



新東会 江戸前ニュース

新東調理士会が取り組んでいる、江戸前蒲焼のPR活動や取り組みを、様々な切り口でご紹介します。

計報 湯浅会長 急逝

平成26年11月3日午前1時50分、当会会長であった湯浅巨が79歳で急逝いたしました。原因は急性の虚血性心疾患でした。

日頃から特にごが悪いといふこともなく、年齢のわりには元気でしたので、本当に突然の出来事でした。

50年余りの長きにわたり、皆様には大変お世話になりました。引き続き変わりになく調理師の紹介・育成に努めていく所存ですので今後ともよろしくお願い申し上げます。

なお湯浅巨は四十九日の法要の際に、当会から徒歩10分のところにある「伝燈院 赤坂浄苑」に納骨されました。



お知らせ情報

◆リニューアルオープン

平成26年11月8日(土)
「つきじ 宮川本廬」(横浜) 移転先
〒231-0014
神奈川県横浜市中区常盤町2-11
045-222-8633

平成27年2月12日(木)

「喜代川」(日本橋)
〒103-0016
東京都中央区日本橋小網町10-5
(移転無し)
03-3666-3197

恒例の親睦忘年ゴルフ「喜楽会」 昨年末に開催



昨年12月31日(大晦日)、恒例となりました親睦忘年ゴルフコンペ「喜楽会」が玉造ゴルフ倶楽部にて開催されました。晴天に恵まれ、28名の方にご参加いただきました。

優勝は立花実様(IT関係会社経営)で、41.48グロス 89ネット72.2でした。

またベストグロスは2年連続で木村祐典様の84でした。



優勝した立花 実さん

◆お知らせ

平成27年4月1日より正千代庖丁の価格等が改定されます。

・「正千代」価格の改定

鰻裂き庖丁 八寸(240mm)
青鋼 5万5000円 → 6万円
白鋼 4万5000円 → 5万円

・「杉本」庖丁直しについて

いつもお預かりして直してもらっていた庖丁直しですが、会社の方針が変わり、自社製品以外の庖丁の直しにつ

◆慶弔(お悔やみ)のお知らせ

平成27年1月9日
竹葉亭取締役会長
別府 允様 享年69歳
謹んでお悔やみを申し上げます。

いは現物を見てからの判断となり、直しの度合いによってはお受けできない場合もあるとのこと。またお預かりする時間が以前より長くなりましたのでご了承のほどお願い申し上げます。



つきじ宮川本廬
服部 英雄さん



この度、会長の突然の訃報に接し未だ信じられません。とても人に優しく面倒見のよい会長でした。心からお悔やみ申し上げます。

私は先輩から、鰻裂きは串を打つ人が打ちやすいように、串を打つ人は焼く人が焼きやすいようにと教えていただきました。先輩や周りの人たちに助けられてここまで来ました。決してこれでいいわけではありませんが、これからも初心を忘れず仕事に打ち込んでいきたいと思えます。

つきじ宮川本廬 相模原店

〒252-0303
神奈川県相模原市南区相模大野
4丁目4-3 相模原伊勢丹6階
TEL: 042-740-5454

次回は...

「つきじ宮川本廬 新宿伊勢丹店」
の横山雅俊さんです。

2015年(平成27年)の土用丑の日は
7月24日(金)と8月5日(水)です

会報誌「新東ファミリー」は業界発展のため精力的に取材活動を行います。ご意見、ご要望などございましたら編集部にご連絡ください。TEL: 03-3582-4721 MAIL: info@chourishi.co.jp



江戸味散策

平成 27 年 3 月 1 日発行 (隔月発行)
発行所 (株)新東調理士会

新東ファミリー



第51回新東調理士会

「鰻魚供養大放生会」開催

平成27年11月5日、東京

都港区北青山の持法寺にて鰻魚供養大放生会が執り行われました。当日は蒲焼店オーナー、養殖業者、活鰻問屋様など、多くの方々にご参列いただきました。



富田達右衛門理事長

「来賓を代表して「東京鰻蒲焼商組合」理事長および日本橋「伊勢定」会長の富田達右衛門様より、「鰻業界は今までに大変な時期の中にありましたが、皆様の協力があった難局を越えられたことに感謝します。また鰻の相場が下がりましたが、今後どうなるかまだ分かりません。鰻という食文化を後世に残していくためには我々が頑張らなくてはならないので、業界が一つになつての協力を今後もお願ひしたいです」とのお

言葉をいただきました。

続いて「全国鰻蒲焼商組合連合会」理事長および日本橋「大江戸」社長の湧井恭行様より、「和食」が世界無形文化遺産に登録されたり、ニホンウナギがIUCNのレッドリストに登録されたりと業界で様々なことが起きていますが、『常に美味しい鰻を食べたい』というのがお客様の願望であります。皆で力を合わせ、日本のうなぎ文化を守っていきましょう」と述べられました。

その後、持法寺のご住職の読経が始まり、参列者全員が焼香をいたしました。



供養終了後はお浄め、懇親会を行い、ご供養された活鰻は湯浅祐司が感謝の気持ちを込めて隅田川に放流いたしました。

ご参列の皆様、誠にありがとうございました。



「東京鰻蒲焼商組合」新年会

東京鰻蒲焼商組合の新年会が2月6日(金)銀座の三笠会館にて行われました。組合の理事長である伊勢定会長、富田達右衛門様から「うなぎ文化の伝統を守りながら、お客様に喜んでもらうことを第一に、組合員を一人でも多く増やしていきたい」とのお話がありました。

続いて来賓として出席した全国鰻蒲焼商組合連合会の顧問を務める片山さつき参議院議員(自民党)は「蒲焼屋に客足が戻ってくるよう、政府として最善のことをしていくこと。また日本人ほど手先の器用な民族はいない。伝統の職人がいなくなってしまうたら食文化も途絶えてしまう。和食という伝統文化の発信は不可欠であり、専門店でハレの日に鰻を食べるということを継続させていきたい」と述べられました。

その後、東京淡水魚卸協同組合の大河内渉理事長は「うなぎは最終的に美味しいと言ってくれる消費者のものであり、そのことを肝に銘じて資源不足に立ち向かうべきだ」と述べられ、日本鰻輸入組合の森山喬司理事長は「今年は日本だけがシラスが捕れており、輸入業者としては不本意である。またコストを考えて相場を上げる傾向があることを注視していかなければならない」と述べられ、全蒲連の湧井恭行理事長は「うなぎ文化を理解していただく運動を広めていきたい」と述べられました。

最後に日本養殖新聞の高嶋茂男編集長から現在のシラスの状況について「日本の池入れは約10tで昨年の8t9割と好調だが、中国・台湾は昨年の1t2割と低調で、飼料の値上げも予想される」との説明がありました。



新東調理士会は、うなぎ・日本料理の調理師を育成・紹介する会社です。

www.chourishi.co.jp/

新東調理士会 検索

発行・編集: 株式会社 新東調理士会 厚生労働大臣許可番号13-ユ-040007
所在地: 〒107-0052 東京都港区赤坂5-4-12 阿部ビル2階 FAX: 03-3582-5731