

おにぎりのしんぶん

おにぎり大好き

長等より発信！

3

2020.9.30

特集！

新米きたー！ 刈り取り体験記

へしこについて語ろう

マンガレポート

祝！野洲のおっさんおにぎり食堂1周年

10月10日、11日の1周年祭に
野洲のおっさんが登場！

もっと知りたい！

ミックスの世界、再び！



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。

野洲おにぎり食堂（野洲）



祝1周年!



おかげさまで、野洲のおっさんおにぎり食堂は
2020年10月10日に1周年を迎えます。

当店では世界基準のグローバルギャップを取得した生産者の
希少な近江米のみを使用し、精米したて、炊きたて、にぎりたての
おにぎりにして販売しています。

これからも素朴で贅沢なおにぎりの世界を広げて参ります。
引き続きご愛顧を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。



編集長 西川 興

(野洲のおっさんおにぎり食堂 店主)

10月10日(土)、11日(日) 1周年祭に野洲のおっさん登場!

時間:おひる3時~3時30分(両日とも)

当店の看板キャラクター野洲のおっさんが
びわ湖1周行脚を抜け出してやってきます!

野洲のおっさんが滞在中、
おにぎりを購入されたお客様に
野洲のおっさんボン菓子を
プレゼント!

※両日とも先着100名様限り

ぜひ会いに来てください。



新米きたー!!

「美味しい！これどこのお米？」と、
お客様から毎日聞かれるほど美味しい鹿深米。
新米の登場にあわせて今回は鹿深米特集！
その美味しさの秘密に迫ります！



ココが違う鹿深米!

～5つの美味しい理由～

別格の美味しさには、やっぱり理由がありました!

1 世界基準のお米!

世界 120 カ国で認められた国際基準GlobalG.A.P
(グローバルギャップ)を取得した生産者がつくる国際基準のお米です。オリンピックの選手村で使用できるクオリティ!



2 お米にピッタリ鈴鹿の水!

古くからお米やお酒づくりに最適とされてきた、鈴鹿山脈の伏流水で育ってます!



3 お米を美味しくする寒暖差!

昼夜の寒暖の差が激しい甲賀の気候は、お米の旨味をぐっと引き出します。



4 古琵琶湖の土壌!

300 万年前、びわ湖があった甲賀の古琵琶湖層は、ミネラルたっぷりの粘土質で、お米に粘りと旨味をもたらします。



5 徹底的にお米を選別!

何種類もの機械を使って、何度も選別を重ねています。中でも鹿深米は、最も選び抜かれた頂点のお米です。さらに、全量米穀検査と、どの田んぼで、どう育ったかをさかのぼることができるトレーサビリティ管理も徹底!



おにぎり食堂スタッフ突撃、 稲刈りから鹿深米になるまでレポート！

9月某日、野洲のおっさんおにぎり食堂のスタッフが向かったのは、
甲賀市にある鹿深サービスさん。

スタッフも大ファンの鹿深米の稲刈りを体験をさせてもらえるとあって
ワクワクがとまりません！鹿深サービスの藤田社長と山脇さんが
快く迎えてくれました。



草が多い田んぼ

田んぼに到着。いわゆる「キレイな田んぼ」ではなく、
稲の隙間からたくさん雑草が生えています。

実はこれが、鹿深米の美味しさと安全の証なんです！
藤田社長、どういことですか？

「除草剤を使っていないから草は生えます。でも、刈り
取ったあとに手間をかければ良いことで、美味しさと
安全には妥協しません」 なるほど、素敵です！



まずは手で稲刈りしてみた

山脇さんに教わりながら、まずは、たわ
わに実った稲穂を鎌で刈らせてもらい
ます。予想以上にしっかりと根を張った
稲の力を感じます。



コンバインに乗ってみた

にぎりての雅くんは、去年に引き続いて
のコンバイン操縦のため、運転も多少ス
ムーズです。でも一年間、手間暇をかけ
た貴重なお米を刈り取っていると思う
と緊張しますよね。



ごまればなし コンバイン編
※操作を誤って土面に穴をあけてしまったス
タッフ。ご迷惑をかけてすみません。

古琵琶湖層のずりんこを目の当たり

300万年前に、ここが琵琶湖であった証の「古琵琶層」という地層。実際にグレーのネチネチ粘土をこの目で見てびっくり！これが通称「ずりんこ！」

うん、確かに「ずりんこ」って感じです！最新の機械でもはまり込んだらやっかいなため、土壌チェックに、山脇さんは体をはります。結果はハマリこんで「ここ機械ムリです！」。

おかげで、山脇さんの長靴は粘土層の中に。また春に会いましょう！



刈り取ったモミをトラックに積み込んで移動

美味しそうなモミをトラックに積み込んでから、会社へ移動。モミを乾燥機に送り込みます。



モミを乾燥

丁寧に水分計で水分量を計測して、そのお米にあった乾燥の温度や時間を設定します。お米の品質を左右するこの作業は、必ず藤田社長自らがおこないます。



脱穀・選別

モミを脱穀し、様々な機械を使って色や形でお米を選別します。カメムシが吸った小さな黒点も見逃しません。そして、すべての選別を勝ち抜いた、いわばオリンピック代表選手のようなお米だけが「鹿深米」を名乗ることができます。



おにぎり食堂にやってきた鹿深米は？

これだけ手間暇をかけた鹿深のお米を美味しく召し上がって頂くために、野洲のおっさんおにぎり食堂では、配達頂いたお米を専用の保温庫で低温保管し、お米を炊く直前に、自店で精米しています。



精米したて！



炊き立て！



にぎりたて！



あらたさん

稲刈りも今年で2年目。去年も思いましたが、藤田社長や山脇さんが真鍮川に作ってくださったこの美味しいお米で、一生懸命おにぎりをにぎって、お客様に喜んで頂きたいと改めて気合が入りました。



いずみさん

良いお天気に恵まれ初めての稲刈りでしたが、ハプニングありながら「田んぼ」での一連の流れをみる事ができました。鹿深サービスの社長の熱いお話を聞き見るなかで、鹿深米の美味しさをもっと伝えていきたいと思える充実した貴重な1日でした。ありがとうございました。



ひろこさん

鹿深米の群を抜いた美味しさがこの稲刈り体験で分かりました！生産者の藤田さんの妥協しない熱い思いを知り、さらに鹿深米が大好きに！自信を持ってお客様に提供させて頂きます！

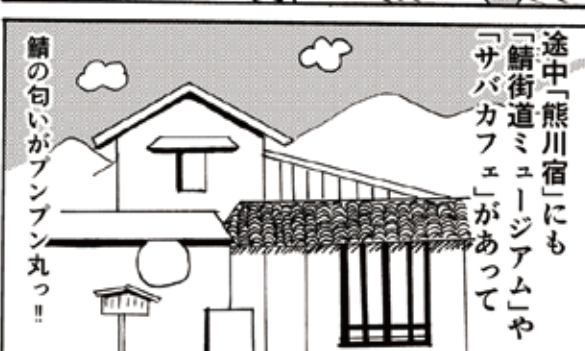
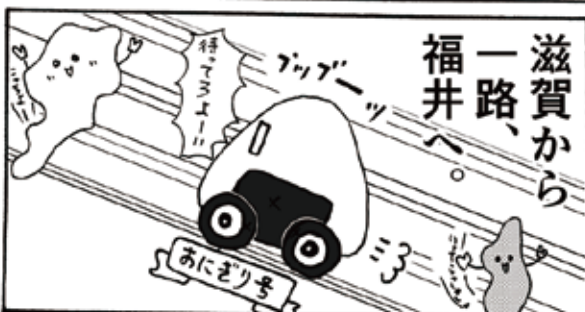
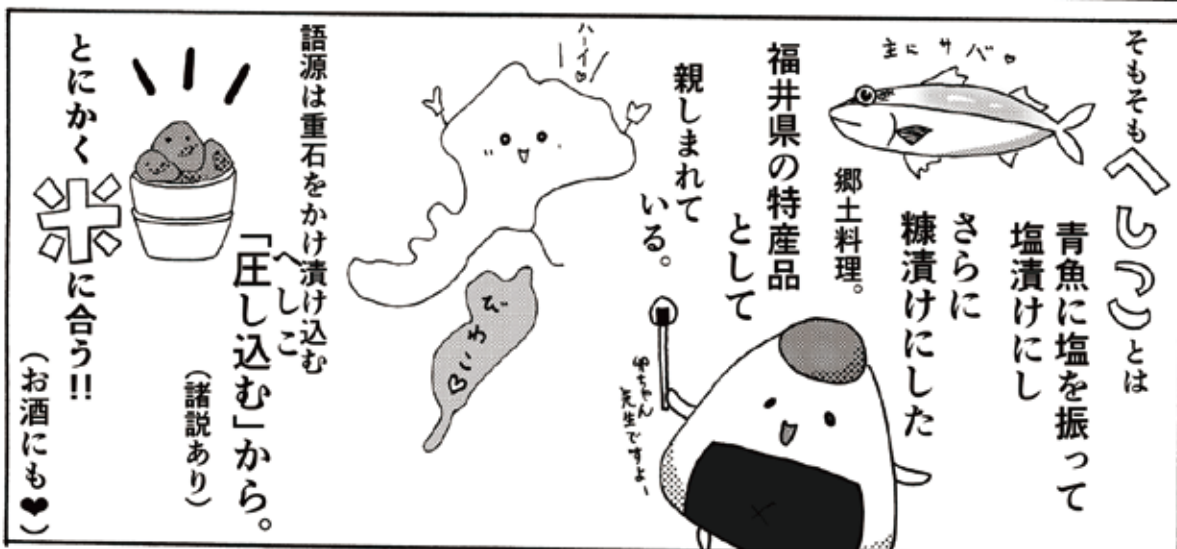
鹿深サービスさん、今年もこだわりにこだわった美味しいお米をつくってくださって、ありがとうございます。

今、野洲のおっさんおにぎり食堂には、美味しい新米の匂いがたちこめています。新米の一粒一粒が感じられるように、ふわふわにぎったおにぎりでぜひご賞味ください！



※ご希望の方には、レジにて鹿深米の販売もおこなっています。





おにぎり大好きマンガレポート



今でも現役の
芝居小屋として
愛されている

近くには明治期の
木造の芝居小屋
「旭座」があとで



衣装を借りて高座にも
上がれますよー！

↑早速上がるスタッフF氏(似合う(笑))

「田村長」さんの
へしこも、塩や糖の
加減が絶妙で
美味しいです！
鯖缶もいいですよ！



～とは屋敷作店～

創業1710年。江戸から続く製法を守り
続ける屋敷作造元。まろやかで美味しい
はな鮓も出来、ていつかの鮓が食べます！

小浜市まちの駅近くの
美味しいお酢のお店
「とは屋」さんのおかみさんに
この近くの
「朽木屋」さんの
浜焼き鯖、
有名ですよー！！
へしこも美味いんです！



鯖缶もジュシーでポリウムたっぷり！
小骨まで食べられます！

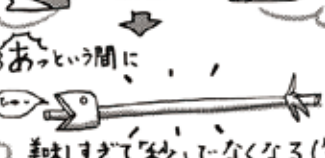


↑国産品か
ノルウェー産か
選べます。



↑国産品か
ノルウェー産か
選べます。

「田村長」さんのへしこは、
香り豊かで個装もあり
買いやすい！



「朽木屋」さんの浜焼き鯖は、
とってもジュシーで肉厚っ！！



トリックアート写真も撮れます！

私が子供の頃は鯖が
たくさん取れたんですが、
今ではあまり取れなくなっ
て、ノルウェー産が多くな
りました。



「鯖街道」は元々、
奈良時代に天皇の食卓へ
塩を献上していた
道なんですよ。

鯖を始めとする小浜市の
文化財などを紹介する
ミュージアムもありました。

魚ミュージアム





@onigiri25p



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		近江牛すきやき (赤こんにゃく入り)	550円
	鮭クリームチーズ	300円		いくら	550円
	イカ塩辛 クリームチーズ	300円		ホッキサラダ	300円
	牛すじ (七味唐辛子入り)	350円		からあげマヨ	300円
	明太マヨ	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 辛口	300円



昔ながらのおにぎり

	塩にぎり (のりアリ・ナシ)	250円		野沢菜	250円
	梅	250円		しば漬け	250円
	高菜	250円		しらす	250円

	納豆	250円
	マグロ角煮	250円
	うにくらげ	300円
	海苔 (カニ魚醤佃煮)	300円

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	・明太子 × 高菜	300円	・鮭 × いくら	600円
					
・梅 × しらす	300円	・牛すじ × カレー	450円	・おかか × チーズ	300円
					

さらに！

トッピングもできます

クリームチーズ 50 円 ・チーズ 50 円 ・きざみネギ 50 円 ・紅しょうが 50 円
きざみたくあん 80 円 ・タルタルソース 80 円 ・キムチ 80 円

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糍味噌 + 今日の具材

お味噌汁セット 100円引

好きなおにぎり
2 ケまたは 3 ケ

+

お味噌汁
(おかわり自由)



選べる6種類・カラマンシー・パイン・桃・ざくろ・ライチ・チャイ



野洲のおっさん食堂 おにぎり食堂

10月版メニュー

価格はすべて税別です

アレルギー情報はこちら



定休：水曜

営業時間：午前 11 時～夕方 5 時

※10月12日(月)・13日(火)は
テイクアウトのみの営業になります。

発表！人気ランキング (2020年9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。

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。

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。

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。

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。

6位



明太クリームチーズ

300円

醤油に漬けた明太と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。

7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。

8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。

9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。

10位



手作りおかか

250円

荒く削った削り節に甘口醤油とごまを加えた
素朴な味わいの手作りおかかです。

新作ピックアップ



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。



でっかい丸ごと梅(甘口) ※種あり

400円

紀州産のでっかい甘口の梅を種ごと入れちゃいました。



韓国肉味噌

激辛

350円

甘辛い味付けの肉味噌に、ニンニク、ネギをプラス。



しろ味噌(糀屋吉右衛門)

250円

糀屋吉右衛門(野洲市)の甘い3倍糀の白みそを使用。

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4cmほどあります。



精米したて



炊きたて



はぎりたて



西川あらた

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。



「ミックスの世界」再び

前号でご好評いただいた企画「ミックスの世界」。
さらにミックスアイデアを追加して再登場です！

ミックスとは？

メニュー表にあるおにぎりの具材をダブルで注文することができます。
組合せは自由自在。トッピングも合わせればその数は数千通り。
好みのおにぎりの創作を当店でお楽しみください。



卵黄×じゃこ生七味 350円

意外系



梅×しらす 300円

定番系



卵黄×肉そぼろ 400円

定番系



ほぐし鮭×いくら 600円

定番系



カレー×チーズ 350円

定番系



牛すじ×カレー 450円

定番系



おかか×チーズ 300円

意外系



ツナマヨ×しば漬け 300円

意外系



明太子×高菜 300円

定番系

特集「ミックスの世界」



じゃこ生×なっとう 300円

冒険系



こんぶ×たらこ 300円

意外系



梅×マグロ角煮 300円

冒険系



明太クリームチーズ×からあげマヨ 400円

冒険系



焼きみそ×炙りチーズのせ 300円

意外系



ほぐし鮭×ホッキサラダ 350円

冒険系



生たらこ×クリームチーズ 300円

定番系



鮭マヨ×マグロ角煮 300円

冒険系



韓国肉味噌×チーズ 400円

定番系

シングルでも、ダブルでも、
トッピングのせでも。
野洲のおさんおにぎり食堂で
チャレンジしてみてください。



豚キムチ×納豆 350円

意外系

今月号の表紙の



おにぎり、半径5キロのぶらり旅

今回の旅おにぎり：へしこ
クリームチーズ

旅するおにぎり

野洲のおっさんおにぎり食堂近くの
名所を紹介する「旅するおにぎり」
今回は大津市下坂本にある坂本城址公園です。
この公園から見渡せる湖底には、
かつての坂本城の石垣が今も残されています。



坂本城址公園
滋賀県大津市
下坂本3丁目1



▲凛々しくも優しいお顔の明智光秀像があります

和と洋の発酵食品
がおにぎりで
出会いました。

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。



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。

おにぎりいっぱい **45種類！**
具材を選んでミックスもOK

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。

※現在、新型コロナウイルス予防対策のため休止しています。



〒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