

おにの新聞



地域福祉活動グループ NPO「おにの家」

埼玉県熊谷市板井 1220-1

電話 048-536-1344/FAX048-536-1915

<http://onikko.org>

おにっこハウスのランチ一番人気といえば、日替わりランチ（880円）です。ランチカレンダーを毎月作成し、毎日変わるメニューをお知らせしています。

日替わりランチは、副菜でお野菜もたっぷりとれるおにっこの看板メニューです。メインにはお肉やお魚を中心とした食材を使いますが、「おにっこらしさ」を加えたく色々な自社製品を使います。

「塩麴」「しょうゆ麴」「たまり」「味噌」「地卵」。ひとつひとつが一緒に働いているスタッフ、仲間たちが作ってくれている大切な商品です。出来上がるまでの工程も苦勞も知っているがゆえ、大切に使います。

下味で一晩塩麴につけたり、お味噌は意外と洋風にも相性よく、トマトソースに入れるとグッと味がしまります。煮物にほんの少したまりを加えたり、マヨネーズに塩麴を入れてまろやかにしたり、、、と、目に見えなくとも味のどこかに「おにっこらしさ」が加わっています。人気のそばランチのそばつゆは、たまりが大活躍です。

食事の形はどんどん変化し、コンビニも冷凍食品もスーパーのお惣菜も目移りするほど種類も多く豊富です。忙しい現代人は食事もパパッと簡単が求められ、中食ブームが続いています。



それでも、どんなに忙しくても私たちの身体は食事をしなくては生きていけず、食べたものでこの身体はできあがっています。人間て、お腹いっぱいになると何だか気持ちも満たされます（笑）。

おにっこハウスに来ていただけたお客様が食事をされ、お腹も満たされ、それと一緒に仲間の笑顔や接客で心も少しホッとできる——そんな場所であれたらと思っています。（松村 理香）

m()m 価格改定のお知らせ m()m

日頃より、おにっこハウスをご利用いただき、大変ありがとうございます。

この度、10月1日より、おにっこ味噌・地卵・麴商品の価格を改定させていただくことに致しました。原材料の高騰等が続く中、従来の価格販売を続けていくことが困難となり、右記のような価格に改定させていただきます。

ご利用いただいているお客様には、ご負担とご迷惑をおかけし大変心苦しいのですが、ご理解の程お願い致します。

これからも、皆様に美味しいと言っただけの安心安全な物づくりに取り組んでまいります。

価格改定例（約4～5%の値上げです）

地 卵	480円	⇒	500円
米麴味噌 900g	874円	⇒	918円
麦麴味噌 900g	1015円	⇒	1065円
特撰味噌 900g	1123円	⇒	1179円

お歳暮(11/1～1/15)、お中元(6/15～8/20)はセール期間として
お味噌が10%割引ですので、ぜひご利用ください。

味噌仕込み班

～ 生きている おにっこ味噌 ～

この春から、超熟味噌・熟成味噌・特撰味噌・麦味噌と、次々に完売してしまいました。ご利用されているお客様にはご迷惑をおかけしてしまい、大変申し訳ございませんでした。9月から新味噌の販売が始まりましたが、熟成味噌・超熟味噌の販売はありません。お客様から「熟成味噌・超熟味噌の販売はいつですか？」とのお問い合わせが何件か届きましたが、返事としましては「しばらくありません」です。その理由を説明させていただきます。米こうじ味噌の仕込みから2年過ぎたものを熟成味噌、3年過ぎたものを超熟味噌としていますが、2年になる前に米こうじ味噌が完売してしまうと、今現在に米こうじ味噌として販売しているものが来年の今頃にならないと熟成味噌にはならないのです。そうすると、超熟味噌はさらにもう1年後、…。1年ごとに変わっていく味・風味を味わっていただけるのも、自然発酵している「生きている」お味噌の証でもあります。が、その販売する味噌がない味噌屋だなんて・・・本当に申し訳ございませんでした！

11月から味噌仕込みが始まります。完売にならないよう今後は十分な量の味噌を作っていきます。今後とも「生きている おにっこ味噌」をよろしくお願いします。

(味噌仕込み班・野部 由希子)

味噌養鶏班

～ 10人の仲間達〈後編〉男性5人 ～

マスク生活の中で、ちょっと顔を忘れてしまいそう。。
個性豊かな仲間たちを似顔絵で紹介します。



小高さん

紙切りカッターを上手に使いこな
し、他の班からも依頼が来ます。
口ぐせは「大丈夫」で、良く気が
ついてくれます。



嶋さん

鶏は苦手でも外箱のエサやり助
手や力仕事で活躍。
「ザ・配達人」でスマイルも届
けます。*(^-^)*



横尾さん

長身を生かして鶏小屋のシート上
げ下げや、時には柿取りまで頼ま
れます。穏やかな性格なので、周
りもほっこりです。



浅見さん

鶏のエサやり・エサ作りと何でも出来て助かって
います。
食べるのも早いけど、走るのがとても速いです。



渡辺さん

静養中ですが毎週土曜日の午後に、四季の家の
配達に、気晴らしに出かけられるようになりました。

(味噌養鶏班・鈴木 幸子)

ハイツ桜ヶ丘 休日の過ごし方

新型コロナウイルスに対して、消毒・手洗い・うがい・マスクなど基本的な予防を行ない過ごしてきました。しかし国内感染者数が増加したり、通所作業所やホーム内でも陽性者が出たりと、一時的に食事を含め自室での生活をしてきました。10月になり、感染者数が減ってくる中、ホームでも少しずつ休日の外出を楽しめるようになりました。



部屋の掃除、カーブスでの運動のあとランチに来ました。お店を周り、海鮮丼の日替わりランチに決定♪この後も買い物して充実した休日でした(^^)／



ハイツの仲間でおでかけ！秩父へソフトクリームを食べに来ました。風がひんやりして少し寒かったけど美味しかった！



自分でおにぎりを作って、秩父高原牧場へ行って来ました。こんなに上手に作れるなんて驚き！



いつも仲の良い2人だけど、たまには別々におでかけ♪深谷アウトレットへ開店初日に行ってきました(右上)。猫カフェでかわいい猫と遊んできました(左下)。

おにっこハウスの
Instagram
始めました♪



日々のランチをアップしています。
@onikkohouse でフォローして、
♡映え♡をチェックしてね。^^

ブログもやっています~

*** お店とコラボ ***

おにっこのオリジナルアイスクリームを作っているのは、熊谷市広瀬にある「ジェラートマリノ」さん。数々のオリジナルジェラートアイスを手がけるプロフェッショナルです。素材の美味しさを最大限に生かし安心して食べてもらえるものという物づくりの姿勢は、私たちおにっこハウスにも通じます。

ジェラートマリノさんのイチ押しは、週末(不定期)に販売される「生ジェラ」♡
旬のフルーツを使った映えアイス、とってもおしゃれで美味しいです。
お近くにいらした際は、ぜひ「生ジェラ」をお試し下さい。



。。。 福祉避難所 として 。。。

おにっこハウスは熊谷市の指定福祉避難所としての指定を受けています。

先日、市より補助金を50万円いただき、停電に備えての発電機を3台購入しました。
市開催の講習会もあり、避難所としての勉強会もあります。

地震・台風・大雨と、何が起こってもおかしくない近年です。

幸いおにっこハウスには、お味噌あり、お米あり、薪があるので、火を起こして食べる物を作ることは数日できそうです。

でもトイレは？ 水のストックは？ 寒さ暑さは？ と、心配事は山の様にあります。

「最低3日間は自分たちで」が災害時に対する備えとのことですが、どの位の準備が必要なのか、どこまでやれば十分なのかという答えがない課題です。

日常の中に埋もれてしまう災害意識を、いつも心にとめておかないと！！と思います。

編・集・後・記

地元・FMクマガヤさんの「くまがやイキイキSDG'S活動」という番組に、スタッフが出演しました。

おにっこハウスとSDG'S...

たとえば養鶏。自然の中で鶏を飼い卵を食し、最後は鶏をお肉に加工。使用できない部位は近隣のラーメン屋さんへお譲りし、食材で残った野菜クズなどはエサとして再利用。

ひとつひとつの行動を改めて見直すと、確かに小さなSDG'Sです。
命の循環に感謝。



(松村 理香)