

## 札幌市調理師団体連合会会報



### リニューアルオープンした道庁赤れんが庁舎

伊藤博之氏は1965年生まれの札幌出身。高校時代はサッカーとアルバイトの両立で忙しい日々を送り、肉屋、総菜屋、蕎麦屋と様々なお店を経験。将来は手に職をと考えていたところラーメン屋さんでの職人さんとの出会い、関わりで調理へ気持ちが決まったそうです。

高校卒業後は親の強い勧めもあり、それならばと大阪あべの辻調理師専門学校へ入学。調理師になる為の心構えや礼儀を厳しく叩き込まれました。卒業と同時に札幌に戻り1985年札幌グランドホテルに入社。翌1986年、正式に調理部洋食調理としてキャリアをスタートされました。配属になった「ライラック」はとにかく忙しく、ランチだけで20kg以上のパスタを毎日用意し



全日本司厨士協会札幌支部  
副支部長

伊藤 博之 氏

「店長の悩み」

ていたそうです。「おかげですぐにフライパンも煽れるようになったよ」と笑い、キッチン修業時代の話も「先輩にはよく飲みで連れて行ってもらったな」と良さ思い出として話していただきました。

以来札幌グランドホテル一筋。2014年フランス研修にて当時最新のフレンチを学び帰国後、フランス料理最高の名譽の一つとされる「レ・ディシブル・ド・オーギュスト・エスコフィエ」の称号を授与。また、2020年北海道社会貢献賞も授与されております。副総料理長などの要職を経て2020年札幌グランドホテル第10代総料理長に就任。ホテルの寵を守りながらも食育活動にも積極的に取り組み、小学生を対象にした「味覚の授業」をはじめ専門学校講師、ほかかいどう未来チャレンジ基金の応援委員などを務め、司厨士協会に於いても役員を歴任。

(次頁へ続く)

題字「札幌調理師第3代会長

故鈴木 健雄氏

# 2025 年頭所感



札幌市調理師団体連合会  
会長代行 鈴木裕一郎

令和7年の新年を迎え、謹んで年頭のご挨拶を申し上げます。

昨年中は、札幌市をはじめ札幌連の加盟団体、そして関係団体及び特別賛助会員の皆様には、当連合会の事業推進と運営に格別のご指導、ご支援をいただきまして心よりお礼申し上げます。

さて、昨年を振り返ってみますと、札幌連が創立35周年を迎えたことから、5月の定期総会の懇親会に併せて記念祝賀会を開催し、記念事業として長きにわたり札幌連の役員として貢献した方々に市長感謝状や会長感謝状が贈呈されました。また、2年振りに実施された「ふぐ処理者認定試験」の試験対策として10月に開催した試験準備講習会では、30名の受講者に対してふぐ鑑別の講義やふぐ処理

の実習などを行いました。

しかしながら一番大きな出来事としては、8月の鈴木健雄前会長逝去の報せでありました。前会長が亡くなって数か月が過ぎ、未だ実感が湧かない日々が続いておりますが、前会長が新たに挑戦し始めた市民・道民に馴染みの薄い「ふぐ」の魚食拡大の取り組みは、広がりを見せております。

まず、地産地消にこだわり中国料理を提供した10月の「健康料理フェスティバル」では、これまで中国料理の食材としてあまり使用されていない「道産まふぐ」を、米粉揚げに仕上げて参加者に試食していただき、最高に美味しかったなど高い評価を得ました。一方で、家庭で「ふぐ料理」を作りたいくても「ふぐ」が手に入らないなどの意見も

あり、消費者が「ふぐ」を手軽に購入できるよう、関係者に働きかけていく必要性も痛感しております。

このほか、札幌連以外においても「ふぐ」の消費拡大と料理の普及を図るイベントが行われるなど、近年、北海道で漁獲量が急増している「ふぐ」などの新たな魚の地産地消の動きが加速しております。

今後とも我々調理師は、伝統ある「食文化」を守りながらも、常に研鑽を重ね、新しい料理にも挑戦する意欲を持ち続け、札幌市民をはじめ札幌を訪れる観光客の方々に、健康的で安全・安心な料理を提供し、「食のまちさっぽろ」を楽しくいただくための役割を担っていく必要があると考えております。

結びになりますが、新しい年が皆様にとりまして健やかで希望に満ちた一年となりますようにお祈り申し上げますとともに、本年も、札幌市をはじめ各加盟団体、関係各位の特段のご理解とご協力をお願い申し上げます。年頭のご挨拶とさせていただきます。

(前頁より)

「食」を取り巻く目まぐるしい環境の変化を柔軟に受け入れ、これからの調理業界の為、若い調理人の技術向上、育成に奮闘。今もなお尽力されていきます。プライベートではゴルフだけでなく新たにテニスを始めたとの事。

今後とも伊藤総料理長をはじめとする諸先輩方の知恵と力をお借りしながら協会の運営にしっかりと取り組んで参りたいと思います。

(紹介者)

全日本司厨士協会札幌支部

板倉 洋祐

刃物専門 - 切れ味本位 -

## 宮文刃物店

〒060-0062  
札幌市中央区南2条西2丁目 宮文ビル  
TEL(011)231-1940

ルーループ  
**Loulu.Loup**  
Original Design Shop

Tシャツ、パーカー、トートバッグなど  
オリジナルデザインで1枚からプリント!

詳しくはこちら

syoubunsysa inc.

テナント募集中

貸ビル業  
**(株)都志松**

札幌市中央区南4条西5丁目6  
TEL 011-241-4540  
FAX 011-241-4505

鰹節・煮干・各種削節  
椎茸・海苔  
食堂材料卸

株式会社  
**大熊商店**

〒003-0808 札幌市白石区菊水8条3丁目11-23  
☎ (011) 821-2166(代)  
FAX (011) 821-2164

札調連

# 事業報告

## 札調連四役会・懇親会開催

昨年12月3日、令和6年度第2回札調連四役会議が京王プラザホテル札幌地下1階「あきず」で開催されました。

会議は鈴木裕一郎会長代行の議事進行により、令和6年度の事業執行状況や収支決算見込みについて協議されたほか、1月29日に開催される理事会、講師研修会、新年会の具体的な内容が決められました。また、札幌そば麵類研究会が担当する来年度の健康料理フェスティバルについては、会場を「東家寿楽」とし、当該店舗の1階部分に収容できる人数（60名程度）の規模で開催すること、庖丁塚会計において今後記念碑増設

などで多額の支出が見込まれることから、各加盟団体の協賛会員にも供養祭への出席を案内するとともに名誉調理師等に対し寄付を募るなど新たに財源を確保することが提案されました。さらに、新名誉調理師の登録料（1万円）は据え置きとするが名誉調理師の名刺は希望者の個人負担で作成することが報告されました。

なお、今回協議された議事は1月29日の第2回札調連理事会にも諮られます。会議終了後には懇親会が開かれ、最後は鈴木会長代行の挨拶で会はお開きとなりました。

鈴木裕一郎会長代行の進行で会議が進められ、まず山口事務局長から、令和6年度の事業報告（中間）や令和6年度の一般会計と庖丁塚会計の収支決算見込みについて説明があり、事業内容及び収支決算見込みともに了承されました。

続いて、健康料理フェスティバルについて検討が行われ、令和7年度は札幌そば麵類研究会が担当し、「東家寿楽」の1階部分を会場として60名程度の参加人数で9月に開催する方向で進めていくこととなりました。また、令和7年度の講師研修会講演者の検討を行い、第一割烹または札幌割烹から講師を選定することにしました。



京王プラザホテル札幌「あきず」にて

## 第2回

### 札調連理事会開催

1月29日、講師研修会や新年会に先立ち、午後2時30分からホテルポールスタール札幌で役員15名の出席のもと第2回札調連理事会が開催されました。

鈴木裕一郎会長代行の進行で会議が進められ、まず山口事務局長から、令和6年度の事業報告（中間）や令和6年度の一般会計と庖丁塚会計の収支決算見込みについて説明があり、事業内容及び収支決算見込みともに了承されました。続いて、健康料理フェスティバルについて検討が行われ、令和7年度は札幌そば麵類研究会が担当し、「東家寿楽」の1階部分を会場として60名程度の参加人数で9月に開催する方向で進めていくこととなりました。また、令和7年度の講師研修会講演者の検討を行い、第一割烹または札幌割烹から講師を選定することにしました。

この他、来年度の事業実施に当たり会場確保等のため、来年度の事業計画（案）が提示されました。



理事会「会議の様子」



鈴木裕一郎会長代行の挨拶

高級鮮魚介・冷凍魚介・各国輸入蛸

衛生的な設備を誇る  
業務用卸のエキスパート!!

株式会社 **大橋水産**

札幌市中央区北13条西16丁目3-13  
TEL 709-1221(代) FAX 709-1225

北海道の食文化を創造する

シンナン **晋南貿易株式会社**

札幌市中央区北7条西25丁目

TEL 011-615-0177  
FAX 011-641-8591

一般野菜果実  
高級野菜果実

(洋食・和食・中華・製菓材料一切)  
冷凍野菜果実・カット野菜納品業

(株) **相川商店**

札幌市中央区北3条東7丁目  
TEL 011-231-0735  
FAX 011-232-0438

# 札調連 事業報告

## 令和7年 札調連新年会開催

1月29日、札調連新年会がホテルポールスタール札幌で開催されました。午後5時、来賓、役員、名譽調理師など36名が集まり、日本中国料理協会札幌支部長の本田卓也氏の司会進行のもと開会となりました。

初めに、鈴木裕一郎会長代行から新年の挨拶があり、続いて来賓である札幌市保健所食の安全担当部長の西尾香奈子様から祝辞をいただき、その後、北海道議会議員の千葉真裕様、札幌市議会議員の長内直也様及び細川正人様からスピーチをいただきました。議員の皆様からスピーチのあと、北海道全調理師会名譽理事長の渡邊孝行氏による乾杯のご発声で開宴となり、会場



新年会「会場の様子」



保健所・西尾部長の祝辞



鈴木会長代行・新年の挨拶

では、直前に行われた講師研修会の内容などで盛り上がり、和やかな時間を過ごしました。結びは、札幌市名譽調理師会相談役の森下稔氏により、来年またこの会で再会できることを願い、乾杯でお開きとなりました。



森下相談役・開会の乾杯



渡邊北全調名譽理事長の祝杯挨拶



細川市議の挨拶



長内市議の挨拶



千葉道議の挨拶

## 札調連認定講師 研修会開催

1月29日、ホテルポールスタール札幌において令和6年度札調連認定講師研修会が開催されました。研修会には札調連認定講師、札調連役員、札幌市名譽調理師など30名が参加し、司会は全日本司厨士協会札幌支部の大江廣嗣氏が務め、札調連認定講師委員会委員長鈴木裕一郎氏の開会の挨拶で始められました。今回の講師は、札幌そば麵類研究会代表の佐藤元治氏で、「蕎麦屋に生まれて」と題して、祖父の代から現在に至る105年間の思いが詰まった講演が行われました。

祖父と祖母の生い立ちや苦勞話から講演は始まり、二人が保証人で失敗した経験から、佐藤家には「決して保証人にはならずその時その時でできることをしてあげなさい」との家訓があること、父がすすきので開業した幼い頃の記憶として「赤線」で働くお姉さんや薄野交番のお巡りさんと親しくなったこと、東京の大学に進学したが、学生運動真っ盛りで授業が休講とな



研修会「会場の様子」

り、パチンコに明け暮れてお金を使い果たし、アルバイトで生活をしのいでいたことなどが紹介されました。78歳の佐藤氏は、小学6年生からそばを作り始めて今年で65年になるそうです。各種団体の役員を務めながら、地域活動にも積極的に取り組み、特に、「神社小路祭り」で課題だった「ごみ問題」の解決に向け奮闘したお話はとても興味深い内容でした。そして、いろいろな方に助けてもらったことに感謝しながら、65年間のそば人生のお話を締めくくっていました。なお、佐藤氏の講演内容は、今後、札調連から発行される冊子「私の調理師人生」第3号に掲載されることになります。

# レポート

## 認定こども園

私が現在厨房職員として勤務しております保育園について調べてみました。2021年4月1日開園で、当時の名称は、「認可保育園」中の島みどりの保育園でしたが、2021年より認定こども園「中の島スマイル」として新たなスタートとなりました。

認定こども園とは、保育園と幼稚園の要素を併せ持つ施設で、未就学児童向け保育・教育施設で、共働き世帯でなくても0歳から利用できるなどのメリットがあります。

少子化、核家族化及び共働き世帯の増加によって、保育園の待機児童数の増加と幼稚園の定員割れが問題となっています。そこで幼稚園の入園者確保と保育園の待機児童の解消を図りつつ、保育・幼児教育に対する多様な要望に応えるために、認定こども園が誕生しました。

そして、それぞれの位置付けは、保育園は児童福祉法に

基づく福祉施設で厚生労働省の管轄、幼稚園は学校教育法に基づく学校で文部科学省の管轄、認定こども園は小学校就学前の児童に教育及び保育並びに子育て支援を総合的に提供する施設として内閣府の管轄です。

認定こども園には4種類のタイプがあり、保護者のニーズや地域の特性に対応できるようになっています。子育て世帯には選択の幅が広がり、待機児童の解消や支援、環境改善にもつながるのではないのでしょうか。何より子育てが安心してできる環境、福祉、支援を十分に整えることが、人口増加にもつながると思います。

札幌第一割烹調理師会

成田 寿



## 札幌そば麺類研究会

私達 札幌そば麺類研究会は、コロナ禍のために25年以上続けてきました「小学校の親子手打ちそば教室」も5年間の歳月で父母との連絡が取れなくなり、今は中止状態になっております。何かの機会に再開できることを願っております。また、会員の高齢化が進み、新人を募っても仕事にゆとりがないと断られる始末で、なかなか集まりません。人集めの難しさを改めて感じております。

そんな中、調理師会のブロック研修会では、14名の調理師の皆さんとそば部門の研



そば打ち体験の様子

修会を開き、そばの歴史と、そばの実からそば粉、そばがきからそば切りへの変化を講習、実食していただきました。

また、令和3年度の健康料理では、札幌市調理師団体連合会のユーチューブチャンネルにて家庭で出来る手打ちそばとそば料理を配信させていただきました。また偶然にその動画を見られた手稲区保健センターの方から連絡をいただき、令和7年2月5日（水）区民センターでの事前講習と2月19日（水）手稲コミュニティセンターでの料理教室の依頼を受けましたので、緊張しますが、やらせていただくことにしました。



参加した留学生の方々

さらに、札幌モーニングロータリークラブさんと長い間「そば打ち教室」を開催してまいりましたが、そのことを他クラブのメンバーが知り、3つのクラブからイギリス、タイ、中国の留学生も参加したいと連絡があり、昨年11月、会員メンバー4人（80歳2名、65歳と75歳が各1名）で15名の方にそば打ち体験をしていただき、また多くの参加された関係者に食べていただき、細いの太いの長い短いのお話も弾み、楽しい時間を過ごすことが出来ました。

札幌そば麺類研究会

佐藤 元治

### 令和7年度 札幌連 定期総会・懇親会

日時：令和7年5月27日（火）

午後3時～定期総会

午後4時30分～懇親会

場所：ホテルライフオーブ札幌  
中央区南10条西1丁目

# 随想

## 「人生初めての経験」

定山溪調理師会

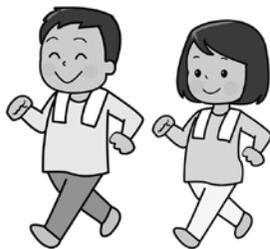
佐藤 修

6年前、コロナ禍になる前の秋10月の出来事です。初めて入院と手術を体験しました。病名は「下部静脈瘤」、両足4か所を切り、運動不足が原因と言われ、料理人に多いようです。我々40歳・50歳は働き盛り、仕事の拘束時間も12時間以上が当たり前でした。

コロナ禍が進む中、仕事が少なくなり、ふと考えることが多くなつた。ここで人生一度立ち止まり、振り向く勇氣を持つようになり、1年、1月、1日を充実した人生を送りたい、そのためには、心身ともに健全であることが大事であると決めました。

仕事を辞め、1年間体をリセットすることにしました。スポーツジムに週2回通い1回2時間かけ、毎朝1時間約5キロのウォーキングをやり遂げ、目標達成した今は、働き方改革で企業側も前向きに検討、労働時間も1日9時間、

月9回の休みにはウォーキングを続けています。当たり前前のことに感謝、健康こそが1番の財産です。



## 私の好きな格言

### 「長い物には巻かれろ」

私が高校を卒業して札幌へ出て来る時に母が私に言ってくれた言葉です。

自分よりも強い相手には逆らわずに従つたほうが得策であることを意味する慣用句です。目上の人や先輩には抵抗せず、取り敢えずは言いなりになるのが賢明

であるという考え方です。

立ち向かう勇氣が必要な時もあります。自分の身を守るためには妥協も必要で、私にはとてもそんな気になれません。自分が正しいと思っても何も言えず、我慢してきました。なんか情けないです。

英語では「目上の人々と争うことはできない」という意味になるそうです。お陰様で巻かれてばかりかもしれませんが、後輩や目下の者は私を

どう思っていたのか。

私には2才年上の姉がいます。巳年で、人生でほとんど逆らつたことはありません。相手はヘビです。父からは「酒と女には気を付けてろ」と言われましたが、こちらは失敗が多かつたです。親の言うことはよく聞くものですね。両親は他界しましたが感謝しています。

日本中国料理協会札幌支部

泉 勝志

## 食材のはなし

### 私たちの主食「米」

札幌割烹調理師会

鈴木 慎也

令和の米騒動と言われた2020年の米不足以降、米の価格高騰が続いていて私たちの家計や飲食業界に大きな影響を与えています。食の多様化などにより、一人当たりの米の消費量がピーク時の2020年から年々減少し、2022年には半分以上まで落ち込んでいます。そこに米の高騰と追い打ちをかけ米離れがより一層懸念されます。日本でも米が主食になつた理由は、日本の四季や気候が稲作に適しているからです。田植えの時期には雨が多

く、夏は日光が降り注ぎ十分な気温になり、そして収穫時期の秋に実りを迎えます。また、重要なのは「豊かな水」「広くて平らな土地」「水はけの良い土」「昼夜の温度差が大きい」などの条件も必要になるので本当に恵まれた環境でなければ美味しい米は出来ないと思います。

令和の米騒動と言われた2020年の米不足以降、米の価格高騰が続いていて私たちの家計や飲食業界に大きな影響を与えています。食の多様化などにより、一人当たりの米の消費量がピーク時の2020年から年々減少し、2022年には半分以上まで落ち込んでいます。そこに米の高騰と追い打ちをかけ米離れがより一層懸念されます。日本でも米が主食になつた理由は、日本の四季や気候が稲作に適しているからです。田植えの時期には雨が多

く、夏は日光が降り注ぎ十分な気温になり、そして収穫時期の秋に実りを迎えます。また、重要なのは「豊かな水」「広くて平らな土地」「水はけの良い土」「昼夜の温度差が大きい」などの条件も必要になるので本当に恵まれた環境でなければ美味しい米は出来ないと思います。

SAPPORO

# 札幌市からのお知らせ

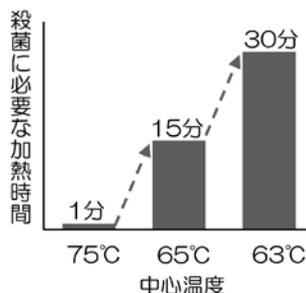
## 肉の低温調理に注意！！



加熱後の肉がしっとりやわらかく仕上がるということで、低温調理が注目を集めています。しかし、低温調理は文字通り低い温度で加熱することから、殺菌不十分となることがあり、腸管出血性大腸菌やカンピロバクターを原因とする食中毒を起こす危険性があります。

### 低温調理とは

本来、肉は中心温度75℃で1分以上加熱して殺菌することが必要です。低温調理は、明確な定義はありませんが、それよりも低い温度で長時間加熱する調理方法です。加熱温度が低いぶん、殺菌のために必要な加熱時間は長くなり、中心温度65℃なら15分、63℃なら30分が目安になります。



### 低温調理の落とし穴

#### ●既存のレシピにも注意が必要

レシピに「△℃のお湯に○分浸ける」とだけ書かれていることがありますが、「加熱温度＝中心温度」とは限りません。

肉の中心部の加熱状態は、調理開始時の肉の温度、肉のサイズやお湯の量など様々な要因で変動するため、レシピ通りに加熱しても中心部が十分に殺菌されない可能性があります。このためインターネット等で紹介されるレシピを鵜呑みにするのは危険です。また、余熱を利用するレシピも加熱不十分になる可能性があります。

#### ●出来上がりの見た目だけでは判断できない

肉の加熱が十分かどうかは、肉の断面の色を見ても判断ができません。

参考：食品安全委員会HP [https://www.fsc.go.jp/foodsafetyinfo\\_map/shokuhniku\\_teionchouri.html](https://www.fsc.go.jp/foodsafetyinfo_map/shokuhniku_teionchouri.html)

安全に低温調理を行うためには、肉の中心温度が殺菌に必要な温度と時間で維持されることが必要です。お客様に安全なメニューを提供するため、中心温度計を使用してお店の低温調理法での実際の肉の加熱温度と加熱時間を測定し、殺菌条件を満たしているか検証するようにしましょう。

※肉の中心温度で63℃以上かつ、30分以上の加熱が目安です  
※低温調理器を使用する場合も、定期的に中心温度計で確認することを心がけましょう



札幌市保健所発行の「食品衛生ニュース キッチンメール No.48」で低温調理を特集しています。低温調理について詳しく解説しているのでぜひチェックしてみてください。

⇒<https://www.city.sapporo.jp/hokenjo>

/shoku/pamph/kitchen\_mail/#km48



# 北全調だよ

北全調本部がある中島公園周辺は、近年、ホテル建設が相次ぎ、建設作業員や海外観光客の往来が多くみられ、活況を呈しています。昨年7月には「コートヤード・バイ・マリオット」が開業、今年の10月には「インターコンチネンタルホテル」が開業予定。このエリアは豊かな自然と交通の利便性が魅力であり、今後もさらなる開発が期待され、観光拠点として一層注目されていくものと思えます。

さて、皆様方におかれましては、年末年始のご多忙の中、かつ厳寒の時期に「調理師就業届出受理業務」にご協力いただき、深く感謝申し上げます。

昨年の北全調の活動を振り返りますと、札調連の活動とも連動しながら、漁獲量が全国1位となった北海道産ぶぐの魅力を広めるための取組を実施したことが特筆されます。同様の取組が、全道の各

ブロック、各支部の研修会で広がっていることは誠にうれしい限りです。

また、北海道水産林務部の実施する道産水産物魚食普及推進事業に多くのレシピの提供、フェアへの参加により、積極的に協力してまいりました。

今後とも地産地消の推進をはじめ、北海道の飲食文化の魅力発信に貢献してまいります。

本年は巳年にあたり、巳は「脱皮」を象徴し、新たな成長や変化を意味するとされており、取り巻く環境の変化をチャンスと捉え、希望を持つて未来を切り開いていく年にしたいと考えております。厳しい状況下ではありますが、札調連の皆様とも一層緊密に連携し、本会の事業を一步ずつ着実に推進して参りたいと存じます。

令和7年も何卒よろしくお願いたします。

(二社)北海道全調理師会

事務局長 伊藤 哲男

## 特別賛助会員

当連合会の運営に特別にご支援いただいている特別賛助会員の方々です。(敬称略)

賛助会員名	役職・氏名	住所
株式会社 すし善	代表取締役 嶋宮 勤	中央区北1条西27丁目
札幌グランドホテル	総支配人 長瀬 隆則	中央区北1条西4丁目
札幌パークホテル	総支配人 須田 雅之	中央区南10条西3丁目
ホテルライフォート札幌	総支配人 安岡 政光	中央区南10条西1丁目
京王プラザホテル札幌	代表取締役社長 本田 敏人	中央区北5条西7丁目
学校法人 山口学園北海道中央調理技術専門学校	学校長 山口 伸矢	豊平区月寒西3条6丁目
学校法人 光塩学園調理製菓専門学校	理事長 南部エンクィアンしず子	中央区大通西14丁目
札幌ビューホテル大通公園	総支配人 石井 高宏	中央区大通西8丁目
ホテルポールスター札幌	総支配人 山脇 英嗣	中央区北4条西6丁目

### 会報編集委員

- 委員長 鈴木裕一郎(札調連会長代行)
- 委員 石塚 博久(札幌そは種類研究会)
- 佐藤 修(定山調理師会)
- 本間 勇司(札幌朝宗調理師会)
- 泉 勝志(日本中国料理協会)
- 板倉 洋祐(全日本寿司協会)
- 成田 寿(札幌第一朝宗調理師会)
- 山口 弘行(事務局)

### あとがき

事務局長になって2回目の正月を迎えました。札調連の事務室(4階)は、元々は保管庫で冷暖房設備がないため、事務室に転用した際に、冷暖房用のエアコンを付け、その室外機を窓の外(3階の屋上)に設置しています。このため、雪で室外機の吸込・吹出口が塞がれないよう、外の様子を時々点検する必要があります。

今シーズンは、それまでの少ない分を取り返すように1月の末から降雪が増え、2月の初めには室外機が埋まる程の量に達しました。そこで活躍するのが事務室に備えてある「雪かき用のスコップ」です。今日も窓から脚立を降ろし、スコップで3階屋上の室外機の周りを除雪しています。

機関紙「もじゃこ通信」令和7年2月25日発行 第96号  
 編集発行人/鈴木裕一郎  
 発行所/札幌市調理師団体連合会  
 〒061-0012 札幌市中央区北12条西20丁目1-1  
 札幌中央卸売市場本棟4階  
 電話/(011)211-6111  
 印刷/株式会社正文舎