

～春うらら～愛と光の祝愛祭

映画「愛の地球（ホシ）ヘⅢ」上映会
&海響（MIKI）監督With宇宙ヒーリングライブセレモニー
3月8日（日）10:00～受付/開場
参加費：
大人1日通し8,000円/子供4000円
第1部 2,200円/1,000円（中高生）
第2部 7,000円/4,000円（中高生）
※映画は小学生以下無料、
問mayuponpon1.11@gmail.com

申込フォーム→



御陵一座

ソーネおおぞね大衆演劇興行

3月15日（日）

午前の部：11:00～開演

午後の部：16:00～開演

※各回開場30分前

料金：前売2000円/当日2500円

演劇弁当付きチケットも販売しています

前売り3,500円/当日4,500円

ショップで購入のドリンク片手に演劇

弁当はいかがですか？アルコールも、

ショップ購入のみ持ち込みOK

問090-6576-4466



卒園、卒業の謝恩会をぜひソーネホールで企画しませんか？

自分たちで好きなように机をレイアウトして、食事はダイニングカフェから注文できます。みなさんのお祝いの食事をご予算に合わせてコース料理の対応もできますので、要相談です。

ホール利用代3時間1,500円・プロジェクター300円（Aホールのみ）で利用可能

☆3月のホール予約受付中☆

いよーね企画



2月21日（土）工作教室

15:00～16:00

参加費・持ち物はいりません

対象は、小・中学生/先着15名

いよーねで工作して遊びます

コトコト馬を制作して、みんなでレースをしましょう！



いよーねとは

中学生までの子ども達が
自由に遊んだり、勉強したり
できる空間を提供しています。

しげん買い取りポイント表

アルミ缶	スチール缶
★ポイント 40P/kg 木曜は50P	★ポイント 8P/kg
古着・毛布・靴・鞄	ぬいぐるみ
★ポイント 1P/kg	★ポイント 2P/kg
洋・和食器	金属
★ポイント 2P/kg 割れていないもの	★ポイント 10P/kg

※その他お問い合わせください。



しげんカフェとは

「しげんカフェ」はカフェ併設の資源買取りセンターです。家庭の資源を現金やポイントで買い取り、ポイントはカフェのドリンクやフードに交換できます。障害者や就労困難者がいきいき働きながら、地域住民がリサイクルやリユースの大切さを学ぶ場です。

1ヶ月1400人～2000人の持ち込みを頂いています
量にしたら1ヶ月最大30tです。

ソーネでは、まだまだしげんをたくさん回収して、活かして
いきたいと、1ヶ月50tを目標に頑張っています。

古本の販売/漫画10円～、小説50円～

ソーネしげんでは古本の販売も行っています！入口ではソーネしげんのスタッフAさんが書いた小説もおいてありますので、こちらはご自由にお持ち帰りください！Aさんとっても喜びます！

3月15日（日）

午前の部：11:00～開演

午後の部：16:00～開演

※各回開場30分前

料金：前売2000円/当日2500円

演劇弁当付きチケットも販売しています

前売り3,500円/当日4,500円

ショップで購入のドリンク片手に演劇

弁当はいかがですか？アルコールも、

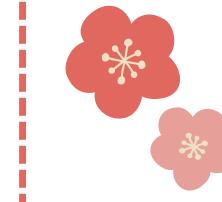
ショップ購入のみ持ち込みOK

問090-6576-4466

ソーネかわら版

2026年2・3月号

遅ればせながら 2026年新春をお祝い申し上げます。というのもソーネおおぞねの代表であるわたくし斎藤自身が、昨年10月初めの骨折入院、そして年末の一時をはさんでお正月からの肺炎での再入院と、計4ヶ月の入院を経てやっとこの2月初めにソーネに戻ってこれたからです。2025年は能登地震、羽田事故と大変なお正月でした。今年は新年早々の総選挙と、あわただしい日々となっています。新型コロナ以降、資源高そして物価高と続き、ソーネの運営も苦しくなるばかりです。でも 2026年3月末でソーネも8周年を迎えます。何とかダイニングカフェやショップ、しげんなどを立て直し、新しいソーネおおぞねに生まれ変われるよう、2026年度をソーネ新の年にしたいと考えています。また順次御案内させていただきますので、よろしくお願い致します。



3～4人前 2000円（税込） 1人前 700円（税込）

ソーネの手作り海鮮ちらしで、ひな祭りのお祝いをしましょう。
一人で食べてもよし、みんなで囲んで食べてもよし、1人前と3～4人前をご用意しております。
3月3日（火）のひな祭りは定休日の為、事前予約販売のみになります。

お渡し日は3月3日（火）15時～17時になります。各18個限定です。

当日の販売はありません

2月11日（水）～

ひなあられもショップにて販売します！

佐賀県産のもち米を主原料としたあられを、2種類の醤油ベースで味付けをした商品です
313円（税込）



ソーネおおぞね 名古屋市北区山田2丁目11-62 大曾根住宅1棟1F

052-910-1001（代表） FAX 052-910-0018 info@sone-ozone.com

しげん 052-910-1003 ショップ 052-910-1002 カフェ 052-910-1004

居住 052-910-9101 リサイクルショップ 052-919-6677

《ソーネおおぞねはわっぱの会が2018年に作った地域総合交流拠点です。》

わっぽん

わっぽんの会のわっぽんは、無添加・国産小麦にこだわり42年。

地域において安心して食べていただけるパンを製造しています大曾根駅でも大方販売していますが、ソーネおおぞねでも、8:30～購入できます。焼き立てパンのいい香りがします。お店のオープン時に合わせて、焼きあがるわっぽんは、動物パン・くるみパン・甘夏ピールレーズンです。朝から、焼き立てのわっぽんセットもダイニングカフェで食べれます。食パンは、9:30～10:00の間に焼きあがります



わっぽんセット（ドリンクチケット使用可能）

パンの価格+ソフトドリンクからの100円引きのお得なセットです。

ショップで注文したら、ドリンクと共に席までお運びいたします。



忙しい毎日を
楽においしくお手軽な
商品のご紹介です！

おすすめ商品

お手軽なカップ麺を食べたいけど、容器が気になる方へ朗報

ソーネでは、ノンカップ麺販売しています

家庭の丼鉢に麺とスープを入れ、熱湯をかけて、鍋蓋をして3分たつたら出来上がり♪

ノンカップ麺 159円（税込）

さくらいの焼きそば 222円（税込）

オーサワのベジ玄米ラーメン 281円（税込）など

1食から買えますので、いろいろ食べ比べをしてみて、感想をお聞かせください



バナナの保存・長持ちのコツ

①常温保存：寒すぎると低温障害で皮が黒くなり、熟成が止まってしまいます。

人がいる温かい場所に置きましょう。

②房から外して保管：房のままだと付け根から傷みやすいので、1本ずつに分けてビニール袋に入れておくと、温まった空気を逃さず乾燥も防げ、長持ちします。



バナナ

1月末から2月は寒さで甘みが強くなり、濃厚な味わいのバナナが特に美味しい季節です。バナナは1本約90kcalで素早くエネルギーにかかる糖質、疲労回復を助けるビタミンB群、むくみ対策のカリウム、腸活に役立つ食物繊維をバランスよく含む優秀な栄養食です。

アンテナショップみんなのわ

名古屋市中川区
社会福祉法人 AJU自立の家

革製品&エコクラフト
ハンドメイドのファッショングッズ

ひとつひとつ心を込めて制作した、手作りの革小物とエコクラフト編みバッグです。

革製品は、小銭入れやお財布を中心に、手作りならではの温かみと、使うほどに味わいが深まる本革の風合いが魅力。しっかりと手になじみ、毎日使うたびに愛着が増していきます。

エコクラフト作品は、紙組みひもを重ねて一本の帯にし、丁寧に編み上げたバッグ（大中サイズ展開。）仕上げとしてニス塗加工を施し、耐水性と上品なツヤをプラスしています。



エコクラフト カバン（大）
販売価格 4,000円（税込）
エコクラフト カバン（中）
販売価格 2,500円（税込）

ソーネダイニングカフェ

イチオシ

ソーネダイニングカフェの新メニュー



三元豚のロース
かつ定食
1380円



ブラックタイガー
の海老フライ定食
1500円



季節のわっぽめし
※3月からのわっぽめしです

1200円

ダイニングカフェ営業時間

8:30～20:00 オーダーストップ 19:30

モーニング

朝飲みできます
なんと！モーニングのドリンクにアルコールが選べます！
お好きなドリンクに無料で食パン+ゆで卵orスクランブルエッグが付れます！
わっぽんセットもOK！

ランチ

日替わりランチ
2月分メニュー表はインスタ
もしくは店頭にて配布中！
予約はお電話にて
052-910-1004
@soneozone

カフェタイム

ケーキセット
おススメは、わっぽんセットを塩パンにする。ソフトクリームを追加注文したら、はさんで食べてもGOOD

ディナータイム

日替わりは当日のお楽しみせんべろもあります

2月後半の日替わりメニュー

日付	曜日	肉料理	魚料理
2月18日	水	ガーリック豚テキ おろし玉ネギたれ スタミナ満点のがっつり飯	鯖のレモンフライソース レモンソースがとってもさわやか
2月19日	木	鶏むね肉の青じそとチーズのピカタ 淡白な胸肉にチーズと青じそ 風味を加えて満足感アップ！	たらのから揚げワサビソース カラッと揚げたたらをワサビソースを絡めた野菜と一緒に味わって
2月20日	金	ユーリンチー 揚げ鶏にたっぷりの甘酢をかける 人気の中国調理です。	カレイのみぞれ煮 上品な旨みの魚をサッパリいただけます。
2月21日	土	豚キムチフライ 相性の良い豚肉とキムチ、更にチーズ を加えておいしさ抜群	サーモン酒蒸し 梅ゴマだれ 酒蒸しした鮭を梅肉やゴマを加えた 和風のさっぱり下れでいただけます。
2月22日	日	チキンソテー ハニーマスタードソース 外はサクサク中は柔らかい仕上がりの チキンソテーにハニーマスタードソース	鯖のレモンバターソース レモンバターが最高
2月25日	水	エスカベッシュ 豚肉を酢・オイル・香味野菜・香辛料をあわ せたソース液に漬け込んだ地中海料理です。	たらのクリームコロッケ 手作りのホワイトソース と鶏との相性抜群！
2月26日	木	手羽中スティックの黒コショウ焼き たっぷりと黒コショウをふって焼く スパイシーな手羽中	鯖のスパイシー焼き 鯖をスパイシーな漬けだれに漬け込んで ローストしました。
2月27日	金	白菜と豚肉の梅肉蒸し 豚肉がさっぱりいただけます。	揚げ鶏のごまみぞ掛け サクッと揚げた鶏に香ばしい ごまみぞ・ズギ・レタスをあわせます
2月28日	土	シソサンド豚カツ 青じそ風味が効いた豚カツです。	鯖の生姜煮 薄切りにした生姜と千切りの針生姜 で鯖をいただけます。

第82回
ソーネ
みんなで
ごはん

2月24日（火）17時から

大人：200円以上カンパ

こども：（18歳以下）無料

メニュー：二色丼

イベント：巨大だるま落とし
500食限定

Instagramでは事前予約や情報を随時更新しています。

【お問い合わせ先】

みんなでごはんのInstagram、またはメール

sone.minnadegehan@gmail.com

soneminnadegehan

