

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5-25
 一般社団法人 滋賀県調理師会
 TEL・FAX 077-572-6623
 https://shiga-cook.jimdo.com
 e-mail shiga-chorishikai@sweet.ocn.ne.jp
 小河 文人
 印刷 谷口印刷株式会社



ご挨拶
 一般社団法人滋賀県調理師会
 会長 小河 文人

新型コロナウイルス感染症の位置づけは、これまで、「新型コロナウイルス感染症(いわゆる二類相当)」としていましたが、令和五年五月八日から「五類感染症」になりました。この三年余の期間、我々の飲食業界は先行き不安定な時期を過ごしてきました。国の制度資金や補助金による政府支援は、コロナ禍からの脱却を見据えての支援であったと考えています。しかし、この間に経験した地域の生業や仕組みが変化してきたのも事実です。コロナ前の様な生活様式に戻るとは考えにくく、キーワードとして「持続可能かどうか?」が問われる社会に移行することは

みなさまこんにちは。暑い夏の終わりとともに鮎や鱧もなごり、朝夕涼しく、旬材豊かな秋が始まるようとしております。組板の前に立ち、包丁を握る。煮炊きも一層、楽しくなる季節となりました。

(一社)滋賀県調理師会のみならず、皆さまにおかれましては、滋賀の食生活、食文化の維持発展に対し、日々ご尽力を賜っておりますことに深く敬意を表し、改めての感謝を申し上げます。

さて、我が国の経済情勢においては、パンデミックによる経済停滞に始まり、ウクライナとロシアの抗争を経て、今もなお為替は乱れ、国民のおなかを満たすはずの食材も価格が上昇し、落ち着く気配すら見せません。限られた条件の中でも、より良



ごあいさし
 滋賀県議会議員 菅沼利紀

きものを安全に食していただけるように現場では四苦八苦されているのではと察します。

世の中は変わり、料理の「さしすせそ」はもとより、包丁技術ですら携帯ひとつ、動画で学べる時代となりました。親方や花板、先輩の仕事や自分のものとするため、手帳と鉛筆を片手に必死で見入っていた自分は今、時代おくれなのではないでしょうか。

私はデジタルでは学べない調理技術のひとつに「工夫と始末」があるのではと考えます。「工夫と始末」はものを愛しむ精神であり、この物価上昇時代を乗り切る可能性を秘めた先人の知恵です。現在配信されている大半の動画は仕上がりが見栄えを良くするために「もったない」は置き去りにされています。食べることが難しかつ

しが」として甲賀市で開催します。現在検討中ではありますが、滋賀の食文化の発信にまた、県担当課、甲賀市をはじめ多くの団体のみならずにも参画していただくことになっていきます。今までの来場者がお越しいただき楽しんで頂く企画を進めていきます。皆様方のご協力をお願い申し上げます。

最後になりましたが、会員諸兄の益々のご繁栄をご祈念申し上げます。



た時代を経て、現在の調理技術は確立されています。世界の未来を見据えれば、食糧難の時代が必ずやって来ます。今、先人の知恵を見直し、実行することは現在だけでなく、将来の投資となり得ると確信するところです。

私は甲賀調理師会でもありますが、小河会長とのご縁もあり、滋賀県調理師会の顧問として今年度からお世話になることになりました。調理師の修行の経験がより良きものとなりますよう微力ながら頑張っております。どうぞよろしくお祈りを申し上げます。

末尾となりますが、(一社)滋賀県調理師会ならびに会員のみならず、皆さまの益々のご健勝、ご活躍をこころよりお祈り申し上げます。

令和五年度
 通常総会開催

令和五年五月二十四日(水)琵琶湖グランドホテルにて、多数のご来賓のご臨席を賜り開催されました。活発な討議の結果、提案された議案は全て承認されました。

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。



カンピロバクター食中毒について

カンピロバクターは、食中毒の原因となる細菌の一つで、牛や豚、鶏等の様々な動物の腸管内に生息しています。特に鶏は、高い割合で保菌していることが知られており、食鳥処理時に肉が汚染されることにより、鶏肉や鶏レバー等の内臓から高い確率で検出されます。

カンピロバクターによる食中毒は、国内で発生している細菌性食中毒の中で、近年、発生件数が最も多く、年間三〇〇件、患者数二、〇〇〇名程度で推移しています。滋賀県内においては、令和四年度に一件(患者数四名)、令和二年度に五件(患者数二十五名)の食中毒が発生しています。

一般に、細菌による食中毒は、十万一〇〇万個の菌を摂取しないと発症しませんが、カンピロバクターの場合は、少量の菌(数百個程度)でも発症し、菌が体に入ってから症状が出るまでの期間が一〜七日(平均二〜三日)とやや長いことが特徴です。

主な症状は、下痢、発熱、腹痛等ですが、乳幼児や高齢者、その他抵抗力の弱い方では重症化する危険性もあり、注意が必要です。また、まれにカンピロバクターに感染した数週間後に、手足の麻痺や顔面神経痛、呼吸困難等を起こす「ギラン・バレー症候群」を発症する場合があります。

主な原因食品は、生または加熱不足の鶏肉(鶏レバーやササミ等の刺身、鶏肉のタタキや鶏わさ等の半生製品、加熱不足の焼鳥等)や調理過程で二次汚染された食品等です。

カンピロバクターによる食中毒を予防するためのポイントは、「十分な加熱」と「二次汚染の防止」です。

カンピロバクターは、新鮮な鶏肉であっても生や加熱不十分な状態で食べると食中毒になることがあります。むしろ新鮮な鶏肉ほど、カンピロバクターが生き残っている可能性が高いことが知られています。また、肉の内部にまで菌が入り込むことがあるため、表面のみの加熱では食中毒を防ぐことはできません。食肉は中心部まで十分に加熱(中心部を七十五度で一分間以上)することが重要です。

また、二次汚染を防止するためには、食肉と他の食品で調理器具等を分けること、食肉に触れた調理器具等は洗浄・殺菌を行うこと、食肉を取り扱った後は十分に手を洗うことが重要です。

前述のとおり、カンピロバクターによる食中毒の発生件数は依然として多い状況です。

皆様の施設においても、今一度、上記のポイントを確認いただくことで、本記事がカンピロバクターによる食中毒予防の一助となりますと幸いです。

(滋賀県健康医療福祉部生活衛生課 食の安全推進室)



技術のひとつに「工夫と始末」があるのではと考えます。「工夫と始末」はものを愛しむ精神であり、この物価上昇時代を乗り切る可能性を秘めた先人の知恵です。現在配信されている大半の動画は仕上がりが見栄えを良くするために「もったない」は置き去りにされています。食べることが難しかつ

食肉加工、卸販売
株式会社神戸屋商事
 〒614-8131 京都府八幡市下奈良宮ノ道19-2
 TEL:075-983-9225

株式会社井上冷凍機
 〒520-1811 滋賀県高島市マキノ町海津1999番地1
 TEL.0740-28-0157 FAX.0749-28-0187

弁護士への相談、依頼の費用を補償
 労働トラブル・近隣トラブル・消費者トラブル等
 起こりうる法的トラブルに対応します。
 保険料は 1日 155円～
 QRコードから確認をお願いします。
E保険プランニング 京滋支店
 吉田 孝之 090-3707-1586 引受保険会社 ミカタ少額短期保険株式会社

地区 事業計画

大津地区

- 大津調理師会
会長 山本 学
- 調理師試験直前受験対策講習会の開催
 - 七月四日(火)受講者十三名
 - 味覚研修
 - 第七九回国民スポーツ大会、第二四回全国障害者スポーツ大会、大津市準備委員会に参画
 - 県調理師会の事業に協力する
 - ふるさと料理普及事業を行う

草津地区

- 草津調理師会
会長 辻田 一美
- コロナも収束しつつある昨今、規制はほとんどなくなりましたが、客足がコロナ前一〇パーセント戻るには程遠いです。草津調理師会も理事をはじめ、会員さんも高齢化し、本職がこの様な時を待たせて調理師会に最後の貢献を踏ん張ってはいませんが、三十名程度の会員数ではまならぬ事が多々ある現状です。理事、会員さんと和気あいあいをモットーにやっていたいと思っております。又私たち調理師は食のプロとしての自覚の元、食の安全を掲げ調理技術の研鑽を積むことに努力したいと思えます。
- 味覚研修の開催(本年度は「食の祭典」への参加)
 - 「食の祭典」への協力・出品
 - 調理師再教育の開催
 - ふるさと料理普及事業開催
 - 調理師会のPRを行い会員獲得に努力する
 - 関係機関の事業協力

甲賀地区

- 甲賀調理師会
会長 三好 良二
- 通常総会が五月十七日に開催され、

提出議案全て承認いただき令和五年度がスタートいたしました。本年度は、滋賀県調理師会主催の「食の祭典」が地元甲賀の地で開催されます。甲賀調理師会としても本年度の大きな事業と位置づけ協力をさせていただきたいと思っております。他にも下記の内容にて事業計画をしております。会員の皆様方へご協力をお願い申し上げます。

- 食の祭典事業への参加協力
- 社会奉仕事業の開催
- ふるさと料理普及事業の開催
- 親睦事業の開催
- 広報紙の発行
- 滋賀県調理師会開催事業への協力
- 調理師再教育講習会の開催
- 会員拡大への取り組み

八日市地区

- 八日市調理師会
会長 河嶋 裕之
- 令和五年度 事業計画
- 総会、理事会の開催
 - 料理講習会、味覚研修会の開催
 - ふるさと料理普及事業
 - 会報誌の発行 年一回
 - 県調理師会への事業参加
 - 法定調理師会員の証の増強
 - 調理師必置義務条例化の活動推進
 - 会員拡大
 - 料理展示会「食の祭典 in しが」への協力

八幡地区

- 八幡調理師会
会長 北川 忠男
- 令和五年度の総会において可決された事業計画は、特に今年開催される「食の祭典 in 滋賀」への全面協力を打ち出し彦根地区と合同でお弁当コンテストの開催と料理の実演では、今滋賀で注目されている「もち小麦粉」を主な材料として、他は滋賀の食材を使って鍋料理のメニューを考案し、実際にイベント当日に調理したものをお客様に試食して頂く予定です。
- とにかく本年度は「食の祭典 in 滋賀」の成功に向けて全力で事業計画を進めて参ります。

彦根地区

- 彦根調理師会
会長 山中 良治
- 調理師会員の皆さまこんにちは、長い三年ものコロナの道、いよいよ開ける手前まで来た様に思われます。景気の回復はもう一つ見込み薄のようですが、油断をしないように日頃より健康・手洗い等々に気を付けて皆で乗り切りましょう。
- 日頃は、総会、合同会議、各部会等々へのご支援、ご協力を賜り誠に有難うございます。
- 来たる十月十五日(日)に甲賀市で「食の祭典 in 滋賀」(料理展示会)が行われます。お忙しい時期とは存じますが皆様のご協力無しでは成功出来ません。わずかの時間で手書きがございましてお助けください。
- 令和五年 事業計画
- 総会の開催、役員会を年四回、三役会、理事会の開催
 - 調理師試験準備講習会、受付お手伝い(今年は受講生が少ない為中止)
 - ふるさと料理普及事業
 - 優良調理師表彰
 - 新規会員の拡大
 - 県調理師会主催、総会、各部会会議、研修事業への参加
 - 調理師会会員の証の作成及び発行
 - 調理師の地位向上と調理師設置義務化への取り組み継続
 - 甲賀市での「食の祭典」への協力

高島地区

- 高島調理師会
会長 吹田 清志
- 高島調理師会では、三年ぶりに総会、表彰式そして懇親会を行いました。来賓に滋賀県調理師会会長の小河様にご臨席をいただき少人数でしたが、大変楽しいひとときでした。
- 去年の秋には、全国棚田サミットがあり高島調理師会に約六〇〇個のお弁当の注文がありました。弁当の内容も
- 会報の発行(七月)
 - 技術向上の味覚研修
 - 滋賀県調理師会の「食の祭典 in しが」への協力
 - 社会福祉事業

「食の祭典 in しが」開催

日時 令和五年十月十五日(日)

第一部 十時～十六時 第二部 十七時～二十時 雨天決行

場所 甲賀市まちづくり活動センター「まるーむ」

(社)滋賀県調理師会では、初めての試みとして、「食の祭典 in しが」を開催します。甲賀市で、二〇二五年の大阪・関西万博に向け、万博、甲賀の地域資源と食文化、SDGs、脱炭素をテーマとした「COWAEXPO2023」を開催されることから、その趣旨に賛同し、同時に開催するものです。会員の皆さまのご協力を賜りますようお願いいたします。

この事業は県内八地区の調理師会を四ブロックに分け、計画、実施します。

内容は次の通りです。

- ①大津・草津調理師会
- ②長浜・高島調理師会
- ③料理展示会(十～十六時)
- ④八日市・甲賀調理師会
- ⑤麵コンテスト(十～十二時)

滋賀県産小麦(〇〇%)の中華麵を使用したレシピのコンテストを事前に行い、当日は上位者の表彰と優勝者のレシピを再現した試食会の実施。

星空コンサートでのおつまみ販売(十七～二十時)

第二部のストリートピアノによる星空コンサートの演奏を楽しみながら甲賀市の美味い地酒とともに美味いおつまみを提供します。

「COWAEXPO2023」では、(公社)2025年日本国際博覧会協会や甲賀市をはじめ甲賀市商工会のほか、甲賀市にある事業者が参画する事業となっております。会場は「まるーむ」のほか、あいちこが市民ホール、甲賀市役所および周辺一帯で実施されます。万博のPRや環境をテーマとした講演会をはじめ、甲賀市の地場産品の販売、市内企業のオンラインアクトリ、様々なワークショップ等が開催されます。また、エリアを周遊するスタンプラリーや、環境に配慮したキッチンカーや飲食模擬店もあり、「日を楽しめるイベント」となっています。

ぜひ、会場へお越しください。

長浜地区

- 長浜調理師会
会長 眞杉 義和
- 今年度は少しずつ活動を増やしていければと考えています。
- 「食の祭典 in しが」への参画
 - 滋賀県調理師短期大学の運営等に参画

高島独自の棚田を使った「たかしまらしいものが出来上がりました。お客様には大変美味しかったと良い評価をいただきました。

また、このような注文があった時は頑張っていこうと思います。

今年度の高島調理師会の事業は次のとおりです。

御食事処 **柳家**

〒529-0135 東近江市横溝町424番地 湖東味咲館内
TEL(0749)45-0397 FAX(0749)45-0529

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

やさしいココロ、あたたかいキモチ

グリーンホテル **Yes近江八幡**

〒523-0894 近江八幡市中村町21-6
TEL:0748-32-8180

- 害虫駆除
- グリストラップメンテ
- 排水管高圧洗浄

最先端
光触媒
抗菌コーティング
プレアル

(有)アイ・エス・エム

守山市赤野井町30-3
TEL.077-584-2031
FAX.077-584-2312

御料理・寿し・仕出し

すずや

彦根市正法寺町
電話 24-4129

創業嘉永六年 彦根で生まれた本醸造醤油

水谷醤油醸造場

醤油から素晴らしい日々を

〇〇是好〇

水谷醤油醸造場は、甘み、塩味、酸味、苦味、うま味の五味をバランスよく引き出した日々の食事を楽しくする醤油を提供し続けます。

水谷醤油醸造場 水谷 勝彦

滋賀県彦根市日夏町3850番地 TEL0749-28-1384
info@mizutani-syoyu.com

彦根調理師会

令和五年度 事業計画

総務部

総務部長 眞杉 義和



美氏③衛生学「事業所・飲食店における改正健康増進法の理解のために」滋賀県健康医療福祉部健康寿命推進課。多くの方にご参加いただきますようお願いします。

政策部

政策部長 北川 忠男

令和五年度第一回政策部会においてこれからの検討課題を色々と議論しました。まずは、会員の減少をどのようにすれば食い止められるか？

技術研究部

技術研究部長 鹿野 豪士

一、食育推進ふるさと料理普及事業の開催
高島地区(社会福祉奉仕事業を)開催)を除いた七地区で開催

二、技術向上のための講習会の開催
開催日 十一月七日(火)
場所 醒ヶ井養鱒場
内容 施設見学

三、味覚研修
開催日 十一月七日
内容 未定

広報部

広報部長 吹田 清志

令和五年度の事業計画
二回の会報の発行
一一〇号を九月に発行
一一一号を二月に発行



滋賀県調理短期大学の現状と今後

校長 杉澤 和雄

滋賀県調理師会の皆様には、平素から本校に対して格段のご支援を賜り、厚く御礼申し上げます。
さて、今春十九名が巣立ち、新たに四月八名の入学生を迎えました。どの学生も大変真面目に、かつ意欲的に日々の訓練に励んでいます。

お店紹介

れすとらん風月

住所 大津市園城寺町二四六番地
電話 〇七七五 四〇六三八
近江八景三井の晩鐘や除夜の鐘で有名な総本山三井寺の門前にある和食れすとらん。釣鐘型の容器にぎゅしゅりと詰められた点心風のお弁当は、有名です。

料理旅館 太平楼

住所 滋賀県東近江市林田町二六八―五
電話 〇七四八 一三二〇一六八
HP https://www.taiheiryu.com
定休日 不定休 完全予約制
当店は昭和九年(一九三四年)創業。旧八日市から続く店で、長年地元並び県外からのお客様に可愛いがって頂いております。



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://kougokuzushi.com

御料理 島田屋
〒527-0014 滋賀県東近江市西中野町9-8
TEL.0748-22-0241 FAX.0748-22-0270
HP http://oryori-shimadaya.jp

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

鮮魚卸山本 滋賀大津
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
〒520-0046 大津市長等2丁目4-18
TEL(077)524-3330 FAX(077)525-9051

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

鯖寿司 焼鯖寿司
御料理 仕出し 仲よし
滋賀県高島市安曇川町青柳1212
TEL.0740-32-0207

よりよい品をより安く
新鮮さをモットーに!
スーパーハズイ 水口店
甲賀市水口町4800-1
☎0748-63-7601
営業時間/あさ10:00~よる7:00

各種折箱 及 付属品一式
食品包装容器・名人箸袋・割箸
折竹商店
甲賀市水口町本町二丁目5-12
電話(0748) 62-0335

食品包装資材・軽包装資材
業務用日用雑貨・一般日用雑貨
株式会社 井上包装
〒528-0011 甲賀市水口町高塚3-19
TEL(0748) 62-0869代
市場店(0748) 62-6067
FAX(0748) 63-2078

ぷちショップ
八日市店
〒527-0033 東近江市東沖野6-8
TEL 0748-23-6388

地区だより

八日市地区

今年度も毎年恒例のふるさと料理普及事業の継続として、八月二日(水)に東近江市能登川コミュニティセンター調理室をお借りしまして地元の小中学生を対象に料理教室を行う予定をしております。魚のつかみ取りと調理実習を通じて、食育を学んで頂きます。

また、十月に開催されます「食の祭典 inしが」には、八日市地区と甲賀地区との協力の元、麵コンテストを行う予定です。一般から募集を募り、九月に予めコンテストを行い十月十五日の当日に上位三名の表彰式と実演試食(二十食程)をして頂く予定をしております。



長浜地区

滋賀県調理短期大学校について三話に分けて記します。

開校への経緯について。

従来、全国で滋賀県と鳥取県の二県だけが県内に調理師養成施設がなく、大阪には料理界の東大といわれる辻調があり、調理師を志す者が都会で勉強したい、修行したいとの願望があり、県内に定着する調理師が少ないという現実を解消すべく、ものづくりの大切さを、地元で誇りをもって仕事に就く、そんな思いが相まって国の中小企業人材育成プロジェクト実施団体の指定を受け平成二年四月一日、大津錦ビル内に「調理師人材育成推進準備室」を設置し、それまで(社)滋賀県調理師会、(社)滋賀県栄養士会、(社)滋賀県栄養協会の三団体の事務局長だった竹尾和子氏が準備室長に就任、担当することとなった。

平成四年四月九日午後一時三〇分、調理短期大学校の第一回入学式を開催。正式名称は「職業訓練法人 滋賀県調理技能協会 滋賀県調理短期大学校」という長々とした学校である。

調理師養成施設について。

労働省認可の職業訓練学校として出発したが、日が経つにつれ調理師免許証は旧厚労省が所轄するというちぐはぐな現象であり縦割り行政の難しさの中で七年間のもやもやした歳月を過ごし、平成十年十月二〇日付の申請において、平成十一年四月以降の入学者の養成について厚労大臣宮下創平氏からおゆるしが出たのである。

名称は滋賀県調理短期大学 専門課程 調理技術科。住所は長浜市分木町八番五号。二年間専門教科、定員二十名。晴れて平成十一年四月入学、平成十三年三月卒業の第八期生男子十名、女子十

四名、計二十四名は「調理技能士補」と「調理師」の二つの免許を有する者となったのである。

紙面上で多くを語れないが、おんぼろの一日職業訓練校の建屋で開校し、調理師の免許獲得のためには学校法人で集団調理室が必要であった。女子トイレが無いような学校に誰が入学するのか？

三十三年前、当時の初代校長岸本雅巳、自民党砂防会館へ話をつけに行かれた大澤勝男氏、国華荘の佐藤伝三郎氏、高島の三ツ矢隆蔵氏、のお歴々の方々の絶大なご尽力によりカッコがった養成施設になる。

第三話

令和七年三月学校を閉じるにあたり

「和を以て貴しとなす」平成四年四月九日、第一期生十八名入学。初代岸本雅巳校長の精神は学校の教訓「和」でスタートを切った。

君子曰く「和して同せず、小人は同じて和せず」、自らの主体性を堅持しながら他と協調することである。「同」とは自らの主体性を失って他に妥協すること。聖徳太子の定めた「十七条憲法の第一条」からの引用である。

二〇二〇年四月十三日から五月十四日までコロナ感染症拡大防止のため休校、二〇二一年十一月十日(水)創立三十周年記念式典実施。

十年ひと昔とは言いますが、わが校は三度の節を乗り越えて令和七年(二〇二五年)に終わりを迎える。五〇〇名強の卒業生、名物先生、いろいろなお店、紙面に書き留める事はできない、心の中のものやもやしたものが無くなる事でひとつの区切りをつけたい。

「Re Born」わたしの夢はここから始まる。皆さん、色々ありがとう。そして拍手喝采で幕を閉じよう。

私の逸品

調理師会には素晴らしい技術をお持ちの方が多数おられます。その方々に私の逸品として、その技術やお料理についてお聞きしご紹介していきます。

今回は、昨年十一月におうみの名工として滋賀県技能者表彰を受賞されました草津調理師会会長 辻田一美氏です。

「私の思い出の作品」

秋の松茸ご飯と煮物椀
今から四十年前程前の作品です。一年間の時をかけて献立を立てました。

秋の松茸ご飯(器 背負いかご志野焼) 松茸、柚子、三つ葉

ふんだんに季節の松茸を使い、季節の香りの柚子の皮を細く包丁してご飯にちらし、秋の香りを楽しんだ物です。

煮物椀 白味噌仕立(器 高仙才扇面吸物椀)

百合根豆腐、なめ茸、三つ葉、とき芥子百合根をばらにして湯がき裏ごしして良く当たり、少し淡口を入れて味を整える。流し缶に入れて蒸し上げ器に合わせて包丁をつけて百合根豆腐、三つ葉、なめ茸、とき芥子を入れ、白味噌をそそぎ食する。

写真は辻田氏が発行されました「旬 秋」よりお借りしました。ご覧になりたい方はご連絡ください。



編集後記

世間は少しずつ元に戻っています。ゆっくり、ゆっくりと。商売も見直して良かった事も、悪かった事もありました。一歩ずつ慌てず行きましょう。そして、頑張りましょう！

「食の祭典 inしが」も初めての試みです。皆様のご協力をよろしく願っています。 広報部長 吹田 清志

賛助会員一覧

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。

ホームページにて紹介しています

Table with 3 columns: Name (名称), Address (住所), Phone Number (電話). Lists various member organizations like E Insurance Planning, Sansei, and others.

調理師会報(本紙)が ホームページで見られます。 https://shiga-cook.jimdo.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ぶ》 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

http://www.rod.co.jp おかげさまで 40周年 カラオケ・音響・衛生機器のことなら ロッド通信工業株式会社 大阪市 北区 兎我野町 11-20 新大同ビル3F TEL 06-6312-3252 FAX 06-6314-1521