NEWS すし おおさか
令和６年
10月20日
第780号
〈毎月20日発行〉
発行所／大阪鮓商新聞社、〒550-0015 大阪市西区南堀江1-12-19、TEL06-6538-3121・FAX06-6538-3122
発行人／大阪府鮓商生活衛生同業組合・成尾友紹、編集人／近藤晋太朗、一部100円(組合員は組合費に含む)
組合ＨＰ　http://www.osaka-sushi.net/

大塚薬品工業㈱のロングセラー〈すし専用〉炊飯ミオラゴールド ほぐれ良く、シャリ切りが軽い

すし専用炊飯ミオラゴールド㊧と炊飯ミオラ㊨。年間通して安定したご飯が炊けます。

大塚薬品工業㈱の今冬のロングセラー商品、「炊飯ミオラ」と「すし専用炊飯ミオラゴールド」。当組合の成尾友紹理事長と大塚薬品工業㈱の今冬教課長との対談形式で、使用方法など色々お伺いしてきました。

―ミオラって？

今冬　「炊飯ミオラ」は１９６２年に発売されました。その後おすし屋さんから、すし飯用のミオラはできないかという声があり、昆布風味を配合したすし専用炊飯ミオラゴールドを発売しました。発売して40年程になりますが、多くのおすし屋さんでご愛用いただいています。

成尾　炊飯ミオラゴールドは、板昆布を入れて炊くという手間がなくとても便利です。

今冬　炊飯ミオラは白飯、炊き込みご飯などに使います。具材や調味液を入れるとべちゃっとするので、そこを改善し、ほぐれたご飯が炊けます。

成尾　ミオラゴールドはすし飯に適したものですね。粒が立った状態で炊きあがるので、シャリ切れ、しゃもじの入りが良いです。

今冬　おすし屋さんの場合、新米だけで炊くのは難しい。そこで古米をブレンドしたりするのですが、それだと炊きあがりにムラが出やすくなります。ミオラを入れることで米に水分を吸収させ、均一にふっくらとしたご飯を安定して炊くことができます。

成尾　ミオラを使ってますという声はあまり聞こえません。すし飯の根幹となるので、あんまり言いたくないかもしれませんが。

今冬　食品添加物ですので、イメージが良くないのかもしれません。

―ミオラの成分は何でしょうか？

今冬　酵素が主成分です。酵素は主にたんぱく質で構成されている物質です。ミオラの成分でもあるアミラーゼやプロテアーゼという酵素は人の口や胃の中などに存在し、食べ物の消化分解をします。

成尾　ということは、内容物は体には良いと？

今冬　もちろん。味噌やお酒など、酵素は食品製造において様々に利用されており、安全性もきちんと確認されています。

―おすし屋さんにはミオラゴールドでしょうか？

成尾　お店によっては、炊飯ミオラと昆布を入れて炊くお店もあるようです。

今冬　そこはお好みですが、是非一度、炊飯ミオラゴールドをお試しいただきたいですね。

―ミオラの使い方を教えて下さい

今冬　炊飯ミオラは１～２gで一升炊けます。洗米、浸漬後、水加減しミオラを入れて炊くだけです。

成尾　こんな少しの量で効果あるのかと驚きです。

今冬　１缶・１kgですので、長く使えてコストも低いです。

成尾　夏場の米は扱いが特に難しい。今年の夏は、得心の行くシャリがなかなかできなかったという印象があります。

今冬　最近の異常気象で安定したご飯を炊くのは難しくなっています。ミオラはお米のポテンシャルを引き出し、最良の状態で炊き上げるお手伝いをする商品です。

成尾　ミオラを使うとシャリの持ちが違います。酵素ですし、安全性にも問題ありません。もちろん、私の店でも愛用しています。今月号にサンプルを同封していますので、ぜひ使ってみて下さい。

問＝大塚薬品工業㈱西日本支店　販売課（大阪市淀川区西中島３・19・13、℡０６・６３０４・２００１、担当・今谷）

「愛用しているお店はたくさん。まずはサンプルでお試しを」と成尾理事長と今谷課長。

すしや万歳

入院してた母が家に戻りたくて、やっと退院して言った一言「パッテラ一切れ持ってきて」。ぜいたくでは無いんだけれど、あれ食べてからで無いと死ねんみたいな、そんな話はよく聞く。

昔、すしは貴重な食べ物。滅多に買ってくれない。正月か盆、病気した時か、なんでも一等賞取った時。多忙な母が手を止めて、自分の為にすしを作ってくれるのが素朴な幸せだ。母が自分を見てニコッと笑ってくれるのがうれしかった。どこにでも有るだろう小さな喜びがうれしかった。

人間の気持ちや感情は薄れる事はないのだろうが「よくやったな」のハグや、「また頑張ろうな」の握手、「もっと頑張ったら、父ちゃんに何か買ってもらえるよ」とかが、めっちゃうれしかったなあ。そんな愛情表現の仕方、今薄れている。◇

新大阪―博多間が１０，３００円を４，９１０円で、新大阪―広島間が１０，９５０円を５，４７０円に大値引き。不景気なんかな！

景気が乱高下するから、今が上か下か、都度都度考えられない。いつも、身を切る思いの経済情勢。我々は振り回されるだけで、上の人だけが儲けまくっている。

大阪万博、独自の新メニューを色々考えた。どうやるか早く手を打たねば。

・淀川大河巻
・京舞姫すし盛り合わせ
・大阪城秀吉盛
・道頓堀すし
・サバの通天閣巻
・大阪営島ちらし
・大阪城たこ焼きアラカルト
・めっちゃ旨い大阪ずし盛り合わせ

千載一遇の大チャンス。何でもかんでも考えて、祭りに相乗りしましょうぜ。◇

女房が心臓の手術をすることに成り、一大事。なんとか三人でやってきた寿司屋も最後に成りそうだ。

仕事も人生もなんとかやり切って来たので悔いはないが、ここらが潮時。

楽しく生きさせてもらいました。最高！　（Ｋ）

大阪食品国保の保険料は毎月25日までに納入をお願いいたします

組合費値上げにご理解を

新年会は1月16日、かに道楽網元本館で

10月理事会

10月定例理事会は10日、大阪鮓会館４階会議室で開かれた。

開会にあたり成尾理事長より「日本料理の料理長クラスが集まる会に招かれました。話題に上がったのが、ハラール料理です。イスラム教徒が食べてよいとされる料理です。ハラール認定された工場で作られたもの、うろこのない魚、牛肉はハラール式に処理された方法など、厳しい戒律があります。世界の３分の１がイスラム教徒です。日本への旅行者も増えているので、イスラム教徒のための料理を作らないといけないという話でした。すし屋がどこまで対応できるかわからないが、お店の売上アップのために、ハラール料理を意識されてもいいのではと発言。新年会については、来年１月16日（木）に道楽網元本館で午後５時30分より開催。なお同場所で午後５時より理事会も開催する。会費は１万円。

（山根副理事長）

今年の忘年会は行わないことを決定。新年会については、来年１月16日（木）に道楽網元本館で午後５時30分より開催。なお同場所で午後５時より理事会も開催する。会費は１万円。

■組合費の件（成尾理事長）

▽前回理事会で組合費値上げを提案、現在の組合費は月６００円。長年据え置いてきたが、諸物価高騰など時代の流れを考え値上げをお願いしたい。現在の組合費では組合運営は出来ておらず、家賃収入でまかなっている状況。もしも家賃収入がなくなれば組合運営はできないので、他組合の組合費も加味して、月１，２００円の値上げでどうかと議場に諮ったところ、本組合会費だけでなく支部や地域で加入している料飲組合の会費も支払っている組合員もいるので厳しいのではいう意見があげられた。

▽組合費については、今後も継続して検討していくが、月１，２００円でお願いしたいと理解と協力が呼びかけられた。なお値上げをする場合、通常総会で承認を得てからとなる。

■大阪・関西万博で「すし」を握ってくれる方の募集について（成尾理事長）

▽木箱は使用してもよいが、衛生的な問題で冷蔵庫に入れてはいけない。本マグロは絶滅危惧種なので使用できない。おそらくマグロ自体が使えないとのこと。ただし養殖マグロは使用可。

「すし券」期限まで受け取りを

当組合ではすし券の発行は終了していますが、現在流通しているすし券の最長期限「２０２６年12月31日」までは、引き続き受け取りをお願いします。他府県組合発行のすし券も同様にお願いします。お客様が気持ちよくすし券をお使いになれるよう、お店でも周知徹底を。

すし券の取り扱いを止める場合は、組合事務局までご連絡下さい。

全すし国連 すし実技ガイダンス

11月12日、新宿京王プラザホテルで

全国すし連では11月12日（火）、新宿京王プラザホテルですし実技ガイダンスを開催します。

お客様に対しコスト高による価格転嫁に対し理解を得ることを目的として開催されます。

講習会形式により、すしの歴史、仕込み、笹切り、江戸前寿司、細工鮨、関西鮓など職人による実技を披露します。お時間のある方は、ぜひお越し下さい。

▼日　時　令和６年11月12日（火）
午前11時～午後３時20分
▼場　所　新宿京王プラザホテル５階
コンコードボールルームＢ
東京都新宿区西新宿２－２－１
℡０３－３３４４－０１１１
▼内　容　すしの歴史（講義）、
仕込み・笹切り・江戸前寿司・
細工鮨・関西鮓の実技
▼入場料　無料
※会場内ですしの試食・販売はございません。

食品関連事業者向け HACCPセミナー

参加費：無料

10月31日より府内６ヶ所で開催

2025大阪・関西万博の開催に向けて、食品衛生に関する知識の向上や、自主衛生管理の推進を図るため、食品関連事業者を対象に「ＨＡＣＣＰセミナー」が開催される。ノロウイルスやカンピロバクターなど食中毒について「ＨＡＣＣＰの考え方を取り入れた衛生管理」により、どのように対策すればよいかわかりやすく解説する。

▼内容＝食中毒発生状況、ハザード（食中毒菌）の特徴、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の取組方法、テイクアウト・デリバリーの注意点、最新の知見（アレルギー義務表示「くるみ」追加等）、その他食品衛生に関する内容

▼申込締切＝各開催日３週間前、大阪府行政オンラインシステムより申込（定員になり次第、締切り）。内容はいずれの回も同じ）

▼参加費＝無料

11月1日、道路交通法改正

自転車のスマホ・酒気帯び罰則強化

令和６年11月１日より道路交通法の一部を改正する法律が施行され、自転車の酒気帯び運転、運転中にながらスマホに新たな罰則が強化されることになった。

今回の改正により、自転車の酒気帯び運転のみならず、自転車の酒気帯び運転をすることとなるおそれがある者に対し、酒類や自転車を提供する行為（酒類提供・車両提供）、自転車の酒気帯び運転に同乗する行為についても罰則の対象となる。

特に酒類提供については新たな規定が整備されたので、ご留意を。

■酒気帯び運転及び幇助

▽違反者＝３年以下の懲役又は50万円以下の罰金

▽酒類の提供者・同乗者＝２年以下の懲役又は30万円以下の罰金

■運転中のながらスマホ

▽違反者＝６月以下の懲役又は10万円以下の罰金

▽交通の危険を生じさせた場合＝１年以下の懲役又は30万円以下の罰金

酒類提供者・同乗者は２年以下の懲役又は30万円の罰金

保険料は所得に関係なく定額制

大阪府食品国保組合

大阪府食品国民健康保険組合は、飲食店など小規模業者の健康と福利向上を目的に設立された業界唯一の組合。

保険料は所得に関係なく事業主・従業員・家族別の定額。ただし、後期高齢者支援金は０歳～74歳、介護保険料は40歳～64歳（第２号被保険者）にかかる。

保険給付の内容は市町村の国保と同じで、出産時の一時金と手当金、死亡時の葬祭費、入院時の傷病手当金支給、人間ドックなど保険事業も充実している。令和６年４月から保険料を改正した。

	保険料	内訳	医療分	介護保険料（第２被保険者）
			後期高齢者支援金分	
事業主	31,200円		23,900円	4,200円
			3,100円	
従業員	17,800円		10,500円	4,200円
			3,100円	
家　族	16,800円		9,500円	4,200円
			3,100円	

キャッシュレス決済端末【Times PAY】のご案内

■特徴
・テーブル決済や出前等の持ち運びが可能
・一部ブランド決済手数料は応相談
・初期費用、月額費用、振込み手数料　０円
・店舗様での通信環境のご用意不要、端末納品後にすぐご利用可能
■弊社独自のサービス
・タイムズカーシェアのご利用や駐車場のキャッシュレス精算が可能な弊社グループサービスのお得なご案内
・来店されるお客様への駐車料金サービスのご提案
詳細についてのご質問やご不明点は下記までお気軽にお問い合わせください。
パーク２４株式会社　マーケティング事業本部　加盟店営業部
遠矢（トオヤ）
TEL：070-3877-7450
MAIL：toyas@park24.co.jp

オールインワン型モバイル決済端末
「stera mobile」UT-P10のご案内

【stera mobile外観】
Visa、Mastercardなど
クレジットカードのほか
30種類以上の
様々な決済手段に対応
持ち運び可能なモバイル型端末を
1台無償貸与（保守期間1年）
4GLTE回線を利用しているため、
端末納品後、すぐにご利用いただけます。
（回線利用料：月額900円/税抜が別途発生）
テーブル決済や出前等訪問先でもご利用できます。
詳細は下記担当者までお問合せください。
ご要望に応じて据置型の決済端末機もご提案可能です。
SMBCファイナンスサービス（株）　澤井（サワイ）090-1090-1049
三井住友カード（株）　近喰（コンジキ）070-3154-9389