# 義援金34万4千5百円送金

## 能登半島地震義援金にご協力を

先月号にも掲載のとおり、1月1日に発生した能登半島地震において、当組合でも義援金を募り送りすることを決めました。

義援金を迅速に被災地へ届けるため、1人1口・1000円×組合員数341名＝3410000円に3500円をプラスして、合計344500円を組合が立て替え、1月30日に全国すし連へ送金いたしました。

組合事務局では義援金箱を設置しておりますので、ご賛同いただける方はご協力のほどよろしくお願いいたします。

義援金は振込でも受け付けています。食品国保に加入されている方は、国保料と義援金額を合わせたお振込もできますので、重ねてご協力の程よろしくお願いいたします。

全国すし連に集まった義援金は、被害状況に応じて金額の調整を行い、石川県、富山県、福井県、新潟県組合へ送られ、被災された組合員店の復興への助成として使っていただきます。

【義援金振込先】
▼三井住友銀行　難波支店　普通　6406300
▼りそな銀行　難波支店　普通　0285887
▼㈱ゆうちょ銀行　記号14110　番号5416435 1
口座名義は、いずれも「大阪府鮓商生活衛生同業組合」

## ――組合員の皆様へ

### 来所の際は、事前連絡をお願いします

いつも組合運営にご協力いただきありがとうございます。組合事務局では、関係団体の会議などの諸事業で不在になることがあります。そこで、お手数ですが、来所いただく際は、事前に電話で連絡をお願いいたします。ご連絡をいただきましたら、対応可能な日時をご案内いたします。

組合員の皆様には大変ご不便をおかけいたしますが、何卒ご理解のうえ、皆様のご協力の程、よろしくお願い申し上げます。

**【事務局業務時間】**
平日・午前10時～午後５時
ＴＥＬ　06-6538-3121
ＦＡＸ　06-6538-3122
E-mail
osaka-sushi@triton.ocn.ne.jp

## 「有効期限：2023年12月31日」のすし券

### 換金は２月29日（木）までに

### 以後は一切、換金できません

昨年末に有効期限を迎えた「有効期限：2023年12月31日」と表示のすし券は、２月29日（木）までに必ず換金しえ下さい。これは全国すし連の統一事項であり、３月１日以降の換金は、いかなる理由があっても一切応じることができません。レジ等に残っていないか十分にご確認下さい。

すし券委員会

# 750社が自社商品出展

## FOOD STYLE Kansai 2024

商友会からアサヒビール㈱、白鶴酒造㈱、大阪ガス㈱が出展。大阪府も食品衛生徹底と受動喫煙防止をＰＲ

関西最大級の食の商談展示会「FOOD STYLE Kansai 2024／ラーメン産業展 in Kansai」が1月24日～25日、南港のインテックス大阪で開催された。今回出展したのは全国47都道府県から750社以上と副理事長だった上野さんらの声掛けで始まり、以来50年続いている。途中、コロナで慰問ができない期間があったが、去年から復活した。顔馴染みの利用者さんもいて、喜んでもらえて嬉しい」と話していた。

# 野菜たっぷり美味しい料理

## ヘルシー外食コンテスト2023表彰式

大阪ヘルシー外食推進協議会が主催する「ヘルシー外食コンテスト2023」の表彰式が1月24日、FOOD STYLE Kansai内で開催された。

飲食店で提供されているランチメニューを対象にした人気コンテストで、今回応募があったのは「うちのお店も健康づくり応援団」に参加する29店。審査は、29の全メニューについて、運営会議関係者よりヘルシー度（エネルギー量、脂質量、食塩量、野菜総量）などを評価し、入賞7メニューを決定した。

「ぴ」のレシピを見ても、主菜、副菜、野菜たっぷりのヘルシーメニュー。美味しいものは体にいいということが実証されている。

同展示会では、食・飲料・設備・サービスの出展の他、23セッションの無料セミナー、近畿地方の輸出農産物やジビエの紹介、観光案内、大阪産（もん）名品商談会、九州・中四国地方の特産品なども出展。全国から60社以上が集結する飲食業界向けの酒類総合展示会「KAKUYASU DEXPO 2024 in OSAKA」も開催されており、会場内は大いに賑わっていた。

衛生関係では、大阪府健康医療部生活衛生室食の安全推進課と健康推進室健康づくり課が、食中毒予防や受動喫煙防止のチラシなどを配布していた。

商友会からはアサヒビール㈱、白鶴酒造㈱、大阪ガス㈱が出展していた。

総数1，545名）。上位15メニューについて、料理の創造性、見栄え・地域性、アピールポイントを評価し、入賞7メニューを決定した。

「ぴ」のレシピを見ても、主菜、副菜、野菜たっぷりのヘルシーメニュー。美味しいものは体にいいということが実証されている。

年々出展社が増加している。皆様に喜んでもらえるおいしいメニューを引き続き提供し、お店の繁栄を」と総評。

金賞は凡庸（吹田市）の「野菜たっぷり名物カレーのプレート」、銀賞はcafe vino（松原市）の「旬の野菜たっぷり酢豚」、銅賞はcafe tetote（箕屋川市）の「塩麹とレモンの蒸し焼きチキン」が選ばれた。

表彰式終了後は、味の素㈱大阪支社西日本広報グループ長の菅野由美子氏による「おいしさの科学～うま味の活用でおいしく減塩～」をテーマに講演会が行われた。

5つの基本味である甘味、酸味、塩味、苦味、うま味は、他の味の組み合わせで再現できない独立した味で、味神経（口腔にある味細胞に繋がっている）を介して情報が伝わるとのこと。「うま味」は現東京大学理学部卒の池田菊苗博士が、湯豆腐中のだし昆布に、四味にない味があると仮説を立て研究。1908年に昆布だしより「うま味」を発見した歴史や、母乳にはうま味成分であるグルタミン酸が豊富に含まれており、生まれて初めて出会う味という話も。

厚生労働省が定めた日本人の1日の食塩摂取量は、男性7・5g、女性6・5gであるのに対し、現状は男性10・9g、女性9・3gと男女ともに塩分取りすぎという話も。他、うま味調味料を使った減塩料理についても話を聞いた。

人気コンテスト表彰式と「うま味」について講演会が行われた

協議会が出展したブース

誉れ高き酒米
兵庫県産 山田錦 100%使用
杜氏鑑（とうじかん）
灘本流の技で醸した伝統酒
きめ細かく芳醇でまろやかな味わいを
じっくりお楽しみください。
飲酒は20歳になってから。お酒はおいしく適量を。
白鶴酒造株式会社

06-6643-0213
養成会
調理士総合

キキのよさ、わさびできまる寿しの味
金印 生 おろしわさび
※サンプルご希望の方はご一報下さい！
金印物産株式会社
553-0003 大阪市福島区福島1-4-40
JBSI.梅田7F
TEL 06-6458-8822
FAX 06-6458-8887



# 特別養護老人ホームへすし慰問

## 堺支部　慰問活動50年

アル・ソーレさんから届いたお礼状

サンタクロースのおすし屋さんがデザイン

堺支部では11月29日、堺区の特別養護老人ホーム「アル・ソーレ」（社会福祉法人南の風）へすし慰問を行った。

当日は井澤支部長はじめ、元支部組合員さんの協力を得て5名で訪問。11時半頃からすしを握りはじめ、およそ140～150人前のすしを振る舞った。食材については全て施設が負担してくれるそうで、体ひとつで慰問に参加できるそうだ。

食材によっては食べられない方もおられるので、桶に並べたすしを施設の職員さんが取り分けて提供された。

普段は食の進まない方も多くいるとのことだが、この日は皆さんお腹いっぱい召し上がる方が多く、職員さんを驚かせていた。

井澤支部長は本部の副理事長だった上野さんらの声掛けで始まり、以来50年続いている。途中、コロナで慰問ができない期間があったが、去年から復活した。顔馴染みの利用者さんもいて、喜んでもらえて嬉しい」と話していた。

## アル・ソーレさんからのお礼状を紹介します

堺支部のすし半さんはじめ、皆様には毎年お世話になっております。

普段は食のすすまないご利用者様も、この日ばかりはお腹いっぱいと心配するほど召し上がって下さいます。

楽しい時間を今年も本当にありがとうございました。

社会福祉法人南の風　アル・ソーレ

# コロナ特別貸付

## 売上高比較要件、前５年から「前６年」に

生活衛生資金融資の貸付制度要綱等の一部が改正された。

改正内容は、新型コロナウイルス感染症特別貸付等の貸付対象における売上高の比較要件を「前5年のいずれかの年」から「前6年のいずれかの年」に延長されたもので、令和6年1月29日より実施されている。

「政策公庫」の生活衛生資金貸付利率（年）

| | |
|---|---|
| 一般貸付（基準利率） | 1.10～3.60% |
| 振興事業施設のうち特定設備（特別利率Ｃ） | 0.50～2.40% |
| 生活衛生関係営業経営改善資金特別貸付（特別利率Ｆ）無担保・無保証 | 1.20% |
| 新型コロナウイルス感染症特別貸付（当初３年間－0.5%） | 1.20%～2.10% |

㈱日本政策金融公庫／令和6年2月1日現在。詳しくは組合融資委員会、又は公庫窓口へ

# いつも笑顔で がんばってます

## 南支部　海鮮丼の駅前 心斎橋店

海鮮丼の駅前、心斎橋店

大阪メトロ心斎橋駅2番出口から徒歩5分に店を構える、海鮮丼の駅前 心斎橋店。店主の大谷勇（ゆう）さんは名古屋出身だ。

事業を興したいと考えていた大谷さんは、地元名古屋の大学を卒業後、経理と人材派遣会社で営業を経験。営業職では苦労の連続で、心身共に疲弊しきっていた。笑顔でできる仕事がしたいと、神戸に住む母方の叔母に相談したところ、飲食業なら笑顔で働けるからやってみたらと勧められ、神戸に移住。海鮮居酒屋等を展開する㈱駅前に入社した。

実際働いてみて、お金をいただいてありがとうと言ってもらえる。お互い笑顔になり、喜んでもらえることを体感した時、この仕事で起業しようと決意した。駅前本社では海鮮丼部門を作り、いくつかフランチャイズ店をプロデュース。これなら大阪でもできると満を持して退社、現在地にオープンしたのが2018年6月のことだった。

ところがオープンして半年後、さあこれからという時に大病を患ってしまった。大谷さんのお母さんも同じ病で亡くなっており、もうお店を畳んで、余生を過ごそうかと思ったが、大谷さんの気力と治療の甲斐もあり見事回復。治療なくてもよくなり、今は定期検診に通っているそうだ。

一昨年の4月には十三店もオープンし、現在は2店舗を経営している。

## 笑顔で働ける仕事見つけた！

### 売上アップため何事にもトライ

以前は店舗展開を急いだ頃もあったが、大病を経験し、自分がいなくてもアルバイトでお店を回せるシステムを作っており、アルバイトは2店舗で20人雇っている。

また心斎橋店ではオープンした頃からデリバリーに力を入れており、ウーバーイーツで売上げ1位を獲得したことも。コロナ禍もテリバリーで乗り切り、デリバリーをきっかけに常連さんもついたとのこと。

メニューは、マグロ・イカ・ハマチ・タイ・ネギトロ・玉が載った駅前丼（690円税込）から300円台のメニューも。食材の高騰で特にイクラ、エビの値段が上がったが、全商品が高値にならないよう、600円台で海鮮丼が食べられるようにした。他に、サーモンシリーズの丼は不動の人気で、若い人達は漬け丼、ユッケ丼を好むそうだ。

カウンター前で従業員の木下さんと写る大谷さん（右）

心斎橋店は場所柄ゆっくりする場所ではなく、客単価も取れないので、店舗を構えながらデリバリーの他にも、ネット上にバーチャルレストランを持ち、売上げアップを目指していると言う。アンテナを拡げ何にでもトライし、ダメなら違う方法を探し試す。母体のお店は大事にしつつも、売上が取れるシステムを常に探し動いている。

今後の展開を聞いてみたところ「生まれ育った名古屋に3店舗目を出店したい。欲張らず、気軽に親に会いにいけるところにお店を出せたら」と笑顔で話してくれた。

【海鮮丼の駅前 心斎橋店】大阪市中央区南船場3・2・28日宝タイヨービル1F1号。営業時間：午前11時30分～午後10時。℡06・6282・7262。定休日：不定休。

カネク 元 粉わさび
品質抜群 浮世絵シリーズ!!
元 生わさび（冷凍）
元 瓶入生ゆず
元 甘酢生姜
元 練　梅
元 お吸いもの
カネク株式会社
本　社／東京都青梅市日向和田3－866　電話0428(22)2，41～5
大阪営業所／大阪市西区南堀江1丁目12-19大阪鮓会館内　電話06(6531)4332(代表)
東京・札幌・仙台・名古屋・福岡

わかげさまで 創業70年
サンエー
厚焼・本玉・錦糸・おぼろ・中具
業務用寿司材料・冷蔵／冷凍食品を少量でもお届けいたします！
大阪寿司を応援します！
伊達巻・巻寿司・バッテラ・いなり・茶巾寿司
三栄食品株式会社
本社　大阪市中央区日本橋2丁目15番4号
☎(06)6633-7001　FAX(06)6633-9001
吹田支店　吹田市岸部中1丁目6番1号
☎(06)6388-7260　FAX(06)6387-0388

低手数料、トヨタファイナンスに加入を
カード支払いが多くなっている折、組合が業務提携するトヨタファイナンス㈱（本社・名古屋市）では、飲食業界初のカード手数料率で加盟店を募集している。
適用ブランドはビザとマスターカード。加入店舗にはカード決済用の端末（パナソニック製）を順次提供する。売上高の多少にかかわらず加入できるので気軽に相談を。
VISA ビザ
MasterCard マスターカード
その他のブランドカードはご紹介可能です
トヨタファイナンスへの加盟に関する申し込み・問い合わせ先
▷トヨタファイナンス㈱
☎06-6241-7210
▷組合事務局
☎06-6538-3121