



10月29日(日)開催

北全調会員が、それぞれの地域・職域において日常の業務を通じ習得した知識と技能の成果を発表する場とし、更に参観する会員に技術を普及し、もって調理師の資質の向上に役立てるとともに、道民の食生活向上に寄与するために実施しています。

第54回「調理技能コンクール」に向けて

出場選手の支部選出、締切りは9月10日(日) 7部門揃っての参加を目指して!

北海道調理新聞

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 〇一一五二一一三三六
FAX 〇一一五二一一三五一
渡邊孝行
発行人 一部 二〇〇円

タイムスケジュールと会場

- 9:00~12:30 調理技能コンクール
 - 【日本調理・給食調理部門】
修学院札幌調理専門学校
札幌市中央区南18条西10丁目3番23号
 - 【西洋調理・すし・カクテル部門】
経専調理製菓専門学校
札幌市豊平区平岸3条2丁目4番20号
 - 【中国調理・めん調理部門】
北海道中央調理技術専門学校
札幌市豊平区月寒西3条6丁目1番20号
- 13:30~15:50 北全調式典
コンクール表彰等
- 16:00~16:50 知事表彰等
- 17:00~19:00 懇親会
札幌グランドホテル3階 GINSEN 玉葉
札幌市中央区北1条西4丁目2番2号

詳細は、10月号にて掲載します

前年度の調理師全道研修大会は、10月16日に開催され、コンクール出場者は合計41名でした。部門別には、日本調理10名、西洋料理10名、中国料理9名、給食調理6名、カクテル6名、めん部門とすし部門は開催されませんでした。

今年度は、是非とも7部門揃っての開催となることを切に願うばかりです。本人のスキルアップ、社会への貢献とアピール。そこに伴う名譽ある表彰に意義を持ち、ふるってご参加をしたいと思います。

【調理技能コンクール】
西洋調理・中国調理・カクテル・日本調理・すし調理・めん調理・給食調理の7部門。
指定の食材や容器を使い、機材や食材の下準備、調理、盛り付け、後始末などを総合的に評価するものです。
優秀者には、金賞・銀賞・銅賞が授与されます。

■競技後の清掃
会場となる専門学校の競技後におけるシンク周りの清掃は十分に行う様に、選手も指導側も注意、指導を徹底してください。

■当日の車の駐車
専門学校周辺の早朝から無断駐車し、苦情が寄せられたことがありますので、指定の駐車場に駐車することを徹底してください。

■課題など関係も直接郵送
コンクールの採点基準なども含め資料を郵送します。参加の士気を高めて、事前に練習と対策をしてください。

■競技中の時間の計り方
競技中は、タイムキーパーの「声掛け」で時間の経過を知らせ、ストップウォッチの使用はしません。

■総括責任者との打合せで万全の準備をお願いします。

各調理師学校(学校が開校前は入れません)
9:15~9:45 選手・審査員受付
10:00~10:30

第54回調理技能コンクールの流れ

(写真は昨年度のもので、部門はランダムに掲載しています)



選手と審査員との打合せ

注意事項などの伝達があります。

事前に練習したことを思い出しの準備を

頑張るぞ!



競技

後始末も含めて制限時間は50分。

調理だけでなく全てが審査の対象に。最後まで全力を尽くす!



採点

作品撮影後作品・選手・審査員は、札幌グランドホテルに移動

ワクワクドキドキの審査発表! まで



グランドホテル内に作品展示観覧
調理会場から大切に運び修復後、展示します

「北海道式典」の知事表彰にてコンクール優勝者に金・銀・銅のメダルを授与



採点集計後グランドホテルでの大会の式典にて技能コンクールの総評と入賞者発表と表彰

名誉ある授賞式。貴重な体験を通して仕事への意識の革新。



コンクールは競技中だけでなく、会場に一步足を踏み入れたところから始まっています。控室や会場などでのゴミの捨て方なども気をつけたいもの。社会人としての配慮を身につけ、コンクールに参加することで、大きな成長とスキルアップができる場といえます。自身の自信に満ちた将来のために!

課題

第54回 調理技能コンクール7部門

北海道の食材を生かした料理。

部門別の主食材、副食材、指定容器を有効に活かして、日常の業務に利用できる作品を調理をする。

日本調理

「実り豊かな彩りの秋」縁高盛り込み料理
(審査時に鱈料理を1品試食用に提出) 道産食材の持ち味、秋の風情を盛り込んだ実用的な料理

西洋調理

海産物と野菜を使用した西洋料理メニュー
多種の野菜を生かした盛り付け

中国調理

道産の魚介・野菜を使用した中国料理
中国料理の多様な技法を用いた一皿

給食調理

和食、洋食、中国料理を盛り合わせた献立
秋の彩りと道産食材を使った料理 松花堂弁当

めん調理

天ざるとそばがき(あんかけ風味)
道産食材を取り入れた天ぷらとそばがきのメニュー

すし調理

海外のお客様をもてなす寿司の盛り込み
目と舌で楽しむ美しい寿司を表現する

カクテル

ジン20ml以上ベースとして使用した
ショートカクテル(60ml)
フルーツ盛合せ
ジンを使ったカクテルの普及、
フルーツカッティングの向上

何度でも
出場可能です!
トライ!トライ!



出場資格

調理技能コンクールの出場者は、北全調の正会員(調理師)で、支部長推薦を受けた方の中から指名されます。ブロック単位7部門各1名が基本ですが、増減のある場合は、ブロック長が近隣ブロック長と協議調整して決定します。

審査基準及び配点

- ・審査基準については、選手の料理作品は100点満点として審査されます。中国調理部門は105点満点。カクテル部門は全国大会の基準での採点方法に準拠します。
- ・学識経験審査員1名、技能経験審査員3名、各部門計4名で審査にあたります。
- ・配点は次の5項目で各項目20点。
 - ①包丁類の手入れ状況、調理材料の衛生的取り扱い及び後始末の状況。
 - ②調理技能が十分に発揮され、商品価値を高めているか。
 - ③味覚をそそる色、艶が出されているか。
 - ④与えられた材料を十分に活かされているか。
 - ⑤盛り付け、形などが実用的で業務に役立つか。
- ※反則行為については、反則ごとに10点の減点(カクテル部門は全国大会の基準・採点方法に準じて採点)となります。

入賞について

各部門入賞者には、北全調理事長より賞状と最優秀賞として各部門1名に盾を授与。知事賞として賞状と金・銀・銅賞のメダルが贈られます。

注意事項

- 競技時間は、調理の後始末(残材料の処理、器材類の清掃と整頓)を含め50分とします。
 - 容器類以外の貸与器具は一切ありません。調理器具、調理器材は全てご持参ください。
 - 調理過程において、楊枝、アルミ箔、ラップ等を使用しても、指定外の場合は、調理後の作品から取り除いておいてください。
 - 課題の材料、容器、調理器具、調味料等に関することは、総括責任者にお尋ねください。
- ※競技に関する詳細は、出場者本人にも直接送られます。

総括責任者

日本調理 高橋 和敏
〒095-0055 士別市南士別町1871-21
士別イン翠月 0165-29-2233 090-3399-0186

めん調理 若山 和浩
〒080-0010 帯広市大通9丁目15 長寿庵
0155-22-5007 090-9517-1717

西洋調理 大江 廣嗣
〒064-0809 札幌市中央区南9条西4丁目2-11SWビル
学校法人北斗化学園アカデミー札幌本部 090-9513-9703

すし調理 久保田 勝三
〒071-8133 北海道旭川市末広3条2丁目3-9
すし処魚政 0166-53-1857

中国調理 鈴木 裕一郎
〒006-0851 札幌市手稲区星置6丁目18-7
090-6690-4975

カクテル 佐藤 栄市郎
〒078-0021 滝川市本町2丁目3-1 パーブラジル
0125-23-2673 090-3396-2619

給食調理 古川 和雄
〒063-0061 札幌市西区西町北18丁目2-1
幌西ハイツ410号 090-9433-7883

※仕事などの都合ですぐに連絡がとれない場合があるかもしれませんが、ご了承ください。

※審査員名簿は、
10月号に
掲載します。



体感する美味しさ、香る。 **GF-350 新発売**

金印 香る粉わさび

日本産原料 西わさび

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



日本調理



西洋調理



中国調理



給食調理



カクテル調理

昨年の
金賞作品

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!

平成29年度 第54回調理技能コンクール課題・主材料・指定容器一覧

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!

日本調理	西洋調理	中国調理	給食調理
<p>課題 実り豊かな彩りの秋 緑 高盛込み料理 審査時に 試食用(鯛料理一品)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>指定容器等 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 930円</p>	<p>課題 海産物と野菜を使用した 西洋料理メニュー</p> <p>課題設定のねらい 多種の野菜を生かした盛り付け</p> <p>指定容器等 白磁丸皿(径30cm)</p> <p>材料費の総額 938円</p>	<p>課題 道産の魚介・野菜を使用した中国料理</p> <p>課題設定のねらい 中国料理の多様な技法を用いた一皿を表現せよ</p> <p>指定容器等 丸皿(径31cm)</p> <p>材料費の総額 980円</p>	<p>課題 和食、洋食、中国料理を盛り合わせた献立</p> <p>課題設定のねらい 秋の彩りと道産食材を使った料理</p> <p>指定容器等 松花堂弁当</p> <p>材料費の総額 870円</p>
<p>主材料・形状など・数量・単位・金額・摘要(注意事項等)</p> <p>鯛 ……中サイズ 2尾 220円 下処理無(試食用1尾)</p> <p>牡丹海老 ……BM・頭付き 1尾 120円</p> <p>ズワイ蟹棒身…Mサイズ・冷凍 1本 80円</p> <p>鶏ささ身…小サイズ 1本 45円</p> <p>副材料</p> <p>じゃが芋…男爵種Mサイズ 80g 45円</p> <p>茄子…中 1本 45円</p> <p>すり身…上 20g 50円</p> <p>鶏卵…M玉 1個 20円</p> <p>生椎茸…笠径約4cm 1個 45円</p> <p>胡瓜 …6cm長さ 1本 25円 1/2本(上・下部)</p> <p>茗荷子… 1本 40円</p> <p>赤パブリカ ……頭部8cm 1/4個 35円</p> <p>南瓜 ……くし形(下部4cm) 10g 35円</p> <p>人参 ……頭部5cm 1/2個 35円</p> <p>茶蕎麦 ……乾麺 5本 15円</p> <p>焼き海苔 ……1/2枚 20円</p> <p>玉子の素… 20g 30円</p> <p>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。懐敷杉板(12×12)1枚は本部用意。指定調味料以外で新規に、アガー・胡麻・片栗粉・白玉粉・色粉(2色まで)の使用可。</p>	<p>主材料・形状など・数量・単位・金額・摘要(注意事項等)</p> <p>真鱈…皮付フィレ 100g 160円</p> <p>帆立貝 ……貝柱21-25 1個 110円</p> <p>ボタン蛸 ……頭付BM 1尾 120円</p> <p>あさり貝…カラ付 3個 60円</p> <p>ほうれん草…茎・葉 3枚 30円</p> <p>カブ ……くし形 1/4個 25円</p> <p>人参…輪切 40g 30円</p> <p>じゃが芋…皮付70g 1個 30円</p> <p>ズッキーニ ……1/3本 30円</p> <p>なす ……タテ切り 1/2本 30円</p> <p>玉ねぎ ……くし形 1/4本 20円</p> <p>トマト ……生M 1/2個 35円</p> <p>マッシュルーム…直径3cm 2個 50円</p> <p>白ワイン… 50cc 30円</p> <p>生クリーム…45% 60cc 47円</p> <p>バター…無塩 30g 18円</p> <p>粉チーズ… 20g 10円</p> <p>オリーブオイル ……EX 30cc 35円</p> <p>フュメ・ド・ポワソン …… 100cc 50円</p> <p>卵…L玉 1個 18円</p> <p>備考 小麦粉、パン粉、でん粉、サラダオイル、香草(イタパセ・セルフィユ・パセリ)、スパイス、調味料、色づけの香辛料は自由、各自持参する。</p>	<p>主材料・形状など・数量・単位・金額・摘要(注意事項等)</p> <p>秋鮭 ……皮付 80g 110円</p> <p>真イカ …… 1枚 100円</p> <p>ブリ ……切身 80g 120円</p> <p>ホタテ ……ムキ身生M 2個 140円</p> <p>すり身 …… 60g 120円</p> <p>春巻の皮…丸型 1枚 20円</p> <p>南瓜 …… 200g 40円</p> <p>メークイーン… 1個 20円</p> <p>青梗菜… 2入サイズ 1本 40円</p> <p>茄子… 1本 40円</p> <p>大葉… 2枚 20円</p> <p>長葱… 10cm 10円</p> <p>卵…Lサイズ 2個 20円</p> <p>パブリカ赤・黄 …… 1/4個 80円</p> <p>トマト ……Mサイズ 1/2個 40円</p> <p>豆腐 ……木綿 1/3丁 30円</p> <p>舞茸… 20g 30円</p> <p>備考 ※中華スープ準備しています。 ※調味料、粉類は各自持参してください。 ※飾り食材等の持ち込みは認めませんので、指定食材を使用してください。 ※指定食材は15種類以上使用してください。 ※競技時間は60分とし、味見審査用の盛り付けは審査の対象にはしません。 ※味覚審査あり</p>	<p>主材料・形状など・数量・単位・金額・摘要(注意事項等)</p> <p>秋刀魚 ……頭付 1匹 100円</p> <p>ブラックタイガー …… 2尾 50g 100円</p> <p>若鶏胸肉 ……皮付き 100g 50円</p> <p>豚挽肉… 100g 100円</p> <p>卵…Lサイズ 2個 40円</p> <p>小揚げ… 1枚 30g 20円</p> <p>馬鈴薯…皮ナシ 1個 20円</p> <p>人参 ……1/2本 100g 20円</p> <p>タマネギ …… 1/2 50g 20円</p> <p>キャベツ…葉 1枚 10円</p> <p>生椎茸… 1本 20円</p> <p>茄子… 1本 60円</p> <p>赤パブリカ ……1/2個 60g 60円</p> <p>トマト… 1個 10円</p> <p>黄パブリカ ……1/2個 60g 60円</p> <p>りんご ……1/2個 80円</p> <p>キウイフルーツ ……1/2個 50円</p>
<p>めん調理</p> <p>課題 天ざるそばがき(あんかけ風味)</p> <p>課題設定のねらい 道産食材を取り入れた天ぷらとそばがきのメニュー</p> <p>指定容器等 天皿21cm丸・角セイロ18cm・井ぶり15cm</p> <p>材料費の総額 721円</p>	<p>すし調理</p> <p>課題 海外のお客様をもてなす 寿司の盛り込み</p> <p>課題設定のねらい 目と舌で楽しむ美しい寿司を表現する</p> <p>指定容器等 3人前 すし丸桶</p> <p>材料費の総額 935円</p>	<p>カクテル</p> <p>課題 1, ジンを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 ・ジンを使用したカクテルの普及 ねらい ・フルーツカクテルの向上 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>	
<p>主材料・形状など・数量・単位・金額・摘要(注意事項等)</p> <p>無頭海老(冷凍) ……21-25 2本 60円</p> <p>生いか皮むき ……縦切 1/4本 40円</p> <p>鮭…切身 60g 70円</p> <p>茄子 ……縦切 1/4本 10円</p> <p>大葉… 1枚 5円</p> <p>こぼろ…直径2cm長さ7cm 1本 5円</p> <p>かぼちゃ…くし形 1枚 5円</p> <p>たけのこ ……S縦切 1/4個 20円</p> <p>椎茸…M 2個 30円</p> <p>三つ葉… 3本 3円</p> <p>長ねぎ(軟白) ……10cm 1本 15円</p> <p>焼き海苔 ……1/2枚 15円</p> <p>卵…L 1個 10円</p> <p>人参…輪切2cm 1個 3円</p> <p>持参するもの</p> <p>そば粉… 60g 50円</p> <p>生そば… 120g 130円</p> <p>もり汁 …… 180cc 50円</p> <p>調味料・油・小麦粉他 ……200円</p> <p>備考 調理器具は持参すること。</p>	<p>主材料・形状など・数量・単位・金額・摘要(注意事項等)</p> <p>舍利… 600g 280円</p> <p>のり…大判 2枚 50円</p> <p>マグロ ……赤身 80g 160円</p> <p>サーモン… 60g 80円</p> <p>いくら… 少々 50円</p> <p>とびっ子… 少々 30円</p> <p>煮えび …… 1尾(40g) 2本 100円</p> <p>ブラックタイガー…をのばして茹でた物</p> <p>きゅうり… 1本 50円</p> <p>紅おぼろ… 少々 10円</p> <p>おくら… 2本 40円</p> <p>リーフレタス… 大2枚 10円</p> <p>かいわれ大根… 少々 10円</p> <p>黄たくわん… 5cm 40円</p> <p>白ごま… 少々 10円</p> <p>笹… 3枚 15円</p>	<p>材料名・形状・単位・数量</p> <p>1 カクテル</p> <p>(1) 材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ベースの課題酒「ヘイマーズ・ロンドン・ドライジン」40度 国分(株)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>(2) 作品レシビ</p> <ul style="list-style-type: none"> 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を全て記入 創作意図は100字以内 記入は楷書で丁寧に <p>2 フルーツ</p> <p>(1) 材料(支給)</p> <ul style="list-style-type: none"> ゴールドenパイ 1個 400円 リンゴ 1個 200円 ホワイトグレイプフルーツ 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>3 その他の注意事項</p> <p>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>審査基準</p> <p>1 競技用服装(各自用意)</p> <p>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</p> <ol style="list-style-type: none"> カウンターの前に立ち、審査員に一礼 グラスチルドをする 材料調査は、メジャーカップ使用 カクテルは、5杯分作成 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) 仕上がったら、一礼して待つ <p>3 競技時間</p> <ol style="list-style-type: none"> カクテル 6分 フルーツ 10分 <p>4 採点</p> <ol style="list-style-type: none"> 110点満点とし、次のとおり配点 <ul style="list-style-type: none"> カクテル 60点 フルーツ 50点 審査用紙採点以外として <ul style="list-style-type: none"> 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) 同点の場合は、味覚採点の上位の者
<p>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。</p> <p>☆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下さい。</p>			

今月の一句

トントトトン
チョップドサラダ
秋のいろ

今、流行っているニューヨーク発のチョップドサラダ。メインディッシュとして楽しむのがトレンドです。夏野菜、秋野菜をたくさんチョップして(刻んで)アレンジを。

北海道

旬なハ・ナ・シ

ぶどう



ワイン用ぶどうの生産量は今では北海道が日本一。北海道のワインといえば、余市、小樽、十勝ワインなどが有名ですが、近年は小さいワイナリーも高品質の製品を造り出し、山梨や長野産のワインに負けないワイン王国として人気を高めています。

ワイン用ぶどうを栽培するには、寒すぎると言われた北海道。近年は地球温暖化により北海道の気温が高くなり、ぶどう栽培が可能となってきています。また、梅雨などの影響を受けにくいことも好条件の様です。

北海道の空知地方のワイナリーも、2014年公開の映画「ぶどうのなみだ」(出演：大泉洋)のモデルとなりロケも行われました。

ワイナリー周辺の自然やぶどう畑、ワインや食の生産者たちと触れ合うことができるワインツーリズムも様々に計画されています。

包丁塚供養祭

魚鳥記念碑

昭和47年に北海道神宮第二鳥居下に建立され、年に一度、供養祭が行われています。



7月27日(木)包丁供養祭が行われました。役目を終えた包丁を土に返し、材料としての魚鳥には感謝の意を込めて供養をするを意図して建立されています。供養祭が行われることによって、調理師の皆さんがさらに今後の自覚をかため、技術を磨く第一歩と



巫女さんの踊り
するとところに意義があるとされています。武士が刀に魂を打ち込んだ様に、包丁に魂を打ち込み大切にすることを心もって調理に励みたいところ。運営は、札幌市調理師団体連合会、所属団体として(社)北全調の札幌市支部連合会が活動の一翼を担っています。

「北海道調理師試験」のために

29年度「北海道調理師試験」が全道各地で、8月29日(火)で行われ、合格発表は、10月19日(木)の午前9時から健康保全局地域保健課、保健所および支所に提示されます。

試験を受けた方は、発表を心待ちにしていることと思います。将来受けたらと思っている方は、ぜひ来年度等、各地域の支部で行っている「準備講習会」を受講し、調理師の免許の取得を目指してください。北全調のホームページに詳細を掲載しております。教科書となる「調理師読本」「調理師試験問題と解答」(全国版)と北海道の過去の問題集と解答をまとめた「過去問」も扱っていますので、ご活用ください。 <http://www.hokuzentyou.jp/index.html>



札幌での講習会の様子

事務局より

- ・平成29年度1期分の会費未納の支部は、お早めに納入をお願いします。
- ・『調理師読本』『調理師試験問題と解答』の返本は9月末までをお願いいたします。

「双味蝦仁」えびの二種味比べ

山家賢軌氏による中国料理講習会より

干焼蝦仁

- 剥き海老...15尾
- A. 豆板醤 大1.5、酒釀 大1.5
ケチャップ大3、
おろしニンニク小1、おろし生姜大1
- B. 上湯150cc、砂糖 小2、酒大1、
塩胡椒各少々
- C. 葱花50g、グリルトマト20g、
クリームチーズ20g
- D. 酢小1/2

1. 剥き海老を油通しする。
2. 油をひいた鍋でAを香りが出るまで弱火で炒める。
3. (2)にBを入れ、味を整える。
4. (3)に(1)とCを入れ、水溶き片栗粉でとろみを付ける。
5. Dを最後に入れる。



蛋黄醬蝦仁

- ブリブリ海老
- A. 耐熱マヨネーズ150g、
エバミルク小2、バジルソース大2
ガムシロップ大1、ポッカレモン大1
- B. パン粉
- C. 韓国唐辛子 ココナッツファイン
ピリパリ唐辛子

1. Aの調味料を全て合わせる。
2. Bをきつね色に揚げる。
3. (2)にCを混ぜ合わせる。
4. ブリブリ海老を油で揚げる。
5. (4)に(1)を絡める。
6. (5)に(3)を振りかける。



- ・韓国唐辛子：日本より辛さ控えめ甘味あり
- ・ココナッツファイン：粗挽きにしたココナツ
- ・ピリパリ唐辛子：唐辛子を油で揚げ、ゴマをまぶしピーナツとあえた新食感の商品

カネク 芡粉わさび

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・おろししょうが・おろし生にんにく・甘酢生姜・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・冷凍おろししょうが・冷凍味たらこ・冷凍味付数の子・冷凍たらばかに・チリアわび・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 TEL661-3461

そは処
連合登録商標

金 東家寿楽
今 井 努
寿 司 努

札幌市中央区北2条東7丁目
電話 二二二局二八〇八番

札幌市中央区北2条西1丁目
電話 六六一局八六五九番

まだまだ暑い日が続きます。
食中毒対策を万全に作業を!

編集より
お願い

研修の報告などの写真の撮影時には
複数枚写し、その中から選ぶと良い
写真を残すことができます。

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
ふぐのポン酢・鳥料理・カブト焼・中華料理
照焼・あらだき・すき焼・煮物・漬物

関ヶ原を
醸造元 関ヶ原醸造株式会社

岐阜県関ヶ原町 四三〇〇五
電話 四七〇一〇

高瀬物産(株)函館店
函館市石川町七の四
電話 四七〇一〇

松 小樽市福野町七丁目
電話 〇八一四五

珍味店酒店でお求め下さい

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、
これからもお客様のニーズにお応えします。

NAKANISHI PRINTING CO.,LTD.
中西印刷株式会社

〒007-0823 札幌市東区東雁来3条1丁目1番34号
TEL(011)781-7501 FAX(011)781-7516
<http://www.nakanishi-printing.co.jp/>