

おにぎりのしんぶん

おにぎり大好き

おかげさまで

2周年！

9

2021.9.30
長等より発信！

特集！

山の恵み みょうが
コラボおにぎり誕生！

スタッフが行く！ おにぎり進化論

おにぎりが熱い県 三重を探訪

おにぎり食堂ニュース

祝！オープン2周年/ビワイチ行脚後半戦スタート
無料塾スタート/五平餅が人気
オリジナル絵本登場/滋賀の飲食店を応援

新型コロナ
安心・安全店舗

認証

滋賀県

ついに今年もこの時期がやってきました

新米キター！

精米したて！

炊き立て！

にぎりたて！

の、おにぎり食堂のお米が、
新米になりました！



当店では、滋賀県甲賀市で栽培されている鹿深米を使用しています。
グローバルギャップという厳しい世界基準をクリアしたお米です。生産農家さんと直接契約をして、玄米で仕入れ、常に一定の温度になる保冷庫で保存し、みなさまが召し上がる数時間前に、自店で精米しています。
鈴鹿山脈の伏流水、甲賀の古琵琶湖層の粘土で育ったみずみずしい新米をぜひご賞味ください！

**TAKE
OUT
OK!**

 **テイクアウト承ります！**

店頭での待ち時間がない、事前のお電話予約が便利です！

☎077-507-3900 朝9時から予約OK！お渡しは11時から！
先のご予約も承ります。

「やまの健康」推進プロジェクト「山のおにぎり企画

秋さんまと伊吹のみょうが

秋の旬コラボ！
旬のさんまの切り身がごろり。
爽やかな伊吹のみょうがの香りで包みました。



秋さんまと
伊吹のみょうが

385 円 (税込)

【販売期間】10月末日まで

※完売する場合がございます。あらかじめご了承ください。

滋賀県が推進する「やまの健康」プロジェクトをご存じですか？

滋賀県では、森林や林業、農山村を一体的に「やま」ととらえ、その自然豊かな恵みをいかし共生することで 私たちの健康で幸せな暮らしを実現する「やまの健康」プロジェクトを推進しています。

米原市甲賀のみょうがを栽培
されている法雲さんご夫妻



やまの健康を応援します！

そこで、当店もコラボ新商品を開発しました！
伊吹山のふもとの農家さんから直接仕入れた「みょうが」に
旬のさんまの切り身を合わせた、秋ならではの新作です。ぜひご賞味ください。

次ページでは、さらに詳しく「伊吹のみょうが」を特集！

特集

山のめぐみ



伊吹のみようが

滋賀の山の幸、風味豊かで美しいピンクの「みようが」。美味しさのヒミツをレポートします！

野洲のおっさん
おにぎり食堂

やまのおっ山
さん



山の健康プロジェクトの
メインキャラクター
やまのおっ山
さん



山の健康プロジェクトの
のぼり旗



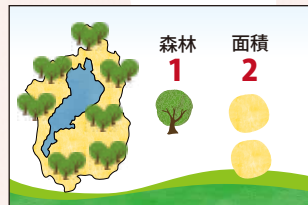
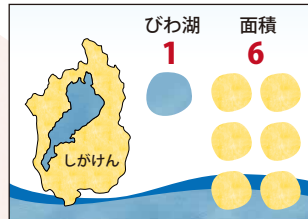
野洲のおっさん



「野洲のおっさん」と1字違いのこの「やまのおっ山」さん。

実は滋賀県の山の健康プロジェクトのメインキャラクターで、かなりまっちょなおっさん。どんなコラボが実現するのでしょうか！

山の健康プロジェクトでは、木材をはじめとする林産物、水、景観や空間、CO2吸収量クレジットなど、森林資源の持つ多様な価値を、事業で活用することにより、県民が自然と共生する健康で幸せな暮らしを実現することを目指しているそうです。



さて、「山の健康プロジェクト」とは、どんなプロジェクトなのでしょう？
びわ湖で知られる滋賀県ですが、実はびわ湖は滋賀の面積の約6分の1にすぎません。一方で、森林はなんと2分の1を占めています。滋賀の半分を占める、山の健康は県民にとっても大事なテーマです。

山の健康
プロジェクトとは？

おにぎり食堂と
コラボする山の恵みは
「みようが」

数ある滋賀の山の恵みの中から、今回おにぎり食堂がコラボするのは、秋が旬のみようが。
みようがとえば、色んな食材の美味しさを引き立てくれる、いぶし銀のバイプレイヤーのイメージですが、恥ずかしながら、そもそも「山の恵みだったんだ!？」というほど、その生態について知りませんでした。

今回のコラボにあたって、滋賀県の中でも有数のみようがの産地、米原市甲賀のみようが畑で、生産農家さんにお話をうかがいました。



① のりくも 法雲さんご夫妻

➡ 米原市甲賀の山林



Q

米原市甲賀のみようがは
どんな特徴がありますか？

小ぶりですが、実がすくしまつ
ているのが特徴です。

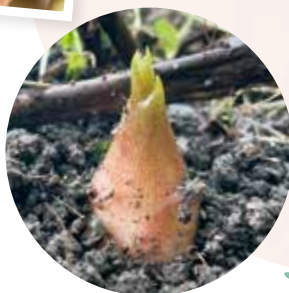
美味しいみようがは、先が開い
ておらず、閉じてしまっていま
す。これは、ここ甲賀もそうで
すが昼夜の寒暖差によるもので
風味の良さにも影響します。



Q

美味しいみようがをつくるために
心がけていることは？

みようがは、日に当たると青みがかってしまいます。
そうならないように、常に根元に枯れ草などを敷き詰
めて、なるべく日に当たらないようにしています。そ
うすることで、美しいピンクの美味しいみようががで
きあがります。



Q

みようがは山に関係が
深い作物と聞きましたが？

そうなんです。

もともとは山に自生している植物でした。

みようがは、お日様がさんさんと降り注ぐ土
地ではなく、大きな木が茂っている下のじめつ
とした日影などでよく育ちます。ですから、
うっそうとした山の中が最も適した栽培環境
といえます。



厳しい山の栽培環境の中で、生産農家さん
が、苦勞して栽培された山の恵み伊吹の
みようがと、これまた旬のさんまをしつ
かりとコラボさせた、おにぎり食堂の新
メニュー「秋さんまと伊吹みようが」。
旬の山の幸、海の幸をオイシイトコドリ
したおにぎりを、ぜひ皆様に味わって
いただきたいです。自信をもってお届け
します！



新メニュー
「秋さんまと伊吹みようが」





美味しい具材
との出会いが
期待でき
そうです。

三重県桑名市へ
さて、まず我々は三重
県桑名市に車を走らせ
ました。三重は、天む
すや、野沢菜でおにぎ
りを巻いた、「元祖保存
食の「めはり寿司」の
発祥など、おにぎりの
文化が根付いている土
地柄。

食堂スタッフが行く！

おにぎり 進化論

vol.04

おにぎりが
盛んな
三重を訪ねて



桑名市の
「しぐれ肉巻きおにぎり」

カリッとした豚肉の中には
しぐれ煮の炊き込みご飯が！



中でも桑名市の「しぐれ肉巻きおにぎり」は、市のソウルフードらしいです。肉巻きおにぎりは、宮崎県が有名ですが、「しぐれ」がついているところが桑名オリジナル。というのも「しぐれ煮」は桑名市が発祥の地なんだそうです。しぐれ煮を炊き込んだおにぎりをカリッと焼いた豚肉で包んだ肉巻きおにぎりを頂きました。



うまた

伊勢湾岸自動車道上り
「湾岸長島」パーキングエリア

次に訪れたのは、おなじく桑名市の「むすび舎」さん。
牛肉しぐれにうなぎにワカメなどオリジナルの具材がたくさんありました。
モーニングセットやランチセットがあり、お味噌汁やおうどん、そ
ばと一緒に頂けます。



むすび舎

三重県桑名市中央町1丁目67

今回の目的地は、滋賀のお隣り三重県。実は、びわ湖は、その昔ちょうど三重の辺りにあり、約四〇〇万年をかけて現在の場所までやってきて、今でも年に数センチ北へと動いているそうですよ。そんなゆかりの深い三重県に車を走らせました。



小ぶりのおにぎりとお味噌汁の赤だしお味噌汁の相性がよかったです！





かわいい三角屋根のお店
ここはデイクアウトオナーの
お店でコーンが美味しかったです！



桃太郎

おにぎりの桃太郎で検索。
四日市を中心に十数店舗。

そして、三重でもう一軒訪れたのは。十数店のチェーン店を持つ桃太郎さん。



三重県四日市名物

「とんてき」

そして、今回、三重に来たのは、この三重名物をなんとかおにぎりに活かせないかと思ったからでもあります。それは、三重県四日市名物「とんてき」。トンテキ専門店として有名な「まつもとの来来憲」さんにお邪魔しました。



大とんてき！

そして、ようやくテーブルに案内されて出てきたのはじゃーん。

大きくて柔らかい豚肩ロースと丸ごとのんにくを、秘伝のソースでしっかりと焼き上げています。その大きさと形から「グローブ」とも呼ばれているそうです。たしかに…。



丸ごと
にんにく！

しっかりと味付けされたトンテキもさることながら丸ごとはいっていただくにんじもおにぎりのヒントになりそうです！

まつもとの来来憲



三重県四日市市松本2丁目7-24

長く地元で愛されているお店なんです。お店の方の温かさも心地よかったです。

三重のおにぎりの旅、今回もお腹はパンパンになりましたが、新作のアイデアもてんこもり頂きました。新しいおにぎりを求めての旅はまだまだ続きます。



／ おにぎり食堂の6大ニュースをお届けします！ ／

ニュースてんごもり！

おにぎり食堂ニュース



野洲のおっさんおにぎり食堂 オープン2周年！



ありがとうございます！

News
1

オープン時の様子

1周年のイベント



2019年10月10日にオープンしたにぎりたておにぎりの店「野洲のおっさんおにぎり食堂」が、(発行日は9月30日)2歳のバースデーを迎えます！月並みですが、ご来店頂き、応援してくださったみなさまのおかげです。心より、感謝申し上げます。

大津市だけではなく、県内の遠いエリアや県外からも、当店のおにぎりを求めてご来店頂いており、大変うれしい限りです。

開店以来からの、にぎりたてふわふわおにぎりと、みなさまに楽しんで頂ける新作おにぎりの両輪で、足を運びたいと思っただけのお店を目指しますので、これからも野洲のおっさんおにぎり食堂をよろしく願います。

新作
おにぎり

新作
おにぎり

新作がどんどん誕生！

えびチリ下田なす
385円

甘辛豚キムチ
330円



ビワイチ行脚 後半スタート

野洲のおっさんビワイチ行脚の
後半戦が、10月からスタートします。

本来は、9月からスタート予定でしたが、
緊急事態宣言のために延期をしていました。
足止めされていた野洲のおっさんに
現在の心境をインタビューしてきました。

野洲のおっさん

「待ちくたびれたで〜。お休みの間も
準備バンタム級で備えてるさかいな！
スタートを

今か今かと今川焼を食べ
ながら、待ってるで〜！」

ごみ拾って歩きます！



※行脚の日程など詳しい情報は、
アミンチュのブログでお伝えします。

まだまだ、ごみ拾い
がんばるで〜！



コロナ禍でもマイペースな野洲のお
っさんの意気込みでした。
ビワイチ行脚の後半戦は、長浜市湖
北町の湖北水鳥ステーションからス
タートします。

もちろん、赤いはさみを持ってごみ
拾いをしながらの残り半周の道のり
になります。

てくてく歩いている

野洲のおっさんを

見かけたら、

ぜひ応援を

お願いします。



分からんとこだけ教えて塾 開催!

長等コミュニティセンターにて
小・中学生対象に受講料は無料で開催中※



大津市の小中学生を対象に「分らんとこだけ教えて塾」という、名前ズバリの、気軽に分からないところを相談に来て学べる無料塾を開きました。こちらの塾は、当店でおいぎりをお買い上げ頂いた収益からまかなっています。

いつ来ても、
いつ帰ってもOK!



勉強に集中しています

みんながんばって

分からんとこだけ
教えて塾

※緊急事態宣言により、休止をしていました。

再開については野洲のおっさんおいぎり食堂のホームページにてご案内いたします。ぜひご参加ください。

News
4

子ども食堂「おいぎり五平餅」が人気!

おいぎり屋さんの美味しいお米でつくる「おいぎり五平餅」
徐々に人気に火がついてきました(五平餅だけに～)



こんがり焼けて美味しそう

先月号でもご紹介したように、子ども食堂の一環として、子ども20円大人250円のお値段で、毎週火曜日の午後5時前後から、お店の前で販売しています。徐々に火曜日を楽しみに待ってくださっている「おいぎり五平餅」ファンの方が増えました!

まだ未体験のみなさま、ぜひおためしください。



食堂に当店オリジナル 絵本が登場!

News
5

食堂でお待ち時間がある場合、
小さいお子さんがいらっしゃる方を対象に
当店のオリジナル絵本をお勧めしています。

タイトルはこの3作品

- ・こもりこもり
- ・かえるのエール
- ・わになるわに/かっこつけかっこ

絵本を開いてみると

可愛い動物たちがたくさん



この絵本は、子どもたちから
おもしろ言葉（「こもりこ
もり」や「わになるわに」な
どのダジャレ）を募集し、そ
れを元にお話と絵を考えて作
品をつくりまします。子どもに創
作の楽しさ感じてもらいたい言葉
と仲良くなつて欲しいと願っ
ています。

こどもをつくる
どうぶつえほん



できあがった作品は、
YouTubeで読み聞かせ
アニメとして見られます。



おにぎり屋さんがなぜオリジナル
絵本?と思われる方もいらっしゃる
と思います。

実は、おにぎり食堂を運営している

「株式会社おにぎり」という会社は、野洲のおっさんと
一緒に旅をしたり、テレビ番組も作りながら、歌や
お話もつくっています。作ったお話は、日本だけ
はなく、フランスやスペインの書店で発売されて
います。お客様に喜んで頂くために、さらに面白いお
店にしていきたいので、お楽しみに。

News
6

滋賀の飲食店を応援する 「湖国のグルメ」 200店突破!



当店を運営している株式会社まちおこしと
滋賀トヨペット株式会社は、滋賀を盛り上
げるwebメディア「webアミチュ」
も主催をしています。
その中の人気コンテンツ「湖国のグルメ」
では、県内の飲食店を動画で食レポし、
無料で配信しています。
食べることでお店を応援する企画で、県内の
飲食店をすでに200店以上紹介しました。



コロナ禍で飲食店が大変なこの時だから
こそ、ほぼ毎日動画をお届けして、お店
を紹介しています。どのお店も、見たら
行きたくなるお店ばかりです。ぜひご覧
になって外食時の参考にしてください。

動画はこちらから。
ほぼ毎日更新。
チャンネル登録をして
お見逃しなく。



新作
メニュー

秋さんま
と伊吹のみようが



秋
限定

385円

秋の旬コラボ! 旬のさんまの切り身がごろり。
爽やかな伊吹のみようがの香りで包みました。

※さんまの小骨にお気を付けください

[大豆 / Soy beans]

【販売期間】10月末日まで
※完売する場合がございます。
あらかじめご了承ください。



今月の (2021年8月の売上1位~10位)
人気うんキング

5位

明太子クリームチーズ



330円

醤油に漬けたクリームチーズを使用。

[小麦・大豆・乳 / Wheat・Soy beans・Dairy]

4位

ツナマヨ



275円

当店オリジナル、醤油ベースの味付けツナマヨです。

[卵・小麦・大豆・りんご / Egg・Wheat・Soy beans・Apple]

3位

卵黄しょうゆ漬



330円

八日市南高校で飼育された鶏のタマゴを使用。

[卵・小麦・大豆 / Egg・Wheat・Soy beans]

2位

たらこ(焼き・生)



275円

無着色のたらこを使用。

[小麦・大豆 / Wheat・Soy beans]

1位

ほぐし鮭



275円

毎朝お店で焼いて、丁寧に手ほぐししています。

[さけ / Salmon]

10位

肉そぼろ



330円

お肉を甘酒に漬けて柔らかく。ハチミツもプラス。

[小麦・大豆・牛肉・豚肉 / Wheat・Soy beans・Beef・Pork]

9位

こんぶ



275円

全国の産地を調べ、からだに優しいこんぶをチョイス。

[卵・小麦・大豆・りんご / Egg・Wheat・Soy beans・Apple]

8位

じゃこ生七味



275円

大きくやわらかなじゃこを使用。

[ごま / Sesame]

7位

えびチリ下田なす



夏が旬の下田なす
夏限定で終了しました
ご好評ありがとうございました!!

湖南省の下田なすとプリプリ海老を合わせたエビチリ。

[えび・小麦・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン / Shrimp・Wheat・Soy beans・Beef・Pork・Chicken・Gelatin]

6位

辛子明太子



275円

当店オリジナルのおにぎりに合う辛子明太子。

[小麦・大豆 / Wheat・Soy beans]

おすすめ
ピックアップ

特3A



605円

最高級「特3A」ランクの北海道産天然いくらを醤油漬け。

[小麦・大豆・いくら / Wheat・Soy beans・Salmon roe]

こぼれいくら



495円

噛みやすいローストビーフを卵黄で包みました。

[卵・小麦・牛肉・大豆・ゼラチン/Egg・Wheat・Beef・Soy beans・Gelatin]

卵黄ローストビーフ



385円

激辛の肉味噌にニンニクとネギをプラス。

[小麦・大豆・豚肉・ごま・もも・りんご / Wheat・Soy beans・Pork・Sesame・Peach・Apple]

韓国肉味噌／激辛



440円

福井県美浜のへしこにクリームチーズをミックス。

[小麦・大豆・乳・ごま / Wheat・Soy beans・Dairy・Sesame]

へしこクリームチーズ



梅

275円



塩にぎり
(海苔あり／なし)

275円



ニンニク味噌
しらす

385円

[小麦・大豆・ごま / Wheat・Soy beans・Sesame]

定番メニュー



しば漬け

275円

[小麦 / Wheat]



信州直送

野沢菜みそわさび

385円

[大豆・小麦 / Soy beans・Wheat]



野沢菜

275円

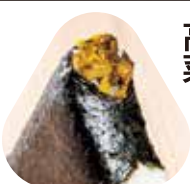
[小麦・大豆・ごま / Wheat・Soy beans・Sesame]



手作りおかか

275円

[小麦・大豆・ごま / Wheat・Soy beans・Sesame]



高菜

275円

[小麦・大豆・ごま / Wheat・Soy beans・Sesame]



イカの塩辛

275円

[いか・えび・ごま・もも / Squid・Shrimp・Sesame・Peach]



葉唐辛子／辛

275円

[小麦・大豆 / Wheat・Soy beans]



マグロ角煮

275円

[小麦・大豆 / Wheat・Soy beans]



納豆

275円

[大豆 / Soy beans]



海苔つくだに

275円

[小麦・大豆 / Wheat・Soy beans]



甘辛豚キムチ

330円

[いか・大豆・豚肉・りんご・もも・ごま / Squid・Soy beans・Pork・Apple・Peach・Sesame]



うにくらげ

330円

[乳・大豆・りんご / Dairy・Soy beans・Apple]



ホッキサラダ

330円

[卵・小麦・大豆・乳・いか・りんご・ゼラチン/Egg・Wheat・Soy beans・Dairy・Squid・Apple・Gelatin]



牛すじ

385円

[小麦・大豆・牛肉・豚肉・さば・ごま / Wheat・Soy beans・Beef・Pork・Mackerel・Sesame]



焼き味噌
(信州みそ信濃路)

275円

[大豆 / Soy beans]

お味噌汁セット (店内のみ)



お味噌汁 110円引

お好きなおにぎり
2ヶまたは3ヶ

+

こだわりの
お味噌汁
※おかわり自由。
ご注文のお客様のみ



お味噌汁

単品 220円

愛荘町のくよん
農園さんの信濃味噌

+

今日の具材

※お持ち帰りOK!

※おかわり自由。ご注文のお客様のみ



唐揚げマヨ

330円

[卵・小麦・大豆・りんご・鶏肉 / Egg・Wheat・Soy beans・Apple・Chicken]



明太マヨ

275円

[卵・小麦・大豆・りんご / Egg・Wheat・Soy beans・Apple]



鮭マヨ

275円

[卵・小麦・大豆・りんご・さけ / Egg・Wheat・Soy beans・Apple・Salmon]

* [アレルギー物質の表示 / allergen labelling]



ミックスメニュー



具材を組み合わせず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。

卵黄 梅 納豆 ほぐし鮭 クリームチーズ チーズ

 梅×マグロ角煮 330円 〔小麦 / Wheat〕	 梅×しらす 330円 〔小麦・大豆 / Wheat・Soy beans〕	 NEW!! 卵黄×甘辛豚キムチ 440円 〔卵・小麦・大豆・いか・豚肉・りんご・もも・ごま / Egg・Wheat・Soy beans・Squid・Pork・Apple・Peach・Sesame〕	 卵黄×じゃこ生七味 385円 〔卵・小麦・大豆・ごま / Egg・Wheat・Soy beans・Sesame〕	 卵黄×肉そぼろ 440円 〔卵・小麦・大豆・牛肉・豚肉 / Egg・Wheat・Soy beans・Beef・Pork〕
 明太子×高菜 330円 〔小麦・大豆 / Wheat・Soy beans〕	 こんぶ×たらこ 330円 〔卵・小麦・大豆・りんご / Egg・Wheat・Soy beans・Apple〕	 ほぐし鮭×いくら 660円 〔さけ・小麦・大豆・いくら / Salmon・Wheat・Soy beans・Salmon roe〕	 じゃこ生七味×納豆 330円 〔ごま・大豆 / Sesame・Soy beans〕	 豚キムチ×納豆 385円 〔いか・大豆・豚肉・りんご・もも・ごま / Squid・Soy beans・Pork・Apple・Peach・Sesame〕
 明太クリームチーズ×からあげマヨ 440円 〔小麦・大豆・乳・卵・りんご・鶏肉 / Wheat・Soy beans・Dairy・Egg・Apple・Chicken〕	 焼き味噌×炙りチーズのせ 330円 〔大豆・乳 / Soy beans・Dairy〕	 ほぐし鮭×ホッキサラダ 385円 〔さけ・卵・小麦・大豆・乳・りんご・ゼラチン・いか / Salmon・Egg・Wheat・Soy beans・Dairy・Apple・Gelatin・Squid〕	 おかか×チーズ 330円 〔小麦・大豆・ごま・乳 / Wheat・Soy beans・Sesame・Dairy〕	 ツナマヨ×しば漬け 330円 〔卵・小麦・大豆・りんご / Egg・Wheat・Soy beans・Apple〕
 イカ塩辛×クリームチーズ 330円 〔乳・イカ・えび・もも・ごま / Dairy・Squid・Shrimp・Peach・Sesame〕	 鮭×クリームチーズ 330円 〔小麦・大豆・乳・さけ / Wheat・Soy beans・Dairy・Salmon〕	 生たらこ×クリームチーズ 330円 〔小麦・大豆・乳 / Wheat・Soy beans・Dairy〕	 鮭マヨ×マグロ角煮 330円 〔卵・小麦・大豆・りんご・さけ / Egg・Wheat・Soy beans・Apple・Salmon〕	 韓国肉味噌×チーズ 440円 〔ごま・小麦・大豆・豚肉・もも・りんご・乳 / Sesame・Wheat・Soy beans・Pork・Peach・Apple・Dairy〕

※その他お好みのミックスメニューにお応えします。

当店で精米した
際に出る糠を使用

単品**165円**

〔乳・小麦・大豆・りんご / Dairy・Wheat・Soy beans・Apple〕



自家製きゅうりの
ぬか
糠漬け

* [アレルギー物質の表示 / allergen labelling]



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



ICE Menu

選べる5種

- カラマンシー
- パイン
- 桃
- ざくろ
- チャイ

[乳・りんご・もも / Dairy・Apple・Peach]

S 399円
M 495円



スツとする
甘酒
無糖
お酒と甘酒とミルク

TAKE
OUT
OK!

当店で作ったノンアルコール・
ノンシュガーの甘酒に酢フルー
ツとミルクを加えました。

HOT Menu



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

おにぎり屋さんの
ジンジャー
甘酒ラテ

407円 [乳/Dairy]

TAKE
OUT
OK!



ドリンク

無料

赤ちゃん番茶

安心・安全・
カフェインレス。
おにぎりに合う番茶です。



グッズ

※価格は税込です。
お店で買えます。
ぜひおみやげに。



兄ツブリ・恋ツブリ
ぬいぐるみセット

1,100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 3,630円



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) 2,640円
- ・キッズサイズ (120cm) 2,420円



トートバッグ 2,090円

A4サイズのノートがすっぽり入る大きさです。



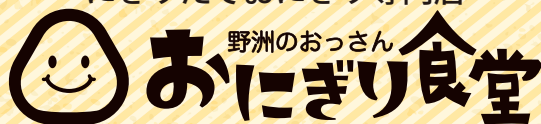
鹿深米

おにぎりのお米も販売しています

1.5kg 1,242円 3.0kg 2,484円



にぎりたておにぎり専門店



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

前日で予約承ります。

当日で予約は朝 9 時から OK

(お引渡しは 11 時から)

認定店

「食の安心・安全5つ星店」

★ 認定店 ★



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

おにぎりのこだわり

- ① 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。
- ② 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

お米の量 お茶碗 1 杯分
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粒味噌。
おかわり自由



こだわりのお米

契約農家さんの栽培による世界基準
グローバルギャップのお米を使用。



当店のSDGs活動

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



野洲のおっさんおにぎり食堂は、材料や雇用、子ども食堂・無料塾の運営、病院応援プロジェクトなど SDGs の取り組みをおこなっています。



野洲のおっさん
おにぎり食堂

〒520-0046
大津市長等 2-3-40

☎ 077-507-3900

<https://onigiri25.jp>

