

# 京都料理飲食新聞

3

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>



## 日程・会場を新たにリブート 第119回 京料理展示大会



去る令和8年2月15日(日)、16日(月)の両日、午前10時から午後4時までの日程で、第119回となる京料理展示大会が開催された。京都府府会をはじめ京都府生活衛生同業組合、京都府ふぐ組合、京都料理研究会、京都料理研究会、京都府友会が参画、京料理の発展・技術向上を図り日々の研鑽の結果を披露した。前回は旧暦の事始めの日にあたる

年末、12月13日と14日に行っていたものを前述の日程に変更。さらに会場もこれまでではみやこめつせだったものを、京の食文化ミュージアムあじわい館と大阪ガスのショールームであるデイリパ京都の2カ所展開に。

京料理折詰の販売や、式庖丁、調理師認定証授与式、講演などのイベントをデイリパ京都で開催、一方のあじわい館では7階で同行事のメインとなる各店の料理展示、3階で芽生会によるレストラン、taiwaの料理教室などを開催、立体的な開催となった(二面に詳細記事)。



### いきなり 白羽の矢

### 寡黙ながらも主張する味 鱧と並ぶ看板の折詰



「折詰」3780円。取材を終えてなおさら「自分が美味しいと思っただけのものを出す」という信念で、ひとつひとつの料理に真摯に向き合ってきた味なのだと思える。

創業は文久3年。新選組や維新志士たちが活躍した幕末。同店を語る時、避けて通れないのが鱧だ。一寸に24回庖丁を入れる骨切りをはじめ、ひとり一匹丸ごと余すところなく供する淡路島産の鱧。その技を受け継ぐ六代目の澤野高明さんは言う。「色つや頭の大きさ、コレはと選ぶと雌の方が美味しい」。

その澤野さんが「鱧屋でもありますが、それ以前に料理屋でもありまして」と言う、仕出し店として創業した同店のルーツが写真の折詰だ。ちらし寿司に出汁巻き、鱧の味噌漬、平目の龍皮巻き、鱧の子

など、12種の料理を詰めた二段重。「炊いたものが好きで、濃い色になって鮮やかさはないかもしれませんが(苦笑)。ひとつひとつの料理名も特になくて、皆さん上手にネーミングされるなあと笑)。朴訥な話しように実直さが滲む。その実直さは「これは美味し

いか?」と常に自問自答し、かつ思わず、ブレず、という姿勢にもつながっているのだらう。見た目の派手さはなくとも、それぞれの料理に濃淡を利かせつつ、それ味がキツチリと美味しい。「この時期はこの食材を使い」と言われた



5月から10月に主力となる「鱧づくし」。シーズン中は、京都で鱧と言えば、真先に名が挙がる店のひとつだ。

ぐらいいで「見て学べ」と教えられた世代。寡黙ながらも確かな味。その寡黙な味が力強く誇りを放つ。「ある意味、鱧より店の看板です」という原点の味だ。

1月は行き、2月は逃げ、3月が去ろうとしている。冬が過ぎるのは本当に早い。作者不詳の立派な雪だるまが1日限りの大雪山の思い出として残る。◆今年ひとつめの大イベント、ミラノ・コレティナ冬季オリンピックが終わった。寝不足になった方も多かる。◆本号がお手元に届く頃にはパリオリンピックも終わり、日本時間の18日に決勝を予定しているWBC2026が佳境か。6月にはサッカーの北中米W杯も始まる。スポーツイベントの当たり年、観戦疲れが出ませんよう。

**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。

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

**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明町673-2 京都料飲国保会館2F

# 京都府飲食生活衛生同業組合

京都市中京区二条通富小路東入ル 京都府飲食生活衛生同業組合 3F  
TEL 075(252)3145  
FAX 075(252)0668

## 念願のクレカ決済システム 組合員限定で始動

全国飲食生活衛生同業組合連合会が、長く独自に取り組んできたクレカ決済システム「クレジットカード」の決済システムが、ついに始動した。京都府飲食生活衛生同業組合は、株式会社Squareを株式会社Squareに一本化、組合員限定でサービスを開始する。サービス利用料は2000円/月(クレジットカード引落)。

利用料は2000円/月(クレジットカード引落)。クレジットカードによる対面決済での手数料が、年間キャッシュレス3000万円未満の店舗では1.95%、同じく3000万円以上の店舗では2.55%という低い手数料に抑えられている。使用口座が三井住友銀行、みずほ銀行の場合、売上金の入金是最短で翌日。その他の金融機関であっても水曜日締め入金となっており、振込手数料も無料。

二次元コード(手数料3:05%)、電子マネー(同1:95%)にも対応しており、契約すれば決済端末が1台無料で支給される。利用できる電子マネーは下記のとおり。契約に関する問い合わせは二次元コードから、もしくは全飲連キャッシュレス合理化センター(090-1460-2130)まで。他、問い合わせは組合事務局(075-252-1314)まで。



**二次元コードによる問い合わせから契約の流れ**

- 二次元コードから問い合わせ
- 株式会社Square(決済会社)から案内の連絡が届く
- アカウント作成フォームに入力
- 審査
- 端末を注文(クーポンコード入力で無料もしくは割引に)
- 各店舗に端末が届き、セットアップして利用可能に(相談サポートあり)

## 令和7年度第59期 通常総代会の日程が決定

左記の日時、場所にて本年の通常総代会の開催が決定しました。1人でも多くの総代各位のご参加をお待ちしています。詳細は当組合まで。

〔日時〕令和8年5月26日(火)  
〔場所〕ヒルトン京都  
京都市中京区下丸屋町4-16  
075(212)8007

〔受付〕午後4時〜  
〔総代会〕午後4時30分〜  
〔懇親会〕午後5時30分〜

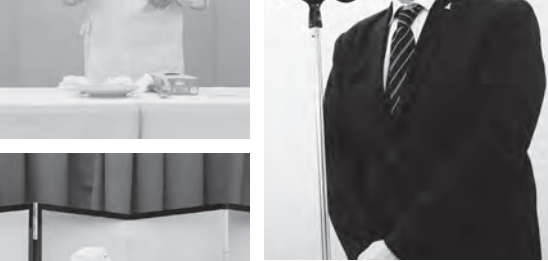
# 京都府料理生活衛生同業組合 京都料理組合

京都市中京区二条通富小路東入ル 京都府飲食生活衛生同業組合 1F  
TEL 075(221)5833 FAX 075(252)4639

## 2会場で新たな試み 第119回京料理展示大会

本号一面のとおり、第119回京料理展示大会が日程、会場を今更から刷新、2会場で開催された。各店の料理展示は京の食文化ミュージアムあじわい館の7階で、京都料理組合他、参画各組合の料理、また商社の商品など、およそ100点が出展された。同館の3階ではt a i w a 学園の料理教室、また京都料理芽生会が芽生会レストランを展開、2日間、計4部全て満席となった。提供したのは創立70周年を期に開発を進めている備蓄食。高熱、高圧で保存できるように各店が開発した料理をコース仕立てて披露する。

また設けられたステージでは生間流式庖丁や、「京の食よもやま話」と題した講演なども行われ、熱心な来場者の耳目を集めた。これまでの会場に比べ、キャパシティは減ったものの、各出展商社のブースも含めて密度は上がり、メリハリが利いた印象だ。同展示会は次回、120回目を迎え、記念回に向けて改めて構想を重ねていく予定だ。



生間流三十代家元による、恒例の生間流式庖丁も開催

# 酒 月桂冠

「京のよもやま話」として「京の鯖寿司」ふく食文化とその魅力など、各担当が講演

# 京仕込 キンシ正宗

◆キンシ正宗株式会社



# Affac 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  
TEL 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

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

# 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  
TEL(075)211-2940(代)  
FAX(075)211-0343

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  
京都府飲食生活衛生同業組合 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畑川町293番地1 堀川通四条ビル9階  
TEL(075)744-1405 FAX(075)744-1406

鯉節 昆布 陸海産割烹材料 鯉節削製 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

# 京都市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  
京都料理飲食業同業組合3F  
TEL&FAX  
075(222)2580

## 舌を唸らせる料理と軽妙な講演 西部地区役員料理・経営講習会

去る2026年2月3日(火)大阪府中京区の道頓堀ホテルにおいて、大阪府組合主管で西部地区役員講習会が行われました。この講習会は毎年2月頃に西部地区の料理の研鑽、経営講習、役員の情報交換を目的に行われていたものです。

第一部の料理講習会では、中国菜fève(フエーヴ)の畑川豊氏を講師に迎え「常備菜、既存アイテムのブラッシュアップ」をテーマに4品の料理を紹介。

一品目は「橙汁鶏腿肉(鶏モモ肉の四川風オレンジ煮)」こちらは、作り置きができ冷菜でも温菜でも提供することができるとして紹介されました。

二品目は「乱七八雑(五目材料の和え物怪味ソース)」こちらは故・陳健一氏直伝の四川料理の怪味鶏をアレンジしたもので、鶏以外に焼き豚、ハム、ゆで海老、豚耳、ピータン、ミニトマトが入った初めての複雑な味で「怪味」の名前にふさわしい料理。

三品目は「櫻花蝦蒸肉餅(桜エビ、焼売餡のしよつぷる蒸し)」焼売の餡に季節の桜エビ、海老、干しシイタケ、干し貝柱を戻したものを混ぜ、水で戻した春雨に盛り付け蒸し器で蒸し、白ネギの細切



令和7年度 全中連西部地区役員料理・経営講習会  
主管 大阪府中華料理生活衛生同業組合

まず、謝らないようナッツ油をかけ、しよつぷるで作ったソースを温めてかける。秋田県出身のシェフがナンプラーとは異なつたしよつぷるの魅力熱く語られました。

四品目は「香麻宜實燃麵(全粒粉麵の胡麻ラー油ませそば)」こちらは四川の汁なし担々麵のアレンジで、近頃知名度が上がって来たませそばの紹介。原価が安く、一般の方にも刺さるメニューとして担々麵とは少し異なる甜醬油をきかせた味付けとなっています。

第二部の経営講習会では、よしもとNSCの開校等に携わつた(株)モダン・ボーイズ代表取締役 竹中功氏を講師に招き、「謝罪と謝らない技術」をテーマに講演。NSC開校時のダウンタウンの採用面談の逸話や、吉本芸人による数々の不祥事の後始末などを、面白おかしく紹介されました。

第三部の試食・交流会では料理講習会で紹介された4品を含む手の込んだ11品の料理を試食。いずれも舌を唸らせるものばかりでした。講師を務めた畑川氏、竹中氏を交え和やかな雰囲気の中、有意義な時間となりました。

いづれは同様の講習会を京都でも開催

# 国保だより

第495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

## 第191回通常理事会開催される

去る令和8年2月17日(火)、ハートピア京都において、第191回通常理事会が開催され、全ての議案が承認されました。議案第8号を除く7議案は3月10日(火)にヒルトン京都で開催される第151回通常組合会に提案されます。

この4月から子ども・子育て支援金制度が始まり、全ての医療保険者が被保険者から子ども・子育て支援納付金保険料を徴収することになります。この保険料の金額は、国に納付する子ども・子育て支援金(令和8年度は6千億円、9年度は8千億円、10年度は1兆円)をもとに各医療



《理事会で承認され、組合会に提案する議案》

- 議案第1号 令和8年度事業計画(案)
- 議案第2号 組合規約の一部改正(案)
- 議案第3号 令和8年度組合会計歳入・歳出予算案
- 議案第4号 令和8年度特別会計歳入・歳出予算案
- 議案第5号 組合規約取扱規則の一部改正(案)
- 議案第6号 令和8年度指定金融機関(第60条(交付金))
- 議案第7号 令和8年度法令遵守(コンプライアンス)実践計画(案)
- 議案第8号 令和8年度法令遵守(コンプライアンス)実践計画(案)

療保険者に割り当てられた納付金から、国庫補助金(見込)を差し引いて、各医療保険者が独自に算定します。料飲国保は、この4月1日から、18歳以上74歳以下の被保険者から1人当たり月額4,000円(世帯限度額1,600円)を徴収することを議案第2号の組合規約の一部改正案で提案しています。また、後期高齢者支援金分保険料については、後期高齢者(75歳以上)の医療費について全国の医療保険者に割り当てられた支援金をもとに算定していますが、今回、一人当たり月額4,000円を400円引き下げて月額3,600円に改定する案も合わせて提案しています。この結果、令和8年度は18歳未満の被保険者のいる世帯は実質的保険料が減額になります。さらに、今年はいんフルエンザが流行していますが、令和8年度は、予防接種

## 事業所調査へのご協力 ありがとうございます

令和7年度は、事業所の料飲国保の加入資格を確認する2

年1回の「事業所調査」の実施年度では、事業主の皆様には、お忙しいところ調査にご協力いただきありがとうございます。2年に1回の事業所調査では、調査回答書の他に個人事業所、法人事業所(任意適用事業所)毎に必要な書類の提出をお願いしているところですが、期限までに提出がなければ督促を行い、それでも提出がない場合は料飲国保資格を喪失していただくこととなります。今回は、誠に残念ながら、少なからず事業主様あてに、最終督促を行い、3月末までに資格喪失の手続きを行うことになりました。法人事業所の場合は、一旦資格喪失されると、再び料飲国保に加入することはできません。調査に必要な書類(所得税の確定申告書(写)、健康保険・厚生年金

スマホで信用金庫はじめます

便利に!

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。

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

保険料改定(案) 令和8年4月1日～

	現行		改定案(R8.4.1～)	
	1人当たり月額	1世帯当たり月額限度額	1人当たり月額	1世帯当たり月額限度額
後期高齢者支援金分	4,000円	16,000円	3,600円	14,400円
子ども・子育て支援納付金分(18歳～74歳)	-	-	400円	1,600円

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

TEL 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

七条通 西洞院通 堀川通 直販店 外商部

削製製造卸 業務用食品卸

京都製菓株式会社

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

春は異動の時期です。次のような場合は、14日以内に各所属組合へお届け下さい!

- ◆ 従業員を雇われたとき、従業員が辞められたとき
- ◆ 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、住所等の変更)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

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

京都市下京区朱雀宝蔵町48-1(京都中央卸売市場) 本社・営業本部 TEL.075(311)1154 FAX.075(313)3535

