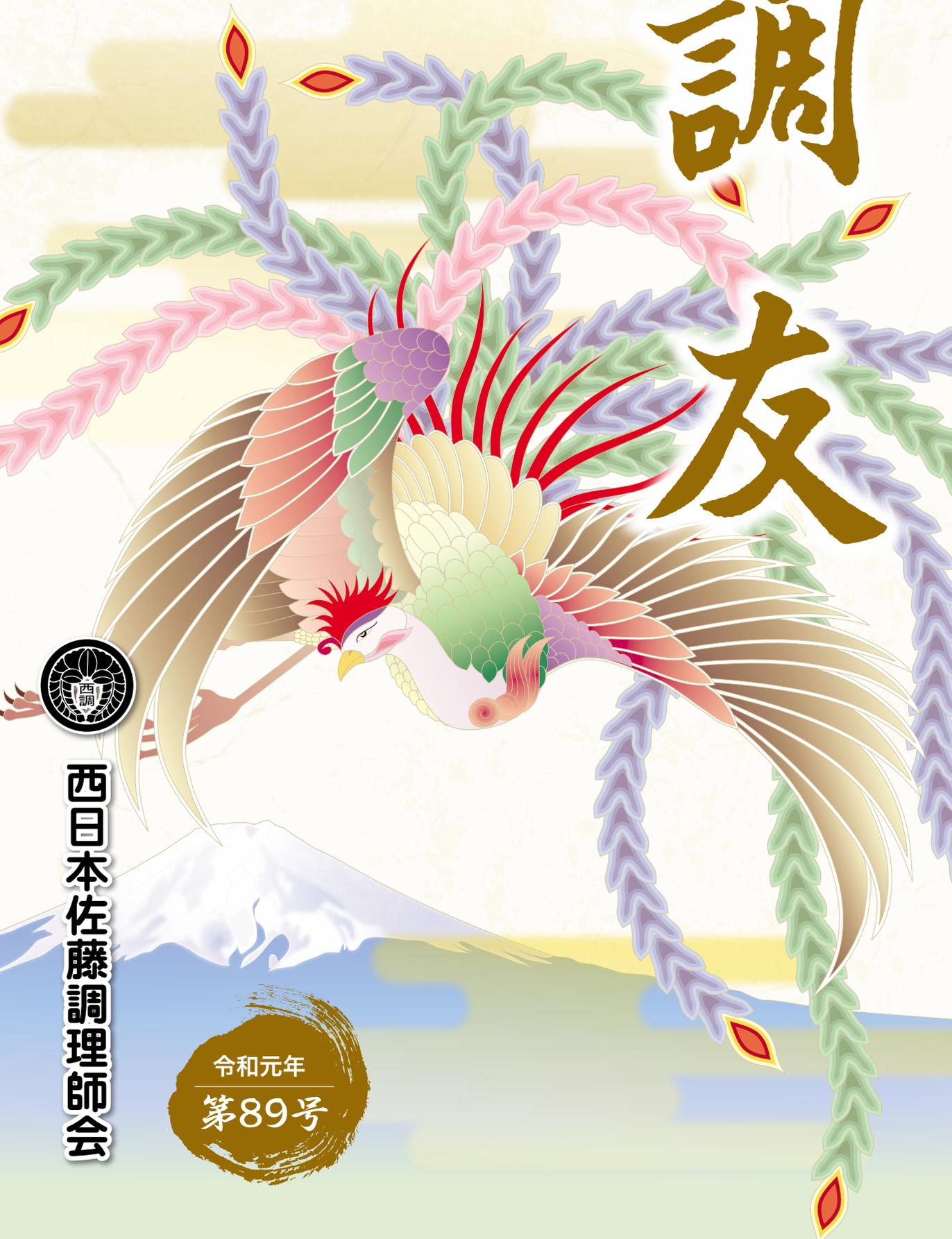


調友



西日本調理師会

令和元年

第89号

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

〒758-0011 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

調友 目次 〔第89号〕

祝 辞	財務大臣補佐官 衆議院議員	井上 貴博様	2
挨拶	西日本佐藤調理師会 常務理事	松尾 敏	3
お献立	涼風香る文月献立	杖立観光ホテルひぜんや 総料理長 黒木隆文	4
第46回(有)佐藤調理士紹介所・西日本佐藤調理師会懇親会			8
第46回 西日本佐藤調理師会総会			9
第38回 日本料理全国大会			10
庖丁式			10
ザ・料理人講座			11
第32回 日本料理技能展			12
第30回 技能グランプリ全国大会			14
第32回 日本料理コンクール			14
ものづくり体験講座、福岡女子大学国際文学部課外講演			15
第13回 食育推進全国大会、他			16
匠直伝!! ～食育料理教室～			17
おしごとフェスタin福岡二〇一八			18
博多職人展、還暦・厄入の参拝の儀			19
料理試食研修会			19
献立			
初夏献立	島川本店料理長	小笠原 惇二	20
新茶の頃(お茶の春)	大村屋料理長	前田 修	23
初夏の献立	寿司割烹力すし	山下 和徳	24
水無月料理	料亭 老松	田口 秀一	26



ご 祝 辞

財務大臣補佐官
衆議院議員
自民党福岡県第一選挙区支部長

井 上 貴 博

有限会社佐藤調理士紹介所・西日本佐藤調理師会が、令和元年度懇親会を迎えられましたことを心からお慶び申し上げます。

貴紹介所は、昭和四十六年の創業以来、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、九州の大きな魅力の一つである「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。これらのご活動に深く感謝と敬意を表します。

さて、先般、G 20財務大臣・中央銀行総裁会議が福岡で開催され、世界20か国以上の財務大臣・中央銀行総裁をはじめ、その随行者やメディア関係者を含め一〇〇〇人を超える多くの方々が来福されました。晩餐会や各種イベント等においては、調理師の皆様方が最高のお料理を提供して下さって、オール福岡・オール九州の素晴らしい「食」のおもてなしをしていただき、世界各国の方々に福岡・九州の魅力を存分に伝えることができたことに対しまして、改めまして厚く御礼申し上げます。ごさいます。

現在、博多港のクルーズ船寄港回数は四年連続で日本一となっておりますし、福岡空港の整備も進んでおり、福岡からの入国外国人数は三〇〇万人を突破しております。このような状況の中、G 20に引き続き、今年ラグビーワールドカップ、来年はオリンピック・パラリンピック、そして再来年には世界水泳福岡が開催され、アジア圏のみならず欧米豪からの旅行者も多数来福されることが予想されます。調理師の皆様方には引き続き、福岡・九州の大きな魅力の一つである「食」で最高のおもてなしをしていただければ幸いです。私も、調理師の皆様方から、お知恵を頂戴しながら、福岡・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、有限会社佐藤調理士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。



ご挨拶

西日本佐藤調理師会 常務理事

松尾 敏

昭和の時代、現在当会の名誉会長である佐藤兼也夫妻により発足した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、平成二十九年新会長に佐藤浩正が就任しました。

今年日本も「令和」と元号が変わり、新たな時代が始まりました。私ども西日本佐藤調理師会も会長の佐藤浩正の下、新たな執行部体制を整え、時代の流れに機敏に対応しながら、一致団結して活動に取り組む所存です。

私事ではありますが、四十数年前に入会し、これまで三十年間にわたり「調友」の編集部一員として携り色々と御指導して頂き、感謝の念にたえません。

今年、日本でラグビーワールドカップが開催され、福岡県内でも試合が組まれています。又、二〇二〇年は「東京オリンピック・パラリンピック」が開幕します。年間二百万人を超える外国人観光客をお迎えしている、アジアの玄関口と呼ばれる福岡市は、より一層の観光客が増すと思われれます。

ユネスコ無形文化遺産登録により、日本料理が海外で注目が集まる中、四季折々の新鮮な食材の宝庫でもある福岡において、西日本佐藤調理師会会長を中心とし会員一同「おもてなし」の心をもって調理師業界の発展の為、日々精進して参る所存でございます。

今後共、皆様方のより一層の御指導、御鞭撻の程よろしくお願い申し上げます。

最後になりましたが、皆様の益々の御多幸、御健勝を心からお祈りしつつ挨拶と代えさせていただきます。



涼風香る 文月献立

涼風香る 文月献立



杖立観光ホテル ひぜんや

総料理長 黒木 隆文

先附

熊本トマトの軽羹巻き

- ・ トマトは湯剥きにし果肉だけペーストにしておく。山芋70g 生クリーム30g 卵白2ヶ トマトペースト40gを合わせ薄く伸ばし、オーブンで焼きあげます。根芋、小松菜を芯にし、巻きあげる。

ミニトマトチーズ焼き

- ・ ミニトマトは、オリーブオイル、塩、胡椒、チーズをし、オーブンで焼きます。

茎若芽の佃煮

- ・ 茎若芽は色出し後、小口切りにして佃煮とします。

前菜

小鯛若狭焼

- ・ 三枚に卸し、塩をあて、若狭地に漬け込む。

南瓜茶巾

- ・ 南瓜ペーストに、味を整え、練り上げ、鶏そぼろをくるみ茶巾とします。

新ごぼう磯部

- ・ ごぼうは酢取りにして、青のりをまがし磯部にします。

生ハムヨーグルト巻き

- ・ ヨーグルトを少し甘めに味付し、パールアガーにて、冷し固めます。生ハムで巻きます。

島らっきよ美塩漬け

- ・ 島らっきよは美塩漬けにして、バーナーで炙ります。

フォアグラと小国大根風呂吹き

- ・ フォアグラは打粉をし、バターでソテーしておく。小国大根は下処理し、出汁、白ワイン、醤油、砂糖、味淋、バター少々にて仕上げ、最後にフォアグラを加え仕上げます。

山桃ゼリー寄せ

- ・ 山桃シロップに枝豆、オクラを加え冷し固めます。

御椀

八女茶そば鯛身巻き潮仕立て

木の葉笹カマ

花きくらげ

三ツ葉

・茶そばは湯がき、片栗粉を付け、のばし、鯛を巻く。昆布、酒をして蒸します。

・木の葉笹カマは、枝豆新丈を作り、木の葉型に型取りします。

・花きくらげは、吸地に漬け込みます。

御造り

鯛・関八・縞鰯・アワビ・マグロ五種盛り

・略します。

冷し鉢

豚角煮

丸十利久まぶし

蓮根含煮

空豆餅カッパ

焼葱甘酢漬け

針人参

・豚角煮は、焼酎、黒砂糖、醤油、味淋、生姜、タカのみにて仕上げます。

・丸十は角切りにして、くちなしで色を付け、蜜にし、黒、白胡麻をまぶす。

・蓮根は濃口八方地にて仕上げます。

・空豆餅カッパは、空豆ペーストに、米粉、道明寺を加え、型に取り蒸し上げます。

・焼葱は炙り甘酢に浸します。

焼物

鮎塩焼き

・略します。

温物

鰻柳川鍋

・出汁100cc 淡口70cc 味淋70cc 鰻タレ100cc にて柳川とします。

揚物

甘鯛うろこ揚げ

小国椎茸

グリーンピース

マイクロトマト

・甘鯛は下処理後、塩をあて、身の方に片栗粉を付け、低温油で揚げます。

鯛酒盗飴かけ
ミニバラ

御飯

焚き込み寿司

・鯛酒盗飴は、鯛塩辛100g 酒500ccを火にかけて、裏ごし、卵黄10ヶと合わせ2枚鍋にて練り上げます。

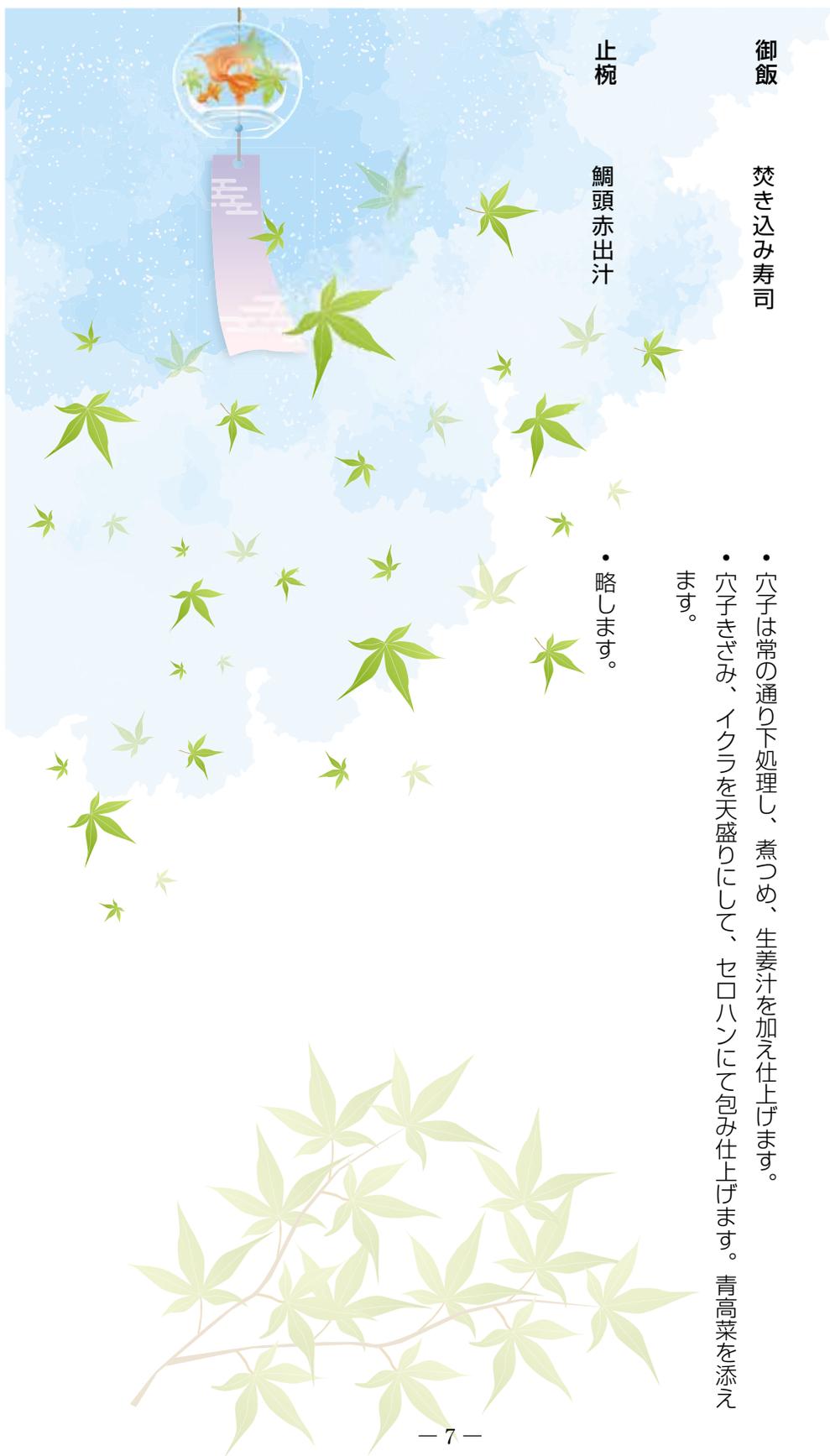
・穴子は常の通り下処理し、煮つめ、生姜汁を加え仕上げます。

・穴子きざみ、イクラを天盛りにして、セロハンにて包み仕上げます。青高菜を添えます。

止椀

鯛頭赤出汁

・略します。





第四十六回 (有)佐藤調理士紹介所 懇親会 西日本佐藤調理師会 懇親会 岩永克也氏 厚生労働大臣表彰受賞祝賀会

平成三十年七月十日(火) 正午より、ホテル ニューオータニ博多「鶴の間」に置いて、第四六回(有)佐藤調理士紹介所・西日本佐藤調理師会の懇親会を開催させていただきました。

今回は当会常務理事総務部長である岩永克也の厚生労働大臣表彰受賞の祝賀会を兼ね、全国より政界の方々および友好団体の皆様方、他多数のご関係者様方が祝福に訪れ、大盛況の中、当会理事長・山川秀和の開会挨拶で式典が始まり、当会会長の佐藤浩正より御来席の皆様へ感謝の意とご健康と商売繁盛を祈願させていただきます。

続きまして、御来賓を代表して、衆議院議員 鬼木 誠様(令夫人 鬼木悦子様)(当会名誉顧問)、衆議院議員 原田義昭様(令夫人 原田知子様)(当会名誉顧問)、福岡県議員 岳

康宏様(当会名誉顧問)、福岡市議員 津田 信太郎様(当会名誉顧問)、(一社)福岡県技能士会連合会 会長 黒木一夫様、(公社)日本料理研究会 会長 三宅洋子様(副会長 三宅健介様)、(公社)

日本全職業調理士協会 会長 遠藤十士夫様、(公社)日本調理師連合会 会長 森口富士夫様(理事 坂口保則様)、(株)大京会調理士紹介所 代表取締役社長 山本敏雄様より御祝辞を頂きました。
(株)桑之屋 代表取締役 権藤一光様による乾杯の音頭で懇親会が始まり、大盛況の中、ステージでは、WISHジュン&メイ様のアトラクションで大いに盛り上がりました。

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、中締が行われました。
最後に、当会副会長 川上弘文の閉会の辞で懇親会が終了しました。



西日本佐藤調理師会 常任理事

名譽	會長	佐藤
會	長	兼也
事	長	藤浩
務	事	兼秀
副	理	隆弘
常	會	幸芳
	顧	文克
	問	泰健
	〃	敦大
常務理事	(編集部長)	山橋
常務理事	(総務部長)	佐山
常務理事	(技術部長)	黒川
〃	(事務局長)	黒川
〃	(広報部長)	山島
〃	(会計部長)	松宮
理	〃	岩小
	〃	平首
	〃	山黒
	〃	藤山
	〃	橋

第四十六回 西日本佐藤調理師会 総会

平成三十年度・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、新年度予算案・収支決議案が提出され承認されました。

第三十八回

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「第三十八回 日本料理全国大会」が、東京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から、当会代表の小西登(当会常務理事技術部長・ホテル新紫陽料理長)が郷土料理部門で出展し、栄えある厚生労働大臣賞を獲りました。



庖丁式



平成三十一年四月十三日(土) 福岡県筑紫野市の二日市八幡宮、また令和元年五月五日(日) 福岡県筑紫野市の御自作天満宮に於いて、西日本佐藤調理師会より

岩永克也

(常務理事総務部長)

小西 登

(常務理事技術部長)

山隈敦司

(常務理事会計部長)

平野大樹(当会会員)

の四名が日本包丁道大草流式包丁を奉納いたしました。

ザ・料理人講座

協力：

(一社)全日本司厨士協会 福岡支部
日本中国料理協会 福岡県支部
西日本佐藤調理師会
西部ガス株式会社
株式会社プロセスプラス(食文化スタジオ運営)

「プロの料理人に向けたスキル
& センサアップ講座、料理のカ
レゴリーにとらわれず、純粋に
新鮮な発見ができるセミナーを
目指します。」をテーマに和・洋・
中のプロの料理人を講師に迎え
「テーマ食材」を使って講習を行
い、試食をするイベントが『食
文化スタジオ』（福岡市中央区浄
水通二一十四）において定期的
に開催されています。西日本佐
藤調理師会は和食部門として講
師を派遣しています。

■平成三十年五月二十二日(火)
「日本料理における油の活用術
素材が生きる油使いの技」



講師 九州の旬博多廊常務取締役
首藤健児
(西日本佐藤調理師会常務理事広報部長)

■平成三十年九月十八日(火)
「博多地鶏 部位別特徴と
季節を彩る調理技法」



講師 長崎西海橋物産館 取締役総料理長
船津大輔氏
(西日本佐藤調理師会客員)

■平成三十年十月三十日(火)
「競演!ザ・料理人二〇一八」
くたまご料理のプレゼンテーション、和洋中



講師 天ヶ瀬温泉 ホテル新紫陽
橋口覚浩
(西日本佐藤調理師会理事)

■平成三十一年一月二十八日(月)
「産地視察会」*博多和牛、糸島豚、はかた地どり
福岡市(福岡食肉市場)
久留米市(福栄組合)
市場や加工場に赴き、肉の品質や特性について話を伺う。
佐藤調理師会より7名参加。

ザ・料理人講座とは

プロの料理人やプロを目指す料理人に向けた知識と
技術の本格的体験セミナーです。

この講座は、公益社団法人 全日本司厨士協会(洋
食)、社団法人 日本中国料理協会(中華)、西日本佐
藤調理師会(和食)の各団体様のご協力により、和、洋、
中、各業界の第一線で活躍中の料理人を講師に招聘し
ています。

毎回、同じテーマの講座を和、洋、中、の三回で各
料理技術が比較できるようにカリキュラムを組んでお
り、各料理の技術的な違いや普段気づかないポイント
の認識ができるようになりました。この講座の中では、
洋食のプロが洋食の料理人に教えるという行為だけで
はなく、洋食のプロが中華や和食の料理人にも学ぶべ
きポイントを解説して頂けるようにしており、ジャン
ルを超えた実践で使える知識やテクニックが満載なの
が特徴です。業界のスタンダードやよその店での流儀、
質問コーナーでは、原価や仕入れといった普段聞けな
い悩み相談まで対応してもらえますので、個人のスキ
ルアップが確実です。

先人が開発した伝統を守るといふ基本的で重要な料
理人の使命とともに、その料理を新しく進化させるこ
とやオリジナリティを追求し、自分が主流となるスタ
イルを創り出す革新も料理人の醍醐味だと思います。
食文化スタジオでは、この講座を料理人同士の交流の
場として、講師や受講生同士で積極的にコミュニケーション
活動を行っていただき、業界をやる気とパワー
で盛り上げていただければと思います。

第三十二回 日本料理技能展

主催 福岡県日本調理技能士会
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) 日本料理研究会
(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

平成三十年九月四日(火)マリンメッセ福岡(福岡市博多区沖浜町)におきまして、第三十二回日本料理技能展が開催されました。

毎年、九州・山口各県より多数の日本料理の料理人の方々が出展され、回を増すごとに調理技術の向上と創意工夫が感じられます。

当日は早朝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つけられるとともに、出展者の熱気が溢れる場となり、主催者側も緊張感いっぱいになりました。

出展された数十名に各賞が贈られております。

作品は、午前一〇時より午後五時まで一般公開され、ご来場された皆様方も熱心に見入っていらっしゃいました。出展者の皆様、ご協力ありがとうございました。

次回もより以上のご参加をよろしくお願いいたします。





第32回日本料理技能展受賞者

と き／平成30年9月4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 7-1
tel (092) 262-3111

- 金賞**
◎加賀屋 博多店
- 銀賞**
◎日本料理 古仙
- 銅賞**
◎ホテル新紫陽
- 審査員特別賞**
◎国際観光旅館 桑之屋
◎日本料理 てら岡本店
◎七彩 FOUR SEASONS 亀田
◎(株)JPビジネスサービスマチア海クラブ 江村 貴博
- 福岡県知事賞**
◎ホテル新紫陽 橋口 覚浩 (1名)

- 福岡市長賞**
◎(株)アリシヤスクリエイトレストラン天瀬 矢野 幸司 (1名)
- (一社)全国技能士会連合会 会長賞**
◎小倉松柏園ホテル 三澤 建治 (1名)
- 福岡県職業能力開発協会 会長賞**
◎ホテルしらさぎ 音丸 忠 (5名)
◎(株)デリシヤスクリエイト白山亭 民長 孝治
◎日本料理 古仙 草野 聖弥
◎九州の旬 博多廊 首藤 健児
◎湯布院 月燈庵 田島 実 (5名)
- (一社)福岡県技能士会連合会 会長賞**
◎はつしろ 黒崎店 永峯 誠 (5名)
◎原鶴グランドスカイホテル 黒岩 大造
◎海峯魯 北崎 光翼
◎ホテルニユーガイア オームタガーデン 原田 圭
◎筑後川温泉 清乃屋 山本 澄夫 (1名)
- (公社)調理技術技能センター 理事長賞**
◎ペットと泊まれる宿花房温泉狗の郷 松尾 博文 (5名)
- (公社)日本調理師会 会長賞**
◎国際観光旅館 桑之屋 今林 清 (5名)
◎日本料理 てら岡本店 山隈 敦司
◎宝塚 遊金三味 花やしき 三宅 史郎
◎ホテルメルパルク熊本 中谷 駿太
◎日本料理 古仙 徳永日出登 (2名)
- (公社)日本料理研究会 会長賞**
◎白山亭 西嶋 恵一 (2名)
◎加賀屋 博多店 平川 泰司

- (公社)日本全職業調理士協会 会長賞**
◎桜坂 観山荘 河野 誠太 (2名)
◎七彩 FOUR SEASONS 亀田 力
- (一社)全国日本調理技能士会連合会 会長賞**
◎板前厨房 わざわざ 森 英昭 (5名)
◎(株)JPビジネスサービスマチア海クラブ 江村 貴博
◎山懐の里 一木一草 坂田 幸治
◎アクティブリゾート福岡八幡 山下 典孝
◎杖立観光ホテル ひぜんや 磯部 義信
全技連マイスター会 会長賞 北原 伸正 (1名)
- 福岡県日本調理技能士会 会長賞**
◎グラントホテル樋口軒 坂井 清治 (13名)
◎彩の庄 スラメットワヒュデイ
◎ビューホテル平成 白石 和光
◎彩の庄 水元 英喜
◎白山亭 渡辺 寿
◎春日原 千太 江里 彰拓
◎杖立観光ホテル ひぜんや 黒木 隆文
◎九州の旬 博多廊 佐々木 達也
◎ザ・ロイヤルクラシック福岡 梶原 貴光
◎日本料理 てら岡本店 吉田 琢磨
◎国際観光旅館 桑之屋 平野 大樹
◎和いん処凜 KAJIIMACHI 西元 公浩
◎洞海倶楽部 眞崎 大介

天皇陛下御在位30年記念

第三十回

技能グランプリ全国大会

主催／中央職業能力開発協会
(一社)全国技能士会連合会
後援／厚生労働省

平成三十一年三月一日から三月四日にかけて、兵庫県にて開催され、当会常務理技術部長・小西登（ホテル新紫陽 料理長）が、日本料理部門に福岡県代表として出場し、優秀な成績をおさめました。



第三十二回

日本料理コンクール

主催／日本料理研究会

平成三十一年三月十三日、東京都にて開催され、当会常務理事会計部長・山隈敦司（日本料理てら岡 料理長）が出展し、（公社）日本調理師会 会長賞を受賞しました。



第五十六回

技能五輪全国大会

主催／中央職業能力開発協会
後援／厚生労働省

平成三十年十一月二日から十一月五日、沖縄県にて盛大に開催され、福岡県代表として佐藤成里（加賀屋 博多店）が出場し、優秀な成績をおさめました。



「ものづくり体験講座」

主催／（一社）福岡市技能職団体連合会

左記のように「ものづくり体験講座」が催されました。

① 平成30年10月29日（月） 場所／福岡市立入部小学校

講師／山隈敦司（当会常務理事兼会計部長／日本料理 たら岡料理長）

② 平成30年12月13日（木） 場所／福岡市立当仁小学校

講師／山下典孝（当会理事／アクティブリゾート福岡八幡 和食料理長）

六年生を対象に、日本料理の歴史や魅力を講話および実技実演を交えながら、児童達と一緒に楽しく調理させていただきました。



「福岡女子大学課外講演」

主催／福岡県調理師連合会



平成三十年十月十二日（金）、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をさせていただきました。

当会専務理事・黒木隆文（杖立観光ホテルひぜんや総料理長）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、学生達は熱心に耳を傾けていました。

第十三回

食育推進全国大会

主催／農林水産省 大分県

平成三十年六月二十四日、「第十三回食育推進全国大会」が、大分駅 ホルトホール大分で盛大に開催され、当会常務理事技術部長 小西 登（天ヶ瀬温泉 ホテル新紫陽 料理長）が出展しました。



福岡県調理師連合会

会長表彰状及び

感謝状受賞者

平成三十年六月二十五日（月）

「福岡県調理師連合会」より、当会の6名の会員に会長表彰状及び感謝状が贈られました。

◆表彰状

首藤健児、藤竹幸貴、山隈敦司

◆感謝状

黒岩大造、橋口覚浩、山下典孝



平成30年度福岡県ふぐ処理師試験

実技試験委員に

選任される！！

平成三十一年三月七日に、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」で当会副会長川上弘文が実技試験委員として選任されました。

「匠の技フェア」

主催／福技連マイスター会

平成三十年八月十七日、福岡国際会議場において「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」福岡県内で作る「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、弁当の盛り付けに挑戦されていました。

匠直伝!!

「プロから学ぶ、野菜をつかった家庭料理」

主催 福岡市健康増進課



食育で
明るい未来
元気な福岡

平成三十一年一月三十一日(木)、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無い方々を集い、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習と講師による料理説明の後、グループに分かれて実習・試食会が行なわれました。

今回は、当会常務理事技術部長・小西登(ホテル新紫陽 料理長)が講師を務め調理実習を行い、試食会ではさながら、ホームパーティーのような雰囲気、ジュースで乾杯の後、試食しながら受講者との質疑に返答させていただきました。



おしごとフエスタin福岡二〇一八

〈第6回 おしごと体験教室〉

主催 福岡県職業能力開発協会

平成三十年八月十七日〜十九日の三日間にかけて、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、子供さん達と一緒に実技実演を行いました。

参加メンバー

◎八月十七日(金)

岩永克也(国際観光旅館 桑之屋) 小西 登(ホテル新紫陽)

平野大樹(国際観光旅館 桑之屋) 佐藤成里(加賀屋 博多店)

◎八月十八日(土)

首藤健児(九州の旬 博多廊) 山隈敦司(日本料理てら岡)

中川雅敬(日本料理てら岡) 夏秋竹浩(日本料理てら岡)

◎八月十九日(日)

黒木隆文(杖立観光ホテル ひぜんや) 平川泰司(加賀屋博多店)

山下典孝(アクティブリゾート福岡八幡) 北村圭隆(アクティブリゾート福岡八幡)



「博多職人展」

主催／福岡市技能職団体連合会

平成三十年八月十九日、福岡国際会議場において、博多職人展が催されました。

各職種の優れた技能職者の作品を広く市民の皆様を紹介し、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、当会常務理事 会計部長・山隈敦司（日本料理）から岡 料理長が日本料理部門において出展しました。



還暦・厄入の参拝の儀

平成31年2月6日（水）
若八幡宮・福岡市博多区



〈還暦祝〉

岩永克也、原文夫、
次郎丸孝宏、堤頭斎、
永井哲也、那須英範

〈厄入祝〉

平野大樹

料理試食研修会

平成三十年～三十一年にかけて、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30年8月6日（月） 星期菜水上公園店
平成30年11月14日（水） 日本料理 大草
平成31年1月9日（水） 西鉄クランドホテル
日本料理 松風



H30

8月6日

星期菜 水上公園店

福岡市中央区西中洲 13-1
水上公園「SHIP'S GARDEN」2F
電話 092-721-0888

H30

11月14日

日本料理 大草

大野城市若草 2丁目 3-12
電話 092-596-8188

H31

1月9日

日本料理 松風

福岡市中央区大名 2-6-60
電話 092-781-0421

初夏献立



島川本店

料理長 小笠原 惇二

食前酒

涼風柑橘酒

- ・ミモザ2、梅酒1、生姜酒1を割り、炭酸水、果実蜜で調整する。

先付

水無月豆腐

旨出ジユレ

黄色いんげん

四方花フディッシュ

- ・枝豆を塩茹でし、甘皮を剥き、プロセッサーにかける。薄葛吸地を加え、裏漉しをする。2度繰り返し、流す。吸地八方でジユレを作り、底に敷く。

前菜

夏鴨のコンフィ味噌焼

才巻海老二段蒸し

若鮎の甘露煮

紫陽花蒲鉾

酢取り茗荷

- ・(西京味噌10、きび砂糖1、酒3)に一晩漬け、脂身の方に包丁を入れ、串打ちし、叩く。皮目に焼目をつけ、57℃で真空調理し、桜チップで瞬間燻製にする。
- ・才巻はのし串にてポイルし吸地八方に漬ける。南瓜と生クリームのペーストを作り、層になるよう流し、才巻を並べ固める。
- ・白焼にし、番茶で柔らかく煮る。(酒1、味醂1)(砂糖5)(濃口0.5、たまり2)の順で煮て、とろみをつける。水飴にてつや出し。
- ・賽の目にした紅白蒲鉾でゼリー状に固める。

造り

鯉焼き霜

真子鯉博多押し

赤貝

- ・鯉を薄く(2〜3mm)包丁し、胡瓜、ビーツも同じ厚さに包丁し、立塩で洗う。

あしらい一式

吸物

清汁仕立
鱧糝薯
順才
小メロン

- 骨切した鱧の身を薄塩にあて、すり身、卵白を加える。昆布出、酒、味醂、塩を加え、よくあたり、蒸す。

煮物

青紅葉冬瓜
真子射込
針生姜
木の芽
糸巻人参

- 鯛の真子を水にさらし、時雨煮にする。冬瓜は薄皮を剥き、色紙に切り、炭酸で色出しする。青紅葉に切り、八方出汁に漬ける。上下を1…2で切り下の中心を刮貫き、真子を射込む。

焼物八寸

福子酒盜焼
ミニトマト甲州煮
穴子鳴門巻
はじかみ

- 三枚に卸し、骨を抜き、そぎ身にし、薄塩をあてる。酒盜は酒洗いとして火にかけ、福子を漬ける。上に生雲丹をのせて、かけ焼きにする。
- 葡萄酒、水、グラニュー糖で煮る。最後に檸檬を搾る。
- 湯にくぐらせ、冷水にとる。ぬめりを取り、皮目に片栗をまぶし、竹皮で巻き、煮る。

油物

蓮根射込み揚

- 蓮根は皮を剥き、穴に沿って縦に串切りにし、水にさらす。
- 穴に詰める生地2種
- 枝豆を塩茹でし、甘皮を剥き、プロセスサーにかけ、裏漉しする。生身を1割合わせる。鶏軟骨と鶏挽肉を合わせ、長葱、大和芋を加え、当る。塩で下味をつける。

食事

変り蕎麦

- 変り蕎麦は更科粉を湯ごねし、つなぎ粉を入れる。梅肉を加え練り、打ち梅蕎麦とする。

水菓子

梅と青海苔

薬味

長葱

山葵

刻み海苔

巻クレープ

日向夏蜜煮

• 青海苔蕎麦も同様。

• 日向夏の表皮を薄く剥ぎ、切り揃え、揉み洗いし、水に漬ける。果肉にクエン酸を加え、皮を加え、1時間おく。中火で数度に分け砂糖を加える。天にミントを飾る。

新茶の頃 (お茶の春)



大村屋
料理長 前田 修

先付三題

新茶葉白和え

飯蛸桜煮

新若芽砵巻 抹茶酢かけ

椀物

浅利順才清汁仕立て

造里

鯛・平目・本鮪・芽物一式

焼物

鯖茶香焼き

蓋物

若草ムース桜蒸し

台物

若楠ポークお茶しゃぶ

食事

鯛の茶飯

甘味

ほうじ茶ゼリー

- ・ 白和え衣で、さっとゆでた茶葉を和え、くこの実を天に盛る。
- ・ 霜ふりした蛸を出汁、酒、赤酒、たまり濃口、砂糖の地で蒸し煮とする。
- ・ 新若芽を銅鍋で色出しし、柱にむいたうどで巻き上げる。抹茶を八方酢でといて、かける。

略す

- ・ 鯛は新茶葉でひと晩しめる。後は常のごとく。泡醤油で提供する。

- ・ 鯖をほうじ茶につけ込み、焼き上げる。ほうじ茶のでがらして佃煮をつくりあしらいつつ提供する。

- ・ うらごしピース、卵白、すり身、生クリームにてムース地を作り、桜葉に包んで蒸し上げ、美味あんをかける。

- ・ 昆布出汁と抹茶でしゃぶ地を作る。

- ・ 出汁と釜炒り茶で飯地を作り、八分焼きした鯛を入れ炊き上げる。

- ・ 水、砂糖、ほうじ茶、ゲル化剤でゼリーをつくる。

初夏の献立

寿司割烹 力すし

山下 和徳



口取

蛸・ワケギヌタ和え
天・クコの実

姫栄螺生姜煮

沢蟹の艶煮

・ 沢蟹をぬるま湯で生きしめしてから、酒、味淋、うす口、砂糖で味を調節して艶よく煮る。

・ 姫栄螺を流水し、ボイルして鍋に入れます。出し汁を入れ、アク取りに大根を5〜6個ぶつ切りにしていれます。生姜、こい口、酒、味淋、砂糖で味付し、味を整えます。

造り

勘八平造り

鯛重ね造り

本鮪平造り

大葉・献・花穂紫蘇

山葵・南天

(略します)

椀

蛤汐結び三ツ葉柚子皮

白髪葱・木の芽

・ かつおと昆布だしの中に蛤を入れ、一煮させて、アク取りをして、うす口、酒、味淋、塩を入れ味を整える。

焼物

赤むつ若狭焼

葉地神・すだち・長芋

木の芽

・ 赤むつを3枚におろして、1時間塩を降り塩して、水で洗い流し、フキンでふき取ります。酒、うす口、味淋を入れ、一晚漬け込みます。皮目をはけでぬりながら焼く。

揚物

稚鮎天麩羅

・ 稚鮎のぬめりを流水しながら取りのぞき、フキンで水分をふき取りして小麦粉をまぶし

伏見唐辛子・くずソーマン・
紅葉・ローズソルト

て180度の温度で揚げる。

酢物

鱧おとし・若布・蛇腹胡瓜・
梅肉・酢取茗荷・土佐酢

(略します)

食事

深川飯・三ツ葉

・アサリ貝80gを湯通しして、身を取りのぞき、米1.5合、出し汁240cc、酒50cc、こし口30ccを炊飯器に入れ、きざみ生姜を入れて炊き込む。

デザート

ユズソルベ・セルフィーユ

(略します)

水無月料理

料亭 老松

田口 秀一



前菜

鰹水仙

- 鰹は骨切りをし、湯引きする。
- ミニオクラはボイルして吸地につける。
- 新順才ボイル、車海老塩ボイルし殻をむき形をととのえ、半分に切る。
- 鰹の骨を焼き、昆布、酒、水で出汁をとり、カツオ出汁でわり、ゼラチンを煮溶かす。
- 鰹、梅肉、ミニオクラ、新順才、車海老をうつわに入れ、ゼラチンで固めたジュレをかける。

造り

アコウ鉄引き

- 薄く引き、菊にもり、もみじおろし、ネギ、花穂をつける。

吸物

フカヒレ楊貴妃鍋

- フカヒレをもどし、スッポンの出汁で煮る。生姜汁、スッポンの身を入れ仕上げ。

焼物

海ウナギの大ウナギ白焼きと蒲焼き

- 炭火で白焼きと蒲焼きにする。醤油、生ワサビ、はじかみ、ラッキョ酢漬けをつける。

煮物

賀茂茄子と虎魚の炒り出汁

- ししとう、ナスは素揚げし、虎魚は包丁を入れひらかせ、打ち粉をし揚げる。炒り出汁をかけ、ネギ、赤おろし、いとがきをのせる。

強肴

宮崎牛シャトーブリアン炭火焼き

- 肉に塩、ブラックペッパーをし炭火で焼く。醤油、酒、みりんで作ったスキヤキのタレをつけながら3〜4回焼く。

酢物

ワタリガニ酒蒸し生姜酢かけ

- ワタリガニに酒をかけ蒸してほぐし土佐酢に生姜汁をしぼり甲羅に盛った身にかけて、海ぶどう、さやだいこん、ワカメを盛り、花穂をちらす。

食事

鮎ご飯

- 鮎を塩焼きし、骨をとる。針生姜、出汁、淡口醤油、みりん、酒で米をたき鮎をのせる。

香物

白瓜雷干し

- 白瓜に塩をすりこみ、切り昆布、塩、水でつけ冷蔵庫で干し、食べやすい大きさに切り、ポンスにつけて粉ガツオをまぶす。

留挽

イセエビ赤出汁

- イセエビをぶつ切りにし、出汁をとり、みそをとき赤出汁をつくる。身を入れ汁をはり、ネギ、山椒を入れる。

水物

太陽の卵、佐藤錦

- 常の通り。

資合社 あたご商會

日田市北友田

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

岩田屋フーズ株式会社

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



シエ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>



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 天 龍
会社

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＝

フラワーショップ **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

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

鰯削節製造卸・業務用食品卸売



鰯 FUKUSIMA 福島鰯株式会社

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 大阪市都島区善源寺町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>



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 国分市下井字鳴子前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 尚文

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
寿右工門窯

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
寿 金ヶ江 寿光堂

代表 吉野 康成

〒844-0028 佐賀県有田町南山丁1005

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。

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

甘強酒造株式会社
愛知県海部郡蟹江町城
四丁目1番地



甘強酒造
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



福岡市中央区柳橋連合市場
電話(代) 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二七一八
電話〇九二(五三三)〇二八八

天ぷら
岩
永

福岡市中央区清川一丁目一の十八
電話(531)一三三六

宮本佳代

料亭
三光園

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・五島あすなる会 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

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

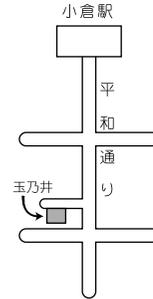
「玉乃井オリジナル
三醬鍋(オールシーズン対応)」

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

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



代刺身処 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

厨房

から始まる
おもてなし

tanico



タニコー株式会社 福岡営業所 ☎ 092-504-3321

本社:東京都品川区戸越 1-7-20

福岡県大野城市御笠川 4-11-15
FAX.092-504-3327



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

〒816-0921 大野城市仲畑1丁目11-41

TEL (092) 558-5903 (代表)

FAX (092) 558-5924



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) 本 店 電話026434-2511番(代表)
船橋支店 電話0474-23-0056 番 長野支店 電話0262-44-2257番
仙台支店 電話0222-57-1636 番 札幌支店 電話011-711-9511番



本店・長野県木曾郡槽川村平沢



九州支店・北九州市八幡東区七条電停前

創業大正十二年

岸田パン酢

製造元 萩市土原 608 の 1

TEL 0838-25-5700

福岡支店 TEL 092-473-2637

FAX 092-473-2624

調友

第 89 号 令和元年 7 月 9 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