

愛知市商新聞

題字 中野玉英書
発行所
古河市東区筒井三丁目13番5号
知県すし商生活衛生同業組合内
愛知すし商新聞社
電話 (052) 888-9007
FAX (052) 888-9008
発行人 犬飼紀邦
編集人 佐藤守弘
(奇数月15日1回発行)

伝統と技が競い合う
「2025 中部ブロック
すし技術コンクール」開催へ



昨年実施された、オイシスでの技術講習会の様子

中部ブロックすし組

合員の技術と創造力が一堂に会する「二〇二五中部ブロックすし技術コンクール」が、令和七年十月二十二日（水）、名古屋市港区の「東邦ガスプロ房オイス」にて開催される。

本大会では、巻きずし・握りずし・関西江戸盛りの三部門に加え、すしケーキや抹茶の講習会も予定されており、すし文化の多様性と奥深さを体感できる一日となる。

参加希望の方は九月末までに組合事務所へ申し込み下さい。

●開催概要

日時 令和七年十月二十一日
 十二日（水）
 会場 東邦ガスプロ
 房オイシス（名古屋市
 港区港明二―一三―
 一）
 地下鉄名港線「港区役
 所駅」二番出口より徒
 歩五分
 集合準備
 午前九時三十分
 開会式
 午前十時三十分よ
 り、尾崎委員長による
 挨拶とルール説明
 ●競技スケジュール
 時間帯・内容
 ・巻ぎずし競技
 十時五十分～十一時二

十分
 ・（制限時間二十分）
 ・関西江戸盛り競技
 十一時三十分～十二時二十分
 ・（制限時間四十分）
 ・休憩
 十二時二十分～十三時
 ・握りずし競技
 十三時～十三時五十分
 ・（制限時間三十五分）
 ・すしケーキ講習会
 十四時～十四時四十分
 ・抹茶講習会
 十四時五十分～十五時二十分
 ・表彰・総評・閉会式
 十五時三十分～十五時五十分
 ●参加費と食材費補助
 参加費は無料。競技材料は各選手持参。ただし材料費として次の通り補助されます。
 ・握りずし部門
 一万円
 ・巻ぎずし部門
 三千元
 ・関西江戸盛り部門
 一万円

●競技内容の紹介

・巻きずし部門 鉄火巻、かんびよう巻、かつば巻に加え自由作品二本を含む計五本を、笹切り二枚以上とともに盛り付け。使用材料は自由。 ・握りずし部門 五人前の飯台に自由な握り・巻きずしを盛り付け。細工ずしや笹切りも自由。審査は後	本大会は、中部ブロックのすし技術研鑽と交流を目的とした中部ブロック最大のすし技術競技会。 伝統を守りつつも、創意工夫を凝らした作品が並ぶ舞台に、たくさんのご参加お待ちしております。 (編集部 佐藤守弘)
--	--

愛知県の最低賃金が
一、一四〇円へ

令和七年八月二十一日、愛知地方最低賃金審議会会長は愛知県の最低賃金を現在の一、〇七七円から六十三円引き上げとなる一、一四〇円にする旨を愛知労働局長へ答申しました。	内の店舗では労働者の住所が愛知県外である場合も愛知県の最低賃金を適用しなければなりません。
この最低賃金は十月十八日より適用され、現在一時間あたりの賃金が一、一四〇円を下回っている労働者に対しては賃金の見直しが必要となります。また、最低賃金の適用は事業所の所在地によつて適用されるため、愛知県	物価高が続く中、昨年の過去最高となる五、十円引き上げに続き、過去最高を更新する六、十三円の引き上げが行われることとなり、飲食業界には厳しい状況が続きます。従業員の皆様の賃金が最低賃金を下回らないようご注意をお願いいたします。
(事務局)	

すし商組合の皆様へ

10年保証 + 省エネのお知らせ！
TOUSAN warranty

10年間何度故障しても修理費が一切不要！
わずかな加入費で最大15年まで延長可能です。

超省エネエアコンは消費電力最大 70%削減
全国1位の導入実績とノウハウでエアコンの省エネ性能を100%発揮させるプランニングを提供します。

DAIKIN 10年保証の信頼と実績。店舗・オフィスエアコン専門店

東3冷凍機株式会社

ダイヤルコンシェルジュ **0120-130-047**

名古屋市 中村区 亀島2-12-12

見積無料・年中無休 AM9:00~PM:600

**7年連続
1位を獲得!**

ダイキン工業代理店2016年10月末全国集計



金印 まつまわてび 醤油味
YKB-250 NET 250g×10 個 ×2B

お問い合わせ



金印生 おろしわさび **お造り用**
RO-1 NET 200g×5 個 ×6E

こだわりの味を
お届けします

瞬間凍結すりおろし製法で
わさびの風味・辛味を。ハック！

シャキシャキとした食感と本わさびの風味が楽しめます。

金印物産株式会社 名古屋支店 TEL.052-682-1880

名古屋市プレミアム商品券事業は 発行総額三二五億円

名古屋市は本年もプレミアム商品券事業を展開します。利用期間は、十月十四日～来年一月三十一日迄。

プレミアム額は一万円の購入で一万三千円分利用できるというものです。紙の券の「プレミアム商品券」と、電子マネーの金シャチマネーの二種類があります。

昨年までは過去最大の三二五億円の発行総額でしたが、予算縮小の都合で二八億円まで減らされていました。

それが、九月十二日の補正予算で過去最高で昨年並みの三二五億円まで増額されることになりました。

プレミアム商品券の販売の予約抽選は終わってしまいましたが、プレミアム商品券の利用加盟店は、随時募集中です。お勧めは紙の券と電子マネーの両方とも参加登録することです。特に電子マネーは利用されると自動的に月二回振込されるので、とても便利です。我々すし組合の加盟店も、名古屋市内に店舗のあるところはどこでも利用加盟店に登録できます。換金に、手数料はかかりませんが、ぜひ登録して頂き、売上促進にご活用ください。詳しくは、左記のQRコードより、公式HPまたは、名古屋プレミアム付き商品券事業運営事務局 参加店舗コールセンター TEL〇五二―五六二―〇二二二をご参照ください。

(編集部 横井健太郎)



七月定例理事会

日時…令和七年

七月十六日(水)

午後二時～

場所…ウインクあいち

一三〇一

I 理事長挨拶

集中豪雨や猛暑など体調を崩しやすい環境です。体調に注意して頑張ってください。

先月、全すし連の総会がありました。平成

元年は二万件ほどだった組合員も今年の六月いっぱい三千件となりました。東京・愛知・大阪・神奈川で約半分、九州・東北・四国ではかなり少ない都道府県もできました。

高齢化のため店舗を維持できず、新規の出店も資金があることから増えない状況です。

しかし行事は積極的に行おうとしており、全すし連の十一月の行事や組合でも十月に技術コンテストを開催して若い方が参加してくれています。若い方のフォローをしてくれる人も減ってきています

II 審議事項

「議事録署名者指名」

高須副理事長・浅田副

理事長・堀副理事長

一 令和七年度すしの

日事業(案)につい

て

(大飼理事長)

ア 配布物は、支部長

店宛九月二十日到着で

発送の予定

配布物 ポスター、す

し力レンダー送付

すしの力カレンダー六

部・すし週間カレンダー

一五部 合計十一部

イ 特別賦課金二千元

七月一日の人数の請

求になります。

二 令和八年一月、新

春懇親会について

(第二ブロック担当

者)

日時 令和八年一月二

十日(火)～二十一日

(水)

場所 伊豆温泉(予定)

参加費 四万円前後を

予定

III 報告事項

一 ゴルフ大会につい

て

日時 九月十日(水)

七時五十分スタート

場所 品野台カントリー

クラブ

プレー代 一万一千四

五十円(昼食、三ドリ

ンク、セルフプレー)

参加費 四千元(賞品

代、パーティー弁当)

(水) 案内・申込書添

付

二 すしカレンダー部

より

(浅田副理事長)

二〇二六年版すしカ

レンダー注文書が、支

部長のお店に梱包屋出

版より届いていると思

います。ご注文の取り

まとめに、ご協力を宜

しく願います。

申込書の

締め切りが

七月三十一

日までとな

っております

すが、八月

以降も申込

みが可能で

す。事務局

までお問い

合わせくだ

さい。

三 中部ブロックすし

技術コンテスト

(高須副理事長)

日時 十月二十二日

場所 東邦ガスプロ厨

房オアシス

※技術コンテストの

他、すしケーキの講習

会も実施いたします。

(一面参照)

参加希望の方は事務

局までご連絡くださ

い。

四 編集部より

(佐藤編集部長)

すし川柳の募集は八

月一日までとなりま

す。皆様のご応募をお

待ちしております。

(三面・四面参照)

五 その他

理事会の次第は各支

部支部員にお知らせく

ださい。

(事務局)

新春懇親会のお知らせ

日時：令和8年1月20日～21日
場所：伊豆長岡温泉 ニュー八景園
費用：1名33,000円予定
11月中旬までに事務局まで
参加申し込みをお願いいたします。

お気軽にご来店ください
あらゆるデザインが揃います

当社2～3F ショールーム
052-222-0111



ユニフォームの総合企画販売
株式会社 サンユニフォーム
〒460-0003 名古屋市中区錦1-13-11
www.sun-uniform.co.jp



東邦ガスの体験型業務用厨房ショールーム

プロ厨房 オアシス

OISIS

プロの厨房に、プロの答えを！

《お問い合わせ》東邦ガス プロ厨房オアシス ※ホームページからでもご覧いただけます！！

〒455-0018 愛知県名古屋市港区港明二丁目3番1号
みなとアクルスエネルギーセンター1階
TEL:052-653-7775 FAX:052-653-7791
(土曜・日曜・祝日を除く9時30分～17時)

東邦ガス プロ厨房オアシス

https://gasmo.tohogas.co.jp/oisis/



第三回全日本すし川柳大会大賞発表

今年も「すし川柳」へのご応募、誠にありがとうございました

編集部および執行部による厳正な審査の結果、今年も多彩な作品が入賞となりました。

寿司屋の日常をユーモラスに切り取った一句、時事を巧みに盛り込んだ一句、思わず笑みがこぼれる一句など、どれも個性豊かで楽しく拝見させていただきました。

来年は、さらに多くの方々にご参加いただけるよう、お客様や他県のすし組合の皆様にもお声がけし、より一層の盛り上げを目指してまいります。

(編集部)

大賞

暖簾越し

美味しい笑顔で

夢ひらく

P.N. すしやのせがれ

ただの食事風景ではなく「食と人の交差点」を描いていて、寿司屋という舞台が人生のドラマを生む場所になっているのが素敵です。ユーモアと温かみが絶妙に握られていて、まさに「職人技」

優秀賞

インボイス

売り上げないし

意味ないし

P.N. わんちゃん

優秀賞

すしの日に

みんなで食べよ

でら吟を

P.N. マロンさんの会

佳作

すし千円

そんな時代も

あったよね

P.N. けんちゃん

ノスタルジーとインフレが合間見える一句ですね。中島みゆきさんの歌詞にもなりそうです (笑)

組合愛に溢れる一句ですねー。みんなで「でら吟」を広げていきましょう。※「でら吟」とは組合企画の愛知のネタ中心の握りすし盛合せのこと

業界をざわつかせたインボイス制度。ないし、ないしで愚痴ラップ風が面白いですね。売り上げがないかどうかは知りません (笑)

佳作

注意して
それパワハラと
注意され

P.N.脂のりのり女将



佳作

お好みで
子供上寿司
親稲荷

P.N.ジャパン



佳作

飲み友よ
通しとガリで
帰るなよ

P.N.クセがツヨイ



時代ですねー。
下手に注意できない（笑）。
まさに令和の一句です。

おーい、お父さん、ボーナス出なかつ
たんですか？それとも物価高の影響？

寿司屋のおやじの悲哀が見えますね
（笑）おい、それでも連れか。お通し
とガリはメインじゃないんだよ（笑）

残念ながら入選できなかった作品を出来る限り掲載いたします。
改めて、たくさんのご応募
いただきありがとうございます。
次回もたくさんのご応募お
待ちしております。

外食で 寿司屋なら 満場一致	鳥飼を とり貝と 間違えちゃった	インスタを みて来たよ 週三回目	早く帰ってよ 心で叫んで 笑顔の接客	まちがえました 世の中そんなに 甘くない	バイトさん 自分勝手に 酒つくるな	いつまでも 先の見えない 寿司業界	暑い夏 熱い心で 寿司握る
コ罗纳後も 戻ってこない 大宴会	クルクルも 今や回転 しない店	特上の お客の好みは 生が嫌い	組合員 理由も伝えず 辞めるなよ	むらさきの 由来言ったら すぐググる	ツアー客 文句言うなら 金を出せ	職業病 冷え性腰痛 ツルッパゲ	異邦人 カウンター占拠で でら吟キッズ
伊勢湾も エビもなくなり タコイカも	暑い夏 エアコン壊れ 廃業か	ウニ食べて いくらも食べ又 痛風だ	海の幸 枝と心で でら吟を	握る手に 未来の光 灯しつつ	渋沢で 払う支払い 令和寿司	時価不明 裏金ネタは 握りません	贅沢に トロとウニとで ファイファイファイ 五十一五十
美人さん みんな来い恋 僕の前	お客様 いっぱいきたな 夢だった	喫茶店？ 違うよここは 寿司屋だよ	仕入れには いつも気合を 客来ない	売り上げは 僕のそばには いつもない	金一封 くれる組合 他になし	気だるさで みんなは麺で わたし寿司	この暑さ 乗り切る為に 寿司食らう
昼ランチ こんなに暑い 人出ない	寿司屋には 四季を感じる ネタばかり						

第一回「金印フェア」開催のお知らせ

商社会員会の金印わさび(金印物産)が飲食店向けに、第一回「金印フェア」を開催します。

●わさび製品が出来上がるまでの裏側を紹介します。

●地元愛知の食材を使用し、色々なメニューを試食提案いたします。

●金印の主力商品や新商品を紹介します。

組合員様は、もちろん、飲食店に関わる方であれば、どなたでもご来場、大歓迎です！

事前登録のうえ、是非ともご来場くださいませ。

ご来場頂ける方は九月二十四日までに左記二次元コードより登録をお願いします。

店名・氏名・来場予定人数・紹介者の入力をお願いします。

担当：金印物産(株)名古屋支店

鬼頭・葉師寺



高校生インターンシップ受け入れのご報告

今年も高校生インターンシップの受け入れを実施いたしました。

本取り組みは、若い世代に飲食業への関心を持ってもらい、将来の進路の一つとして考えるきっかけとなることを目的としています。

また、飲食業の裏側にある数々の工程を実際に体験することで、事業がどのように成り立っているかを肌で感じてもらうこと。

そして、作業後にはカウンターで寿司を味わってもらい、本物の寿司の魅力を知ってもらうことも大切な趣旨のひとつです。



知野高校と私立修文学院高校から、延べ十名の生徒さんが五日間にわたり参加してくれました。

仕込みでは冷凍海老の下処理や串打ち、開店前の清掃・準備などを体験。営業時間中にくれた生徒さんもあり、一年越しの成長を感じました。

は、お客様へのおしほり・お茶の提供などの接客、そして営業後の片付けまで、実際の業務を通して学んでもらいました。

感じられたことは、私にとっても大きな喜びでした。

最後にカウンターで寿司を味わう生徒さんの弾ける笑顔がとても印象的で、改めてこの取り組みの意義を実感いたしました。

少しでも飲食業に興味を持ち、将来の経験に活かしていただければ幸いです。

来年以降も、継続して高校生インターンシップの受け入れを行ってまいります。

(二宮支部)

楽山 佐藤守弘

お店でのカラオケ・生演奏・BGMの著作権手続きはお済みですか？



著作権使用料の例

- カラオケ(客席面積33㎡まで)
月額 3,500円
組合員の方は2割引(2,800円)になります
- BGM(客席面積500㎡まで)
年額 6,000円
組合員の方は2割引(4,800円)になります
※別途消費税相当額が加算されます

下記の支部までお気軽にお問い合わせください。

JASRAC® 日本音楽著作権協会 中部支部
〒450-0003 名古屋市中村区名駅南1-24-30 名古屋三井ビル本館13F
Tel.052-583-7590 Fax.052-583-7594

ご当地企業コラボメニュー提案

長田 絢 先生 監修

長田 絢 (ゆづり) 先生
株式会社Japan Food Support 代表取締役
料理研究家、栄養士、お肉博士(監、講師)

杉本食肉産業株式会社 様 (名古屋市)



創業明治33年、名古屋の老舗精肉店。「日本一のお肉屋さん」を目指し、生産から加工、卸、小売、外食まで幅広く展開。

- 野菜たっぷり焼き餃子 × きざみわさび醤油味
- 黒毛和牛手ごねハンバーグ × きざみわさび醤油味

七福醸造株式会社 様 (安城市)



有機白醤油を専門に製造販売している日本唯一の企業。今では一般家庭にも普及している白だしを、1978年料理人の声から日本で初めて開発されました。

- 鮭の白だし茶漬け × 山わさび
- 豚肉とキャベツの白だししゃぶしゃぶ × きざみわさび醤油味

有限会社まんてん 様 (豊橋市)



愛知県蒲郡産の「メヒカリ」を中心に、未利用魚・低利用魚の加工・販売をされており、唐揚げやフライの他に、メヒカリの魚骨など珍しい商品も製造。

- メヒカリの唐揚げ × わさび塩
- メヒカリの唐揚げ × わさび醤油パウダー

有限会社鳥市精肉店 様 (豊橋市)



豊橋市にある創業90年の老舗精肉店。愛知県のブランド鴨「あいち鴨」を飼育～販売まで行われています。

- あいち鴨のスマック(胸肉) × 生おろしわさび

有限会社花井養鶏場 様 (安城市)



愛知の誇る名古屋コーチンの卵を日本一生産されている養鶏場です。他の卵よりも卵黄の比率が多く、卵としての味が濃厚でコクがあるのが特徴。

- 名古屋コーチンの卵かけご飯 × きざみわさび醤油味

ご来場特典

Thank you

ご来場の皆様全員に感謝の気持ちを込めた特別なお土産をご用意しております。



金印フェア開催

入場無料

第1回

日程 2025年 10月1日 水 10:00-16:00

会場 東邦ガスクッキングサロン栄
愛知県名古屋市中区栄3-15-33 栄ガスビル6階



美味しさの原点紹介

「こだわりの原料×金印独自製法」
加工わさびが出来上がるまでの裏側をご紹介します



メニュー提案&試食

長田絢先生監修！
地元愛知食材×金印商品を
ビジュアル形式でご提案します



金印商品展示

主力商品や新商品をご紹介します！
食べ比べすることで
お気に入りの一品を発見！

来場者事前登録のお願い

FORMS

事前の人数確認のため、ご来場頂ける方は
9月24日までに右記二次元コードより登録をお願いします。
(企業名・氏名・来場人数・紹介者を入力いただきます。)



金印わさび

金印わさびは1929年、愛知県名古屋市で創業しました。
「世界を美味しく健康に」の想いと共におかげさまで今年で96周年を迎えました。
これからもわさびの本物のおいしさを追求し、最高品質のわさびをお届けできるよう日々努力を重ねてまいります。

主催者：金印物産株式会社 国内営業部 名古屋支店
連絡先：052-269-1880

令和7年7月～9月 ― 組合日誌 ―

- 7月16日(水) 理事会 (ウインクあいち1301会議室)
- 8月6日(水) 編集部会 (組合事務所)
- 8月6日(水) 執行部会 (組合事務所)
- 9月2日(火) 生活衛生営業経営特別相談員研修会 (ウインクあいち1202会議室)
- 9月3日(水) 執行部会 (組合事務所)
- 9月9日(火) 全すし連執行部役員会 (東京新宿京王プラザホテル)
- 9月10日(水) 愛知県すし商生活衛生同業組合親睦ゴルフコンペ (品野カントリークラブ)

令和7年度行事予定表

理事会開催日 原則15日～19日 (火) (水) (木) とする。

年月日	執行部会・理事会・組合行事
令和7年9月17日(水)	理事会 (ウインクあいち1102会議室)
10月1日(水)	執行部会 (すし組合事務所)
10月1日(水)	編集部会 (すし組合事務所)
10月22日(水)	中部ブロック技術コンクール (東邦ガス プロ房オイシス)
11月5日(水)	執行部会 (すし組合事務所)
11月19日(水)	理事会 (ウインクあいち1102会議室)
11月	中部ブロック会カレンダー委員会
12月3日(水)	執行部会 (すし組合事務所)
12月	編集部会 (すし組合事務所)
令和8年1月7日(水)	執行部会 (すし組合事務所)
1月20日(火)	理事会・経営講習会・新春懇親会 (伊豆長岡温泉 ニュー八景園)
2月4日(水)	執行部会 (すし組合事務所)
2月4日(水)	編集部会 (すし組合事務所)
3月4日(水)	執行部会 (すし組合事務所)
3月18日(水)	理事会 (会場未定)
3月	中部ブロック代表者会議 (会場未定)

《注》①都合により変更することがあります。②各委員会は、理事会前に開催してください。③常務理事会は、必要の都度開催します。④本部行事予定日には、各支部の行事・催事は極力避けてください。⑤理事会は支部長ないし理事が都合が悪い場合は、代理者を出してください。

全国すし連主催による一般消費者向けイベント「すしの食材セミナー」が、令和七年十一月十一日(火)に東京・京王プラザホテルにて開催されます。



それぞれの地元で獲れるご当地すしネタを紹介。さばき方から調理方法まで、実演を交えながら丁寧に解説します。

地域の食材に精通した実力派の職人たちが集う、見応えのあるイベントです。

すし文化の奥深さと、食材へのこだわりを体感できる貴重な機会(副理事長 高須寿和)です。ぜひご来場ください。

二〇二六年すしカレンダー 申込受付中

毎年恒例のすしカレンダーの申し込みを受け付けています。ご希望の方は各支部に配布いたしました申込書にて愛知県すし商生活衛生同業組合の事務局までお申し込みください。

また、本年度はすしの日カレンダーを六冊、すし週間カレンダーを五冊各店に配布予定です。ぜひ活用ください。

愛知すし商生活衛生同業組合は 葬儀会館 **TEAR**と提携しています。

ティアでの葬儀が **お得に!**

詳しくは下記フリーダイヤルへお問い合わせください。

葬儀会館 **TEAR** デイア

— 24時間・365日対応 —

0120-549401

さしみ溜・てり溜・食酢等調味料 酒類全般取り扱い

株式会社 **ヤマヤ醤油店**

【配送エリア】 東海3県(一部を除く)

〒455-0021 名古屋市中区木場町2-16 TEL 052-694-3111

気軽に電話下さい

すし標

今年の夏も、例年以上の厳しい暑さとなりました。

私たちすし業に携わる者にとって、生ものを扱うという責任は、年々重みを増しているように感じます。

冷蔵・冷凍技術の進化、保管方法の工夫など、衛生管理の手段は多様化し、心強い味方となってくれています。

しかし、それらを使いこなすのは、あくまでも人です。

それほど優れた技術があっても、過信せず、日々の業務に真摯に向き合う姿勢こそが、すし職人としての基本であり、誇りではないでしょうか。

暑さに負けず、気を緩めず。一貫一貫に心を込めて、皆さまに安心と美味しさを届けたい。よう、これからも精進してまいります。

名港印刷株式会社

〒455-0044 名古屋市中区築三町3-16

TEL 052-6552133 FAX 052-6552111

E-Mail: info@meikou-p.co.jp URL: http://www.meikou-p.co.jp

雅の心 食器全般・メニュー作り 寿司カウンター・厨房機器・店舗設計

レーム化学(株)

〒455-0943 愛知県清須市新清洲一六-11

TEL 052-4001711 FAX 052-4009318

ZOS system consulting company

株式会社 ZOS

ホームページ・ネットショップ制作管理!

補助金を利用してWebサイト・ネットショップを出来るだけに負担の少ない形で制作します。

手数料無料QR決済端末や経費削減のご提案も!

464-0083 名古屋市中千種区北千種1-4-10 Kiwi C号 TEL 052-722-0808 担当: 武藤・森口まで

創業融資

事業計画作成支援 (5万円～) まずはお電話ください!

税理士 中小企業認定支援機関 後藤会計事務所

名古屋市中区柳原一丁目17番15号 TEL 052-508-7006

http://www.keiri-nagoya.com http://www.yuushi-nagoya.com

QRコード

玉子製品 タニグチ

すし用玉子焼、おぼろ

株式会社タニグチ商店

〒460-008 名古屋市中区栄5-16-18 TEL: 052-262-7741 FAX: 052-261-4825

株式会社 水谷海苔店

〒460-008 名古屋市中区栄5-16-18 TEL: 052-262-7741 FAX: 052-261-4825