

マルシェ大原野
お買い物券
¥100
ono
ナチュラルライフを持つマルシェにお越し下さい!
有効期限
令和4年7月31日



マルシェ大原野の出店者さん便り
多賀酒店さん
こだわりの食品や、全国の珍しいお酒を扱っています。土曜日のみの出店です。



2022年5月22日

本日おののファームで、2016年より7回目の田植え体験会を開催しました。青空のもと田植え日和に恵まれ、昨年同様70名の参加を賜りました。

今年は田植えから稻刈りまでの間に3回の体験会を開催します。その体験会のなかで、苗が、どの様に稻になっていくのかと一緒に体験頂き、育つ過程や手入れを私と一緒に体験してもらいます。タニシ取り、田んぼの中の雑草取り、

畦の草刈り等 実際稻刈りするまでのお世話を一緒にして頂く事で、食べ物の大切さ、お世話することの大切さ、大原野の素晴らしい自然と景色を感じて頂く機会になればと思っています。

追伸：昨年の田植え参加の方から頂いたご要望を実現した、どろんこ遊び場。本日ちびっ子のみんなに遊んで頂き、大好評でした。



|イベント報告| 春ののんびり暮らし移住ツアーを開催しました

去る4月10・24日、4組の移住希望者様にご参加いただき、大原野を体感する移住ツアーを開催いたしました。心地よい春の空気を吸いながら大原野の土地を巡り、大原野地域の物件の魅力をお伝えしました。

ランチタイムにはのんびり舎のおくださんの炊き立てごはんに豚汁とお漬物を召し上がっていただきました。のんびりツアーの後の移住者セミナーも、皆さま興味深く聞いていただけました。



土地探し・建替・リフォーム・空き家活用などお気軽にご相談下さい

株式会社小野建築設計

〒610-1123 京都市西京区大原野上里南ノ町10番地

定休日:水曜日・祝日 「のんびりぐらしの家」



フォローしてください!

TEL. 075-335-2254

祝!!出版



NATURAL LIFE

四季の歩みに合わせながら大枝・大原野でのんびり暮らし。
この土地で共に生きる人々とのかかわりを伝える。
私たちは地域情報誌を「ナチュラルライフ」と名付けました。

2022年 6月号

焼肉料理 味一人 秋山隼兵さん



おすすめは秋山さん一押し・近江牛の新鮮なホルモン。鮮度管理の自信に裏打ちされた塩ユッケも自慢の逸品です。秋山さん自ら火を作り、その肉のベストな焼き加減で味わえる赤身ステーキは特別な味わい。そのほか、牛を余すことなく使った牛スジカレーや牛骨ラーメンなど、「焼肉料理」の名の通り、幅広いお料理を楽しめます。



左上: 塩ユッケ 1,080円 左中: 肉たく 1,500円 たくあんと和えた肉を韓国風に巻いていただく。
右上: 耐火コンロ赤身ステーキ 1,650円
左下: 和牛カルビランチ 1,000円
(価格は全て税込・4月末日現在)

ご家族連れや、デートにも。内。



地元大原野で開店した想い

ここは長年、秋山さんのお母様がグリーングラスの屋号で喫茶をされていた場所。街中の開業の話もありましたが、あえてこの地に決めたのは、「本当においしいお肉を地元の人に味わってもらいたい」から。

店名「味一人」は、味で人を繋ぐ。お肉(meet)と、出会い(meet)を大切にする秋山さんの想いが込もっています。

お店情報

焼肉料理 味一人【みいと】



営業時間 ランチ 11:00~14:00
ディナー 17:00~22:30 (L.O.22:00)
定休日 火曜(ランチは日祝定休)
駐車場 4台
電話 075-332-1498
京都市西京区
大原野南春日町183-5

