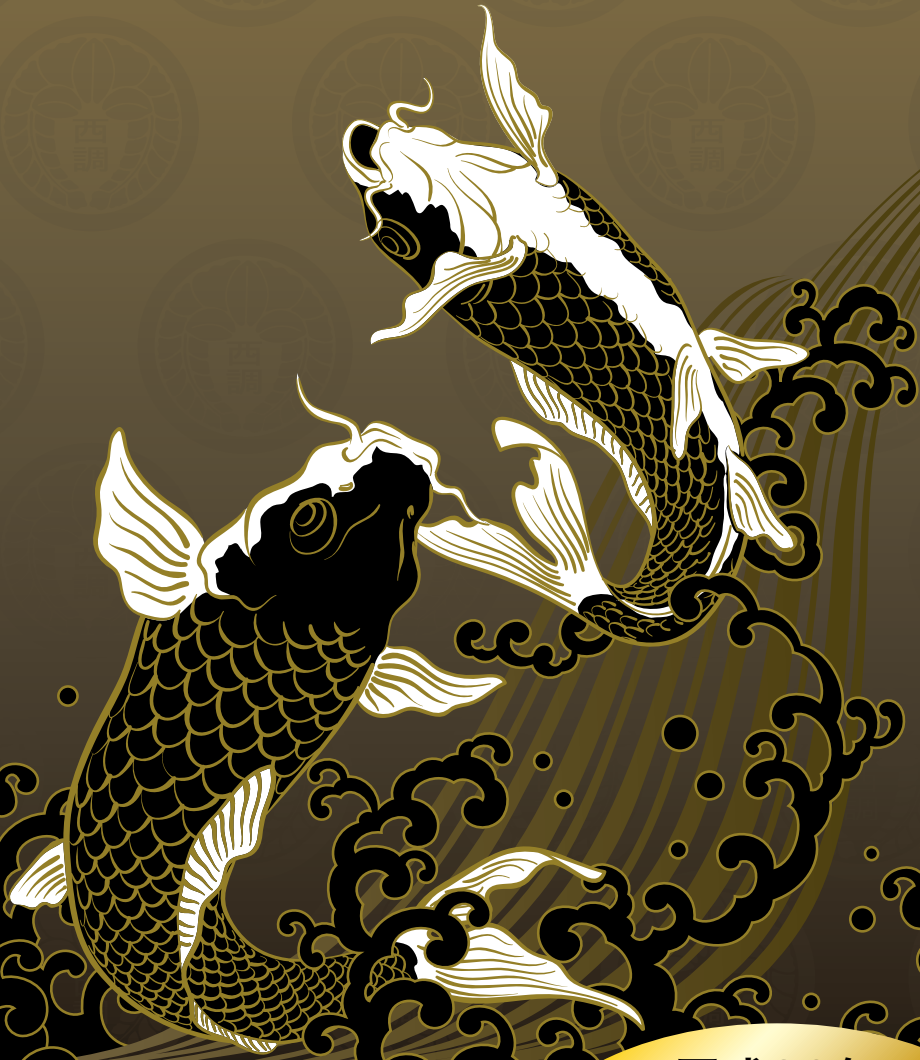


調友



平成29年
創立45周年記念
特別号




西日本佐藤調理師会

博多 | 料亭
稚加榮

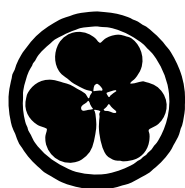
料亭 福岡店 福岡市中央区大名2-2-17
TEL 092-721-4624

魚料理
稚加榮新館 福岡市中央区大名2-2-16
TEL 092-713-1129

料亭 小倉店 北九州市小倉北区堺町1-4-26
TEL 093-541-0791

辛子明太子
稚加榮本舗 福岡市中央区大名2-2-19
 フリーダイヤル 0120-174487
FAX 092-761-1589

山口県 / 萩温泉 源泉の宿



萩本陣

〒758-0001 山口県萩市椿東385-8

電話 0838-22-5252

<http://www.hagihonjin.co.jp/>

〔求人〕

お店の繁栄は良き人から…
貴店に合った調理師さんを、
お世話します。

〔求職〕

調理技術は、安定した職業
です…貴方に合ったお店を
お世話致します。

厚生労働大臣許可40-ユ-010017

有限会社 佐藤調理士紹介所

代表取締役 佐藤 浩正
仮事務所 福岡市中央区清川1丁目7番12号
大戸ビル5階 502号

☎ 092-771-2721(代)

FAX 092-771-2720

西日本佐藤調理師会調訓

昭和四十七年四月吉日

- (1) 調理師は経営のみなもととなる。
- (2) 調理師はつねに研究を怠るな。
- (3) 己れの包丁を他人に委すな。
- (4) 食べる身になり料理を作れ。
- (5) 器物を譲り主人と共に店を愛せ。
- (6) わすかな無駄も山となる。
- (7) 整頓と清潔は能率増進す。
- (8) 就業中は、むだ口、むだ話しは誠意欠く。
- (9) 一品一品に気をぬくな。
- (10) 目上の人に恵愛の誠心でせよ。

ご 挨拶

(有)佐藤調理士紹介所 相談役
西日本佐藤調理師会 名誉会長

佐 藤 兼 也

皆様におかれましてはますますご清栄のことと存じます。
おかげさまをもちまして、このたび有限会社佐藤調理士紹介所
ならびに西日本佐藤調理師会は創立四十五周年を迎えることがで
きました。

振り返ってみれば、この四十五年間は私どもにとって、波乱の
連続でございました。その間には阪神淡路大震災、東日本大震災、
そして熊本地震、さらに台風や豪雨といった天変地異が数々あり
ましたし、福岡、九州をめぐる経済環境も激変いたしました。そ
の中で何とか業務を続けていくことができましたのも、ひとえに
お得意様、友好団体会員の皆様、そして会員の皆様のおかげと心
より感謝申し上げる次第です。

つきましては、この四十五周年を一区切りとして、私こと佐藤
兼也はこのたび有限会社佐藤調理士紹介所 代表取締役ならびに
西日本佐藤調理師会 会長を退くことにいたしました。それぞれ
の役職には、私の息子であります佐藤浩正が就任いたします。私
から見ればまだまだ若輩者、ふつつか者ではございますが、これ
までと変わらぬご愛顧、ご支援をいただければ幸いです。
なお、私は今後、西日本佐藤調理師会の名誉会長として、会の
発展、運営を陰から見守っていく所存であります。なにとぞ今後
ともよろしくお付き合いのほど、お願い申し上げます。

はなはだ粗略ではございますが、以上をもちましてご挨拶と代
えさせていただきます。

就任ご挨拶

(有)佐藤調理士紹介所 代表取締役
西日本佐藤調理師会 会 長

佐 藤 浩 正

このたびは皆様、お忙しい中、私ども有限会社佐藤調理士紹介所ならびに西日本佐藤調理師会の創立四十五周年記念祝賀会にお越しいただきまして、まことにありがとうございます。

このたび、私は父である佐藤兼也の跡を継ぎまして、佐藤調理士紹介所の代表取締役、西日本佐藤調理師会の会長に就任することになりました。

すでに三十年近く、父の下で働いてきた経験はあるとはいえ、至らぬところが多々あることは自覚しており、はたしてこの重責を果たすことができるのかと自問するところもございますが、少しでも皆様のお役に立ちたい、業界の発展に力を尽くしたいという思いから、この大任を引き受けることといたしました次第であります。

皆様もご承知のとおり、和食は今や世界遺産として高い評価をうけておりますが「世界に名だたる日本料理」という褒め言葉に慢心することなく、ひとりひとりの調理師が精進努力を続け、また、業界全体としても創意工夫をしていくことが、激しい国際競争の中、今後はますます求められていくだろうと考えております。

つきましては、皆様方のご協力、ご指導をなにとぞ頂戴いたしたく、心からお願ひ申し上げる所存です。

最後になりましたが、ご出席の皆様のみますますのご多幸、ご健勝を心からお祈りしつつ、挨拶を終わらせていただきます。



調
友

目
次

〈創立45号特別記念号〉

ホ テ ル ニ ュ ー オ ー タ ニ 博 多 代 表 取 締 役 社 長	(株)杖立觀光ホテルひぜんや 代表取締役社長	福 岡 南 天 神 振 興 会 長	九 州 調 理 士 会 連 合 会 長	福 岡 県 調 理 師 連 合 会 長	(公 社) 日 本 調 理 師 連 合 会 長	(一 社) 全 国 日 本 調 理 技 能 士 会 連 合 会 長	(公 社) 日 本 全 職 業 調 理 士 協 会 長	(公 社) 日 本 料 理 研 究 会 長	(公 社) 日 本 調 理 師 会 長	(一 社) 福 岡 県 技 能 士 会 連 合 会 長	市 議 會 議 員	福 岡 県 議 會 議 員	参 議 院 議 員	参 議 院 議 員	衆 議 院 議 員	衆 議 院 議 員	衆 議 院 議 員	元 議 院 議 員	春 日 市 議 長	福 岡 市 議 長	福 岡 市 知 事	新 会 社 長	前 会 社 長	祝 辞	挨拶																					
山 本 圭 介 様	河 津 豊 四 郎 様	楠 下 広 師 様	河 口 敏 由 樹 様	王 口 和 雄 様	森 口 富 士 夫 様	片 田 勝 紀 様	遠 藤 十 士 夫 様	三 宅 洋 子 様	石 川 東 功 夫 様	黒 川 一 信 太 郎 様	津 田 信 明 様	樋 口 敏 志 様	大 家 政 司 様	松 山 貴 博 様	井 上 木 誠 昭 様	原 田 義 昭 様	山 崎 澄 拓 様	井 上 宗 一 郎 様	高 島 洋 様	小 川 宗 洋 様	佐 藤 浩 正 様	佐 藤 兼 也 様	27	26	25	24	23	22	21	20	19	18	17	16	15	14	13	12	11	10	9	8	7	6	3	2





記念料理お献立	天ヶ瀬温泉ホテル新紫陽料理長	小西	登	28
第44回(有)佐藤調理士紹介所・西日本佐藤調理師会懇親会				32
第44回 西日本佐藤調理師会総会				33
第36回 日本料理全国大会				34
匠の技フェア				34
博多職人展				34
ザ・料理人講座				35
第30回 日本料理技能展				36
ものづくり体験講座				38
福岡女子大学課外講演				38
おしごとフェスタin福岡二〇一六				39
匠直伝!! ～食育料理教室～				40
料理試食研修会				41
第29回 技能グランプリ				41
献立 夏の料理 十選				42
季節会席	ホテル楠水閣料理長	黒木	隆文	42
文月 鮎すくし献立	筑後川温泉 桑之屋料理長	岩永	克也	44
初夏の喰切料理	杖立観光ホテルひぜんや料理長	原	文夫	47
風鈴の涼音ひびく頃	加賀屋 博多店料理長	平川	泰司	50
原鶴 夏の鮎料理と耳納会席	原鶴グランドスカイホテル 料理長	黒岩	大造	53
初夏の献立	モーリアクラシック久留米迎賓館料理長	藤竹	幸貴	55
初夏の夕べ	九州の旬 博多廊料理長	首藤	健児	57
一期一会 感謝の宴	日本料理てら岡 本店 総料理長	山隈	敦司	60
雲湧き映える頃	ホテル新紫陽 副料理長	橋口	覚浩	62
文月の会席	料亭 老松	日浦	眞門	64





祝 辞

福岡県知事

小 川 洋 様

有限会社佐藤調理士紹介所・西日本佐藤調理師会が、創立四十五周年を迎えられますことを心からお慶び申し上げます。

貴会におかれましては、創立以来長きにわたり、調理技術の研鑽に努められ、私たちの食生活と公衆衛生の向上のために、大いに貢献されています。調理師会の皆様の御尽力に深く敬意を表します。

食は、私たちの命を支え、健康に暮らしていくために不可欠なだけでなく、それぞれの地域が連綿と育んできた貴重な伝統文化であります。福岡県は、自然豊かで、海の幸、山の幸に恵まれ、それを生かしたおいしい料理がたくさんあります。これらは、日々の生活を豊かにするとともに、全国から注目される観光資源にもなっています。

ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」をはじめ、洋食、中華のジャンルを問わず、多様で新鮮な食材とその持ち味を尊重し、美味しく、体に良く、安全で安心して食べることができ、独創性あふれる料理を提供し続けておられる調理師の皆様には、大きな期待が寄せられています。

県民の皆様、誰もが豊かな食文化を楽しみ、健康に暮らせるよう、有限会社佐藤調理士紹介所・西日本佐藤調理師会のますますの御発展と調理師会の皆様お一人一人の御活躍を心からお祈り申し上げます、お祝いの言葉といたします。



祝 辞

福岡市長

高 島 宗 一 郎 様

「有限会社佐藤調理士紹介所」並びに「西日本佐藤調理師会」の創立四十五周年、まことにおめでとうございます。

「有限会社佐藤調理士紹介所」そして「西日本佐藤調理師会」が、昭和四十六年十一月の創業以来、福岡の食を支える人々に働く場を提供し、また調理師の皆様の技術向上を支援に力を尽くし、福岡の成長・発展に貢献していただいたことに深い敬意を表します。

あわせて、佐藤兼也様の相談役並びに名誉会長へのご就任と、佐藤浩正様の代表取締役並びに会長へのご就任を心からお慶び申し上げます。新しい体制でさらなる飛躍を果たされるものと信じております。

さて、今、福岡市では、アベノミクスの追い風と市の施策の相乗効果で、国内外から多くの人々が来訪するようになりました。福岡市を訪れる観光客数は、就任以降の5年間で約三〇〇万人増え、二、〇〇〇万人に届こうとしており、観光消費額も約一、〇〇〇億円増加して、約四、〇〇〇億円に上ります。

そのような中で、「食」は福岡市の大きな魅力のひとつとなっています。福岡市内の飲食店の数も、近年大きく増加しているという統計もありますので、「有限会社佐藤調理士紹介所」並びに「西日本佐藤調理師会」におかれましては、これからも福岡のおいしい「食」を提供してくれる調理師を数多く育てていただくことを大変期待しております。

最後に、「有限会社佐藤調理士紹介所」並びに「西日本佐藤調理師会」の今後益々のご発展並びに、関係の皆様のご活躍とご多幸を祈念しております。



祝 辞

春日市長

井上 澄和 様

このたび、西日本佐藤調理師会が創立四十五周年を迎えられましたこと、誠におめでとうございます。心からお慶びを申し上げます。西日本佐藤調理師会におかれましては、四十五年の長きにわたり、調理師の皆様方の親睦、並びに調理技術の進歩を促すとともに、調理師の社会的地位の向上を図るべくご尽力賜りましたことに、心から敬意を表するものであります。

さて、私どもの地元福岡は、辛子明太子や豚骨ラーメンが全国的に有名ですが、新鮮な魚やフルーツをはじめとする農産物の知名度も高く、総じて「食べ物がおいしい街」として評価を頂いております。

このように食材に恵まれ、食文化の発達した福岡を拠点として発展してこられた西日本佐藤調理師会は、調理師と店舗の懸け橋となりそれぞれの利益に貢献されるだけでなく、福岡の食文化の発展にも多大なる貢献をいただいておりますことに、福岡で生活を営む者として感謝申し上げます。

また、二〇二〇年の東京オリンピック開催決定以来、外国人観光客は増加の一途を辿り、昨年は全国で二千万人を超える外国人の方が来日されました。特に、アジアの玄関口と呼ばれる福岡では二百万人を超える外国人観光客をお迎えしています。

観光の目的は様々ですが、中でも「食事」は観光地の評価を大きく左右する要因だと思われれます。皆さまにおかれましては引き続き、調理技術の向上に資する講習会等を通じて、福岡のみならず日本の食文化の発展、更には我が国の観光立国としての地位向上に繋げていただきますようお願い申し上げます。

簡単ではございますが、西日本佐藤調理師会がますますのご発展、並びに佐藤浩正会長はじめ皆様のご健勝を祈念いたしまして、私の祝辞といたします。



祝 辞

元自民党副総裁
元衆議院議員

山 崎 拓 様

西日本佐藤調理師会並びに佐藤調理士紹介所がめでたく創立四十五周年を迎えられましたことを心よりお慶び申し上げます。

二〇一三年十二月に「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録され、日本人伝統的な食文化が海外でも注目を集めています。しかし国内では、自然環境の変化やライフスタイルの変化などで国民の食文化も時代とともに大きく移り変わり、多様化しております。このような我が国の食をめぐる状況の中にあつて調理師業界においても、その状況の変化に機敏に対応すべく、四十五年という長い年月に亘り、佐藤兼也前会長の下に役員の皆様をはじめ関係者の皆様が、食に対する深い理解と感謝の心を持って、我が国が世界に誇る伝統的食文化の継承と普及に取り組んでこられました不断のご努力に深甚の敬意を表する次第であります。今後は佐藤浩正新会長を中心に、「和食」の素晴らしさを再度見つめ直し、次世代へ継承できますよう、引き続きご尽力賜りますようお願い申し上げます。最後に、西日本佐藤調理師会の今後更なるご発展を祈念申し上げます、お祝いの言葉とさせていただきます。



祝 辞

衆議院議員

原 田 義 昭 様

西日本佐藤調理師会創立四十五周年をお迎えになられ、盛大な祝賀会が挙行されますことに心からお祝い申し上げます。西日本佐藤調理師会の皆様におかれましては、益々ご清栄のことと心よりお慶び申し上げます。

創立四十五周年を迎えるにあたり、佐藤兼也会長をはじめ、永年に亘り食生活の向上、発展に携わってこられたすべての皆様の並々ならぬご尽力に心から敬意を表します。

昨今、社会構造など大きく変化し、国民のライフスタイルや価値観など多様化し、食生活を取り巻く社会環境も大きく変わってきました。特に家庭においては、少子化・核家族化により、食に対する関心や感謝の念を、毎日の食事の中から十分感じ取ることが少なくなっているのではないかと感じております。

生きる上で大切な食とは、知育、徳育、体育の基礎となるものと位置づけられ、様々な経験を通じて、食に関する知識を選択する力を習得し、健全な食生活を実践できる人簡を育てる事が大切であるとも考えます。

食を通して日本の伝統文化を語り継ぎ、また独創性あふれる料理作りに挑戦し続けることにより、その知識と技術の普及に更なるご精進を賜りますようお願い申し上げます。

最後に西日本佐藤調理師会の益々のご発展と皆様のご多幸を祈念申し上げます。



祝 辞

衆議院議員

鬼 木 誠 様

調友の発刊に寄せて、ご挨拶させて頂きます。
西日本佐藤調理師会の皆様には日頃よりご支援を賜わり、誠に有難うございます。

また、本年が貴会におかれまして発足45年目の節目を迎えられたとのことで心よりお祝い申し上げます。それだけの長きにわたり、調理師業界の発展と調理師の方々の資質向上に貢献され、そうしたことを通じてわが国の誇るべき伝統的食文化の継承と普及に大変なるご尽力を頂いていることに敬意を表させていただきます。

和食は現在、「ユネスコ無形文化遺産」に指定され、世界にも誇れる食文化となっております。それぞれの地方の特産品を活かし、かつ、四季の変化を加味した自然と調和した多様な食文化は世界にも称賛されております。また、美味しさ、見た目の美しさ等の技術的な面だけではなく、その裏にある「おもてなしの心」も含めて、しっかり後世に受け継いでいくべき、大事な日本の文化であると認識しております。二年後にはラグビーワールドカップ、三年後には東京オリンピックが控えており、多くの人々が世界中から日本を訪れ、日本の食文化が大きく注目されることと思えます。こうした機会での皆様方のご活躍により、世界の方々の日本文化への理解が深まり、日本のこれからの発展に大きく貢献されることを期待する次第であります。

最後になりましたが、西日本佐藤調理師会の益々のご発展と貴会の会員の皆様のご健勝をお祈り申し上げ、ご挨拶とさせて頂きます。



祝 辞

衆議院議員

井 上 貴 博 様

有限会社佐藤調理師紹介所・西日本佐藤調理師会が創業四十五周年を迎えられましたこと、心よりお慶び申し上げます。

貴紹介所は、昭和四十七年の創業以来、福岡・博多を中心に、九州各県のネットワークを駆使され、業界でもトップクラスの調理師人材を安定的に紹介されており、九州の「食」の発展に対して多大なる貢献をされてこられました。また、調理師としての知識の向上と技術の研鑽を目的に西日本佐藤調理師会も設立され、調理師の社会的地位の向上にも尽力されておられます。

さて、平成二十五年十二月に、「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録され、海外からも日本の「食」というものが改めて評価されました。

また、近年、訪日外国人旅行客数は急激に増加しており、昨年は、過去最高の二、四〇〇万人を超え、今後も増加していく見込みであります。このような流れの中で、福岡では、国際会議の開催件数は政令市第一位、クルーズ船寄港回数も全国一位で、伸び続けている訪日外国人数に対応すべく、博多港は超大型クルーズ船受け入れ対応の整備が、福岡空港は滑走路の一本増設が進んでいます。このようなことから、九州には、国内外からの旅行客が今後一層増加するものと思われ

ます。

九州の大きな魅力の一つは間違いなく「食」でありますので、増加する旅行客に九州を満喫していただくためには、「食」のおもてなしをすることが不可欠であります。そういった意味では、多様なニーズに応えられ、質の高いサービスのできる調理師の需要がますます増大していくことは確実で、貴紹介所の役割が非常に重要になります。

私も、貴紹介所をはじめとする調理師の皆様方から、お知恵を頂戴しながら、九州の魅力を伝えていきたいと存じます。

最後になりましたが、有限会社佐藤調理師紹介所並びに西日本佐藤調理師会の今後ますますのご発展と関係各位のご活躍を祈念いたしまして、お祝いのご挨拶とさせていただきます。



祝 辞

参議院自由民主党国会対策委員長
参議院議員

松 山 政 司 様

西日本佐藤調理師会が本年晴れて創立四十五周年を迎えられましたことを心よりお慶び申し上げます。貴会におかれましては、創立以来、佐藤兼也名誉会長を中心に、調理師の資質の向上・調理技術の発展に努めるとともに、健全な食生活のあり方を提案し、国民の食生活の向上に寄与されてきたところであり、その業績に深く敬意と感謝の意を表します。

我が国においては、急速に人口の高齢化が進行する中で、健康寿命の延伸が重要な課題となっております。そのためには、食や栄養について国民の皆様に関心を持っていただくことが極めて重要であり、高い技能や専門性を有し、身近なところにいる調理師の方々の役割は非常に大きいものと期待しています。

西日本佐藤調理師会におかれましては、料理講習会や試食研修会の開催を通じて、調理師の専門的技術の向上に取り組みとともに、老人ホーム料理慰問などにより、日本の食文化の伝承や食育の推進に努めるなど、幅広い活動を通じて、日本人の食生活の向上に貢献していただいております。また昨年の熊本地震により被災された皆様に心よりお見舞い申し上げますとともに、被災地等での食事提供にご尽力いただきました調理師の方々に御礼申し上げます。

今後、我が国で開催される二〇一九年のラグビーワールドカップ、二〇二〇年の東京オリンピック・パラリンピックに向けて、海外から日本を訪れる観光客も増加することが予想されています。このように日本の食文化を世界に発信する機会が増えることで、調理師の皆様の活躍の場がさらに広がるものと期待されています。

西日本佐藤調理師会の今後ますますの御発展と皆様方の御健勝を祈念いたしまして、お祝いの言葉とさせていただきます。



祝 辞

自由民主党副幹事長
参院幹事長特別補佐
参議院議員

大 家 敏 志 様

西日本佐藤調理師会創立45周年を心よりお慶び申し上げます。
貴会は創立以来、調理師の資質の向上・調理技術の発展に努めるとともに、調理法を伝承することにより健全な食生活のあり方を提案し、国民の食生活を豊かなものとする取り組みに大きく寄与してこられました。そのご功績に深く敬意と感謝の意を表します。

さて、急速に人口の高齢化が進行する中で、健康寿命を伸ばし、安心して暮らせる社会を実現していくことが我が国の喫緊の課題となっております。また、安心・安全な食の提供が強く求められており、時代に即した専門的知識や技術を有する調理師の役割は益々大きくなっています。

西日本佐藤調理師会におかれましては、佐藤兼也会長の卓越したご手腕により、料理講習会や試食研修会、老人ホームへの料理慰問など、調理師の専門的技術の向上に取り組みとともに、地域における郷土料理や日本の伝統的な食文化の継承に努められ、長きに亘り九州各県のみならず、日本全国の食生活の向上に貢献していただいております。

2020年の東京オリンピック・パラリンピックに向けて、調理師の皆様の活躍が一層期待されております。

佐藤浩正新会長の体制の下、今後も調理師の資質の向上はもとより、調理技術の発展のための取り組みや、和食を始めとした「誇るべき日本の食文化」の海外への発信に、ご尽力いただくことを期待しております。

西日本佐藤調理師会ならびに友好団体会員の皆様のご発展とご健勝を祈念いたしまして、お祝いの言葉といたします。



祝 辞

福岡県議会議員

樋 口 明 様

有限会社佐藤調理士紹介所・西日本佐藤調理師会が創立四十五周年を迎えられ、心よりお祝いとお慶びを申し上げます。

貴紹介所・調理師会におかれましては、昭和四七年の創立以来四十五年の永きに亘り、調理士の方々の職業安定と地位の向上や調理技術の向上、また安全な食品衛生の普及と県民の健康づくりに多大なる御尽力をいただきました。佐藤浩正新会長や佐藤兼也名誉会長をはじめとする役員の皆様、そして会員の皆様の不断のご努力に深く敬意を表します。

また、この創立四十五周年を迎えられましたのも、時代の推移とともに嗜好の変化・新しい食材・調理技術の多様化や「外食離れ」などの大きな変化の中、佐藤調理士紹介所・西日本佐藤調理師会の皆様はこうした時代の要求や市場の期待に対して果敢に応えてこられた賜であると推察いたします。

近年では隣国の韓国・中国・台湾とともにアジアの拠点であるこの福岡に国の内外を問わず多くの人々が訪れます。そして訪れた人々の多くが「福岡は食べ物新鮮でおいしく、とても住み心地の良い街」と口を揃えて言っているのをよく耳にします。この言葉は福岡に住む我々にとってたいへん誇り高く感じます。これも福岡の食文化を永年に亘り担い、支え続けて下さっている皆様のお陰であると感謝する次第でございます。今後その豊富な知識と技術、また経験の上に立って、魅力ある福岡のまちづくりに更なるご尽力を賜りますようお願い申し上げます。

最後に有限会社佐藤調理士紹介所・西日本佐藤調理師会の益々のご発展と、佐藤会長をはじめ役員、会員の皆様のご健勝とご多幸を心よりお祈り申し上げます、お祝いの言葉とさせていただきます。



祝 辞

福岡市議会議員

津田 信太郎 様

佐藤調理士紹介所並びに西日本佐藤調理士会が創立四十五周年を迎えられましたこと心よりお慶び申し上げます。

佐藤浩正会長を始め役員各位の四十五年間に亘る並々なるご尽力、多大なる地域貢献で、福岡を中心に西日本の調理士業界の中心的存在としてご活躍され、「福岡の食」の魅力をお支え頂いておりますこと、市民を代表し最大の敬意を表する次第でございます。

近年アジアを中心に国内外より美味しい食を求め、福岡を訪れる観光客数は急激に増加致しております。

観光資源が少ない福岡で貴重な集客資源の一つ「食」の魅力の認知・向上を図り、そのブランド化を確立するため、そして多くの方々が「福岡の食」の虜となり幾度も来福してもらう為にも、福岡の食文化を支えておられる貴会のさらなるご注力が必要であると認識致しております。

日本には多種多様な旬の食材や食品、健康に配慮したバランスの取れた食事構成、食事と年中行事・人生儀礼との密接な結び付きといった特徴を持つ、世界に誇れる素晴らしい食文化があります。

世界無形文化遺産に「和食」も登録をされ、世界中にて日本料理の魅力が注目されております。

貴会調訓の中にも「食べる身になり料理を作れ」と謳われていますが、日本料理の相手への配慮・礼儀は、美味しい食事を提供するだけでなく料理を通して「食べる人」へ心を伝えるという世界的に見ても特徴的であり、文化遺産に認定されますと、世界の文化的多様性を豊かにする事となり大きな意義を持つこととなります。

食の国際化が進み、和食や地元食を始め多様な食文化が交わり事業者のニーズも複雑化する中、貴会より高い技術を持つ調理士を更に輩出してもらい業界を今後とも力強くけん引して頂きますと共に、和食の普及・継承にご尽力を賜りますようお願い申し上げます



祝 詞

一般社団法人福岡県技能士会連合会
会 長

黒 木 一 夫 様

西日本佐藤調理師会が設立四十五周年を迎えられたことを心よりお慶び申し上げます。

昭和四十七年の発足以来、会員との親睦と知識を交換して技術の進歩を促し、社会的地位の向上を目的として、調理講習会や研修会を開催するほか、施設への料理慰問や技能大会への参加など人材育成に努めてこられ、全国有数の調理師会に育ててこられました。佐藤会長をはじめ役員の方々のご努力にあらためて敬意を表するものであります。

さて、日本食文化は平成二十五年にユネスコ無形文化遺産に登録されました。「和食」という、四季折々の多彩で新鮮な食材と素材の味わいを生かした食文化がますます世界を席巻することが予想され、多様で質の高く想像力にあふれた調理が求められることになり、西日本佐藤調理師会に寄せられる期待も一層大きなものになると思います。ところで、昨今、技能士の高年齢化や人材不足が声高に言われていますが、私共、福岡県技能士会連合会といたしましても、素晴らしい技能を次の世代に引き継ぐことを重要な使命として、子供たちや若者を対象に技能継承のための事業を推進しているところです。貴会には「匠の技フェア」や「技能グランプリ」等に積極的にご参加いただいております。感謝申し上げます。

佐藤会長とは、半世紀を超えてお付き合いさせていただいていますが、佐藤会長のやさしい人柄と、常に高みを目指すという技能向上へのお気持ち、多くの調理師を惹きつけ、育て、今日の西日本佐藤調理師会の地位を築かれてこられたものと思います。この度第一線から退かれ、若い世代に託されるということですが、豊富な経験をお持ちであり、引き続き調理師業界のためご指導いただければと思います。

結びになりますが、西日本佐藤調理師会の益々のご発展と会員皆様のご健勝と繁栄を心から祈念いたしましてお祝いの言葉といたします。



西日本佐藤調理師会創立45周年 並びに新会長ご就任にあたり

公益社団法人 日本調理師会
会長

石川 東 功 様

この度は、佐藤浩正新会長ほか役員会員ご列席のもと、福岡市内外から多数のご来賓を迎え西日本佐藤調理師会創立四十五周年記念並びに佐藤浩正新会長就任祝賀会が開催されましたことを、心からお祝い申し上げます。

創立以来今日までの長きに亘り、前会長である佐藤兼也名誉会長並びに新旧役員各位をはじめ会員の皆様が奮励努力され福岡の食文化の歴史を作り上げたそのお姿に、心から敬意を表す次第であります。

さて、我が国は四半世紀近く続いた経済低迷からようやく脱出したものの、我々の外食業界を取り巻く環境は、まだまだ厳しい状態に直面しているといえます。

その一方で、我が国の伝統的な食事である「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録され、世界から最も注目される「食」のひとつとなりましたことは記憶に新しく、今や日本の「食文化」は国家レベルでの継承に取り組むべき財産となっており、全国各地においても郷土の食文化を見直す動きが高まっております。

私は、これを機会に若い調理師の方々がそれぞれの地元に戻り、故郷の食文化の継承と発展に情熱を注ぐという志を抱いていただきたいと熱望するものでありますが、そのためにも佐藤浩正新会長並びに西日本佐藤調理師会の皆様には、素晴らしい食文化を継承している福岡市という地において、今後ますます調理業界を発展させるべくご尽力いただきますよう心からお願ひ申し上げます。

最後に西日本佐藤調理師会の末永いご発展と、役員会員の皆様のご繁栄を心からお祈り申し上げます、私のお祝いのご挨拶といたします。



お祝いの言葉

公益社団法人 日本料理研究会
会長

三宅 洋子 様

有限会社佐藤調理士紹介所・西日本佐藤調理師会様には創立四十五周年を迎えられ、心よりお慶びと共に、ご子息佐藤浩正様の会長就任をお祝い申し上げます。

佐藤前会長様の創立の精神を会員皆様が継承され、今日までひたむきなご精進を重ねてこられたご苦労に対し、深甚なる敬意を表させていただきます。

また、当会公益社団法人日本料理研究会に長年に渡り、ご支援・御協力を賜わり、深く感謝申し上げます。

佐藤前会長様が幾多の艱難辛苦を乗り越え、常に進取の精神で食材や技術の研究・開発、後進の指導育成を通じて地域の食文化の定着と発展に大いに貢献され、博多に佐藤調理師会あり……と確固たる礎を築いて来られたご努力と熱意に感服しております。

平成不況の中、浩正氏に会長職をバトンタッチされ、新会長にはご苦労も多い事と存じますが、長年前会長の側で会長代行として様々な事をご覧になり経験を重ねてこられた年月は、今後活かされてくると思います。前会長の心意気、ご努力を受け繋ぎ、八〇年、一〇〇年へと歩みを進めていただきたいと願っております。

二十一世紀の真只中、時代の潮流はいよいよ早く、国際社会の中で日本料理は、一層注目を集めております。

当会も、「レシピル」「フェイスブックファンページ」「ライン」と国内外に発信し、好評を得ており、ファンが増えています。新会長も若い人に迎合する事ではなく、時代に合った会作り、魅力ある会作りに取り組んでいただきたく、よろしくお願いいたします。

佐藤調理士紹介所、西日本佐藤調理師会様のますますのご発展をお祈り申し上げます、お祝いの言葉とさせていただきます。



祝 詞

公益社団法人日本全職業調理士協会
会長

遠 藤 十 士 夫 様

西日本佐藤調理師会創立四十五周年記念として、会誌「調友」を刊行されるにあたり、寄稿の機会を与えて頂きまして誠にありがとうございます。公益社団法人日本全職業調理士協会会長として一言ご祝詞を述べさせていただきます。

西日本佐藤調理師会が創立四十五周年をお迎えになったことに対しまして心からお祝いを申し上げます。これまで長年会を運営されてこられたことに敬意を表します。

貴会には、当協会の支部として、日頃から、特段のご協力・ご支援を頂いております。この紙面をお借りし、厚くお礼を申し上げます。特に、佐藤会長には、当協会の地区理事として業務の推進にお力添えを頂いております。いろいろとご助言を頂いております。改めて感謝申し上げます。今後も我々業界発展のために益々ご活躍をいただきますようご期待をいたしております。

さて、政府では、経済対策への取り組みが行われ、緩やかな景気回復が進んでいることですが、我々料理業界においては、依然として厳しい状況が続いておりますが、外国人観光客の増加やオリンピック等を控え、和食のブームもありますので、今後に期待していると存じます。

ところで、職調協は、内閣府の認定を受けて今年で5年目を迎えました。今後とも公益社団法人として、会員始め、広く一般社会・国民の利益に寄与するよう努力することとしております。

現在、職調協では、色々な公益目的事業を実施しておりますが、貴会におかれましても本事業に積極的に参画され、より一層のご協力を賜りますようお願いし、最後になりましたが、西日本佐藤調理師会の益々のご発展を祈念いたしまして、私のご祝詞とさせていただきます。



西日本佐藤調理師会 創立四十五周年を祝して

一般社団法人全国日本調理技能士会連合会
会長

片 田 勝 紀 様

この度、西日本佐藤調理師会様にはご隆盛のうちに創立四十五周年を迎えられ、併せて新会長就任のご報告、誠にお目出度く心よりお慶び申し上げます。私共のみならず業界に取りましてもご同慶の至りであると感じます。これも一重に佐藤兼也会長のご人徳と、会員皆様の精進努力の賜であり、敬服してやまないところであります。またこの節目の機会に、初代会長の座をご子息の佐藤浩正氏に譲られました。次世代の輝かしい展望を見据えての世代交代に前途洋々たる思いを抱くものであり、貴会の新たな船出に祝福のエールを送らせていただきます。

さて四十五年前といえば高度成長期のさなかにあつて、なお日本列島改造構想に湧いた年でもあります。貴会は日本の安定した経済成長と共に歩み、またバブル崩壊後の長い平成不況を乗り越えて確固たる基盤を構築されて来られました。バブル以降の飲食業界を取巻く環境は依然として厳しいものがあり、外食産業の内需拡大には未だ遠い道のりを感じます。とはいえ、二〇二〇年の東京オリンピック・パラリンピックに向けた内外の、特に外国人観光客には世界遺産となった日本食の魅力アピールできる好機であるとみるのも大方の希望的観測であります。

私も全国日本調理技能士会連合会が支援する、貴会の技能士会としての実績を誇る技能振興事業「日本料理技能展」も毎年盛大に開催され、地域の食材を活かした創作日本料理の集大成として県内の地産地消に大きく貢献しておられます。さらには厚労省が主催する技能五輪、技能グランプリ等にも毎回優秀な選手が参加し、活躍されております。

結びにあたり、西日本佐藤調理師会様におかれましては今日までの実績と伝統を継承し、新会長の和の心と情熱を持ってリーダーシップを発揮され、さらなるご発展、ご繁栄をご祈念申し上げます。お祝いの言葉とさせていただきます。



祝 辞

公益社団法人日本調理師連合会
会長

森口 富士夫 様

西日本佐藤調理師会が発足四十五周年を迎えられましたことを、心よりお祝い申し上げます。

貴会は、九州における調理師会の名門であり、会長の強力なリーダーシップのもと、長年にわたって日本料理の業界を牽引してこられました。一言で四十五年と申しましても、高度成長からその後のバブル崩壊、震災に至るまでを振り返りますと、外部環境や業界の浮き沈みなど、本当に激動の四十五年でございました。そうした中で、貴会は、いつも誠実に、着実に業績を伸ばして来られました。

リーダーは、進むべき方向を明確に示し続けると同時に、決断力と教育力で組織を率いていかなければなりません。「良い木は良い実を結ぶ」といいますが、会員の皆様は、優れた会長の指導力のもとで一致団結して歩みを進めるなかで発展しつづけ、有望な人材を輩出されております。

さて、長年の先人や日本料理に携わる多くの人たちの努力が認められ、「和食」がユネスコの無形文化遺産に登録され、和食が大きく世界に飛躍する機会を得ました。しかしながら、私ども日本料理界を取り巻く環境は厳しく、予断を許さない状況も予測されます。

とりわけ、ユネスコの無形文化遺産と言いながら、例えば、一日の労働時間8時間などの制約の中で、後進の調理人への日本料理の優れた技能の継承が困難な状況も生まれており、無形文化遺産「和食」の優れた技術、技能の伝承は、私ども調理師の団体にとって、避けられない、喫緊きんげんの大きな課題となっております。

今こそ、私ども日本料理に関わる者や各団体が今まで以上に連携し、協力し合って、調理技術の継承と後進調理人の育成など、調理師界と食文化の発展に全力を挙げていく必要があります。

この発足四十五周年という節目の年をステップにし、更に貴会が大きく発展されることを期待申し上げますと共に、佐藤会長以下役員及び会員皆様方の益々のご活躍とご健勝を心よりお祈り申し上げます、お祝いの言葉とさせていただきます。



お祝いの言葉

福岡県調理師連合会
会長

王 和 雄 様

佐藤調理師紹介所、西日本佐藤調理師会創立四十五周年誠に
おめでとうございます。心よりお祝い申し上げます。

また、佐藤浩正新会長、佐藤兼也名誉会長の御就任おめで
たございます。名誉会長が作り上げてきた強固な地盤の上に、
新会長による新たな風が加わり、共に一層の発展をされるものと
確信しております。

貴社は、四十五年の永きに渡り調理師専門の紹介所として、
その創業期より当福岡県調理師連合会とも連携、活動への協力を賜り、
当会の目的でもあります。調理師業界の資質向上、職の安定化に
大きく寄与いただきました。

当会は、貴社より賜ったこれらの御協力には感謝しか
ございません。心より御礼申し上げます。

昨今、インバウンド、観光旅行などによる海外からの
お客様の増加、環境変化やアレルギーなどの要因による食嗜好の
多様化と同時に、高度情報化社会における、ロボット、AI
技術の進化、発展も見逃せません。

今後、この時代、環境の変化に適応し、調理師として
一人一人が進化し、食に携わるプロとしてその資質を今
まで以上に磨き上げていくことなしに、業界の発展、
職業としての調理師は生き残れないのではないかと
いう危機感もあります。

その点からも、今後も貴佐藤調理師紹介所、西日本
佐藤調理師会と、末永くお付き合いさせていただき、
業界の更なる飛躍、資質向上の為に共に歩んでい
きたいと考えております。どうぞ、今後ともよろしく
お願いいたします。

結びにあたり、佐藤調理師紹介所、西日本佐藤調理師
会の関係各位の御健康、御活躍、御発展を祈念しお祝
いの言葉にさせていただきます。



祝 辞

九州調理士会連合会
会長

河 口 敏由樹 様

西日本佐藤調理師会の皆様、創立四十五周年 及び、佐藤浩正
新会長の就任、誠におめでとうございます。

心よりお慶び申し上げます。

佐藤兼也先生におかれましては、永年に渡り、九州調理士会連
合会の発展の為、全国との幅広い交流をはじめとして、九州の調
理士の資質の向上、調理技術の発展の中心となり努められ寄与さ
れました事に深く感謝申し上げます。

私も「九州は一つ」として、これからも親睦会として食文化の
向上、後進の育成など、努力して佐藤兼也先生に少しでも近づけ
るよう魅力ある九調連にしていききたいと思えます。

今後は佐藤浩正新会長のご協力を頂き、九州調理士会連合会の
より一層の発展の為、取り組んで参りたいと思えます。

これからの西日本佐藤調理師会の益々のご発展とご健勝を祈念
いたしまして、お祝いのご挨拶とさせていただきます。



祝 辞

福岡南天神振興会
会長

楠 下 広 師 様

初夏の候 有限会社佐藤調理士紹介所並びに西日本佐藤調理師会が、四十五周年を迎えられましたことを、心からお祝い申し上げます。

これもひとえに、昭和四十七年創立以来、佐藤兼也会長を中心に、四十五年に渡り、調理士紹介所、調理師会員の皆様の先頭に立ち調理師の資質及び調理技術の向上に、ご熱心に関われ、ご尽力をされて来られましたこと、ご努力のたまものであり、深く敬意を表します。

福岡は、アジアの玄関口でもあり、世界各国より多くの方々が来福されていますが、食事は、栄養のバランスが良いことで、二年前に日本料理の和食が、ユネスコ無形文化遺産に登録されて以後、外国の皆さんが和食を好んで食されていると言うお話を聞く度、調理師の皆さんがプロとして、健康づくりのために食生活改善などに努めて頂いている賜物であると私たちは感謝いたしております。

私たちの衣食住の生活の中でも、食は一日も欠かせない生活の基本であります。

これからも調理師の皆様への食文化の期待は、はかり知れません。日本経済もまだまだ厳しい現状にあり外食業界でも人手不足により、営業時間の見直しをされるなど飲食業界にも、しわ寄せがあり、まだまだ不況の波があるような気がしています。

お客様の減少は経営者にとりましては、店の閉店を余儀なくされ、今では店の入れ替わりが多く見受けられます。

また、現在は少子高齢者時代を迎え、皆さん方も料理内容に色々ご苦勞され、日本食文化の伝統ある和食料理店が世界中に出店されています。

日本食は、栄養バランスも良く、美味しいと好評を得ており、今後とも一層努力され、調理師の皆さんが自覚をもって邁進されますように、ご期待申し上げます。

創立四十五周年にあたり、新しく就任されました佐藤浩正会長のこれからの活躍と、佐藤調理士紹介所・西日本調理師会のみましますのご発展と会員の皆様の、ご健勝ご多幸を心より祈念いたしまして、お祝いのご挨拶とさせていただきます。



お祝いの言葉

株式会社 杖立観光ホテルひぜんや
代表取締役社長

河津 豊四郎 様

このたびは創立四十五周年並びに新会長ご就任まことにおめでとうございます。

貴会におかれましては、弊社への調理士紹介のみならず、会員相互の親睦と交流を推進し、専門知識と技術をご指導いただき厚くお礼申し上げます。また名誉会長様におかれましては、長年にわたり貴会での活躍と業界の発展に大きく貢献され、今日までの揺るぎないご成長をお続けになられていることに敬服のほかございません。

九州の観光産業は基幹産業となることを目指して、成長を遂げて参りましたが、昨年の熊本地震やそれに伴う風評被害などの影響により大きく落ち込みました。現在、創造的復興に向けて取り組んでいる所です。その中でも成長の柱となるのは訪日外国人客です。二〇二〇オリパラには四〇〇〇万人を目指しております。この数字を達成するには、日本の生活習慣や伝統にふれたいというニーズをきめ細かく対応して行く必要があります。自然・食・芸術・芸能・風景・風俗など当該地域にある観光資源を有効活用することが実現につながると思いますが。

このような状況下で一番重要になっているのが、人材の確保と育成です。貴組織の発展がその問題を解決する大きな役割を果たすと考えています。私たち日本旅館も貴会に大きな期待をいたしております。今後、新会長様のもとで力強いご支援を頂きながら弊社も努力を続けて参りたいと思えます。

最後に、本会の皆様の一層のご活躍、ご健康を心からご祈念申し上げます。祝辞とさせていただきます。



祝 辞

株式会社ニューオータニ九州
代表取締役社長

山 本 圭 介 様

有限会社佐藤調理士紹介所、西日本佐藤調理師会創立四十五周年を迎えられたこと心よりお祝い申し上げます。

ここ数年来、訪日外国人数が年々増加していく中、海外からのお客様は、「和の文化」に興味を持ち、「和食文化」の魅力に触れることに大変関心をもっています。

「和食文化」とは、単なる料理だけではなく「自然を大切にする」という日本人の心に基づく食の習わしでもあります。

見栄えもよく、おいしい料理は、それを食する人達の心を豊かにさせ友好的且つ親しみを感じさせるものです。

今迄、沢山の料理人を育て、御調理師会の調訓を心から理解し実践している料理人の姿を各地で見かけたいと思いますが、これも佐藤兼也会長はじめ役員の皆様、会員の皆様の四十五年間の地道な努力と教育の賜物であると深く敬意を表します。

今後におきましても、次世代に御会の伝統を継承していただき日本の「おいしい料理の提供とおもてなしの心」で皆様に愛される料理人の育成に期待致しますとともに佐藤調理師会の今後益々のご発展と会員の皆様の更なるご活躍を心よりご祈念申し上げます。



創立四十五周年・新会長就任
記念料理

記念料理



天ヶ瀬温泉 ホテル新紫陽

料理長 小西 登

御著付

「寿ぎ」

・車海老養老和え

・車海老は頭を外し、薄塩して水分を抜き粕漬けにします。鮑は、酒・大根で柔らかくなるまで蒸します。椎茸は薄塩して焼きます。蒟蒻草は、色出しします。家来寿美は薄皮を剥きます。これらの材料を適宜に切ります。焼いた車海老の頭と昆布・白味噌・味噌で出汁を取り、戻したゼラチン・寒天を加え、粗熱をとり卸し山芋を混ぜて冷し固めます。養老豆腐を粗く解し、先の材料と和え、盃に盛り金箔を天に乗せます。銚子に入れておいた美味出汁を盃に張ります。

御前菜

「祝い」

・富士鮑

・手網寿司

・香茸都漬け

・慈姑卵糖

・老松牛房

・蟹翡翠巻き
・熨斗梅錦玉子

・鮑は掃除し、大根を抱かせ、酒蒸しして柔らかくならしたら粗熱を取り糲薯地を付けて仕上げます。

・酢飯を海老・針魚・高旨唐で手網に巻きます。

・白味噌を酒・味噌で味を整え、戻した香茸の水分を抜き取り漬け込みます。

・慈姑は灰止めして蒸して裏漉し卵・小麦粉・砂糖・メレンゲと混ぜ合わせオーブンで焼きます。

・牛房は、下味を付け、芯を抜きます。抜いた芯を桂剥きし、糲薯地を薄く伸ばして巻いた物を打ち抜いた牛房に差し込み蒸し上げ、表面に青海苔を塗り、干瓢で作った御弊を巻きます。

・茄子を桂剥きにして、昆布で押します。蒸した蟹棒を茄子で巻き竹切りにします。

・茹で卵を黄と白に分けて、砂糖・塩・片栗粉を混ぜ、白・熨斗梅・黄の順に重ねて、蒸します。

御吸物

「清い」

- ・ふく茶巾
- ・熨斗人參
- ・亀甲椎茸
- ・寿海苔
- ・結び三葉
- ・香り柚子

- ・河豚の身を搗り身にして、河豚の白子・山和芋・卵白・昆布出汁で糝薯地を作り海老・銀杏・百合根を包み、茶巾に絞ります。
- ・白水で下茹でし、吸地で含めます。
- ・下味を付けます。
- ・戻して吸地に漬け込みます。
- ・以下略します。

御造里

「栄え」

- ・鯛三種青竹盛り
- ・妻いろいろ
- ・梅塩

- ・鯛の八重造り、重ね造り、昆布メを青竹の器に盛り、鯛鱈・縊り野菜をあしらいます。

御多喜合

「福め」

- ・甘鯛市松巻き
- ・鶴里芋
- ・亀人參
- ・小槌南瓜
- ・天上昆布
- ・宝剣豆

- ・甘鯛は卸して、薄塩し骨を抜きます。大根と人參は拍子木に包丁して下味を付け、市松に組み、平湯葉で巻きます。甘鯛に搗り身を塗って先の市松を巻き、蒸し上げます。
- ・白煮にします
- ・含め煮にします
- ・含め煮にします
- ・杉板で挟んで焚きます
- ・絹莖は色出しします。

御家喜物

「慶び」

- ・白髪伊勢海老
- ・火取り明太子
- ・紅白餅花
- ・南天卸し和え
- ・花豆ワイン煮
- ・(亀香合)

- ・伊勢海老は、酒塩で蒸して、赤い部分は取り除き、白髪に解します。
- ・明太子は火取り、解して伊勢海老の上に振るいます。
- ・略します。
- ・大根卸しに土佐酢を入れイクラを和えます。
- ・花豆を戻してワイン煮にします。

御蒸物

「希い」

- ・百々川蒸

・車海老は、塩茹でします。吸み上げ湯葉・銀杏・三ツ葉は常の通りです。茶碗地に卸した慈如を混ぜ、先の材料を器に決め出汁を張り蒸します。

御揚物

「躍る」

- ・小鯛赤飯揚げ
- ・末広茄子
- ・芹

・小鯛の背を開いて、内蔵・骨・腹骨・小骨を丁寧に掃除して立塩に二十分程漬け水気を抜き取り、中に赤飯を詰め込み、竹串で留めて片栗粉を付けて揚げます。

・茄子は薄衣で天麩羅にします。

・芹は白扇揚げにします。

御寿物

「光り」

- ・鯨奉書巻き
- ・金海鼠豆腐
- ・金柑密煮
- ・棒茗荷
- ・防風

・鯨は卸して昆布メにします。大根は桂剥きにして甘酢で洗い鯨を巻きます。

・金海鼠は、戻して下味を付けミキサーにかけて、吉野葛と合わせて豆腐を練ります。以下は略します。

御食事

「晴れ」

- ・華御飯

・御飯を扇の物相で押し、煎り玉・煎り唐墨・スモークサーモン・解し蟹・軸三ツ葉を散らします。

御留椀

「祥し」

- ・百合根羽二重とろろ

・百合根を蒸して裏漉しし、とろろ芋と混ぜ、味噌汁の上澄みで伸ばします。天に青海苔を振ります。

御甘味

「吉い」

- ・上生菓子

・白餡・砂糖・山の芋・みじん粉を合わせて練り切りを作り、色合いを付け縁起の良い木型で、型押しします。

高野豆腐細工

「祭り」

- ・博多山笠風神雷神

・高野豆腐を貼り合わせて作ります。





第四十四回 (有)佐藤調理士紹介所 西日本佐藤調理師会 懇親会

平成二十八年七月十二日(火) 正午より、ホテルニューオータニ博多「鶴の間」におきまして、(有)佐藤調理士紹介所・西日本佐藤調理師会の懇親会が開催されました。

全国より政界・友好団体・他多数の会員の皆様が祝福に訪れ大盛況の中、当会理事長・山川秀和氏の開会挨拶で式典が始まり、佐藤兼也会長より御来席の皆様へ感謝の意と御健康と商売繁盛を祈願されました。

次に、平成二十七年厚生労働大臣表彰受賞者の西日本佐藤調理師会常務理事・島家芳計様に賞状が授与されました。

続きまして、御来賓を代表して、衆議院議員・原田義昭様(令夫人・原田知子様)、福岡県議会議員・樋口 明様、福岡県議会議員・岳 泰宏様、福岡市議会議員・津田信太郎様、(一社)福岡県技能士会連合会会長・黒木一夫様、(公社)日本全職業調理士協会会長・山本敏雄様、(公社)日



本料理研究会会長・三宅洋子様、(一社) 全国日本調理技能士会連合会会長・片田勝紀様、(公社) 日本調理師連合会会長・森口富士夫様、より御祝辞を頂きました。

(株) 桑之屋 代表取締役社長・権藤一光様による乾杯の音頭で懇親会が始まり、ステージでは、「ジミーキクチ・マジックショー」で大いに盛り上がっていました。

大盛況の中、博多恒例の「博多祝いめでた」「博多一本締め」を、(有) ひろや商店代表取締役社長・楠下広師様、(有) 右近商店代表取締役社長・右近智之様、(有) まるぜん福岡代表取締役・安岡喜一様の御三方により披露されました。

引き続き、九州調理士会連合会会長・河口敏由樹様の音頭で、万歳三唱が行われました。

最後に、当会常務理事、川上弘文氏の閉会の辞で懇親会が終了しました。

第四十四回 西日本佐藤調理師会 総会

平成二十八年年度・定時総会が七月吉日、西日本佐藤調理師会事務所において開催され、前年度経過報告、引き続き新年度予算案に入り、各部会の提案の後、西日本佐藤調理師会会計部長・柏村兼之氏より新年度予算案・収支決議案が提出されました。

西日本佐藤調理師会 新常任理事

名誉会長

会長

理事長

専務理事

副会長

常務理事

佐藤兼也

佐藤浩正

山川秀和

黒川隆文

川上弘文

松尾敏文

宮崎文夫

原崎文夫

岩永克也

小西登也

平川泰司

垣内泰十

山本幸雄

島家芳計

常任顧問

理事・支部長他については七月総会にて選出。

第三十六回

日本料理全国大会

主催／(公社)日本全職業調理士協会

(公社)日本全職業調理士協会主催の恒例「第三十六回 日本料理全国大会」が、平成二十八年十月四日(火)に東京・スクワール麹町で盛大に開催されました。

自由出展五十三点・郷土料理三十点・技能コンクール十九点・さらに招待出展四点を含む計一〇六名、一三小間の料理が、会場を彩りも鮮やかに展示されました。

全国からの出展者の中、西日本佐藤調理師会から代表して、小西登氏(ホテル新紫陽)が郷土料理部門で出展され、栄えある国際観光日本料理レストラン協会賞を獲得されました。



「匠の技フェア」

主催／福技連マイスター会

平成二十八年十月十五日、天神のパサージュ広場において「匠の技フェア」が開催されました。

全国技能士会連合会に認定された「全技連マイスター」福岡県内で行われる「福技連マイスター会」が主催し、優れた技能職者の作品を広く市民の皆様に紹介すると共に、体験コーナーでは来場者が、はんこ作りや、かんざし削りに挑戦していました。

この催しに西日本佐藤調理師会・技術部長・黒木隆文氏が「和食」部門の職人として料理を展示していただきました。

平成28年度福岡県ふぐ処理師試験

実技試験委員に

選任される!!

平成二十九年三月九日に、福岡市中央区平尾の中村調理製菓専門学校において実施された「福岡県ふぐ処理師試験」で当会の川上弘文副会長が実技試験委員として選任されました。

「博多職人展」

主催／福岡市技能職団体連合会

平成二十八年八月二十六(二十八)日の三日間、福岡国際会議場において、博多職人展が開催されました。

各職種の優れた技能職者の作品を広く市民の皆様に紹介し、技能職者の社会的・経済的地位と技能の向上を図る事により、福岡市の産業および地域の発展に寄与する事を目的に開催され、三十余団体が協賛されています。西日本佐藤調理師会も福岡県調理師連合会と協賛し、八月二十七日、当会技術部長・小西登氏(ホテル新紫陽・料理長)が日本料理部門において出展して頂きました。



第三十回 日本料理技能展

主催 福岡県日本調理技能士会

福岡県

後援

福岡県職業能力開発協会

(二社) 福岡県技能士会連合会

(二社) 全国技能士会連合会

(公社) 調理技術技能センター

(公社) 日本調理師会

(公社) 日本全職業調理士協会

全技連マイスター会

(二社) 全国日本調理技能士会連合会

九州調理士会連合会

平成二十八年九月六日(火)マリンメッセ福岡(福岡市博多区沖浜町)におきまして、第三十回日本料理技能展が開催されました。

二十七年次から、新しく金賞、銀賞、銅賞、審査委員特別賞の四賞が追加され、出展される皆様の技術の向上、斬新なる発想の日本料理が展示される事と思えます。

今回は、九州・山口各県から数十名が出展され各賞が贈られました。

当日、早朝八時よりイベント会場にて、四季彩豊かな創作料理や見立料理が盛り付けられ、午前十時から午後五時まで一般公開されました。御来場の皆様も熱心に見入っていらっしゃいました。次回もより以上の出展をお願いいたします。





第30回日本料理技能展受賞者

と き／平成28年9月6日(火)
10時～17時

ところ／マリンメッセ福岡
福岡市博多区沖浜町 711
tel (092) 262-3111

- | | | | | | | |
|------------|----------|----------|----------|-------|----------|---------|
| ◎虹の宿ホテル花景色 | ◎加賀屋 博多店 | ◎日本料理 古仙 | ◎日本料理 古仙 | ◎楠水閣 | ◎審査委員特別賞 | ◎福岡県知事賞 |
| 泊 秀樹 | 平川 泰司 | 徳永日出登 | 徳永日出登 | 黒木 隆文 | 櫻井 誠二 | 福岡県知事賞 |
| | | | | | (1名) | |

- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------|----------|----------------|-------|-----------------|---------|--------------|----------|---------|---------------------|----------------------|------------|-----------------|------------------------|--------|----------|-------|------------|-----------------|-------------|-------------|---------|
| ◎福岡市長賞 | ◎加賀屋 博多店 | ◎二社(全国)技能士会連合会 | ◎彩の庄 | ◎(公社)調理技術技能センター | ◎ホテル新紫陽 | ◎福岡県職業能力開発協会 | ◎博多割烹 水音 | ◎四季 海山邸 | ◎(株)アリスクリエイトレストラン天瀬 | ◎ホテルニューグアイア オータムガーデン | ◎板前厨房 わざわざ | ◎(二社)福岡県技能士会連合会 | ◎湯布高原(株)三和シャッター湯布高原保養所 | ◎玄海クラブ | ◎ゆふいん月燈庵 | ◎大谷山荘 | ◎二日市温泉 大観荘 | ◎(公社)日本調理師会 会長賞 | ◎国際観光旅館 桑之屋 | ◎日本料理 てら岡本店 | ◎ホテル新紫陽 |
| (1名) | 平川 泰司 | 会長賞 (1名) | 水元 英喜 | 理事長賞(1名) | 橋口 覚浩 | 会長賞 (5名) | 生山 貴也 | 廣畑正太郎 | 矢野 幸司 | 原田 圭 | 森 英昭 | 会長賞 (5名) | 坂 昌二 | 江村 貴博 | 幸丸 幸衛 | 田島 実 | 西山 貴敏 | (5名) | 岩永 克也 | 山隈 敦司 | 横手 孝史 |

- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------|----------|-----------------|-----------|----------|------------|------------------|--------------------|-------|----------------|----------|----------|-----------|------------------|-------------------|-----------------|--------|------------------|--------|-------------|-------|----------|
| ◎松柏園ホテル | ◎ホテルしらすぎ | ◎(公社)日本全職業調理士協会 | ◎九州の旬 博多廊 | ◎日本料理 古仙 | ◎全技連マイスター会 | ◎七彩 Four Seasons | ◎(二社)全国日本調理技能士会連合会 | ◎楠水閣 | ◎ザ・ロイヤルクラシック福岡 | ◎喜水亭 三越店 | ◎日本料理 古仙 | ◎ビューホテル平成 | ◎福岡県日本調理技能士会 会長賞 | ◎(株)白山亭 セントラルキッチン | ◎(株)アリスクリエイト白山亭 | ◎料亭 松助 | ◎七彩 Four Seasons | ◎四季海山邸 | ◎海峯魯 リバレイン店 | ◎博多芙蓉 | ◎喜水亭 荒江店 |
| 三澤 建治 | 音丸 忠 | 会長賞 (2名) | 首藤 健児 | 徳永日出登 | (1名) | 亀田 力 | 会長賞 (5名) | 黒木 隆文 | 梶原 貴光 | 竹山 義則 | 草野 聖弥 | 白石 和光 | 会長賞 (8名) | 久保田一夫 | 櫻井 誠二 | 杉園 久則 | 田中 正一 | 堤 康輔 | 北崎 光翼 | 赤崎 誠治 | 松尾 要 |

「ものづくり体験講座」

主催／(一社)福岡市技能職団体連合会

平成二十八年十二月十三日(月)、福岡市立入部小学校におきまして「ものづくり体験講座」が催されました。

西日本佐藤調理師会技術副部长・小西登氏(天ヶ瀬温泉・ホテル新紫陽料理長)が講師を務め六年生を対象に日本料理の魅力・歴史などの講話および実技実演を児童と一緒に楽しく調理されていました。



「福岡女子大学課外講演」

主催／福岡県調理師連合会

平成二十九年六月十五日(木)、福岡女子大学におきまして、「日本料理特殊技能」という演題で課外講演が行われました。

西日本佐藤調理師会専務理事・黒木隆文氏(ホテル楠水閣料理長)が食・健康学科の2年生他約40名を対象に日本料理の特殊技能を講話と実技実演で講師を務められ、学生達は熱心に聞いていました。

おしごとフェスタin福岡二〇一六

【同時開催】

第26回

ふくおか技能フェスティバル

この道ひとすじ博多職人展

第4回 おしごと体験教室

主催 福岡県職業能力開発協会

平成二十八年八月二十六日～二十八日の三日間にか
け、福岡国際会議場「二階」多目的ホールにおいて、「お
しごと体験教室」が催されました。

技能職者の優れた「技」を子供達に疑似体験させる
事により、仕事に対しての興味と関心を持たせ、実演
や展示等を通じて技能に対する理解と尊重の気運を醸
成し、技能職者の社会的・経済的地位と技能の向上、
更には後継者の育成を図り、地域の産業や社会の発展
に寄与することを目的とし開催されています。

西日本佐藤調理師会も協賛し、三日間お手伝いさせ
て頂き、子供さんと一緒に実技実演を行なわれました。
ご協力頂いた方々は

◎八月二十六日（金） 平川泰司（加賀屋博多店）

山隈敦司（てら岡）

相良広宣（加賀屋博多店）

岩永克也（桑之屋）

小西 登（ホテル新紫陽）

神崎真吾（ホテル楠水閣）

黒木隆文（ホテル楠水閣）

首藤健児（九州博多廊）

広瀬拓未（ホテル楠水閣）

◎八月二十八日（日）

（この日、協賛店はありません）



匠直伝!!

食育料理教室

主催 福岡市健康増進課



食育で
明るい未来
元気な福岡

平成二十九年二月八日(火) 福岡市民福祉プラザ(ふくふくプラザ)において、生活習慣病予防月間である二月に、プロから野菜がメインの家庭料理を学び、自身の食生活を見直すきっかけとなり、自炊を通じて野菜をたくさん食べる習慣をつけ、生活習慣病予防につながる事を目的に、市内在住男女を対象に料理をあまりした事がない方々を集い、初心者でも作れる和食、洋食、中華の料理を各分野の講師を迎え、健康増進課による食育講と講師による料理説明の後、グループに分かれまして実習・試食会が行なわれました。

今回は、モーリアクラシック久留米迎賓館 料理長・藤竹幸貴氏を講師に迎えて調理実習が行なわれ、試食会ではさながら、ホームパーティーのような雰囲気です。ジュースで乾杯の後、試食しながら受講者との質疑に答えていました。

料理教室のご案内

匠直伝!! 食育料理教室

平成29年2月2日(火)	平成29年2月8日(火)	平成29年2月9日(水)
福岡市市民福祉プラザ	福岡市市民福祉プラザ	福岡市市民福祉プラザ
講師: 藤竹幸貴氏	講師: 藤竹幸貴氏	講師: 藤竹幸貴氏

開催場所: ふくふくプラザ 0階 調理実習室(中庭階F30-30)

対象: 福岡市市民福祉プラザに申し込み済みの18歳以上

定員: 25名(福岡市健康増進課)

料 金: 300円(材料費) 個別10名参加

開 始: 平成29年1月19日(火) 10時開始

※参加費及び材料費は別添です。

【申込方法】 電話予約のみとなります。開催の1週間前までに電話を申し込みます。

TEL: 092-711-4370	※持ち物: 筆記用具	※服装: 清潔な服装(半袖可)
※申し込み先: 健康増進課	※持ち物: 筆記用具	※服装: 清潔な服装(半袖可)

【お問い合わせ】 福岡市健康増進課 健康増進課 電話: 092-711-4374



H29
22水

老舗料亭 博多老松

福岡市博多区中洲中島町 4-1
電話 092-281-2366



料理試食研修会

平成二十八年～二十九年にかけて、西日本佐藤調理師
会企画部主催にて、試食研修会が左記の日程と会場で
行われました。

平成二十九年二月二十二日（水）

老舗料亭 博多老松

第二十九回

技能グランプリ

主催／厚生労働省
中央職業能力開発協会
（一社）全国技能士会連合会

平成二十九年二月十日から十三日にかけて、
静岡県静岡市葵区 学校法人鈴木学園中央調
理製菓専門学校静岡校において開催され、西
日本佐藤調理師会専務理事・黒木隆文氏が、
日本料理部門に福岡県代表として敢闘賞を受
賞しました。

この「技能グランプリ」は熟練技能者が技
能の日本一を競い合う大会です。技能五輪全
国大会が青年技能者（二十三才以下）を対象
とした技能競技会であるのに対し、技能グラ
ンプリは年齢に関係なく、熟練技能を競う文
字通り全国規模の技能競技大会であり、厚生
労働省及び中央職業能力開発協会、社団法人
全国技能士会連合会の共催により開催されて
います。大会の優勝者には、内閣総理大臣賞、
厚生労働大臣賞などが贈られます。

季節会席

ホテル楠水閣

料理長 黒木隆文



先附

トマト押し豆腐
美味出汁
花穂

- ・絹ごし豆腐を八方出汁に含ませトマトジュース 400cc トマトダイス80g パールア
ガー50g 砂糖・塩少々を加え流し固め絹ごし豆腐で博多押しにし湯葉で巻きます。

前菜

キャベツ甲州漬け
床節し磯煮
沢蟹磯辺揚げ
丸十レモン煮
こんにゃく酒煎り

- ・白ワイン3…出汁7、味醂・淡口醤油を加えキャベツを漬け込み、巨峰・蜜煮を天盛りする。
- ・出汁5…酒1…淡口0.2…濃口0.8 砂糖少々 炭酸 大根を加え含ませます。
- ・沢蟹を180℃の油で揚げ、青のり塩をふりかけます
- ・くちなしで色付けした丸十をレモン密(水1000cc 砂糖400g レモン1/2ケ)に
漬け込みます。
- ・酒・淡口・塩・梅干しを加え酒煎りにします。

椀

ピース石垣豆腐
鱧葛打ち
順才 焼パプリカ
木の芽

- ・スリ身500g メレンゲ卵白300cc 昆布出汁100cc ピースペースト150g、八
方出汁で含ませた、小芋を合わせ石垣豆腐にします。

造り

一先 マグロ
才巻海老
大根笹舟盛り
蓮芋
梅醤油

- ・一先は、皮目を焼き霜にし、マグロは角切り 才巻海老は湯むきにします
- ・大根にて笹舟を造り氷鉢に盛り付けます。
- ・針打ちにした梅干しを酒・淡口・味醂・追いカツヲを加え梅醤油とします。

蓋物

揚げ冬瓜揚煮
小茄子田舎煮
鰻 有馬煮
白スイキ胡麻白和え
アスパラ美塩漬け

- 冬瓜の皮を厚めにむき、160℃の油で揚げます。後、八方出汁に含ませます。
- 色止めした小茄子も、160℃の油で揚げ、後 八方出汁に含ませます。
- 白焼き鰻を蒸した後、酒、濃口、味醂、砂糖、有馬山椒を加え有馬煮とします。
- 白スイキは、大根、タカのツメにて灰止めし、八方出汁に漬け、豆腐生地で胡麻白和えにします。

焼物

鴨塩ロースト
寄せ沢煮
南瓜白玉
卸し生姜

- 針打ちした鴨に、大根卸しをのせ、くず野菜を敷き詰めオーブンにて170℃、12分焼きま
- す。
- 寄せ沢煮は独活、軸三ツ葉、針人參、輪切りオクラを下処理し、美塩漬けにしてゼラチン、パール・アガーで冷し固めます。南瓜白玉は、南瓜ペーストと白玉団子を合わせ湯取りにします。

油物

もろこし揚げ
海老天婦羅
にがうり 青唐
山椒塩

- とうもろこしを蒸し、果物だけ取りホワイトソースと合わせ俵型に整え、五色あられを付け
- ます。
- 海老、にがうり、青唐は、通常通り天婦羅とします。
- 山椒塩を添えます。

二の汁

赤出汁
長芋(落し芋)
ごぼう きざみ葱

(略します。)

香の物

大根 床漬け
胡瓜
人參

(略します。)

御飯

水菓子
夏みかんゼリー寄せ
西瓜 パイナップル

- 夏みかんジュース500cc 水200cc 砂糖30g パールアガー30g 型に流し固めま
- す。

文月 鮎ずくし献立



筑後川温泉 桑之屋

料理長 岩 永 克 也

先付け

玉蜀黍 葛豆腐
山葵・ベルバラ
美味出し

- 玉蜀黍は一度湯がきフードカッターにかけて裏漉しし牛乳生クリームクリームチーズを牛乳と同量の葛を溶いた水と混ぜ合わせ火にかけ良く練りこむ

前菜

沢蟹の艶煮
雷干し昆布和え
鮎甘露煮
鮎つるか
茄子水晶

- 沢蟹はぬるま湯で生き締めし酒と味醂砂糖で炊き上げながら薄口醤油で味を調節し艶良く炊き上げる生姜の搾り汁を隠し味に入れる
- 種を抜いた白瓜をらせん切りにし、塩をして半日から一日ほど日に干す
- 素焼きした鮎を鍋にならべ水を注ぎ火にかけ鮎をもどしながら炊き込み砂糖味醂醤油を入れじっくり炊く
- 鮎の内臓を塩漬けし苦うるかとする
- 茄子は采の目に切り一度油で揚げ熱湯で油抜きし銀カップに入れイナガーを溶かした薄口八方地を流して冷やし固める

椀

枝豆播り流し

- 湯がいた枝豆を殻から取り出してフードカッターにかけ裏漉しし片栗粉で少しとろみをつけ冷やしておいた吸い地と混ぜ合わせる

造り

鮎 背ごし
青紫蘇 茗荷
蓮芋 ラデッシユ
割醤油
柚子胡椒

- 水洗いした鮎の背びれ腹びれを取り除き頭を落とし筒状にスライスし酢水でかるく洗い頭と尻尾を飾りにして盛り付ける

焼き物

鮎 田楽朴葉焼き
乾燥朴葉
笹 檸檬
葉地神

- 水で戻した朴葉の上に素焼きした鮎をのせ田楽味噌を塗り朴葉で包み込み蒸し焼きとする
- 田楽味噌は赤味噌・キ口に卵黄・酒・味醂・砂糖を加え湯煎にし良く練り込む

温物

耳納豚 三味陶板焼き
エリンギ パプリカ黄赤
青ピーマン 小茄子
ジャポネソース ペッパー塩

- 筑後地産の耳納豚のソース・肩ソース・バラにくを使って陶板焼きとする
- 同割りした酒・濃口醤油・味醂を火にかけて摩り下ろした玉葱・生姜とポッカレモン少々を加え炊き込む吉野葛を溶いて少しとろみをつけジャポネソースを作る
- 塩とブラックペッパーを合わせペッパー塩を作る

蒸し物

揚げ物

鮎 紅梅磯辺揚げ
海苔 青紫蘇
梅肉 長芋
獅子唐 椎茸
山椒塩

- 三枚に卸したあゆを巻き海苔に広げ真ん中に大葉を置き梅肉を塗り長芋を芯に巻き込み天婦羅とする
- 獅子唐・椎茸は素揚げとする
- 乾煎りした塩に木の芽で作った粉山椒を混ぜ合わせ山椒塩を作る

酢物

鮎 南蛮漬け
新玉葱 青赤ピーマン
クレソン オリーブ
土佐酢

- 筒切りした鮎を片栗粉を漬け油で揚げて熱湯で油抜きし冷えたら土佐酢に漬け込む
- 新玉にピーマンはスライスし水でさらし鮎と一緒に漬け、鮎と野菜を盛りクレソンとオリーブを色よく飾りつける

食事

鮎の棒寿司
甘酢生姜 テラ昆布
寿司飯 青紫蘇

- 腹開きした鮎の頭尻尾中骨腹骨を取りのぞいた後で塩と酢でめて寿司飯とめた鮎の間に青紫蘇と刻んだ甘酢生姜をかませて巻きすで巻き鮎の上に炊き込んだテラ昆布をのせて竹皮で包み込む

留 椀

赤出汁

じゅんさい

木綿豆腐

香の物

夏野菜床漬け

水菓子

無花果の水羊羹

・鍋にだし汁を煮立てて赤味噌を溶き入れ、軽く水気をきったじゅんさいを加える

・無花果200gを皮を剥きフードカッターでペースト状にして水1000cc 砂糖100g 塩少々パールアーガー深雪50g溶いて鍋にいれて炊くあがりに隠し味に白ワイン少々入れる



初夏の喰切料理



杖立観光ホテルひぜんや

料理長 原 文 夫

一、箸 附

青梅

塩煮

・青梅は大粒の固い物を選び、一夜水に漬け、針打ちし、明ばん水に一夜漬け込んでおく。番茶にて（七十度）壺に張りむらす。三十分ほど置き、また新しい番茶にて（六十度）またむらす。これを三回く四回くりかえし、柔らかくなりすぎない事、酸味を抜き過ぎない事、よく水にさらし、水をよく切り、大鍋にて梅を静かに煮る。水一、ハリットル 砂糖同量、塩二十グラム、極く弱火で二割ほど煮詰める。

一、前 菜

百合根水蓮

順才

合わせ酢

ごろ酢

・百合根は小葉を白煮し、黄味ずしにて水蓮にみたてる。新順才は湯にしガラス器に盛り合わせ酢をはり、ごろ酢を落し、その上に百合根水蓮をそっとのせる。

合わせ酢、出汁六、味醂四、薄口二、砂糖、塩

ごろ酢赤味ソ、砂糖、酢、水

若鮎の釣瓶寿し

はじかみ

・活小鮎の頭を取り、背開きし、水洗い後塩を四十分ほど当て、酢にて洗い昆布メにし三時間後、御飯の中にかみなり豆腐（煎り味付け豆腐）と刃叩きした、たでの葉をませ込み、鮎にて包み、笹の葉で巻き込む。

車海老と空豆の

クリームチーズ和へ

新蓮根

・空豆は生のまま皮をむき、出汁、砂糖、塩でからりと煮上げ、車海老は湯、酒、ハイミー、酢にてボイルし、おかげのち三ツ切りにしておく。

クリームチーズは裏漉して、玉味噌と空豆の裏漉しと合わせ、この衣で車海老、空豆を重ね合わせ、和へ、新蓮根の酢取りした雪輪をそえる。

白ダーツ

酒盗あん掛け
醤油漬いくら

・白ダーツは皮をむき、明ばん水にてあくどめし後、水にさらし、大根おろし、たかの爪、酢を入れた湯にてボイルし、おかあげしておく。冷めたらよく水にさらし竹の皮で適宜の大きさに束ね、水気をよくふきとって、かつをのきいた野菜八方でさつと煮ておく。切り口が上になるように前菜器に盛り、かための酒盗あんをかけて、醤油漬のいくらをちらす、雲丹あんでもおいしい。

酒盗を水にてさつと洗い、同量の酒で煮とかし、漉して、かつを出汁、味噌、ハイミーにて味をととのえ葛粉でつやを出し、卵黄でねり上げた物（雲丹あんも同用）

穴子独活

新芽巻

・穴子は中位の活物を選び腹開きして素焼にしておく、独活はかつらにむき湯して、小原木に包丁して穴子を砧巻きし竹の皮で1ヶ所結び八方にて含め煮しておく。新芽の塩若布を水でもどし、よく絞り幅広いところで巻き甘八方に含す。

ベツ甲生姜

・新生姜はうすく皮をむき針打ちして、米のとぎ汁で四〜五時間、柔らかくなるまで湯し、水によくさらす翌日また湯し、水によくさらす、これを三日ほどくりかえし後、水一升に対し砂糖500gのうす蜜にて、一割ほど煮つめる様煮る。フタ付きの容器にうつしかえ、翌日、シロップだけ煮詰め、これを二日くり返し、最後は生姜とシロップを鍋に取り黒砂糖、淡口で紙蓋をして火にかけ鍋ごと冷やし、ベツ甲生姜にしあげます。

姫さざえの甘露

三ツ葉

・姫さざえは中を取りよくそじしたらたっぷりの湯でもどし、甘露にしておきます。三ツ葉の軸はボイルして八方に漬け込んでまぶし、盛り付ける。

一、椀物

鱈のつまれ

水善寺菜、新午房
木の芽

・小鱈のおいしい五月、六月、鮮度のよい鱈は三枚におろし骨、皮を取り刃叩きし当り鉢にてよく当り塩少々、大和芋一割程入れて昆布湯にてつまれに取り、その出汁を追いがつをし吸物に味付け新午房の針打ち香りで進める。

一、差味氷盛り

おこぜ湯洗い

紅芯大根、はす芋、茗荷、

・紅芯大根の大きい所を輪切りにし、湯洗いた、おこぜ、湯して束ねたはす芋、針打ちした茗荷、薬味一式盛り付け、氷の上のせ、氷盛りとする。笹の葉をさす。

穂じそ、薬味、ポン酢、レ
モン醤油

一、焼着

新茶香焼

竹皮包み

すずき筒切り

割り醤油、卸し生姜

・すずきはよく水洗いして筒切りにして淡塩を当てておく。新竹皮はよく水にしめらせ新茶を下にしき、セロハンをかぶせ、すずきをのせ、包み込み、塩焼きとする。

・別千代口に四・一・一の割り醤油と卸し生姜。

一、冷やし物

豚眼龍巻

共地あん

狸々人参

ひすい巻

・豚肉はブロックのまま六時間ほど糠湯して柔らかくもどし、水で良くさらし親ゆびほどの長方形に切り、くずれない様に敷き昆布をして甘八方にて約二時間ほど含ませる。白葱の大き物をたてわりにして焼目を付けて八幡巻にぐるぐる巻き上げ爪楊枝で止め先の煮汁でまた含ませ、冷えたら取り出し切り口を見せ、共地あんをはる。

一、替り鉢

相目の唐揚げ

黒酢あん掛け

車海老、アボガド

ヤングコーン、新蓮根

クレソン

マクロミニトマト

・相目は上身にし、骨を取りのぞき少し厚めのそぎ切りにして一人前三切れ用意する。

・アボガドは皮をむき大き目に包丁しておく

・ヤングコーン、車海老、新蓮根も同様、高温の油でからっと唐揚げにし高く盛り甘めの熱い黒酢あん掛けて出します。

・上からクレソンとマクロミニトマトを少々ちらす。

一、鍋物

(タジン鍋)

金目鯛の酒蒸し

レタス、黄ニラ

セリ、水菜

薬味、割りポン酢

・金目鯛は上身にしほんの少々素塩を当てておく、後、うすくへぎ切りしておく。

・タジン鍋に酒をはり、あみをのせて、レタスを敷き、野菜をのせ、金目鯛に一枚、一枚はけでオリーブオイルをぬりながら、皮目がきれいに見える用にのせて盛り付けます。

・薬味と割りポン酢でいただきます。

風鈴の涼音ひびく頃



加賀屋 博多店

料理長 平川 泰司

食前酒

グレープフルーツ酒

・グレープフルーツ(ルビー)1kg・ホワイトリカー1升・氷砂糖400g・レモン6個を容器に入れ半年以上寝かせる。

先付

あわび煮凝り

白アスパラコンソメ煮 冬瓜

トマト 振り柚子

・あわびは束子を使いよく磨く。鮑を鍋に入れ、酒を注ぎ、大根の輪切りと共に約5時間蒸し煮にする。一度あわびを取り出し、蒸し汁を火にかけて追い鰹をし、出汁、砂糖、濃口醤油少々あたりをつけ鮑を煮る。後、タッパに移し冷蔵庫で冷まし煮汁を固める。ホワイトアスパラは根元の皮をむき、とぎ汁で茹でる。コンソメスープに剥いた皮とベーコンを入れ沸かし冷ます。その地に先の白アスパラを浸け味を含ませる。冬瓜は色出した後スープで焼き、トマトは湯剥きし甘めの出汁で焼く。器に切り出した鮑と固めた煮汁を盛り、次に白アスパラ、冬瓜、ミニトマトを盛り、あがりに柚子皮を振る。

椀物

陸蓮根とろろすり流し

渡り蟹 蓴菜 ちぎり梅

・渡り蟹は雌を求め、ふんどしに塩をたっぷり入れ甲羅を下にして蒸す。殻から身を取り出す。白出汁に蟹の殻を入れ火にかけ、赤味噌を溶く。味噌を沈殿させ上澄みだけをすくい取る。殻から取り出した身と内子を混ぜ少量の卵白でつないで蒸す。色出した陸蓮根一合と上澄み一合を合わせミキサーにかける。大和薯をあたり鉢でおろしたもの五勺を上澄み一合でのばす。陸蓮根と大和薯を合わせ鰹出汁で調整し塩、薄口少々あたりを整え、陸蓮根とろろすり流しとする。ガラスの器に蟹身と、灰汁を入れた湯で色出した蓴菜を盛り、冷たくひやした陸蓮根とろろすり流しをはる。程よく塩気を抜いたちぎり梅をのせる。

造里

鯛焼き霜 本鮪 鱧湯引き
あしらい一式 土佐醤油
梅醤油

・鯛は皮目をしっかりと焼き、氷水に落とす。鮪は小角に切る。鱧は骨切りをし、皮目に塩をあてて湯引きにする。梅肉6、酒1、味醂2.5、砂糖1、土佐醤油1.5を合わせ梅醤油を作る。鯛を台盛りにし、竹で作った器に盛る。

焼物

温石酒盗焼き
車海老 剣先烏賊 帆立貝
早松茸 酢橘

・車海老は頭を落とし、背ワタを抜き腹から開く。剣先烏賊は上身にし適当な大きさに切り鹿の子に包丁を入れる。ホタテ貝の身は二枚にへぎ、紐は掃除をする。酒盗を火にかけ煮溶かし濾したもの一合、煮切酒一合五勺、白出汁四合、薄口少々を合わせ酒盗地を作る。先の材料をこの地に浸ける。浸け込んだ各材料と早松茸を皿に盛り、焼いた石と共に提供する。

煮物

賀茂茄子釜
共茄子オランダ煮 合鴨口
又油煮
新小芋 ヤングコーン モ
ロッコ隠元
香味餡掛け

・賀茂茄子は中身をくりぬき、明礬水で灰汁止めする。焦げない温度の油で揚げ油抜きをし出汁8、濃口1、砂糖0.8の地に浸ける。外身は素揚げにして釜に仕立てる。合鴨口又油煮は除し針打ちをし、重量に対して2%の塩をあてる。フライパンで焼き目を付ける血抜きをする。少量の油とローズマリー、少量の大蒜とともに真空し、スチームコンベクション室温70度、芯温五十八度に設定し加熱する。新小芋は六方に剥き、とき汁で戻し、昆布のきいた出汁で焚く。ヤングコーンは焼目を付け火を通し、モロッコ隠元は色出しし塩あたりの昆布出汁に浸ける。賀茂茄子の浸け地を火にかけ味を調べ、刻んだ生姜、葱、茗荷を加え、葛をひき香味餡とする。賀茂茄子釜に切り出した各材料を盛り、香味餡をかける。

温物

すすき麦飯蒸し
万願寺唐辛子 海苔 赤卸し
美味出汁

・1.5kgサイズのすすきを二枚におろし、骨を抜き、観音に開き1%の塩をあてる。もち米を洗い一晚浸水する。もち米6、押し麦4で合わせ、0.7割の水加減で炊飯する。炊き上がった飯を棒状に取り、先のすすきで巻く。それを水で濡らした薄板数枚で巻き蛸糸で縛る。180度の油に放り込みすすきに火を通す。油から上げしばらく落ちつかせてから薄板を外し、4cm程の大きさに切り出す。器に盛り蒸し器で温める。蒸し器から出し、素揚げした万願寺、短冊に切った海苔、丸めた紅卸しをのせ、出汁7、味醂1、薄口1で合わせた美味出汁をかける。

酢物

鮎風干し蓼酢おろし
雷瓜 白芋茎 はじかみ

・鮎は3枚におろし、塩分濃度1・9%の塩水に40分浸け、表面が乾く程度に日陰で干す。頭は割り中骨とともに油で揚げ煎餅にする。蓼葉をあたり、大根おろしと和え、合わせ酢であたりをつける。鮎を焼き一口サイズに切り出し、蓼酢おろしと交互に重ね盛りにする。芋茎は酢で灰汁止めし、大根おろしと鷹の爪を入れた湯で白く茹でる。煎り米を入れた出汁でサツと焚く。白瓜は雷干し、はじかみは酢取る。各材料を器に盛り、合わせ酢を回しかける。

食事

雲丹御飯

(省略)

留椀

土用蜆潮汁

香の物

胡瓜 水茄子 柴漬け

水菓子

シャンパンゼリー掛け
西瓜 メロン マンゴー
ミント

・シャンパン2合、うす蜜2合、水1合、コアントロー、レモン汁、ゼラチンを合わせシャンパンゼリーを作る。果物各種はくり抜きで丸く抜く。口の広いグラスに果物を盛り、シャンパンゼリーを掛ける。ミントを添える。

甘味

焼き葛餅

・黒砂糖と水を合わせ煮詰め黒蜜を作る。吉野葛150g・水3・5合・砂糖120gを練り流しカンに移す。切り出し葛粉を打ち表面を焼く。黒蜜を掛ける。

抹茶

薄茶

・薄茶を点てる。

原鶴 夏の鮎料理と耳納会席



原鶴グランドスカイホテル
料理長 黒岩大造

小鉢

飛子クリーム寄せ
ヤングコーン
空豆素揚げ

・飛子は軽く塩抜きしマヨネーズ8に対して生クリーム2の割合で合わせコンソメスープで味を整え、寒天とゼラチンで冷し固める。ヤングコーンと空豆を天盛とする。

造り

若鮎背越し
水器盛り
紅蓼、花付胡瓜
蓼酢味噌

・活きた鮎のヒレと頭を落とし水洗いする。鮎を2mmの厚さで筒切りにし、冷水で身をしめる。
・水分をふきとり氷の器にあしらいと共に盛りつける。

煮物

鮎有馬煮
射込み南京
車海老黄味煮
インゲン豆

・鮎は素焼にしたのち酒と水でじっくりやわらかく戻して醤油と赤酒、味淋などで味付する。
・黒皮南京の皮を粗く剥き中をくり抜き、玉子ケンチンを射込み一度蒸したのち炊き上げる。

焼物

鮎うるか焼
鰻細巻玉子
川海老艶煮
葉地神

・鮎を三枚におろし薄塩をあて、軽く陰干しする。うるかは塩を抜き裏ごしして、薄口醤油、味淋、赤酒で味を整えて、鮎の皮目に塗り笹の葉を敷き焼き上げる。

冷 鉢

鮎素麺

浅葱、生姜、針茗荷
旨出汁

- ・鮎を上身にし薄塩をあてる
- ・素麺は片端を結び硬めに茹でてきれいに揃えて鮎の上身で素麺を巻き蒸したのち焼目を付ける。ガラスの器にあしらいと共に涼しげに盛り付ける。

揚 物

鮎三色香り揚げ

ズッキーニ
赤パプリカ
岩塩

- ・鮎を殻からはずし薄くスライスして、水分を切っておく、ゆかりと白胡麻とアラレを衣とし三色に揚げる。
- ・ズッキーニ・赤パプリカは薄衣で揚げる。
- ・岩塩と共に食す。

強 肴

耳納豚ロースト

ビネガー風味
ジャガイモ、人参
蓮根センベイ

- ・耳納豚に塩・こしょうをまんべんなく振りフライパンで表面を焼きオーブンで9分まで火を通す。
- ・白ワイン100cc、ワインビネガー50cc、水30ccを煮込みバターをとかし入れソースを作り耳納豚を煮込み十分に火を通して仕上げる。

食 事

鮎の炊き込み御飯

田舎風味味噌汁
自家製漬物

(略)

デザート

無花果ワイン煮

生クリーム
クコの実
セルフィーユ

- ・無花果の皮をむき軽く蒸す
- ・水と砂糖とワインで漬け汁を作り蒸した無花果を漬け込む。
- ・漬け地と共に盛り込み生クリーム、クコの実、セルフィーユを盛り込む

初夏の献立

モーリアクラシック久留米迎賓館

料理長 藤竹 幸貴



先付

フルーツトマトの淡雪豆腐と
クリームチーズゼリー掛け
トマトの清まし餡かけ
スライストマト、キャビア
セルフィーユ

- ・トマト600cc、粉ゼラチン20グラム、同割りのシロップ120cc、卵白1個、メレンゲレモン汁1個分
- ・クリームチーズ100cc、だし汁100cc、牛乳350cc、アガー22グラム、生クリーム120cc、塩少々、薄口少々、薄めに板状に流す
- ・生トマトミキサーしたものを1日ザルとリードで漉す。クラリフェ（透明のトマトの汁）トマトの清まし汁薄い餡にする

前菜

もずく紫蘇風味
丸十石垣レモン風味
マスカットサワー和え
ほうずきう玉チーズピンロウ
苦瓜豚ミンチ射込み
螺貝のからすみ焼き
半辺のピザ

- ・もずく酢の中に紫蘇の実を潰し、天盛りに大葉の刻み
- ・丸十を乱切りにし、くちなしで戻し、レモンと蜜で炊く 石垣に流す
- ・皮をむきマスカットを半分にし、サワークリームで和える
- ・う玉を八方で炊き寒天ゼラチンチーズをう玉につけてほうずきの殻に入れる
- ・苦瓜の種を抜き穴の中にミンチを埋めて一度蒸し輪切りにし、照り焼きにする
- ・螺貝を炊きおろしたからすみを振って焼く
- ・トマトソースと粉チーズを振って焼く。

お造り

車海老の踊りと鱸の氷シャブ
水ナス、五色ケン

- ・クラッシュシャー氷に酒と水を冷凍に冷まし凍る手前を出す。

煮物

毛蟹真丈蒸し

- ・毛蟹を蒸し身をほぐし、その身にすり身を薄めに入れて茶巾にして蒸す。銀餡をかける。

肉料理

佐賀牛低温しゃぶしゃぶ

グリーンアスパラ

ホワイトアスパラ

胡麻ポン酢

- 佐賀牛を65度の昆布湯で潜らせる、アスパラはボイルで…。

揚物

キスと蓮根の挟み揚げ

青唐と八方酢

- キスは二股に開く、蓮根は軽くボイルし皮をむきフードプロセッサーで細かくし、流し缶で流し蒸す。キスに合わせて蓮根を切り、梅肉を挟み、薄衣で揚げる。

替り鉢

宮崎地鶏炙りと牛房のオクラ

クレープ巻

山葵ヨーグルト掛け

- 地鶏はたたきにし、牛房は少し濃いめの金平にする。クレープ地 全卵6個 小麦粉210グラム 牛乳150cc バター70グラムにオクラを20本ボイルし、種を抜きミキサーで合わせる。

- 巻きパンで錦糸卵のように焼く。
- 地鶏と牛房を巻く。

食事

天然鯛の冷汁とゴーヤの佃煮

田舎胡瓜、大葉

茗荷、豆腐

- 鯛の身を焼きほぐし白味噌と胡麻をあたり鉢であたる。平らにし天火で焼く、冷ました鰹出汁で伸ばす。それを御飯にかけ天盛りに鉢海苔。

デザート

もろこしのプリンと

枝豆あんこ掛け

- とうもろこしを蒸し、身だけする。

牛乳800cc、生クリーム130cc、グラニュー糖200グラム、卵黄2個、全卵5個、バニラエッセンス。

コーンを合わせて蒸し焼きにする。

枝豆をボイルし、グラニュー糖と水で詰め落としあんこにする。それをプリンの上に乗せる。

初夏の夕べ

九州の旬博多廊

料理長 首藤健児



先附

長芋豆腐

生雲丹、車海老、オクラ、
海苔佃煮、美味出汁
ふり柚子

・長芋を500g摺おろす、昆布出汁300ccに粉ゼラチン5gと寒天1本煮溶かし、粗熱を取ったら、先の長芋と合せ、塩、薄口醤油で味を整え、流し缶に流し、冷蔵庫にて冷し固める。器に長芋豆腐を盛り、生雲丹、色出した車海老、オクラ、海苔佃煮をのせて、美味出汁をはり、ふり柚子をする。

前菜

無花果田楽、鬼灯玉子、
穴子笹巻寿司、枝豆真丈、
夏鴨コース煮

・無花果は酒蒸し、玉味噌をかけ青柚子をふる。
・味噌漬け玉子を作り、炒り卵をまぶして鬼灯の殻に盛る。
・煮穴子で棒寿司を作り、笹の葉で包む。
・枝豆をすり身で寄せ蒸し上げ、真丈とする。
・鴨は血抜きし、皮目と表面を焼き、塩と淡口醤油で味付けした大根おろしに包み蒸し上げてコース煮とする。

椀物

清汁仕立

鱧葛叩き、冬瓜、蓴菜、
梅肉、青柚子

・鱧は骨切りし葛粉を打ち、茹でる。お椀に盛り込み、帯冬瓜、蓴菜と一緒に盛り込み、梅肉をのせて吸地をはり、青柚子をのせる。

造り

間八、鯉焼霜、鱸洗い

あしらい一式

(省略)

焼物

黒豚味噌漬焼

アスパラ焼浸し、

酢取茗荷

- ・白味噌500g、赤味噌250g、砂糖、おろし大蒜、砂糖で味噌床をつくり、黒豚の三枚肉を2日間漬込む。

- ・80℃のオーブンでゆっくり火入れし、仕上に炭火で表面をあぶる。

炊合せ

鰻印籠煮、小芋、南瓜、隠元

銀鮓、ふり柚子

- ・鰻は寸にブツ切りし、オーブンで素焼き後骨を抜き、印籠煮とする。

- ・小芋、南瓜はそれぞれ含め煮とする。

- ・それぞれを器に盛り、色よく湯がいた隠元を飾り銀鮓、ふり柚子をする。熱々を提供する。

油物

丸茄子はさみ揚げ、

万願寺唐辛子海老詰め

酢橘、赤おろし、葱、

天出汁

- ・丸茄子は輪切りしアク抜き、すり身に鶏のミンチを合せたものを茄子で挟み、卵白をくぐらせ、フードプロセッサーにかけてアラシをまぶし、170℃の油で揚げる。

- ・万願寺はかくし包丁を入れ種を取り、海老のすり身を詰め素揚げ。

酢物

菱蟹砵巻、赤茄子甘酢漬け

生姜酢

- ・胡瓜を桂に剥き立塩に漬ける。蟹のほぐし身を錦糸玉子で巻、さらに先の胡瓜で巻き砵巻を作る。

- ・トマトは湯ムキし、甘酢に漬込む。

- ・それぞれを器に盛り、生姜酢をかける。

香の物

二種盛

お食事

鮎炊き込みご飯

- ・鮎は三枚おろしにし、身、骨共に風干しにする。

- ・鍋に水、昆布、酒、焼いた鮎の骨を入れ出汁を取り、薄口醤油、塩で味を整え、炊込みご飯の出汁を作る。

- ・土鍋に洗い米、先の出汁、焼いた鮎の身を入れて炊く。

- ・仕上に刻んだ鮎蓼の葉をちらす。

留梔

赤出汁

水菓子

白桃スープ、
バニラアイス、
ミント葉

- 桃は皮と種を除き、ヨーグルトと蜂蜜とジュースーサーにかける。
- レモン汁を加え、カクテルグラスに盛り、バニラアイスを浮かべ、ミントを飾る。仕上にローズペッパーを少量ふる。



一期一会 感謝の宴



日本料理 たら岡本店

総料理長 山隈 敦司

旬 菜

若鮎粽寿司

メ若鮎、黄身寿司

すっぱん煮凝り

縁側、酢取茗荷

マイクロトマト

唐墨と独活

炙り唐墨、独活

ふぐ明太

虎ふぐ糸切り、バラ子

沢蟹みつ煮

お作り

くアボガド釜にてく

本鮪とアボガド

本鮪、アボガド

醤油ゼリー、飾り高等葱

く青竹盛り氷室盛りく

天然あら湯引き

あら塩身、あらわた一式

沢蟹密煮、ぼん酢

薬味一式

・鮎を3枚におろし、立塩に漬け込んだ後に酢じめとし笹の葉で粽とする

・すっぱんを時間を掛けて戻しスープを取る。スープの味を整えゼラと寒天をかけ合わせて固める。

・鯔真子を塩漬けにした後、塩分を程よく抜き天日干しとする。

・ふぐ切り身とふぐ皮刻みに明太の味を含ませ、明太ばら子と和える。

・沢蟹を下処理し、唐揚げにし砂糖蜜にて炊き上げる。

・アボガドをくり抜き、皮の部分を器として使用。鮪とアボガドは大きさを揃えてカットする。

醤油ゼリー……刺身用醤油を、ゼラと寒天で寄せる。

・大あらの上身を切り出し、塩をあてしばらく置き、湯引きとする。(火入れは1〜3程)

御吸物

冷製仕立て、

南京すり流し

胡麻豆腐生雲丹射込み

順才、穂紫蘇

- 南京すり流し……鶏がらでスープを取る。南京を蒸した後裏漉しスープと混ぜ合わせ味を整える。

煮物

甘熟とまと含め煮

煮とまと、チーズ

オリーブオイル、青味

- 小振りの塩トマト使用。湯剥き後、薄味で含め煮とする。

揚物

稚鮎天麩羅

甘長ししとう

かなな牛房

レモン、川海老

藻塩

- 薄衣にて揚げる。

酢物

落とし芋

自然薯、赤貝、とんぷり

順才、美味酢

- 粘りの強い自然薯を使用し、各かやくを練り込み土佐酢に丸に落とす。

御食事

鰻雑炊

鰻、焼餅

- 鰻の中骨にてスープを引き味を整え雑炊とする。

香物

三種盛合せ

柚べし、梅干、白菜漬け

- 黄柚子をくり抜き、赤味噌ベースに味噌をかけ合わせ、味を整える。松の実等を味噌に混ぜ合わせ、詰め込み一度蒸した後、影干しとする。

水物

木の芽ジャーベツト

- 牛乳をベースに、シャーベツトを作り仕上げに叩き木の芽を混ぜ合わせる。

雲湧き映える頃



ホテル新紫陽

副料理長 橋口 覚浩

小鉢「夏星」 滝川豆腐

星陸蓮根

車海老

薬味

旨出汁

- ・豆腐を裏漉しし、煮溶かした寒天出汁と混ぜ合せ、流します。天突きで押し出し、滝川豆腐とします。
- ・陸蓮根は色出しし、星形に切り出します。
(以下略します。)

前菜「朝虹」

(七色七点)

(赤) 川海老艶煮

(橙) 夏蜜柑砂糖漬け

(黄) 帆立蛸焼き

(緑) 空豆翡翠羹

(青) 毬藻蓮根

(藍) 紫陽花車厘

(紫) 紫芋拇野尾煮

吸物「南風」

吹き流し糝薯

薬玉玉蜀黍

陸鹿尾菜

蓴菜

花柚子

- ・川海老は素揚げし、油抜きします。鍋に蜜を作り、一味を入れ、先の川海老を加えて艶煮にします。
- ・夏蜜柑の皮を適宜に切り、茹でこぼして水に晒し薄蜜で焚いて数回砂糖を塗します。
- ・帆立は、薄塩して八分焼きにします。卵黄を酒で伸ばし、先の帆立に数回に分けて塗り焼き上げます。
- ・空豆は色出しし、裏漉しして、これを葛と合わせて練り上げます。
- ・蓮根は蒸して裏漉しし、味を付けて丸めます。これに青海苔を満遍なく塗します。
- ・藍色に色付けした才の目のゼリーを透明の梅ゼリーで寄せ、紫陽花に見立てます。
- ・紫芋は皮を剥き蜜煮にします。
- ・糝薯地に竹炭で黒、そのままの白、卵黄で黄、桜海老粉末で赤、青海苔で青の順に流します。配色は五行の木火土金水に当てた物です。
- ・玉蜀黍は蒸して芯を打ち抜き、薬玉にします。
(以下略します。)

造里「涼気」 氷柱三種盛り

青葉鮓
伊佐幾焼霜
鳴門烏賊
妻一式

- ・鮓を木の葉造りにします。
- ・伊佐幾は、焼霜して、八重造りにします。
- ・烏賊は海苔を挟んで鳴門造りにします。

焚合「緑雨」 冬瓜饅頭

蕃茄蜜煮
茶筌茄子
南瓜雛煮
青豌豆

- ・冬瓜は色出しし、青と白に分けて葛で練り、白を芯にして青で包み、冷やして饅頭にします。
- ・トマトは油通して皮を剥き、檸檬蜜に漬け込みます。
- ・小茄子は明礬塩で磨き、茶筌に包丁し、色出しして漬け込みます。
- ・南瓜は適宜に切り、壊れぬ様、蒸し煮にします。
- ・皺の入らぬ様に蜜煮にします。

焼物「薫風」 香魚青竹焼き

薑
蓼酢

- ・鮎は塩焼きにします。青竹を香りが出るまで焼き、その中に先の鮎の塩焼きを盛り付けます。(以下略します。)

揚物「夕立」 蛇の目鱧

野蒜
茗荷
明日葉

- ・管牛蒡を鱧で巻き、蛇の目にして薄衣で揚げます。
- ・以下、天麩羅にします。

酢物「峰雲」 薯蕷鮑

食事「青嵐」 夏野菜御飯

香物「雷鳴」 白瓜雷干

甘味「清水」 水羊羹

- ・鮑・長芋・アスパラ・梅を小角に切り器に決め、搗り鉢で卸したとろろ鮑を上からたっぷり掛けます。
- ・枝豆は塩茹で、胡瓜は塩揉み、獅子唐は揚げて醤油漬けにし、これらを小口に切り、ご飯の上に敷き詰め天盛りに刻みのりを乗せます。
- (略します。)
- ・福岡県の名水「清水湧水」にて、水羊羹を作ります。

朝顔に つるべ取られて もらい水

文月の会席

料亭 老松

日浦 眞門



前菜

滝川豆腐

順才、雲丹、イクラ

ミニオクラ、旨出汁

芋茎胡麻酢和へ

水前寺海苔、卸生姜

手長海老唐揚

新丸十蜜煮

枝豆塩茹で

鱧の子ゼリー

京鴨コース

青梅白扇揚げ

・水500cc、豆乳500ccに対し、もどした棒寒天1本分を煮溶かし、冷やし固める。天突きで突き出し川の流れに見立て盛り付ける。2、1、1の土佐醤油で供する。

・芋茎を下茹でし、アクを抜き、白煮にしておく。当り胡麻、酢、淡口、砂糖を合わせ胡麻酢とする。この胡麻酢で白煮にした芋茎の煮汁を軽くしぼり、和える。

・手長海老は氷締めしたのち唐揚げにし、塩と粉山椒で味をつける

・丸十を適当な大きさに切り、面取りしたのち、くちなしで色付けする。1対1のシロップで炊き、蜜煮とする。

・常の通り

・鱧の卵と浮き袋をそうじしたのち、何度かゆでこぼし、水にさらす。八方出汁に酒、淡口、砂糖を加え、調味し、卵と浮き袋を炊きあげる。そのまま流し缶に入れ、鱧のにかわ質でゼリー寄せとする。

・鴨は、そうじして表面を串打ちし、皮目に鹿の子包丁をしたのち、フライパンで表面を焼く。皮目をこんがりさせ、表面だけを焼き固め、しばらく宙吊りにして血抜きする。煮切酒5 煮切味醂1 濃口の地を沸かし、鴨とともにバットに入れ蒸し器で15分程蒸す。蒸した後、再度鴨は血抜きし、冷めた地に漬け込み。

・梅に針打ちしたのち、一昼夜水にさらす。水からコトコトと炊き、ほどよく酸味を抜く。水をかえ、砂糖を加えながら炊きあげる。

水気をとり、打ち粉をした梅にメレンゲ・片栗粉・小麦粉・水を合わせたものを白扇衣とし、

造り

虎魚鉄引き
伊勢海老洗い（レモン釜）
鮪トコ

油で揚げる。

（常の通り）

吸物

牡丹鱧
鮑茸、焼茄子、防風
輪柚子、梅肉

（常の通り）

焼物

加茂茄子ステーキとフォアグ
ラ西京焼
黒トリユフ、髯牛房
甘長とうがらし

・茄子を2〜3cmの厚さに切り、片栗粉をまぶし、フライパンで焼く。鯉出汁、淡口、味醂で味を付ける。フォアグラは西京味噌に漬け込み、小麦粉をまぶし、焼く。器に茄子、フォアグラを併に盛り付け、黒トリユフのみじん切りを散らす。干切りにして油で揚げたかもじ牛房と網焼きした甘長とうがらしを盛りつける。

煮物

鮑 吉野煮
冬瓜、小芋
万願寺とうがらし、針山菜

・鮑はそぎ切り、葛打ちしたのち、鯉出汁、淡口、味醂で火を通し過ぎぬ様に煮る。
・冬瓜は薄皮をこそぎ、皮目に塩、重曹をすりこんでしばらく置く。沸騰した湯で茹がき、氷水にとり、色止めする。八方出汁に、もどした干し貝柱と、もどし汁を加えたものに冬瓜を漬けこみ、味を含ませる。
・小芋は六方に剥き、下茹でしたのち、鯉出汁、淡口、砂糖で煮含める。万願寺とうがらしは素揚げしたのち氷水にとり八方だしに漬ける。

強肴

仙台牛とんびローストビーフ
クレソン、マイクروتマト
レモン、胡麻ダレ

・とんびを適当な大きにとり、塩、こしょう、ニンニクをすりこむ、真空にした肉を54℃〜68℃の湯に入れ、40分漬ける。供する際に炭火で網焼きにし、スライスする。当り胡麻、濃口、味醂、砂糖、水を合わせ、これを胡麻ダレとし、肉とともに供する。

酢物

錦糸瓜のうざく

・錦糸瓜は3等分くらいに輪切りし、種をとり、湯がく、水にさらし皮をとりのぞき、ほぐし

鬼卸し、針茗荷
三杯酢

ておく。鰻を白焼きにし、適当な大きさに切る。鬼卸しにした大根と錦糸瓜、鰻を三杯酢で和え、天に針茗荷を盛る。

御飯

鮎ごはん
新生姜

・昆布出汁を酒、塩で調味し、素焼きにした鮎と新生姜のみじん切りとともに米を炊く。

留椀

虎魚赤出汁
小葱 山椒

・虎魚の頭と骨は水、酒、昆布で出汁をとり、田舎味噌、赤味噌で調味する。カマは出汁とりの際に火を通し、椀種とする。

水物

無花果と赤紫蘇ゼリー
ブルーベリー、ラズベリー
チアシード、ミント

・赤紫蘇、水、きび砂糖、クエン酸でシロップを作り、これでいちじくを煮る、煮た後の煮汁にゼラチンを煮溶かし、ゆるめのゼリーを作る。器にいちじく、水でもどしたチアシード、ブルーベリーとラズベリーを盛り、粗くくずしたゼリーをかけ、ミントをかざる。

菓子・薄茶

天の川

・山芋餡を作る。山芋裏漉し200g、上白糖60g 山芋を蒸して裏漉したのち上白糖とともに鍋で練り上げ、一晚寝かす。山芋餡150gに対し白餡200gを合わせ、食紅で色付けする。淡い赤と青の2色の餡を作り、籐製の漉し器でそれぞれ裏漉しそぼろ状にする。こし餡で玉を作り、2色のそぼろを左右半分ずつにつけ、細かく叩いた錦玉羹を2色の境目に飾る。

・紅は織姫、青は牽牛錦玉を天の川に見立てたきんとん菓子。

資合社 あまの酒 会

日田市北友田

TEL 卸部 0973 (22) 3547
夜間 0973 (22) 3898

* 岩田屋フード株式会社

本 社 / 久留米市櫛原町121番地の4
〒830-0013 TEL 0942-34-4129 (代表)
FAX 0942-34-4096

工 場 / 佐賀県三養基郡基山町大字長野字年の森1041
〒841-0202 TEL 0942-81-7555
FAX 0942-81-7559

- 酒類ではまれな「微アルカリ性」。お肉やお魚の身を締めることなく、素材の持ち味そのままにお料理を照り・つやよく仕上げます。
- 上品な甘み、特有の香り、そして豊富な旨み。みりんや他の料理酒にはない抜群の調味効果を発揮します。

技が活きる



味を活かす

 瑞鷹株式会社 東肥蔵
熊本市川尻一丁目3-72 〒861-4191
ZUIYO TEL 096-357-7251 FAX 096-357-8959

瑞鷹(株)大阪支店 TEL06-6385-4774 FAX06-6385-4743
(有)瑞鷹赤酒東京店 TEL03-3322-4236 FAX03-3327-1006



シェフを魅了する世界の食材



お客様に喜ばれる商品をつくり続ける
食材の生産・加工・調理・販売の総合企業
<http://www.nihon-sangyo.jp>



Hyorei

日本産業株式会社

本社 〒675-0054 兵庫県加古川市米田町平津 474-1

TEL (079)432-1200代・FAX (079)432-3476

支店 札幌支店・仙台支店・東京本店・横浜支店・名古屋支店・

北陸支店・京都支店・大阪北支店・大阪南支店・

神戸支店・加古川支店・四国支店・岡山支店・広島支店・

福岡支店

工場 ニッサンフーズ(株)



割烹材料一式・業務用食品卸

有限会社

まるまん 食材

代表取締役 上野 至

〒839-0835 久留米市草野町草野425-1

TEL (0942) 47-1373 (代)

FAX (0942) 47-1377

珍味・付出し・海藻・塩・食料品 } 料理材料一式卸
ホテル・割烹・旅館・スナック }



有限
会社

ひろや商店

☎ 761-3123・731-2242 FAX 761-0529

福岡市中央区春吉一丁目6番23号(柳橋連合市場内)

営業品目

鮮魚・活魚・川魚一式・貝類

海老・海藻・珍味・冷凍食品

(有) 右近商店

〒810-0003 福岡市中央区春吉1丁目10-10(福岡市柳橋連合市場)

TEL 店(781)1386・1387 事務所(761)0745

F A X (731)2136



有限会社

古賀鮮魚

代表取締役 古賀和秀

福岡市中央区柳橋連合市場

TEL(092)712-1822・(761)2455

鮮魚

株式
会社

天龍

代表取締役社長 井上清英

〒810-0003 福岡市中央区春吉1丁目6番3号

電話 (092)741-8256 FAX 741-0575

741-0788

高級保成青果・卸小売
有限会社 佐藤純一商店

代表取締役 林 勇治

〒810-0003 福岡市中央区春吉1丁目4番12号
TEL (092) 761-0461・761-0462



促成青果
八百光

〒810-0003 福岡市中央区春吉1丁目10番9号(柳橋連合市場北入口)

TEL (092) 761-5147 (代)
FAX (092) 761-5933

婚礼用引菓子・餅・赤飯

鮎松月菓子舗

柳橋連合市場 TEL 761-5058

＝世界中、日本全国にいつでも新鮮なお花が贈れます＝

生花・造花・装飾
団体徽章・盆提灯

花クラヤ

■本店 〒810-0003 福岡市中央区春吉1丁目6-7

☎ (092) 771-8701(代) FAX (092) 771-8703
ハナはイチバン

オリジナル加工食品製造販売・割烹材料



有限会社 比那フーズ

＊ 地方発送承ります ＊

本 社 〒663-8113 兵庫県西宮市甲子園口3丁目24-9 TEL:0798-69-0393(代)
高松工場 〒761-8033 香川県高松市飯田町1209番地4 TEL:087-842-5088
U R L <http://hinafoods.co.jp> e-mail:info@hinafoods.co.jp



株式会社 マルソー

取締役副社長 松村 励 治

本 社 〒861-8002 熊本県熊本市龍田町弓削812-1 TEL:096-338-3216(代)
e-mail:r-marusoh@ec3.technowave.ne.jp FAX:096-338-0709

鰹削節製造卸・業務用食品卸売



福島鰹株式会社

かつお削りぶしHACCP認定対応工場

本社・工場 〒604-0824 京都市中京区堺町通御池上ル扇屋町661
TEL 075-211-2940 FAX 075-211-0343

大阪支店 〒534-0015 大阪府都島区善源寺町1-9-6 TEL 06-6923-2940 FAX 06-6923-1441
金沢支店 〒920-0363 石川県金沢市古府町南451-6 TEL 076-240-2940 FAX 076-240-2993
東京営業所 〒164-0011 東京都中野区中央5丁目23-11 第2丹沢ビル2階 TEL 03-3380-2940 FAX 03-3384-1941
<http://www.fukusima-k.co.jp>

株式会社 まるか梶原商店

〒839-1306 福岡県うきは市吉井町新治147-1
TEL 0943-75-2185 FAX 0943-75-5138



URL <http://nishihara-shokai.co.jp/>

本社	〒890-0062 鹿児島市与次郎1丁目10-21 TEL代099-250-8000・FAX099-250-8008	名古屋支店	〒455-0803 愛知県名古屋港区入場2丁目1408番地 TEL代052-389-0056・FAX052-389-0064
川口営業所	〒333-0815 埼玉県川口市北原台3丁目5番19号 TEL代048-290-6222・FAX044-298-3111	立川営業所	〒190-0032 東京都立川市上砂町5丁目21番1号 TEL代042-538-3630・FAX042-538-3656
川崎営業所	〒210-0869 神奈川県川崎市川崎区東扇島31番地4 TEL代044-299-0048・FAX044-299-0049	千葉営業所	〒260-0024 千葉県千葉市中央区中央港2丁目9番6号 TEL代043-204-6288・FAX043-204-6280

株式会社 西原商会九州

福岡本店	〒811-2205 福岡県糟屋郡志免町大字別府568番5 TEL代092-936-1000・FAX092-935-9713	本渡出張所	〒863-0041 本渡市志柿町字大松道4386番1号 TEL代0969-23-2200・FAX0969-23-4777
福岡西営業所	〒819-0022 福岡県福岡市西区福重3丁目32番26号 TEL代092-895-3666・FAX092-882-4453	八代出張所	〒866-0852 熊本県八代市大手町2丁目13-12 TEL代0965-33-6700・FAX0965-33-6830
山口営業所	〒754-0002 山口県吉敷郡小郡町大字下郷3833番地 TEL代083-973-8700・FAX083-973-8711	宮崎支店	〒880-0834 宮崎市新別府町前浜1401-294 TEL代0985-24-7558・FAX0985-27-8781
長崎営業所	〒854-0063 長崎県諫早市貝津町1830-7 TEL代0957-25-5655・FAX0957-25-5711	延岡出張所	〒882-0033 宮崎県延岡市川原崎町297 TEL代0982-33-7711・FAX0982-33-7715
佐世保営業所	〒859-3223 長崎県佐世保市広田2丁目190番地5 TEL代0956-27-5055・FAX0956-38-4966	都城出張所	〒882-0055 都城市早鈴町8街区5号 TEL代0986-25-8200・FAX0986-25-9777
北九州出張所	〒803-0801 福岡県北九州市小倉北区西港町122番地9号 TEL代093-581-4000・FAX093-581-5600	鹿児島支店	〒890-0062 鹿児島市与次郎1丁目10-21 TEL代099-256-4343・FAX099-255-4964
飯塚出張所	〒820-0014 福岡県飯塚市大字鶴三緒1204番地 TEL代0948-26-5155・FAX0948-26-5151	鹿屋出張所	〒893-0015 鹿屋市新川町134番地6 TEL代0994-42-5656・FAX0994-42-0374
久留米出張所	〒839-0841 久留米市御井旗崎1丁目3番8号 TEL代0942-45-8500・FAX0942-45-8600	国分出張所	〒899-4463 国分市下井字鴨子前3083-1 TEL代0995-46-5800・FAX0995-46-5811
大分営業所	〒870-0921 大分市萩原2丁目2番14号 TEL代097-558-3000・FAX097-552-1665	川内出張所	〒895-0012 川内市平佐町1691番地7号 TEL代0996-25-2400・FAX0996-25-0248
中津出張所	〒871-0006 中津市大字東浜字ヨシハラ1140番地15 TEL代0979-26-0100・FAX0979-24-0050	沖縄支店	〒901-0305 沖縄県糸満市西崎町4丁目16番20号 TEL代098-852-3700・FAX098-992-1011
熊本支店	〒862-0967 熊本市流通団地1丁目14番地 TEL代096-377-2100・FAX096-377-2585		

登録商標



業
務
用

ぽん酢・橙酢

山口食品工業株式会社

福岡県糸島市志摩町吉田1084-2

☎(092) 327-4733 FAX(092) 327-4734

私達の目標はお客様の商売繁盛です!!

◆業務用総合食品◆

●冷凍魚●冷凍食品●塩干物●珍味●お祝用鯛の浜焼●その他

信用と
品質の

柳川冷凍食品株式会社

代表取締役社長 藤木 喜秋

本社 福岡県柳川市大字西蒲池1028 電話(0944)73-1124番(代表)

Asahi


その感動を、わかちあう。

アサヒビール株式会社 九州統括本部

ホームページにて九州エリアの様々な情報を紹介しています。

www.asahibeer.co.jp/kyusyu

総合食品商社

 **ケービー食品株式会社**

福岡営業所

〒812-0894 福岡市博多区諸岡1-21-8

tel 092-572-4300

fax 092-591-8137

本社/鹿児島

営業所/熊本・長崎・大分・宮崎・広島・大阪・伊東・高崎・北関東



業務用総合食品商社
タートルウィン印食品販売元

岩田産業株式会社

ISO14001認証



本社/〒812-0894 福岡市博多区諸岡3-26-39

電話(092)513-8181(代)

支店/福岡・熊本

営業所/西福岡・東福岡・北九州・久留米・中津
別府・大分・宮崎・鹿児島・長崎・佐賀・八幡

事業部/米穀事業部・おせち事業部・特販事業部

関連会社/イワタフーズ株式会社

株式会社イワタダイナース
岩田酒販株式会社

豊後の魚蔵 岩田屋鮮魚店

ようこそいらっしゃい！毎度あり！

豊後水道で育んだ豊富な海の幸をご堪能下さい

豊後水道(ぶんごすいどう)は九州と四国にはさまれた漁場で、数多くの魚が集まります。

ここの沖合は、たいへん潮の流れが速いところで、別名「速吸瀬戸」とも呼ばれています。

荒波にもまれ、生まれ育った魚は身が引き締まり、最高に脂がのっています。岩田屋の魚はどれも鮮度抜群です！ぜひご安心してお選び下さい。

有限会社 岩田屋鮮魚店

TEL 0977-22-3910

〒874-0840 大分県別府市大字鶴見 3822-8

有田焼製造販売
寿右エ門窯

よろこ 寿びを造り よろこ 寿びを盛る よろこ 寿びの器

有限会社
壽 金ヶ江 寿光堂

代表 金ヶ江 久康

〒844-0000 佐賀県有田町柿右エ門前

TEL (0955) 42-3423

FAX (0955) 42-2281

※いつでも御電話下さい。すぐ御伺い致します。

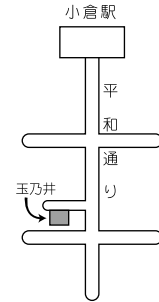
「玉乃井オリジナル
三醬鍋(オールシーズン対応)」

季節の惣菜など
色々な料理を取り揃えておりますので
お気軽にお越し下さい。
30名様までの宴会承ります。

お気楽処

玉乃井

TAMA NO I



北九州市小倉北区魚町3丁目2-5

TEL 093-531-0601

創業大正十二年

岸田パン酢

製造元 萩市土原608の10

TEL 0838-25-5700

福岡営業所

TEL 092-939-0952

FAX 092-938-6946

永年のご愛顧有難うございます

〔庖丁に関するあらゆる
御注文引き受けます〕



きく ひで

菊秀庖丁店

出張・配達サービス

〒812-0025 福岡市博多区店屋町4-18 ☎ (092) 291-1291

FAX (092) 291-1305

鮮 度 一 ば ん

(株) 宮 本 食 鳥

福岡市博多区住吉4丁目12-10

電話 (092) 411-2333(代)

TEL 0567(95)3131
FAX 0567(95)3141

愛知県海部郡蟹江町城
四丁目1番地

甘強酒造株式会社



甘強
昔住込

古式醸法本味醪

文久二年創業
今、話題をかもす

餅・赤飯・婚礼用菓子

菓子司

高 島 屋

福岡市中央区柳橋連合市場東入口角

TEL 761-3462

業務用食料品・世界の珍味

ホテル・割烹・料亭・旅館・寿司・中華・レストラン・喫茶
開店の折は御相談下さいませ
業務用食品総合商社



福岡市博多区住吉4丁目1-15 TEL大代表(092)471-1616

五島列島 海の磯乾麺 椿油仕立て

(白・磯・トマト・紫芋) 麺 = 業務用・贈答用 (おみやげ)

NPO法人・五島あすなろ会 らまか食品

本社工場 〒853-0041 長崎県五島市籠淵町2176-1

TEL 0959(74)5745 FAX 0959(74)1661

福岡営業所 〒810-0005 福岡市中央区清川2-7-17 シティガーデン南天神605号
TEL・FAX 092(522)1313



好評特撰 うまくち
ニビシしょうゆ

電話(代)751-0214

福岡市中央区柳橋連合市場
電話(75)六二七六

やまくま蒲鉾

●細工かまぼこ
●調理用スリミ

福岡市中央区清川三丁目二七-八
電話〇九二(五二三)〇二八八

天ぷら
岩
永

福岡市中央区清川二丁目一の十八
電話(531)一三三六

料亭
三光園
宮本佳代

印刷・ホームページの事なら何なりとご相談下さい

西日本ビジネス印刷株式会社

代表取締役会長 園田慶一

見積
無料

☎ 092-531-4757 ✉ info@n-global.co.jp

☎ 092-524-2545 🌐 http://www.n-global.co.jp

データの入稿は data@n-global.co.jp

〒810-0014 福岡市中央区平尾5丁目5-30

いけしまの茶そば

安定した品質と、味本位のめんづくり
「味で心を満たしたい…」

製造元 **池島フーズ株式会社**

- 本社／〒434-0035 静岡県浜松市浜北区寺島 2351
TEL (053) 587-1025 (代) FAX (053) 586-0132
- 東京営業所／〒108-0074 東京都港区高輪3-20-9 高輪シティビル3F
TEL (03) 5449-7144 (代) FAX (03) 5449-0064
- 掛川工場／〒436-0111 静岡県掛川市本郷 2426-32
TEL (0537) 26-4154 (代) FAX (0537) 26-1122

URL www.umaimen.com

うまいめん



料理身処 おくむら

有限会社 奥村鮮魚センター

〒874-0013 大分県別府市古市町6組

TEL・FAX 0977-66-0809

弊社ホームページ <http://www.rakuten.co.jp/yamadai/>

E - m a i l yamadai@ctb.ne.jp

調 友

創立 45 周年記念特別号

平成 29 年 7 月 4 日 発行

発行：西日本佐藤調理師会

印刷：西日本ビジネス印刷株式会社



豊富な品揃え

トクスイフーズ(株)

●冷凍魚介類・●業務用冷凍食品 まずお電話を！

TEL 092-711-1420

TEL 093-591-2511

本社 〒810-0075 福岡市中央区長浜3丁目15-5

営業所 〒803-0801 北九州市小倉北区西港町124-12

高級蔬菜

八百谷

谷岡八重子

福岡市中央区春吉1丁目1番8号
柳橋連合市場

電話 761-4341

マル工物産株式会社

〒816-0093 福岡市博多区那珂6丁目23-1-169
(福岡市中央卸売市場青果市場内)

電話・福岡 (092) 411-5251 (代表)

FAX (092) 411-5226



美味しい料理のお手伝い

株式会社若水商会

WAKAMIZU Company

〒810-0071 福岡市中央区那の津4-4-24

TEL 092-791-8100 FAX 092-791-8120 E-mail wakamizu@oasis.ocn.ne.jp

創って売る店

飛騨堂 本山漆器店

九州支店 電話093-651-2980 番(代表)
船橋支店 電話0474-23-0056 番
仙台支店 電話0222-57-1636 番

本店 電話026434-2511 番(代表)
長野支店 電話0262-44-2257 番
札幌支店 電話011-711-9511 番



本店・長野県木曾郡檜川村平沢



九州支店・北九州市八幡東区七条電停前

フタバにじかできなメニュー

あります。

新しい味懐かしい味、不思議な味、珍しい味…
毎日の暮らしの中で欠かせない味とのふれあい。
微笑んだり感動したりドキドキしたり。
そんな味との多彩な出会いのために
フタバは旨みの探究に務め、本物の味をお届け
してまいります。

フタバの製品

- 乾かない笹 ● 着色しない梅 ● 乾燥シートもすぐ
- こさずに見えるダシパック
- 濁らない昆布ダシ etc



メニューはもっとひろがります。

株式会社 **フタバ**

福岡出張所 ☎814-0123 福岡県福岡市城南区长尾4丁目8-4 TEL (092) 874-6860(代)

本社 ☎955-0845 新潟県三条市西本成寺二丁目24-26 TEL (0256) 33-2451(代)

仙台営業所 札幌営業所