

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>

新年を寿ぐ料理も多数並び 今年からは暖かな料理も

去る令和6年12月13日(金)、14日(土)の2日間、年末恒例の京料理展示大会の第118回がみやこめっせにて開催された。イートインスペースを224席に増設、さらに今回から場内調理も復活し、暖かい料理を場内で楽しめることに。

同日は正月始め、煤払い、松迎えの日にあたる。各店渾身の料理には新年を寿ぐ華やかなものも多数あり、各花街の舞妓も京舞を披露、華やかさを添えた。

同イベントは京料理の発展・技術向上を図り日々の研鑽の結果を披露するもので、京都料理組合のほか、芽生会、京都料理研究会、寿司組合、寿友会、ふぐ組合などの各組合が参加、また関係商社も展示や販売のブースを並べる大がかりなもので、2日間の来客数は2594人。(十面に関連記事)



関西の名オブザーバーに聞く、今年こんなことが、おこる？

2025年、飲食業界大予想

毎年言っているような気がしますし、トレンドとは思いたくないんですが、手に負えないレベルのハイプライスな店がやはり増えていきますね。4〜5年前は1席10万円まで、それでも高額ですが、その店が20数万円になつてるとか。

今年、100選シリーズを発売したんですが、新規編集ですが、そういった店はさ

すがにカウントアウトしました。読者にとつてあまりにも遠いので。

やはり良い頃合いの価格の店でないといつても「ここでしか食べられない」という店は強いな、と、より具体的な打ち出し、例えば「米粉のお好み焼き」とか「瀬戸内のナポリ料理」とか「江戸前」ではない「京丹後前」のようなワード。食材

大阪・関西万博がやってくる

期待感は大きいと思いますよ。特に大阪は。京都の方々は観光客慣れしておられるので、そうでもないんですけども、需要はきつと多い。おそらく、万博の会場内ではお腹いっぱいにはならないので、そこから、場外で食事を...と思つたら、「京都に行こう」と考える人は多いで

事業承継、待ったなし

広義にマネジメンツの話として、ですが、やはり働く者の気持ちがかつていることが大切だと思つています。例えばお節料理の時期は休みが取りづらい、その分前もって「休んでおいてね」と。週休2日をちゃんとキープしておく。

確かに、時間をか

技術的には難しいと思いますが、「薪焼き料理」というのも見るようになりまして、ローカルガストロノミーもより安定した人気になってきたと思つています。

も。そこは理由は述べてくれ、と。

逆に従業員を使うのがイヤになつて、ワンオペになつてい



労働災害が増加傾向に
繁忙時期、ご注意を

令和6年に飲食店での労働災害が増加しており、京都労働局から注意喚起が届いている。労働災害の発生割合の上位は転倒、切れ・こすれだが、昨今特に20歳未満の火傷が増えて

未満の火傷が増えてい

という。フライヤー、熱湯、加熱された調理器具など、特に繁忙期となる1月、命に関わることも

あり、常よりもご注意を。

KICS クレジット決済端末

新規&おかえりなさい

期間限定

キャンペーン

1300店舗が選んだ

安心と信頼の京都ブランド

初期費用

月額固定費

振込手数料

0円

2025年1月1日~3月31日までの申込み・契約で、最大3カ月/

クレジットカード

決済手数料 (通常) **2.99%** ▶ (実質) **1.99%**

※キャンペーン期間中の申込みで、4月~6月の3カ月間、クレジットカード決済売上上の1%を後日キャッシュバック!! (最大20万円まで)

お問い合わせは京都府料理飲食業組合連合会まで! TEL.075(252)0287

京都からいのち輝く 未来を切り拓く

京都府知事

西脇 にしわき

隆俊 たかとし



明けましておめでとうございます。府民の皆さまにおかれましては、つつがなしく新しい年をお迎えのこととお慶び申し上げます。

昨年、元日に能登半島地震が発生し、8月には初めて南海トラフ地震臨時情報(巨大地震注意)が発表されました。改めて「危機管理」がいかに行政における根幹的な役割であるか、ということを感じました。一年であり、新しく整備した常設の危機管理センターを拠点として、全ての営みの土台となる府民の皆さまの安心・安全の確保に全力で取り組みまいります。

立植物園や京都丹後鉄道・宮津線が100周年を迎えるとともに、国内最大規模の国際スタートアップカンファレンス「IVS」を2年連続で京都で盛大に開催し、次の100年に向けて多様な価値を生み出し、新たな一歩となった一年でもありました。

「万巻の書を読み、万里の道を行く」。これは「最後の文人画家」と称された富岡鉄斎の座右の銘です。書物を読み各地を巡って多くの事象に触れることを実践した彼は、その経験の中から多様な価値を見出しました。都として交流の中心地であった京都には、鉄

斎のような人々や文物が行き交い、そうした交流の中から人々の心の発露が文化という価値となつて、京都から各地へもたらされました。新しい価値は絶え間のない交流から生まれます。文化庁とも手を携えつつ府内各地の多彩な文化の掘り起こしや磨き上げを行い、京都が守ってきた「人のつながり」を大切に、誰もが未来に夢や希望を持てる「あたたかい京都づくり」をさらに進めてまいります。

紀半。今も昔もイノベーションが京都で生まれ続けているのは、技術の進歩を人々の幸せに結び付ける文化と心根が京都に息づいているからにほかなりません。今こそ私たちが大切に受け継いできた「継承」と「創造」の精神で新しい価値を生み出し、世界の人々を府内各地へいざなう、大きな交流のつくり出すことで、京都からいのち輝く未来を切り拓きたいと考えております。

今年、再生と変化を象徴する巳年、時流を柔軟に捉え、努力を重ねながら、皆さまと共に進んでまいれる所存です。今年一年の皆さまのご健勝とご多幸を心からお祈り申し上げます。新年のごあいさつをいたします。

あけまして、おめでとうございます。新たな年の始まりに、皆様の御多幸をお祈りいたします。市長就任から、間もなく1年が経とうとしております。この間、「市民対話会議」を開催し、様々な立場の皆様と直接、対話するとともに、時間の許す限り京都のまちを歩き、京都に暮らし、働く方々との出会いを通じて、まちのあり様を私なりに見つめ直してまいりました。

京都の特性とも言える「まち柄」を確認する中で見えてきたのは、京都の課題と大きな可能性です。地域コミュニティや文化、伝統など、

京都を支えてくたさっている担い手の減少や、就職期や結婚・子育て期の方々の市外流出、一部の観光地での混雑やマナーなどの観光課題、更にはオフィス空間の不足等といったまちの課題を改めて認識しました。

一方で、京都が受け継ぐ文化や価値観を魅力に感じ、多彩な人々が訪れていることや、発展に向けたポテンシャルのあるエリアの存在、そして、まちづくりの現場で活躍する大学生などの若者の姿などに大きな可能性を感じています。京都で育まれてきた自治の伝統と心意気を生かし、まちを次代に



就任からまもなく1年 京都のまちを未来に繋ぐ

京都市長

松井 まつい

孝治 こうじ



繋いでいくためには、人と人との垣根を低くし、多彩な担い手を結び付けていくことが必要です。

昨年は、京都市の喫緊の課題である人口流出を抑制するため、若者・子育て世代の定住を促進する「京都安心すまい応援金」を創設するとともに、観光混雑対策として全国初の「観光特急バス」の運行開始など、これからまちづくりの芽出しとなる事業を展開しました。

更には、京都の「まち柄」など本質的な価値や強みを継承・発展し、令和9年度までに取り組む政策等をまとめた「新京都戦略(骨子)」をお

示したところです。今年の干支は乙巳(きのとみ)です。努力を重ねながら物事を安定させていく意味が込められていきます。これまでの取組の芽吹きを大きく育てていくため、令和7年度は、新京都戦略に基づき、多彩な人々が集い、誰もが個性を生かして活躍できる、すべての人々に「居場所」と「出番」のある社会の実現に全力で取り組んでまいります。

現在、京都市のまちの未来像となる「長期ビジョン」の策定に向けた取組も進んでいます。これからの時代を担う若者はもちろんのこと、京都で働き、学び、憩う多様な市民の皆様「自分ごと」として京都の未来を考えたいいただき、多くの声をつないで未来を構想してまいりますので、是非、皆様の思いをお聞かせください。



節目の年、今こそ京都を 次の世代へつなげよう

京都商工会議所 会頭 堀場 厚



あけましておめでとうございます。このたび療養中の塚本前会頭の後を引き継ぎ、本年より会頭職を務めることとなりました。京都経済の発展に向け、力を尽くして参りますので、皆様のお力添えを賜りますようお願い申し上げます。

さて、長らく停滞が続いた日本経済は、ようやく成長への転換の兆しが見えてまいりました。21世紀に入って四半世紀となる2025年、この節目の年を変革のきっかけとしたいものです。

歴史を振り返りますと、明治維新で衰退したまちを、疏水や水力発電、路面電車や独自の教育の仕組み導入などで、先人たちが立て直したからこそ今の京都があります。その後も本所歴代の会頭、役員たちは、金融危機やオイルショック、直近ではコロナ禍など時代時代の課題に立ち向かい、乗り越えてきました。そして今、IT・人工知能などの技術進歩と急速なグローバル化によって世界が大きく変容する中で、我が国が50年後100年後の人々にどんな京都を残していくのか、今こそ長期ビジョンを経済界として示し、行政と連携していく必要性を感じています。

足元の京都経済においては、円安を背景としたインバウンド増や海外で競争力を持つ企業の好業績など明るい材料が見受けられます。しかし一方、国内販路が中心の中小企業では、原材料・燃料費の高止まりや人手不足、高水準の賃上げで厳しさが増えています。物価と賃金の好循環による成長型経済を実現するためにも、価格転嫁をはじめとする公正な取引を進める「パートナーシップ構築宣言」をさらに推進し、サプライチェーン全体で付加価値を高めてまいります。

また中小企業においては、生産性向上とイノベーションへの取り組みにより、収益力を高めていく必要があります。人手不足が深刻化する今こそ、変革の好機です。本所ではITツールや生成AI・ロボットの活用したデジタル化や省力化への投資に加え、販路開拓や商品開発、技術革新などによる不断の努力と自己変革への挑戦を、全力

情報発信、事業推進援助を さらに厚く、復活と再生の年に

京都府料理飲食業組合連合会 会長 園部 平八



組合員の皆様、新年明けましておめでとうございます。旧年中は、当連合会の運営につき、皆様から多大なるご協力を頂いたおかげをもちまして、新年を組合員の皆様、新年明けましておめでとうございます。旧年中は、当連合会の運営につき、皆様から多大なるご協力を頂いたおかげをもちまして、新年を

このように迎えることができましたことを心より感謝申し上げます。皆様におかれましては、ご健康な元氣印にて期待の従業員や後継者等の紹介を3本柱として

当連合会は規約第4条で「加入組合の親睦と事業の推進を援助し福利の増進と関係官庁その他諸友好団体との連絡を図ることを目的とする」としています。

加入組合の親睦としては「京都料理飲食新聞」を毎月発行し、「白羽の矢」にて、白羽の矢」にて、このように迎えることができましたことを心より感謝申し上げます。皆様におかれましては、ご健康な元氣印にて期待の従業員や後継者等の紹介を3本柱として

「言いたい放題」を心より感謝申し上げます。皆様におかれましては、ご健康な元氣印にて期待の従業員や後継者等の紹介を3本柱として

レッシュ理事に聞きましした」にて役員の人柄や想いを、「ウチの元氣印」にて期待の従業員や後継者等の紹介を3本柱として

事業推進の援助としては、当連合会では約50団体約1500店舗を擁する日本最大の地域情報化推進団体である合同会社KICSに加盟し、割安なカード利用手数料で利用可能なク

将来の雇用保険適用拡大 これに向けて早めのご準備を

京都府料理飲食業福祉厚生事業協会 理事長代理 牧野 順二



新年あけましておめでとうございます。旧年中は皆様のご支援とご協力により当会は無事に活動を続けられたことをご報告いたします。心より感謝申し上げます。

さて昨年度中、諸事情により理事長代理である私が当会の指揮を執ることとなり、急なことであり戸惑いもありましたが、お引き受けした以上は当会の

さらなる発展のお役に立てるよう努力していき所存でございます。また諸先輩方の意思を引き継ぎ、皆様と一丸となって労働保険未加入事業所の一掃に取り組みたいと考えております。ご指導・ご鞭撻の程よろしくお願ひ申し上げます。

当会は労働保険(労災および雇用保険)を取り扱っておりませんが、このうち労災保険はパート・アルバイトを1人でも雇っていただければ強制加入となる保険制度で

一方、雇用保険はその被保険者となる要件を現在「週所定労働時間が20時間以上」と定めていますが、令和10年10月から「週所定労働時間が10時間以上」に改正されることになりました。これにより被保険者数が約500万人増加すると見られています。少し先の話ではありますが、飲食業界は労働時間が比較的短いパート・アルバイトの割合が多く、これまで雇用保険適用対象外だった労働者が

被保険者となるケースが多くなると思われ、早めに対応を考えた方がよいでしょう。当会としましては、雇用保険の資格取得および喪失手続き、それに伴う離職証明書発行等、業務が大幅に増加すると想定してまいります。これまではハローワーク等に足を運び書類を提出し手続きを行っていましたが、手続き数の増加にも対応できるように今年度電子申請を導入し業務の効率化を進めました。またご自身で労働保険の手続きを行っていただく組合員様も多くなると考えています。所属組合各位において多くの組合員様がお集まりになる機会等にご要望がございましたら、当会から職員を派遣し説明会を開催させていただきますのでお気軽にお申し付けください。

最後に、今年も新しい年がより良い年になるよう心より祈念申し上げ、年頭のご挨拶とさせていただきます。



融資だけでなく、事業承継などサポートにも一層力を入れて

日本政策金融公庫 京都支店 国民生活事業統轄

吉田 博司



令和7年の年頭にあたり、謹んで新年のご挨拶を申し上げます。

料理飲食業のみならず、本政策金融公庫の事業運営につきまして、格別のご理解とご協力を賜り、心から厚くお礼申し上げます。

象でございます。

日本政策金融公庫におきましては、料理飲食業のみならず、本政策金融公庫の事業運営につきまして、格別のご理解とご協力を賜り、心から厚くお礼申し上げます。

円高、物価高、後継者難：逆風はあれども共に発展を

公益財団法人 京都府生活衛生営業指導センター

代表理事 山岡 景一郎



新年あけましておめでとございます。

皆様には、ご健勝で輝かしい新年をお迎えのことと心からお慶び申し上げます。

年はこのような災害が無きよう、心より祈るばかりです。

また、外国為替市場では7月に160円台の歴史的な水準を記録する円安が続くことも

日常生活に欠かせない、府民・市民の皆様に着した生活衛生営業を

このように、生活衛生営業を取り巻く環境は、従前にも増して厳

京都で音楽関連企画がある年 さらに音楽文化の普及と発展に

一般社団法人 日本音楽著作権協会(JASRAC) 京都支部

支部長 柳 征男



新年あけましておめでとございます。

平素より、私どもの音楽著作権管理業務にご理解とご協力を賜り、心より感謝申し上げます。

料理飲食業界の皆様と当協会から、店舗でない時期から、店舗での音楽利用を通じて長

このように、生活衛生営業を取り巻く環境は、従前にも増して厳

トにご関心をお寄せいただければ幸いです。

私どもJASRACは、音楽をご利用いただく皆様からお預かりした著作権使用料を作家・作曲家に分配することで、創作活動を



組合の周知、組織の若返りを加速 団結して国に声を届けていきたい

京都府飲食生活衛生同業組合

理事長 牧野 順二



新規模店舗に向けて、さらなる組合への加入の利点の周知が必要で、組合への加入は、低利の融資や料飲国保等の利点は勿論の事、個店の声を組合で集めて国を動かせる事ではないでしょうか。

謹んで初春のお慶びを申し上げます。旧年中は、格別のご厚情を賜り厚く御礼申し上げます。

昨年はコロナ禍も一段落して、いよいよ無利息融資の返済が始まりました。飲食生活衛生組合では政策金融公庫との共催セミナーを開催し、融資や返済方法等コロナ後の店舗経営のお手伝いをしております。

現在、新規開業店舗の組合加入数は増加していますが、廃業による退会数も増加傾向にあります。背景には経営者の高齢化、仕入れ価格の高騰、人材確保、さらに京都市内においてはインバウンドによる影響も色濃く、需要の有る無しによる店舗経営の難しさ等が挙げられるでしょう。廃業される組合店舗の増加に伴い、各組合の存在も危ぶまれるようになってきました。



本年が健やかで幸多い年になりますようお祈り申し上げます

京都料理飲食業国民健康保険組合

理事長 石谷 彰男



新年おめでとうございませう。年頭に当たりまして、昨年の料飲国保組合の運営に対する格別のご理解とご協力に對しまして厚く御礼を申し上げます。

人のつながりが組合の増強 活性化につながる、衣食伝愛

京都府中華料理生活衛生同業組合

理事長 上野 博史



あけましておめでとうございませう。旧年中は組合運営にご協力頂き厚く御礼申し上げます。

飲食業界はコロナ禍が収束し、外国人観光客の増加もプラスになっておりますが、諸費用の高騰、人手不足、人件費アップにより利益の減少が経営者にとって大きな傷手となっております。

組合活動では、昨年10月に全中連福井大会において、「未来に向けて中華の魅力」をテーマに約220名の参加があり盛大に開催され、当組合役員も出席いたしました。

今年の10月には全国大会が埼玉県で開催されます。衣食伝愛、食を以て愛を伝える、をテーマに中華料理の発展を目標に力を注いでおります。

当組合も全国の組合と協力しながら新しい繋がりを求めて意欲的に活動を行なう年にしてほしいと思っております。

笑顔と活気が満ち溢れる より良き年となるように

京都府料理生活衛生同業組合

理事長 園部 平八



新年明けましておめでとうございませう。

当組合では組合員様の経営安定のために、経営の健全化に対する相談指導を行っています。とりわけ設備資金面では日本生活金融公庫融資の借入相談及び申込指導を行い、より有利な条件での「生活衛生融資」の利用で金利負担を抑え、衛生施設の改善、向上を図っています。

新たな設備投資により衛生水準の維持・向上により、消費者に安全・安心なサービスを提供するため、組合員様の経営を多方面から強力にサポートしています。

他にも、組合員様の資質向上を図るため、第19回全国料理業福井大会が福井市内で開催され、役員5名が参加し視察などを行い、組合員が日々研鑽できる環境を整えています。

事業活動としては京料

国内外からお越しの皆様 食を通じた京都のおもてなしを

京都料理組合

組合長 寺田 紳一



謹んで初春のお慶びを申し上げます。

旧年中はひとかたならご厚誼を預かりまして厚く御礼申し上げます。本年も宜しくお願いいたします。

京都には、千年を超えて受け継がれてきた文化と歴史が今も生活に根付いており、それが魅力の源泉となっております。

その中で京料理は、料理の技だけでなく、食を通じた京都らしいおもてなしの心が長い歴史の中で独自の進化を経て今日まで受け継がれ、発展してきたものであり、京都文化の象徴であると考えております。

京料理展示大会も多く、皆様のご参加のもと、盛大に開催させていただきました。京料理に携わる皆様の日々磨いてこられた技やその成果を、展示や実演で存分にご披露

健やかで幸多い一年になりますよう、心からお祈り申し上げます。新年のごあいさつといたします。



組合員の皆様におかれましては、引き続き原材料・燃料費等の物価高騰や人手不足等による厳しい環境の中、お店の経営に御尽力されておられますことに対し、心から敬意を表します。

各所属組合の皆様のご奮闘の賜物であると心から感謝申し上げます。

き等々、国の制度の急激な変化の波は国保組合の存立にも関わる大きな影響をもたらすものと懸念されます。

各賞受賞者一覧

二〇二四年(※受賞日順)

令和6年、次の各賞を組合員各位が受賞されました。
お祝い申し上げますとともに、本年もさらなる受賞が成るよう期待いたします。

令和五年度
京都府優秀
技能者表彰
(京都府の現代の名工)

柳家本店
柳澤 伸夫

令和六年三月十九日

令和五年度
京都府優秀
技能者表彰
(京都府の現代の名工)

京料理・寿司松廣
北倉 功志

令和六年三月十九日

令和五年度
京都府優秀
技能者表彰
(京都府の現代の名工)

(旬)花かがみ
井上 盛博

令和六年三月十九日

令和六年度
生活衛生功労者
厚生労働大臣表彰

八百捨
横山 由教

令和六年十月二十五日

令和六年度
生活衛生功労者
厚生労働大臣表彰

京料理 萬長
石谷 彰男

令和六年十月二十五日

令和六年度
食品衛生功労者
厚生労働大臣表彰

ありがとう
はんなり食堂舞鶴本店
水嶋 道純

令和六年十月二十四日

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

2つとない風味あん
味み不ふ二じ
小倉あん ぜんざい こしあん
園遊会・パザー・業務用

三富士あん

1号缶 遠隔地向長期保存
2号缶 }
3号缶 } 進物用、ご家庭用

株式会社
イマムラ
東山区本町9丁目127-1
電話(531)2177(代表)

鯉削節 昆布 乾海苔

合資会社
松島庵本店
京都市中京区姉小路通柳馬場東入
電話〇七五二二二一五〇五四(代)

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

登録商標

京麩

創業元號二年
創製 五冬六種東
半兵衛麩

<本店>
京都市東山区問屋町通五条下ル上人町433
TEL 075-525-0008 <http://www.hanbey.co.jp/>

2024年10月 損害保険会社各社 **火災保険料 さらに大幅値上げ**

(築年数が浅い場合は値下る場合もあります)

保険にかかるコストを削減
しませんか?

今が見直しの時期。京都共済なら、
組合員さまは、火災共済掛金が 10% 割引

火災共済以外でも、
自動車共済や賠償保険等、
取り揃えております。

京と共に、あしたと共に。
京都共済
京都共済協同組合
☎ 0120-38-0521
〒604-0932 京都市中京区寺町通
二条下ル妙満寺前町450番地

京都府中華料理生活衛生同業組合

京都SeeLフエア 中華食材、今年も完売御礼

去る令和6年11月3日(日)京都府立植物園、くすのき並木において令和6年度京都SeeLフエアせいえいお楽しみ福袋の交流イベントが開催されました。

毎年(公財)京都府生活衛生営業指導センター主催で

午前10時から午後4時にかけて植物園内で行われる「府民交流フェスタ」と同時開催され、生活衛生同業組合が中心となつて行われました。

当組合も「中華物産店」として福袋の販売事業に参画今年も「プロのコツ

クさんが使う調味料をご家庭では非お試しください」と題し、福袋には味覇、オイスターソース、四川豆板醬チューブ、甜麵醬チューブ、横浜中華街旨味搾菜、ニイハオ春雨、リュウシャーペン、うどんで作る汁なし

秋晴れの下、イベントコーナーでは、家族連れなど多くの入場者で賑わいました。上野理事長、松下常務理事、女性スタッフ2名、私の「いらっしやいませ」ご家庭でご利用してみてください」お気軽に聞いて下さい」お買い上げありがとうございました」等の掛け声をかけて、午前9時過ぎから順調に売れていき、午後1時頃には全商

品完売しました。今年3連休の谷間でもある事から来園者が分散したものの、好天にも恵まれ、ご来場のお客様からは「今年も買いに来ました」「調味料がたくさんあり、安いですね」とお声をかけて頂きました。

今年も市民の皆様にご組合、京都中華の魅力を知ってもらえた良い機会でありました。今年も当事業に携われた皆様ありがとうございました。

事務局 田中 誠一



新春来福

二〇二五年 迎春

<p>京名物</p> <p>平野家本店</p> <p>京・円山公園知恩院南門前 〇七五(五六一)一六〇三</p>	<p>丹波四季菜料理</p> <p>宮本屋</p> <p>本店 亀岡市津田野町佐伯大日堂三十二 TEL〇七七(二二一〇六三五)五 FAX〇七七(二二一〇九六)</p>	<p>懐石料理</p> <p>瓢亭</p> <p>南禅寺畔 (七)四一(一六代)</p>	<p>京料理</p> <p>道楽</p> <p>京都市東山区正面通本町西入 電話(〇七五)五六一〇四七八</p>	<p>登録商標</p> <p>大市</p> <p>上京区下長者町通千本西入 (四六一)一七七五</p>	<p>御料理</p> <p>木乃娘</p> <p>下京区新町仏光寺南 (三五二)〇〇〇一</p>	<p>京懐石 美濃吉 本店</p> <p>竹茂楼</p> <p>京・左・栗田口鳥居町六五 でんわ〇七五(七七)四一八五</p>	<p>有職料理</p> <p>萬亀楼</p> <p>猪熊出水上ル (四四)五〇二〇</p>	<p>京料理</p> <p>天姥</p> <p>千本今出川上ル (461)4146</p>	<p>京料理</p> <p>下鴨茶寮</p> <p>京・左京区下鴨泉川町 電話(七二二)二〇〇八</p>	<p>京料理</p> <p>萬長</p> <p>右・一条通妙心寺前 電話(六)三三九六一</p>	<p>京料理</p> <p>魚三楼</p> <p>伏見・京町三丁目 (二六〇)〇〇六一</p>	<p>京料理</p> <p>茶懐石</p> <p>下鴨茶寮</p> <p>京・左京区下鴨泉川町 電話(七二二)二〇〇八</p>	<p>京料理</p> <p>萬茶屋</p> <p>左京区山端川岸町 〇七五(七八一)五〇〇八</p>	<p>京料理</p> <p>下鴨福助</p> <p>下鴨西高木町 七八(一八)七四 岩倉店 七三(一八)八八</p>	<p>京料理</p> <p>萬茶屋</p> <p>左京区山端川岸町 〇七五(七八一)五〇〇八</p>	<p>京料理</p> <p>萬茶屋</p> <p>左京区山端川岸町 〇七五(七八一)五〇〇八</p>
--	---	--	--	---	--	---	---	---	--	--	---	---	--	--	--	--

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 京都府飲食業同業組合3F
TEL:075(252)3145
FAX:075(252)0668

わくわくどきどき西寺公園秋祭り 子ども食堂応援団に協力



去る令和6年10月26日(土)、「わくわくどきどき西寺公園秋祭り」が唐橋西寺公園にて開催されました。子供食堂とは、無料や安価で栄養のある食事がとれる場所のことで、家族揃ってご飯を食べることが難しい子供達に対して、共食の機会などを提供する場所です。

子供同士、親同士のコミュニケーションの場としても昨今、メディアでも取り上げられ、注目される場となっております。しかし、子ども食堂の運営には課題も多く存在し、ボランティア

アや寄付などの支援も必要です。このような場をコミュニケーションの場として欠かすことのできない親御さんや子供たちへの対応を各個人で行うには、継続が難しい状態です。

そこで、子ども食堂応援団の団長で、当組合青年部の国本忠義副部長が、本年も牧野理事長にこの厳しい財政難や経営状況を相談したところ、快く賛同していただき、当組合と青年部がそれぞれ協賛することになりました。



青年部事務局 藤井 悠一



今回、子供食堂応援団では出店して頂いた店舗様の売り上げの10%を子供食堂へ寄付し、運営するにあたり負担を軽くする活動が行なわれました。昨年開催は大成功を収め、たくさんのお子様や子供が笑顔の絶えない1日となりました。毎年の風物詩となっているマグロの解体ショーも開催し、子供たちの目はキラキラ輝き、食育としても貴重な体験ができた1日となりました。

西京都料理飲食業組合 令和6年度総会報告など

去る令和6年12月3日(火)15時から「京料理せんしょう」にて、令和6年度総会が開催された。各審議の結果、以下の通り決定した。併せて組合住所、電話・FAX番号も変更となった。

- 理事長 高見 浩
- 副理事長 安藤 淳史
- 副理事長 下川 大地
- 副理事長 辰馬 雅子
- 副理事長 岩城 昭彦
- 会計理事

住所：〒615-0051
京都市右京区西院安塚町23
せんしょう内
電話：070(1791)4567
FAX：075(322)1914

第62回全飲連全国三重県大会開催

「日 時」令和7年6月11日(水)
「大会会場」三重県総合文化センター大ホール

後日詳細を各組合様へお送りいたします。多数のご参加お待ちしております。

美味し国 伊勢

第62回 全飲連全国三重県大会
2025年6月11日(水) 6月10日(火) 代表者会議
式典：三重県総合文化センター 大ホール

主催：全国飲食業生活衛生同業組合連合会 後援：厚生労働省・三重県・津市・鳥羽市・伊勢市
主管：三重県飲食業生活衛生同業組合 公益社団法人 伊勢志摩観光コンベンション機構

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

箸老舗 傘市原平兵衛商店

京都市下京区堺町通四条下ル
電話 075-341-3831(代表)

— おいしさをクリエイトする —
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

おどろき 京築道具町

勝藤屋
www.katsufujiya.com

夢を、
上乗せしよう。

全国国民年金基金

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 120-65-4192

www.zenkoku-kikin.or.jp/

「おしぼり」は、まごころのメッセージ。

サービス網万全の
株式会社 **京都カネヨシ**

TEL(075)593-3101(代)
FAX 592-5253

京都市山科区西野大鳥井町75-1

京仕込

キンシ正宗

キンシ正宗株式会社

Asahi

SUPER DRY
辛口(生)

Asahi

ビールストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。
アサヒビール株式会社

SUNTORY

The PREMIUM MALT

京都には、京都の。
京都ビール工場で作ったプレミアムモルツ
京都の天然水仕込です。

ザ・プレミアム・モルツ

ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。

清酒

月桂冠

よろこびが広がる世界へ

KIRIN

おいしいだけ搾りませんでした。

一番搾り

ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。

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

場内調理も可能になり復活 第118回京料理展示大会

事始めにあたる去
る令和6年12月13日
(金)と、翌日の14日
(土)の両日、みやこ
めっせにおいて、料
理の数々が展示され
る第118回京料理
展示大会が開催され
た。

「今年好評の京料理
の点心については、
今年も井傳、辰巳屋
天喜、はり清、瓢亭(テ
イクアウトのみ)、三
嶋亭が担当し、食券
は販売開始からすぐ
に完売になるものも。
イトインスペース
も224席に増設、
また場内での調理も
可能となり、京・朱
雀すし市場の蒸し寿
司、河道屋養老のき
つねそばなど、特設
食堂でもできたての
料理を来場者が堪能
できることに。

その他、当組合の
調理師認定証授与式
祇園甲部、祇園東、
先斗町、宮川町、上
七軒の各花街の京舞
や京料理教室(木乃
婦/高橋拓史児氏、
山ばな平八茶屋/園
部晋吾氏、いづう/
佐々木勝悟氏、はり
清/森本知行氏)、生
間流式庖丁なども例
年どおり行われた。
芽生会のブースで
は、日々、厨房で使
われている道具の企
画展示が行われ、普
通に店を訪れるだけ
では見られない、来
場者には貴重な経験
となった。同時に「京
の『おだし』展示、飲
み比べ」と題した展
示も行われ、実際に
出汁の飲み比べも行
い、早々に売り切れ
となった。

ツアーとおぼしき
団体も含め、今年も
料理学校の学生が例
年より多く訪れてい
たようにも見受けら
れ、2594人が訪
れ、盛況裏に2日間
の予定を終了した。



下鴨神社の秘祭、若水神事 冬らしい寒さの中で開催

去る令和6年12月
12日(木)午後1時
30分より、賀茂御祖
神社(かもみおやじ
んじや・下鴨神社)
にて御薬酒若水(お
やくしゅわかみず)
神事が行われた。宮
中より奉られた薬草
から御薬酒を調製し、
若水を汲んで元旦に
供える古例に倣った
もの。

元旦の寅の刻に汲
み上げた若水(元旦
の朝に最初に汲む水)
を神前に供える行事
であったが、市中の
料理屋などが正月料
理に用いるため、現
在は事始めの12月13
日にあわせて行われ
ている。
例年どおり同社の
大炊殿で行われ、井
戸より汲み上げ、祓
い清められた若水は、
料理店、和菓子店、
酒蔵など水にまつわ
る業者に授与され、
製法は同社にのみ伝
わる薬酒(屠蘇)を
授与された。
袴姿の飲食関係な
ど代表者8名らが参
列、直会には23名が
参集し、新木宮司は
「今年も元旦に震災、
海外では争いばかり
来年は居心地のいい
暖かい世間になっても
らいたい。皆様にはご
無事にお過ごしいた
だき、新たな年を迎
えていただきたい。(こ
の神事によって)生活
の慣習が伝わり、反
省される機会となる
だろう」と述べ、無
事に終了した。

川魚の老舗

のとよ本店
錦・御幸町西(22)三七七四

のとよ西店
錦・柳馬場東(21)〇八一五

高級鮮魚・ふぐ

かね秀
伊藤勝彦

中京区錦小路通麩屋町東入ル 電(22)一六九一(代)

京ゆば

湯波吉

京・錦御幸町西 電(22)一三七二

すし用 特撰 京酢

千鳥酢 村山造酢株式会社

社長 村山 忠彦
京・三条大橋 電(76)三二五二

京都府調理師会

右京区太秦安井西沢町4-5
電話 八〇二一〇一九一

一般社団法人 京都市食品衛生協会

京都市下京区四条通
室町東入函谷鉾町七八番地
京都経済センター3階 三〇五号室
電話 三五三一五〇一一
FAX 三五三一五〇一二

公益財団法人 京都府生活衛生 営業指導センター

京都市南区東九条下殿田町70
京都テルサ東館1階
TEL 六六一一六六六一
FAX 六六一一六六六二

業務用 卸専門 経節・海苔・乾物・珍味

柿 善

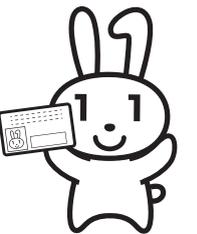
本社 祇園町北側 電話(561)〇六九九(代)
卸部 東大路古門前西(561)〇二五二(代)
FAX (561)〇五九九



国保だより

第481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



保険証のこれから 医療機関を受診する場合は…

現在、組合員・家族の皆様が医療機関を受診する場合は、「マイナ保険証(マイナンバーカードに健康保険証)」の活用が重要です。

- ①「マイナ保険証」の方は、医療機関のカードリーダーで資格確認ができます。
- ②カードリーダーのない医療機関の場合は、「マイナ保険証」と合わせてスマホのマイナポータル画面を示していただくか、料飲国保からの「資格情報のお知らせ」を示してください。
- ③今お持ちの料飲国保の「健康保険証」は、令和7年11月30日まで有効です。本年12月1日以降は、「マイナ保険証」または「資格確認書」を示してください。紛失しても「健康保険証」の再発行はできませんので、無くさないよう注意してください。
- ④「マイナ保険証」をお持ちでない方には、本年11月中旬に本人宛に「資格確認書(ハガキ型)」を送付しますので、ご利用ください。

また、組合脱退や退職等の資格喪失や住所・氏名等の変更をされた場合は、「マイナ保険証」の方も必ず、喪失届または変更届を各所属組合まで提出願います。

未就学児世帯の保険料軽減は 期限までに申請してください！

子育て世帯の応援のために、令和6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)が実施されます。

「法人化」を予定の事業主様へ 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きが必要で、必ず、事前に所属組合までご連絡をお願いします。また、「法人設立(法人の登記)」後14日以内(法人の登記)に所属組合まで届出願います。手

<p>① カードリーダーのある医療機関の場合</p> <p>マイナ保険証</p> <p>※マイナカード電子証明書の有効期限は、5年間です。期限までに連絡があります。市区町村の窓口で更新の手続が必要です。</p>	<p>② カードリーダーのない医療機関の場合</p> <p>マイナ保険証 + スマホ画面(マイナポータル) + 資格情報のお知らせ</p> <p>切り取ってお持ちください</p> <p>番号氏名</p>	<p>③ お持ちの「健康保険証」</p> <p>有効期限は 令和7年11月30日まで</p> <p>令和7年12月1日以降</p>	<p>④ 「資格確認書」(ハガキ型)</p> <p>資格確認書</p> <p>有効期限 記号番号 氏名 生年月日 資格取得年月日 交付年月日 住所</p> <p>京都料理飲食業国民健康保険組合</p>
--	--	---	---

「マイナ保険証」あり 「マイナ保険証」あり 「マイナ保険証」なし

次のような場合は、 14日以内に各所属組合へ お届け下さい！

- ◆従業員を雇われたとき、従業員が辞められたとき
- ◆事業主を変更するとき、事業所の名称や住所を変更するとき
- ◆住民票に変更(家族の方の転入や転出、氏名、住所等の変更)があったとき
- ◆家族の方が他の健康保険に入ったとき、辞められたとき



インフルエンザ・新型コロナウイルスの感染対策をしっかりと行い、健康に冬を乗り越えましょう！



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

伏見の清酒

神聖

山本本家醸

鳥百貨

株式会社鳥長

本社 下京区朱雀分木町45-2 (312) 二八一

よろこびの清酒

松竹梅

お酒は20歳を過ぎてから 宝酒造株式会社

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/京都市下京区四條通烏丸西入ル
 ☎ 075(223)2525
 ☎ 0120-201-580(フリーダイヤル)
 www.chushin.co.jp

ニーサ

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

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

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

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

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 京都市中京区丸太町六角下ル七観音町626 丸太小泉ビル7階
 ☎ 0120-54-7373

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 相談・指導
 給料計算・資金台帳作成・就業規則作成

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 堀川通四家ビル9階
 TEL(075)744-1405 FAX(075)744-1406

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

山陰神社 敬神会

吉田神社宮司 澤井隆男

京都市左京区吉田神楽岡町三〇
 電話 七七一-三七七八

鯉節 昆布 陸海産割烹材料 鯉節製造 業務用食品卸

金印わさび

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

世界を美味しく健康に

おまひは、美味しい。すりおろしたおまひの香りと旨味は、素材の旨味を引き出し、食文化を豊かにします。

おまひは、美味しいだけではない。おまひは抗酸化作用をはじめ、ダイオキシン、青酸、黄酸、有機酸などの作用を持ち、人々を健康にします。

私たちは、最高品質のおまひづくりと、機能性研究のたまごめ努力を通じて、世界の食文化の発展に貢献していきます。

金印物産株式会社 ☎0120-021-887

削製製造卸 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/後西町7番地
 Tel (075) 671-4124
 Fax (075) 681-3253
 〒601-8357 URL:http://www.kyoto-katsuo.co.jp

フレッシュ理事に聞きました

峰山町料飲組合 会計理事 黒木直人

魚種の多さ、呼び名を覚えてペンキを塗って天井を張り替えて

同店を生家に持つ娘と結婚、それまでは大阪で普通に暮らしていた。ところが義父が裏方に回るとなり、突如、妻の実家を継ぐことに。料理だけではなく、ペンキ塗りから屋根の補修までやる義父に学び、継ぐべきことの多さに「目眩がするほどです(笑)」という、若き跡継ぎには、組合の大役も待ってはいる、のだが、ひとつひとつ、堅実にそして大らかに、進んでいくつもりだ。

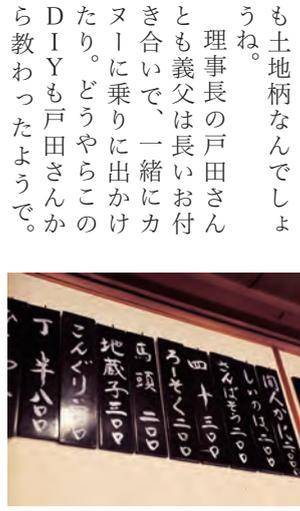
まず、すみません。会計理事となつては、思うんですが、そこは土地柄もございまして、大らかに見守っていただければと(笑)。その義父がほぼ現場を離れてしまつておわりまして、私に代替わりをしたんですが、正式には次の総会で、お役目も引き継ぐ、という形になるかと。とは言え、そうなることも実務は義父に頼ることになるとかどうか、という話になりまして。急遽私が継ぐということに。妻にとっては、ターニングポイントというかな、そんな感じですね。それが3年前です。コロナのど真ん中で、屋営業をやってみたりはしましたが、まともな営業はできず。2年ほど前によく夜営業を再開はし



間違いはありまして、でもそこは寛容に見てくれました。少しづつ、覚えていけばいいよ、と。問題はまず私が扱っていた大阪の市場のネタと、当店は漁師さんの船から直接の仕入れなので、その違いですね。こっちは魚種の数が多し、さらに外海と内海で違う。そもそも魚の呼び方が違う。トラフグしか知らなかったところが、ここには真フグもシマフグもいる。常連さんも詳しいです。釣りをされる方も多し。これがまず一苦労で、さらに最も面食らったのは料理以外です。義父が何でもやっちゃうんですよ。ペンキ塗りから店の補修のためにセメントを練ったり、もはや大工というか左官というか(笑)。電気工事士免許まで持っているんです。こちらから草刈りすら知らなかった(笑)。大阪は基本的には隣の人も知らない、という都会です。比して峰山は何km圏内でも近所感覚。地域に根付いていることが大切です。ですから、義父の横で、ですが、組合の会合には参加させてもらってますし、恒例になってきているまな板削りの会、さらにその後に組合の皆さんに食事に来ていただいたりとか、できる限り接するようにはしています。決算前の会計の仕事についても、かなり大変だということを見分かります。あれもこれも引き



継いで行かぬば...と思つてはいますが、何しろペンキ塗りとか天井張りにも慣れていたかなきゃならんもので(笑)。組合員さんも含めて、この界限は自営業が多いんですね。丹後の話、商売の話、色んなことを教えていただけたのはありがたいし、皆さん、お酒の飲み方もきれいなんです。これも土地柄なんですよ。理事長の戸田さんとも義父は長い付き合いで、一緒にカヌーに乗り出かけたり。どうやらこのDIYも戸田さんから教わったよう。



お食事処 たつや (おしよくじどころ たつや)

京丹後市峰山町新町1794-3
☎0772(62)4499
17時~21時30分(L.O.21時) / 月火休

創業は昭和54年ではあるが、それ以前に網野でも店を営んでいたという。さらに屋号はそれ以前、先代で義父の阪本譲氏の母の生まれ年が辰年だったことにちなむというから、歴史はさらに長い。魚介は全て漁師から直仕入れの天然物。造りなど基本的なものももちろん、ばら寿司やアジのバツテラなどの寿司類、うどんも自家製仕込みの手打ち、さらには自家製アンチョビを仕込むイワシピザなど、独創的なメニューも

京都からの贈り物 ver.2

京都産のスペシャル食材

- 20 -

新巻鮭

一年の計は、何とやら '25~'26年末年始の計画に

実習室のドアを開けただけで、その奥、食品製造工場に鮭が並んでいるのが匂いで分かる。ズラリと並んだ紅鮭。当地の漁連から仕入れ、内臓を取り除いた鮭を、さらにエラやとりきれいな内臓をキレイに洗い、丹念に塩を塗り込んだものだ。一晩寝かせて、塩を洗い除いて新巻鮭になる。その作業を行うのは約30名の京都府立海洋高等学校の生徒たち。同校の周知のために平成15年から行っている授業の一環で、コロナ期を境に数は減ったものの、現在もおよそ300尾を仕込んでいる。全て贈答用として関係各所や一般の買い手が決まっており、1尾も無駄にできないし、失敗もできない。1尾に使用する塩の量はジャスト600gと

翌日に塩を洗い流されるの待つ状態の紅鮭。この翌日には立派な新巻鮭になっている。約60cm、2kgクラスのLサイズが1本5000円前後。2kg以下のMサイズで4500円前後。頭ごとスライスした半身の販売もある

決まっております、生徒たちはプレッシャーに打ち克ち、2日間の実技に集中して取り組む。「毎年、楽しみにされている方もおられますので、実質、失敗できない1日勝負、緊張もあるでしょう」と海洋資源科食品経済コース主任で担当教諭の神田佑佳先生。年末年始に新巻鮭を贈るという習慣、さて、組合員各位の中には今なおあるだろうか。贈られたら贈られたで、炊き込みご飯にパスタにと使い勝手も良い食材でもある。民間企業ではないため、申込みや受取に縛りはあるが、未来の食を担うであろう若人のフレッシュな努力の、そして学びの賜物。次なる年末年始に1本いかが？

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

休日は京都の名所観光 海釣りもしています

高林 乃澄
Takabayashi Naito

スカウトを受け、昨年10月に店長に就任。前職の寿司店との違いは？「肉の筋引きと魚の皮引き、要領は同じですから」と頼もしい答え。それよりも、1日4升炊くという「お米の量と管理の方が難しいかも」。日々満員御礼。外国人観光客も増える中、薔薇盛りの肉に、ワサビを葉っぱ型にしてよりリアルにするなど、シブシブなメニュー構成の中でも研鑽を怠らない21歳だ。

肉屋黒川 宇治本店 (にくやくろかわうじほんてん)
京都府宇治市宇治里尻82-3
TEL. ナシ