

調友



令和4年
第92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/>

1690年創業 熊本×大分県境の宿



つえたて温泉ひぜんや

〒869-2503 熊本県阿蘇郡小国町下城4223
TEL 0967-48-0141 / FAX 0967-48-0510



ひぜんや公式Instagram
更新中! お得な最新情報も。

〔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

事務所 福岡市中央区春吉1丁目5-1
アルファシオ リエンソ206号

☎ 092-771-2721(代)

FAX 092-771-2720

調友目次 〈第92号〉

祝 辞	福岡県議会議員(中央区) 西日本佐藤調理師会	名誉顧問	岳 康 宏 様	3
挨拶	有限会社佐藤調理士紹介所 西日本佐藤調理師会	代表取締役 長	佐 藤 浩 正	4
挨拶	筑後川温泉	常務理事 総務部長 桑之屋料理長	岩 永 克 也	5
お献立	初秋の空爽やかな季節	日本料理 たら岡 総料理長	山 隈 敦 司	6
第34回 日本料理技能展				10
ザ・料理人講座				12
小学生ものづくり体験講座				13
福岡県調理師連合会	会長感謝状及び表彰状受賞者			13
厚生労働大臣表彰				13
福岡県優秀技能者表彰				13
庖丁式				14
福岡県ふくく処理試験				14
還暦・厄入り参拝の儀				14
季節の献立				15
(春) 陽春の候	黄道吉日	九州の旬	博多廊 佐々木 達也	15
(夏) 盛夏の芽生き		川場温泉	錦綉山荘 中 畑 伊佐央	18
(冬) 冬の宴		ベネフィット ステーション	湯布高原 木 村 義 隆	21

表紙献立ご案内



加賀屋 博多店

料理長 平川 泰司

当会常務理事事務局長

焼八寸

器…仁清鶴向付

セレン赤黒吹高杯

金箔蛤香台

「金目鯛雲丹巻織焼き 粉吹銀杏」

錦玉子 紅白子持ち烏賊 花蓮根糖

天上昆布 子持ち昆布松葉刺し

木の葉生姜 蟹吟醸博多

五色なます

西日本佐藤調理師会 常任理事

名譽會長	佐藤兼也
會長	佐藤浩正
理事	山川秀和
専務理事	黒木隆文
副會長	川上弘文
常任顧問	山本幸雄
〃	島家芳計
常務理事 (編集部長)	松尾敏
常務理事	宮崎文明
常務理事 (総務部長)	岩永克也
〃 (技術部長)	小西登
〃 (事務局長)	平川泰司
〃 (広報部長)	首藤健児
〃 (会計部長)	山隈敦司
理事	黒岩大造
〃	藤竹幸貴
〃	山下典孝
〃	橋口覚浩

表紙献立 レシピ

焼八寸

「金目鯛雲丹卷織焼き 粉吹銀杏」

錦玉子 紅白子持ち烏賊 花蓮根糖 天上昆布
子持ち昆布松葉刺し 木の葉生姜 蟹吟醸博多
五色なます

- ・金目鯛は上身にし、皮目から約1.5cm厚みになるよう身をへぎ取ります。塩をあて暫くおき水気をふき取ります。へぎ取った身は摺身にします。
- ・絞り豆腐・雲丹・卵黄・大和芋・先の摺身を合わせ調味し、細く切って下味をつけた人參と椎茸を合わせ雲丹巻織地とします。
- ・巻き簾に金目鯛をおき、巻織地をのせて棒状に整形し、それをアルミホイルで巻き締めオーブンで焼き上げます。状態が落ち着いたら包丁で切り分け、天火で仕上げます。
- ・銀杏と餅米を火にかけ餅銀杏を作り、それを甘八方で焼きます。別鍋に餅銀杏と少量の焼き地を入れ火にかけます。地がほとんどなくなるタイミングで火から外し葛粉を入れ銀杏に絡ませ、そこに煎り雲丹を入れ再度火にかけ絡ませ粉吹に仕上げます。



ご 祝 辞

福岡県議会議員（中央区）
西日本佐藤調理師会 名誉顧問

岳 康 宏 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四十九周年、誠におめでとうございます。

貴会におかれましては、創立以来長きにわたり、福岡の食を支える皆さまの職業安定と地位の向上、また調理技術の向上に努められ、安全な食品衛生の普及に大いに貢献していただきました。調理師会の皆さまのご尽力に深く敬意を表します。

福岡はアジアの玄関口でもあり、海外より多くの観光客が来福されていましたが、ここ二、三年は新型コロナウイルス感染症によって、人の往来が制限される事態となつてしまいました。

しかし、一日も早くコロナ禍を克服し、海の幸、山の幸に恵まれた福岡の食材を生かした食文化を全国、並びに、世界に発信していきたいと考えます。そして、海外の観光客の方々が日本の食文化に触れるだけでなく、安全・安心な食事を十分に堪能いただけるよう、環境変化やアレルギーなどの要因による食の嗜好の多様化にもきめ細かく対応できる調理師の皆さまが、引き続き伝統ある日本の食文化の継承と発展に大きく貢献されますことをご期待申し上げます。

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、関係者の皆さまのご活躍とご多幸を心よりお祈り申し上げ、お祝いの言葉といたします。結びに西日本佐藤調理師会の今後益々のご発展と、佐藤浩正会長様はじめ会員の皆様のご健勝をお祈り申し上げ、挨拶とさせていただきます。



ご挨拶

有限会社佐藤調理士紹介所 代表取締役
西日本佐藤調理師会 会長

佐藤浩正

みなさまにおかれましては、ますますご清祥のことと存じます。

さて、今さら改めて私が申し上げるまでもないことですが、二〇二二年もまた激動の年となりました。昨年同様、コロナ禍は収まることなく続いております。それどころか、本年は昨年にも増して感染者が増え、九州各県でも記録を更新することになり、医療関係はたいへんにひっ迫した状態が続いております。

さらにこの夏もまた、温暖化現象のせいでしょうか、たいへんな酷暑が続き、その影響で漁獲高も大いに減っていると聞きます。そして、そこに追い打ちをかけるように、ウクライナでの戦争の大波が日本にも押し寄せ、光熱費をはじめ、さまざまな物品の値上げが相次いでおります。いずれも私どもが働く料飲業界にとっては深刻な問題ばかりです。

会員の皆様もこうした現状に、日々、頭を悩ませておられることと存じます。質を落とさず、値段は上げず、しかも料理の質は維持する——まことにむずかしい挑戦の連続でありましょう。

当会といたしましたは、微力ではございますが、そうした会員の皆様のお力になれることは何でもやっついこうと考えております。とはいえ、これまでにない事態の中、至らないことも多々あるうかと存じます。その際には、ぜひとも厳しいご指導、ご指摘を賜わりたく思っております。現場におられえる皆様の声を、できるかぎりくみとって行き、会の運営に努めていきたいと考える所存です。

以上、まことにつたない文章ですが、ご挨拶とさせていただきます。存じます。



ご挨拶

当会常務理事総務部長
筑後川温泉 桑之屋 料理長

岩 永 克 也

コロナ禍という長いトンネルの中、諸先輩方また会員の皆様、賛助会員の皆様、会の支えになって頂き誠にありがとうございます。

今年もコロナウイルス感染症の影響により、飲食店観光旅館業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態が続いています。

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あります。

この状況の中福岡で大きな魅力である食文化に真摯に向き合い会員一同、新しいメニュー開発調理法など研究を進めていく所存でございます。

また、ロシアのウクライナ進攻による影響での燃料の高騰、そして物価の上昇に伴い料理材料も全般的に値上がり傾向にあり原価率管理に気苦労が絶えない日々が続きますが、お客様の喜ぶ笑顔を思い浮かべ、今こそ会員一同一致団結し料理知識また技術向上のため一日一日を一步一步噛みしめながら力を合わせ歩んで行きたいと思えます。

コロナ禍という長いトンネルの出口が、光がきつと近い将来見えることを信じ皆様方さらなるご指導ご鞭撻のほどよろしく願っています。

最後に、このような状況の中では御座いますが、一日も早いコロナの終息と、皆様のご健康とご多幸を心よりお祈り申し上げます。



御献立 錦秋の宴

御献立 錦秋の宴



日本料理 たら岡

総料理長 山隈 敦司

先付け

- ・東風の塩梅
- ・南高梅 粉糖

・たら岡主人の寺岡直彦が上皇陛下が当時皇太子の折に献上料理をお出しした料理の一品で現在、たら岡の代表する一品料理

旬菜

- ・栗毬素麺 栗渋皮煮
- ・芥子の末
- ・かぼす釜源平
- ・鱒いくら醤油漬け
- ・鮭いくら醤油漬け
- ・落ち子芋雲丹焼
- ・丸十蜜煮
- ・南京袱紗焼き
- ・沢蟹鮎焚き
- ・新銀杏翡翠揚げ
- ・あみ苺当座煮

・毬栗は、すり身を当り鉢でよくあたり滑らかにする。そのすり身でピー玉を包み上部は開けておく。

・玉子素麺を3〜4等分にカットし、すり身に差し込んでいく。150〜160度で麺が焦げ付かないように揚げた後に、ピー玉を取り除く。

・かぼすは先の細い包丁で飾りきりにして抜き取り釜を作る。

・大根をすり卸し、水気を良く絞り卵黄と混ぜ合わせ黄味卸しを作る。

・筋子を50度ほどの湯に漬けて卵を解す。何度も洗い流し、筋を綺麗に落とす。立塩を作りイクラを綺麗に洗い流す(綺麗な色が出る)。打ち上げ、水分を切り酒に漬けて込む。

・1時間ほど漬けて込み打ち上げ水分を切る。濃口醤油、味醂で味を整える。

・落ち子芋は常の通り下処理を行い蒸し上げる。その後皮を剥き、生うにを天盛りし薄塩をあて、表面を軽く炙り仕上げる

・丸十蜜煮 さつまいもを適当な大きさに切り出しクチナシで色を補う。

・1k蜜で含め煮とする。仕上げにレモンをスライスしたものを落とし香りを添える。

・南京袱紗焼き すり身・南京ペースト・卵黄・大和芋を混ぜ合わせ、砂糖・薄口で味を調え仕上げに黒ゴマを混ぜ合わせてオーブンでじっくり焼き上げる。

お作り

く風船氷にてく
・本鮪と赤海老 醤油ゼリー
あしらい一式

・沢蟹みつ煮……沢蟹を下処理し、唐揚げにし砂糖蜜にて炊き上げる。
・銀杏 銀杏割で割れ目を入れ1/4取り除く。塩水に漬け込み。160度の油で揚げる。
・網茸は、塩蔵物を使用、水につけて塩抜きを1日かけて行う。
濃口・たまり・砂糖・酒を調合し塩抜きをした網茸をいれ5分程度コトコトと煮る
一度網茸を取り出し、煮汁のみ煮詰めて、最後に再度網茸を投入し煮汁が無くなる迄煮詰める

酢の物

変わり

・走り虎ふぐ叩き難波和え
ぽん酢 薬味一式

・虎ふぐは、小ぶりのぶつ切とする。香高葱を小口に切り出し、ふぐ身と和える。
器にふぐ皮を下に敷き、ふぐ身の難波和えを盛り込む。

御吸物

・名残鱧と松茸の土瓶蒸し
鱧 松茸 新銀杏 白葱
春菊 吸い口・かぼす

・松茸は、常の通り下処理を行い塩水に漬け込む。鱧は骨切りをした後に薄塩をあてておく。
・土瓶蒸しの器に各具材を盛り込み吸地を入れて温めて提供する

煮物

・菊蕪風呂吹きと
フォアグラ燻焼き

*フォアグラと菊かぶらは、包丁で菊型に細工包丁し、真ん中を芯抜きで小さな穴を開けておく。

・米研ぎ汁で柔らかかく戻し、糠抜きをした後、含め煮とする。

フォアグラは、適度にスライスして、打ち粉をして、弱火にてフライパンで狐色にソテーし、
鋏焼きとする。

かもし葱 菊花餡

かもし葱をバランスよく添える。

*鋏焼きたれ

味醂1800ccを1000ccまで詰める。濃450cc…たまり90cc…水飴100g

焼物

- ・博多和牛と松茸の杉板焼き
- ・博多和牛肩ロース 松茸
- ・紅葉人參 銀杏薩摩芋
- ・甘長獅子唐
- ・松茸と博多和牛ロースの杉板焼
- ・松茸を常の通り下処理を行い塩水へ漬け込んでおく。
- ・松茸を博多和牛ロースで包み込みオーブンにて焼き上げる
- ・秋のあしらいを吹き寄せ風に盛り込む。卸しポン酢を添える。

揚物

- ・天然すっぱん唐揚げ
- ・姫かぶ
- ・香高葱
- ・天然すっぱんは、おろし身に対し酒1.5k・水500gでスープを引き上がり1.2k迄4時間をかけて戻す。
- ・すっぱんの身を丁寧ほぐし骨が残らない様にする。解した身を包丁で細かく叩く。
- ・刻んだ身を巻き簾にて筒状に丸めて冷やし固める。一晩寝かすと固まるので、これを2センチ幅に切り出し 水2・酒1；薄口1の地に1分漬け込み打ち粉をして唐揚げにする。

変わり鉢

- ・茄子素麺
- ・落とし自然薯
- ・茄子を桂剥きにして、千切にする。ミョウバン水に漬け込み、あく止をしておく。
- ・その後水分をよく拭き上げ、葛粉をまぶしてポイルする。その後冷水に落とし色止めをする。
- ・自然薯をすりおろし落とし芋とする。美味酢にて提供する。

御食事

- ・秋の炊き込み御飯
- ・松茸 新銀 もみじ人參
- ・むかご
- ・秋の炊き込み飯は、具材を下煮しておき、分量に合わせて土鍋で炊き上げる。
- ・(具材) 松茸 もみじ人參 新銀杏 油揚げ・しめじ・生栗水煮
- ・米1合に対して、出汁1合2勺 強火で炊き沸騰してきたら、一度蓋を開けなべ底からよく混ぜあわせて、弱火に落とし10〜12分炊く。

水物

- ・さつまいも金団茶巾絞り
- ・生栗の殻をむく。沸いているお湯に炭酸を少々入れポイルする。約7割程度火を通す。串で刺して堅いくらい。1日置いて良くさらす。筋等良く掃除してもう一度良くさらす。熱いお湯で9割程度ポイルする。蜜は180ccに砂糖70gで準備する。栗は穴あきバットに入れ15分蒸し水分を飛ばす。蜜を温め中火で焚く。
- ・蜜を2〜3割程度煮詰める。仕上げに濃、塩で味をひきしめる。そのまま冷まして1日置く。
- ・薩摩芋金団、薩摩芋をクチナシを入れて湯がき、裏ごし砂糖・塩で味を整え練り上げる。

第三十四回 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

令和三年八月二十六日(木)マリンメッセ福岡(福岡市博多区沖浜町)におきまして、第三十四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34回日本料理技能展受賞者

と き／令和3年8月26日(木曜)

10時～17時

ところ／マリンメッセ福岡B館

福岡市博多区沖浜町2-1

- 金賞**
- ◎日本料理 古仙 徳永 日出登
 - ◎海山邸 福鈴 西鉄クルーム店 坂本 潤児
- 銀賞**
- ◎杖立観光ホテル ひぜんや 黒木 隆文
- 銅賞**
- ◎筑後川温泉川畔のお宿 桑之屋 今林 清
 - ◎花房台温泉 ベットの泊まれる宿 狗の郷 松尾 博文
 - ◎学校法人大和学園 大和青藍高等学校 井立 慎一
- 審査員特別賞**

- 福岡県知事賞**
- ◎花房台温泉 ベットの泊まれる宿 狗の郷 松尾 博文 (1名)
- 福岡市長賞**
- ◎筑後川温泉川畔のお宿 桑之屋 今林 清 (1名)
- (二社)全国技能士会連合会 会長賞**
- ◎日本料理 てら岡 吉田 琢磨 (1名)
- 福岡県職業能力開発協会 会長賞**
- ◎板前厨房 わざわざ 草野 聖弥 (4名)
 - ◎海宴 河野 孝幸
 - ◎白山亭 西嶋 恵一
 - ◎ホテル新紫陽 岩橋 浩志
- (二社)福岡県技能士会連合会 会長賞**
- ◎すし和み処 山葵 三澤 建治 (4名)
 - ◎学校法人大和学園 大和青藍高等学校 井立 慎一
 - ◎九州の旬 博多廊 矢野 絢也
- (公社)調理技術技能センター 理事長賞**
- ◎玄海クラブ 江村 貴博 (1名)
- (公社)日本調理師会 会長賞**
- ◎料亭 松助 安藤 勝寿 (4名)

- ◎(株)デリシヤスクリエイト レストラン天瀬 矢野 幸司
 - ◎三和シャッター湯布高原保養所 坂 昌二
 - ◎鮎 麻生 首藤 健児
- (公社)日本料理研究会 会長賞**
- ◎日本料理 古仙 徳永 日出登 (2名)
 - ◎加賀屋 博多店 相澤 聡志
- (公社)日本全職業調理士協会 会長賞**
- ◎(株)荒尾温泉 内田 芳博 (2名)
 - ◎海山邸 福鈴 西鉄クルーム店 坂本 潤児
- (二社)全国日本調理技能士会連合会 会長賞**
- ◎白山亭 渡辺 寿 (4名)
 - ◎山鹿温泉 眺山庭 田島 実
 - ◎杖立観光ホテル ひぜんや 黒木 隆文
 - ◎筑後川温泉 桑之屋 平野 大樹
- 全技連マイスター会 会長賞**
- ◎創作和食 味感 西川 周太 (1名)
- 福岡県日本調理技能士会 会長賞**
- (なし)

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 福岡支部
 西日本佐藤調理師会 社
 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。

令和三年七月二十九日(木)

「日本料理における献立の立て方」

和食と日本料理について、献立の立て方を学びます。またご試食では日本料理ならではの季節感が豊かに感じられます。



講師 KKRホテル熊本和食料理長

畑 具 和

(西日本佐藤調理師会 客員)

〈セミナー〉

- ・ 和食と日本料理について
- ・ 献立の立て方

〈試食〉

- ・ 先附：葛八つ橋
- ・ 椀物：牡丹冬瓜
- ・ 焚物：鯨・茄子・隠元・ふり柚子



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、一般社団法人 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だり、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。

小学生ものづくり体験講座

とき／令和三年十二月十五日（水）

場所／福岡市立西陵小学校

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）

講師／橋口 覚浩

（当会理事／阿蘇の司ビラパークホテル&スパリゾート総料理長）



福岡県調理師連合会

会長表彰状

及び感謝状受賞者

主催／福岡県調理師連合会

令和三年四月、「福岡県調理師連合会」より当会の3名の会員に表彰状が贈られました。

◆表彰状

岩橋 浩志（新紫陽）

磯部 義信（ひぜんや）

平野 大樹（桑之屋）

◆感謝状（当会より1名が受賞しました。）

田島 実（眺山庭）

*なお、コロナの影響で授賞式は開催されませんでした。

厚生労働大臣表彰

主催／厚生労働省

令和三年十一月二十九日、首藤健児（当会 常務理事 広報部長）氏が厚生労働大臣表彰を受賞されました。
*コロナの影響で授賞式は開催されませんでした。

福岡県優秀技能者

（県の名工）

主催／福岡県

令和三年十一月十六日、小西 登（当会 常務理事 技術部長）氏が優秀技能者として表彰されました。

*コロナの影響で授賞式は開催されませんでした。



令和4年4月9日（土）福岡県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（当会 常務理事）
山隈 敦司（当会 常務理事）
平野 大樹（当会 理事）

の3名が日本包丁道大草流式包丁を奉納いたしました。



令和4年4月22日（金）大和青藍高等学校に於いて
庖丁授与式が行われ、

岩永 克也（当会 常務理事）
小西 登（当会 常務理事）
山隈 敦司（当会 常務理事）

の3名が庖丁式を披露されました。

庖丁式



『還暦・厄入の参拝の儀』

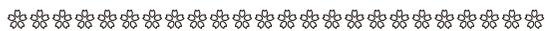
令和4年2月7日（月）12時
福岡市博多区の若八幡宮にて行なわれました。

◎古希祝

山川 秀 和

◎還暦祝

工 藤 健二郎 榊 田 久 男



令和四年二月十七日（水）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参加されました。

令和三年度

福岡県

ふぐ処理師試験開催!

陽春の候

黄道吉日



九州の旬 博多廊

総料理長 佐々木 達也

旬菜

- ・飯蛸柔らか煮、分葱、酢味噌、桜花大根、蓮子鯛桜蒸、蚕豆、露としろうおの信田巻き
- ・葉山葵粕漬け、独活白煮、花弁
- ・飯蛸は常の通り下処理して、80℃のお湯（緑茶葉とたまり醤油を少量入れる）で霜降り、薄口八方で沸騰させないように炊く、あまり火が強いと固くなるので柔らかく仕上げます。
- ・分葱は湯がいて丘上げ、軽く塩を振り冷まし、一文字ぐるぐる（分葱一本を30cmほどの長さに巻き上げる）酢味噌は砂糖、煮切り酢で味付け仕上げに卵黄、辛子を入れる、一晚寝かすと角が取れ味が丸くなる。桜花大根は桜にむき桜色に色付け、50℃くらいまで温めて冷まし、甘酢に漬け込む。
- ・蓮子鯛は三枚におろし骨抜きし薄塩を振り、道明寺を桜色に染めも度でした物を鯛で巻き蒸しあげ盛り付けの時に桜の葉で巻く、蚕豆は皮をむき、塩ゆで鍋のまま小売りで冷ます。ゆでたふきとしろうおを油抜きしたあげで巻き薄口八方で炊く。葉山葵は霜降りして、砂糖をまぶし、厚手の袋に入れ軽くもんでおく冷めるまでそのままにしておく、酒粕は煮切り酒で柔らかく戻し3/1量の白味噌、砂糖、味醂で味付け、辛みの出た葉山葵と和える。独活は酒煮する（昆布出汁、酒、砂糖、香り付け程度の薄口醤油）花弁はメークインを花びらにむき桜色で色付け、薄口八方炊きます。

御碗

- 〈新玉葱すり流し霞仕立て〉
- ・春芋と帆立のあんぱい、紅白熨斗、湿地、わらび、露、焼目露の臺
- ・帆立のミンチと白すり身同割と長芋のすりおろし3/1量を混ぜ昆布出汁で伸ばし卵白、薄口醤油、塩で味付け、ラップで包み70℃で蒸しあげる紅白熨斗、湿地、わらび、露は下処理、味付けしておく、盛り付けする時露の臺の葉の部分直火であぶり椀だねの天盛りはるのかおりを楽しむ。

御造り

- 鯛、さより、鰹、彩大根、大葉、莫大海、浜防風より野菜、蔓紫の穂、山葵

- 鯛は松笠、サヨリは木の葉造り鰹は藁であぶる、あしらは常の通り。

焼物

- 鯖香油焼 筍と障泥烏賊の木の芽和え、花豆艶煮、落伽羅煮、酢取り茗荷

- 鯖は切身にし、串打ち炭火でごま油を数回塗りながら焼き上げる、木の芽和えは常の通り、筍の皮に盛り付ける、花豆は一晩水につけ戻し、灰灰汁で湯かく冷めてから水で良くさらす、たつぷりの水から再び柔らかくなるまで戻す、途中皮が柔らかく鳴ったのを確かめじゅじゅにさとうをくわえて炊き上げる。艶良く仕上げる。茗荷はサツと湯通しして塩振りして冷めたら甘酢に漬ける。

しのぎ

- 穴子蒸寿司、ぜんまい、銀鮓、山葵

- 穴子は柔らかく炊いておく、すし飯に粗めに切ったぜんまいを混ぜて、固めに握り器に盛り付け穴子をのせ蒸しあげる銀鮓をたつぷりかけ山葵をのせる、スプーンを添えて崩しながらお召上がりいただく。

酢肴

- はまぐり、新若布、セロリ、白酢掛け

- 蛤は酒蒸ししておく、新若布はお茶の葉と濃口醤油を少量入れたお湯で霜降り（香り良く、色よく仕上がる）白酢は絞り豆富を裏ごし、胡麻、砂糖、酢、薄口醤油、味醂をすり鉢で当たり味付けする。

強肴

- 伊万里牛漬け焼き、新牛蒡胡麻酢和え、蕪の桜和え、クレソンのサラダ

- 和牛は炭火焼しながら酒2醤油1味醂0.5のしょうゆで香ばしく焼き上げる、牛蒡は5cmほどの長さに6から8等分に縦割り、数回ゆでこぼし最後は丘上げ、胡麻をすり醤油15cc酢15cc砂糖15gの胡麻酢で牛蒡を和える。
- 蕪の桜和え蕪を厚めのいちよう切りとして塩をしてしんなりさせてサツと塩を水で洗い切り昆布とさくらのはなのしおつけを塩抜きし蕪と和える。

御食事

- 豌豆炊込み御飯、しらす、桜海老、三つ葉、

- 水1800ccに塩20gの出汁と昆布で豌豆炊き飯を炊く上がりに釜揚げしらすとサツと油で揚げ香りの出た桜海老三つ葉をのせる。

青さの御味噌汁、香の物

水菓子

• 日向夏ゼリー

• 日向夏は半分に切り身をくりぬき、くりぬいた身とを粗めに切り水50cc白ワイン50cc砂糖60gゼラチン15gで作ったゼリーをくりぬいた皮に戻し、櫛切りで盛り付ける。

甘味

• あまおう苺大福
お薄

• 白玉粉150g砂糖50g水180ccを混ぜてラップをかけて大福生地を作り、あんこと入たを落とし苺を包む。
一緒にお薄を添える。



盛夏の芽生き



川場温泉 錦綉山荘

料理長 中畑 伊佐央

先附

- 夏彩寄せ
生雲丹、車海老、陸蓮根
蓴菜、木の芽、ラデッシュ
美味出汁

- 生雲丹を玉酒・かき氷で洗う。
車海老・陸蓮根・蓴菜を色出しし、それぞれを合わせ八方地のゼリーで寄せます。

前菜

- 夏鴨と下仁田葱燻焼
鴨茄子田楽、天狗枝豆塩煮
穴子手毬揚げ、鮎焼き浸し
湯葉素麺、鮎柔らか煮
玉蜀黍糝薯

- 鴨を薄く切り、葱を焼き芯に包み、片栗粉を薄くまぶし、フライパンでサッと焼きます。
- 茄子を素揚げし、田楽味噌をかけ焼く。
- 群馬県北部地域で収穫する香り、甘味の強い枝豆です。酒・出汁・塩で炊き上げます。
- 穴子を割いて上身後、小さく包丁し、打粉をして丸にとります。
- 丸十の織に切ったものを糸がけし、油で揚げます。
- 鮎は三枚に卸しひと塩後、風干しし焼きます。八方出汁に蓴酢を少量加え浸します。
- 素麺を湯がき冷水で締め器に盛り、素麺出汁を張って生湯葉を盛り、天に青柚子を添えます。

- 鮎は大根・酒・水でよく戻し、汁がなくなるまで炊きます。炊き上がりに淡口・味醂で照りを出し仕上げます。
- 蒸した玉蜀黍を桂剥きし、長芋・卵白でのばした生身を塗り巻いて蒸します。

椀

- 鱧葛打ち
竜鬚菜豆腐、早松茸

- 鱧は骨切り後、葛打ちし湯取ります。
- 竜鬚菜を蒸し、上がりに薄塩をあて塗れぶきんで冷まし、流し缶に竜鬚菜を並べ、玉子豆

陣田茗荷、梅肉、柚子

腐の出汁を流し蒸し固めます。
松茸は土を落とし吸地に落とし香りをつけます。

造里

・鯛焼霜造里

水前寺海苔、水玉胡瓜、

花穂紫蘇、紫芽、山葵

昆布醤油

・鯛を三枚に卸し、皮目をバーナーにて焼きます。氷にあて冷ました後、造里とし、あしらいと共に器に盛ります。

凌ぎ

・銀光鱒小袖寿司

木の葉生姜

・群馬県産の最高級ニジマス。

三枚に卸し塩を当てしばらくおきます。

塩を洗い、水分を拭き取り生酢に漬けます。

後に削ぎ切りし、寿司飯を小袖に巻き、バツテラ昆布を乗せます。

焼物

上州牛炙り焼

彩り旬菜巻

赤ワインソース

辛子

・牛肉は塩、胡椒して直火で表面を炙り、オーブンに火入後、アルミホイルを被せ寝かせます。

パプリカ、セロリ、南瓜、竜鬚菜を固めに火入し、色出した孺恋キャベツで巻き、レモン醤油ドレッシングをかけます。

濃口・酒・砂糖・赤ワイン・卸し玉葱で赤ワインソースを作り牛肉にかけます。

炊合

・上州もち豚

冬瓜、小茄子、管牛蒡、

万願寺唐辛子、碓葱

・豚ロースは塩麹に漬け昆布を巻き、柔らかくローストします。小茄子、万願寺は素揚げ後、油抜きし八方地に含ませます。

牛蒡は木綿針で芯を抜き管牛蒡にして炊きます。

食事

・川場村雪ほたか米の土鍋炊き

鰻白焼、実山椒、山葵

割醤油

・武尊山から湧き出る天然水で育てられたお米を土鍋にて炊きます。
鰻を開き、一杯醤油を塗り白焼きとし食事に添えます。

香の物

水茄子

省略します。

留椀

赤出汁

省略します。

水菓子

花豆氷

・削り氷を器に盛ります。

水・グラニュー糖・水飴・粉ゼラチン・粉寒天・炊いた花豆で蜜をつくり、先の氷にか
けます。



冬の宴



ベネフィット
ステーション湯布高原
料理長 木村 義隆

先附

蕪、千社唐麴漬
黄柚子、酢取茗荷

- 蕪は厚めの拍子切り、昆布たて塩に漬け、しんなりしたら水気をよく絞る。甘酒に昆布、塩を加え、先の蕪を一晩漬け込む。
- 千社唐は短冊に包丁し霜降り後、先の甘酒に1時間漬け込む。漬け込んだ蕪と千社唐を器に盛り、天盛に針柚子、酢取茗荷

椀

(清汁仕立て)
合鴨羽二重
初氷大根、なめ茸、針葱、
針生姜

- 合鴨ミンチをトコロと合わせ塩で味付け、柔めの蒸し団子にする。
- 大根は皮を剥き、薄く輪切り後、研ぎ汁で湯がき、吸地に漬け込む。
- 白玉粉を牛乳で耳たぶの硬さ程度に練り、薄く伸ばして蒸し、先の合鴨団子を包む
- 合鴨団子に大根を乗せ、なめ茸を散らし吸地をはる。
- 天に針葱、針生姜

造里

鯛重ね盛、烏賊焼霜、赤貝
あじらしい一式

- 鯛は厚めのへぎ造里
- 烏賊は鹿子に包丁し、かまぼこ型に串を打ち直火にて炙り後、氷水に落とす。

蓋物

甘鯛雪中蒸し
銀餡、軸三つ葉

- 大根は卸して固めに絞り、卵白と合わせ、薄口、塩、素で味付け。
- 甘鯛は三枚に卸し塩焼き後、三センチ四方に揃え、先の大根おろしで包み蒸す。銀餡を掛け、天盛りに軸三つ葉。

焼物

鰯丹波焼

- 鰯を上身にし、薄塩をあてる。塩を洗い水分を拭き取り包丁し、水3・酒1・濃口1の地

人参艶煮、牡蠣松前焼

に30分漬け、両妻に串打ち後、天火で焼く。
栗は蒸して裏漉し後、ゆで卵の黄身、生クリームと合わせ、絞り袋に入れ焼いた鰯に糸が
けし天火にて炙る。

人参は細く千切りして酒煎りし、砂糖・味醂・薄口で炒り煮する。

牡蠣は大根おろしで洗い、切昆布の上に乗せ焼く。上がりに紅芯大根を卸した物に乗せる。

台の物

生帆立北海焼

黒豚、キャベツ、もやし、

色彩パプリカ

割ポン酢

● 陶板に生帆立・黒豚シャブ用スライス肉、荒めに千切りしたキャベツ、もやし、赤と黄の
パプリカを乗せる。
煎り出汁（出汁3・濃口1・味醂1・酒0.5）を張って提供。

食事

蟹雑炊

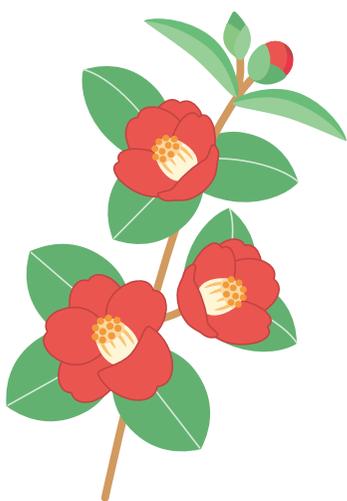
青菜細々

*省略します。

甘味

白木耳蜜煮

● 白木耳を熱湯に漬け戻し、1時間煮た後、砂糖を加え含ませる。



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



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

株式
会社 **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

株式会社 水野商店

代表取締役 水野 泰彰

〒860-0068 熊本市西区上代2丁目124番1号
TEL 096-322-5520 FAX 096-322-5523

＝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)
e-mail:hanakuraya@par.odn.ne.jp

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

いけいまの茶そば

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



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



Wakamizu

HACCP

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

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 さとし 門 佐 俊

〒841-0074 佐賀県鳥栖市西新町1422-263
TEL 0942-50-5888 FAX 0942-50-5899

卓上カレンダー

名刺・ショップカード

診察券・ポイントカード

チケット・ご優待券

マスクケース

うちわ



PRINTOPIA COMMUNICATION, CUSTOMER ORIENTED
印刷を通して豊かな未来を



西日本ビジネス印刷株式会社

オンデマンド
印刷なら
おまかせください!
高品質
スピード対応

チラシ・ポスター・カタログ・ハガキDMの印刷や制作など、販売促進のパートナーとしてお任せください!

〔本 社〕 〒810-0014 福岡市中央区平尾5丁目5-30
〔東京オフィス〕 〒101-0065 東京都千代田区西神田2-7-8 昭和堂第2ビル

〈御見積・お問合せ〉

E-mail info@n-global.co.jp

西日本ビジネス印刷株式会社

<http://www.n-global.co.jp> 検索

TEL (092) 531-4757 FAX (092) 524-2545

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

- 細工かまぼこ
- 調理用スリミ

やまくま蒲鉾

福岡市中央区柳橋連合市場
電話 092-751-6276

天ぷら

岩 永

福岡市中央区清川3丁目27-8
電話 092 (522) 0288

■ 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

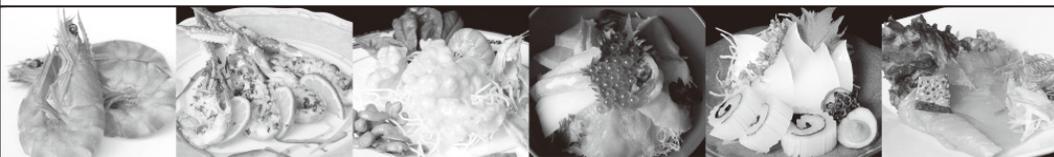


味を活かす

 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)



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

福岡県大野城市御笠川 4-11-15 FAX.092-504-3327

本社:東京都品川区戸越 1-7-20

株式会社 フレッシュ青果

熊本営業所

代表取締役社長 西原 亮 一

〒861-4101 熊本県熊本市南区近見 8丁目11-68

TEL 096-311-3535 FAX 096-311-3533



器を通してお客様の繁栄を願う

株式会社 松華堂

代表取締役

池田孝裕

〒849-4154

佐賀県西松浦郡有田町大木宿乙 1533-6

tel.0955-46-3633 fax.0955-46-3627

✉ arita@showkado.co.jp



HP



Instagram

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

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・長野県木曾郡横川村平沢



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 92 号 令和 4 年 10 月 ● 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