

# 京都料理飲食新聞



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>



その日に入った希少部位を集めた「本日厳選5種盛」4980円。この日はザブトン、ササミ、特撰カルビ、カイノミ、マルシンというラインナップで、ヒウチやイチボの日も。味付けは基本的に塩で、写真に添えられているのはワサビ、んにくチップ、塩こんぶ

店主の栗林和久さんは居酒屋で8年、精肉店での修業を経て2012年に同店の店長に就き、2016年には店を引き継ぐ形でオーナーに。焼肉店について、各店の肉に対する思い入れや価値観が、本当に様々言われるようになった。そんな時代に、栗林さんが扱うのは9割が未経産牛、メスだ。曰く「脂が緩くて、キラキラしてるんです」。そして脂よりも肉重視。「今はサシ至上主義ではないと思っていて、サシよ

## 「手が届く、焼肉店」であれ 賢く営んでローカルの星に



いさなり 白羽の矢 各組合の名物をぬきうち紹介



「焼しゃぶ」(写真上の部位も日によって替わり1680円〜2080円)ぐらいの幅取材日はザブトンで2080円、タン元の良いところだけを主に使う「上タン塩1848円

り肉質ですね。見た目では、より小豆色に近い色。その決め事の仕入れの中で、3割を占めるのが東京は芝浦の株式会社吉澤畜産から届く肉だ。この全国的に知られる老舗に縁を得て、仕入れができるように、「こっちは京都の、

**焼肉もりたけ** (やきにくもりたけ)  
京都市右京区梅津北浦町2-8 ☎075(881)4129  
17:00~23:00(L.O.22:30)/火休  
セレクトは脂よりも赤身の肉質で、大看板である牛肉は銘柄牛からホルモンまで。他にも豚、鶏、海鮮や若年層に人気なウインナーなどもラインナップして幅広い客層に対応している。名物は日替わりで出す黒毛和牛の希少部位。タレもあるが、基本は塩と豊富な薬味で楽しむスタイル



### 育児休業・介護休業への給付金 子ども・子育て支援金などを手厚く

#### 京都府料飲連合会・新春理事会 春秋会・新春総会で説明

去る令和8年1月29日(木)、午後3時から、京都プライト

園部平八会長をはじめ各組合の理事長ら22名が参加)となり、同連合会春秋会の新春総会・満田勲会長をはじめ各組合の事務局長から「育児休業

務員ら40名が参加)が同ホテル内の別会場で行われた。いづれも福祉厚生事業協会の山田晋事務局長から「育児休業

等給付金および介護休業給付金」について、国保組合の相馬昇司専務理事から「子ども・子育て支援金」についての説明などが行われた。前者は、昨年の法改正を踏まえた育児休業に関する雇用保険の給付金全般の概要が説明された。併せて、事業協会での取り扱いには少ないものの、今後増加が見込まれる介護休業給付金(雇用保険制度)についても説明があった。

後者の支援金は令和8年4月から実施される制度で、「児童手当の拡充」「妊婦のための支援給付」なども誰でも通園制度」などに必要な財源を、全国の医療保険者がそれぞれの分担

割合に基づき保険料として被保険者から徴収するもの。園部会長は「いづれも慢性的に人手不足の飲食業には必要。従業員の見直しを減らせば、雇用の定着、安定化につながる」と述べ、理解を求めた。いづれも詳しい問い合わせは事業協会事務局、国保組合事務局まで。両会終了後は合同懇親会が催され、親睦を深めた。

### 協議会会長に浅沼健夫氏 受動喫煙、京都はキープを

去る令和7年12月23日(火)に、京都経済センターにおいて京都受動喫煙防止対策事業者連絡協議会の総会が開催された。松井孝治京都市長、その他行政の担当者、関係者、大阪府喫茶飲食生活衛生

同業組合の萩原奨理事長らが出席、それぞれの意見を述べた。コンプライアンスに則り、「吸う人吸わない人が共存できる街づくりを」という基本方針は堅持しつつ、昨年の万博開催のタイミングで大府では健康増進法を上回る基準の条例が施行され、その報告なども受けたうえで、京都府としては現状をキープしたいという意向。

またかねてからの予定どおり、協議会会長に京都府喫茶生活衛生同業組合の浅沼健夫理事長が就任した。(二面に詳細記事)

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

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

### 訃報

京都府料理飲食業組合連合会の監事、常任理事などを歴任、京都府寿司生活衛生同業組合で理事長も務められました北倉弘毅(きたくらひろゆき)氏が、去る令和8年1月24日、逝去されました。享年86歳。謹んでご冥福をお祈り申し上げます。



**■ごみのポイ捨て対策 Measures to Prevent Littering**  
 ごみのポイ捨ては「京都市美化の推進及び飲料容器に係る資源の有効利用の促進に関する条例」に基づき、市内全域で禁止されています。ポイ捨てを防止するため、啓発看板の設置などの取組を行います。  
 Littering is prohibited throughout the city pursuant to the "Kyoto City Ordinance on Promotion of Environmental Beautification and of Effective Utilization of Resources for Beverage Containers," and efforts are made to prevent littering by installing awareness signboards, etc.  
 【問い合わせ】まち美化推進課 TEL:075-222-3953

**■路上喫煙等防止対策 Measures to prevent smoking on the streets**  
 京都市では、市内全域において路上喫煙をしないよう、条例で定めています。また、特に人通りが多く、やけど等の危険性が高い地域を路上喫煙等対策強化区域として指定しており、区域内で路上喫煙をすると¥1,000の過料を徴収します。  
 The Kyoto City Ordinance stipulates that smoking on the streets is prohibited throughout the city. The ordinance also designates the pedestrian busy areas where a high risk of getting burnt exists as Public Nonsmoking Area, and any person smoking within this area shall be fined 1,000JPY.  
 【問い合わせ】くらし安全推進課 075-222-3193

**■受動喫煙防止対策 Measures to prevent passive smoking**  
 喫煙専用室を指定しています。相談内容によっては、現地調査を行い、施設の管理者等に対して指導や助言を行います。  
 We have opened the Special Consultation Center. Depending on the contents of the consultation, we conduct on-site inspection, and offer guidance and advice, etc. to the concerned facility administrator etc.  
 【問い合わせ】京都市受動喫煙防止対策相談・届出専用窓口 TEL:075-222-3017

令和7年3月発行  
 環境政策局循環型社会推進課まち美化推進課  
 文化市民局くらし安全推進課くらし安全推進課  
 保健福祉局健康長寿のまち・京都推進室健康長寿企画課

**マナーを守って 京都を楽しむ!**  
 Let's respect the local rules and enjoy Kyoto!

路上での喫煙はやめよう  
 Stop Smoking on the Streets.

ごみのポイ捨てはやめよう  
 Do not Litter.

喫煙場所ははこちら  
 For Public Smoking Area Query

**望まない受動喫煙を防止しましょう**  
 Avoid Passive Smoking.

京都市 京都市印刷物第065048号

**受動喫煙について 京都市からも**

本号の他欄でも受動喫煙の対策について触れているが、京都市からも「望まない受動喫煙を防止しよう」という案内が届いている。

「路上での喫煙はやめよう」「ゴミのポイ捨てはやめよう」と訴えるもので、これまでに伝えてきた健康増進法による受動喫煙防止についての案内と同様とあって、良

いだろう。改めて路上喫煙等対策強化区域図も記載されている。店外に喫煙場所を設けている店もある一方、路上喫煙等対策強化区域内の店は、外に出ても喫煙は不可。パブリックスペースとしての喫煙場所の少なさは否めない。京都市役所周辺の喫煙場所を探索しても、表示されるのは20件でいずれも飲食店だ。

杉山公和理事長は「喫煙不可に同意の店も多くなっていると思う。一方で喫茶店や飲み屋で吸えないのは不満という人もいるだろうし、喫煙経験のある人の中には『気持ちには分かってはいるが、組合として法令遵守をしていきたい』と、組合の立場を述べている。

**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(252)2580

マイナンバーカードを紛失した場合、直ちに、マイナンバー総合ダイヤルに本人が電話して一時停止の申し出をしてください。さらに、住所地の市(区)町村窓口でマイナンバーカードの再発行の手続きをしてください。再発行しても12桁の個人番号や健康保険(マイナ保険証)の登録はそのままになっています。

なお、電子証明書の有効期限は再発行日から5回目の誕生日までになります。

**使ってみよう!マイナ保険証**

マイナンバー総合ダイヤル  
**0120-95-0178**

**「マイナンバーカードを紛失した」 どうする? マイナ保険証**

マイナンバーカードを紛失した場合、直ちに、マイナンバー総合ダイヤルに本人が電話して一時停止の申し出をしてください。さらに、住所地の市(区)町村窓口でマイナンバーカードの再発行の手続きをしてください。再発行しても12桁の個人番号や健康保険(マイナ保険証)の登録はそのままになっています。

料飲国保組合では、令和8年度の事業計画(案)及び歳入歳出予算(案)等について、2月17日(火)開催の第191回通常理事会、そして、3月10日(火)開催予定の通常組合会・単位組合代表者会議において、理事や組合議員、各単位(所属)組合代表者の皆様の審議により決定する予定です。

現時点での令和7年度の決算見込では、被保険者数の減少もあって医療費や国庫拠出金が減少したことにより国庫補助金も減少する一方、「保険料負担」は増加しています。しかし、保険料の改定

**令和8年度に向けて 2月・3月の審議で決定**

料飲国保組合では、令和8年度の事業計画(案)及び歳入歳出予算(案)等について、2月17日(火)開催の第191回通常理事会、そして、3月10日(火)開催予定の通常組合会・単位組合代表者会議において、理事や組合議員、各単位(所属)組合代表者の皆様の審議により決定する予定です。

現時点での令和7年度の決算見込では、被保険者数の減少もあって医療費や国庫拠出金が減少したことにより国庫補助金も減少する一方、「保険料負担」は増加しています。しかし、保険料の改定

**国保だより**

第494号

京都市中京区二条通富小路東入ル 編集人 石谷彰男  
 TEL 075(252)3326  
 FAX 075(252)6438

**資格喪失に伴う届出について 新たに「回収不能届」を様式化**

春は異動の季節です。毎年この時期は、従業員の採用や退職、家族の就職・転出入等に伴い料飲国保組合の資格取得や喪失が多くあります。今年も、マイナ保険証に移行してはじめての春になります。

14日以内の資格取得届や変更届の提出、さらに、資格喪失する場合には、資格喪失届の提出と併せてマイナ保険証の登録をされていない方には資格確認書・高齢受給者証・限度額認定証等の書類の

回収を各事業主様にお願いしています。しかし、これまで、資格確認書等の紛失もあって各書類の回収ができず資格喪失届の提出が遅くなる傾向がありました。

今回、新たに「回収不能届」の様式を整備することにより、「資格喪失届」と一緒に提出していただくことで、速やかに喪失手続きを行うことができると思っています。「回収不能届」の様式はホームページにも掲載しますので、ご利用をお願いいたします。

**医療費等に対する財源(国庫補助金・保険料)の状況** (単位:千円)

年度	医療費等	国庫補助金	財源割合	保険料負担	保険料収入見込
R3	1,885,414	970,544	51.5%	914,870	930,444
R4	1,942,650	982,361	50.6%	960,289	1,147,027
R5	1,943,481	910,677	46.9%	1,032,804	1,158,786
R6	2,024,665	1,117,802	55.2%	906,863	1,088,671
R7見込	1,912,643	937,227	49.0%	975,416	1,223,849
R7/R6	94.5%	83.8%	88.8%	107.6%	112.4%

医療費等=医療費+後期高齢者支援金+前期高齢者納付金+介護納付金

**第151回通常組合会・単位組合代表者会議**  
 ▶3月10日(火) 午後3時~ 於:ヒルトン京都

ホームページはこちらから

詳しくはwebで検索!  
 料飲国保組合 検索

**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、下記の手続き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上ル等町689 京都御幸ビル7階  
 Tel.075-251-0134 Fax.075-251-0414

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  
 ☎0120-290891

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

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

京都フィナンシャルグループ  
**京都銀行**

**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**

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

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。

# フレッシュ理事に聞きました

宇治飲食喫茶組合 副組合長 谷 隼人

## 国保で無料健診があるんですよ？ それだけでも、大きいことです

滋賀県の湖南市で精肉店を営んだ父が一念発起、自慢のコロッケや串カツを武器に弁当店を立ち上げた。父とともに、また父亡き後も、その店を受け継いで20年、いったん、区切りを付けて地域住民のために働くことに。2022年、炭火と惣菜の二本柱で、改めて独立開業。かつて「南の銀座」と呼ばれた地での、現在と未来とは。



副組合長を拝命しました、と言いましても、そもそも当店のオープニングが2022年でして……。まだまだ何もできていません、というのが正直なところなんです。ただ、店舗経営についてはそこそこのキャリアはありまして、チェーン系の弁当店を1999年から20年、営んでいました。その時代に、現在の組合長の西山さんと知り合っていました。地域活動の場で、いろいろとご一緒させていたいただいていました。独立開業時にすぐお声がけいただきました。「お力になれるのなら」と、組合に加入させていただきました。そもそも、滋賀県で父が精肉店を営んでおりました、そこでコロッケとか串カツとかトンカツとか、お惣菜も売っていたんですね。それを近隣のお弁当屋さんにも卸していただいて、30年続いた精肉店だったんですが、父が「心機一転、弁当店をやってみよう」と、それでここ小倉に移転してきたのが始まりです。念願のお店だったんですが、父がわずかに1年で他界してしましまして、それからは私と母でコロッケをはじめ「この味は残さなければ」と、受け継いだ形ですね。ですので、当店の味の軸の1つは、この受け継いだコロッケやカツ、という精肉店で培ったメニューです。もう一つの軸が炭火。これは初めてキッチンに行くと、子供たちと食べた炭火で焼いた肉や魚に感動



したんです。美味しくて子供たちがずっと笑顔なんです。これを皆さんにもお届けしたい、と。というわけで、その2本軸で、テイクアウトメインの店となりました。食材についてはオープンで8割ほど焼いて炭火で仕上げたものもありますが、作り置きはしません。注文をいただいでから盛り付けます。それなりに時間がかかりますが、最近はお客さまにもそれが伝わっていただくと、ご予約をいただきました。「ワンコインでできないか？」というお声もありません。受け入れられるかな？という不安もありましたが、タピオカよりも「味」「美味しさ」を尊重していたら、非常にと嬉しいし、ありがたいなと思います。当店の小倉エリアはベッドタウンになってから、もう長いですから、高齢者も多い。その分、寄り合いとか集まりも多いです。皆さん、優しくて、大らかです。以前は「南の銀座」と呼ばれたほどで、人口密度に対する飲食店の数が非常に多かったです。今は往時ほどではないですが、居抜き物件もあるでしょうし、独立開業にも良いと思うんです。一方で広大な畑もあって、当店も使う野菜は地域の農家さんから仕入れてます。あまり大規模になつてしまうと農家さんの負担になってしまふんですが、組合内の何軒かでまとめて



仕入れることができれば、悪い話ではないと思うんです。この広い畑、土があつて、広い空があつて、京滋バイパスの道路、このコントラストの向こうに沈む夕陽がキレイなんです。日本各地で夕陽流行りとも聞きまじ、UJI-ORG URAみたいな文字もニューメントでも作つたら、良い撮影スポットになると思うんです。人も集まるんじゃないでしょうか。バス路線を分厚くしていただいて……。か、組合活動では難しいけれども、定例の年に2回のリクレーションも楽しいです。イチゴ狩りに行くんです。子供たちも毎回、大喜びです。あと、健康診断とか。時間もとられるし……。ってなつて、行かないじゃないですか(笑)。組合に入るとは、私もそうでした(笑)。でも無料で診てくれる、となれば、行きますよ(笑)。組合に入つてからは、ちゃんと行くようになりました。これだけでも、とっても大きいことだと思つてます。



### ホットスマミー

宇治市小倉町南堀池103-14  
0774(20)3772  
10時~14時 17時~21時/火休

弁当店を20年、地域住民のための仕事に就き、飲食を離れた数年を挟んで、改めて独立開業。「母の味」としてのお弁当の楽しさを伝えたいという。精肉店で人気を博した惣菜と、誰もを笑顔にする炭火焼きの美味さ、さらに顔を見て仕入れる地域農家の安心な野菜、それらを出来たてで提供。タイパや値段よりも味で勝負、それが定着してきた。いい、今では数百の予約が入ることも。店名は、Hot Smile・Yummyを組み合わせたオリジナルワード

## 京都からの贈り物 ver.2

### いわし醤油

#### 余ったらどうしよう？ 塩漬けにしよう！

同社は京丹後市で、1年を通して約100種にも及ぶ野菜を栽培・販売している5ha規模の農場だ。有機JAS規格を取得し、扱っているのは全て有機肥料を使って栽培する有機野菜。農場で、何故にイワシ？ご説明しよう。2020年に法人化し、ドレッシングなどの加工品も製造販売しており、同品はその中のひとつだ。その加工品群を広める目的でレストランも経営、責任者の松梨英樹さんがいる日、宮津 養老漁港に仕入れに出かけたときのこと。「トロ箱に一杯のカタクチイワシが500円で売られているんですよ。『余ったものは塩漬け』というのは、野菜も魚も同じで。塩漬けにして1年間発酵、濾過して瓶詰めにしたいわゆる魚醬だ。原材料はイワシと塩のみ。濾した後の身はアンチョビペーストとして別の商品に。食材を無駄にしない意識も徹底している。ともあれ、魚醬という風味が苦手な向きもあるかもしれないが、気になるほどではなく、むしろ磯っぽさという感じ。「目玉焼きと一緒に焼き上げて、ご飯にのせたらものすごく美味しいです、他の調味料が要らなくなります」と松梨さん。イカなど甘みのある魚介に合うということで、ジュレにして牡蠣に添えてみた。柑橘系とも相性抜群で、30mlで軽く牡蠣10個分にはなるので、原価としては20円ぐらい。他にも卵との相性も良く、カルボナーラのさし味にも良いとか。和洋を問わない一品だ。

(上)ジュレにすることで口に入れると塩味がゆるやかに広がり、柑橘系とも相性が良い。和洋を問わず、品書きはすだちを添えて「牡蠣」でもレモンを添えて「オイスター」でも(左)「京都いわし醤油」は130mlで1080円。2020年デビューで昨年ブレイク。年間1000本が売れているという。塩分濃度が濃いので、少量で味がつく。TKGだけでなく熱を加えるとマイルドになるのでチャーハンにも。とにかく万能

取材協力：ピオ・ラビッツ株式会社 (Organic Restaurant てんとうむしぼたけ) 京丹後市弥栄町黒部441 080(4195)6312

## Power Generation

ウチの元気印

機関車が大好きな子供と大井川鐵道に行ってみよう

### 本城 宏和

Honjo Hirokazu

大学卒業後は作陶の世界に。いずれは家業にと思っただけが、伏見稲荷大社の人気爆上がりを機にその日は早まった。家業に戸惑いはなかったが、「母などは1年に1回ペースの常連さんのお顔もお好みも頭に入っていて、そこまではなかなか(苦笑)。SNSの写真を頼りに、見たこともない世界のどこかから、ここに人が集まることがいかに偉大なことかを、今は噛みしめている。

お食事処 稲福 (おしよくじどころいなふく) 京都市伏見区深草開土町2-4 TEL.075(641)3696