

平成26年
3月号



組合だより

中華生衛

目次

- 平成25年度 全中連役員料理講習会・研修会 1~3
- 連合会研修会・指導センター事務講習会 4~5
- 平成25年度 第3回経営研修会…6
- 餃子サービス券を作成しました! 7
- 外食産業フェアのお知らせ ……7
- 2014年4月1日からの郵便料金 …7
- 支部だより【尾北支部】……8
- ヘルシー中華料理コンテスト …8
- 平成26年度 調理技術審査・技能検定試験…8
- 加入案内パンフレットができました! 8

【発行所】愛知県中華料理生活衛生同業組合 【広報委員会】発行責任者／林 永芳
名古屋市中区栄4-14-21 愛旅連ビル3F TEL052-241-2312・FAX052-241-2313



小林大阪組合理事長(全中連副会長) 開会の挨拶

去る3月4日(火)、大阪府中華料理業生活衛生同業組合が主管となって、平成25年度西部地区役員料理講習会及び研修会が開催されました。西部地区からは林理事長をはじめ9名が参加しました。

平成25年度
全国中華料理業生活衛生同業組合連合会主催

西部地区役員料理講習会 及び 研修会開催

平成26年3月4日(火)メルパルク大阪

役員料理講習会

- 料理講習会は、健康料理の提唱と新しい調理技術の習得を目的としていますが、「厳しさを増す経営環境の改善策のひとつとして」との思いから、
- ① 低価格商品販売店への対応策として、低コスト食材を使用したメニュー
 - ② 少子高齢化に向けてのメニュー
 - ③ 地元活性化による共存共栄をめざすため、地産地消食材を使用したメニュー
 - ④ これまで発表された「健康料理レシピ集」冊子に書かれたメニューの実践再現
- の4項目がテーマとなっています。



「からだにやさしい
健康料理」
◆講師
メルパルク大阪中華料理長
今村 和彦 氏

今回の講習会は、会場の都合で参加者が調理場に入ることができませんので、今村講師の調理する様子を事前に収録、スクリーン画面で見ながら、大阪組合・田中副理事長による解説を聞くといった方式で進められました。新メニュー、健康メニュー開発のヒントにと、参加者は熱心に見入っていました。

上映後の試食会では、講師の今村氏が各テーブルに回り、個別の質問に丁寧に答えていただきました。愛知県からの参加者たちも、素材や味付けのアレンジなど自店でのメニュー開発に向けて、熱心に意見交換しながら試食をしていました。

【組合からのお知らせ】

総会のご案内

【開催日時】
平成26年6月4日(水)
午後2時～

【場 所】
ローズコートホテル
3階「アプローチ」
地下鉄上前津駅1番出口



www.nagoyatei.co.jp

【お客様の喜びを私の喜びとしたい】

【業務用 麺類 皮類 製造卸】
製麺技能士工場

株式会社 名古屋・製麺
TEL (052) 723-1001



大人★生 飲もう。

大人の★生 サッポロ生ビール 黒ラベル

飲酒は20歳になってから。
サッポロビール株式会社

中華麺一筋50年

最高のラーメンをサポートします

生中華麺	蒸餃子
つけ麺	蒸焼売
焼そば	餃子の実
ちゃんぽん麺	冷凍食品
手もみ麺	各種消耗品
各種餃子皮	のぼり・白衣
焼売皮・雲吞皮	全900種類

萬寿食品株式会社
TEL (052) 776-3566
FAX (052) 776-1625
名古屋守山区天子田1-705

【料理講習会メニュー】

- ① 黒酢海鮮沙律
(黒酢風味の海鮮中華風サラダ)
海鮮は生の魚(鯛、マグロなど)でもOKです。
- ② 小椀丸子湯
(肉団子の薬膳蒸しスープ)
椎山、クコ、花菇、生姜などを使い薬膳効果の高いスープです。
- ③ 鮮醸豆腐
(海鮮詰め蒸し豆腐)
一度蒸せば冷めてもOKです。
- ④ 椒銀鱈
(銀鱈の黒胡椒風味)
旬の魚で代用できます。



①写真は一人分です



① 黒酢海鮮沙律
(黒酢風味の海鮮中華風サラダ)

②写真は一人分です



② 小椀丸子湯
(肉団子の薬膳蒸しスープ)



③ 鮮醸豆腐
(海鮮詰め蒸し豆腐)



④ 椒銀鱈
(銀鱈の黒胡椒風味)

い。レシピは、組合ホームページのニユース欄をご欄下さ



試食会の様子



講習会の様子

「コンセプトを持たないのがコンセプト、常にお客様の臨む対応をしていくのがうちのコンセプト」という黒岩氏。今から14年前、夫婦2人のフランスタ路店から出発し、スタッフの可能性(潜在能力)に火をつける伸びしる経営で着実に業績を伸ばし、昨年フランスにも出店しました。レストラン経営にとどまらず、ウエイディング事業、ケータリング事業など多方面で活躍されています。



◆講師
ル・クロ オーナーシェフ
黒岩 功氏

またあの人と働きたい
奇跡の人材育成の
実践

役員研修会

業務用全酒類
調味料・食料品卸商

株式会社
中島屋本店

本社・昭和区高辻町11-35

☎(052) 882-2333(代)

愛知県中華料理生活衛生同業組合
加盟店様へ

決算/確定申告
月額 5,250円~

毎月、領収書、通帳コピー、
売上、仕入等書類をお送りください。
御社の経理を代行いたします。

後藤会計事務所

名古屋市北区柳原一丁目17番9号

TEL052-508-7006

FAX 052-508-7032

http://www.keiri-nagoya.com

新発売!

2枚入り燕巢 &
メッセージ入り細工茶
常に新しい商品と安心を
提供します。

中日本食品《株》

〒485-0013
愛知県小牧市新町3丁目7番地
TEL (0568)-42-0880

酒類全般
業務用食品
中華食材
冷凍食品

株式会社

マルト水谷

〒486-0932 春日井市松河戸町字段下1400
TEL<0568>34-0771
FAX<0568>34-0778

会社の理念

『お客さまの喜びは 私たちの喜び』

飲食業界では元来、規律重視で理念経営をしていません。しかしオーナー、リーダー、料理長など上層部の目的目標が会社の目的目標と一致していないと離反、造反が起きることもあります。十人いれば十人の考え方があります。スタッフの悩みや疑問を投げかけた時、トップの人達が自分の主観でアドバイスするとばらばらの答えが出て、彼らは迷ってしまう。しかし会社の理念のもとで答えを出せば、誰に相談しても答えは一緒に迷わない。ここにスタッフが成長したいと思える環境をつくることができます。

『会社の理念は自分たちの理念』

おいしい料理は当たり前、でもおいしいだけではダメです。満足がなければリピーターはありません。土台は家族愛、愛のある経営が基本です。スタッフが「会社もお客さま家族」と

考える理念教育をします。そこでスタッフのおもてなしが良くなれば、お客様は満足しリピーターになります。リピーターが増えれば、売上げが上がれば利益が上がります。利益が上がれば福利厚生が豊かになり、離職しなくなります。スタッフはさらに成長することができます。



研修会の様子

まとめ

ジャンルは違っても、経営のベースは人だと思えます。

人をいかにして教育し、可能性を伸ばすか。その伸び具合が、お店の集客アップ、売上、利益につながると思います。理念は難しいですが、理念がなければ会社はバラバラになると思

います。ですからこの先も、僕はずっと「理念」と言おうと思います。この業界は辞める人が多いですが、僕の会社では、辞める人はいません。卒業する人はいません。育てることが目的なので、その子たちが将来「ル・クロ」にいたことが自慢できるような、そういう会社になりたいと思っています。

※黒岩氏には次のような著作があります。

★また、あの人と働きたい (Nanaブックス)

★三ツ星で学んだ仕事に役立つおもてなし (アチーブメント出版)

交流会

料理講習会・研修会終了後、交流会が開催されました。小林大阪組合理事長(全中連副会長)の「少子高齢化で若者がますます少なくなっています。今日の研修会を参考に、心を新たに我々業界も若者の育成を考えていきましょう」という開宴の言葉に続き、宮北全中連会長からは「今日学んだ新しいこと

を、それぞれが地元を持ち帰り、組合員さんたちに伝え、一歩でも我々業界が前進できるように努力していきましょう」という挨拶がありました。西部地区組合員同士、情報交換と親睦を深め合う充実した交流会となりました。



宮北全中連会長の挨拶



交流会の様子

Advertisement for Sun Uniforms. It features a map of the store location, photos of staff in uniforms, and contact information: 222-0111. Text includes 'あらゆるデザインが揃います。お気軽にご来店下さい!' and 'ユニフォーム 白衣'.

Advertisement for Toho Gas 'Ryoocho' (涼厨) kitchen appliances. It shows a kitchen scene with a 'Ryoocho' unit and text: '美味しくつくる。涼しくはたらく。' and '東邦ガスの涼しい厨房機器「涼厨」'.

Advertisement for Asahi Super Dry beer. It features a can of beer and text: 'Asahi 生 スーパードライ' and '洗練されたクリアな味。辛口。'.



指導センター 古谷理事長の挨拶

平成25年度 第3回
愛知県生活衛生同業組合
連合会・研修会
愛知県生活衛生営業指導
センター・税務講習会
は、ホテル・ルブラ王山に
約70名が参加し、開催され
ました。

平成25年度 第3回 合同開催
(一社) 愛知県生活衛生同業組合連合会

◆ 研修会

(公財) 愛知県生活衛生営業指導センター

◆ 税務講習会

日時 3月4日(火) 午後2時~4時
場所 ホテル・ルブラ王山 千成の間



大野講師の話を聞く参加者

「食品衛生行政の
最近の動き」
◆講師
県生活衛生課 課長補佐
大野 説夫氏

研修会

食品衛生行政に係る大
きな事件が今年度3件発
生、事件の概要、経過な
どを解説しました。

①アクリフーズ農薬混入
事件

平成25年11月13日から
12月29日までに、アクリ
フーズ群馬工場で製造さ
れた冷凍食品を消費者か
ら「異臭がする」などの
苦情が全国からよせられ
た。調査の結果、高濃度
の有機リン系の農薬・マ
ラチオン(殺虫剤の一種)
が検出された。群馬県警
は工場勤務の男を農薬混
入に関わったとみて偽計
業務妨害容疑で逮捕した。
容疑者は日頃職場に対し
不満を口にしており、経
営者は従業員との間の信
頼関係を築くことが重要
と思われる事件であった。

②敷島製パン和菓子から

「カルキ臭」
平成25年12月31日に消

費者から敷島製パン(株)が
製造した和菓子から「カ
ルキ臭がする」と指摘が
あり同社が原因を調べた
ところ、白あんの原料で、
米国から輸入した白イン
ゲン豆から、化学物質「ジ
クロロフェノール」が検
出された。敷島製パン(株)
は「なごやん」を含む和
菓子44万5千個を自主回
収すると発表。米国で「ジ
クロロフェノール」が混
入した経緯は不明である。

③浜松市内で発生した食

パン大規模食中毒
平成26年1月15日 浜
松市内で発生、患者数千
人超、1月13日(月)に
製造された食パンのノロ
ウイルスGⅡが原因であ
る。汚染経路として、次
のようなことが考えられ
た。

●寒い時期のため手洗い
が不十分な状態で着用、
手袋自体にノロウイル
スが附着してしまった。

株式会社 永昌源

古越龍山
紹興貴酒
香露酒

株式会社 永昌源 中部支店 052(408)5671
愛知県清洲市寺野花笠100 キリンビル名古屋工場内

快適な食空間へのお手伝いいたします

割箸 箸袋

ナフキン 紙エプロン
広告マッチ ライター
会計伝票 包装紙
テーブルマット
紙おしぼり コースター

少量から大口まで
すべてお任せ!

割箸製造卸

株式会社 藤本商會

TEL.052-361-1184
〒454-0823 名古屋市中川区富船町4-1-7
FAX.052-353-8626
http://www.fujimotoshokai.co.jp

お気軽にお問い合わせ下さい

ニースからの発想
麵を柱に食材・ノウハウまで
総合プロデュース

麵物語

株式会社 太陽食品

本社 愛知県あま市森八丁目13番地26
TEL(052)441-7292 代
FAX(052)441-0682

中華グルメ 愛知

は組合が運営する
「中華料理店検索
ホームページ」
です!

【お申し込みは事務局まで】

毎月15日は中華の日

次回の「組合だより」発行は6月予定

愛知中華オリジナル
餃子サービス券
を作成しました!

4月からの消費税増税後に心配される一時的な売上減少を補うため、愛知県中華組合は『餃子サービス券』を作成しました。

この餃子サービス券は、
◇裏面に店のゴム印を押し、来店したお客様にお渡しすることでリピーターを確保できる
◇有効期間、餃子の数量などは店により自由に設定できる
などの利点があります。

※初回に限り、組合員に無料で配布しています。
(在庫限り)。
ご希望の方は支部でとりまとめ、本部へお申込み下さい。

※華ちゃんとおぼろは中華組合が運営する「グルメグリ愛知」のイメージキャラクターです。

愛知県中華料理生活衛生同業組合

餃子サービス券 見本

有効期限 月 日 月 日迄

※本券は裏面記載発行店をご利用出来ます。(店印無きもの無効)
※本券は注文時にご提示ください。餃子をサービスさせていただきます。
※本券はお一人様1枚限りのご利用とさせていただきます。
※本券にて現金との引き換えは出来ません。☆他サービスとの併用は出来ません。

おぼろ 華ちゃん

リピーター確保と今後の売上促進にサービス券を活用して下さい!!



会場の様子

外食産業フェア
のお知らせ

◆開催日
平成26年10月
14日(火)～16日(木)

◆会場
名古屋市中区企業振興
会館 吹上ホール

『外食産業活性化のため
の総合展示会』外食産業
フェアも今年で第40回目
を迎えます。
そこで今年はい
くありがとう40周年、
おもてなし・食と旅の
ロマンを求めて!
と題し、ホテル・旅館組合
が主管となって開催いた
します。
従来の「外食」に「旅」も
加わり、新しい切り口で外
食産業フェアが展開され
ます。

平成26年
4月1日(火)
からの郵便料金

消費税率の改定に伴い、
各種郵便料金も変わります。
通常はがきは50円か
ら52円に、また封書など
の定形郵便物(25g以内
の場合) 80円は82円にな
ります。

値上がり直後は、うっ
かり旧料金のはがきや、
切手を使用してしまいが
ちですが、料金が違ってい
ると自分のところから
返ってきてしまったり、
届いても受取人が不足料
金を負担させられること
になり、双方気まずい思
いをするようになります。
少額ではありませんが、こ
ういったトラブルは避け
たいものです。

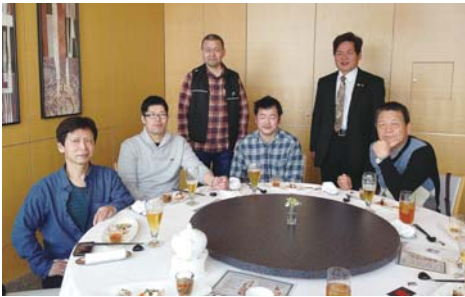
以下に変更後の主な郵
便料金一覧を掲載しまし
たので、ご参照下さい。
その他ゆうパック料金等
については郵便局にお問
合せ下さい。

4月1日からの郵便料金(抜粋)

第一種郵便物	定形郵便物	25g以内	82円	第二種郵便物	通常はがき		52円		
		50g以内	92円		往復はがき		104円		
	定形外郵便物	50g以内	120円		速達	250g以内	280円		
		100g以内	140円			1kg以内	380円		
		150g以内	205円			4kg以内	650円		
		250g以内	250円			現金書留	振替書額 1万円まで	430円	
		500g以内	400円		一般書留 (現金以外)		振替書額 10万円まで	430円	
		1kg以内	600円				簡易書留	振替書額 5万円	310円
		2kg以内	870円						
			4kg以内		1,180円	特殊取扱料金(郵便物)			

国際調理師専門学校名駅校

〒451-0046
名古屋市西区牛島町5-20
http://www.kudo.ac.jp/kokuchu
e-mail kokuchoe@kudo.ac.jp



2014年 尾北支部・新年料理研修会に参加したメンバー

今回、尾北支部は「香料」をテーマに、四川料理・スーツアンレストラン陳で料理研修をしました。四川料理の特色である辛さ「麻」、「辣」などを使い分け、とりわけ名物・陳麻婆豆腐は複雑なおいしさです。料理の味もさることながら、接客も行き届き、お店の方からは、一品ずつ丁寧な解説をいただきました。

支部だより

【尾北支部】

2月25日(火)

新年料理研修会開催

ついで特別講義をしていただき、これからの1年の糧となる充実した新年料理研修会でした。



試食の様子



朝天辣椒



朝天辣椒を使った名物陳麻婆豆腐

新年料理研修会の詳細は組合ホームページのニュースをご欄下さい。

【編集室より】

組合編集室では皆様からのご意見・ご要望などのご投稿をお待ちしております。支部だよりや行事など写真付きのご投稿も大歓迎です。

ヘルシー中華料理

コンテスト

優秀作品レシピ集

配布中!

第1版

ヘルシー中華料理

コンテスト

優秀作品

レシピ集

昨年11月に全国中華料理業高知大会で開催された、厚生労働省後援「ヘルシー中華料理コンテスト」の参加作品が、1冊のレシピ集になりました。『ヘルシー』のタイトル通り、油をカットする調理法や、野菜や果物と動物性タンパク質の栄養バランスを重視したもの、さらに見た目も優れた力作揃いです。

平成26年度

調理技術審査・

技能検定試験

◆【実施日程】
◆実施調理作業 中華料理、給食用特殊料理
◆受験申請書の受付期間 平成26年4月3日(木)～5月7日(水) 当日消印有効
◆実技試験日 平成26年7月26日(土)～8月22日(金)の間で(社)調理技術センターが別途指定する日
◆学科試験日 平成26年8月1日(金) 合格発表 平成26年9月30日(火)
◆受験手数料
・実技試験のみ受験 18,800円
・学科試験のみ受験 3,700円
・実技・学科試験を受験 22,500円
その他詳細については、組合ホームページのニュース欄をご欄下さい。

外食8組合共同

加入案内パンフレット

ができました!

昨年、厚生労働省健康局生活衛生課長より「生活衛生同業組合に関する情報提供と活用の推進について」の通知が全国都道府県に向けて発令され、愛知県では外食に関わる中華料理、飲食、喫茶飲食、社交飲食業、すし商、ホテル旅館、麺類食堂、料理の8組合共同の加入案内パンフレットを作成しました。生活衛生の意義、組合加入のメリットなどが大変わかりやすく解説されています。

組合員の皆様にも今回配布いたしますので、お近くに、同業で、未加入の方や生活衛生組合を知らない方、新規に開業した方などご存じでしたら、ぜひ組合を紹介し、加入をお勧めしてください。

※平成25年度生活衛生営業対策事業補助金で作成されており、各組合とも負担はありません。

食を扱う

経営者の皆様へ

加入案内のご案内

人脈 つながりの輪を広げよう!

資金 資金の不安もサポート!!

保険 万が一の時も安心!!

一般社団法人 愛知県生活衛生同業組合連合会