

おにぎりのしんぶん

おにぎり大好き

11月メニュー
4ページ掲載

特集！

おいしさのヒミツを公開
具材とお味噌汁

当店の看板キャラ、野洲のおっさんが行く

食堂を飛び出せ！
SDGs活動をご紹介

長等より発信！

マンガレポート

米炊き名人ふーさん



4
2020.10.31

今月号の
表紙

野洲のおっさんおにぎり食堂 1周年祭を開催しました。

祝
1周年

去る10月10日と11日の2日間、

野洲のおっさんおにぎり食堂にて1周年祭を催しました。
当店の看板キャラ野洲のおっさんも登場し、オリジナル
のポン菓子をプレゼント。たくさんのお客様から「1周年
おめでとう！」のお声やプレゼントまでいただき、2年目
に向けて素晴らしいスタートを切ることができました。



おにぎりNEWS

**地元のスポーツ少年団からご注文が！
200個以上のおにぎりをグラウンドにお届けしました。**

当店では20個以上のご注文でおにぎりを宅配しています(要予約)。

10月、地元のスポーツ少年団から200個以上のおにぎりをご注文
いただき、こどもたちが待つグラウンドまでお届けしました。



企業や団体のお客様へ。宅配のご予約はこちら

☎ 077-507-3900

野洲のおっさんおにぎり食堂まで

※大津市内 20個以上で宅配いたします

(混雑時はお受けできない場合があります)

※大量のご注文は5日前までにご予約ください



当店では新型コロナウィ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

特集 具材とお味噌汁

秘密に迫るぜ！

今回は、おにぎりの具材とお味噌汁にスポットをあてて、美味しさのヒミツに迫ります！

手作り具材編

おにぎり食堂では、おにぎりの中に入った状態で

一番おいしくなる味付けを求めて、多くの具材を手作りしています。

人気メニューの具材はどうやって作られているのでしょうか？



ほぐし鮭

人気ナンバーワンのほぐし鮭は、大きな半身の鮭を200度のコンベクションオーブンでじっくり焼くこと1時間。こんがり焼きあがった鮭を、スタッフが丁寧に手でほぐしています。



卵黄しょうゆ漬け

卵を丸2日間ガツツリと凍らせ、そこから卵黄のみを取り出します。そして、ダシをなじませたお醤油にたっぷり4時間漬け込んで、味を卵黄の隅々まで染み込ませています。

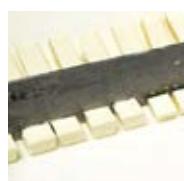


辛子明太子

無着色のぷりぷり生のたらこを、しっかりと水切りします。その身を、唐辛子、酒、みりんで作った自家製の明太子汁を半日寝かせたものにあえて、そこからさらに一昼夜漬け込んでいます。

明太クリームチーズ

女性に大人気の明太クリーミチーズも手作りです。まずクリームチーズをさいの目に切って、それを一夜、お醤油に漬け込みます。するとご覧ください！見事なチョコレート色に。さらに辛子明太子とマヨネーズとあえることで、パンチがあるのにクリーミーなミラクル具材が誕生します。



この他にも、近江牛すきやき、肉そぼろ、からあげマヨなどなど、自家製の味をお楽しみください！

特集 具材とお味噌汁

お味噌汁編！

野洲のおっさんおにぎり食堂で、おにぎり以外にも話題になっているものがあります。

それは、おにぎりを支えてくれる良き友「お味噌汁」。

お店のアンケートでも「お味噌汁が美味しい」「お替り自由なんて嬉しいすぎ！」と、びっくりするほどたくさんのお褒めの言葉を頂きました。今回は、その美味しさのヒミツに迫ります！



風味たっぷり自家製ダシ

おにぎり食堂のお味噌汁はダシがしつかりとしています。まず、利尻産の大きめのダシ昆布を一晩しつかりつけ込みます。

そこに粗く削ったかつお節をたっぷり入れて火にかけ、仕上げにうす削りのかつお節で追いがつお！おにぎり食堂がダシの香りに包まれます。



くよもん農園さんの倍麹味噌！

お味噌汁の要のお味噌は、愛荘町の

「くよもん農園」さんの手作り倍麹味噌。

たくさんのお味噌を食べ比べしましたが「最高におにぎりに合うお味噌汁です！」と、自信をもってご提供できる美味しさです。おにぎり食堂で飲んだくよもん農園さんの直売所にお味噌を買いに行かれた方も多いですね。

手作りの倍麹味噌！



そのお味噌を作っているのが、くよもん母ちゃんとこと、久保田秀子さん。湖東地方に古くからある在来種の大豆「みづくぐり」を使って、丁寧にお味噌を仕込みます。

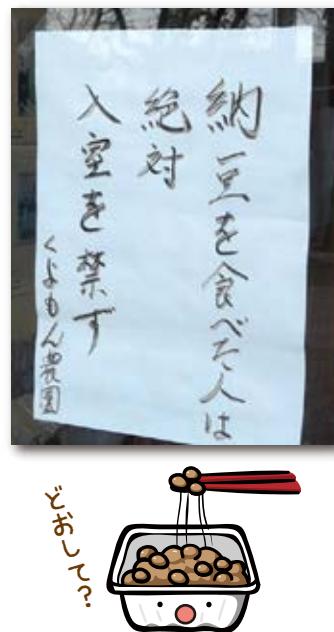
くよもん母ちゃんの手作りの味



特集 食材とお味噌汁

突然ですが、ここでクイズです。

実は、くよもんさんの味噌蔵の玄関にはこんな看板が。



Q. どうして納豆を食べた人は、味噌蔵に入つてはいけないのでしょうか？

うーん、発酵食品にも味噌派、納豆派のような派閥があつて、互いにいがみあつてしているのでしょうか？

A. 正解は、「納豆菌に触れると発酵が止まりお味噌にならないから」だそうです。



くよもん農園直売所

愛知郡愛荘町東円堂 958 番地
<http://www.kuyomon.com/>



お野菜の他にも
くよもん母ちゃん
お手製のお惣菜が
いっぱい



これまでの
お味噌汁の一例

- ・蕪の葉とお揚げのお味噌汁
- ・豆腐とろろ昆布のお味噌汁
- ・大根とお揚げのお味噌汁
- ・新玉ねぎと豆腐のお味噌汁
- ・ふきのとうヒマラヤダケのお味噌汁
- ・伊吹大根と人参ゴボウのお味噌汁
- ・根菜と原木しいたけのお味噌汁

大きな白菜！



おにぎり食堂のお味噌汁の具は季節によって変わります。キノコや白菜、かぶ、しいたけ、大根、にんじんなど、その時々の旬のお野菜をたっぷりと使っています。
こだわりのお味噌汁はおかわり自由です。遠慮なくお召し上がりくださいね！

季節の具いっぱいの
お味噌汁がおかわり自由



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。

ニンニク味噌しらす



450円

噛みやすいローストビーフを
卵黄で包みました。

卵黄ローストビーフ



この日、西川あらたは
東京のぼんごのお店に
立たせていただきます。
ご了承ください。

11月10日(火)
にぎりてがかわります。

おしゃらせ



300円

当店オリジナルの
おにぎりに合う
辛子明太子。

4位 辛子明太子



250円

無着色の
たらこを使用。

3位 たらこ(焼き・生)



300円

八日市南高校で飼育
された鶏のタマゴを
使用。

2位 卵黄しょうゆ漬



250円

毎日お店で
焼いています。

1位 ほぐし鮭

今月の人気ランキング
(2020年10月の売上1位～10位)



250円

当店オリジナル、
醤油ベースの味付け
ツナマヨです。

8位 ツナマヨ



250円

全国の産地を調べ、
からだに優しいこんぶを
チョイス。

7位 こんぶ



300円

醤油に漬けた
クリームチーズを
使用。

6位 明太子クリームチーズ



250円

大きくやわらかな
じゃこを使用。

5位 じゃこ生七味

愛荘町の
くよもん農園さんの
倍焼味噌+
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



250円

粗削りの鰹節に
甘口醤油とゴマを
加えました。

10位 手作りおかか



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 肉そばろ

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
醤油に漬けこみました。



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

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

定番メニュー



うめくらげ

300円



梅

250円



しろ味噌
(糀屋吉右衛門)

250円



焼き味噌
(くよもん農園)

250円



塩にぎり
(海苔あり/ナシ)

250円



カレー

300円



近江牛すき焼き
(赤こんにゃく入り)

550円



しば漬け

250円



野沢菜

250円



高菜

250円



葉唐辛子／辛

250円



海苔

250円



マグロ角煮

250円



納豆

250円



しらす(薄味)
イカの塩辛

250円



唐揚げマヨ

300円



ホツキサラダ

350円



牛すじ

300円



豚キムチ

250円



鮭マヨ



鮭クリームチーズ

300円



クイカ塩辛
クリームチーズ

250円



明太マヨ

250円

ミックスメニュー

具材を組み合わせ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

こんぶ×たらこ



300円

豚キムチ×卵黄



400円

韓国肉味噌×チーズ



400円

じゃこ生×なつとう



300円

卵黄×じゃこ生七味



350円

ほぐし鮭×いくら



600円

おかか×チーズ



300円

豚キムチ×納豆



300円

梅×しらす



300円

カレー×チーズ



350円

ツナマヨ×しば漬け



300円

焼きみそ×炙りチーズのせ



300円

生たらこ×クリーミムチーズ



400円

卵黄×肉そぼろ



400円

牛すじ×カレー



450円

明太子×高菜



300円

ほぐし鮭×ホツキサラダ



350円

鮭マヨ×マグロ角煮



300円

370円

テイクアウトOK

安心・安全・
カフェインレス。
おにぎりに合う
番茶です。
ノンアルコール
ノンシュガー、
自家製甘酒を
ミルクで割りました。

甘酒ラテ



おにぎり屋さんの ジンジャー

お米の恩返し

安心・安全・
カフェインレス。
おにぎりに合う
番茶です。

赤ちゃん番茶 無料

ドリンク



グッズ

お店で買えます。
ぜひおみやげに。
※価格は税別です



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



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



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



兄ツブリ・恋ツブリ
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

おにぎり大好きマンガレポート

作:ホールスタッフ
ひろこ

～米炊き名人ふーさん～

米炊き名人が
いる!!

※エプロン(笑)

きゅう

ザーン

ンツ

びゅー

おにぎり食堂には
知る人ぞ、知る:

わははははははは

鮭イクラ

ピー

通称・ふーさん 年齢 70歳

高知県出身 まさに土佐の「いごっそう」

土佐弁で快男児、頑固で気骨のある男性の意味

(土佐人気質の典型、一度決めたらとことんやる。)

①保冷庫

↓
②精米

↓
③洗米

↓
④浸水

↓
⑤炊飯

↓
⑥蒸らし

↓
⑦混ぜる

↓
⑧にぎりての
にぎり

↓
⑨ふわふわ
おにぎり

や毎日うちのお店では
毎日こんな工程で
やつています。

美味しさにいつまでも
教わりたい



おにぎり大好きマンガレポート



おにぎり大好きマンガレポート



食堂を飛び出せ！

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

野洲のおっさん活動レポート

※SDGs とは国連が定めた持続可能な開発目標の総称です。

地球環境と人類の存続のために

2030 年までに達成を目指す必要があります。

当店の看板キャラ、
野洲のおっさんの 10 月は…

今年で 10 周目のびわ湖 1 周行脚、
10 月 31 日に無事ゴールしました！

1 周目が始まったのは 2011 年。その頃から野洲のおっさんが伝えて歩いたのは「7 月 1 日びわ湖の日」でした。この県民の記念日を伝え合って、びわ湖への思いを大切にしたいと願っています。

なぜ歩く？



今年も湖南、河西、湖北、湖東の道々で県民に出会い、笑顔を交わす野洲のおっさんでした。

1 周を終えて帰ってきました。今年のビワイチ行脚は記念すべき 10 周目。のべ 3 ヶ月以上にわたる徒歩の旅でした。

毎年、大津市から出発し、びわ湖を時計回りにアケテク歩く野洲のおっさん。去る 10 月 31 日、無事に

テク歩く野洲のおっさん。



2020年
ビワイチ行脚10周目

2011年
ビワイチ行脚
1周目

野洲のおっさんは日本財団とコラボして海ゴミゼロの活動に参加しています。滋賀県における海ゴミ／P.R.大使の任命をうけ、今回の行脚でもびわ湖一周ゴミを拾いながら歩きました。



日本財團
CHANGE
FOR THE
BLUE
PROJECT 海の未来を変える挑戦

食堂を飛び出せ！

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS

野洲のおっさん活動レポート

11月は児童虐待防止推進月間です。



滋賀県
オレンジリボンキャラ



啓発ポスター

児童虐待防止を推進するマーク、
オレンジリボンをご存じですか？
11月はその推進月間です。

野洲のおっさんは10年以上にわた
りオレンジリボン活動を続けてきま
した。



滋賀の夜空に
オレンジリボン企画



オレンジリボン
イベント開催

（県内約20か所で実施）
県庁の建物にプロジェクトで
オレンジリボンを映しました。

アニメで 学ぼう

子どもの虐待事例が
学べる教材アニメを
無料公開。

全10本！

身体的虐待 「僕には居場所がない」



ネグレクト 「かまってくれない」



心理的虐待 「もうひとつの顔」



マンガで 学ぼう

全5話も読める！



公式サイト

オレンジリボンS'

検索

アミンチュプロジェクト制作・運営

アニメやマンガを制作

オレンジリボンについて学べるアニメやマンガを制作し、オレンジリボンS'のサイトで発信しています。ぜひご覧ください。



オレンジリボンS'として発信

食堂を飛び出せ！

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS

野洲のおっさん活動レポート

ニジモ食堂も運営



●10月31日には、長等地区の「長等を歩こうハロウィン」で、おにぎりの無償提供をおこないました。

●11月1日のオレンジリボン推進月間の初日は、おにぎり食堂前で自家製ホットチョコ甘酒ラテとオレンジリボンのバッジ、そして啓発カードを配布しました。

野洲のおっさんおにぎり食堂は、お客様からいただいた収益により子ども食堂を運営しています。現在は新型コロナウイルス感染症予防のため出張子ども食堂を中心に展開しています。

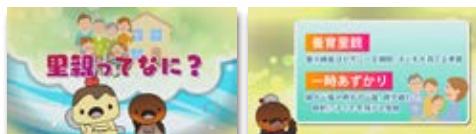
さらに里親制度も応援！

里親制度について紹介するアニメCM制作をお手伝いしました。一般的に知られる養子縁組から空いた時間に子どもたちの面倒を見る一時的な里親まで様々な参加方法があることを広く認知してもらえるようにWebやテレビで発信しています。

待機児童ゼロに向けて

待機児童の問題について解決するには、保育士の人員不足を解決しなくてはなりません。そこで野洲のおっさんは自ら「保育のおっさん」となって、県内の保育士の皆さんと共に保育士の魅力をPRし人材確保のお手伝いをしています。

保育士の魅力を伝える冊子「トイキー」の制作もお手伝いしました。



里親制度の啓発動画
「里親 アミンチュー」でYoutube検索

里親制度の詳細は
「滋賀県里親連合会」を検索

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)

クーポン使えます。



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

重さ 180g 前後 (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糀味噌。
おかわり自由



おにぎりでこどもを笑顔に

おにぎりの販売収益でこどもを笑顔にする活動を展開しています。

活動例／野洲のおっさんこども食堂運営
(現在、出張こども食堂)

オレンジリボン推進コンテンツ制作



〒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

