

調理師の三大目標

1. 調理師の身分確立のための、組織の強化拡充をはかろう。
2. 調理師の社会的評価を高めるため、技術研修と資質の向上をはかろう。
3. 公益法人としての自覚の上に立ち、社会に奉仕する精神を養おう。



編集と発行

守山市梅田町2番1号  
 一般社団法人 滋賀県調理師会  
 TEL・FAX 077-581-1277  
 HP <http://www.shiga-cook.net/>  
 e-mail [shiga-chorishikai@sweet.ocn.ne.jp](mailto:shiga-chorishikai@sweet.ocn.ne.jp)  
 小野寺和徳  
 印刷 谷口印刷株式会社

新年にあたり

一般社団法人滋賀県調理師会  
 会長 小野寺和徳



かの有名なハーバード大学は、アメリカ合衆国建国の二五〇年も前に創設されました。ヨーロッパからアメリカ大陸に渡って、建国以前に最初に設立されたのが、教会の設置とその牧師を要請できる学位ある大学の創設でありました。国家を営む以前に、その土地の秩序や教育、リベラルとグロバールな人物の構築から始まったのです。現在の合衆国は、論理の応酬で物事を決め、マネーゲームに例えられる市場経済原理主義であり、日本もそれに追随している現在です。

法の下で物事が決められて行くのは当然であります。しかしながら、七十年前に決められた規則が必ずしも今日にすべて当てはまる筈がありません。一つの国を取つても、社会は愚か経済や文化は勿論の事、人の精神や行動も変わつていのです。七十年前の慣習や慣例は現在では殆どが通じなくなつてきております。日本人のライフスタイルは七十年を経

て、当時から見れば宇宙人のようになっています。この続きは、別欄の「必置義務」でまとめて書き記しました。次年度四十九年目を迎える滋賀県調理師会の新たな礎になれるよう、努めて参りたいと存じます。庚申の年は、人の心が冷酷になり政治の改革が行われると陰陽五行では伝えられており、見ざる・聞かざる・言わざる（三猿）を描いて対処をしたと云われております。新年にあたり、「良く見て・良く聞いて・良く話す」を念頭に、一年を温かい・優しい・実りのある申年になつて欲しいと願うばかりであります。最後になりましたが、会員の皆様を始め、関係各位の皆様のご健康ご多幸を心からご祈念申し上げます。新年の挨拶として、新年のご挨拶とさせていただきます。



年頭のごあいさつ

滋賀県知事 三日月大造



また、時代と共に変化する様々な課題に向き合いながら、次世代のために美しい琵琶湖を守り、魅力ある産業や福祉、文化、教育を育ててきた先人たちの歴史と伝統があります。この貴重な財産や歴史と伝統に学びながら、人口減少社会においても滋賀の強みを活かし、豊かな滋賀をつくるため、昨年十月に「人口減少を見据えた豊かな滋賀づくり総合戦略」を策定しました。

「訪れるなら滋賀」、「住むなら滋賀」、「働くなら滋賀」、「幸せな最期を迎えるなら滋賀」と思っていただけのような豊かな滋賀の実現に向けて、

第28回 料理展前会

新しい年を迎え、料理展示会開催の年となり緊張感が増してきました。

会場となる「学習センター」の改修工事も完成し、展示のレイアウトに思いが膨れます。昨年度から理事会を重ね「八日市らしさ」を出したいとの思いから地場野菜を入れた料理展示や、合併前の旧市町村の特産品を使ったメイン料理、地域展示など着想中であります。食の世界遺産にも選ばれた日本料理。昨年も滋賀の食材が全日空の機内食に使用され、食の博覧会においては滋賀県ブースによるお弁当の販売など、私達を取り巻く環境の中においても滋賀県が注目されています。この様な時代において料理展示会が開催される事を、食の関係者にPRできるビジネスチャンスである様に思います。スケジュールに合わせる準備を進めて行きたいと思っております。

八日市調理師会会長 安井 久和

調理師会の皆様には、食材の特長を活かしながら、健康に配慮したメニューの提供や、郷土に伝わる料理の普及など、「食」について楽しく学び、その重要性を再認識できる活動に取り組んでいただいております。すべての県民の皆さんが、健康的で満ち足りた日々をこの滋賀の地で送れるよう、今後とも一層のお力添えをいただきますようお願いいたします。

最後にになりましたが、一般社団法人滋賀県調理師会ならびに会員の皆様の今年のご健勝をお祈りいたしまして、新年のごあいさつといたします。

《平成27年度 調理師再教育講習会を開催しました》

会場	大津会場	長浜会場	八日市会場
月日	平成27年10月13日	平成27年10月23日	平成27年10月27日
会場名	大津市ふれあいプラザ	滋賀県調理短期大学校	東近江保健所
受講者数	27名	10名	30名
実施内容	『“新発見”琵琶湖の魚を知る』 滋賀県農政水産部水産課 副主幹 三枝 仁氏 「よくわかる食物アレルギーの基礎知識」 滋賀県栄養士会 管理栄養士 田中美智子氏 管理栄養士 川南 文子氏 管理栄養士 谷口美津子氏		



事業部だより



小坂堅氏氏 (甲賀調理師会)

叙勲受章 おめでとうございます

小坂 堅氏氏が平成27年11月5日(木)に三日月知事から叙勲の受章を伝達されました。

滋賀県調理短期大学校平成28年度 入学生にかかる第3次募集の実施について(お知らせ)

現在、平成28年度入学生にかかる第3次募集を下記のとおり実施していますので、是非応募願います。  
 平成28年度入学生にかかる第3次募集  
 ●募集人員/若干名 ●入学願書受付期間/平成18年1月5日(火)~2月16日(火)  
 ●試験日/平成28年2月19日(金) ●合格発表/平成28年2月23日(火)  
 ●入学手続き最終日/平成28年2月29日(月)  
 ■詳しくは、お問い合わせください  
 SHIGA COOKING JUNIOR COLLEGE 滋賀県調理短期大学校  
 〒526-0025 長浜市分木町8番5号 TEL&FAX.0749-62-0795 担当 清水



井上善一氏 (八幡調理師会) 北村ミユキ氏 (甲賀調理師会)

厚生労働大臣表彰受章 おめでとうございます

平成27年11月17日に厚生労働省において、八幡調理師会 井上善一氏、甲賀調理師会 北村ミユキ氏お二人が調理業務功労者として厚生労働大臣表彰を受章されました。

御料理 仕出し 寿司 **う膳**  
 大津市和邇96 本店 TEL.077-594-0023  
 FAX.077-522-1147  
 東店 TEL.077-594-2788

琵琶湖・瀬田川畔 御料理 御宿泊 **新近江別館**  
 大津市松原町18番10号 TEL:077-537-1980(代)  
<http://www.shin-oumi.jp/>

**もろやい家とんかつ**  
 大津市春日町2-1 COCOLAS(ココラス)大津1F  
 TEL・FAX:077-522-1147

# ヘルシーメニュー推進ふるさと料理普及事業

(一社)滋賀県調理師会

地区名	開催日	場所	参加人数	内容
甲賀	平成27年7月1日	甲賀市立油日小学校	40名	1.18mの長巻きずし 2.養沢冷麺 3.林檎ゼリー
草津	平成27年8月15日	草津コミュニティセンター ひょうず	38名	1.しいたげご飯 2.赤こんにゃくの豚巻き煮 3.シーチキのマヨネーズ焼き 4.南瓜のひき肉はさみ揚げ 5.南瓜のようかん 6.ひさご玉子 7.豚肉ととうがんの含め煮
八幡	平成27年8月25日	老蘇コミュニティセンター	39名	1.ポイルチキン 2.夏野菜具だくさんスープ 3.ポテトサラダ 4.びわますポテトサラダ 5.炊き込みごはん 6.フルーツ
八日市	平成27年8月28日	東近江市立能登川北小学校	27名	・鯉・うなぎつかみどり体験 1.野菜とベーコンのコンソメスープ 2.海の幸のミルフィーユ仕立て 3.夏野菜と鶏肉のマトソース煮 4.鯉のあらい・ミニ鰻井
彦根	平成27年10月7日	彦根市立稲枝北小学校	50名	1.だしの取り方 2.魚の切り方 3.鮭の焼き物 ホイル焼 4.炊き込みご飯(松茸ご飯) 5.出し巻き 6.ほうれん草のお浸し 7.みそ汁
高島	平成27年11月2日	安曇川中学校調理室	安曇川中学1年生食育コース23名	・柿とほうれん草のごま和え ・かぼちゃサラダ ・季節の地元野菜を使った豚汁 ※高島の独自事業で行いました
大津	平成28年2月14日(予定)	大津市立長等小学校	200名	1.野菜たっぷりカレーライス



## 技術研究部だより

### ☆調理技術講習会を実施しました。

日時 平成二十七年七月二十九日(水)

場所 八幡市「ひさご寿し」

参加者数 四十七名

講師 川西 豪志

講習内容 七月十一日、ミラノ食博のジャパンDAYに滋賀県ブースに出品されたお弁当について講義していただきました。



イタリアのミラノで、五月より開催されている食の万博で、滋賀県から「和食弁当」が展示され、好評を得られました。このイベントの実行委員で、近江八幡市の「ひさご寿し」のご主人、川西豪志先生に「和食弁当」について講義頂きました。県内の農産物を活用して、

## 調理技術向上のための講習会に参加して

大津調理師会 江口 裕子

精進仕立ての二段弁当を手掛ければ、日本で初めて滋賀県から、EU圏内への生鮮加工品の輸出を実現されたということでした。

先生のお話で、「海外には、ベジタリアンの方々も多く、精進料理の可能性は大きい。料理界は、様々な世界との交流により、新たな時代へ突入する。」とありました。講義後、お弁当の試食をしました。伝統野菜の日野菜の漬物寿しや、筍をはじめ、南瓜、人参、オクラ等の煮物が詰まっています。野菜が持つ色彩や味が見事に引き出されています。近江の地酒と和菓子も楽しめて、湖国の和の風情を堪能させていただきました。

## 社会福祉事業

平成二十七年九月十六日(木) 土時

場所 養護老人ホーム藤波園(高島市キリ町)

内容 幕の内まつり弁当の配布(六十食)

今年度、滋賀県調理師会の社会福祉事業は高島調理師会が担当させていただきました。高島の理事会にて、養護老人ホームへの昼食提供と決まり、事前の打ち合わせ時から期待されている様子がかがえて、こちらからは役員四名と事務局で参りました。

当日は記念式の形で迎えていただき、丁寧な挨拶と感謝状も用意してあり、やはり楽しみに待っていて下さったのだなあと感じた次第です。

今回は初秋を意識しての幕の内弁当で、まず主食は「まつたけご飯」、それから高島らしい「海老豆」、お年寄りにお馴染みの「ごり山椒煮」、炊き合わせに



は秋の雰囲気を感じました。皆さん大変喜んでいただき、京都新聞にはとっつてもにこやかなお顔の様子がお弁当と共に記事となりました。

今のご時世、お気軽にテイクアウトやコンビニ弁当、スーパーのお惣菜・お弁当等々食べるものが溢れかえっています。そんな中、調理師が丁寧に作るお弁当の力を改めて思う事業でした。飲食店には必ず一人以上の調理師を！という当会の署名活動が実りあるものに繋がるようにと願うばかりです。

## 平成28年度 調理師試験受験準備講習会開催案内

今年の調理師試験に向けて受験準備講習会を下記のとおり開催します。受験予定の方に会員の皆様からのご案内ください。多数の参加をお待ちしております。

- 調理師試験受験準備講習会
  - 平成28年5月30日(月)・6月1日(水) 大津会場 大津市市民活動センター
  - 平成28年6月2日(木)・6月3日(金) 草津会場 アミカホール
  - 平成28年6月7日(火)・6月9日(木) 彦根会場 ひこね燦ぱれす
- 調理師試験受験直前講習会
  - 平成28年7月5日(火) 彦根会場 ひこね燦ぱれす
  - 平成28年7月6日(水) 草津会場 アミカホール
  - 平成28年7月7日(木) 大津会場 大津市市民活動センター
  - 平成28年7月8日(金) 八幡会場

※日程および会場は予定です。

### 平成27年度調理師試験結果

- 試験日時 平成27年7月12日(日)
- 合格発表 平成27年8月20日(木)
- 受験者数 488名 合格者数 317名 合格率 65.0%

TEL 0748-72-0137  
FAX 0748-72-2870

〒520-3254  
湖南市岩根中央2丁目20番地  
送迎バス(30人乗2台)完備

信楽焼有名作家の器でおもてなし

炎の里信楽の宿 料理旅館 **小川亭**

昼食/夕食だけでもご利用できます 詳しくは ☎0748-82-0008  
〒529-1851 甲賀市信楽町長野 876

ホームページ予約 <http://shigaraki.co.jp/>

甲賀流忍びの宿 **宮乃湯**

滋賀県甲賀市甲南町杉谷 TEL0748-86-2212

やすらぎの館 日本料理 **ほんま**

滋賀県八日市八日市町13-12  
本店/TEL:0748(23)2218  
FAX:0748(23)2245  
[夜間]0748(22)0360  
[フリーダイヤル]0120-000-258  
■営業時間/AM10時~PM10時  
■定休日/毎週月曜日  
■駐車場完備

リカー&フードショップ **鳥善**

東近江市佐生町 TEL(0748)42-0238  
FAX(0748)42-6083

日本料理 ふぐ料理 仕出し 寿司

滋賀県東近江市彌生岡本町624  
TEL 0748(55)0430  
FAX 0748(55)0429  
URL/ <http://members.e-omi.ne.jp/masuya/>

**魚友楼**

〒523-0012  
滋賀県近江八幡市武佐町577  
TEL.0748-37-6021  
FAX.0748-37-4101  
営業時間/10:00~23:00

新調理法提案します。

- 高温高压調理システム 常温保存 OK
- 液体凍結システム 気体凍結より、約1/20のハイスピード
- 真空包装調理システム (総合厨房設備、設計、施工)

有限会社 **エム・アイ・サービス**  
〒500-8245 岐阜市上川手461-15 ☎058-276-6110

手造りハムと近江牛 輸入牛肉 ホテル、レストラン業務用卸

**関西ハム株式会社**

本社 〒523-0013 滋賀県近江八幡市長光寺町752の1  
TEL(0748)37-6070代・FAX(0748)37-2688

# ノロウイルス食中毒にご注意!

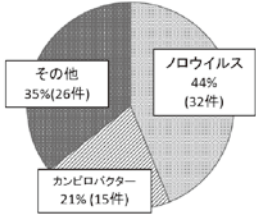
滋賀県健康医療福祉部生活衛生課食の安全推進室

冬季はノロウイルスによる食中毒が多発します。これまで流行の主体であったノロウイルスの遺伝子型はGⅡ.4でしたが、今シーズンでは、これまでの流行と異なるGⅡ.17(変異株)が主流になると言われています。

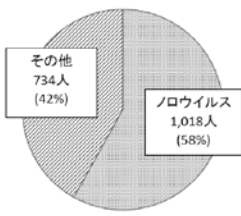
いずれもノロウイルスであることに変わりはありませんが、GⅡ.17(変異株)は免疫を持っていないヒトが多いと言われていることから、従来のノロウイルス食中毒予防対策について、さらなる徹底が必要です。

## ☆滋賀県内(大津市含む)過去5年間の食中毒発生状況☆

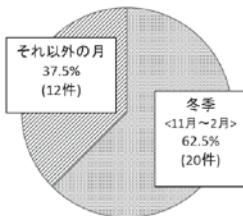
◆事件数が最も多い



◆患者数が最も多い



◆冬季に多い



## ☆発生事例☆

事例1

平成27年1月、飲食店で提供された食事および仕出し弁当を食べた45人が発症。従事者の手指を介し二次汚染したことが原因と考えられる。

事例2

平成23年5月、飲食店で会食した6人が発症。岩ガキを生で食べたことが原因と考えられる。

## ☆予防のポイント☆

### ○手洗いの励行

- ・石けんで30秒以上かけて、しっかりと洗い落とす。
- ・調理の前、トイレの後などは、特に念入りに手洗いを行う。
- ・指先、手首など汚れの残りやすいところは、特に念入りに手洗いを行う。

### ○健康管理

- ・作業前に健康チェックを徹底する。
- ・症状があるときは、調理作業に従事せず、すぐに責任者に報告する。
- ・家族に症状がある時も、本人に感染の可能性があるため、従事しないようにする。

### ○加熱調理の徹底

- ・ノロウイルスの汚染のおそれのある食品は、中心部まで85℃~90℃で90秒間以上加熱する。

### ○施設・器具の消毒の徹底

- ・使用前後の調理器具等は、熱湯や次亜塩素酸ナトリウムで十分に消毒する。

■参考 滋賀県「食の安全情報」ホームページ

長浜調理師会は六月一日の包丁塚の供養祭にはじまり、特に本年は三十周年という節目の年で、県内からも多くのお参りをいただきました。夏には八月五日の北びわこ花火大会に市の委託を受けて、飲食ブースに出席、また十月二十三~二十五日にソフトテニスの皇后杯が長浜で行われ、三日間に渡り、豊公園の特設会場において飲食サーブを行いました。長浜の場合は調理短大があるため、大学の事業等にも参加協力しております。

なかなか組織だった事業をすることが難しい時代ではありますが、長浜の地域特性として調理師会が求められていると常日頃考えております。今、調理師会の意義を暗中模索している現状です。

### 長浜支部

長浜調理師会は六月一日の包丁塚の供養祭にはじまり、特に本年は三十周年という節目の年で、県内からも多くのお参りをいただきました。夏には八月五日の北びわこ花火大会に市の委託を受けて、飲食ブースに出席、また十月二十三~二十五日にソフトテニスの皇后杯が長浜で行われ、三日間に渡り、豊公園の特設会場において飲食サーブを行いました。長浜の場合は調理短大があるため、大学の事業等にも参加協力しております。



## 必置義務の条例化へ向けて

会長 小野寺和徳

昭和三十三年五月十日調理師法が制定され十月九日に施行された。この法律は調理師の資格等を定めて調理の業務に従事する者の資質を向上させることにより、調理技術の合理的な発達を図り、もって国民の生活の向上に資することを目的とされた。また、調理師の設置については、当該施設または営業施設ごとに、調理師を置くよう努めなければならないとある。

法制化の案の段階では、調理師の必置制度も考慮されたが、当時の免許保有者が六万人に満たず、憲法にも抵触する恐れがあるためカットされた。以降、昭和四十七年六月・昭和五十六年六月の一部改正をみたが、努力義務のままに終わっている。平成五年六月には、

調理師の届出制度が誕生し、三三〇七人の届け出数は二年ごとに行われる度に減少し十年には三〇二、四〇二人とある。現在では、滋賀県は届出制度を廃止している。今後「必置義務の条例化へ向けて」どうしたら良いのでしょうか。日本調理師会がなし得なかつた議員立法・政府立法による義務化は入り口にも届いていないのが現状です。滋賀県では二〇一四年九月二十一日に千葉県条例でまだまだ努力義務ではあるものの、今後の義務化を含みを持たせた健康に関する条例を可決成立されたのを大いにお手本に、県民に広く署名活動を通して必置義務化と身分の向上、そして食の安全安心の構

築を促さなくてはなりません。署名活動は単なる人数集めに非ず、調理師でない人が多く調理をしている現状を広く知ってもらう意味においても重要な取組です。上からダメなら底辺に帰って、どぶ板署名活動をしつこく・しつこくやらねばなりません。調理師会のテイクバックは、必置義務がなされていない現状から来ています。「調理師の必置義務条例化」への署名活動、調理師でない人が多く調理をしている現状を広く知らせる活動にどうかご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。



## 地区支部だより

### 八日市支部

今年度の八日市調理師会の食育ふるさとヘルシーメニュー料理講習会は、東近江市立能登川北小学校で行いました。例年、八日市調理師会では命に感謝して調理して食べる事を主眼にして行っており、そこで琵琶湖の鯉やうなぎ等をつかみ取りにして、洗いや鰻井に調理しています。飛び跳ねる魚に手を伸ばし、掴んだ時の歓声は、この児童たちも何時もと同じく楽しそうでした。

今回の料理の献立は、①野菜とベーコンのコンソメスープ②海の幸のミルクイユ仕立て③夏野菜と鳥肉のトマトソース煮の3品です。



**彦根総合地方卸売市場**  
**彦根魚市合同(株)**  
TEL(0749)25-3600  
FAX(0749)25-2828

創業嘉永六年  
彦根で生まれた  
本醸造醤油  
**いづくち 本醸造**  
水谷醤油醸造場 水谷勝彦  
滋賀県彦根市日夏町3850番地 TEL.0749-28-1384

ゴキブリ駆除500店の実績 人畜無害! 効果が長持ち!  
食器洗い不要!  
ハチ・ネズミその他衛生害虫  
ハエ・カ等飛来昆虫  
ハト・カラス・シロアリ防除  
グリーストラップ清掃、排水管高圧洗浄、エアコン清掃  
〒524-0061  
守山市赤野井町30-3  
TEL 077-584-2031  
有限会社 **アイ・エス・エム**

長浜 大寺門前の  
**長美おや**  
〒526-0059 滋賀県長浜市元浜町7-15  
TEL0749-62-0232・FAX0749-62-0395

**グランパレ KYOIWA**  
グランパレ 京岩...長浜市八幡中山町  
TEL(0749)62-2233(代)

寿司・天ぷら・ふぐ料理  
**京極寿司**  
〒526-0059 滋賀県長浜市元浜町6-11  
TEL(0749)62-3265 FAX(0749)64-0650  
http://kougokusushi.com 一期一会

地方卸売市場  
**Heart and food** —お届けするのは心です—  
おかげさまで、たかしまで50余年  
**株式会社 才川食品店**  
〒520-1212 滋賀県高島市安曇川町西万木814-5  
電話 0740-32-1521 FAX 0740-32-3068

びわ湖畔のリゾート旅館  
政府登録 **白浜荘**  
高島市安曇川町近江白浜  
TEL.(0740)32-0451 FAX.(0740)32-0411  
http://www.shirahamaso.co.jp

近江のうまいもん屋 **うおさい**  
滋賀県高島市安曇川町青柳1162  
TEL・FAX 0740-32-1602  
道の駅藤樹の里あどがわ内

賛助会員として当会をご支援いただいております事業者の皆様をご紹介します。会員の皆様も精々ご利用ください。

賛助会員一覧

Table with 5 columns: 名称, 住所, 電話, FAX, 事業内容・取扱商品など. Lists various member businesses and their details.

九六号の発行に関し、原稿依頼、広告のご協力、心から感謝いたします。甲賀調理師会の広報誌では、各号で〇〇ちゃんの話として、湖南・甲賀市内各町の食に関するお話を載せております。各地区の広報誌でもこの様な独自の企画をされておられると思います。これぞ！と言う企画がありましたら、ぜひ、滋賀県調理師会広報誌でも紹介したいと思っております。ご応募ください。

編集後記



またお土産には創業以来の京極名物「鯖棒寿司」や湖北の新ブランドとして期待されている琵琶鱒を使った「びわます寿司」がお客様から好評を得ております。皆様のご来店をスタッフ一同心よりお待ちしております。

本店は長浜大手門通りの地で三代続く、創業六十余年の寿司屋です。毎朝金沢の近江町市場から獲れたての新鮮なネタを吟味して取り扱っており、手間暇おしめ仕事で素材を更に美味しく提供することを信条としております。カウンター限定「江戸前おまかせ握り」は丁寧な仕事をした旬の鰻ネタを一貫貫目の前のお客様の為に、心を込めて握らせていただきます。お鰻が好きで好きでたまらないという方の為に考案した本格江戸前握りです。



お店紹介 すし 京極寿司

料理旅館 鳥居楼



明治創業の〇〇年つづく老舗の料理旅館「鳥居楼」。琵琶湖の新鮮な「川魚料理」、若狭湾の「海の幸、山の幸」の会席料理。そして伝統の「天然鴨すき」名物の「しゃもすき」等、湖国の郷土料理を味わえる店として定評があります。中でも、名物「しゃもすき」は一度食べたら忘れられない味と評判で、遠方よりいらつしやる常連の方もたくさんおられます。是非一度、ご賞味下さい。

調理師会報(本誌)が ホームページで見られます。 http://shiga-cook.jimdo.com

「ふぐ」に興味ある人集まれ! 一般社団法人 全日本ふぐ連盟 一 会員募集中 一 事務局 〒520-2361 滋賀県野洲市北野1丁目9-18 チアーハウス3-2 携帯.090-3276-3635 FAX.077-588-3553 http://www.manbo-aki.jp/

W シークレット 大田 晶子 滋賀県野洲市北野 チアーハウス3F-2 TEL.077-587-6666 携帯.090-3276-3635 JRびわこ線野洲駅北口



《調理士の技能向上とお店の繁栄を結ぶ》厚生労働大臣許可 25-ユ-060001 調理師情報センター 滋賀一料調理士紹介所 料理研究 翔 料 会 〒525-0066 滋賀県草津市矢橋町115-7 森田ビル3F TEL.077-565-4616 FAX.077-565-4650 ホームページ:http://ichiryou.jp/ E-mail:info@ichiryou.jp

魚処 山崎り火 〒525-0032 滋賀県草津市大路1丁目13-23 TEL 077-565-6612 http://www.uodokoro-isaribi.com 美酒嘉肴、本格和食