

おにぎりのしんぶん

おにぎり大好き

1

2020.07.31

特集!

人気 NO.1 の鮭を燻製にしてみた

燻製鮭のおにぎりを 食べよう!

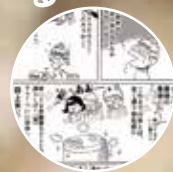
ノンシュガー・ノンアルコールでこの甘さ
おにぎり屋さんのお米で
甘酒を作ろう!

東京の超人気おにぎり店

師匠のお店「ぼんご」を語る

田上米がおいしい理由を探る

マンガレポート





「おにぎり大好き」発刊によせて



例えば、同じ鮭でも

ゴハンに乗せて食べたときと、おにぎりにして食べたときは

なぜこんなに味が違うのだろうか？

例えば、梅としらす。

ミックスしておにぎりにしたら新しいおいしさに出会えた気分。

シンプルで、作りやすくてなじみ深いおにぎりですが、

まだまだそのおいしさは海苔に、いやベールに包まれているようです。

おにぎりのしんぶん「おにぎり大好き」は、

そんなおにぎりの魅力を皆様と共に味わうために発刊しました。

おにぎり大好き！そんな笑顔が長等から世界に広がることを願って、

おにぎりのしんぶん「おにぎり大好き」をここに発刊いたします。



編集長 西川 興

(野洲のおっさんおにぎり食堂 店主)

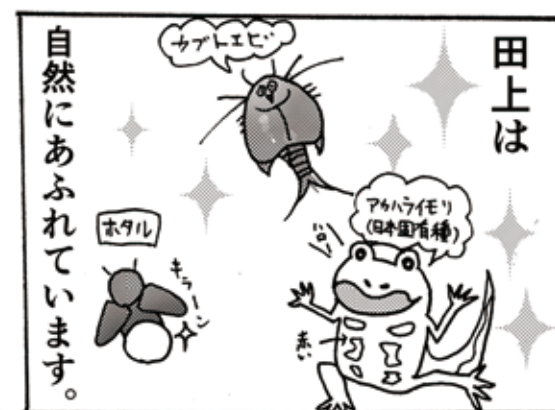
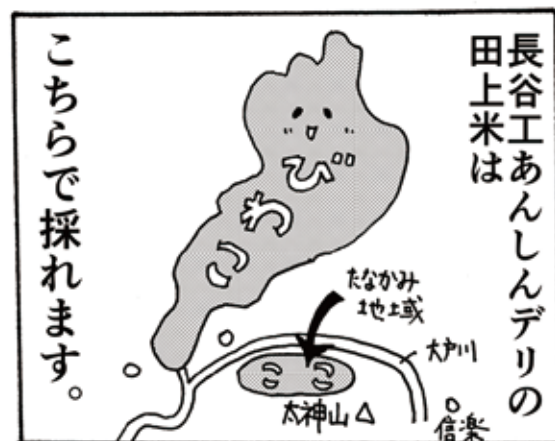
それでは当店のおにぎりのお米、田上米（8月末まで）の
おいしさの秘密を現地レポートしたマンガレポートからお楽しみください。

野洲のおっさんおにぎり食堂のおにぎりのお米、
田上米のおいしさの秘密をしポートしてみた。

※4月から6月までは、須原のゆりかご水田米を使っていました。

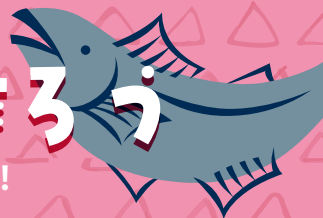


おにぎり大好き マンガレポート



燻製鮭のおにぎりを作ろう

野洲のおっさんおにぎり食堂の鮭を燻製にしてみた！



1

おにぎり食堂で毎朝、手ほぐしてお客様に提供している焼き立ての鮭。今回はこの手ほぐし鮭を燻製にしていきますよ！



アツアツの焼き立て！



2

こちらの燻製マシーンとスモークチップを使います！このマシーンだけでも美味しそうな物が作れそうな予感！（笑）

／ ジャーン！！！！ ／



3

燻製マシーンの中に手ほぐし鮭を入れて…



4

こちらの部分にスモークチップをin！



5

燻煙がモクモクと！この状態で約20分待つと…



6

出来ましたー！燻煙した香りといい色合いもついて見ただけでも美味しそう！



いつもの鮭とは違って
芳ばい香り！



7

日本を代表する
東京のおにぎり専門店
「ほんご」の弟子
あらたくに早速
にぎってもらいました！

最強の
おにぎりが
できる予感！



8

ついに燻製鮭のおにぎりが
出来ました！



9

早速、スタッフで
燻製鮭のおにぎりを食べてみました！
おいしい〜！



厳選鮭の美味しさに独特のスモークの香りが
ついて、更に深みのある味わいに！
いつもの鮭とはまた違う美味しさです！

とっても美味しかったので
いつか皆さまにお召し上がり頂ける機会が
作れたらと思っております！



おにぎり屋さんのお米で 甘酒を作ろう

美味しい
甘酒の作り方
大公開！

材料・・・田上米

・・・米麴

・・・お湯

米 1：米麴 1：お湯 3 の割合です。



2

ここで奥義！

甘酒をより甘く美味しく出来る

秘密兵器登場！

ハンドブレンダー！

お米を細かくする事で麴を発酵

させやすく出来るんです！

これが美味しさの秘密！

1

おにぎり食堂の美味しいお米で
おかゆを作ります。



4

米麴を入れて
ザックリ
混ぜます。



3

ブレンダーで
まぜまぜ
ぐるぐる

まぜまぜ
ぐるぐる



このつぶつぶが
米麴です！



5

おにぎり食堂の秘密兵器その②



卓上ウォーマー

6

＼じゅっくり～／



60℃で8時間、じっくり保温しつづけます。

時々かきまぜます。



8



そして更にミキサーで口あたりをなめらかにします！

7

8時間後、出来上がりでした！あまーい！



完成！

現在はフルーツ酢とミックスしたスツとした甘酒ラテを販売しています。

スツキリ
まろやかさ♪

師匠のお店 ぼんごを語る

おにぎり専門店「東京ぼんご」



東京のJR大塚駅前に、テレビや雑誌の取材が殺到する日本一有名なおにぎり屋さん「東京ぼんご」があります。にぎりたておにぎり専門店として約60年の歴史を持ち、休日には、長蛇の列ができ2時間待ちも珍しくないほどの人気店。大きくて、具がたっぷり、ふわふわのおにぎりにほれ込んだ、おにぎり食堂のにぎりであらたさんは、アポなし体当たりで弟子入りをお願いしました。見ず知らずの若者を二つ返事で弟子入りさせてくれた方こそ、ぼんごの女将さん、右近由美子さんです。

昨年、ぼんごさんの本が出版されました。

ぼんごのおにぎりには、秘密もなにもありません。にぎり方も具材の作り方もこの本に書いてあります。でも、真似できないんです。不思議です。この本をパラパラめくっているだけで、とてもお腹がすきます。おにぎり好きならぜひ手元に置いておきたい一冊です。



お師匠たちが
滋賀に降臨した日のこと

おにぎり食堂がオープンしてひと月あまりが経った2019年11月24日、東京ぼんごから、おにぎりの神様のような女将さんと大将の越部努さんが、弟子のあらたさんの姿を見にわざわざ滋賀にやってきてくれました。



弟子の店の前にたつ
レジェンドたち。
朝から緊張しているあらたと
ご対面。
あらたの所作を見守る厳しくも
優しいまなざし。



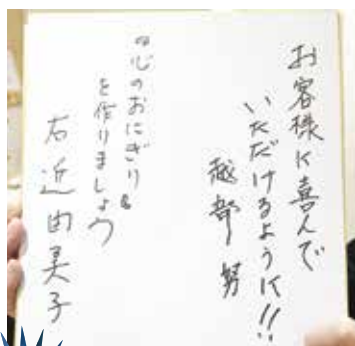
店に到着すると、お二方は挨拶もそこそこに、細かな技術、味、心構えなどを、息つく暇もなく伝えてくださいました。おにぎりをにぎる者同士にしか分からない繊細なやりとり。言葉よりも身体で、と大将がキッチンで握り方の見本を見せてくださった時には、店内から静かな歓声が沸き起こりました。

関西唯一の弟子、
西川あらたインタビュー



Q 女将さんと大将はどんな師匠ですか？

越部大将には、おにぎりをにぎるということは、ただにぎるのではなく、“魅せる”ことが大切だと教わりました。女将さんには、お客様に真摯に向き合う“心”を教えてもらいました。



Q 修業はどんな感じでした？

大将の越部さんは昔気質の一流の職人なので、教わるというよりは背中を見て盗むという感じでした。女将さんは料理が本当にお上手で、毎朝のまかないがとても楽しみでした。



Q ぼんごのおにぎりに少しは近づけましたか？

とんでもない！ぼんごのおにぎりのすごいところは、「少しは上手くなったかな」と思って、お店に行くと、これまで見えていなかった自分のアラが見えてきて、その差を痛感することです。おにぎりの道はまだまだです。



ぼんごの弟子の名に恥じぬよう頑張ります！
(西川あらた)

@onigiri25p



アレルギー情報は
こちら



前日予約も承ります。

テイクアウトできます

☎077-507-3900



当日予約は朝 9 時から OK

お引き渡しは 11 時から



当店いちおしはコレ！

焼き味噌(くよもん農園) +炙りチーズのせ 250円 300円

鮭クリームチーズ 300円

イカ塩辛 クリームチーズ 300円

へしこ NEW クリームチーズ 400円

明太マヨ 250円

しろ味噌 NEW 250円
(糀屋吉右衛門)

いくら 550円

ホッキサラダ 300円

手作りおかか 250円

鮭マヨ 250円

ピリ辛おにぎり

豚キムチ 300円

葉唐辛子 250円

イカ塩辛 250円

カレー 300円



昔ながらのおにぎり

塩にぎり 250円
(のりアリ・ナシ)

梅 250円

でっかい丸ごと梅(甘口) 400円
※種あり **NEW**

納豆 250円

海苔 300円
(カニ魚醤油煮)

野沢菜 250円

しば漬け 250円

しらす 250円

マグロ角煮 250円

うにくらげ 300円

お肉たっぷりのおにぎり

牛すじ 350円
(七味唐辛子入り)

スタミナ焼肉 350円

近江牛すきやき 550円
(赤こんにゃく入り)

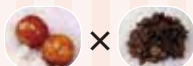
からあげマヨ 300円

元氣モリモリ!!



おすすめミックス ミックスは組合せ自由 +50 円から

・卵黄 × 肉そぼろ 400円



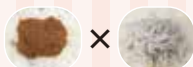
・卵黄 × じゃこ生七味 350円



・明太子 × 高菜 300円



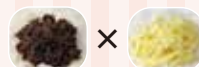
・梅 × しらす 300円



・牛すじ × カレー 450円



・おかか × チーズ 300円



・カレー × チーズ 350円



・鮭 × いくら 600円



お女子きに
ミックスしてね!

+50 円でクリームチーズやチーズ、きざみネギをミックスできます。

※夏季休業のお知らせ※ 8月17日(月)、18日(火)はお休みします。

野洲のおっさん **おにぎり食堂** 8月版メニュー



価格はすべて税別です



定休：水曜 営業時間：午前 11 時～夕方 5 時

ご注文いただいてから にぎりたてをお出しします



発表！人気ランキング (2020 年 6 月度の売上 1 位～ 10 位)

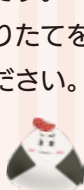
- | | | | | | |
|-----------|---|---|------------|---|---|
| 1位 |  | ほぐし鮭 250円
毎日お店で焼いてほぐしてお出ししています。
当店オープン以来変わらず売上 1 位をキープ中。 | 6位 |  | 肉そぼろ 300円
甘酒に漬けてお肉を柔らかくしています。
ハチミツを加えた甘めの肉そぼろです。 |
| 2位 |  | 卵黄しょうゆ漬 300円
八日市南高校で飼育された鶏の新鮮タマゴです。
卵黄を漬けるダシ醤油が新しくなりました。 | 7位 |  | こんぶ 250円
全国の産地に問合せ、からだに優しいこだわりの
こんぶをセレクトしました。 |
| 3位 |  | たらこ(焼き・生) 250円
無着色のたらこをご提供しています。
安心・安全・本物の味をお楽しみください。 | 8位 |  | ツナマヨ 250円
ツナとマヨネーズに醤油を加え、おにぎりに合う
当店オリジナルのツナマヨを手作りしています。 |
| 4位 |  | 辛子明太子 (自家製) 250円
おにぎりに合う辛子明太子を手作りしてます。
さらにおいしくなりました。 | 9位 |  | 明太クリームチーズ 300円
醤油に漬け込んだクリームチーズを一晩寝かせて、
当店手作りの明太子とあえています。 |
| 5位 |  | じゃこ生七味 250円
じゃこが変わりました。
さらにやわらかく大きくなりました。 | 10位 |  | 高菜 250円
唐辛子とごま油で炒めた鹿児島県産の高菜。
おにぎりに合う高菜をセレクトしました。 |

当店のおにぎりは…

1 ヶのおにぎりが 180g 前後、
お茶碗大盛り 1 杯分です。
厚さは 4 cm ほどあります。



にぎりては、東京「ぼんご」の
関西唯一の弟子です。
ぜひ店内でにぎりたてを
お召し上がりください。



お持ち帰りOK!!



今日のお味噌汁 (おかわり自由) 200円

愛荘町のくよもん農園さんの倍靴味噌 + 今日の具材

お味噌汁セット 100円引

お好きなおにぎり
2 ヶまたは 3 ヶ

+ お味噌汁
(おかわり自由)



当店で
作った甘酒に
酢フルーツと
ミルクを加え
ました

お持ち帰りOK
369円/冷



スツとした甘酒ラテ

選べる6種類・カラマンシー・パイン・桃・さくら・ライチ・チャイ

野洲のおっさんは今



7月現在、野洲のおっさんはこんなことをしています。

ご存じですか？

野洲のおっさんおにぎり食堂の名物キャラクター、野洲のおっさんを。

どこかで見かけた、という方もおられるのではないのでしょうか。

そう、野洲のおっさんはよく滋賀県中を歩いています。

2020年7月1日、野洲のおっさんは10周目のびわ湖1周行脚の旅に出ました。



野洲のおっさんびわ湖1周行脚 2020



7月1日びわ湖の日をPRするため、

毎年歩いてびわ湖1周する野洲のおっさん。

これまでは4月下旬に出発し、7月1日にゴールするスケジュールでしたが、
今年は新型コロナの影響で出発が7月1日に。

8月は休み、10月末にびわ湖1周を完歩する予定です。



ゴミを拾いながらびわ湖1周歩くおっさん



去年から野洲のおっさんには新しい使命が加わりました。

それはゴミを拾いながらびわ湖を1周歩くこと。

空き缶などを拾って歩く野洲のおっさんを見かけたら
どうぞ声かけてあげてください。



野洲のおっさんって？

野洲のおっさんはカイツブリのキャラクター。

ひとところにとどまらず、滋賀県の各地にとつぜん現れたりします。

野洲のおっさんの活躍は滋賀県のテレビ局びわ湖放送で観ることができます。



食堂との関係は？

こどもの虐待防止を啓発するオレンジリボン活動を実践してきた野洲のおっさん。

その資金を供給するおにぎり屋さんを作りたいと考えたのがキッカケです。

お客様からいただいた収益で、こども食堂などを展開しています。



野洲のおっさんこども食堂のご紹介

おにぎり笑顔をつくるのが野洲のおっさんおにぎり食堂のミッション。

お客様に笑顔になっていただけるよう努めるのはもちろんのこと、

にぎやかなお店を作ることによって街を笑顔にし、

その収益でこどもを笑顔にする「野洲のおっさんこども食堂」を運営しています。

新型コロナの影響を被るまではお店の2階で月・木・金の週3回、

長等学区の小学生を対象に学習の場と食事を提供する

「野洲のおっさんこども食堂」を展開してきました。

しかし、現在、先にのべた影響で控えることに。

このままでは野洲のおっさんの思いをつなぐことができないと考え、

こどもたちの近くまで移動して、

おにぎりを届けるこども食堂「移動こども食堂」を開いています。



7月21日、長等コミュニティセンターで開催

この日、NPO 法人ながまちづくり協議会さんと連携し、移動こども食堂を開きました。

同協議会さんのご協力で、予定よりたくさんのおにぎりをこどもたちに届けることができました。また同協議会さんの発案で、こどもたちがメッセージを書き込むボードも登場。こどもたちに医療従事者への応援メッセージを書いてもらうことができました。

8 月もどこかで移動こども食堂を開く予定です。

お客様、いつも応援をありがとうございます。



今月号の表紙のロケ地は...

おにぎり、半径5キロのぶらり旅

今回の旅おにぎり：焼き鮭



旅するおにぎり

野洲のおっさんおにぎり食堂から半径5km以内の名所をご紹介します「旅するおにぎり」。
今回は大津祭曳山展示館。
大津祭の歴史の紹介や、実物大の曳山のレプリカが展示されています。



大津祭曳山展示館
おにぎり食堂から徒歩3分

☎077-521-1013
滋賀県大津市中央
1丁目2-27
月曜定休
入館無料



▲大津祭曳山の特徴、からくり人形が載っている曳山の実物大模型。近くで見ると圧巻！



不動の人気No.1
その日に焼いて
ほぐしてご提供!

ご存じですか？
野洲のおっさんおにぎり食堂

特徴1 おにぎりの食堂です。



精米したて



炊きたて



おにぎり

をお召し上がりいただけます。

特徴2 お味噌汁も人気です。



おにぎりを支える、地産地消のお味噌汁。
おかわり自由です。

ここだけのおにぎりが
45種類！



特徴3 にぎりがいるお店です。



ぼんごさんにて

東京の有名店「ぼんご」の関西唯一の弟子が
フワフワににぎります。

特徴4 おにぎりがこどもを笑顔にします。

おにぎりの販売収益をもとに、地域の小学生に学習支援の場と
食事を提供する「こども食堂」を当店2階で運営しています。



〒520-0046
大津市長等 2-3-40
TEL:077-507-3900
定休日：水曜日
営業時間：11時～17時
<https://onigiri25.jp>

野洲のおっさん
おにぎり食堂