

調友

平成30年
第88号

西日本佐藤調理師会



博多 | 料亭
稚加榮

料亭 福岡店 福岡市中央区大名2-2-17
TEL 092-721-4624

魚料理
稚加榮新館 福岡市中央区大名2-2-16
TEL 092-713-1129

料亭 小倉店 北九州市小倉北区堺町1-4-26
TEL 093-541-0791

辛子明太子
稚加榮本舗 福岡市中央区大名2-2-19
フリーダイヤル 0120-174487
FAX 092-761-1589

山口県 / 萩温泉 源泉の宿



萩本陣

〒758-0001 山口県萩市椿東385-8

電話 0838-22-5252

<http://www.hagihonjin.co.jp/>

〔求人〕

お店の繁栄は良き人から…
貴店に合った調理師さんを、
お世話します。

〔求職〕

調理技術は、安定した職業
です…貴方に合ったお店を
お世話致します。

厚生労働大臣許可40-ユ-010017

有限会社 佐藤調理士紹介所

代表取締役 佐藤 浩正
仮事務所 福岡市中央区清川1丁目7番12号
大戸ビル5階 502号

☎ 092-771-2721(代)

FAX 092-771-2720

調 友 目 次 〔第88号〕

挨拶	西日本佐藤調理師会 名誉会長	佐藤 兼也	2
祝辞	福岡県議会議員	岳 康宏様	3
お献立	文月涼風のお膳	日本料理てら岡料理長 山隈 敦司	4
第45回(有)佐藤調理士紹介所・西日本佐藤調理師会懇親会			8
第45回 西日本佐藤調理師会総会			9
庖丁式			10
料理試食研修会			10
ザ・料理人講座			11
第31回 日本料理技能展			12
ものづくり体験講座			14
福岡女子大学課外講演			14
おしごとフェスタin福岡二〇一七			15
匠直伝!! ～食育料理教室～			16
博多職人展			17
匠の技フェア			17
還暦・厄入の参拝の儀			17
献立			
涼風香る	文月の献立	杖立観光ホテルひぜんや 総料理長 黒木 隆文	18
夏の訪れ	初夏の献立	九州の旬 博多廊 常務取締役 首藤 健児	21
耳納連山	風そよぐ	筑後川温泉 国際観光旅館 桑之屋 副料理長 平野 大樹	23
穂月見の会席料理		加賀屋 博多店 相良 広宣	27



ご挨拶

(有)佐藤調理士紹介所 相談役
西日本佐藤調理師会 名誉会長

佐藤 兼也

早いもので、(有)佐藤調理士紹介所ならびに西日本佐藤調理師会が新体制になりました。一年を迎えました。この間、いろいろと行き届かないこともあったかもしれませんが、清新の気に満ちた新執行部をどうぞ温かく見守っていただければ幸いです。また当会の常務理事岩永克也がこのたび、厚生労働大臣表彰を受けました。これはひとえに皆様のおかげと厚く御礼申し上げます。次第です。

さて、世間を見渡せば、東京オリンピックも間近ということので、日本を訪れる外国人観光客、いわゆる「インバウンド」がどんどん増えております。この九州、博多にもたくさん外国からのお客様がお越しになっておられます。

この新しい波にうまく乗っていくことが、日本料理の生き残りの鍵になっていることは言うまでもありませんが、そこで大事になってくるのは、日本のお客様であれ、外国からのお客様であれ、本当に美味しい日本料理を提供し、「やっぱり和食は違う、特別だね」というお褒めの言葉をいただくことに尽きるのではないかと、思う次第です。

コストダウンもまた重要ではありますが、一時的に儲けを得ることよりも、長期にわたって繁盛していくにはやはり「評判」が第一であることをどうぞ、これを期に新たに確認していただければと存じます。そして、そのためにはますますの技倆の向上への努力、同輩や先輩たちとの切磋琢磨を怠らないこと、また後輩に対しては指導を厚くすること、これらを肝に銘じていただければ幸いです、老婆心ではございますが、書き記す次第です。



ご 祝 辞

福岡県議会議員（中央区）
厚生労働環境委員会 副委員長
西日本佐藤調理師会 名誉顧問

岳 康 宏

有限会社佐藤調理士紹介所、並びに西日本佐藤調理師会の創立四十六周年、誠におめでとうございませう。

貴会におかれましては、創立以来長きにわたり、福岡の食を支える皆さまの職業安定と地位の向上、また調理技術の向上に努められ、安全な食品衛生の普及に大いに貢献していただきました。調理師会の皆さまのご尽力に深く敬意を表します。

併せて、岩永克也常任理事の栄えある厚生労働大臣表彰ご受賞を祝し、謹んでお慶び申し上げます。

福岡はアジアの玄関口でもあり、海外より多くの観光客が来福されていますが、二〇一九年のラグビーワールドカップ、二〇二〇年の東京オリンピック・パラリンピックに向けては、海外から日本を訪れる観光客がさらに増加することも予想されています。このような機会に、海の幸、山の幸に恵まれた福岡の食材を生かした食文化を世界に発信するとともに、観光客の方々が日本の食文化に触れるだけでなく、安全・安心な食事を十分に堪能いただけるよう、環境変化やアレルギーなどの要因による食の嗜好の多様化にもきめ細かく対応できる調理師として、伝統ある日本の食文化の継承と発展に大きく貢献されますことをご期待申し上げます。

最後になりましたが、有限会社佐藤調理士紹介所、並びに西日本佐藤調理師会の今後ますますのご発展と、関係者の皆さまのご活躍とご多幸を心よりお祈り申し上げます、お祝いの言葉といたします。



文 月
涼風のお膳

文月 涼風のお膳



日本料理 たら岡

料理長 山隈 敦司

「先付」京焼透かし内金箔器

- ・いちじく風呂吹き
- 青柚子味噌 花穂じそ

・無花果は天地を切り落とし、皮を剥く。昆布を敷いたバットに並べ、酒を振りかけ酒蒸しとする。約6〜8分程蒸し上げる。蒸し汁で味噌を伸ばし上がりには振りゆずをする。天盛りに穂紫蘇を散らし仕上げとする。

「珍味」

- ・梅昆布

・梅干しを裏ごし、糸昆布、粉鯉を練り込み醤油、煮切りみりんで味を整える。

「前菜」朝顔見立て

- ・鰻ざく
- 琥珀水晶
- いくら黄味卸し和え

・うざく：胡瓜を小口に切り出し立塩に漬けしんなりさせる。鰻を適当な大きさに切り出し温めておく。茗荷を針状に切り出し晒しておく。胡瓜の水分をよく絞り、針茗荷と、鰻を合わせ土佐酢で会える。

・琥珀水晶：ゼラ液を作る。出汁、濃口、薄口、みりんで味を整え、寒天とゼラを煮溶かししておく。小さな容器に、雲丹、オクラ、マイクロトマトを入れゼラ液を流す。

・いくら黄味おろし：大根おろしを強めに絞り水を切る。卵黄を絞った大根に混ぜ合わせ、薄口醤油で味を整える。

「御作り」風船氷にて

- ・鮪磯辺巻き
- ・車海老油洗い

・厚手の錦糸を焼く。鮪の赤身の部分を使用し、海苔、錦糸の順で鮪を巻く。フライパンで表面を軽く炙り焼き締める。車海老は180度の油にさっとくぐらせ色を出し、氷水に落

あしらい一式
海ぶどう

とす。

「御吸物」氷彫刻にて

- ・きゃべつ 播り流し
- ・鱧炙り 蓴菜 梅肉

・キャベツの外側の葉を使用する。天然鯛の中骨と香草で出しを取る。キャベツをさつと湯がき色出しをして、出汁でミキサーに掛け青汁を作る。塩と白胡椒で味を整えて、吉野で適当な硬さに仕上げる。鱧は焼き霜にする。

「煮物」江戸切子煮物椀

- ・冬瓜 饅頭 合鴨 つみれ
- ・菊花 餡 車海老
- ・ミニトマト 含め煮
- ・とんぶり 青味

・冬瓜は表面の皮を薄く向き切り込みを鹿の子状に入れる。重曹を刷り込み、皮目を下にしておいて柔らかくなるまで下茹でする。茹で上がり後、薄口八方に漬け込んでおく。合鴨ミンチは半分を酒入にして置く。残りのミンチを合わせ、牛蒡、水くわい、生姜のミジン切りを混ぜ合わせ、玉子をつなぎで入れ、昆布出汁に丸に取る。さらしの上に冬瓜を打ち上げ優しく漬しながら広げていく。真ん中に合鴨つみれを起き包み込む。

「季節の物」マルティーガラス

- ・ほうずき 射込み
- ・卵黄味 噌付け

・やや硬めの温度卵をつくる。卵黄の部分のみ取り分け、玉味噌に一晩漬け込む。

「お凌ぎ」

- ・賀茂なす 素麺
- ・糸がつお 美味酢

・賀茂なすを桂剥きにして、干切にする。ミョウバン水に漬け込み、あく止をしておく。その後水分をよく拭き上げ、葛粉をまぶしてポイルする。その後冷水に落とし色止めをする。美味酢にて提供する。

「焼物」青竹焼き

- ・鮎塩焼き 蓴餡
- ・沢蟹 旨煮
- ・ヤングコーン

・鮎は先ず表面のぬめり等を手の平を合わせて優しく揉み洗います。頭、尾を切り落とす。ヒシの部分には包丁で、浅く切り込みを入れておく。平串を打ち、表面より順に焼き上げていく。焼き上がり後、中骨、ひれを骨抜きを使って丁寧に取り除く。

万願寺 新蓮根
手長海老 唐揚げ

「後作り」 織部葉皿

- ・ 鮎唐揚げ

蓼の葉は、さっと洗ひ葉の部分をおしり、当り鉢に入れ一塩と共に揉み込み、葉のアクを揉みだす。冷やしたおかゆと共に、すり潰していき、とろみの付いた蓼汁を作り、味を整える。葛で固めに閉じて、焼いた鮎に掛けて提供する。

鮎の頭、尾、中骨を素揚げにして、上がりに塩を振り、鮎の姿盛りにして提供する。

「お食事」 信楽土鍋

- ・ とうもろこし御飯

とうもろこしをほぐす。釜に御飯、とうもろこし、中芯を入れ、あたりを付けた出汁で炊飯する。炊きあがり後は、中芯を抜き取り提供する。

「香の物」

- ・ 柚餅子
- ・ 酢茗荷
- ・ 青梅カリカリ漬け

ゆべし：黄ゆずのあたまり／4程の部分を持ち落として中をくり抜く。
赤味噌、八丁味噌等をブレンドし中具に、松の実を煎ったものを、適量入れ、練り上げていく。ゆず釜に練り込んだみそを詰め込んで、蒸し器で20分ほど蒸す。その後ネット等に入れ吊るし影干しを3〜5ヶ月ほどする。後は熟成度を見ながら時間調整をおこなう。
青梅カリカリ：青梅を半分に割り種を取り除き、濃蜜を数回に分けて入れ替えて味を含ませていく。

「水物」

- ・ 竹羊羹

水ようかんを竹筒に流し込む。提供時には、筒の裏側に金箸等で穴を開け提供する。お客様に裏側より息を吹きかけて、羊羹を取り出してもらい食していただく。

祝 創立45周年記念及び新会長就任御報告祝賀会

有佐藤調理士紹介所・西日本佐藤調理師会



第四十五回 (有)佐藤調理士紹介所 懇親会 西日本佐藤調理師会 創立四十五周年記念及び新会長就任報告祝賀会

平成二十九年七月四日(火) 正午より、ホテルニューオータニ博多「鶴の間」におきまして、(有)佐藤調理士紹介所・西日本佐藤調理師会の懇親会が開催されました。

今回は創立四十五周年と新会長就任報告を兼ね、全国より政界・友好団体・他多数の会員の皆様が祝福に訪れ、大盛況の中、当会理事長・山川秀和氏の開会挨拶で式典が始まり、佐藤兼也前会長より御来席の皆様へ感謝の意と御健康と商売繁盛を祈願されました。

続きまして、御来賓を代表して、衆議院議員

鬼木 誠様(当会名誉顧問)、衆議院議員 原田義昭様(令夫人 原田知子様)(当会名誉顧問)、福岡県議会議員 岳 康宏様(当会名誉顧問)、(一社)福岡県技能士会連合会 会長 黒木一夫様、(公社)日本料理研究会 会長 三宅洋子様(副会長 三宅健介様)、(公社)日本全職業調理士協会 会長 遠藤



庖丁式

平成三十年五月五日（土）
御自作天満宮・福岡県筑紫野市

5月5日子供の日11時より、筑紫野市二日市温泉藤まつりの催しものとして御自作天満宮に於いて、当会総務部長岩永克也・技術部長小西登両名が日本包丁道大草流式包丁を奉納いたしました。



〈包丁人〉岩永 克也 小西 登

H29

4 水

料亭 三光園

福岡市中央区清川 1-1-18
電話 092-531-1336



H30

17 水

旬魚 和らべ

福岡市博多区店屋町 6-2
電話 092-282-5200



H30

7 水

美食 はらふみお

福岡市南区野間 2-10-24
シティパル筑紫ヶ丘 1階
電話 092-408-8600



料理試食研修会

平成二十九年～三十年にかけて、西日本佐藤調理師会企画部主催にて、試食研修会が左記の日程と会場で行われました。

平成二十九年十月四日（水） 料亭 三光園
平成三十年一月十七日（水） 旬魚 和らべ
平成三十年三月七日（水） 美食 はらふみお

ザ・料理人講座

協力：
 協会 日本支店 全日本調理師協会
 支部 福岡支店 日本中国料理協会
 支店 福岡県支店 西日本佐藤調理師

「プロの料理人に向けたスキル&センスアップ講座、料理のカテゴリーにとらわれず、純粋に新鮮な発見ができるセミナーを目指します。」をテーマに和洋・中のプロの料理人を講師に迎え「テーマ食材」を使って講習を行い、試食をするイベントが『食文化スタジオ』（福岡市中央区浄水通二一十四）において定期的に開催されています。西日本佐藤調理師会は和食部門として講師を派遣しています。

■平成二十九年六月二十七日（火）

「豆腐百珍伝統の技術と知恵に学ぶ豆腐の多様性」



講師 天ヶ瀬温泉 ホテル新紫陽 料理長
 小西 登氏
 (西日本佐藤調理師会 常務理事)

豆腐は古くから日本でも親しまれ、江戸時代には『豆腐百珍』という本も刊行されるほど、多種多様な料理の展開が可能な食材です。今回は身近で健康志向の現代にも幅広く活用できる「豆腐」にまつわる伝統的な技を学びます。豆腐の作り方から、副産物を活かした料理、豆腐の伝統的な料理、更に貴重な高野豆腐の細工も披露。他ジャンルの方にも発想のヒントとなる技の数々は必見です。

■平成二十九年九月二十六日（火）

「人生の節目を彩る 日本伝統の御祝い料理」



講師 杖立観光ホテル ひぜんや 総料理長
 黒木隆文氏
 (西日本佐藤調理師会 専務理事)

日本における伝統的なハレの料理を学びます。人生の節目や御祝いの行事など、ハレの席で提供されてきた日本料理には、縁起が良いとされる食材や料理、調理法など、日本ならではの食文化が息づいており、様々な意味が込められています。四季がある日本ならではの季節感の表現や食材を活かす繊細な味わい、器や盛り付けなど御祝い料理ならではのしつらえも是非ご期待下さい。

■平成二十九年十一月二十一日（火）

「競演！ザ・料理人2017」



講師 加賀屋 博多店 料理長
 平川 泰司氏
 (西日本佐藤調理師会 理事)

今回は中華の料理人がメインとなり、「きのこ」を使った料理を披露、同じ素材を使って、洋食と和食の料理人がそれぞれのジャンルの技術とセンスでそれぞれの料理を披露します。福岡を代表する料理人達の競演にご期待下さい。

ザ・料理人講座とは

プロの料理人やプロを目指す料理人に向けた知識と技術の本格的体験セミナーです。

この講座は、公益社団法人 全日本司厨士協会（洋食）、社団法人 日本中国料理協会（中華）、西日本佐藤調理師会（和食）の各団体様のご協力により、和、洋、中、各業界の第一線で活躍中の料理人を講師に招聘しています。

毎回、同じテーマの講座を和、洋、中、の三回で各料理技術が比較できるようにカリキュラムを組んでおり、各料理の技術的な違いや普段気づかないポイントの認識ができるようになりました。この講座の中では、洋食のプロが洋食の料理人に教えるという行為だけではなく、洋食のプロが中華や和食の料理人にも学ぶべきポイントを解説して頂けるようにしており、ジャンルを超えた実践で使える知識やテクニックが満載なのが特徴です。業界のスタンダードやよその店での流儀、質問コーナーでは、原価や仕入れといった普段聞けない悩み相談まで対応してもらえますので、個人のスキルアップが確実です。

先人が開発した伝統を守るといふ基本的で重要な料理人の使命とともに、その料理を新しく進化させることやオリジナリティを追求し、自分が主流となるスタイルを創り出す革新も料理人の醍醐味だと思います。食文化スタジオでは、この講座を料理人同士の交流の場として、講師や受講生同士で積極的にコミュニケーション活動を行っていただき、業界をやる気とパワーで盛り上げていただければと思っています。

第三十一回 日本料理技能展

主催 福岡県日本調理技能士会
後援 福岡県職業能力開発協会

(二社) 福岡県技能士会連合会
(二社) 全国技能士会連合会
(公社) 調理技術技能センター
(公社) 日本調理師会
(公社) 日本料理研究会
(公社) 日本全職業調理士協会
全技連マイスター会
(二社) 全国日本調理技能士会連合会
九州調理士会連合会

平成二十九年九月五日(火)マリンメッセ福岡(福岡市博多区沖浜町)におきまして、第三十一回日本料理技能展が開催されました。

二十七年次から、新しく金賞、銀賞、銅賞、審査委員特別賞の四賞が追加され、出展される皆様の技術の向上、斬新なる発想の日本料理が展示される事と思います。

今回は、九州・山口各県から数十名が出展され各賞が贈られました。

当日、早朝八時よりイベント会場にて、四季彩豊かな創作料理や見立料理が盛り付けられ、午前十時から午後五時まで一般公開されました。御来場の皆様も熱心に見入っていらっしゃいました。次回もより以上の出展をお願いいたします。





第31回日本料理技能展受賞者

と き／平成29年9月5日(火)
10時～17時

ところ／マリンメッセ福岡
福岡市博多区沖浜町 711
tel (092) 262-3111

- 金賞**
◎湯布高原(株)三和シャッター湯布高原保養所 坂 昌二
- 銀賞**
◎(株)デリシャスクリエイト白山亭 櫻井 誠二
- 銅賞**
◎日本料理 てら岡本店 山隈 敦司
- 審査員特別賞**
◎楠水閣 黒木 隆文
◎ホテル新紫陽 小西 登
- 福岡県知事賞**
◎日本料理 古仙 徳永日出登
◎マリトピア (1名) 藤木 健

福岡市長賞

◎七彩 FOUR SEASONS

亀田 力 (1名)

(二社)全国技能士会連合会 会長賞

◎日本料理 てら岡本店

山隈 敦司 (1名)

福岡県職業能力開発協会 会長賞

◎国際観光旅館 桑之屋

岩永 克也 (5名)

◎杖立観光ホテル ひぜんや

原 文夫

◎はつしろ 黒崎店

永峯 誠

◎洞海倶楽部

眞崎 大介

◎吉井温泉美人湯 ニュー筑水荘

井上 建基

(二社)福岡県技能士会連合会 会長賞

◎九州の旬 博多廊

首藤 健児 (5名)

◎加賀屋 博多店

相良 広宣

◎玄海クラブ

江村 貴博

◎湯布高原(株)三和シャッター湯布高原保養所 坂 昌二

◎ベットの泊まれる宿花房 温泉狗の郷 松尾 博文

(公社)調理技術技能センター 理事長賞 (1名)

◎ホテル新紫陽

小西 登 (1名)

(公社)日本調理師会 会長賞

◎海山邸 総本店

廣畑正太郎 (5名)

◎北九州八幡ロイヤルホテル

山下 典孝

◎日本料理 古仙

徳永日出登

◎松柏園ホテル

三澤 建治

◎(株)デリシャスクリエイト白山亭

櫻井 誠二

(公社)日本料理研究会 会長賞

◎楠水閣

黒木 隆文 (2名)

◎(株)デリシャスクリエイトレストラン天瀬

(公社)日本全職業調理士協会 会長賞

◎霧島ロイヤルホテル

宮入 邦彦 (2名)

◎佐賀ワシントンホテルプラザ

成富 工

(二社)全国日本調理技能士会連合会 会長賞 (5名)

◎霧島ロイヤルホテル

小松 光子

◎博多鯖鉄

堤内 博章

◎喜水亭 三越店

竹山 義則

◎板前厨房 わざわざ

森 英昭

◎虹の宿ホテル花景色

泊 秀樹 (1名)

全技連マイスター会 会長賞

◎ビュートホテル平成

白石 和光 (10名)

福岡県日本調理技能士会 会長賞

◎ザ・ロイヤルクラシック福岡

梶原 貴光

◎海峯魯 本店

北崎 光翼

◎杖立観光ホテル ひぜんや

西見 匠平

◎二日市温泉 大観荘

西山 貴敏

◎料亭 松助

田島 輝一

◎(株)グラノ24K 杜の七種

浦上 司

◎ホテルニュープラザ久留米

河口 甚馬

◎四季の里 はなむら

坂田 幸治

◎旅館 平山

河野 孝幸

◎(株)デリシャスクリエイト白山亭

民長 孝治

「ものづくり体験講座」

主催／（一社）福岡市技能職団体連合会

平成三十年一月十五日（月）、福岡市立東花畑小学校におきまして「ものづくり体験講座」が催されました。

西日本佐藤調理師会技術部長・小西登氏（天ヶ瀬温泉・ホテル新紫陽料理長）が講師を務め、六年生を対象に日本料理の魅力・歴史などの講話および実技実演を児童と一緒に楽しく調理されていました。



「福岡女子大学課外講演」

主催／福岡県調理師連合会



平成二十九年九月十四日（木）、福岡女子大学におきまして、「料理特殊技能」という演題で課外講演が行われました。西日本佐藤調理師会専務理事・黒木隆文氏（杖立観光ホテルひぜんや総料理長）が食・健康学科の2年生他約40名を対象に日本料理の特殊技能を講話と実技実演で講師を務められ、学生達は熱心に聞いていました。

おしごとカフェスタin福岡二〇一七

～第5回 おしごと体験教室～

主催 福岡県職業能力開発協会

平成二十九年八月十八日～二十日の三日間にかけて、福岡国際会議場二階「多目的ホール」において、「おしごと体験教室」が催されました。

技能職者の優れた「技」を子供達に疑似体験させる事により、仕事に対しての興味と関心を持たせ、実演や展示等を通じて技能に対する理解と尊重の気運を醸成し、技能職者の社会的・経済的地位と技能の向上、更には後継者の育成を図り、地域の産業や社会の発展に寄与することを目的とし開催されています。

西日本佐藤調理師会も協賛し、三日間お手伝いさせて頂き、子供さんと一緒に実技実演を行なわれました。ご協力頂いた方々は

◎八月十八日(金)

小西 登(ホテル新紫陽)

佐藤成里(加賀屋博多店)

岩永克也(国際観光旅館 桑之屋)

西見匠平(杖立観光ホテルひぜんや)

◎八月十九日(土)

黒木隆文(杖立観光ホテルひぜんや)

首藤健児(九州の旬博多廊)

橋口覚浩(ホテル新紫陽)

二宮浩二(博多鯖鉄)

◎八月二十日(日)

黒木隆文(杖立観光ホテルひぜんや)

吉田琢磨(日本料理てら岡)

神崎真吾(ホテル楠水閣)

山隈敦司(日本料理てら岡)

平川泰司(加賀屋博多店)



匠直伝!!

「食育料理教室」

主催 福岡市健康増進課



食育で
明るい未来
元気な福岡

平成三十年二月二十八日(水) 福岡市民福祉プラザ(ふくふくプラザ)において、生活習慣病予防月間である二月に、プロから野菜がメインの家庭料理を学び、自身の食生活を見直すきっかけとなり、自炊を通じて野菜をたくさん食べる習慣をつけ、生活習慣病予防につながる事を目的に、市内在住男女を対象に料理をあまりした事が無い方々を集い、初心者でも作れる和食、洋食、中華の料理を各分野の講師を迎え、健康増進課による食育講と講師による料理説明の後、グループに分かれまして実習・試食会が行なわれました。

今回は、西日本佐藤調理師会理事 山隈敦司氏(日本料理てら岡 料理長)を講師に迎えて調理実習が行なわれ、試食会ではさながら、ホームパーティーのような雰囲気、ジュースで乾杯の後、試食しながら受講者との質疑に答えていらっしゃいました。



「博多職人展」

主催／福岡市技能職団体連合会

平成二十九年八月二十日、福岡国際会議場において、博多職人展が催されました。

各職種の優れた技能職者の作品を広く市民の皆様へ紹介し、技能職者の社会的・経済的地位と技能の向上を図る事により、福岡市の産業および地域の発展に寄与する事を目的に開催され、三十余団体が協賛されています。西日本佐藤調理師会も福岡県調理師連合会と協賛し、

当会理事・山隈敦司氏（日本料理長）が日本料理部門において出展して頂きました。



平成29年度福岡県ふぐ処理師試験

◆実技試験委員に

選任される!◆

平成二十九年三月九日に、福岡市中央区平尾の中村調理製菓専門学校において実施された「福岡県ふぐ処理師試験」で当会の川上弘文副会長が実技試験委員として選任されました。

「匠の技フェア」

主催／福技連マイスター会

平成二十九年八月十八日、福岡国際会議場において「匠の技フェア」が開催されました。

全国技能士会連合会に認定された「全技連マイスター」福岡県内で行く「福技連マイスター会」が主催し、優れた技能職者の作品を広く市民の皆様へ紹介すると共に、体験コーナーでは来場者が、弁当の盛り付けに挑戦されていました。

還暦・厄入の参拝の儀

平成30年2月7日（水）
若八幡宮・福岡市博多区



〈還暦祝〉

清松 浩文 瀬戸 幸造
富永 光広 橋本 勝弘

〈厄入祝〉

高木 俊英

涼風香る 文月の献立



杖立観光ホテルひぜんや

総料理長 黒木隆文

先附

翡翠茄子

酒盗餡かけ

酢取り茗荷

才巻海老セルフイーユ

・長茄子は皮を剥き1%のパン水に、半日漬け込む。真空パックをし、スチコンにて蒸す。氷水に落す。

カツヲ酒盗100g 酒500cc 火にかけ、裏ごし、液体を卵黄10ケと混ぜ二枚鍋にて練り上げます。

常の通り背わたを取り、のし串に仕上げ、芝煮とする。

・帆立・イカは酒煎にし、トマトは果実だけにします。

胡瓜にて緑酢を作り、三杯酢で味を整えます。

具材と緑酢を合わせ、焼き無花果1/2の器に盛ります。

前菜

鮎一夜干し

白瓜雷干し 梅肉和え

山桃蜜煮

丸十シナモンクリーム添え

蟹砧巻

ずんだ石垣芋

・背開きにし、3%の塩水に昆布を加え鮎を漬け込みます。

・白瓜は常の通り、雷干にし、梅肉、粉カツヲ節、粉小椒を加え、梅肉和えとする。

・山桃を2%の塩水に一夜漬け込みます。水一升 砂糖600g 赤ワイン300cc
レモン1ケの蜜に漬け込みます。

・丸十は面取り輪切りにし、色付け後、蜜煮とする。ヨーグルト、生クリーム、シナモン、砂糖、塩を加え、和衣を作り、丸十と合わせます。

・蟹身、胡瓜、大根、人参を大根桂むきにて巻き、砧巻とする。黄身酢を添える。

・里芋は常の通り下処理し、八方煮とします。裏ごし豆腐に枝豆、ペーストを混ぜ、味を整え、石垣芋とします。

鶏世身諸味噌焼き

・諸味噌をペースト状にし、砂糖、酒、卵黄を加え、玉味噌を作ります。笹身は、塩後に酒、淡口醤油、味醂の調味液に漬け、天火にて味噌焼きとします。

造り

鯉たたき 伊佐木 鱧

(略します。)

薬味野菜

茄荷 玉葱、たで、貝割、

妻彩く

椀

鱧鳴門巻き

沢煮仕立て

南瓜 人参 蓮根、

しめじ 白髪葱 木ノ芽

・鱧は常の通り下処理し、骨切り後、焼白葱、アスパラで鳴門に巻き蒸し上げます。短冊野菜はそれぞれ八方煮にし、下味を含ませておく。

焼物

穴子二色田楽

・穴子は下処理後、淡口醤油、濃口醤油、酒、味醂で味を含ませておく。豆腐のペーストに、玉子の素を加え衣を作ります。穴子、豆腐を博多に押し、蒸し固めます。残った豆腐生地は玉味噌を加え田楽とします。

焼き野菜

ズッキーニ、アスパラ

パプリカ、ベビーコーン

オクラ

・焼き野菜は、塩、胡椒後オリーブオイルをぬり、オーブンで焼きます。

合肴

煙蒸し

鮑 笹ごぼつ 梅肉

三ツ葉 銀餡

・鮑は下処理後、酒蒸し、笹ごぼつは灰汁止めし八方煮にします。お粥をつくり、茶碗地で、蒸しあげます。天盛りに銀餡、梅肉、三ツ葉を添えます。

揚物

太刀魚東寺揚げ

・太刀魚は常の通り下処理後、ペーストにし、うすあげではさみくず湯葉を玉子にて、つけ丸めます。

蓮根明太射込み

甘長青唐 山椒塩

・蓮根はボイル後、ザルにあげ、豆腐ペーストに明太バラ子を合わせ、蓮根に射込みます。うす衣にて揚げます。

留椀

赤出汁

蜆 三ツ葉

(略します。)

御飯

焼き鰯飯し

・鰯は下処理後、塩焼きにし身をほぐします。
天出汁、ポン酢で割り出汁をつくり、うすら玉子、赤卸し、葱、針のりを天盛りにおき割出汁をかけ食します。

香の物

浅漬け三種

(略します。)

水菓子

メロン

枇杷

(略します。)



夏の訪れ 初夏の献立

九州の旬博多廊

常務取締役 首藤 健児



先附

アスパラ豆腐

生雲丹、車海老、三つ葉
美味出汁、ふり柚子

• ゆでたホワイトアスパラ裏ごし300g、アスパラゆがき汁100ccに牛乳100gに粉ゼラチンを煮溶かし、塩、薄口醤油で味を整え、流し缶に流し、冷蔵庫にて冷し固める。器にアスパラ豆腐を盛り、生雲丹、色出しした車海老、三つ葉をのせて、美味出汁をはり、ふり柚子をする。

前菜

無花果田楽、鬼灯玉子、
鰯笹巻寿司、枝豆真丈、
夏鴨コース煮

• 無花果は酒蒸し、玉味噌をかけ青柚子をふる。
• 味噌漬け玉子を作り、炒り卵をまぶして鬼灯の殻に盛る。
• メ鰯で棒寿司を作り、笹の葉で包む。
• 枝豆をすり身で寄せ蒸し上げ、真丈とする。
• 鴨は血抜きし、皮目と表面を焼き、塩と淡口醤油で味付けした大根おろしに包み蒸し上げてコース煮とする。

椀物

合せ味噌仕立
夏河豚、揚げ茄子、青唐、
糸唐辛子

夏河豚の骨と昆布、大蒜で出汁を取り、みそ汁を作る。
酒蒸した河豚の身、揚げ茄子、焼いた青唐を盛り込み味噌汁を張る。
天盛りに糸唐辛子をかざる。

造り

間八、鰹焼霜、蛸湯洗い
あじろこーし

(省略)

焼物

鱸油焼

万願寺唐辛子

鱈甲飴

鱸はカットして塩をあて、一夜干しにする。

サラダ油、ごま油を同割りで合せ、先の鱸に塗りながら油焼する。

万願寺唐辛子も油焼し、器に盛り込み鱈甲飴をかける。

蒸物

鱧玉締め

梅肉、銀飴、ふり柚子

鱧は骨切り塩をあて昆布出汁で火入れ。器に玉地を張り茶碗蒸を作る。

蒸し上がったら先の鱧を乗せ銀飴を張り、梅肉をのせ、振り柚子を振る。

強肴

和風コーストビーフ

冬瓜、南瓜、エリンギ、

赤茄子、焼椎茸、

胡麻だれ

• 和牛のイチボ肉400gに塩をあてフライパンで表面を焼く。

真空袋に出汁3、濃口1、味醂1で合せた調味液と先の肉を入れスチコン80℃で20分加

熱。加熱後常温で冷まし、余熱で火を入れる。

ガラスの器にあしらいと共に盛り、胡麻だれで提供。

お食事

鰻雑炊、漬物三種

• 土鍋に出汁を張り、薄口と味醂、少量のうなぎのタレを加えあたりをうつ。

出汁が沸騰したら、水洗いしぬめりを取ったご飯を入れる。

再び沸騰したらざく切りにした鰻の蒲焼き、刻んだ白葱を入れ軽く煮込む。

溶き卵に刻んだ三つ葉を混ぜ、雑炊を玉子とじにし、粉山椒を振る。

水菓子

嘩鞋蕎麦茶プリン、

バナラアイス、黒豆、

ミント葉

牛乳に嘩鞋蕎麦茶を入れ煮出す。

煮出した後茶こしで漉しておく。

別のボールに玉子、牛乳、生クリーム、グラニュー糖を合せ、

嘩鞋蕎麦茶を煮出した牛乳を加えよく攪拌後漉しプリンの生地を作る。

生地を器に流し85℃で30分蒸す。

プリンを冷し、そば出汁で作ったカラメルソースを掛け、

バナラアイス、黒豆、ミント葉を飾る。

耳納連山 風そよぐ

筑後川温泉 国際観光旅館 桑之屋

副料理長 平野 大樹



食前酒 白酒 郷土の白酒

先付け 滝川豆腐

前菜 彩り水晶寄せ

・グラスの上に新芽の椿の葉をのせ細く切ったのし梅を千代結びとし葉の上ののせる

・絹ごし豆腐1丁を軽く絞り裏漉しとし滑らかにし水450ccに寒天を1本入れ少し煮詰め、固まらない程度に冷まし豆腐を混ぜる、流し缶に流し固め心突きで突き波状に盛る

天盛り(蟹のほぐし身・花穂・山葵)色よく盛る

旨出し(鰹だし8杯に対し味噌が1杯 薄口醤油が1杯)の割合

・鯛真子を開き塩を振り30分程置きボイルし時雨煮とする。

才巻き海老は背腹を取りボイルし芝煮とし皮を剥いておく

蚕豆は色だして薄蜜で炊く

水晶液(水1升に対しテレット4個ゼラチン2枚を合わせ薄味にして仕上げる)

玉子の殻の上を切り中身を出して消毒し殻の中に生雲丹・蚕豆・才巻き海老2つ切り・

鯛真子入れ、水晶液をそそぎ流し固め、固まった後皮をむく、盛り付けはグラスの底に

刻んだ梅ゼリーをひき水晶をのせる。

鳥肝とびしや玉の生ハム巻

・鳥肝は霜降りし濃いめの味で絞り生姜を入れ炊き上げ、フードカッターにてペースト状にし全卵を混ぜ合わせ蒸しあげる。

地鶏のハーブ焼き

小茄子鶏味噌田楽

鮎の炙り寿司

筒牛蒡柔らか煮

沢蟹酔狂揚げ

島らっきょ

吸い物

冬瓜と海老の射込み

澄まし仕立て

刺身

白瓜蛇籠盛り

びしゃ玉は甘みをつけ練りこみ、両方を小指ぐらいの大きさにまとめ生ハムにて巻き込む。

・バジル・塩コショウ・オリーブオイルで下味をつけ、200度のオーブンで12分焼き薄く削ぎ切りにし丸く巻きバジルソースをかける

・小茄子は半分に切り素揚げし鶏味噌田楽を塗りけしの実をふり焼く

・鮎は3枚におろしめて炙り箱寿司とし炊きあげたてら昆布をのせ一口大に切る

・牛蒡は灰汁を抜き柔らかく茹で八方地で炊き打ち抜き互い違いに切りきり口に青海苔をまぶす

・生きた沢蟹を樽の中に入れぬるま湯と大目の酒を注ぎ酔わせ素揚げとし上がりに素塩を振る

・皮を剥きそつじし諸味噌を添える
飾りに霧吹き青紅葉を添える

・冬瓜は皮を包丁にて二枚削り一口大に切り鹿の子に包丁目を入れ塩と重曹をにて表面にすり込み5分ほどおき、色だして裏をくり抜き下味をつけた海老のすり身を射込み、吸い地にて炊き上げる

・朝倉産川茸と水玉人参 手毬麩をそえ吸い口に松葉柚子をのせる

・鯛は削ぎ切りにし寸切りにした朝倉葱を巻き込む

・サーモンの華造り天に金沙をまぶす

・角切り鮪叩き山芋をのせる

・妻一式(なた豆の華)

・白瓜は七対三で切り種を取り器とし蓋は打ち抜きし蛇籠に見立てる

蓋物
三色茶巾饅頭

・南京は皮を剥き当分に切り種を取り除き蒸てペースト状にする

丸十と枝豆も南京と同上とし各三種に30パーセントの白玉粉と塩少々を入れて練りこむ
鶏ミンチは半分濃い目の味で炊き後の半分の生の鶏ミンチに片栗卵黄山芋を入れ両方合
わせ

すり鉢であたり丸くまとめガンにとり濡らした清潔なさらしの上に

南京丸十枝豆を色よく置きその上にガンをとったミンチを置き包み茶巾絞りとし、玉蜀
黍餡を敷き12分蒸あげる

焼き物
鮎 塩釜

・卵白と塩で練り塩を作り下処理した鮎に、型ち良くかた取り180度のオーブンで20分
焼きあげる

・蓼酢は蓼の葉を掃除しお粥と塩少々を加え当たり鉢にて練り合わせとろみを付け、水3、
米酢1の合わせ酢と合わせ裏漉しする

変わり鉢

海老煎餅

長茄子の栗麩挟み揚げ

鮎の年輪湯葉揚げ

・皮を剥き片栗をまぶし当たり棒で叩き伸ばし油で揚げ煎餅とする
・栗麩を長茄子で挟み薄衣で揚げる
・鮎を上身にし大葉とすり身を渦巻き状に巻き込み湯葉揚げとする
抹茶塩を添える

温物
三味陶板焼き

・福岡県産和牛・耳納豚・博多地鶏

あしらい野菜 新キャベツ・新玉葱・パプリカ・ズッキーニ・大分産椎茸
ジャポネソースとペッパー塩を添える

酢の物

冷やし牛シヤブ千草巻き

柚子胡椒・小口葱・レモン

・スライス牛肉を霜降りし氷水に落とし冷やし、ふきあげておき、独活・胡瓜・人参・茗
荷レタスを千切りとし牛肉で巻き込み巻簾にて締め割りポンで食す。

稚鮎 南蛮漬け

・稚鮎を水洗いし踊り串をさし素焼きとし油にてかりっと揚げ南蛮酢に旬野菜と共に漬け込む。

ご飯
むかご飯

・米とむかごを合わせ好みの調味料で味付けし炊きあげる
天盛りにちりめん山椒をのせる

香の物
床漬け三種盛り

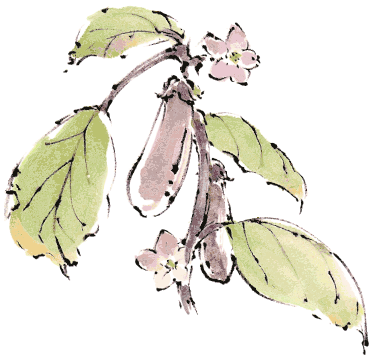
・胡瓜 茄子 人参

水菓子
西瓜カルピス寄せ

・西瓜は一口大に切り流し缶に均等に並べ
カルピス1000ccに対しパールアーガー100gを合わせ

枇杷の甲州煮

・溶き西瓜の周りにカルピス地を流し込み仕上がりは柀型に切り込む
・枇杷皮を剥きシロップに白ワインを合わせた地でかるく炊き込む
香り(檸檬ミント・ホイップクリーム)



徳見月の会席料理



加賀屋 博多店

相良 広宣

先付

鱧の子クリーム豆腐

生雲丹 ミニトマト

アボカドソース

コンソメジユレ

・鱧の子はボイルをして筋を取り除き濾し器に打ち上げる。牛乳2升、バター450g、小麦粉450gでホワイトソースを作る。昆布出汁3、酒1、吉野葛1を火にかけ、沸き始めたときにホワイトソース1、鱧の子1、を入れ20分程度練る。砂糖少々、味醂、薄口、塩、当たり胡麻で味付けをし流しカンに流す。冷まして適当な大きさに切り分ける。アボカドを裏ごし、マヨネーズ、砂糖、塩、レモン汁で味付する。味付けをしたビーフコンソメ3合にゼラチン8gをとかしジユレを作る。

前菜

・鮎笹巻寿司

・鱈煮凝り

・夏鴨。パイン煮

・手長海老唐揚げ

・蛸茄子梅肉掛け

・玉蜀黍かき揚げ

・朝顔芋茎

◇鮎を大名おろしにし、掃除後塩をあて30分おく。生酢に鮎をくぐらせ昆布で挟む。シャリに胡麻、刻み大葉を混ぜ寿司をつくり笹で巻く。

◇水10酒2にすっぽんを入れ、生姜、長ネギ、爪昆布と一緒に煮る。味付けした煮汁とほぐしたすっぽんの身を合わせ冷やし固める。天に針生姜をのせる。

◇鴨を針打ちし皮目に切り込みを入れ両面に焼き目をつける。金串にさして吊るし血抜きする。出汁2、酒3、砂糖1、濃口1、パインピューレ2を合わせ8分焼き、鴨を取り出し焼き地をさます。冷めたら鴨を戻す。

◇蛸は皮をむき、包丁して湯霜する。茄子は油で揚げ氷水に落としした後皮をむき、翡翠色に仕上げる。赤梅肉と白梅肉を同割で合わせ、煮切り酒、味醂、砂糖で味付けする。

◇玉蜀黍は包丁してばらして髭を混ぜ、小麦粉を入れ玉蜀黍の水分が出るまでおく。丸に取り揚げる。

椀物

鱧鳴門葛打ち

鮑柔らか煮 蓴菜 おくら

貝割 口、青柚子

◇白芋茎の皮をむき、大根おろし、鷹の爪、酢を入れた湯でゆがく。丘上げして水に晒し、甘酢に浸ける。長方形に切り出し、縦5か所に切り込みを入れ捻る。しし唐でかくを作り素揚げにしたのち芋茎を差し込む。

◇鱧を開いて骨切りし皮目の方に幅が5センチになるまで巻いてその上から湯葉を巻き蒸し固める。切り出して葛粉を打ち吸地にくぐらせる。

鮑は塩で洗い酒に昆布をいれ5時間もどす。

一度取り出し、出汁、味醂、濃口を入れ鮑を戻す。

造り

青竹盛り

鱸の洗い 本鮪

カワハギ蓮芋昆布メ

短冊野菜ほか、あしらい一式

土佐醤油 酢味噌

◇省略

焼物

いさき燻香焼き

敷枝豆ソース

賀茂茄子蓴味噌田楽

花茗荷 酢橘

◇いさきを3枚に卸し切り分け塩をあて30分置く。出汁2、酒2、味醂1、薄口1、燻製水大匙1の地に1時間漬け込む。焼き上げたら上に、乾燥パン粉、パルメザンチーズ、オレガノ、パセリをハンドミキサーで合わせたものを振りかけ再度焼き上げる。

枝豆ピューレー100g、出汁100cc、生クリーム50cc、チキンコンソメ少々を火にかけ塩で味を調える。

温物

白海老ムース玉汁蒸し

冬瓜摺り流し餡掛け

◇むき白海老180g、卵白1個分、生クリーム150ccをハンドミキサーで混ぜ合わせる。茶巾にし蒸し固める。ムースの周りに玉地をはり10分蒸す。摺りおろした冬瓜をポイルし銀餡と合わせる。白海老の素揚げを添える。

揚物

渡り蟹甲羅揚げ

二色のパプリカソース

◇渡り蟹の腹に塩を詰め15分蒸す。身をほぐしておく。すり身100g、絞り豆腐100g、練り玉2個分、つくね芋20gを合わせ、炒めた玉葱と蟹を入れ、味付けをし甲羅にのせる。小麦粉、卵、パン粉の順に衣をつけフライにする。

赤パプリカ1個を焼き薄皮をむく。牛乳100ccとハンドミキサーにかけピュレにした後火にかけ塩コショウで味付けする。黄色も同様に作り2色にする。

食事

栄螺御飯

◇栄螺の身を取り出しスライスする。あられに切った人参と薄揚げを入れ、出汁14、酒1、味醂0.7、薄口1、塩適量で炊き込みにする。仕上げに栄螺の肝を裏ごしたもの、玉味噌、あおさを入れた肝味噌をのせる。

留 椀

赤出汁

滑子 笹葱 粉山椒

◇昆布と煮干しで出汁をとり、赤味噌を溶く。

香の物

胡瓜糠漬け

大根紫蘇漬け

◇胡瓜は糠床に一晩漬ける、大根は塩漬けた後、塩揉みした赤紫蘇の刻みと味醂、酢とともに漬ける。

氷菓

セロリシャーベット

◇水500cc、砂糖75g、セロリ30g、レモン汁少々を火にかけミキサーでつぶし冷凍する。8割固まったところで一度よく混ぜる。

甘 味

蓮粉餅

◇蓮粉、黒糖、水あめ、水を火にかけ、黒糖が溶けたら一度濾し、再度火にかけ練り上げる。もう一度裏ごし缶に流す。

抹 茶

おっす

資合社 あたご商會

日田市北友田

TEL 卸部 0973 (22) 3547
夜間 0973 (22) 3898

岩田屋フーズ株式会社

本 社 / 久留米市櫛原町121番地の4
〒830-0013 TEL 0942-34-4129 (代表)
FAX 0942-34-4096


工 場 / 佐賀県三養基郡基山町大字長野字年の森1041
〒841-0202 TEL 0942-81-7555
FAX 0942-81-7559

- 酒類ではまれな「微アルカリ性」。お肉やお魚の身を締めることなく、素材の持ち味そのままにお料理を照り・つやよく仕上げます。
- 上品な甘み、特有の香り、そして豊富な旨み。みりんや他の料理酒にはない抜群の調味効果を発揮します。

技が活きる



味を活かす

 瑞鷹株式会社 東肥蔵
熊本市川尻一丁目3-72 〒861-4191
ZUIYO TEL 096-357-7251 FAX 096-357-8959

瑞鷹(株)大阪支店 TEL06-6385-4774 FAX06-6385-4743
(有)瑞鷹赤酒東京店 TEL03-3322-4236 FAX03-3327-1006



シエフを魅了する世界の食材



お客様に喜ばれる商品をつくり続ける
食材の生産・加工・調理・販売の総合企業
<http://www.nihon-sangyo.jp>



Hyorei

日本産業株式会社

本社 〒675-0054 兵庫県加古川市米田町平津 474-1
TEL (079)432-1200代・FAX (079)432-3476
支店 札幌支店・仙台支店・東京本店・横浜支店・名古屋支店・
北陸支店・京都支店・大阪北支店・大阪南支店・
神戸支店・加古川支店・四国支店・岡山支店・広島支店・
福岡支店
工場 ニッサンフーズ(株)



割烹材料一式・業務用食品卸

有限会社

もるもる 食材

代表取締役 上野 至

〒839-0835 久留米市草野町草野425-1
TEL (0942)47-1373 (代)
FAX (0942)47-1377

珍味・付出し・海藻・塩・食料品 } 料理材料一式卸
ホテル・割烹・旅館・スナック }

 有限
会社 **ひろや** 商店

☎ 761-3123・731-2242 FAX 761-0529

福岡市中央区春吉一丁目6番23号(柳橋連合市場内)

営 業 品 目

鮮魚・活魚・川魚一式・貝類
海老・海藻・珍味・冷凍食品

(有) 右 近 商 店

〒810-0003 福岡市中央区春吉1丁目10-10(福岡市柳橋連合市場)

TEL 店(781)1386・1387 事務所(761)0745

F A X (731)2136



有限会社

古賀鮮魚

代表取締役 古 賀 和 秀

福岡市中央区柳橋連合市場

TEL(092)712-1822・(761)2455

鮮 魚
株式 天 龍
会社

代表取締役社長 井 上 清 英

〒810-0003 福岡市中央区春吉1丁目6番3号

電話 (092)741-8256 FAX 741-0575

741-0788

高級保成青果・卸小売
有限会社 佐藤純一商店

代表取締役 林 勇治

〒810-0003 福岡市中央区春吉1丁目4番12号
TEL (092) 761-0461・761-0462



促成青果
八百光

〒810-0003 福岡市中央区春吉1丁目10番9号(柳橋連合市場北入口)
TEL (092) 761-5147 (代)
FAX (092) 761-5933

婚礼用引菓子・餅・赤飯

鮎松月菓子舗

柳橋連合市場 TEL 761-5058

＝世界中、日本全国にいつでも新鮮なお花が贈れます＝

生花・造花・装飾
団体徽章・盆提灯

花クラヤ

■本店 〒810-0003 福岡市中央区春吉1丁目6-7
☎ (092) 771-8701(代) FAX (092) 771-8703

オリジナル加工食品製造販売・割烹材料



有限会社 比那フーズ

＊ 地方発送承ります ＊

本 社 〒663-8113 兵庫県西宮市甲子園口3丁目24-9 TEL:0798-69-0393 (代)
高松工場 〒761-8033 香川県高松市飯田町1209番地4 TEL:087-842-5088
U R L <http://hinafoods.co.jp> e-mail:info@hinafoods.co.jp



株式会社 マルソー

取締役副社長 松 村 励 治

本 社 〒861-8002 熊本県熊本市龍田町弓削812-1 TEL:096-338-3216 (代)
e-mail:r-marusoh@ec3.technowave.ne.jp FAX:096-338-0709

鰹削節製造卸・業務用食品卸売



鰹 FUKUSIMA 福島鰹株式会社

かつお削りぶしHACCP認定対応工場

本社・工場 〒604-0824 京都市中京区堺町通御池上ル扇屋町661
TEL 075-211-2940 FAX 075-211-0343

大阪支店 〒534-0015 大阪市都島区善源寺町1-9-6 TEL 06-6923-2940 FAX 06-6923-1441
金沢支店 〒920-0363 石川県金沢市古府町南451-6 TEL 076-240-2940 FAX 076-240-2993
東京営業所 〒164-0011 東京都中野区中央5丁目23-11 第2丹沢ビル2階 TEL 03-3380-2940 FAX 03-3384-1941
<http://www.fukusima-k.co.jp>



URL <http://nishihara-shokai.co.jp/>

本社	〒890-0062 鹿児島市与次郎1丁目10-21 TEL代099-250-8000・FAX099-250-8008	名古屋支店	〒455-0803 愛知県名古屋港区入場2丁目1408番地 TEL代052-389-0056・FAX052-389-0064
川口営業所	〒333-0815 埼玉県川口市北原台3丁目5番19号 TEL代048-290-6222・FAX044-298-3111	立川営業所	〒190-0032 東京都立川市上砂町5丁目21番1号 TEL代042-538-3630・FAX042-538-3656
川崎営業所	〒210-0869 神奈川県川崎市川崎区東扇島31番地4 TEL代044-299-0048・FAX044-299-0049	千葉営業所	〒260-0024 千葉県千葉市中央区中央港2丁目9番6号 TEL代043-204-6288・FAX043-204-6280

株式会社西原商会九州

福岡本店	〒811-2205 福岡県糟屋郡志免町大字別府568番5 TEL代092-936-1000・FAX092-935-9713	本渡出張所	〒863-0041 本渡市志柿町字大松道4386番1号 TEL代0969-23-2200・FAX0969-23-4777
福岡西営業所	〒819-0022 福岡県福岡市西区福重3丁目32番26号 TEL代092-895-3666・FAX092-882-4453	八代出張所	〒866-0852 熊本県八代市大手町2丁目13-12 TEL代0965-33-6700・FAX0965-33-6830
山口営業所	〒754-0002 山口県吉敷郡小郡町大字下郷3833番地 TEL代083-973-8700・FAX083-973-8711	宮崎支店	〒880-0834 宮崎市新別府町前浜1401-294 TEL代0985-24-7558・FAX0985-27-8781
長崎営業所	〒854-0063 長崎県諫早市貝津町1830-7 TEL代0957-25-5655・FAX0957-25-5711	延岡出張所	〒882-0033 宮崎県延岡市川原崎町297 TEL代0982-33-7711・FAX0982-33-7715
佐世保営業所	〒859-3223 長崎県佐世保市広田2丁目190番地5 TEL代0956-27-5055・FAX0956-38-4966	都城出張所	〒882-0055 都城市早鈴町8街区5号 TEL代0986-25-8200・FAX0986-25-9777
北九州出張所	〒803-0801 福岡県北九州市小倉北区西港町122番地9号 TEL代093-581-4000・FAX093-581-5600	鹿児島支店	〒890-0062 鹿児島市与次郎1丁目10-21 TEL代099-256-4343・FAX099-255-4964
飯塚出張所	〒820-0014 福岡県飯塚市大字鶴三緒1204番地 TEL代0948-26-5155・FAX0948-26-5151	鹿屋出張所	〒893-0015 鹿屋市新川町134番地6 TEL代0994-42-5656・FAX0994-42-0374
久留米出張所	〒839-0841 久留米市御井旗崎1丁目3番8号 TEL代0942-45-8500・FAX0942-45-8600	国分出張所	〒899-4463 国分市下井字鳴子前3083-1 TEL代0995-46-5800・FAX0995-46-5811
大分営業所	〒870-0921 大分市萩原2丁目2番14号 TEL代097-558-3000・FAX097-552-1665	川内出張所	〒895-0012 川内市平佐町1691番地7号 TEL代0996-25-2400・FAX0996-25-0248
中津出張所	〒871-0006 中津市大字東浜字ヨシハラ1140番地15 TEL代0979-26-0100・FAX0979-24-0050	沖縄支店	〒901-0305 沖縄県糸満市西崎町4丁目16番20号 TEL代098-852-3700・FAX098-992-1011
熊本支店	〒862-0967 熊本市流通団地1丁目14番地 TEL代096-377-2100・FAX096-377-2585		

登録商標



業
務
用

ぽん酢・橙酢

山口食品工業株式会社

福岡県糸島市志摩町吉田1084-2

☎ (092) 327-4733 FAX (092) 327-4734

私達の目標はお客様の商売繁盛です!!

◆業務用総合食品◆

●冷凍魚●冷凍食品●塩干物●珍味●お祝用鯛の浜焼●その他

信用と
品質の

柳川冷凍食品株式会社

代表取締役社長 藤木 尚文

本社 福岡県柳川市大字西蒲池1028 電話(0944)73-1124番(代表)

Asahi

その感動を、わかちあう。

アサヒビール株式会社 九州統括本部

ホームページにて九州エリアの様々な情報を紹介しています。

www.asahibeer.co.jp/kyusyu



総合食品商社

ケービー食品株式会社

福岡営業所

〒812-0894 福岡市博多区諸岡1-21-8

tel 092-572-4300
fax 092-591-8137

本 社/鹿児島

営業所/熊本・長崎・大分・宮崎・広島・大阪・伊東・高崎・北関東



業務用総合食品商社
タートルウィン印食品販売元

岩田産業株式会社

ISO14001 認証



本 社/〒812-0894 福岡市博多区諸岡3-26-39

電話 (092)513-8181(代)

支 店/福岡・熊本

営業所/西福岡・東福岡・北九州・久留米・中津
別府・大分・宮崎・鹿児島・長崎・佐賀・八幡

事業部/米穀事業部・おせち事業部・特販事業部

関連会社/イワタフーズ株式会社

株式会社イワタダイナース
岩田酒販株式会社

豊後の魚蔵 岩田屋鮮魚店

ようこそいらっしゃい！毎度あり！

豊後水道で育んだ豊富な海の幸をご堪能下さい

豊後水道(ぶんごすいどう)は九州と四国にはさまれた漁場で、数多くの魚が集まります。

ここの沖合は、たいへん潮の流れが速いところで、別名「速吸瀬戸」とも呼ばれています。

荒波にもまれ、生まれ育った魚は身が引き締まり、最高に脂がのっています。岩田屋の魚はどれも鮮度抜群です！ぜひご安心してお選び下さい。

有限会社 岩田屋鮮魚店

TEL 0977-22-3910

〒874-0840 大分県別府市大字鶴見 3822-8

有田焼製造販売
寿右工門窯

よろこ 寿びを造り よろこ 寿びを盛る よろこ 寿びの器

有限会社
寿 金ヶ江 寿 光 堂

代表 吉野 康成

〒844-0028 佐賀県有田町南山丁1005

TEL (0955) 42-3423

FAX (0955) 42-2281

※いつでも御電話下さい。すぐ御伺い致します。

永年のご愛顧有難うございます

〔庖丁に関するあらゆる
御注文引き受けます〕



きく ひで

菊秀庖丁店

出張・配達サービス

〒812-0025 福岡市博多区店屋町4-18 ☎ (092) 291-1291

FAX (092) 291-1305

鮮 度 一 ば ん

(株) 宮 本 食 鳥

福岡市博多区住吉4丁目12-10

電話 (092) 411-2333(代)

TEL 0567(95)3131
FAX 0567(95)3141

甘強酒造株式会社
愛知県海部郡蟹江町城
四丁目1番地



甘強酒造
株式会社

古式醸法本味醪

文久二年創業
今、話題をかもす

餅・赤飯・婚礼用菓子

菓子司

高 島 屋

福岡市中央区柳橋連合市場東入口角

TEL 761-3462

業務用食料品・世界の珍味

ホテル・割烹・料亭・旅館・寿司・中華・レストラン・喫茶
開店の折は御相談下さいませ
業務用食品総合商社



福岡市博多区住吉4丁目1-15 TEL大代表(092)471-1616

好評特撰 うまくち
ニビシしょうゆ
電話(代)751-0214

福岡市中央区柳橋連合市場
電話(代)六二七六

やまくま蒲鉾

●細工かまぼこ
●調理用スリミ

福岡市中央区清川三丁目二七一八
電話〇九二(五三三)〇二八八

天ぷら
岩
永

福岡市中央区清川一丁目一の十八
電話(531)一三三六

宮本佳代

料亭 三光園

五島列島 海の磯乾麺 椿油仕立て

(白・磯・トマト・紫芋) 麺 = 業務用・贈答用 (おみやげ)

NPO法人・五島あすなる会 らまか食品

本社工場 〒853-0041 長崎県五島市籠淵町2176-1
TEL 0959(74)5745 FAX 0959(74)1661
福岡営業所 〒810-0005 福岡市中央区清川2-7-17 シティガーデン南天神605号
TEL・FAX 092(522)1313

印刷・ホームページの事なら何なりとご相談下さい

西日本ビジネス印刷株式会社

代表取締役会長 園田慶一

見積
無料

☎ 092-531-4757 ✉ info@n-global.co.jp

☎ 092-524-2545 🌐 http://www.n-global.co.jp

データの入稿は data@n-global.co.jp

〒810-0014 福岡市中央区平尾5丁目5-30

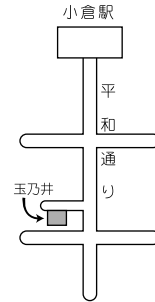
「玉乃井オリジナル
三醬鍋(オールシーズン対応)」

季節の惣菜など
色々な料理を取り揃えておりますので
お気軽にお越し下さい。
30名様までの宴会承ります。

お気楽処

玉乃井

TAMA NO I



北九州市小倉北区魚町3丁目2-5

TEL 093-531-0601

いけしまの茶そば

安定した品質と、味本位のめんづくり

「味で心を満たしたい…」

製造元 池島フーズ株式会社

- 本社 / 〒434-0035 静岡県浜松市浜北区寺島 2351
TEL (053) 587-1025 (代) FAX (053) 586-0132
- 東京営業所 / 〒108-0074 東京都港区高輪3-20-9 高輪シティビル3F
TEL (03) 5449-7144 (代) FAX (03) 5449-0064
- 掛川工場 / 〒436-0111 静岡県掛川市本郷 2426-32
TEL (0537) 26-4154 (代) FAX (0537) 26-1122

URL www.umaimen.com

うまいめん



代刺身処 おくむら

有限会社 奥村鮮魚センター

〒874-0013 大分県別府市古市町6組

TEL・FAX 0977-66-0809

弊社ホームページ <http://www.rakuten.co.jp/yamadai/>

E - m a i l yamadai@ctb.ne.jp

厨房

から始まる
おもてなし

tanico



タニコー株式会社 福岡営業所 ☎ 092-504-3321

本社:東京都品川区戸越 1-7-20

福岡県大野城市御笠川 4-11-15
FAX.092-504-3327



豊富な品揃え

トクスイフーズ(株)

●冷凍魚介類・●業務用冷凍食品 まずお電話を！

TEL 092-711-1420

TEL 093-591-2511

本社 〒810-0075 福岡市中央区長浜3丁目15-5

営業所 〒803-0801 北九州市小倉北区西港町124-12

高級蔬菜

八百谷

谷岡八重子

福岡市中央区春吉1丁目1番8号

柳橋連合市場

電話 761-4341

マル工物産株式会社

〒816-0921 大野城市仲畑1丁目11-41

TEL (092) 558-5903 (代表)

FAX (092) 558-5924



美味しい料理のお手伝い

株式会社若水商会

WAKAMIZU Company

〒810-0071 福岡市中央区那の津4-4-24

TEL 092-791-8100 FAX 092-791-8120 E-mail wakamizu@oasis.ocn.ne.jp

創って売る店

飛騨堂 本山漆器店

九州支店 電話093-651-2980 番(代表) 本 店 電話026434-2511番(代表)
船橋支店 電話0474-23-0056 番 長野支店 電話0262-44-2257番
仙台支店 電話0222-57-1636 番 札幌支店 電話011-711-9511番



本店・長野県木曾郡槽川村平沢



九州支店・北九州市八幡東区七条電停前

創業大正十二年

岸田パン酢

製造元 萩市土原608の10

TEL 0838-25-5700

福岡営業所 TEL 092-939-0952

FAX 092-938-6946

調友

第88号 平成30年7月10日 発行

発行：西日本佐藤調理師会
印刷：西日本ビジネス印刷株式会社