

# 京都料理飲食新聞

4

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

コースは月替わりであり、他のデザートを出す月もあるし、盛り込む食材、フルーツも季節で替わりはするが、登場率が1年で最も高いという美しいパフェ



いきなり

### 白羽の矢

各組合名物をぬきつつ紹介

## 味が色として見えるという感覚とロジック

創業は1980年。二代目の長谷川明行さんは京料理 桜田で修業して家業に就いた。修業先で教えられた、今でも心に刻む言葉がある。「一番、大切な方を思っ



**京料理 八清 (きょうりゅうり はちせい)**  
京都市下京区中堂寺前町15-2 ☎075(285)3645  
12:00~14:00 18:00~22:00 / 不定休(要予約)  
豆腐店を営んだ祖父母。その店を、先代である両親が料理屋としてリスタートしたのが始まり。50席ある大きな店だったが、5年前に移転し、現在は個室のみで多くても10名ぐらゐまで。昼は9900円、13200円、夜は13200円、16500円、19800円の会席コースという構成。住宅地の中に「見つける」喜びのある店だ

## 総会日程が下記に決定

京都府料理飲食業組合連合会の理事会、京都府料理飲食業福祉厚生事業協会の定時総会が、下記の日時、場所で行われます。組合代表者各位のご参加をお待ちしております。問い合わせは連合会、もしくは事業協会まで。

[日時] 令和8年5月28日(木)  
[場所] ヒルトン京都

- 京都府料理飲食業福祉厚生事業協会 定時総会(16:00~17:00) B2F 螺鈿
- 京都府料理飲食業組合連合会 理事会(17:00~18:00) B2F 螺鈿
- 合同懇親会(18:00~) B2F 友禪



## 「家庭でもふぐを」の思いで今年も京都ふぐ料理教室

去る令和8年3月16日(月)、京都府ふぐ組合が第12回のふぐ料理教室を開催。「家庭でも気軽にふぐを」という意図で行われているもので、結果、ふぐ食の推進を促したいというものが、参加者は昨年より大幅に増えて32名。「馴染みの鮮魚店に誘われられて」友達に誘われてなど、参加理由も様々。吉田昌弘理事長ら8名が講師として指導。京都ではトラフグを取り扱っており、その内9割はトラフグという説明(教室でもトラフグを使用)や、3枚ある皮のひき方、湯がき方などデモンストレーションを行い、参加者も体験。「楽しかった」「もっと参加したい」という声もあり、好評のうちを終了。捌いたふぐを各家に持ち帰り、その日の晩餐で、てっさ(てっぴ付)、焼きふぐ、てっちり



### 訃報

平成15年から28年にかけて京都府喫茶飲食生活衛生同業組合の理事長を務められた佐野榮治(さの・えいじ)氏が、去る令和8年2月7日、逝去されました。享年86歳。京都府料理飲食業組合連合会の常任理事、また平成10年から7期14年にわたり福知山市料理飲食業連合会の会長を務められました桐本明(きりもと・あきら)氏が、去る令和8年3月7日、逝去されました。享年85歳。謹んでご冥福をお祈り申し上げます。

## 令和8年度の雇用保険料率 昨年に引き続き引き下げに

令和8(2026)年4月1日から令和9(2027)年3月31日までの雇用保険料率が決定(別表・飲食店に関わる「一般の事業」のみ掲載)。

負担者	① 労働者負担	② 事業主負担	①+② 雇用保険料率
一般の事業	5/1,000	8.5/1,000	13.5/1,000
(令和7年度)	5.5/1,000	9/1,000	14.5/1,000

(枠内の下段が令和7年4月~令和8年3月の雇用保険料率)

**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

**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 京都府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

## 令和7年度第2回理事會開催 5つの議案を全て承認

去る令和8年2月24日(火)午後5時より、ザ・ロイヤルパークホテル京都三条内「京都洋食ムッシュ」というにおいて、「令和7年度第2回理事會」を開催した。当日は牧野順二理事長をはじめ、多数の役員が出席し議案の審議が行われた。全ての議案が承認された。

### 【議案】

- 総代会の開催日時・開催場所等について
- 全国岩手県大会について
- 令和8年度組合費の賦課額及び徴収方法について
- 総代の欠員補充について
- クレジットカード決済会社の選定について



## 京都魚菜鮮商協同組合 通常総会・懇親会を開催

去る令和8年2月17日(火)、アサヒアレストランズスパードライ京都において京都魚菜鮮商協



### 同組合が第70期通常総会を開催、2025年度事業報告、決算報告、2026年度事業計画案、予算案などが審議された。

総会終了後には同店にて懇親会を開催、親睦を深めた。

## 令和7年度第59期通常総代会 開催日、場所などが決定

〔日時〕令和8年5月26日(火)  
〔場所〕ヒルトン京都  
〒604-8006  
京都市中京区下丸屋町4-16番地  
☎075(212)8007

〔受付〕午後4時～  
〔総代会〕午後4時30分～〔B2友禅〕  
〔懇親会〕午後5時30分～〔B2螺鈿〕

## 魚菜鮮商協同組合青年会も総会 新会長に小笹正義氏

去る令和8年3月4日(水)、京料理いそべにおいて京都魚菜鮮商協同組合青年会の総会が開催された。昨年度の事業報告と決算は無事可決。



新しく会長となった小笹正義氏の会長所信から始まる今年度の事業計画と予算案についても可決され、すべての議題について承認された。その後、同会場にて懇親会が開催され、来賓の京都魚菜鮮商協同組合の田中登理事長、京都全卸協同組合の勝村一夫理事長、親組合の賛助会の参加者らと情報交換や共有を行いながら、親睦を深めた。

# 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

## 若手経営研修会に参加 地域一番店のQSCとは

去る令和8年3月3日(火)、東京都荒川区東日暮里のアートホテル日暮里ラングウッドにて、令和7年度の全国中華料理生活衛生同業組合連合会による、若手経営者研修会が行われました。



満足度、接客はリピート率向上、客単価向上につながります。Cはクレンリネス(Cleanliness)。基本は清掃する・清潔な状態を維持すること。誰が、いつ、どの場所をチェックするか、顧客目線でチェックを意識する。

また、飲食店の制約条件を踏まえた上で、ピークタイムの稼働率をあげる。一人当たりの単価を確保することが重要で、そのためには、繁盛店地域一番店として、地域住民に認識されることが有効。それには顧客満足度の向上が必要であり、そのためのQSCの水準を高めることが重要であるとの講演内容です。

材料や人件費、光熱費等の高騰対策をしながら、商品強化策を打ち出し、強い集客メニューを作るために、原価や手間暇をかけられる予算や、余力をつくる仕組みが必要だと感じました。

逆により、提供価値が低ければ、それは不満となり怒りとなって再来店は望めません。ここで、QSCと顧客満足度について。Qは、クオリティ(Quality)／付加価値の出し方。味覚(苦味と酸味のバランスが最高、等)、視

覚(すぐくきれい、等)、聴覚(ジュージュー音がしている、等)、触覚(ふわふわ、さくさくしている、等)、嗅覚(燻製の香りが広がる、等)など五感を刺激すること。盛り付けで魅力を高める。器を変える。客席二次加工で付加価値を上げる。熱いものは熱く、冷たいものは冷たく提供すること。ポジションを変える。提供方法を工夫して付加価値を出し、情報を提供し、仕入素材の価値のアップ(国産など)、製造過程の価値(手作り感)など、提供方法の価値アップを図るようにしましょう。

Sは、サービス(Service)と顧客。最後に、内容については飲食経営の皆さまには、すでに脳裏に刻み込まれていることだと思いますが、肝は実行するかしないか。自店を輝かせるために、磨くか否かです。一歩前に踏み出しましょう。

副理事長 松下貞幹

鯉節 昆布 陸海産割烹材料  
鯉節製造 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

箸老舗

**傘 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)

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

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

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

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・資金台帳作成・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

世界を美味しく健康に

おまび、美味しい。すりおろしたおまびの香りと旨味は、素材の旨味を引き出し、食文化を豊かにします。

おまびは、美味しいだけではない。おまびは抗酸化作用をはじめ、ダイエット、首痛、寒風、乾燥肌などの作用を持ち、人々を魅かします。

私たちは、最高品質のおまびづくりと、機能性研究のためさまざまな努力を通じて、世界の食文化の向上と人々の健康づくりに貢献していきます。

**金印わさび**

金印物産株式会社 ☎0120-021-887

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/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

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時間番 プライムホール

**0120-004-200**

# 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

## 令和8年の総会日が決定 京都府料理生活衛生同業組合

京都府料理生活衛生同業組合が、下記の日程で令和8年総会の開催を決定。会場は昨年と同様、料理旅館鶴清(下京区下材木町45-1)。同組合が多く参加を呼びかけており、問い合わせは事務局 ☎075(221)5833まで。

日	令和8年5月19日(火)
時	【総会】17時
場	【場】料理旅館鶴清

〔第1号議案〕令和7年度事業報告  
〔第2号議案〕令和7年度収支決算報告  
〔第3号議案〕令和8年度事業計画(案)  
〔第4号議案〕令和8年度収支予算(案)  
〔第5号議案〕その他

## 全国料理業広島大会が 広島市で開催、多くのご参加を

来たる令和8年6月1日(月)、2日(火)の両日、第111回

となる全国大会が広島市で開催される。年に一度の業界の



仲間が集う食文化の情報交換、交流の場でもあり、主幹を務める広島県飲食生活衛生同業組合が多くの参加を呼びかけている。大会スケジュールなどは次のとおり。詳しくは事務局まで。

### 大会スケジュール

主会場 グランドプリンスホテル広島  
広島県広島市南区元宇品町23-1  
TEL.082-256-1111

**6月1日(月)**

- 常務理事会・総会 13時00分～ 広島ガーデンパレス 受付 14時00分～ 理事会・総会・事務局長会議
- 前夜祭 17時30分～ 広島ガーデンパレス
- 2次会 20時30分～ 広島

**6月2日(火)**

- エキスカージョン 8時30分～ グランドプリンスホテル広島
- 広島大会 グランドプリンスホテル広島 14時00分～ 大会総合受付 15時00分～ 大会式典 17時00分～ 懇親会

**6月3日(水)**

- 6月3日(水)ゴルフご希望の方はご用意します 広島カントリー倶楽部 八本松コース(東広島市八本松町原11083-1) 9時00分(スタート予定)4組

※プレー費は各自御精算ください

主催：全国料理生活衛生同業組合連合会  
主幹：広島県飲食生活衛生同業組合 TEL.082-422-1860 FAX.082-422-1868

# 国保だより

第496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

## 令和8年度、保険料改定など各議案 第151回通常組合会で承認

去る令和8年3月10日(火)、ヒルトン京都(京都市中京区)において、第151回通常組合会・令和7年度単位組合代表者会議を開催し、令和8年度事業計画や組合会計歳入・歳出予算、組合規約の一部改正(大阪府摂津市の地区拡張、保険料等7議案が承認されました。令和8年度予算は別添のとおりです。昨年度の保険料改定により保険料収入は

増加を見込み、また、新たに開始される子ども・子育て支援納付金や前期高齢者納付金の増加による国庫支出金(補助金)の増加もあり総額で1億815万3千円、4.4%増加の25億8,658万5千円になりました。高額療養費の増加等不確定な要素も多いため予備費に約3億5千万円を計上し、「非常に時に備えた予算」となっています。



令和8年度も厳しい財政状況ですが、組合員・被保険者の皆様が健康で安心した生活を送ることができ、役職員一同、簡素で効率的、持続的な料飲国保の運営に努めてまいりますのでどうぞよろしくお願いいたします。

### 保険料改定

令和8年4月1日～

	現行		改定(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

## 「料飲国保のご案内(保存版)」等 届きましたか?

令和8年度版の「料飲国保のご案内(保存版)」を、全ての被保険者の世帯に送付しましたが、ご覧いただけましたか? マイナ保険証や資格確認書等の説明、届出が必要な場合、高額療養費等々参考にしてください。

詳しくはwebで検索!

料飲国保組合 検索

https://www.kyo-ryoinkokuho.com

保険料の試算ができます

## 4月から高額療養費の 申請方法が変わります

医療費が高額になった場合、自己負担のうちの所得に応じて定められた限度額を超えた「高額療養費」の申請方法が変わります。これまで、各所属組合から申請についてのお知らせをしていましたが、4月からは、該当者の方に直接、料飲国保組合から「高額療養費支給申請書」を送付する時期は、高

## 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

## 京都中信アプリ

便利な機能であなたをサポート

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。

## 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  
0120-290891

## 福島鯉株式会社

削製製造卸 業務用食品卸

京都市中京区堺町通御池上ル  
☎(075) 211-2940(代)  
FAX (075) 211-0343

### 令和8年度 料飲国保組合 歳入歳出予算の概要

〈令和8年度予算の特徴：令和7年度補正予算との比較〉

[予算総額] 25億8,658万5千円 (+1億815万3千円 4.4%増)

[歳入] ◇保険料の増加(R7保険料の改定) (+5,382万3千円 4.6%増)  
◇国庫支出金(国庫補助金)の増加 (+3,537万3千円 3.7%増)  
◇共同事業(高額療養費)交付金の減少 (△994万円 27.6%減)

[歳出] ◇前期高齢者納付金の増加 (+3,818万4千円 19.2%増)  
◇子ども・子育て支援納付金の増加 (新規 +3,024万1千円 増)  
◇共同事業(高額療養)拠出金の増加 (+111万2千円 1.8%増)

〈令和8年度歳入予算〉 (単位:円)

歳入科目	令和8年度予算	令和7年度補正予算	増減	伸び率
歳入総額	25億8,658万5千	24億7,843万2千	1億815万3千	↑104.4%
国民健康保険料	12億3,284万5千	11億7,902万2千	5,382万3千	↑104.6%
国庫支出金	9億8,055万6千	9億4,518万3千	3,537万3千	↑103.7%
その他補助金	644万0千	630万8千	13万2千	↑102.1%
共同事業交付金	2,610万9千	3,604万9千	-994万0千	↓72.4%
財産収入	357万8千	330万6千	27万2千	↑108.2%
繰越金	3億3,439万1千	3億0,654万9千	2,784万2千	↑109.1%
雑収入等	266万6千	201万5千	65万1千	↑100.0%

〈令和8年度歳出予算〉 (単位:円)

歳出科目	令和8年度予算	令和7年度補正予算	増減	伸び率
歳出総額	25億8,658万5千	24億7,843万2千	1億815万3千	↑104.4%
総務費・組合会費	1億2,434万1千	1億2,944万1千	-510万0千	↓96.1%
保険給付費	10億8,601万6千	11億1,762万3千	-3,160万7千	↓97.2%
後期高齢者支援金等	4億2,142万3千	4億4,269万5千	-2,127万2千	↓95.2%
前期高齢者納付金等	2億3,688万7千	1億9,870万3千	3,818万4千	↑119.2%
介護納付金	2億0,527万8千	2億0,714万6千	-186万8千	↓99.1%
子ども子育て支援納付金	3,024万1千	-	3,024万1千	-
共同事業拠出金	6,202万3千	6,091万1千	111万2千	↑101.8%
保健事業費	6,792万4千	6,792万4千	0	100.0%
予備費・諸支出金	3億5,245万2千	2億5,398万9千	9,846万3千	↑138.8%

# フレッシュ理事に聞きました

## 上京料理飲食業組合 理事 松本義敬

### 次の時代の料理人を発掘したい。個人的には、トラディショナルな。

曰く、西陣の端の端。でありながら、徒歩圏内に二条城があり、御所みなみ、ならぬ御所西とも言える絶妙なる立地。

専門学校を出て、数年の修業を経て家業に就いた四代目。

青年部の部長を務める傍ら、長く役付き理事を務めた先代亡き後、大上段に構えることなく、満を持して理事に。

淡々と、京料理店である自店と、理事に向き合う新任の思い。

理事に就任したは、前回の総会です。から、昨年、2025年です。先代、父が長く役付きの理事をさせていた。お父様は父の代で加入させていた。その父が2年前に亡くなりまして、もちろん世襲という事では決まらず、私引

を引き継いで30年。40代で青年部の部長も受けました。そのお父様は現在も進行中です。理事としての父の仕事ぶり、あまり分かってはいない。けれども、岡本理事長ほどではない。大変です。理事のお仕事は、

ります。それ、年の近い人たちは話合ってます。それは青年部でも同じです。うどん屋さん、喫茶店もありません。業態は様々ですが、それぞれにええ食材を仕入れるためには、みたいなことはやっています。本店に聞くと、京料理の店で、目で見て美しく、食べて美味しく、話して楽しい空間というか、前味、中味、後味を揃えていなければならぬ。曾祖父が創業して、確かな資料はないんですが、1000余年、大正期には営業をしてきたのは確かです。出立屋として始まり、中でも川魚料理なんかは今受け継いでいる。今、あまり見かけなくなりましたが、先代がどじょうの柳川を名代にしたのもそのひとつ。京都府外からもお召し上がり来ているので、ありがたいことです。青年会の話を先ほどしましたが、組合員数がそこそこ多いこともあって、婦人会というのもありまして、母が婦人会の会長をさせていた。盆踊りとか、人が集まる機会が減っている。は、町内運動会も出る人が少ない。と、ボヤいておられます(笑)。飲食店も商売人。商



売人は人の気持ちを



もあり、宿泊施設も充実しています。その点では困ったことはないです。5年、10年スパンで考えるべき課題は、次の時代の料理人を切望している。ということですね。上京という立地で言えば、環境も良いし、お店はたくさんあるんです。ただ、



**京料理 松条** (きょうりゅうりまつくめ)  
京都市上京区黒門通榎木町上ル森中町592  
☎075(811)2911  
11時~14時(要予約) 17時~23時(17:00~22:00) / 月休  
大正年間、仕出し店として創業。もろこ、筍、鰻、松茸、蟹、ふぐ、鶏の鍋など、春夏秋冬、それぞれ京都で馴染みのある食材を駆使する京料理店。文中にあるように鯉などの川魚、特にどじょうの柳川鍋は名代として今に伝わる。夏には鱧の柳川も。一品料理の他、おまかせの会席や鱧しゃぶ、和牛、すっぽんなどのコースも多数。一方、松本さんが立つ1階のカウンター席は割烹の趣。3500円からの弁当の出前も行っている。

## 京都からの贈り物 ver.2

### 京都産のスペシャル食材

# ソフト干物

## 「革命」がどんな道でも魚好きが増えればOK

ソフト干物？それは何？造語ではなく、テイストモディファイアという装置で製造した干物のこと。19℃から23℃の温度幅で、オゾン光とともに風を送り、臭みがなく、かつ旨味が出るという装置で、2つの特許技術を取得しているというスチコン並みの高級機械だ。いわゆる干物が天日干しで、気象条件によってコンディションが変わるところ、一定の条件で均一なクオリティにすることなのだが、このソフト干物を扱う会社が舞鶴にある。代表の松田慎平さんは近畿大学農学部水産学科に学んだという根っからの魚好き。2011年に舞鶴に来て釣り具会社で経営を学び、2021年に起業した。「目立ちたがりなんです。承認欲求が強いんでしょうね(笑)」というバイタリティで「干物革命」を謳う。銀鮭、鯖、牡蠣など年間約20種、常時10種ほど、それぞれにプレーン、味噌、バジルソースなどフレーバーを付けた干物を扱っている。真空パックで2週間、冷凍すれば3年近く保つこの干物、そのふっくらと柔らかい身は、「切り身」と言われても分からないほど。土鍋ご飯にすると、柔らかい上にフレーバーも利いて実に美味しい。干物にも文化、伝統はあるだろう。ソフト干物が邪道か正道かは分からない。ただ願うのは干

土鍋で米1合と商品半分まで炊いたもの。バジルの香りも豊かで、シメジ、ブロッコリー、オリーブ、バターを加えるなどアレンジはいくらでも浮かぶ。原価300円で売価は1200円ほどでどうだろうか

物の地位向上、ひいては魚食文化を広めて魚好きを増やすこと。道ではなく、味と人気が決めることなのだ。

これがルックスも干物っぽくない「ソフト干物(銀鮭)」。価格は各フレーバー共通(写真はバジルソース)で100g~120gの幅で600円~650円。基本的に骨取りもしてあるので、頬ばっても大丈夫だ

取材協力: ENDEAVOR(慎孝水産) 舞鶴市平野屋65番地 ☎090(5014)3831

## Power Generation

ウチの元気印

休日の夜は子どもにせがまれ 回転寿司か ラーメン店巡りです(笑)

### 今田 元気 Imada Genki

丹後から同店に就職し、今では「親より社長との付き合いが長いです(笑)」。当初は3日で辞めて帰ろうかとも思ったものの、従業員が丹後や山陰出身者で職場の雰囲気も良く、先代からの「失敗を恐れるな。何度も挑戦。聞かぬは一生の恥」と毎日かけられた温かい言葉に見守られて、調理、仕入れ、シフト管理まで「大変ですがやりがいがあります」という今がある。

御前御池 花登(おんまえおいけはなど)  
京都市中京区西ノ京御前通御池上ル船塚町18  
TEL.075(821)1075