

令和6年11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)

「第11回飲酒運転根絶総決起集会」を山陽小野田市にて開催

10月21日(月)山陽小野田市にあるおのだサンパークにて、第11回目の飲酒運転根絶総決起集会を開きました。

組合員や行政関係者らが集まって飲酒運転根絶に向けて決意を新たにしました。青木理事長は「コロナが明け、2回目の繁忙期を迎えようとしている。11月からは自転車に関する道交法が改正される。大切なお客さんを加害者にならないためにも、飲食業界から呼びかけていこう」と訴えました。

飲酒運転根絶総決起集会後、参加者はおのだサンパーク内を県警音楽隊と共にパレードを実施し、約400mの区間を横断幕やプラカードを掲げて、「飲んだら乗るな。乗るなら飲むな。」とのアピールコールに、こぶしを挙げて思いを一つにして行進しました。このパレードによって、飲食組合が自ら「飲酒運転根絶運動」を行っていることを社会に強くアピールし、飲食業のモットーである「お客様の笑顔をいただく」を念頭に置き、今後も組合の団結、行政関係者らとの協働を図りたいと思います。



「長州鯨骨らあめん」県庁でお披露目

山口県飲食業生活衛生同業組合加盟店が「長州鯨骨らあめん」を提供開始するに伴い、組合理事長の青木他3名が8月27日(火)に知事を表敬訪問しました。

知事応接室にて、「長州鯨骨らあめん」の紹介をし、できたてのラーメンを試食していただきました。さっぱりしていてヘルシーで美味しいと好評でした。

9月4日の「くじらの日」にあわせて山口県内14店舗にて「長州鯨骨らあめん」の提供がスタートしています。



小郡支部

9/7(土)：新山口駅前広場にて、県が行う地産地消の取組の一環で7つの市町を対象にした事業「ナナシマチビアガーデン」にイベント出店しました。今回は「地ビール」の広報が主でしたが、酒類には食・おつまみが付き物で*鯨骨ラーメンと*イカバター炙り焼きを販売しました。まだまだ酷暑の時期だったこともあり、テントの中はサウナ状態で、作りながら倒れないか心配になるほどでした。組合員関係者各位の協力があり、おかげさまで盛況のうちに提供し終えることができました。



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)はつのみち	0834-21-0075	純米酒原田、はつのみち回転、ほか全酒類	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
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	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	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	21	(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
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	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	23	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」	24	(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	25	(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	26	サントリー(株)	082-568-5628	サントリー商品全般

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。
 音楽とその思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、音楽を生み出す作詞家・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

10月の主な行事

- 10月16日(水) 飲食組合支部対抗親睦ゴルフコンペ (PMG柳井カントリー倶楽部)
- 10月21日(月) 第1回常任理事会(山陽小野田市民活動センター)
- 10月21日(月) 第11回飲酒運転根絶総決起集会(おのだサンパーク)
- 10月29日(火) 全飲連 中国・四国ブロック委員会(愛媛県松山市)

11月の主な行事

- 11月18日(月) 令和6年度衛生業功労者表彰式典(かめ福オンプレイス)

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 0827-711111(11) 2117
 E-MAIL: www.sakai-sake.co.jp

壱五橋
 心から心へ 橋わたし

お酒は二十歳になってから、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

(9月~10月) NO. 61 ご加入いただきありがとうございます

<p>☆Asian Curry SAKURA Dinning&Bar (GANESHA ENTERPRISES(株)) 飲食店(岩国支部) 岩国市麻里布町6丁目4-3 ☎050-8889-7485</p>	<p>☆居酒屋 一二三 (西村 泉) 飲食店(防府支部) 防府市車塚町2-27 ☎090-1501-6388</p>	<p>☆S (福田 修司) 飲食店(防府支部) 防府市車塚町2-19 403号 ☎080-2889-2636</p>	<p>☆tresor(トレゾ) (迫川 哲規) 飲食店(湯田支部) 山口市湯田温泉6丁目1-12 ☎090-4353-8434</p>
<p>☆株式会社 ReX (林 秀之) 飲食店(宇部支部) 宇部市大字小串8番地の1 東小串ビル2F ☎080-3880-0653</p>	<p>☆Creative French Toast in Yamaguchi (野村 富士子) 飲食店(山口支部) 山口市本町2丁目1-6 ☎083-600-0282</p>	<p>☆カッコウ (末永 恭大) 飲食店(山口支部) 山口市中市町5-15</p>	<p>☆あじさば屋 えいじ庵 (福田 稔) 飲食店(山陽小野田支部) 山陽小野田市日の出1-1-33 ☎050-8892-8718</p>

小規模事業者応援キャンペーン事業 開催



防府支部



湯田支部



萩支部



山陽小野田支部

旬の県産農林水産物の紹介

今回は、旬を迎えた「岩国れんこん」を紹介します。

独特のもっちりとした粘りとシャキシャキ感が特徴の「岩国れんこん」。江戸時代から栽培されており、切り口の形が当時の岩国藩主・「吉川家」の家紋に似ていたことから、殿様に大変喜ばれたとされています。栽培に適した自然条件と、より美味しくなるよう改良を重ねてきた地元の方々の努力で、現在では広くその名を知られ、県内市場や広島市場を中心に流通しています。出荷は9月から始まり、年末年始にピークを迎えます。

選び方のポイントは、皮の色が淡褐色で、太くて重みがあり、まっすぐなこと。切り口が見えるときは、表面が白く、穴が小さめで肉厚なものを選ぶと新鮮です。

さまざまな料理にご利用いただける「岩国れんこん」を、皆様のお店でも旬の食材として活用されてみてはいかがでしょうか。



山口県からの お知らせ

調理師の皆様へ!

~調理師業務従事者届について~

次の施設で調理業務に従事している調理師は届出が必要です。

(届出は2年ごとに行うことになっています。)

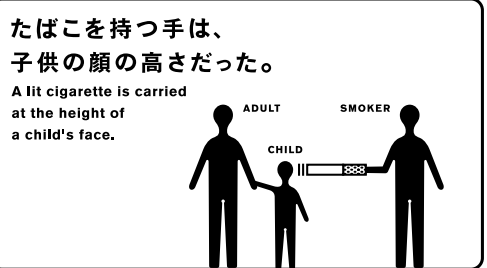
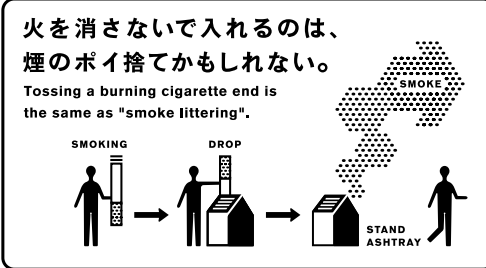
- ・寄宿舎、学校、病院、事業所、社会福祉施設、介護老人保健施設、矯正施設、その他多数人に飲食物を調理して供与している施設
- ・飲食店営業、魚介類販売業、そうざい製造業、複合型そうざい製造業

●届出方法

令和6年12月31日現在の状況を届出様式に記載して、令和7年1月15日までに、従事している施設を管轄する保健所に届けてください。

●届出様式

各保健所に備えてあります。
また、山口県生活衛生課のホームページからダウンロードできます。
(<https://www.pref.yamaguchi.lg.jp/soshiki/39/168557.html>)
詳しくは、最寄りの保健所へお問い合わせください。



あなたが気づけばマナーは変わる。
ひとのときを、思う。

Asahi SUPER 新・辛口<生> DRY 樽生
※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 (お酒)

青木光海氏 藍綬褒章受章記念祝賀会開催

去る9月8日(日)下関グランドホテル飛翔の間にて、県飲食業生活衛生同業組合理事長である青木光海氏の藍綬褒章受章記念祝賀会が開催されました。会場には、150名余りの方がご参加され、華々しく行われました。

青木理事長は平成13年に山口県飲食業生活衛生同業組合の理事に就任され、平成29年から組合の理事長としてご活躍されています。令和6年春 生活衛生における功労者として表彰を受けられています。これからも益々のご活躍を祈念いたします。



周南支部

山口県、周南市との連携協定事業の一環として、令和6年9月27・30日の二日間、徳山高校でパッキングの授業を行いました。

今回のメニューはトマトの焼き鳥丼です。災害時に手軽に仕入れられる食材で美味しく調理をするということを体験してもらいました。あと、使える水も少ない設定で、2人で2ℓの水を使って調理と調理器具の洗浄をしてもらいました。

調理実習を行った感想としまして、1日目は35名の生徒を対象に行いましたが、人数が多いのと初めてのことで時間がギリギリになりましたが、2日目は15名で1日目を経験していたメンバーもいたので割と早く完成しました。ポリ袋に穴が開いたりするので、丁寧に扱うことを心がけるとうまくいくと思います。



山陽小野田支部

包括連携協定を結んだ山陽小野田市が行う「スマイルハロウィンさんようおのだ2024」のメインイベントとして、おのだサンパークで開催された「スマイルハロウィン・パーティー」にて山陽小野田料飲組合のブースを設け、鯨骨ラーメンの販売を行いました。

小規模事業者応援キャンペーン事業としてラーメン1杯につき一回組合参加店のお食事券が当たる福引きを引いてもらいました。

鯨骨ラーメンの周知と、お客さまにもワクワクしてもらえた良い出店となりました。



災害時やキャンプに役立つ「周南トマトの焼き鳥丼」

＜材料(1名分)＞	
ご飯	茶碗1杯分
焼き鳥缶詰たれ味	60g(1缶)
周南トマト	70g(中1/2個)
玉ねぎ	50g(中1/4個)
人参	25g
卵	1個
バター	8~10g
塩こしょう	少々



＜作り方＞

- ① トマト、玉ねぎ、人参をみじん切りにする。ポリ袋にみじん切りの野菜と塩こしょう少々、バターを入れ、水を張った鍋に沈めて空気を抜き、袋の口を結び、強火にかけ、沸騰したらやや弱めに沸騰を保ったまま20分加熱する。
- ② 焼き鳥の缶詰を缶ごとお湯に入れて、温める。(後で取り出す時は、火傷注意)
- ③ 卵を沸騰したお湯に入れ、卵が常温の場合8分(卵が冷蔵庫からすぐの場合10分)ほど茹でる。茹で上がった卵を冷たい水に入れ、冷えたら殻を剥き半分カットする。
- ④ ご飯に、①②をかけて、ゆで卵をトッピングしてできあがり。

周南支部 内山尚亮(ふく匠)

酒の散歩道 Vol 114



醸造酒と蒸留酒の違いは？

ビールやワインをはじめとする醸造酒とウイスキーやブランデーなどの蒸留酒が大きく異なる点は、もちろん蒸留するかないかであるから、いわば蒸留酒は人為発生の酒。対して醸造酒は、自然環境に存在する酵母によって生み出された自然発生の酒と言える。

例えば、少なくとも旧石器時代末期には飲まれていたワインは、簡単に説明すればブドウ果実が腐って発酵したということである。

しかし、ビールやワインの主原料となる大麦は、ブドウ果実のようにそのままの状態では発酵性の糖を含んでない。ではなぜ、大麦から酒ができるのだろうか。答えは、大麦に含まれるでんぷん質から糖をつくることのできるからである。

糖化酵素を働かせてでんぷんを糖に変えるため、次の糖化作業では砕いた麦芽が熱湯に浸透させられる。

この作業で得られるのは甘い麦ジュースのようなもの。この麦ジュースに酵母を加えて発酵させれば、ビールのできそこないのモロミができる。アルコール度数7~8%ほどの酒といえば酒である。

今宵は蒸留と醸造にスランジーバ！！
山口支部 田邊隆博

