

現体制終了についてこれから

わがなまは2026年4月22日をもって現体制を終了とし、コンテンツの休息期間に入りたいと思います。新体制の準備をして2026年中には復活できるようにしたいと考えております。一応今のところ7月下旬までにはどうかこうにか...とは考えております。

それぞれのメンバーは今いろいろ悩み考えている所だと思えます。4月22日を迎えるまでに今後どのようにするかをそれぞれが決めていってほしいと思っております。

新体制といってまた同じメンツだったりして飼主様がすっこけるかもしれませんが、わがなまを改めて回復させるためにお時間いただければと思います。

株式会社 TOBBY LABO (わがなまの運営会社)
代表取締役 小安飛子

わがなまのスケジュール

- 2026年
- 3/18 (水) 大塚 Hearts Next
 - 3/21 (土) ① 秋葉原 Galaxy
② Sinfonia
 - 3/22 (日) COSMICLAB
 - 3/23 (月) 浅草橋マンホール
 - 3/25 (水) 浅草橋マンホール
 - 3/28 (土) ① 新宿 HEAD POWER
② ワンマンアフターパーティー
 - 3/29 (日) ① 文京 HEADPOWER
F#
 - 4/4 (土) 秋葉原 COSMICLAB

次号のわがなま新聞は 4/22 発行予定です。



4/22 (水) 浅草橋マンホールにて現体制終了ライブ 以降は2026年7月下旬まではわがなまのライブはお休みとなります

編集後記

「吾輩はアイドルである。名前はまだない。」略して「わがなま」。会社サイトは「応援団と文豪がテーマ」といつか、アイドル達は「正統派になりたい!」と直訴する。会社は決してそれを許さない姿勢を貫く。時にマラソン大会に出場させられたり、時には爆製をしたり、うどんを打ったり、角煮を作ったり、背中に広告背負ったり、何でもやります。

おめでとう初号!めでたいね、みんなの手元に残り続けますように!わがなま楽しい人達って伝わったら幸せ。私は喫茶店に行けて幸せ♪みんなも行ってみてねっ!どんちゃんばふばふな次号もよろしくねえん!

文章書くのが遅い私が編集長なんてできるのか!?と思いつつも、面白いコンテンツだと思って挑戦してみることにしました。確かに文章書くのは遅かったけど、文字と向き合うのは楽しいなと思ったよ。次も頑張る!

がんばれうましゅまるくん、ウマシロもどう転ぶかわからないところがポイントです。it's フィーリング。そういえば東京にきて初めて動物園に行きました楽しかったあー! 広すぎないところが素敵。

室 戸 いちか

担当カラー 緑
ニックネーム いちか
生年月日 9.17
出身地 神奈川県
身長 158cm
血液型 O型
趣味特技 気配を消すこと

@wgnm_ichika

MBTI INFJ

國 安 さゆり

担当カラー ターメリックイエロー
ニックネーム さゆり
生年月日 9.20
出身地 北海道
身長 162cm
血液型 A型
趣味特技 電卓早打ち

@wgnm_sayuri

MBTI INFP-T

馬 白 マシロ

担当カラー ちゃんぽんホワイト
ニックネーム マシロ、うましゅ
生年月日 8.12
出身地 長崎県
身長 159cm
血液型 AB型
趣味特技 巻寿司巻きます

@wgnm_mashiro

MBTI ENTJ-T

2026年 3月号
vol.1
わがなま

わがなま新聞



発行日 2026/3/17
発行・制作 株式会社 TOBBY LABO
わがなま新聞部
編集長 國安さゆり
〒101-0025
東京都千代田区佐久間町3-31-3
TEL 03-5829-9431
mail: waganama@tobby-labo.com

今月のコンテンツ | わがなま現体制終了のお知らせ / それいけわがなまカレー部 / ZOO っとわがなま / 喫茶去隊 / わがなまレシピ / がんばれうましゅまるくん / わがなま奇譚 / わがなまのスケジュール / 現体制終了についてこれから / 編集後記

猫のように自由に、今日もステージへ。わがなま新聞創刊号。新聞読まなくなると早何年。新聞ってなんなんだ!?

わがなま 4.22 (水) 浅草橋マンホール 現体制終了

まさかの展開!!

わがなま現体制終了之ライブ
2026年4月22日 (水)
於 浅草橋マンホール

OPEN 18:30 START 19:00
チケット ¥1,400+別途 1Drink¥600
御予約 TIGETにて
<https://tiget.net/events/474622>

→御予約はこちらより

2024年6月10日にわがなまがデビューしてから、色々な経験や挑戦をしてきました。活動してきた時間の中には、楽しい思い出もあれば、悩んだり立ち止まったりした日もありました。それでもライブの日、会場に応援してくれる皆さんの存在が、何度も私たちを前に進ませてくれました。

ステージで笑った日も、うまくいかず悔しかった日も、全部が大切な時間です。4月22日で今の3人のわがなまとしてのライブは最後となります。これまで支えてくれた皆さんへの感謝を込めて、最後まで3人で全力のステージを届けます。最後まで私達と楽しい時間を過ごしてくれたら嬉しいです。私達のラストライブ、ぜひ見届けてください。(國安さゆり)

推しの生誕に一味違った
かわいいスタラパネル
ほしいなあ。最短1日で作るよ。

本業は印刷データ作ったりweb作ったりする会社です。

☎03-5829-9431
mail: info@tobby-labo.com
株式会社 TOBBY LABO (担当: 小安)

お見積りだけでもお気軽に!

JR 秋葉原駅昭和通り口から徒歩5分、リーズナブルな多目的レンタルスタジオです。

レンタルスタジオ **てらこや**
1時間 ¥1,220より

秋葉原のレッスンスタジオ

5F
レッスンやミーティングにも

4F
マイク使えます!

3F
イベントカフェやオフ会に人気!

1F
イベントカフェやオフ会に人気!

〒101-0025 東京都千代田区神田佐久間町3-31-3

架空の鉄道会社「連結鉄道株式会社」の新入社員が切り盛りする居酒屋 / 鉄道の話ばかりしていいよ

わがなまメンバーも働いているよ!

〒101-0025 東京都千代田区神田佐久間町3-31-3 1F
OPEN 18:00 CLOSE 23:00 (L.O. 22:30)
定休: 土日祝日 TEL: 03-5829-9431
rentetsucafe.jp/

ドリンク ¥600 ~
フード ¥600 ~
チャージ ¥600/1h ※1日上限 ¥1,200

週替りのチャレンジメニュー等もご用意しています。

カウンターキッチンで乗務員が料理作ります!

ZOOっとわがなま

第1回 井の頭動物園に行ってきたよ!

わがなまの曲「わがなまーち！」にあるようにメンバー全員動物が大好きなので動物園に行くというコーナー。動物園ではしゃぐメンバーのレポをご覧ください。



わがなま新聞記者団（さゆり・いちか・マシロ）は今回、井の頭動物園へ取材に行ってきました。わがなまのモチーフのひとつは猫。そこで動物園にいる猫の仲間「ツシヤマネコ」を見に行こう、というのが今回のきっかけです。ツシヤマネコは長崎県の対馬に生息している珍しい猫。長崎出身のマシロにとっては、

縁のある動物でもあります。実際に見てみると、普通の猫より少しワイルドな雰囲気です。静かに周りを見つめている姿が印象的でした。初の取材となった今回、順調なことばかりではありませんでした。動物園に来たからにはぜひ体験したい「モルモットのふれあいコーナー」。ちょうど空いて

いる予約枠があったのですぐに予約して並んで、予約画面をスタッフさんに見せるとその予約枠はまさかの3日後のもので大横転。今日の予約は全て埋まっているということで、思わぬところで、記者団の計画性のなさが発覚しました。

また、どの動物も寝ていて写真が撮れないのです。起きていたのはネコ、鳥、リスくらいです。

園内を歩きながら、「撮れ高が無いかも」とヒヤヒヤするさゆり編集長を気にすることなく、マシロは馬の像を見つかるたびに走っていきます。さらに馬のぬいぐるみを手を、カモシカに見せて気を引こうとする行動に出ました。どうやら馬と鹿



のツーショット写真を撮りたかった様子。しかしカモシカはとても冷静で、ぬいぐるみに特に反応することもなく、静かにその場を離れていきました。

一方いちかは、ネコにテンションが上がったと思うと、ハヤブサの前でじっと観察モード。手でハートサインを送っていました。そして動物園の一角にある遊具エリアでは、気づけば幼稚園児に交じって遊ぶ記者団の姿も。取材のはずが、いつの間にか大人3人で思いきりはしゃいでしまいました。

動物たちに負けなくらい自由な記者団でしたが、にぎやかで楽しい取材となりました。以上、わがなま記者団による井の頭動物園レポートでした！（國安さゆり）

それいけ! わがなまカレー部

第1回 冒険香る牛すじカレーの店 Roman Kitchen

わがなまといえばカレー。なぜなら「マサカマサラ」というカレー曲があるのです。美味しいカレーを皆で食べれば世界平和。



葉が生い茂り、独特な雰囲気を放つこちらの店舗。入口を開け恐る恐る入ってみると、冒険者の気持ちになります。よし、カレーを食べよう!しかし今回の目的はただ食べることではありません。“美味しさの秘密”を探る取材です!

まず驚いたのがカレーのトッピング。なんと、かぶが乗っているのです。「どうしてカレーにかぶを?」と店長さんに聞いてみると、「僕が野菜が好きで、他のお店にないトッピングを探していたんです」とのこと。確かに、カレーにかぶはなかなか見ない組み合わせ。さらに、カレーへのこだわりも聞かせてもらいました。ロマンキッチンのカレーは、なんとすべて一から手作り。まず玉ねぎを3時間かけて炒め、さらに牛すじを

じっくり煮込む、とても手間のかかった製法。さらに驚いたのがもうひとつ。牛すじを煮込んだときに出る油を使って、カレーの具材を調理しているそうです。つまりロマンキッチンのカレーは、牛すじの旨みを余すことなく使ったカレーだったので、手間とこだわりがぎゅっと詰まった一皿。そりゃあ美味しいわけです。取材のはずが、気づけばみんな夢中で食べてしまうわがなま記者団でした。（國安さゆり）

店名	冒険香る牛すじカレーの店 Roman Kitchen
住所	東京都台東区秋葉原 1-5 ヨリモビル1F
営業日	月~木 11:00~15:00/18:00~22:00 金土 11:00~15:00
WEB	romankitchen-akihabara.com/



喫茶去隊

第1回 茶亭 羽當

いいかんじの喫茶店を見つけていく企画。わがなまの室戸いちかは喫茶店を愛する。



渋谷にある喫茶店「茶亭 羽當（チャティ ハトウ）」へ行ってきました。

出入り口には「店内許可なく撮影禁止」「現金のみ」の貼り紙。店内はオレンジ色の照明でやや暗めの落ち着いた雰囲気です。カウンターの棚にはコーヒーカップやティーカップ、ソーサー、ティーポットがずらりと並び、ゆったりとした BGM が流れています。お喋りを目的としないお客さんも多く、自然と声をひそめてしまうような、静かであったりとした空気の喫茶店でした。注文後、「食事と飲み物の写真を撮ってもいいでしょうか」と尋ねると、「他のお客様が写らないよう、数枚でしたら大丈夫ですよ」と穏やかに答えてくださいました。厳しいルールのあるお店というより、お店の雰囲気を大切にするためのマナーがきちんと守られている



店名	チャティハトウ 茶亭 羽當
住所	東京都渋谷区渋谷 1丁目 15-19
営業時間	11:00 ~ 23:00 (定休なし)
instagram	@hatou_coffee_shibuya/

場所だと感じました。私が注文したのはビーフサンドとスマトラマンデリン。ビーフサンドはパンの焼き加減が絶妙で、外はさっくり中はしっとり。柔らかいビーフに玉ねぎやパプリカ、サニーレタスが合わさり、とてもバランスの良い味でした。マーガリンの香りも印象的で、添えられたピクルスがちょうど良い口直しに。具材も噛み切りやすく、食べやすいサンドでした。スマトラマンデリンは苦味や酸味が強すぎず、とても飲みやすいコーヒー。普段あまりコーヒーを飲まない人でも楽しめそうだと思います。渋谷にありながら、ゆったりとした時間が流れる喫茶店。誰かと行くのもいいですが、ひとりで静かに過ごしたくなるようなお店でした。（取材：室戸いちか）

わがなま奇譚

わがなま新聞を手にとってくださり、ありがとうございます。「わがなま」という名前は、「吾輩はアイドルである、名前はまだ無い」の略です。夏目漱石の「吾輩は猫である」をもじった名前ですが、活動していると、この名前は意外と私達らしいのかもしれないと思うことがあります。まだ何者でもないかもしれない。それでもステージに立って歌っていたい。そんな気持ちで、私たちは活動してきました。ライブや活動の中では、楽しいこともあれば、思い通りにいかないこともあります。

それでも応援してくれる皆さんの存在に、メンバーや、関わって下さる色々な方に、何度も助けられてきました。この新聞も、今まで出会ってきたみんなに、わがなまのことをもっと知ってもらったり、楽しんでもらえたらと思って作りました。取材に行ったり、記事を書いたり、わがなまはやっぱり変なことばかりするグループだなと思います。今後わがなまを楽しんでもらえますように。（國安さゆり）



わがなまレシピ

乳酸菌かふえをした日に好評だったきのこのヨーグルトマリネ。醤油の成分が足りず塩味が足りなくて、とんどん塩を入れた國安。結果的に大好評で完売しました。



材料

- しめじ ----- 100g
- まいたけ ----- 100g
- 味ぼん ----- 大さじ1と 1/2
- プレーンヨーグルト ----- 120g
- 塩 ----- 味がするまで
- ブラックペッパー ----- 少々

作り方

1. しめじとまいたけを小房に分けます。
2. 耐熱ボウルに【1】を入れてラップをします。電子レンジ(500W)で約2分加熱し、全体を混ぜ合わせます。
3. 再びラップをしてさらに約1分加熱し、汁気を切ります。
4. 別のボウルにヨーグルト、ぼん酢しょうゆ、塩を入れて混ぜ合わせます。
5. 【4】に【3】のきのこを加えて混ぜ合わせ、冷蔵庫で1時間以上冷やします。

参考レシピ
レンジで簡単!きのこのヨーグルトマリネ
https://cookpad.com/jp/recipes/21617285

