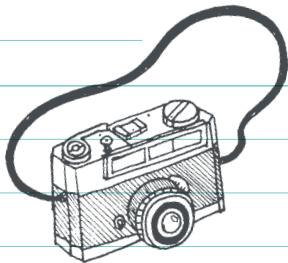


かわさきグルメ手帖

筑豊川崎町自慢の味と飲食店 55店舗一挙掲載





炭鉱の歴史と共にある 川崎町は多彩な食の宝庫

人口2万人足らずの川崎町だが、実は驚くほどたくさんの飲食店や長年営業を続けている個人商店が存在する。農業の歴史も古く、米や野菜、果物、加工品…良質な食物を提供してくれる生産者も元気だ。

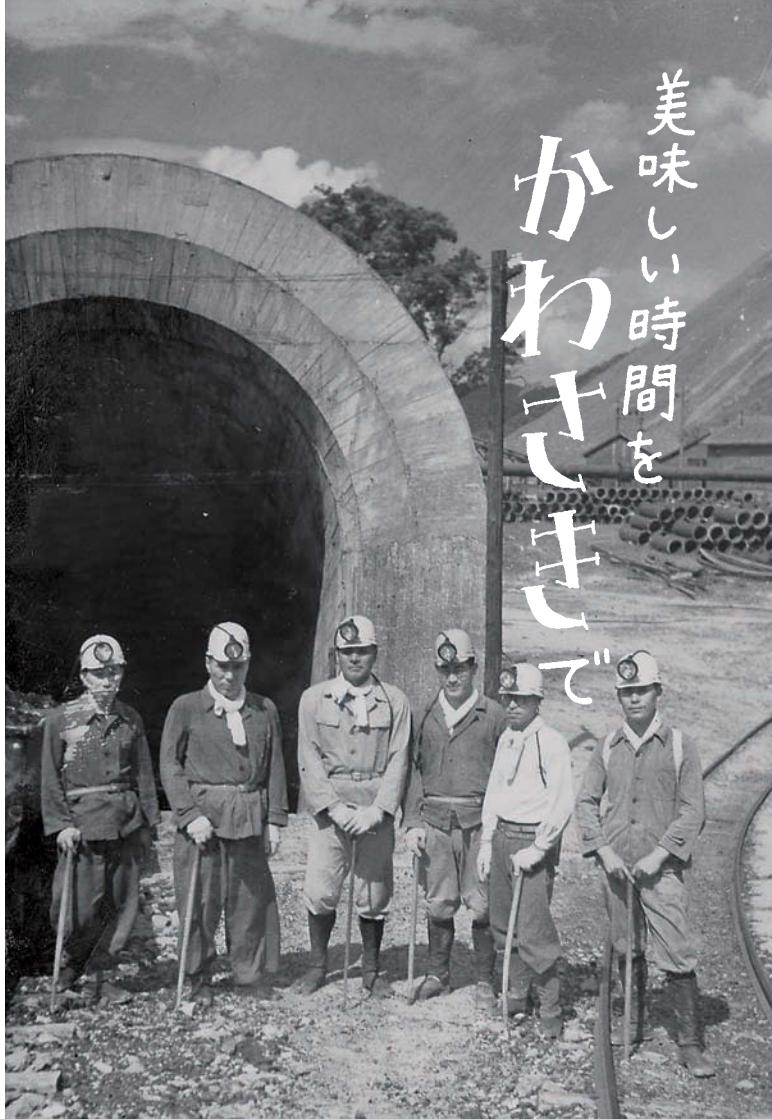
川崎町に来ればとにかく美味しい食と愛に溢れた人の笑顔に出会える。そんな意味からも町の直売所の名前は出会い=De・愛。

来てくれた人には愛情いっぱいのおもてなしで、美味しいものをお腹いっぱい食べてもらいたい。川崎町がかつて日本一賑やかな炭鉱町だったからこそ、そんな気質が根づいている。

閉山後60年近くが経ち人口も激減したが、その質の良さとコストパフォーマンス、人に喜んでもらいたいというおもてなしの心が詰まった川崎町の「食」を網羅する一冊が遂に、ここに完成した。



店主の高齢化、多忙などの事情により取材をお断りされたお店は掲載を見送っております。ご了承ください。



目 次

川崎グルメマップ

川崎町ってこんなカタチ!!／川崎町へのアクセス

2

エリアマップ

池尻・田原・川崎・安真木 エリアマップ

4~7

第1章

お客様との対話を大切に がんばる個人商店

鮮魚・精肉・惣菜・仕出し／唐揚げ・テイクアウト

8~15

第2章

ハイカラお菓子文化の伝承と
廃坑跡地に根づく外食チェーンの今

甘味・ケーキ・パン／外食チェーン

16~23

第3章

老舗からNEW OPENまで 川崎ならではの飲食店 31選

食堂・定食・喫茶／洋食レストラン／お好み焼き・カレー

寿司・焼肉／居酒屋・焼鳥・鍋料理

24~41

最終章

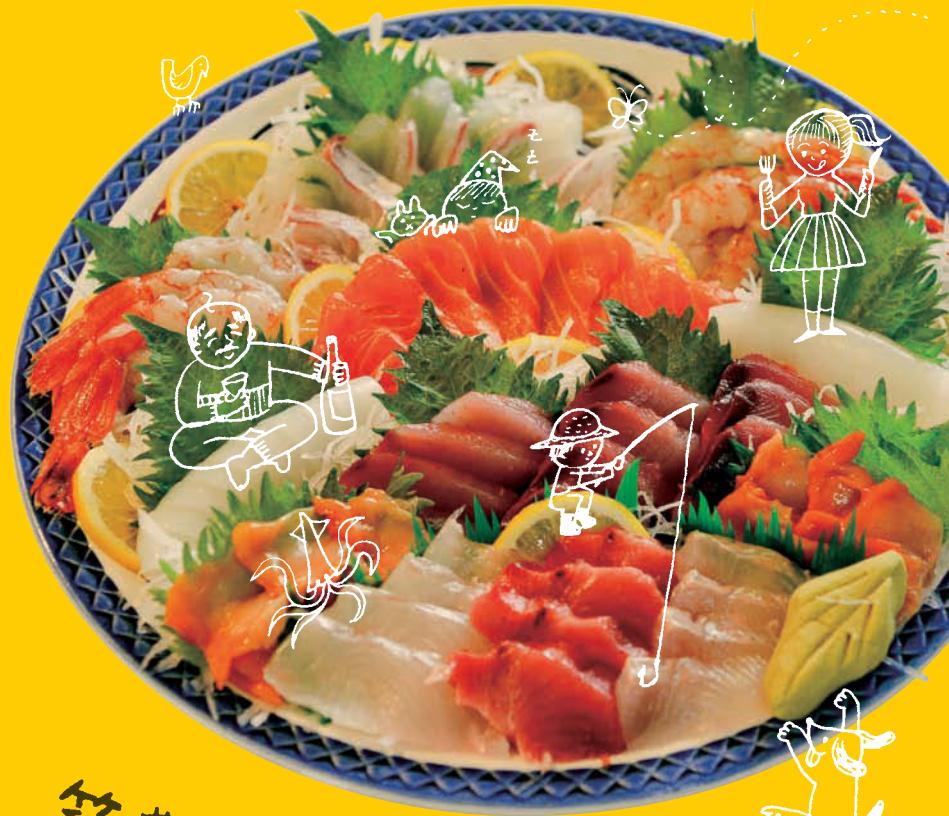
川崎ブランドの味と人が集結するスポットへ

De・愛で出会える旬の味 逸品をチェック

42, 43

カテゴリーインデックス

44



筑豊・川崎町 自慢の味と
飲食店 55店舗一挙掲載

KAWASAKI GOURMET MAP



川崎町で こんな かわいい!!

福岡県の中央部に位置する17446人（2017年2月末現在）の町。

総面積約36平方キロメートルで北は田川市
南は戸谷ヶ岳があり嘉麻市に接する。

南北約12キロメートル、東西約5キロメートルで縦に長い形状。
主要産業は農業で、周囲を山に囲まれいくつもの川が流れる自然豊かな町。
かつて炭鉱があった北部と、農村を中心とした南部は表情が異なり

田川市から伸びる県道沿いは
川崎町役場周辺を中心に
飲食店や唐揚げ専門店が
連なるエリア。

ACCESS

豊前川崎駅前まで

●車利用

小倉駅 JR日田彦山線【約1時間】

博多駅 博多・新幹線・JR日田彦山線【約1時間】

福岡 高速バス【約1時間】

福岡 駅前 JR日田彦山線【約1時間】

福岡 国道322号線【約30km約50分】

福岡 国道201号線【約45km約70分】

川崎町まで



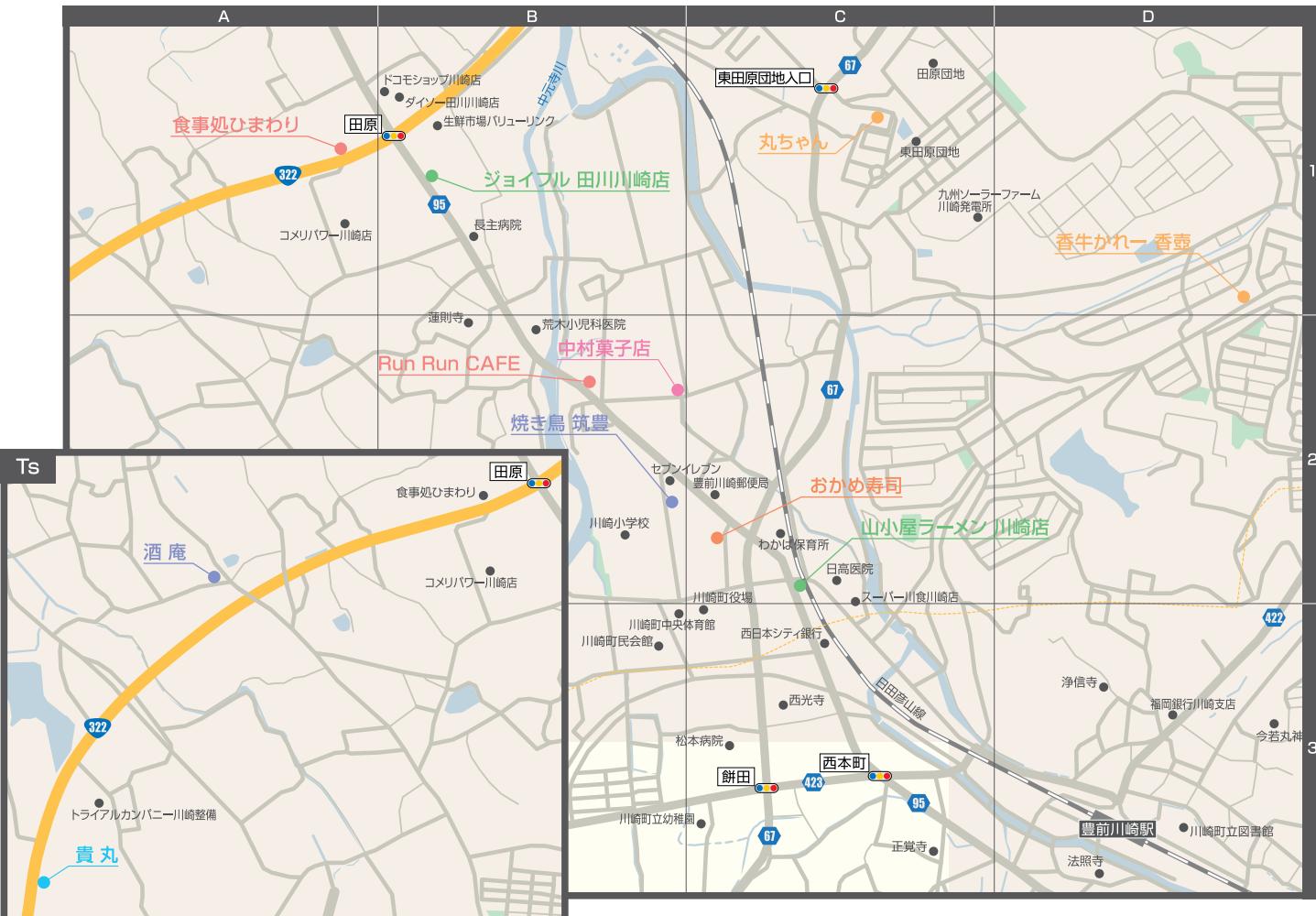
池尻エリアマップ



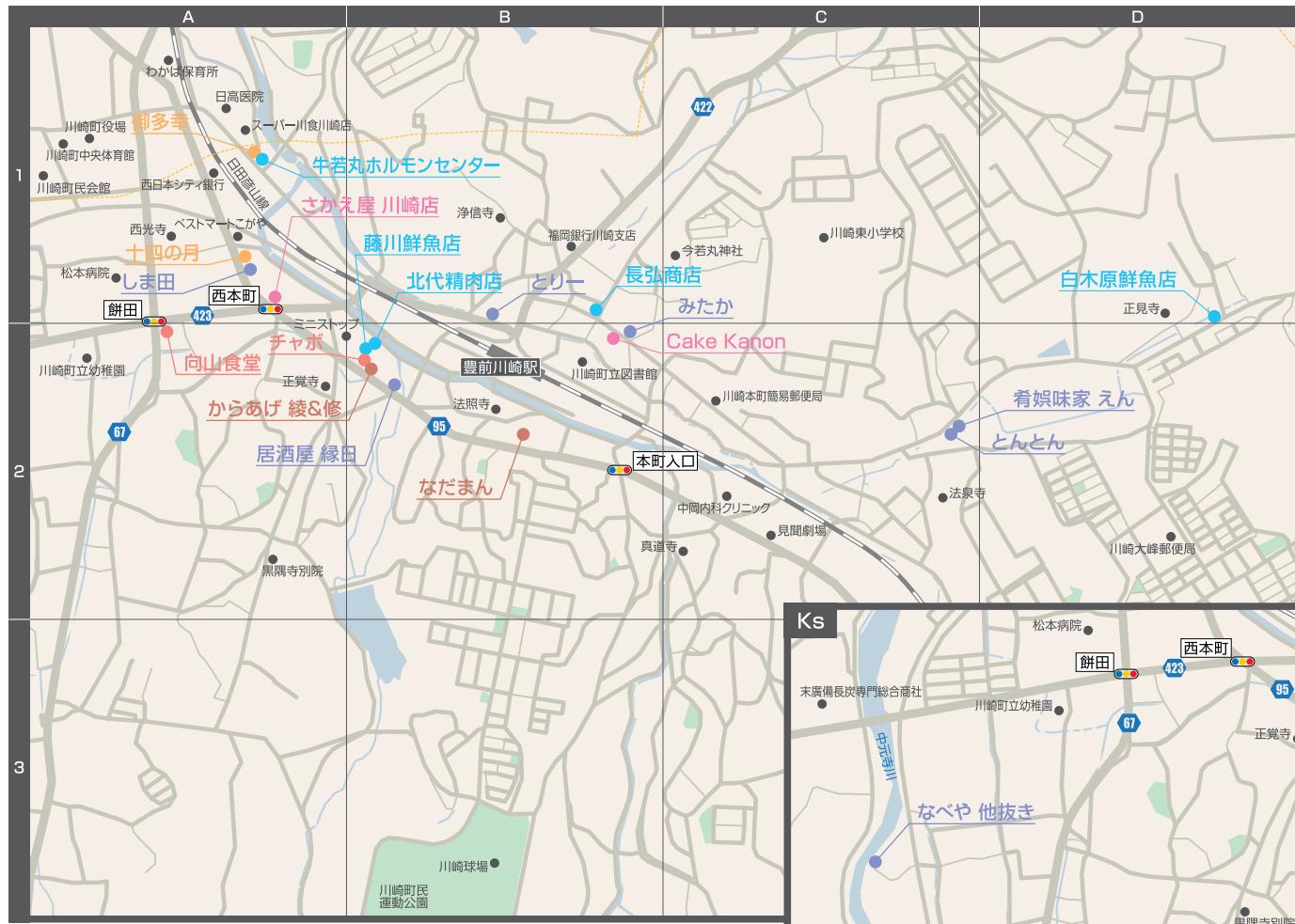
エリアマップ表



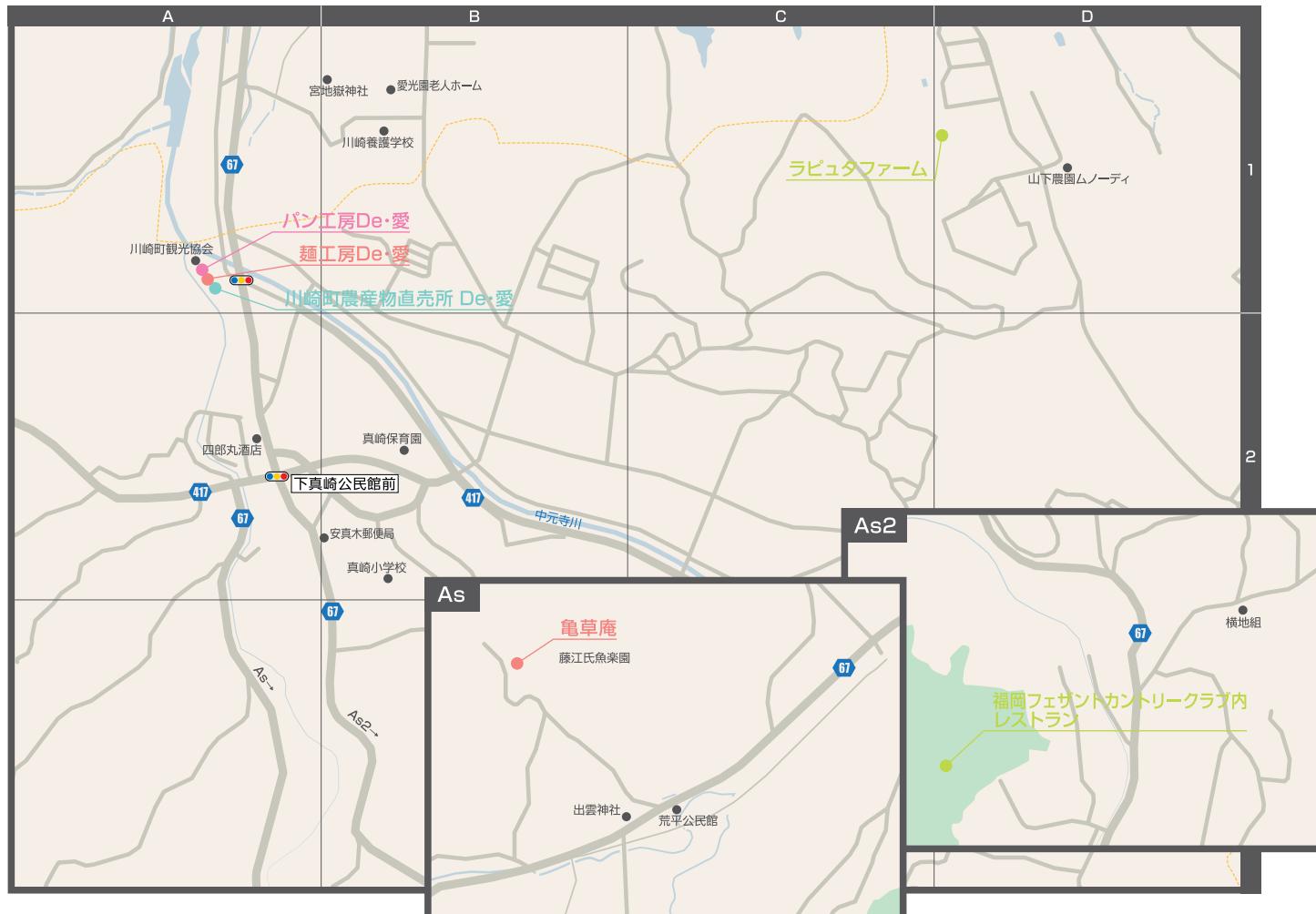
田原エリアマップ



川崎エリアマップ



安眞木エリアマップ



お客様との対話を大切に
がんばる個人商店

第1章



かつて夢のデパートとして多くの人の記憶に残っている寿屋田川店(1978~2001)が田川市にオープンした翌々年、寿屋系列のスーパー・マーケット、Kコンビが川崎町に進出。同時に作られたのが7寿銀天街だ。寿屋なき後もアーケード街だけが残されており、当時テナントとして入居した個人商店が今も静かに営業を続けている。

JR豊前川崎駅前から伸びる本町商店街も、今やかつての賑わいはなくシャッターばかりが目立つが、それでも、笑顔を絶やさず常連客に支えられ元気に営業を続けている店がある。海が遠いにも関わらず炭鉱時代から続く独自の仕入れルートと目利き人によって、新鮮で多種多様な魚介類や加工品を揃える鮮魚店や坑夫のスタミナ食として愛された馬肉や牛豚鶏肉、ホルモン等をこだわりの鮮度で販売する精肉店も多い。その質の高さとコストパフォーマンスに、北九州市や福岡市など遠方からわざわざ買いにくるお客様もいるほどだ。また、そうした良質な食材を使った仕出し料理店の歴史も古い。それぞれに味の特徴が違う「唐揚げ」専門店が多いのもこの町ならではの光景である。



成ちゃん

とり元

ふくちゃん

とり吉

なだまん

からあげ綾&修

貴丸
長弘商店

牛若丸ホルモンセンター
白木原鮮魚店

北代精肉店

藤川鮮魚店



B-2

きたしろ
北代精肉店

こだわりの鮮度と旨味
キタシロの肉は違う!と評判



memo

人気の馬刺しは100g750円 塊肉を店主が丁寧にスライスしてくれる



冷凍モノは一切使わず、国産牛100パーセントの安心と鮮度で、肉本来の旨味に定評のある店。2代目の店主が最もこだわるのが、一週間に一度、田主丸の卸元に自ら取りに行く馬刺し。サンの脂やタレの味に頼らない、まったく臭みのない赤身肉は驚きの旨さ。

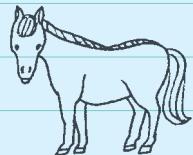


図 AM10:00～PM6:00

休 每週日曜日

図 0947-73-3167

住 川崎町大字川崎1090-1
(銀天街内)



B-2

ふじかわ
藤川鮮魚店

炭鉱町での行商から60年 加工品の仕入れも多彩



炭鉱時代は行商として、鮮魚やアイスキャンデーを販売していた先代から60年の歴史を家族で守る。

毎朝5時半に競りに出て買い付ける魚は多種。すぐに調理しやすいよう工夫し、手軽に食べられる加工品の取り揃えも多い。



memo

人気のあぶり焼きキス・愛媛産のキスを甘辛く焼き干し
オヤジにおつまみにリピーター多し

125gアラ500円 De・蒙でも買える



図 AM7:30～PM6:30

休 每週日曜・祭日

図 0947-72-3177

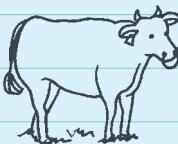
住 川崎町川崎1090-1(銀天街内)

うしわかもる

牛若丸ホルモンセンター



平成元年創業。二日市にある卸元から店名をもらい、夫婦で元気に営業中。冷凍モノは扱わず、九州産の和牛の新鮮なハラミ、サガリ、ホルモンを販売。遠方からの常連客や、町内の飲食店も買い付ける牛刺(100g800円)も人気商品のひとつ。



memo

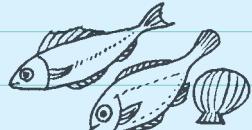
ホルモン500グラムに野菜とオリジナルのタレ味がセットになった
もつ鍋金剛セット 1~2人前1280円

圖 AM10:00
～PM6:30団 毎週月曜日
(土曜日売切れ次第日曜日休み)団 0947-72-5237
団 川崎町田原542

しらきはら

白木原鮮魚店

商店街から遠く離れた住宅地を支えながらプロも納得の職人技

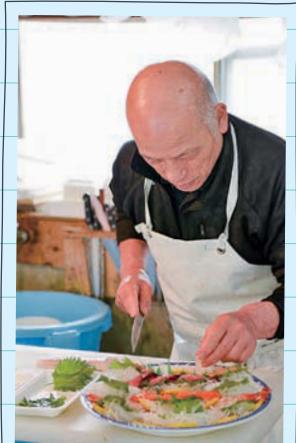


炭鉱全盛期の昭和28年ごろから先代が鮮魚の行商を続け、2代目の宝三さんが60年の伝統を継ぎ奥さんと共に店を守る。商店街から遠く離れた住宅地にあり、なかなか買い物に出辛い人たちのための日配品も揃えながら、毎朝の競りで揃える魚は鮮度抜群、町内の飲食店も買い付けにくる。



memo

その日の仕入れに応じて希望の額に合わせ、刺し盛を作ってくれる
(注文制) この日は9種類も入り、この量で2500円

圖 AM9:00
～PM5:30団 每週日曜・祭日
団 0947-73-2396
団 川崎町川崎133

ながひろ
長弘商店



現在は土日を中心に注文に応じて会席弁当や鉢盛を作る仕出し料理専門店。「最近は注文も減りましたが、ピーク時はそれはもう大変な忙しさだったみたいです」と話すのは3代目を継ぐ長弘尚士さん(57)。祖父が、大分から炭鉱全盛の川崎町に移り住み鮮魚店を始めたのが始まり。冠婚葬祭はじめ様々な寄り合いの場に長弘の仕出し料理は欠かせない存在となり、約100年受け継がれる信頼の味を家族で守る。



■注文に応じて営業
■不定休
■0947-73-2065
■川崎町川崎414



memo

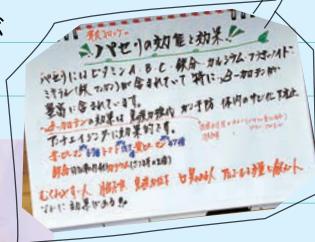
市場から直接買いつける魚が「自小量」
写真は定番の刺身付会席弁当
茶碗蒸し・吸い物がついて

4000円

たかまる
貴丸



地域の鮮魚店として親しまれる傍らこだわりのコロッケが人気商品に



memo

揚げた状態で
地方発送も行っている
一個150円
仕出しメニューも多数

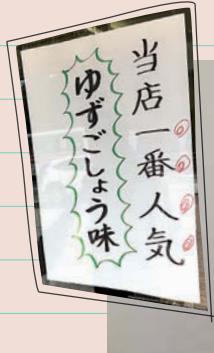


■AM10:00～PM6:30
■毎日曜日・祭日
■0947-72-3063
■川崎町田原2301-3

本業はこの地で19年目となる、星野夫妻が営む鮮魚店。行橋近海の地魚を中心とし、仕出し料理も受ける中で、料理好き、研究熱心な妻、留美さんが作ったコロッケが評判となり、人気商品に。美容健康によいとされるバセリをたっぷり刻み入れて作る、滑らかな味わいのコロッケはイベント等でも出品。これを目当てに来るお客さんも多い。

なだまん

国産鶏肉使用
一番人気はゆずごしょう味



大阪の日本料理店なだまんでの修業を皮切りに方々の飲食業に携わり、2015年に故郷・川崎町で初心に帰るべく、持ち帰り専門の唐揚げ店「なだまん」をオープンさせたという店主の山下さん。宮崎産の鶏肉を、香り高いゆずごしょうを加えたタレに漬け込んだ、骨なし(ゆず味)が一度食べたらやみつきになると好評だ。

揚げ置きはせず、注文を受けてから揚げたてを提供するため、電話予約がおすすめ。



memo

骨なしはゆず味のほか

にんにく・塩こしょう味もあり

店主手書きの値段表も

美しく目を引く

骨なし(ゆず味) 100g 250円



■ AM11:00～PM7:30

休 不定期

■ 0947-73-2222

■ 川崎町川崎839-32

からあげ 綾&修

あや アンド あさむ

にんにく・生姜不使用の優しい味
串に刺したササミ揚げも人気商品



500グラムできっちり6個。コロコロと食べやすい形状の骨なしももは、アレルギーのある子供でも気軽に食べられるようにと、衣に小麦粉や卵を使用せず、味付けにもニンニクやショウガを使わない。
オープンから丸5年、店主修一さんと妻、綾さんの名前からつけたという店名にもその親しみやすさが重なり、アットホームでまた通いたくなる店として人気上昇中だ。



memo



■ AM10:30～PM7:00

休 毎週月曜・第5日曜

■ 0947-72-5551

■ 川崎町大字川崎1090-1
(銀天街前)

今年から、干切りキャベツと
オリジナルの甘酢ダレがかかる
唐揚げ丼も新登場

C-3

ふくちゃん



祖母の食堂から
受け継いだ自慢の味
飲食スペース増築中

memo

日当たりがよい立地 唐揚げたての唐揚げを
すぐにその場で味わえる飲食スペースの完成も楽しみ



■ AM11:00～PM7:00
■ 毎週日曜・第3月曜日
■ 0947-42-5806
■ 川崎町池尻343-1

大通りから一本入った池尻の住宅街にあるお店。
地元で愛されていた食堂「ふくちゃん」を祖母から受け継ぎ、孫の裕次さんが唐揚げ店として5年前にオープン。ごはんに合う下味がしっかりとこもった唐揚げは、遠くは北九州からも買いにくるファンもいる。元食堂だった場所にただいま飲食スペースを増築中。田川市の明太子店が作っているという「イカの塩辛」も販売しており隠れた人気商品に。

B-3

とり吉



おやつ天国!
多彩なメニュー

唐揚げ展開

とと共に楽しめる

こだわりの特製タレにじっくりと漬けた確かな味の唐揚げに加え、フライドポテトにたこ焼き、回転焼、ソフトクリームにかき氷等、多彩なおやつメニューと一緒に楽しめる店舗に客足は絶えない。

唐揚げはリーズナブルなブラジル鶏骨なしも肉100g200円か、宮崎鶏もも肉100g270円を選ぶことができる。唐揚げ弁当や唐揚げカレー弁当も人気商品。

memo

とり吉と共にたこ焼きや回転焼が
外から注文できるタコ吉店舗が併設
車で寄りやすい
ソフトクリーム 220円
たこ焼き 400円



■ AM11:00～PM7:30
■ 毎週水曜日
■ 0947-46-3622
■ 川崎町池尻359-1



成ちゃん

焼き鳥オール100円!

梅ヶ枝餅も買えるテイクアウト専門店



田川市伊加利で10年の営業の後、去年10月に川崎町に移転、ニューオープンした、夫婦ふたりで切り盛りするお店。ドックストアコスモスの駐車場に隣接した、かつての上田邸の車庫だったという場所に「焼き鳥」の幟がはためき、気軽に立ち寄れるテイクアウト専門店となっている。

memo

オール100円の焼き鳥
メニューは種類も豊富
梅ヶ枝餅や
たこ焼きも買える



■ AM10:00～PM7:00
■ 不定休
■ 0947-42-2430
■ 川崎町池尻438-7

とり元



オープンから15年。スーパー「ハローデイ」の広い駐車場の一角で家族で元気に営業中。冷凍肉は一切使わず、新鮮な宮崎鶏をしっかりと味付けし、丁寧に仕上げた唐揚げは、買い物ついでに求める人や、子供会などの集まりに大量注文を受けたりとファンが多い。漬けダレにんにく使用か否かも選べる。



■ AM10:00～PM7:00
■ 毎週木曜日
■ 0947-44-0147
■ 川崎町池尻486(ハローデイ敷地内)

memo

骨なしモモ(塩コショウ味)
100g 230円
添田町役場の近くにも
店主の姉がかり盛りする
唐揚げ店あり

買い物ついでに気軽に寄れる、家族の笑顔が嬉しい人気店

第2章

ハイカラお菓子文化の伝承と
廃坑跡地に根づく外食チェーンの今





炭鉱町だったからこそ栄えたお菓子文化は今や有名な話。
過酷な労働で疲れた体を癒す甘いお菓子店の存在感は
今も昔も変わらない。

また、石炭産業なきあと、スクラップされた炭鉱の跡地
利用として昭和50年代から郊外型の商業施設や外食
チェーン店の進出が相次いた。

長崎本店のリンガーハットが筑豊初の店舗として川崎町に
進出したのが今から約40年前。このほかにも安定して
売り上げを保ち年中無休で20~30年続いているチェーン
店がいまだ、いくつも存在している。



さかえ屋 川崎店

パン工房 De・愛

Cake Kanon

リンガーハット 福岡田川店

ジョイフル 田川川崎店

九州筑豊 山小屋ラーメン 川崎店

うちだ屋 田川南店

立喰い生麺 川崎店

華さん食堂 後藤寺店



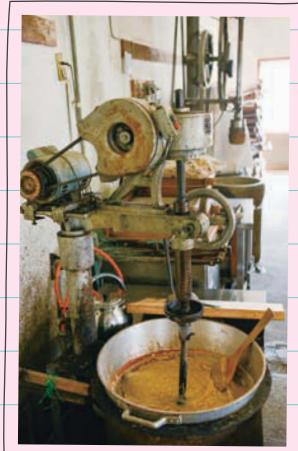
B-2

中村菓子店

菓子・パン職人だった

先代を継ぐ和菓子店も創業から60年

「炭鉱の人はとにかく甘いものを求めるから」と豊前方面から転々と遠くは満州まで、菓子職人として仕事をし川崎町で創業した父を小学生から手伝っていたという2代目の中村亘さん(72)。現在は、餅と和菓子を注文に応じて手作りしている。De・愛をはじめ、町外の道の駅などにも多数卸しており、毎朝4時から黙々と作業し9時には配達を終える。

**memo**

しつこいとした生地と甘すぎない餡が
絶妙にマッチしたお饅頭6個入り270円や
餅類が定番商品



○注文制

○0947-73-2487
○川崎町田原699

A-1

さかえ屋 川崎店

創業65年の誰もが知る九州銘菓
川崎店は35年の歴史アリ



飯塚市本社で福岡県内を中心に系列店も含め106店を構えるさかえ屋。川崎店は元は駅前にあったが現在は大通りの交差点にある。日々のおやつ、お土産、行事毎の贈答品に多くの常連さんに愛され、「南蛮往来」や「すくのかめ」などの定番をはじめ季節商品の品揃えも豊富。川崎店は、子供の節句祝用菓子の売り上げが毎回トップクラスというからその気質がわかる。

memo

苺やメロンが"のった
昔ながらのショートケーキに
想いを馬鹿せる人も多い。
苺のショートケーキ300円



○AM9:00～PM8:00
○年中無休
○0947-72-3514
○川崎町川崎1061-2

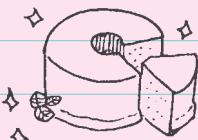


Cake Kanon(カノン)

本町商店街に灯る
ふわふわシフォンケーキの
人気店

高校生の頃からとにかくお菓子作りが大好きだったという店主の樋口かよさん。50歳のとき川田市の洋菓子店主を師として本格的に習い、ついに店を持つことを決心。すっかり寂しくなった本町商店街の空き店舗に入居する。

甘み加減が絶妙、ふわふわで美味しいと評判のシフォンケーキは、注文が後を絶たず、樋口さんが連日ひとりでオープンをフル回転して焼き続け、シャッターが目立つ商店街に情熱の灯をともし続いている。



■ AM10:00～PM6:30
■ 毎週月曜・第3日曜日
■ 0947-73-2372
■ 川崎町川崎413-1

memo
店頭でも買えるほか
直売所De・愛でも販売
ふるさと納税の返礼品
としても人気を集めている

パン工房 De・愛

パン博の川崎町にただ一軒、昔ながらのパン屋さん



36年前より本町商店街、川崎駅前で「クロワッサン」の看板で親しまれてきた原田さんのパン屋さんが、町の直売所De・愛のオープンをきっかけに移転し現在まで、創業時と変わらない親しみ深い味のパンを作り続けている。

おやつにも食事代わりにもなる懐かしい雰囲気の惣菜パンがショーケースに約60種類も並ぶ。



■ AM8:00～PM5:30
■ 毎週月曜日
■ 0947-73-3753
■ 川崎町安真木5314-1

memo

隣接してうどん店も経営
人気のかしわうどんで使う
鶏肉で作る
唐揚げにも
ファンが多い



ジョイフル 田川川崎店

24時間営業、広々明るい店内は
くつろぎの社交場にも



オープンから17年、川崎町唯一の24時間営業の飲食店。モーニング、ランチ、ディナー、デザートと安くて充実した食事メニューの他、セットでつけられるドリンクバーが大人気。仲間同士のお喋りや仕事上のちょっとした打ち合わせにも気軽に利用でき、店内はいつも賑わっている。



団 24時間営業
団 年中無休
団 0947-49-5021
団 川崎町田原1113-4



memo

現在モーニングメニューが
24時間楽しめるキャンペーン中
ドリンクバー付で390円～と激安

リングガーハット 福岡田川店



隣り合わせの田川市に寿屋ができる翌年、北部九州を中心に現在700店舗強を数える系列店の41号店、筑豊初出店としてオープンした。39周年を迎える今年、オープン当初から変わらぬ味で、年中無休で営業中。国産野菜をたっぷり使い麺増量も無料。子供の頃から慣れ親しんだ味として多くの常連客に支えられている。

memo

ちゃんぽんと餃子5個
定番のAセット 750円(税別)

ぱりぱり麺にたっぷり野菜餡の皿うどん♪味もタレ



団 AM11:00～AM0:00
団 年中無休
団 0947-44-0369
団 川崎町池尻小倉畔559-6

筑豊初出店としてオープンして
思い出と共にあるお馴染みの味
39年



うちだ屋 田川南店



ファミレス感覚で気軽に使える大手うどんチェーン



おうちが一番、うちだ屋二番を合言葉に福岡市本社で約50店舗を広げるうどんチェーン店。田川市都では川崎町のみでオープンから25年になる。うどんメニューはもちろんのこと定食や居酒屋メニューも豊富に揃い、ファミレス感覚で気軽に利用する人で深夜まで賑わっている。



memo

定食はうどん付。
タルタルソースなど
好みの調味料も
うちでの食事のように
言えば無料で
つけてくれる。



■ AM11:00～AM1:00
休 年中無休
■ 0947-42-9078
■ 川崎町池尻359-1

九州筑豊 山小屋ラーメン 川崎店

筑豊が誇るラーメンチェーン

川崎店のウリは
唐揚げセット

memo

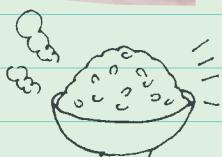
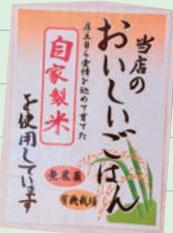
ご飯はこれで小サイズ
定番の食事予セットはなく、あくまで
唐揚げセット(860円)というのか
川崎らしい
鶏丼のカレー セットもあり



田川郡香春町を本店としてフランチャイズ展開が始まった初期の頃より、川崎店として20数年続く古株。当時のままの店の形状にも多くのファンがあり、秘伝の製法で作られる豚骨ラーメンはもちろんのこと、店主の自家製米が山盛りとなる川崎店ならではの唐揚げセットが体力勝負の男性に一番の人気メニューとなっている。



■ AM10:30～PM9:00
休 毎週水曜日
■ 0947-72-8511
■ 川崎町田原549-3



A-2

華さん食堂 後藤寺店



朝10時から夜の10時まで、年中無休で営業中。飯塚本社のチエー
ン店で、ちゃんぽん380円、どんかつ定食467円などとにかく安くて
豊富なメニューが揃う。国産米使用ですべて店内調理という約40
種類の惣菜とご飯、汁物を組み合わせて自分好みのおふくろ定食
が格安で作れる。



図 AM10:00～PM10:00
図 年中無休(年始は休み)
図 0947-44-9735
図 川崎町池尻480-1

**ご飯と味噌汁で120円以下
組み合わせ自由なおふくろの味**

B-2

立喰い生麺 川崎店

田川市本社でご当地メニューも
今や座ってゆっくり味わえる

**memo**

名物 塩岩たまごと、黒米を練り込んだ
特製麺が味わい深い「ホタ山うどん」520円

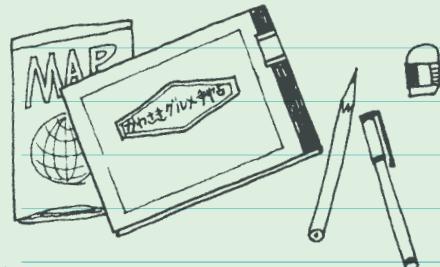


もともとは立喰い店でスタートしたという田川市本社の
うどんチェーン。このほか筑豊地区に3店舗を構える。日
当たりのよい立地のため窓にフィルムを貼っているが、中
は広々明るい。うどんメニューのほか、定食も充実。11時
～14時の日替わり定食も人気。



図 AM7:00～PM9:00
図 年末年始
図 0947-46-1148
図 川崎町池尻364-5





池尻エリア/P4

A-2

ボリューム満点!
本格中華がよりどりみどり
リーズナブルに楽しめる

行橋市、豊前市に次いで、一昨年
オープンしたばかり。台湾仕込み
の本格中華店は初であり、中国語
が飛び交う雰囲気満点の店内で、
麺類、ご飯類、一品料理と豊富な
メニューが良心的な価格で楽しめ
る。醤油ベースで程よい辛さの台
湾ラーメンは癖になる美味しさ。



か つ こ う げ ん
福 興 源 川崎店



memo

お得なラーメンセットは好きな
麺類とご飯類が

ほぼ同じ大きさで
並ぶ 720円

■ AM11:00～PM3:00
／PM5:00～PM11:30
■ 年中無休
■ 0947-46-5556
■ 川崎町池尻481-2



老舗から
NEW OPENまで
川崎町ならではの
飲食店

31選



第3章



自宅でゆっくり味わう家庭料理もよいけれど
気のあう仲間とわいわい外食好きなのも川崎スタイル。
馴染みの店で馴染みの顔と日々の食事を楽しむ人も多い。
安くて旨くてボリューム満点な大衆食堂から
お洒落なレストランや喫茶、居酒屋までよりどりみどり
川崎町ならではの飲食店31店舗を一挙、取材した。



チャボ

伽羅

食膳 和加菜
食事処 ひまわり

麺工房 De・愛

向山食堂

Run Run CAFE

亀草庵

ラピュタファーム

キッチントAKASE

福岡フェザントカントリークラブ内レストラン

十四の月

丸ちゃん

御多幸

つぼ焼きカレー キーツン

香牛かれー 香壺

やきにくのにしもと

おかげ寿司

しま田

なべや 他抜き

酒庵

居酒屋 縁日

とり一

炉ばた焼 田中屋

居酒屋まりちゃん

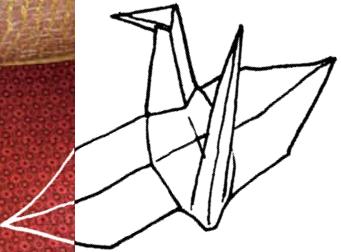
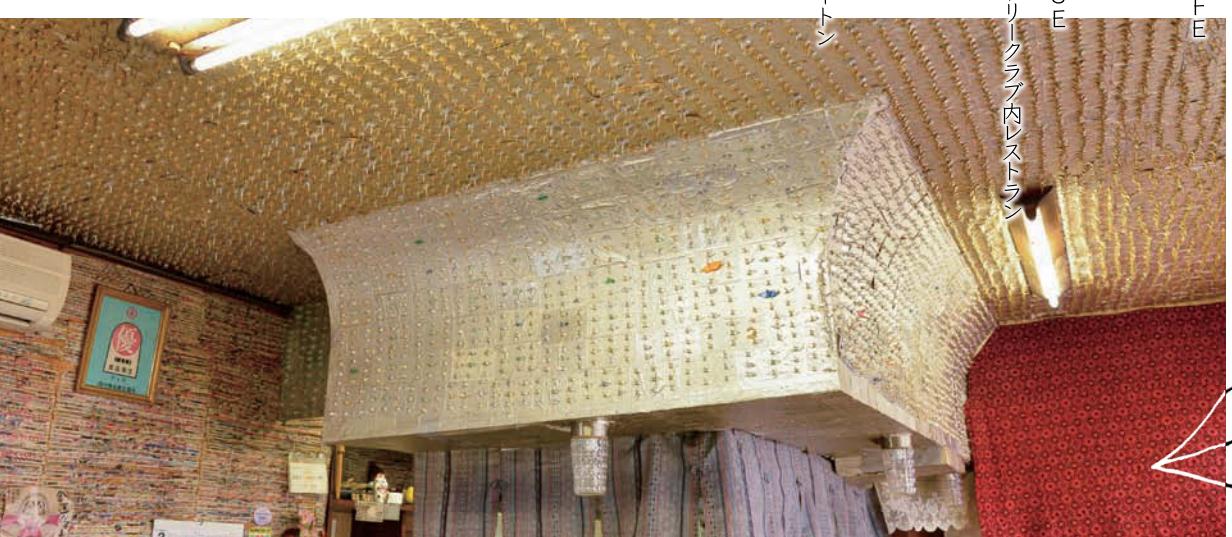
珍竹林

焼き鳥筑 豊

美味しんば

肴娯味家えん

みたか



B-3

古き良き喫茶店の趣そのままに 和洋食なんでも外れなし



memo

一番人気の
しょうが焼き定食
(800円)は
ご飯がいくらでも
すすむ味



田川初のハイカラな洋食レストランとして

ミナル会館の2階「なかよし」に勤めていた店主が、自分の喫茶店を開きたいと35年前にオープンさせた。ステンドグラスに骨董品、昔ながらの懐かしい趣がいたるところに漂う店内で、和定食、洋食、軽食や喫茶まで充実したメニューが味わえる。カウンターでのお喋りを楽しみながら、何を頼んでも満足の味!と、連日、多くの常連客で賑わう。



団 AM10:00～PM10:00

因 毎週水曜日

団 0947-46-0043

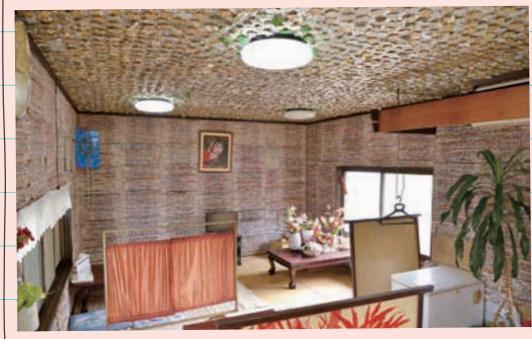
団 川崎町池尻358-5



伽 羅

B-2

チャボ



元は焼肉店だった母の店を娘の宮澤里巳さんが大衆食堂として受け継ぎ、37年。店に入つてまず目をひるのが、壁や天井一面に飾り付けられている紙細工。手先を動かすのが好きな宮澤さんがタバコの銀紙や新聞広告で7年がかりで作り、愛着ある店とその味に一度行ったら忘れられないインパクトを添えている。小鉢が日替わりで変わる定食各種やちゃんぽんも人気。



団 AM10:00～PM7:30

因 不定期

団 0947-73-3555

団 川崎町川崎1090-1
(銀天街前)

memo

卓上コンロ付の
本格ホルモン定食700円
お米は川崎町産を使用

娘さんと共に
笑顔で店に
立つ



名物はホルモン定食

一歩、中に入ればわかるインパクト

A-1

食事処 ひまわり

母から受け継ぐ店を姉妹で約30年

野菜たっぷりのちゃんぽんが自慢



パチンコ店「みらいぱれす」の駐車場の一角にある店舗だが、実は歴史ある独立した食堂で、勝負師はもちろん、多くの常連さんに愛され、平成元年より続く店。毎朝6時ごろから丁寧に仕込みをし、日替わりのおかずが選べる定食が9時ごろから食べられる。鰹・昆布ダシをベースにすっきりした豚骨スープが自慢の、ちゃんぽんも人気メニューのひとつ。

**memo**

カウンターから
お品書きを見上げれば
「当店自慢ちゃんぽん」が
ひときわ目を惹く



団 AM9:00～PM4:00

団 毎週火曜日

団 0947-73-2777

団 川崎町田原1154-1

**A-2**

食膳 和加菜

会席ランチと仕出し料理の店
品数10品以上、目にも楽しい



川崎町出身の島田さんご夫妻が営む和食店。ランチタイム(11時30分～14時)のみの営業で、夜は予約制。30人までの卓袱料理や宴会、仕出し料理の注文を受ける。彩のよい小鉢が少しづつ並ぶ和加菜膳(892円)が人気。要予約だが屋限定の箱膳会席(1600円)もある。ちょっとしたおもてなしにもぴったりで広々とした座敷席でくつろげる。

memo

元々、田川市内のJR伊田駅内で
15年近く営業し、約10年前に
故郷川崎町に移転してきて
仕出し料理は年中無休で
注文を受ける



団 AM11:30～PM2:00

団 毎週火曜日

団 0947-42-7720

団 川崎町池尻459-10



A-2

むかやま
向山食堂



「赤坂小梅」の生家

明治期からの伝統と共にある庶民の味

memo

うどんに丼、定食と
メニュー豊富だが
ライバ目が石研究して出しが始めた
唐揚げが大人気
単品でご飯と唐揚げをつける
B 定食(+200円)を
頼む人続出



町のPRキャラクターである「小梅ちゃん」のモデルであり、川崎町が誇る昭和の大歌手「赤坂小梅」の生家。現在5代目となる向山祐二さん夫妻が歴史ある食堂を受け継いでいる。創業百五十年超の伝統に相対し、店内は昔ながらの飾らない食堂の様相。役場の近くにあり、連日、多くの人の日々の食を支えている。本格的な豚骨スープのラーメン(450円・替え玉100円)の味と値段にも唸るばかり。

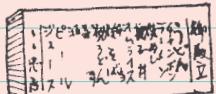


■ AM10:00～PM8:00

■ 毎週日曜日・祭日

■ 0947-73-2137

■ 川崎町川崎1069-18

**A-1**

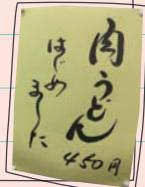
で
麺工房De・愛



長年、町でただ一軒のパン屋さんを営む原田紀雄さんが、直売所De・愛を盛り上げようと棟続きで始めたうどん屋さん。方々のうどんを食べ歩き、歯ごたえや喉ごしが気に入った山口県周南市から麺を取り寄せて作る。「忙しいけどまったく飽きんね」と話す原田さん。お客様との対話を大切にパン工房と行ったり来たりしながら元気に営業中。

**memo**

一番人気は、甘辛く煮た
鶏肉がたっぷり入った
かしわうどん
好みに応じて細麺、
太麺が選べる
最近になって肉うどんも
メニューに仲間入りした



As

き
そ
う
あ
ん

亀草庵



室町時代の僧、雪舟が築庭したとされる魚樂園内に昨年春、お屋敷へと誘う受付スペースを全面改装して誕生した。和モダンな雰囲気の店内で、庭園を眺めながらゆっくりと食事やティータイムが楽しめる。珈琲や抹茶などドリンクメニューも豊富で、美容健康において注目されている「すっぽんエキス」の自社開発商品「亀蜜」を使ったパンケーキやデザートが味わえるのは亀草庵ならでは。



■ AM10:00～PM4:30
■ 毎週月曜・第3火曜日
■ 0947-72-7777
■ 川崎町安眞木6385-1

memo

「亀蜜」を愛用している芸能人や美容関係者も多くの全国雑誌等にも度々登場する



国指定名勝庭園「魚樂園」内に誕生した和モダンカフェ

B-2

Run Run CAFE(るんるんかふえ)



子育て世代にも嬉しい
都会的センスの漂うカフェ新登場

**memo**

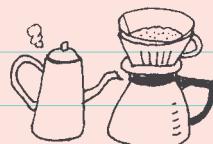
一番人気は、鹿児島産豚を
オリジナルの
照り焼きタレで焼いた
ポークライス(880円)
子連れでも
ゆっくり食事ができるよう
奥には個室も完備



高い天井に木の温もりとオールドアメリカンなインテリアが目を惹く店内。一步中に入れば、ここが川崎町であることをつい忘れてしまうほど。高校を出て約20年間、建築業に携わっていた本山さんが、一昨年の夏、前々から夢見ていたカフェを故郷川崎町で開いた。元々古い酒屋だった建物を美容師の妻、美加さんとリフォームした。センスのよい盛り付けや味も評判。人気のワンプレートランチをはじめカフェメニューも充実。



■ AM10:00～PM6:00
■ 每週木曜日
■ 090-5083-6206
■ 川崎町田原708-4



キッチンTAKASE(たかせ)

シェフの心意気が詰まつた年に4回だけの「ビーフシチュー」に垂涎



memo
1回の仕込みに40キロの黒毛和牛を使用
精巧に切り分けられた肉と味わい深いソースにシェフのこだわりが凝縮されている (160g・アラカルト)3800円



オープンから丸10年、地元野菜をふんだんに使って旬の料理を提供するフレンチレストラン。福岡市の老舗洋食店「達」で修行し、ホテルの料理長や居酒屋、洋菓子店など様々なジャンルで食の仕事に精通したシェフが腕をふるう。通常のランチ、ディナーメニューの他、年に4回だけしか出来ないシェフのこだわりがつまたビーフシチューも

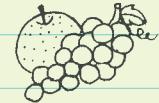
名物で、多くのファンがその完成を待ちわびている。



□ AM11:00～PM3:00
PM5:00～PM10:00
□ 毎週火曜日
□ 0947-46-3344
□ 川崎町池尻355-9

ラピュタファーム

農と食の川崎町を代表する大人気の果樹園レストラン



炭鉱跡を開墾して先代が作った農園に「食べる楽しみ」をプラスさせた先駆的なバイキングレストラン。月替りで変わるメニューは野菜や果物の美味しさを生かしたものばかりで連日予約でいっぱいだ。緑溢れるガーデンには動物達が戯れ、実りの季節には、ぶどう狩りや梨狩りも楽しめる。

近年さらに「作る楽しみ」をプラスしたガーデンスタイルもでき、ますますファンを増やしている。



memo
自家製ジャムやオリジナル調味料も豊富
チーズのような味わいの
「味噌漬け豆腐」が雑誌「アーレータス」の
お取り寄せランキングでランプリに!



□ AM10:30～PM2:45
毎週月曜・木曜日
(日・祝は除く)
□ 0947-47-4000
□ 川崎町安眞木4408-11



じゅう よん つき
十四の月



遊びゴコロ満載で
味は本格派！
多彩なメニューが楽しめる



memo

鉄板焼メニューもいろいろ。
ロングワインナーがぐるぐる巻きになった「びっくりワインナー」600円



圖 AM11:00～PM2:00/
PM5:00～PM10:00
因 每週月曜日
圖 090-8353-1706
因 川崎町川崎1058-1

十五夜満月となる前日、今から満ちていくワクワク感をイメージしてつけられた店名通り、明るく元気な藤瀬さん夫妻が笑顔で営むお好み焼き居酒屋。博多の名店「一番星」で修行したという店主が焼くお好み焼きは表面がカリカリで中はふわふわ。ハート形に焼く「ラブ玉」をはじめ、遊びゴコロが詰まったメニュー展開で子連れのファミリー層にも人気。

福岡フェザントカントリークラブ内レストラン



一般利用も可
ゴルフ場の中にある知る人ぞ知るレストラン

自然の起伏が生かされた丘陵コースが人気のゴルフ場(1976年開場)内にオープン当初からあるレストラン。平日のコンペ時等はプレイヤー料金に含まれている食事券で格安に食事ができるため満席になることが多いが、喫茶や食事で一般利用也可能。和洋食何でも揃う。一番人気は鉄板焼ステーキ(1580円)



memo

広々とした客席でグリーンを眺めながらの朝茶利用もオススメ
珈琲とチョコレートクリーミーのセット(350円)



圖 AM11:00～PM5:00
因 不定期
圖 0947-49-5266
因 川崎町安眞木1086-7



A-1

お
御
多
幸

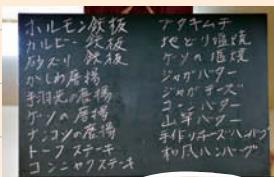
創業30年「お好み焼き」の
暖簾の向こうに、笑顔の幸あり



閉ざされた入り口に「お好み焼き」の暖簾だけがはためき、中を伺い知ることができないが、扉を開けると元気いっぱいにヘラを動かすお母さん。小さい空間にカウンターと小上がりの座席がひしめき常連客との会話と笑顔で賑わっていた。来年でオープン30年。看板商品はお好み焼だが、店主の辻本みどりさんがソースから手作りしているという焼きそば、焼き飯、その他、ハンバーグや丼物などメニューも豊富だ。

memo

焼き鳥などもあり夜は居酒屋としても
賑わう メニューはすべて500円以下



■ AM10:00～PM2:00/
PM5:00～PM9:00

休 毎週水曜・木曜日

■ 0947-72-7787

■ 川崎町田原542



C-1

丸ちゃん

大阪で定年退職しターン開店
住宅街の中のお好み焼き店



川崎町出身で大阪の食品会社にお勤めだった丸山美知男さん(65)が、定年退職後に帰郷し、4年前にオープンさせたお好み焼き店。大阪で食べ歩いていたお好み焼きの味を身近に楽しんでもらいたいと住宅街の中にお店を構え、妻の一美さんと営んでいる。店内は靴を脱いで上がる広々としたお座敷になつてあり、鉄板を囲みくつろげる雰囲気。



memo

たこ焼きは専用のたこ焼き器で自分たちで焼いて楽しむこともできる



■ AM11:30～PM2:00/
PM5:00～PM9:00

休 每週月曜・第3火曜日

(月曜日祝日の場合火曜日休み)

■ 0947-75-8796

■ 川崎町田原221-3



香牛かれー 香壺

ガス屋さんが時間をかけて煮込んだ
町の名物カレー



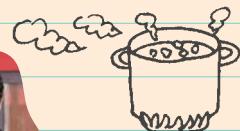
家業が燃料販売店であり、地元商工会議所の青年部でリーダーを務める最所さんが、以前からの夢であったカレー屋さんを開店させた。ガスを存分に使って黒毛和牛のスジ・スネ肉を長時間トロトロになるまで煮込み30種のスパイスや野菜を使ってルーを仕上げる。誰が食べても美味しい香り高いカレーを目指して発信を続け、今や多数のメディアにも注目される名物カレーに。



■ AM11:00～PM1:30/
PM4:30～PM7:00
■ 毎週月曜・日曜・祭日
■ 0947-73-3882
■ 川崎町田原19-3



memo
最高峰はテイクアウト専門としていたが
その場で味わえる
イートインスペースができる
評判を呼び、遠方からも
多くのカレー好きが訪ねてくる



つぼ焼きカレー キートン

広島の有名店主は
ミュージシャンが
何故ジンシャン?



広島では知らない人はいないという老舗カレーチェーン「キートン」の暖簾分け。何故ここに?と驚いて入店してくる関係者も多いといふ。また創業者が店主の熊谷さんと大学の同級生だったとのことで、その秘伝の味やつぼやきスタイルをそのまま習って独立採算で丸22年。東京でプロのベースとして活躍していた時代を経て、その人柄と味で多くのファンを惹きつけている。



memo

野菜や
果物が溶け込んだ
味わい深いルーが
専用の器に入って
運ばれてくる
エビフライの大きさにびっくり
人気のエビフライカレー
930円



■ AM11:00～PM3:20/
PM5:10～PM9:30
■ 毎週木曜・第2日曜日
■ 0947-45-8245
■ 川崎町池尻460-1

C-2

堂々たる風格

半世紀続く町のお寿司屋さん

memo

宴会等で
おすすめしているのは
ボリュームたっぷり
味自慢の「鴨金丼」
一人前2700円



本町から丸山町と移転し、現在は川崎町役場の
すぐそばに堂々たる日本家屋の店舗を構える。

ピーク時は町内に5,6軒あった寿司店も次々と廃業し、今や半世紀の歴史を誇る一番の老舗に。江戸前寿司は特上1950円からで、寿司6貫にうどんか茶碗蒸しがつく人気の寿司定食のほか、しょうが焼やハンバーグなど寿司以外の定食メニューも豊富。



■ AM11:00～PM10:00

■ 毎週月曜日

■ 0947-72-3028

■ 川崎町田原766

**A-2**

やきにくのにしもと



山田ホルモンセンター直営の焼肉店として約30年間、営業を続ける老舗。部位ごとに丁寧に処理されたホルモンの品揃えと味に定評がある。大勢でわいわい食べる焼肉を少人数でも気軽に味わってもらいたいと数年前より、ご飯とワカメスープがセットになった定食メニューが登場。ランチタイムから終日利用できるようになった。

**memo**

ロース、カルビホルモンがセットになった一番人気の
ミックス定食1500円 小売窓口もあり持ち帰りも可能



■ AM12:00～PM10:00

■ 毎週火曜日

■ 0947-45-2333

■ 川崎町池尻460-1



お一人様から気軽に焼肉が楽しめる
定食メニューが新登場

なべや 他抜き

昨年よりお寿司屋さんから
鍋料理店にリニューアル

縁起物のたぬきの置物をシンボル
に、他にはない店と20年近く「他
抜き寿司」としてランチから営業し
ていたが、なじみの板前さんが亡く
なってしまったとのことで、昨年より
大人数で楽しめる「鍋料理」をメイ
ンとした居酒屋として生まれ変
わった。ちゃんと鍋とホルモン鉄板
鍋を看板に、居酒屋メニューも多
数取り揃えている。



■ PM5:00～PM11:00
■ 毎週火曜日
■ 0947-73-2311
■ 川崎町川崎1839-2



memo

30～40人で宴会もできる広々としたお座敷で
くつろぎながら鍋料理を楽しめる
ちゃんこ鍋 一人前1500円
ホルモン鉄板鍋 一人前1800円



しま田

出し汁が決め手、自慢のかしわ鍋が
一年中楽しめる



オープンから25年、いつも元気な島田
さん夫妻が営む居酒屋さん。その日の
仕入れに応じた刺身や一品料理、焼き
鳥などいろいろなメニューがある中、「鍋
料理」のしま田としても知られている。い
りこと鰹を使った醤油ベースの出し汁は
しま田オリジナル。たっぷりの野菜と鶏
肉がセットになったお持ち帰り用(3～
4人前・2700円)も人気商品だ。



memo

店で注文した場合、豚肉と
ミニチに入り2人前2000円から
1本700円で出し汁だけ
買うこともできる



■ PM5:00～PM10:30
■ 日曜日のみPM5:00～PM9:30
■ 毎週月曜日
■ 0947-73-2708
■ 川崎町川崎1058-1

居酒屋縁



焼き鳥に焼きそば、ストロー付のソフトドリンクなど、まさにお祭りの屋台メニューを再現したようなお品書き。地域の神幸や盆踊り等にも積極的に参加するというお祭り好きな店主の石垣さんが、子供達が喜ぶようなメニューを並べ、家族揃って楽しめる居酒屋を3年前にオープンさせた。甘めの炒め醤油にこだわった名物「もやし焼きそば」500円がイチオシメニュー。



■ PM6:00～PM11:00
■ 毎週火曜日
■ 0947-72-5700
■ 川崎町川崎1092-1



memo

オリジナルのピザや香草のカレーなどうれしい隠れメニューいろいろあり

日 お祭り好きの店主が営む、子供から大人まで楽しめる店



酒庵



わざわざ訪ねたい！

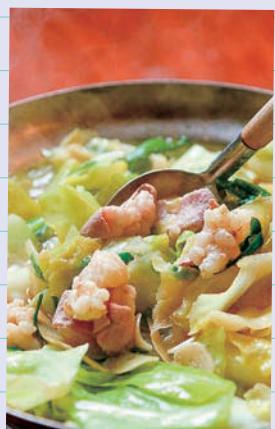
高台にある庭付250坪の
お屋敷を居酒屋に



高台の住宅街の中にあり少々わかりにくい場所だが、元は呉服屋さんという広々としたお屋敷と風情ある庭が雰囲気よくライトアップされ、辿り着いた感動はひとしお。わざわざ訪ねたい店として人気を集めている。本格派の博多もつ鍋（一人前1200円）を看板メニューに工夫を凝らした料理と様々な種類のお酒が楽しめる。



■ PM5:30～AM0:00
■ 毎週水曜日
■ 0947-72-3385
■ 川崎町田原1692-2



memo

客のほとんどが注文するという人気のもつ鍋は博多の老舗もつ鍋専門店「笑楽」直伝の味くつろぎの空間でじっくり味わいたい

炉ばた焼 田中屋



老舗の風格が漂う店
素材の旨さを引き出す
職人技



memo

炉ばた焼
各種 600円
娘さんの手作りプリンも
時々登場
隠れた人気商品となっている



■ PM5:00～PM11:00
■ 毎週水曜日
■ 0947-44-1450
■ 川崎町池尻355-12

大通り沿いにすぐに目につく「味の店 炉ばた焼」の文字と存在感のある佇まい。多くの常連さんに支えられ早35年の老舗だ。扉を開けると、広々としたカウンターに旬の魚がズラリと並ぶショーケース。

きりりと白衣の大将が鮮やかな手つきで鰯をじっくり形よく焼いてくれた。絶妙な塩梅と焼き加減で素材の旨さを引き出す、まさに「味な」店。

とりー

駅前で32年
おもてなしの心が詰まつた繁盛店



memo

甘辛く味付けした豚足を酒蒸して販売した「豚足の酒蒸し」(450円)
大きな焼きおにぎり(200円)も夕物



■ PM5:00～AM0:00
■ 每週火曜日
■ 0947-73-2932
■ 川崎町川崎873-8

赤村出身の店主、高生加さんが36歳の時に脱サラし駅前にオープンさせた。気配り上手な奥さんとの息のあった接客で、多くの常連さんに支持されている老舗。お酒が飲めない人のために無料でウーロン茶や緑茶も用意する。メインの焼き鳥は付け合わせのキャベツ無料。その他、その日の仕入れによって刺身や一品モノもいろいろ揃う。

B-3

珍 竹 林



珍竹林
居酒屋で本格ステーキ
お肉屋さんならではのお得なメニュー満載

本町商店街で精肉店を営んでいた財津さん一家が、田川市で居酒屋を始めたのが30年前。旨い肉料理を出す店として評判となり、川崎町に移転して15年が経った。約60席の店内は週末ともなると全て電話予約で埋まってしまうという。一番人気はたっぷり200gもある国産牛ステーキ1280円。GW明けまでにリニューアルに入り町内の別の場所に移転を検討中。

**memo**

ステーキと並び、ネタが大きくて旨いと人気の串焼きはお任せコース

10本で
1280円



■ PM5:00～AM0:00
■ 毎週火曜日
■ 0947-46-3363
■ 川崎町池尻367-2

A-1

居酒屋まりちゃん



扉の向こうは母の家
黒塗の外観と
相対するアットホーム

memo

付き出しはボリューム
たっぷりで300円
人気の一錢焼200円
とん平焼500円
15年間値上げなし



■ PM5:30～PM11:00
■ 毎週水曜日
■ 0947-46-5589
■ 川崎町池尻559-2

毎日午後5時頃から開くというが、屋間そばを通ってもなんとなく謎。元地鶏店だったという黒塗の外観のせいか今やっている店なのかどうか。しかし思ひ切って扉を開ければすべて解決する。木の温もりを感じる広めのカウンターと優しい笑顔のママが、ボリュームたっぷりの家庭料理を次から次へと驚きの価格で出してくれる感動。常連客は、家族連れや独身男性が中心というのも納得だ。

美味しんぼ

創業30年、老若男女に愛される
多彩なメニューが自慢



焼き鳥がメインというが「美味しんぼ」の名の通り、揚げ物、鉄板、焼き魚、メニューにはない洋風や中華料理まで「おいしいもの」にこだわった多彩な味が楽しめる。田川市後藤寺で15年、川崎町に移転して15年。酒の種類も豊富で幅広い年代の客を持つ。5年前にリニューアルして座席も広々くつろげる。



memo

人気のエビマヨ(700円)
海鮮カレーパッチョ(800円)
メニューには載っていないが
店主のその日のおすすめが楽しめる

焼き鳥 築 豊

親子3代で守る赤提灯
築豊の看板に歴史と郷愁集う老舗



memo

築豊の看板にちなみ、炭鉱の歴史がわかる貴重な写真も次々と集まってきた「いい感じ」と渾して帰る人も多く、客人を連れて行きたい店としても知られる

■ PM5:00～AM0:00
休 毎週木曜日
■ 0947-44-2332
■ 川崎町池尻481-1

■ PM5:00～PM11:30
休 每週日曜日
■ 0947-72-7365
■ 川崎町田原754

とんとん



去年の夏、山下通りにて40年以上閉めたままになっていた美容室を改装して作られたカラオケ居酒屋。自身は歌わざお酒も飲まないという水島純さん(73)がとにかく自慢の家庭料理を多くの人に味わってもらいたい一心で始めたという。当初は店名に「バイキング」と入れ、大皿料理をいくつも作ってもなしていたが、現在は一人一人に目替わりで箱膳を作るスタイルに。



memo

おいやは食事付1000円で

カラオケ歌い放題
ドリンク代は
生ビールをはじめ
アルコール類は
オーレ300円



■ PM6:00～PM10:00
■ 毎週火曜日
■ 0947-72-7518
■ 川崎町川崎216-3

肴唄味家えん

住宅地で仲良し夫妻が営む和みの居酒屋



今年オープン20周年を迎える松村夫妻が営む居酒屋。店主の久さん(45)の父が町内すっぽんの養殖を行っていることもあり、創業当初からすっぽん料理が食べられるお店としても知られている。妻、ア紀さんの笑顔と共に和みの空間の中で4種類の鍋料理をはじめさまざまな創作メニューが楽しめる。



■ PM5:00～PM11:00
■ 每週日曜日
■ 0947-72-7555
■ 川崎町川崎174-6

memo

人気の手作りハンバーグ(600円・税別)
ほか、ピリ辛キムチともつ鍋
すっぽん鍋は2,3日前の予約制



川崎エリア/P6

B-2

みたか



町の盛衰を知る女将の
「おかえり」の笑顔にほっと一息



memo

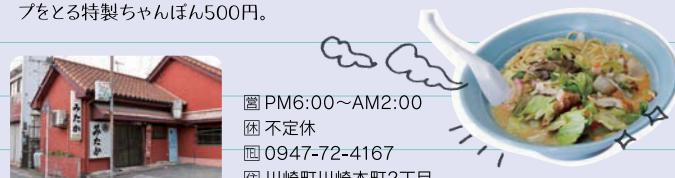
お品書きは多くないが
オムライスや焼きうどんなど
リクエストに応じて
なんでも作ってくれるらしい
お酒も料理も
大抵一律500円



創業から今年で57年。元々は夫婦で駅前に「みたか寿司」を営んでいたが、夫を亡くしてからは、一ノ宮美栄子さん(77)がひとりで夜の食事処として、カウンターのみの小さなお店を続けている。両親は古河大峰炭鉱で働いていたとのこと。人との絆を大切に、いつでも穏やかな笑顔で迎え入れてくれる。名物は鶏ガラでしつかりスープをとる特製ちゃんぽん500円。



図 PM6:00～AM2:00
団 不定休
団 0947-72-4167
団 川崎町川崎本町2丁目



川崎町農産物直売所

川崎ブランドの食材や『De・愛』

川崎町ならではの逸品に出会える

季節毎に地元で採れた新鮮な野菜や果物、加工品が並ぶ。手にとれば一目で質の良さがわかると同時に、生産者の顔や想いまで伝わって来るようだ。大量には揃わないので、業者向けの普及は難しい状況だが、それぞれ我が家のお気に入りがあり、人にも教えたい逸品がある。野菜や果物などの生鮮食品に限らず、町内の個人商店で取り扱うオススメの逸品も手に入る。



memo

昨年より、専用の移動販売車もできた
各地区をまわる傍ら、都心への
イベント出店でもDe愛の商品を
積極的にPR中

■ AM9:00～PM5:00
■ 団年未年始
■ 0947-72-8249
■ 川崎町安眞木5308-1



これまで紹介した町内に現存する「食」に関する54の店の取材を通してあらためて驚くことは、人口2万人弱の町の割にその選択肢があまりにも多い。にもかかわらず、創業三十年をゆうに超える店がいくつもあり、店主の誰もが印象的な笑顔と共に、とてつもなくエネルギーッシュであるということだ。
ある店主はこう言う。川崎町の人はどういうわけか、とにかくおいしい食と人を喜ばすことに金を惜しまない。だからこそ、それに応えるべく頑張りさえすれば、私たちは生き残ることができるのだ。

地道に客と向き合い、おいしい食を提供することに情熱を傾け続ける人々の存在を心から誇らしく思う。



川崎ブランドの味と 人が集結するスポットへ

最終章

手作りこんにゃく



なめらかな食感の
小峰さんの手作りこんにゃくは
即売り切れる人気商品

お菓子



町内の障害者施設が原料や味に
工夫を凝らしてつくるドーナツやせんべい
中村菓子店やカノンのお菓子も販売中

生鮮食品



第1章で紹介した藤川鮮魚店
北代精肉店、牛若丸ホルモンセンターの
生鮮食品も手に入る。

安眞木米



安眞木地区の棚田米や
れんげ米をはじめ
ソヤツ!川崎町産のお米

野菜・果物



通年手に入る、生食可能な原口さんのお松菜をはじめ季節毎に多種多様な野菜や
果物が並ぶ。昨年、町の観光りんご園には、福島県から果樹のアロが移住し
その味が評判となっている。



De・愛で出来る旬の味 逸品をチェック



蜂やなべとう



100パーセント川崎町産の
天然蜂蜜は川崎アーランドの代表格

マルボシ酢



川崎町発全国アーランド
マルボシ酢の品揃えも多種多様

安藤味噌



昔ながらの製法で
安心安全な無添加味噌を提供
関連商品も多数

紅茶・珈琲



7寿銀天街の中にある
西村園セレクトのこだわり品も
人気上昇中

カテゴリーインデックス

鮮魚・精肉 惣菜・仕出し	藤川鮮魚店【0947-72-3177】	掲載 [P10] マップ [P6][B-2]	川崎町農産物直売所 De・愛【0947-72-8249】	掲載 [P42] マップ [P7][A-1]
	北代精肉店【0947-73-3167】	掲載 [P10] マップ [P6][B-2]	麺工房De・愛【0947-73-3753】	掲載 [P28] マップ [P7][A-1]
	白木原鮮魚店【0947-73-2396】	掲載 [P11] マップ [P6][D-1]	向山食堂【0947-73-2137】	掲載 [P28] マップ [P6][A-2]
	牛若丸ホルモンセンター【0947-72-5237】	掲載 [P11] マップ [P6][A-1]	Run Run CAFE【090-5083-6206】	掲載 [P29] マップ [P5][B-2]
	貴丸【0947-72-3063】	掲載 [P12] マップ [P5][Ts]	亀草庵【0947-72-7777】	掲載 [P29] マップ [P7][As]
	長弘商店【0947-73-2065】	掲載 [P12] マップ [P6][B-1]	ラビュタファーム【0947-47-4000】	掲載 [P30] マップ [P7][D-1]
	からあげ綾&修【0947-72-5551】	掲載 [P13] マップ [P6][B-2]	キッチンTAKASE【0947-46-3344】	掲載 [P30] マップ [P4][B-3]
	なだまん【0947-73-2222】	掲載 [P13] マップ [P6][B-2]	福岡エザトカントリークラバ内レストラン【0947-49-5266】	掲載 [P31] マップ [P7][As2]
	とり吉【0947-46-3622】	掲載 [P14] マップ [P4][B-3]	十四の月【090-8353-1706】	掲載 [P31] マップ [P6][A-1]
	ふくちゃん【0947-42-5806】	掲載 [P14] マップ [P4][C-3]	丸ちゃん【0947-75-8796】	掲載 [P32] マップ [P5][C-1]
唐揚げ・ティックアウト	とり元【0947-44-0147】	掲載 [P15] マップ [P4][A-2]	御多幸【0947-72-7787】	掲載 [P32] マップ [P6][A-1]
	成ちゃん【0947-42-2430】	掲載 [P15] マップ [P4][B-2]	つぼ焼きカレー キートン【0947-45-8245】	掲載 [P33] マップ [P4][A-2]
	さかえ屋 川崎店【0947-72-3514】	掲載 [P18] マップ [P6][A-1]	香牛かれー 香壺【0947-73-3882】	掲載 [P33] マップ [P5][D-1]
	中村菓子店【0947-73-2487】	掲載 [P18] マップ [P5][B-2]	寿司 焼肉	やきにくのにしもと【0947-45-2333】
パンケーキ・甘味	パン工房 De・愛【0947-73-3753】	掲載 [P19] マップ [P7][A-1]	おかめ寿司【0947-72-3028】	掲載 [P34] マップ [P5][C-2]
	Cake Kanon【0947-73-2372】	掲載 [P19] マップ [P6][B-2]	しま田【0947-73-2708】	掲載 [P35] マップ [P6][A-1]
	リンガーハット 福岡田川店【0947-44-0369】	掲載 [P20] マップ [P4][A-1]	なべや 他抜き【0947-73-2311】	掲載 [P35] マップ [P6][Ks]
	ジョイフル 田川川崎店【0947-49-5021】	掲載 [P20] マップ [P5][B-1]	酒庵【0947-72-3385】	掲載 [P36] マップ [P5][Ts]
外食チェーン	山小屋ラーメン 川崎店【0947-72-8511】	掲載 [P21] マップ [P5][C-2]	居酒屋 緑日【0947-72-5700】	掲載 [P36] マップ [P6][B-2]
	うちだ屋田川南店【0947-42-9078】	掲載 [P21] マップ [P4][B-3]	とりー【0947-73-2932】	掲載 [P37] マップ [P6][B-1]
	立喰い生麺 川崎店【0947-46-1148】	掲載 [P22] マップ [P4][B-2]	炉ばた焼 田中屋【0947-44-1450】	掲載 [P37] マップ [P4][B-3]
	華さん食堂 後藤寺店【0947-44-9735】	掲載 [P22] マップ [P4][A-2]	居酒屋まりちゃん【0947-46-5589】	掲載 [P38] マップ [P4][A-1]
食堂・定食・喫茶店	福興源 川崎店【0947-46-5556】	掲載 [P23] マップ [P4][A-2]	珍竹林【0947-46-3363】	掲載 [P38] マップ [P4][B-3]
	チャボ【0947-73-3555】	掲載 [P26] マップ [P6][B-2]	焼き鳥 築豊【0947-72-7365】	掲載 [P39] マップ [P5][B-2]
	伽羅【0947-46-0043】	掲載 [P26] マップ [P4][B-3]	美味しいんぽ【0947-44-2332】	掲載 [P39] マップ [P4][A-2]
	食膳 和加菜【0947-42-7720】	掲載 [P27] マップ [P4][A-2]	肴姫味家 えん【0947-72-7555】	掲載 [P40] マップ [P6][C-2]
居酒屋・焼鳥・鍋料理	食事処ひまわり【0947-73-2777】	掲載 [P27] マップ [P5][A-1]	とんとん【0947-72-7518】	掲載 [P40] マップ [P6][C-2]
			みたか【0947-72-4167】	掲載 [P41] マップ [P6][B-2]



編集後記

川崎町出身ですが知らないことばかり。ひとつひとつに物語がある飲食店の今と、食にかける川筋気質の店主の心意気には感動しきりで、質問が次から次へと止まらず、おおいに好奇心がかきたてられた大変貴重な機会でした。感謝します。感動を言葉にするのは大変難儀でしたがなんとか伝われば幸いです。

取材・文・写真 青木 美香

写 真 長野 聰史

イラスト まるやま ももこ

編 集 Sleeper design

制 作 川崎町観光協会

発 行 川崎町役場 商工観光課
福岡県田川郡川崎町大字田原789-2
TEL:0947-72-3000

2017年4月発行



Gourmet



MEISHI Sen Sogyo

