ひとまち NAKAHARA

～ ジェクトがお届けする地域情報誌 ～

TAKE FREE ￥0

No.28
2023 Summer

特集 夏こそ食べたい！
旨辛グルメ

目次

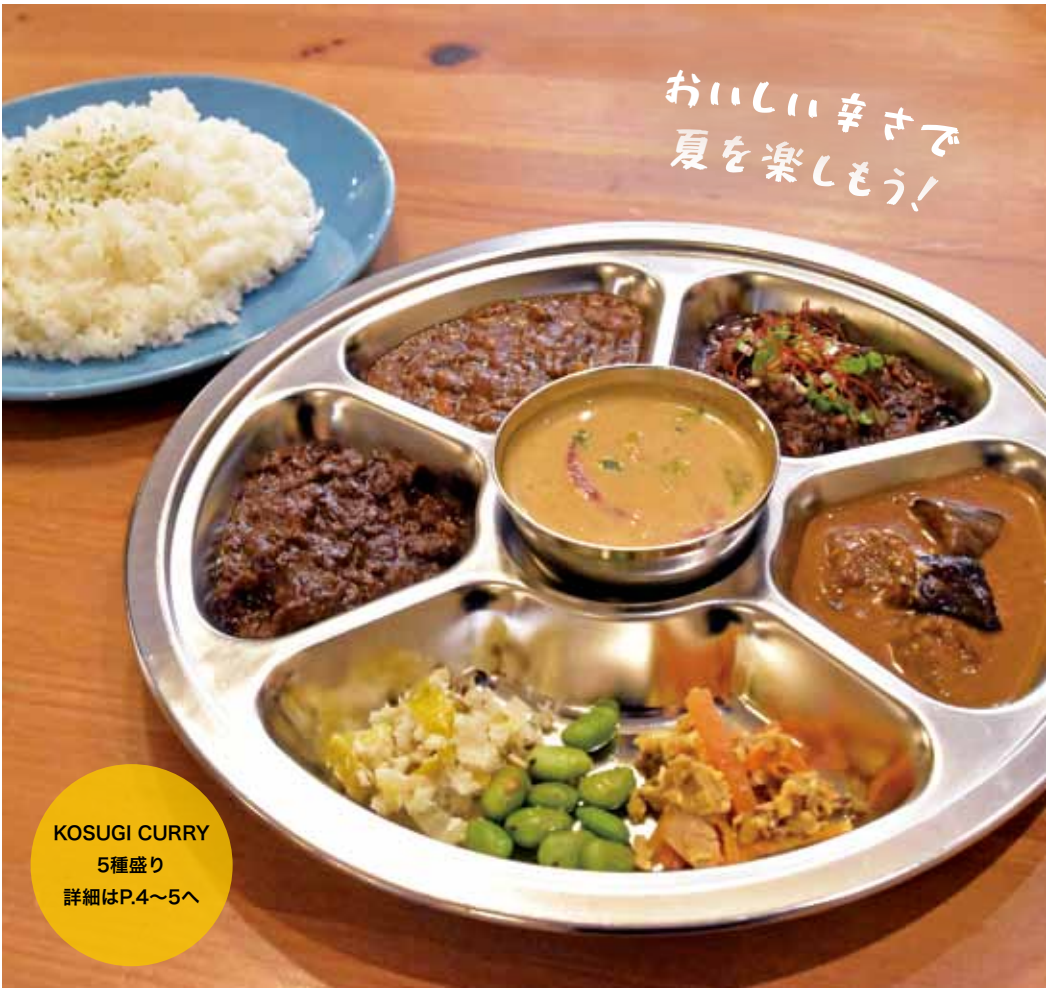
02 ［特集］
夏こそ食べたい！旨辛グルメ

06 ● 施工ギャラリー
SOUND STAGE 1242

09 ● ひとまち名鑑
洋食屋「Complice」

10 ● 中原街道を行く
子母口富士見台古墳

11 ● 3時のおやつ
かき氷・クレープ「Mom's」



KOSUGI CURRY
5種盛り
詳細はP.4～5へ

夏こそ食べたい！

特集

旨辛グルメ

夏になるとなぜか食べたくなる辛い料理。
カレー、冷麺、トムヤムクン…旨辛グルメを食べて
熱くて刺激的な夏を楽しみましょう！

夏に辛いものが食べたくなるのはどうして？

人間の体には、常に体温を一定にする機能が備わっています。暑いときには汗をかくことで、皮膚表面の熱が放散され、体温の上がりすぎを防ぎます。辛いモノを食べたときも同じで、かいた汗が蒸発の際に皮膚表面の熱を奪うため、涼しく感じられます。タイやインドのような暑い国に、辛い料理が多いことも納得です。

辛いの代表格！韓国の旨辛に舌鼓

韓国料理

チョリ

青や赤唐辛子を様々に活用する韓国料理。夏バテには「ピビン麺（スープ無し辛麺）」を。コチュジャン（唐辛子みそ）ベースのタレがもちもちした細麺に絡んで箸が止まらない！カリっと香ばしい「牛スジのピリ辛チヂミ」も根強い人気。辛さのリクエストも可能です。

ピビン麺

チヂミにはごま塩に、海苔（追加トッピング）を巻いて

〒 中原区下小田中1-8-2KFAビル別棟2階
17：00～22：00（L.O. 21：50）
休 水曜日、日曜日、週末以外の祝日
URL facebook「韓国料理チョリ」（連休等お知らせ）
Instagram「＃韓国料理チョリ」でも検索を。
☎ 044-777-6774

武蔵中原で11年、それ以前の武蔵小杉店から数えると23年目となるチョリ。建物2階に上がると、温かみのある空間が広がります。サムギョプサルやビビンバ、肉と野菜のバランスが良い韓国料理は、スポーツ選手も御用達。

タイ料理

コピーピー

冷やしトムヤムヌードル

ガパオライス

夏の一番人気は「ガパオライス」。バジルの爽やかな香りと唐辛子のピリッとした辛味がたまらない美味しさです。追加でトッピングできる目玉焼きとも相性抜群！特に暑い日は、夏季限定の「冷やしトムヤムヌードル」もおすすめの一品。タイ料理の魅力の１つ、辛味と酸味のハーモニーを存分に楽しめます。

タイ人シェフが作る本格的なタイ料理

海が美しいことで有名なタイ・プーケットの南東に浮かぶピピ島が店名の由来。島で過ごすようにゆったりとした時間を提供したいというオーナーの思いが親しみやすくアットホームな店内の雰囲気を創り出しています。

〒 中原区新丸子町915-2 サミットビル1F
平　日11：30～14：00（L.O. 13：45）
17：30～22：30（L.O. 22：00）
土・日・祝 11：30～22：30（L.O. 22：00）
休 年末年始
URL https://kohphiphi.jp
☎ 044-722-7009

知ってる？ かわさき生まれの香辛子

香辛子とは、燃焼力の高いハバネロやブートジョロキアから生まれた、香りがとってもフルーティーで辛みが少ないかわさき生まれの燃焼系やさいです。

世界の唐辛子 辛味の比較

ハバネロ
単に辛いだけでなく、柑橘系のフルーティーな香りが特徴

鷹の爪
国産の唐辛子の中ではもっともポピュラーな品種

ブートジョロキア
北インドおよびバングラデシュ産。アッサム語で「チベット唐辛子」

島とうがらし
沖縄原産の唐辛子の一種。香りがよくさっぱりした食味

韓国唐辛子
辛味が少なく、甘み・旨みが特徴

パプリカ・ピーマン
果実は肉厚。カプサイシンを含まないので辛味はほぼない

フルーティーな香りが魅力！

みんな違って、みんな旨辛い！

KOSUGI CURRY

名物の「濃すぎチキンカレー」をはじめ、隔週で登場する創作カレー等、味や食感のバラエティー豊かなラインナップで、食とエンタメを追求する同店。昨年からは「カレー全種食べたい！」を叶えてくれる、夢の５種盛りが登場。お祭り気分になる見た目に、心躍る刺激と濃厚さ。インド主流のバスマティ米と日本米をブレンドしたご飯はどのルーとも相性がよく、いつも以上にご飯が進んでしまうかも。

「欠かすことのできない〈食〉を楽しい時間にしたい」と店主の奥村さん。「武蔵小杉カレーフェスティバル」の代表も務める

〒中原区新丸子東2-897-11 ラポール新丸子102
11:30～15:00／17:30～21:00（L.O. 各30分前）
休 月曜日（月曜が祝日の場合は営業し、翌日休み）
URL https://www.kosugicurry.com/
☎044-571-7186

隠れた人気のヨーロピアンカツカレー

武蔵小杉カレーフェスティバル カレー店を巡るスタンプラリーなど、過去３万人を動員したイベント。今年も10月開催に向けて始動！

チャさしさ溢れるスパイスカレー

シモト珈琲

コーヒー豆とスパイスの香りであふれる店内。インド人に店舗のスペースを貸したことがきっかけで、提供を始めたスパイスカレー。無農薬の野菜、昔ながらの製法でつくられた塩、国産のこめ油。全国各地から選りすぐりの食材を仕入れて作るカレーは、スパイシーで体にやさしい味わい。健康志向のお客様が訪れることも多いそう。

食後は店主の大森さんがハンドドリップで入れてくれる自家焙煎のコーヒーがおすすめ。

この日のカレーは「ナスのキーマ」（左）とカシューナッツがまろやかな「チキンコルマ」（右）

50cm以上あるナン!!

〒高津区向ケ丘129 1-A
11：00～20：00
休 月曜日
URL https://www.shimoto-coffee.com
☎044-863-9500

カレーとスパイス

夏バテ対策にもってこい！

ターメリックやクミンをはじめ、カレーによく使用されているスパイスは、漢方薬としても使われています。つまり、スパイスカレーは薬膳効果もあるということ。夏バテや冬の冷えなど季節による不調の改善はもちろん、美肌、疲労回復、食欲増進などさまざまな効果が期待できます。

スパイス小辞典

ターメリック

秋ウコンとも呼ばれ、鮮やかな黄色が特徴

クミン

カレーを思わせるエスニックな香り

コリアンダー

パクチーの種。甘く爽やかでほのかにスパイシーな香り

チリペッパー

赤唐辛子。鮮やかな赤色と辛さが特徴

ガラムマサラ

インドの代表的なミックススパイス

ぶどう山椒

爽やかな香りとピリッとした辛味が特徴

3ステップでできる簡単スパイスカレー

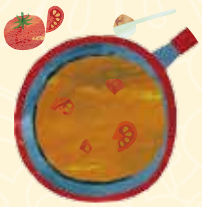
レシピ 材料（2人分）：玉ねぎ 1個／にんにく 1かけ／しょうが 1かけ／トマト 1個／ターメリック 小さじ1／クミン 小さじ1／コリアンダー 小さじ1／塩 小さじ1／水 100ml／牛乳 100ml／油 適量

1

それぞれみじん切りした玉ねぎ、にんにく、しょうがを炒める

→

2



ざく切りしたトマト、スパイス、塩の順に入れて炒める

→

3

お好きな肉や野菜、水、牛乳を入れて煮だったら弱火で10分煮込む

完成

JECTO
施工ギャラリー

『SOUND STAGE 1242』
2023年2月竣工

賃貸なのに楽器が弾けるマンション

「サウンドステージ」シリーズ

機能性と遊び心満載の「サウンドステージ」第4弾。
外も中も、美しさを追求したデザイナーズ賃貸です。

▶詳しくは、遮音実験を行ったYouTube動画でその機能性をご覧ください♪

店主の瀧村さん。南ヨーロッパ風の店内には、カウンターとテーブル席がある

町の変遷とともに親子2代でつなぐ〝店と味〟

厨房でさまざまな調理が繰り広げられ、店内は来店客で活気にあふれています。

鷺沼駅ができた50年以上も前に父親が大衆食堂をはじめ、1999年に引き継いだ際、まちの洋食屋としてOPENした「コンプリチェ」。店主の瀧村さんは都内のホテルや洋食店で修行を重ね、幅広い客層の口に合うメニューを揃えます。

「仲間」を少しひねり、「共犯者」の意味をもつ店名コンプリチェにこめたのは、「気軽にどなたでも入ってきてもらいたい」という店主の思い。「小さい頃は引っ込み思案で話せないタイプだった」という瀧村さんの、隠れたユニークさと優しい人柄が感じられます。

厨房は一人で切り盛りしているため、食材の下準備や調理スピードが肝心です。出来たての美味しさを味わってほしいと、ホワイトソースは注文を受けてから作ります。「牛ホホ肉のデミグラスシチュー」は長時間煮込んだお肉が濃厚なソースをまとい、ホロっと口の中で繊維がほぐれるこだわりの一品。お客様の量的な満足も追求します。

「全てはお客様の笑顔のため。来てくださる方に感謝の心でお迎えしたい。」温かい眼差しで、変わりゆく鷺沼の町を見守ります。

コンプリチェ(Complice)

［ところ］ 宮前区鷺沼3丁目3-9 カスカータ鷺沼 1階
東急田園都市線「鷺沼駅」北口を出て徒歩2分

［TEL］ 044-866-0135

［営業時間］ 金曜、土曜日 11:00～15:00、17:00～22:00
日曜～木曜日 11:00～15:00、17:00～21:00

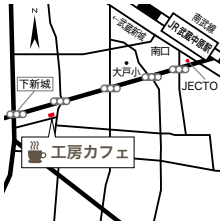
［定休日］ 毎週火曜日と第一、第三水曜日

一番人気の半熟オムライス

工房カフェ NEW OPEN

Tuesday 18
APRIL 2023

忙しい毎日に、憩いのひとときを。



コーヒーを飲みながら
ほっと一息くつろげる場所を
下新城に。
ジェクトではこの度「中原工房」の
施設内に、「工房カフェ」を
オープンしました。

営業日時 火～土曜日 10：00～16：00
(L.O. FOOD 15：00／DRINK 15：30)
定休日 日・月・祝日 他
住所 川崎市中原区下新城2-1-8
電話番号 044-777-5077

子母口富士見台古墳

撮影した3月には、桜も楽しめました

「子母口富士見台古墳」は、市が発行した『川崎の遺跡』において高津区のNo.98遺跡「古墳」として登録されています。

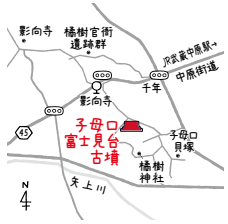
住宅街の中にあり、公園のようにも見えるこの古墳は中原街道側の麓部が大きく削られていて、築造当時はかなり大きな円墳であったと考えられています。周辺は、野川に古くからある「影向寺（ようごうじ）」周辺とともに、古代武蔵国橘樹（たちばな）郡の郡衙（ぐんが）（役所）があった場所として有力視されており、貝塚や多くの史跡が残されています。

古くから子母口村の鎮守だった「橘樹神社」の社伝によると、日本武尊（ヤマトタケルノミコト）東征の際、荒れた海を鎮めるために海に身を投じた弟橘媛（オトタチバナヒメ）の御衣・冠がこの地に漂着したと伝えられています。

また古事記でも「かれ七日ありて後に、其の后の御櫛海辺によりたりき。すなわち、その櫛を取りて御陵を作りて治め置きき」との記述があります。

橘樹神社の社伝と古事記の記述を結び付け、その「御陵（皇室の墓）」とされてきたのが富士見台の高台に築かれた富士見台古墳と考えることができます。

あくまでも伝説の「ひとつの解釈」ではありますが、古墳を眺めながらイメージを膨らませてその時代に思いを馳せるのもよいでしょう。



夏といえばキーンと冷たいかき氷を食べたくなる方も多いのでは？

尻手黒川通りから少し入った場所に佇むMom's。2017年にオープンした1年中食べられるかき氷とクレープのテイクアウトのお店。

かき氷の人気の秘密は、口に含んだ瞬間にすっと溶けるふわふわ食感。そしてなんといっても200円～という驚きの価格。しかも量が多くて食べごたえがあるから嬉しいかぎり。シロップはいちご、メロン、ブルーハワイなどの定番から、ゆず、ピーチ、マンゴーなど変わり種もあり、全8種類と豊富なラインナップから選べます。

世間では1,000円以上する高級かき氷が溢れているのに、なぜこんなに安く提供を？と聞くと「自分が子ども時代にかよった駄菓子屋さんのように気軽に来てもらえるお店を作りたかった」とオーナーの斉藤さん。お客様を思う優しさが伺えます。

取材時には、中学生くらいの女の子たちや子ども連れのママ、若い男性など幅広い層のお客様が絶え間なく訪れていました。

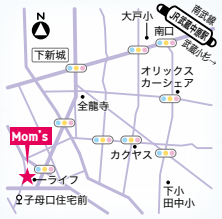
年間を通して人気のクレープは、ベストな薄さを習得するのに苦労したそう。薄皮のクレープは注文が入ってから焼き上げ、モチモチの食感が楽しめます。もちろんクレープも250円～とお財布にやさしい。

ひんやりかき氷ともちもちクレープで暑い夏をおいしく乗り切りましょう！

Shop Info.

Mom's（マムズ）

〒 高津区子母口271-1
☎ 044-873-6700
🕒 13:00～17:00
休 月曜・火曜定休
武蔵新城駅からバスで約10分
【子母口住宅前】下車 徒歩1分



学童クラブ　ＡＹＵＭＩ武蔵中原

2024年度　入会説明会随時受付中

【対象学区】
大戸小
新城小

まなぶ×あそぶ
放課後探検

自主性を育む
プログラム

お問合わせは　ＡＹＵＭＩホームページへ　>>>　学童クラブ　ＡＹＵＭＩ

ひと、まち NAKAHARA（Take Free）
2023年6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）を支援しています。

FSC www.fsc.org
ミックス
責任ある木質資源を使用した紙
FSC® C006294

VEGETABLE OIL INK