

京都料理飲食新聞 8

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>



シメでもあり、主軸でもあるコースのラストを飾る蕎麦。京都産蕎麦粉を使った二八。歯応えもしっかりと、「飲む」より、「ちゃんと食べる」蕎麦です。

和食×酒×蕎麦の三位一体 今では蕎麦が大エース

創業は2017年。出身の栃木県から大阪の調理師学校に入り、ファーストキャリアは念願の高麗橋吉兆で腕を磨いた。洋食の世界も経験したが、独立は和食店としてだった。京料理や日本料理ではなく、和食を謳う。「もちろん自分なりの決め事がありますが、和食は自由な料理と

いさなり
白羽の矢
各組合の名物を
ぬきうち紹介

思っています」と店主の石橋龍介さん。だがわずか3年でコロナ禍に。偶さか

— 飲食店のみなさま —
(労災保険・雇用保険)
労働保険にご加入ください

わざわざ
手続きは全て
こちらでやります!!

京都府料理飲食業福祉厚生事業協会
(労働保険事務組合)

「ウチは関係ない」は危険！ パート1名でも労働保険加入は義務！

左の写真は、先頃、京都府料理飲食業福祉厚生事業協会が制作した労働保険(労災保険・雇用保険)加入を推進するためのパンフレットだ。同協会は労働保険未加入店の一掃に力を

関係ないかな…」とお考えの組合員もあるかもしれない。だが、パート・アルバイトを1人でも雇っているならば、労働保険加入義務が、特別加入制度では事業主とその家



前菜は3つの器で、マグロ、ヒラメ、鰻の造り3種に天ぷら、焼き魚、デザートブリュレまで、蕎麦までの道のりも豪華だ。これで5500円の「手打ち蕎麦コース」

族も加入できる。これからの季節、夏休みやお盆、年末年始、観光シーズンなど、忙しい時期だけ知り合いに手伝ってもらい、それが週に1回でも、日雇いであっても、労働保険には必ず加入しなければならない。アルバイトの募集に際しても労働保険の加入は必須条件だ。

厨房での火傷やホールでの転倒、通勤途中の事故など、思わぬケガが起きることもあり、そんな



場合でも労災保険に入っていれば、治療費や休業補償などがカバーされ、従業員も安心して働ける。また、「週20時間以上・31日以上」の雇用見込みがある方を雇う場合は、雇用保険の加入も必要。同協会では労働保険に関する煩雑な手続きの代行をしておから、「短期間だけだから」「ウチは小規模だから」と思わずに、今一度、労働保険の加入状況の見直しをお願いしたい」としている。

龍月庵 (りゅうげつあん)

京都市上京区樹屋町368 別所ビル1階 ☎075(708)3583
11:30~14:30 (L.O.14:00) ※売り切れ次第終了
17:30~22:00 (最終入店20:00) / 日休 ※他、臨時休業あり

吉兆の他、洋食店の開花亭でも修業を積んだが、何屋と問われれば「和食店」と答える。修業を積んだ店で学んだ味と、自分の好み。そのハイブリッドの味に新たなエッセンス蕎麦。ちなみに石橋さんはソムリエでもあり、ワインセラも完備。写真のコースの他、7700円、11000円のコースあり

シメに蕎麦が付くコースなのだが、左党なら前菜だけで2合はいける。「関東出身ということもあり蕎麦屋とお酒を飲むところなんです」と石橋さん。蕎麦屋ではないが、蕎麦に至る料理を得意に、15種ほどの日本酒のラインナップは「オッ」と思わせる銘柄もチラホラ。

よほど香りが強いものでなければ各種スパイスも使うし、

訂正

2025年7月号の一面の訂正文に誤りがありました。文中「7月号」としましたが正しくは「6月号」でした。ここに訂正し、重ねてお詫びします。

も安心して働ける。また、「週20時間以上・31日以上」の雇用見込みがある方を雇う場合は、雇用保険の加入も必要。同協会では労働保険に関する煩雑な手続きの代行をしておから、「短期間だけだから」「ウチは小規模だから」と思わずに、今一度、労働保険の加入状況の見直しをお願いしたい」としている。

ふぐを処理するには ふぐ処理師免許が必要です

京都 ◆ 学科・実技講習：9月16日(火) 9:00AM 受付開始／5:00PM 終了予定
[場所] あじわい館 京都市下京区中堂寺南町130(京都市中央卸売市場内)

丹後 ◆ 学科・実技講習：9月17日(水) 9:00AM 受付開始／5:00PM 終了予定
[場所] 三河屋 京丹後市峰山町荒山371-4 ☎0772(62)2540

!! 重要 !! 法改正により従事証明書が不要となりどなたでも受験できます

【申込期間】いずれの会場も8月26日(火)～9月12日(金)必着

申込み要領(合格者特典有)

◇ **受講料：**予備講習会…36,000円(ふぐ教本、調理師読本、処理実技用トラフグ1本、ふぐ実物鑑別5種以上) 追加実技 …… 7,000円(処理実技用トラフグ1本) 処理後持ち帰り可

◎「現金書留」にて下記の申込書に記入の上、所定の金額を同封してお申込み下さい。

◎申込先：〒606-8107 京都市左京区高野東開町17-3 ひばなや宛
講習会のお問合せは 山豊 ☎075(311)5080 担当：山下まで(9:00～13:00 厳守をお願いします)

令和7年度 京都府ふぐ処理師試験 予備講習会

「実技をもっと練習したい」「今年再挑戦!」という方に

追加実技(トラフグ1本)

追加実技は 丹後・京都講習の終了後に行います。
お申込みは 予備講習会と同時にお願い致します。
以前に本講習会を受けたことのある方のみ、追加実技のみの受講が可能です

令和7年度 京都府ふぐ処理師試験の日時、場所などについてはこちらを参照してください。

注意

この講習会とは別に、必ず京都府へ願書の提出をして下さい

試験のお問合せは、京都府庁生活衛生課へ ☎075(414)4757 [願書提出日]9月8日(月)～9月12日(金)

組合員のみなさまを応援！

日本公庫の

振興事業貸付

	設備資金	運転資金
ご融資額	1億5,000万円以内 ～7億2,000万円以内 (業種によって異なります)	5,700万円以内
ご返済期間 (うち据置期間)	20年以内 (2年以内)	7年以内 (2年以内)
主な利率(年利)(注)	特別利率C	基準利率

(注) 利率は、日本公庫のホームページの金利情報【国民生活事業主要利率一覧表】からご確認いただけます。

「振興事業貸付」とは？

- 振興計画の認定を受けた生活衛生同業組合の組合員の方にご利用いただける融資制度です。
- 生活衛生融資の一般貸付よりも、融資条件(ご融資額、ご返済期間、利率等)が有利となっています。
- ご利用にあたっては、振興計画認定組合の長(組合の長が委任した理事および支部長を含みます)が発行する「振興事業に係る資金証明書」が必要となります。

ご相談は、日本公庫国民生活事業の窓口までお気軽にどうぞ。なお、審査の結果、お客さまのご希望に沿えないことがあります。

JFC

日本政策金融公庫

国民生活事業

https://www.jfc.go.jp/

お問い合わせ先

京都支店(住所:京都市下京区四条通室町東入函谷鉾町101 電話:0570-058788)

西陣支店(住所:京都市上京区一条通御前通西入大上之町82 電話:0570-061401)

舞鶴支店(住所:舞鶴市宇魚屋66 電話:0570-061435)

お子さまの進学、在学を応援！

国の教育ローン

ご融資額350万円以内(お子さま1人あたり)

【ご相談・お問い合わせ】
教育ローンコールセンター

受付時間 月～金曜日/9:00～19:00(土日祝日、年末年始を除く。)
(※) 無料通話、かけ放題プラン等の割引サービスの対象外

JFC 日本政策金融公庫

ハローコール
0570-008656(※) または 03-5321-8656

詳しくは Web で！

国の教育ローン

検索

ご入学前の
まとまった費用
の準備が可能！

固定金利・
長期返済が
可能！

40年以上の
取扱実績！

箸やすめ

月に1回の定期刊行物を手がけていると、1年が早い。発刊日というゴールの前に次号のスタートがあり、アレヨアレヨと数カ月、そして1年が過ぎていく。常々、周囲には「年末年始、GW、お盆休みが恨めしい」とこぼしている。印刷が止まってしまうので、連休前後の日程が厳しくなるからだ。◆「夜討ち朝駆け」がデフォルトと思っているのだが、働き方改革の余波か、今では印刷会社の休みも増えた。ともあれ今年も3分の2を終えた。◆季節が過ぎる早さより、「その季節らしさ」が年々、薄れているように思えてならない。梅雨時のコラムに使ってやろうと思っていた紫陽花の写真も、「さて、梅雨はいつだったか?」と思う始末で、使われぬままお蔵入り。祇園祭も後祭を終え、本号がお手元に届くのは、お盆も明けた頃か、五山の送り火も終わっているかもしれない。◆世情も季節を問わない夏バテなのか、聞こえてくるのは物価が高い、食費が上がった、米が手に入らない!と、うな垂れるような話題ばかり。連日報じられる政局や代議士たちの報道も相変わらず喧しく、もはや暑苦しい。◆暑いといでに思い出す、一昨年の今頃、綾部市の車道脇の表示に40℃の表示を見たというコラムを書いたが、今やそれも珍しい話でもないのか。夏だけがどんどん長くなり、このところ、秋の趣もあつたような、なかったような…。◆その一昨年はユスリカや、晩夏にはカメムシが大量発生した年でもあった。ただでさえ食品衛生には気を遣う季節、暑さに加えて虫対策にもご苦労がおりかとお察しする。含めて残暑お見舞い申し上げたい。◆恨み節ばかりになってしまったが、お盆を過ぎれば暦では秋である。料理人の方々に接するたび、好きな季節を問う。やはり秋冬を挙げる方が多い。実りの季節、食材が多い季節ということだろう。◆海の幸なら秋刀魚は今年は豊漁だろうか、山の幸なら松茸の声も聞こえてこよう。9月になれば米の収穫も始まるし、新蕎麦の時期でもある。電気代にヒヤヒヤするもの、もうしばらくの辛抱だ。

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 京都府飲食関係会館3F
TEL 075(252)3145
FAX 075(252)0668

京都商工会議所 議員改選
選挙についてご協力を



来る本年の10月、京都商工会議所議員の3年任期が満了となり、改選が行われる。当組合の理事長・牧野順二氏が、5期在籍した佐竹力総氏からバトンを引き継ぎ、各組合を代表して議員を務めている。牧野理事長は「各組合に貢献するため、まだ実現できていないこともある」として、引き続き議員を継続したい意向だ。

今回の改選は牧野理事長を務める一号議員の選挙であり、京都商工会議所員からの投票で決定する(立候補者が定数を超えない場合、選挙なしで継続される可能性もある)。ついては「会員各位、また関係各所にはぜひ、ご協力をいただきたい。何卒よろしくお願ひ申し上げます」と、協力を求めている。

親睦バスツアーを開催
福知山料飲連合会



去る令和7年6月25日(水)、福知山料理飲食業連合会の親睦バス旅行が開催されました。参加者は会員・賛助会員を合わせて合計20名。京都縦貫道を南へ進み、途中、味夢の里で知られる京丹波PA、第二京阪道路に入り京田辺PAで



休憩を挟みながら奈良へ。京都からそのまま南下すると思いきや、第二京阪で門真から東大阪を経由した方が、奈良に行くには早いとのこと。奈良公園ではシカと外国人観光客の多さにビックリしながら、公園周辺を散策

副会長 土橋雅人

組織一丸で乗り越えたい
川端料飲組合 総会

去る令和7年7月3日(木)、京料理六盛において、川端料理飲食業組合が令和7年度第105回の定期総会を開催した。総会に先がけて、例年行われている衛生管理についての講



習会を行い、総会には25名が参加。6つの議題は全て承認された。役員改選期ではあったが、役員は全て留任。榎本大輔理事長は「米をはじめとする物価の高騰な



残暑 お見舞い 申し上げます 京懐石 美濃吉 本店 竹茂楼 京・左・栗田口鳥居町六五 でんわ〇七五(七七)四一八五	いもぼう 平野家本家 京都市東山区円山公園 TEL 〇七五(五二五)〇二六番 有職料理 萬亀楼 猪熊出水上ル (四四)五〇二〇	京料理 茶懷石 下鴨茶寮 京・東山円山真葛ヶ原 電話(〇七五)五六一〇〇一五 御料理 木乃燬 下京区新町仏光寺南 (三二二)〇〇〇一	京料理 上栗茂 玉屋 本店 七八一〇三三五 かも川店 七二二一〇三三三 京料理 道楽 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	御料理 懐石料理 瓢亭 南禅寺畔 (七)四一六六代 京料理・寿司 下鴨福助 下鴨西高木町 七八一八二七四 岩倉店 七三二八二八八	京料理 すっぽん料理 大市 上京区下長者町通千本西入 (四六一)一七七五 京料理 鶴清 木屋町五条上ル 〇三五一八 政府登録国際観光旅館 鶴樹 〇三六一二六一	京料理 野草一味庵 美山荘 京都市左京区花背原地町三七五 電話(〇七五)七四六〇三二代 元祖ぼたん鍋と京料理 畑かく 上京区上御霊前烏丸西入 (四)〇六一〇代	京料理 魚三樓 伏見・京町三丁目 (六〇)〇〇六一 安政二年創業 有職京料理 西陣魚新 西陣 中筋 四四一〇七五三
---	--	---	--	---	--	--	---

京都府中華料理生活衛生同業組合

〒600-8000 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

令和7年度全国中華料理コンテスト
京都からも、奮って応募を！

全国中華料理生活衛生同業組合連合会が主催し、厚生労働省が後援する全国中華料理コンテストが、本年も開催される。各年、創意に溢れ、

見た目にも美しい中華料理が受賞しており、受賞作は本紙でも紹介してきた(本年2月号では最優秀賞作品を紹介)。今年の統一材料は

エビ(材料に含まれていればOK)。「エビについては自信がある」「エビの名物料理がある」という組合員も多いのではない

対象、作品や素材の規定、予選や審査のスケジュール、応募要項などは左記のとおりで、作品の撮影方法もより細かく説明されている。

来る令和7年11月5日の全国大会にて、発表および表彰が行われる。本年も京都府の出品割り当ては「2」ぜひとも京都からの受賞作を見てみたい。

実施要領

1. 概要

応募対象	全中連傘下の全国全組合員を対象とする。
作品数	各組合の所属人数によって、応募可能作品数を決定する。(応募要項参照)
作品部門	麺類、ご飯ものの「麺・飯の部」と、一品料理を中心とした「料理の部」の2部門とする。
限定素材	今年度は「エビ」を統一材料として使用のこと。
応募要項	別紙、レシピ付き応募用紙に記入の上、写真(データ)を添付の上、期限までに事務局に提出する。
賞	部門毎に、各賞を設ける。 審査基準を統一するため、最高原価率、売価を統一する。 ●最優秀作品賞 1作品(計2作品) ●金賞 2作品(計4作品) ●銀賞 3作品(計6作品) ●優秀作品賞 その他の作品 ●特別賞 賞の対象外作品で、特に注目すべき作品に与えることがある

2. 地方予選および最終応募申請フロー

随 時	地方組合による応募作品選定(予選・随時受付)
9月16日最終	全中連 事務局に応募作品(写真及びレシピ)必着
9月17日~	データ加工・作品仕上げ
10月初旬	審査~審査終了
10月中旬	大臣賞賞状印刷~大臣印押印依頼

3. 審査及び表彰 他

11月5日	全国大会会場にて発表及び表彰(最優秀賞・金賞のみ) 全国大会会場にて優秀作品を展示(予定)
12月下旬	優秀作品レシピ集 冊子及びWEBページ作成、全国組合員に配布

審査基準を統一するため、最高原価率、売価を統一する。

最高原価率	40%とする
販売価格 麺飯の部	1500円とする
販売価格 料理の部	2500円とする

賞

最優秀賞	 各部門の最高点を獲得した作品に与える
金 賞	 各部門の2位・3位の2作品に与える
銀 賞	 各部門の4~6位の作品に与える
その他	 各賞に該当しない作品でも、特にユニークな作品等については、特別賞を設定して与える

審査

各組合理事長が審査員となり、各賞を決定する。審査は事前審査とし10月初旬までに決定する。上位作品が同点となった場合は、副会長以上の協議により順位を決定する。

表彰

最優秀賞・金賞のみを表彰する。最優秀賞には賞状と盾、金賞以下は賞状のみ。尚、正式賞に漏れた作品は優秀賞として賞状を授与する。

応募方法

応募用紙に記入の上、写真(データ)での提出を原則とする)を添えて全中連事務局に提出。※A3大の写真用紙に、写真とレシピをレイアウトして統一仕様で作成し、審査及び展示を行うため、締め切り厳守とする。なお、優秀作品は選抜の上、レシピ集として発行するため、「作り方」の部分に記入するレシピは、作成手順を踏み、できる限り分かりやすく、丁寧記入のこと。

応募用紙記入例

作品撮影上の注意

1. 撮影環境

◆できるだけ自然光の下で、明るい場所で撮影して下さい。※直射日光(但し、余りに光量が多い場合は白色が飛ぶのでNG)の下で撮影できればベストです。料理の下地には、できるだけ単色の布、または(光を反射しない)紙を敷いて下さい。

◆料理の周辺には、何も置かないようにして下さい。

2. 撮影方法

◆料理は、フレームいっぱいには撮影せず、周辺を残す形で撮影してください。※特に、部分アップの形にすることは避けてください。後の編集・加工ができません。

◆フラッシュ撮影をする場合は、白飛び(真っ白になっってしまうこと)しないように注意して下さい。画像がどうしても暗い場合は、フラッシュを使用して構いませんが、基本的には露光オーバー(光が強すぎる)のことが多く、露光調節機能がない場合は、光が出る部分をティッシュなどでおさえることで調整できます。

◆撮影角度は、真上や真横を避けて、45度~60度程度を目安にして下さい。※真上から撮影すると、全体は見えますが、ボリューム感がなく平べったい印象に。材料の厚みなども不明になります。

◆横向きで撮影してください。印刷用に使用する画像は4:3の比率の横長です。やや正方形に近い横長です。縦長の撮影はNGです。また、4:3の比率設定ができない機器で横長で撮影の場合、上下に十分な余白があるようにして撮影してください。

3. 画素数など

◆デジタルで設定できる最大サイズで撮影してください。なお、スマホや携帯の機種に限りあります。

◆データを取り出してメール添付できる方は、全中連のアドレス宛にお送りください。小さめのメモリーチップで撮影し、全中連宛に郵送していただくのがベスト。印刷したデータはその時点で劣化しますので、できるだけ避けてください。

縦型撮影はNGです

撮影角度は45°~60°

①のような形で撮影してください。

②のように縦長で撮影すると、4:3の比率調整をした場合、画像が切れてしまい、正しい形で再現できなくなります。

③のように、横ワイドで撮影した場合も、上下左右ともカットされ、内容が不明になる恐れがあります。

E-Mail desk@zenchuren.or.jp

削製製造卸 業務用食品卸

京都經節株式会社

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

箸老舗

全市原平兵衛商店

京都市下京区堺町通四条下ル

電話 075-341-3831(代表)

京名物

平野家本店

京・円山公園知恩院南門前 〇七五(五六一)一六〇三

貴船ふどや

電(七四一)二五〇一代

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・バザー・業務用

三富士あん

1号缶 2号缶 3号缶 4号缶 遠隔地向長期保存 進物用、ご家庭用

株式会社 イマムロ

東山区本町9丁目127-1 電話(531)2177(代表)

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

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

Takara

松竹梅

お酒は20歳を過ぎてから 宝通酒造株式会社

よろこびの清酒

相談・見積 無料

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>

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 TEL.075-222-0505/FAX.075-222-0650

大阪/533-0014 大阪市東淀川区豊新1丁目5番24号 TEL.06-6325-0010/FAX.06-6325-8240

0120-250891

京料理・仕出し

菱岩

東山区新門前通西之町 〇七五(五六一)〇四一三

吉田山荘

左京区吉田下大路町 電話 京都(77)六一二五

京料理

中村楼

京都市東山区八坂神社烏居内 電話 五六一〇〇一六~一八

若狭懐石・麦めしころろ

左京区山端川岸町 〇七五(七八一)五〇〇八

飲食業専門職業・人材紹介&アウトソーシングの

KYOSEISHA

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・貸金台帳作成・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

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】お気軽にお問合せ下さい

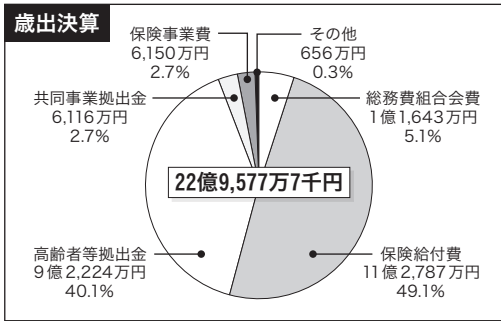
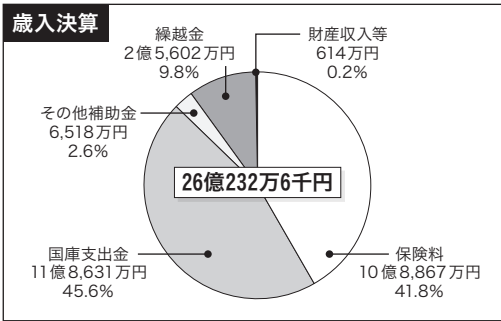
毛氈 野点傘

【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>

【公示】令和6年度京都料理飲食業国民健康保険組合歳入歳出決算書

〈歳入〉		〈歳出〉	
大分類	金額	大分類	金額
国民健康保険料	1,088,671,050	組 合 会 費	1,542,013
国 庫 支 出 金	1,186,311,765	総 務 費	114,888,809
出産育児交付金	519,499	保 険 給 付 費	1,127,874,333
府 支 出 金	4,365,000	後期高齢者支援金等	457,827,868
市 町 村 支 出 金	2,087,000	前期高齢者納付金等	239,903,943
共同事業交付金	58,726,000	介 護 納 付 金	224,513,809
財 産 収 入	3,132,984	共同事業拠出金等	61,164,199
繰 入 金	0	保 健 事 業 費	61,497,444
繰 越 金	256,023,966	諸 支 出 金	6,564,935
諸 収 入	2,489,176	-	-
歳 入 合 計	2,602,326,440	歳 出 合 計	2,295,777,353
差引残高	306,549,087	単年度収支	50,525,121

(差引残高=歳入-歳出) (単年度収支=歳入-繰入金-繰越金-歳出)
令和6年度歳入歳出差引残高3億654万9,087円は全額、令和7年度への繰越額とする。



国保だより

第488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(2556)3326
FAX 075(2556)6438

第150回通常組合会開催 保険料改定などを決定

去る7月22日(火)、京都ガーデンパレス(京都市上京区)において、第150回通常組合会が開催され、役員(理事)の選任、令和6年度事業報告・歳入歳出決算・剰余金処分案、令和7年度補正予算案、組合規約の改正(保険料の改定)案等7議案が提案され承認されました。

令和6年度の決算では、後期高齢者支援金等の高齢者関係の国への拠出金が増えたことから、国庫支出金(国庫補助金)も増額になりましたが、超過交付分は令和7年度に返還が必要です。令和7年度は増加する医療費や国への拠出金の財源



第150回組合会に提案された議案

- ①役員(理事)の選任
- ②令和6年度事業報告
- ③令和6年度組合会計歳入歳出決算
- ④令和6年度特別会計歳入歳出決算
- ⑤令和6年度両会計の剰余金処分
- ⑥組合規約の一部改正「保険料」
- ⑦令和7年度組合会計歳入歳出補正予算

令和6年度に、料飲国保の資格を喪失された事業所の約4分の1が、法人化されたことによるものでした。

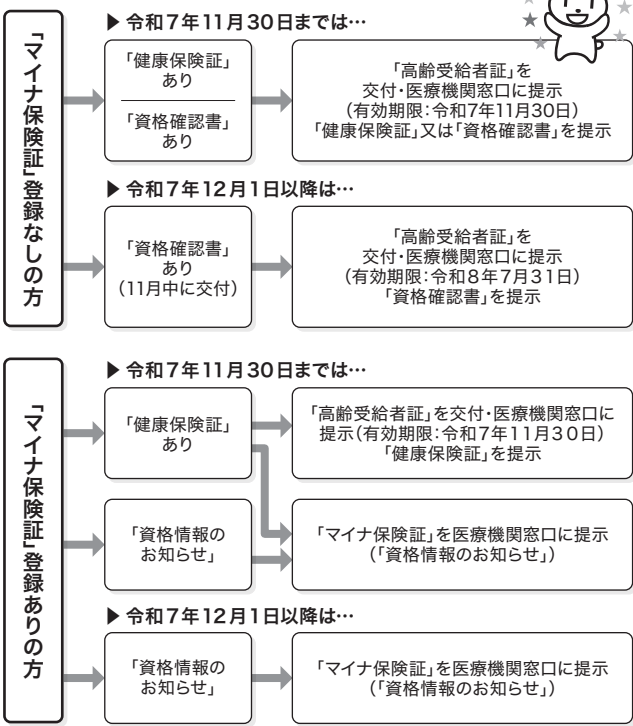
料飲国保に加入されている個人事業所が、株式会社等の法人にされても、協会けんぽの適用除外の承認を受ければ料飲国保の資格を継続することができま

「法人化」予定の事業主様へ
直ちに手続が必要です

令和6年度に、料飲国保の資格を喪失された事業所の約4分の1が、法人化されたことによるものでした。

料飲国保に加入されている個人事業所が、株式会社等の法人にされても、協会けんぽの適用除外の承認を受ければ料飲国保の資格を継続することができま

「高齢受給者証」の交付について



「高齢受給者証」を交付しました
有効期限は令和7年11月30日です

去る8月1日から有効の「高齢受給者証」を、「マイナ保険証」の登録のない方、および「マイナ保険証」の登録があり「健康保険証」を持って送付した方が届いていますか?

医療機関の窓口で、「健康保険証」または「資格確認書」と合わせて「高齢受給者証」を提示してください。

令和7年12月1日以降は、「マイナ保険証」の登録のない方に対しては、「資格確認書」と合わせて「高齢受給者証」を提示してください。

なお、「マイナ保険証」の登録のある方で健康保険証のない方には、マイナポータルでご自身の負担割合(2割)または「3割」を確認することができま

KICS
クレジットカード
＼取り扱いやってます／
京都料理飲食業組合連合会
075-252-0287

金印わさび
世界を美味しく健康に
金印物産株式会社 0120-021-887

金印わさび
世界を美味しく健康に
金印物産株式会社 0120-021-887

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 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 http://www.yagichu.com

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

株式会社 **鳥長** 百貨
本社 下京区朱雀分木町45-2 (312) 二八二

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

スマホで
信用金庫ははじめます
京都中信
アプリ
便利に!
今日もつと
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。

削鯉節製造卸
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
TEL (075) 211-2940 (代)
FAX (075) 211-0343

鯉節 昆布 陸海産割烹材料
鯉削節製造 業務用食品卸
合資会社 杜島屋本店
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

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 堀川通 直販店 外商部

フレッシュ理事に聞きました

京都魚菜鮮商協同組合 理事 上田倫正

うえだのりまさ

厳しい決まり事の中から創造を
ワイドに繋がる組合のありがたさ

花のお江戸は、八百八町。浪華八百八橋に、京の八百八寺。天台、真言、浄土宗に臨済宗…、数多の本山。

「門前の店ではなく、宗派も問わない」という、

お寺のお出入りとしては、非常に希な仕出しの1軒。

戒律同様、守るべきものは必ず、徹底的に継承し続けており、その中で気づきを得て、創造の糧となる組合の存在とは？

就任したのは今年です。4月からですね。理事就任はこれ初なんですが、下京支部長みたいなことをさせていたでいておりまして、「次、アンタやで」という(笑)、順番みたいなものがありましてですね(笑)。ともあれ、理事会に参加させていただくようになり

て、元は八百屋だったんです。各寺院に出し店の組合なわけですが、当店はちよつと、というかなかなり変わってまして。お客さまの9割以上がお寺さんなんです。精進料理専門なんです。料理屋としては、私で四代目となりますが、それ以前にも商いをさせて

て、元は八百屋だったんです。各寺院に出し店の組合なわけですが、当店はちよつと、というかなかなり変わってまして。お客さまの9割以上がお寺さんなんです。精進料理専門なんです。料理屋としては、私で四代目となりますが、それ以前にも商いをさせて



うなど匂いの強い、いわゆる葷菜は使いません。これが伝統の部分、決まったものです。

一方で、新任のご住職が就任される晋山式や落慶式などでは、自由な料理をお出しします。歴代のご住職がお好きなものですとか。いつても、魚肉や葷菜は使わない、というのは変わりませんので、皆さんが思われる「自由」とは少しぶんいイメージが違うとは思いますが、決まった食材の中でお任せをいただきます。胡麻豆腐が枝豆腐になったり、トマトを使ったり、あとアボカドなどは、ありがたい食材ですね。

機会が少ないですが、一般のお客様、特にビーガンの方からのご注文も増えています。いわゆる方泊まりのお宿、今で言う町家ステイですか、そういったところに、折詰にはなりますが、お運びすることもあります。それでもやっぱり、非常にストイックな料理です。でも、どうにか袋小路にはまるといことはあります。決まった食材ではなくても、特徴はなくてはいけません。そういう意味で「献立が変わってないな」

と言われたことがありまして…。当組合の子会である魚菜組合青年会にも参加させていただいていたんですが、それを機に芽生会にも入っていただいたんです。京都府立大学の和食文化学科で必須一般教養の臨時教員をさせていたでいて、実際に東福寺で調理実習をしたり、息子が精進京菓という新しい精進スイーツを作ってくれていたり、活動に幅も出てきたと思います。

息子の代でも、イタリアンやフレンチからも、組合を通して新たな気づきをいただくんだろう、と思います。

矢尾治 (やおい)

京都市下京区高辻堀川町358
☎075(841)2144 8時〜17時/不定休

精進料理。動物性食材は一切使わず、仏門の理を料理化したものと言って良い。西本願寺、清水寺、泉涌寺、建仁寺、相国寺…。浄土真宗に北法相宗、真言宗に臨済宗…名だたる寺院、また宗派をまたいでその理を貫く御用達という希有な1軒。各宗派の看板が誇らしくならび、各院の焼き印を集めた盆など、さすがも多い。有機栽培のカシウナッツやレーズン、豆乳で作るレースサンドなど、進化形の精進料理にもトライしている。

嵯峨野有機筍

山に林…、環境の先にある
1年を通して使える春

今回ご紹介する食材は、食品会社のものではない。本業は自然環境コンサルタント。100年後の自然を考えたサークュラーエコノミー、動植物の調査…。環境省や林野庁との仕事がほとんどと言い、事業内容を語れば1冊の本になりそうなので割愛するが、紹介する商品は山林の再生に関わる中で生まれた、言わば副産物だ。春の味覚の代表、筍。



この一皿で、高く見積もっても原価は200円弱。各店ご自慢の梅肉を添えて、780円ぐらいの値段でも充分いけると思うがいかがだろう

京都では洛西が有名だが、歴史的な話をすれば、景観地である嵯峨野の竹林も1000年前からずっとある。同社がその嵯峨野の景観竹林、また生態系の保全と並行して活用ゾーンを設け、有機JAS資格を取得、無農薬で有機栽培をしており、さらに乳酸発酵させることで保存料なども未使用という筍の水煮だ。肉厚で歯応えもあり、旨味も高い。「冬場に鱧」など、観光客から時季外れのご要望を受けた向きもあるのではないだろうか？ 水煮ではあるが、先述の特徴と味を持ったこの嵯峨野ブランドの筍なら、夏でも秋でも冬でも、春の味覚を提供できるという寸法だ。例えば、今の季節なら夏野菜と合わせてみる。写真は筍50g、水茄子を30g、ミョウガ一房、大葉3枚をカットして和え、梅肉を添えただけのものだが、筍の歯応え、夏野菜のみずみずしさと風味を味わえる。秋なら松茸と？ 冬なら寒ブリと？ オールシーズン、観光客のワガママ？ ドンと来なさい。

筍は豊作と不作を1年ごとに繰り返すといい、今年は豊作年。写真はサンプル品で350g入りの瓶詰めだが、基本的には一斗缶(10kg)での販売で17280円。100g172.8円は安い

取材協力：株式会社アドプランツコーポレーション
京都市中京区堺町通竹屋町上ル橋町92番地 シンフォニー御所堺町御門前B-1
☎075(708)8587 ✉office@adplants.co.jp



京都からの贈り物

ver.2

京都産の
スペシャル
食材

- 27 -

Power Generation
／ウチの元気印／庄林 幸士
Koji Shobayashi

両親から店を継ぐために、会社勤めをしながら本場香川でも随一の知名度を誇る「池上製麺所」に通い修業し、食べ歩きも数年続けた。時間も体力も使ったが「サラリーマン向きではないな、と自分でも思っていたので(笑)」と前向き。個性的なスタッフ(内1人は実母！)にも囲まれ、店前にはストリートピアノを置き、音楽イベントや地域活動にも精を出す充実の日々だ。

世界のさぬき亭製麺所 (せかいのさぬきていせいめんじょ)
亀岡市追分町谷筋25-40
TEL.0771(24)4827