

おにぎりのしんぶん

# おにぎり大好き

長等より発信！

5

2021.1.15

特集！

2021年もやります。

病院応援！

差し入れおにぎりプロジェクト

おにぎりに美味しい塩を求めて

塩専門店「solco」さんに行ってきた。

コロナ対策  
実施店舗



私たちは感染予防対策を  
徹底しています。

千葉県医師会より認定された店舗です。

2021年もやります。

**病院応援！**

**差し入れおにぎりプロジェクト**



「24時間テレビ愛は地球を救う」  
で紹介されました。

毎月100ヶの差し入れ  
おにぎりを大津市内の病院  
にお届けします。

**2021年もやります！**  
実施期間：2021年1月～3月

野洲のおっさんおにぎり食堂は、  
新型コロナウイルス感染症対策の  
最前線に立つ医療従事者の方々に  
当店自慢のおにぎりを差し入れと  
してお届けしています。

2020年は累計630ヶの  
おにぎりを大津市内の病院に  
お届けしました。

**差し入れおにぎり  
してみませんか？**

2月～3月の期間、同プロジェクトに賛同し、メンバーの一員として  
差し入れおにぎりを購入いただいた方も合わせて病院にお届けします。



**プロジェクトメンバーになって  
差し入れする方法**

**専用サイトの商品ページから差し入れ  
おにぎりをご購入ください。**

※差し入れおにぎりは税別250円。  
1個から買えます。

ただし、お届けする際は、ご購入いただいた  
金額相当分のおにぎりのお届けになります。

(他のメンバーの購入分も合わせて配達します。  
個数調整やバリエーションを増やす目的で  
別価格のおにぎりになることがあります)

専用サイトURL <https://yasunoossan-onigiri.stores.jp>

## おにぎりが病院に届くまで

### ①専用サイトから当店の

“差し入れおにぎり”を買う

1個（250円税別）からOK！

2021年2月から販売を開始します。

### ②お届け先の病院の承諾を得る

当食堂より病院に連絡し、お届けする

承諾を得ます。

お届け先の病院は現在のところ大津市内です。メンバーが増え、差し入れおにぎりが増えた場合、個数やお届け回数、お届け先エリアが拡大します。

### ③差し入れおにぎりをにぎる

精米したて、炊きたて、にぎりたてのおにぎりを配達時間に合わせてこしらえます。

### ④配達

差し入れおにぎりを病院へ配達。

皆様の応援メッセージと共にお渡しします。

### ⑤配達内容を報告

毎回、お届けした差し入れおにぎりの総数とプロジェクトメンバー（個人・法人）のご紹介を専用サイトなどに記載し報告します。

差し入れおにぎりは、以下の点について同意のうえご購入下さい。

①差し入れおにぎりの種類やお届け先、日時はご指定いただけません。

病院のご都合を優先して決定いたします。そのためご購入いただいた差し入れおにぎりの種類やお届け先、日時などはお任せいただくことをご了承ください。

毎回、お届けした差し入れおにぎりの実績報告を専用サイトで行います。

その際、皆様の公表可能なお名前を記載します。公表可能なお名前のご指定がない場合はインシヤルなどの表記になります。

配達個数は総計表記になります。

正確にお知りになりたい方はお手数ですが個別でお問合せください。

②病院へのコメントは差し入れおにぎりとお届け先へお寄せください。

毎回、差し入れおにぎりと共に、該当メンバーのコメントを病院にお届けします。

コメントは専用サイトなどで公表する場合があります。

※批判的なコメント、個人情報に関わる

コメントは記載できない場合があります。

③差し入れおにぎりプロジェクトは、3月末で終了します。

差し入れおにぎりの販売は3月中旬で終了になります。販売個数が上限に達した場合は販売を早期に終了、または4月に配達ができなくなります。

④当店の差し入れおにぎり以外は配達できません。

いかなるご厚意であっても、当店は当店のおにぎり以外は配達いたしません。受け取り側の病院に衛生面などで課題が生じます。ご了承ください。

お問合せ・お申込はこちらまで

専用サイトURL

<https://yasunoossan-onigiri.stores.jp>

野洲のおっさんおにぎり食堂

☎ 077-507-3900

野洲のおっさんおにぎり食堂は、おにぎりで街の笑顔を作ります。





ニンニク味噌しらす

350円

ガツンとくるニンニク味噌としらすを合わせました。



卵黄ローストビーフ

450円

噛みやすいローストビーフを卵黄で包みました。

新作おにぎり



霜降り野菜

350円

寒暖差が激しい蓼科高原産。八ヶ岳山麓の地下水で漬けたシャキシャキ野菜です。

冬限定おにぎり



4位 辛子明太子

250円

当店オリジナルのおにぎりに合う辛子明太子。



3位 卵黄しょうゆ漬

300円

八日市南高校で飼育された鶏のタマゴを使用。



2位 たらこ(焼き・生)

250円

無着色のたらこを使用。



1位 ほぐし鮭

250円

毎日お店で焼いています。



8位 唐揚げマヨ

300円

唐揚げをマヨネーズと合わせました。



7位 ツナマヨ

250円

当店オリジナル、醤油ベースの味付けツナマヨです。



6位 明太子クリームチーズ

300円

醤油に漬けたクリームチーズを使用。



5位 じゃこ生七味

250円

大きくやわらかなじゃこを使用。



愛荘町のくよもん農園さんの倍糍味噌+今日の具材(おかわり自由)

お持ち帰りOK!!

お味噌汁単品200円

お好きなおにぎり2ヶまたは3ヶ+こだわりお味噌汁(おかわり自由)



ランチセット お味噌汁100円引



10位 肉そぼろ

300円

お肉を甘酒に漬けて柔らかく。ハチミツもプラス。



9位 卵黄ローストビーフ

450円

憎まれそうなニューフェイス登場!

今月の人気ランキング  
(2020年12月の売上1位〜10位)

おすすめ  
ピックアップ



こぼれいくら

550円

新鮮ないくらを  
醤油に漬けてみました。



種あり

400円

大きい紀州梅を  
まるごと入れました。

でっかい丸ごと甘口梅



韓国肉味噌  
激辛

350円

激辛の肉味噌に  
ニンニクとネギをプラス



へしこクリームチーズ

400円

福井県美浜のへしこに  
クリームチーズを  
ミックス



しろ味噌  
(糀屋吉右衛門)

250円



焼き味噌  
(信州みそ信濃路)

250円

# 定番メニュー



こんぶ

250円



手作りおかか

250円



高菜

250円



梅

250円



塩にぎり  
(海苔あり(ナシ))

250円



海苔

250円



カレー

300円



近江牛すき焼き  
(赤こんにやく入り)

550円



しば漬

250円



野沢菜

250円



イカの塩辛

250円



葉唐辛子(辛)

250円



マグロ角煮

250円



納豆

250円



しらす(薄味)

250円



鮭マヨ

250円



うにくらげ

300円



ホッキサラダ

300円



牛すじ

350円



豚キムチ

300円



キュウリの  
お漬物

150円



鮭クリームチーズ

300円



イカ塩辛  
クリームチーズ

300円



明太マヨ

250円



# ミックスメニュー



具材を組み合わせずて注文することができます。  
ここでは人気のミックスリストをご紹介します。



梅×マグロ角煮

300円



卵黄×じゃこ生七味

350円



梅×しらす

300円



卵黄×肉そぼろ

400円



こんぶ×たらこ

300円



ほぐし鮭×いくら

600円



カレー×チーズ

350円



牛すじ×カレー

450円



豚キムチ×卵黄

400円



おかか×チーズ

300円



ツナマヨ×しば漬

300円



明太子×高菜

300円



韓国肉味噌×チーズ

400円



明太クリームチーズ×からあげマヨ

400円



焼きみそ×炙りチーズのせ

300円



ほぐし鮭×ホッキサラダ

350円



じゃこ生×なっとう

300円



豚キムチ×納豆

300円



生たらこ×クリームチーズ

400円



鮭マヨ×マグロ角煮

300円

# ドリンク

赤ちゃん番茶 無料

安心・安全・  
カフェインレス。  
おにぎりに合う  
番茶です。



# お米の恩返し

## おにぎり屋さんの

## ジンジャー

## 甘酒ラテ

ノンアルコール、  
ノンシュガー、  
自然の甘さ。  
自家製甘酒を  
ミルクで割りました。

テイクアウトOK

370円(税別)



# グッズ

※価格は税別です  
お店で買えます。  
ぜひおみやげに。

## おにぎりの 具材Tシャツ

当店のおにぎりの  
具材がTシャツになりました。

- ・大人サイズ(S・M) 2,400円
- ・キッズサイズ(120cm) 2,200円



## 野洲のおっさん でっかいヌイグルミ

ここでしか買えない、  
野洲のおっさんグッズ  
特別価格 3,300円



## 兄ツプリ・恋ツプリ ぬいぐるみセット

1,000円

おにぎりのお米も  
販売しています

## 鹿深米

- 1.5kg 1,150円
- 3.0kg 2,300円



## トートバッグ

A4サイズのノートが  
すっぽり入る大きさです。  
1,900円





# おにぎりに美味しい 塩を求めて



たくさんの方の食材をご提供しているおにぎり食堂でも、お米の美味しさを引き立たせる素朴な塩おにぎりをご注文される方は多くいらっしゃいます。みなさんにも、お母さんやお婆さんなどがにぎってくれた少し塩がきつめの、美味しい塩おにぎりの思い出があるのではないのでしょうか？

というわけで、今回はおにぎりに不可欠な塩に迫ります。塩と一口に言っても、海塩、岩塩、湖塩など国内で販売されているだけで、ナント4000種類もあるそうです。その中から、おにぎりに合うお塩を探しに、東京品川の塩専門店「solco」さんにお邪魔しました。



東京品川の塩専門店  
「solco」

ジュエリーショップかと思間違うほどの美しい店内に、国内外の選び抜かれた40種類以上の塩が整然と並んでいます。



店内には色々な塩がズラリ！



珍しい塩もそろってます



塩のパッケージもおしゃれ！

「めちゃくちゃあるやん〜」と圧倒的な塩の数にたじろいでいる我々に救いの手を差し伸べてくれたのは、オーナーでソルトコーディネーターの田中園子さん。  
おにぎりにお勧めのお塩を4種類セレクトしてもらいました。



おにぎりに合う塩をセレクトしていただきました！



その1

### モンゴル秘境の甘い岩塩



モンゴル!?秘境!?そのネーミングだけで卑怯なくらい美味しそうなお塩。なんとモンゴルとロシアとの国境には、1860万トンの岩塩床があるそう、それを削りだしたこのお塩は苦みが少なくあらゆる食材の味を引き出す万能選手だそうです。

感想

岩塩ならではのマイルドなお味で、お肉と合いそうです。



(Mongol Uvs)

その2

### 満潮の塩

宮崎県日向市の美しい海岸で、満潮を狙って海水を採取し、濃縮した塩。ミネラルがバランスよく含まれているそうです。

感想

九分九厘、由来を聞いたからだと思いますが、舐めた瞬間に南国宮崎の海に浮かんでいるような深い旨味を感じました。



(Miyazaki Mancho)



その3

### 深層海塩ハマネ焼塩



伊豆大島の地下300mの海水をくみ上げ、塩田を使って天日で濃縮した後、低温の平釜でじっくり結晶させているそうです。

感想

さらっとした焼き塩の食感のあと、独特の旨味がやってきます。



(Tokyo Hamane roasted)

その4

### 龍神乃鹽



奈良時代から塩づくりがおこなわれていた山口県周防大島の立岩ヶ浜で日本料理の料理人監修によって作られたお塩。周防灘と伊予灘の交わる海域で、黒潮も流れ込み、山からのミネラルも豊富な場所です。えぐみや苦みがなくスツと溶けて、長く旨味が続きます。

感想

体調が悪くミネラル不足の時には白湯に溶いて飲むだけで元気になるそうです。



(Yamaguchi Ryujin)



協力

solco

〒142-0042 東京都品川区豊町 1-3-13 1F  
電話番号 03-6426-8101



それぞれにこだわりのストーリーを持った塩に興味は尽きませんが、塩だけ味わたった時と、塩にぎりにした時、さらに具材がありのおにぎりに使った時、その時々で味が変わるのも塩の面白さ。おにぎりに美味しい塩を探す旅はまだ続きます。

# うまい野沢菜を探して



～野沢菜の本場・長野へ～

## レギュラー定位置の野沢菜

当店には、不動のレギュラーおにぎりがい  
くつかあります。

野沢菜おにぎりも、そのひとつ。

皆さんに愛されている定番メニューではあ  
りませんが、あぐらをかくわけにはいきません。  
野沢菜の本場、長野には、地元の人を知るお  
いしい野沢菜があると聞き、2020年  
12月3日、長野へ買い付けに行ってきました。



## いたるところ野沢菜のお店

大津から高速を走って4時間ほどで、長野へ。  
諏訪インターチェンジから見  
える諏訪湖がキレイです。

ちなみに諏訪サービスエリア  
の中にあつたこのおにぎり屋  
さんの焼きおにぎりがおいし  
かったです。

野沢菜のお店だらけの市内を車  
で走り抜けて、やってきたの  
は、こちらのお店。

信州自家製漬物専門店

信濃坂 蓼科店です。

長野県茅野市の蓼科高原に入  
るビーナスラインのふもとに  
お店があります。

店内にずらり  
と並ぶお漬物。  
しいたけ漬、  
なんてももあ  
りました。

## 毎年、冬に地元の人が 楽しみに待っている野沢菜



信州自家製漬物専門店  
信濃坂 蓼科店



サービスエリアの中  
にあつたおにぎり屋さん



諏訪インターチェンジ  
から見える諏訪湖

その中でも舌の肥えた  
地元の方に評判なのが、こちら。

## 霜降り野沢菜

霜が降りて甘みと旨味もつとも出る時期に  
漬けたんだ冬季限定商品。

地元の人たちが毎年冬になると楽しみに待っ  
ている野沢菜だそうです。

## 信濃坂の野沢菜がうまい理由

信濃坂さんは、八ヶ岳・蓼科高  
原の厳しい寒暖差のもとで  
育った野沢菜を八ヶ岳山麓か  
らこんこんと湧き出る地下水  
を使用して漬物にしているの  
だそう。大自然がつくった野  
沢菜なんです。



## 霜降り野沢菜おにぎり、お試しあれ。

冬のあいだ、在庫がなくなるまで  
霜降り野沢菜をお出ししています。  
ぜひ食堂でシャキシャキ新鮮な高  
原の野沢菜をご注文ください。



ご店主の宮沢さん



# おにぎりの ルーツを探れ!



いきなりですがクイズです。

物心ついた時にはすでに食べていた「おにぎり」。まさに日本人のソウルフードですが、いったいいつごろから食べられていたのでしょうか？

室町時代  
くらいかな…



## クイズの答え

固くなったかかとを擦る軽石ではありません。なんと約2000年前の弥生時代の遺跡から出土した日本最古のおにぎりの化石です。



石川県杉谷チャノバタケ遺跡



提供：「能登の里山里海」  
世界農業遺産活用実行委員会

確か大河ドラマで、夜を徹して歩く戦国時代の足軽さんに道中の村の農民が味噌握りを差し入れて、それを歩きながら美味しく食べている光景を見たことがあったので、安土桃山時代あたりがおにぎりの起源だと思っていました。が、正解はこちらの写真をご覧ください。



提供：平塚市博物館ホームページから引用

平塚市、大久保遺跡より出土のおにぎり。大中小とサイズが選べたのでしょうか？

分析によるとお米は水稻品種のもち米で、蒸した後に焼かれていることが分かりました。居酒屋で人気の締めメニュー「焼きおにぎり」には2000年の歴史があったのですね。「へえ」必至のこのうんちくネタ、ぜひ酒席でご利用ください。

この他にも、おにぎりの化石は全国各地で見つかっており、おにぎりと人類の蜜月の長さは、もはやソウルフードを通り越して、遺伝子レベルの遺伝子フードと呼んでもよさそうですね。



にぎりたておにぎり専門店

# 野洲のおっさん おにぎり食堂

営業時間：午前 11 時～夕方 5 時  
定休日：水曜

電話で注文   
テイクアウト OK  
**☎ 077-507-3900**

前日ご予約承ります。  
当日ご予約は朝 9 時から OK  
(お引渡しは 11 時から)

今月号の表紙のロケ地は...



## 旅するおにぎり



半径5kmのぶらり旅。  
大谷町にある蟬丸神社まで歩きました。



今回のお供は  
霜降り野沢菜  
おにぎり。

蟬丸神社  
滋賀県大津市大谷町23-11

### 当店では新型コロナウイルス感染予防対策を実施しています

#### 衛生対策



- 手洗い、手指消毒
- マスクの着用
- テーブル・椅子の消毒・清掃
- キャッシュレス会計

#### 「三密」対策



- 頻繁な換気
- 仕切り設置や間隔を空けた座席配置
- 会計時のお客様同士の 間隔の確保

### おにぎり3つのこだわり

- ① 世界基準グローバルギャップをクリアした希少な鹿深米を使用しています。
- ② にぎりての西川あらたは東京の老舗「ほんご」の関西唯一の弟子です。
- ③ 精米したて、炊きたて、にぎりたての温かいおにぎりをご提供しています。

#### 大きいおにぎり

厚さ 4 cm程



#### お味噌汁もていねいに

愛荘町くよもん農園の倍糲味噌。  
おかわり自由



#### おにぎりで街を笑顔に

おにぎりの販売収益で街を笑顔にする活動を展開しています。

#### 活動例

差し入れおにぎり病院応援プロジェクト  
／こども向け新型コロナ感染症予防啓発  
動画の制作など



〒520-0046  
大津市長等 2-3-40  
<https://onigiri25.jp>

### 野洲のおっさん おにぎり食堂

