



ソーネかわら版

2021年
10・11月号
(10月8日発行)

やっと緊急事態宣言が解除されました。いろいろな制限が緩和されアルコールの提供も認められるようになり、週末の人も増えて活気が戻ってくればと思います。ソーネも新しい料理人を迎え、10月11日(月)からソーネカフェも生まれ変わります。11月に秋祭りも計画されています。まだ第6波の心配もありますが、みんな元気な気持ちになれますように！

11/3
(水祝)

ソーネカフェ 新料理長 ビッグインタビュー



↓ 生まれ変わります！

ソーネダイニングカフェ

白川祐介

1979年6月23日生
2歳の男の子と1歳の女の子がいます！
趣味は料理・音楽・アルコール
レコードが好き！



新メニュー
ご期待
ください！

10/15(金)から毎日オープン
おおぞねビールが飲めます！

松葉秀徳

47歳 独身
趣味は食べ歩き・森林浴
サウナ！



<白川>



Q1 自信のある料理は？

肉料理 ハム・ソーセージ 和惣菜 洋・中華料理も 煮込み料理 (例) シュークルート(フランス料理)



<松葉>

「ほっこり」エピソード
～ソーネの厨房で無農薬野菜
を下ごしらえ中～
障害のある職員「あっ虫！」
障害のない職員
「お友達が見つかったね！」
二人は、見つけた虫を外に
逃がしてあげました。

<白川>「こんなこと他の店
ではないですね～小さな命を
大切にしている二人の姿に
感動しました！」

Q2 わっぱの会をどんな団体とらえていますか？

障害のある人ない人が共に働き生活して
いく優しい仲間達！勉強させてもらいます！
みんなが同じ立ち位置にいる
のが素敵だと思います！

Q3 これからの仕事への思いを聞かせてください。

お値打ちでほっとする味のランチや
手作りの価値ある料理をご提供し、
お客様にその価値を伝えたい。
そのための手段も考えていきたい。

● コロナがきっかけになって、飲食の仕事
が僕にとってとても大切な仕事だと気づ
かせてもらったので、この気持ちを忘れ
ずにやっていきたい。

Q4 ソーネやブリューパブでやってみたいことは？

- それぞれのコミュニティが生まれていく場にする。ビールの醸造のように、自分の料理や行動が、より地域の活性化につながるよう考えて努力していきたい。
- 松葉さんとコミュニケーションをとり刺激し合える関係をつくりたい。
- 小さい子どもがいるので、人として親としてわっぱを通して成長していく。子どもに誇れる、仲間に自慢できる職場にしたい。

- ブリューパブで醸造した2種類のクラフトビールを今ご提供しています。くせはありますが飲みやすいビールです。スパイシーな料理が合うので、白川さんの手づくりソーセージを使ったスパイシーな煮込み料理を作りたい。
- どちらの店もまだ可能性を秘めていると思うので、これからが楽しみ！
- 「わっぱん」と「白川さんのソーセージ」、いい食材がそろっているので、それを最大限に生かしていきたい。

お待ち
しました！

ソーネ 11/13 (土)

ありがとうマルシェ

10:00～15:00

スタンプラリー

10:00～16:00

(16:00引換え終了)

ビンゴ大会

16:15～

ソーネおおぞね 名古屋市北区山田2-11-62 大曾根住宅1棟1階

TEL 052-910-1001 FAX 052-910-0018 E-mail nfo@sone-ozone.com

