

京都料理飲食新聞

8

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>



手前から時計回りにホタテ貝柱、トリ貝、トロ、イカ、ツブ貝、ヒラメ、海老、鰻とて中央にウニの重艦のおまかせ10点盛りで3500円。美山で自ら仕入れる米のシャリは優しい味で、握りもホロっとほどける密度

京都府飲食業生活衛生同業組合が、デジタル化を推進していくために「LINE公式アカウント」を開始した。牧野順二理事長は「大切な情報をより速く、組合員の皆様にお知らせします。今後は皆様のお声も直接聞かせていただけるようにいたしますので、是非、QRコードよりご登録をお願いいたします」としている。

京都府飲食生活衛生

LINE 公式アカウント

はじめました!

飲食店に必要な情報を迅速にお届けします!

各種支援金情報

健康保険融資情報

行政からのお知らせ

登録はこちらのQRから

公式ラインアカウントを開始
拡大しつつあるSNS連絡網



ぼたん海老が中央に鎮座する盛り盛りは2400円、写真が3000円。海老、キス、椎茸、など天ぷら盛り合わせは1500円。ゴーヤを鎖状にしたり、焼売の皮を折り鶴にして揚げたものを添えるなど、細工も流流

いさなり

白羽の矢

各組合の名物をぬきうち紹介

人も魚も、目を見て安心
その目の届く店で心機一転

今年6月に25年
営んだ地を離れ、2
50mほどの距離に
心機一転、移転オ
ー

今年6月に25年
営んだ地を離れ、2
50mほどの距離に
心機一転、移転オ
ー

店となった。寿司をメインに天ぷらや鍋を供する店だが、地に足を付けた姿勢は徹底していて、常客が多いこともあり、移転についてもさほど大げらにはしていな。いわゆるネット情報もほぼ遮断して、今もご存じない方が「笑」と二代目。週に3度、4度と足繁く市場に通い、昨今は何もかも早め早めに食材が回り始め、旬が掴みづら

いというものの、「夏に5kgもある天然フグの上物を見つけて『どうする?』となったり、請われてクエを10kg仕入れて『ネタケースがこれだけで埋まるが』となつたり「これぞ仕入れの醍醐味、食材への目届きも貫く親子鷹だ。



鱧しゃぶはシメの素麺付きで3200円、身の厚い鮎の塩焼き700円



毎日、もしくはこの頻度で自ら仕入れに市場や産地に向く店が、総数の何%かは分からない。それが正しいというわけでもない。実際の「仕入れに足を運ぶと屋の営業は難しい」ともおっしゃる。それでも人には目配り、魚には目利きを、



今年も京都商工会議所が主催する京都・観光文化検定試験が行われる。今年は超難問、1級、2級の過去問を用意した。2023年の公開テーマ問題は3級「新選組結成160年」、2級「京都一周トレイル」、1級「家康伊賀越えの道」伝承とその周辺の史跡」となっており、歴史好きには腕が鳴る、と思っただけひ受験を。

今年も力試しの季節到来
テーマは新選組・トレイル・家康

◆ 昨年度の出題の第21回京都検定2級より

1. 台盤(机)の上に並べられたため「台盤料理」とも称される、公家を中心に発展してきた料理は何か。
(ア) 本膳料理 (イ) 懐石料理 (ウ) 普茶料理 (エ) 大饗料理

2. 淡白な味で甘みは少なく水気が多いのが特徴の、安楽寺で中風除けにふるまわれることでも知られる京野菜は何か。
(ア) 桂うり (イ) 鹿ヶ谷かぼちゃ (ウ) 聖護院かぶ (エ) 京山科なす

3. 織田信長に攻められた石山本願寺の門徒が兵糧にしたことに由来するという、現在も西本願寺の御用菓子になっているものは何か。
(ア) 松風 (イ) 鎌餅 (ウ) 洲浜 (エ) だら焼

4. 秋の野趣あふれる風情をあらわし、干菓子盆に美しく盛り付けて供される菓子は何か。
(ア) 唐板 (イ) 吹き寄せ (ウ) 真盛豆 (エ) 金平糖

◆ 昨年度の出題の第21回京都検定1級より(記述問題)

5. 真如堂では、毎年3月に涅槃会が行われ、大涅槃図が公開される。その時に授与される、無病息災のご利益がある京菓子は何か。
答え(八面に掲載)

【第23回 試験日】2023年12月10日(日)
3級 10:00~ / 2級・1級 13:30~
【申込期間(個人)】2023年8月18日(金)~10月23日(月)
【受験料(個人)】3級 3,850円、2級 4,950円、1級 7,700円
【問い合わせ】京都商工会議所 会員部 検定事業課 ☎075(341)9765
<https://www.kyotokentei.ne.jp/>



京都検定
公式ホームページ

労働保険の
メンテナンス
代行します

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】仕事中、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くなったときに、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

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 京都府料理飲食業組合連合会 ☎075(252)0287

残暑お見舞い申し上げます

二〇二三年 葉月

京都府料理飲食業組合連合会

〒60541 中京区二条通富小路東入
京都料飲国保会館
電話 25210287
FAX 25210288
会長 園部 平八
副会長 栗嶋 吉晴
副会長 四方 幸博
副会長 中西 光廣
副会長 佐々木 邦泰

川端料理飲食業組合

〒86036 左京区岡崎北御所町33
電話 77113733
FAX 75214051
理事長 榎本 大輔
副理事長 山田 義行
副理事長 伊藤 英彰
副理事長 高橋 一欽
会計兼副理事長

京都上京料理組合

〒86092 上京区土屋町通一条下ル
東西俵屋町五六一三
電話 45117113
FAX 45118465
理事長 岡本 正治
副理事長 藤原 久勝
副理事長 梅原 廣勝
副理事長 中島 秀之
副理事長 森 貴行

京都料理飲食業国民健康相互料理飲食業組合

〒60541 中京区二条通富小路東入
電話 25613326
FAX 25616438
理事長 石谷 哲男
副理事長 本村 彰朗
副理事長 四方 幸廣
副理事長 寺田 紳一
副理事長 藤田恒二郎
常務理事 法令遵守
常務理事 担当理事
常務理事 本城 忠宏

相互料理飲食業組合

〒86061 南区唐橋西平垣町一一〇
電話 24119412
FAX 24119412
理事長 里井 伸市
副理事長 乾 睦亮
副理事長 会 計

京都中京料理組合

〒86045 中京区雁金町三七三
みよいビル二〇五号
電話 23112627
FAX 21114604
理事長 松井 信也
副理事長 伊藤 美紀
副理事長 志田 幸子
副理事長 森 初恵
副理事長 会 計

福知山市料理連合会

〒62602 福知山市和久市町二二二
電話 0773122120052
FAX 0773122120052
会長 中山 憲秋
副会長 高野 隆論
副会長 土橋 雅人
副会長 荒砂 和浩
副会長 飯谷 龍行
専務理事 飯谷 光雄
専務理事 飯谷 光雄
専務理事 飯谷 光雄
専務理事 飯谷 光雄
専務理事 飯谷 光雄

宇治飲食喫茶組合

〒66011 宇治市宇治琵琶四五一十三
宇治商工会議所内
電話 077412313101
FAX 077412416930
会長 西山 政利
副会長 奥村 建至
副会長 遠藤 創
副会長 会 計
副会長 会 計
副会長 会 計
副会長 会 計
副会長 会 計

京都府中華料理同業組合

〒60541 中京区二条通富小路東入
京都料飲国保会館三階
電話 22212580
FAX 22212580
理事長 上野 博史
副理事長 宮路 義保
副理事長 矢野 義雄
副理事長 杉山 公和
副理事長 松本 貞幹
常務理事

京都府魚菜鮮商協同組合

〒86055 京都市伏見区伯耆町112合地
電話 77715021
FAX 77715021
理事長 田中 登
副理事長 中野 万治郎
副理事長 中野 義和
副理事長 木村 裕一
専務理事

京都府料理飲食業福祉厚生事業協会

〒60541 中京区二条通富小路東入
電話 25210287
FAX 25210288
理事長 本村 哲朗
副理事長 牧野 順二
副理事長 代理

中立壳料理組合

〒86094 左京区北白川地藏谷町一一二五
北白川天然ラジウム温泉内
電話 78114525
FAX 78115016
理事長 藤田恒二郎
副理事長 梶 好憲
副理事長 中村 利安
副理事長 会 計

京都下京料理組合

〒86058 下京区木津屋橋通猪熊西入ル
金換町八〇二
電話 35114393
FAX 34116978
理事長 本村 哲朗
副理事長 谷 吉雄
副理事長 林 久雄
副理事長 益田 藍
副理事長 会 計

峰山町料飲組合

〒62171 京丹後市峰山町杉谷一〇二二
電話 077216210104
FAX 077216210104
組合長 戸田 克典
副組合長 田中 良剛
副組合長 阪本 讓
副組合長 会 計

久美浜町料飲組合

〒36269 京丹後市久美浜町野中二八一
杉本屋内
電話 077218410006
FAX 077218410006
組合長 上杉 年雄
副組合長

京都府料理同業組合

〒60541 中京区二条通富小路東入
京都料飲国保会館一階
電話 22215833
FAX 22214639
理事長 園部 平八
副理事長 新造 一夫
副理事長 栗栖 義博
副理事長 寺田 紳一
副理事長 代理

京都府ふぐ組合

〒86053 北区千本北大路東入ル北側
電話 49317229
FAX 49317229
理事長 亀井 一洋
副理事長 吉田 昌弘
副理事長 花登 一彦
副理事長 榎本 初幸
副理事長 柳澤 仲夫

五条料理飲食業組合

〒86038 下京区綾小路通御幸町西入ル
足袋屋町三一七一九
電話 36118232
FAX 36118231
理事長 栗栖 正博
副理事長 瀧井 義郎
副理事長 植田 健郎
副理事長 佐々木 行浩
副理事長 清水 敏夫
副理事長 代理

洛北料理飲食業組合連合会

〒60026 左京区岩倉三宅町四一五
電話 78110617
FAX 78114326
理事長 中東 久雄
副理事長 那須 昇
副理事長 藤谷 宏
副理事長 中島 彰
副理事長 島中 一
副理事長 西村 光子
副理事長 会 計

右京料理飲食業組合

〒86165 右京区谷口園町24 萬長内
電話 46115662
FAX 46115663
理事長 石谷 彰男
副理事長 中 勉
副理事長 加藤 孝行
副理事長 中川 篤彦
副理事長 坂口 清一
副理事長 代理

舞鶴西料飲組合

〒62241 舞鶴市公文名228
はんり食堂内
電話 077317519000
FAX 077317519000
組合長 水嶋 道純
副組合長 山本 治兵衛
副組合長 眞下 弘明
副組合長 上林 大基
副組合長 事務局

京都府飲食生活衛生同業組合久御山支部

〒66133 久世郡久御山町田井浜代五一
久御山町商工会館内
電話 63116518
FAX 63116750
支部長 中西 行光
副支部長 稻村 正樹
副支部長 代理

京都府飲食生活衛生同業組合

〒60541 中京区二条通富小路東入
電話 25213145
FAX 25210668
理事長 牧野 順二
副理事長 石谷 彰男
副理事長 横山 由数
副理事長 幸廣 事務局長
副理事長 四方 武原 賢三

京都料理組合

〒60541 中京区二条通富小路東入
京都料飲国保会館一階
電話 22215833
FAX 22214639
組合長 寺田 紳一
副組合長 高澤 陽一
副組合長 高見 浩

東山料理飲食業組合

〒60556 東山区松原通東大路西入新シ町二六一
電話 56111221
FAX 52511930
理事長 佐々木 邦泰
副理事長 川村 岩松
副理事長 辻 雅光
副理事長 高澤 陽一
副理事長 加藤 雅也
副理事長 加藤 雅也
副理事長 加藤 雅也
副理事長 加藤 雅也
副理事長 加藤 雅也

山科料理飲食業組合

〒86081 山科区竹鼻地藏寺南町
木原ビル1F北側
電話 50212989
FAX 50212989
理事長 林田 正誼
副理事長 林 勤
副理事長 宮本 博義
副理事長 竹内 多津
副理事長 会 計

西京都料理組合

〒86165 右京区西院下花田町三
電話 31110516
FAX 31110516
理事長 竹内 文都
副理事長 高見 浩
副理事長 熊代 満
副理事長 相談役 安藤 彦三
副理事長 代理

宮津料飲組合

〒60165 宮津市魚屋904
仕出し惣菜みやけ内
電話 077212213368
FAX 077212213368
組合長 三宅 幸広
副組合長 加藤 洋子
副組合長 松浪 宏志
副組合長 岡田 伸二
副組合長 代理

大宮町料飲業組合

〒26209 京丹後市大宮町口大野
四七八六 レストラン七福内
電話 077216810916
FAX 077216810916
組合長 高橋 正年
副組合長 田中 豊
副組合長 会 計
副組合長 平井 辰男
副組合長 代理

綾部料飲組合連合会

〒62436 綾部市大島町畠田五四
和風料理ひがし山内
電話 077314219079
FAX 077314219079
会長 四方 幸廣
副会長 新庄 憲司
副会長 谷久 真
副会長 坂口 浩文
副会長 代理

網野町料飲組合

〒36109 京丹後市網野町網野
2894 番地29 大吉内
電話 077217214455
FAX 077217214455
組合長 山副 昭夫
副組合長 吉岡 隆裕
副組合長 岩淵 利次
副組合長 会 計
副組合長 代理

七条料理飲食業組合

〒86304 下京区柳町338
(東中筋通り正面角2階)
電話 37110543
FAX 37110543
理事長 清水 久行
副理事長 折橋 正明
副理事長 武藤 淳
副理事長 飯村 義之
副理事長 代理

伏見料理飲食業組合

〒60102 伏見区深草開土町二一四
稲福内
電話 64219580
FAX 64219580
理事長 本城 忠宏
副理事長 恒川 浩史
副理事長 西村 雅憲
副理事長 中澤 秀仁
副理事長 兒庄 太郎
副理事長 代理

嵐山料飲組合

〒86165 右京区嵯峨天龍寺芒の馬場町40
電話 86211881
FAX 86211881
理事長 牧野 順二
副理事長 吉田 憲司
副理事長 早田 秀一郎
副理事長 磯橋 真二郎
副理事長 若杉 一利
副理事長 代理

綾部料飲組合連合会

〒62436 綾部市大島町畠田五四
和風料理ひがし山内
電話 077314219079
FAX 077314219079
会長 四方 幸廣
副会長 新庄 憲司
副会長 谷久 真
副会長 坂口 浩文
副会長 代理

網野町料飲組合

〒36109 京丹後市網野町網野
2894 番地29 大吉内
電話 077217214455
FAX 077217214455
組合長 山副 昭夫
副組合長 吉岡 隆裕
副組合長 岩淵 利次
副組合長 会 計
副組合長 代理

京都府飲食生活衛生同業組合

〒60541 中京区二条通富小路東入
電話 25213145
FAX 25210668
理事長 牧野 順二
副理事長 石谷 彰男
副理事長 横山 由数
副理事長 幸廣 事務局長
副理事長 四方 武原 賢三

京都料理組合

〒60541 中京区二条通富小路東入
京都料飲国保会館一階
電話 22215833
FAX 22214639
組合長 寺田 紳一
副組合長 高澤 陽一
副組合長 高見 浩

美山町料飲組合

〒60721 南丹市美山町安掛風呂ノ元一
電話 077117510203
FAX 077117510203
組合長 神田 和行
副組合長 芦生 佳和
副組合長 鈴木 登
副組合長 代理

京都府飲食生活衛生同業組合加悦谷支部

〒26209 与謝郡与謝野町石川八七七
弥次喜多内
電話 077214210843
FAX 077214210843
支部長 公手 弥一
副支部長 竹村 清史
副支部長 柴野日出樹
副支部長 代理

京都府麵類飲食生活衛生同業組合

〒86104 中京区柳馬場通三条上ル油屋町九四
わたつねビル二〇五号室
電話 22113964
FAX 70812817
理事長 三嶋 吉晴
副理事長 吉川 忠雄
副理事長 岩尾孝太郎
副理事長 槇村 昌浩
副理事長 代理

京都府社交料飲生活衛生同業組合

〒86019 左京区田中西樋ノ口町九〇
電話 72212051
FAX 71116123
理事長 山岡景一郎
副理事長 村上 裕子
副理事長 蘆田 康司
副理事長 代理



休日の子供～映画・本・音楽情報～



MOVIE

「高野豆腐店の春」

令和5年8月18日より、MOVIX 京都ほか全国ロードショー

豆腐づくりが生む父娘の鎧(かすがい)

「まずはそのまま、それから塩で」——余計なものが一切入っていない豆の味がしっかりした豆腐の食べ方として、これほど相應しいものはないだろう。オリジナルのたれや多彩な薬味もそれはそれで美味しいが、品書きには塩を添える組合員各位も少ないのではないかと。

尾道で店を構える昔ながらの小さな豆腐屋が本作の舞台。大豆と水とにがりのみを使った豆腐が、何気ない日々の幸せの如し。そんな素朴な味わいを描く。堅物な職人気質かと思いきや、お茶目でキュートな父(藤竜也)と、気立ても面倒見もよく、しなやかな芯の強さをもつ娘(麻生久美子)が、ときに寄り添い、ときにぶつかり合いながら、いくつもの意味合いを含む「春」を迎える物語だ。

娘は言う。「にがりでお豆腐の人格が決まる」と。丁寧に手づくりされるきめ細やかな豆腐は、「やわらこって、甘くて、じゃけど少し苦みも残して」、父親そのものの味がすると。そう言われてみれば、豆腐はなんとなく人生に似ている。冷奴や味噌汁だけでなく、いかに料るかは自由自在。どう生きるかも己次第。

豆腐のある幸いをしみじみと噛みしめ、観終わったときには、和食店でなくとも明日のメニューへ豆腐を盛り込む算段をしてしまうこと間違いなし。当方は作中同様、娘の手料理として登場した「豆腐と玉子の炒めたん」で晩酌を愉しませていただいた。組合員各位の豆腐料理の得手は何か、機会があればお聞かせあれ。



「豆腐は毎日食べますよ。夏の暑いときでも、味噌汁がいいね」。シナリオを読んだ際、好物の汁物を飲んでほっとするのと同じ気持ちを感じたという主演・藤竜也氏へのインタビューが叶った。脚本を手掛けた三原監督とは三度目のタッグとなる。前作「しあわせのかおり」(2008年)では、「中国料理店の店主を演じるために、5カ月半もトレーニングしました。本場のシェフとマンツーマンで」。今回はそこまで長い時間は取れなかったが、普段から料理をするというだけあって、職人としての手際の良さや年季の入った姿勢を見事に体現している。「もう必死に手本(指導担当の大将)を見るしかない。食い入るように見て、腰の位置や手をかける場所などを吸収した」と言うが、そんな付け焼き刃には到底見えない。肝となる冒頭と結末の作業シーンは、神妙ですらある。

「ロケハンにも同行させてもらいましてね、高野辰雄という男の来し方やバックボーンに大いに共感しました。彼に身体を貸している感覚で、自分の意識が働いたのは『ここから先は見切れるな』ぐらい(笑)。警察で娘(麻生久美子)の恋人に頭を



豆腐は毎日食べますよ。
夏でも、味噌汁がいいね。

下げる場面と、彼女からの大切な言葉を受け止めるラストシーンは、感極まりました。振り返り語る氏の目頭が熱くなっていたように見受けられたのは、気のせいではないだろう。

戦争の爪痕が残る時代と、尾道という土地。そこには日常のささやかな歓びを大切にしたい監督の想いが秘められている。役づくりについて話す際、氏が「(戦争を)伝えられる最後の世代だ」と口にされたことも、ここでお伝えしておきたい。



文/椿屋



©2023「高野豆腐店の春」製作委員会
配給：東京テアトル
監督・脚本：三原光尋
出演：藤竜也、麻生久美子、中村久美 ほか

MOVIE

「くるりのえいが」

令和5年10月13日(金)より、MOVIX 京都ほか全国劇場3週間限定公開&デジタル配信開始

1枚のアルバムと、1席のコースと

立命館大学の音楽サークルに所属していた岸田繁、佐藤征史、森信行が1996年に結成し、つじあやのや10-FEETらとともに全国区に駆け上がった京都出身の3ピースバンド、くるり。毎年、秋に梅小路公園で開催される「京都音楽博覧会」の主催(2023年は10月8日、9日開催)でもある彼らが、2002年に脱退した森も参加し、オリジナルメンバーが揃って1枚のアルバムを制作する様子を追ったドキュメントだ。

岸田は言う。「おじさんの同窓会はかなんねん」余力で飛びたくない」。3人が曲作りを始める。1枚のアルバムが、1曲ができる間には沈黙があり、爆笑があり、トライアル&エラーが続く。トラックダウン前のスタジオの様子は裏方、どこか厨房の隅を思わせる。飲食店に例えるなら、シェフとパティシエとホール担当が1席のコースを新たに作るようなものと言えば、その感覚は伝わるだろう。

今までと同じものは作りたくない。とは言え自分のテイストは出さねばならぬ。これは音でも味でも同じだろう。舌を使うか耳を使うかだけの違いだ。

「飲み屋とレコ屋と服屋とは繋がっとけ」。とあるライブハウスのマネージャーが駆け出しのバンドたちに必ずこう言ったという。組合員各位の店に、メジャーを目指すミュージシャン常連がいたら、是非とも応援してあげてほしい。



©2023「くるりのえいが」Film Partners
配給：KADOKAWA/監督：佐渡岳利
出演：くるり 岸田繁、佐藤征史、森信行/音楽：くるり

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

全国ヘルシー中華料理コンテスト
京都から是非、受賞作品を

今年も全国中華料理生活衛生同業組合連合会傘下の全ての組合員を対象に、「ヘルシー中華料理コンテスト」が実施される。第11回目を数え、各組合の所属人数によって応募可能作品を決定する。京都府の出品枠は大阪、東京の6に次ぐ4枠だが、昨年は残念ながら各賞受賞はならなかった。

地方予選、最終応募申請については、随時応募作品を受け付け、今月31日に全中連事務局に応募作品(写真およびレシビ)必着となっているので、奮って応募、そして京都からも受賞作品を。

《料理部門》

- 麺類、ご飯ものの「麺・飯の部」
● 一品料理を中心とした「料理の部」

賞

各部門ごとに各賞を設ける。

- ◎最優秀作品賞……………1作品（計2作品）
- ◎金賞……………2作品（計4作品）
- ◎銀賞……………3作品（計6作品）
- ◎優秀作品賞……………その他の作品
- ◎特別賞……………賞の対象外作品で、特に注目すべき

應募要項

レシピ付応募用紙に記入の上、写真（データ）を添付し、期限内までに事務局に提出。

審査基準を統一するため、最高原価率を40%とし、販売価格は麵飯の部が1000円、料理の部が2000円とする。

賞

最優秀賞……………各部門の最高点を獲得した作品

金賞		各部門の2位・3位の2作品
銀賞		各部門の4～6位の作品

特別賞

（最優秀賞・金賞は表彰があり、最優秀賞には賞状と盾、金賞には賞状が贈られる）

〔隨時〕 地方組合による応募作品選定（予選・随時受付）

「8月31日最終」 全中連事務局に応募作品（写真及びレシビ） 必着

「9月1日」データ加工・作品仕上げ

「9月末日」 審査→審査終了

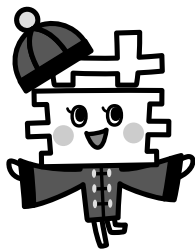
〔10月初旬〕大臣賞狀印刷、大臣印押印依頼

〔10月17日〕全国大会会場にて発表及び表彰（最優秀賞・金賞）。

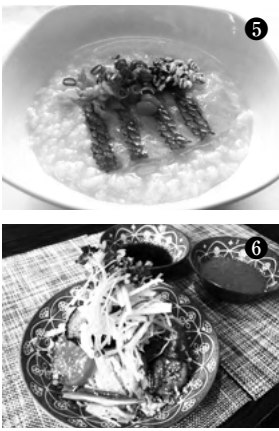
同時に会場にて優秀作品を展示予定

「12月30日」優秀作品レシビ集。冊子及びWEBページを作成、組合員に

銀賞以上受賞者には記念の額入りパネルを贈呈配布。



令和3年度の優秀作品・金賞受賞作品は左記のとおり。ぜひ、今年は京都から受賞作品を。

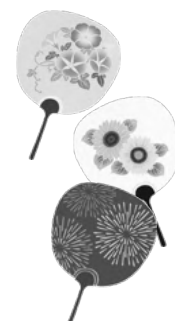


①料理部門 最優秀作品・大賞受賞「黏の二種揚げ物」／関東地区 群馬県組合／チャニーズズ
イニング 天壇・成澤純一氏作品 ②飯部門 最優秀作品・大賞受賞「酸辣番茄炒飯（裸走炒飯トマト包み酸辣鍋かけ）」／西部地区 愛媛県組合／雁飯店中華割烹 大岩 坪内譲治氏作品 ③料理部門 金賞「愛媛一品豆腐 愛媛県産高麗人參と豆腐の飾り蒸し」／西部地区 兵庫県組合／雁飯店中華割烹 大岩／高智優氏作品 ④料理部門 金賞「豆漬金沙千層海鮮（おからのキンサリ炒め海鮮ミールソースと共に）」／西部地区 岐阜県組合／中華料理ソニック／山田健三郎氏作品 ⑤飯部門 金賞「燗鯛魚粥（燗製真鯛の中華粥）」／西部地区 愛媛県組合／中華料理舞華／三谷真氏作品 ⑥飯部門 金賞「有機沙粒冷麵（ヘルシー野菜のサラダ風冷麵）」／西部地区 富山県組合／modern style China 満寿園／由隆太郎氏作品

第3回理事会を開催

京都府中華料理生活衛生同業組合は
去る令和5年7月3日(月)午後2時
30分から、料飲国保会館1階会議室に
おいて、第3回の理事会を行った。
次の議題について審議、報告し、出
席者全員了承のうえで終了した。

- ◎今期事業実施について
- ◎組合キャラクターネーム募集について
- ◎料理勉強会について
- ◎全国大会参加について
- ◎SeeLフェア参加について
- ◎新組合員について

京名物  平野家本店 京・円山公園知恩院南門前 〇七五(五六一)一六〇三	貴船ふどや 電(七四二)二五〇一代	 京食館 電〇七五(七四二)二四〇一代	野草一味庵 美山荘 京都市左京区花背原地町三七五 電話〇七五(七四六)〇三二一代	京料理 たん熊本家 京・下京区木屋町仏光寺下ル 電話(〇七五)三五一・一六四五	茶懷石 京料理 下鴨茶寮 京・左京区下鴨泉川町 電話(七二二)二〇〇八	安政二年創業 有職京料理 西陣魚新 西陣中筋 四四一・〇七五三	いもぼう® 平野家本家 京都市東山区円山公園 TEL(七五)五五・五〇二六番
菱岩 京料理・仕出し 東山区新門前通西之町 〇七五(五六一)〇四一三	京料理・寿司 下鴨福助 下鴨西高木町 七八一・八七四 岩倉店 七三二・八八八	京料理・寿司 つれづれ草子 右・一条通妙心寺前 電話(六)三九六一	京料理 鶴清 木屋町五条上ル 三五一・八五八 政府登録国際観光旅館 鶴樹 三六一・二六一	京料理 名物ゆどうふ 南禅寺 京・南禅寺草川町門前 電話(七六一)二三一一	天保十年名園 じゆん せい 京・東山円山真葛ヶ原 電話(〇七五)五六・一〇〇一五	京料理 菊の井 京・東山円山真葛ヶ原 電話(〇七五)五六・一〇〇一五	京料理 魚三樓 伏見・京町三丁目 (六〇)一〇〇六一
中村樓 京料理 京都市東山区八坂神社烏居内 電話五六・一〇〇一六・一八	京料理 平八茶屋 左京区山端川岸町 〇七五(七八二)五〇〇八	京料理 瓢亭 南禅寺畔 (七)四二一六代	京料理 道楽 京都市東山区正面通本町西入 電話(〇七五)五六・一〇四七八	登録商標 大市 上京区下長者町通千本西入 (四六一)一七七五	御料理 木乃奴 下京区新町仏光寺南 (三五二)〇〇〇一	御料理 竹茂樓 京・左・栗田口鳥居町六五 でんわ(〇七五)七七・四一八五	京懷石 美濃吉 本店 京・左・栗田口鳥居町六五 でんわ(〇七五)七七・四一八五
 金印 生おろしわさび 金印物産株式会社 大阪支店 大阪市福島区福島1丁目4番40号JBSL梅田ビル7F701号 TEL(06)6458-8822	 元祖ぼたん鍋と京料理 畑かく 上京区上御霊前烏丸西入 (四)〇六一〇代	政府登録(登録八九二号) 国際観光旅館 ホテル 然林亭 洛北鷹峯 (代)四二二三一	御料理 上笑茂 玉屋 本店 七八一・〇三三三 かも川店 七三三・〇三三三	京料理 天虎 千本今出川上ル (461)4146	有職料理 萬亀樓 猪熊出水上ル (四四)二五〇二〇		



去る令和5年6月21日(水)、福知山市料理飲食業連合会が会員親睦旅行を企画、開催した。

福知山を朝出て、三方五湖を回るツアーで参加者は21人。バスは舞鶴若狭道を走り三方五湖PAでの休憩を挟んで三方五湖遊覧船に乗り、昼食は湖畔の食事処、味一休で舌鼓を打ち、その後は三方五湖レインボート・ケーブルでスリルとともに

に山頂に行き、雄大な景色と強風の中、記念撮影などを行った。



た。これは恒例で行っている料理研究会実行委員会の活動で、今回訪問した徳山鮮は、余呉湖や湖北の山々、そして田園風景に囲まれた和風オーベルジュで、ここでは日本の原風景を楽しみながら、発酵料理や自然の恵みが溢れる食事を提供する、なれ鮎が有名な名店だ。

湖北の様々な味を学ぶ
洛北料理研究会実行委員会



中京料飲組合は去る令和5年6月26日(月)、東華菜館において令和5年定期総会を開催した。

新たに理事長を選出
中京第74回定期総会



2022年10月
損害保険会社各社

火災保険料 大幅値上げ

(築年数が浅い場合は値下る場合もあります)

保険にかかる
コストを削減
しませんか?

今が見直しの時期。京都共済なら、
料飲組合 組合員さまは、火災共済掛金が

火災共済以外にも、
自動車共済や賠償保険等、
取り揃えております。

京と共に、あしたと共に。
京都共済
京都共済協同組合
☎0120-38-0521
〒604-0932 京都市中京区寺町通
二条下ル妙満寺前町450番地

Ristorante Reiwa

団体割引制度
10% 割引

箸老舗

傘市原平兵衛商店

京都市下京区堺町通四条下ル
電話 075-341-3831(代表)

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
給料計算・賃金台帳作成・就業規則作成 } 相談・指導

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

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

経節 昆布 陸海産割烹材料
削経節製造 業務用食品卸

傘 松島屋本店

京都市中京区姉小路通柳馬場東入
電話 (075) 221-5054(代)
FAX (075) 221-5040

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

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
ホームページアドレス 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
ホームページアドレス http://www.yagichu.com

よつこびの清酒

松竹梅

お酒は20歳を過ぎてから 宝通造株式会社

鳥"百貨

株式会社 鳥長

本社 下京区朱雀分木町45-2 (312) 二二八

家族葬や
小さいお葬式は
おまかせください

小さな式場あります

ブライトホール

家族葬専用 別邸

特約
指定店

公益社

0120-004-200

ブライトホール

〔日時〕令和3年9月15日(金)

〔場所〕金戒光明寺(黒谷本堂)

京都市左京区黒谷町121

075(771)2204

〔問い合わせ〕京都料理組合

075(221)5833



令和5年 魚鳥施餓鬼 9月15日に開催

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

川魚の老舗 のとよ本店 のとよ西店 錦・柳馬場東(231)〇八一五	高級鮮魚・ふぐ かね秀 中京区錦小路通麴屋町東入ル 電(221)二六九一代	京ゆば 湯波吉 京・錦御幸町西 電(221)一三七二	鯉節・海苔・乾物・珍味 業務用 卸専門 本社 祇園町北側 〇六九九代 卸部 東大路古門前西 〇二五一代 FAX (561) 〇五九九	残暑お見舞い 申し上げます 二〇二三年 晩夏
京都府調理師会 右京区太秦安井西沢町4-5 電話 八〇二〇一九二	一般社団法人 京都市食品衛生協会 京都市下京区四条通 室町東入函谷鉾町七八番地 京都経済センター三階三〇五号室 電話 三五三一五〇一一 FAX 三五三一五〇一二	公益財団法人 京都府生活衛生 営業指導センター 京都市左京区田中西樋ノ口町九〇 TEL 七二二二〇五一番 FAX 七二二一六二三番	活鶏・野鳥類 活鮎・淡水魚 株式会社 ザコトラ商店 社長 桑原正博 京都市左京区仁王門通川端東入 (771)三〇二五・四二二七 FAX (761)九七一五	すし用 特撰 京酢 千鳥酢 村山造社 社長 村山忠彦 京・三条大橋 電(761)三二五一

本年度より従事証明が不要
幅広い業種で受験可能に

令和5年度 ふぐ処理師試験

学科試験 〔日時〕令和5年10月22日(日) 〔場所〕京都調理師専門学校 京都市右京区太秦安井西沢町4番5	鑑別・実技試験 〔日時〕令和5年10月29日(日) 〔場所〕京都調理師専門学校 京都市右京区太秦安井西沢町4番5	願書受付(要注意です!!) 〔期間〕令和5年9月4日(日) ～9月8日(金)	試験についての問い合わせ 京都府庁生活衛生課 ☎ 075(414)4757
---	--	--	---

予備講習会

申込期間：8月21日(月)～9月7日(金)必着

◎1日コース
◆学科・実技講習
〔日時〕9月11日(月) 9:00受付講義開始、17:00終了予定
〔場所〕三河屋 京丹後市峰山町荒山371-4 ☎0772(62)2540
◎京都
◆学科講習
〔日時〕9月28日(木) 9:00受付講義開始、15:20終了予定
〔場所〕あじわい館 京都市下京区中堂寺南町130(京都中央市場内)
◆実技講習
〔日時〕10月12日(木) 13:00受付講義開始、15:30終了予定
〔場所〕あじわい館 京都市下京区中堂寺南町130(京都中央市場内)

追加実技(トラフグ1本)

さらに試験対策を充実されたい方に、ふぐ処理実習の追加ができます。今年度より昨年までに本講習会を受講した方についても、追加実技を受けることができます。追加実技は、一日コース講習・京都講習の終了後に行います。申込みは予備講習会申込みと同時にお願い致します。
【申込要領】
◆受講料(京都府ふぐ組合員割引あり)
●予備講習会…36,000円
ふぐ教本、調理師読本、問題集、処理実技用トラフグ1本、実物鑑別5種類以上
申し込み後、教科書等を送付致します。当日持参
●追加実技講習…7,000円
処理実技用トラフグ1本 ※処理済ふぐは持ち帰る事ができます。

講習会・申し込みなどの問い合わせは、京都府ふぐ組合まで

講習会のお問合せ：☎ 075(311)5080 担当/山下(南山豊)まで ※9:00～13:00厳守でお願いします
申し込み先：〒606-8107 京都市左京区高野東開町17-3 ひばなや宛





被保険者数は、令和4年度当初は、新型コロナウイルス関係協力金等の保険料算定のため、市町村国保より割安な料飲国保への事業主の異動が多くあり一時的に増加しましたが、10月以降は減少傾向になりました。表は令和5年度6月末までの状況です。

被保険者数は、
一時的に増加、
その後減少

被保険者数等(各年度末※)

(人)

	R1年度	R2年度	R3年度	R4年度	R5年度
事業主	1,564	1,538	1,522	1,599	1,492
組合員	1,440	1,416	1,390	1,459	1,354
後期高齢	124	122	132	140	138
従業員	1,924	1,817	1,836	1,902	1,890
家族	3,320	3,206	3,146	3,156	2,982
被保険者数	6,684	6,439	6,372	6,517	6,226

※R5年度はR5年6月末時点

〈第146回組合会に提案された議案〉

- ①令和4年度事業報告 ②令和4年度組合会計歳入歳出決算 ③令和4年度特別会計歳入歳出決算 ④令和4年度両会計の剰余金処分 ⑤令和5年度組合会計歳入歳出補正予算 ⑥役員(理事)の選任

【公示】令和4年度京都料理飲食業国民健康保険組合歳入歳出決算書

〈歳入〉		〈歳出〉		(単位:円)	
大分類	金額	大分類	金額		
国民健康保険料	1,147,027,020	組合会費	1,517,254		
国庫支出金	1,051,954,436	総務費	125,917,275		
府支出金	4,644,000	保険給付費	1,245,703,152		
市町村支出金	2,075,000	後期高齢者支援金等	374,611,596		
共同事業交付金	50,256,000	前期高齢者納付金等	152,619,975		
財産収入	3,093,852	介護納付金	193,539,364		
繰入金	0	共同事業拠出金等	48,738,882		
繰越金	296,269,951	保健事業費	61,323,571		
諸収入	1,420,099	諸支出金	36,893,227		
歳入合計	2,556,740,358	歳出合計	2,240,864,296		
差引残高(歳入－歳出)		単年度収支	19,606,111		

(単年度収支＝歳入－繰入金－繰越金－歳出)

国保だより

第464号

京都料理飲食業国民健康保険組合
編集人 石谷彰男
京都市中京区二条通富小路東入ル
TEL 075(256)3326
FAX 075(256)6438

令和4年度の決算は
僅かに黒字だが、実質は：

令和4年度決算は保険料の増加もありましたが、医療費も大きく増加したため、僅かな黒字(1960万円)でした。しかし、国庫補助金の超過交付(2353万円)があり、令和5年度に返還が必要のため実質は393万円の赤字となりました。

過去最高の医療費
財源の国庫補助金は減少

令和4年度の被保険者1人当たりの年間医療費は、令和3年度よりもさらに増加して過去最高の18万5499円でした。医療費や高齢者関係拠出金の財源は、保険料と国庫補助金です。この5年間に医療費等は16億9千万円から19億4千万円と約2億5千万円増加していますが、国庫補助金と保険料の占める割合が年々増加しており、これが組合員の皆様の保険料負担を増加させている主な要因です。

被保険者1人当たりの保険料と医療費(年間:円)

	保険料	医療費
H30年度	144,956	140,225
R1年度	147,644	161,647
R2年度	149,164	147,375
R3年度	147,382	177,970
R4年度	173,768	185,499

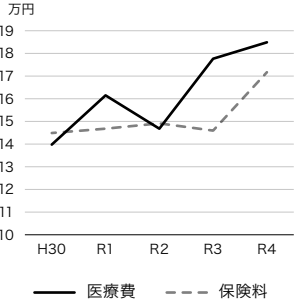
1人医療費は5年間に約1.32倍！

医療費等の国庫補助金の割合(千円)

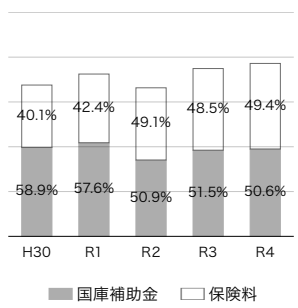
	医療費等	国庫補助金	財源割合
H30年度	1,693,847	997,135	58.9%
R1年度	1,822,284	1,049,511	57.6%
R2年度	1,675,485	852,592	50.9%
R3年度	1,885,414	970,544	51.5%
R4年度	1,942,650	982,361	50.6%

国庫補助金の割合は5年間に約1割減！

1人当たり医療費・保険料(年間:円)



医療費等の財源割合



	R1年度	R3年度	増減	伸び率
歳入額	25億5,674万0千円	24億7,802万9千円	7,871万1千円	103.2%
歳出額	22億4,086万4千円	21億8,175万9千円	5,910万5千円	102.7%
歳入歳出差引	3億1,587万6千円	2億9,627万000円	1,960万6千円	106.6%
単年度収支※	1,960万6千円	△1億3,109万5千円	1億5,070万1千円	-

※単年度収支＝歳入額－前年度繰越金－繰入金－歳出額

「おしぼり」は、
まごころのメッセージ。



サービス網万全の

株式会社 京都カネヨシ

☎(075)593-3101(代)
FAX 592-5253

京都市山科区西野大鳥井町75-1

調理衣・コックコート
フードユニフォームの通販サイト

白衣net
http://www.hakuinet.com



福田白衣株式会社

京都/604-0905 京都市中京区竹屋町通河原町西入ル
TEL075-222-0505/FAX075-222-0650
大阪/533-0014 大阪市東淀川区豊新1丁目5番24号
TEL06-6325-0010/FAX06-6325-8240

☎0120-296891

ニーサ
京都銀行で NISA
はじめませんか？

投信自動積立 毎月1,000円から積立できる♪



スマホで申込み
OK!

京銀投信積立



京都銀行

一緒にうれしい
On Your Side

みなさまのすぐとなりに京都中央信用金庫がいます。

京都中央信用金庫

本店/京都市下京区四条通烏丸西入ル
☎ 075(223)2525
FAX 0120-201-580(フリーダイヤル)
www.chushin.co.jp

2つとない風味あん

味み不ふ二じ

小倉あん ぜんざい こしあん

園遊会・バザー・業務用

三富士あん

1号缶 2号缶 4号缶
遠隔地向長期保存
進物用、ご家庭用

株式会社

イマムラ

東山区大和大道通七条下ル3
電話(531)2177(代表)



削鯉節製造卸
業務用食品卸

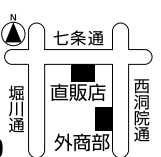
福島鯉株式会社

京都市中京区堺町通御池上ル
☎(075)211-2940(代)
FAX(075)211-0343

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



珍味問屋

営業品目
海産珍味・山菜珍味・料理材料・業務用食品卸



株式会社 野田屋

本社・営業本部 京都市下京区朱雀宝蔵町48-1(京都中央卸売市場)
TEL.075(311)1155(代) FAX.075(313)3535

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

アレもコレも、上手くハマれば5年後は期待大。



今日の
言いたい放題

亡き友人の後を継いで再登板 コロナ明けの宮津に乞うご期待

宮津料飲組合 組合長 三宅幸広
みやけゆきひろ

前組合長とは同級生で同業
ここは自分が、という気持ち

前任の稲葉くんも再登板でしたが、私もなんです。実は彼とは同級生で、小学校から一緒に、高校でも仲良くなって、卒業後も同じ料理の道に入りました。私の修業先が上賀茂で、彼が西陣で、よく悩みを打ち明けて合ったりしたものです。彼が出ているこの新聞を読んで「洋一(稲葉前組合長)くんらしいことを言うてるなあ(笑)」と。ただ、残念なことに1年任期を残して亡

くなったので、とてあえず誰かが、という事で私が手を挙げました。稲葉くんが手を付けていたホームペー

当店は1970年に両親が創業した総菜や仕出しの店でして、これまでは仕出しの他にも店頭売りの、学校なんかの大口のお弁当、食堂委託なんかも受けていて、夜中12時に家に帰って2時に寝て、朝5時に起きて仕込みと忙しくさせてもらってたんですが、さすがにキツイなと。店頭売りなんか

は今は止めてるんですが、そもそも法事なんかの仕出しニーズも減りましたしね。稲葉くんの前の岡田組合長が期待して、いた外資系のホテル、フェアフィールド・バイ・マリオート・京都天橋立ができて、どうやらメイ

でその思いを継いで行けたら、そういう店が出てきてくれた

らと、そう思っています。

観光の拠点となるホテルも
ホテルコンシエルジュに期待

ことで、店も増えているようです。外国人観光客も戻ってきましたね。台湾やヨーロッパからが多いようです。コロナ前から日本三景の天橋立、今は伊根も人気ですし、ど

うも福知山あたりの中丹を足場にして、そこから北へ南へと観光の足が伸びているようで、稲葉くんがボヤいていた(笑)タクシーの台数も増えてきています。

コロナが明けて、急に多忙
これが落ち着けば、きっと

もらって、店をやつてもらいたいというのが本音です。飲食じゃなくて、他の業界でもいい。

そういう願いと、あと、宮津には特産が少ないとか、郷土料理がないと言われるんです。そんなこともないんですよ。丹後のばら寿司とかね。イワシ寿司もあります。そういえば回転寿司もできるのか。ここは相乗効果を期待したいところですね。若い世代の台頭と、地の料理を上手く周知できれば、5年後は観光客も店も、もっと増えていると思いますよ。

宮津料飲組合

昭和22年設立
加盟店舗数:23軒(令和5年4月1日現在)
【事務所】宮津市魚屋904 みやけ内
【TEL】0772(22)3368
【FAX】0772(22)7458

三宅幸広(みやけゆきひろ)

仕出し・総菜を扱う「みやけ」の二代目。上賀茂など洛中で7年修業、25歳で家業を継ぎ、仕出しや弁当の他、食堂の委託なども。今年から400〜500m級の初級、中級の登山が趣味に



青谷梅

甘い香りの酸っぱいやつ
城陽にも存在した名産

城州白という梅をご存じだろうか。城陽市の青谷梅林で収穫される梅で、「元々は媒染剤に使われた烏梅(うばい)の生産で青谷は広大な梅林になったようで、明治の文献に『シロ』とあり、食べる梅として広がったのがこの梅ではないかと。固有種かどうかは実は分からないんですが、他では聞かないですね」と同工房の田中昭夫さん。田中さんがこの梅に出会ったのは偶然で、もともと小学校の教員で、自然保護活動を行っていて梅林の存在を知ったという。20年前の話だ。以来、地域活動として梅祭に協力したり、青谷の特産品部会を立ち上げたり、でアレヨアレヨとこの「添加物を使わない梅の加工品」を生産することに。通年扱う商品は梅干しや、写真の梅干しパウダー、練り梅など20種ほどだ。食材というより調味料ゆえ、料理に展開してもその姿は分かりづらいが、簡単などころではパウダーをフレンチフライのフレーバーに使用すれば、簡単に違いが出せる一品になる。舌に乗せるだけで、他の梅に比べて香



りが甘く、良く立つのが分かる。ポテト150gにつき4g〜5gでも充分「よそとは違う味」になるだろう。ペーストは鰯に添える等々が王道だが、タルタルソースにして好評な店もあるという。和歌山に比べれば生産量はもちろん及ばないが、我が京都にも優れた梅はあった。

取材協力：京都青谷梅工房 城陽市中出垣内73-5 ☎0774(39)7886

(左)袋に入れて「シャカシャカ」やるフレンチフライにパウダーを入れ、さらにペーストを蜂蜜で伸ばしたディップを添え、「梅好きのためのフレンチフライ」の完成だ。ちなみに青梅だけをパウダーにしたものもあり、こちらは40gで7000円と高級店向け(下)いずれも城州白を50%以上原料とした「京都青谷梅」は90gで380円、「梅干しパウダー」は100gで1400円と少々張るが、文中にあるように数グラムで違いが出せるのでコストは決して悪くない



PowerGeneration

／ウチの元気印／

10年後にそなえて、
10分あれば筋トレします



高野 公宜
Takano Masayoshi

修業先の嵐山 熊彦の仕事が面白すぎてUターンが延び延びに。契機は嵐山も福知山も大きな被害に遭った2018年の洪水。『『帰ってこい』と言われてたんですが、嵐山の方を優先しまして(笑)』。家業に戻れば戻ったで「モチベーションが保てず(笑)」ではあったが、数年前に始めたお節料理が好評を博し、徐々に「自分の店」という感覚が生まれている今日この頃だ。

まるそう高野 (まるそうたかの)
福知山市岩崎4-3 TEL.0773(27)3752

〈一面：答え〉1. エ 2. イ 3. ア 4. イ 5. 花供曾

京都からの贈り物

ver.2

京都産の
スペシャル
食材

- 6 -