

京都料理飲食新聞

12

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>



飲食店の内外に留まらず 吸える・吸えないの環境を!

去る令和7年10月31日(金)、京都受動喫煙防止対策事業者連絡協議会が役員会を行った。

同協議会は飲食に関わる京都府生活衛生の各組合が協議団体となっており、会長を務める飲食生衛の牧野順二理事長をはじめ、喫茶生衛の浅沼健夫理事長、旅館組合の磯橋理事、京都府、京都市の担当局長ら11名が参集し、令和7年の

活動報告、令和8年の活動方針などを議題に協議を行った。

人事について、会長職を喫茶生衛の浅沼理事長が引き継ぐことが決まり、本年に行われる総会で正式に報告される予定だ。

健康増進法改正に伴う受動喫煙防止対策については、同協議会が中心となり、京都市、京都市と連携し、喫煙環境の実態把握や店頭標示ス

テッカーの掲示推進を行ってきた経緯がある。

だが業界の枠を超えて京都全体として見た場合、インパウンド客のニーズ、屋外での喫煙による吸い殻ゴミ問題などがあるのも事実。協議会としては法令を遵守し、飲食店だけに留まらず「吸える店」「吸えない店」また「吸える場所」「吸えない場所」、その意思表示をより分かりやすく、喫煙場所の設置なども含めて官民一体で総合的に対策を進めていきたいとしている。



歴史も肉も、重ねて重ねて 個人店ファミリールレストラン

いきなり
白羽の矢
各組合の好物を
ぬきうち紹介



ご飯 茶碗蒸し、サラダ、香物、汁物、ミニデザートがスラッと並び「藏かつ御膳」2100円。寿司桶にドン!とつけたカツは200g。キシッと噛み応えもありつつ、ほぐれ感、柔らかさも。

今年も続々と完売に 京都SeeLフェア

去る令和7年11月3日(祝・月)、京都府立植物園において府民交流フェスタが開かれ、園内のくすのき並木では、共催という形で恒例の京都SeeLフェアが行われ、各生活衛生組合がブースを展開、それぞれ府民にその存在意義などを伝えるとともに、扱う商品などの販売を行った。

飲食系の組合では



飲食生衛、寿司生衛、喫茶生衛、中華生衛が並び、弁当や巻き寿司、コーヒーパック、中華食材など、趣向をこらした福袋を販売。特にその場で食べられるものは需要が高く、早々に完売したのも。当日は開始時間の午前10時から昼頃まで、空は晴れているものの冷たい雨が断続的に降り続き、京都府によると延べ9045名と、昨年に比べると来場者の足を鈍らせた感もあつたが、昼以降は天候も持ち直し、各組合も終了までには概ね完売、西脇隆俊京都府知事も訪れるなど、盛況のうちに終了した。



創業から46年。創業者である先代は、関東出身で情報に長けた人だった。ホテル業から独立を果たした店は、専門店ではなく、誰もが腹一杯になれる、当時はまだ呼称も一般的ではなかったファミリールレストランだった。以来、現在に至るまで「純然たるファミリールレストランです」と店を引き継いだ小笠原英範さんは胸を張る。

各種定食にステーキ、カレー、サラダに天麩羅に丼、寿司、うどん、釜飯からお子様ランチ、コーヒーマド、メニューの数は膨大で、無いのはバスタとラーメン

創業から46年。創業者である先代は、関東出身で情報に長けた人だった。ホテル業から独立を果たした店は、専門店ではなく、誰もが腹一杯になれる、当時はまだ呼称も一般的ではなかったファミリールレストランだった。以来、現在に至るまで「純然たるファミリールレストランです」と店を引き継いだ小笠原英範さんは胸を張る。

各種定食にステーキ、カレー、サラダに天麩羅に丼、寿司、うどん、釜飯からお子様ランチ、コーヒーマド、メニューの数は膨大で、無いのはバスタとラーメン



イサーを導入したという。豚肉の格付けにはこだわらず、国産の肉を重ねることで脂水分、赤身、またパン粉の付き具合などバランスが取れ、そのうえジューシーになり、ソースも絡みやすいこのトンカツは、同店のお蔭で「福知山と言えどトンカツ」と言われるほどに。初志貫徹。一意専心。ご当地の名を上げるまでになった、創意と時間と、肉を重ねた逸品だ。



レストラン あじくら
福知山市厚中町121番地 ☎0773(24)3600
11:00~15:00(L.O.14:30) 17:00~21:00(L.O.20:30)
不定休

1979年「味倉」として創業。1991年に移転し、現在の住所に。コンビニも、ファストフードも珍しかった時代からご当地の人々に親しまれるファミレス。外観はレンガ造りで洋の藏、店に入ると和の藏という店のギミックも面白い

組合員のみなさま 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 ☎075(585)2521
rouho@athena.ocn.ne.jp

〒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

KICS クレジットカード

連合会ではKICSカードの団体取り扱いを行うとともに、普及を進めています。クレジットカードの利用が増加している昨今、KICSは便利だけでなく、手数料率や入金頻度など、本当に使えます。メリット多数です。

取り扱い やってます

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

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

全飲連関西ブロック委員会開催 クレカについては議論も白熱

去る令和7年11月7日(金)リーガロイヤルホテル大阪において、「令和7年度関西ブロック委員会」が開催された。当日は全飲連齊藤会長をはじめ、当組合からは牧野理事長ほか3名が出席した。



全飲連関係事項についての報告、審議等が行われた。中でも、多くの時間を割いたのが昨年同様クレジットカード手数料率の引き下げ問題で、かなり白熱した議論がかわされた。

1. 前年度当該ブロック提案事項経過報告
- (1) 賦課金改定の実施について
- (2) クレジットカード手数料引下げ問題の経過について
- (3) 健康増進法改正に関連する取り組みについて
2. 本年度各組合提案事項について

また、特別セミナーとして、厚生労働省生活衛生課経営環境専門官山口智一氏が「飲食店営業におけるカスタマーハラスメント対策と省力化について」を講演。飲食店にとっては深刻な問題であり、出席者は専門家の声に熱心に耳を傾けた。

昼過ぎには福袋完売 京都SeeLフェアに参加

去る令和7年11月3日(祝・月)、京都府立植物園において府民交流フェスタが開催され「京都SeeLフェア」が園内で同時開催され、生活衛生営業の組合による福袋販売や啓発活動が行われた。



このフェアは、日常生活に深く関わるサービスや商品を提示する生活衛生営業の組合による交流イベントで、毎年この日に府民交流フェスタの一環として開催され、安全安心な暮らしを支える生活衛生営業について周知する機会となっている。当日は、朝から小雨ちらつく天候の中であつたが、多くの人たちが会場に集まりイベントを楽しんだ。

京都府飲食業生活衛生同業組合では青年部が主体となり、「プレミアムビーフカレー、太巻き寿司、

両日ともほぼ完売 福知山産業フェスタ

10月18日、19日2日間第17回福知山市産業フェスタが三段池体育館周辺にて開催された。晴れたり曇ったり時々雨のあいにくの天気ではあつたが、市内循環シャトルバスも運行され、展示販売や飲



食ブースなどで多くの人で賑わつた。福知山市料理飲食業連合会もだし巻き実演やうどん・ポテト＆フランク等を販売し、両日ともほぼ完売する大盛況となつた。



うなぎまぶしめし、有馬煮、祇園ぐく餅」らを組み合わせた福袋を100個用意し、1袋1000円にて販売。冷たい雨が降る中、昼過ぎには完売。飲食衛生衛

生営業について周知する機会となっている。当日は、朝から小雨ちらつく天候の中であつたが、多くの人たちが会場に集まりイベントを楽しんだ。

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

天候不順も昼過ぎには完売 毎年訪れる入場者も

去る令和7年11月3日(月・祝)京都府立植物園くすのき並木において、令和7年度京都SeeLフェア・せいせいお楽しみ福袋の交流イベントが開催された(二面に関連記事)。

当組合も「中華物産店」として福袋の販売事業に参画し、今年も「プロのシェフが使う調味料を家庭で是非お試しください」と題し、福袋には味覇、オイスターソース、四川豆板醤、チューブ、甜麺醬、街旨味噌、ニイハオ春雨、龍シャープ、麻辣ピーナッツ、四川よだれ鶏ソース等9品を詰めた1袋1000円の福袋を100袋揃え販売を実施した。

朝から雨が降つたり止んだり、気温も低く寒い中、当初は入場者もまばらで一時は商品の売れ残り心配するほどだった。

今年も天候不順であつたにもかかわらず、購入者からは「今年も買いに来ました」「今年も買いに来ました」などの声もあり、「京都中華の魅力が改めて周知できたのではないかとのこと。



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

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
TEL075-222-0505/FAX075-222-0650
大阪/533-0014 大阪市東淀川区豊新1丁目5番24号
TEL06-6325-0010/FAX06-6325-8240
0120-296891

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

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

京中華料理環境同組合

京中華料理環境同組合

京中華料理環境同組合

京中華料理環境同組合

世界を美味しく健康に

おきびは、美味しい。すばらしい。おきびの味は、素材の旨味を引き出し、食文化を豊かにします。

おきびは、美味しいだけでなく、おきびは低糖質・低カロリー、ダイエト、育毛、美容、肌荒れ防止などの作用を持ち、人々を魅かします。

私たちは、最高品質のおきびづくりと、機能性研究のため努力を怠り、世界の食文化の向上と人の健康づくりに貢献していきます。

金印物産株式会社 TEL0120-021-887

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

著老舗

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

現代の名工受賞を受けて 巨大な松茸でお礼の会

去る令和7年10月9日(木)、京都府南丹市の八光館において、とある会が開催された。

これは同店の寺田弘和氏が、令和6年度の「京都府現代の名工」を受賞したことを受け、寺田氏が「ささ

松茸が名物でもあり、当日は参加した京都府料理生活衛生同業組合の園部平八理事長、京都料理の寺田紳一組合長らおよそ15名に振る舞われた。

日和も良く、屋外に設けられた席に、寺田弘和氏が手ずから腕ふるい、親睦を深める会となった。

国保だより

第492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

国にも、京都府・京都市にも要望書提出

被保険者数の減少や国庫補助金の減少等に伴う保険料の引き上げ等の厳しい財政状況は、料飲国保組合等全国の国保組合(158組合、被保険者数約250万人)共通の課題です。

府内の国保組合で構成する京都府国民健康保険組合協議会(12組合、被保険者数約6万9千人)は、さる10月27日(月)に京都市長あて、10月30日(木)に京都府知事あてに補助金確保等の要望書を提出

し、それぞれ担当の部長と要望懇談会をもちました。また、全国国民健康保険組合協会は、11月11日(火)に東京都の有楽町朝日ホールで国民健康保険組合被保険者全国大会を開催し、大会終了後に厚生労働大臣や財務大臣、関係国会議員等への陳情活動を行いました。料飲国保組合からは石谷理事長、相馬専務理事が参加しました。(写真は、全国大会の様子)

資格確認書の有効期限 ご確認願います

健康保険証の有効期限切れに伴い、11月中旬に、各所属組合とおして、各事業所あてに、マイナ保険証をお持ちの方には「資格情報のお知らせ」を、お持ちでない方には「資格確認書」を交付しました。皆様のお手元には届いてますでしょうか。

「資格確認書」の有効期限については、原則として「令和8年11月30日(1年間)」としていますが、「令和8年11月30日」までに70歳に到達される方には「70歳の誕生日の末日」を有効期限にしています。その有効期限までに、「マイナ保険証」の登録がない場合、新たな「資格確認書」を交付しますのでご了解願います。

国民健康保険資格確認書	
有効期限	年 月 日
記号番号	
氏名	
生年月日	
交付年月日	
一部負担金	
住所	
保険者番号 名称及び印	京都料理飲食業国民健康保険組合 263020

住所や氏名等の変更がありましたら、14日以内の届け出を所属組合までお願いいたします。

子ども・子育て支援金保険料負担増にならないよう検討中!

今回送付しました健康カレンダーに同封しましたリーフレットのように、国は、令和8年4月から、新たに「子ども・子育て支援金」を各保険者から拠出させることとし、保険料に上乗せするよう通知を出しています。国への拠出金額は未定ですが、18歳以上の被保険者1人当たり月額約450円を予定。保険料額は料飲国保組合等の各保険者が設定することになります。



この対応として、料飲国保組合では常務理事会で、10月に保険料を改定したところでもあり、「被保険者の方にさらなる負担とならないよう、現行の保険料を見直しはどうか」と検討を行っている

今から、予定をお願いします

組合会に併せて各組合代表者会議も開催します。(終了後に、意見交換会を予定)

◆第191回 通常理事会

令和8年2月17日(火) 午後2時30分
会場：ハートピア京都(烏丸丸太町下ル)

◆第151回 通常組合会

令和8年3月10日(火) 午後3時
会場：ヒルトン京都(河原町御池下ル)

インフルエンザ・ノロウイルス等の感染対策をしつかり、健康に冬を乗り切りましょう!



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

スマホで信用金庫はじめます
京都中信アプリ
 便利に! 今よりもっと
 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。

鰹節 昆布 陸海産割烹材料
 鰹削節製造 業務用食品卸
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

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縁小路下ル後堀川町293番地1 堀川通四条ビル9階
 TEL(075)744-1405 FAX(075)744-1406

御料理庖丁・手打銅器・調理道具
源金吉 丸木庖丁店
 〒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
 ホームページアドレス http://www.yagihouchou.com

飲食業専門職業・人材紹介&アウトソーシングの
KYOSEISHA 26-1-300200 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

削鰹節製造卸 業務用食品卸
福島鰹株式会社
 京都市中京区堺町通御池上ル
 ☎ (075) 211-2940(代)
 FAX (075) 211-0343

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

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

削鰹節製造卸 業務用食品卸
福島鰹株式会社
 京都市中京区堺町通御池上ル
 ☎ (075) 211-2940(代)
 FAX (075) 211-0343

フレッシュ理事に聞きました

東山料理飲食業組合 理事 太田磯一

「東山は今、こうなっている」と、常に言えるようにしたいんです。

京都の中華の源流のひとつは、祇園から始まったという歴史がある。その系譜を継ぐ、昭和37年創業の広東料理店の二代目。店舗の室外機の向きから、スタッフ不足の相談まで、代議員としてさまざまなケースを見てきた、世話役としてのキャリア。そんな代議員や理事という、従来のシステムを、大きく変えたいという、最大級の規模を持つ組合の理事が描いているビジョンに迫る。

理事になってから、おそろく4年目だと思えます。何となく、いつの間にかなつてたという感じ(笑)。ご存じのとおり当組合は組合員数が多いので、代議員制をとっておりまして、理事の前にその代議員を10年近くやらせていただきました。代議員に入ってくる声には、「お向かいの店のエアコン室外機がこっち向いて困ってるんやけど……みたいな細かい話までありましてね(笑)。まあその声を集める側にまわったという感じでしょうか。佐々木邦泰理事長が以前におっしゃっていた、祇園甲部・東・宮川町に先斗町も含めたら、京都五花街の内、四花街を含む組合だという話。理事長のおっしゃることはよく分かります。理事長というお立場ですと、包括的な視線になりますよね。私は料飲組合以外に、祇園町南側地区まちづくり協議会というNPO法人の常任理事とか、祇園町南側地区協議会の幹事とか、そんなお役目も持っていました。祇園町南側目線だ、インバウンドについては、人は多いけれども恩恵はさほど受けていないんです。外観で区別が付かないから「あれやめて」「これやめて」という案内が要るほどです。大阪のビルで2万円、和食店ができるなら、祇園は3万円です。筋とかが関係なく、血筋とかは関係なく、後継者が不在が理由の閉業をさせないために繋げられないかと。さらに、これは事務局という後ろ支えがあるからこそ、なんです。組合を内閣みたいにするんです。それぞれに担当を付ける。「保険担当」「クレーム担当」「法律担当」「新規開拓担当」みたいな感じですね。単に「理事」とか「代議員」ということではなく、役割を持たせるとスムーズに物事も運ぶんじゃないかと。新規の組合員を紹介いただけるというように、新規開拓担当大臣が「すぐ話を聞きに行きます！」とね。後継者のための会にしても、この担当大臣制にしても、今までの代議



に屋外型のAEDを4台設置しました。これは祇園町北側でも組合名義で置きたいな、という話になっています。組合についてはこれから「こうしていきたいな」という構想があつて、ひとつは事業継承に関わることで、跡継ぎの斡旋をできるようにならんかな、と。組合内にクラブみたいなものを作つて、番頭さんとか、料理長さんとかを集めた会ができないうだろうか、と。血筋とかは関係なく、後継者が不在が理由の閉業をさせないために繋げられないかと。さらに、これは事務局という後ろ支えがあるからこそ、なんです。組合を内閣み



なつてんねや」と言えるようにしたいわけです。そのためのシステム構築。それがこれから手を付けようとしていることですね。とりとめもなく難しい話に聞こえるかもしれませんが、要は世話役として、バイトが足りないなら、「ウチが学生紹介しましょうか?」とか、「時間バイトも意外と使えますよ」とか。スルッと風通しの良い環境にした、ということですね。あ、と言うて、今が風通し悪いわけじゃないので(笑)、より良くしていきたい、ということですね。

員とか理事という考え方はなく、新しいシステムですね。祇園町北側はある程度、インバウンド客を取り込んでいる。また別の見方をすれば、持ち土地の店と、テナントではまた違う。路面店かどうかでも京都ではコストが大きく違う。地価も上がっている。天ぷら蕎麦やうどんを2000円で提供するのとは是非か。祇園ひとつとっても色々なわけです。だからといって、どこを見て喋っているのか分からない、という状態にはしちやいかんのです。常に「東山は今、こう



翠雲苑 すいいうんえん 京都市東山区祇園花見小路通四条下ル二筋目西入ル ☎075(661)0826 11時~15時(L・O14時) 17時~22時(L・O20時30分) 火休



アカヤガラ

ルックスはアレですが 味は好き嫌いの無いヤツ

カメラマン泣かせの食材で、何しろ撮りづらい。皿やザルに乗せても、全体像が伝わりにくいのだ。矢柄(やがら)=矢の棒の部分に似ているから名付けられたという魚で、トゲウオ目ヤガラ科、ヤガラ属。大きいもの、というか長いもので2m、5kgに近いものもあるというが、1kgを超えれば高級魚として扱われる。体長の1/3はあろうかという長い口、背鰭、臀鰭は小さく、尾鰭はヒゲのように長い…。グロテスクとまでは言わないが、特異な姿だ。とは言え深海魚というわけではなく、沿岸の比較的浅めの海にあり、この季節、定置網にかかる。ルックスは独特だが、白身でクセがなく、『青魚はムリ』という方でも召し上がる方はいますし、あまり好き嫌いを問わない魚ですよ。クセのない上品な味です」と同社の上林大基社長。出汁をとっても濁りづらく、アクも出ないそうで、キレイな出汁になり、こちらも品のある味だという。写真は200~300gの個体で、1尾

ver.2 京都産のスペシャル食材 - 31 -

1kgを超えると仕入れ値が3000円/kgという高級魚になるというが、手ごろなサイズなら数も揃えやすいし、アラで出汁を取れば違う料理にも生きてくる

百円というリーズナブルな価格。全長からすると、身の取れる部分は限られるが、それでも片身で5~6貫、1尾使えば10貫以上の刺身盛りになる。お頭を添えて出せば、見た目のインパクト大、その実、味は上品な姿造りだ。1500円ぐらい付けても良いと思うのだが、いかがだろうか?

取材協力：株式会社まいづる食生活 舞鶴市倉谷1048-2 ☎0773(68)9771(サカナテラス)

Power Generation

ウチの元気印

今もイタリアンは大好きで 生地からパスタ作りまします!

吉田 海人 Yoshida Hiroto

料理学校を卒業して即、イタリアンに。イタリア移住まで考えたがコロナ禍がきた。改めて見る、父の生活リズムが、とても良いものだと思ひ至り、心機一転ふぐの世界へ。下関の仲卸会社で3年間、1日に千本単位でふぐを捌く修業もした。家業に就いて4年、足さず、引かず店の味を守る姿に、20年来の辛口常客も今は心配より期待を寄せる、朗らかに嬉しい後継者だ。

ふぐ 一品料理 よし田* (ふぐ いっぴんりょうり よし田) 京都市右京区花園寺ノ内町10-22 TEL.075(812)0818