

京都料理飲食新聞



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>



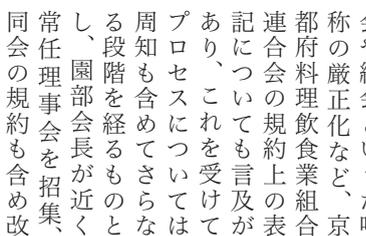
臨時理事会は意見交換に 近く常任理事会を招集へ



去る令和6年1月25日(木)午後3時より、ウエスティン都ホテル京都において、京都府料理飲食業組合連合会が令和5年度の臨時理事会を開催した。



園部平八会長、各理事をはじめ、税理士も招聘し、定刻に開会、かねてからの構想である一般社団法人化についての議案を主とする(第1号議案一般社団法人化について、第2号議案一般社団法人理事及び監事、第3号議案京都府料理飲食新聞名刺広告の廃止及び基本会費の導入、報告第1号京都府料



理飲食業組合連合会創立100周年記念事業決算報告)議事が予定されていたが、第1号から第3号議案について、周知徹底の不足や、拙速に決定すべきではない等の意見が出た。そのためいったん議事を中断、予定を

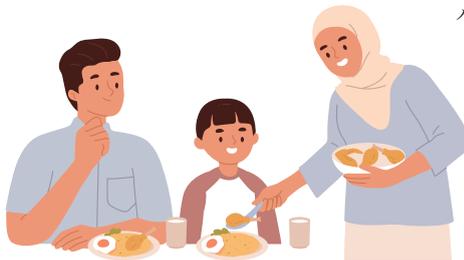


変更し、改めて意見交換会として各員が意見を述べる会として。一般社団法人化については概ね前向きであるものの、理事会や総会といった呼称の厳格化など、京都府料理飲食業組合連合会の規約上の表記についても言及があり、これを受けてプロセスについては周知も含めてさらなる段階を経るものとし、園部会長が近く常任理事会を招集、同会の規約も含め改

来る令和6年3月13日、今年も京都府農政課が参加無料のオンライン(ZOOM ウェビナー)セミナーを開催する。訪日外国人観光客が急

食の多様化への対応セミナー 今年のテーマは「インバウンド対応」

増し、新型コロナウイルスの感染拡大前と同水準まで回復している。外国人観光客のさらなる増加が見込まれる中、今年にはハラルの専門家を招き、様々な食習慣や信念、禁忌等により食の制限をもつインバウンドへの対応や、集客方法を学ぶ内容となっている。また、講演に先立ち、京都市観光MIC推進室から「京都におけるインバウンドの動向について」の情報提供もある。



■日 時：令和6年3月13日(水) 14:00~16:00
■内 容：「食の多様性とインバウンド対応の基本」
(講師：一般社団法人 ハラル・ジャパン協会 代表理事 佐久間朋宏氏)
「ムスリム等外国人を集客するための広報・PRとは」
(講師：一般社団法人 ハラル・ジャパン協会 ハラルビジネスコンサルタント 佐久川優衣氏)
■要事前登録：前日までにWEBフォームから申込
https://zoom.us/webinar/register/WN_dCvgdy4QRsK6Wut3T0Do0Q
■問い合わせ：京都府農政課 ☎075(414)5654



「ハラミ」1848円。ハラミの全てが亀岡牛ではないが、高確率で味わえるとのこと。入手可能なのは当地に根付いた太く、数も多いパイプがあるからこそ。処理後すぐに届くので数日寝かすことが多いとか

いきなり 白羽の矢 各組合の名物を ぬきうち紹介

亀岡牛の希少部位 地域を挙げての代表肉

今や「外食のエース」のひとつとなった焼肉。だがその歴史はさほど古くない。60年ほど前は、少なくとも京都では珍しい存在だったはずだ。同店は創業から約50年、京都焼肉黎明期からの存在といつて良いだろう。

「ハラミ」だ。赤身の需要が上がっているのも最近の特徴で、内臓肉で

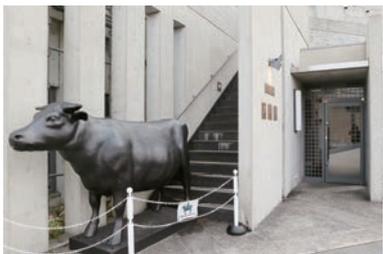


「焼肉ランチ」1650円。こちらは今も昔も王様部位のカルビと、その日の赤身肉の2種が盛られる。本場ならではの小皿がピシッリ並んだ膳だ

平壤亭 亀岡店 (へいじょうてい かめおかでん)

亀岡市篠町浄法寺中村35-5 ☎0771(23)8410
11:30~14:30(L.O.14:00) 16:00~22:30(L.O.22:00) / 火休

この亀岡本店の他、園部店と、福知山に2店舗、京都府下に計4店舗を展開する老舗焼肉店。4店舗目の出店は岡田さんの代になってからなのだが、三代目の経営者となる岡田さんは創業家の血縁者ではなく、アルバイトから始まって店を受け継いだという事業承継の良いお手本でもある





20数年前サラリーマン家庭に育った世間知らずの若造が、「居酒屋をやりたい」という思いだけで家内と二人で府庁前にお店を開きました。たまたま隣に高校時代の陸上部の先輩が代々お餅屋をされていたので、当時中立料飲組合の理事長のご子息と一緒に「保険のことだけでも得やから組合に入っ

とけ！」とお声がけ頂いてから20年以上、中立売の組合でお世話になっていきます。組合からは保険だけでなく、融資や食中毒保険なども教えていただきました。総会などでは先輩方に可愛がっていただき、色々なお話できることが楽しみでした。今回コロナ禍で、先人たちが努力を重ね築いて来られた組合の仕組みや繋がりが飲食業界にとって大切なことで、しっかりと和を広げ次の時代に引き継いでいかねばならないと痛感しました。

京都洛仲飲食業経営組合理事 中谷安志

京都洛仲飲食業経営組合について



被災地への大きな支援につながります。是非多くの組合員様のご参加をお待ちしております。何卒、被災地の復興に向けて、ご協力の程、よろしくお願ひ申し上げます。

被災地復興への協力をお願い 全国大会にも奮って参加を

令和6年能登半島地震について。令和6年1月1日に発生しました石川県能登半島地方を震源とする地震により被災されました皆様にご支援を申し上げます。被災地へのお見舞いを申し上げます。能登半島地方にも全飲連の会員の多く

京都府飲食業生活衛生同業組合

京都府中京区二条通富小路東入ル 京都府飲国保会館3F
TEL 075(255)2314
FAX 075(255)2066

夏季蔬菜 炒 菜氏擬烏賊 銅巴

夏野菜とアオリイカの大葉入りおこげ

料理の部 金賞

中国料理キョンキョン 幸村和弘

茉莉花香柚糖醋魚球

生姜香の鯛のすり身団子 ジャスミンと柚子の香りにのせて

料理の部 金賞

ザクラウンパレス新阪急高知 岩村聖彦

第11回全国ヘルシー中華料理コンテスト 入賞者発表

昨月に引き続き、中華料理コンテスト。去る令和5年10月、ホテル雅叙園(東京都)にて開催された第11回全国ヘルシー

京都府中華料理生活衛生同業組合

京都府中京区二条通富小路東入ル 京都府飲国保会館3F
TEL&FAX 075(255)2580

大葉入りおこげは油で揚げず、長時間焼いてパリパリに。風味良く、さっぱりしたおこげ煎餅です。おこげ煎餅を割って、キュウリ、トマトと一緒に乗せて召し上がってください。暑い夏を乗り切るさわやかな一品です。材料費：800円 売価：2000円

鯛は淡白な白身の中にも豊かな風味があり、そこに生姜が加わることで上品な味わいに。ジャスミン風味の柚子の甘酢は、溶けた煮凝りと合わさったときの味が絶品！なかなか味わうことのできない一品に仕上げました。材料費：494円 売価：2000円

材料(1食分・350kcal)

炊いた米…200g	たけのこ薄切り…5枚	【調味料】
大葉…4枚	エリンギ薄切り…5枚	からスープ…50cc
水…150cc	赤パプリカ薄切り…2枚	塩…小さじ1
	黄パプリカ薄切り…2枚	胡椒…少々
	ししとう…2本	砂糖…少々
	スイートコーン…2枚	酢…少々
	(2cm×4cmに削ぎ切り)	片栗粉…大さじ1
		きゅうり…1本
		トマト…1/2個

作り方

- (1)大葉入りおこげ
炊いた米と大葉に水を入れ、フードプロセッサーでペースト状にしてから、中火で5分煮て、水分の少し残る状態でクッキングシートを敷いたバットに薄く広げる。さらに上からクッキングシートをかぶせ、オーブンを80℃にして6時間焼く。
- (2)アオリイカを花切りにし、卵白、塩、胡椒、酒で下味をつけ、片栗粉を入れて、少しおいてから油通しする。
- (3)たけのこ、エリンギ、赤パプリカ、黄パプリカ、ししとう、スイートコーンをお湯でボイルする。
- (4)(2)と(3)を合わせ、調味料を入れる。
- (5)きゅうりを24枚にスライス、トマトは3枚にスライスして皿に飾り、その上に(1)の焼いた大葉入りおこげを置き、最後に(4)を乗せる。

材料(1食分・256kcal)

④ 鯛(高知県産)…70g	⑤ 上湯…180cc	砂糖…60g
生姜(高知県産)…25g	塩、胡椒、味の素、酒…少々	醤油…7g
塩、胡椒、葱白…少々	板ゼラチン…16g	水溶き片栗粉…適量
ジャガイモ…70g		⑥ 柚子皮、ラディッシュ、ミント…各3ヶ
水溶き片栗粉…適量		リーフ、葱絲、紅立…各適量
ほうれん草…50g	⑦ ジャスミン茶(濃いめ)…75g	
ピーズ…30g	ゆの酢(高知県産)…15g	
マンゴー…45g		

作り方

- (1)ジャガイモを糸、生姜を末にしそれぞれ流水しておく。
- (2)鯛をミキサーにかけすり身にし、卵白、生姜、調味料で味を調える。
- (3)②に水溶き片栗粉を付けジャガイモをまどわせる。
- (4)③を175℃の油できつね色になるまで揚げて仕上げる。
- (5)ほうれん草、ピーズはそれぞれボイルしてミキサーにかけ、④に合わせる。
- (6)調味料で味を加えた上湯を4等分し、それぞれにほうれん草、ピーズ、マンゴーを加え、火にかけゼラチンを溶かし、4種の煮凝りを作る。
- (7)⑥を鍋に合わせ火にかけ、水溶き片栗粉でとろみをつける。
- (8)皿に(7)をかけ、カットした(6)を交互に敷き、(4)と⑥を綺麗に盛り付ける。

員個々人の調理技術の向上を促すことはもちろん、新たな中華料理の可能性を見出し、消費者に提供し、個店の復興につながるのと同時に、組合自らの活性化に資する目的で開催されている。



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上ル 笋町689
京都御幸ビル7階
Tel.075-251-0134 Fax.075-251-0414

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

鯉節 昆布 陸海産割烹材料
鯉削節製造 業務用食品卸

株式会社 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

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・貸金台帳作成・就業規則作成 相談・指導

京都府労働委員会 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

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

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

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

七条通 堀川通 西洞院通 直販店 外商部

世界を美味しく健康に

金印わさび
わさびは、美味しい。すりおろしたわさびの香りと辛味は、素材の旨味を引き出し、食文化を豊かにします。
わさびは、美味しいだけではなく、免疫力向上の効果をもち、ダイエット、有虫、美肌、腸機能活性化などの効果を持ち、人々を健康にします。
私たちは、最高品質のわさびづくりと、機能性研究のさらなる努力を通じて、世界の食文化の向上と人々の健康づくりに貢献しつづけます。
金印物産株式会社 ☎0120-021-887



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

被災地の復興を願いつつ 令和6年山蔭神社新年祭

去る令和6年1月5日(金)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新年祭を挙行了した。高橋会長をはじめ、寺田紳一京都料理組合長ら各組合の役員や関係者18名が参列し、室川喜幸宮司が祝詞を奏上、各員が

「いろいろな事が大変。京都は日差しの中で例祭を行えたことはありがたい」と述べ、「神事というものは身近なところでお世話にな



また宮司として新年祭の齋行が初となる室井宮司は「初の新祭のおかげ」と謝意を述べ、これも能登半島地震について

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、吉田神社を創建したとも伝わる藤原山蔭を祀り、山蔭卿は庖丁の神、料理・飲食の祖神として祀られている。



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



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

健康保険証がマイナンバーカードと一体化され(マイナ保険証)、本年12月2日(月)に健康保険証が廃止されます。12月1日までに交付された健康保険証は廃止の日から1年間は有効です。料飲国保では、3月中旬に、4月1日付の新しい健康保険証(色はブルー)に更新します。有効期限は令和7年11月30日ですので、今回の更新が最後になります。本年12月2日以降は、新規加入された方や住所・氏名変更された方へ

健康保険証がマイナンバーカードと一体化され(マイナ保険証)、本年12月2日(月)に健康保険証が廃止されます。12月1日までに交付された健康保険証は廃止の日から1年間は有効です。料飲国保では、3月中旬に、4月1日付の新しい健康保険証(色はブルー)に更新します。有効期限は令和7年11月30日ですので、今回の更新が最後になります。本年12月2日以降は、新規加入された方や住所・氏名変更された方へ

健康保険証がマイナンバーカードと一体化され(マイナ保険証)、本年12月2日(月)に健康保険証が廃止されます。12月1日までに交付された健康保険証は廃止の日から1年間は有効です。料飲国保では、3月中旬に、4月1日付の新しい健康保険証(色はブルー)に更新します。有効期限は令和7年11月30日ですので、今回の更新が最後になります。本年12月2日以降は、新規加入された方や住所・氏名変更された方へ

国保だより

第470号

ニッサ
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!
京都銀行

第147回
通常組合会・単位組合代表者会議
3月13日(水)午後3時
「会場」ホテルグランヴィア京都

マイナンバーカードの健康保険証利用に関するお問い合わせは
マイナンバー総合フリーダイヤル
0120-95-0178

一緒にうれしい
On Your Side
みなさまのすぐとなり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
0120-201-580(フリーダイヤル)
www.chushin.co.jp

「法人」化予定の事業主様へ
直ちに手続が必要です

料飲国保に加入されている個人事業主の方で、株式会社等の「法人」化を予定されている場合、料飲国保の資格を継続するために必要な手続が、必ず、事前

未就学児世帯の保険料の軽減申請のお知らせです。子育て世帯の応援のために、令和5年11月30日現在で未就学児のいる世帯の保険料について、未就学児1人につき1万2千円軽減(還付)します。未就学児のいる世帯には、1月12日付で「保険料軽減申請書」等の資料を送付しました。各所属組合への「申請書」の提出期限は2月15日(木)でしたが、まだ提出されていない場合は、最終期限を3月15日(金)まで延長しますので各所属組合に忘れずに提出してください。

(注)「振込口座申出書」・「通帳のコピー」の提出が未だの場合、合わせてご提出ください。

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



フレッシュ理事に聞きました

右京料理飲食業組合 副理事長 畠中 勉

多少、人の取り合いになっても、裾野が広がる方が良いのでは？

錦市場の鮮魚店に生まれ、小学校時代から魚と付き合ってきた。家業は兄に任せて、再出発とばかり自身は料理の世界へ。

慣れ親しんだ錦からは離れた土地だが、こだわりなく城を築いた。以来は18年、稚子ノ辻のほど近くで飲食店を切り盛りしながら、30代で理事に、さらに10年を経て副理事長に就任したがまだ40代半ば。実直に、木訥に、営んできた中堅世代の店主は、こう考える。

店を開けて18年になるんですが、そのときに、前任の理事でいらした大蔵さんにお誘いいただきまして、組合に入れたいただきました。元々が鮮魚店ですから、飲食店のことは分かってたんですが、分らないなりに自分でも業界関係があることを調べたりしてはいたんです。その延長線で組合があることも知ってはいましたが、直接お誘いいただいたのが決め手だったかと。現理事長の石谷さんが就任されたタイミングで理事になりまして、コロナ前に副理事長に推していただきました。当組合は事務員さんがいらつしやらないので、事務仕事をしなければなりませんのでね。この新聞をお届けする手配とか、保健の案内を差し込んだりですね。コロナ前の話になりますが、当組合は京セラドームに野球を観に行ったり、高尾に螢を見に行ったり、ユニークな総会をやったりしてあります。イベント上



けれども、そんな難しいことでもありませんし、「次はどこに行こうか？」とか、考えるのは楽しいものです。全国大会もそうです。勉強「旅行」ですね。勉強「旅行」かと思えば良いんじゃないかと。もちろんセレモニーは中心に考えますが、現地集合でも良いし、特に若い人なんかは式典以外にフリープランにしてもらってもいいし、ご当地のお店に行つて食文化を見せてもらえることが、何より勉強になりやすいから。すぐには変わらないけれども、30代、40代の人が入ってきたら、もっと新しいアイデアも出てくるでしょうし。私も店に立っていても、未だに「大将はどこ？」と聞かれるぐらい童顔のようですし(笑)。



魚倶楽部 錦はたなか(さかなくらぶにじきはたなか) 京都市右京区太秦御所ノ内町28-7 075(866)400357 17時30分〜22時(入店21時)/水休 小学校時代から兄弟で家業の鮮魚店を手伝っていたといい、鮮魚店は兄が継ぎ、自身は東京で修業の後、当地に料理店をオープン。もちろん「魚屋の血は残ってますね(笑)」というおとりの「身の色や、何というか光って見えるのがある」という新鮮さを見極める目利きには自信あり。もちろん物によっては新鮮さを求めず、寝かすのに適した目利きも。身近な鯖寿司がコンセプトという名代も人気で、相当の本数を作っている。この2月から右京料理飲食業組合の事務所機能も担う。



品衛生だったり、そういうフィールドと広く繋がっていることに驚きましたしね。生活衛生については、政策金融公庫もやっぱり対応が違いますからね。事業計画みたいな難しい案件も相談に乗っていただけです。会社組織みたいな大きなお店のことは分かりませんが、なかなか店を空けられない方とか、そういう方々のお役に立てれば、と。「アレ、教えてもらって良かったわ」と思っていただけだったり、少しでも得をしていただければ。今までの実感としては、興味を持って、コンタクトを取って来て下さった方というのは、長く組合にいてくださるような気がしています。なので、こちらからグイグイ勧誘するようにな、ポジティブなやり方も痛し痒しで、これは難しいところですね。あとは組合の名称をですね、「洛西」とかにできないかな、と。明確な線引きはないわけで、多少は取り合いになったとしても、裾野が広がることは良いことだと思うんですけどね。



春秋会 新春総会を開催 収支状況などを報告

京都府料理飲食業組合連合会の理事会と並行して、同所に定刻の15時に春秋会を開催した。理事会同様、能登半島地震の犠牲者への追悼と、一刻も早い復興を祈り1分間の黙祷を捧げた。満田勲会長より「春秋会夏期研修と会費について」の説明があり、改定案について賛同を得た。料飲国保組合の相馬昇司専務理事からは「健康保険証の廃止について他」として健康

京都府料理飲食業組合連合会の理事会と並行して、同所に定刻の15時に春秋会を開催した。理事会同様、能登半島地震の犠牲者への追悼と、一刻も早い復興を祈り1分間の黙祷を捧げた。満田勲会長より「春秋会夏期研修と会費について」の説明があり、改定案について賛同を得た。料飲国保組合の相馬昇司専務理事からは「健康保険証の廃止について他」として健康



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

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】 労災保険は、労働中に発生した労働災害による治療や休業が必要となる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

訂正
2023年12月号の四面におきまして、誤りがございました。Power Generationの屋号が、正しくは、「北白川天然ラジウム温泉えいせん京」でした。ここに訂正し、お詫びいたします。