

調友



令和2年
第90号



西日本佐藤調理師会

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/>

「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

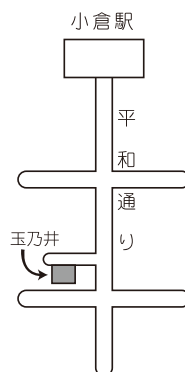
お気軽にお越し下さい。

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

〔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90号〉

祝 辞	福岡県議会議員	樋口 明様	2
挨拶	西日本佐藤調理師会 常務理事	首藤 健児	3
お献立	中秋の名月 徒然なるままに凜々と泣く虫の恋え酒すむ		
	筑後川温泉 桑之屋 総料理長 岩 永 克也		4
第47回(有)佐藤調理士紹介所・西日本佐藤調理師会懇親会			8
第47回 西日本佐藤調理師会総会			9
第39回 日本料理全国大会			10
庖丁式			10
ザ・料理人講座			11
小学生向き食育シリーズ「大豆の大変身」			12
第57回 技能五輪全国大会			12
ものづくり体験講座、福岡女子大学国際文学部課外講演			13
福岡県調理師連合会 表彰、博多職人展、他			14
おしごとフェスタin福岡二〇一九			15
還暦・厄入の参拝の儀、他			16
献立			
賑いの春 お献立	阿蘇の司ピラパークホテル	西 克久	17
弥生の献立	つえたて温泉 ひぜんや	磯 部 義 信	20
葉月、晩夏の献立	創作料理店 Cooking Mate	平 野 毅 浩	22
盛夏の涼味御膳	日本料理 てら岡	吉 田 琢 磨	24
秋彩る霜月献立	山鹿温泉 眺山庭	茶 園 善 輝	27
師走の会席	味の兵四郎 祝	良	29

表紙献立



天ヶ瀬温泉
浮羽別館 新紫陽

料理長 小 西 登

当会常務理事・技術部長

百 祥

器…染付松竹梅蘭型蓋物

【小鉢】伊勢海老翁和え

・伊勢海老は昆布出汁で塩茹でし、白髪に解す。臍昆布を乾煎りし、粉末にして白髪海老と混ぜ合わせ、殻に戻して盛付け、金箔を天盛りにする。

【前菜】紅白梅鳴門

・味醂粕と熨斗梅を鳴門に巻いて焼き目を入れる。

寿美真薯

・真昆布を火で炙って墨を取る。鰹摺身に真昆布を混ぜ合わせ蒸す。

慈姑卵糖

・慈姑を摩り下ろし、小麦粉・卵・砂糖と混ぜ合わせ丸に取り、オーブンで焼く。丸十で芽を作り、花林糖に仕上げ、卵糖に挿して慈姑に見立てる。



ご 祝 辞

福岡県議会議員
西日本佐藤調理師会 名誉顧問

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におかれましては、昭和四十六年十一月の創業以来長年にわたり、福岡の食を支える調理師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ご尽力を頂いておりますことに深く敬意を表させていただきます。

さて、今年は新型コロナウイルス感染症の影響により、四月には福岡でも緊急事態宣言が発令され、飲食店には営業時間の短縮を要請するなど、外食産業は大きな打撃を受け、緊急事態宣言解除後も厳しい状況が続いております。

福岡県としても、感染拡大を予防する「新しい生活様式」の実践と徹底した感染防止策の実施をお願いしているところでございます。しかし、こうした状況が未来もずっと続くかと言えば、そうではないと考えております。

コロナ禍の中で、食の形態も大きく様変わりしましたが、外食に対する期待は普遍的なものが 있습니다。この未曾有の危機の経験を食の新たな進化発展の契機とし、福岡の大きな魅力である食文化を、これまでとは違った形に再生・進化していけたらと思っております。そのためにも、福岡の食を長きにわたり支え続けてくださっている皆様のお力が是非とも必要です。

今後その豊富な知識と技術、また経験でもって福岡の食の街づくりに更なるご尽力を賜れば有難く存じます。何卒宜しくお願い申し上げます。

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ますますのご発展と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、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
九州の旬 博多廊 常務取締役

首 藤 健 児

平素は弊会の活動に格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

現在、コロナの影響により、飲食業界は大きな打撃を受けております。九州では7月に、それに追い討ちをかけるように、各地で集中豪雨の被害に襲われ、河川の氾濫等で、周辺にお住まいの方々はもちろん、観光地、宿泊施設が大きな被害に遭いました。

そのような中、弊会では会長の佐藤を中心に、月一度の理事会を欠かさず行い、情報交換や連絡事項の共有、今後のスケジュール確認を行い、問題点の抽出、それに対する改善策の協議を行い、9月には毎年マリンメッセ福岡で開催させていただいております、「日本料理技能展」を行う事ができました。感染症対策を行い、ソーシャルディスタンスを保ちながらの開催で、出展者の皆様、ご協力いただいた後援会様、業者様には大変なご苦勞をおかけいたしました。が無事成功する事が出来ました。誠にありがとうございます。この場をお借りしてお礼申し上げます。

その他の活動は、残念ながらコロナの影響により中止となりましたが、今後は新しい手法を学びながら、再開出来る様に会員一同模索して参ります。

すでに始まっている超高齢化問題。健康寿命を伸ばす事が今後の課題という事を食育推進員認定講座でお聞きしました。「和食」はユネスコの無形文化遺産にも登録されており、「医食同源」に適った料理です。

コロナ禍の中、新しい生活様式に変わり、飲食業会は経営に大きく影響する時代になりましたが、今後も弊会会員一同の調理技術・知識の向上、後進の教育、飲食業会の発展に力を合わせて取り組んで参ります。皆様、さらなるご指導の程、よろしくお願い致します。

このような状況の中ではありますが、1日も早いコロナの終息と、皆様のご健康とご多幸をお祈り申し上げます。



中秋の名月
徒然なるままに
凜々と
泣く虫の恋え
酒すすむ

中秋の名月
徒然なるままに
泣く虫の恋え
酒すすむ



筑後川温泉 桑之屋

総料理長 岩永 克也

先付け

トマト上澄み仕立て

・トマト上澄み仕立てはトマトは皮と種を取り除き、ネルに包み重石をし一晚冷蔵庫の中で雫を取り味を整えたトマト雫地にイナアガーを使ってとかし皮剥きしたミニトマトを入れておいたシャンパングラスに注いで流し固める。
天盛りに檸檬ミントを添える。

栗甘露水晶寄せ

・栗甘露水晶寄せは甘露煮した栗と青銀杏パプリカ赤を吸い地でたいて八方地でイナアガーを解いたゼリー液にて流し固める。

柿白和え

・柿白和えは吸い地で白滝蒟蒻ぶなしめじを炊き下味をつける、三つ葉は色出し柿は薄目の短冊切りとして、木綿豆腐を炊いてしっかりと絞込み水切りし太白味噌・砂糖・摺り胡麻を合わせフードプロセッサーにかけ白和えの衣を作って下準備した材料を加え和える。

河豚皮煮凝り

・河豚皮煮凝りは削いだ皮とみかわとうとみを湯通しとし刻み琥珀地で炊き事前に溶いていたイナアガーを加え流し固める。

お造り

虎河豚薄引き（菊花盛り）

・みがいた河豚の身を晒しでよく締め込みながら巻き2日〜3日冷蔵庫に入れねかしておく。晒しは毎日新しい晒しで巻き変える。

刻んだ河豚皮と薬味の高等葱・紅葉おろし・かぼすを添える。

焼物八寸

秋の吹き寄せ盛り

無花果赤味噌田楽

鵜玉柿零余子

海老鉄扇

煎り銀杏

焼き栗

穴子八幡巻

紅葉人参

冷製

和牛ローストアスパラ巻き

菊ラディッシュ

紅葉パブリカ

黄身酢ソース

蒸し物

南京釜若鶏そぼろ

無花果餡掛け

・無花果の田楽は皮を剥き隠し庖丁をいれた無花果に赤玉味噌をかけオーブンで180度で6分焼く。

・鵜玉柿は八方地に色粉赤黄を加え炊く、その際に酢少々加えることで色が付きやすくなる、柿のへたは昆布を炊いて使う。

・海老鉄扇は魚の真薯と開いた海老を重ね蒸し上げる。

・煎り銀杏は殻が付いた銀杏を割りフライパンに酒と塩を加え煎り上げる。

・焼き栗は甘露煮にした栗をバーナーで焼き目をつける。零余子は塩湯がきおかげし振り塩する。

・穴子八幡巻きはぬめりを良く取ったひらいた穴子でさいた牛蒡巻き込み旨煮とする。

・紅葉人参は紅葉の打ち抜きで抜いた人参を八方煮とする。

・和牛ロースに下味をし味を調えてフライパンで表面に焼き目をつけたのちオーブンにて65度1時間半でレアな感じに焼き上げ、色出したアスパラを軸に巻く。

・黄身酢ソースは卵黄・酢・バター・砂糖・塩で黄身酢を作りアルコールを飛ばした白ワインで黄身酢を伸ばしソースを作る。

・南京釜若鶏そぼろ豆腐は小ぶりの南京の中をくり抜き煮した若鶏を入れて茶碗蒸しの地を流し込み蒸しかんで蒸しあげて天に八方地で炊きこんだ花蓮根・日の出南京・隠元豆・手毬人参色出しとした小松菜を色よく盛り付ける。

・無花果餡は薄めの八方地に擦り卸した無花果を合わせ片栗粉でとろみをつける。

鍋

河豚ちり 白菜巻き 椎茸
吹き寄せ 木葉人参 焼き白葱

- ・白菜巻きは芯の方は湯がき葉の方は色出しとし巻き簾で巻き締める。
- ・吹き寄せは溶き卵に塩少々入れ塩少々入れたお湯に溶き卵を糸をひくように流しこみ卵が浮いてきて寄ったらすぐにザル打ち上げ巻き簾に流し巻きこむ。
- ・白葱は火で炙り焼き葱とする。

揚げ物

河豚竜田揚げ 海老蓑揚げ
毬栗 紅葉麩 かぼす 稲穂

- ・河豚は酒・醤油・卸し生姜で味付けし片栗粉で揚げる
- ・海老蓑揚げは海老に下味をし片栗粉卵白を通し干したじゃが芋の千切りをまぶし枯れ葉をまとった蓑虫に見立て揚げる。
- ・毬栗は栗甘露煮を片栗粉卵白を通し刻んだソーメンを眩し付け揚げる。
- ・稲穂は220度の油で揚げポン菓子とする。

御飯

寒鯖昆布寿司 零余子おこわ飯

- ・寒鯖はしめ鯖にし棒寿司とし刻んだ柴漬け新子を錆込み磯昆布で巻く。
- ・零余子おこわ飯はもち米と白米同量混ぜ零余子を入れて味を調えた出汁で炊き炊き込みご飯とする。

碗物

蟹薯蕷奉書巻き
エリンギ 春菊 菊花

- ・蟹薯蕷奉書巻きは摺り下ろした山芋と蟹棒を重ね蒸しとし桂剥きした大根で巻き吸い地で軽く炊き上げておく。
- ・湯がいたエリンギと色出した春菊は吸い地に付け込んでおく吸い口に食用菊を添える。

香の物

床漬け

水菓子

梨甲州煮 シャインマスカット
桑の実水羊羹

- ・梨甲州煮は口ゼワインを入れ薄めの蜜煮とする。
- ・桑の実水羊羹は桑の実をミキサーにかけペースト状にし水・砂糖塩少々・白ワインを加え火にかけ水羊羹の素パールアーガー深雪を溶かし加え流し固める。



第四十七回 (有) 佐藤調理士紹介所 懇親会 小西 登氏 厚生労働大臣賞受賞祝賀会

令和元年七月九日（火）正午より、ホテルニューオータニ博多「鶴の間」に置いて、第四十七回（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技術部長である小西登の厚生労働大臣賞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）（当会名誉顧問）、衆議院議員 鬼木 誠様（当会名誉顧問）、

衆議院議員 井上貴博様（当会名誉顧問）、福岡県

議会議員 樋口 明様（当会名誉顧問）、福岡県議

会議員 岳 康宏様（当会名誉顧問）、福岡市議

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、（二社）全国日本調理技能士会連合会 会

長 並びに（一社）群馬県調理師会 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。

浮羽別館 新紫陽 女将 高瀬純子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、ジミー菊池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、福岡南天神振興会
会長並びに有限会社ひろや商
店代表取締役 楠下広師様の音
頭で、博多一本締めが行われま
した。
最後に、当会専務理事 黒木
隆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	会	長	佐藤	兼也
会	事	長	藤川	浩
理	務	事	黒川	秀隆
専	理	長	山本	弘幸
副	任	問	島尾	芳
常	〃		松崎	文克
常	務理事 (編集部長)		宮永	泰健
常	務理事 (総務部長)		岩小	西川
常	務理事 (技術部長)		平首	藤隈
常	務理事 (事務局長)		山黒	岩竹
常	務理事 (広報部長)		藤山	下口
常	務理事 (会計部長)		橋	
理	〃	事		
	〃			
	〃			

第四十七回 西日本佐藤調理師会 総会

令和元年度・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。

第三十九回

日本料理全国大会

主催／(公社)日本全職業調理士協会

令和元年九月二日、(公社)日本全職業調理士協会主催の恒例「第三十九回 日本料理全国大会」が、東京で盛大に開催されました。当会より、専務理事 黒木隆文(つえたて温泉 ひぜんや)が出席しました。また、前年度、厚生労働大臣賞を受賞した小西登(当会専務理事 技術部長・浮羽別館 新紫陽)も参考出展として展示させていただきました。



庖丁式



令和元年十月五日
(土) 福岡市西区 愛宕神社、また令和元年十月十五日(火) 福岡県筑紫野市 二日市八幡宮に於いて、西日本佐藤調理師会より

岩永克也

(専務理事総務部長)

小西 登

(専務理事技術部長)

山隈敦司

(専務理事会計部長)

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
& センスアップ講座、料理のカ
テゴリーにとらわれず、純粹に
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。

■令和元年十月二十三日（水）

「日本料理編 福岡県産（鰻）を使い切る」

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）



■令和二年二月十九日（水）

「大切な人に贈る春のスペシャリテ」

講師 日本料理てら岡

吉田琢磨

（西日本佐藤調理師会）



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っています。

小学生向き食育シリーズ

「大豆の大変身」

令和元年 八月二十二日（木）、食文化スタジオにおいて、橋口覚浩（当会理事・阿蘇の司パークホテル料理長）が講師として小学生向き食育シリーズ「大豆の大変身」が行われました。

受講された小学生の皆様が、熱心に耳を傾け、講義内容をメモする姿が印象的でした。



第五十七回

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

令和元年十一月十四日から十一月十八日、愛知県国際展示会ホール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 令和元年9月3日（火） 場所／福岡市立東光小学校

講師／小西 登（当会常務理事 技術部長／浮羽別館 新紫陽 料理長

橋口覚浩（当会理事／阿蘇の司ビラパークホテル 料理長）

樋口侑希（当会会員／浮羽別館 新紫陽）

② 令和元年12月6日（金） 場所／福岡市千早西小学校

講師／山隈敦司（当会常務理事 会計部長／日本料理てら岡 総料理長）



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

令和元年十月十八日（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（つえたて温泉 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。



福岡県調理師連合会

会長表彰状及び 感謝状受賞者

令和元年六月二十四日（月）、「福岡県調理師連合会」より、当会の3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

藤竹幸貴（当会理事）

橋口覚浩（当会理事）

◆感謝状

平野大樹（当会会員）



令和元年度福岡県ふぐ処理師試験

実技試験委員に

選任される！

令和二年三月五日（火）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」で当会常務理事 岩永克也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

令和元年八月二十二日、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」福岡県内でつくる「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、野菜の剥きものの体験に挑戦されていました。

「博多職人展」

主催／福岡市技能職団体連合会

令和元年八月二十四日、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、首藤健児（九州の旬 博多廊）が日本料理部門において出展しました。



おしごとフェスタin福岡二〇一九

第7回 おしごと体験教室

主催 福岡県職業能力開発協会

令和元年八月二十二日～二十四日の三日間にかけて、福岡国際会議場において、「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

◎八月二十二日(金)

黒木(つえたて温泉 ひぜんや)
平川(加賀屋 博多店)
平野(筑後川温泉 桑之屋)
吉田(日本料理 てら岡)
大石(加賀屋 博多店)

◎八月二十三日(土)

岩永(筑後川温泉 桑之屋)
小西(浮羽別館 新紫陽)
相澤(加賀屋 博多店)
樋口(浮羽別館 新紫陽)
財満(浮羽別館 新紫陽)

◎八月二十四日(日)

首藤(九州の旬 博多廊)
山隈(日本料理 てら岡)
橋口(浮羽別館 新紫陽)
寺田(九州の旬 博多廊)
岩橋(浮羽別館 新紫陽)
中川(日本料理 てら岡)



還暦・厄入の参拝の儀

令和2年2月6日（木） 若八幡宮・福岡市博多区



〈還暦祝〉

新宮 弘幸

（つたて温泉ひぜんや）

〈厄入祝〉

小笠原 淳二

（島川本店）

料理試食研修会

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。

令和元年4月3日（水） KKRホテル博多

令和元年8月7日（水） がね屋

令和元年10月2日（水） 高玉

令和2年1月10日（金） 博多 い津み

令和元年度 福岡県職業能力開発促進大会

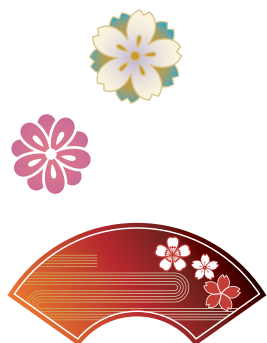
岩永克也氏が福岡県知事表彰

優秀技能者として表彰されました

主催／福岡県・福岡県職業能力開発協会・（一社）福岡県技能士連合会

令和元年 十一月二十一日（木）

に、福岡市東区千早 なみきホールにおいて実施された「令和元年度 福岡県職業能力開発促進大会」で岩永克也氏（当会常務理事総務部長／筑後川温泉 桑之屋）が福岡県知事表彰 優秀技能者（福岡県版「現代の名工」）として表彰されました。



賑いの春

お献立



阿蘇の司 ビラパークホテル

西 克久

小鉢

桜豆腐

桜葉、桜花、穂紫蘇、山葵

旨出汁

・桜葉は塩抜きし、真ん中の芯を取り除き吸地少量とミキサーかける。

桜花（塩漬け）は花弁だけを取り塩抜き。

吸地より濃いめの出汁12、吉野葛1の割合で40分程練り込み、先の桜葉の出汁、花弁を加え、さらに5分程練り、流し缶に流し冷ます。

器に合わせカットし、天に山葵、穂紫蘇をのせ、旨出汁を掛け提供する。

前菜

サーモン、長芋醤油羹

・サーモンは薄塩、長芋はサーモンより小さめに切り、中を切り抜く。濃口1、出汁1の合わせ地に寒天、ゼラチンを加え冷やし固める。中を切り抜いた長芋に山葵と醤油羹を詰め、サーモンで巻き込む。

姫蛤

花丸胡瓜、ピース、

クコの実

・蛤は酒蒸しし、一旦殻から外す。花丸胡瓜、クコの実、蛤身、ピースを殻に入れ、ゼラチンを流し冷やし固める。冷えたら表裏入替る。

桜桃百合根

・百合根は蒸して裏ごし、海老は小さく叩いて酒煎り後裏漉し、人参も蒸して裏漉し、それぞれを合わせ丸に取り、寒天地を潜らせ松葉を刺す。

牛肉八幡巻

・牛蒡は通常より細かく包丁し、煮物汁で炊いておく、先の牛蒡を牛肉で巻、幽庵地に10分程漬け込み焼く。器に合わせカットし盛り込む。

刺身

鯛唐墨巻、鮪、水鳥賊

あしらい一式

- ・唐墨は薄皮を取り、酒浸したガーゼで包み込、柔らかく戻す。鯛は薄く包丁し、切った唐墨を巻き込む。鮪、水鳥賊は刺身にし、それぞれをバランスよく盛り込む。

吸い物

白子摺流し

河豚、菜の花、新若芽

- ・白子は煮物汁で炊いておく。その後裏漉し。河豚は上身にし塩をあて、焼目をつけて80%程度蒸し、器に合わせてカットする。菜の花はボイルし、流水にさらし吸地に漬け込む。吸地に葛を加え、薄葛仕立てとし、裏漉した白子を加え摺流しとする。焼目河豚、菜花、新若芽をもう一度温め、器に盛込み、吸地を流す。

焼物

甘鯛磯香焼

- ・甘鯛は上身にして薄塩をあてる。
出汁5、薄口1、酒0.7に海鼠腸0.7、酒盗0.3を溶かし、漉して磯香出汁を作る。先の甘鯛に磯香出汁を掛け焼する。

鍋物

蕨筍鍋

牛肉、木の芽

- ・蕨は固い部分を切り取り、塩揉みし深めのバットに入れ、灰汁を温め、蕨の入ったバットに流し込み、ラップで密閉し冷めるまで置く。冷めたら適当に切り流水でさらす。筍は常の通りに戻し、蕨位の大きさに切り込む。
出汁6、濃口1、酒0.8の合わせ出汁を作り、鍋に筍、蕨を敷き、その上に牛肉スライス、多めの木の芽を乗せて提供する。

煮物

百合根万十

鯛の子、菜の花、若芽、

花弁百合根

銀餡

- ・百合根は蒸して裏漉し、溶かしバターを少量入れ味付けし、芯に生雲丹を入れ万十にし、片栗粉をまぶし蒸す。
鯛の子は片方に切れ目を入れ、霜降り後流水にてさらす。甘めの煮物出汁で炊き、上がりに針生姜を加える。
菜の花はボイル後流水にさらし、吸地に漬け込み。若芽も同時に漬け込む。
器に百合根万十、菜の花、若芽を盛り、銀餡を掛け、天に花弁百合根を乗せる。

揚物

米茄子白酒田楽

南瓜、人参、オクラ

・米茄子は半分に切り中を切り取る。

切り取った茄子は油で揚げ炊いて置く。

南瓜、人参はくり抜き炊く。

オクラは塩もみし、柔らかめにゆがき、吸地に漬け込む。

玉味噌を白酒で伸ばす。

米茄子の外側の皮は色良く揚げ、中に炊いた茄子を入れ、白酒味噌を掛け、南瓜、人参、オクラを彩良く盛込み提供。

お食事

大根飯

針生姜、三つ葉

・大根は拍子切りし、ボイルした後、吸地で炊く。

三つ葉は小口に刻む。

出汁16、薄口1、味噌1で出汁を作り、洗い米に先の大根を加え炊く。

炊き上がりに卵黄を加え良く混ぜ蒸らす。

器に盛り、針生姜、三つ葉を乗せ提供。

水物

パイヤ

・パイヤは1/4にカットし、コアントローを掛けて提供。

弥生の献立



つえたて温泉 ひぜんや

磯部 義信

先附

筍・烏賊・独活

- ・2cm角に切り、筍は八方出汁に追い鰹をして炊く。
烏賊は酒煎りする。
- 独活は酢水で火を通し吸地に漬ける。
- ・木の芽味噌を合えて花弁百合根を散らす。

前菜

車海老芋寿司

- 飯蛸桜煮
- うるい酢味噌掛け
- サーモンチーズ博多
- ・車海老はボイルして頭を取り腹開きして、大和芋蒸し裏ごしして芋寿司を作る。
- ・飯蛸は大根と出汁5濃口1味醂1砂糖0.2蒸し器で蒸す。
- ・クリームチーズを蒸して生クリームを加えて延ばして、スモークサーモン、綿糸玉子を重ねて博多にして流し缶に冷やして固める。

吸物

蛤味噌

- 若芽・菜の花・柚木
- ・蛤はボイルして小口切にし、すり身50g生クリーム20g卵白3ヶ小芋をフードプロセッサーで混ぜ合わせ塩と薄口で味をと整える。
- 小口切にした蛤で出汁を取り吸地を作る。

御造り

中トロ・鮪・鯛昆布メ・烏賊
針魚・甘海老・莫大海・山葵
花穂紫蘇

蓋物

甘鯛道明寺蒸し
鉤蕨・銀あん

・甘鯛は昆布を敷いて塩をあて水気を切り酒を振り蒸す。
道明寺は戻して食紅で色を付けて甘鯛を包み蒸し塩抜きした桜の葉で包む。

焼物

伊勢海老雲丹焼

・伊勢海老は、若狭地に漬け軽く焼く。生雲丹を当たり鉢ですり卵黄、煮切酒でのばし土佐醤油で味を整える。

温物

肥後牛すき焼き
焼豆腐・焼ネギ・榎の木

・酒200cc・味醂200cc・濃口醤油200cc・ザラメ60g・牛脂1カケで割下を作る。

揚げ物

白魚・桜海老白扇揚げ
たらの芽・蒟の薑・こごみ

酢の物

毛蟹アスパラ絹田巻
黄味酢

・毛蟹は蒸しほぐしておく。
大根は桂むきにして甘酢に漬け込む。
ボイルしたアスパラと毛蟹を綿糸玉子と大根で絹田巻にする。

止め碗

赤出し
湯葉・滑子・粉山椒

食事

鯛釜飯
グリーンピース

・出汁16 薄口醤油1 味醂0.5で炊く

香り物

新キャベツ浅漬け
金時人参糠漬け

デザート

苺・メロン

葉月、晩夏の献立



創作料理店 Cooking Mate

平野 毅浩

先附

枝豆白和
針海苔

・枝豆を塩で軽く揉み茹でる。豆を取り出し、薄皮を取って吸地に浸ける。
重石をかけ、水気を切った木綿豆腐を裏漉しする。
塩、薄口醤油、砂糖で味付けし白和衣を作る。更に羽二重漉しして、なめらかさと艶を出す。

先の枝豆と、白和衣を和え器に盛り、針海苔を乗せる。

前菜

糸瓜と三度豆の浸し
小芋白煮
陸蓮根
焼茄子
白芋茎
玉蜀黍
車海老、新蓮根蛇籠湯葉汁

・糸瓜は皮を剥き柔らかく茹で、吸地に漬ける。
・小芋の皮を剥き、ぬか湯がきする。吸地で焚き上げ、追い鰹をする。
・陸蓮根は塩もみし、色出し後、吸地に漬け込む。
・焼茄子 省略

・玉蜀黍 省略

・車海老はのし串を打って霜降り後、八方出汁で焚く。蓮根の皮を剥き、薄く輪切り後、軽く湯がいて岡上げし、甘酢に漬け込む。海老を蓮根で巻き仕上げる。汲み上げ湯葉を裏漉し後、濃い目の吸地で伸ばし、漬けだれにする。

煮物椀

清汁仕立
磯辺豆腐、生雲丹
焼百合根

・生雲丹は薄塩をあて蒸す。塩味の胡麻豆腐を作り、上がる直前に水で戻した海苔を混ぜ流し缶に流し磯辺豆腐とする。磯辺豆腐を温め、椀盛し、天に生雲丹を乗せ、塩蒸し後焼き目を付けた百合根を乗せ吸地を張る。

造里

鱸角洗い

蛸湯引き

鮪の角造里

穂紫蘇、茗荷、胡瓜

・鱸は1センチ程の角切りにし氷で締める。

蛸は皮を剥き、五刃に包丁し、熱湯に潜らせ身を開かせ、氷水で冷ます。

鮪は角切りし、盛付ける。

焼物

身返し鰻独活射込み黄身焼

葉地神生姜

・鰻の頭を切り落とし中骨を抜く。

独活は皮を剥き、酢水で湯がいて火入れ後、吸地で焚く。

鰻の身を裏返し、先の独活に打ち粉をして射込み、串打ち後、薄口醤油、塩で味を整えた卵黄を塗りながら黄身焼とする。

酢物

蒸鮑肝酢掛け

白瓜松前押し、酢取茗荷

・鮑は3時間程度酒蒸しして柔らかくする。

肝は裏漉して土佐酢と合わせ、肝酢とする。

白瓜は芯を抜いて月冠とし、昆布押しする。

留碗

赤出汁

・省略

食事

鰻博多寿司

・鰻は白焼する。すし飯、焼海苔、白焼の順で博多にし、押し固める。
提供時、少量の鰻タレをかける。

盛夏の涼味御膳

日本料理 たら岡

吉田 琢磨



先付け

養老豆腐

生雲丹 いくら

海ぶどう

旨出汁

- ・ 出汁3合にカンテン1本と戻したゼラチンを3枚入れ火にかけ薄口、味醂で味を整える。すりおろした大和芋と混ぜ合わせた後、流し缶に流し固める。天盛りにうに、いくら、海ぶどうをのせ仕上げる
- * 旨出汁：出汁15、薄口1、味醂1

前菜

鮑万年煮

小メロン西瓜見立て

沖あみ山椒煮

酢取り茗荷

沢蟹蜜煮

御造り

活き鰐炙り

梅肉醤油 あしらひ一式

- ・ 鮑を殻からはずし圧力鍋で加圧する。その後薄味で炊く。
- ・ 小メロン西瓜見立て：小メロンを板ずりし、湯を通して色出しをする。
- ・ 明太子のバラ子に黒胡麻を混ぜ、ゼラ液と絡め、中をくり抜いた小メロンの中に詰め込み、冷やし込んで、ゼリーを固めてスィカに見立てて切り出す。
- ・ 沖あみをサツとボイルし陸上げにして水分を切る。酒、濃口、薄口、砂糖、水飴、山椒の実を入れ味を調え、そのまま煮詰める。出汁が煮詰まった所で、沖あみを戻し入れて出汁と良くからめる。
- ・ 茗荷をボイルし陸上げ塩をふり冷ます。甘酢に漬け込み。二度漬とする。(甘酢 水2：酢1・砂糖1)
- ・ 生きた沢蟹を酒に漬け酔わせる。動きが鈍くなったところで、下処理を行い 素揚げにした後800の砂糖蜜で煮詰めて仕上げる。
- ・ 鰐を開いて骨切りし薄塩をし炙りにする。
- ・ 梅肉醤油：梅肉に粉鰹、濃口、玉味噌を入れ味を整える。

活き若鮎背ごし

蓼味噌 夏野菜ピクルス

・活きた鮎を使用。ぬめり・鱗等を丁寧の下処理を行い、頭部・各ヒレを切り落とす。腹を開かずに水洗いし、箸の後ろにタオルを巻きつけて、腹部分の黒い部分を綺麗にふき取る。その後筒切りにする。氷水にとり、洗いに仕立て、身に張りを出す。

御吸物

すっぽん丸仕立て

すっぽん玉締め、順才

焼き葱、忍び生姜

・すっぽんスープ：すっぽんを四つほどきにして鍋に入れ火にかける。すっぽんが軟らかく戻ったら取り出して、3時間出汁を煮詰める

・玉締め：戻したすっぽんの身をほぐし、骨を取り除き細かく切り出す。溶き卵1に対し出汁1で卵液をつくりラップにすっぽんの身と卵液を茶巾しぼりにする。沸いたお湯にいれ弱火で優しく火を入れてすが入らないように注意する。

煮物

冬瓜饅頭

ヤングコーン

ミニオクラ 針葱 銀餡

・冬瓜の皮を薄く剥き皮目に鹿の子状に切り込みを入れる。塩、重曹を皮目に刷り込み、軟らかくなるまで戻す。八方地に漬け込む。

合鴨ミンチを半分酒煎りする。残り半分の合鴨生肉と牛蒡、慈姑の微塵切り、玉子を混ぜ丸に取り、煮出汁に落とし込んでいく。煮出汁8、濃口1、味醂1
晒に冬瓜を広げるように優しく押し広げ合鴨つまれを包み込む。

焼物

丸茄子牛味噌田楽

煎り玉 万願寺唐辛子

玉蜀黍

・牛肉味噌：牛ミンチ1k、赤味噌1k、砂糖250g、味醂2.5合
蜂蜜少々合せ湯煎で火入れを行う。

酢物

鮑の水貝

鮑 胡瓜 ミニトマト

針生姜 土佐酢

・鮑に塩をあて束子でこすり、身を引き締め、汚れを落とす。鹿の子に切り込みをいれ角切りとする。肝はボイル後に適量に切り出す。

・土佐酢：出汁7、酢3、薄口1、味醂1、砂糖1

御食事

鰻炊き込みご飯

鰻白焼 棒生姜

青大豆

・ 出汁に薄口、味醂で味を調え、棒生姜・青大豆・鰻の素焼きを入れ炊く。

留椀

鰻肝吸い

三つ葉、木の芽

・ 常の通り

香物

大根香味漬

白瓜雷干

茄子辛子漬

・ 香味地…水1、濃口1、たまり0.1、赤酒0.2、昆布、大根のひげを取り除き、皮付きのまま束子でよく洗い、部位によって輪切り、半月切り、銀杏切りに切り分けて一晩合わせ地に漬け込む

水物

無花果甲州煮

・ 無花果の天地を切り赤ワイン200cc、白ワイン200cc、砂糖80g、レモン果汁少々をあわせ柔らかくなるまで焚く。

甲州地4合にゼラチン1枚を溶かし冷やし固める。

甲州ゼリーを包丁で細かく切り出し無花果の下に添える。

秋彩る霜月献立

山鹿温泉 眺山庭

茶園 善輝



前菜

抹茶豆腐

・牛乳、生クリーム、昆布出汁を葛粉とゼラチンで固め、抹茶液を後に流す。

合鴨コース煮

・鰹出汁、酒、濃口醤油、味醂、砂糖の出汁に葱油を加え、1分茹でる。

南瓜レーズン

・南瓜を大きめにカットし蒸しあげる。生クリーム、シナモンを加え、ブランデーで戻したレーズンを混ぜ、ゼラチンと寒天で流し込む。

鱧若狭焼

・開いた鱧を酒、薄口醤油、味醂、柚子の漬け地に漬け込む。焼き上げて、仕上げに粉唐墨をふる。

松茸、蒟蒻白和

・豆腐を水切り後、すり鉢であたる。玉味噌、当り胡麻、ごま油で味を整え衣を作り、松茸と蒟蒻を和える。

吸物

海老黄味煮椀

・開いた海老に片栗粉を打ち、卵黄を潜らせ、八方地で焚く。順菜とオクラを乗せ、吸地を張る。

造り

カルパッチョ風寒ブリサラダ

・大根けんに浅葱をまぶし、薄引きにした寒鰯を乗せ、ピンクペッパー、コーンフレークを飾り、濃口醤油、酢、オリーブオイルを合わせたドレッシングをかける。

台物

黒豚陶板焼

・陶板にもやし、キャベツ、ニラを盛付け、黒豚のスライスを乗せる。黒胡椒、バターを乗せ、ジャポネソースで提供する。

焼物

銀鱈西京焼
はじかみ

・銀鱈はカットし、西京味噌、麦味噌、酒、味醂、砂糖で味噌床を作り、漬け込む。
焼き上げ、煮切り味醂を塗り照りを出し、盛付け。

揚物

湯葉包み揚げ

・すり身、玉子の素、玉葱の微塵切り、山芋をすり鉢で合わせ、湯葉で茶巾に包み、三つ葉で止める。170度の油で揚げる。

蓋物

豆乳万十
山葵、銀餡

・豆乳、牛乳を合わせ、葛粉、ゼラチン、テレツで練り上げる。丸く型取りし、油で揚げて、銀餡を張る。天盛りに山葵をのせる。

中皿

牛ロース、茄子の博多仕立

・和牛のロースをカットし、白茄子と交互に重ね合わせ、180度のオーブンで焼く。オニオンソースをかける。

食事

きのこと帆立の炊き込みご飯

・帆立、しめじ、椎茸、薄揚げを醤油出汁で炊き込む。

香の物

梅干、柴漬

デザート

白胡麻ブランマンジェプリン
ブルーベリーソース
ミント葉

・白胡麻、牛乳、生クリーム、玉子をゼラチンで固め、ブルーベリージャムを乗せ、ミントを添える。

師走の会席

味の兵四郎

祝 良



先附

松葉蟹松の実和え

蕪、平茸、水菜

・松葉蟹は常の通りに処理し、火入れ後解しておく。蕪はマッチ棒位の大きさに包丁し、立て塩にひたす。平茸は細く割いて吸地で焚く。水菜は色よく茹で、吸地に漬け込む。全てを合わせ、炒った松の実と和え、薄口、塩、柚子の果汁を加え、味を整える。

前菜

柿胡麻和え

貝柱、椎茸、小松菜

養老豆腐 雲丹乗せ

旨出汁

鯛腸塩辛とクリームチーズ

サーモン椿寿司

本ししゃも南蛮漬

椀物

清汁仕立て

甘鯛、大根真薯、舞茸、

軸法蓮草、松葉柚子

- ・柿は皮を剥き、薄めの楕形に包丁塩水に漬ける。貝柱は薄塩をあて、天火で炙る。椎茸は塩焼きにし、銀杏に切る。小松菜は色よく茹で、カットして吸地につける。全てを和えて、あたり胡麻、白味噌、砂糖、薄口をすり鉢で合わせた胡麻ペーストと和える。
 - ・長芋をすり下ろし、寒天地で寄せ、四角にカットし器に盛る。旨出汁を張って天に生雲丹を乗せ山葵を添える。
 - ・鯛の内臓に塩をふり、酒を加えて1週間寝かせ塩辛をつくる。賽の目に包丁したクリームチーズに乗せ、芽葱を乗せる。
 - ・省略
 - ・本ししゃもは片栗粉を打って唐揚げにし、鷹の爪、焼葱と共に南蛮酢に漬け込む。
 - ・白摺身をフードプロセッサーにかけ、大根おろし、卵白を加え、さらに攪拌する。塩、薄口で下味を付、昆布出汁に落とし大根真薯を作る。
 - ・甘鯛は塩をして蒸し器でむす。
- お椀に大根真薯、甘鯛、焼いた舞茸、軸法蓮草を盛、吸地を流して吸口に松葉柚子を添える。

造り

天然鯛、本鮪、鰯焼霜
あしらい一式

・省略

焼物

九絵柚子味噌魚田
菊花蕪、はじかみ

・九絵は包丁し、塩をあて天火で焼く。玉味噌に摩り下ろした柚子皮を加え柚子味噌を作り、焼いた九絵に塗って天火で香ばしく焼く。

蓋物

蕪蒸し
車海老、椎茸、銀杏、木耳、
人参、百合根、銀鮎、山葵

・蕪は摩り下ろして軽く絞る。車海老くし打ちしボイル後小口に切る。
椎茸、木耳、人参は千切りし、吸地でたく。
百合根は掃除し、蒸し器にて蒸す。銀杏は研ぎ汁で湯がき半分にカット。漉した卵白と先の株を合わせ、塩で味付け、車海老他具材を合わせ器に盛り、蒸し器で蒸し上げる。仕上げに銀鮎をはり、山葵を添える。

強肴

牛頬肉の角煮
海老芋、春菊、溶辛子

・頬肉は掃除し表面を焼いて、真空し、5時間蒸す。一旦冷まし、カットする。カツオ出汁に濃口、砂糖、酒、白ネギを加え頬肉を入れ角煮を作る。海老芋は研ぎ汁で戻し、白煮にする。春菊はボイル後八方出汁に漬け込む。頬肉、海老芋、春菊を盛付け、角煮の出汁で鼈甲鮎を作り、角煮にかけて溶辛子を乗せる。

酢物

しめ鯖と白菜の博多
割ぼん酢

・しめ鯖、白菜の漬物と交互に重ね押し箱で押し、重石をかけて押し固め、カットして器に盛り、割ぼん酢をかける。

食事

丸雑炊、香の物

・すっぽん出汁を薄口、塩で味を整え、洗米を加え雑炊とし、最後に溶き卵を入れ、絞り生姜と三つ葉を加える。

デザート

林檎コンポート、甘王
アングレーズソース、ミント

・りんごはコンポートにし、甘王と盛り、アングレーズソースをかけて、ミントを添える。

資合 会社 あたや 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



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

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

有限
会社

高級保成青果・卸小売

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

花ヲラヤ

■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

いけくまの 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



業務用総合食品
株式会社 西原商会

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

フーズ・コミュニケーション



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。

ここの沖合いは、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 よろこ よろこ
寿びを造り 寿びを盛る 寿びの器

有限会社
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)

業務用総合食品卸売業

有限会社 グローバルライン

代表取締役 かど 門 さとし 佐 俊

〒841-0074 佐賀県鳥栖市西新町1422-263

TEL 0942-50-5888 FAX 0942-50-5899

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)471-0002



好評特撰 うまくち
ニビシしょうゆ

電話(代)751-0214

やまくま蒲鉾

●細工かまぼこ
●調理用スリミ

福岡市中央区柳橋連合市場
電話(751)六二七六

天ぷら
岩永

福岡市中央区清川三丁目二七一八
電話〇九二(五二二)〇二八八

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

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

■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。

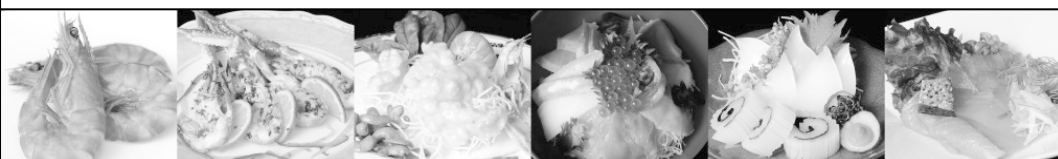
技が活きる



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
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>



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)



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

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

マルエ物産株式会社

〒816-0921 大野城市仲畑1丁目11-41

TEL (092) 558-5903 (代表)

FAX (092) 558-5924



ハサップシステム導入

株式会社 若水商会

美味しい料理のお手伝い

〒810-0071 福岡市中央区那の津2-9-10

TEL:092-791-8100 / FAX:092-791-8120

E-mail:wakamizu@oasis.ocn.ne.jp

創って売る店

飛騨 漆器店 本山

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

創業大正十二年

岸田パン酢

製造元 萩市土原 608 の 1

T E L 0838-25-5700

福岡支店 TEL 092-473-2637

FAX 092-473-2624