

札幌市調理師団体連合会会報



さっぽろホワイトイルミネーション北3条広場

山崎氏は昭和24年5月上富良野町で生まれ、昭和43年北海学園大学経済学部を卒業後、大阪市にある【割烹ふさま】に入社、厳しい修業生活の始まり。数年修業後北海道に戻り、【割烹あおき】等で修業を再開しました。その実力を買われ【割烹御用亭】にて就職し初板を踏むことになり、お店での評判は札幌市内に知れ渡り、色んなお店からの引き抜きが絶えず、【日本料理宮本】【エアポートホテル】等終え、52才で畑中商事【夢蘭】総料理長となり、数店舗の献立からスタッフ育成まで任されておりました。今は当たり前のように全国から色んな食材が届きますが、大阪時代での修業が生かされ、京野菜や北海道にない食



札幌割烹調理師会
常任相談役

山崎 幸雄 氏

「食の文化」

材を多く送ってもらい、関西料理を披露し、多くのお客様に大変喜ばれたそうです。その傍ら、多忙にもかかわらず育成にご尽力され、調理師学校の講師や保健センター等の料理講師も務め、和食の魅力を伝えてもらい、多くのお弟子さんまで輩出しております。その後数店終え、【株式会社見方】で商品開発、献立からすべてを取り仕切る立場で定年までご活躍されておりました。修業時代は多くの競技大会に出場し、金賞、知事賞等多く受賞されております。又、その間に、調理師会の活動も積極的にご指導頂き、平成26年には北海道日本調理技能士会会長に就任（現常任相談役）、（一社）北海道全調理師会副理事長、札幌割烹調理師会常任相談役等でご活躍されており、多くの人材の育成、会社の運営にご尽力されました。調理師会の活動も積極的にご指導頂き、会長（次頁へ続く）

題字／札幌調理師会 鈴木 健雄

2024 年頭所感



札幌市調理師団体連合会
会長 鈴木 健雄

令和6年の新年を迎え、謹んで年頭のご挨拶を申し上げます。また、令和6年能登半島地震により被害を受けられた皆様に心よりお見舞い申し上げます。

新型コロナウイルスが昨年の5月に季節性のインフルエンザと同じ5類に引き下げられ、3年以上にわたったコロナ対策が次の段階へ進むこととなり、私どもの会も7月に「庖丁塚供養祭」を開催し、8月に日本料理による「健康料理フェスティバル」を実施するなど、以前と同じ内容や規模で各種事業を滞りなく進めることができました。これもひとえに、札幌市を初め札幌連に加盟している各調理師団体、そして関係各団体、各企業の皆様の、これまでのご指導ご協力の賜物であると、ここに深く感謝

申しあげますとともに厚くお礼申し上げます。

さて、近年の地球温暖化は世界各地に異常気象を頻発させておりますが、日本の海に目を向けますと、海水温が上昇し漁業への影響が広がっており、これまで瀬戸内海や西日本が主な産地だったフグの漁獲量が、都道府県別で北海道が全国1位になるなど漁場に大きな変化が生じております。このフグについて、最近20年間の統計では、北海道でのフグの漁獲量は、一番少なかった平成15年の33トンに対して、令和3年は1990トンにのぼり、約60倍に増加している状況にありました。これら北海道で獲れたフグは、残念ながら道民には食べる習慣がありませんため道内では消費されず、ほとんどが冷凍

され、本州方面へ送られているとのことであります。しかしながら、このフグはマフグという種類で独特な歯ごたえと甘みがあり、トラフグに勝るとも劣らない味わいから、「フグの王様」であるトラフグに対して、「フグの女王」と呼ばれております。

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なければならず、フグなど新たな魚の魚食拡大に向けてチャレンジしながら、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「食のまちさつぽろ」を楽しんでいただく重要な役割を担っていきたくと考えております。

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)

の際は、北海道日本調理技能士会会長賞を初め全国技能士会連合会会長表彰等の拜受をされ、調理師会に大きく貢献されました。私から見た山崎氏はとても真面目で素敵な方です。どんな時でも近くについて助言等を頂いたりします。これからは趣味の読書やお仲間内でゴルフや麻雀など楽しんで頂き、若い時に習得された懐石料理の基本や料理の伝授をお願いしたいと思えます。私達後者の指導にご尽力頂くこととなりますが、健康にはくれぐれも気を付けて頂き、益々のご活躍をお祈り申し上げます。

(紹介者)

札幌割烹調理師会

本間 勇司

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

印刷も、Webも、電子書籍も。



株式会社 正文舎

〒003-0802 札幌市白石区菊水2条1丁目4-27
TEL.011-811-7151 / FAX.011-813-2581
<https://www.syoubunsysa.co.jp>

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

TEL (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4日、令和5年度第3回札調連四役会議がホテルボールスター札幌3階「多目的ホールC」で開催されました。

会議では鈴木健雄会長の開会挨拶のあと、鈴木裕一郎会長代行の議事進行により、令和5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、2月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、来年度の健康料理フェスティバルの開催方法やふぐ処理者認定試験準備講習会の実施などについても話し合われました。なお、今回協議された議事は2月に開催される第2回札調連理事会にかけられることとなりました。会議終了後には、9年6か



ホテルボールスター札幌「多目的ホールC」にて



懇親会での集合写真

月の長きにわたり札調連の事務局長を務め、昨年の9月末で退職された高橋広夫さんを招いた懇親会が開かれ、これまでの思い出話や、北海道で漁獲量が急増している「ふぐ」・「ぶり」の積極的な魚食活用などで盛り上がり、最後は葛西利男副会長の挨拶で会

第2回

札調連理事会開催

2月1日、講師研修会や新年会に先立ち、午後2時からホテルライフォート札幌で役員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。

鈴木健雄会長の挨拶のあと、鈴木裕一郎会長代行の進行で会議が進められました。会議では、初めに小泉哲也会長代行から令和5年度の事業報告があり、山口弘行事務局長から令和5年度の一般会計と包丁塚会計の収支決算見込みについて説明がありました。



鈴木健雄会長の挨拶

続いて、鈴木裕一郎会長代行から来年度の札調連役員の改選、食品保健講師や札調連認定講師の更新に関する推薦依頼の説明があり、また、健康料理フェスティバルについて検討が行われ、令和6年度は中華が当番となり日本中国料理協会札幌支部が担当し、令和7年度は札幌そば麺類研究会が受託する予定となりました。その他、講師研修会講演者の検討を行い、令和6年度は「そば」が担当し、令和7年度は「和食」が担当することに決定しました。



理事会「会議の様子」

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



新年会「会場の様子」



鈴木会長・新年の挨拶



小泉理事長・祝杯



保健所・伊東部長の祝辞



「また会いましょう」で閉会



森下相談役・閉会挨拶

め、昭和51年、札幌国際観光
株)に入社して料理人をスタ
トしました。最初に配属と
なったセンチュリーロイヤル
ホテルの洋食宴会厨房では、
厳しくも多くの諸先輩の下、
充実した修業時代を送って
いましたが、ある時目にしたテ
レビ番組でフランス料理に憧
れと希望を抱くようになり、
平成4年同社を退職後、料理

す。
今後、札幌連から発行される
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。
さて、大江氏の講演内容は、
その後、札幌連から発行される
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。

令和6年
札幌連新年会開催

2月1日、札幌連新年会が
ホテルライフォート札幌で開
催されました。午後4時30分、
来賓、役員、名誉調理師など

札幌連
事業報告

33名が集まり、北海道全調理
師会札幌支部連合会会長の高
橋宏通氏の司会進行のもと開
会となりました。

初めに、鈴木健雄会長から
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
全担当部長の伊東正則様から
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、細川正人様からスピーチ
をいただきました。

議員の皆様スピーチのあ
と、北海道全調理師会理事長
の小泉哲也氏による乾杯のご

発声で開宴となりました。会
場では、直前に行われた講師
研修会の内容や、地球温暖化
などの影響で北海道周辺の海
で漁獲量が急増している「ふ
ぐ」の話題、さらには、各加
盟団体の情報交換などで盛り
上がり、和やかな時間を過ご
しました。

結びは、札幌市名誉調理師
会相談役の森下稔氏により、
今後とも健康に留意し、来年
のこの会で再会できることを
願い、「また会いましょう」
を声高らかに唱和してお開き
となりました。

札幌連認定講師
研修会開催

2月1日、ホテルライ
フォート札幌において令和5
年度札幌連認定講師研修会が
開催されました。研修会には
札幌連認定講師、札幌連役員、
札幌市名誉調理師など27名が
参加し、司会は札幌第一割烹
調理師会の佐藤登氏が務め、
札幌連認定講師委員会委員長
の鈴木裕一郎氏の開会の挨拶
で研修会は始められました。



大江廣嗣氏の講演

今回の講師は、全日本司厨
士協会札幌支部常任相談役の
大江廣嗣氏で、「私の調理師
人生」と題して講演が行われ
ました。大江氏は、中学・高
校ともサッカーに明け暮れ、
将来は教員を目指していまし
たが、家庭の事情で進学を諦
め、昭和51年、札幌国際観光

を修学するためフランスへ旅
立ちました。
パリでは9階の屋根裏部屋
に住み、仕事先での給金が少
ないため、一緒に渡仏した奥
様も働き家計を支えたとのこ
と。色々苦労しながらも、多
くの方の助けを得て充実した
フランス修学生活を送ったと
のお話は、感銘を受けました。
帰国後はKKRホテル札幌の
総料理長などを務め、現在は、
北斗化学学園インターナシヨ
ナル調理技術専門学校の特任
教授として、日々学生に料理
の楽しさ、すばらしさを伝達
されています。

レポート

定山溪調理師会

私の所属する定山溪調理師会は、昨年の春ころから活動を初めまして、コロナ禍前までは色々な活動をしていました。年2回、夏・秋に料理講習会、和食を中心とした季節旬の食材を使い基礎的な調理法、創作料理等を行い、また、食品衛生講習会も同時に札幌市保健所より講師を招き食中毒予防などの指導を受けていました。

4年振りに昨年12月1日に料理講習会のみで行い、今までとは内容を変えて専門知識を取り上げました。お題は「ふ

ぐ」その中でも王様の「とらふぐ」です。最近、北海道でもふぐの水揚げも目立ちます。昨年は日本1位の水揚げになり、年々食文化も変わりつつあります。

若い会員のために処理の仕方等を細かく、時間も1時間半かけて可食部、不可食部、皮の処理（鮫皮）、刺身のひき方など講習して、最後に試食、ふぐ皮煮凍りと刺身をしてもらいました。会員をはじめ定山溪地区の関係者を含め32名の出席者でほとんどの人が初めて食したとのことでした。

定山溪調理師会
佐藤 修



2024 新年交礼会活動報告

令和6年1月22日（月）札幌グランドホテルに於いて全日本司厨士協会北海道地方本部・札幌支部合同新年会が御来賓、協賛商社、友好団体、協会会員と大勢の出席者の中で、盛大に開催されました。大江北北海道地方本部会長より主催者挨拶を終え、北海道庁農政部長の安全推進局長・野口正浩氏、道本部名誉顧問・参議院議員・船橋利実氏、道本部顧問 北海道議会議員・千葉真裕氏、オランダ農業振興会代表・塚田務氏、札幌ウエシマコーヒー（株）代表取締役社長・加藤勝彦氏、大槻食材（株）代表取締役社長・古川裕志氏より来賓祝辞を頂きました。

そして吉田札幌支部長による乾杯の発声で開宴となりました。



した。

料理においては札幌グランドホテルの伝統、調理技術、会場担当者の方々のおもてなしの心、多彩な演出等々大変勉強になりました。

しばし歓談の後、札幌支部顧問 札幌市調理師団体連合会会長・鈴木健雄市議会議員、札幌支部顧問 細川正人市議会議員からも祝辞を頂きました。

その後札幌支部に貢献された会員に贈られる支部奨励賞が4名に贈られ、若手シェフにとつての見本を示して頂きました。

中締めは日本バーテンダー協会北海道本部・平井良紀氏により締め括られ閉会となりました。

限られた時間の中でしたが、多くの方々と交流ができた大変有意義な時間となりました。



令和6年度 札幌調連 定期総会・懇親会

日時：令和6年5月28日（火）
午後3時～定期総会
午後4時30分～懇親会

場所：ホテルライフオーソ札幌
中央区南10条西1丁目

た。ありがとうございます。最後になりましたが、新年交礼会を主催するにあたり会場提供していただいた札幌グランドホテルの皆様、協会役員・会員の皆様、関係各位の皆様、本当にありがとうございます。

全日本司厨士協会札幌支部
海外交流・研究部幹事
中山 雄太



全日本司厨士協会北海道地方本部・札幌支部合同新年会

随想

「江戸っ子はそばを 嘯まずに啜る」

札幌そば麵類研究会

石塚 博久

そばは嘯まずにツーツと啜り込んで、その香りを味わうものだ。とか、だしはちよつとしか付けてはいけない。とか、そば屋の酒はかくあるべきだ。とか、そんな食べ方を粋と感じた江戸庶民。日本の江戸時代に花開いた『そば文

化』は現代にも語り継がれている。当時の江戸は100万人の人口を有し、パリやロンドンの人口をしのぐ活気のある大都会であった。

そんな江戸庶民の中から生まれた蕎麦という食べ物にとことんこだわった当時のそば職人。世界的に見てもあまり重宝されていなかったこの雑穀を「ソバ切り」というスタイルで素晴らしい食べ物に変えたのは、日本人特有の器用さからであろう。消化も早く、胃に負担をかけることもなく、即座に仕事もできる。しかも栄養のバランスも悪くな

い。「ソバ」は、ある意味最も現代的な食べ物ではないか。

そんな蕎麦を売る店が、最近どんどん減っている。若者はラーメンを好み、そして老舗といわれる蕎麦店は後継問題等で次々廃業。最近の物価高騰やコロナの影響もあり、経営の厳しい現状が続いている。現代人が江戸っ子に劣っているとは思わない。必ずや若い力で新たな発想やスタイルが出現することを願っている。

(追伸) たまにそばを嘯んでツユにとっぴり付けて食べてみたい。笑

私の好きな格言

「無病息災」

格言ではないのですが、現在の心持ちとして、この言葉「無病息災」が浮かびました。病気をしないこと、健康であること、災いをよけることとあります。

2024年、閏年が明けました。早々に能登半島地震、飛行機の衝突事故と不

穏な感じの年明けとなりました。災いは避けることは難しいですが、健康に関しては、気を付けることで少しは維持できるのではないのでしょうか。

2019年の男性の健康寿命は78歳となっております。健康寿命とは、日常的、継続的な医療・介護に依存しないで自分の心身で生命維持し、自立した生活ができる生存期間のことです。私もその年齢に達し、いかにこの期間を伸ば

食材のはなし

「たら」

日本中国料理協会札幌支部

泉 勝志

新年あけましておめでとうございます。今年もよろしくお願いたします。

1月1日に石川県地震が発生し、多数の犠牲者が出ました。心よりご冥福を申し上げます。

私は、現在余市町におりますが、1月7日〜9日にかけて記録的な大雪になり大変でした。この時期、鍋料理の定番ともいえる「鱈」、旬の時期は12月〜2月、ちょうど今頃です。雪が降る季節に取れることから「鱈」という字が当てられています。たら科の魚は世界で約30種類がいて、日本近海では、まだら、すけとうだら、こまいの3種が主流で、北海道をはじめ青森、宮城、岩手、秋田県などが主な産地です。余市でも取れています。定置網、底引き網、刺し網、釣りなどで漁獲されます。クセのない淡白な白身



「たら」と泉勝志氏

魚で、大きい物は1メートル以上になり、寒冷な海に分布し、冬季から早春にかけて産卵し、一度に数十万から数百万個に及びますが、生存率は非常に低いようです。また、雲子(くもこ)、菊子、たちなど言われる白子は、極寒の時期に脂がのって太り、非常に高価になり、国産ものは常に品薄感があります。触ってしっかり張りのあるもの、目が澄んでいて鰓が鮮紅色のものが良品です。甘塩、冷凍などで流通していますが、寒い時期の生はクセがなく、旨味が豊富です。

和食、洋食、中華あらゆる料理の食材として適しており、長く厳しい北海道の冬を、「たら」をたらふく食べて、お元気で過ごしてください。

札幌市保健所からののお知らせ

ハサップ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 に取り組みましょう！



食品衛生法の改正により、令和3年6月1日から全ての食品営業者がHACCPに沿った衛生管理を行うことが義務付けられました。改めて以下を参考に自店舗の衛生管理を確認しましょう！

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手順

STEP 1

自店舗に合う
手引書を探す

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の方法を解説した手引書が厚生労働省のホームページに掲載されていますので、自店舗に合うものを探しましょう。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html



STEP 2

衛生管理
計画書を作る

自店舗で食中毒等の事故を防ぐために、STEP1で見つけた手引書を参考に、どのような衛生管理を行うかを決めた衛生管理計画書を作ります。作成に慣れていない間は、手引書に書いてある内容をそのまま取り入れることから始め、使いながら少しずつ見直していくとよいでしょう。



STEP 3

計画を実施して
記録する

衛生管理計画書の準備ができれば、全従業員に周知し、計画書に沿った衛生管理を実施しましょう。また、実施した日々の結果を記録簿に記録していきます。記録により、自店舗内で衛生管理が適切に行われているか確認でき、事故が起きたときに原因を究明する手がかりにもなります。



STEP 4

計画と記録を
振り返る

衛生管理計画書に沿って衛生管理を行い、その結果を記録したら、定期的に内容を振り返ります。実際の現場の作業と計画書が合っていない、もっと効率的な管理方法があるなどといった点が見つければ、計画書を見直し、より良い衛生管理を目指していきましょう。



※本ページは、以下の①～⑤に該当する食品営業者を対象としています。

- ① 製造・加工した食品の全部または大部分を併設・隣接した店舗において小売販売する営業者（菓子の小売販売、魚介類の販売等）
- ② 飲食店営業を行う者、その他の食品を調理する営業者
- ③ 容器包装に入れられ、または包まれた食品のみを貯蔵・運搬・販売する営業者
- ④ 食品を分割して容器包装に入れ、または包んで小売販売する営業者
- ⑤ 食品等の取扱い従事者が50人未満である事業場（小規模事業場）

北全調だより

今から65年前の昭和34年1月6日に本会は創立されました。当初の北全調は、専門調理師の作る関係団体の集合体であり、団体に属さない調理師とは一線を画する考えがあり、支部づくりは進まない状況がありました。そこで北海道の指導を受けながら、団体に属さない調理師を受入れ、道内の保健所ごとに支部を作ることに着手し、自主的・民主的な支部づくりを進め、現在の組織に至っています。

昨年11月28日に調理師法施行65周年記念全国大会が東京明治記念館で開催されました。本会会員から厚生労働大臣賞7名、記念全国大会会長表彰6名の方々が受賞の栄誉に輝きました。

毎年、厚生労働大臣表彰が実施されることになったのは、昭和51年度からで先人達の努力の賜物です。また北海道において、北海道社会貢献賞（知事表彰）が表彰されるようになったのも先人達のおかげです。厚生労働大臣賞と北海道社会貢献賞は、前述の

経緯のとおり、支部を管轄する保健所に支部長が会員を推薦する制度となっています。

（厚生労働大臣賞は全国組織の調理師団体からの推薦枠もあり）

コロナ禍の約3年間、全道の各ブロック、各支部においては、研修会などのイベントが中止を余儀なくされていましたが、昨年5月のコロナ5類移行後に研修会などが続々復活しており、地域に根ざした会員各位の日々のご努力が北全調の原点なのだと改めて実感しているところです。そうした地道な活動が認められ、今後とも厚生労働大臣賞と北海道社会貢献賞などの表彰を多くの方が受賞されることを願っております。

厳しい状況下ではありますが、新年のスタートにあたり、「温故知新」という言葉を念頭に、皆様のご協力の元、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6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 荒木田 康	中央区南10条西3丁目
ホテルライフオート札幌	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 南部ユンクイアンしず子	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
センチュリーロイヤルホテル	総支配人 桶川 昌幸	中央区北5条西5丁目

会報編集委員

- 委員長 鈴木裕一郎（札幌連会長代行）
 委員 石塚 博久（札幌そは種類研究会）
 佐藤 修（定山溪調理師会）
 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（全日本厨師士協会）
 成田 寿（札幌第一朝宗調理師会）
 山口 弘行（事務局迄）

あとかぎ

令和6年の元旦に能登半島地震が発生。この時に思い出されたのが、平成30年9月の胆振東部地震の「ブラックアウト」。午前3時過ぎ、大きく台地が揺れ、まもなく停電に。携帯ラジオで情報を集めながら、朝を迎えましたが、地下鉄、ＪＲ、バスなど公共交通機関は全て運行を停止し、道路も信号機が消えた状態。出勤には、自動車の運転は危険なので、選んだ手段は娘の自転車（ほぼママチャリ）。片道15kmを1時間30分かけてひたすら漕ぎ続け、やっとの思いで職場に着いたあの日。二度と経験したくはありませんが、災害は忘れた頃にやってくるので、改めて災害への備えを確認しました。

機関紙「もじゃこ通信」令和6年2月25日発行 第93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2-1
 札幌市中央卸売市場本棟4階
 電話／（０）一一二一五 一六二二五
 印刷／株式会社正文舎