

ひと | まち  
**NAKAHARA**

～ ジェクトがお届けする地域情報誌 ～

目次

- 02 [特集]  
今日も、あしたも  
サンドイッチが食べたい！
- 06 ● 施工ギャラリー  
セシーズイシイ3
- 09 ● ひとまち名鑑  
はら酒店
- 10 ● 中原街道に行く  
等々力緑地
- 11 ● 3時のおやつ  
あんずき

特集  
今日も、あしたも

サンドイッチが  
食べたい！

ハム野菜サンド

レトロベーカーリー  
ふく福

詳細はP.2へ

晴れた日に  
外で食べるサンドイッチは、  
ひと味違うと思う。



いろいろな種類を  
食べられるBOXタイプも数種  
類あります。こちらは横浜BOX

サンドイッチの王道  
エッグサンド。この味・  
ボリュームに嬉しい  
価格で満足度も高い



- 📍 中原区市ノ坪66
- ☎ 044-733-5989
- 🕒 6:00~17:30
- 🌟 年末年始



## 昔懐かしい エッグサンド

横浜サンド



1997年創業、現在2代目が引  
き継いだサンドイッチ専門店。老  
若男女に愛されるエッグやツナ、  
ポテトサラダなどバリエーショ  
ン豊かに、ピーク時は約50種類が  
並びます。懐かしのエッグサンド  
は、口に入れると卵感たっぷり  
で優しい味わい。先代の思い入れが  
ある「横浜」をテーマに、好きなも  
のを沢山取り入れた横浜サンド  
や横浜BOXも  
人気です。

今日も、  
あしたも



# サンドイッチが 食べたい!



柔らかな春の空気の中、  
外へのお出かけが多くなるこの季節。  
そんな季節にぴったりなのがサンドイッチ。

お店ではもちろん、お花見やピクニック、様々なシーンで食べられる  
バラエティ豊かなサンドイッチのお店をご紹介します。



## 可愛い&絶品 フルーツサンド

実は日本が  
発祥?

Sandwich & Bakery  
ベルチュサンナゴ  
Vertu375



苺のフルーツサンド  
(1~4月初旬頃)。  
季節に合わせてメロ  
ンや桃など。食パンは  
しっとりほわほわ食感

素材と素  
材の組み合わせ  
せを楽しめるサ  
ンドイッチが並ぶパン屋さん。創業し  
た2018年当初から愛される季節  
のフルーツサンドは、レモ  
ン果汁で酸味を加えたク  
リームチーズが果物とマッ  
チして、濃厚ながらもさ  
やかな後味が特徴です。  
日々の暮らしに寄り添う  
パン屋でありたいと、人々  
のつながりを大切にす  
ご夫婦が温かく迎えてく  
れます。



もう一つの看板商品リュ  
スティックのサンドは、ソース  
やフィリングまで手作りに  
こだわり、まるで1品の料  
理を食べているよう



- 📍 中原区木月4-4-1 木月パレス102
- ☎ 044-750-8063
- 🕒 9:00~18:00 (売り切りのため  
営業時間延長・短縮の場合あり)
- 🌟 日・月曜日



## 満足感抜群 ボリュームサンド



カツサンド  
ボックス



レトロベーカリー  
ふく福

春のおすすめは週末限  
定のカツサンドボック  
ス。厳選した国産の小麦  
粉に天然酵母を使用し  
たふわふわしっとり食  
感の食パンに肉厚のカ  
ツが挟まれていて食べ  
こたえ抜群!油淋鶏  
バーガーはトマト  
ヤリーフのフレッ  
シュさと甘酢ダレが  
絡んだチキンがやみつ  
きになる美味しさがあり  
ます。川崎を中心に7店舗展  
開していますが、全て店内で焼き  
上げ、メニューやレシビなどお店  
によって変えている地元で密着し  
たお店です。お店巡りをして食べ  
比べてみるのも楽しいかも!

- 📍 中原区上小田中4-2-1  
ピーズ武蔵中原 1F
- ☎ 0120-070-140
- 🕒 平日・土曜 8:00~21:00  
日曜・祝日 8:00~20:30



1965年の創  
業当時に中原街  
道を走っていた  
三輪トラック  
「ミゼット」が  
お店のシンボル



今年で  
60年を迎える  
中原発祥の  
老舗  
パン屋さん

# 今日も、あしたも サンドイッチが食べたい!



サンド以外にも豚角煮、抹茶あんこ、マルゲリータなど自由な発想で考案したラインナップが魅力

生ハム&クリームチーズのベーグルサンド



※エビのつまみと唐辛子のピリ辛、レモングラスの香りが特徴のベトナムの辛味調味料

ベトナム愛があふれる店主のヒラメさん。パクチーの印象が強いベトナム料理ですが、現地では様々な香草を使うそう。バインミーにもパクチー、大葉、ディール、バジル、ミントなど5種以上の香草が入っています。苦手な方は取り除くことも可能。調味料も全てベトナムで使われているものだという本格派。おすすめは、牛すじ!ベトナム研修中にダナン の道端で出会ったバインミーが忘れられず、再現したもの。パンの風味、牛すじの旨み、パテとサテトム※の調和が最高!



白のバラソルとカラフルなイスが目を引く

- ① 高津区久本2-1-9
- ② 044-571-2538
- ③ ランチ 11:30~15:00 (L.O. 14:30)
- ディナー 17:00~21:00 (L.O. 20:30)
- ④ 月・火曜日休



バインミー



# おいしい旅へ! 世界のサンド

フジマルサイゴン プロパガンダ



鶏がら、牛すじ、野菜の3種のだしを合わせた濃厚なスープ付き



ベーグル

## ククナベイク

このベーグルはやわらかくて食べやすいと高齢の方の来店も多いそうで、2024年7月にオープンしたばかりのお店は、早くも街になくてはならない存在になっているようです。ベーグルサンドは2種あり、定番は生ハム&クリームチーズのサンド。北海道産小麦と米粉がブレンドされたもちもち食感のプレーンベーグルにたっぷりとした具材が相性抜群です。注文後に一つひとつ丁寧に作ってくれるので、いつでも出来立てが嬉しい。もう一種は日替わりで変わるの、インスタをチェックしてからの来店がおすすです。



3月下旬に新業態でリニューアルオープン!



# 手間暇かけたプレミアムなサンド

MOAA発酵食堂 @Bakery & Cafe KOaA

まるで一つの作品と言っても過言ではないようなサンドイッチ。店主の大藪さんがそれぞれの素材に合わせて何日もかけて丁寧に仕込んだ具材には、一つひとつに物語があるような感覚を覚えます。取材時の気まぐれサンドイッチ「自家製コースハム&トンナートソース+ひと手間野菜」は、自家製塩麹漬けたハム、野菜ソムリエでもある大藪さんが選んだ旬の野菜、小麦の香りがふわっと鼻を抜けるパン。折り重なる食材のハーモニーが堪能できます。

MOAA発酵食堂

- ① 高津区二子2-11-15
- ② 044-567-0939
- ③ 第2・4金曜日 11:30~14:30 17:30~21:30



※KOaAは「夜のパン屋さん」として毎週木曜日 17:30~21:30に営業

## Column



まだまだある

## 世界のサンドイッチ



Italy パニーニ



具材をチャパタなどのパンではさみ、専用の波型の鉄板で焼き上げたサンドイッチ。



Turkey



ケバブサンド

牛、鶏、羊を使用したケバブと野菜をピタパンに挟んだもの。ピタパンは中東から移民によって南ヨーロッパや周辺地域にも広がりました。



Mexico



タコス

メキシコの主食であるトウモロコシのトルティーヤで様々な具を包んで食べる国民食。



Denmark



スモーブロ

デンマークのライ麦パン「ロフロ」で作るオープンサンド「スモーフロ」。パン好き最注目サンドイッチ! 隣ページのMOAA発酵食堂で食べられます。



我孫子ノ口駅至近に完成



夜は温かな照明に導かれるエントランス

# セシーズ イシイ3

2024年10月竣工

設計・施工 JECTO株式会社（一級建築士事務所）



サンルームのある明るいお部屋

建物詳細は当社HP  
「新築施工事例」を  
CHECK!



お酒好きも料理好きも通う老舗の酒屋



はら  
酒店

**日** 本酒やワインが並ぶお店に、常連客が続々と入っていく日々の風景。「はら酒店」は、昭和10年代に武蔵新城の駅前で開店し、3代続いできたお店です。豊富な品揃えと品質の良さから、お気に入りの逸品が見つかる評判です。

現店主の原 正俊さんは、定期的に6種類のお酒をピックアップして、店頭で紹介する「試飲会」を開催しています。「ワインは本当に奥が深いです。ブドウの個性が色々あって、その違いをぜひ試して楽しんでもらいたいです」と、ソムリエの資格を持つ原さんならではの心

意気。口当たりや渋みの有無など、お客様の好みに合うものが見つかるよう、味の違いを意識した品揃えを心掛けています。各種ワインに貼られた手書きのポップにも愛情が感じられます。

食へのこだわりは調味料にも。実際に自宅でも使用しているという無添加の醤油や出汁、オリーブオイルや味噌は、実は主婦の方にも根強い人気で、調味料目当てで来られる方も多いとのこと。

お花見などの催しが多い春には、ロゼ

ワインやオレンジワイン、桜の季節ラベルもギフトにおすすめ。旬の味覚とともに嗜む「春色のお酒」は、一層春の気分を盛り上げてくれることでしょう。



スーパーではあまり見かけない、こだわりの調味料



選ぶのが楽しくなる、キャッチーなポップの数々

はら  
酒店

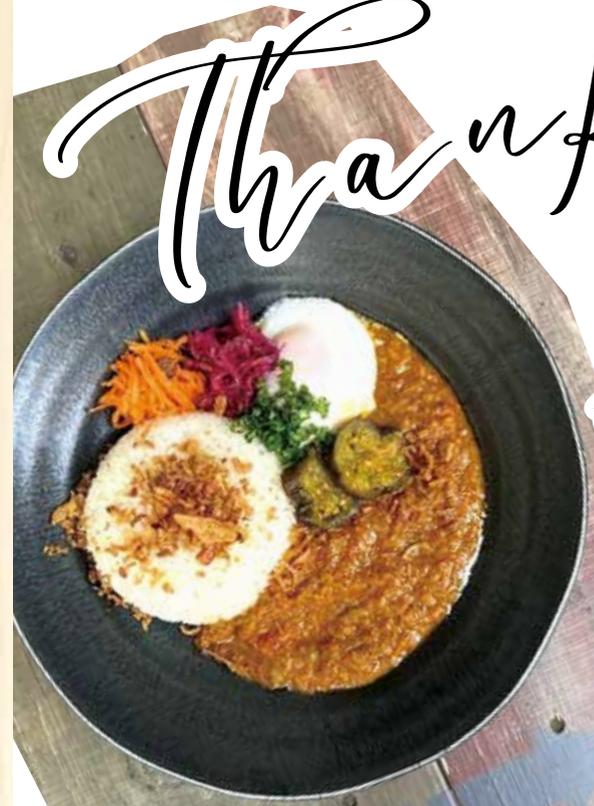
ところ 中原区新城3-1-1  
TEL 044-766-2517  
営業時間 9:30~21:00  
定休日 日曜日



[Facebook]



Thank you!  
2nd  
Anniversary.



おかげ様で、工房カフェは2025年4月で2周年。豊富なドリンクメニューに加え、新たに登場した人気商品をご紹介します。

FOOD

看板商品のBLTサンド、ガレットをはじめ数量限定のキーマカレーも人気です！

DESSERT

昨年登場のプリンは、低温でじっくり焼き上げ、ほどよい弾力にリピーター続出！



工房  
カフェ

〒 中原区下新城2-1-8  
☎ 044-777-5077  
🕒 10:00~17:00  
🗓 日・月曜日・祝日  
※駐車場3台あり



[Instagram]



温かさと優しさが詰まった逸品

木箱に入ったいろどりセットは5個 / 12個の2種類

**木**の温かさと黒のロゴがしっかりと落ち着いた印象を与える店内には、店主の柳川さんが毎日一つひとつ丁寧に作る色とりどりのおはぎが、木箱に入って上品に並びます。保存料や着色料は使わずに国産原料にこだわったおはぎは、甘さ控えめで小ぶりなので、一度にいろいろな味を楽しむことができます。

「いろどり12個セット」は、つぶあん・こしあん・よもぎ・くろまい・きなこ・ごま・さくら・紫いも・ずんだ・煎り麦の基本10種に加えて、気まぐれおはぎ2種の詰め合わせ。人気No.1の「つぶあん」は、北海道十勝産の小豆から作った自家製のおんこに、ちょっぴり塩味がきいていて、あとを引く美味しさです。「くろまい」はもち米のなかに黒米のプチプチした食感が楽しく、「よもぎ」は生のよもぎが香り高く奥深い味わいです。

気まぐれおはぎの内容は時期によっても異なりますが、現在販売中のいろどり12個セットには、北海道産100%のかぼちゃとくるみがお目見え。かぼちゃにはタネがトッピングしており、より一層華やかな彩りをそえてくれています。

どれも素材の味と特徴が引き出されており、見た目も可愛くお土産に大変人気だそう。単品は、セットのものより少し大きめで、毎日7種類以上店頭に並びます。

“ほっと一息つく際のお供になれたら幸せ”と話す柳川さんの温かさと優しさが詰まったおはぎをお一ついかがでしょうか。



おはぎ専門「あんずき」

- 〒 高津区下作延1-7-48 溝の口ガーデンシヤンス1F
- ☎ 044-400-1730
- 🕒 11:00~17:00
- 🗓 月・火曜日
- 🌐 <https://ohagi-anzuki.com>
- 📱 @anzokuziatsumare



**昭**和9年に多摩川の砂利採掘が禁止されたことにより、「東京横浜電鉄」は陸堀の砂利採取場として「新丸子採取場」の操業を等々力地内で開始しました。等々力は、もともと多摩川の流路で耕地はうすく、地中に4~5mの多くの砂利層が存在しており砂利採取に適していました。砂利採掘の際にできた「砂利穴」には、雨水や湧き出した多摩川の伏流水が溜まり、合計約8万4,000坪にもおよぶ七つの池が出現し「東横池」と呼ばれていたそうです。昭和12年からこの池を釣り堀にしようと、コイヤヘラブナの放流が行われました。後に「東横水郷」と名称を改め、東京郊外の釣り場として賑わいをみせました。

「東横水郷」の池は昭和20~40年代にかけて埋め立てが進み、テニスコート、陸上競技場、野球場、児童公園、市営プール、サッカー場、日本庭園、児童会館などが順次整備されました。

現在は、七つの池のうち、5号池の一部が釣池としてその名残をとどめています。



# 3.27(木) 武蔵中原駅前に GRAND OPEN

## JECTO ウェルネスモール

あなたの専属！  
ひとりひとりの“担当制”  
だから続けられる！

武蔵中原エリア最大級のジムやプール  
最大 50人利用可能な大型スタジオを完備



充実した設備完備



トレーニングジム

プール

大浴場

サウナ

ジム、スパ&サウナ等  
の会員申込はこちら



JECTO  
HPはこちら



♪ 賞状でも楽器が弾ける♪  
賞状でも楽器が弾ける♪

サウンドステージ 1st  
グッドデザイン賞 受賞  
(野野智司計画工房設計、ジェクト施工・所有)

JECTO

ひと、まち NAKAHARA (Take Free)

2025年3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上小田中6丁目20番2号

編集:「ひと、まち NAKAHARA」編集部

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。

