



～ ジェクトがお届けする地域情報誌～

TAKE FREE ¥0

No.38  
2025-2026  
Winter

目次

- 02 [特集]  
Guide for local cafe  
とっておきのカフェ案内
- 07 ● ひとまち名鑑  
支那そば 糜家
- 08 ● 施工ギャラリー  
人形劇団 ひとみ座
- 10 ● 中原街道を行く  
石橋醤油店
- 11 ● 3時のおやつ  
菓子処 おかふじ

特集 Guide for local cafe

## とっておきのカフェ案内



丘の上の  
ティールーム  
星のサロン

詳細はP.5へ

## Guide for local cafe

## LEAFLETTER

〒 幸区柳町8-3  
⌚ 8:00~16:30 (L.O. 16:00)  
休 水曜日  
(Instagramでご確認ください)



[Instagram]

ワンちゃんと  
特別な時間を過ごす



ています。コーヒー通はもちろん、老若男女が気軽に立ち寄れる温かな雰囲気が魅力。ワンちゃんも一緒に座つて過ごせるため、ペット連れでもゆったりくつろげます。

### 03 | 64Cafe+Ranai

〒 中原区小杉町3-21  
☎ 044-733-3243  
⌚ 11:30~18:00 (L.O. 17:00)  
㊟ 不定休  
(Instagramでご確認ください)



Instagram]

1964年に建てられた一軒家をリノベーションした古民家カフェ。店名にあります、 ranai はハワイ語で屋根付きのバルコニーを意味し、その空間にはシンボルツリーの大きな楠が屋根を突き抜けてそびえ立ち、訪れる人を優しく迎え入れます。木の温もりがあふれる店内では、昭和レトロなシャンデリアや家具が調和し、落ち着いた雰囲気を演出。友人とのランチタイムにも、一人で本を片手に過ごすティータイムにも、周囲の喧騒を忘れ日常を少し特別にしてくれるくつろぎの空間です。



静かに香る手淹れの一杯

# とておきの カフェ 案内

友達とのおしゃべりや、ひとりで過ごすほっと一息の時間。

そのカフェでしか味わえない時間や一品があります。

こだわりの焙煎豆を扱うお店から

うっとりするインテリアの中で香り高い紅茶を楽しめるお店まで。

きっと“お気に入りの一軒”が見つかるはず。



## わたしらしい特別なカフェ探し



## 01 / hana cafe nico

〒 高津区二子5-3-2  
☎ 070-8458-1974  
⌚ 火・金・土曜日 10:00~22:00  
      日・月・水・木曜日 10:00~18:00  
休 不定期



店先に並ぶ花とターコイズブルーのドアが、まるでパリの街角を思わせるおしゃれな外観。店内に入るトドライフラワー・や木の力 ウンターで温もりに包まれた空間が広がります。メニューはお花モチーフの食器で提供され、見た目でも心が華やぐひととき。





スプーンまでお花のモチーフ  
優しい甘さのキャラメル





地元に  
愛される

## ラーメン店 支那そば 糊家

田邊 善一さん

**店** 名の「支那そば 糊家」は米糀・味噌の醸造を営んでいた屋号に由来します。店主の田邊善一さんはお父様から米糀づくりと味噌づくりを引き継ぎましたが、お父様から「これからは味噌の製造販売だけではいけない」と助言を受け、20代で飲食業を始めました。その後は自家製の味噌を活かし、50歳を過ぎてからラーメン店「支那そば 糊家」を開業しました。現在は味噌の醸造を長野の蔵に委託していますが受け継いだ味を守るために、今も原料は変わっていません。「味噌づくりは本気でやらないとダメ」と語るように、使用するのはこだわりの国産・有機の米と大豆。大事に作り上げた味噌は角がなく、優しい甘みと麺の香りが広がります。

田邊さんは味への探求心が旺盛で今でも食べ歩きを欠かさないそ

ホロホロに煮込まれたチャーシューも絶品

うです。田邊さんの作る一杯は、余計なことをしないシンプルさが売り。実はラーメンだけでなく、味噌汁も人気の一品。シンプルな素材だからこそ糀の香りや豊かなうまみが際立ち、ほっとする味わいに仕上がっています。

お店は武藏新城のアーケード街に佇む、どこか懐かしい雰囲気の一軒。田邊さんが明るく元気に「いらっしゃい!」とお客様を迎える店内は、買い物ついでに食べに来る方や地元の常連客でいつもにぎわいます。「美味しいラーメンを安く提供して、地元の人にお腹いっぱいになってもらえるのが嬉しいんだよね」と、笑顔で話してくれました。開業から23年経った今も、地元に愛される味を守り続けています。



支那そば 糊家 ところ 中原区新城1-2-12  
TEL 044-754-1420  
営業時間 水・木・土・日曜日 11:30~16:00  
定休日 月・火・金曜日(不定休あり)

ジェクトにおまかせ

地域に根ざして105年

「みなさまの笑顔、よろこびをつくる」



今日もいろんなところでジェクト



【お部屋探し】 【工房カフェ】 【ウェルネスマール】 【学童クラブ AYUMI】

JECTO

# 新たな城から 人形劇の 魅力を発信

人形に命を吹き込み感動を呼ぶ  
中原に根ざして 66 年。  
人形劇団ひとみ座本館  
建て替え竣工。



人形劇団  
**ひとみ座**

2025年7月竣工

施工 ジェクト株式会社

建物を正面から見ると、お顔に見えるのがこだわりです

人形劇団  
ひとみ座  
HP



# 石橋醤油店

小

杉十字路から「カギの道」を抜けると、左手に『石橋醤油店』の看板が見えます。現在は営業していませんが、かつてここに醤油屋があったことを、今も静かに伝えています。



しっとり生地に  
十勝産小豆のつぶあんが広がる  
人気の定番「どら焼き」

じゃがばた饅頭

武

蔵小杉で長年愛されている1962年創業の老舗和菓子店「菓子処おかふじ」。二代目店主の内藤 雅一さんが夏祭りで食べたじゃがバターから着想を得て誕生したのが、今やお店の看板商品となった「じゃがばた饅頭」です。

生地には小麦粉と山芋、新潟産のもち米を使い、しっとりとした風合いに。中のじゃがいもは、北海道産の男爵いもをふかして、手間を惜しまず丁寧に裏ごししなめらかな口あたりに仕上げています。

ひと口ごとに素材のうまみがふわりと広がり、しっとりした生地にじゃがいもの甘みとバターの塩味が絶妙に調和して、和菓子の枠を超えた新しい味わいを楽しめます。国産素材へのこだわりは、「お客様に安心して食べてほしい」という内藤さんの想いから生まれたものです。

地元のお祭りや学校行事にも積極的に協力し、和菓子を通じて地域の方々に笑顔を届けている内藤さん。冬には、職人の技で仕上げる「のしもち」も登場し、12月の販売を毎年楽しみにされているお客様も多く、家庭のお正月に欠かせない人気商品となっています。

「菓子処おかふじ」は、今日も街の暮らしに優しい彩りを添えています。

「菓子処おかふじ」二代目店主 内藤 雅一さん



菓子処  
おかふじ



〒 中原区今井南町7-43 ☎ 9:00~19:00  
④ 044-733-0813 (火曜定休)  
⑤ <https://okafuji.com>



参考文献  
羽田 猛(2015)  
『中原街道と武藏小杉～写真で綴る周辺の今昔』  
神奈川新聞社

平成25年7月までは、醤油蔵が残されており、明治から昭和にかけての醤油造りの様子を見学することができましたが、現在は解体されています。



充実の施設とプログラムで  
なりたい自分になれる！

# ウェルネスマール



## 子どもの水泳教室も

子ども水泳教室  
の申込はこちら



ジム、スパ&サウナ等  
の会員申込はこちら



JECTO  
HP はこちら



川崎市中原区上小田中 6-23-10

ひと、まち NAKAHARA (Take Free)

2025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上小田中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

財團法人中華民國植物哲學研究會 (CPG) | 地址: 1-3, 台北市



サウンドステージ 1st  
グッドデザイン賞 受賞

(平野智同計画工房設計、ジェクト施工・所有)

JECTO

