食事は外でという方も増えていきますし、コンシエールジュにも期待できる。タクシーや運転代行の少なさも解消されるでしょうし、個人的に行き着けが減つたとも思いますが、飲み屋も増えて欲しいですね。この界限には昭和の風情が残る路地が多いんです。昭和レトロのお店を開業したいと思つておられる方は、ぜひ福知山に。会長と副会長が雁首揃えて、すぐに伺います(笑)。

福知山市料理飲食業連合会

昭和20年10月設立

加盟店舗数..58軒(令和4年4月1日現在)

【事務所】福知山市和久町22-2

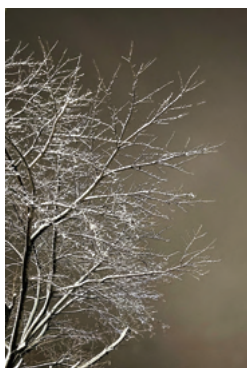
TEL & FAX 0773(22)2052

中山憲秋（なかやまのりあき）



兵庫県養父市生まれ。京都市内の老舗料亭や大阪の
 料亭などで修行し、昭和63年、31歳で「京風懐石四
 季の味・達磨」を独立開業。以来、完全予約制を貫く。
 天然物の魚介などの懐石が基本だが、最近では割烹
 的な料理も

箸
やすめ



昔に比べて冬が寒くなかったとしみじみ思う。そもそも、秋冬が短くなったと思うのは気のせいかな。今に続く「そうだ京都、行こう」というキャンペーンをJRR東海が始めた1990年代は、早ければ9月の末には各旅行代理店が「紅葉」ツアーを行っていたと記憶している。◆今や紅葉の見頃は12月の中旬とか…。12月は「冬」ではなく、「秋」なんですか？◆日本は豊かな四季を持つ国のはずだ。さればこそ、寒い冬にはおでんやオニオングラタンスープ、蕪蒸しが美味くなる。せつかくの四季の味、楽しめる日数が等しくないというのは納得がいかない。◆だが冬を愛する身としては、今年は当たり年である。10年に1度の大寒波とやらが京都にも到来、飲食店の営業にも影響はあったろうし、雪害の影響を受けた方々には心よりお見舞い申し上げるが、冬らしい冬ではある。◆前号で触れたとおり、来る5月8日から新型コロナウイルスの感染症法の分類が2類から5類にようやく移行する。7波や8波と呼ばれた厄介な「波」は向こう10年はごめんこうむりたい。それに比べれば寒い波など毎年でも歓迎である。

飲食店経営にとっても重要な、労災保険と雇用保険を合わせた「労働保険」。京都府料理飲食業福祉厚生事業協会が、この事務処理を代行します。

【**労災保険**】 工作中、通勤途中のけがや疾病によって、治療や休業が必要な場合に治療費や休業補償給付などを行う保険。【**雇用保険**】 従業員が仕事を辞めなければならないときに、次の就職先が決まるまでの生活保障。【**代行委託のメリット**】 ①面倒な事務手続きを任せることで、事業に専念できる。②労働保険料分納可能(年3回)③家族専従者も労災保険に加入可能(特別加入)

お問い合わせ 京都府料理飲食業福祉厚生事業協会 ☎075(252)0287

**労働保険の
メンテナンス
代行します**

PowerGeneration
ウチの元気印



学生時代は陸上部でした
マラソンにも出てます

板井 翼
Itai Tsubasa

大学時代から店を手伝い、10代の頃は「酔った人ってこんなに面白いんや、と(笑)」思った。昨年8月のリニューアルを期に正式にデビューすると、常客からは「店主の息子」ということで集中して構われるようになり、息張感も倍増。それでも一昨日より昨日、昨日より今日と、1日ごとに腕が上がったと感じる手応えは、若さゆえの嬉しさだ。

さかな波波 (さかななみなみ)
京都市中京区駄屋町通二条下ル尾張町 231 駄屋町二条ビューハイツ 1F
TEL 075(211)5073