

TAKE FREE ¥0

No. **33**
2024 Autumn



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]
おいしい秋をさがして
- 06 ● 施工ギャラリー
La Pause Shimouma
- 09 ● ひとまち名鑑
田邊畳店
- 10 ● 中原街道を行く
鉄鉱泉
- 11 ● 3時のおやつ
コロココ デリ

 おいしい秋を
さがして 

旬の味覚を
楽しむ。

タルト ドット
TALUTO DOT
コーヒー
COFFEE
栗の
モンブランタルト

詳細はP.5へ



こちらも
おすすめ!

3代目女将の栗おこわ

秋限定・土日祝のみの販売。昆布で出汁を取ったもち米の味付けに、栗がごろっと入り、毎年心待ちにしているファンも多い。



川崎駅から徒歩圏内。秋になると食べたいのが、栗蒸し羊羹や栗おこわ。そしてギフトで大人気の「川崎ポテト」。3日間の手間ひまをかけたスイートポテトは、和菓子屋らしい工夫を加えた地元逸品です。朝8時から営業し、サイクリストの美味しいエネルギーチャージにも一役買っています。

川崎ポテト

サツマイモに練り込まれた「白あん」の上質な甘みと、酸味のきいたクリームチーズが見事にマッチ。

- 〒 幸区南幸町1-1
- ☎ 044-522-2721
- 🕒 8:00~18:00
- 🔥 火曜日



[HP]



季節行事や記念日など 「その時」に よりそう和菓子を



たっぷり日を浴びて
作物が育ちました!

おいしい秋をさがして

秋を彩る旬の恵み。地元の農家さんやお店を巡れば、深まっていく秋のおいしい味覚に出会うことができます。栄養価の高い「旬」の食材を取り入れて、いつもきれいで元気な体づくりを!



キウイは8品種あり、緑色と黄色だけでなく珍しい赤色も栽培



生育状況で収穫体験の開催日が決まるのでインスタグラムのストーリーは要チェック! 予約はホームページから

「もぎ取り体験」

野菜本来の旬のおいしさと燃料を使用しない持続可能な農業を目指し露地栽培にこだわっています。直売所には珍しい野菜や果物が並び、見ているだけでも楽しくなるラインナップ。もぎ取り体験も人気で、秋には落花生「おまさり」やキウイが旬を迎えます。



地元育ちの野菜や果物を 心ゆくまで堪能する



「農園レストラン ラ・プーズ la pousse」

農園を一望できる高台の一軒家レストラン。こだわりの肉・魚料理は農園でその時期に収穫できる野菜を軸に考え、毎朝「セルフ」で収穫したものが堪能できるなんとも贅沢なコースです。電話での予約時にアレルギーや苦手な食べ物も聞いてくれる、優しいシェフの人柄が繊細で彩り豊かな料理にも表れています。



本当は 秘密にしたい 地元の人気パン屋さん

- 〒 中原区上小田中6-10-4
- ☎ 044-722-7916
- 🕒 10:00~17:00 (土曜のみ18:00)
- 🔥 日・月・火曜日

中原街道沿い、地元民がこぞって立ち寄るお店は今年5月でなんと19年目。店内は香ばしい香りがたちこめ、棚に並ぶパンの数々に心が弾みます。午前は主にタルト・キッシュ、惣菜パン、午後はハード系のパンが多くお目見え。開店当時から長年愛されているアップルパイをはじめ、具材たっぷりのパンは満足感◎。



くるみの
キャラメル
タルト

洋ナシの
タルト



アップル
パイ

杉田農園

- 〒 宮前区菅生6-36-43

la pousse [ラ・プーズ]

- 〒 宮前区菅生6-36-13
- 🕒 ランチタイム 11:30~15:00 (L.O. 14:00)
- 🕒 ディナータイム 18:00~21:30 (L.O. 20:00)
- 🔥 日曜ディナータイム・月曜日



[農園HP]



[農園Instagram]



[レストランHP]



ポポーも秋が旬
幻のフルーツ

お客様から大好評のポポーのアイスはぜひ農園レストランで。ポポー自体は直売所やオンラインで購入できます。

TALUTO DOT COFFEE
の
栗のモンブランタルト



定番のタルトをはじめ、季節ごとに味わえるタルトとスペシャルティコーヒーが相性抜群のおしゃれなカフェ。9月後半～11月末頃にかけて登場する栗のモンブランタルトはコロんとしたフォルムが可愛くて映えると大人気！ザクザクとしたタルトと、滑らかなマロンクリーム、食感の違いをぜひ楽しんで。

【武蔵新城店】
〒 中原区上新城2-9-7
吉岡ビル 201
11:30～20:30
* 木・金曜日



[HP]



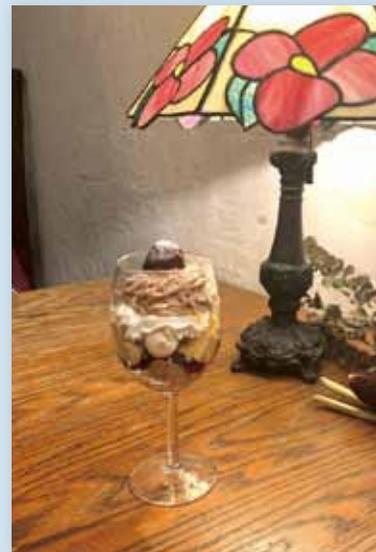
今年6月に2号店となる「福公園店」がOPEN！駐車場あり、ワンちゃんOKの席ありと、使い勝手も抜群。定休日等は店舗ごとに異なるため、同インスタグラムをチェック！

HanaCAFE nappa69
の
モンブランパフェ

国産和栗を使った手作りの風味豊かなモンブランクリームの上には、渋皮付きの栗が贅沢に一粒。和栗の上品な味わいと、渋皮の香りに秋を感じます。コーヒーゼリーをはじめ、お店で焼いた栗入りのメレンゲクッキー、スポンジケーキ、パイと食べ進めるごとに様々な食感を楽しめます。提供時期はインスタグラムをチェック！



お店のコンセプト「花と植物、美味しい珈琲とカフェごはん」の名の通り多くの植物が出迎えてくれる。ゆっくり時間が流れる古民家隠れ家カフェで幸せなひと時を。



〒 中原区新丸子東1-983-1
☎ 044-872-9288
🕒 月・火曜日
11:00～18:00 (L.O.17:00)
水曜～日曜
11:00～23:00 (L.O.22:00)
* 年末年始



[HP]



[Instagram]

カフェプラスケーキ パルー
cafe+cake Baloo
の
メレンゲのモンブラン



渋皮栗をあしらったマロンクリームは、クリーミーで滑らかな舌触りですが味はとて濃厚。フォークを入れると中にはマスカルポーネ入り生クリームと刻んだ渋皮栗が目見え。土台にあるさっくり焼かれたメレンゲとともに口に運ぶと、多層的な味わいと食感が楽しめます。毎年楽しみにしているファンが多い人気のひと品。10月より販売予定です。

秋になると食べたくなるスイーツといえばモンブラン。お店によって形も味もそれぞれ。お気に入りのモンブランを見つけてみては。

パティスリー アイ
Patisserie i
の
モンブラン



フランス産の栗のkokと甘さを生かした、栗の味をしっかりと感じられるモンブラン。メレンゲとマロンバタークリームを使用し、口に入れた瞬間にふわっと消える軽いくちどけです。秋だけでなく通年販売しているのもうれしいポイント。秋限定の和栗のモンブランも販売予定なので食べ比べてみて◎。

旬の果物を用いた季節のタルトも見逃せないひとつ！ケーキはテイクアウト可能*。フィナンシェなど焼き菓子も充実しています！
※店内限定の商品もあり



〒 中原区木月2-7-8 健庄ビル1階
☎ 044-789-9625
🕒 11:00～21:00
* 月曜日、第1・第3火曜日
(その他不定休あり)



[HP]



〒 高津区久本1-8-2
☎ 044-870-1105
🕒 10:30～19:30
* 不定休



[HP]



店主がスイーツへの愛情、お客様への感謝を込めた店名と同じ名前のケーキ「アイ」もおすすめ。ホイチゴのムースとホワイトチョコのまるやかさがマッチした可愛いフォルム♡



[ラ ポーズ下馬]

La Pause Shimouma

2024年6月竣工

設計 株式会社ユミラ建築設計室

施工 ジェクト株式会社



畳とともに生きる。

創業107年 **田邊畳店**

<店長> 田邊 正樹さん

大正時代から
営業して
います!

「5代続く畳屋」というだけあって店舗の見た目は老舗。お店に入れば、優しい雰囲気の店主が出迎えてくれます。

「日本の伝統的な畳文化に、世代を超えて家族で携わってこれたことに感謝しています」と、店長の田邊さん。会社勤めから転身し、実家の家業を継ぎました。現在は5人体制で、畳職人の弟さんたちと協力しあいながら、畳の張り替えや修理などを行っています。HPにも力を入れており、「部屋に畳を敷きたいのだけど、どうすればよいか」と相談に訪れる若い方も少なくありません。昨今の住宅では、フローリングが多く見られるようになりましたが、そのフローリング上に畳を敷く「置き畳」を作って納品したこともあるそうです。

田邊さんが大切にしているのは、畳や和室を大切にしたいお客様の気持ち。畳はくつろぐ空間が作れる、赤ちゃんの転倒時にも安心といったメリットもある一方、メンテナンスが大変だったり、い草でアレルギー症状が出て悩んだりする人もいます。そこで田邊さんは、手入れが楽で衛生面にも優れている樹脂や和紙素材の畳も、取り扱うようになりました。「ライフスタイルに沿った使い方や、悩みを解決できる提案ができれば」と、現代のニーズにも寄り添います。

どこかで憧れはあっても諦めていた畳ライフ。頼りになるプロに相談しながら、今一度「畳のある生活」を想像してみませんか？



▲「畳をどう使っていきたいか」をヒアリングし、その人の暮らしに合った素材を提案。

豊富なカラー
バリエーション!



田邊畳店

ところ 中原区井田中ノ町8-1

TEL 044-766-5448

営業時間 8:00~17:00

定休日 日曜日、祝日



ジェクトにおまかせ



キャットウォーク兼、
収納棚でおしゃれに

築30年前後が
リノベーションの
目安です!!

ジェクト不動産部では、賃貸のリノベーションをメインに取り扱う、インテリアデザイン課を新設しました。これまでも行ってきた賃貸のニーズに即した機能性&デザイン性ある提案事例をご紹介します。

インテリアデザイン課が
新設されました



JECTOの 賃貸 リノベ

賃貸ニーズにあった
機能性&デザイン性ある
お部屋にリノベーション!



おしゃれな
キッチン

ジェクト株式会社 不動産部
☎044-741-6088 🌐https://jecto.com/



ジェクトの
賃貸管理
詳細はこちら



体だけでなく、
心にも響く味

3時の
おやつ

～ココココデリ～
ココココロッケ



「街」の人のセカンドキッチンに”という思いで始めたお惣菜屋さん。
「コロッケならココ！」というお店にという思いが込められている店名の“ココココ”。ショーケースには原材料ひとつひとつにこだわり、いちから手作りするコロッケが常時4種類以上並んでいて、どれにするか悩んでしまいます。

おやつにおすすめなのは、看板商品である“コココココロッケ”を小さくした“ミニココ”。サクサクの衣の中には、店主の江口さんが惚れ込んだ北海道平田農場の甘みが強い男爵がごろごろと入っていて、国産ひき肉のうまみとのハーモニーが口の中に広がります。ソースをかけなくても美味しいいただけます。

そのほか、素材を生かしあえて肉を使わないバター風味の“シンプルじゃがいもコロッケ”やお子様人気の“チーズ入りカレーコロッケ”。季節限定商品として、秋にはかぼちゃコロッケ、里芋コロッケ、スイートポテトコロッケが登場します。

コロッケ以外にも、彩り豊かなサラダやきんぴら、からあげなどたくさんのお惣菜やお弁当が並び、昨年開催された多摩川カレーグランプリでは、カレーライスが3位に輝きました。

今年の5月で10周年を迎え、今では地元の人に愛される日々の生活に欠かせないお店となっています。



中はホクホク

Shop
Info.



「ココココデリ」

- 〒 高津区二子4-8-5
- ☎ 044(299) 8206
- 🕒 11:00～21:00
(土曜・祝日 20:00)
- 🗓 日曜日・月曜日
- 🌐 <https://www.instagram.com/korococodeli/>



中原街道に行く

鉄鉱泉



●鉄鉱泉(鉄温泉)の全景(昭和46年)

明

治39年開業の銭湯「鉄鉱泉」。小杉十
字路を曲がり川崎方面に100m

ほど行ったところに位置していました。正
式名は、鉄温泉「満寿茂登」でしたが、看板
も鉄鉱泉だったため「鉄鉱泉」の名で人々
に広まりました。

この頃、全国の銭湯は警察の管轄下に
あり、開業や改装などその都度、地元
の警察に届け出が必要で大変厳しいもの
だったようです。明治41年に正式な警察
許可を川崎で第1号として取得しました。

鉱泉の原液は、東京の本所(現在の墨田
区)まで月に2、3回半車で1日がかかりで
買い付けに行きました。これが健康に良
いと評判になり、東京や埼玉など遠方か
らもお客が集まり賑わいをみせました。

2階は休憩をしたり、近所のお店から
料理を取り寄せてゆっくりくつろいだり
宿泊したりできるスペースとなっていま
した。現在の健康センターのような憩い
の場だったようです。

戦後も営業を続けていきましたが、昭和
53年に惜しまれながら70年以上の歴史に
幕を下ろしました。



※参照：羽田猛著「中原街道と武蔵小杉」



脱衣場 昭和47年



浴場の内部 昭和47年

new open

メイクアップアーティストが手がける
美容と健康のサロン

川崎市高津区溝口 4-6-1

(東急線 高津駅 徒歩1分)

☎070-6465-0669

1F 酸素 BOX サロン
シエスタ オキシジェノ



siesta
oxigeno



2F メンズ眉毛サロン
シエスタ オンズル



siesta
hombre



1Fの大きな酸素ルームが目印♪



中原工房横にできたくつろぎの場



工房
カフェ

♪ 賃貸でも楽器が弾ける♪



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)

2024年9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

川崎市は持続可能な開発目標 (SDGs) を実践しています。

