

京都料理飲食新聞 9

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>



グラスもウィスキーもキンキンに冷えたもので、水を使わないサンボア名物「ハイボール」1100円。ピリッとジンジャーが主張する、生姜を漬けたスミノフとシロップの「自家製モスコミュール」1540円

いさなり
白羽の矢 各組合の名物を
ぬきうち紹介
300の素材を常に揃え
言わば酒で表現する割烹

創業は1972年。叔母が営むお茶屋の「ひと隅を貸して欲しい」と、女将の中川歡子（よしこ）さんが始めたバー。今こそ時折見かけるお茶屋や置屋の一角にあるバーやラウンジの先がけだ。ところが共に創業したご主人がほどなく他界。「それからは猛練習です（笑）。お客さんと自分用とマティーニを2杯ずつ作ってね、何度何度も確認していたらだいて」と歡子さん。バックバーだけでも300を越えるウィスキー、京都随一の老舗オーセンティックバーの創業秘話である。では、バーとは？

「お客さまと話す内に、その方に合ったお酒をピタッと出すこと。普段は焼酎党のお客さまなら、まずはジントニックをお出しして、最後はスコッチ、ということもあります」と、現在、主に店を預かる中川瑞貴さん。この感覚は正に割烹。しかも、素材の組み合わせ、つまりカクテルレシピはほぼ無限。酒類そのものに季節は関係なくとも、春夏秋冬晴雨風雪、一杯で表現できる選択肢は料理より多い。しかも、名代料理ならぬ名代カクテルが同店にはある。氷を使わないハイポー



（写真上）30年ほど前、もともとあったサンディッチを「温めたら？」となったのが始まり。「焼きサンド」440円。カラシの利いた名物バーフードである

祇園サンボア (ぎおんサンボア)
京都市東山区祇園町南側有楽町570 ☎075(541)7509
月～金16:00～24:00 (L.O.23:30) 土15:00～24:00 (L.O.23:30) 日15:00～22:00 / 月休
京都「三大サンボア」のひとつ(京都サンボアも今年移転オープン)。歡子さんの父も発祥の地、神戸サンボアで修業したという。今よりは遙かに種類も少なかったであろう当時から品揃えが豊富だったのは、神戸では輸入業もしており「舶来物が手に入りやすかったのかも」とのこと



去る令和5年8月30日(水)、ザ・サウザンド京都において、京都府飲食業生活衛生同業組合と日本政策金融公庫の共催で、融資制度説明会が行われた。一部の組合からの要望に応えたものでもあり、日本政策金融公庫からは吉田博司(本支店長)、京都支店国民生活事業統括、複数名が参加、会場には個別の相談に應じる席も設けられ、相談者も相次いだ。今年3月末時点で約118万件、約19兆円とリーマンショック以上とも言われるコロナ禍関連の融資が今月末には終了する(延長は未定)。また、いわゆるゼロゼロ融資と呼ばれる特別利子補給制度につ



今月のワシントン
本号取材期間のあるひまわり畑。余りの猛暑に、ひまわりもお疲れ気味か。

箸やすめ
写真は綾部市の車道沿いに出ていた表示だ。お盆も明けて、実際に40度超えを見たのは初めてだったかもしれない。今年の暑さは本当に別格だった。蝉の声は止み、夜には秋虫の声もチラホラ。それでも昼夜問わず暑さが続いた今夏は、北関東や東北の水不足が言われ、取材先でも農作物への危惧が聞かれた。◆今から200年前、江戸後期の文政6年、阿武隈川が氾濫し地方一帯の収穫が皆無だったという記事、宮城県丸森町のウェブサイトに見つけた。◆本紙発刊の3日後、京都府料理飲食業組合連合会が1世紀を迎える。人類は2世紀を経て早害や水害には勝てないが、この100年で飲食業界が勝ち得たものは誇りたい。

訂正
宮津料飲組合
〒06165 宮津市魚屋904
電話 0772-222-3368
FAX 0772-222-7458
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
仕出し惣菜みやけ内

食用油の物価高騰でお困りではないですか?

カラット君
驚くほど揚げ油の量を減らすことができる
No.1の実績
揚げ物革命!

油の使用量を最大50%削減

資料請求・ご相談
お問い合わせ
デモ機お試し
0120-995-236
株式会社stack
京都市下京区烏丸通五条下る
大坂町383-6 MILLY烏丸五条3F

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

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することで、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

京都府飲食業生活衛生同業組合

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 075(252)3145
FAX 075(252)0668

令和5年度第2回 三役会を開催

去る令和5年8月8日(水)、同組合事務所において、「令和5年度第2回三役会」が開催された。議題は日本政策金融

公庫との共催「日
本公庫の融資制度説明会及び相談会」について、当日の流れ、役割担当などが決定した。



相談会当日は「コロナ禍では本来、借りる必要のない借入を強いられた。我々の努力も必要だが、国に対しては助力の要請を行っていく」と牧野順二理事長が挨拶し、日本政策金融公庫から複数名を招聘、今後の融資や飲食店の経営力についてのコンサルティング、また個別にマンツーマンで融資の相談も受け付けた。

(関連記事一面)
また、牧野理事長から、以前より取り組んでいるカード手数料引き下げ(左欄)、オゾン水によるノロウイルス対策については、多難であるが順調に進んでいるとの報告があった。
新規に発足した京都府飲食業経営組合については中谷副理事長を代表に加入

クレジット決済手数料率低減 議員連への働きかけも視野に

周知のことですが、日本政府はキャッシュレス化を進めており、大阪万博に向け2025年までに40%のキャッシュレス決済、そして将来的には80%まで進める意向であることを確認しています。



大規模店、ホテル及び旅館業などは2%以下の手数料も多く見受けられます。飲食店も同程度の料率まで引き下げるため

に全飲連は行動を起こさなければならぬと思います。ひいては、それが全飲連の組合員を増やし、一の道であるとの確信を持っています。
先の全飲連理事会でも、今後取り組む議題として上がったクレジット決済手数料低減について、現在、京都府飲食業生活衛生同業組合は、

理事長 牧野順二

者を募っている。青年部事業のことも食堂についても協賛していく。また、新たに今後深刻化すると思われる人材不足対策について、海外の人材も紹介していきたい。今後取り組んでいくとの話があった。
また「本紙8月号でLINE公式アカウントを掲載し、多くの方が登録をいただいたが、まだ登録をされていない方には是非声をかけていってほしい、デジタル化をスムーズに進めていきたい」と表明した。



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

御饌長、副御饌長が決定

令和5年時代祭が開催予定

本年も来る10月22日(日)※悪天候の場合合は翌日に順延)に、京都料理組合は例年どおり神饌講社列として参加予定で、御饌長には園部晋吾氏、副御饌長には安念尚志氏が選ばれた。両氏は祭当日、馬上にて列に参加する。



時代祭は明治28年、平安遷都1100年と平安神宮の創建を祝う行事として始まった京都三大祭りのひとつ。8つの時代それぞれの装束に身を包んだ参加者の20列が、平安神宮から京都御苑の健礼門を往復する。

第117回 京料理展示大会 本年も例年どおり開催予定

京都料理組合、三
大行事のひとつである京料理展示大会が、本年も例年どおり来る12月13日(水)と14日(木)の両日、みやこめっせにて開催となる予定。
昨年も開催にはこぎ着けたが、未だコロナが収束しておらず、毎回人気を博している会場内での飲食はできなかつたが、今年も例年どおり各



食堂を展開できるよう企画中。

— おいしさをクリエイイトする —
明治乳業 ★ 雪印乳業特約店

稲尾乳業株式会社

京都市伏見区横大路天王前27-3
株式会社 五健堂 第2総合物流センター内 2階
TEL.075(748)7201 FAX.075(748)7202

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

京都朱雀道具町
勝藤屋
www.katsufujiya.com

毛氈・野点傘
格安茶筌 在庫あります

【内装工事全般】【店舗改装】お気軽にお問合せ下さい
(株)平安 京都市西京区上桂森下町1-96
TEL(075)391-0481 FAX(075)392-3254
<http://www.heian.jp/mousen/index.htm>

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



夢を、
上乗せ
しよう。

全国国民年金基金

ご加入、ご継続にあたってはホームページ・パンフレット等でご確認ください。
60歳以上(55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年金は、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 ローズ ヨイダニ
0120-65-4192



www.zenkoku-kikin.or.jp/
全国国民年金基金

Affac アフラック

《募集代理店》
関西アイエヌエスサービス株式会社
〒604-8162
京都市中京区烏丸通六角下ル七観音町626 烏丸小泉ビル7階
☎ 0120-54-7373

鯉節 昆布 陸海産割烹材料
鯉節製造 業務用食品卸

金 合資会社 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



削鯉節製造卸
業務用食品卸

京都鯉節株式会社

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>

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

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

第1日 / 10月16日(月)

▷ 16:30～18:00 代表者会議(3F カシオペア)
▷ 18:30～21:00 懇親会(4F 竹林)
代表者会議参加費：本人／18,000円
同伴家族・従業員／15,000円

第2日 / 10月17日(火)

▷ 12:00～17:00 物産展(2F ホワイエ・関係商社の展示、即売会及び物産展)
▷ 10:00～12:00 企画委員会(2F 華さそい)
▷ 14:00～16:00 大会式典(2F 舞扇)
▷ 17:00～19:00 交流会(2F 舞扇)
全国大会参加費：本人／18,000円
同伴家族・従業員／15,000円

[会場]ホテル雅叙園東京

東京都目黒区下目黒1-8-1 ☎03(3491)4111

●電車で来館の場合：目黒駅より徒歩3分
目黒駅(JR山手線西口、東急目黒駅、地下鉄南北線・三田線)より
行人坂を下って徒歩3分。権之助坂を下って徒歩5分)
※JR目黒駅東口、JR品川駅高輪口から無料送迎バスあり

(大会テーマ)

レガシー。その先を、東京から

Legacy

第54回 全国中華料理業 東京大会 in ホテル雅叙園東京

2023年 10月16日(月)・17日(火)

主催／全国中華料理生活衛生同業組合連合会 主管／東京都中華料理生活衛生同業組合
後援／東京都(予定) 協力／全中連関東地区企画委員会・全中連企画委員会

スローガンは「レガシー」

全国大会を東京で開催

来る令和5年10月16日(月)から17日(火)の2日間、東京都のホテル雅叙園東京において、第54回全国中華料理業東京大会が開催される。毎年開催されるこの全国大会では、全中連が年間活動計画のテーマとなるスローガンを掲げ、組合内外の諸問題などに関する議論を深め、また組合員同士の意見交換を行い、交流会を親睦を深めることを目的とするもの。会場となるホテル雅叙園東京は、その

ホスピタリティには定評がある、昭和6年から続く歴史あるミュージアムホテル。ぜひ、京都からも多くの参加を。日程などは左記のとおり。

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

40歳未満の方もOK

お店にとってお得な組合健診

料飲国保では、事業主と従業員の皆様を対象にした健康診断(約1万1千円相当)を「組合健診」として無料で実施しています。

内容は生活習慣病検査を中心とした特定健診をもとに、大腸がんや肺がん検査を含む健診です。40歳以上の方は特定健診の対象となりますが、組合健診は40歳未満の方も含めた事業所の全ての方が対象です。

「働きやすいお店は働く人の健康に気を付けるお店」。是非、お店(事業所)ごとにお店にまわって、組合健診を実施している指定医療機関(医療機関一覧は「健康診断のご案内保存版」参照)を選んで、料飲国保まで申し込んでください。

令和4年度事業報告 歳入歳出決算等承認

去る令和5年7月31日(月)、京都ガーデンパレス(京都市上京区)において第146回通常組合会が、組合会議員36名中27名(委任状9名)、理事・監事18名の出席により開催され、令和4年度事業報告・歳入歳出決算・剰余金処分、令和5年度引き続き検討を行うこととされました。

議案審議の後の意見交換では、マイナバーカードの利用による健康保険証の廃止に関して、「マイナカードは信用できないので持たない」との意見の一方で、「マイナカードにより保険証の不正使用が無くなり、医療費の適正化にも効果があるのでは」との意見も出されました。

また、「組合の収入を増やすためには組合員を増やす努力が必要。加入するメリットを示すことが必要」との発言がありました。

厳しい情勢だからこそ、各単位組合と組合員が力を合わせて料飲国保のメリッ トを伝えて、料飲国保の輪を広げていくことを確認した組合会でした。

国保だより

第465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

〈第146回組合会で承認された議案〉

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 補充役員(理事)の選任

インフルエンザワクチン

今年も接種等をお忘れなく！

新型コロナウイルスの感染対策も引き続き実施していたが、今年度の冬はインフルエンザの感染予防も大切だ。

9月下旬に、次の書類を皆様の自宅宛に送付しますので、助成対象や締切等内容を確認の上、手続きをお願いします。

①インフルエンザ予防接種費用助成金申請書
〔接種期間〕令和5年10月1日(日)～令和6年1月31日(水)
〔助成額〕一人1500円
②郵送検診のご案内(B型肝炎・ピロリ菌・歯周病・肺がん等がん検診)
〔申込締切〕11月10日(金)

京都で一軒 破れるまでハゲヌ 上染のれん

吉屋旗幕工場

京・上京・出水大宮西

TEL(841)0448・(841)5469 FAX(811)4148

削経節製造卸 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

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

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

清酒

月桂冠

京仕込

キンシ正宗

◆キンシ正宗株式会社

神聖

伏見の清酒

山本家醸

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 別邸

家族葬専用

特約指定店 公益社

0120-004-200

ブライトホール

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

当該エリアの人气が高め安定。 足下を固めた上で、広い視野も持つて。



今日の夜談

父の遺志、京都の料理界への恩 若き理事長誕生の注目エリア組合

川端料理飲食業組合 理事長 榎本大輔

35歳で理事就任、さらに
若くして副理事長・会計に

私が当店を継いだのが17年前で、まだ35歳のときだったんです。実は当時、先代である父が理事長をさせていたのだいておりまして、在任中に亡くなってしまったんです。組合にご迷惑をおかけしたという思いもありまして、店を継ぐまでは組合の活動については全く知らなかったんですが、すぐ理事にしていたいただきました。とは言え、自店を

継ぐにも苦勞をしながら。板場のことは分かるんですが、仕入れについては父任せだったものですから、魚の仕入れにも一苦勞という(苦笑)。市場言葉から勉強しました。今は私の息子が修業から戻って家業に入ってくれていて、私も私生活で歩いているんですが、私と同じ轍を踏まぬようこれから市場にも行かせてます(笑)。

当該地域の人气が上昇し
飲食業も多岐にわたり活況

計として関わらせて いただいております。

創立100周年の代替え会は
3年か、7年後、次のキリ番で(笑)

ともあれ、若輩ではありますけれども、父がご迷惑をおかけしたということ、それ以上に京都の料理界のために恩返しをしたいという気持ちで、理事長職をお受けしました。

まずは明朗会計、安い組合費で、それも還元型という組合の良さを継続して今の活況をキープして、年に2回の「食味研究会」を欠かさずやろう、と。30人ぐらいで各地に食事に出かけるんです。丹後の蟹、瀬田の鰻など、もちろん各店のご主人にご教示をいただきます。

同時に大きな目録、「京都」というサイズで考えると、実は人が入ってきていない。魅力はある、働く場所もたくさんあるのに、むしろ出て行く人が多いんです。先日、代議士さんに「住んで良し、働いて良し、という街にしてください」と陳情したところ。街中にはもともと家族で住める高層マンションを増やしても良いんじゃないかと。京都府を俯瞰で見たら円錐形になるような(笑)。

ちなみに、実は今年で創立103年です。令和2年に100周年を迎えたんですが何しろコロナ禍で…。まあ式典なりの祝賀会は、次の切りの良いところ、105年とか110年で良いかと(笑)。

川端料理飲食業組合

大正10年6月設立
加盟店舗数：59軒(令和5年4月1日現在)
【事務所】京都市左京区岡崎北御所町33
【TEL】075(771)3733
【FAX】075(752)4051

榎本大輔

(かしもとだいすけ)
51歳の若さで理事長就任。明治30年に仕出し業として「ともえ」を創業。後に併設した料亭「味まろ」をとともに営む四代目。多趣味で、年代別ソフトボールの代表選手として全国大会にも出場



天然ジャム・ソース

純度の高い土の恵みは
大切に、ちびちび使いたい

管理栄養士として働いていた森嶋麻衣さんが、祖父の代で途絶えかけた11代続く農地と家を引き継いだ。その中には果樹があり、樹齢100年の李の他、ぶどうや柿など、どれもひと株ずつと決して大規模ではないが、採れた果実でジャムを作っている。不耕起栽培で、果物が本来持つ粘度を最大限活かしたジャムだ。自然のままに育った果物は、農法としては効率が良くないし、小ロットの生産しかできないが「自然であること」を貫く。さらに紹介したいのがペペロンチーノとジェノベーゼのソースだ。農家仲間から仕入れる万願寺以外、自家製のニンニクやバジル、ハーブオイルに使うタイムやローズマリーなど、果樹と同じように育てた素材でできた、素朴だが上質なソースだ。農業で甘やかされず、自然に打ち克ってきた植物は味や栄養も濃い。ただ、基本的に家庭用として販売しており、1瓶110gで918円、パスタにすると2〜3人前。コスパ的には飲食店向きではないのだが、可能な展開を考えてみた。例えばちよ



と良い具材、炒めたブロックベーコン200gとズッキーニ1本、塩コショウと少量のオリーブオイルだけで繋ぎナシのポテトサラダ。これにペペロンチーノソース小さじ1強で和え、万願寺をてっぺんに添えてみたらこれが美味しい。これなら8〜10食分はとれ、原価率も充分現実的だ。さて組合員各位なら、どう使われるだろう？

取材協力：田舎家そらしど 綾部市西坂町立貝74 ☎0773(21)5915

Power Generation

ウチの元気印



栗栖 熊一
Kurisu Yuichi

家業について父からの圧力はなく自由に育ち、学生時代は陸上部の中長距離に打ち込んだ。「ただ、祖母からは『いずれ大将になるんやから』と言われ続けて育ちました(笑)」。修業先でも家業でも一通りの苦勞はしたが、考えるのは常に去年との差。「魚の仕込みも『去年よりはできているな』、と」。些事に振り回されず、涼しげに泰然自若、大器の雰囲気だ。

たん熊 北店本店 (たんくま きたませほんてん)
京都市中京区西木屋町通四条上ル紙屋町355
TEL.075(221)6990

京都からの贈り物

ver.2

京都産の
スペシャル
食材