

北海道調理新聞

2018・7・12

発行所(社)北海道全調理師会
 札幌市中央区南八条西二丁目
 (市民活動プラザ星園四〇四)
 電話 〇一一五二一三三六
 FAX 〇一一五二一三五一
 渡邊 孝行
 一部 一〇〇円

平成30年度 第1回 理事会開催

- 執行理事の選任について
- 理事の補欠選定について
- 平成30年度調理師全道研修大会について
- 平成会規約の改定について
- 根室産マイワシの消費拡大協力について



第1号議案
 執行理事の選任について
 議長は引き第1号議案案について、議長より副理事長、佐藤公二男氏・鈴木英雄氏両氏は平成30年7

第2号議案
 理事補欠選について
 議長より理事江本浩司氏の転出に伴う辞任の申し出が必要である旨を述べ、この選定方法について議場に諮ったところ、出席者全員の承認により、舟橋裕司氏が選任された。

第3号議案
 平成30年度調理師全道研修大会について
 議長は引き続き第3号についての説明を事務局長に指示した。同人は提出した書類をもとに平成30年度調理師全道研修大会(10月28日、調理師技能コンクールの実施要領(案)及び日程表(案)について説明を行った。

第4号議案
 その他
 (1)平成会規約の改定について
 平成会慶弔規約の見直しを提出した改定案について事務局から説明が行われ、承認された。施行は8月1日からとなる。

7月12日(木)市民活動プラザ星園2階中会議室において、一般社団法人北海道全調理師会「平成30年度第1回理事会」が開催されました。渡邊孝行理事長の挨拶後、30年度役員理事の選任の発表や10月の全道大会などに向け熱心な討議が行われました。

5月定期総会までとする。
 【新ブロック長】
 第一ブロック長の相馬康一氏が体調不良のため退任され、木村史能氏が選任されました。

(2)根室産マイワシの消費拡大について
 (3)ブランド化に向けての北全調として積極的に協力することについて承認された。
 議長は以上をもって本日の理事会の議

案審議はすべて終了したことを告げ、午後3時30分に理事会は閉会した。
 活発な意見交換があり、熱意溢れる場となりました。

厚生労働大臣表彰、北海道知事表彰など、支部で推薦した方を事務局まで、お知らせください。受賞後の支部名などの認知のために必要となります。ご協力お願いします。

【新理事】
 第4ブロック 舟橋裕司
 ※新副理事長・新理事の任期は平成31年

役職名	氏名
名誉会長	南出 武志
名誉顧問	船橋 利実
名誉顧問	和田 敬友
名誉顧問	内海 英徳
顧問	長井 光雄
相談役	長谷川 一男
相談役	森田 外彦
参与	佐藤 孝良
参与	阿部 保
参与	柏倉 善實
参与	小野 幸雄

ブロック	氏名
1	木村 史能 ★
2	藤田 彰
3	田島 幸明
4	鹿野 好治
5	柏倉 善實
6	大懸 信司
7	阿部 勤
8	斎藤 正明
9	須藤 正利
10	若山 和浩

★新任

一般社団法人 北海道全調理師会 平成30年度役員名簿 平成30年~平成31年

	役職名	氏名
1	理事長	渡邊 孝行
2	副理事長	富井 祥司
3	副理事長	袴田 利春
4	副理事長	井出 智宏
5	副理事長	緒方 昭彦
6	副理事長	葛西 利男
7	副理事長	紺野 志朗
8	副理事長	佐藤 元治 ★
9	副理事長	犬亦 隆一 ★
10	常務理事	大江 廣嗣
11	常務理事	西塚 豊
12	常務理事	安藤 勝広
13	常務理事	鹿野 好治
14	常務理事	嶋宮 勤
15	常務理事	山崎 幸雄
16	理事	井澤 厚

	役職名	氏名
17	理事	菅原 壽志
18	理事	大懸 信司
19	理事	吉岡 将之
20	理事	西川 剛弘
21	理事	島竹 一男
22	理事	上原 芳昭
23	理事	飛鳥 照義
24	理事	若山 和浩
25	理事	工藤 一幸
26	理事	鈴木 英雄
27	理事	森山 修一
28	理事	舟橋 裕司 ★
29	理事	沼久内 義直
30	監事	山口 伸矢 ★
31	監事	齋藤 誠

★新任



トピックス

北全調では、病院・学校等に調理師を配置する制度の推進について道内における諸施設で、調理師の配置を100%に道に赴き道議会へ働きかけをしています。また、昨年度からの道の要請で、マイワシ消費拡大(マイワシのブランド化)に関し、引き続き協力をしており、各部門から、イワシ料理のレシピを提供しています。

冊子作成よりも先に、有名料理サイト「クックパッド」の「道のページ」において、レシピの掲載をすることにしました。詳細については、またお知らせします。



平成30年度

(公社)日本調理師会表彰受賞者
6月19日(火)東京都千代田区のアールカレイア市ヶ谷において平成30年度(公社)日本調理師会の通常総会が開催され、北全調からは、3名が受賞となりました。

- 会長表彰受賞者 大亦隆一(函館) 藤田恵二(苫小牧)
- 永年功労表彰受賞者 若山和浩(帯広)



大亦隆一氏



若山和浩氏



藤田恵二氏

また、その後の臨時総会において、(公社)日本調理師会の副会長に渡邊孝行が選出されました。

第二回日本料理研究会 札幌支部講習会

「日本料理の今と昔」

講師：東京會館 和食総料理長 鈴木直登氏

協賛：ヤマサ醤油株式会社・伊那食品工業株式会社・味の素株式会社

平成30年5月18日(金)午後13時30分〜午後15時30分、光塩学園調理製菓専門学校において行われました。

北海道150年史を迎え、食や農に関する消費者の関心が高まる中、地産地消や食育への取り組みや、来道される人への食文化など、調理師が担う役割や連携が必要となつていきます。

北海道の食文化や郷土料理などの知識の向上を図るため、日本の伝統料理の第一人者として活躍されている東京會館総料理長の鈴木直登先生をお招きし、料理講習会を開催しました。

講義には、学生も含め、沢山の方が参加していました。箸とは?といった投げ掛けをするなど、道具の意味を知るところから始まり、調理し

と現代でも変わらず生き続ける考え方に基づく技術、科学的にも実証される調理法について語り、また料理に対する心構えまでもも説いていく内容で、皆さん真剣に聞き入っていました。

本間勇司氏の司会のもと、葛西利男氏の始めの挨拶と渡邊孝行氏の挨拶をもつて講義が終了しました。配布されたお弁当も滋味深い味わいで、

素材を生かし、最良の調理を施したものが古式本来の日本人が食していたものや調理法は、この健康志向の昨今においてこう

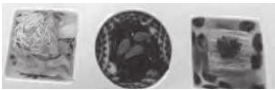
いた食事の方が豊かで贅沢でやはり日本人の体質に合っているのではないかと、考えさせられる講義となりました。



配られたお弁当

初夏の北海道旨い物巡り

- | | |
|--------|---|
| 酒の肴 | 鱈漬
とんび塩辛
すき身鰯オイル漬
玉葉博多押し
早鰯鳥賊 |
| 春の詩 | 落残雪掛け
山葵漬
馬鈴薯豆打和え |
| こんろ | 北前昆布石焼仕立
貝柱、北斗
つぶ貝 |
| 水鉢 | 油子焼箱造り
イクラ醤油 |
| 白亜紀 | 赤牛油焼
アスパラ翅漬 |
| ふるりの味 | 芋煮 |
| 大地の恵み | 玉葱スープ煮
彩り野菜 |
| 江戸の手仕事 | 海苔巻
青梅 |



鈴木直登 東京會館 和食総料理長

昭和28年9月30日 新潟県生まれ
昭和48年 後藤学園 武蔵野調理師学校卒業
昭和49年 榊東京會館 入社
「日本料理 八千代」
平成30年 東京會館調理・製菓部長兼和食総料理長 現在に至る

賞歴

- 平成9年 東京優秀技能者 「東京マイスター(江戸の名工)」受章
- 平成25年 厚生労働省 「卓越した技能者(現代の名工)」受章
- 平成26年 文化庁長官表彰受章 他多数受章

主な活動・役歴

甲州屋調理師紹介所 所長代理
専門調理師技術審査 技能検定試験委員
東京會館クッキングスクール 講師
学校法人 東京誠心調理師学校 非常勤講師
学校法人 東京ベルエポック製菓調理専門学校 特別講師
ラプニール国際 KH カレッジ・日本料理特別講師
千代田区立穂町中学校・食育特別講師
公益社団法人 日本料理研究会 理事・師範
四条流包丁式東京一撰会 相談役・師範
学校法人 武蔵野調理師学校・特別講師
学校法人 西東京調理師専門学校・特別講師
新宿区立四ツ谷中学校・食育特別講師
東京都立桜修館中学教育学校・食育特別講師
※著書「東京會館 おせちと節句料理」榊平凡社

安全管理を第一に。能力以上の注文は受けず食中毒防止に努めよう。清潔・迅速・加熱(冷)の三原則を守ろう!



体感する美味しさ、香る。

金印 香る粉わさび

GF-350 新発売



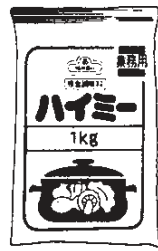
金印物産株式会社 tel 011-642-1541
札幌支店 中央区北12条西23丁目2番5号SDC北12条ビル5F

オリジナル本わさび香料配合

「ハイミー」は心強いお店の味方。

味の素KK 複合調味料

ハイミー



味の素株式会社

平成30年度 第55回調理技能コンクール課題・主材料・指定容器一覧

日本調理	西洋調理	中国調理	給食調理
<p>課題 爽やかな彩りの秋 緑高盛込み料理 審査時に試食用(秋刀魚料理一品)料理を提出する事。</p> <p>課題設定のねらい 道産食材の持ち味(試食の評価・食彩色の活用)、秋の風情を盛り込んだ実用的な料理。</p> <p>指定容器時 緑高塗器(縦・横16cm・高さ5cm)隅切り角容器・被せ蓋付(作品の高さに注意)金彩・雪月花文小鉢器(径6.2cm・高さ2.5cm)</p> <p>材料費の総額 860円</p>	<p>課題 北海道食材を活用した、クリエイティブな西洋料理</p> <p>課題設定のねらい 道産食材を活用し、その特性を考え抜くことで若手の育成強化につなげ、料理を発信する。</p> <p>材料費の総額 2,000円</p>	<p>課題 個人盛のコースで実用出来る、前菜と熱菜の二皿</p> <p>課題設定のねらい 中国料理の技法を活かし前菜と熱菜のバランスも考えた二皿</p> <p>指定容器時 27cm以下白丸皿2枚</p> <p>材料費の総額 990円</p>	<p>課題 道産の魚肉と根菜を主にした和洋折衷</p> <p>課題設定のねらい 食育に関連した調理技法を活用した料理</p> <p>指定容器時 長方形弁当箱</p> <p>材料費の総額 795円</p>

コンクールに出場する選手を支部より選出。 締切りは9月7日(金) 出場選手募集中です!

主材料・形状など・数量・単位・金額・摘要(注意事項等)	主材料・形状など・数量・単位・金額・摘要(注意事項等)	主材料・形状など・数量・単位・金額・摘要(注意事項等)	主材料・形状など・数量・単位・金額・摘要(注意事項等)
<p>秋刀魚…頭・尾付き 1尾 130円 下処理無 南蛮海老(甘えび)…2Lサイズ・頭付き 1尾 40円 冷凍可(55尾)</p> <p>帆立貝…Mサイズ 1個 130円 むき身(ヒモ無) 鶏ささ身…小サイズ 1本 60円</p> <p>副材料 シャドークイン種芋…Mサイズ 60g~80円 茄子…中 1本 45円 すり身…上身 30g 75円 鶏卵…M玉 1個 20円 生椎茸…笠径約4cm 1個 45円 プチトマト…M玉サイズ 1個 15円 洗い牛蒡…5cm長さ 1本 30円 径部(約1.5~2cm)</p> <p>枝豆(莢付)…冷凍 3サヤ 15円 南瓜…くし形(下部4cm) 10g 30円 人参…頭部5cm 1/2個 35円 高野とうふ…1枚 20円 茶蕎麦…乾麺 3本 15円 焼き海苔…1/2枚 20円 玉子の素…20g 30円 スライスチーズ…約10cm角 1枚 25円</p> <p>備考 指定容器(緑高塗器・金彩小鉢)は本部用意。一般展示時のみ会席盆を使用。紅葉3枚・菊葉1枚・松葉3本使用時は各自持参する事。天紙(12×12)1枚横敷杉板(12×12)指定調味料以外で新規に、アガー・胡椒・片栗粉・白玉粉・色粉(2色まで)の使用可。</p>	<p>滝川産合鴨胸肉…1枚 425円 道産椎茸…小2ヶ 25円 メークイン…1ヶ 20円 エシャロット…30g 160円 マッシュルーム…2ヶ 57円 ニンニク…1片 14円 玉葱・人参・セロリ…各20g 15円 根セロリ…20g 56円 道産生クリーム…40ml 43円 道産バター…20g 20円 赤ワイン…40ml 22円 フォンドボー…200ml 220円 イタリアンパセリ…2枚 36円 ローズマリー…1本 16円 赤ワインビネガー…10cc 6円 赤ポルト…40ml 106円</p> <p>備考 今年度より試食用コンテストの方向で行く。(2人前作成)その他材料は原価内自由とし自分で持ち込む。</p> <p style="text-align: center;">2017年金賞受賞作品</p> 	<p>牡丹海老B.M…有頭 1尾 140円 ムキキカ…皮むき解凍 縦 半身 180円 生ホタテ貝柱…1個 120円 鶏ささ身…1本 50円 鶏もも肉…150g 80円 魚すり身…100g 120円 豚ばらスライス…2mm 2枚 40円 胡瓜…1本 20円 茄子…1本 30円 キングベル…1/8 20円 クインベル…1/8 20円 トマト…1/2 50円 メークイン…L 1個 20円 アスパラ…1本 30円 レタス…1枚 10円 生しいたけ…2個 40円 卵…L 1個 20円 春巻の皮…丸 1枚 20円</p> <p>備考 調味料は各自持参のこと。前菜の生物は、必ず加工すること。</p>	<p>秋鮭…皮付切身 80g 120円 無頭海老(冷凍)…から付 2尾 60円 鶏むね肉…皮付 50g 40円 豚コース…うす切り 2枚50g 70円 玉子…Lサイズ 2ヶ 45円 メークイン…Lサイズ 1ヶ 25円 大根…輪切り 100g 30円 人参…1/2 80g 40円 玉葱…縦切1/2 50g 20円 豆腐…木綿 1/2 40円 赤パプリカ…縦 1/3 40円 春巻の皮…四角 1枚 20円 法蓮菜…菜 3枚 25円 トマト…中位 1ヶ 80円 ピーマン…中位 1ヶ 15円 スライスチーズ…四角 1枚 25円 生米…ブレンド米 50g 30円 南瓜…くし形 100g 40円 土ごぼう…15cm 30g 30円</p> <p>備考 調味料・粉類は各自持参する事。調理器具も持参する事。サラダ油・ラップは用意します。</p>

めん調理	すし調理	カクテル
<p>課題 そば寿司(細巻)とそばがき(あんかけ風味)</p> <p>課題設定のねらい 晩酌セットメニュー 細巻3本入れること</p> <p>指定容器時 各皿18cm そば丼16cm</p> <p>材料費の総額 745円</p>	<p>課題 細工巻(直径8cm以内・2本・4つ切り)と笹切り</p> <p>課題設定のねらい 写真(インスタ等)映えるプロが作る伝統と斬新な表現の細工巻き</p> <p>指定容器時 30cm-30cmの黒塗りお盆</p> <p>材料費の総額 835円</p>	<p>課題 1. ウォッカを20ml以上ベースとして使用したショートカクテル(60ml) 2. フルーツ盛り合わせ</p> <p>課題設定のねらい ・ウォッカを使用したカクテルの普及 ・フルーツカッティングの向上</p> <p>容器 3オンスカクテルグラス フルーツ丸平皿(直径30cm)</p> <p>材料費 800円</p>

主材料・形状など・数量・単位・金額・摘要(注意事項等)	主材料・形状など・数量・単位・金額・摘要(注意事項等)	材料名・形状・単位・数量	審査基準
<p>無頭海老…21~25 1本 60円 帆立(生)…M 1個 70円 長芋…輪切2cm 1個 30円 人参…輪切2cm 1個 10円 三つ葉…3本 5円 椎茸(生)…1個 15円 玉子M…1個 10円 焼き海苔…2枚 75円 胡瓜…縦切1/4本 20円 鯖(バチ)…1cm角 18cm 1本 80円 そば粉…さらしな粉 70g 70円</p> <p>持参するもの 生そば…180g 150円 かけ汁…180cc 50円 調味料…ワサビ・砂糖・酢・塩他 100円</p>	<p>のり…大型 5枚 200円 しゃり…600g 280円 生玉子…1ヶ Mサイズ 20円 厚焼たまご…3cm 40円 きゅうり…1本 30円 煮しいたけ…1枚 中 30円 紅しょうが…1ヶ 20円 おくら…2本 40円 黄たくわん…3cm 40円 大葉…少々 10円 紅そばろ…1ヶ 10円 スライスチーズ…1枚 20円 かにかま…2本 20円 ごぼう…1本 30円 がり…少々 30円 笹…3枚 15円</p>	<p>1 カクテル (1) 材料 ・ベースの課題酒「ビナクル ウォッカ 40度」サントリー酒類(無添加)より支給、他の材料は各自持参 ・使用材料は、ベースを含め5種類以内 ・カクテルデコレーションは各自持参(リボン等の食材以外は使用不可)</p> <p>(2) 作品レシビ ・カクテル名が外国語の場合や読みづらい漢字の場合は、読み方を併記し、作品の意味も記載 ・カクテルレシビをml表示(60ml) ・ステア、シェーク等の調整法を選択 ・種別を3種類から選択 ・デコレーション又はガーニッシュの材料の全て記入 ・創作意図は100字以内 ・記入は楷書で丁寧</p> <p>2 フルーツ (1) 材料(支給) ・ゴールデンパイナップル 5玉 1個 400円 ・リンゴ(ふじ) 28玉 1個 200円 ・ホワイトグレープフルーツ 32玉 1個 120円 ・マラスキーノチェリー、パセリを用意するが使用、不使用は自由。 ・パイナップルの葉は各自持参</p> <p>3 その他の注意事項 競技で使用する器具類は各自持参。ただし、カクテルで使用する課題酒、カクテルグラス、フルーツ皿は北全調で用意します。</p>	<p>1 競技用服装(各自用意) ホワイトコート(ノーネーム)または黒のベスト、黒ズボン、黒蝶タイ、黒短靴(女性の場合は、これに準じる)白又は黒のエプロン</p> <p>2 競技 (1) カウンターの前に立ち、審査員に一礼 (2) グラスを拭く (3) 材料調査は、メジャーカップ使用 (4) カクテルは、5杯分作成 (5) シェーカー内の残量は残量用グラスに入れる(2~3秒間、静止すること) (6) 仕上がったら、一礼して待つ</p> <p>3 競技時間 (1) カクテル 6分 (2) フルーツ 10分</p> <p>4 採点 (1) 110点満点とし、次のとおり配点 ・カクテル 60点 ・フルーツ 50点 (2) 審査用紙採点以外として イ 手指のけが (競技中止) ロ 指定以外の材料使用 (減点) ハ 容器破損 (減点) ニ 参加者の助言 (減点) (3) 同点の場合は、味覚採点の上位の者</p>

平成30年度 北海道全調理師会 「調理師全道研修大会」 10月28日(日)開催

コンクールは日頃の腕を磨くチャンスです。 1人でも多くの方の出場をお待ちしています。

☆コンクール出場者で「容器の写真」が必要な方は、北全調事務局までご連絡ください。

詳細は次号にてお知らせします



去る管理を第一に 育力以上の注ぎは受ける 食中毒防止に努めよう 清潔・迅速・力業(消)の三原則を

長谷川一男

〒003-0006 白石区東札幌6条1丁目2-26
☎823-1181

大槻食材(株)札幌支店

〒060-0010 中央区北10条西23丁目2-10
☎641-5131

日本産業(株)

〒063-0062 西区西町南11丁目2-24
☎590-1456

学校法人宮島学園
宮島学園北海道調理師専門学校

〒065-0026 東区北26条東3丁目
☎712-2525

(株)東家本店

〒064-0804 中央区南4条西1丁目
☎231-4572

横山製粉(株)

〒003-0028 白石区平和通5丁目南2番1号
☎864-2222

(株)八星食品

〒003-0813 白石区菊水上町3条2丁目52-192
☎823-2955

暑中お見舞い
申し上げます

北全調賛助会員

(株)えぞ企画

〒064-0807 中央区南7条西2丁目1-3
☎512-5351

(株)丸吉ナカタ

〒065-0014 東区北14条東1丁目1-22
☎721-1331

(株)くみあい食品

〒047-0006 小樽市有観町1番11号
☎0134-22-6161

(株)見方

〒061-1274 北広島市大曲工業団地2丁目1番地3
☎376-2277

(株)若宮商店

〒060-0012 中央区北12条西23丁目
☎611-5788

(株)桐越

〒007-0825 東区東雁来5条1丁目2-30
☎783-6311

(株)グランヒスタホテル&リゾート
札幌グランドホテル

〒060-0001 中央区北1条西4丁目2番地
☎261-3335

(株)瀬戸商店

〒061-0227 石狩郡当別町園生55番地
☎0133-23-2122

(株)デンショク

〒068-0027 中央区大通西15丁目3番地22
☎622-6661

日本ビューホテル(株)
札幌ビューホテル大通公園

〒060-0042 中央区大通西8丁目1番地
☎261-0111

丸大大金畜産(株)

〒060-0004 中央区北4条西11丁目
☎231-1405

加森観光(株)

〒060-0004 中央区北4条西4丁目 加森ビル③
☎221-9361

西山製麺(株)

〒003-8701 白石区平和通16丁目南1-1
☎863-2481

北海道味の素(株)

〒063-0801 西区二十四軒1条4丁目6番11号
☎643-4341

学校法人山口学園
北海道中央調理技術専門学校

〒062-0023 豊平区月寒西3条6丁目1-20
☎856-0022

晋南貿易(株)

〒060-0007 中央区北7条西25丁目3番1号
☎615-0177

学校法人光塩学園

〒060-0042 中央区大通西14丁目1番
☎221-3355

高瀬物産(株)
札幌支店

〒003-0813 白石区菊水上町3条3-52-291
☎813-1414

中国料理 孝華

〒064-0806 中央区南6条西2丁目札幌プリンス6・2ビル
☎513-0062

北海道酒類販売(株)
札幌支社

〒007-0805 東区東苗穂5条1丁目6番1号
☎781-5251

ルスツリゾート・
ホテル&コンベンション

〒048-1711 虻田郡留寿都村字泉川13
☎0136-46-3334

(株)フジウロコ大橋水産

〒060-0013 中央区北13条西16丁目3-13
☎709-1221

北一ミート(株)

〒007-0805 東区東苗穂5条3丁目7-11
☎783-7111

アサヒフードクリエイト(株)
北海道事業所

〒003-0022 白石区南郷通四丁目南1番1号
☎863-5838

(株)田西会館

〒061-0223 石狩郡当別町弥生1091番地
☎0133-23-4050

(株)相川商店

〒060-0033 中央区北3条東8丁目350-1
☎231-0735

(株)大熊商店

〒003-0808 白石区菊水8条3丁目11-23
☎821-2166

(株)京王プラザホテル札幌

〒060-0005 札幌市中央区北5条7丁目2-1
☎271-0111

(株)グランヒスタホテル&リゾート
札幌パークホテル

〒064-8589 札幌市中央区南10条西3丁目
☎511-3131

(有)永見

〒053-0052 苫小牧市新開町1丁目16番2号
☎0144-57-3966

小部産業(株)

〒060-0051 中央区南1条東7丁目17番地
☎251-7131

アサヒビール(株)
北海道統括本部

〒003-0021 白石区栄通4丁目4-1
☎861-9311

サッポロウエシマ
コーヒー(株)

〒004-0005 厚別区厚別東5条1丁目4番26号
☎807-3232

中西印刷は、
創業1912年

魅力的な印刷物、心のこもった製品をお届けするために、
これからお客様のニーズにお応じます。



NAKANISHI PRINTING CO., LTD.
中西印刷株式会社
〒007-0823 札幌市東区東豊来3条1丁目1番34号
TEL(011)781-7501 FAX(011)781-7516
http://www.nakanishi-printing.co.jp/

道内の特約店 高級料理の必需品
天下の名品

賜
宮内庁御用
用途 さしみ・おすし・うなぎ・天つゆ
照焼・あらだき・鳥料理・カブト焼・中華料理
照焼・あらだき・すき焼・煮物・漬物
製造元 関ヶ原たまり
関ヶ原たまり株式会社
札幌原商店 電話 三二〇五九九
国分(株)北海道支社 電話 八九九一三〇
高瀬物産(株)函館店 電話 四七〇一〇四
松 小樽市南町七丁目五 電話 八二四五

珍珠店酒店でお求め下さい

事務局長からのお知らせ
8月13(月)、14日(火)、15日(水)は
北全調事務局は、お盆休暇となります。
今月の一句
麻婆茄子肌焼く空の青さかな
酷暑の夏。辛いものが食べると、涼しく感じ、
胃腸の働きも活発に。なんとも幸せな気持ちにさせて
くれる辛いもので夏を乗りきる！

カネク
わさび粉

北海道鮭環境衛生
同業組合指定品



150年の歴史を誇る！
わさび界のトップメーカー

製造品目
粉わさび・おろし生しょうが・おろし生にんにく・甘酢生薑・くらげ・お吸いもの・ねりうめ・味付なめこ・味付かんぴょう・みそ汁・冷凍おろし生わさび・冷凍おろし生しょうが・冷凍味たらこ・冷凍味付数の子・冷凍たらばかに・子りあわび・レホール

指定品・日本全調理師連盟・日本料理研究会
日本鮭研究会・全国鮭環境衛生同業組合

カネク 株式会社札幌支店
〒063-0831 札幌市西区発寒11条3丁目5-39 TEL.661-3461