

おにぎりのしんぶん

# おにぎり大好き

長等より発信！



2021.7.29

**特集！**

## 下田なすの 美味しさのヒミツに迫る！

**スタッフが行く！**

**おにぎり進化論**

しっぽく

和洋中の交差点、長崎の卓袱料理を探る

**病院応援！**

**おにぎり差し入れ第3弾 結果報告**

コロナ対策  
実施店舗



私たちは感染予防対策を  
実施しています。

長崎県立総合医療センター

ピンク  
おにぎり

夏の新作は

# えびチリ下田なす



カワイイと辛いをミックスした  
カラフルおにぎり登場！  
えびチリと湖南市下田の伝統野菜、  
かわいい下田なすをミックスして  
夏バテ防止にもピッタリの  
ピンクおにぎりをお召し上がりください！

えびチリとミックスされた下田なすは、滋賀県湖南市の伝統野菜です。  
特徴的な形とジューシーな美味しさのヒミツを、特集レポートします。

スモールサイズ

夏限定の新作おにぎり

ピンクおにぎり  
「えびチリ下田なす」385円

※このおにぎりは小さ目サイズ（通常のおにぎりの半分強）です。  
のりバージョンの黒おにぎりはレギュラーサイズ。

レギュラーサイズ

「えびチリ下田なす」



## 旅するおにぎり

今月号の表紙のロケ地は...



半径5kmのぐらり旅  
今回は、皇子山球場まで  
歩きました。



今回のお供は  
ピンクおにぎり  
えびチリ下田なす

特集

湖南省の伝統野菜

# 「下田なす」の おいしさのヒミツに迫る！

新作おにぎり「えびチリ下田なす」は、辛さと甘さの競演が魅力。一回ほおばると、お回の中にピリっとした「えびチリ」の味と下田なすの甘さが広がります。えびチリは、おにぎり用に細かくするなどアレンジしました。

甘くてジューシー、そしてかわいい湖南省の伝統野菜「下田なす」のヒミツに迫ります。



ティアケイ農産の盛岡さん



下田なすをさらに知るために、湖南省の生産農家の盛岡さん（ティアケイ農産）を訪ねて、お話を聞きました。

下田なすは、湖南省の下田エリアで栽培されている伝統野菜です。その歴史は古く、明治以前から栽培されています。

一般的ななすに比べてかなり小ぶりで、色も薄く、ジューシーな味わい。地域では、味が染みやすい漬物やてんぷら、煮物にして食べられています。

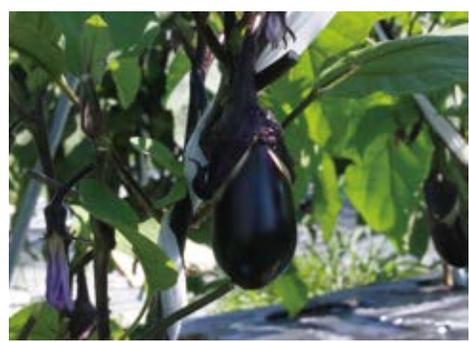
## 下田なすの歴史

Q 下田地域では馴染みの深いお野菜なのですか？

下田なすは、湖南省の下田エリアで栽培、地元では下田なすとは言わず、ただの「なす」と言っていましたね。同じく湖南の伝統野菜「弥平とうがらし」と合わせて、昔はこの家でもお漬物にしていました。白い帯の帯に入っている筋が下田なすの特徴です。

Q 下田なすの旬はいつですか？

7月中旬から10月上旬が最盛期です。



Q 下田なすが美味しい理由は？

下田なすは、皮がとても薄いことが特徴です。だから果物の様にジューシーで甘みを感じられるのです。



実は、この甘みは熟して調理することさらに増します。えびチリ下田なすは、調理過程でとても甘みと旨味がでそうですね。

Q 下田なすを育てるうえで心がけていることは？

皮が薄いということは、裏を返せば傷つき易いということです。中身を傷つけないように、色づきが良くなるように、こまめな葉とりをしています。陽の光をあてることで、色もきれいになるからです。



Q 野洲のおっさんおにぎり食堂のお客様にひょうと

「おにぎりの具材になって、たくさんの人に食べてもらえることが本当に嬉しいです。この時期、えびチリと合わせて、食欲促進によさそうですね。ぜひ下田なすのファンになって頂きたいです！」

ぜひ下田なすのファンになって頂きたいです！



盛岡さん、ありがとうございます。精魂込めて栽培された下田なすを、美味しいおにぎりにして、みなさんに食べて頂きます。

下田なすはどこで買えるの？

下田なすは、JAこうかさんが直営するイオンタウン湖南内の「ここびあ」や水口の「花野果市（はなやかいち）」などの直売所などで販売しています。



病院  
応援

# おにぎり差し入れプロジェクト

## 第3弾のご報告

(2021年5月10日～7月10日)



「24時間テレビ愛は地球を救う」で紹介されました

### おにぎり差し入れの様子



差し入れ先病院 市立大津市民病院、公立甲賀病院、滋賀県立総合病院

### 差し入れおにぎりをご購入頂いたみなさま



東野さん、高崎のおっさんさん、なすのさん、てんてんさん、樽谷さん、せがわさん、  
ななちゃんさん、Pさん、Kぼんさん、鈴木さん、やのちゃんさん、池本さん、中村さん、  
岡田さん、Sさん

ご協力頂きましたみなさま、ありがとうございました。

野洲のおっさんおにぎり食堂は、新型コロナウイルス感染症対策の最前線に立つ医療従事者の方々に、当店のおにぎりを差し入れるプロジェクトを実施してきました。

本年5月10日～7月10日に実施したプロジェクト第3弾に

おいても、次の通り、おにぎりを差し入れることができました。

・差し入れおにぎり数・365個  
(うち当食堂から200個)

## おにぎり屋さんのお米で作る「おにぎり五平餅」で子ども食堂を再開



五平餅は、おにぎり大好き7号の「おにぎり進化論」で調査した岐阜の名物五平餅を、おにぎり食堂風にアレンジをした『おにぎり五平餅』。三角の形に海苔付きでとてもかわいいフォルムです。



おにぎり食堂では、子ども食堂の一環として、店頭で「おにぎり五平餅」の販売を開始しました。子ども20円、大人250円というお値段で、毎週火曜日の午後5時頃から販売をしています。(※変更の場合はおにぎり食堂インスタグラムでお知らせします)



食堂スタッフが行く！

# おにぎり 進化論

vol.03

## 和洋中の交差点、 長崎の卓袱料理を 探る

### 和洋中の ミックス料理の 究極「卓袱料理」

長崎と言えば、和洋中の様々な要素が混ざり合って、独特の昇華を吐いた文化のるつぽ。

まさに、その三位一体感を料理で表現したのが、長崎名物「卓袱（しっぽく）」です。

卓袱料理の秘密を詳しく知っばくために、長崎卓袱浜勝 長崎総本店にお邪魔しました。



長崎卓袱浜勝長崎総本店

坂本竜馬が居そうな室内



### 長崎名物の卓袱料理とは？

卓袱料理とは、長崎に伝わった中国やオランダの料理を町民が和食とミックスし、大皿にもってふるまうことから生まれたそうです。

海苔を求めて、福岡から有明海沿いに佐賀県にやってきた九州探訪の旅（「おにぎり大好き7号」参照）。次に我々スタッフが目指したのは長崎でした。



おにぎり大好き7号へ

### 目でも美味しい 卓袱料理の アラカルト

お刺身や馬刺し、豪快な対馬の浜焼きなど美味しい料理が続々と運ばれてきます。

食堂スタッフが行く! /

# おにぎり進化論

vol.03

## こんな変わり種の名物も

こちらのハトシは、エビなどのすり身をなんと食パンに挟んで揚げた変わり種のひと品。お口に入れて、これまで食べたことがなかった食感にハッとしました。



ハトシ

## 今回のお目当ては 中華の東坡肉から進化した 「豚の角煮」

どれもこれも美味しすぎて、あやうく本題を忘れるところでした。卓袱料理を探访した目的は、みるからにジューシーで美味しそうな「豚の角煮」を味わうためです。



街中でも、肉まんのように割包（グワバオ）に挟んで「角煮まん」として販売されているほど、長崎では身近な食べ物です。お箸ではさんで、口に入れるだけで、濃厚な煮汁が口に広がり、さらにひと口かじると、舌の上でとろけだします。脂身も意外にあっさりでした。



中華料理の「東坡肉（とんぽうろうこ）」がフルーツと言われているこの角煮を、おにぎりの具材にするにはどうしたらいいのか？水分や脂身の温度管理などの課題を克服して、とろとろ豚の角煮と、ふわふわのおにぎりのコラボを実現させてみたいです。

おにぎり進化論  
次回をお楽しみに。



長崎卓袱浜勝 長崎総本店

長崎県長崎市鍛冶屋町 6-50 ※写真協力頂きました。

和洋中、いろんなものを少しずつ食べたときってありませんか。そんな思いを叶える料理やお店が昔からあったとは驚きですね。

（おこP）

長崎のガラバゴスな面白さを、食で感じることができました。坂本竜馬が現れそうな、和モダンな室内も、美味しさに一役買っていただきました。

（Kぼん）





野洲のおっさん **おにぎり食堂**

2021年

夏メニュー

価格はすべて税込です  
(店内飲食の税率)

夏季休業のお知らせ：誠に勝手ながら 8月15日(日)・16日(月)・17日(火)はお休みをいただきます。



酢  
アイスフロート

660円

人気のスツとする甘酒に酢アイスをトッピング。見て飲んで楽しい夏のエナジードリンクです。

※テイクアウトOK



※写真はダブルです

酢  
アイス  
(桃・パイン・サクロ)

シングル330円/ダブル550円

ノンアルコール・ノンシュガーの甘酒と果実酢で作ったすっぱくてフルーティーな酢アイス。

※イトインのみ



黒おにぎり  
(レギュラーサイズ)

385円

ピンクおにぎり  
(スモールサイズ)

385円

かわいい!辛い!ピンクおにぎりが登場。湖南省の下田なすとプリプリ海老を合わせたエビチリ。この夏のイチオシ!

※ピンクの大豆シートを使用。天然着色料。

えびチリ下田なす

※夏季限定

新作  
メニュー

### 今月の人気ランキング

(2021年6月の売上1位~10位)



5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。



4位

たらこ(焼き・生)

275円

無着色のたらこを使用。



3位

卵黄しよつゆ漬

330円

八日市南高校で飼育された鶏のタマゴを使用。



2位

日野菜ねごまんま

385円

大人気でしたが惜しまれながらも今季終了しました。また来年お楽しみに!

原種の日野菜漬けに手作りおかかを合わせました。



1位

ほぐし鮭

275円

毎朝お店で焼いて、丁寧に手ほぐしています。



10位

甘辛豚キムチ

NEW!! 330円

ジューシーな豚バラ肉とキムチを強火で炒めた、くせになる甘辛い味付け。



9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。



8位

じゃこ生七味

275円

大きくやわらかなじゃこを使用。



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。



6位

野沢菜みそわさび

NEW!! 385円

パンチがあってクセになる味わい。

信州直送



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。



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。



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。



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。



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

# 定番メニュー



しば漬け

275円



野沢菜

275円



肉そぼろ

330円



手作りおかか

275円



高菜

275円



イカの塩辛

275円



葉唐辛子／辛

275円



マグロ角煮

275円



納豆

275円



海苔つくだに

275円

自家製きゅうりの糠漬け  
当店で精米した際に  
出る糠を使用



165円



うにくらげ

330円



ホッキサラダ

330円



牛すじ

385円



焼き味噌  
(信州みそ信濃路)

275円



お味噌汁110円引

お好きなおにぎりに  
2ヶまたは3ヶ+こだわりの味噌汁  
(おかわり自由)

ランチセット  
(店内のみ)



こんぶ

275円



明太マヨ

275円



鮭マヨ

275円

お持ち帰りOK!!

単品 220円

愛荘町のくよん農園さんの  
倍糍味噌+今日の具材  
(おかわり自由)



お味噌汁



# ミックスメニュー



具材を組み合わせることで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×しらす

330円



卵黄×甘辛豚キムチ

440円



卵黄×じゃこ生七味

385円



卵黄×肉そぼろ

440円



ほぐし鮭×いくら

660円



じゃこ生七味×納豆

330円



豚キムチ×納豆

385円



梅×マグロ角煮

330円



おかか×チーズ

330円



ツナマヨ×しば漬け

330円



明太子×高菜

330円



こんぶ×たらこ

330円



韓国肉味噌×チーズ

440円



明太クリームチーズ×からあげマヨ

440円



焼き味噌×炙りチーズのせ

330円



ほぐし鮭×ホッキサラダ

385円



イカ塩辛×クリームチーズ

330円



鮭×クリームチーズ

330円



生たらこ×クリームチーズ

330円



鮭マヨ×マグロ角煮

330円

※その他お好みのミックスメニューにお応えします。

選べる5種類

- カラマンシー
- パイナップル
- 桃
- ざくろ
- チャイ



当店で作った甘酒に酢フルーツとミルクを加えました。



S 399円  
M 495円

テイクアウトOK

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。



ドリンク



酢アイス  
(桃・パイナップル・ザクロ)

※写真はダブルです



人気のスツとする甘酒に酢アイスをトッピング。見て飲んで楽しい夏のエナジードリンクです。

※テイクアウトOK

660円



酢アイスフロート

ノンアルコール・ノンシュガーの甘酒と果実酢で作ったすっばくてフルーティな酢アイス。

※イトインのみ

シングル 330円  
ダブル 550円



兄ツブリ・恋ツブリ  
ぬいぐるみセット

1,080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 3,564円

グッズ

お店で買えます。  
ぜひおみやげに。  
※価格は税込です



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) 2,592円
- キッズサイズ (120cm) 2,376円



トートバッグ 2,052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

# 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

※誠に勝手ながら8月15日(日)・16日(月)・17日(火)は  
お休みをいただきます。

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  
2020

「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糶味噌。  
おかわり自由



### おにぎりで街を笑顔に

おにぎりの販売収益で街を笑顔にする活動を展開しています。

#### 活動例

差し入れおにぎり病院応援プロジェクト  
／子ども向け新型コロナ感染症予防啓発  
動画の制作など

## 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。



〒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

