

しげんの引き取りルール変更のお知らせ

ビンの引き取り

【これまで】



ビンの引き取りは
一升瓶のみ
になります。

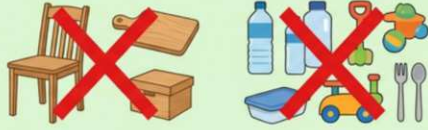
【これから】



一升瓶

木製品・プラスチック製品の引き取り

【これまで】



木製品とプラスチック製品の引き取りは
やめました。

ご協力をお願いいたします。

【6月からの営業日の変更】

月曜日の営業がなくなります。しげんも「月・火曜日」が定休日となります。

しげんで働くスタッフの小説家になる夢を応援したい！

ソーネに行こうも2年ほど前から発行して、2026年3月27日発行で第11弾となりました。
11弾では、奇跡を起こす場所はどこなんだろう！と、ページをめくりながら、わくわくしますよ
読んでみてのお楽しみですが、奇跡を起こせる場所はソーネおおぞねです。来店して、自分の奇跡、起こしてください。

※ソーネに行こうが15弾になったら、冊子にしたいと思います。
協賛していただける方を募集します。
宣伝枠を設けますので、是非ご協力の程よろしくをお願いいたします。
「来てくれてありがとう・・・」彼からの言葉です。
あなたと繋がることができてありがとう・・・」彼からの言葉です。
しげんで働いている彼の小説家になる夢、叶えたいと、応援しています。



第85回 ソーネ みんなでごはん 5月26日(火) 17時から

大人：200円以上カンパ
子ども：(18歳以下) 無料
メニュー：台湾のソウルフード『ルーロー飯』
500食限定

イベント：おもちゃコンシェルジュの瀧さんと遊ぼう！

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.minnna.gohan@gmail.com

📷 soneminnadegohan



8周年祭 ありがとうございます。

おかげさまでソーネおおぞねの8周年祭を無事に終わることができ、嬉しく思っています。ありがとうございます。ソーネホールという場所を通じて生まれた人と人のご縁は、何事にも代えがたい財産です。尾張温泉の大衆演劇で育った私は、ソーネホールが芝居小屋にかわり、感激しました。初々しかった龍真くんが今では立派な花形になり御陵一座公演もみなさま方のお楽しみとなっております。キッズカフェ&ショップでは、小学生の参加側から中学生になりお手伝い側になってくれて、子どもの成長を感じました。オープン当時しげんに遊びに来ていた小学生は高校3年生になり、私がホールで1人で片づけをしていると、駆け寄ってきてくれてお手伝いをしてくれて助かっています。みなさま方に支えられて、温かな交流があり長く続けてこれました。ありがとうございます。

ソーネホールでは、これまでにマジックショー・演奏会・落語・将棋大会・マルシェ・体操教室・会議と様々な使い方をしてきました。単なる貸しホールではなく、共に創り上げる空間です。イベント後に交流会が隣のダイニングカフェでできるのも、ソーネの使いやすさの良いところ。ソーネは焼き立てパン・無農薬野菜の買えるショップ、日々の食事のリビングとしても使えるダイニングカフェ、娯楽のソーネホール、ポイント交換できるしげん、雑貨・服が買えるリサイクルショップがあります。地域の方々にも使っていただけるように、これからもスタッフ一同、笑顔でお客さまをお迎えいたします。今後ともよろしくをお願いいたします。



ソーネおおぞね・フロアマネージャー 服部豊美

ダイニングカフェ

特別メニューの日 (リクエストデー) アンケートにご協力ください

回答してくださった方にはダイニングカフェ10%割引券をお一人様一枚差し上げます。

※使用期間12月末まで※

今後、毎月の定まった日に通常の日替わりメニューに変えて、皆さんが食べたいメニューの中から選んで、昼・夜に提供する特別メニューの日を実施していきます。(※要予約制)
つきましては、皆さんから食べたいメニューなどをお聞きしたいと思います。
以下の質問項目について下記のQRコードかダイニングカフェに用意された用紙に記入して提出してください。

※7・8月号で詳細発表します！

アンケート募集期間 5月10日(日)～6月10日(水)

アンケート項目

- 食べたいメニュー
- 回答者の年代・性別・住所地
- メニューの金額
- 一緒に食べに来る人

回答フォームはこちら→



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。》

ホール



2026年5月30日(土)
11:00-19:00

ステージ企画

11:30-12:00
EM紙芝居



14:30-15:00
EM紙芝居



14:00-14:30
手話パフォーマー
手話っち乱舞隊
BreakThrough

15:00-15:30
玲子さんの歌と
ウクレレ演奏

16:00-17:00
手話パフォーマー
手話っち乱舞隊
BreakThrough

17:00-18:00
深瀬自然農場の
南修治が愛をテーマ
に歌うコンサート

ハンドメイド・メナードハン
ドマッサージ・EM石鹸作り
ワークショップ等

出店者も募集中です！
※出店料2,000円

ショップにて
販売しています。
※お野菜の仕入れ状況に
より変更になります。



11:00 12:00 13:00 14:00 15:00 16:00 17:00 18:00 19:00

ありがとうマルシェのリユース市

1枚、1枚ハンガーにかけ、見やすく販売します。
夏物衣類 1枚500円
食器 1つ50円
いつもリサイクルショップには出ていない商品をマルシェ出店のために販売します。

ワークショップ

-EMプリン石けんを作ってみませんか-

作った石けんはお持ち帰りができます。米のとぎ汁発酵液を作ってシャボン玉スノーボールと混ぜて作ります。台所食器洗剤や洗濯に使えます。問い合わせ：楽園桃マルシェ 代表井川090-5119-9241

地域をつなぐ「縁側」のような居場所『カフェサロン』

毎月第2金曜日 10:00~12:00 参加費 100円！☺モーニングを食べたい方は別途500円

どなたでも参加可能（赤ちゃん連れもOK）
地域の人と気軽に挨拶を交わし、つながりを作れる暖かい空間です。

毎月変わる多彩なテーマ

- 6月12日(金) おしゃべり会
- 7月10日(金) お口の体操
♪みんなで歌いましょう♪
- 8月14日(金) 子ども落語発表会「三鷹亭たっぺい」
小学生ネイルあやめちゃんがネイルをしてくれます！



ダイニングカフェ

5月後半日替わりメニュー

日付	曜日	肉料理	魚料理
5月16日	土	深ごまブルコギ ゴマの香りが食欲をそそる、牛肉と野菜たっぷりのぶるごです。	さわらのバター醤油 鯖のバター醤油味にトマトの酸味がよく合います。
5月17日	日	塩麹トマトチキン 塩麹で漬けた鶏むね肉にうま味の強いトマトソースを	鮭とジャガイモの揚げ出し ホクホクのじゃがいもとだし汁がマッチしたやさしいおかず
5月20日	水	ジャークチキン ジャマイカのソウルフードのジャークチキンビールによく合います。	鯖の胡麻酢揚げ 油の乗った鯖に胡麻酢の軽やかな風味を楽しんで
5月21日	木	豚バラの土手煮風 愛知のローカルフードの土手煮を豚バラでチャレンジ	ハーブ香る白身魚の白ワイン煮込み ハーブ、白ワイン、にんにくの香りが魚の旨味をひきだします。
5月22日	金	豚肉のごまソース 黒いソース煮置き！ 味はマイルドで甘目	鮭のグリン香味酢 合わせ酢に様々な香りをお合わせた香味酢で鮭をいただきます。
5月23日	土	ちぎりキャベツと豚肉のすりごま炒め ゴマの風味を効かせたみそ味で食欲倍増	たらのタブナードソース オリーブ・アンチョビ・ケーパーをみじん切りにしたソースが味の決め手
5月24日	日	鶏と茄子の揚げ浸し 鶏肉と茄子をカリッと揚げて出汁の効いたたれに漬込みました。	サーモンの酒蒸し 梅ごまだれ サーモンに梅肉やゴマを加えた和風のさっぱりしたタレでいただきます。
5月27日	水	蜂蜜チキン 鶏手羽先に、甘さがまるやかな蜂蜜入りのタレで焼いてあります。	玉ねぎと鮭の焼きひたし つけ汁がジュワッとおふれてご飯がどんどん進みます。
5月28日	木	豚コマ団子のトマト煮 豚コマを団子状にしてトマトソースで仕上げてあります。	玉ねぎと塩サバのら味味噌炒め ニラと塩サバがマッチしたヘルシー炒め
5月29日	金	豚バラ肉豆腐 豚バラ肉に振った七味唐辛子があじのアクセントに	鮭のアクアパッツァ風 たれに漬けた魚に、水と野菜を加えて蒸し煮した蒸し汁はリッチなソースに
5月30日	土	ポークのソーセージクリーム キノコのクリームソースに本の少しの味噌がアクセントに	さわらのソテートマトソース 淡白で上品な甘みのある鯖を酔うう風にさせていただきます。
5月31日	日	ポークカツレツポロニー風 トマトソースを敷いた上に、マッシュルーム、チーズを乗せた濃厚肉のポークカツレツ	鯖とビーマンのコチジャン炒め 甘みのあるピリ辛で韓国風

ショップ



夏の定番！そうめん入荷しました！

桜井食品そうめん 270円(税込み)
北海道地粉そうめん 231円(税込み)

お鍋を使わないシリーズ

もちもち麺の釜揚げうどん/
ひらひら平面出雲そば 各199円(税込み)
レンチンで美味しく食べられます。

アンテナショップみんなのわ

ワークス岩西



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

「ナチュラルふきん」

やさしい肌ざわりが魅力の「ナチュラルふきん」。綿100%の表地とレーヨン素材の裏地で、吸水性に優れ、手になじみやすく乾きやすいのが特長です。お父さん、お母さんにこのふきんを使ってお手伝い、感謝の気持ちを伝えるのも素敵かも。日常使いはもちろん、心あたたまるプレゼントにもおすすめです。花柄やチェック、ドットなど可愛らしいデザイン豊富で、今回紹介の3種はほんの一部です。販売価格 374円(税込)

試食販売会のお知らせ

5月21日(木曜日)11:00~13:00 ほうじ茶社会福祉法人 薫徳会様
5月23日(土曜日)10:15~11:30 ハーブカレー 社会福祉法人 TUTT様

