

京都料理飲食新聞

5

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



屋のコースからシグネイチャーディッシュ「信州サーモンとバラのタルティヌ。ライ麦パンにサワークリームと厚いサーモン。そしてリーフと花。ローズヒネガールのドレッシングで、都会的な味かと思いきや、意外にプリミティブ系というか、素朴な味がガツツとした食べ応え。曰く「北欧のオープンサンドの感覚です」

いきなり 白羽の矢

各組合の名物をぬきうち紹介

料理+アロマの力 想い出は、味と花の香

同店の一席は、水から始まる。ただの水ではなく、ハーブウォーター・フラワーウォーターであり、オーナージュエフであり、ソムリエ・ワインエキスパートでもある北岸寿規さんは、ハーブコーディネーターの肩書きも持つ。「基本はフレンチなんです。香りをテーマにした店です」。



「ノンアルコールは？」。もちろんOK。むしろ、ここでまた存在感を放つのが店内のインテリアでもある蒸留器が生み出す香りを纏ったドリ



restaurant Synager (レストラン シナジェ)
京都市中京区東洞院通二条下ル壱屋町512番地 ☎075(600)9182
12:00~15:00 18:00~22:00/月休(祝日の場合営業)

2021年10月オープン。完全予約制で、席は10席のみ。昼は7品のコースで4種のワインカドリングをペアリングして12100円。夜はだいたい10品、ペアリングは7種で21780円。食・飲がオールインクルーシブ(ワインなどの追加も可能である)で、いずれも税込。ハーブウォーターは、ノンアルコール時代へのひとつのテーマでもあるという

花の香りが広がりに続けていた。何を食べてたかはもちろん、花の香りを想い出にしてくれる一軒だ。



ふぐ業界に追い風も 第72回ふぐ供養祭

今年は桜も散り、美しい葉桜の時期となった。去る令和8年4月15日(水)、霊山観音において第72回ふぐ供養祭が行われた。

当日はあいにくの雨模様で、物故者供養、ふぐ供養祭とも

に、ふぐ塚前ではなく本堂での開催となったが、組合やふぐ業界の関係者らが静岡や千葉など全国からおよそ40名が参集。本年の組合員並びにその家族物故者は約50名で、堂内にて慰霊、焼香を行い、

感謝回向を行った。その後、禅堂での懇親会では吉田理事長が、文化庁の「ふぐ料理を無形文化財に」という動きに触れ、推進に力を入れていきたいと述べた。これを受けてひれ酒も用意、第4回全国ふぐ料理コンテストの開催も併せて告知され、幾千万のふぐの御霊やすらかならんと、来期の豊漁を祈って献杯を行った。

今回のテーマはややニッチ？ 今話題のユニークな「絵馬」

京都・観光文化検定試験(京都検定)の第28回が来る2026年7月12日(日)に行われる(3級のみ)。

今回の公開テーマは「京都の絵馬」。ややニッチかもしれないが、御朱印とともに神社仏閣各所の特徴ある絵馬は人気で、絵馬にちなんだ問題が10問出題される。日本に詳しい昨今の外国人観光客にも、最適解をアテンドできるように、力試しを。



【第28回試験日】2026年7月12日(日) 3級・10:00~
【試験会場】京都市内施設(受験票にて通知)
【申込期間(個人)】2026年6月1日(月)まで
【受験料(個人)】3850円 ※別途システム利用手数料550円(税込)が必要
【問い合わせ】京都商工会議所 会員部 人材育成課
☎075(341)9765 https://www.kyotokentei.ne.jp/



令和8年度労働保険の年度更新期間は 6月1日(月)~7月10日(金)です

労働保険(労災・雇用保険)について、事業主は令和7年度の保険料を清算するための確定保険料の申告・納付の手続き及び令和8年度の概算保険料の申告・納付の手続きが必要です。この一連の手続きを「年度更新」と言います。今年度の年度更新の手続き期間は、6月1日(月)~7月10日(金)となりますので必ず手続きを行って下さい。なお、京都府料理飲食業福祉厚生事業協会に労働保険事務を委託されている事業主様は、当協会にて手続きを行います。ご不明な点はお問い合わせ下さい。【お問い合わせ】☎075(585)2521

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。

取り扱いやっています

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

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

T.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



日本政策金融公庫と当組合が共催でセミナーを開催。テーマはキャッシュレス。一説には飲食店の7割近くが導入していると言われているが、決済手段としてだけでなく、コスト削減や業務効率化といった視点は、「知っていても」だったことに気づくかも。参加費は無料で定員は30名。

去る令和8年3月17日(火)、北山のフレンチレストラン「ポルドー」へ、組合員を含む27名で訪問いたしました。洛北の閑静な住宅街に佇む、創業約50年を迎えるクラシックフレンチのレストランです。長年にわたり受け継がれてきた伝統的なフランス料理の技法を大切にしながら、時代に合わせた料理を提供されており、当日はコース料

晴天に恵まれて賑わう恒例の福知山お城まつり 去る令和8年4月11日(土)～12日(日)の2日間、福知山城・御霊公園一帯で第37回福知山お城まつりが開催され、2日間とも晴天で2・1万人という多くの人で盛り上がりました。福知山市料理飲食業連合会でも飲食ブースに出店(出し巻



洛北料飲組合 料理研究会実行委員会 「日時」2026年6月17日(水) 14時30分～15時30分 「場所」日本政策金融公庫京都支店 5階会議室 京都市下京区四條通室町東入ル函谷鉾町101(ターバンネット四條烏丸ビル) 「問い合わせ」☎075(462)5121 (日本政策金融公庫西陣支店)

去る令和8年3月24日(火)、かき末ひのき(福知山市西中ノ町)において、福知山市料理飲食業連合会が第79回定期総会を開催した。議案1.令和7年度事業及び収支決算報告/2.令和8年度事業計画案及び収支予算案報告/3.役員改選/4.その他について審議された。役員改選期であ

去る令和8年3月24日(火)、かき末ひのき(福知山市西中ノ町)において、福知山市料理飲食業連合会が第79回定期総会を開催した。議案1.令和7年度事業及び収支決算報告/2.令和8年度事業計画案及び収支予算案報告/3.役員改選/4.その他について審議された。役員改選期であ

去る令和8年4月21日(火)、午前11時より、賀茂別雷神社(上賀茂神社)の撰社である奈良神社において春祭が行われた。寺田紳一京都料理組合組合長が同祭を知り、関係各所に広く敬神を訴え、組合員、関係者らが参列する恒例になっており、今年は13名が訪れた。ならの小川のせせらぎに、美しい新緑。当日は好天にも恵まれ、また気温も適度で爽やかで春らしい気候の中、齋主が祝詞を奉じたのち、高井俊光宮司に続いて寺田組合長をはじめ

京都料理組合 令和7年度定時総会および懇親会 「日時」令和8年6月10日(水) 「場所」竹茂楼 議案 1.令和7年度事業報告に関する件 2.令和7年度収支決算に関する件 3.監査報告 4.令和8年度事業計画(案)に関する件 5.令和8年度収支予算(案)に関する件 6.その他

京都料理組合の令和7年度定時総会の日程が決定した。前回までは3月に行っていたが、今回から6月開催となっている。 京都料理組合 令和7年度定時総会および懇親会 「日時」令和8年6月10日(水) 「場所」竹茂楼

京都で一軒 破れるまでハゲヌ 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

鰹節 昆布 陸海産割烹材料 鰹削節製造 業務用食品卸 株式会社 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

— おいしさをクリエイトする — 明治乳業 * 雪印乳業特約店 INAO 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

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 ☎0120-54-7373

京仕込 キンシシ正宗 ◆キンシシ正宗株式会社

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

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 京都市中京区烏丸通四條上ル第町689 京都御幸ビル7階 Tel.075-251-0134 Fax.075-251-0414

伏見の清酒 神 聖 山本家醸

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 京都料飲国保会館3F TEL075(252)3145 FAX075(252)0668

【問い合わせ】 https://square.com/jp/ja/campaign/zenren-cashless

京都府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1F TEL075(221)5833 FAX075(252)4639

国保だより

第497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

健康診断の「受診券」を送付します

40歳以上の被保険者の特定健康診断(特定健診)の「受診券」は「健康診断のご案内」と合わせて、5月中旬に、該当の組合員のご自宅あてに送付します。特定健診受診者(無料)の方には、郵送による大腸がん検診も合わせて実施しています。

料飲国保では、表のようにきめ細かな健診メニューを用意しています。健診のために仕事を休みにくいかもしれません。



住民票の変更に関する届出 お忘れになっていませんか？

最近、ある被保険者の方が子どもの出生により世帯員の変更があったため、住民票を添付して届けを提出したところ、その被保険者は親世帯の住民票から以前に転出していたことがわかりました。料飲国保は国民健康保険法に基づく医療保

従業員の皆さまの健康診断に「組合健診」の申込を!

料飲国保では、全体的にお店の事業主・従業員(40歳未満の被保険者も対象)の定期健康診断(定期健診)として活用していただくことができる組合健診(無料)を実施しています。お店で働いている方の年1回の定期健診は法律で義務付けられています。「組合健診のご案内」を送付してありますが、ご覧になれましたか?

組合健診の申込は、1事業所につき年度内1回のみで、対象となる医療機関は「ご案内」の裏面の「組合健診医療機関案内」から1カ所選んで、料飲国保まで申し込んでください。

〈健康診断内容比較表〉

	① 特定健康診断	② 人間ドック	③ ミニ人間ドック	④ 組合健診
対象者	40歳以上の方 4/1時点で資格のある方	40歳以上の方	40歳以上の方	事業主・従業員 申込時点で資格のある方、 又は新規加入事業所
費用 (自己負担額)	無料	20,000円 (節目年齢:無料)	無料	無料
申込方法	医療機関へ 直接申込	医療機関へ 申込後 料飲国保へ連絡	医療機関へ 直接申込	料飲国保へ 申込書を提出 (事業所単位)

〈助成オプション検査一覧〉

	脳ドック	肺ドック	子宮頸がん検診	乳がん検診
対象者	40歳以上の方で人間ドック・ 特定健診・ミニ人間ドック・組合健診 と同時受診または受診後の方	40歳以上の女性の方で 人間ドックまたはミニ人間ドックと 同時受診の方		
費用 (自己負担額)	20,000円	10,000円	無料	無料

※健診内容・医療機関名等の詳細は、料飲国保組合までお問合せ願います。

等による転出や転入となっており、世帯は住民票で確認されていますが、住民票の変更は、被保険者の皆さんからの届出がない限りわかりません。

住民票を取り扱う市町村(国保)とは、この点が異なります。子どもが就職や結婚

住所(自宅・事業所)・屋号・氏名・その他() 変更届

(准)組合員 (世帯主)	記号番号	料	事業所名
	氏名		

「法人化」を予定されている事業主様へ 直ちに手続が必要です

料飲国保に加入されている個人事業主の方で、株式会社等「法人化」を予定されている場合、料飲国保の資格を継続するために手続きが必要です。必ず、事前に(または法人化後直ちに)所属組合までご連絡をお願いいたします。手続きが遅くなると料飲国保の加入資格を継続することができなくなりますのでご注意ください。

なお、複数の医療機関を選択することはできませんのでご注意ください。

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(222)2580

経営研修会がOkibi China 燗火にて開催

一人経営による人件費の軽減と客単価アップによる経営スタイルを学ぶ

去る令和8年3月16日、京都市右京区太秦の「Okibi China 燗火」にて経営研修会が9人の参加のもと実施されました。オーナーシェフの辻龍平さんは、若い頃アルバイトしていた中華料理店で食べた料理に感激したことが、この世界に入った動機だそうです。



開店した当時はJSA認定ソムリエでもあるが故に、ワインや料理を押しつけ気味で失敗した話もされ、現在ではお客様さまのご希望に寄り添ったワインや、それに合うお料理を提案するように心がけています。

カウンターが6席でテーブル席が4名席だけという限られた席数のお店で、予約も一組か二組だけで、スタッフはオーナーの辻さんと調理補助兼接客係2名だけで従事されています。

今回の料理は、前菜三種盛り(鰹のタキ・芽キャベツと牛肉の串刺しなど)、スープは蓮根と鶏肉の手羽先を食べやすい大きさに切った塩と紹興酒だけで味付けした熱々の蒸しスープ。その後にこだわりの食材を凝縮した手作り点心三種(焼売・エビ蒸し・ギョーザ・小籠包)さらには海鮮料理は大海老のマヨネーズソースと蒸し魚の料理。焼き加減が絶妙な炭焼きお肉三種。椎茸のだし汁で炊いたご飯の上に四川風麻婆豆腐ご飯がまた美味。そしてデザート二種でした。

振り鍋は一つだけでもお客様に満足・感動してもらえらるよう、厨房は蒸し器と炭焼き器のスペースが大きく取ってあり、蒸し物・焼き物などに重点を置いたコースメニュー仕立てになっています。

調理をしながらでも研修会の意図を汲み取っていただき、各料理の切り込み作業まで見せていただき、提供する度に食材の説明や自家調味料の説明、さらにはこだわり食材の説明など細微にわたる説明していただきま



調理をしながらでも研修会の意図を汲み取っていただき、各料理の切り込み作業まで見せていただき、提供する度に食材の説明や自家調味料の説明、さらにはこだわり食材の説明など細微にわたる説明していただきま



やかな中にも有意義な研修会を持つことができました。

京都組合ではこのように、各お店を探索して料理や経営談などの勉強会を通じて、それぞれが役立つような事業展開をしつつ、学びを深化しています。会員の皆さまのさらなる参加を心よりお待ちしております。

副理事長 矢野義雄

便利な機能であなたをサポート

京都中信アプリ

便利に!

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。

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!

京銀投信積立

京都フィナンシャルグループ
京都銀行

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

削経節製造卸 業務用食品卸

福島鯉株式会社

京都市中京区堀町通御池上ル
 ☎(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・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縁小路下ル縁堀川町293番地1 堀川通四条ビル9階
 TEL(075)744-1405 FAX(075)744-1406

削経節製造卸 業務用食品卸

京都経節株式会社

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(京都市中央卸売市場)
 TEL.075(311)1155(代) FAX.075(313)3535

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
 直販店 外商部

フレッシュ理事に聞きました

京都料理組合 会計理事 松山吉之

メンバーがいて料理がある。組合を国内外に知らしめたい。

サッカーのプロリーグ化がなければ今の自分はない。大学卒業後は会社員としてサッカーを続け、Jリーグのオリジナル10と呼ばれる、創設時にできたチームで、プロサッカー選手として活躍し、コーチングスタッフとしても働いた。戦国時代、天正年間から続く家業に就いた今、料理人や、店主ではない視線で、組合や業界に思うことは。

昨年の時代祭に初めて参加させていた。料理展示大会の收支など、携わらせていた。ただいまは料理屋に。当店は祖父の代で、昭和中期ですが、創業は天正年間と伝わっています。松山半兵衛が妙心寺の北門前で商っていた。「北門半兵衛」と



河電工に就職して、ずっとサッカーをやっておりまして。Jリーグが開幕した1993年、当時25歳で、プロとしての契約提示をいただいていたガンバ大阪に加入しました。その後は京都パープルサンガに移籍し、名古屋グランパスやガンバ大阪でコーチングスタッフとして仕事をしていました。サッカーができたという喜びは、ずつと古河電工の営業マンをしてきたと思います。家業に就いたのは

40歳になってからで、もちろん料理人ではないですが、様々なチームでチャレンジしてきたキャリアで勝負という意識です。名古屋駅前のミッドランドスクエアに出店させていただけののも、そのひとつですね。組合とお付き合いとしては、もちろん父とのつながりもあるんですが、スタートは芽生会でした。お酒のこと、お茶のこともそうですが、飲食物以外にも、経営のこと、節税のこと、マル暴対策にいたるまで、ものすごく勉強させていただきました。2011年の東日本大震災がおこったときは、長崎県の芽生会と合同でお弁当を作って、その売上げを義援金にした活動もよく憶えています。

立のことも。もはや教育ですね。それが受けることができたのはありがたいことです。業に活かしていると思います。周りのサポートが多かったという点もありません。その組合の諸先輩方から、今までも関わってきた企業のお付き合いもそうですし、大学の先輩、所属したチームのフロントスタッフなどです。

そのお蔭もあって、今思うことは、この組合であることも含めて、ステータスというか、格式というか、そういったものを世に知らしめていきたいということです。例えば京料理展示大会。小規模な会場

松山閣 松山(しょうざんかくまつやま) 京都市右京区鳴滝宇多野谷20 075(46)4970 10時30分~19時30分(10:00~19:30分/無休) 龍安寺、仁和寺、等持院、そして妙心寺。名刹が並ぶ洛内西北部、御室よりさらに北に位置する。「こより山」という表示があるわけではないが、広い敷地、店内から見える風景はまさに奥山の趣。妙心寺の北門で商った松山半兵衛から連続と続く、名代の湯葉を中心とした豆腐、生麩などの京料理を提供する。専門の工房では生産者を限定した滋賀県産のオオツル大豆を用い、オリジナルの最高級湯葉を作っている。

Power Generation

ウチの元気印



山崎 陽介
Yamasaki Yousuke

暮らした土地は6道府県5月に第一子が誕生します!

同店に勤めて10年目。それまでは新潟の寿司店にいた。「何しろ寿司しか知らず、魚だけで戦ってきたので(笑)」。幅広い料理は全てゼロからスタート。扱ひ方、茹で方の前に、野菜の目利きから学ぶのに苦労もあつたが、寿司のグレードアップに貢献してきた自負はある。それは注文が増えた事で分かる。そして今では社長から次期料理長のご指名を得るまでに。

岡崎ともえ (おかざきともえ)
京都市左京区岡崎北御所町33
TEL.075(761)0538





上)一合炊きの土鍋にホタルイカ、昆布だしを少々と同品40ccを使用。他にもアサリや冬なら牡蠣、鯛めしも良いかも。醤油の原価で約300円とやや高くなるが、キラードレッシングや調味料などと思えば...というところ。おこげがまた美味しい! 「酒ひしお」は写真の821円(100ml)と、1480円(200ml)。醤油や味噌の他、ドレッシングや糀製品などを取り扱う。創業者の名を冠した「木桶三年熟成醤油 甚左衛門」は調味料選手権2025で「日本の伝統調味料部門」最優秀賞を受賞

取材協力: 小野甚味味噌醸造株式会社
京丹後市峰山町杉谷300
0772(62)0476

酒ひしお

万能調味料の正体は地の生物の賜物

「ひしお」は「醬」と書く。醤油のご先祖のような存在で、奈良時代から我が国の調味料としてある。同社は大正元年に小野甚左衛門が創業。当時、丹後ちりめんが活況で「女工さんが増えて、その宿舎で使う醤油・味噌の需要が増えたんです」と当代の小野甚一社長。醤油を仕込む際、塩水の代わりに前年仕込んだ醤油を使う二段仕込み製法の再仕込醤油に、伊根満開の酒粕を加えて熟成させたのが同品だ。要は上等な醤油なのだが「ひしお」の名に醸造家の矜持を感じる。粘度があり、脂の強い魚でもはじかない。冬はご当地の伊根ブリなど最高だろう。「寒ブリを美味しく食べたくて作った醤油です(笑)」と小野社長。濃く、甘く、深く、最後に酒の香が開く。塗って焼けば照り焼になるし、ハンバーグのソースなど、同社には既に料理例がいくつもあり、少し贅沢だが海鮮丼のタレ代わりにしたらものすごく美味しい。「グリル野菜やチーズにも合うと思います」というヒントもいただいたが、米との相性の良さを考えて旬のホタルイカとともに炊いてみた。アサリでも、冬場なら牡蠣も良いだろう。「醤油も味噌も酒も、その土地に棲み着いている生き物の賜物なんです」。麴や水といった、自然によって地の味が出来上がる、ということだ。やや原価は高くなるが、必殺のメのひと品にいかがだろう。



贈り物
ver.2
京都産のスペシャル食材

- 35 -