

## ～春うらら～愛と光の祝愛祭

映画「愛の地球（ホシ）へ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

## 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齊藤自身が、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年度をソーネ一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。

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

※その他お問い合わせください。

し  
げ  
ん

## 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カ月1400人～2000人の持ち込みを頂いています

量にしたら1カ月最大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カ月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！

## ひな祭りの

海鮮  
ちらし予約販売のみ  
予約受付中

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） 📠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。》



# わっぱん

わっぱの会のわっぱんは、無添加・国産小麦にこだわり42年。  
地域においしく、安心して食べていただけるパンを製造しています大曽根駅でもタ  
方販売していますが、ソーネおおそねでも、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、焼きあがるわっぱんは、動物パ  
ン・くるみパン・甘夏ピールレーズンです。朝から、焼き立てのわっぱんセットも  
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

## わっぱんセット（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。



## おすすめ商品

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分たったら出来上がり♪  
**ノンカップ麺 159円（税込）**  
**さくらの焼きそば 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

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  
わる糖質、疲労回復を助けるビタミンB群、  
むくみ対策のカリウム、腸活に役立つ食物纖  
維をバランスよく含む優秀な栄養食です。



お鍋を使わない  
レンジで3分出雲そば  
レンジで3分釜揚げうどん  
199円（税込）

### 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  
成が止まってしまう。  
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。

## アンテナショップみんなのわ

名古屋市  
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雑貨

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グ  
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 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）

障害者就労事業所で作られた商品をショップ内にて販売  
しています。（愛知県内、常設店舗として唯一）

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。

## ダイ ニング カ フェ

### ソーネダイニングカフェの新メニュー



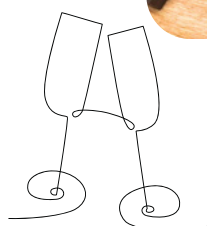
三元豚のロース  
かつ定食  
1380円



ブラックタイガー  
の海老フライ定食  
1500円



季節のわっぱめし  
※3月からのわっぱめしです  
1200円



### 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の 風味を加えて満足感アップ！	たらからの揚げワサビソース 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きます。
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 和風のさっぱり下たれでいただきます。
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・オリーブ・香味野菜・香辛料をあわ せたマリネ液に漬け込んだ地中海料理です。	たらからのクリームコロッケ 手作りのホワイトソース と鱈との相性抜群！
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。	揚げ鯖のごまみそ掛け サクッと揚げた鯖に香ばしい ごまみそ・ネギ・レタをあわせませ
2月28日	土	シソザン豚カツ 青じその風味が効いた豚カツです。	鯖の生巻煮 薄切りにした生姜と千切りの針生姜 で鯖をいただきます。

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.minna.gohan@gmail.com  
soneminnadegohan



### 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  
8:30～  
11:00  
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  
エッグが付けられます！  
わっぱんセットもOK！

🕒 ランチ  
11:00～  
14:00  
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  
14:00～  
17:00  
ケーキセット  
おススメは、わっぱんセット  
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

🍴 デイナータイム  
17:00～  
20:00  
日替わりは当日のお楽しみ  
せんべるもあります