成尾友紹氏が８代目理事長に

第66回通常総会　大阪から世界へ、すしの魅力発信！

令和5年度・第66回通常総会から5月23日、天王寺区の料亭天王殿で開かれ、令和5年度事業報告・同収支決算、6年度事業計画・同収支予算案を原案通り決定した。井上正典氏解任による新理事長選任については、第8代目理事長に成尾友紹氏（吹田支部・なるを）が選ばれ、役員と組合員の協力のもと、抜本的な組合改革に取り組んでいくことになった。また、新執行部の機動力を高めるため、南支部・近藤晋太朗氏、本部直轄支部・山根佳子氏が副理事長に選任された。続く式典では各界来賓と商友会会員商社が多数出席した。

新理事長に成尾氏を選出した第66回通常総会

第1部・総会

開会にあたり成尾理事長代行は、上程される諸議案について慎重審議し、総会が滞りなく進行するよう協力を呼びかけた。

司会の事務局・桝本弘子書記長は「組合員総数3335名の内、出席18名、委任状出席162名、合計180名で総会は成立する」と報告。成尾理事長代行が議長となり、次の議案を上程した（カッコ内は報告者）。議事録署名人は西成支部・西村清蔵理事。

▽令和5年度事業経過報告書の承認を求める件（岩本理事）

▽同収支決算報告書の承認を求める件（沖本副理事長）、会計監査報告（土山監事）

▽剰余金処分案の承認を求める件（岩本理事）

▽賦課金徴収額及び徴収方法に関する件（同）

▽加入金設定の件（同）

▽令和6年度事業計画案審議設定の件（粟飯原副理事長）

▽同収支予算案審議設定の件（沖本副理事長）

▽補欠理事選任の件（岩本理事）

以上を原案通り承認した。補欠理事選任については、本部推薦理事2名が任期途中で退任したため、近藤氏（南支部）と山根氏（本部直轄支部）を選任。拍手で承認された。

臨時理事会

成尾理事長代行が議長を務め、理事長井上氏解任に伴う新理事長選出を上程。立候補者の成尾氏を信任する方に挙手を求めたところ、出席理事14名、書面出席信任22名（不信任0名）、信任合計36名で、次期理事長に成尾氏が選出された。また、先程の総会で理事に選任された近藤氏と山根氏が、副理事長に就任することも決定した。

第2部・式典

式典では成尾新理事長の開会挨拶のあと、商友会会長のアサヒビール㈱近畿圏大阪支社・垣内康志支社長から成尾理事長へ目録が贈呈された後、来賓紹介、祝辞を頂戴した。続いて、ロイヤルホールディングス㈱事業推進部本部長補佐・米持公平大阪・関西万博推進室長より、「大阪・関西万博レストラン出店」について説明が行われた。

第3部・懇親会

万歳三唱で開宴

懇親会は沖本剛志副理事長の司会・開宴挨拶から始まり、㈱日本政策金融公庫国民生活事業本部・田上和彦南近畿地区統轄・兵庫県鮓商生活衛生同業組合・貞塚一夫理事長の来賓祝辞のあと、成尾理事長が次のように就任挨拶を行った。

「ロイヤルホールディングスさんからのご依頼で、万博にすし店を出店する話がありました。できるかできないかでなく、やるためにどうするか考えていこうと、今回のお話しに全面的に協力したいと考えています。すしは世界的に人気で、今や3ケ月や6ケ月ですし職人になれる学校があるようです。組合以外にもすし連名やすし協会というものがあり、すし検定に合格すれば海外企業などに就職できるそうです。歴史ある組合は、すし業界の柱の一つです。組合が黙ってこれらを見ているだけではいけない。これからはすし職人になりたい人にも組合に加入していただき、すし屋に関するノウハウ、資金調達、申告方法などをすし店開店に向けたバックアップを組合で支援していきたいと考えています。

世界中にすしが好きな方がたくさんいます。そういう方にも、大阪のすし、日本のすしを大阪から世界へ発信していきたいと考えています」と挨拶のあと、組合理事・商友会・組合事務局らに、組合運営に対するお礼と協力が呼びかけられた。

京都府寿司生活衛生同業組合すし会館・宇治田倫孟館長の乾杯、滋賀県すし料理生活衛生同業組合・上田容弘理事長が万歳の音頭をとって開宴。商友会よりスピーチ披露や、正副理事長が各席をまわり挨拶も行われるなど和やかなひとときを過ごした。粟飯原副理事長の中締め挨拶のあと、正副理事長が登壇し大阪締めでお開きとなった。

正副理事長による大阪締め

懇親会で就任挨拶する成尾理事長

生ビールのうまさ

大阪府鮓商生活衛生同業組合　理事長　成尾　友紹

成尾友紹理事長

だんだんと暑くなってきて、生ビールの美味しい季節になってきました。今では、料理屋には欠かせない飲み物のビール。発売された当時のビールは、栄養ドリンクとしての側面も持ち、非常に高価で、今の価格に換算すると、1本5,000円ぐらいしたとか。なにぶん聞いた話のうえ、うろ覚えなので間違えていたらすみません。

ビールの味って、例えばアサヒスーパードライですが、どこでどの店で飲んでも、うまさなんてそんなに変わるものでもないと、ずっと思っていました。とある事がきっかけで、その考えが一変しました。

こんなに美味しくなるのかと！泡の細やかさやクリーミーさ、スーパードライのスッキリ感とみずみずしさが際立ち、苦味が残らず甘みすら感じるスーパードライ。これが最高のスーパードライの持っている、ポテンシャルを引き出した味なんだなと思いました。

大袈裟なと思われている方もおられるかもしれません。それは本来の味を知らなかった、以前の私そのものです。

さて、何がきっかけで本当のビールの味を知る事になったかと言うと、アサヒビールに美味しい樽生認定店という制度があり、それに店一丸で取り組もうというのがきっかけでした。スタッフにサーバーの洗浄から、何から何まで教えるというのは、なかなか大変でしたが、目標を掲げて半年ほどで認定していただきました。認定店、常に美味しいビールを出せる状態にしてあるということですが、決して技術的に難しいというものはなく「やり切る」「そして徹底する」があれば、どの店でも認定されます。

私がやってきて、美味しいビールを注ぐために、一番大切な事を書いておきます。

一番大切なこと。それはグラスを徹底的に、綺麗に洗い上げる事です。ビールサーバーが綺麗に仕上げられていても、グラスが汚れていては元も子もないです。また綺麗に洗っているつもりでも、汚れが取り切れていないという場合もあります。専用スポンジを使い、他の食器と一緒に洗わないなどの工夫が必要です。また、洗いやすい汚れの落ちやすいスポンジがあります。スポンジなら何でもいいというわけでもないようです。常にグラスを綺麗な状態に保ちましょう。

そして、ビールサーバーの洗浄です。これは、ここに書くと長くなりすぎますので、アサヒビールのスタッフさんにお聞きしますと、管の洗浄の際に使う、小さい茶色のスポンジ。私の店は毎日必ず通しています。一定の根気さえあれば、どの店でも認定されます。

さて、この文を東京行きの新幹線の中で書いています。今から全国すし連執行部会です。帰りに新橋ドライドックという、最高の美味しいスーパードライ生ビールを提供している店に寄って来ます。

私の店はこの店に追いついているのでしょうか。それともまだまだ僕の知らない、ビールの美味しさがあるのでしょうか。楽しみです。

調理用・寿司用
昆布専用
郷田商店
堺市市之町東5丁1－23
TEL 0722（32）4789番
FAX 0722（22）6699番

大阪・関西万博ですしを握ろう

すし職人を募集しています

前号にも掲載の通り、大阪・関西万博は「いのち輝く未来社会のデザイン」をテーマに、大阪・夢洲で2025年４月13日（日）～10月13日（月）に開催されます。

この度、万博ですし店を出店するロイヤルホールディングス㈱様より、すし職人さんを探していると本部に依頼がありました。

本組合としても、大阪で開催される大阪・関西万博にぜひとも協力したいと考えています。

日本はもちろん世界各国から多くの方が集まる会場で、大阪すしの技術を世界に発信してみませんか？皆さんの握ったおすしを世界中の方々に食べていただける、二度とないチャンスです。歴史に残る大イベントを作り上げる一員になり、イベントを通して新しい仲間ができるかも！たくさんのご応募お待ちしております。

詳細につきましては、今後も機関紙等でお知らせいたします。申込・問い合わせは組合事務局までお願いします（TEL 06-6538-3121）。勤務日数・時間の希望もお伝え下さい。

「なりすまし」にご注意！

組合装うLINE偽アカウント

いつも組合運営にご理解・ご協力いただき、ありがとうございます。

6月4日以降、当組合公式LINEアカウントを装った「なりすましアカウント」の存在が確認されています。

なりすましアカウント名は、「大阪府鮓商生活衛生同業組合本部」「大阪府鮓商生活衛生協同組合成尾」の2つです。仮に開いてしまってもメッセージは記載されておらず、実質的な被害は報告されていませんが、既読をつけることにより、今後、個人情報の流出や詐欺被害に遭う恐れがあります。

万が一、これらのアカウント名でメッセージが届いた場合は、相手をブロックし、メッセージは決して開くことのないようにして下さい。

当組合が運営しているLINE公式アカウント名は「大阪府鮓商生活衛生同業組合」です。

メッセージは開かず、相手をブロック

組合LINE公式アカウント開設

各種情報をいち早くお届け！

アカウント名は「大阪府鮓商生活衛生同業組合」です

組合員の皆様へ、組合からの重要なお知らせや各種ご案内をお届けできるよう、LINE公式アカウントを開設しました。

トーク画面からお問合せも受け付けております。ただし、返信については、事務局営業時間内および在所時での対応となりますので、お時間を頂戴しますことをあらかじめご了承ください。

この機会にぜひ、組合公式アカウントをおともだち登録して下さい。

＜友達追加の方法＞
次のいずれかの方法で追加をしてください。

①下記URLより友達追加
https://lin.ee/2EwqeG

②右記ＱＲコードより追加

事務局来所の際は事前連絡を

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。

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、電話06・6538・3121、FAX06・6538・3122

「政策公庫」の生活衛生資金貸付利率（年）

一般貸付（基準利率）	1.35～3.80%
振興事業施設のうち特定設備（特別利率Ｃ）	0.65～2.60%
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	1.45%
新型コロナウイルス感染症特別貸付（当初３年間－0.5%）	1.45%～2.35%

㈱日本政策金融公庫／令和６年６月３日現在。詳しくは組合融資委員会、又は公庫窓口へ

大阪の魅力を世界にアピール

大阪府健康医療部　塩野将巳氏

大阪・関西万博開催まであと1年を切りました。国内外から多くのお客様が来阪されることが見込まれ、世界に誇る日本の食文化を、食の都大阪が中心となって世界にアピールする絶好の機会となるでしょう。皆様には多くのお客様に対し、大阪の魅力を発信していただくことと心から期待しています。

大阪府では食の安全安心確保に関する施策をより一層推進して参ります。

万博開催に向け全力で取り組む

大阪市健康局　堀　哲也氏

コロナ禍から社会経済活動の正常化が進むとともに、円安などインバウンドも回復基調で以前の活気を取り戻しつつあります。4月に開幕する大阪・関西万博に向け、地元自治体として国や府、経済界、博覧会協会と連携し、全力で取り組んで参ります。

また、誰もが安心して住み続けたいと思う、活気溢れる街大阪を目指し、市政運営を進めて参ります。

大阪のすし文化発展に貢献

商友会会長　垣内康志氏

チャレンジ精神に溢れ、商売に対して真剣に取り組まれる成尾さんが8代目理事長に就任されたことは喜ばしいことで、大いに期待しているところです。

8代目理事長を我々商友会が力を合わせ、しっかりお支えし、大阪においてのすし文化の発展に貢献していきたいと思っていますので、皆様方のご支援ご指導、ご協力を賜りましたら幸いです。

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

カネク　丸　粉わさび
品質抜群　浮世絵シリーズ!!
丸 生わさび
丸 刻み生ゆず
丸 甘酢生姜
丸 辣　梅
丸 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

鮨　佐右ヱ門
・寿司ネタ・具材
・冷凍えび・魚介類
・冷凍高級珍味
・すし海苔・乾物類
・昆布・海藻・鰹節
・酢・醤油・みりん
・寿司ガリ・わさび
・味噌・和惣菜
・粉・乾麺・瓶缶詰
・折箱・仕出し容器
・風呂敷・敷き紙
・割箸・各種パック
・洗剤・抗菌除菌剤
・包丁・料理道具
・有田焼・割烹漆器
・のれん・のぼり
寿司材料総合卸販売
野口フード株式会社
〒556-0011 大阪府大阪市浪速区恵美須西1丁目3-12　TEL 072-426-7003 / FAX 072-427-7645

ひとさじで極上のシャリ
あたり前にこだわってうまさを追求
シャリをパラッと炊き上げる
酢が良くなじみ老化を抑える
さばきが軽くあたりが良くなる
炊飯ミオラゴールド
シャリ切り抜群
すし専用 ミオラゴールド
規格：1kg
大塚薬品工業(株)大阪支店
大阪市淀川区西中島3-19-13
TEL06-6304-2001 FAX06-6304-2003
URL http://www.otuka-ci.co.jp/

海苔は、日本の伝統美です。
河幸海苔
株式会社 河幸
大阪営業所　〒556-0003 大阪市浪速区恵美須西3-3-32　TEL(06)6630-8910
庄兵衛　〒542-0073 大阪市中央区日本橋2-13-13　TEL(06)6633-2500