

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

大津市中央1丁目5-2 5
 一般社団法人 滋賀県調理師会
 TEL・FAX 077-572-6623
 HP <http://www.shiga-cook.net/>
 e-mail shiga-chorishikai@sweet.ocn.ne.jp
 小野 寺和徳
 印刷 谷口印刷株式会社

一般社団法人滋賀県調理師会 五十周年記念総会を経て

一般社団法人滋賀県調理師会
 会長 小野 寺和徳

過日六月十四日に一般社団法人滋賀県調理師会の創立五十周年の記念総会・式典・講演会・大懇親会が一〇七名の出席のもと盛大に開催することが出来ました。これも会員の皆様を始め関係各位・役員の皆様の



滋賀県調理師会創立五十周年記念総会によせて
 滋賀県知事 三日月大造

一般社団法人滋賀県調理師会が創立五十周年を迎えられたことを心からお喜び申し上げます。

会員の皆様におかれましては、調理技術の向上に努力され、その永年にわたる業績と関係者各位の御労苦に対して心から敬意を表します。この五十年間、食の洋風化や多様化により食生活が大きく変化し、一方で食の安全・安心に関する意識が高まるなかで、貴会では県民の食生活改善や食品衛生の普及向上、地域での



滋賀県議会議員 家森茂樹 顧問

(二社) 滋賀県調理師会が創立五十周年をお迎えになりましたことを心からお喜び申し上げます。資質の向上と調理技術の発達はもとより、子どもたちからお年寄りまでへの幅広い社会貢献活動などを通じて、県民の食の安全安心の確保と普及啓発のお取り組み頂いていることに県民の一人として感謝申し上げます。

また、長年にわたり取り組んでいただけてまいりました「飲食店への調理師配置義務化について」の法改正を求める意見書を、昨年滋賀県議会から国関係機関に提出いたしました。しかし県議会でも、現状に追いつかないと言った反対意見があるように、実現には調理師の社会的認知度を高めるなどの取り組みも今後ますます必要であると思われれます。五十周年を機会として、さらにその活動が充実されますことを祈念いたします。

五十年のあゆみ

訴え、調理師の社会的地位向上を目指した昭和に対して、県民の食生活に寄与できる活動を謳った平成。好景気をバックに会員増強、組織拡張の昭和に対して、会員減少の組織見直し、必置義務の見通しの中々立ちたい平成・・・こんな感じがします。

○昭和41年10月
 大津・甲賀郡・湖南・堅田・八日市・八幡・伊香・高島・彦根・長浜で設立
 滋賀県調理師連絡協議会開催

○昭和42年6月
 滋賀県調理師連絡協議会開催

○昭和43年10月2日
 調理師法施行10周年を期に設立・事業開始

○昭和46年6月1日
 滋賀県厚生部公衆衛生課内に事務所を所在

○平成25年4月1日
 一般社団法人滋賀県調理師会と新法人に移行

歴代会長

初代 設立、昭和51年総会	平岡 藤蔵
2代 昭和51年、昭和57年	大沢 勝夫
3代 昭和57年、昭和59年	岸本 雅美
4代 昭和59年、昭和61年	三矢 隆蔵
5代 昭和61年、平成8年	堀川 三郎
6代 平成8年、平成10年10月	宮崎 勲
7代 平成10年9月、平成16年	岡本喜久雄
8代 平成16年、平成18年	上田 一清
9代 平成18年、平成20年	青山 忠勝
10代 平成20年、平成24年	山本 清蔵
11代 平成24年、平成26年	本間 林蔵
12代 平成26年、平成29年現在	小野寺和徳

義務化」の請願書を滋賀県議会に提出し、可決承認され、滋賀県議会の意見書として国に提出されたことは周知の通りであります。が、出発点はここからであります。ここから法制化まで走らなければなりません。あらゆる方向性の中で精査をし、今後の法制化に向けた取り組みをしていきます。会委員はじめ関係各位



八代会長 上田 一清

五十年をふりかえり二十九才で草津調理師会を立ち上げ、三十三才で県調理師理事として現在に至って八十三才現役として魚数会長として頑張っています。当時草津調理師会五七四名、現在七八名、何故会員が急激に減ったか、今までは会員がオーナー会員死亡と後継者が無く、新しい店が出来て老舗にはお客様が寄りつかなくなりしました。新しい店を開く場合許可を県に出し調理師は講習を受けるだけで店の許可証が出るこの制度が会員激減している。県調理師会としては揺るがず怯まず頑張っておられ本当に御苦勞様です。これから特に食中毒が多くなり、会員皆様に気を付け頂きたいと思ひます。



九代会長 青山 忠勝

滋賀県調理師会の創立五十周年記念大会が盛大に開催され、小野寺会長を始め各理事が懸命に取り組んでおられる姿に接し、益々盛大になる様に思いました。又その折には会長より感謝状と心のこもった記念品まで戴き有難うございました。私は昭和三十九年度四月から大津調理師会の理事と成り務めてまいり、当時の保健所では竹尾課長のもと、色々と言いがら来たと思います。その間滋賀県で国体が開催され調理師会では標準設立普及が有り務めて来た事を思い出せます。平成十九年秋には旭日章をお受け致しました。まだまだ書きたく存じますが紙面の関係も思われまますので失礼します。



十代会長 山本 清蔵

会員の皆様五十周年おめでとうございませう。本日に輝かしい出来事であり私も会長の職を二期四年間お預かりさせて頂きいただきました。懐かしく思ひます。誇りに感じます。さて、毎年会員数が減少していきまます。歯止めがかからないものかと日々案じています。魅力は何なのか。会としてもっと身近に訴えるものはないのか。これからは役員の皆様にはお世話をかけますがよろしくお願ひします。



十一代会長 本間 林蔵

創立五十周年おめでとうございませう。早五十年早いもので、顧みて思ひ出すと、私事で失礼致します。五代目会長堀川三郎様より県調理師会組織の概要をまなび、会員皆様と共に歩み、今日に至りました。お陰で県内外の多くの皆様と友好できました事、今になって人生の御土産と厚く感謝致しております。私の好きな言葉の一つ「継続は力なり」、長い人生のレールにおいて人生ライフステージに於ける事が望まれる時代であります。国、県が推進する食育地域に於いても、食文化を通して福祉社会対策、町づくり、調理師会員拡大に不世不易のごく信念をもつて六十年に向かつて、完走のお手伝いできればと夢占い末に、創立五十周年記念式典盛会の裡に終えまましたこと会長初め役員皆様様に厚くお礼申し上げます。ありがとうございます。

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**
 仕出し
 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
すや
 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/masyua/>

平成二十九年 通常総会開催

平成二十九年六月十四日(水)琵琶湖ランドホテル 京近江に多数のご来賓をお迎えして、開催されました。活発な討議の結果、提案された議案はすべて承認されました。

なお、総会に先立ち功労者の表彰が行われ、次の方が受賞の栄に浴されました。



辻田 一美 (草津)



安井 久和 (八日市)



下口美千子 (八幡)

役員表彰

坂野 博志(大津) 久保田 郁夫(彦根) 上田 則隆(高島)

一般表彰

小西 幸子(大津) 菅沼 利紀(甲賀) 中村 滋男(甲賀) 堅田 富恵(甲賀) 池之内源造(八日市) 西野 晃(八日市) 門谷 茂樹(八日市) 岩崎 勝(八日市) 武内 早苗(八幡)

永年勤続表彰

松田 寛(大津) 高岡 昇(草津) 川嶋 芳子(八幡) 島本 享(高島)



平成28年度収支決算

Table with 4 columns: 科目, 当年度, 前年度, 増減. Rows include 経常収益, 経常費用, 正味財産増減.

八幡調理師会では一般の方に向けて料理講習会を行っていますが、今年(公財)近江八幡市国際協会から依頼を受けて外

八幡支部



秋に八幡(京都)の松花堂庭園はどうかという案が出ています。中々行くことの出来ないこの機会に会員の皆さんの親睦を更に深める時間になれば良いと思います。

今年度は、再教育事業・社会福祉事業にと当番にあたる大津ですが、新しい試みとして「ハサップの勉強会」の開催という話も出ています。何かとつきにくい内容に感じますが、豊かで美味しい料理を提供する調理師という立場として、基本的な考えを学ぶ良い機会になればいいと思います。

大津支部

地区支部だより

保健所との合同事業という事で、たくさんの方の参加をしていただけるよう告知等しっかりとしていきます。また、例年実施していません研修旅行も、



平成29年度収支予算

Table with 4 columns: 科目, 予算額, 前年度予算額, 前年対比. Rows include 経常収益, 経常費用, 正味財産増減.

Shigaraki Yariyari (信楽焼) advertisement with logo and contact info.

Shigaraki Yariyari (信楽焼) advertisement with logo and contact info.

Shigaraki Yariyari (信楽焼) advertisement with logo and contact info.

Shigaraki Yariyari (信楽焼) advertisement with logo and contact info.

Shigaraki Yariyari (信楽焼) advertisement with logo and contact info.

Shigaraki Yariyari (信楽焼) advertisement with logo and contact info.

Shigaraki Yariyari (信楽焼) advertisement with logo and contact info.

Shigaraki Yariyari (信楽焼) advertisement with logo and contact info.

Shigaraki Yariyari (信楽焼) advertisement with logo and contact info.

各地区 事業紹介

大津調理師会

会長 山本 学

今年の総会で、保健所衛生課より『ハサップの勉強会』をやりたいとの提案を頂きました。調理師目線からの『ハサップ』という事で意義深いものになるように全力をあげて努力していきます。また、大津調理師会は今年度、再教育事業・社会福祉事業にあたっており、再教育では十月十八日(水)県水産部の方を講師に招き講習会を開催予定です。社会福祉では毎年開催しています食育事業の対象を広げられないかと検討していきます。また、技術向上のための講習会は、県技研部の講習会が大津地区で開催される予定である為、大津の講習と合わせ、県開催事業を盛り上げる意味も込めて、広く会員に告知をいたします。

甲賀調理師会

会長 寺井喜志雄

甲賀調理師会では毎年地域貢献の一環として市内福祉施設へ訪問し、地域野菜たっぷりの忍者なべと古代米を使った黒影ごはんを提供しています。また、小学校へ訪れ、「ふるさと料理」事業の環として子供達といっしょに庖丁を使い、料理を作っています。また十メートルにおよぶ太巻き寿司をかけ声をあわせてまくイベントも一緒にこなっており、子供達はもちろん、先生方にも大人気のメニューとなっています。本年度は七月十八日、土山小学校で開催しました。また会員様向けには味覚研修として毎年研修旅行を開催しています。いろんな地域の料理や、京都方面へのトレンドの料理などを食しながら

研鑽と交流をはかっています。七月七日の七夕まつり(甲賀市甲南町矢川神社二帯)では、約四〇〇人の来訪者の方に初の試みとして屋台に参加し、販売活動もしました。財源不足の中ではありますが楽しく事業を進めています。

八幡調理師会

会長 北川 忠男

八幡調理師会では、今年度「健康未来食品」の開発を近江八幡市より委託を受け、発酵食品をキーワードにメニュー作成のための研修や試作品づくりに取り組んでいます。また昨年より始まった、地域の食材を使用した地域独自の新しいグルメを開発し、地域の食文化の魅力発信を目的とする「はちまんフードグランプリ」に今年は参加し、出店することになり、会員の力を結集し、新しいグルメの創造に取り組みます。

草津調理師会

会長 岸本 成郷

①ふるさと料理開催(栗東地区)
②味覚研修会を年二回開催する(県外・県内)
③料理講習会を開催する(年六回を目標とする)
④調理師試験直前講習会を開催する
⑤お祭りに出店する(草津川堤防公園・宿場まつり・南草鷄祭り・草津ハロウィン)
⑥肉サミットに参加する(八月)

八日市調理師会

会長 安井 久和

本年度もふるさと料理講習会は、琵琶湖の魚のつかみ取りからスタートです。
七月二十六日(水)能登川東小学校の学童(こどもの家)で開催します。メニューは、つかみ取りの魚を使い洋食と和食のコラボメニューです。

十月は、再教育講習会への参加により、調理思考の再発見の場にしたいたいと思います。十一月には、滋賀県調理短期大学の料理展示会に合わせた味覚研修を、毎年実施しております。若き料理人達の発想を楽しみに、拝見しております。

彦根調理師会

会長 山中 良治

二月、三月には、公募による料理講習会を実施いたします。一年の活動を通じて、会員の親睦と協調をはかり、楽しい活動にしていきたいです。地域の各調理師会に是非、見学・参加・入会をよろしくお願致します。

長浜調理師会

会長 眞杉 義和

①総会、役員会の開催
②技術講習会、味覚研修会の開催
③調理師試験準備講習会
④調理師再教育講習会での新規入会勧誘を促す
⑤調理師の地位向上と調理師設置義務化への取り組み
⑥飲食店における調理師の必要義務法案化の請願署名活動推進
⑦優良調理師表彰を行う
⑧あらゆる機会に調理師会のPRを行い、会員獲得の努力をする。
⑨各地区調理師会との連携し、組織体制の強化に努める。
⑩法定調理師会員の証発行事業
○北びわこ花火大会協賛 出店

○包丁塚供養祭の実施(六月二日予定)
○技術向上のための講習会への参加
○ヘルシーメニュー推進・ふるさと料理普及事業の開催

高島調理師会では例年のように事業展開を計画していません。先ず九月第二週にふるさと料理講習会、十一月頃に市

高島調理師会

会長 前川 為夫

また、左記の四会場で開催講習会を
①大津会場
②彦根会場
③草津会場
④八幡会場

平成29年度

調理師試験

受験準備講習会の報告

今年度の講習会は、左記の二会場で開催し、受講者は五十名でした。二日間とも長時間で休憩もあまり取れない中で、受講者の皆さんは教本と問題集に沿って講師の講義を熱心に聞き、メモ取り、大事な箇所をマーカーされるなど頑張っておられました。



今後、滋賀県の受験者の皆さんが全員合格されるよう調理師会としても応援していきたいと思っております。

アニサキス食中毒の予防

アニサキスが寄生しているサバ、サンマ、イカなどの生鮮魚介類を生で食べるとアニサキスが胃壁や腸壁に刺入して食中毒を引き起こします。

目視で確認！鮮度を徹底！加熱・冷凍で予防！

- 加熱する。(60℃では1分、70℃以上で瞬時に死滅)
- 冷凍する。(‐20℃で24時間以上冷凍すると死滅)
- 新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く。
- 魚の内臓を生で提供しない。
- 目視で確認して、アニサキスを除去する

※一般的な料理で使う程度の食酢での処理、塩漬、醤油やわさびを付けても、アニサキスは死滅しません。

～滋賀県ふぐ調理師講習会のご案内～

滋賀県条例で受講が義務付けられた知事が指定する講習会です。ふぐ調理師免許をお持ちの方は、必ず受講してください。

●彦根会場	9月20日(水)	彦根操バレス(彦根市小泉町648-3)
●近江八幡会場	9月27日(水)	男女共同参画センター(近江八幡市廣町80-4)
●大津会場	10月4日(水)	琵琶湖グランドホテル近江(大津市雄琴6-5-1)

※各会場とも13:30から講習会が始まります。
※各会場とも講習内容は同一です。

【問合せ先】 滋賀県食の安全推進室 TEL:077-528-3643

地方卸売市場

Heart and food ーお届けするのは心ですー
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

白浜荘

政府登録

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

滋賀県高島市野田 1054-1
TEL 0740-36-0248

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

町屋じゅらく

〒523-0862 近江八幡市仲屋町中三番地
TEL/FAX.0748-36-6424 定休日:木曜

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

洗心亭

白菜

〒523-0012 滋賀県草津市大路1-4-12 大丸ソイビル1F
TEL/FAX 077-565-6800
http://www.uodokoro-isaribi.com

厚生労働大臣許可 25-ユ-060001 調理師情報センター
《調理士の技能向上とお店の繁栄を結び》
いちりょう

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://ichiryoyu.jp/ E-mail:info@ichiryoyu.jp

いさり火

〒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

平成二十九年 事業計画

I 各部主要事業

- ① 五月 各支部における調理師試験準備講習会受付時に調理師会入会の勧誘を行う
- ② 九月 調理師会入会のパンフレットと、必置義務化のマンガを入れたパンフレットを一枚にして作成する
- ③ 十月 調理師再教育講習会三会場県委託事業時に、未加入調理師に対する入会勧誘を行う。調理師必置義務化の署名活動も同時に行う。(再教育講習会の実施日、会場は未定(詳細は後日連絡予定))
- ④ 通年 法定調理師会員の証発行の推進

〔総務部〕

- ① 調理師再教育講習会開催(三会場) 大津(北) 草津 甲賀
- ② 調理師試験準備講習会の開催 六月一日(木)、二日(金) 大津市民活動センター 六月六日(火)、八日(木) 彦根燦ばれす 七月六日(木)

彦根燦ばれす ③ 社会福祉奉仕事業を通しての地域に貢献(大津地区)

④ 調理師の地位向上と調理師必置義務化への周知活動

〔技術研究部〕

- ⑤ 賛助会員の勧誘
- ① 食育推進、ふるさと料理普及事業の開催(七地区)
- ② 技術向上のための講習会の開催 第一回(技術向上講習会 第二回(味覚研修))
- ③ 調理師の地位向上と調理師必置義務化への周知活動
- ④ 賛助会員の勧誘

〔広報部〕

- ① 会報の発行(年一回)
- ② 地区調理師会、関係団体等との情報交換
- ③ 調理師の地位向上と調理師必置義務化への周知活動
- ④ HPの更新と情報発信
- ⑤ 賛助会員の勧誘

II 調理師人材育成事業

- ① 滋賀県調理短期大学の運営に協力
- ② 滋賀県調理技能協会への加入促進

賛助会員一覧

賛助会員として会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。

名称	住所	電話
㈱風月堂商事	大津市園城寺町246	077-524-0638
休暇村近江八幡	近江八幡市沖島町宮ヶ浜	0748-32-3138
ロッド通信工業㈱	大阪市北区菟野町11番20号(新大同ビル3F)	06-6321-3252
くらふと麵	東近江市八日市金屋2丁目3-4	090-3057-8831
㈱西村食品	大津市瀬田大江町59-1	077-543-8384
㈱本山漆器店	長野県塩尻市木曾平沢2195	0264-35-2511
くし屋敷	大津市中央2-2-9	077-527-1001
㈱鮮魚卸山本	大津市長等2-4-18	077-524-3330
㈱神戸屋商事	京都府八幡市下奈良宮ノ道19-2	075-983-9225
㈱井上冷凍機	高島市マキノ町海津199-1	0740-28-0157
㈱魚三	長浜市元浜町12番7号	0749-62-4134
㈱さざなみ酒店	長浜市元浜町12-27	0749-62-3373
ヤマカ水産㈱	石川県金沢市下近江町30-1	076-232-1255
㈱エスサーフ	大津市玉野浦6-30	077-543-3300
滋賀一料理士紹介所	草津市矢橋町115-7	077-565-4616
㈱アイ・エス・エム	守山市赤野井町30番の3	077-584-2031
原養鶏所	彦根市原町180-61	0749-48-0312
水谷醤油醸造場	彦根市日夏町3850番地	0749-28-1384
松井産業㈱	草津市東矢倉1丁目8番22号	077-563-0321
㈱滋賀銘泉飲料	大津市中央1丁目8-31	077-525-6865
㈱ビックエッグ	守山市立田町1242-5	077-585-8722
㈱大家	大津市神領3丁目13-19	077-545-0381
滋賀県日本調理技能士会清本健次	大津市雄琴5-15-16	077-578-1240
㈱小杉商店	大津市千町1丁目16-7	077-533-3526
㈱中西モーターズ	近江八幡市長光町115番地	0748-37-6207
㈱エフ・ツー	大津市錦織一丁目7番31号	077-524-1199
㈱京滋水産	宇治市伊勢田町砂田147-1	0774-23-7011
㈱千丸屋	大津市中央2丁目1-15	077-522-3961
㈱リカーマウンテン	京都市山科区叡修寺南大日12-6	075-575-4800
アサヒビール㈱	京都市下京区烏丸通四下ル水鏡屋町612四角丸ビル8F	075-212-6301
全日食チェーン関西本部	大阪府門真市三ツ島5-36-1	072-887-6006
食材屋 京家	京都市下京区朱雀分木町80	075-311-7603

ホームページにて紹介しています

お店紹介

すき焼にしむら

住所 滋賀県東近江市東中野町二二二
 電話 〇七四八二二一三〇一〇
 URL <http://www.sukiyaki-umaizo.com>



昭和三十三年の創業以来、近江牛のすき焼きをはじめ、しゃぶしゃぶ、ステーキなどお手頃な価格にて提供いたしております。

厳選された本場近江牛の奥深い風味に加え、新鮮な地場野菜や地元の方々が丹精込めて育てられたお米の味わいも格別で、県内外のお客様に喜んでいただいております。

接待や宴会(七十名様まで可)はもとより、カップルやご家族連れでのお食事に

焼肉麗門

住所 滋賀県大津市栗津町八二一
 電話 〇七七五三七七三〇〇
 HP <http://www.reimon8929.com>



も安心してご利用いただけます。不定休で営業いたしておりますのでご予約いただければ幸いです。

元氣一杯のおかみさんとスタッフ、店内に流れるオリジナルソングが宴会を盛り上げてくれます。焼き肉の世界一周フルコース三九〇〇円、レイモンコース三〇〇〇円、学生限定コース二〇〇〇円。食材の原産国の紹介と、肉が焦げ付かないように混ぜて気分はマゼラン、鍋が煮立つまでちょっとマドリッド(少し待て)といったシャレや、使う器具をナポレオンの帽子などにたとえるなど、世界を巡る気分を楽しむという趣向。焼き肉盛り合わせ、スペイン風吹き鍋、海藻を使った地中海スープなどが堪能できます。



編集後記

会報発行にあたり原稿を依頼しました関係各位様にはご多忙のところご快諾いただき、誠に有難うございました。また広告欄にご協力いただきました商社の方々には厚くお礼申し上げます。また賛助会員の皆様には日頃より当会へのご理解ご協力を頂き誠に有難うございます。

五十周年記念総会も盛会の内に無事終了しました。会員の皆様ご参加ありがとうございました。本日は会報九十九号の発行に向けての編集会議です。私は昨年度から広報部長となり広報部長さんをはじめ先輩部長さん方のご苦労が身にしみる今日この頃です。いよいよ夏本番になります。食中毒に留意して身体を労って暑い夏を頑張りましょう。また一〇号に向けてアイデア、ご意見もお寄せください。

西国14番札所・三井寺仁王門前
 精進料理 れすとらん
 〒520-0036 大津市園城寺(三井寺)246



TEL (077)524-0638(代)
 FAX (077)524-3737
 夜間(077)537-0010

鮮魚卸山本は昭和46年から大津の地で営業しております
鮮魚卸山本 滋賀大津
 〒520-0046 大津市長等2丁目4-18
 TEL (077) 524-3330 FAX (077) 525-9051

焼肉のフルコース 世界一周
麗門 近江牛 駅前店
 REIMON
<http://www.reimon8929.com>
 滋賀県大津市栗津町8-1 (JR石山駅前) TEL.077-537-3700