

京都料理飲食新聞

5

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>



地元の有名人の評を得て有名になった10年選手の看板商品「鶏の唐揚げ(フイマル)」540円。土鍋は今が旬、イサザなのだが、当地では井の上のものに食べるのが一般的だという「イサザたまごじ」580円。なるほど、甘辛で米が欲しい。



飲食店ニーズ爆上がり 地元グルマンが認めた味

いきなり
白羽の矢
各組合の名物を
ぬきうち紹介

創業はおよそ10年前、天橋立駅前2坪半のテイクアウト専門の店としてだった。駅の利用者が乗車前に買った。発車時間に追われる人もいる。そこで編み出したのが塊というより、冊に近いスライス(もちろん食べ応えのある厚みは残す)で、さらに隠し庖丁も入れ180℃で一度揚げで一気にスピーディに提供する唐揚げだ。猪や鹿などのジビエも含む山の幸、土地柄、当然、海の幸にも恵まれた飲食店として、移転した今もこの唐揚げが名代で、写真のフイマルの他、スイートチリ、ハニーマスタード、BBQ、ネギマヨ甘酢、おろし柚子ポンジュレというバリエーションもできた。



山海の幸とともに丹後の地酒の多さも魅力。12蔵あると言われる酒蔵はほぼフォロー、種類にして40~50種、全て一升瓶で揃えるという相当なラインナップ。全種60ml(400円か500円)、90ml(550円か650円)、180ml(1050円か1250円)で価格もシステムも親切設定

和(なごみ)
宮津市新浜1961 ☎090(3162)7532
18:00~23:00(L.O.22:30) / 日、隔週月休

18年、寿司店などで修業を重ねた河邊さんが二度の移転でどり着いた店で、元は地元では誰もが知る「英国屋」というパブだった。酒ケースにクッションを固定した椅子など、雰囲気パツチリな居酒屋に。立派な梁の残る築100年を超える町家で、かつては店の前の水路まで北前船が往来していたという



さらなるふぐ食の普及を 第70回ふぐ供養祭

去る令和6年4月3日(水)、霊山観音において、第70回ふぐ供養祭が行われた。あいにくの雨模様ではあったが、桜がちょうど満開を迎える中、京都府ふぐ組合・吉田昌弘理事長をはじめ、各地のふぐ取扱業者の連盟、協会、組合などの関係者ら40名が参加した。



4名で、堂内にて組合員並びにその家族物故者の慰霊、焼香を行い、ふぐ塚では吉田理事長が観世音菩薩に祭文を読み上げ奉じた。続いて法要が行われ、導師が読経、組合員並びに全国ふぐ取扱業者の追悼法要を行い、また1年の間に調理・消費したふぐ並びに魚介類への感謝回向を行った。

来賓はじめ組合員、関係者らが集った懇親会で吉田理事長は、先頃行われた第10回目となるふぐ教室(先号で既報)に触れ、「さらなるふぐ食の普及を」と挨拶し、静かに献杯した後、親睦



今夏の京都力をお試し テーマは「京の涼さがし」

来る2024年7月14日(日)に、第24回の京都・観光文化検定試験(京都検定)が行われる(3級のみ)。

今回は紙幅の都合上好評の過去問は掲載できなかったが、検定試験では公開

テーマ問題が10問出題される。今回のテーマが「京の涼さがし」ということで、涼を感じることでできるスポットや、涼を演出する京都ならではの生活の知恵はもちろん、涼感のある食べ物などの出題が予想される。

納涼床や町家の涼、夏の食べ物は飲食業の得意分野でもあり、昨年並みの猛暑と噂のこの夏に京都力の力試しとして、いかがだろうか。

【第24回試験日】2024年7月14日(日) 3級 10:00~
【申込期間(個人)】2024年5月1日(水)~6月2日(日)
【受験料(個人)】3850円(税込)
※別途システム利用手数料550円(税込)が必要
【問い合わせ】京都商工会議所 会員部 検定事業課
TEL.075(341)9765 <https://www.kyotokentei.ne.jp/>



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、このお問い合わせ 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 ☎075(252)0287

KICS クレジットカード

取り扱いやっています

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

京都府飲食業生活衛生同業組合

【TEL】075(252)3145
【FAX】075(252)0668

能登半島地震 義援金 全額を当地の組合へ

令和6年能登半島地震により、お亡くなりになられた方々のご冥福をお祈りするとともに、被災された方々に心よりお見舞い申し上げます。当組合では、被災地の早期における復興・復興にお役に立ちたいと、被災地へ義援金を送金いたしました。

全国飲食業生活衛生同業組合連合会(全飲連) 石川県大会について

先述、また先月号等でも既報の全国大会が左記の日程で行われる。

第61回全飲連全国石川県大会

【日時】令和6年6月26日(水)
【場所】石川県立音楽堂

令和6年度第1回 三役会を開催

京都府飲食業生活衛生同業組合は去る令和6年4月16日(火)、午後5時より、味ま野において、第1回の三役会を開催した。



通常総代会の日程について

令和5年度第57期通常総代会が左記の日程で開催される。

【日時】令和6年5月27日(月)
【受付】午後3時
【会場】ANAクラウンプラザホテル京都 〒604-0055 京都市中京区堀川通二条城前 075(231)1155
総代会：午後4時～5時／嵯峨の間(2F)
懇親会：午後5時30分～7時30分／平安の間(2F)

遭われました組合員様に直接支払われま。石川県の鍋島理事長から、「京都の組合員様に感謝します」とのお言葉をいただきました。

DX、労働力問題など 青年部が講演会を開催

去る令和6年3月26日(火)に、「さざなみ」にて、トクタ中村氏・顧問稲本氏を講師に迎え、飲食店が今後行うべきDXや、何故DXをしなければならないかについての講演会が開催された。当日は約30名が参加した。飲食業には調理はもちろん、オーダーテイク、電話対応や会計等、飲食店には膨大な業務がある。これらの多くは30年前と変わらぬ手作業で行われており、その非効率性が収益性を圧迫したり、深刻な人材難を引き起こしてきた。644万人の労働力が不足するとされる「2030年問題」が危惧されていく中で、飲食店はどのような変化が求められているのか。そこをいま飲食店経営に求められるのは、デジタルを活用した変革である。業務効率化やコスト削減はもちろん、お客さまがあつと驚くような新たな食体験をデジタルの力で創造していくべきである。

ニューノーマルなこの時代を生き抜く、新しい繁盛店をつくるために、デジタルによる飲食店経営のアップデートを行うべきであると考え、引き続き、経営者の意識を高めるべく講演会を続けていく。

青年部事務局 藤井悠一

地元の催事に参加 実演も含めてフードを提供



去る令和6年4月13日(土)、14日(日)の両日、福知山市の御霊公演、広小路通および、福知山城ほか市内一円にて第35回となる「福知山城まつり」が開催された。2日間とも晴天の下、地元高校の

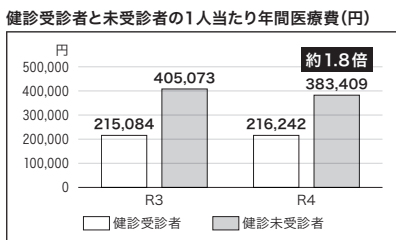


健診を健康づくりに活かしましょう

今年度の特定健康診査(特定健診)の「受診券」は「健康診断のご案内」を同封して、5月13日以降に、40歳以上の組合員の自宅あてに送付します。特定健診受診者(無料)の方には、郵送による大腸がん検診もあわせて実施しています。料飲国保では、表のようにきめ細かな健診メニューを用意しています。健診のために仕事を休みにくいかもしれないが、「何よりも体が資本」です。定期的に健診を受けて自己チェックを行い、健康づくりに活かされて安心して仕事を続けて下さい。今年度の健診は既に始まっています。医療機関や費用等をご検討され、是非、早めの予約をお願いします。

早めの健診は、医療費もお得に！ 未受診者の医療費は約1.8倍！

令和4年度の健診受診者の一人当たり年間医療費の平均216,242円に対し、未受診者の平均医療費は383,409円と約1.8倍です。健診受診者は40歳以上の被保険者の45.7%で半数以上の方が受診されています。



「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は、料飲国保の資格を継続するために手続が必要となります。必ず、事前に(または法人化後直ちに)所属組合までご連絡をお願いします。手続が遅くなると料飲国保の加入資格を継続することができなくなるのでご注意ください。また、最近、個人事業主の方が他に法人事業所を立ち上げて「協会けんぽ」の適用となり、料飲国保の資格を喪失する事例があります。そのような場合もすぐに届け出をお願いします。

国保だより

第473号

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

	①特定健康診査	②人間ドック	③ミニ人間ドック	④組合健診
対象者	40歳以上の方(4/1時点で資格のある方)	40歳以上の方	40歳以上の方	事業主・従業員(申込時点で資格のある方、又は新規加入事業所)
費用(自己負担額)	無料	20,000円(節目年齢・無料)	無料	無料
申込方法	医療機関へ直接申込	医療機関へ申込後、料飲国保へ連絡	医療機関へ直接申込	料飲国保へ申込書を提出(事業所単位)

	脳ドック	肺ドック	子宮頸がん検診	乳がん検診
対象者	40歳以上の方で人間ドック・特定健診・ミニ人間ドック・組合健診と同時受診または受診後の方		40歳以上の女性の方で人間ドックまたはミニ人間ドックと同時受診の方	
費用(自己負担額)	20,000円	10,000円	無料	無料

※健診内容・医療機関名等の詳細は、料飲国保組合までお問合せをお願いします。

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あります。
京都中央信用金庫
本店/京都市下京区四条通烏丸西入ル
TEL 075(223)2525
FAX 0120-201-580(フリーダイヤル)
www.chushin.co.jp

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
特約指定店 公益社
TEL 0120-004-200
ブライトホール

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
TEL 0120-54-7373
鰹節 昆布 陸海産割烹材料
鰹削節製造 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

京仕込 キンシシ正宗
◆キンシシ正宗株式会社
マイナ保険証の利用登録が 未だの方はお早めに登録を！
医療機関で、マイナ保険証を 利用しましょう！

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!
京銀投信積立
京都銀行

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

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

削鰹節製造卸 業務用食品卸 福島鰹株式会社
京都市中京区堺町通御池上ル
TEL (075) 211-2940(代)
FAX (075) 211-0343

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 京都府飲食国保会館1F
TEL 075(221)5833 FAX 075(252)4639

雨模様も良い気候の中 奈良神社の春祭を斎行



去る令和6年4月21日(日)、午前11時より、賀茂別雷神社(上賀茂神社)の撰社である奈良神社においで春祭が行われた。寺田紳一京都料理組合組合長をはじめ5名が参列、お祓いを受けた後、神饌、献

酒を奉納し、齋主が祝詞を奏上、続いて各員が玉串を奉じた。奈良神社は賀茂別雷神社(上賀茂神社)の撰社であり、拜殿に隣接する北神饌所は神饌を調理する建物であり、まさに賀茂別雷神の食を司る存在でもある。祭神は奈良刀自神(ならこのかみ)。古来は檜の葉に料理を盛つけたこと、また宮中で調理を司った女官の



斎行後の直会では、多大な功績を積んだ神職として、神社界の最高位「長老」の称号を授与された先代の田中安比呂宮司に代わって、過去3代の宮司に仕え同社の第205代の宮司となった高井俊光宮司が挨拶し、鳥居や社殿群の修復について謝辞を述べ、「次の遷宮に向けて重責を感じ、務めていきたい」と語った。



また寺田組合長は同祭への組合奉賛の経緯を述べ、組合の枠を超え盛大にしたと語った。

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 京都府飲食国保会館3F
TEL&FAX 075(222)2580

西部地区役員 料理・経営講習会に参加して

令和6年2月20日(火)、愛媛県組合主管で西部地区役員研修会が松山市の「いよてつ高島屋キャットスルルーム」にて行われ、愛媛の役員はもちろんのこと、岐阜、富山、福井など10府県から50人近くで実施されました。

全中連の光森会長の挨拶に始まり、愛媛組合の長沼理事長の歓迎挨拶に続いて、中華料理後継者育成のための技術・魅力の伝承、発信事業のDVD上映で、最優秀賞受賞の2名のシェフによる料理講習会が行われました。

調理風景の動画をしながらの説明で、まず一品目は中国料理舞華オーナーシェフの三谷氏による「鯛の湯葉捲き」は、愛媛ブランドである愛鯛、媛ポークに干し

カラフルで、丸ごと1個のトマトの中に包み込まれたご飯というところで、見た目にもインパクトも充分。これら二品とも懇親会で出されるといふことで楽しみも倍増。

経営講習会では近藤一樹氏が「町中華のこれから」と題して約2時間の講演。近藤氏はサンフランシスコ日本国総領事館に公邸料理人として勤務後、大阪の調理師専門学校で教鞭を執りながら一流ホテルの料理指導も行い、アメリカ、タイ、スイスなど海外での料理指導も多数経験した国際派。テレビ出演も多数の人気講師。講演内容も和食の話はもちろん、これからの中華料理業界の神髄にまで切り込み、ユーモアやアクションも取り入れ、聴衆、参加者を釘付けの講演でした。

我々も人間的な魅力をもっと磨き、お客さんに発信する重要性を再認識させられました。その後、懇親会が同じ高島屋内「四川飯店 松山店」にて行われました。久しぶりにお目にかかる他府県の方々や、初対面の方々とも交流を深め、地元産の前菜個々盛りから始まり、先述の料理二品や有名な陳家麻婆豆腐などで楽しみました。

遠方での日帰り研修でありましたが、実り多い1日であり、今後は自社や京都組合の発展につなげたこと感じた次第です。副理事長 矢野義雄

令和6年度第1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6年4月3日(水)、午後2時30分より、料飲国保会館1階会議室において理事会を行った。議題は下記のとおりで、全て報告、採決された。

- 5月20日(月)総会・理事会について 場所・時間・予算 理事会・総会場所 京料理・祇園花郷(はなさと) 京都市東山区祇園町南側570-235
- 理事会:午後3時30分/総会:午後4時30分/懇親会:午後6時/会費:7000円(組合負担12000円)
- 商社会:総会 午後5時/懇親会 午後6時/会費:10000円(組合負担2000円)
- 事業報告・決算・予算・来期事業・役員
- 来期事業・組合名簿作成・ホームページ・京都市西安友好事業参加
- 全中連全国大会・企画委員会・西部地区役員研修会について
- 交流会取支報告
- 指導センターへのアンケート調査について
- 業者手数料について
- 新組合員紹介
- 料飲新聞4月号について、2月理事会議事録、全中連企画委員会報告
- その他



特に町中華については、「家族経営が大多数なのでオーナーの魅力が大切である。和食も味の決め手はダシの味といいますが、中華のスープで一番魅力的なダシは何ですか? 鶏ガラですか? 否。「人柄(ヒトガラ)です」という言葉が印象的でした。

おどく 京築道具町 勝藤屋

www.katsufujiya.com

— おいしさをクリエイトする —

明治乳業 * 雪印乳業特約店

INA

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

京都で一軒 破れるまでハゲス 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

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

T600-8482 京都市下京区堀川通綾小路下ル堀川町293番地1 堀川通四条ビル9階 TEL(075)744-1405 FAX(075)744-1406

しあわせは健康づくりから

- ◇ 検便検査
- ◇ ノロウイルス検査
- ◇ 各種健康診断
- ◇ 食品検査
- ◇ 水質検査

一般社団法人 京都微生物研究所

〒607-8326 京都市山科区川田御出町3-4 Tel (075)593-1441 Fax (075)593-9394

削節製造卸 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

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

清酒

月桂冠

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 月額 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

伏見の清酒

神 聖

山本家醸

フレッシュ理事に聞きました

京都府飲食生活衛生同業組合 加悦谷支部 副支部長 竹村清史

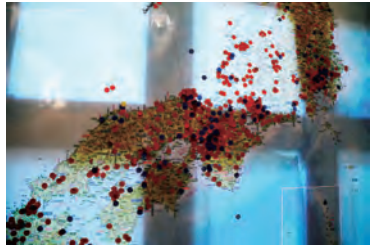
プールサイドにサウナテント置いて 廃校を宿泊施設にだって、無理ですかね？

料理人のキャリアは30年、2009年に地元でUターンした。休業中は京都市内で腕を磨き、ふぐの免許も取った。いざ、与謝野の地で働いてみると、意外に出てきた、客単価や滞在時間、メニュー構成などのあれやこれや。観光ニーズが大復活した感がある、京都府北部のザ・居酒屋。京都府内の、京都市などの中心部と、郊外の違いとは？

創業は2009年なんですけど、京都市内で修業して、地元へ帰ってきて、まずは4〜5年、この界限の飲食店で働かせてもらったんです。そこで気付いたんですよ、おや？田舎の方が客単価が高くないか？と。設定金額が高かったりするんです。もちろん、良い食材が入りますから、仕入れもあるとは思

うんですが、街なかの店のようには2回転、3回転するわけでもないです。滞在時間も長いので、お茶とトクがあるわけですよ、コーヒーとデザートが要るんですよ(笑)。そういう、一店完結のニーズが多いもんですから、当店は出しますが、簡単なデザートは用意してあります。

組合に入った経緯は、会計をされていた柴野さんという方がおられました。熱心な心で、強くな(笑)。「旅行いけるで」と(笑)。それで渋々、というところから、今も旅行は恒例でして、行き先は



人単位で予約をくださったりね。Googleの間に格付けでいつの間にか星5つとか付けられてしまうと、その後は大変ですよ、ちよつとのミスでも旅行会社から怒られますもの(笑)。

この新聞でもよく紹介してくださってますが、確かに食材は豊富ですね。山の幸なら、今は山菜があれこれありますし、海の幸なら育成岩牡蠣が解禁になりましたし、これからはトリ貝、アサリ、ガラエビ、トラフグじゃなくても、真フグとかアカメフグとか、他にも市場ではお目にかかれないようなマニアックな魚も手に入りますね。マンボウとかね。たまに揚がるんですよ。で、これの腸が美味いんです。全く臭みのないミノみたいな感じですね。ホルモン、皆さんお好きでしょう？身近に漁師がいるのは、やっぱり大きいですよ。



居酒屋 ぼぼ (いざかやぼぼ) 与謝野町岩滝376-10 ☎0772(4)65360 17時30分〜22時/月、日不定休

2009年創業。海の幸を中心に提供。ふぐ処理資格を持つためふぐも扱い、「宮津海洋高等学校のふぐを扱うおそらく与謝野唯一の店」とのこと。他、地元の各業者とも太いパイプを持つ。隣接する敷地に大人数対応の別棟も設けたがコロナ禍で頓挫するという憂き目にもあったが、営業と並行して蕎麦打ちを学び、居酒屋の展開や、体験型のインパウンドメニューも構想中。店内の来店客の分布図は、日本だけでなく、世界地図もスタンバイしている。



仲良くなれば、ものすごい仕入れ戦力アップですよ。コロナが明けて、観光客も戻ってこられましたしね。実際に肌で感じるのは中国、台湾、香港、タイからの観光の方ですかね。不思議なんですけど、中国からの観光客が増えるのと、ヨーロッパからは減るんですね。何ぞ因果関係はあるんでしょうか。

ともあれ、トリックアッドバイザーですか、外国人が選ぶ日本のテーマパークのトップ10に天橋立ビューランドが入ったっていうんですか

ら。並み居る夢の国の間に割って入ったってのはすごいことですよ。

(一面掲載の)河邊さんは飲食店が少ない」ということでしたが、特に昼の店がそうかもしれないですね。もつと増えたいです、私も考えてはいます。

それよりも、まだまだ宿泊施設も足りてないと思うんですけどね。小学校とか、中学校とか、廃校になっちゃったところもあるでしょう？立派なプールがあるんやから、サウナテントでも建てれば喜ばれるんじゃないですかね。上手く活用できると思うんですけどね。

手づくりジュース・ジャム

夏みかんの苦みが利いた スペアリブに角煮に酢豚に

2011年にオープンした宿泊、浴場、レストランを抱えるリフレかやの里という施設が、同時に地元の農業支援のために農産加工所を立ち上げたのが始まりだ。地元農家の規格外の野菜や果物をジャムやジュースにして製造、販売している。運営は昭和55年に創立した社会福祉法人であり、障害者支援として働き場所を提供している。当初、自社製品3割、OEM製品7割の想定だったが、今ではOEMが9割までになっており、海産物のアヒージョやカレーなど、2018年から手がけている缶詰製造に関しては超有名企業のものも。そんな中、写真は貴重な自社製品の数々だ。由良のみかん、久美浜のナシ、京丹後の人参、ぶどうなど、ほぼ全て京都中北部産の素材を、わずかに酸化防止剤などを加えただけのジュースやジャムにしている。今回料理に使ったのは宮津産の夏みかんジャム。600gの骨付き豚バラに焼き目を付け、ジャム1瓶(150g)と同量の醤油で炊いたスペアリブにした。肉を骨なしのものにして柚子皮でも削れば品書きを豚の角煮としてもいいし、人参や玉ねぎ、筍などの野菜を加えれば同じ味付けで酢豚にもなる。ジュースについてはそのまま提供している地元の飲食店もあるといい、人参をブレンドしたジュースは料理転用もできそう。どれも滋味豊かな味で、正に京都からの贈り物の好例だ。



(上) ジャムと同量の醤油で炊いたスペアリブ。夏みかんのほのかな苦みがあり、一般のジャムとでは差は歴然だ。煮詰めてカラメル状のソースにするために、グラニュー糖を大さじ1/2ほど加えた。1皿200gで提供すれば原価は400円ほど(左) 奥がなし、りんご、みかん、さらになしとりんごについては人参をブレンドしたジュースで全て216円(180cc)。手前がジャムシリーズで、こちらも全て362円(150g)。これらの他に、季節によって梅など他の素材も

Power Generation



寺田 佳弘 Terada Yoshihiro

幼い頃は、ぼんやりと家業を継ぐと思っていた。中高は厳しい全寮制の体育会系で鍛え、大卒後、3年の修業を経て家業に就いたが、体調不良に…。屋号や看板を「我知らず重く背負いすぎているのかもしれない」。以来約10年、家を離れて料理人を続け経験を積み、家族もでき、満を持して再び家業に。「やるからには価値ある仕事にしたい」と、今は思っている。

西陣 魚新 (にしじんうおしん) 京都市上京区中筋通浄福寺西入ル中宮町300 TEL.075(441)0753

京都からの贈り物 ver.2

京都産のスペシャル食材

取材協力:社会福祉法人よさのうみ福祉会 リフレかやの里 与謝野町岩滝字金屋 1730 ☎0772(43)1730