

TAKE FREE ¥0

No. **38**
2025-2026
Winter

ひとまち NAKAHARA

～ ジェクトがお届けする地域情報誌 ～

特集 Guide for local cafe とっておきのカフェ案内

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 糀家
- 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



丘の上の
ティールーム
星のサロン
詳細はP.5へ

とっておきのカフェ案内

友達とおしゃべりや、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
- 📅 不定休



[Instagram]

お花の香りとともに
ゆったりとした時間を過ごす

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。店内に入るとドライフラワーや木のカー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。
お花が浮かぶ紅茶やスイーツとともに、ゆったりとした時間をお楽しみください。定期的に開かれるワークショップでは、ハーバリウムやリース作りなどお花にまつわるものをはじめ、多彩な内容が楽しめます。

スプーンまでお花のモチーフ♡
優しい甘さのキャラメル
マキアート



思わず立ち寄りたくなる可愛い外観

アップルパイはサクサク食感と
リンゴの甘酸っぱさの
相性が抜群



02 LEAFLETTER

- 〒 幸区柳町8-3
- 🕒 8:00~16:30 (L.O. 16:00)
- 📅 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



至福のひとときだワン!

静かに香る手淹れの一杯



店名の由来でもある
リーフモチーフの
ラテアート

自家焙煎の豆を使い、一杯ずつ丁寧にハンドドリップで淹れるコーヒー。エチオピアの華やかな香りは浅煎りで軽やかに。グアテマラの豊かなコクは深煎りで力強く。産地ごとの個性を活かす焙煎を施しています。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の魅力。ワンちゃんも一緒に座って過ごせるため、ペット連れでもゆったりくつろげます。
店内は化学物質を使わず自然素材でつくられた人にも環境にも優しい内装。落ち着いた空間で、香り高い一杯とともに安らげるひとときを過ごせます。

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]



シンボルツリーの楠が
お出迎え

古民家でのんびり過ごす

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。店名にある「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。



人気のチャイは
砂糖が別添えなので
自分好みの甘さに
調節できるのが
嬉しいポイント



楠の成長に合わせて、床も
その都度手をかけてきたランアイ





『心落ち着く優雅な 午後のティータイム』

北極星と北斗七星を祀る礼拝堂に隣接して設けられたティールーム。店内は西洋の優雅さに東洋のエッセンスを融合させた上質な空間で、天井にはバカラのアンティークシャンデリアがきらめき、訪れる人を非日常へと誘います。

一日10名限定のメニュー「アフタヌーンティ」は、ドイツの高級ブランド「ロンネフェルト」の香り高い茶葉で淹れた紅茶とともに、サンドイッチやスコーン、季節のスイーツを順に楽しみ、ゆったりと優雅な午後のひとときを堪能できます。



季節ごとに変わるインテリアも魅力の一つ



SHOP 丘の上のティールーム 星のサロン

〒高津区久本1-16-30パレスドレオナル105
☎ 044-866-0501
🕒 11:00~17:00
(L.O. 16:30)
🔥 火・水曜日
(1月より変更の可能性あり)



[HP]



スイーツ人気No.1はサバラン

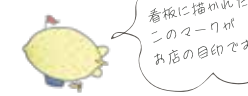


朝は淹れたての一杯で心を整え、
昼はランチやスイーツで一息。
夜は星空の下でまったりと過ごす。
時間ごとに楽しめるおすすめカフェをご紹介します。



SHOP 喫茶室 いーはとーぶ

〒中原区木月2-4-1
☎ 044-433-9451
🕒 6:30~17:00
🔥 不定休



[上] 飲み物代+300円で食べられるモーニングは、
ロールパンカトーストをチョイス(2025年12月現在)
[下] ノスタルジー漂う空間で、タイム
トリップ気分



チョコレート
パフェ。
大満足の
ボリューム



SHOP 日々と、珈琲

〒中原区新城1-15-6
☎ 044-863-6681
🕒 10:30~18:00
🔥 月曜日(第1・第3)、
火曜日(変動あり)



[Instagram]



『ランチでもコーヒーにこだわりたいあなたへ』

魅力は何といってもも上質なコーヒー体験ができることです。

コーヒーは自家焙煎とエイジング(焙煎後の熟成)で、豆の持つポテンシャルを120%引き出し、他では味わえない複雑なアロマが印象的です。

ランチもコーヒーを引き立てる厳選のラインナップ。中でも「和風ドライカレープレート」は、玉ねぎの甘みが優しく広がり、本格的なスパイスの香りと、ほのかな出汁の風味が味に奥行きを与えています。シンプルで洗練された店内で自分へのご褒美ランチを、素敵なコーヒーとともに。



和風
ドライカレー
プレート。わさびの
香りがアクセントに!



SHOP café TEMO

〒中原区上小田中6-1-5
🕒 月~金曜日 18:00~22:00
土・日曜日 11:00~18:00
🔥 不定休



[Instagram]

『小道の先の夜を
楽しむカフェ』

マダムのマリコさんの「アルコールが苦手な方も夜を楽しめるように」との想いから、遅い時間まで営業するちょと珍しいカフェ。入り口に店主の宙三郎さんの趣味であるカメラや双眼鏡が飾られる店内は、アットホームな雰囲気にもまれ、居心地の良い空間が広がります。

店舗の前のベンチから本格的な天体望遠鏡で冬の夜空を楽しむこともできます。帰り際「良い夜を」と送り出してくれる。そんな言葉の温かみを感じられる秘密の隠れ家です。



貸し切り利用も募集中



マダムとの楽しい
おしゃべりも魅力



名物の
ふわと濃厚な
チーズケーキ



こうじや
ラーメン店 支那そば 花家 田邊 善一さん

店名の「支那そば 花家」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 花家」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、今も原料は変えていません。「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、優しい甘みと麴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う



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。シンプルな具材だからこそ味噌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。

お店は武蔵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、地元で愛される味を守り続けています。



支那そば 花家
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)

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
モール】



【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



人形劇団
ひとみ座
HP



建物を正面から見ると、お顔に見えるのがこだわりです



和菓子を通して
地域に笑顔を

じゃがばた饅頭



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」

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味を楽しめ
ます。国産素材へのこだわりは、「お客さま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さまも
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



中原街道を行く

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
が見えてきます。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。

石橋醤油店は、明治3年に農業のかたわら醤油造りを始め、「キッコ
文山」の商標で商いを行っていました。「石橋」という屋号と呼ばれた原家
の分家で、江戸時代から続く旧家。JAセレス川崎の元組合長を務めた原
修一さんが6代目にあたり、この度市会議員に就任された原典之さんが
7代目になります。キッコの名は、家紋の「亀甲花菱」に由来しています。
かつては街道を利用して、天秤棒に桶をさげて運ぶ人が多く、東京
方面から買いに来る人もたくさんいたといわれています。昭和8年ごろに
は、トラックでの運搬も行われるほど繁盛していた、一日に一升瓶にし
て500本近くの醤油を製造していました。毎年冬になると、新潟から
4〜5人の醤油職人が来て、醸造作業にあたり、店や工場はたいへんな
活気に包まれていたそうです。東京か
ら「こやし（肥料）」を運んで戻る農家の
人々や、付近の住民たちも醤油を買い求
めに立ち寄っていました。

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もできました
が、現在は解体されています。

参考文献

羽田 猛(2015)

『中原街道と武蔵小杉』写真で綴る周辺の今昔
神奈川新聞社



Shop
Info.



菓子処
おかふじ

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



なりたい自分になれる！

JECTO

ウェルネスモール



川崎市中原区上小田中 6-23-10



JEŃTO



VEGETABLE
OIL INK