

京都料理飲食新聞

3

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>



フグのたたき1200円、てっぴ600円。日本酒はちろりて、1合700円。もちろんきゅうり浅漬け、だいこんぬか漬けなど漬物も380円。

朝からフグ×酒だっ 開くまで待たなくていい

いさなり
白羽の矢
各組合の老物を
ぬきうち紹介

店主の井上英男さんは、錦市場の漬物屋高倉屋の大将でもあり、バツキー井上という著述家(この名前の方が有名かも)でもある。客としても高級店から場末の店まで、数多の店を訪れ、世に伝えてきた黒帯中の黒帯だ。裏寺町に「漬物を肴に一杯」という店「百練」を開けてから20余年、関わった店は今や8軒。2019年に食堂バツキーとして開けて、昨年改名、マスターとして立つ同店ではフグを扱う。亡父が好きだったフグ。幼少期から食べ慣れた味、父との最後の外食もフグだった。「フグ屋の匂いやね。ヒレを炙る匂い、ポン酢の香り。フグ屋ならではの匂いは、特別やねんなあ」。自身も錦市場の人である。12月から3月頃まで、錦の名店や中央市場からもトラフグを仕入れて、アテに出して2Fでゆっくり出で出す。「寛容な店になりたねんなあ」。不寛容が飲食店にも幅を利かせる世の中だ。営業時間、労働時間、受動喫煙、吸える店は18禁。「イリーガルはアカンし、決め事も要る。理屈も分かるけど、ねえ?」飲み過ぎる日がある。飲み過ぎる日がある。



突き出し代わりに七輪で炙ったさつま揚げなんかを出して、それが遠江フグの身と皮の間だっけたりすることもある「突き出し言うても、フグはさすがに800円ぐらいで(笑)」



高倉屋商店 (たかくらやしょうてん)
京都市中京区麩屋町通錦上ル梅屋町493-1 ☎075(231)1333
6:30~21:00(L.O.20:30) / 水休
かつてはここで漬物を漬けていたという場所を飲食店に。朝寝の後の朝湯の後の、朝酒もOK。刺身もあるし、唐揚げもあるし、かず汁もカレーライスもある。酒も当然、スコッチ、ビール、焼酎、なんなりあるが、本当は「たくさん酒あるの、キライなんやけど(笑)」らしい

本年も京都府が主催する「食の多様化への対応セミナー(参加無料)」を会場とオンラインのハイブリッド形式で開催する。インバウンドの増加を受け、ムスリムやベジタリアン等の食のニーズの多様化は、益々進展しており、同セミナーは府内の食品製造、飲食、食品販売、宿泊施設等の事業者を対象に、様々な食文化や宗教的配慮を持ち合わせた人々への対応方法を学ぶ機会でもある。



事例、実践方法等について、またハラルの食品事業者である株式会社京はやし、林幸平社長と林仁美専務を迎えハラル認証弁当を販売するに至るまでの経過や取組について講演する。



食の多様化への対応セミナー ムスリムの食文化への対応方法を学ぶ

日時: 令和7年3月25日(火) 午後2時~4時
会場: 京都府立京都学・歴史館 小ホール(京都市左京区下鴨半木町1-29)
※Zoomウェビナーによる同時配信を実施
講演: 「ムスリムインバウンド対応教えます、HAVO(Halal Allergy Vegetarian Organic)の考え方と接遇」
(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)
「国内のハラル弁当の取り組みとこれからのハラル弁当の未来」
(講師: 株式会社 京はやし 社長 林幸平氏、専務 林仁美氏)

申込方法 **要事前申込**

【会場参加の場合】
必要事項を記入の上、以下の方法で京都府府民総合案内・相談センターに申込
●必要事項: 氏名、電話番号またはメールアドレス(必須)、会社名、役職、質問(任意)
●申込期日: 3月21日(金) ※先着順
●申込方法: [電話] ☎075(411)5000(平日9:00~17:00)
[メール] ✉411-5000@pref.kyoto.lg.jp

【オンライン参加の場合】
令和7年3月24日(月)までにWEBフォームから申込
https://zoom.us/webinar/register/WN_qKclrhbYStCx48eWFS0bYw

主催: 京都府 共催: 京都観光アカデミー
問い合わせ: 京都府農政課 ☎075(414)5654

令和7年度 雇用保険料率が引き下げ

来る令和7(2025)年4月1日から令和8(2026)年3月31日までの雇用保険料率が別表(飲食店に関わる「一般の事業」のみ掲載)のように決定。失業等給付等の保険料率は、労働者負担が5.5/1000、事業主負担が9/1000となっており、微減ではあるがいずれも昨年度より下がっている。

負担者	① 労働者負担	② 事業主負担	①+② 雇用保険料率
事業の種類			
一般の事業	5.5/1,000	9/1,000	14.5/1,000
(令和6年度)	6/1,000	9.5/1,000	15.5/1,000

(枠内の下段が令和6年4月~令和7年3月の雇用保険料率)

箸やすめ

写真は取材時の京丹後だ。降る雪に煙る風景。白い世界は美しい。冬らしく、身の引き締まる寒さのよい冬だった。◆降雪で客足が...という向きもあつたと思うが、本来、冬とはこうではないか。暑い日ばかりが長く続き、秋がなくなり、生ぬるい冬が日本の四季とはどうしても思えない。◆料理人に好きな季節を聞くと秋という答えが多い。寒ければこそ、美味い料理もある。極端な四季と、折々の食材。日本の良さ改めて思った。

KICS クレジット決済端末 * 1300店舗が選んだ 安心と信頼の京都ブランド

新規&おかえりなさい **期間限定 キャンペーン**

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

令和6年度第2回理事会開催

令和7年度組合費の賦課額及び徴収方法など

去る令和7年2月13日(木)午後5時より、ザ・ロイヤルパークホテル京都三條内「京都洋食 ムツ」にて、「令和6年度第2回理事会」を開催し、案が承認された。当日は牧野理事が出席し、議事は左記のとおり。長はじめ多数の役員が出席し、議案の審議が行われ、全ての議案が承認された。

- 令和7年度組合費の賦課額及び徴収方法について
- 入会・退会・休会の取扱について
- 総代の欠員補充について
- 令和7年度指導センター各調査票対象先の選定について
- 総代会の開催日時・開催場所等について



令和6年度第58期通常総代会開催日時が左記のとおり決定

〔日時〕…令和7年5月26日(月)

〔場所〕…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

〔受付〕…午後3時～
〔総代会〕…午後4時～「嵯峨の間」
〔懇親会〕…午後5時30分～「平安の間」

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 京都府飲食同業組合館3F
TEL&FAX:075(222)2580

料理研修会レポート 白梅町の名店にて

去る2025年2月3日(月)、北区白梅町で営業されている中国料理「伯楽家」にご協力を得て料理研修会を開催することができました。たいへんお忙しい中、組合の発展、懇親を深めるためにメニューを考へていただきました。初めに中国料理「伯楽家」の常務さんにご紹介をさせていただきます。こちらは中国吉林省長春のご出身で、京都初のミシュラン掲載中国料理店として、ピブルグルマン部門に4年連続で掲載されているとされています。個室には著名人の色紙なども多数飾られており、幅広いファンの方に愛されている様子が伝わってきました。家常菜(家庭料理)を上質に、感動的な美味しさに導くこと



が、お店のコンセプトとされています。2021年には金閣寺の近くにご自身がプロデュースされた「麺屋」という料理店のお店もオープンされています。また、国広氏は当組合の理事としてもお忙しい中、ご尽力いただいております。今回の料理研修会には、7名が参加し、シェフのご紹介されたお料理3品に加え、「お徳」をいただきました。はじめに鍋包肉という初めて耳にする名前の料理がテーブルに運ばれてきました。ハルビンの料理店でロシア人のために考案された料理で、中国東北地方ではこのレストランにもあるほど人気の料理だそう。豚のヒレ肉やロース肉にこの南蛮漬けによる似た一品で、きれいに細切りにされた香味野菜が添えられ、さっぱりと柔らかく食べやすかったです。2番目のお料理は、酸菜砂鍋という自然発酵白菜(漬物)と豚肉を土鍋仕立てにしたもので、中国や台湾ではとてもポピュラーな鍋料理だそう。日本では鍋に漬

物を入れることはほぼありませんが、白菜漬けの酸味と旨味が溶け出した、春雨も入った温かい家庭的なお料理でした。酢を入れたものとは明らかに異なる初めのお味でした。3番目のお料理は、紅焼黄花魚というキグチ(ニベ、イシモチに似た魚)を中国醤油で煮込んだもので、淡泊な味ですが脂も適度に乗った白身のお魚で中国では日常的に食べられているそうです。この後コースのお料理が運ばれてきます。前菜四種盛り(蒸し鶏、クラゲ、フグ皮の煮凝り、海老の老酒漬)小籠包、カニ肉と大根のスープ、スペアリブと東北大拉皮の醤油煮込み、台湾豆苗の炒め、鯛と蓮根の甘草醤油炒め、チャーハン、杏仁豆腐とマンゴープリンの二種盛りデザートで締めくくるとなり、食後に台湾の凍頂烏龍茶をいただきました。薫り高いお茶を楽しみながらお料理の余韻に酔いしれておりました。いつまでもゆっくりしたいと感じさせるような落ち着いた雰囲気のある個室で至福のひとつときを過ごすことができました。今回お邪魔させていただいた伯楽家常務さんは、中国の家庭料理を日本人の口に合うようにうまく工夫されておられるため、多くの顧客を

酒 清 月桂冠

獲得すること成功されたのだと感じました。今回の料理研修会の参加人数は7名と決して多くはありませんでしたが、今後もっと多くの組合員様に参加していただくような企画を考へていきたいと思っております。

組合員様のご意見やご希望なども遠慮なくおっしゃってくださいます。皆さんと一緒に京都の中華料理をもっと盛り上げてまいりましょう。組合の役員も高齢化が進み、若い世代の方々の積極的なご参加を心よりお待ちしております。

アジアンレストラン
芙蓉園 加地賢治

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 西洞院通 直販店 外都部

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
☎0120-54-7373

— 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

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

傘 合資会社 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

キンシシ正宗

◆キンシシ正宗株式会社

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

キンシシ正宗株式会社

キンシシ正宗株式会社

キンシシ正宗株式会社

キンシシ正宗株式会社

キンシシ正宗株式会社

国保だより

第483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

第149回通常組合会開催 詳細は次号と号外にて

3月4日(火)、ホテルモントレ京都(京都市中京区)において、第149回通常組合会・単位組合代表者会議が開催され、7議案と2報告が提案・審議されました。審議結果等の詳細は4月号で報告します。「料飲国保組合の今後のあり方について」の報告では、「国保第5号の組合規約の一部改正案(保険料額)について、国庫補助金の減少や高齢者等拠出金の増加のため令和6年度の決算見込が2年連続の赤字となることから、令和7年度の財源確保のため、保険料を改定せざるを得ないこと等が説明されました。改定内容等については、「国保だより号外」でお知らせする予定です。

マイナカードの電子証明書 有効期限切れにご注意を!

皆様、マイナカードの電子証明書には有効期限があることをご存じですか。電子証明書の有効期限が切れると、「マイナ保険証」の利用できなくなります。3か月以内に更新できない場合は、速やかに「資格確認書」の申請をされないと医療機関での保険診療が受けられなくなりますのでご注意ください。

R6年度の決算見込から ~8,606万円の赤字(R5:5,985万円赤字)~

毎月の収支に置き換えてみますと…千分の1で計算

収入合計 185,646円 - 支出合計 192,818円 = △7,172円 赤字

【収入の内訳】

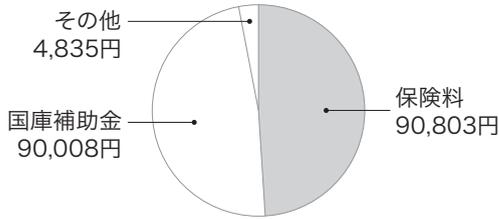
・保険料	90,803円	48.9%
・国の補助金	90,008円	48.5%
・その他の収入	4,835円	2.6%
収入合計	185,646円	100.0%

※R5年度からの繰越金=貯金を除く

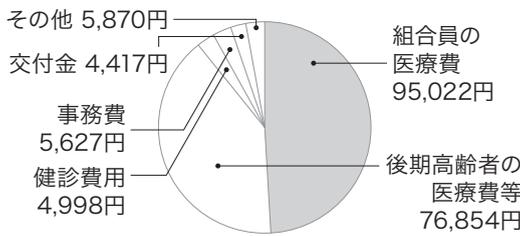
【支出の内訳】

・組合員の医療費	95,052円	49.3%
・高齢者の医療費等	76,854円	39.9%
・健診等の費用	4,998円	2.6%
・料飲国保の事務費	5,627円	2.9%
・単位組合への交付金	4,417円	2.3%
・その他の支出	5,870円	3.0%
支出合計	192,818円	100.0%

R6 収入見込(月額計185,646円)



R6 支出見込(月額計192,818円)



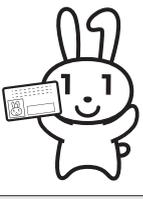
昨年12月2日に「健康保険証」の発行が停止されたから、3カ月が経過しました。料飲国保組合が既に交付した「健康保険証」の有効期限は令和7年11月30日です。3月の更新はありません。無きように気を付けてください。

料飲国保の「健康保険証」 有効期限は今年11月30日です



また、「健康保険証」を紛失されても再発行はできません。紛失した場合は、再交付申請をしていただき、「マイナ保険証」をお持ちの方には「資格確認書」をお知らせし、また、お持ちでない方には「資格確認書」を交付します。

- 参考
- ◆マイナナンバーカードそのものの有効期間は発行日から10回目の誕生日(未成年の場合は5回目)まで
 - ◆電子証明書の有効期間は年齢を問わず、発行日から5回目の誕生日まで
 - ◆有効期限の2〜3カ月前を目途に「有効期限通知書」が送付されます
 - ◆更新期間是有効期間が満了する直前の3カ月前から
 - ◆更新手数料は無料



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

京都料理組合・料理生衛 総会日程が決定

京都料理組合、ならびに京都府料理生活衛生同業組合の令和6年度定時総会、令和7年通常総会の日程などが決定した。詳細は左記のとおり。

京都料理組合 令和6年度定時総会及び懇親会

日時…令和7年3月27日(木) 17時
 場所…竹茂楼

【議案】

- 令和6年度事業報告に関する件
- 令和6年度収支決算に関する件
- 監査報告
- 役員改選
- 規約の改正に関する件
- 令和7年度事業計画(案)に関する件
- 令和7年度収支予算(案)に関する件
- その他

京都府料理生活衛生同業組合 令和7年通常総会

日時…令和7年5月28日(水) 17時
 場所…鶴清

【第1号議案】

令和6年度事業報告の件

【第2号議案】

令和6年度収支決算報告の件

【第3号議案】

役員改選

【第4号議案】

令和7年度事業計画(案)の件

【第5号議案】

令和7年度収支予算(案)の件

【第6号議案】

その他



みなさまのすぐとなりに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

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♪



京都銀行



www.katsufujiya.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



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



削鯉節製造卸
 業務用食品卸
 京都市中京区堺町通御池上ル
 ☎(075) 211-2940(代)
 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-コ-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

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・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
 〒600-8482 京都市下京区堀川通榎小路下ル榎川町293番地1 堀川通四条ビル6階
 TEL(075)744-1405 FAX(075)744-1406

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

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

諸々乗り越えて、75周年を成功させます。

木村裕一 75周年

皆さん、納得してくれていると思う 要望を聞いていく、これに尽きます

京都下京料理飲食業組合 理事長 木村裕一

2024年、色々ありました 2025年、色々やります

理事長は長くて、そもそも組合には長いことお世話になってます。常任理事を務めさせていただいた時期もあります。ただ、昨年、2024年9月の臨時総会で理事長に就かせていただいたんですが、その時は特に役はなくて、理事でした。何しろ昨年、それまでにバタバタといういろいろありまして、7月の理事会で、先任の本村理事長が退かれました。理事

長代理が立たれて、8月に臨時総会に向けた理事会がありまして、そこでご指名を受けたんです。事前には全く予想もしていなくて、青天の霹靂ではあったんですが、その理事会に臨む際に、「あれ？自分かな？」と笑。ウツスラ、そんな気配は感じましたけれども(笑)。まあこの7月からアレコレについては、お聞き及びの方もおられると思います。



す。細かくご説明すると長くなりますが、隠すことでもないの端々に申し上げます。と、資金管理について組合と事務局の間で齟齬があった、と。

それより70周年ができてない まずコレを何としてもやりたい

そのあたり、誤解を生じないように対策しまして、きれいになりました。組合員の皆さんも、組合からの説明にご納得いただいていると思います。そんなことで、理事長就任については、火中の栗を拾う、みたいな感じがなきにしろ、まずコレを何としてもやりたい。半年で

決定まで持ち込みました。10月に式典をやりませう。代が替わった、引き継いだというても、ムリかもしれないけれども提案はしていくつもりです。新しいこと何もないんです。組合員からの要望を聞く、というところに変わりはないので。

木村裕一 (きむらひろかず)

初代、文治郎氏によって昭和初期創業の島原「島原乙文」の三代目。創業当時は島原も花街としてあり、お茶屋のお出入りも、寿司生衛の副理事長や、地元商店街の理事長。過去には京都市全域のPTA会長を務めるなど、役職はもとより、厚いコネクションも持つ。趣味はゴルフ。

京都下京料理飲食業組合

昭和26年9月
加盟店舗数：330軒(令和6年4月1日現在)

【事務所】京都市下京区木津屋橋通
猪熊西入ル金換町80-2
TEL:075(351)4393
FAX:075(341)6978

京都からの贈り物 ver.2

ハバネロソース

お馴染みの辛さの少し向こう側へ

創業は1999年。日本で初めてハバネロを栽培したのが当社で、実は本紙でも過去に紹介している。創業時以来、辛いものブームは文化となり「辛い物好き=野蛮、みたいなイメージはなくなりましたし、取材をお受けしても罰ゲームとかじゃなく、良い風にご紹介いただけるようになりました(笑)」と代表取締役の高田潤さん。とは言え、一方でキャロライナ・リーパーやドラゴンズ・ブレス、ペッパーXなど、品種改良(?)に歩留まりが効かなくなった感もある。かつては辛さ世界一だったハバネロも、食材としては浮世離れしたそれらの新品種に比べて、針で突くような辛さではなく、包み込むような「面」の辛さは身近になった。同社ではおよそ1反の畑で年間1t~1.5tを、協力農家から全量を仕入れて無駄なく製品化している。ペーストや粉末などもあるが、最も使い勝手が良いのがこの無添加の「篠ソース」だ。液状なので調理例はシンプルなものだが、蕎麦などは澄んだ出

左)発売10年目を迎え、数度の味改良をした「篠ソース」540円/100mlは無添加で、年間2.4万本を売る主力商品。写真裏の「ハバネロスーパーホットソース(大辛)」「京はばねるホットソース(中辛)」はガーリック多めで洋風に。各734円/150ml

下)当初はメキシコ料理などがほとんどだったというが、現在は和食での需要が増えているという。写真では分かりづらいが卵にかけたTKGや蕎麦、辛さ自慢の店なら、おでん出汁などにも。TKGには先月同欄で紹介した泡醤油がオススメだ

汁のまま提供できるし、辛さは充分なので少量で済む。タパスコほどの酸味もなく、一味の唐辛子と同類ではあるが、何というか、いつの間にか暖かい、という寡黙な辛さとも言おうか、温もりを感じる辛さだ。辛さへの耐性は個人差があるが、飲んだ後のメニューの汁物など、話題性込みで、一歩先の味として使えると思うのだが、いかがだろうか。

取材協力：株式会社 京都ハバネロの里 船井郡京丹波町院内市庭10-2 ☎0771(89)1800

Power Generation

ウチの元気印

稲岡 良太
Inaoka Ryota

厨房で約6年。それまでは家でも親任せで、庖丁を握るところからのスタートだったという。「インスタントラーメンすら作れなかったですから(笑)」とは副店長。それが今や、仕込みからあらゆる調理をこなすように。本人の努力もさることながら、人材育成に心を砕く同社の面目躍如といったところか。ラーメンは4玉+大ライスもイケるという、頼もしい大食漢だ

来來亭 京丹後店(らいらいてい きょうたんごてん)
京丹後市大宮町河辺750-5
TEL.0772(64)5535