

# 11月1日はすしの日

# 静岡鮭商新聞

発行所

静岡市葵区常盤町3丁目3-9  
静岡生衛会館3階  
静岡県鮭商生活衛生  
同業組合

電話 255-7148

発行人 齋田成広  
編集人 夏目雅俊

事務局

企画・印刷 (株)三創  
電話 054-282-4031



令和5年10月1日  
組合員総数  
113店

お寿司屋さんを探すならココ



<http://www.shizuoka-sushi.jp/>

**支部・組合員店の投稿を募集中**  
採用された場合は、店名・顔写真等を掲載いたします。  
昨年度からお客様にも配布しているため、貴店のPRになります。  
コラム・支部情報・貴店の取組など、なんでも結構です。  
次回138号の投稿締め切りは、11月末までに組合事務局にお願い  
します。

# すし祭三角くじ

令和5年度  
[第48回]



## 値引き総額

# 50万円相当!!

「全国すしの日」  
誕生の由来

戦後30年を経たころから本筋の技術を得ていないすし屋を出店する経営者が現れ、本格的技術が乱れることを危惧した全国各地のすし組合は、昭和37年「全国すしの日」を制定。つまり、大晦日はそば、土用のウナギのように、歌舞伎の義経千本桜で平維盛がすし屋に扮し、名前を弥助と変えた日が奇しくも11月1日で、鮭を弥助と呼んでいた昔に因んで決めたとの説がありますが、実際は一年中で収穫の幸が最も美味しい季節の初日を「すしの日」に決定したというのが真相のようです。

## キャンペーン期間 令和5年11月1日(水)~11月3日(金)

**応募方法** ご来店のお客様に三角くじを引いてもらいます。引き方は、各店に一任します。

<http://shizuoka-sushi.jp>

主催/



静岡県鮭商生活衛生同業組合

静岡市葵区常盤町3-3-9 ☎054-255-7148

**Yashima Suisan Group**

**第一水産**  
高級鮮魚 冷凍魚・珍味類  
海老・貝類 精肉・青果

〒420-0072 静岡市葵区二番町1番地の18  
TEL.054-252-3111(代) FAX.054-252-3118  
<http://www.sdis.jp>

**金印物産株式会社 名古屋支店**  
〒460-0048 名古屋市中区東1-18-1 ナディアパークビル5階502号  
TEL.052-238-1223 <http://www.kinshu.co.jp/>

**おなじみの品質、ミツカンの業務用。**  
株式会社 Mizkan

**海幸水産**  
山は富士 まぐろのことなら

富士市中島471-3 Tel.0545-64-6173 Fax.0545-64-2737

Instagram 始めました  
商品と日本の食文化の魅力を発信していきたいと思っております。  
#相生ユニビオ  
#相生  
#aioinbio

相生ユニビオ株式会社  
<http://www.unibio.jp/>

**洞江水産**  
すしタネのことなら洞江GROUPへ!!  
静岡・浜松・清水  
流通 静岡・浜松・清水

静岡県すし組合 YouTube 見てね!  
静岡県鮭商組合青年部チャンネルへ是非登録をお願いします!

## 注意



有効期限2023年12月31日のすし券は、2024年2月27日(火)までに必ず換金をしてください。以降は、一切換金できませんのでご注意ください。事務局に来社するときは、必ず事前にご一報ください。不在や現金をご用意できない場合がございます。

# 理事長の ひょうげん

諸先輩方のような立派なコラムは書けません。折につけ感じたことを、ひとりごとのようにつぶやいてみたいと思います。

おつきあい頂けたら幸いです。

コロナの影響で約3年におよび様々な制約が生じました。

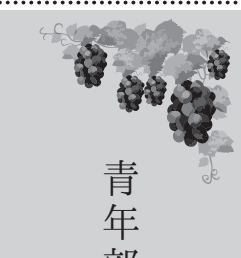
マスクの着用、パーティション越しの会話、黙食等々振り返れば面と向かい話をしたり、食事中に談笑するなどごく当たり前のことがはばかられてきたんだなあと感じます。

また逆に、オンライン会議などの新しいコミュニケーションツールも定着してきましたが、日常のあいさつやちょっとした声かけが気軽にできるといふ事が大切なあと改めて思います。

おはよう、こんにちは、おかえり等のほんの些細な挨拶が狭いコミュニティの中で信頼関係を築いたり、家族のようにごく親しい間柄であっても簡単なあいさつを交わす中で親愛の情を感じ気持よく暮らせるのではないのでしょうか。

また、初対面の方に挨拶するのもただ儀礼的にするのではなく、私には敵意はないですという友好的な気持ちのアピールとその後の良好な関係の構築の第一歩ではないでしょうか。これからのマスタクを取り、お互いの表情を見ながらできる限りワイナリー(シャンモリ)に到着します。予想外の好天に夏本番を思わせるお天気にも恵まれました。シャンモリの菊池氏の案内で先ずはビデオを見て基礎的な情報を取得し、ワインの貯蔵庫から生産のラインを順に追って見学します。衛生管理の行き届いた効率的な施設で7月中旬から始まる本格的な稼働シーズン前の準備作業の一端を垣間見た。シャンモリの菊池氏の案内で先ずはビデオを見て基礎的な情報を取得し、ワインの貯蔵庫から生産のラインを順に追って見学します。衛生管理の行き届いた効率的な施設で7月中旬から始まる本格的な稼働シーズン前の準備作業の一端を垣間見た。

# 青年部 ワイナリー研修会に参加して



6月28日に行われた青年部の山梨県ワイナリー研修会に参加してきました。

貸し切りのマイクログラスに乗り込み午前8時に静岡駅南口を出発して、一路快適に進みます。予定より少し早く盛田甲州ワイナリー(シャンモリ)に到着します。予想外の好天に夏本番を思わせるお天気にも恵まれました。シャンモリの菊池氏の案内で先ずはビデオを見て基礎的な情報を取得し、ワインの貯蔵庫から生産のラインを順に追って見学します。衛生管理の行き届いた効率的な施設で7月中旬から始まる本格的な稼働シーズン前の準備作業の一端を垣間見た。



が素敵でした。ワイナリー敷地内のレストランで昼食を済ませて午後からメルシャン(株)シャトーメルシャンの見学に向かいます。

ソムリエの資格を持つメルシャンの石川氏の案内で先ず日本ワイン醸造の歴史からレクチャーを受けます。



千鳥 雅俊 (Chino Masahito)  
夏目 雅俊 (Natsuaki Masahito)  
常務理事

多くの先人たちの冒険と努力、苦勞や失敗、成



齋田 成広 (Saito Narahiro)  
理事長

多くの先人たちの冒険と努力、苦勞や失敗、成



鈴木 久雄 (Suzuki Hisao)  
副理事長

多くの先人たちの冒険と努力、苦勞や失敗、成



川澄 真一郎 (Kawashiro Makichiro)  
副理事長

多くの先人たちの冒険と努力、苦勞や失敗、成

## 受賞おめでとうございます

令和5年10月20日(金)  
東京「ホテルニューオータニ」で表彰式が行われます。

### 厚生労働大臣表彰

副理事長 鈴木 久雄氏 (藤枝支部 魚久)

### 厚生労働大臣表彰

副理事長 川澄 真一郎氏 (静岡支部 入船鮪)



Chateau Mercan

箱に詰める作業の中で機械化された工程は一通り見ることが出来ました。

それからワイン試飲をします。10種類以上も試飲でき大変勉強になりました。シャンモリのワインはコスパが良いの

功を積み重ねて進歩があり、今に続いた歴史を学びました。

原初のワイナリー施設を見学した後、最新の施設の除梗破砕、搾汁、発酵、貯蔵の部分を見学した後にテイスティング方式で6種類のワインを試飲しました。見学の間に石川氏は、ワインは良い葡萄が一番大切である事。より良い葡萄を作ろうと努力を



次は何だったのかメルシャンさん。こちらは専属のソムリエさんがワインの歴史について話してくださいました。日本でワインを作るためにたった2人でワインの聖地フランスまで勉強に行き、言葉が伝わらない中で得た知識と経験

6月28日(木)に青年部で山梨県のワイナリーに赴き、ワインの勉強会をしました。今回の勉強会は近年、増加傾向にあるワインの需要と世界からの評価が高まりつつある日本のワインについてより深く知り、生産者側のことを学ぶために企画されました。当然、ワインの味を知るために試飲をするため、今回は貸切バスを手配し、山梨県の盛田甲州ワイナリー(シャンモリ)さんと、メルシャンさんにお邪魔させていただきました。

まず初めに伺ったのは小規模ながら百年以上、質の高いワインを製造している盛田甲州ワイナリー(シャンモリ)さんです。こちらでは世界で猛威を振るった害虫フィロキセラの被害を受けながらも、フィロキセラに耐性のある海外の葡萄の品種をつなぎ合わせることで存続を続けてきました。その中でも妥協せず作られるワインはクセがなく、酸味や苦みも抑えられているため、非常に飲みやすいです。自身のようなさっぱりとした寿司にとっても相性のいいワインだと感じました。ほかにもアルコール発酵をする過程を途中で切り上げ、アルコール度数が10%ほどと少ないもの、葡萄の甘さを残した甘口のワインもあり、アルコールが苦手な若い世代の方にも進めやすいワインを扱っています。味もよく、ワイン作りのこだわりと熱意を感じる盛田甲州ワイナリーさん、大変勉強になりました。

で日本にワイン作りの基礎を伝えてくださった話や日本のワインの価値を上げるために働いた方、アドバイザーになられた方、多岐にわたる協力と働きで日本のワインはここまで地位を上げることができた。講義を聞き、海外には海外の日本には日本しか作れないワインがある。だからこそわざわざ日本で売られている海外ワインを日本で作る必要はない。日本は日本のワインを作った。海外のアドバイザー(ポルドーワイナリーの方)の言葉がとも印象的でした。そういった方々の教えを受けたメルシャンはとにかくワイナリーの情熱が深く、従来のワインを安定して供給だけでなく、常に新しい可能性を模索しています。湿度の高い日本であって防カビ材を使わない葡萄を作ってほしいと農家さんに頼んだり、自社の農家で葡萄を作ったりしてしまが、今回のワイナリーはどちらも美味しく飲むことができました。これならお客様にもお勧めしやすいです。ここで得た知識をまた話のネタにできます。今回の研修

最後は今年、朝早くから参加してくださった皆さんありがとうございました。また是非やりましょう!!



川崎 翔太 (Kawasaki Shota)  
青年部副部長

と深いコク、後に残る後味が印象的です。どのワインも個性が強く、はっきりとした旨味や脂の強いネタに合いそうな感じでした。

さて、今回は盛田甲州ワイナリーとメルシャンワイナリーの2つで研修をしてきましたが、どちらもそれぞれの魅力がはつきりしており、甲乙つけがたいワインでした。ただ、一言いうのなら、日本のワインの飲みやすさにびっくりしたという事です。私も昔、少しワインを飲ませて頂いたのですが、白ワインが苦手で、飲みにくい印象を持っていました。ですが、今回のワイナリーはどちらも美味しく飲むことができました。これならお客様にもお勧めしやすいです。ここで得た知識をまた話のネタにできます。今回の研修



Asahi  
新・辛口(生)※  
SUPER DRY  
Asahi  
生  
スーパードライ  
生ビール

※2022年、36年目で初のリニューアルによって新しい辛口(生)のうまさに進化しました。

ビールストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。アサヒビール株式会社 (お酒)

# 令和五年度「第二回技術講習会」に参加して

7月19日(水)にホシザキ 湘南静岡営業所で行われた第一回すし技術講習会を見学しました。

講師に飾り巻きずしで有名な川澄健先生を招いて新しいお寿司の提案、新しい郷土寿司の試作があるそうです。



県尾崎技術委員長より 川澄講師の紹介



甲賀副理事長の司会

齋田理事長と尾崎技術委員会の挨拶の後、しめ鯖で作る富士山の飾りちらし寿司の製作にはいります。しめ鯖を富士山の形に切り背景にイクラやとびこ、錦糸玉子等を使い絵を描くように仕上げしていきます。



富士山と花のちらし

7月19日(水)にホシザキ 湘南静岡営業所で行われた第一回すし技術講習会を見学しました。

休憩の後、パンダのバラちらしを教えていただきました。かわいいパンダの顔を中心にして作るバラちらしで、お子様受けのしような作品になります。以前教わった飾り巻きずしのパンダより簡単そうでも良いです。



パンダちらし

最後に地元産の野菜を使った青梗菜や茄子を使った巻きずしを披露していただき、あつという間に終了時間になってしまいました。



野菜手綱寿司(茄子)



野菜手綱寿司(茄子)

川澄先生制作の後五人の組合員が制作に挑み、それぞれの富士山を描きました。



千島寿司 夏目雅俊 (常務理事)

# 水見色地区の後継者育成事業を終えて

八月二十三日(水)、例年より三週間ほど遅くなったものの、今年も水見色地区後継者育成事業を清沢の久能尾公民館で行いました。例年より時期がずれたことにより、参加者の減少が心配されましたが、今年も生徒十四人、大人十人の計二十四名で事業を行うことができました。

今年も昨年度までのコロナの規制もなく、親子や友人との距離に神経を使うこともなく、のびのびと事業を行うことができました。今年も特に寿司を握ることに重点を置き、生徒の皆さんにはいつもより多くの握るネタを用意していただきました。はじめはシャリが手につき、握るのに手間取っていた生徒さんたちも回数を重ねるにつれ、どうやったら手につかないかを考えながら握っているところをつかんできたのかだんだんと形になっていきます。はじめのころに比べシャリの大きさや形が寿司らしくなっているのを見ると、慣れないながらも成長しているのだなと思えました。実際には昨年参加していた子もおり、その子を担当



講習会の様子



講習会の様子

おしは去年も体験しました。でも前よりは、レベルアップしたかなと思えました。来年もあたらやりました!

今日は、体験学習で、旬のお魚を使ったお寿司の作り方を体験することができました。お寿司の作り方を体験して、お寿司の作り方を学ぶことができました。お寿司の作り方を学ぶことができました。お寿司の作り方を学ぶことができました。

## 参加した子供達の感想

自分で寿司を作ると、うまくできなかった。でも職人さんは、すごい上手にできて、すごいよ!と思いました。

今日の体験学習で、以外とおいしそうにできるところができました。でも手にお米がつかってしまったりと難しかったところもありました。なので初めは、お米を握ることに慣れて、お寿司の作り方を学ぶことができました。お寿司の作り方を学ぶことができました。

寿司職人とやら、寿司職人さんは早くきれいな寿司を握っていたけど、実際にやってみたらとても難しかったです。お寿司の作り方を体験して、お寿司の作り方を学ぶことができました。お寿司の作り方を学ぶことができました。



八千代寿し 小田義明 (青年部)

9月13日に行われた「静岡県すし技術コンテスト」に出場してきました。自分が作るのと思っていた作品のイメージと出来た作品とはだいぶ違っていて改めて難しいと思いました。自分のイメージをどう作品に反映するかなど、色々アドバイスを頂き、とてもありがたかったです。今回教えて頂いた事に注意して練習を頑張っていきたいです。

## 令和五年度第2回「技術講習会」静岡県技術コンテストに参加して



寿司職人 中崎翔太 (青年部副部長)

今年も皆さんのおかげで大きな問題もなく、無事に事業を終えることができました。年を重ねるにつれ、参加してくださる生徒さんや、青年部員の方の数も少なくなっているのでも、どこまでこの事業をできるかわかりませんが、できる限り続けていきたい事業ですね。参加してくださった皆様ありがとうございました。



味匠 鈴木啓介 (青年部)

また、袋井市では、すし組合に入っただけで、お客様が見える見方も変わり、平日週末関係なくお客様が増えたので、自分の技術向上と技術大会でいつか賞を取り、もっとお客様が増えるように、日々邁進していきたく思っています。今日も笑っていきましよう!



寿し 幸実 青木春花 (青年部)

すし組合に入れてもらい、どの行事(なんて言っているかわかりませんが...)も何もかも新鮮で毎回勉強ばかりです。そして、今回初めて県の技術大会に参加させていただき、とても楽しくできました。



講習会の様子

伝統の醸しと近代醸造の酢作り

キサイ子のお酢が最速醸。キサイ子醸造

私市醸造株式会社 TEL 047-443-2511  
URL <https://www.kisa1.co.jp/> FAX 047-443-1162

金印 醤油

本わさびの上品な香りとシャキシャキとした食感を、お楽しみいただけます。

いろいろなメニューにご利用いただけます。

お問合せ先 金印物産株式会社 名古屋支店  
〒460-0008 名古屋市中区栄3-18-1 ナディアパークビジネスセンタービル 23階  
TEL.052-238-1223 <http://www.kinjirushi.co.jp/>

高級鮮魚 冷凍魚・珍味類

海老・貝類 精肉・青果

# 第一水産

〒420-0072 静岡市葵区二番町1番地の18  
TEL 054-252-3111(代) FAX 054-252-3118  
<http://www.sdis.jp>

ドウ コウ

# 洞江水産

(有)静岡洞江水産 〒422-8055 静岡市駿河区寿町11-35  
TEL (054) 283-2172(代)

(株)清水洞江水産 〒424-0831 静岡市清水区入江1丁目4-16  
TEL (054) 366-8355(代)

(株)浜松洞江水産 〒435-0045 浜松市中区細島町1-18  
TEL (053) 464-8117(代)

(株)流通洞江水産 〒420-0922 静岡市葵区流通センター1-1  
TEL (054) 263-3235

まるみのある味

# 塩は あらしお

無漂白 無添加 自然塩

お近くで手に入らない場合は、直送も致します。

古来伝統の塩作り  
あらしお株式会社 静岡市駿河区広野2308 ☎054(259)3118 FAX054(257)2246

静岡の地酒

# 喜平

おかげさまで創業92年 SANO かびブロック工法 (防かび・防藻・抗菌・除菌・防腐)

## 佐野塗装(株)

静岡市駿河区中田1丁目1番20号  
電話 054-285-7191  
Eメール [info@sanotoso.com](mailto:info@sanotoso.com)

## 生衛法

生衛法の皆さん！議員立法で料金や営業時間の適正化を図る法律を提出いたします

こうして、生衛法は昭和32年6月に制定された組合の先人たちの努力と団結、繰り返しの行動力が新しい法律を産み出した

平成29年で60歳！生衛法の皆さんを守ります！

※生衛法—生活衛生関係営業の運営の適正化及び振興に関する法律(昭和32年当時の名称は「生活衛生関係営業の適正化に関する法律」)

生衛法の制定で業種ごとに、各都道府県に1つ営業者の自主的組織として同業組合の設立が認められました

生活衛生関係営業同業組合(生衛組合)17業種

理容・美容・興行場・クリーニング・公衆浴場・旅館ホテル簡易宿所・めん類・すし・喫茶・中華料理・社交・料理・一般飲食・食肉・食鳥肉・氷雪

昭和32年〜33年にかけて各地で続々組合が設立され組合加入率は90%以上でした。各組合の全国連合会も誕生しました

生衛法は、その後、昭和54年、平成12年に大改正が行われています。

こうして生衛法に基づき設立された生衛組合は—

## 生衛組合の成り立ちと役割

生衛組合は、業界の先人たちが経営と暮らしを守るため、同業者同士が力をあわせて、苦勞してつくったものです

社会経済の発展とともに組合の果たすべき役割も広範にわたり、地域住民・地域経済のための活動も展開しています

指導センターは、経営指導員を配置し、このような仕事をしています

主な業務

- 経営、税務、労務、融資、衛生等の無料相談
- 設備資金・運転資金の融資相談・指導
- 衛生・経営等の無料セミナーの実施
- 都道府県・保健所等と協力、生衛業に関する最新情報の収集・提供
- 消費者に対する生活衛生業の啓発、苦情相談の実施 等

公益財団法人 全国生活衛生営業指導センター  
公益財団法人 都道府県生活衛生営業指導センター

お問い合わせはお近くの都道府県指導センターまで

公益財団法人 全国生活衛生営業指導センター  
公益財団法人 都道府県生活衛生営業指導センター

## 全国すし連中部ブロック会企画 すしTシャツ販売のお知らせ

平素は、組合活動のご理解・ご協力を誠にありがとうございます。この度、中部ブロック会ですしTシャツの企画を立ち上げ販売することとなりましたので、宜しくお願いいたします。色は白と黒の2種類で、サイズにつきましてはS・M・L・XLの4サイズをご用意しております。



価格につきましては白黒共に、組合員価格1枚 **4,000円**(税込・送料別)となります。

(一般消費者価格は、1枚 **5,000円**税込)ご購入をご希望・問い合わせは、静岡県すし組合事務局までお申し込みください。  
※ご注文はお早めに!!!

静岡県事務局  
☎ 054-255-7148 FAX 054-251-2240

## なぜ、生衛法ができたのか

### 【生衛法と生衛組合の成り立ち】

戦後経済復興後の昭和20年代後半、生衛業は著しい低料金店出現などに陥るを免れ、過当競争、長時間労働が全国に広がり社会問題化した

お客が奪われた！大事な時代になってきたなあ

こんなダンピング合戦では我々は食っていけない！経営の安定のためにみんなで立ち上がろう！

休みのほしい、過当競争をなくし、生衛業者の生活をみんなが守る法律が必要だ！

こうして生衛業界が一丸となり、生衛業者の生活を守るべく、生衛法の制定を求め、生衛法が誕生しました

強く訴え続けた生衛業者の努力が、生衛法の制定につながった

生衛業界は、既存の産生規制(業法)では解決できない料金や営業方法などに対する法的規制が必要と考え、関係業界に共通する生衛業者の生活をを守るための「経営安定法」を求めた。

## 生衛法に基づき設立された生衛組合は、国や都道府県、保健所等と協力し、地域の公衆衛生に貢献しています。

生衛業は、国民の生活に不可欠なサービスや商品を提供する重要な業種であるため、生衛業者には国民生活の安全・安心で豊かな暮らしを守る使命があります。そのため生活衛生同業組合は、国や都道府県の指導・支援を受け、衛生水準の維持向上、経営の健全化を図り地域の経済活性化に貢献する役割を担っています。さらに近年では地域文化の継承や非常事態時の支援活動等、地域住民を守り行政に協力するなど多様な活動を展開しています。

衛生水準の維持向上  
経営の健全化  
地域の経済活性化に貢献

**組合員のため**

- 団体保険制度で経費節約
- 特別金利の融資制度特典
- その他様々な経費節約特典
- 最新情報入手
- 無料相談の利用
- 各種イベント参加、人脈形成

**生衛業界のため**

- 業界代表機能
- 交際費課税の損金算入制度
- 消費税の軽減税率制度
- 受動喫煙防止対策
- その他業界振興を図る活動の実施

**行政のため**

- 行政施策に対応した生衛サービス提供で公衆衛生の維持・向上を推進
- 営業者の自主衛生管理によるHACCPの推進
- 高齢者に対する支援サービス提供の推進
- 大規模災害時の支援協定締結等

**生衛組合の役割**  
(各業種ごとに、都道府県に一つ設置)

**地域住民のため**

- 健康・美容増進サービスを提供
- 高齢者対策など地域福祉の推進
- 安全・安心な生衛サービスを提供
- 賠償保険加入でお客様の安全・安心確保
- 利用者・消費者利益の擁護

**地域経済のため**

- 生衛業は地域活性化の一翼
- 生衛業の雇用吸収力(雇用創出)
- 商店街形成の主要業種として貢献
- インバウンドの受け入れ
- 暮らしやすい街・快適な街づくり

**地域社会のため**

- 高齢者に対する生活支援サービスの提供(地域包括ケアシステム)
- 利用者交流、地域コミュニティの場の提供
- 地域文化、食文化の継承
- 各種ボランティア活動

## 全国すし連組合企画商品発表会

全国のすし店が地域の魅力を伝える

開催日時 令和5年11月7日(水) 午前11時開演  
会場 東京・新大塚 直木アザラシホテル(入場無料)  
東京駅前地区振興会2F・TEL:03-3344-0111  
※主催 全国すし連生活衛生同業組合連合会  
※協賛 株式会社 産直ネット  
※各都府県でその状況・状況は異なります。



静岡県からは、甲賀副理事長が「静岡にぎり」「静岡ちらし」を出店します。

## 今後の予定について (10月~12月)

- 10月1日(土) 静岡鮪商新聞137号発行
- 10月11日(水) 令和5年度「第3回理事会」「青年部定例会」
- 10月17日(火) 第66回全国すし連大分大会(J:COM ホルトホール大分) 静岡県11名参加
- 10月20日(金) 厚生労働省大臣表彰「鈴木久雄氏」「川澄真一郎氏」受賞(ホテルニューオータニ)
- 10月30日(木) 指導センター「衛生水準向上委員会」(浮月楼) 齋田理事長
- 11月1日(水)~3日(金) 県下統一すし祭りキャンペーン実施(三角くじ) 全国すし連中部ブロック「技術講習会」(名古屋市内)
- 11月9日(木) 令和5年度第60回生衛大会(静岡商工会議所)
- 12月29日(金)~1月3日(水) 県事務局 年末年始休暇
- 12月31日(日) 静岡県発行最後のすし券有効期限 2023.12.31 到来日です。  
※お客様からは12/31 終日まで快くお受け取りください。  
換金は令和6年2月末までできますので、ご安心ください。

## 静岡県組合員限定 2024年版 すしカレンダー (県組合名入)

予約販売中

いよいよ！すしでおいしい笑顔満開 すしカレンダーがお客様を呼ぶ。



新型コロナウイルスの行動制限が緩和され、お客様たちはいろいろな所に出かけ、楽しい集まりや、おいしい食事を求め、外出の機会が増えています。そんなお客様の明るい気分を盛り上げるチャンスがいよいよ到来。正月の縁起の行事からはじまり、2月の厄払い、3月の厄明けや卒業式、4月の見立や入社式、5月の勤労、6月に夏休み、お盆、お月見、アサガオ、お中元と、1年を通して気分が盛り上がる行事や行事が続いていきます。すしカレンダーにはそんな場を盛り上げるいろいろなすしが掲載されています。お客様にすしカレンダーをお届けしたいという想いで、すし店の業種やジャンルによって色分けをさせていただきます。

企画内容

- 1冊目 全国すし連中部ブロック「静岡県代表者会議」のご案内
- 2冊目 すし業界の現状と課題
- 3冊目 県下統一すし祭りキャンペーン実施(三角くじ)
- 4冊目 令和5年度第60回生衛大会
- 5冊目 衛生水準向上委員会
- 6冊目 県下統一すし祭りキャンペーン実施(三角くじ)
- 7冊目 県下統一すし祭りキャンペーン実施(三角くじ)
- 8冊目 県下統一すし祭りキャンペーン実施(三角くじ)
- 9冊目 県下統一すし祭りキャンペーン実施(三角くじ)
- 10冊目 県下統一すし祭りキャンペーン実施(三角くじ)

## 全国すし連中部ブロック「静岡県代表者会議」のご案内

令和6年3月6日(水) 静岡ホテルグランヒルズで開催いたします。

中部7県(愛知県・三重県・岐阜県・石川県・富山県・福井県・静岡県)の組合役員と組合員が集まり、共通の課題を議論、検討します。講習会や後援会も開催することもあります。

懇親会では、各県の同業者と情報交換を行い、親睦を深められる有意義な会議です。内容等は、後日「理事会」等で検討し、お知らせしますが、組合員皆様のご協力・ご理解を宜しくお願いいたします。

全国すし連中部ブロック会制作のすしカレンダーを予約販売します。下段に「静岡県鮪商生活衛生同業組合」の名入りがあります。静岡県組合員には、30冊限定ですが、特別価格(送料別)で小分け販売します。

問い合わせと注文は静岡県すし組合事務局までお願いします。

入荷予定は、11月頃です。