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！

豚角煮と秦荘の山芋の
焼き味噌にぎり

10

2021.11.18
長等より発信！

特集！

原種の日野菜を食べて守ろう！
大人気の「日野菜ねこまんま」が帰ってきた！

スタッフが行く！ おにぎり進化論
秋の北陸　金沢・富山おにぎり旅！

おにぎり食堂ニュース

野洲のおっさんビワイチ行脚１１周目ついにゴール
テレビ大阪「おとな旅　あるき旅」に登場
「秋さんまと伊吹のみょうが」大盛況で終了
無料塾の中学生版「先生がいる自習室」スタート

新型コロナ
安心・安全店舗
認証
滋賀県

冬季限定！

シャッキシャキ！

今年の冬もレアな野沢菜がやってくる！

霜降り野沢菜

野沢菜の本場、長野県で地元の通たちが好む初物の野沢菜を「霜降り野沢菜」といいます。昨年、おにぎり食堂でも大人気だった、シャッキシャキの「霜降り野沢菜」が復活します！

霜が降りてきて、甘みと旨味がもっとも出る時期に漬け込んだ冬季限定商品！

12月販売スタート予定！

霜降り野沢菜 385円

当店で仕入れている霜降り野沢菜は、八ヶ岳の厳しい寒暖差の中で育った野沢菜を使用。その地で湧き出る地下水を使用して漬けている、まさに信州の大自然がつくった野沢菜です。
在庫がなくなるまでの間、シャキシャキの食感ごとおにぎりで包んでご提供します。お早めにご来店ください！

※収穫などの自然状況によりご提供の時期が前後します。ご提供の状況はHPにてお知らせいたします。
※霜降り野沢菜には、大豆・小麦を使用しております。

11/21(日)から

季節限定の新商品！

とろとろの豚の角煮と、
ねばりの秦荘の山芋を炙りました。

豚角煮と秦荘の山芋の焼き味噌にぎり

440円

生産農家のみなさん

ゴツゴツが秦荘の山芋の特徴

おにぎり食堂では、
日野菜ねこまんま、
エビチリ下田なすなど、
「おにぎり×地元野菜」のコラボに
チャレンジしてきました。今回のコラボは、
愛知郡愛荘町(旧秦荘町)が誇る有名な地元野菜
「秦荘の山芋(はたしょうのやまいも)」。

秦荘やまいも振興会
土田隆雄会長

※秦荘の山芋がなくなり次第メニューを終了します。ご了承ください。

会長に掘り方を教わるスタッフ

約300年前から栽培されているこの山芋、なんと言っても特徴は強烈なねばり。
秦荘の山芋特有のごつごつとした見た目とは裏腹に、水のやり方で味が変わるなど繊細。生産農家さんが手間暇をかけられた賜物です。

秦荘山芋のねばりがおにぎりで味わえる
「豚角煮と秦荘の山芋の焼き味噌にぎり」。
期間限定メニューです。お早めにお召しあがりください！

※豚角煮と秦荘の山芋の焼き味噌にぎりには大豆、小麦、はちみつ、豚肉、山芋を使用しております。

特集

原種の「日野菜」を食べて守ろう！

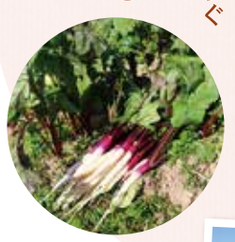
希少な原種の日野菜の収穫の模様を
見せて頂きたくて、お邪魔してきました。

栽培にもひと工夫

原種の日野菜は、日野町の中でもさらに山間の鎌掛（かいがけ）という地域でのみ栽培されています。これは他の種との交配を防ぎ原種を守るためでもあります。

日野町のみなさんがそうして守っている原種の日野菜には、こんな特徴があります。

- 曲がらずにまっすぐ
- 小さくて細身
- ほろにがさがある
- きれいな桜色



日野町のさらに山間の鎌掛で、
守られながら育てられています

京の都の帝にも献上

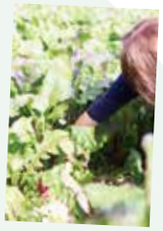
この原種の日野菜は、今から５５０年以上も前の室町時代に発見され、そのあまりの美味しさに感動し、京の都の帝にも献上されたそうです。

近江なる　ひものの里の　さくら漬け
これや小春の　しるしなるらむ

と歌に詠まれるほどに、その美味は人々の間に広まりました。

この原種ならではの魅力を守るために、細心の注意をはらった栽培が今もおこなわれています。

スタッフ
「スッポリ抜けてびっくり。
きれいな紫色に
二度びっくりしました！」



おにぎり食堂のスタッフも収穫のお手伝い！

左・生産者 日野菜生産部会の岡さん
右・おにぎり食堂スタッフ

日野町のみなさんが、一生懸命育ててくださった原種の日野菜と、手作りおかかを醤油とゴマであえた日野菜ねこまんま。ぜひおにぎりで食べてくださいね！

大人気！

日野菜ねこまんまが再登場！

日野町から今年も嬉しい一報が届きました！

その内容は、今年も原種の日野菜の収穫がはじまったというものでした。

原種の日野菜とは、世界中で日野町でのみ栽培されている希少な種で、収穫された日野菜は、早速、日野菜漬けに加工され、あの美しいピンク色の桜漬けができあがります。

季節限定の日野菜ゆえに、惜しまれて販売を終了していた人気メニューの「日野菜ねこまんま」。お客様からも「まだ？」「いつから？」と度々ご質問を頂いていましたが、

ついに、再登場します。

原種の日野菜の
さくら漬けのほろにがと
手作りおかかの風味を
お楽しみください。

日野菜ねこまんま

385円（税込）

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

含有アレルギー物質
［小麦・大豆・ごま／
Wheat・Soy beans・Sesame］

食堂スタッフが行く！

おにぎり進化論 vol.05

秋の北陸 金沢・富山 おにぎり旅！

美味しいものが巷にあふれる秋。今回、われわれが訪れたのは、その中でも目にするものすべてが美味しいイメージいっぱいの北陸。金沢、富山めぐる、おにぎり探訪の旅をしてきました。

北陸道のSAから日本海は少し荒れ模様

「近江」の地名がついた近江町市場

先輩方々こんなに美味しい街をありがとうございます！近江町市場で、のどぐろのお寿司や生ガキなどをつまみつつ、次の目的地に向かいました。

近江町市場
〒920-0905 石川県金沢市上近江町50
【営業時間】9:00〜17:00 ※店舗により異なる

金沢でまずはじめにやってきたのは近江町市場。なじみ深い「近江」の地名。それもそのはず、かつて近江商人がつくった町というのが 地名の由来だそうです。

訪れたのは、インパクトのある金沢駅。（鼓門・もてなしドームというそうです）駅の構内にあるおにぎりテイクアウトのお店「むすび」さん。

ズラリと並ぶおにぎりはどれも美味しそう

テイクアウトのお店「むすび」

能登牡蠣むすび・能登塩炙りのどぐろむすび・能登ブリ角煮むすびなど、地元ならではの具材も楽しめます。

むすび金沢駅店
石川県金沢市木ノ新保町1-1
ハートイン金沢内

建築が印象的な金沢駅

お味噌汁にかわいいおにぎりをセット注文！

お味噌汁食堂そらみそ
石川県金沢市金石西1-2-15
076-256-5207

「お味噌汁食堂 そらみそ」

次に訪れたのは「お味噌汁食堂 そらみそ」こちらは、おにぎりではなく、お味噌汁の専門店です。そのお味噌汁とは「港町のめった汁」「甘エビのつみれ汁」「坦々のお味噌汁」の3種なんと一杯600円。しかし、どれもお鍋といってもいい程具だくさんでしかもとても、美味しくて十分満足できます。セットのおにぎりは、ふぐのこのクリームチーズや、サバのこんか漬け（ぬか漬け）などのご当地メニューのおにぎりがオススメです。

みつや
石川県金沢市本多町3-10-15
押野谷ビル 1F

「みつや」

次に訪れたのは、おにぎり専門店「みつや」さん。おにぎり食堂と同じく、おにぎりが2個か3個選べてお味噌汁がつくセットがありました。いかの黒づくり、ふぐぬか(ふぐの卵巣の抜け漬け)、うにまぐろなど珍しい具材がありました。お米を土窯で炊いていました。

おにぎり専門店「つぶ屋」

さらに富山に足をのばして向かったのは、二か月前に オープンしたばかりのおにぎり専門店「つぶ屋」さん。

多彩なメニューの中から、すき焼き・ブリたくあん・豚の生姜焼き・きんぴらごぼうをチョイス。

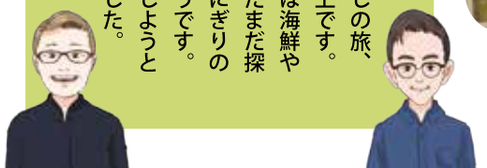
お米は減農薬の地元の契約農家さんから、なるべく使う寸前に精米して納品してもらっているそうです。店長の護摩堂さんが考案したという「ブリたくあん」が食感もよくて美味でした。オープンしたてとは思えない、素敵なおにぎり屋さんでした。

店内にはテーブル2席とカウンターがありイートインもOK

ロゴマークはおにぎりを握る「手」と富山のシンボル「立山連峰」を表しているそうです。

つぶ屋
富山県富山市安田町1-10

おにぎり探しの旅、北陸編は以上です。食の北陸には海鮮や塩など、まだまだ探求すべきおにぎりの道がありそうです。必ず再探訪しようと心に誓いました。



おにぎり食堂ニュース

ニュースてんこもり！

野洲のおっさん ビワイチ行脚11周目 ついにゴール！

News 01

「7月1日びわ湖の日」が40周年を迎える記念すべき2021年。野洲のおっさんびわ湖1周行脚は、11周目を迎えました。今年は5月30日から7月31日までを前半として歩き、後半は新型コロナの影響でひと月遅れ、10月4日からのスタートとなりました。

そんなイレギュラーな状況にも負けず、野洲のおっさんは快調に進み、11月7日の日曜日に、無事大津港にゴールすることができました。応援して頂いたみなさまありがとうございました。

11周目ゴールの瞬間！

ゴールしてホッとした野洲のおっさん、長い足を少しだけのばして、長等商店街の野洲のおっさんおにぎり食堂までやってきました。みなさんと個々に写真撮影をした後ゴール記念として限定50個の「叶 匠壽庵の梅とおかかの新米おにぎり」と切り抜きおっさんカードが配られ、みなさんに喜んで頂きました。

ゴール記念 限定配布！

野洲のおっさんの切り抜きカード

ゴール記念イベント開催！

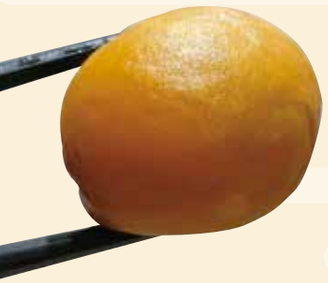
おにぎり食堂にたくさんの方が！

野洲のおっさん
11周目のびわ湖１周行脚
お疲れ様でした！

食堂に集い、野洲のおっさんをねぎらってくださったみなさま、ありがとうございました。そして野洲のおっさん、11周目のびわ湖1周行脚お疲れ様でした。

叶 匠壽庵×野洲のおっさんおにぎり食堂　コラボおにぎり

叶 匠壽庵 寿長生の郷さんで６月に収穫された梅を頂き、おにぎり食堂で梅干に漬け込みました。
それを精米したての新米でふわふわのおにぎりにしました。



しっかり漬かった
叶 匠壽庵さんの梅

News 02

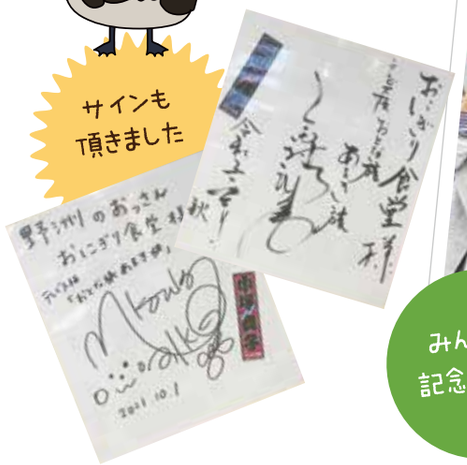
テレビ大阪系

「おとな旅 あるき旅」に、おにぎり食堂が登場

テレビ大阪の人気番組「おとな旅 あるき旅」。10月16日の放送回は、比叡山と大津の特集ということで、長等商店街に俳優の三田村邦彦さんと、小塚舞子さんが、当店に立ち寄っておにぎりを召し上がって頂きました。

三田村邦彦さんといえば、必殺仕事人の「飾り職人の秀」をはじめ数々のドラマで活躍してこられた名俳優さん。食にも精通しておられる三田村さんに、とても美味しいとお褒め頂きました。選んで食べてくださったのは、秋さんまと伊吹のみょうが、そして鮭イクラ。鮭イクラの具材の量の多さににビックリして、「これはもう海鮮丼だね」とおっしゃっていました。

サインも頂きました



みんなで記念撮影♪

News 03

秋さんまと伊吹のみょうが 大盛況！

ありがとうございました！

滋賀県のやまの健康プロジェクトとコラボしたおにぎり「秋さんまと伊吹のみょうが」が大変好評の中、10月末日で販売を終了しました。旬のサンマとみょうがをおにぎりで食べてみたいと、本当にたくさんのお客様からご注文を頂きました。残念ながら、一日にご用意できる量が限られており、食数限定でご提供しておりましたが、何度もリピートをして頂くお客様が続出で、お喜び頂ける嬉しいヒットおにぎりになりました。

News 04

中学生版

先生がいる自習室もスタートします！

毎週木曜日に長等コミュニティセンターでおこなっている「分からんとこだけ教えて塾」に地域の小学生が勉強にやってきてくれるようになりました。教室に来てくれる先生と、パソコンを使って東京など遠方から教えくれるリモート先生もいて、楽しく学んでくれています。

さらに、中学生を対象に「先生がいる自習室」をスタートすることになりました。これは、コミュニティセンターの会議室を自習室として開放し、自習中に分からないことがあれば、先生に聞くこともできるという趣旨のものです。近隣の小中学生のみなさん、ぜひご利用ください。

「先生がいる自習室」詳細

- 開催場所：長等コミュニティセンター２階
- 開催日：毎週木曜日
- 開催時間：17時～19時（18時半受付終了）

Check!

おすすめピックアップ

特3A

こぼれいくら
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〕

卵黄ローストビーフ
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・Beaf・Soy beans・Gelatin〕

韓国肉味噌／激辛
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〕

へしこクリームチーズ
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〕

定番メニュー

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〕

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〕

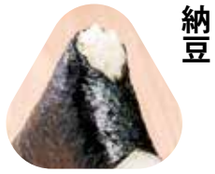
手作りおかか
275円
〔小麦・大豆・ごま / Wheat・Soy beans・Sesame〕

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・Beaf・Pork・Mackerel・Sesame〕

辛子明太子
275円
〔小麦・大豆 / Wheat・Soy beans〕

肉そぼろ
330円
〔小麦・大豆・牛肉・豚肉 / Wheat・Soy beans・Beaf・Pork〕

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〕

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 ＋ こだわりお味噌汁
※おかわり自由。ご注文のお客様のみ

〔大豆 / Soy beans〕
※お持ち帰りOK!

お味噌汁 単品 **220円**
愛荘町のくよもん農園さんの倍糀味噌 ＋ 今日の具材
※おかわり自由。ご注文のお客様のみ

＊〔アレルギー物質の表示 / allergen labelling〕

価格はすべて税込です（店内飲食の税率）

野洲のおっさん おにぎり食堂 2021年 冬メニュー

再登場メニュー

カリカリ ふわっ

日野菜ねこまんま

385円
原種の日野菜のさくら漬けのほろにがと手作りおかかの風味をお楽しみください。
【販売期間】春まで
※完売する場合がございます。あらかじめご了承ください。
〔小麦・大豆・ごま /Wheat・Soy beans・Sesame〕

冬季限定！

霜降り野沢菜

385円
野沢菜の本場、長野県で地元の通たちが好む初物の野沢菜「霜降り野沢菜」。シャッキシャキの食感ごとおにぎりで包みました。
〔小麦・大豆・ごま /Wheat・Soy beans・Sesame〕

霜が降りてきて、甘みと旨味が最も出る時期に漬け込みました！

季節限定のために、惜しまれて販売を終了していた人気メニュー。お客様からも「また？」と度々ご質問を頂いていましたが、ついに再登場！

新作メニュー

11/21（日）から発売！

豚角煮と秦荘の山芋の焼き味噌にぎり

冬季限定！

440円
※秦荘の山芋がなくなり次第メニューを終了します。あらかじめご了承ください。

秦荘（はだしょう）の山芋の特徴は、なんと言っても強烈なねばり。とろとろの豚の角煮と、ねばりの秦荘の山芋をお味噌と一緒に炙りました。ぜひご賞味ください。
〔小麦・大豆・はちみつ・豚肉・山芋 / Wheat・Soy beans・honey・Pork・Japanese Yam〕

秦荘の山芋は特有のごつごつとした見た目とは裏腹に、水加減などとても繊細なお野菜です。

今月の人気ランキング（2021年10月の売上1位〜10位）

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〕

2位 秋さんまとみょうが

330円
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。
〔大豆 / Soy beans〕

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〕

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〕

5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〕

6位 唐揚げマヨ

330円
カリッと揚げた唐揚げをマヨネーズと醤油で和えました。
〔卵・小麦・大豆・りんご・鶏肉 /Egg・Wheat・Soy beans・Apple・Chicken〕

7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〕

8位 焼き味噌（信州みそ信濃路）

275円
上品で濃厚な味噌を塗り、こんがりと炙りました
〔大豆 / Soy beans〕

9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〕

10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〕

＊〔アレルギー物質の表示 / allergen labelling〕

＊［アレルギー物質の表示 / allergen labelling］

ドリンク

ICE Menu

スッとする甘酒

果実酢と甘酒とミルク

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。

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

HOT Menu

おにぎり屋さんのジンジャー 甘酒ラテ

TAKE OUT OK!

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。

407円 ［乳 /Dairy］

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。

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。

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］

卵黄×甘辛豚キムチ
NEW!!
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・Beaf・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。

グッズ

お店で買えます。ぜひおみやげに。
※価格は税込です

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

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 ［三密］対策

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］

おにぎりのしんぶん
おにぎり大好き 第10号 発行：野洲のおっさんおにぎり食堂 発行日：2021年11月18日

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）

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

❶にぎりての西川あらたは東京の老舗「ぼんご」の関西唯一の弟子です。
❷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 ㎝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

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