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

いきなり

白

の大●

各組合の名物を

根

論

ヌ 牛

とできる

ラン業界は、

https://www.kyo-ryoinren.com



理事会を 会

事会開 ま

であり、「加熱中は目る「こんろ周り」からろを合わせた、いわゆ り、 半分は左の表のとお飲食店火災の原因の 天ぷらなべとこん

て、改めて注意喚起が4件増加し、過去最多の の飲食店火災が、 の令和4年と比べて13 あった。 改めて注意喚起が 前年

業員各位とも確認をさ の使い方について、 今一度、

に作動するよう、定めが発生したときに正常消防用設備等は、火災 がないよう、しっかり点検忘れや報告忘れ 轄する消防署長に提出 点検し、その結果を管要領に従って定期的に られた点検基準と点検 務となる消火器などの消防法令で設置が義

予防課から、 京都市消防局予防部 令和5年 な

ぷらなべから出火したを強さない」「可燃物 際は、 飲食店火災の約半数で ら。 されておらず、慌てては消火器が有効に使用 いて使用方法がわからされておらず、慌てて なくなることもあると また、昨年発生したい」などに注意を。 絶対に水を掛け

れたい。 する義務がある。

理 開

し、改っ まないようにするたり正確に、誤解を生 という草案をまとめ のて明記するれに文言を加筆

を17時からホテルから、合同の懇親会から、合同の懇親会 て行う方向で調整オークラ京都にお (木)に、事業協会会開催日時についる会開催日時についる 会 30 い 理

 \exists

未

て、

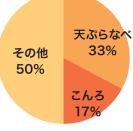
た。について協議を行ったの規約の改定など

飲食店における火災原因

行として実際に運営理事で行うことが慣会長・副会長・常任

言えるとしつつ、よの決定事項であるとされており、連合会

常任理事会について、一条の(二)にある



消防用設備等の



飲食店火災について









🕕 安全栓(黄色のピン) を引き抜く



🙋 ホースを外し ノズルを火の根元に向ける



再

❸ レバーを強く握って 薬剤を放出する

京都市消防局予防部予防課

2075(212)6677

ンテナンス代行

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」。 この事務処理を代行します。 京都府料理飲食業福祉厚生事業協会が、

[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) ⑧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

でもあるでもある。「汽」は「汽水」のように「混ざり合うところ」のモチーフであり、「汽」は「汽水」のように「混ざり合うところ」のモチーフであり、「汽」は「汽水」のように「混ざり合うところ」でもある。

びていると言われる

トフードの狭間、

スタッフもいる。

として同店はあり、

だとも言える。 「店は開いて

のアンチテー

レストランとファス

ビタパンにディップして食べる。料理はいずれも600円で、右上のピタパンは300円したギリシャヨーグルト「ラブネー」、右側は「ババガム」という茄子のペースト。いずれもレバニーズの代表的な料理で、手前はひよこ豆のペースト「フムス」、中央左は赤パプリカ、唐辛子、胡桃を使った「ムハンマラ」、右の皿の左側は水切り



を強いることなく、まれるのはムダをなりため。誰に無理 やれ りイヤで(笑)」。仕込席を見るのはやっぱ がひとつずつ癒えてこうして業界の病み ることはある。 誰に無理 仕込 を

なって んな風 に思えるのといけばいいといい。健 るのだ。 健康 に



レストラン汽[ki:] (れすとらん きぃ)

京都市下京区木屋町通六軒上ル都市町48-4-1 ☎075(585)4224 モーニング8:00~L.O.9:45(20食のみ、要予約) 11:00~L.O.14:45 テイクアウト9:00~15:00/水休

して生産者の疲弊を仕入れの流通の、それがスタッフの、もが「安き」に流れ、

界が限界にきてい招き、レストラン

レストラン業

と感じたことが大き界が限界にきている

か、誰も彼も何もかたデフレ体質のせいたデフレ体質のせいれる。

い。同店で使用する中心で、栄養価が高中心で、栄養価が高いる料理、

野菜はほぼ自前の

として確たる地位なフレンチの料理人

得ながら、

我々が思うより遙かこはレバノン料理店。

野浩丈さんが同店を得ながら、店主の長

およそ四半世紀の料理人キャリアを経て、準備に2年を費やし、2021年5月にオープン。ディナー営業も近く予約制 でスタートする予定で、写真の料理はいずれも基本的にディナー用メニュー。料理はどれもファストカジュアルを謳うの に値するプライスゾーンだ

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は便利なだけ 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。



\075(252)0287 加入のお問い合わせは

第料

32 理 櫻

せさくら、 期

井 年

登

図 組

のとおり

新役

員

は

ッキオ入り ごタンメン

度

全案承認された。

算の

れ、計

ر ۱

あもとを持ち

ち

、気軽に聞いっぱいのがを持 帰る」 ζ)

らに

お

施となりました。の定足数を得ての宝

実

認されました。 直接届けること 直接届けること

けること

総代会の

の

組合費

て、

 \exists

火 令和

いて令和られる年2日

多 月

|参加35

ロオブザー 理事会が

名)、 名回

のうち) 委任

を性送化

都ホ去

11

全

ル

シー

コンテスト

は

組

消費者

一部</l>一部</l>一部一部一部一部一部一部一部一部一部一部一部一部<

(催さ) 10 き続

金賞受賞作品を切の受賞作品を切ります。

飯のが テス

出華もの員

料理の可能を促れている。

員者に提供 新たな中 がまとは が調理技術

合なげ

の活性化に変している。

る目的では

す

開

催

さ れ資組つ

いる

る。

部すト

10 続

月き

さ れ 東

た京

る

登半

·島地

震

0)

支援など

認れなど

報つ

告い 7

れ、で、

承そ

3

れ

から られ

ま て

す

に

第

11

回

全

国

^

ル

シ

1

中

華

理

コ

ン

テ

ス

ŀ

入賞者

京て

都お

たく

加を望

み、

れ れに

ま

せた。

5

年

度

2

回

理

事会報

生活

都

中

華

活衛

口

組

 $\begin{bmatrix} T & E & L & & F & A & X \end{bmatrix}$ 京都料飲国保会館3F 富小路東入ル 京都市中京区二条通

075(222)2580

F T A E L 0 7 7 5 (2 5 5 2 2)

て 益 30 令 市 日 令和 0) る 後 令 5 和 年 0) 6 時 事度 年 1 より、月 務 第 所 4 体 口 など ザ 役会報告

登協報 半議告 平島地震への支援 で、それぞれいてで、それぞれ で、それぞれ で、それぞれ で、それぞれ で、それぞれ ました。

三役会が行

わ

れま4

し回い

和5年度出界町錦店

錦店にお

バ 理

事参

事長含める

理牧

メ順

年事野

名 で 多議にいて、振るい ど、

会全度に 協議されました。 つ 算方針、 いつ 6 て、

終会い 代事会 副理事長 今 んは5月27日に は後、 事長 7 を共有1 5 月 代 中谷安志 8 会 日 前 に 実総理 L

名催が業中令

た。 参加者は 15年度、京都府で 交流会を開 29開

とで、

同交流会として開で、今年度も新春

した

今年度と

和 5年 和 5年 合組同合

致方にけ社業し々ぜて会に

カマと交流ないており、「

日 去

(月)、Beer

y に

において、

0)

る令

和

6

年

T 月

毎年、日毎年、日

て同

頭長

野

理

事

か

ら

キリ

ンビー

ル

畄

田支

杯で開会、



合、

助

商

社

会が

年

·合同

交流

会を

開

催

当 が

?司会を務は1日は矢野回

冒事

サ

ビー

ル

市

長かる。

助商

会会長の挨拶

L

日た

涆 팲 組

役員理事名簿

| 会 長 | 櫻井 登之 |
|-----|-------|
| 副会長 | 山下 武司 |
| 副会長 | 田中 良典 |
| 会 計 | 木村 一智 |
| 副会計 | 田中 宏典 |
| 理事 | 上田 一盛 |
| 理事 | 小笹 正義 |
| 監事 | 井山 和彦 |
| 監事 | 田中 信行 |

組織図

会料・理

魚

|親会を開始| 親

云員一同で再確認と、青年会の良さかできる会にした

存確認し にしたい り良さを りますを りまする りまする したい

懇

催 年

会員 ٤

年 2 月

火、

一会は、北京な業館商は

去協

る利用

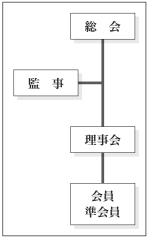
和合

がえけ

る、

気

いいとこれを



「果飲食組合は予定 は牧野理事長より「石 助額など)について 者に、 理事長 ょ **∫** 7

新会長

0)

もと総

会・

懇親

会開

催

商協

同

組

合

青

年会

名

ていはり

す通川

り

み

て、定款の一部変更となって、定款の一部変更とない。報告事項に移りました。報告事項に移りました。報告事項に移りました。報告事項に移りました。報告事項に移りました。報告事項に移りました。報告事項に移りました。

事数開

皇飲連全

)について (行程、は

て補石

い振にて、

手数

全国

他、今後の理事会・、協議されました。 保の取り 保の取り などがい 京都 との報告の話性が 協議さ 日程につ の取扱いの取扱いの取扱いの取扱いの取扱いの取扱の取扱の関係を表現の対象を表現の対象を表現の対象を表現の対象を表現の対象を表現の対象を表現の対象を表現の対象を表現の対象を表現の対象を表現が対象を表現が対象を表現が対象を表現が対象を表現が対象を表現が対象を表現が対象を表現が対象を表現が対象を表現が対象を表現が対象を表現が対象を表現が対象を表現が対象を表現が対象を表現が対象を表現がありません。 -谷安志 れ出扱に銀 <u>((ii)</u> 広東炒飯 広東あんかけチャーハン 麺飯の部 口 金賞

ŋ 7

中華たつのこ 桒野本弥

材料費:260円 売価:800円

材料(1食分・520kcal)

鶏ひき肉(胸)…100g スティッキオ…50g

ルッコラ…15g 紫水菜…10g 長葱…1/2本

中華麺…1玉 中華スープ…500ml

(1)スティッキオの食感が分かるように荒みじん切りにする。

▲ 酒…少々 塩…少々 味の素…少々

胡椒…少々

⑥ 酒…大1 塩…大1.5 味の素…少

(1) スティッティの良砂が方がるように元かした切りにする。 (2) 鶏ひき肉に ② を入れ下味をつけよく練り、(1) を混ぜダンゴ を作る。 (3)(2)のだんごをボイルして、中まで火を通す。 (4)ルッコラ、水菜を3cmほどに切り、長葱をリボン切りにする。 (5)麺を茹でる。中華スープに ③ を入れて味をつけ、(3)のだん ごも一緒に温める。 (6)芸でもなった毎に中華スープをかけ、(4)を乗せる

京縣道里町

www.katsufujiya.com

白衣・ユニフォーム

中村被服

下京区七条西洞院

下京区七条西洞院 _堀 TEL 361 - 5211 ^温

FAX 343 - 3200

直販店

外商部

(6)茹で上がった麺に中華スープをかけ、(4)を乗せる。 (7)(6)に柚子胡椒を入れる。

チャイニーズレストハウスみんみん

カラフルな野菜をたっぷり、野菜の旨味が詰まった 彩り豊かなあんかけチャーハンです。 材料費:308円 売価:1000円

ご飯…200g 卵…1個 ポート回 玉ねぎ…適量 塩…適量 塩 もやし…適量 スープ…適量 豚肉…適量 白菜…適量 キャベツ…適量 人参…適量

イカ…適量 ヤングコーン…適量

(1)炒飯を作り、型にはめ、お皿に盛り付ける。 (2)広東あんかけを作る。鍋にラードを入れ、肉を炒める。 (3)次に野菜等を炒める。

(4)スープを適量入れる。 (5)味付けをし、片栗粉であんを作る。

ナス…適量 ズッキーニ…適量 キクラゲ…適量 しいたけ…適量

筍…適量

カマボコ…適量

砂糖…適量 醬油…適量 胡麻油…適量

片栗粉…適量

ラード…適量

酒…適量

酢…適量

材料(1食分・940kcal)

玉ねぎ…適量むきエビ…適量

おいしさをクリエイトする

明治乳業 🜞 雪印乳業特約店



削鰹節製造卸 業務用食品卸

京都鰹節株式会社

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

飲食業専門職業・人材紹介&アウトソーシングの

個

店

KYOSE**I**SHA 26-1-300200 京生舎調理士会

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

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 京都料飲連合会 顧問事務所

京都社会保険労務士法人 TEL(075)744-1405 FAX(075)744-1406

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) $0\overline{448} \cdot (841)\overline{5469}$ FAX(811)4148

ている。

刺交換など、楽し位と組合役員との交流会では商社会をはいるでは、

との 社会各

名

も有

意

念義な情報

報交換

しく

0

ロの関係は 賛助商社

商社会と同

相談·指導

なくては

係は、

のためて、のためで、「今後も くことが し肝 とあて発都で しるい展のあ













険証」を交付できな

(「マイナ保険証」)を康保険の利用登録

ナンバーカードに健

して

いただくか、

ま

大保険証」の利用が大保険証」の利用が大保険証」の利用がではでも「マイでも「マイでも「マイでも「マイでも「マイでも「マイでも「マイでも、でも、でも、でも、でも、でも、でも、でも、でも、でも、でも、でも、できる。<li

イナ保険証」

wられてきます。 体険証」の利用が 爆機関でも「マイ

は、新しく「健康保任い、12月2日以降尿保険証」の廃止に

本年12月2日

更証の

あ

る方は、

険の利用登録(「マイ

◇家族の方が他の健康保険に入ったとき、辞められたとき

- に健 マイ 令 和

保

の 記

項 マイ

ナ保険証

0)

利

崩

のうち、

6

◇事業主を変更するとき、

◆従業員を雇われたとき、

在、

ナン 康

◆住民票に変更

(家族の方の転入や転出、

氏名、

住所等の変更)

事業所の名称や住所等を変更するとき

従業員が辞められたとき

使ってみよう!

住所や 口 <

や氏名変更等を

いるの利用登

用登録

がされ

7

「マイナ保険証」の勧められてきませ

方には、新

ッイナ保険証

入の方や「健できません。

保規附

した場合の

再交付

「資格確

します。

お早めに登録され

登録が未だの方は、

保の被

保

をどうしていくのか、で抜本的にこの組合ことになる。この辺

会館

都市中京都府的

(京

1 8 4 回通常理事会開

第471号

催され

て欲しい」「国は国保うしていくのか示し を減らすだけではたり貧になる。交付金知恵を出さないとじ 組合をどうしようと 執行部として、 いるのか? を出さないとじ 我々 金 らら人いうに

開催 催され、3 回通常理す

3月13日(水)

事会が開

おいて第1

く

えない」「全国の他のれますよ、だけではなかなか入ってもらないか?国保に入らうためにどうした 加入促進のためにはくことが必要」「新規 組合とも連携して 玉 合 V) 0)

世級合代表者会議 事務担当者研修会等 合内でさらに議論を 進めていくことが必 要です。 し合われました。 今後、 合代表者会議・ 重要性 者研修会等 取組を進め が

具体的な取得機感を共有し こしながら、危があり、危

間水

場所、

また議

とおり。

多くの

などの詳細は左記

が々、

話

(水) に決定した。

の題時日来定

时総会の開催が、 京都料理組合が守

7

定時総会・

料理組

[TEL] 075 (221) 5833 京都市中京区二条通富小路東入ル

京都料飲国保会館1F

[FAX]075(252)4639

京都料理飲食業国民健康保険組合

か?」「若い組合員、どうすればいいの は存続させるために 料加飲入 合員増充 切ればならればなられば 当て欲しい」「組国保がもっと前に進のためには

全て承認されました。

ま

の今後のあり方になた、「料飲国保組

議案等の審議を行い 開組合会に提出する 開催の第147回通

して

組 を

は3月21日

田欠の連絡

たやむを得ず

理事会で承認された議案

報告があり、参加し 質等の状況について や国庫補助金、医療 ついて」、被保険者数

令和6年度組合会計歲入歲出予算

な意見は、「この先、

への支払いが益

えるとその都

度、

議案第4号 議案第3号 議案第2号

議案第5号

令

一げていく

があった理事

りました。

主

垤事による意見交目があり、参加し

通

常

令和6年度特別会計歲入歲出予算 合規約取扱規則の一部改正(案) (案) (案)

第35期組合会議員及び役員の定数等(案) 和6年度法令遵守(コンプライアンス)実践計画 47回通常組合会の開催(案)

各次の

5所属組合へお届け、

お届け下さい

14

日 以

内に !

証 3 月 は最 後 0) 更 新 月で

3月31日です。3日4証」の有効期限は現在の「健康保険 は「3限保ブ健月は険 郵送される場合もあ合によっては、直接をおいる場合をおいては、直接をお願いし

2日に「#!、本 コに「健康保険証」により、本年12月4た、国の法律改

康

保

険証」(色は

ります。

に更新します。

より早

-めに受ける

- 旬から新-

7

和 6 年 4 月 1 和 6 年 4 月 1 和 6 年 4 月 1 化(「マイナ保険証」) ンバーカードと一体 は廃止され、マイナ される「健康保険行として、今回更れます。料飲国保 対期限 令

ます。が最後の一

は

異動

0)

時

期

です

0

が最後の更新になりでとしており、今回令和7年11月30日ま

、令和6年度収支予算(安、令和6年度事業計画(安、監査報告 令和5年度収支決算 案》

案案





[場所]

六盛

☎075(751)6171 京都市左京区岡崎西天王町71



水)

懇親 会日 の提出を求めている。欠席の場合は委任状 を決定

うど満開予想となっが行われる頃がちょ ている。 は桜の名所でもあ会場周辺の岡崎界 昨 年同様、 総会

京 都料 同

キンシ正宗株式会社

酒

が

削 鰹 節 製 造 卸 業 務 用 食 品 卸

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



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 函 0 1 2 0 - 5 4 - 7 3 7 3

業品目

❷ 類野田屋

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

鰹節 昆布 陸海産割烹材料 鰹削節製造 業務用食品卸

全離松島座车店

京都市中京区姉小路通柳馬場東入 電 話(075)221-5054代 FAX (075) 2 2 1 - 5 0 4 0

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?

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

月額 3,500円(客席面積33㎡まで) 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

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 另り 558

特約公益指定店

画 0120-004-200 ブライトホール Q



みなさまのすぐとなりに京都中央信用金庫がいます。

③ 京都中央信用金庫

-本店/京都市下京区四条通烏丸西入ル **2** 075 (223) 2525 **EX 0120-201-580 (フリーダイヤル)**

京都銀行で 闪 🗓 🕏 🕰 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

こたれの

中華総菜の店婦で出会って、

れは京都初の中華料理店で公設市場の中華総菜の店を出て、後に土土本の中華料理店を出ていた。

です

と思います。現在、ですが、大変だった子供が言うのも何

٤

厨房で勝手に自

中学生ぐら

いになる

と不謹慎なんですが、 厨房が遊び場という私はと言いますと、

が遊び場という

単と九州出身の創業としては

明在の本店 現在の本店

の本店も含めて 軒まで増やして

レッシュ理事に聞きまし

京都府中華料理生活衛生同業組合 理事 **石原健雄**

それが求められているかどうかが問題 自分が美味いと思っ ても

考えていなかった二代目は、経営者型として我が道を行く そんな中華料理店の厨房を遊び場に育ち、承継は全く 名店は街のいたるところにちりばめられているものだ 創業60年余は、京都中華としては老舗と言ってもいいだろう 米の入手は、華僑が最も確実だったとも。そんな時代 **商いのスタートは戦後間もない頃、おそらく京都初の中華総菜店**

ので、今も名残りが あって引き継いだも あって引き継いだも ので、今も名残りが はモー オー でし て、学校で冷やかさ の良く思っていなく り良く思っていなく がでかる。 ただ、 したからね。難しまだそういう時代 れたりするんですよ、 中華料 代で しく

中

料理店を鞍馬

が飲食店としてのこと出店します。これ

その

します。

ン当 あ

りますね。 初は朝

グを出すと

そんな店

の日々です

です。

アリですね。その後です。今でいう中華概菜店だったらしい

ねいっち

れ口後華い華

ね(笑)。 とも当 かったのに」と。もっ う。「イタリアンとか ンチとかいう言 フレンチの店ならよ ということでしょ はまだフレ ζ) 方

憶えてな

7

事

街中

華

どね。

う反面、 落ちて

し、 して。 ぐに家業に就きまし た。 して。大学を出てすに父が身体を壊しま その ところがその頃 と 思 験をされた方も こう、これの直後に 職人さんと 同じよう ます は、こ が、

の地位がまだ低 かっ

た頃が一番楽しかっし、大学に通っていくともありません

ですね。そんなこと 詳しくは のか、 もありまして、 していたようですが、 合 ようになったのは。 台設立か、設立直さ合いは長くて、 方々と話し合 組合については付 父が当時の重

11

を 鎮

(笑)。お受けしたものの、集まりにもお申し訳ない気持ちば申し訳ない気持ちば ままを言うてましてや、イヤや」とわが いに たんですが、「イヤ 推していただ い理 て

と 今はとにかく「働く思いはあるんです てる間に働け」とかわれてきた「人が寝ないかと。我々が言 店を持ちたい、といすか。独立したい、 で働く子だっていしれませんが、声 いな風潮になり う若い子には物足ら されることなの なんてのは今は糾 しく働ける国になっただ、若い子が楽 「人の2倍、 3倍働け」 か

11時30分~15時 17時~23時

出1時30分~23時

京都市北区紫野下若草町17-1 北京亭 本店 (ぺきんてい ほんてん)

旧11時30分~22時/無休 11時30分~15時 17時~8

事ができなかったほどと述懐する。子供の孤食や育った二代目。自身も最盛期は営業中に座って食れながら幼少期を過ごし、厨房で自ら料理をして

食育にも目を向け、ボーカリストを招いてのラ゛

ノなども行っている

店をベースに、デリバリー専門店も手がけている。店(写真上)に続く2軒目にあたる。現在はこの本

初代である先代が手がけた店舗としては鞍馬口の

文中にあるように、多忙を極める両親におんぶさ

30 歳を過ぎ

いう話もありますけがら店に来たなんて氏に振られて泣きなト)」言われる。彼 をすると「ハラ(ス もりでいますが、褒ちらは親代わりのつ 大事な子供さんを預 メント)ハラ(スメン めてあげるのにもヘタ かっているわけで、こ 言われる。 計店 す て

設立直

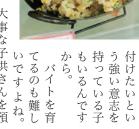
後組

という気もして いるのでは? ・中華人気が が人気と いま

から半年後に

中華とは、料理とは、こうあるべき、というような「べきというような「べき」は言いません。自分がナンボ美味いと思っていても、お客さんが来なければ客さんが来なければ 重要です。 てる?

れませんね。え?組れれば、そうかもし それはまた、協合運営に向い 々で



し、手に職を

のコー料

も。 面もありますけれど められているという 「エスニック」とまと 増えたということで てたり まぁこれは選択肢 ます。 自 由 しますから な

ぐらいでしょう

継いだなぁ」と思う

代だっ 風メニューもありましれませんが、韓国 ええ、と。そう思 し (笑)。 でもあったの にそう思う たりもしますトンカツが名 当店 料理で の は かかり かで条茶 つ

見てお 火地を訪 ておいて欲しい」という、現地の人の「今のうちを訪れた。躊躇いはあっ

事ではない。冬1、去に大きな水害があり、他人去に大きな水害があり、他人 登半島地震。報道が13年前の登半島地震。報道が13年前のの方々には、心からお見舞いた方々には、心からお見舞いた方々には、心からお見舞いたがある。被害に遭われ 声に背中を押された。岩手県 大槌町、釜石と巡った。写真 大槌町、釜石と巡った。 で見える惨状よりも、現地で に見える惨状よりも、現地で 間いた話の方が衝撃的だった。 「ここで見たものを、地元に 帰って伝えてください」。すぐ に返信した。「そのために来ま した」と。◆元日に発生した能 した」と。◆元日に発生した能

ある。 課譲の。 戾 りも義援金」と
亚を募る動きもな る。 を、 去 あ

にはぜひとも訪れていただきにはぜひとも訪れていただきにはぜひとも訪れていただきたい。奇しくも震いからおよそ半年というタイミング。きっと力強く立ち上がった石川県があるだろう。20た店があったよう。に、精一杯のお洒に営業していた店があったよう。 。愚直なまでに努力すの心を持つという美徳いる。そして我が国に ムから我にいう時間 り、 找々は所列が でするが 徳 は、 学 あ





を

L

7

を

行およて

が



享保7年創業の老舗に生まれたが、家業に就くと決め たのは大学卒業直前。スキー界でメーカー契約選手と いう堅い未来もあったが、実家で働く人々を見て 「あぁ、この人たちのお蔭でスキーができていたんだ。 継がないのは失礼じゃないか、と思って」舵を切った。 料理は全くゼロスタート。苦労もあったが今では十一 代目として店の味を決め、国際的な仕事も多くこなす。

萬亀楼(まんかめろう) 京都市上京区猪熊通出水上ル蛭子町387 TEL.075(441)5020