

TAKE FREE ￥0

No.41
2026 Autumn

目次

- 02 [特集]
魚のある風景。
- 07 ●ひとまち名鑑
あゆむ庵
- 08 ●施工ギャラリー
1:1ビル
- 10 ●中原街道を行く
江戸と令和が
交差する“カギの道”の行方
- 11 ●3時のおやつ
パティスリーディヴァン

ひとまち
NAKAHARA

～ ジェクトがお届けする地域情報誌 ～

特集
魚のある風景。



鮭甘味噌粕漬定食

幸島

詳細はP.3へ



熱々のトマトの照り焼きだれがサバのうま味を引き立てる

02 | 幸島

定食屋

こだわりが詰まった、ごちそう定食

「もっと魚を食べてもらいたい」。そんな思いを胸に2008年にオープン。店主はマイケル・ジャクソンの大ファン。妥協のない姿勢や、ファンを楽しませる心配りに共感し、「美味しさ」「楽しさ」「心地良さ」を大切に店づくりを続けています。看板メニューは、豊洲市場から厳選して仕入れるサバ塩焼き定食。季節のサバ塩焼き定食では、秋冬限定でトマトの照り焼きだれが登場し、サバとの相性の良さも魅力です。鮭甘味噌粕漬定食は、ブレンドした味噌と、利き酒師でもある店主が厳選した酒粕に丁寧に漬け込んだ一品。料理に合う日本酒も気軽に相談できます。

DATA

📍 中原区小杉町2-315-18

☎ 044-733-7685

🕒 ランチ (火～土曜日) 11:30～14:00
ディナー (水・金・土曜日) 17:30～21:30
(L.O. 20:30)

🗓 日・月曜日・祝日



[Instagram]

03 | 古今本店

日本料理

確かな技が生む、至福の和食時間

ミシュラン・ビブグルマン掲載店。料理長は藤沢のミシュラン三つ星店で腕を磨き、豊洲市場から毎日仕入れる魚を確かな技で仕上げます。絶妙な火入れで焼き上げる魚は、香ばしさとふっくらとした身の食感が魅力です。刺身や揚げ物、煮物、焼き魚などが並ぶ松花堂御膳は、季節の味覚を少しずつ楽しめる贅沢なランチ。蔵元の歴史や造り手の思いといった「ストーリー」を大切に選んだ日本酒は、その背景に思いを巡らせながら楽しみたい一杯です。不定期で子ども食堂も開き、地域とのつながりを育んでいます。

DATA

📍 高津区久本3-2-18

☎ 050-5594-4485

🕒 ランチ 11:30～14:00 (L.O. 13:30)
ディナー 18:00～22:00 (L.O. 21:30)

🗓 日曜日その他不定休あり



[Instagram]



季節を少しずつ味わう松花堂御膳



素材を生かす繊細な仕事

特集

魚のある風景。

“食欲の秋”を迎えました！

旬の鮮魚を選び

お気に入りの器に盛り付ける楽しみ。

お刺身でも、焼いても、煮ても美味しい

日本の食卓を彩る魚。

秋の街で見つけた、

魚の「美味しい風景」をお届けします。



01 | 鈴や

居酒屋

[武蔵中原店]



ランチの海鮮丼。ネタはその日の仕入れ次第で、6種類が贅沢に盛りられます

DATA

📍 中原区下小田中1-5-9 1F

☎ 044-777-3380

🕒 ランチ 11:30～13:30
ディナー 17:00～23:00

🗓 日曜日※ランチは土・日曜日・祝日



[HP]



店内には山田農園の野菜の写真も。地元食材へのこだわりも感じられます

旬の魚と地元の野菜

地域の方に手間暇かけてつくり出した味を提供することをモットーに、新鮮な魚と旬の味覚をお届けします。毎朝、社長自らが目利きをして仕入れる魚は、その時期でしか味わえない美味しさが自慢です。ランチでは日替わりの刺身定食や海鮮丼が人気で、気軽にコスバが高い魚料理を味わえるのが魅力。夜には常時10種類以上の鮮魚が並び、「本日のおすすめ」はその日の仕入れ次第で、訪れるたびに新しい味との出会いが楽しめます。さらに宮前区の山田農園から届く季節の野菜を取り入れるなど、地産地消にも力を入れています。素材へのこだわりが、多くの人に親しまれる理由です。

奥野商会

中原区

〽 お気に入りの器で、
魚のある食卓を彩る 〽



美濃焼。
盛り付けイメージ

まるで宝探しのよう。2万点を超える器が並ぶ200坪の倉庫には、茶碗や小鉢、湯呑、皿など多彩な和食器がずらり。どこから見ようか迷うほどの品揃えに、思わず心が躍ります。中原区で40年以上続く奥野商会は、有田焼、美濃焼を中心に全国各地の和食器を扱う卸会社。地域の皆様にも気軽に器を楽しんでもらいたいとの思いから、一般のお客様向けに倉庫販売を実施しています。商品は常時40%OFFで、1点から購入可能。年2〜3回開催する倉庫セールでは50%OFFとなり、毎回多くの人でにぎわいます。次回は11〜12月頃を予定。開催情報はInstagramやホームページで確認できます。

DATA

📍 中原区下小田中6-5-7
☎ 044-788-4888
🕒 9:00〜17:00
🗓 土・日曜日・祝日



[Instagram]



[HP]

コラム

四季の味覚を楽しむ

旬の魚 カレンダー

		春			夏			秋			冬			(月)
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	
	マダイ	→												
	ハモ				→									
	サンマ							→						
	サバ								→					
	メバチ マグロ								→					
	ブリ										→			

家庭の食卓にも!

マヨシ澤商店

中原区

〽 三崎港で競り落とす、
極上のマグロ 〽



注文後に切り分けて
もらえるマグロを、お気に入りの
器に盛り付けて。器は奥野商会のもの

DATA

📍 中原区新城2-4-2
☎ 044-766-6854
🕒 13:30〜
(日曜日のみ12:30〜)
商品がなくなり次第終了
🗓 月・水・木曜日



[HP]

1974年創業。三崎港の仲買免許を持つ店主が毎日競りで納得したマグロだけを一本買っています。看板のメバチマグロを中心に、世界最高峰とされるアイルランド産本マグロなど、極上の味を良心的な価格で提供。都内への引越後も「これほどお値打ちで美味しい店はない」と通い続けるファンや、栃木から年末にお正月用のマグロを買い求める人もいます。ほかにも、タコやイカ、ホタテなど、食卓を彩る海の幸が並びます。長年変わらぬ味と品質を求め、今日も多くの方が足を運びます。



魚元本店

幸区

〽 天然ものにこだわる、街の鮮魚店 〽

魚元本店は鹿島田エリアで三代にわたり営まれてきた鮮魚店。店頭に並ぶのは、毎朝豊洲市場で仕入れる新鮮な魚介です。なかでも長年大切にしているのが、天然ものだけを扱うというこだわり。天然ものは養殖魚特有の魚臭さがなく、魚本来の味を楽しめるのだそうです。また、魚元本店は鮮魚店だけでなく、隣接する和風料理「もと」も営んでいます。鮮魚店で仕入れた魚を使った料理を提供しており、確かな目利きと鮮度をそのまま味えるのも大きな魅力の一つです。



DATA

📍 幸区下平間259
☎ 044-522-8800
🕒 [魚元本店(鮮魚店)] 9:00〜20:00
[和風料理もと]
ランチ(平日・日曜日・祝日) 11:30〜14:00
(土曜日) 11:45〜14:00
ディナー(平日・土曜日) 18:00〜21:00
(日曜日・祝日) 17:30〜21:00
🗓 第1・3・5火曜日
水曜日



医療の
安心感と
古民家の
温もりで、



地域のつながりを育むサードプレイス
あゆむ庵

代表 木村 里美さん

多世代コミュニティスペースと産前産後ケアを軸に、地域のつながりを育む「あゆむ庵」。築70年の古民家を活用し、「自宅でも医療機関でもない、サードプレイス第三の居場所」をつくりたい」と話す代表の木村里美さんを中心に、看護師や助産師など医療の専門スタッフとともに活動しています。

大切にしているのは、人と人とのつながりです。木村さんは訪問看護に携わる中で、「60分の訪問だけでは見届けられない、その方の人生の続きがある」と感じてきました。この想いが、あゆむ庵を生み出すきっかけになったといいます。大きな特徴は、医療者が身近にいること。地域のコミュニティスペースであることに加え、必要に応じて医療機関や行政サービスへつなげることができるのも大きな強みです。

産前産後ケアは、現在訪問型で実施しています。将来的には施設内での日帰り型産後ケアの実現を目指し、妊娠出産子育てを切れ目なく支える環境づくりに取り組んでいます。0歳0か月から利用できる「一時預かり保育室」は「あゆむ庵」では、看護師・助産師が常駐しているので、安心して子どもを預けることができます。保護者のリフレッシュや通院など、さまざまな場面で利用されています。

「困った時だけでなく、いつでもふらっと来られる場所でありたい」と木村さん。人生の節目に「そういえば、あゆむ庵があったな」と思い出してもらえるような、人と人がつながり続けられるサードプレイスを目指しています。



左：代表 木村 里美さん
右：あゆむ庵管理者・助産師 野村 香緒理さん



あゆむ庵

ところ 中原区下新城3-4-12
TEL 050-1750-5508
(9:00~17:00)
OPEN 10:00~
(詳細はInstagramを参照)
お休み 土・日曜日・祝日



[Instagram]



[HP]



は

ジェクトにおまかせ

JECTO

が運営しています

地域とともに、
子どもの「放課後」を
支える場所

放課後が、楽しみになる場所。

AYUMIが大切にしていること

人との関わり合いや多くの体験を通して経験し、成長する。

自分の好きを見つけ、自分のことも好きになる。

体験

積極的・意欲的に
チャレンジする機会を
多く提供します



交流

知る・理解することで
広い視野と
思いやりのココロを育てます



発見

好きなコトに夢中になり
新しい自分を見つける
キッカケをつくります



表現

ありのままの自分を認めて
周りに伝えるチカラを
身につけるようサポートします

多彩なカリキュラムで成長をサポート！

音楽／スポーツ／英語／スイミング／書道／クッキング／クラフト／外遊びなど



スイミング



クラフト



クッキング



英語



季節を
楽しむ活動



夏祭り



ハロウィン



クリスマス



2027年度 入会説明会
6月より開催中！

説明会の日程や AYUMI の詳細情報は、
ホームページをご確認ください。

AYUMI の詳細はこちらから

学童クラブAYUMI武蔵中原



1:1
ビル

設計・監理
合同会社コンベックス
一級建築士事務所

施工
ジェクト株式会社

開業
8月上旬



1:1ビルの2~4Fに
新しくできた
「シェアオフィス」と
「シェアラウンジ」です！

MARCOBASE

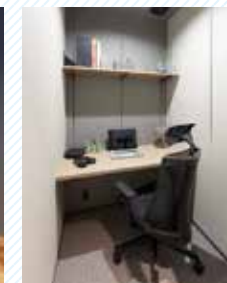
[マルコベース]

新丸子に生まれた新たな拠点

「MARCO」はスペイン語で“枠・額縁・フレーム”を意味し、ビルの特徴的な開口部デザインを想起させるとともに、新丸子の「丸子」と同じ響きを持ちます。

「BASE」は“拠点・基地”という意味。

「MARCOBASE」は、地域に根を張り、働く拠点となる空間を目指して誕生した複合ビルです。



MARCOBASE 施設概要

専用個室、シェアラウンジ、会議室、
ポスト・宅配ボックス、プリンター、
キッチン設備、貸出事務備品、Wi-Fi
無料利用可

料金体系は3タイプ

- ① コワーキングプラン
専用個室以外の施設すべてを利用可。
施設利用料 29,000 円/月 (税抜)
- ② 個室プラン (1 名用)
専用個室とその他施設すべてを利用可。
施設利用料 59,000 円/月 (税抜)
- ③ 個室 (大) プラン (1 ~ 2 名用)
専用個室 (大) とその他施設すべてを
利用可。
施設利用料 79,000 円/月 (税抜)

物件住所

中原区新丸子東 1-825-1
1:1 ビル

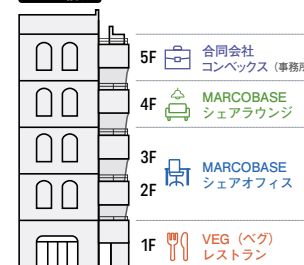
URL

<https://marcibase.jp/>

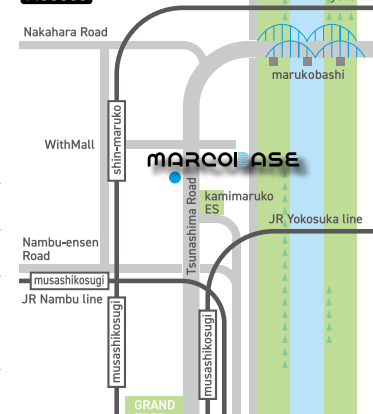


[HP]

フロア構成



Access



愛され続ける、 街のパティスリー

3時の
おやつ
パティスリー
ディヴァン



元 住吉のブレーメン通り商店街の奥に佇む洋菓子店「パティスリーディヴァン」。オーナーシェフの吉田さんが2007年にオープンして以来、地域の皆さんに愛され続けているパティスリーです。

お店の看板メニューでもあるシェフのスペシャルティ「サンフォニー」は、オープン当初から人気のチョコレートケーキ。こだわりのチョコレートでコーティングされた中には、ビターとホワイトチョコレートが2層になっています。ほろ苦さと甘さが重なり合う奥深いショコラの世界を楽しむことができます。一番人気の「いちごのショート」は、北海道産の生クリームを含む4種類をブレンドしたここだけの味わいが最大の魅力。ミルク感たっぷりでコクがあり、食べ終わったあと余韻が長く続きます。「この生クリームが好きで」とリピートするお客様も多く、根強い人気を集めています。さらに、ショートケーキと同じブレンドクリームとカスタードクリームをたっぷり使った「シュークリーム」や、フランス産の栗を使用した「モンブラン」もファンの多い一品です。

オープン当初から通い続けているお客様も多く、「スタッフよりもたくさんうちのケーキを食べてくださっているんじゃないか」と、スタッフの間で話すこともあるそうです。

自分へのご褒美に、大切な人への贈り物に。この街で愛され続ける味を、ぜひ一度味わってみてはいかがでしょうか。



焼き菓子も店内で
手作りしています



数量限定の
シュークリーム



Pâtisserie DIVIN
パティスリーディヴァン

- ① 中原区井田中ノ町26-9
- ② 044-767-8775
- ③ 10:00~19:00 不定休
(最新の情報はInstagramをご確認ください)
- ④ https://www.instagram.com/patisserie_divin/



中原街道に行く

江戸と令和が
交差する

“カギの道”の行方

現在、川崎市では「丸子中山茅ヶ崎線 小杉御殿工区」として、クランクを解消する新道路整備を進行中。小杉十字路から小杉陣屋町方面へ、既存道路を補完する形で直線的な道路を整備し、拡幅も進められています。2024年時点で用地取得率は9割を超え、東横線側では拡幅済みの区間も見られるなど、少しずつ事業が形になってきました。

歴史的な街道の面影を残しながら、現代の安全性や利便性にも応えていく「カギの道」。江戸の防御の知恵と、令和の街づくりが交差する場所として、これからの変化にも注目が集まります。



一方で、交通量が増えた現代においては、狭く見通しの悪いクランク道路は安全面で大きな課題となってきました。特に車と歩行者が近接する場面も多く、地域では長年にわたり道路改良が求められてきました。

現在、川崎市では「丸子中山茅ヶ崎線 小杉御殿工区」として、クランクを解消する新道路整備を進行中。小杉十字路から小杉陣屋町方面へ、既存道路を補完する形で直線的な道路を整備し、拡幅も進められています。2024年時点で用地取得率は9割を超え、東横線側では拡幅済みの区間も見られるなど、少しずつ事業が形になってきました。

歴史的な街道の面影を残しながら、現代の安全性や利便性にも応えていく「カギの道」。江戸の防御の知恵と、令和の街づくりが交差する場所として、これからの変化にも注目が集まります。

江

戸と平塚を結ぶ主要街道として栄えた中原街道。その歴史を今に伝える場所のひとつが、中原区小杉御殿町に残る「カギの道」です。道路が二度折れ曲がる独特の形状は、江戸時代に小杉御殿を守るためにつくられたものです。敵の侵入を防ぐため、あえて見通しを悪くした防御の工夫が、400年以上を経た現在も街の風景として残っているのです。

JECTO ウェルネスモール

充実の施設とプログラムで
なりたい自分になれる！

子ども水泳教室
の申込はこちら



ジム、スパ等の
会員申込はこちら



JECTO
HPはこちら



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)

2026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) を支援しています。

