

京都料理飲食新聞

11

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>

「よせて」という人は常にウエルカム 下京料飲組合75周年記念式典・祝賀会

去る令和7年10月29日(水)、午後1時より、リーガロイヤルホテル京都において京都下京料飲飲食業組合が創立75周年の記念式典、ならびに祝賀会を開催した。

木村裕一理事長をはじめ、組合員、また来賓などを加えておよそ130名が参集し、式典では京都府知事表彰(功労役員表彰・優良従業員表彰)、京都市市長表彰(功労役員表彰)、創業100年、90年、80年、70



年以上などが行われた。式典後は金一志(キムイルチ)氏が記念公演を行い、舞いや琴演奏を披露し祝賀

会がスタート。会を寿ぐオープニングアクトを受けて、木村理事長は多数の参列に感謝したうえで、当組合はあらゆる業種や人種に関係なく、『よせて』という人は全てウエルカムと挨拶、また林一郎副理事長は「若い理事が頑張ってくれている。見守って欲しい」と述べ、今後の組合活動の活性化に期待を寄せた。祝賀会では参加者同士で親交を深め、盛況のうちに散会となった。



11月はさらに強化期間 引き続き未手続事業「一掃」を

11月は労働保険加入強化期間となつていきます。労働保険未手続事業の問題については厚労省からも強い要請があり、昨年からは京都府料理飲食業福祉厚生事業協会も一掃を目指して力を入れており、問い合わせも増えていきます。「労働保険」とは、「労働者災害補償保険(労災保険)」と「雇用保険」の総称であり、常勤、パート、アルバイトなど、雇用形態にかかわらず、労働者を1人でも雇っている事業は原則、強制適用事業であり、成立手続を行う義務があります。この成立手続をしないといふと、下記のペナルティがあります。

- ① 遡って保険料を徴収するほか、追徴金も徴収
- ② 労働災害が生じた場合、労災保険給付額の全部または一部を徴収
- ③ 事業主のための助成金を受けられない

未加入の事業者は、成立手続をお願いします。

労働保険に入っていれば...

- 会社も安心。
- 働く人も安心。
- 働く人の家族も安心。

労働保険 はたらく安全、つなぐ安心。
労災保険 × 雇用保険

電子申請なら24時間、365日いつでも手続可能! 口座振替納付も便利

申し込みは、厚労省のホームページ、労働局のコールセンター、労働局の窓口、労働局の相談センター、労働局の相談センター、労働局の相談センター

電子申請: <https://www.mhlw.go.jp> | 労働局 特設サイト | または2次元コードから

税制、雇用問題などの変化に 迷わず対応できるように備えを

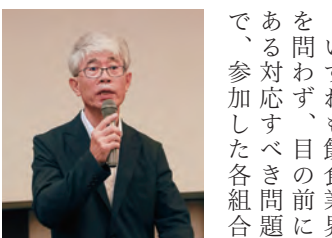
去る令和7年10月16日(木)、午前10時より、京都ガーデンパレスにおいて京都府料理飲食業組合連合会春秋会が秋期総会・研修会を行った。



研修では上京税務署の山田財務事務官(株)トラジャル・フレールの上田克史氏を招き、「令和7年度税制改正について」「外国人労働者を



雇用する際の基礎知識」をそれぞれ受講。また料飲国保の相馬昇司専務理事から「被用者保険の適用拡大」について説明を受けた。



いずれも飲食業界を問わず、目の前にある対応すべき問題で、参加した各組合



の事務員ら37名は熱心に聞き入り、また質問も見られた。満田勲会長も折々の政局に触れ「世論、政治が動けば新たな制度が予想される。我々にも影響がある。よく学んで飲食店各位の相談に生かしたい」と挨拶した。研修後は意見交換会を開催し、それぞれ研修の確認を行うなど、親睦を深めた。

箸やすめ
筆記試験というものを受けたのが、いったい、いつぶりだろうか考えたのだが、これが一向に思い付かない。吐き気がするほどの緊張モノとなる、大学受験まで遡らねばならないか!? ◆本紙6月号で既報の、去る9月3日に行われたワイン検定を受けてきた。90分の講義の後、40分の試験。38名が受講し、うち、組合関係者は30名。今回も全員合格だったとのこと。◆中立売組合の藤田恒二郎理事長による丁寧な講義、また教導宜しきを得て、筆者も合格の栄に与った。◆資格を得るというのは、自分が少し大きくなった気がして、

気分が良い。同期合格のご同輩(と言うのもおこがましいが...)各位も同じ思いではなからうか。◆次に知人の店から「手伝ってくれ」とオファーがあったら、このバッジを付けて臨んでやろうと思っっている。あ、お客さま、あまり高度な質問はご容赦を...

今月のワンシーン 時祭の中心。今年健礼門前に御鳳輦(ごほうれん・桓武天皇と孝明天皇の御神霊が乗った御輿)が並ぶ。

京都府最低賃金 64円 引き上げ

— 令和7年10月1日から適用 —

時間額 **1122** 円

最低賃金制度のマスコット チェックマン

京都労働局から京都府の最低賃金が発表されました。昨年の1058円からは64円の引き上げとなり、時間額が1122円となりました。昨年同様、全国順位は7位です。

組合員のみならず 労働保険(労災保険・雇用保険)の手続きはお任せください!

特別加入で事業主の方も労災に加入できます

お問い合わせ 各所属組合 もしくは 京都府料理飲食業福祉厚生事業協会

TEL.075(585)2521

rouho@athena.ocn.ne.jp

T.604-0951 京都市中京区二条通富小路東入ル晴明町673-2 京都料飲国保会館2F

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 京都府飲国保会館3F
TEL 075(252)3145
FAX 075(252)0668

令和7年度第4回三役会開催 引き続きカード手数料率など

去る令和7年10月9日(木)午後4時より、当組合事務所において、「令和7年度第4回三役会」を開催した。当日は牧野順二理事長をはじめ、副理事長、会計担当



- ① 関西ブロック委員会(11月開催)に向け 提案・取組状況等について
- ② 全飲連青年部京都府研修会(来年度開催)について
- ③ クレジットカード手数料率引下げ交渉の進捗状況について
- ④ 京都Seelフェアへの出店について
- ⑤ 上半期収支状況について

これらの議題などが話し合われた。特にクレジットカード手数料については、当組合としては進めていくことが決定しており、今後、関西ブロック会議、さらには全飲連理事会にもはかる予定。

第63回 全飲連全国岩手県大会
彩食の国いわて
2026年6月24日(水)
盛岡市民文化ホール 大ホール
盛岡市民文化センター マリオス内
6・23 ホテルメトロポリタン盛岡NEW WING

開催日：2026年6月24日(水)
会場：盛岡市民文化センター 大ホール

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 京都府飲国保会館3F
TEL&FAX 075(222)2580

改めてのご挨拶と所信表明

拜啓暮秋の候、皆さまにおかれましては、益々ご盛栄のこととお慶び申し上げます。この度、去る4月の総会におきまして、京都府中華料理生活衛生同業組合の理事長を拝命いたしました、杉山公和でございます。歴史と伝統の息づく京都の地において、中華料理という文化の一翼を担う本組合の重責を仰せつかり、誠に身の引き締まる思いでございます。長引くコロナ禍からの回復過程において、私たち飲食業界を取り巻く環境は日々厳しさを増しております。原材料費の高騰、人材の確保、後継者問題、衛生管理の徹底など、多くの課題に直面するなか、本組合が果たすべき役割は益々重要となっております。私は、先人たちが築き上げてこられた伝統と信頼を継承しつつ、時代の変化に即した柔軟な対応を心がけ、組合員の皆さまが安心して事業に専念できる環境づくりを目指してまいります。また、京都府中華料理生活衛生同業組合 理事長 杉山公和

敬具
令和7年10月吉日
京都府中華料理生活衛生同業組合 理事長 杉山公和



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
☎(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

Afac 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 京都市中京区丸太通六角下ル七観音町626 丸太小泉ビル7階
☎ 0120-54-7373

京都で一軒 破れるまでハゲス 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

— 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

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
(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

清酒
月桂冠

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 京都市中京区丸太通四上ル笋町689 京都御幸ビル7階
Tel.075-251-0134 Fax.075-251-0414

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 プライムホール
☎ 0120-004-200

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

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
京都府飲食業 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

京仕込
キンシン正宗
◆キンシン正宗株式会社

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

鯉節 昆布 陸海産割烹材料
鯉削節製造 業務用食品卸
傘 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

削鯉節製造卸 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(京中央卸売市場)
TEL.075(311)1155(代) FAX.075(313)3535

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

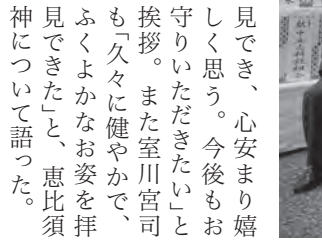
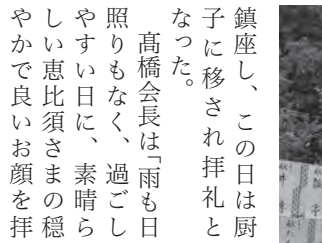
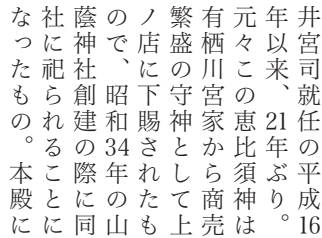
念願の恵比須像をご開帳 山蔭神社、恵比須祭を斎行

去る令和7年10月19日午後2時より、山蔭神社において、秋の例祭である恵比須祭が行われた。高橋英一敬神会会長をはじめ、各組合員、関係者ら14名が参列、神饌、玉串を奉った。

昨年予定されていたが悪天候により延期となっていた、同社の祭神である恵比須神のご開帳も厳格な管理のもとで行われ、参加者また神職の多くも初のご開帳ということも順次拝礼した。

ご開帳は先代の澤井宮司就任の平成16年以来、21年ぶり。元々この恵比須神は有栖川宮家から商売繁盛の守神として上ノ店に下賜されたもので、昭和34年の山蔭神社創建の際に同社に祀られることになったもの。本殿に

鎮座し、この日は厨子に移され拝礼となった。高橋会長は「雨も日照りもなく、過ごしやすいいに、素晴らしい恵比須さまの穏やかで良いお顔を拝見でき、心安まり嬉しく思う。今後もお守りいただきたい」と挨拶。また室川宮司も「久々に健やかで、ふくよかなお姿を拝見できた」と、恵比須神について語った。



雨模様での2025時代祭 御鳳輦に神饌を奉る



去る令和7年10月22日、2025年の時代祭が行われた。平安遷都1100年を記念し、明治28年に始まった時代祭は今年、130回目の節目を迎えた。小雨交じりで肌寒さも感じる日ではあったが、報道各社をはじめ、京都府警によると訪れた人数はおおよそ4万3千人。

寺田紳一組合長ら京都料理組合は神饌講社として約50名が平安装束に身を包んで参加。組合長を先頭に、今年乙文の野田屋の野田昌伸氏が副御饌長として馬の上の人となり、10社の各講社、およそ2000人の列の先頭として堺町御門から京都御苑に入り、京都御所健礼門前で行われる行在所祭で神饌を奉った。行在所祭は桓武天皇、孝明天皇の御神霊が乗る

2基の御鳳輦が並ぶ健礼門前で、宮司や総代らが参加して行われるもので、同組合の年間行事として非常に重要なもの。その後、各講社列が午後12時に御所を出発。神饌講社は列の殿として、無事に務めを終えた。

国保だより

第491号

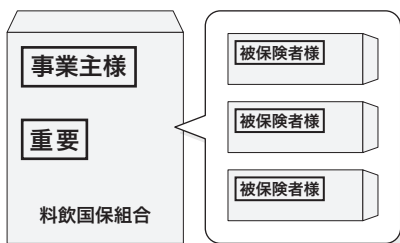
京都料理飲食業国民健康保険組合
編集人 石谷彰男
京都市中京区二条通富小路東入ル
TEL 075(256)3326
FAX 075(256)6438

カレンダーやリーフレット ご活用ください

11月28日に、全ての組合員の皆様あてに、「健康づくりカレンダー2026」に同封して、次のリーフレットを送付します。でご活用願います。
●「葉は信頼できるパートナーです」
●「第三者行為による交通事故などにあつた場合はまず連絡を！」
●「令和8年4月から子ども・子育て支援金制度が始まります」
●「12月1日から使用する『資格情報のお知らせ』または『資格確認書』を交付しています」

「資格情報のお知らせ」または「資格確認書」は届いていますか？

料飲国保組合では、11月30日の「健康保険証」の有効期限切れを前に、各所属組合をおとして、被保険者一人ずつ、マイナ保険証の登録の有無により、12月1日から使用する「資格情報のお知らせ」または「資格確認書」のいずれかを従業者・家族分をまとめて、封筒に入れて各事業主宛に交付(郵送または各所属組合にて交付)しています。お手元に届いていない場合は、恐れ入りますが各所属組合へご連絡願います。



令和7年度上半期の中間決算 国保財政の安定化を目指して

令和7年度上半期(4月~9月)の料飲国保組合の中間決算がまとまりました。昨年度の上半期と比べて、歳入の保険料・国庫支出金とも増加しています。一方、歳出の保険給付費(医療費等)や高齢者関係拠出金は約1割程度減少したため、歳入から歳出を引いた差引額は2億5500万3千円と約68%増加となりました。10月以降の下半期は保険料の更新に伴う増収が見込まれますが、療養給付費国庫補助金は来年3月まで収入がなく、医療費の動向などによっては引き続き厳しい財政状況が見込まれます。

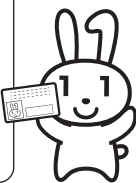
令和7年度上半期(4月~9月) 組合会計中間決算報告 概要

	R7年度	R6年度	増減	伸び率
歳入額	14億6,212万9千円	12億8,731万5千円	1億7,481万4千円	113.6%
うち国民健康保険料	5億 92万8千円	4億5,072万8千円	5,020万円	111.1%
うち国庫支出金	6億3,880万6千円	5億5,229万3千円	8,651万3千円	115.7%
歳出額	8億3,387万6千円	9億1,406万4千円	△8,018万9千円	91.2%
うち保険給付費	3億8,168万6千円	4億3,248万3千円	△5,079万7千円	88.2%
うち高齢者関係拠出金	3億5,649万2千円	3億3,428万2千円	△2,779万円	92.8%
歳入歳出差引額	6億2,825万4千円	3億7,325万1千円	2億5,500万3千円	168.3%

マイナ保険証も氏名・住所変更… 手続きは必要となります！

マイナ保険証に登録されている方が氏名や住所を変更された場合、料飲国保にはその連絡はありませんが、引き続き、次の場合には、料飲国保組合に届出は必要です。14日以内に届出をしないように届出をお願いします。

- ◆従業者を雇われたとき、従業者が辞められたとき
- ◆事業主を変更するとき、事業所の名称や住所等を変更するとき
- ◆住民票に変更(家族の方の転入や転出、氏名、住所などの変更)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



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

スマホで信用金庫はじめます
京都中信アプリ
便利に!
便利な機能であなたをサポート
京都中信アプリ

ニサ
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!
京都銀行



「フレッシュ」理事に聞きました

京都下京料理飲食業組合 理事 藤本大樹

「誘う」というより「紹介したくなる」 そういう組合になっていければ

ホテルでの勤務時代、少年の頃からの友人がふたり、約束をした。「頑張るって2人で一緒に、店を出そう」。

それぞれのキャリアを重ね、その約束は果たされた。2021年に独立して以来、既に4店舗を経営するまでに。経営者としてはもちろん、アントレプレナー的な感覚も持つ、新たな若手理事が思い描く、組合運営の秘策とは。

理事に就任したのは、先の総会のタイミングです。そのタイミンがまだなんです。理事長さんや役員さんからお声がけ、というケースもあるようですが、私は事務局から要請をいただきまして。「若い人に理事になってほしい」ということ。2021年に独立

開業、組合に加入させていたのもそのタイミンでした。これもお声をかけたことではなく、保険のこともか、調べているうちに組合に行き当たったという感じなんです。加入以来、色々と分らないことなどを教えていただくのに、事務局はよく何ってました。理事へのお声かけには、そんな理由もあつたのかもしれない。そういつた経緯もあり、理事に推していただいたからといって、もっと上を目指して、もう一つ、そういって、総会があつて、という運営を粛々と



はありますから。今月、組合の創立75周年記念があります(一面参照)。その実行委員長でもあり、予算の使い方も考えなければなりません。会社組織にいた経験もあり、個人店とは少し違う見方もできるのではないかと考えています。

弊社では「美味し」を世界に広げるといふコンセプトを掲げています。月並みかもしれませんが、そのためには自分たちが楽しむこと、スタッフが楽しむこと、お客様が楽しむこと、これが大事です。

組合の印象としては、ややレトロな感じが良く、みなさん組合を通して長い付き合いをされていて、絆を感じます。今は理事会を通して意見を伝えることが出来ますし、担うべきものは自覚しています。現在、弊社では4店舗を経営して、店舗で運営して、体制ですとか、これは組合と通じるところもあると思うんです。組合は利益を求めませんが、気になります。数字、また守るべき「数字」

「同じ志を持った人」に会いたいです。集客のノウハウなどの共有のテーマを基に集まったり、話したり、ワインや、趣味が高じた集まりでもよく、仲間が増えたらいいな、と。そ

んな集まりにゲストがいてもいいと思いませんか、店長が集まるとか、もっと広く所属スタッフが集まってもいいかもしれません。

先ほど、ややレトロと感想を言いましたが、何しろ組織が固い名前なので(笑)、別ブランドの集まりを作っても良いんじゃないかとか。別方向の宣伝があつても良いかなと思うんです。



そこでメリットの話を戻るんですが、こういふことが全てメリットだと思う



ワイン食堂 季の八(わいしんしょくどう)

京都下京区真幸屋町2-17 京都駅前第八ビル2階
07574633778
17時~23時30分(フード)・22時30分(ドリンク)・23時/火水休 他不定休あり

2022年10月にオープンしたフラッグシップ店。藤本さんがホテルでの勤務時代に約束したお相手「ガシエフ・野菜ソムリエ」として腕をふるう。四季の料理の提供はもちろんです。藤本さんはパティシエとして、他にもソムリエ、パティシエにいたるまで、各スタッフが飲み食べをナビゲートしてくれる。キッチンをぐるりと囲むコの字カウンター。またビルの2階ではあるが、女性のひとり客でも行きやすいというコンセプトどりの店でもある。

京都からの贈り物 ver.2

舞鶴牡蠣ソース

香りは半径数mに？
上位互換のひとつ皿に

今年の6月にリリースされたばかり。便宜上「ソース」と書いたが、いわゆるオイスターソースが牡蠣を蒸すなどして、そのエキスを抽出しているのに対して、本品は牡蠣の身そのものをペースト状にしていて、それが原料の50%を占める。要は牡蠣の流動食のようなものに醤油や京都産玉ねぎ、三温糖、酒、みりんなどを加えて粘度を低くしたものだ。牡蠣を食べている(舐めている)ようなもので、味が濃厚であることはもちろん、まず開封したときの香りでその違いは歴然だ。狭い部屋だと、牡蠣の香りで満ちるのではないかと。同社社長直々のアイデアだといひ、思い付いたら即、ご当地舞鶴の牡蠣養殖業者が手の届くところにいるのが同社の強み。カルパッチョに、パーニャカ

「デリ零」110cc入りで1500円。全国の調味料264品からNo.1を決める「調味料選手権2025」にエントリー。審査を勝ち抜き、55品の入賞商品に選ばれている



30cmを超える大振りのアジの半身を使ったが、文中にあるように10cc、いや1切れに2~3滴でもソース役として事足りる。アジの仕入れやサイズにもよるが、原価に100円~150円プラスで



ウダソースのアクセントに、贅沢にパスタソースにと用途は広いが、「色々試しましたが、特に蛋白白身の魚が合いますね」ということで、レアアジフライに添えてみた。半生のアジのコク、フライの食感、そこに濃厚な牡蠣の香りと味が広がって、軽い下味だけで充分美味い。原価を考慮したこともありますが、小さじ2杯(10cc)ほどの量でパチッと味は決まる。正に凝縮されたひとつ雫、ふた雫で、いつものひとつ皿にひとつ味、ふた味、加えた上位互換を生み出す一品、いかがだろう。

取材協力：崎田商事株式会社 京都府舞鶴市竹屋95番地 ☎0773(75)0105

Power Generation

ウチの元気印



安長 久夫

Yasunaga Hisao

昭和10年代、戦前創業の割烹で、三代目の右腕として長く腕をふるう。「忙しさが度を越すと、間違えリスクは増えますね...」。人手が足りなくなったときの苦労を振り返ることもある。それでも、魚のアラを丁寧にほぐして集めて和えたポテトのチーズ焼きに、インパウンド客が大喜びする様子を見るのはたまらない。そんな日々の喜びが何よりだと感じる今日この頃だ。

割烹いいむら(かっぱういいむら)
京都下京区七条通東洞院西入ル真幸屋町216
TEL.075(351)8023