

京都料理飲食新聞

7

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>



人手不足、待ったなし 外国人雇用という道



会場はほぼ満席 飲食店の関心事

去る令和7年7月1日(火)、午後2時30分より、京都産業会館ホールにおいて京都府飲食業生活衛生同業組合の主催でセミナーが開催された。共催は日本政策金融公庫(京都支店・西陣支店・舞鶴支店)と株式会社USEN WORKING(U-NEXT.HD)。

大きなポイントは「在留資格」の把握

今回は飲食店喫緊の課題である人手不足に関する企画で、「人材不足解消のカギ!」と題し、外国人雇用の秘訣と題し、基調講演、同組合の牧野順二理事長、株式会社USEN WORKING代表取締役社長の金成植氏、行知学園株式会社社外取締役兼法人営業部長の張君鵬氏が参加する

が、金氏は「最初の一步は必要書類が多いけれども、構えなくてもいい」と説明。ただひとつのハードルは「身分・地位に基づくもの(永住者、定住者など)」「留学生」「家族滞在」といった「在留資格(※)」を把握すること。逆に言えば、それさえクリアすれば、社員雇用、バイト雇用、また人材紹介会社を使うか、口コミ募集も含め、外国人雇用が身近なものになるということ。

《※》参考資料 <https://www.mhlw.go.jp/content/12000000/001123771.pdf> ▶▶▶



写真の料理は造り盛りや鍋など、10皿で構成する「医食同源会席」11000円(2名から要予約、写真は2名分)から。魚は当然、日の仕入れによって替わる。品書きに「存在感抜群の焼き物」とあるとおりの迫力だ。ヤガラの幽庵焼きとブリの漬け焼が添えられる

白羽の矢 各組合の名物を ぬきうち紹介

覚悟を持って、いただく 食べる側にも伝わるはず

与謝野町加悦、ちりめん街道。重要伝統的建造物群保存地区に建つ、創業明治23年の老舗だ。和菓子店として誕生したという。その後、丹後ちりめん全盛期に芸舞を招くためお茶屋機能を備え、そして旅館に。現在は料理旅館としてあるという、ご当地の歴史を感じる1軒だ。

な肉厚な身の魚やたたけ!」と思わせる立派なサイズだ。さすが、海近店。だが女将の鈴木和女さんは言う。「魚は全て天然物。鮮度や質は確かに良いんですが、以前は仕入れに一港だけで済んでいたのが、今は三港回らないと手に入らない」。自店のサステイナビリティを考えたとき、自慢の魚が今後、安定的に手に入らないかもしれない。そこで2021年から採用用に烏骨鶏の飼育を始め、現在は京地どりを100羽、飼いはじめた。7月からは自家飼育の鶏すきが名代料理に加わる。



上がりがまのえもん掛けには立派な丹後ちりめん。ほぼ1棟貸しとなるアネックスも含めて、全部屋が埋まれば15名は宿泊可能

ただいている。だからこそ「簡単に残されるお料理は作らないように」という結論になる。さらにそれが利用客に理解されるように、伝わるように。こうして店の歴史がまた一層、厚くなるのだろう。



©吉田修一/朝日新聞社
©2025映画「国宝」製作委員会

箸やすめ

各組合の理事長にお話をうかがってきた中で、何度か、「若い人こそ、遊ばなあきません」という話をいただいた。「遊び」も色々だ。食べ歩きも、飲み歩くもよし。スポーツだっていい。心療内科医に「運動には抗鬱作用がある」と聞いたこともある。ただ、「遊ばなあきません」の「遊び」は、「伝統芸能に触れなさい」という意味だと解釈している。芸妓や舞妓の舞いもそう、落語もそう、歌舞伎もそう。◆現在、「国宝」という映画が公開され、大変評判となっている。主人公・喜久雄(吉沢亮)と俊介(横浜流星)が、女形として梨園の頂を目指す若者ふたりの物語だ。◆この題号は、もちろん人間国宝を言っている。歌舞伎、能楽、舞踊、演芸...。組合員各位の店にもあるだろう、陶芸、漆芸、金工...。文化庁は日本料理人や杜氏もこの「人間国宝クラブ」に入れるよう認定基準を定めるという。まずはその日が待ち遠しい。◆時を忘れて技を磨いたであろう先達たち。技を磨く時間...。これも含めて8時間と縛られることがないように、祈るばかりだ。

訂正

2025年7月号の四面「フレッシュ理事に聞きました」におきまして、誤りがありました。本文三段目の三行目「魚菜鮓商」としましたが、正しくは「魚菜鮓商(正式名称:京都魚菜鮓商協同組合)」でした。ここに訂正し、お詫びします。

料理旅館 井筒屋 (りょうりりょかん いづつや)

与謝郡与謝野町加悦1050番地 ☎0772(42)2012
チェックイン16:00 チェックアウト10:00/無休
食事利用12:00~15:00 18:00~22:00/火水休 ※要予約

創業から135年。当地の産業や栄枯を見てきた老舗だ。この7月末からは「マッチョの鶏すきと旬魚の刺身会席」が登場予定。京地どりは、ウェイトリフティング選手でもある次男の鈴木利折さんも飼育を担当(故にマッチョ)。今後、品書きも増えそうな鶏料理、飼料には米糠や魚のアラを使っている



今年こそフグを品書きに! ふぐ処理師試験 予備講習会

主催:京都府ふぐ組合

開催日・場所: 令和7年9月16日(火)@京都食文化ミュージアムあじわい館(京都市下京区中堂寺南町130)
令和7年9月17日(水)@三河屋(京丹後市峰山町荒山371-4)
講習費: 36000円(教本・実技ふぐ代込み)
問い合わせ: ひばなや 八田
[LINE ID]@052wvlttd
[携帯SMS]090(3035)8188(※必ずメッセージをお願いします) ※詳細は本紙8月号にて

京都府飲食業生活衛生同業組合

【TEL】075(252)3145
【FAX】075(252)0668
京都市中京区二条通富小路東入ル 京都料飲国保会館3F

第62回全飲連全国三重県大会 理事長以下、18名が参加

去る令和7年6月21日(水)三重県総合文化センターにおいて、「全飲連全国三重県大会」が開催された。

当組合からは牧野順二理事長ほか18名が参加。前々日には第1回全飲連会長杯ゴルフコンペがあり、当組合から参加の中谷青年部長が見事優勝を飾った。



今回は令和8年6月24日(水)に岩手県盛岡市「盛岡市民文化ホール」で開催の予定。

中央会理事長 感謝状表彰
吉田憲司氏(嵐山料飲組合)
全飲連会長表彰
三浦 崇氏(中京料飲組合)

副理事長を4名体制に 五条料飲組合 総会

去る令和7年6月10日(火)、午後1時より、京料理木乃婦において、五条料飲食業組合の令和7年度定期総会が行われ、約40名が参加した。各議案については事前の代議員会にて決定・承認済みで、各議案の報告のみが行われた。

田中克典氏、清水敏夫氏、西村裕行氏が就任し、副理事長を4名体制に。それまで会計を務めた清水敏夫氏に代わって、井山和彦氏が新たな会計に。副理事長だった瀧井義郎氏と植田健氏が監事に就任、前監事の勇退を受け、新たな理事に高橋拓児氏が就任、新たな人事が発表され、役員はほぼはあられた。



厳しい状況下、助け合って 上京料飲組合 総会

去る令和7年5月21日(水)、京料理約生洲において、京都上京料飲食業組合の第76回定期総会が開催された。令和6年度活動・会計報告、監査報告と令和7年度活動計画、予算案、役員改選案などすべて了承された。

会に移り岡本正治理事長は挨拶の中で、「高温が続く中、食品の管理には十分注意をいただきたい。また米、物価の高騰など飲食店には大変厳しい状況が続くが、助け合っていききたい」と述べた。組合員、来賓ら34名が参加し懇親を深めた。



新会員増強など意識を統一 西京都料飲組合 総会

去る令和7年6月11日(水)午後2時より、京料理せんしゅうにおいて、西京都料飲食業組合の令和7年度定期総会が行われた。新体制となつてからは初の総会となる。

令和6年度の事業報告、会計報告、監査報告と令和7年度の事業計画、予算案など、全ての議案が可決となった。

今年度は役員は継続となり、引き続き高見浩理事長を筆頭に、三役全員が統投することとなる。組合員全員の機運も高まり、さらに新しい会員も増強し強化していくことを目標とすることで意識を統一した。



京都府料理生活衛生同業組合 京都料理組合

【TEL】075(221)5833
【FAX】075(252)4639
京都市中京区二条通富小路東入ル 京都料飲国保会館1F

京料理展示大会 日程変更を決定

京都料理組合は先の実行委員会、懸案となつていた京都料理展示大会について、日程の変更を決定した。

従来の12月13日・14日から、今回は来たる令和8年2月15日(日)・16日(月)に開催となる。

全国料理業福岡大会 京都からも5名が参加

去る令和7年6月3日(火)、4日(水)の両日、福岡県ホテル日航福岡をメイン会場に、第110回全国料理業福岡大会が開催された。

京都からは園部平八理事長をはじめ、寺田紳一氏ら5名が参加、総会やエキスカーション、懇親会に出席した。

また同大会で令和7年度厚生労働省健康・生活衛生局長表彰を北村眞純氏が、令和7年度中央会理事長感謝状を小西将清氏と藤合宏徳氏が、令和7年度全料連会長表彰を藤谷礼子氏と辰馬雅子氏がそれぞれ受けている。



— 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

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

鰹節 昆布 陸海産割烹材料
鰹削節製造 業務用食品卸
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
キンシ正宗
◆キンシ正宗株式会社

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

削節製造卸
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

KICS
クレジットカード
加入のお問い合わせは
京都料理飲食業組合連合会
☎075-252-0287

公益社
一級葬祭ディレクターによる
安心と信頼のサポート
相談・見積
無料
お葬式・家族葬は
公益社にお任せください
24時間受付 プライベートホール
☎0120-004-200

清酒
月桂冠

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
京都料飲国保会館3F
TEL&FAX
075(222)2580

東京で若手経営研修会に参加 承継問題、マネージメントを学ぶ

去る令和7年2月26日、午後1時30分より、東京都、日暮里のホテルラングウッドにおいて、令和7年度若手経営者研修会が開催されました。

金融公庫の事業承継支援について。

第2部は、全中連まず、事業承継の現状。日本公庫総合研究所の調査、試算によると、我が国の全企業(約337万社)のうち、廃業予定企業と後継者未定企業は、合わせて約261万社となり、全体の77.5%にもなるということ。

出席は東部地区、関東地区、西部地区からの企画委員31名と、全中連執行部4名、および事務局1名でした。

今回の研修会の講演、第1部は、日本政策金融公庫の生活衛生融資部長中村裕一氏による日本政策

同研究所によると、2023年の休廃業、解散件数は依然として5万件に迫るといいう高水準で、その内の半数が黒字を維持しているそうです。

そこで、後継者が不在の小規模事業者と創業希望者をつなぐ事業家承継マッチング支援の説明がな



「マイナ保険証」があれば 「限度額適用認定証」等は不要です

本年4月現在、料飲国保の被保険者のうち、マイナンバーカードに健康保険証を登録(マイナ保険証)している方は約6割になりました。

マイナ保険証があれば、医療機関窓口での自己負担限度額の情報が分かりますので、「限度額適用認定証」または「限度額適用・標準負担額減

額認定証」は不要になります。

現在、「限度額適用認定証」等をお持ちの方は有効期限が7月末ですので、マイナ保険証を持っていない方で、引き続き医療費が高額になる方には、8月以降の「限度額適用認定証」を発行します。7月末までに各所属組合まで申請手続きをお願いします。



第189回通常理事会開催 保険料の改定などを審議

去る令和7年6月24日(火)、京都経済センター(京都市下京区)において第189回料飲国保組合通常理事会が開催されました。令和6年度の事業報告、歳入歳出決算報告、組合規約の一部改正案(保

険料の改定)等9議案について審議の結果、全ての議案が承認され、来る7月22日(火)に京都ガールズパレス(京都市上京区)で開催される第150回通常組合会に提案されることになりました。



令和6年度 組合会計決算報告 概要(第189回通常理事会に提案)

	R6年度	R5年度	増 減	伸び率
歳入額	26億 232万6千円	24億9,073万9千円	1億1,158万7千円	104.5%
うち国民健康保険料	10億8,867万1千円	11億5,878万6千円	△7,011万5千円	93.9%
うち国庫支出金	11億8,631万2千円	9億6,964万 円	2億1,667万2千円	122.3%
前年度繰越金	2億5,602万4千円	3億1,587万6千円	△5,985万2千円	81.1%
その他歳入	7,131万9千円	4,643万7千円	2,488万2千円	153.5%
歳出額	22億9,577万7千円	22億3,471万5千円	6,106万2千円	102.7%
うち総務費	1億1,488万9千円	1億2,134万7千円	△645万8千円	94.7%
うち保険給付金	11億2,787万4千円	11億1,817万3千円	970万1千円	100.9%
うち後期支援金等	9億2,224万6千円	8億4,936万5千円	7,288万1千円	108.5%
その他歳出	1億3,076万8千円	1億4,583万 円	△1,506万2千円	89.7%

※後期支援金等＝後期高齢者支援金、前期高齢者納付金、介護納付金

歳入歳出差引額	3億 654万9千円	2億5,602万4千円	5,052万5千円	81.1%
単年度収支(注)	5,052万5千円	△5,985万2千円	1億1,037万7千円	-

保険料(医療給付費分)の改定(案)

	現 行		改 正(案) R7年10月1日～	
	所得割	月額限度額	所得割	月額限度額
組合員(事業主)	賦課率 0.65%	54,100円	賦課率 0.80%	54,100円
准組合員(従業員家族有)	賦課率 0.65%	54,100円	賦課率 0.70%	34,000円
准組合員(従業員単身)	所得階層別	30,600円	賦課率 0.70%	34,000円

「高齢受給者証」 「マイナ保険証」も

「あれば不要です」

70歳～74歳の皆様で、「被保険者証(有効期限令和7年11月30日)」または「資格確認書」を持っている方には、8月1日から「高齢受給者証」が更新されます。

7月末までに該当の皆様のご自宅に送付します。新しい「高齢受給者証」と「被保険者証」または「資格確認書」のいずれか2枚を一緒に医療機関に提示して下さい。

い。なお、昨年12月2日以降に加入された方等で、「マイナ保険証」を持っている方は、「高齢受給者証」は不要です。交付していません。



令和7年7月22日(火)午後2時、於…京都ガールズパレス

第150回
通常組合会



Aflac 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

福島鯉株式会社

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

箸老舗

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)

スマホで
信用金庫はじめます

**京都中信
アプリ**

便利な機能で
あなたをサポート
京都中信アプリ

その他、アプリ機能の
詳細またはダウンロードは
ホームページをご確認ください。

QRコード

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

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

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

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

ニース

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♪

QRコード

スマホで申込み
OK!

京銀投信積立

京都フィナンシャルグループ

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

七条通
直販店
堀川通
西洞院通
外商部

フレッシュ理事に聞きました

嵐山料飲組合 会計理事

はやた いちろう
早田一郎

業種を問わず、名代は「山と川」組織力があればこそ、なんです

日本はもとより、今や世界でもきつての観光地、嵐山。「嵐山って、何でもあるよね」と、そう言われるが、バブルを経て、コロナを経て、紆余曲折があつて今がある。「嵐山に竹下通をつくってどうする?」という声があり、桜を増やして、土が崩れないように、日本初の可動式止水壁を…。嵐山に今、必要なものは何なのか、四代目に聞く。

組合との付き合い方は古いんですよ。牧野理事長の前、平成5年から理事長をされてきた乾祐治さんの時代、20年ぐらいい前になりますかねえ、その当時、私は青年部で理事をやっていました。1990年代、2003年ぐらいいまででしょうか、夏祭があつた

り、10年間音楽祭をやったり、そんな活動もしていました。会計に集中してくれ、ということになりました。そもそも、この嵐山という土地は、それはまあ色んな団体があるんです。嵐山保勝会が代表的で、以前にご登場にいられていた若杉さんに比べたら、フレッシュというのではないんですが(笑)。

料飲組合関係なく大きな青年部があつたりしましてね。商店街、これがふたつありまして、嵐山商店街と嵯峨商店街。ここが活発でして、若い人も多くて、BBQを70人とか80人の規模でされるわけなんです。業種は様々です。の中で料飲系が集まって：みたいなこともあつて、嵐山亭の若杉さんがおっしゃっていた有志でBBQのオフ会というやつですね。観光地の宿命で、元々はオンシーズンとオフシーズンの差

が激しい土地です。紅葉が終わって11月の末となるとパツタリ人が来なくなる。旅館の人らが休みを取って旅行に行けたぐらいです(笑)。そんな昔の話じゃありません、30年ぐらいい前の話です。バブル期から90年代中頃あたりから京都旅行がブームになって、タレントショップが増えたり、注目された時期もありましたが、それでもオンオフの差はあつた。コロナ禍だつてそうです。GWに休んだ店もあります。

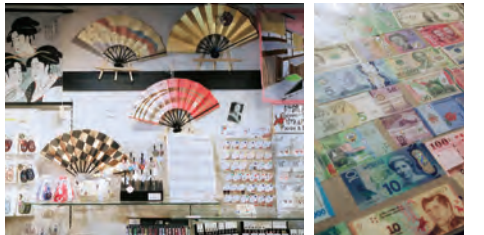
そこで、色んな団体の話に戻りますが、嵐山保勝会というのがまずあつて、その他に我々の料飲組合、他に旅館業、土産物と商店街、大きくはこの5つがあるんですね。

で、この5つの団体の長が、それぞれ「我が我が」と言う。それでも埒が明かない。それぞれ長が代替わりして牧野さんが理事長になられた頃から、まとまつてきた感があるんです。

2020年に嵐山まちづくり協議会が発足します。先のタレントショップの話ではないですが「嵐山に竹下通をつくってどうする?」というような話になるわけ



です。当店は大正9年生まれ、初代が30代で興した店で、明治初期に何でも売ってる酒屋、みたいな店を始めました。昭和15年ぐらいいから食堂と土産もやるようになりました。創業からですと私で四代目となりますが、現在は、食堂



なんです。だから料飲組合もそうですが、それぞれの団体がその「人」を増やして、組織を大きくしていく。でないと行政も動かない。東日本大震災の後、防潮堤を造る話が盛んに出た。でもそこに住む人は「海の見えない日常は考えられない」と反対された方もいるそうです。嵐山も何度か水害に遭つていました。そこでどうしたか。2021年に全国で初めて、可動式止水壁というものが稼働しました。増水したときだけ川沿いの壁がせり上がるんです。

地元の人々が数集まって、一致団結しないと、国交省は動かなかつたでしょう。組織力が必要だという証左です。これももっとも誇っても良いことだと思います。これを強くしながら、続けていきたいですね。

嵐山 大市 (あらしやまだいいち)

京都市右京区嵯峨中ノ島町官有地
☎075(861)0945
10時〜18時/木不定休

「大」道町の「市」太郎(初代の名が屋号。酒屋と食堂を長く営んだが、文中にあるようにここ30年はカフェ併設の土産物店。もちろん酒類も出す。外国人観光客にはジャパニビルが人気だそうで、他にもテイクアウトのクレープを提供したのは京都で2番目だったとか。土産物は約1000アイテム。同店でも、コロナ後に過去最高売上があつたという。ちなみに四代目は現役のミュージシャンでもあり、担当楽器はドラム。



京都からの贈り物

ver.2

京都産のスペシャル食材

- 26 -

九条ねぎソース

春の色、夏の色
旬ごとの緑を楽しむ

もともとは代表の瀬田千鶴さんが、娘のイタリア留学時に現地で憶えたイタリアンパセリのソースだった。「日本で作ろうと思ってもイタリアンパセリが違うので、同じ味にならなくて…」そんなとき、新規就農で越してきたお隣さんが九条ネギの栽培を始めた。九条ネギベースのベルデ(イタリア語で緑)ソース誕生の経緯だ。「ミキサーで混ぜるだけ。誰でもできますよ(笑)」と言うが、友人・知人は「同じ味にならない」と口を揃える。無農薬、無肥料栽培のネギは、春は浅い色で柔らかく、夏はややくセが強く、冬場は粘る。「『お家の味』が飽きないのは、日によってパラツキがあるからです(笑)」と瀬田さん。日によって異なるコンディションの違いも含めて楽しめば良い、ということだ。イタリアでは普通にマンマが作る味。バゲットやフォカッチャに塗ってもよし、肉に添えてもよし。万能ソースというか、ペーストというか、ネギの香り、ニンニクの風味ともに強いので、少量で味は決まる。ネギ、ニンニクの他に、玉ねぎに酢など…、レシピを聞くとあることに気がついた。餃子に必要なものが全て入っている、と。

牛豚挽肉250g、キャベツ200gに同品45gで餡を作り、餃子1本に餡40g使用して3本680円なら、原価率は25%ほど。ブラックベッパーでアクセントに



アンチョビ、ニンニク、玉ねぎ、ケイパー、オリーブオイルなどをミキサーで混ぜた「九条ねぎのベルデソース」580円/90g。2015年、道の駅 京丹波 味夢の里のオープン時に、地産商品取り扱いの大募集に応えて商品化

取材協力：食工房カイノキ
船井郡京丹波町市場大道ノ下98
☎0771(84)1881

というわけで棒餃子にしてみた。同品以外に味付けは下味に軽く塩だけで充分。何というか、ソースが食材を包み込んで、大らかな味に。これがマンマの、愛ですか？

Power Generation

ウチの元気印



神 和良
Jin Kazuyoshi

大正6年創業。23年間のサラリーマン生活から、継ぎ手不足で自ら家業に。だが「親父は何にも教えてくれない(笑)」。3年間技を盗み、先代亡き後はコロナ禍に…。苦労話には事欠かないが、打ちたて、揚げたて、磨きをかけた味は、修学旅行生が親を連れて、またブラジルやイタリア、世界各国からのリピーターを呼び、「無欲で仕事することが大事なんです」という哲学を確たるものに。

笑福亭(しょうふくてい)
京都市右京区谷口堀ノ内町8
TEL.075(461)4852