

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



新たに態勢を整えることで合意

京都府料理飲食業福祉厚生事業協会 定時総会

「楽しい組合にしたい」 寿司生衛総会

総会シーズン到来 各組合が続々と開催

(二面、三面にも各総会報告)

京都府料理飲食業福祉厚生事業協会（以下、事業協会）が去る令和6年5月30日(木)、京都ホテルオークラにおいて午後3時から令和6年度の定時総会を、京都府料理飲食業組合連合会（以下、連合会）が午後4時から理事会を、それぞれ開催した。
いずれも8つの議案が審議され、全て承認された。まず、事業協会については今年度よりその業務を連合会と完全に切り離すこと、連合会と完全に切り離すこと、役員改選期である、村哲朗理事長以下、多くが留任。新たな会計（常務理事）に佐々木邦泰氏が、理事に恒川浩史氏と吉田昌弘氏が、監事には榎本大輔氏が就任している。続いて連合会の理事会では監査について意見書が出されるなど、事業協会同様、慎重な審議が行われ、先述の事業協会と同様、事務局の人事については、新たに三羽ちひろ氏が事務局長の任に就く。また常任理事会と理事の構成について、規約の改正も行った。役員改選については園部平八会長以下、ほぼ留任で、副会長に木戸邦孝氏が、会計（常任理事）に中東久雄氏が、常任理事に吉田昌弘氏と恒川浩史氏がそれぞれ新たに就任している。

事業協会、連合会ともに大きく組織のアップデートがされた形だが、態勢を整え、従来の業務とともに、次年度へ向けての課題に取り組んでいくとした。
その後合同の懇親会が行われ、新たな1年に向け、盃を掲げた。



「心身ともに飲食業で…」 京都市長を表敬訪問



市長就任直後からアプローチしていた面会が叶った形だ。両氏は組合の歴史、事業や行事などを市長に説明、京都の飲食業が観光業に大きな役割を果たしていることと説明、市長も自らの出自をふまえ、「私の心身は飲食業です」と述べて、コロナ禍において

去る令和6年5月14日（火）、京都府料理飲食業組合連合会の園部平八会長と京都府料理組合の寺田純一組合長の両名が京都市役所本庁を訪れ、松井孝治京都市長を表敬訪問し、約30分を会話した。

「可能な限り外食を大切にしてきた」とも。その他、京都観光の実情や花街についてなど、予定時間を超えてそれぞれの考えを語った。



「17年目もよろしく」 麺類生衛総会

同じく5月22日（水）には京都府麺類生活衛生同業組合の第66回通常総会が、ホテルオークラ京都光舞の間にて行われた。
令和5年度事業報告、決算報告、令和6年度事業計画案、収支予算案などが、議事は全て承認、役員改選期でもあり新たな役員が選出され、三嶋吉晴理事長をはじめ、各役員は全て留任となった。三嶋理事長は9期目の理事長職を担うにあたり
「理事長職も17年目に入ります。危機感を持って、頭をひねって新たな運営を行いたい」と挨拶した。総会後は同ホテルにて衆議院議員 田中英之自、民党副幹事長や京都府、京都市、各組合から多くの来賓を迎えて、総勢66名が参加する懇親会が賑々しく行われ、各所で親睦を深めた。

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。
取り扱いやっています
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】仕事で、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と、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

【TEL】075(255)3145
【FAX】075(255)0668
京都府中京区二条通富小路東入ル 京都府飲食業同業組合 3F

「これからも国に声を」 飲食生衛組合通常総代会

去る令和6年5月27日(月)、午後4時より、ANAクラウンプラザホテル京都において、京都府飲食業生活衛生同業組合が令和5年度第57期通常総代会を行った。参加者は38名。

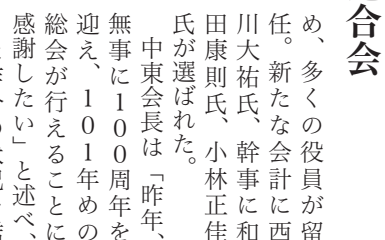
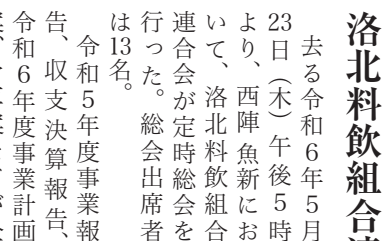
「これからも国に声をあげていきたい」とし、「組合の原点を再確認して運営に当たりたい」と挨拶した。

伏見料理飲食業組合は去る令和6年4月24日(水)午後4時より、魚三樓において定時総会を行った。総会出席者は16名。

が全て承認され、療養中の本城忠宏理事長が任を降り、新たに恒川浩史氏が理事長に就任した。その他、中澤秀仁氏、兒玉庄太郎氏が副理事長(中澤氏は会計、兒玉氏は庶務兼任)に、黒松仁美氏が理事に、北倉功吉氏が監事にそれぞれ新たに就任、本城元理事

長は料飲国保担当理事に就任した。恒川新理事長は「組合と言っても食ベモンを扱っている者同士が集まっている親睦の場。人が少ないと楽しくないので、(総会などの集まりには)1人でも多く参加し

てもらえたら」と挨拶し、懇親会では上田純子伏見区長らを来賓に迎え、親睦を深めた。



第75回定期総会開催 上京料飲組合



去る令和6年5月22日(水)、午後2時より、京料理釣生州(つりいけす・中京区西ノ京)において、上京料飲組合(岡本正治理事長)が定期総会を開催した。

藤原副理事長を議長に選出し議事を進行、この間の物故者に黙祷を奉げた後、令和5年度の活動報告、決算報告、令和

6年度活動計画案、会計予算案が提案され質疑応答のあと各報告、議案とも承認された。

総会後は役員・組合員29名、来賓4名、事務局3名の計36名が懇親会に参加、途中、「河内音頭」独唱の披露もあるなど、組合員同士和やかに歓談し親睦を深めた。

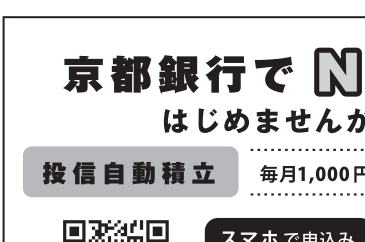
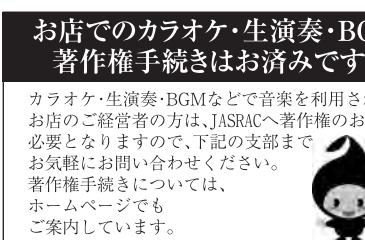
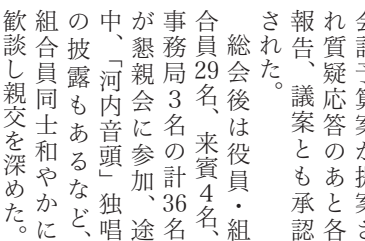
101年目の総会開催
洛北料飲組合連合会

去る令和6年5月23日(木)午後5時より、西陣魚新において、洛北料飲組合連合会が定時総会を行った。総会出席者は13名。

令和5年度事業報告、収支決算報告、令和6年度事業計画案、予算案などが全て承認された。

役員改選も行われ、中東久雄会長をはじめ、多くの役員が留任。新たな会計に西川大祐氏、幹事に和田康則氏、小林正佳氏が選ばれた。

中東会長は「昨年、無事に100周年を迎え、101年目の総会が行えることに感謝したい」と述べ、また昨今の状況を鑑み、3組合の統合について改めて言及し、各組合での検討を求めた。



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で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

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】お気軽にお問い合わせ

(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

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

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

削製製造卸 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

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

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 直販店 西洞院通 外商部

京都府中華料理生活衛生同業組合

「組合の通常運転に感謝」第58期通常総会を開催

去る令和6年5月20日(月)、午後3時30分より、京料理祇園花郷において、令和6年度第2回理事會、並びに第58期通常総会が開催された。

理事会では1. 組合今期決算報告、2. 商社決算報告など、12の議題について話し合われ、続いて午後4時30分から総会を開催。

出席者は9名、委任状と合わせ総会の規定数を満たし、2023年度事業、収支決算、2024年度事業計画案、収支予算案などが審議され、全て承認された。役員改選については、理事長以下、ほぼ留任で、新たに松



田優氏が監事の任に就いた。総会に続いて賛助商社長の挨拶、サヒビル(株)近畿圏京滋支社市野野平支社長、(公財)京都府生活衛生営業指導センター 高宮正博事務局長、サッポロビール(株)京滋支社中平武明支社長代理らを来賓に迎え、30名余りで懇親会が行われ、親睦を深めた。

上野博史理事長は「組合の通常運転ができていくことに感謝したい」と挨拶し、今後の協力を求めた。

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

式庖丁に見物客も多数 山蔭神社例大祭

去る令和6年5月8日(水)、山蔭神社の例大祭が行われ、高橋英一敬神會会長、寺田紳一京都料理組合長ら組合関係者、また神職を含め総勢30名あまりが参加した。



いを受け神饌を奉納、神職が祝詞を奏上、各員が玉串を奉った。この例祭では毎年、式庖丁も披露され、笙や箏(ひちりき)の調べとともに生間流式庖丁を奉った。

この日は、ちょうど1年前に新型コロナウイルスの感染症法の分類が2類から5類に引き下げられた日であり、昨年よりも多くの見物客が山蔭神社を取り囲んだ。

前日の荒天で空模様心配されたが、当日雨は降らず、滞りなく行われ、直会では高橋会長が「日和も良く、厳かな良い祭事だった」と述べ、改めて「お祭り事は大切なこと」と挨拶した。また宮司として初めて参加した室川幸喜宮司は「コロナ禍では直会なしで行ってきたが、今後は多く集まっていたいて、敬神會が盛大になるようお願いしたい」と挨拶した。

何の制限もなく開催 料理生衛総会

去る令和6年5月21日(火)午後5時より、鶴清において令和6年度通常総会が行われた。総会には京都府文化生活部西村美紀副部長を招き、組合員をはじめ27名が参加した。令和5年度事業報告、収支決算、令和6年度事業計画案、収支予算案など全ての議案を承認、理事長以下、全ての役員は留任する。総会後は来賓を迎え43名が懇親会に参加、新型コロナの感染法上分類が5類に落とされおおよそ1年、その挨拶では園部平八理事長は「今年も何の制限もない宴会を楽しんでいたきたい」と述べた。

料飲国保に加入のおススメ

料飲国保では、各所属組合あてに、料理飲食業のお店を経営している個人事業主の方に新規加入の呼びかけをお願いしています。原材料費等の諸物価が高騰している中、

一定額以上の所得がある事業主の方に限り、保険料が安くなります。また、年齢に関係なく従業員の健診費用が無料の「組合健診」や、40歳以上の方の健診費用が無料になる「ミニドック」、低額(5年に1度は無料)で受診できる「人間ドック」等のお得で充実した健診メニュー、同じ飲食業の仲間としての交流：等々様々なメリットがある料飲国保を知り合いの飲食店の経営者に、是非、加入を勧めして下さい。

国保だより

第474号

京都料理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

40歳以上の約半数は歯周病に！ 歯を見せて笑える今を 未来にも！

6月4日〜10日は「歯と口の健康週間」です。お口の健康は、全身の健康につながっています。いつでも元気に過ごすために、毎日の歯磨き等のセルフケアと歯科医や歯科衛生士等の専門家によるケアを受けて、「お口の健康を守る習慣」を身につけましょう。

歯周病とは、プラーク(歯垢)内の「歯周病菌」によって、歯ぐきに炎症が起る病気で、初期は自覚症状が出にくく、静かに進行します。歯ぐきの炎症によって出てくる毒性物質が歯肉の血管から全身に入ると、糖尿病や心筋梗塞等の病気を引き起こしたり悪化させる原因となります。歯周病の予防治療を行うことで、全身の様々な病気のリスクを下げる事が可能です。特に喫煙者は非喫煙者の2〜8倍歯周病にかかりやすくなると言われています。歯と全身の健康のためにも、一日も早い禁煙を！

定期的な歯科健診で安心！

歯科健診で歯周病やむし歯を早期に発見することが出来ます。料飲国保では、歯科健診費用を助成(20歳以上・年度内1回4400円 償還払い)しています。対象の医療機関は京都府歯科医師会加入の歯科医院に限りです。利用に当たっては、事前に、料飲国保組合まで電話で申請してからご利用下さい。



組合関係者はお祝いの言葉を述べた。

組合関係者はお祝いの言葉を述べた。



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**

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

mobile site

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

0120-290891

世界を美味しく健康に

おさびは、美味しい、栄養豊富な、素材の旨味を引き出し、食文化を豊かにします。

おさびは、美味しいだけではなく、おさびは抗酸化作用をはじめ、ダイエット、育毛、美肌、腸内環境などの作用を持ち、人々を健康にします。

私たちは、最高品質のおさびづくりと、機能性研究のため多大な努力を通じて、世界の食文化の向上と人々の健康づくりに貢献していきます。

金印物産株式会社 TEL0120-021-887

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

削節製造卸 業務用食品卸

京都削節株式会社

京都市南区吉祥院石原堂/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

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

リーフレットを活用して 新規加入の呼びかけを！

今年度の加入促進リーフレット「安心！お得な！料飲国保」は、既に、各所属組合あてに送付して、新規の事業主様への紹介等に活用していただいています。さらに、この度、新たなリーフレット「料飲国保に加入しませんか」(A4版)を作りました。このリーフレットは、各所属組合でも字句の追加・変更ができるよう作成してありますので、新規加入促進にご利用下さい。

075(256)3326

フレッシュ理事に聞きました

京都府麺類飲食業生活衛生同業組合 副理事長 岩尾孝太郎

あらゆるデータをフル活用 「盗めるものは多い」と伝えたい

創業から約半世紀、天龍寺山門の、真ん前に店を構える。まだまだ牧歌的だった頃の嵐山から、バブル期、そして今に続く京都を代表する観光地になるまでを見てきた。その店が、心機一転、当代になって蕎麦店となった。それを機に組合の門を叩いたのがわずか10数年前。向学心と経営努力を重ねる、理事長の懐刀の考えとは。

当店は昭和37年の創業でして、天龍寺の門前で営業させていた。今でこそ観光客の方が多いけれど、当時は静かなものだったと思います。当店はそうだったんですが、飲食店も食堂っぽい店が多かったです。嵐山はそんなに人気なかったと思います。嵐山のエリアじゃなかったんです。22年ほど前に、商店主などが集まって、街おこしをしたり、JR東海さんの企画で京都が注目されたりして、飲食店や土産店が増えたという感じですね。私で三代目になるんですが、継承したのが2005年で、老朽化もありましたし、阪神淡路大震災も経験してました。で、2009年に店舗を完全に建て替えて、2012年にリニューアルして、それまでは先に申し上げたような食堂ではないですけれども、蕎麦以外にも豆腐などを出していたのを、代替わりのタイミングで「これからは蕎麦店として再出発しよう」と、新装開店したんです。メニュー数が多いと仕入れも多くなるので、2012年です。



翌年の総会に出席させていただいて、それはもう御大げさな感じがしました。2014年には理事に取り立てていただいて。その後間もなく常任理事にご指名いただきました。これは近畿ブロック京都大会があったので、箔付けやと思います(笑)。何をしたいかというところ、とにかく三嶋吉晴理事長のそばにいて、これに尽きます。大先輩です。理事長経験も長い。大勢が見えたら嬉しいので意志決定も早いし正確。蕎麦に特化したと言ってもこちら嵐山の田舎待ですから(笑)。飲みニケーションでも何でも、とにかく理事長の懐に入って、学んでいこうと。結果、いろんなお話を聞きましたし、知識も増えました。具体的には、「今年60名、総会(一面参照)の席次表を決めて欲しい」とか、役員改選期の諸手続きとか、会合の司会もだいたい仰せつかりますね。その他は、まあこれが一番大きな仕事になるんですが、とにかく組合未加入のお店が多いので、組合を知っていただく努力です。



NTTの公表されているデータを使っている。京都府下の約100軒と、麺類生衛組合のない滋賀県のお店、これは蕎麦もうどんもパスタもラーメンも、麺類全体に関わるお店です。そこに「ご加入のしおり」という独自資料を作ってお送りしました。京都府のデータベースにはコロナ期の認証店のデータもありましたので、これも有効にアプロウチに活用したいと思っています。

残念ながら、現状としては縮小率をいかに少なくするか、というテーマになります。当組合のトップには経営の神様がいますのでね(笑)、組合も店舗も、スマートな運営が可能だと。とにかく組合というのはコミュニケーションや情報交換の場です。こういう言い方ですと、どうしてもありきたりです。よくね。もつと分かりやすく、有り体に言ってしまう。盗めるものは多いですよ。絶対に役立ちます。何よりのメリットです。これは実感として、本当にお伝えしたいと思っています。

いわを(いわを)
京都市右京区嵯峨天龍寺造路町19
075(861)3853
11時~15時/水休

押しも押されぬ京都の一等観光地、嵐山。しかも天龍寺の真正面に店を構える蕎麦店。利尻島や礼文島で穫れた天然の昆布、かつお、宗田、うるめ、さばを配合した削り節などには特に心を砕き、京都産の蕎麦の実を石臼挽きする蕎麦。二八のざるを筆頭に、えび天ざる、天ぷらそば、にしんそば、きざみきつねなど、冷も温も、京都では馴染みの少数精鋭メニューで勝負する

京都からの贈り物 ver.2

京都産のスペシャル食材

丹後のトラさん

海幸がすくすく成長中
出荷時期をお待ちあれ

同欄で以前、須知高校を紹介したが、今回も学校が手がけている食材だ。京都府立海洋高等学校。近畿唯一の水産・海洋系単独高校であり、3学科、5コースに250人余りの生徒が学んでいる。タイトルにある品名は同校でつけられた愛称で、モノはトラフグである。海洋資源科で学ぶ生徒が養殖しているもので、2年かけて育て、1kgほどに育ったら秋に出荷する。フグは互いに噛り合うというどう猛さがあり、餌にハーブを入れて鎮静効果を狙うなど、そのカリキュラムは実践的だ。この他にもホンモロコやヒラメなども育てており、今年度中には新たにティラピアも出荷の目処が立ったという。単に魚を育てる、海だけを見るのではなく、海に流れ込む水を生む山の生態系など、自然全体のメカニズムも学び、定期的に漁業実習もある。飲食店に直結するのは海洋資源科になるが、海洋科学科や海洋工学科では航海や潜水、サルベージなど、食から国防までとその学びは実に幅広い。今回紹介するフグについては処理資格が必要なためニーズが限られるが、まずは次代を担う若者たちの学びの結晶をご存じいただきたい。鮮魚だけでなく新巻鮭や各種干物など、加工品も手がけているので、機を見て他の魚種も紹介していきたい。

取材協力: 京都府立海洋高等学校 宮津市字上司1567-1 ☎0772(25)0331



現在、300尾から400尾を校内で育てており、大きな水槽で元気に泳いでいる。取材時は30cmほどの個体が多かったが、出荷時には1kg3500円前後で販売する。地元の飲食店からは「もっと回してくれ」という要望もあるそう

Power Generation

ウチの元気印!

イベントで80kgのマグロを解体したときは緊張しました(笑)

長田 真
Nagata Makoto

2015年の入社以来約8年半。鮮魚店直営の海鮮料理店だけに、調理の腕と同時に素材の知識が問われる。「まだたまにいるんですよ、見たことないヤツが(笑)」。お馴染みの魚でも細かい魚種の違いに「？」が浮かぶ日もありますが、それでも鮮魚店員として利用客に的を射た調理法も提案できるようになったし、捌く早さは「限界でトップクラス」と社長のお墨付きも得ている。

サカナテラス 西舞鶴本店(さかなてらすにしまいづるほんてん)
舞鶴市上安久140-3
TEL.0773(68)9771