

京都料理飲食新聞

7

発行元：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



<https://www.kyo-ryoinren.com>



数あるおかずの中でも大人気の「玉子焼」230円、「焼き魚(シャケ)」450円。ごはん(中)、みそ汁がそれぞれ250円と130円。「おくらのおかか和え」120円を足して贅沢な定食に



基本的な全てに調理。焼き魚は鯖もあり。ネギ・紅しょうがを入れても入れなくてもお好みでという玉子焼は、もちろん卵液から手作り

「非」じゃない「日常」のなんと豊かなことか
北海道から沖縄まで。今は海外にも店舗を展開する「まいどおおきに食堂」。週れば天神橋筋商店街にあった天神橋丸天食堂に行きつく。戦後まもなく創業、好きな一品を自分でセレクトして食べるスタイルの先がけだ。店主の岡山秀隆さんは本部で社員として18年勤めた後、同店を



だ。食後に少々おねむの老夫婦も、若い女性ひとり客も、ビジネスマンも学生も、皆それを知っている。白ご飯にみそ汁。焼き鮭、玉子焼きに小松菜にオクラ。このシンプルなおかずは、日常ではあるが当たり前の食事でなく、豊かな食卓である。米・おかず、米、お箸が、そんなことを教えてくれる。軒だ。

まいどおおきに食堂 京西京食堂 (まいどおおきにしょうどう きょうせいしょうどう)

京都市西京区桂西滝川町58 ☎075(382)0217
11:00~21:00(L.O.20:30)/無休

株式会社フジフードシステムが全国に展開する大衆食堂。好きなおかずを利用客がセレクトして、自分好みの定食をセットアップするシステム。丁寧に店内で作られて、スラッと並ぶおかずの種類の多さは、毎日でも通えるように、またそのニーズに応える優しさでもあるのだろう



京都府料理飲食業組合連合会 令和8年度 役員 (敬称略)

役職名	氏名	所属組合
相談役	高橋 英一	京料理
相談役	園部 平八(新任)	料 理
会 長	三嶋 吉晴(新任)	麵 類
副会長	栗栖 正博	五 条
同	四方 幸廣	綾 部
同	佐々木 邦泰	寿 司
同	木戸 邦考	亀 岡
同	牧野 順二(新任)	嵐 山
常任理事(会計)	中東 久雄	洛 北
同	吉田 昌弘	ふ ぐ
同	恒川 浩史	伏 見
同	木村 裕一	下 京
同	藤田 恒二郎(新任)	中立売
同	奥村 洋史(新任)	東 山
監 事	田中 登	魚菜鮓
同	岡本 正治(新任)	上 京

新たな体制と役員

先月号で既報のとおり、京都府料理飲食業組合連合会は、先の理事会で三嶋吉晴氏を新たな会長に選出。改めて決定した役員は左記の表のとおり。相談役、副会長、常任理事、監事にも新任を選出し新体制となり、運営を行う。



浅沼会長から前田会長に 受動喫煙の現況を改めて問う

先頃、京都受動喫煙防止対策事業者連絡協議会の会長職が浅沼健夫氏から前田剛氏に引き継がれた。前田新会長は、大阪の受動喫煙対策の条例の影響で廃業を余儀なくされた店舗も複数あること、厚生労働省が改正健康増進法の経過措置の受動喫煙への対応が厳しくなる中、京都がどのようなスタンスであるべきか広く意見を聞きたいとして、アンケートへの協力を求めている。



ブロンズクラス

【開催日時】令和8年9月2日(水)
14:20~15:50 講習会(90分)
15:50~16:00 休憩
16:00~16:40 検定試験
(テキスト記載事項より出題)
【受検資格】検定日において20歳以上の方
【申し込み】令和8年7月1日(水)~8月3日(月)
【受 験 料】11000円(テキスト代込み)
※テキストなしの場合は9020円

シルバークラス

【開催日時】令和8年11月19日(木)
14:10~16:10 講習会(120分)
16:10~16:20 休憩
16:20~17:00 検定試験
(テキスト記載事項より出題)
【受検資格】検定日において20歳以上の方
【申し込み】令和8年9月17日(木)~10月22日(木)
【受 験 料】15000円(テキスト代込み)
※テキストなしの場合は11700円

申し込みはいずれも日本ソムリエ協会の
オフィシャルウェブサイトからのみ受付
▶ <https://www.winekentei.com/>
※上記オフィシャルウェブサイトからの申し込み画面で、
藤田講師を選択

【問い合わせ】京都 北白川天然ラジウム温泉 えいせん京 担当：藤田
TEL.075(781)4525 Mobile.090(7496)2400
kjr.fujita.2@docomo.ne.jp

ワイン提供の「信憑性」 今年も各検定のシーズンに

今年も9月と11月に、一般社団法人日本ソムリエ協会認定のワイン検定が行われる。昨年同様、中立売組合の藤田恒二郎理事長が組合員各位に「講師として、お役に立てれば」と呼びかけを行っている。

昨年の実績としては、4月と9月に行われたブロンズクラスの合格者がそれぞれ14名、38名。11月に行われたシルバークラスの合格者が31名。合格者からは「バッジを付けていると、特に外国のお客様から『何のバッジ?』と聞かれて会話が始まり、『じゃあ、お勧めは?』という流れでワインの注文に繋がる」といなどの声があるという、自店でのワイン提供に役立っていることが分かる。藤田講師の検定は左記の予定。昨年は断念した向きも、今年こそバッジホルダーに。

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

取り扱い
やっています

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

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 京都府飲食同業組合館3F
TEL 075(252)3145
FAX 075(252)0668

決済手段から利益改善へ キャッシュレスセミナー開催

去る令和8年6月17日(水)日本政策金融公庫京都支店において、「経営課題解決セミナー」が行われた。セミナーは、飲食衛生・牧野順二理事長の挨拶に始まり、講演では講師に、ADU(株)代表取締役宇田名保美氏を迎え、氏は「コスト削減と業務効率化から考える利益改善策」キャッシュレス活用セミナー」の演題で講演。キャッシュレスを単なる決済手段としてではなく、コスト削減や業務効率化、利益改善

につながる視点から、活用のポイントをわかりやすく解説し、参加者は真剣に耳を傾けた。また牧野理事長からは、現在展開している組合推奨の組合員限定キャッシュレス特別料率プラン及び加盟店手数料0%キャンペーンのPRを行い、生衛組合加入を呼びかけた。

第77回定期総会を開催 京都上京料理飲食業組合

去る令和8年6月3日(水)、京料理釣生洲において、京都上京料理飲食業組合が第77回となる組合定期総会を開催した。最初に物故者へ黙祷を捧げたあと、選出された議長により議事を進行。総会資格報告、組合活動報告、会計決算報告、監査報告が行われ、続いて議案提案に移り活動計画

案、予算案、組合費改定案が提案された。質疑応答のあと各報告・議案とも満場一致の拍手で承認され、議長解任のあと、飲食衛生組合紹介の「ネクシイズ」がキャンペーンについて説明。その後、懇親会に移り、岡本正治理事長をはじめ34名が参加し組合員同士の交流を深めた。

統合後、初の総会を開催 洛北料飲連合会

去る令和8年6月8日(月)、午後4時から貴船ふじやにおいて洛北料理飲食業組合連合会が総会を行った。昨年の総会で3組合の統合を事実上決定し、今年4月1日に正式に単一の組織として発足、統合して初めての総会に、代議員12名が参加した。中東久雄会長によると「来年は一般の組合員さんにもお越しいただく形で行いたい」とのこと。各議案が承認された他、新体制にあわせて規約の一部改定、これまでは連合会としての事業はなかったが、今後は事業も行って

く。役員については新たな副会長に西川大祐氏、会計に八田好則氏、新たな理事に中東久人氏が就任した。総会後は同所で懇親会が行われ、来賓を含めて35名が集まり、あいにくの天候ではあったが、貴船の景観を楽しみつつ親睦を深めた。

「より結束し、安定した組合に」 西京都料飲組合総会

去る令和8年6月17日(水)午後2時より、せんしゅうにおいて西京都料理飲食業組合の令和7年度定時総会が行われた。総会には5名が出席、委任状含め定数が整ったため各議案はすべて承認された。役員改選については、新たな副理事長に岡山秀隆氏が、会計理事に神和良氏が選任され、他は高見治理事長をはじめほぼ留任となった。高見理事長は「次年度にむけて、より結束が固く、安定した組合へ一歩ずつ前進している。引き続き、さらに充足していくようがんばっていきたい」と挨拶。今年度は組合員への還元もあり、より明るい流れになっ

ていく様子もうかがえる総会となった。

酒
清
月桂冠

京仕込
◆キンシ正宗株式会社

「安定運営につきご安心を」 五条料飲組合総会

去る令和8年6月15日(月)、午後1時より、五条料理飲食業組合の総会・懇親会が行われた。参加者は38名。代議員の総意を得ており、総会では各報告が行われ全て承認された。栗栖正博理事長は、「ガソリン問題や物価高もあるが、インバウンド客は遅くまで観光され

ている。皆さんには良いお客さまを掴んでいただきたい」としては安定運営ができ

ており、防犯などの複雑な案件も相談を、と挨拶した。また2年後には創立110周年を控えており、新しい組合員の紹介も願いたいと述べた。

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

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

— 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

箸老舗

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)



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ノ後西町7番地

Tel (075) 671-4124

Fax (075) 681-3253

〒601-8357 URL: http://www.kyoto-katsuo.co.jp

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綾小路下ル綾堀川町233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
鯉削節製造 業務用食品卸

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

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

国保だより

第499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(2556)3326
FAX 075(2556)6438

第192回通常理事会、開催

去る令和8年6月22日(月)、ハートピア京都において第192回料飲国保組合通常理事会が開催されました。令和7年度の事業報告、歳入歳出決算報告、役員選任、新規加入組合の承認など8議案について審議の結果、全ての議案が承認され、来る7月21日(火)に京都ガーデンパレスで開催される第152回通常組合会に提案されます。

令和7年度の決算概要は表のとおりですが、6年度と比較

令和7年度 組合会計決算報告 概要(第192回通常理事会に提案)				
	R7年度	R6年度	増 減	伸び率
歳入額	26億1,571万9千円	26億 232万6千円	1,339万3千円	100.5%
国民健康保険料	12億3,015万 円	10億8,867万1千円	1億4,147万9千円	113.0%
国庫支出金	10億2,967万8千円	11億8,631万2千円	△1億5,663万4千円	86.8%
前年度繰越金	3億 654万9千円	2億5,602万4千円	5,052万5千円	119.7%
その他歳入	4,934万2千円	7,131万9千円	△2,197万7千円	69.2%
歳出額	21億9,786万4千円	22億9,577万7千円	△9,791万3千円	95.7%
総務費	1億2,068万5千円	1億1,488万9千円	579万6千円	105.0%
保険給付費	10億6,715万 円	11億2,787万4千円	△6,072万4千円	94.6%
後期支援金等(※)	8億5,554万3千円	9億2,224万6千円	△6,670万3千円	92.8%
共同事業拠出金等	6,457万9千円	6,116万4千円	341万5千円	105.6%
保健事業費	6,587万2千円	6,149万7千円	437万5千円	107.1%
その他歳出	2,403万5千円	810万7千円	1,592万8千円	296.5%
(※)後期支援金等 = 後期高齢者支援金、前期高齢者納付金、介護納付金				
歳入歳出差引額	4億1,785万5千円	3億 654万9千円	1億1,130万6千円	136.3%
単年度収支(注)	1億1,130万6千円	5,052万5千円	1億1,125万6千円	220.3%

(注)単年度収支 = 歳入額 - 前年度繰越金 - 歳出額

率的な組合運営に努めていくことが必要です。

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

120年記念大会に向けて 皆が満足できるものに

去る令和8年6月10日(水)午後5時より、京懐石 美濃吉本店竹茂楼において、京都料理組合が定時総会を行いました。58名が参加した。同組合の三大事業のひとつである京料理展



5つの議案は全て承認され、次回、120回の節目を迎える京料理展示大会については前回同様、2月に開催の予定で、会場はみやこめっせになる予定。その運営について慎重な質問もあったが、寺田紳一組合長は「皆が満足できるものにするため、開催まで、堅実な運営をしていきたい」と理解を求めた。総会後は同店で懇親

示大会の開催日程が2月になったため、総会の開催は今後6月になる見通し。



会が開かれ、80名以上が参加し、芸舞妓の京舞が花を添え、親睦を深めた。

8月から高額療養費制度の 上限額が変わります

来る令和8年8月から、医療保険制度改正により高額療養費の自己負担限度額が見直されます(詳しく内容は後日、リーフレット等でお知らせします)。

高額療養費とは、医療機関に支払った1カ月の一部負担金が限度額を超えた場合、その超えた分が高額療養費として払い戻される仕組みで、限度額は年齢や所得に応じて決められています。

「マイナ保険証」の方(本年4月現在、料飲国保の被保険者のうち約7割の方)は、医療機関の窓口で自己負担限度額の情報が分かりますが、「マ

第111回全料連広島大会 京都からも参加

去る令和8年6月2日(火)、全国料理生活衛生同業組合連合会が主催する第111回全国料理業広島大会が行われた。6月1日(月)には前夜祭が行われ、全国から各組合員80名が訪れ、交流・親交を深めた。

京都府料理生活衛生同業組合からは園部平八理事長らが参加、会場では当地の名物である牡蠣フライや広島お好み焼きなどが振る舞われ、舌鼓を打った。翌2日にはグランドプリンスホテル広島において総会、式典が行われ、京都を含め各都道府県から組合関係者が参加、物価高騰や人材不足

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

令和9年4月より 組合費改定の件

組合員の皆様方には、平素より当組合に対し格別なるご協力をいただきまして誠にありがとうございます。当組合といたしましては、60年間月組合費1,500円で努力してまいりましたが、全中連による組合費の値上げ、令和8年4月から事務所使用料の値上げ、国

民健康保険組合交付金の減額、組合員の減少、物価高騰等により、現行の組合費では組合運営を維持することが大変難しく、やむを得ず値上げをせざるを得ない状況となりました。つきましては、来る令和9年4月より月会費1,500円から月会費2,000円

第152回通常組合会 第193回臨時理事会



今後とも組合運営においては、組合員の皆様方に寄与できる組合として事業運営を行ってまいりますので、引き続きご協力頂きますよう、重ねてお願い申し上げます。

理事長 杉山公和

削製製造卸 業務用食品卸
福島鯉株式会社
京都市中京区堺町通御池上ル
☎(075) 211-2940(代)
FAX (075) 211-0343

思わぬ追加費用はございません。
誠実な価格を貫く、
ブライツホールの家族葬。

公益社
○ブライツホール
24時間受付 0120-004-200

便利な機能であなたをサポート
京都中信アプリ
便利に!

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。

ニーサ
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

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

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

木も、森も、共に育っていきましよう。

(単位組合)

(連合会)



三嶋 吉晴 (みしま よしはる)

昭和31年10月1日生。昭和4年創業、先斗町に本店を構える蕎麦店「有喜屋」の三代目主人。京都の蕎麦食推進に多大な貢献をした職人・経営者であり、京都における蕎麦打ちの第一人者

今日の
言いたい放題

得意分野を活かすことで いかに広くお役に立てるか

京都府料理飲食業組合連合会 会長

三嶋吉晴

いろいろな乗り越えて
今の連合会がある

今年の6月、先の理事会で会長職を拝命しました。経緯、というか、ここ3、4年だけでも、京都府料理飲食業組合連合会には色々なことがありました。まずは創立100周年を迎えたこと。これについても、そこに至るまでに様々な意見があったわけですが。盛大にやろうという意見もあれば小規模でも良いじゃないかと、記念誌についても三役会や理事会が紛糾したこともあります。結果、会長不在という緊急事態が、わ

ずかな期間ですが生じてしまった時に、先代の園部平八さんが会長になられました。京都の看板の方から後を引き継ぐわけですから、身が引き締まります。ともあれ、前会長の就任以来およそ4年、副会長として運営のお手伝いをさせていただきました。自社、自社の経営は長くやってきましたし、実は経理は得意分野なんです。家業の手伝いは小学生の頃から出前持ちをやっていましたし、後に商業高校に進んで、その後も経理学校に通っていました。そのまますムースに行けば税理士、

役員体制をいったんリセット 投票を経て会長に就任

多くの団体の理事長や副理事長の役職で諸問題が発生したとき、それを迅速に解決するために、どこから手を打つか？ という作戦を立てるのが得意です。昨年は事務局のゴタゴタで大変で、その余波で今回の役員体制についてはリセットしなければなりません。そこで投票となり、私を会長に推してくださる

進んで、その後も経理学校に通っていました。そのまますムースに行けば税理士、したが(笑)。

というコースです。さすがに税理士は難しくて叶いませんでした(笑)。

まずは繁盛店であつて欲しい そのためにできることは

人手不足でお悩みのお店もありません。特に昨今は物価高、原料高でもお困りかもしれません。それでも、組合員各位のお店には、繁盛店でいていただきたいんです。その繁盛店の塊がひとつひとつの組合であり、その下支えがあつて連合会も活気づく。職人が経営者か、どちらかじゃない。優れた職人は良い経営者になれるし、逆もしかり、というのが持論です。個別のお店がいか繁盛できるか。木々が茂って、豊かな森になります。そのお手伝いとして何ができるか？ 営業指導センターの副理事長の立場から見ると、政策金融公庫との深い繋がりを、情報共有という形でいかに単位組合や組合員各位

きいたいただいた各組合の総会には出席させていたでいます。いち経営者として自店の現場に立ちたい気持ちもあるんです。どの社員よりも早く、それこそ3倍ぐらいのスピードで働けると思うんです。でも店に立つとパワハラだと怒られる(笑)。まあそれは冗談として、今は蕎麦打ち塾を月に6回、蕎麦を打つのはその時ぐらいです。

京都府料理飲食業組合連合会

大正12年7月 設立

【事務所】京都市中京区二条通富小路東入ル
晴明町673-12 京都料理飲食会館2F
TEL 075(252)0287
FAX 075(252)0288

さつまいもジャム

違う畑に愛を注いで
獲ったぞ日本一

今回紹介する商品は、既に情報番組などの全国メディアで紹介されていてご存じの組合員各位もあるかもしれない。まず、株式会社シーエープラントという、環境・エネルギーの総合マネジメントを行う企業が京都にある。具体的には工場や施設用の大型非常用発電機などを扱っている。その創業者が「出身地である南丹市に恩返しを」と立ち上げた別事業だ。中小規模の農家から、規格外の野菜を直接買い取り、加工食品として販売している。「C級、D級と呼ばれる野菜は農家さんの言い値で買い取りますし、無選別でOKなのも農家さんは楽だと思います」と、食品企画部 食品加工課の中江史剛課長。正に畑違いのビジネスなのだが、野菜のジャム(保存効果のために



調味料選手権2025のチャンピオン商品「京のお野菜じゃむ さつまいも」1080円(140g)。二層になっているのは、上がさつまいも、下が美山のミルクを原料にしているため。使用時は混ぜてどうぞ

同品を60〜70g、蒸かしたメークイン400gに揚げ焼きしたゴボウ50gと玉ネギ150g、クリームチーズ45gとあわせてマッシュし、少量の生クリームでのばして仕上げた。ひと皿120gぐらいにすれば原価は200円ぐらい



加糖するものでスプレッドに近い)や野菜スープを販売している。原料は当然、掛け値なしの京都産。その中でこの「京のお野菜じゃむ さつまいも」が、昨年の調味料選手権で総合1位を獲得したのだ。他に「だいず」とまととがあり、年間数千個を売り上げるまでになっている。今回は、まずは「さつまいも」をピックアップ。ゴボウや玉ネギという、違う野菜の甘さを活かしたポテトサラダは、自然な甘さとペースト感の一品に。ジャガイモなのに、さつまいもの甘さ。「ポテサラ？ え？ 何のイモ？」と驚かせること請け合い。

取材協力：V&V株式会社 京都市右京区梅津尻溝町67-1 ☎075(334)5262

京都からの
贈り物

ver.2

京都産の
スペシャル
食材

- 37 -