

マルシェ大原野
お買い物券
有効期限
令和2年5月31日
切りはなし無効
ナチュラルライフを持ってマルシェにお越しください！

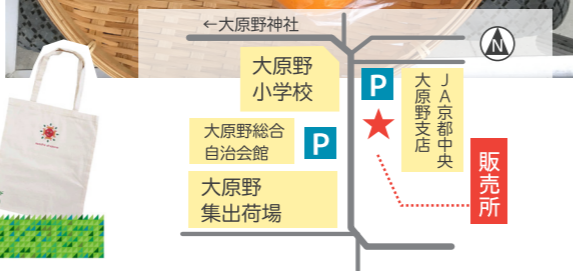
¥100

毎週火曜日と、第1・第3土曜日は、マルシェ大原野の日
大原野の野菜・加工品の販売『マルシェ大原野』は、地域住民が中心となって運営されています。

マルシェ大原野

イチゴやタケノコなど春の野菜が登場予定！

タケノコやイチゴなど
春の野菜が並びます



売り切れ次第終了
開催日カレンダー 営業時間 ●火曜日/9時~11時半 ●土曜日/9時~正午

4月 4土 7火 14火 18土 21火 28火

5月 2土 5火 12火 16土 19火 26火

主催/大原野農産物等直売所運営協議会
会場 京都市西京区大原野灰方町179 (JA京都中央大原野支店前)

マイバック
1枚お持ちください



朝掘り竹の子はいかがですか？
今年も竹の子の季節がやってきました。
毎年たくさんのご注文をありがとうございます。贈物だけではなく、ご自宅で召し上がっていただけるリーズナブルな竹の子もご用意しています。お気軽にお問い合わせ下さい。

純白で柔らかく、独特のあくによる苦味、
えぐみがない事で知られている洛西地域の竹の子。ぜひ一度ご賞味下さい。

大原野朝掘り竹の子 2kg (3~5本入り)
4500円 (送料込み)
※4月10日頃より収穫で次第の発送となります。あらかじめご了承下さい。
弊社小野のお兄さん 小野 真司
〒610-1128 京都市西京区大原野石見町 581-1 お問い合わせ (Tel・Fax) 075-331-0348



おの話し ばな
のんびり舎でやってみたいこと
のんびり舎の入口を冬の間に作り直しました。
のんびり舎で「原体験を今に」をキーワードとして、春の訪れとともに、楽しみを作っていきたいと考えています。
敷地周囲に竹垣をつくり、薪割をしたり、来冬には薪ストーブや炭をいこして囲炉裏づくり。
『おのファームの稲木干し無農薬のお米』をかまどで炊いたり、将来は薪でくべた五右衛門風呂を作りたいなと、夢は膨らむばかりです。
皆様に来場いただきのんびり体験を共にしながら、いろんなお思いも聞けたら嬉しいです。

▼各種募集中です▼ 詳しくはお問い合わせください 075-335-2254 (株式会社小野建築設計)

雑作業員さん募集中
のんびり舎や工事現場の片付けのお仕事です
体力に自信のある方や農作業経験者歓迎
勤務時間:月・火・木・金・日 (イベントがある日)
7:30~12:00 (4.5時間) / 時給:950円

のんびり舎でのんびり体験会 参加者募集 [参加予約制]
竹垣を作ろう 4月26日 (日) 午前9時~午後3時/ひとり500円/駐車場なし
大工さんと一緒に大原野の竹を使って垣根をつくります。お屋には大原野のお野菜BBQと、おどさんでお米を炊いて皆でいただきます。直火で炊いたご飯、自然の中での食事は格別においしいですよ。ものづくりと一緒に楽しみましょう。

ナチュラルライフ 株式会社小野建築設計
建設業許可: 京都府知事 (特-27) 第33008号 宅地建物取引業者票: 京都府知事 (3) 第012179号
建築士事務所登録番号: 二級建築士事務所 京都府知事登録 (24B) 第01678号
〒610-1123 京都市西京区大原野上里南ノ町10番地
土地・お住まいの事ならお気軽にご相談下さい
TEL 075-335-2254
のんびり暮らしの家 nonbiri_gurashi
ナチュラルライフ vol.172 2020年4月1日発行 発行/株式会社小野建築設計

『のんびりぐらしの家』
設計コンペを実施します
詳しくは5月にHPにて
http://www.ono-k.com
小野建築設計 検索
ホームページ
QRコード
便利です!



NATURAL LIFE

小野建築設計の地域情報レター
ナチュラルライフ

2020年 4月号

旬香ブランシュ

京都西山大原野1組限定フランス料理隠れ屋レストラン

大原野石作町の山道を登ると隠れ家のような古民家があります。長岡京市にあったビストロ ラブランシュからこの場所にお店を構えられて16年目。時代が変わっても、昔から変わらない素材と調理方法で作られています。一棟貸し切ることができるので、お祖父ちゃんお祖母ちゃんからお孫さんの3世代で集まるお祝い事や法事など、ゆったりと一日を過ごせます。今月は『旬香ブランシュ』さんをご紹介します。



◀(右)カナダ産活オマール海老の
フニ焼きに自家菜園の野菜が組み
合わさる。(左)庭園では紅葉や梅
が目を楽しませる。



▶(右)南丹黒毛和牛へレ肉は座席
で炭火焼きにして頂く。(左)オ
ー
ナ
ー
が
種
か
ら
育
て
る
野
菜
た
ち

一日一組の予約制で、3名から15名までおもてなしできます。フレンチのコースメニューは3種類あり、お勧めは10,000円(税込)の旬香おまかせコース。新鮮で肉厚なおマール海老をソースと一緒に楽しみください。
和室に赤ちゃんを寝かせてゆっくり食事を楽しんだりでき、お子様連れにも嬉しい。気兼ねなくご親戚や知り合いとの時間を過ごせます。



オーナーの上田啓造さん
ご夫妻でずっとお店を切り盛りされています

自家菜園の野菜を使っています

お料理に出される70~90%の野菜が大原野の畑で種から育てた旬の野菜。できるだけ長いシーズン楽しめるようにオーナーの手でドライにしてパンに練りこんだり、シロップに漬けて使用されます。野菜の品目が驚くほど豊富なのも自家製ならではの。オマールエビなど食材はフレッシュな一匹を丸ごと使用します。「今は切り身でも流通しているけど、丸ごとでないで殻でソースを作ったり出汁を取ったりできないでしょ」と、昔からの調理方法で作られています。パンからデザートまで全て手作りされています。



お店情報
旬香ブランシュ
京都市西京区大原野石作町460-2
駐車場完備・要予約・カード取扱なし
■LunchTime 11:30~15:30
■DinnerTime 17:30~21:30
・純和牛のコース ¥8,000-
・旬香おまかせコース ¥10,000- / ¥12,000- (全て税込み)

お問合せ先・ご予約
075-333-6139

