

おにぎり専門店キッチンカー 『鷹栖のおにぎりそら』





コンセプト

当店のキッチンカーでは、鷹栖町のお米農家平林氏が土にこだわり、魚粕由来の有機肥料を中心に施肥し、生産した**ゆめぴりか**を**100%使用**して、握りたてのおにぎりを提供します。

全量平林氏から直接仕入れていますので、顔の見える生産、流通、提供による安心安全を実現しています。



提供方法へのこだわり

お米への拘りは勿論ですが、提供方法にも徹底的に拘ります。お米は出店する**当日の朝にその日に使用する分のみを精米**し、ガス釜で炊きあげます。

精米は玄米の栄養分と白米の美味しさがバランスよく共存する「**七分づき**」にて行います。そのため、そらのおにぎりに使用するお米は、ほんのりと黄色がかってみえます。



北口家

おにぎりを握るのは、私たち北口夫婦（りの、たかふみ）です。農業に興味を持っていた夫たかふみが、鷹栖町の平林氏と出会い、**同氏が生産するゆめぴりかの味に感銘**をうけます。

飲食店勤務や1日レストラン運営経験のあった**妻りのと夫婦タッグを組み**、鷹栖町産ゆめぴりかを最高に美味しい形でより多くの人に届けたいという想いを持ち、おにぎりキッチンカーを開始します。**「みんなの日常に、美味しいおにぎりを。」**をスローガンに少しずつ仲間を増やし、おにぎりを届けられる範囲を増やしていっています。





鷹栖町とのつながり



そもそも想いを持って作られた農作物に美味しくないものなどないと私たちは考えています。問題はその流通や販売、調理加工、提供プロセスにあり、その過程で「美味しいものと美味しくないもの」に分かれてしまうのかもしれません。

私たち「鷹栖のおにぎりそら」は**想いを持って作られた農作物が正しく人々の元に届く手助けをしたい**と考えています。

鷹栖町



鷹栖町は旭川の北西に位置する人口7,000人の町です。ここでは**道内屈指の品質を誇るお米、野菜**が生産されています。移住受入も積極的に行っており、町が積極的に鷹栖町の魅力を発信しています。年に数回東京他で開催される移住フェアでは毎度町役場の職員の方や鷹栖町在住の方が、移住に興味を持つ多くの方と交流しています。

平林家



鷹栖町でたかすタロファームを営むのは、夫婦揃って大手製薬会社を脱サラした平林さんご一家。2016年に移住後、2年間先輩お米農家の下で修行した後、2018年より独立。**土に拘り生産したお米の9割以上を、個人もしくは飲食店に直販**しており、独立後4年目ながら**ロールモデルのお米農家経営**を進めています。その生産スタイルは鷹栖町の他のお米農家にも広がっており、「**鷹栖町産ゆめぴりかを『魚沼産コシヒカリ』に**」という夢を掲げ、日々その意志に賛同する仲間を増やしながら、鷹栖町の名を全国に広めています。

**「鷹栖町産ゆめぴりかを
『魚沼産コシヒカリ』に」**

×

**「みんなの日常に、
美味しいおにぎりを。」**

2つの夢が出会い、実現したお店です。



おにぎりを握るのは、 私たち夫婦です

北口 りの / たかふみ
Kitaguchi Rino / Takafumi

り
の

1989年6月6日生まれ、B型、札幌出身
趣味 サッカー観戦、マラソン、音楽鑑賞
好きなアーティスト 玉置浩二、Vaundy

た
か
ふ
み

1988年10月19日生まれ、AB型、和歌山出身
趣味 サッカー観戦、フットサル、マラソン、ワイン
好きなサッカーチーム 北海道コンサドーレ札幌

その日、その時によってたかふみが握る時、りのが握る時とがありますが、おにぎりは私たち夫婦が握ります。

たかふみは炙りみそ、りのは梅シリーズが得意メニューです。



各SNSで「鷹栖のおにぎりそら」と検索ください。

鷹栖のおにぎり そら

ご提供メニュー

精米したてのお米を炊飯し、ご注文を頂いてから握りたてで提供しております。

また、当店で使用する鷹栖町産ゆめぴりかは、キッチンカーで小分け販売しております。ご希望の精米歩合に応じてその場で精米し、2合単位で提供可能です。今後はお米以外の農作物も販売予定です。

各種おにぎり

具材はさけたぬき、明太子、梅こんぶ、梅レモン、しおにぎり、炙りみその全6種類。今後新メニューも増やしていく予定です。

230～300円

お米小分け販売

玄米～お好みの精米歩合でご提供いたします。ちなみに当店のお米は七分づきです。

2合300円単位



さけたぬき

半身ごと焼成したさをほぐし、味付けしたてんかす、ねぎを加えます。



明太子

少し辛めの明太子を熱々ご飯で包みます。



梅こんぶ

梅ボーイズの梅は酸っぱいです。酸っぱさとこんぶの塩味がうまくバランスします。



梅レモン

梅ボーイズの梅に丸ごと刻んだレモンが入ります。梅とレモンの酸味がいいハーモニーを生み出します。





しおにぎり

具材なし、塩のみで味付けしたメニューです。お米と海苔の素材の味を楽しみたいときは是非どうぞ。



炙りみそ

平林さんが田んぼの隣で育てた大豆から作った味噌です。同じ土から育ったお米と大豆の出会いです。甘みの強い味噌です。



そぼろ

身質のしっかりした親鶏の挽肉を甘辛く味付けしています。甘みのあるゆめぴりかとそぼろが良く合います。



クリチおかか

クリームチーズとおかかを混ぜ込んだ現代メニューです。ご飯の熱でクリームチーズが溶けてジューシーな味わいです。





ツナマヨ

マグロの聖地静岡県で水揚げされた、刺身用のビンチョウマグロを丸ごとボイルしてツナフレークを作り、特製マヨネーズと合わせました。



Coming Soon

... ..



Coming Soon

... ..



Coming Soon

... ..



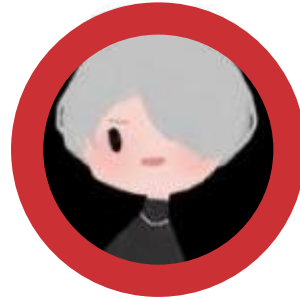
多くの方々の支えで成り立っています

鷹栖のおにぎりそらを支えるメンバー



平林さんご一家

鷹栖町お米農家



坂下京柊

デザイナー



左太貴

運営



CRAFT BASE様

キッチンカー製作



協和水産(株)様

新潟水産物加工卸売会社
(海苔サプライヤー)



梅ボーイズ

甘くない梅干しを作る
梅農家兼梅干し製造会社
(梅紫蘇サプライヤー)



(株)魚誠様

成田市地方公設卸売市場
水産物仲卸問屋
(さけサプライヤー)



(株)かねきゅう様

京都市中央市場
魚介類販売会社
(明太子サプライヤー)



(株)鳥藤様

創業明治40年
業務用鶏肉卸専門店
東京築地「鳥藤」
(鶏ひき肉サプライヤー)



**2022年6月5日(日)
マルシェ@幕張海浜公園**

にぎわい商店様主催のマルシェ「アグリガーデン」に出店させて頂きました。休日の公園を楽しく過ごされる子供連れのご家族様やカップルが多くいらっしゃいました。

**おにぎり455個
売上 115,510 円**



**2022年5月5日
フェスティバル
ウォーク蘇我**

商業施設で開催されたブース主体の手作り工芸品やスイーツの集まるマルシェに参加させて頂きました。

**おにぎり248個
売上 55,040 円**



**2022年5月3日(火)
隅田公園**

浅草のミズマチ向かいにある隅田公園に休日出店させて頂きました。公園でピクニックする方や散歩している方、人力車で観光されている方々にご来店頂きました。

**おにぎり231個
売上 60,150 円**



**2022年5月14日(土)
ボート全日本選手権
@江東区海の森**

大会にいらっしゃる選手や応援客の皆様にお召し上がり頂きました。出店期間中は雨、曇、晴が入れ替わる不安定な天気でしたが、多くのお客様にご来店頂きました。

**おにぎり230個
売上 54,380 円**

出店依頼、受け付けております

鷹栖のおにぎりそらに連絡を取る方法

お電話、SMS、ダイレクトメッセージ、LINEいずれかの方法でご連絡ください



貴史 携帯番号

080-3555-5941

お電話もしくはSMSにて
ご連絡ください



Instagram
@takasuno_onigiri.sora



Twitter
@tks_ongr_sora



LINE



必要な情報ありましたらいつでもご連絡ください

鷹栖のおにぎりそら キッチンカー詳細

車両サイズ	長さ 473 cm 幅 187 cm 高さ 297 cm
販売面	左側面
屋根	オーニング最大2m展開可
車種	マツダ / タイタンダッシュ
車両番号	足立 800 そ 7226
水タンク	給水200L / 排水200L
ガス使用	LPG / 8kgタンク2本積載
必要電力	420W (バッテリー設置有、発電機使用無)
車検証期限	令和5年10月27日
営業許可	都内一円 3江衛生食第1193号
	千葉県一円 第2021-585号
	さいたま市全域 31・244・601210
保険加入	自動車保険(任意保険) 加入有
	生産物賠償責任保険 NH25841746
	施設所有者賠償責任保険 PL保険に含む
運営会社	株式会社アントマム 東京都中央区勝どき6-3-1-2516

車両外観



必要な情報ありましたらいつでもご連絡ください

鷹栖のおにぎりそら キッチンカー内部図面

