

TAKE FREE ¥0

No. **26**
2022-2023
Winter

目次

- 02 [特集]
冬はやっぱり鍋がいい！
- 06 ● 施工ギャラリー
鈴や
- 09 ● ひとまち名鑑
小さな雑貨屋「イルフェボン！」
- 10 ● 中原街道を行く
大戸神社
- 11 ● 3時のおやつ
「Len-Local Speciality Factory-」

ひと | まち
NAKAHARA

～ ジェクトがお届けする地域情報誌 ～

特 集

冬はやっぱり
鍋がいい！



「季節料理おぼら」より
本日のおでん
詳細はP.4～5へ

冬の

あったか お鍋で 旅気分

北海道

北海道 石狩鍋

生鮭、ホタテ、味噌、バター、昆布など、北海道の美味が集結した鍋。



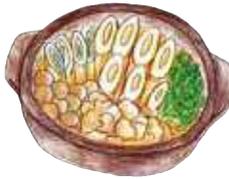
東北

青森県 せんべい汁

具材をしょうゆベースの鶏だしで煮立てたものに南部せんべいを割り入れた鍋料理。

秋田県 きりたんぼ鍋

米どころであり、比内鶏でも知られる秋田らしい郷土鍋。



関東

東京都 ちゃんこ鍋

力士たちが体を大きくするために食べる料理。さまざまな食材を用いることで良いだしが出る。



神奈川県 建長汁

「建長汁」は「けんちん汁」の起こりともいわれる、神奈川県鎌倉市に伝わるしょうゆ味の汁物。

寒い時期に恋しくなる「鍋」。誰もが知っている名物鍋から、地元で愛される知られざる鍋までご紹介します。全国の個性豊かなご当地鍋を食べて旅行気分を味わいませんか？

山形県 芋煮

里芋やこんにゃく、ねぎ、きのこと類、季節の野菜などを主な具材とした鍋料理。

宮城県 はっと鍋

こねた小麦粉を延ばしちぎった生地「はっと」をいれたみそやしょうゆの鍋。

子どもがいるけど、辛い鍋が食べたい！

火鍋で使われる真ん中に仕切りの付いた2食鍋を使えば、大人用のチゲ鍋と辛いものが苦手な子ども用の鍋に分けられるので便利です。味の好みが違う人が集まるホームパーティーにもおすすすめ。



群馬県 おっきりこみ

群馬の名産である「小麦」で作った幅広麺を、各家庭にある野菜やきのこなどと煮込む料理。

中国・四国

広島県 レモン鍋

輪切りのレモンをたっぷり加えた爽やかな味わいの近年人気の鍋。

山口県 みかん鍋

丸ごと焼いたみかんを煮込み、青唐辛子と「みかんこしょう」で味を整えた出汁に、旬の野菜や魚を入れて食べる。



愛媛県 せっか石花汁

油揚げや豆腐、野菜、貝類などたくさんの具を入れて煮込む。保温のために熱く熱した石を入れる。

九州

福岡県 もつ鍋

牛のモツと一緒にニラやキャベツ、もやしといった野菜を煮込んで食べる。味噌としょうゆの2種のスープが主流。



鹿児島県 さつま汁

鶏肉を使った具たくさん味噌汁。さつまいもを使った汁物という意味ではない。

今年のトレンドは「平成リバイバル鍋」

ぐるなびは2022年のトレンド鍋として「平成リバイバル鍋」を発表。平成に流行ったもつ鍋を令和流にアレンジした

「彩り串もつ鍋」にすれば串で取り分けやすく、感染対策にも配慮でき、お友達とのパーティにぴったり♪



中部

新潟県 のっぺい汁

鶏肉やにんじん、ごぼう、れんこん、里芋などの季節の具材を鍋で煮込んだしょうゆ味の汁物。片栗粉でとろみをつけるのが特徴。

石川県 じぶ治部鍋

加賀伝統の高級食材「鴨」の旨みを余すところなく味わいつくす。薬味にはぜひワサビを。

山梨県 ほうとう

幅広の平打ち麺とかぼちゃに加え、ねぎやしいたけ、じゃがいもなどを味噌ベースの汁で煮込んだ料理。



近畿

滋賀県 じゅんじゅん

魚や牛肉、鶏肉などをすき焼き風に味付けた鍋。具材を煮るときの音が「じゅんじゅん」と聞こえたことから、この名がついた。



京都府 湯豆腐

豆腐を昆布だしで煮て、薬味とぼん酢しょうゆでいただくシンプルな鍋。

奈良県 飛鳥鍋

鶏肉、野菜を牛乳とだし汁で煮込んだ鍋。奈良では飛鳥時代から牛乳が飲用されていた。



雰囲気とともに 楽しみたい、 お店のいちおし鍋。

オススメ
の3店舗

おうち鍋もいいけれど、
お店で食べる鍋はまた特別！
冬に続々と登場する、素材や出汁に
こだわった鍋メニューで、
家族や親しい人と楽しい時間を
共有しませんか。



▲常夜鍋の由来は「毎日食べても飽きない鍋」！

店舗情報

住所：中原区新城4-3-1

電話番号：044-798-0606

営業時間：[月・水～日・祝]17:00～23:00
(L.O.22:00/ドリンクL.O.22:20)

定休日：火曜日

URL：Instagramでおすすめを更新中



01 居酒屋 徳山

幅広い世代に愛される同店では、日替わりで2種類の鍋が2月まで楽しめます。昆布出汁にたっぷりの日本酒を入れた『常夜鍋』は元々常連さん向けの裏メニュー。あまりの人気でメニュー化したものだろう。鱈のみぞれ鍋は、まずおろしポン酢につけて食べ、次に鍋にもたっぷりの大根おろしをいれるとまた違った味わいに。大切な食事会にも重宝します。



▲2階には広々とした宴会場。人数に合わせて個室仕様に。



▲仕入れた魚によって練り方を変える自家製さつま揚げは絶品。

02

季節料理 おばら



お品書きは旬のものが並び、季節を存分に味わえるお店。10月頃からはおでんや季節の湯豆腐が登場し、身体を芯から温めてくれます。鍋は1人前から作ってもらえて、それに合うお酒や料理をたしなむのもまた一興。カウンターで女将と会話を楽しんだり、雰囲気あるお座敷でしっぽり飲んだり、大人な夜を過ごしてみてもいい。

◀この日は牡蠣入り湯豆腐鍋。色んな料理と楽しんで。

ゆっくり
くつろぎに来て
くださいね。

店舗情報

住所: 中原区上新城2-3-18

電話番号: 044-766-8407

営業時間: [火~木] 16~23:00 (L.O.22:30)

[金・土] 16~23:30 (L.O.23:00)

定休日: 日曜日・月曜日・祝日

URL: <https://obara-umai.com/>

表紙のおでんは
こちらのお店



▲50年以上続く鉄板料理
熟々の「とうふステーキ」に、
新鮮なお刺身も自慢の一品。



▲先代からお店を守って
きた女将と、利き酒師
の免許を持つ若女将。



3

焼き鳥と魚 遊家

溝の口駅前すずらん通り店

店主が全国の鶏肉を試食して出会った、宮内庁御用達の「青森シャモロック」。この名物を使用した『塩ちゃんこ鍋』、『すき焼き鍋』の常時2種類の鍋を楽しめます。スープがたくさんできた際には『水炊き』がメニューに並ぶことも。元は焼き鳥屋さんだったことから、焼き鳥はもちろん最近では熟成肉のたたきやとりわさも人気上昇中！

◀塩ちゃんこ鍋は、青森シャモロックの澄んだ出汁に旨味がたっぷり。

QRコードから注文
可能！シックな
雰囲気も好評です。

店舗情報

住所: 高津区溝口1-12-8-1F

電話番号: 044-281-0948

営業時間: [月~土] 17:00~25:00

(L.O.24:00)

定休日: 日曜日

URL: <http://www.doi-kikaku.com/>

▲ワサビとの相性抜群のとりわさ。鮮度の高さから、珍しい鶏料理も。



▲利き酒師の店主が選んだ日本酒の品揃えが秀逸。

居酒屋から、
新業態の惣菜店へ
リノベーション

“鈴や”の挑戦!!

新

しなくなった店内は、開放的でお祭り
のようなわくわく感!

多くの人が関わっているいろいろなアイデアを
詰め込んだ、鈴やさんの新業態店舗。
店内を回れば晩御飯が楽しみになるお店へ、
ぜひお越しください!



2022年 8月リニューアル工事完了



味がしおみしお業態



新鮮な鮮魚と野菜！



いらっしやいませ！

奥にあるセントラルキッチンでは、魚をさばいたり、新鮮野菜を使った総菜が続々と調理されたり、臨場感あふれる店内です。



ビールやあつあつ揚げ物をその場で食べられる「立ち飲みスペース」。さくっと飲んで帰れる気軽さが嬉しいところ。



揚げたて唐揚げ！

総菜・鮮魚
テイクアウト専門店

「鈴や」



営業時間 月～金 [昼] 11:30～13:30
[夜] 15:00～21:30
土・祝 14:00～21:00
(立ち飲みは21:00ラストオーダー)

定休日 日曜日

住所 中原区下小田中1-6-2

電話 044-740-3458

ゆっくり飲みたい、がっつり食べたい方は…
向かいにある居酒屋「鈴や 武蔵中原店」に、ぜひお越しください！

お手製のお銘板にも注目！



プロジェクトのリニューアルグループは、新築経験を持つプロフェッショナル!

4つのここが違います

1 多数の施工資格者がいるから 高品質・安全



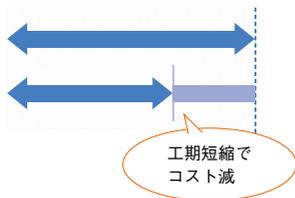
10人を超える経験豊富な施工担当（RC建物新築経験者6名、一級施工管理技士5名、技士補1名）が作業を円滑に行います。

2 豊富な知識で コストのムダなし!



建物構造や設備を知り尽くしているので、残すものと取り換えるものを見極めます。適正な工事内容、適正な価格で行います。

3 最短工期も おまかせ!



新築＝建てる順番を知っているということは、壊す工程もわかるということ。ムダな工事を行わず工期の短縮を実現できます。

4 リノベーション専門の 設計デザインチーム



確かな施工技術に加え、専門のデザインチームが機能性や快適性も追求しつつデザイン性の高いプランを提供します。

「リニューアル」についての
ご相談は…

ジェクト株式会社 企画営業部
☎ 044-755-2525

お問い合わせは
こちら ▶



● マンションや店舗のリノベーション工事から、室内のリフォームまで、幅広く対応しています。建物のことならなんでもご相談ください。



ひと♡まち
名鑑

店主中野さんと
看板犬スピラ



外観



小さな雑貨屋

"Il fait bon!"

[イルフェボン]

店主 中野晴美さん



レターセットや
付箋など紙雑貨も
充実



フェルト作家
おさんぽロバさんの
作品

好

きな物に囲まれて日々の暮らしを送りたい"とい
う思いから、2006年に元住吉にオープンした
雑貨店イルフェボン。"自分が"かわいい"と思っ
たものしかお店には並べない"と話す店主、中野晴美さんの創
る店内はとにかく"かわいい"であふれています。

持ち手やカップの内側まで絵柄があるネコのマグカップ、
見るだけで癒されるパンダ柄のガーゼケット、毎日使いたく
なる小鳥モチーフの付箋...etc. 店内にある雑貨は赤ちゃ
んから大人まで使えるものが揃っています。

生まれも育ちも元住吉の中野さん。開店早々、次々と来る
お客様と地元の話題などで話がはずむ姿が見られました。会
話を楽しみに来店する方も多いようです。

地元で活躍するハンドメイド作家の作品を取り扱ってい
るのもお店の魅力の一つです。どれも一点一点丁寧ににつくら
れているのがわかるものばかり。

羊毛フェルト作家さんの作品は元々ロバのモチーフがメ
インですが、お客様の要望から犬のモチーフが生まれたそう。
他の作家の作品も、中野さんがお客様との会話から得た要望
を作家に伝え、それが反映された作品も多くあるそうです。
お客様の声をすぐに届けてくれるのも地元に着した雑貨
店ならではの、中野さんご自身で作ったナチュラルテイストの
洋服や学校・園グッズも人気です。

小さな店内ですが所狭しと並べられた雑貨を見てみると
あつという間に1時間経ってしまいます。宝探しのようにお
気に入り雑貨を探してみるのも楽しいかもしれません。

Il fait bon!
zakka & hand made
イルフェボン

[ところ] 中原区井田中ノ町25-6 1F-B TEL : 090-6533-5442
[営業時間] 11:00~18:00
[定休日] 日・月曜日
[URL] <https://www.instagram.com/ilfaitbon060816/?hl=ja>



大戸神社



大

戸神社は、世田谷吉良氏の家

臣内藤豊前の舎弟内藤内匠之助が永正年間（1504-1521）に創建したといわれています。

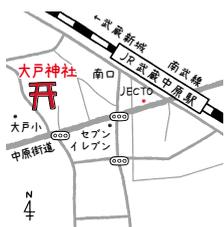
参道を進むと一対の狛犬が出迎えてくれ、よく見ると前足で砲弾を抱えています。

この砲弾狛犬は、明治

40年（1907年）10月に建立。日露戦争戦勝記念に従軍兵士が奉納したものだということです。砲弾を抱えた狛犬は全国的にもかなり珍しく、この狛犬を求めて参拝に来る方もいるとか。

拜殿の前まで進むと精巧な彫刻に目がいきます。正面には鳳凰と龍、左右には獅子、猿、鶴など芸術品と言えるほど素晴らしく、見入ってしまいます。

毎年11月に「下小田中菊花会」が開催する菊花展は二百数十近くの菊の鉢が境内に並べられ、秋の風物詩として近隣の方々に親しまれています。長年地元の方に愛され守られてきた神社をゆつくり鑑賞しながら初詣に行くのも良いかもしれません。



“もったいない”から生まれた

スペシャルなシュークリームを



ten株式会社代表の丸山祐樹さん

“made in local”というコンセプトのもと、地域の生産者の方との連携を大切にしながらたくさんのスイーツやパンを扱う「Len」。

代表の丸山さんは、2020年のコロナ禍で以前から取引のあった生産者さんたちが厳しい状況に立たされているのを何とかしたいという思いと、溝の口においしいパン屋を望む地域のニーズに応える形で開店しました。

今年の7月、1年以上の開発期間を経て発売されたのが「豆乳おからクッキーシュー」です。きっかけは、仕入れ先の市内豆腐店にあった日々大量に廃棄される「おから」の存在。“食べられるのに捨てるのはもったいない”という思いから商品開発に着手しました。グラノーラやブラウニーなどにおからを使用

した商品を次々と開発していく中で、試行錯誤が繰り返されたシュークリーム。キューピー株式会社の開放特許である卵殻を微細な粉状にした「カルホープ」を活用することで、おからを入れたシュー生地をザクザク食感にすることに成功。クリームはカスタードと豆乳の2種類を混ぜることによって濃厚なのにさっぱりとした印象。ザクザク食感が楽しい生地との組み合わせは食べ応え充分。豆乳独特の香りは控えめに、食べた後もやさしくて甘い香りの余韻に心が満たされます。

美味しくて体にも環境にも優しいシュークリームとともにティータイムはいかがでしょう。



Info.

Len

ローカル スペシャルティ ファクトリー
-Local Speciality Factory-

〒高津区溝口 3-13-5

LUNA PIENA 101

☎ 044-281-4456

◎ 11:00～19:00 不定休

東急田園都市線

「溝の口駅」「高津駅」より徒歩 6分

※子新地、マルイファミリー溝口にも店舗を構えています。



落ち着いた色合いのインテリアに囲まれ、店内はシックな雰囲気。

隣接する今年4月にオープンしたLen Caféでもショーケースに並んだスイーツが食べられます

学童クラブ AYUMI 武蔵中原



ひと、まち NAKAHARA (Take Free)
2022年12月発行
※NAKAHARA(なかはら)は、中原区とその周辺を含みます。
発行:ジェクト株式会社
<https://www.jecto.co.jp>
〒211-0053 神奈川県川崎市中原区小田中6丁目20番2号
編集:「ひと、まち NAKAHARA」編集室
お問い合わせ: ☎044-755-2525 (代表)



かわさきSDGs
ゴールドパートナー

川崎市は持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。

