

新おにっこハウスは 来年2月に移転予定です

建設ニュース
2014.10.7
048-536-1344

《ご報告》

10/7現在、味噌加工所はほぼ完成しました。

喫茶レストラン&農産物直売所は、11月には完成となります。

お店のオープンは、来年の2月を予定しています。ご期待下さい。



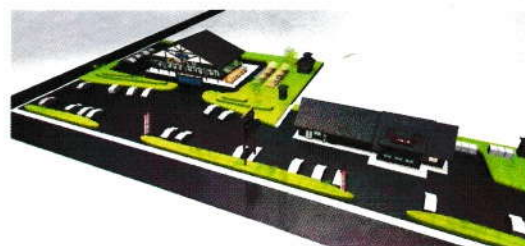
喫茶レストラン&農産物直売所



味噌加工所



喫茶レストラン&農産物直売所店内



完成予想図

構想から3年、いよいよ新おにっこハウスの完成が間近に迫ってきました。

今まで離れていた味噌仕込み場と店舗が同じ敷地内に建ち並び、「味噌屋から始まったおにっこハウス」の歴史どおりのたたずまいとなりました。

この冬の仕込から、新しい仕込み場での仕事がスタートします。今まで皆様に美味しいといわれてきた味を守りながら、温度管理の設備の充実化を生かし、今まで以上の美味しい味噌作りを勉強していきます。

そして建物の一角には、体験教室を設け、味噌仕込みはもちろん、その季節季節に様々な企画を考案中です。(クリスマスリースづくり・トールペイントなど)。年間を通じたたくさんの人達に利用していただける場所にしていきたいと思っています。

店舗では、大きな窓ガラスから明るい日差しが差し込むお店になっています。直売コーナーは、今のおにっこハウスの約5倍となり、地元の野菜をはじめ、フェアトレード、福祉作業所商品も今以上に取り揃えていきます。

インターネットで誰とも会話せずに品物が買える時代ですが、一つの野菜にある生産者の想いや、一つのパンに宿る作り手の想いを買って頂けるお客様にきちんと伝えられる様なお店にしていきたいと思っています。

これからも、ここ江南で、地域の皆様と一緒に良いお店づくりを頑張っていきます。



江南村板井で小さな味噌屋を始めて27年。

地元の皆様に、お客様に、出会う方々に愛され応援されて、NPOおにこの家は今日に至ることができました。

私たちは、ノーマライゼーションの理念に基づいて、「ハンディのある人もない人も共に働き暮らせる場」を目指してきました。大きな集団ではなく、小回りのきく小さな集団で、地域の中にとけこみ、暮らすことの出来る形をこれからも目指していきます。