

令和5年9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 60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）

小規模事業者応援キャンペーン事業 開催中

（一社）山口県生活衛生同業組合連合会の後援により、山口県飲食業生活衛生同業組合各支部において、イベントを開催しております。たくさんの方に来ていただけるよう楽しい催しになるよう支部一同頑張っております。詳しくは、山口県飲食組合ホームページをご確認下さい。随時更新しています。



岩国支部



光支部



下松支部



山口支部



小郡支部



美祿支部



宇部支部



山陽小野田支部



下関支部



長門支部

県及び県内各市において 包括連携協定の締結

飲食組合では、災害時における飲食等の支援、食を通じた地産地消の推進及び観光の振興などを通し、県の地域活性化及び魅力向上に積極的に取り組んでいます。



5月8日 下関市



7月28日 萩市



8月23日 宇部市

9月15日 山口県と山口県飲食業生活衛生同業組合『地域活性化包括連携協定締結』

周南支部

6月26日、周南市と当組合周南支部、周南西支部は防災活動への協力に関する協定を締結しました。締結式で、周南支部長は「飲食店は食の安心安全に努めており、その経験と技術で災害時の炊き出しに協力ができる」と話し、藤井市長に感謝されました。



防府支部

令和5年6月21日（水）令和5年度防府飲食業組合総会をルルサス文化センターで開催しました。
お陰様で決議事項の全てをご承諾いただきました。引き続きご協力のほどよろしくお願いいたします。



下松支部

この度下松支部では、笠戸島特産品開発グループ、(株)山縣本店、下松市農林水産課の協力で笠戸島レモンを使用したレモンリキュールを開発しました。現在組合加盟店限定の販売となっていますが、下松市の飲食店利用を盛り上げるきっかけとして、また多くの方に愛されるお酒になることを期待しています。



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	15	日本たばこ産業(株)山口支社	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
2	(株)はつもみち	0834-21-0075	純米酒原田、はつもみち回転、ほか全酒類	16	山口交通(株)	083-932-1213	コスモスグループ
3	河村醤油(株)	0833-71-0550	醤油、醤油加工品、味噌、調味料	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
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	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
5	酒井酒造(株)	0827-21-2177	清酒製造業	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
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	20	(株)ネクシィーズ	082-553-8050	L E D照明、業務用冷凍冷蔵庫、節水機器、パッケージエアコン
7	(有)山口エアテック	0835-26-0777	業務用空気清浄装置	21	サッポロビール(株)西中国本部	082-242-6201	酒類
8	麒麟ビール(株)中国支社広島・山口支店	082-563-7995	総合酒類	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、クレンリネス事業
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	23	東武トップツアーズ(株)	083-231-3611	旅行業
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	24	大村印刷(株)	0835-22-2555	印刷全般、Webデザイン、ノベルティ提案、イベント企画、デジタルサイネージ、動画作成、デジタル販促支援、等
11	(株)永山本家酒造場	0836-62-0088	男山「大吟醸」、純米吟醸「貴」	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
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	26	(株)日本トリム広島支店	082-222-8420	整水器製造販売
13	富士フイ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	27	サントリー(株)	082-568-5628	サントリー商品全般
14	豊食(株)	083-920-2700	冷凍魚介類、食肉、冷凍食品、一般食料品、他				



あの日が目に浮かぶ音楽がある

著作権をまもることは、未来に音楽をつないでいくこと

記憶に残るメロディや歌詞。心をふるわす音楽に出会った喜び。
音楽とその想いが未来へずっとつながるように。
私たちJASRACは、著作権をまもり、音楽を生み出す作家・作曲家などの創作活動をこれからもしっかりと支えていきます。

JASRAC
www.jasrac.or.jp

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

8月の主な行事

8月11日(金)～17日(木) 盆休業
8月28日(月) 特別相談員 研修会 下関会場
(下関商工会議所)

9月の主な行事

9月5日(火) 山口県青年女性部合同総会

10月の主な行事

10月30日(月) 第10回飲酒運転根絶総決起集会
(山口市 山口市民会館小ホール)

酒井酒造株式会社

山口県岩国市中津町一丁目一番三十一号
電話 〇八二七(一)二一七
FAX 〇八二七(一)二一七
Eメール sakai-shu@sakai-shu.co.jp
お酒は二十歳になってから。
妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。
飲酒運転は法律で禁止されています。

五橋

心から心へ
橋わたし

新規組合員のご紹介			
(7月～8月) NO. 54 ご加入いただきありがとうございます			
☆スタンド プリモ (富久 英則) 飲食店(岩国支部) 岩国市麻里布町3丁目11-16	☆Juno (森下 真由美) 飲食店(岩国支部) 岩国市麻里布町3丁目10-16 遊遊ビル3階	☆グリーンヴェルデ (福岡 朋和) 飲食店(岩国支部) 岩国市麻里布町3丁目13-13	☆TRIPPLE888 (Hiroshige Teresita alinas) 飲食店(岩国支部) 岩国市麻里布町6丁目2-1
☆ふくふく亭 (平野 誠) 飲食店(宇部支部) 宇部市西岐波1540-6 ☎0836-51-6769	☆源平 (大森 通博) 飲食店(下関支部) 下関市竹崎町2-1-14 ☎083-233-2729	☆café de curage (岡部 詩子) 飲食店(下関支部) 下関市田中町1-18 ☎083-250-7228	☆L' z (田渕 悠史) 飲食店(湯田支部) 山口市湯田温泉1丁目11-5 スエヒロビル1階 ☎080-1933-0431
☆ふぐ懷石おくむら (奥村 竜蔵) 飲食店(下関支部) 下関市細江町1-3-3 2階	☆小売・焼肉 牛ちゃん (青松 学道) 飲食店(下関支部) 下関市梶栗町4丁目2-22号 ☎083-258-4989	☆旬菜旬魚 わたつみ (菊池 美知江) 飲食店(下関支部) 下関市豊前田町2丁目5-15 ☎083-250-8578	☆下関鯨屋 日新丸 (青木 光海) 飲食店(下関支部) 下関市中之町6-3 第2松栄ビル1階 ☎083-242-0444
☆薺 (吉永 典明) 飲食店(下関支部) 下関市細江町1丁目4-5 ☎050-8884-8178	☆ゆず家 (福田 真江) 飲食店(下関支部) 下関市長府中浜町6-9 ☎083-245-2137	☆手作りパン教室 KURURU (日向 乃里子) 飲食店(下関支部) 下関市長府中浜町4-14	☆高級芋菓子店 SATSUMAYA (永野 雅也) 飲食店(下関支部) 下関市長府中土居北町1-2 松田ビル ☎050-5470-2170

山口支部

8月6日(日)・7日(月)に、山口七夕ちょうちんまつりが開催され、山口料飲組合青年部も道場門前レノファショップ横のスペースに出店しました。

「ちょうちんまちなか屋台」と銘打ち、青年部は「スナックニューセツコ」ブースでドリンクを販売、「喜酒喰楽お笑い」と「古民家キッチンもふもふ」さんは自慢のフードを販売しました。

たいへん暑いなかでしたがたくさんのお客様にお越しいただき、皆様の楽しそうな笑顔にこちらも元気をいただきました。



旬の県産農林水産物の紹介

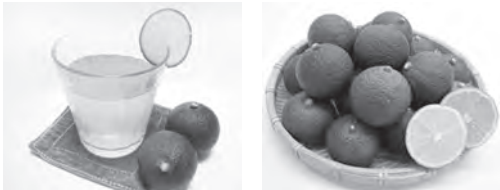
今回は、今が旬の「長門ゆずきち」を紹介します。

「長門ゆずきち」は、萩市田万川地域原産の香酸柑橘（食酢用柑橘）として、昭和40年頃から本格的に栽培されている山口県オリジナル柑橘で、味や品質に優れた農林水産物である「やまぐちブランド」にも登録されています。

果実の大きさはゴルフボールよりもやや大きく、青々とした美しい緑色をしています。爽やかな香りとまろやかな酸味があり、果汁がたくさん絞れるのが特徴です。絞った果汁を、焼き魚、刺身、唐揚げなど、様々な料理にかけていただくことで、料理の味と香りを一層引き立てます。また、焼酎や炭酸水に入れてカクテルにするなど、多種多様に使用用途を工夫できるため、冷蔵庫に常備しておきたい逸品の果実です。

出荷時期は、8月中旬頃から10月中旬頃となっており、県内市場を中心として、県外市場や加工用途としても出荷されています。お買い求めについては、お近くのスーパーマーケットや青果店などをご活用ください。お店の情報については以下のHPを参考にしてください。

「ぶちうま！やまぐち. net」(<https://www.buchiuma-y.net/>)



酒の散歩道 Vol 107

最近、夜の飲食店に行くと、クエン酸サワー、クエン酸ソーダというメニューをよく目にする。

恥ずかしい話、バーテンダーながらサワー系は疎いのである。クエン酸というと、きれいにする洗剤的なイメージと、娘に作ってあげるバスボールの材料であるクエン酸、重曹。

クエン酸って飲んでいいものなのか？と不思議に思ったのをよく覚えている。

体内を洗浄してくれるのか(笑)。お疲れさんにクエン酸という売り表記をよく見るので、仕事疲れに良いお酒のかな？

今宵はクエン酸サワーにスランジーバ！！

山口支部 田邊隆博

たばこを吸う私も、
人の煙はごめんだ。
Although I smoke, I hate
other people's smoke.

ケータイ灰皿は、どんな場所でも
吸っていい許可証じゃない。
A portable ashtray is not a license
to smoke anywhere you please.

SUPER
新・辛口〈生〉“DRY”

※2022年、36年目で初のリニューアルによって新しい辛口〈生〉のうまさに進化しました。

スーパードライ 樽生

ビール ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。

アサヒビール株式会社

湯田支部

7月30日（日）ゆだ温泉夏まつりを井上公園特設会場にて開催致しました。当日は、「麦酒会」と称し、木下酒造さん協力のもと、サッポロビール、アサヒビール、麒麟ビール、サントリービール、ゆずきちサワー、夏みかんサワー、ワインの飲み放題チケットを販売しました。また、地元の肉や魚、野菜をふんだんにつかった巨大BBQも開催しました。11時と15時にはバラエティもちまき大会も行い、約3000個のおもちやお菓子、湯田温泉料飲社交組合の組合員のお店で使える割引券をまきました。暑い中でしたが、たくさんの方にご参加いただき楽しんでもらえました。ありがとうございました。



8月6日（日）ゆだ七夕ちょうちん祭りを開催しました。山口市伝統の【山口七夕ちょうちんまつり】を湯田温泉でも開催し、湯田温泉の名店が集うグルメイベントやちょうちん取り付け体験を行いました。お昼は暑過ぎましたが夜は雰囲気も良く、お客様も沢山いらしてくださり、大盛況に終わりました。ありがとうございました。



長門支部

7月22日（土）長門市湊漁港にてながと花火大会を開催
主催 長門料飲組合・長門建設業組合 後援 長門商工会議所

5月に商工会議所よりながと仙崎花火大会の終了の報告を受け、長門料飲組合が手を上げ花火大会を開催することとなりました。協賛金集めから開場設営、許可証提出まで時間の無い中急ピッチで準備を進め無事開催することができました。

当日は7000人のご来場者や長門料飲組合飲食ブースを25店舗だし、大盛況に終わりました。

第2回、3回と続けて開催できるよう市民の皆さんと一体となり今後も地域に根付いた活動をしていきたいと考えております。

ご協賛頂いた各支部の皆様感謝申し上げます。



下関支部

毎年恒例の下関の3大まつり「馬関まつり」が8月19日、20日の2日間、開催されました。

本年度の祭りはフルスペックで、平家踊の総踊りや朝鮮通信使行列が復活し、多くのお客様にご来場いただきました。

組合から青年女性部が豊前田フードリンク広場でおつまみと飲料の出店で参加し、夏の夜の休日を楽しんでいただく事ができました。



宇部支部、岩国支部からも駆けつけて励ましていただき、感謝感謝の最高の笑顔のイベントとなりました。

黒かしわゆず吉ソーメン（2人前）

<材料>

黒かしわスープ	200cc
白出し	60cc
水	500cc
お好みで	塩少々
半田ソーメン	100g
ゆず吉	4個
黒かしわ胸肉	一枚
昆布	
塩	
酒	

<作り方>

- ①スープ、白出し、水を鍋に入れ沸かし、冷やしておく（お好みで少し塩）
- ②ソーメンを湯がいて冷水でぬめりを取り、氷水で冷やしてザルに上げて水気を取る
- ③器にソーメンを盛り、冷やしておいたスープをはって、ゆず吉のスライスをお好みの量並べて酒蒸した黒かしわの胸肉をのせて完成です。

長門支部 白石裕介（嵯楽）

