

令和4年3月1日

飲食やまぐちほっと通信

山口県飲食業生活衛生同業組合 山口市泉町9番38号 堀本ビル101号
E-mail: yg-insyoku@wine.ocn.ne.jp TEL 083-923-1574

定価1部 40円 隔月(奇数月)1回1日発行
(当組合の本紙購読料は、納入される組合費に含めております。)

医療従事者の方々への感謝の弁当提供「感謝のエール弁当」プロジェクト第2弾

2月17日(木)にコロナウイルス第6波の影響で、医療がひっ迫している中、日々奮闘されている医療従事者の方々へ敬意と感謝の気持ちを届けたいと、去年に引き続きお弁当を届けました。

このお弁当は、飲食業の私たちができることは「おいしいを届けて感謝の気持ちを伝えること」であると考え、エール弁当をしっかりと食べて、しっかりと頑張っていたいただきたいと思います。

色とりどりのおかずとご飯が詰まったお弁当には、組合オリジナルののし紙が巻かれ、皆様の平穏な日々への回復を心より祈念し、少しでも早いコロナウイルスの終息を願うメッセージがひとつひとつ手書きで書かれています。



令和4年山口県飲食業生活衛生同業組合新年会

令和4年1月17日(月)17:00から下関市「シーモールパレス」にて下関支部と県本部の合同新年会を開催しました。今年度は全国大会を開催するため、決起集会もかねて総勢107名での開催でした。



令和4年第2回常任理事会 開催

2月16日(水)13時から寿司正にて第2回常任理事会を開催致しました。コロナウイルス第6波の影響でまん延防止等重点措置が2月1日から20日まで山口県全体に出されたことで、今後飲食店にお客様がスムーズに戻ってこれるかを心配していること、借り入れについての心配があること、コロナがなくなる前に飲食店がなくなることを危惧する意見が出ました。コロナの中でありながらチームとして組織として、行政へ業界の意見を伝えながら、生き残っていくために努力が必要であることを実感した会議となりました。



県飲食組合のホームページ 開設

県飲食組合では、昨年12月にホームページを開設しました。お知らせ等、随時更新をしております。ご参考にしていただければ幸いです。

<https://yamaguchiken-inshoku.com/>



山口県飲食業生活衛生同業組合 特約指定店一覧 (順不同)

1	(株)マルニ	083-925-1111	印刷全般、Webデザイン、自費出版、データベース構築、等	14	豊食(株)	083-920-2700	冷凍魚介類、食肉、冷凍食品、一般食料品、他
2	(株)はつもみぢ	0834-21-0075	純米酒原田、はつもみぢ回転、ほか全酒類	15	日本たばこ産業(株)山口支店	083-972-1947	喫煙室の新設や改善、その他分煙対策全般、無償でコンサルティングを承っております
3	河村醤油(株)	0833-71-0550	醤油、醤油加工品、味噌、調味料	16	山口交通(株)	083-932-1213	コスモスグループ
4	(株)タニモトサービス	0835-21-6126	ゴキブリ・ネズミ・ハチ・ノミ・ダニ・シロアリ駆除	17	(株)アドワン	0833-48-9781	印刷物全般、看板制作、動画制作、広告デザイン
5	酒井酒造(株)	0827-21-2177	清酒製造業 清酒五橋	18	サンデン交通(株)保険部	083-232-3131	アフラック、東京海上日動あんしん生命、オリックス生命、メットライフ生命、各保険
6	アサヒビール(株)西中国支社	082-546-1695	ビール、洋酒、焼酎、ワイン等	19	(株)宮崎陶器	0954-45-2880	有田焼業務用食器、割烹食器、企画・卸販売
7	(有)山口エアテック	0835-26-0777	業務用空気清浄装置	20	(株)ネクシーズ	082-553-8050	LED照明、業務用冷凍冷蔵庫、節水機器、パッケージエアコン
8	麒麟ビール(株)中国支社 広島・山口支店	082-563-7995	総合酒類	21	サッポロビール(株)中四国本部	082-242-6201	酒類
9	(株)シマヤ	0834-63-5277	風味調味料(だしの素)、だしパック、めんつゆ、みそ、レトルト雑炊、醤油	22	(株)九州パール紙工	083-902-3771	紙容器・ウッド容器・ウッド融着製品各種製造販売、包装資材販売、クレンジング事業
10	(株)ナガミ	0834-31-7162	複写機、通信機、パソコン、プリンター、スチール製品、事務用品	23	東武トップツアーズ(株)	083-231-3611	旅行業
11	(株)永山本家酒造場	0836-62-0088	男山「大吟醸」、純米吟醸「貴」	24	大村印刷(株)	0835-22-2555	印刷全般
12	月桂冠(株)中国四国営業部	086-227-1181	清酒製造販売、輸入ビール販売、ワイン販売、食品製造販売、調味料販売	25	(株)さんまいん	08396-2-0015	菌床しいたけ、ジャンボニンニク、乾しいたけ、椎茸加工品
13	富士フィルムビジネス イノベーションジャパン(株)	083-972-1147	コピー機、パソコン周辺機器				

お店でのカラオケ・生演奏・BGMの著作権手続きはお済みですか？

JASRACは、お店でのカラオケ利用をはじめ、さまざまに利用される音楽の著作権を管理しています。JASRACに支払われた使用料は、作詞家・作曲家などに分配され、次の作品を生む糧となります。カラオケ・生演奏・BGMなどで音楽を利用されるお店のご経営者の方は、JASRACへ著作権のお手続きが必要となりますので、下記の支部までお気軽にお問い合わせください。著作権手続きについては、ホームページでもご案内しています。
<http://www.jasrac.or.jp>

著作権使用料の例 ※別途消費税相当額が加算されます。

- カラオケ(客席面積33㎡まで)
月額 3,500円 ※組合店は2割引(2,800円)になります
- BGM(店舗面積500㎡まで)
年額 6,000円 ※組合店は2割引(4,800円)になります

JASRAC® 一般社団法人日本音楽著作権協会 中国支部 〒730-0021 広島市中区胡町4-21 朝日生命広島胡町ビル11F
Tel. 082-249-6362 Fax. 082-246-4396

1月の主な行事

- 1月6日(木) 仕事始め
- 1月17日(月) 新年会(シーモールパレス)
- 1月31日(月) 令和3年度生衛組合活性化塾(西の雅 常盤)

2月の主な行事

- 2月14日(月) 生衛業出前インターンシップ講師派遣(下関市立吉見中学校)
- 2月16日(水) 第2回常任理事会(寿司正)
- 2月16日(水) 山口県大会企画運営会議(寿司正)
- 2月17日(木) エール弁当配布(県内医療機関各所)

酒 五 橋

心から心へ 橋わたし

酒井酒造株式会社
山口県岩国市中津町二丁目一番三十一号
電話 0827-117711
<http://www.sake-sale.co.jp/>

お酒は二十歳にならなければ飲めず、妊娠中や授乳期の飲酒は法律で禁止されています。

* 新規組合員のご紹介 *

(1月~2月) NO. 46
ご加入いただきありがとうございます。

☆BAR VIZIO
(松本 ヒロシ)
飲食店(宇部支部)
宇部市松島町17-4
☎0836-34-4081

☆Ren
(長田 桂子)
飲食店(宇部支部)
宇部市中央町1丁目10-7
中央ビル2階
☎080-6303-3886

県や市に要望書を提出

飲食組合では、事前に組合員へ「まん延防止等重点措置」の適用を希望するかどうかをアンケートし、大半の組合員が希望している現状をふまえ、「まん延防止



等重点措置」の山口県全体への拡大と、「やまぐち安心飲食店」認証店については午後9時までの営業と、午後8時までの酒類提供の許可を選択肢として追加して頂きたいとの旨の要望書を県や市に対して提出致しました。



川下関支部

イルミネーションと三つの日本一 ふく・くじら・あんこう祭り開催

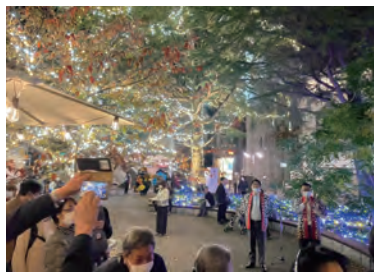
11月20日～1月23日の2カ月間、豊前田細江地区の店舗にご協力いただき街や店舗をイルミネーションで明るく彩りました。

また、ふく・くじら・あんこうを提供する市内140店舗の紹介を行いました。

無料ふるまいでは地元の皆さんで行列となり、大変喜ばれました。

お客様が戻ってこられるのはもう少しかかりそうですが、温もりが感じられる優しい灯りでした。

下関の食の歴史を未来につなぐ活動に今後も取り組んでいきます。



生衛業出前インターンシップ講師派遣

2月14日、下関市立吉見中学校において1年生を対象とした職業講話の講師を下関支部の副支部長である緒方優一郎が努めました。

これまでの店舗運営や今後のお客様の嗜好に合う事業展開について話しました。



生徒の皆さんにいろいろなことにチャレンジして未来を切り開いてほしいとメッセージを送りました。



海幸ふわふわオムライス

【材料】

シーフードミックス	50g	無塩バター	10g
オニオンみじん切り	20g	サラダオイル	15cc
ごはん	170g	塩 胡椒	適量

(割り下)

醤油	5cc	ケチャップ	180cc
日本酒	5cc	水	90cc
水	2.5cc	赤ワイン	45cc
ケチャップ	15cc	チキンコンソメ	10g

(トマトソース)

ケチャップ	180cc
水	90cc
赤ワイン	45cc
チキンコンソメ	10g
ローリエ	



【作り方】

- ①割り下を合わせる。
- ②トマトソースは20分くらい煮詰める。
- ③フライパンにサラダオイルでシーフードミックスをソテーし半分取り出す。
- ④オニオンを加えて加熱、ごはん、割り下、塩、胡椒、仕上げにバターを入れて型に詰めて皿に盛付ける。
- ⑤卵3個に水15cc、塩胡椒を加えて溶きほぐしてテフロンパンでレアにオムレツを巻き、④の上に盛る。
- ⑥温めておいたトマトソースを掛け、取り出しておいたシーフードをソースに添える。

小郡支部 松原浩二 (ダイニング&鉄板焼 さくら)

酒の散歩道 Vol 99



かつてアイルランドでは、ボンダーと呼ばれる瓶詰業者がウイスキーの流通を一手に担っていた。彼らは蒸留所から買い付けた原酒を独自に熟成・ブレンド・瓶詰めし、オリジナルブランドとして販売。その後、アイリッシュウイスキーの衰退とともにその文化も潰えたが、市場の復活を受け、近年新たなボンダーたちが誕生している。



その一つが「ハイド」。何を申し上げたいかと言いますと、私の大好きなミュージシャンのボーカルがハイド・hydeなのである。hydeの曲を聴きながら、このウイスキーを飲んだら、どんだけ美味しいのだろうと思う今日この頃なのであります。

今宵はハイドにスランジーバ!!

山口支部 田邊隆博