

よしがわ 一店逸品

商力タログ

今日から“新たな吉川を発見!!”
…出来そうな予感です。

Vol.1

『へえ～、吉川にもこんなお店があったんだ！』

『吉川に何十年も住んでいるけど、こんなに知らない
お店があったなんてビックリ！』

『最近、吉川に引っ越してきたばかりなので、こんなお店の
情報が欲しかった！』 …などなど。

そんな声がアチラコチラから聞こえてきそうな「吉川のこだわり店」
を凝縮した一店逸品カタログの新登場です。

隅から隅まで眼を皿にして熟読すれば、今まで知らなかった“新
たな吉川”が再発見できるハズ。

今度の休みにブラリと逸品カタログ片手に気軽に吉川のお店をの
ぞきに行ってみませんか。



田んぼの中に木のプロ集団を見つめた



閑小前の田んぼの中に突然家具の看板。一体どんな家具屋か?興味津々工房を覗いてみて驚いた。店内では12人の木の匠たちがすべて手作りの家具を制作中で、オーダー家具からリフォーム、木の小物まで逸品がズラリと並んでいる。そんなところが木工房シンなのである。家に合わせた自分好みの夢のある家具が欲しいと思ったら即相談するとよい。一見入りづらそうな店だが、入ってみると“絶対にはまる手作り家具屋”である。

1 木工房シン ☎ 048-981-0167

住 吉川市関186 休 不定休
営 8:30~17:30(土・日・祝日10:00~17:00(要事前連絡))

美味しい!もう1杯!と言つてしまいそうな農家呑茶

もともとは先代の実家が静岡の掛川出身ということで「静岡屋」の屋号になったという、吉川で約80年になる老舗のお茶専門店。ここで見つけたのが「農家呑茶」というお茶である。静岡県掛川の農家が自家用として呑むために作られたお茶なのだ。普通の煎茶と違い見た目は濃くて苦しそうだが飲んでみる



9 静岡屋 ☎ 048-982-0121

住 吉川市吉川11-9-14 営 8:30~19:30
休 不定休

備長炭で焼いたおせんべいの味はこんな味!?



オススメは創業以来変わらぬ味を保っているという「しょうゆ味」だ。このせんべいは昔ながらの「やや堅焼き」でパリパリの食感が何とも言えずウマイ! しょっぱからず、薄からずでちょうどよくもう1枚食べたくなるから不思議。生地を作り、備長炭で焼いてるので本当にいしいせんべいを食べたいというヒトは、事前に電話で注文するほうがより美味しいせんべいが食べられる。一度お試しあれの一品である。

17 平野せんべい屋 ☎ 048-982-3591

住 吉川市保718-1 休 日曜日
営 (通常)10:00~19:00 (夏季)10:00~20:00

あなたはこしあん派?それともつぶしあん派?



吉川橋のたもとに位置するまるしん菓子店は、吉川に店を構えて46年。この店の逸品はまだお目見えして間もない新顔、吉川名物「なます最中」。口に入れるともなかの皮は歯ごたえがあって香ばしい味が絶妙。あんはつぶしあんとこしあんがあるが「これが同じもなか?」と思うくらい、全く違う口当たりにビックリ。どっち好みか是非食べ比べしてみては?まだ販売し始めて日が浅いためか、吉川でも知る人ぞ知るの密かな人気モノである。



2 まるしん菓子店 ☎ 048-982-0249

住 吉川市平沼48-2 営 8:30~19:00
休 每週月曜第二・第三火曜日

寝られない…と悩んだら即相談!



5名様
なます最中
(8コ入り)
ヌヌーピーの石けん付
タオルセット



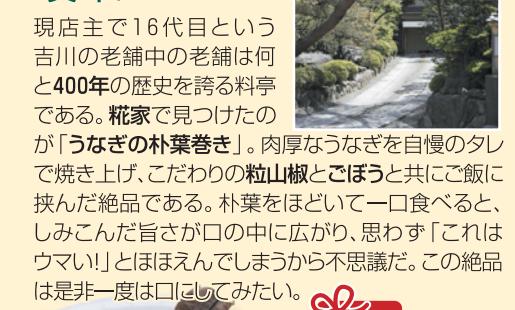
人生80年、さてそのうち睡眠時間は何年位か…。実は約27年は寝ているのだ。ぐっすり安眠したいというヒトがまず考えなくてはいけないのが枕と敷布団。特に、枕は寝るという行為の中でも大切な道具である。岩平屋では自分の頭部にフィットした枕を作ってくれ、2年間はピッタリフィットするまで何回でも調整してくれると言うから親切この上ない。寝られないヒト、絶対に岩平屋に相談して、よい眠りを手に入れましょ。



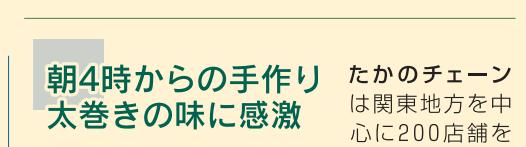
3 東京西川チェーンいわひらや ☎ 048-982-0326

住 吉川市平沼1-9-15 営 10:00~19:00
休 每週水曜日

うなぎの朴葉巻きに思わず“美味しい!”



現店主で16代目という吉川の老舗中の老舗は何かと400年の歴史を誇る料亭である。糀家で見つけたのが「うなぎの朴葉巻き」。肉厚なうなぎを自慢のタレで焼き上げ、こだわりの粒山椒と共に飯に挟んだ絶品である。朴葉をほどいて一口食べると、しみこんだ旨さが口の中に広かり、思わず「これは美味しい!」とほほえんでしまうから不思議だ。この絶品は是非一度は口にしてみたい。



うなぎの朴葉(ほおば)巻き
1個420円
※箱入 4個~(発送可)

料亭 糀家 ☎ 048-982-0009

住 吉川市平沼173 営 11:30~21:30
休 不定休

たかのチーン 太巻きの味に感激

たかのチーンは関東地方を中心

に200店舗を展開するフランチャイズ店である。ここは朝4時頃から仕込みに入り、7時には開店しているというすべて手作りの店なのだ。扱い商品もおにぎり、巻き寿司、おこわから和菓子等60種。その中で見つけたのが「太巻き」。具の中には見るからに美味しいそうなネタが彩り鮮やかに巻かれている。まずは一口ガブリ。思わず「ウ~ン!」と感嘆符。食べた後の満足感がさらに倍増する太巻きだ。



12 たかのチーン 吉川店 ☎ 048-983-5550

住 吉川市保1-30-1ココビル1F
営 7:00~18:00 休 月曜日

個人情報保護法に対応した封筒って知ってる?

松仙堂印刷では、個人情報保護法に対応したシーケレット封筒の販売に力を入れている。例えば、請求書や大切な文章の手紙など、今までの封筒だと中の数字や文章が透けて見えて困る感じていたヒトにはうってつけの封筒である。そういえばこんな封筒が欲しかった! そんな隠れたニーズを満たしてくれるスグレモノだ。通常オリジナル注文というと最低1000枚が普通だが、ここでは10枚から作ってくれるというから便利だ。



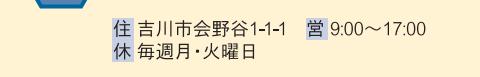
11 松仙堂印刷所 ☎ 048-982-0208

住 吉川市平沼213-1 営 9:00~19:00
休 每週日曜日・祝日

かわいいアイガモたちが安全なお米を作る



食の安全が問われている今、“アイガモ農法”による減農薬の米づくりを行っているのがア・ソール。アイガモ農法とは、田んぼに放されたアイガモたちが害虫駆除や除草を行ないので、殺虫剤や除草剤を使わない安全なお米ができるという今注目の農法なのだ。この秋、このアイガモ農法による、吉川初のこじひかり「一鳥万宝」がお目見えするというから、是非一度食べてみたい一品である。ちなみに、購入はア・ソールにて限定の直売である。



19 ア・ソール ☎ 048-981-4917

住 吉川市会野谷1-1-1 営 9:00~17:00
休 每週月・火曜日

時計、メガネの修理なら絶対自信アリ!の腕前

外から店内を覗くと時計、ジュエリー、メガネがきれいに陳列されているとっても素敵なお店でアル。ここ山崎時計店のウリはその技術の良さ。認定眼鏡士AAA、時計修理技能士などは信頼の証である。平成16年には埼玉県から時計修理技能検定で金賞を受賞するほどの腕の良さである。大切な時計をどこまで直してくれないか…と悩んでいるヒトは是非一度相談してみる価値アリの店である。ちなみに他で断られたヒトがよく来店するとは、店主の弁である。



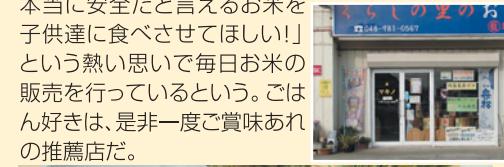
20 山崎時計店 ☎ 048-982-0217

住 吉川市吉川1542 営 9:00~20:00
休 每週水曜日

10名様 国産腕時計電池交換

未来を背負う子供たちを大切に！ 食育を実践するお米屋さん

店内に入つてまず驚くのが、地元吉川をはじめ、各地の生産者ごとの写真が貼られたたくさんの米樽である。目の前で樽から米をすくって精米してくれる量り売りスタイルで販売している。まきの商店の店主いわく、「30~40代の若いママやパパたちは、本当に安全だと言えるお米を子供達に食べさせてほしい！」という熱い思いで毎日お米の販売を行つてゐるという。ごはん好きは、是非一度ご賞味あれの推薦店だ。



5 まきの商店 048-981-0567

住 吉川市吉川1685-2 営 9:30~19:30
休 每週月曜日

カマニに行けば必ずある。 なければ仕入れてくれる店



創業164年、元々は「荒物商釜仁商店」として始まったという。カマニはバラエティストアのその名の通りありとあらゆるもののが廉価で並んでおり、その品数の多さと安さには圧倒される。それだけにカマニファンが多いのもうなずける。「こんなもの探してるんだけど…どこへいけばあるのかな?」という時にはまずはカマニを覗いてみるべし。きっと見つかること請け合いたい。

13 バラエティストア カマニ 048-982-0027

住 吉川市平沼1-13-15 営 9:30~19:00
休 祝日以外の月曜日

なますの里の特産品が勢揃い！

吉川駅前にあるラッピーランドは、まさに吉川なますの里の特産品が勢揃いしている店だ。店内に入るとせんべい、パイ・サブレ、どら焼き、最中からキーホルダー、そしてまんじゅう、まごころ便等々。約20種類以上のなます君達が迎えてくれる。おみやげに、ちょっとしたプレゼントに、何か吉川らしいものはないと悩んだら、即ラッピーランドに行くとよい。明るく元気な販売員の人達が笑顔で迎えてくれるのがうれしい。



21 ラッピーランド 048-983-7020

住 吉川市木壳1-7-17 営 10:00~17:00
休 年中無休

発見！小豆あんぎつしりの 吉川あんぱんがおいしい！



エコバッグ

オススメは何と言っても、18年変わらぬ人気のあんパンをさらに進化させ発売した「吉川あんパン」だ。あんパンというとあんの少なさにガッカリすることが多いが、吉川あんパンはちょっと違う。18年の味をさらに美味しいといふのから徹底的にあんの開発にこだわったのだ。まずは甘みを控え、量が並でなくなったのである。この吉川あんパンを食べたら、今までのあんパンの認識は絶対に変わるはず。一度ご賞味あれの絶品あんパンだ。



6 ベーカリー プチフルール 048-981-2677

住 吉川市木壳2-3-10 営 8:30~20:00
休 每週木曜日

黒糖の風味が新鮮な オリジナルマドレーヌ発見！



黒糖マドレーヌ
(5個入り)

まるでヨーロッパの片田舎に来たかのような店のたたずまいがおしゃれなパティスリー・ハヤノ。このお店のおすすめは「黒糖マドレーヌ」。パッケージを開けたとたん黒糖のかぐわしい香りがフワ～っと漂い、食べてみると黒糖とバターの風味が絶妙で、そのふわふわした食感が感激モノ。ほどよい甘さに思わずもう1つ食べたくなるおいしさだ。休日の午後にでもゆっくりとお茶でもしながら食べたい一品である。



14 パティスリー ハヤノ 048-983-4004

住 吉川市きよみ野3-9-5 営 10:00~20:00
休 每週火曜日

いつも使う車だから 安心がいちばん！！

吉川の郵便局の配達車から消防自動車まで整備を任せているのが信頼の証であるアイ・オート。「車というのは機械であって、いくら性能が向上したといっても長く乗るためににはやっぱり定期的な点検が必要なんですよ」とはオーナーの言葉。愛車にちょっと元気がないなあとと思う方も、気軽に立ち寄ってみてはいかが？



22 アイオート 田中自動車 048-982-0384

住 吉川市平沼1-14-16 営 9:00~18:00
休 日曜日・祝日・第二土曜日

8色の“なます”に出会えるせんべい店

大きなおせんべいの看板と季節感あふれる店頭ディスプレイが眼を楽しませてくれるまつざわ煎餅。この店のオススメは「なますせんべい」だ。中でもしょうゆ、唐辛子、古代米、ザラメ…などなど、8種類の味が楽しめる「いいとこ取り」セットはパッケージもカワイイ人気者。

なますせんべいはソフトに焼き上げているので、おもむく2枚目に手が出てしまうウマサだ。どの味が好みか、いいとこ取りを食べ比べてみるのももしろい。



7 二合半堂 まつざわ煎餅 048-982-0305

住 吉川市栄町708-6 営 9:00~19:00
休 不定休

電話一本で気軽に配達サービス がうれしい、木の下

吉川中央病院の入口横に位置する木の下。店内に入ると、正面のステージには数はそれほど多くはないが酒好きには「おっ！」と興味をそそられるシロモノが何気なく並んでいる。もしかしたら、ちょっと手に入りにくいお酒に出会えることがあるかもしれない。



8 木の下商店 048-982-0160

住 吉川市平沼114 営 9:30~20:30
休 每週日曜日

野菜食べ放題の しゃぶしゃぶ専門店



しゃぶ亭トンボは店内に入ると厨房をぐるりと囲んだカウンター席で気負いなく食べられる。店主曰く「専門店なので、扱う肉の質には自信がある。でも健康のことを考えると野菜もたくさん食べて欲しい」ということで、480円で野菜が食べ放題。自信のお肉は、最高級黒毛和牛やブランド豚などが驚くほどリーズナブルに食べられる。ジャズの流れる落ち着いた雰囲気の中、美味しいお肉を食べたいときに行きたいお店だ。

16 しゃぶ亭トンボ 048-981-4104

住 吉川市高久1-10-24 休 每月第3水曜日
営 11:30~14:00・17:00~23:00(22:00ラストオーダー)

棚田米にこだわり続ける 吉川一老舗の米屋



24 染谷米穀店 048-982-0006

住 吉川市平沼187 営 9:00~20:00
休 每週日曜日



“1人のお客様を1人の技術者で最後まで” がモットーの美容室

カット 3,150円
カラーリング＆カット 6,300円



25 美容室 KOMATUDA

048-982-8926

住 吉川市栄町1342-6 営 8:30～18:00 休 每週火曜日

居酒屋で食べる鮨が格別な味

常に百種類のメニューを提供していきたいとの想いから付けた店名というだけあって、その種類の多さにますます感激。豊富なメニューの中でもイチオシは居酒屋でありながら「鮨」だ。「本日のおまかせ上にぎり」を花わさびに来たらまずは頼むという常連さんも多い。ネタの旨さ、大きさにも驚くがしやりも美味しいのが嬉しい。「握りたてを食べて頂きたいのでお出する時間を注文時に教えて頂きたい」とは、鮮度へのこだわりが伺える。



20名様
串焼きの盛り合わせ
(6本盛り)

本日のおまかせ
上にぎり
1,980円

27 旬味百菜 花わさび

048-984-4800

住 吉川市木壳2-4-3 営 17:00～24:00 休 每週月曜日

こんなところにシミが…と困ったら即相談！



復元加工特殊技術
1,260円～1,890円



クリーニング券
500円

さすがクリーニングの専門店といえるのが「石居クリーニング」だ。特にシミヌキの技術は、絶対の自信があるというくらい高度な技術を持っている。シミの種類も千差万別で、例えば、黄ばみ・汗じみ・食べこぼし等から、いつ付けたか分からぬ頑固なシミまで、石居クリーニングの手にかかるなら、殆ど解消されるというからオドロキである。さあどうしよう?と困ったら、即石居クリーニングに相談することをオススメする。



29 スピードクリーニング 石居

048-982-3598

住 吉川市保756-18 営 8:00～19:00(日曜日10:00～19:00) 休 每週月曜日

関節が痛いな…というヒトに朗報のドリンク発見！

今、話題の成分“グルコサミン”的入った栄養補助飲料「グルコサミンパワー」がオススメである。ヒザや腕などの関節が痛くなるのは加齢とともに軟骨がすり減ってしまうことが原因。これをグルコサミンが補ってくれるというわけだ。飲みやすいヨーグルト風味で100mlの飲みきりサイズなので、毎日でも美味しく飲める。関節痛に悩んでいるヒトは是非試してみるとよい。



グルコサミンパワー
(100ml) 126円

31 松澤牛乳店

048-982-0035

住 吉川市平沼243 営 8:00～17:00 休 每週日曜日、祝日

キュートでカラフルなベビーの館

中に入るとまさにアメリカンワールドな服や小物達が笑顔で出迎えてくれるベビー専門店である。そこにはカラフルでキュートなアメリカンブランドのジンボリー、リトルミー、カーターズ、ビタミンズ、ラルフローレンなどのかわいいベビー服が満載。赤ちゃんのいるヒトはもちろん、出産祝いなどちょっとおしゃれなプレゼントを探している人は是非一度覗いてみる価値アリの店である。気さくなオーナーが笑顔で迎えてくれる。



33 オリーブ

048-981-0881

住 吉川市きよみ野2-25-2 営 11:00～18:00 休 日祝祭日・その他不定休

ウマイか、マズイかは 食べてみれば分かる！トンカツ



ヒレカツライス 1,650円

26 さかい食堂

048-982-2432

住 吉川市加藤377 営 11:00～20:00 休 日曜日

食べ物のウマイ、マズイを判断するのは「舌」。だからこそ旨いモノを作らなければお客様は満足してくれないと店主のコトバだ。特にオススメは「ヒレカツライス」。普通のヒレカツと違い、棒揚げでじっくりあげるので20分はかかる。待つこと、目の前に出てきたヒレカツライスはボリューム満点。衣はアソアソカリカリ、キャベツはシャキシャキ、ジューシーな肉の旨さが口中に広がる絶品だ。わざわざ東京からも食べに来る人がいるということを実感。



昔ながらの天日干しと

備長炭の炭火手焼にこだわるおせんべい

おせんべい専門店とよだ商店のオススメ商品は“天日干し炭火手焼”である。生地は特上米を使い、昔ながらの天日干しを行い、備長炭で1枚1枚ていねいに焼き上げたしょゆ風味のおせんべいは、炭火手焼独特の味わいである。どこかに美味しいおせんべい屋さんないかと探している人にはこたえられない店である。また、是非とも手みやげにしたい一品もある。

天日干し炭火手焼せんべい
(10枚入り) 735円



28 とよだ商店

048-981-3269

住 吉川市川野181-1 営 8:00～19:00
休 年中無休



お客さま視点に立ったサービスを 常に考えている駅



JRの使命は「安全」、「安定輸送の確保」と「良質なサービスの実践」だという。吉川駅では具体的に「お客さまの視点に立ったサービスを目指していきたい」とは駅長。今年1年間でエレベーターなど新型自動改札機など、吉川駅が様変わりしていることに気づいているヒトは意外と少ない。その中でSuicaの使い方が分からない、チャージが分からない等、困ったときには、気軽に駅員さんに声をかけると快く教えてくれるからうれしい。

30 JR吉川駅

050-2016-1600

住 吉川市木壳1-6-1 営 初電～終電まで 休 無休



“ずどん”の美味さに感激感激！

料亭というだけに敷居が高く感じるたたずまいだが、意外にもリーズナブルなメニューを発見。いま福寿家でイチ押しながら「鰯丼（ずどん）」。なまずの天ぷらをアツアツごはんに乗せて、たっぷりのタレをかけた「なまず版の天丼」である。口に入れるとまるで白身魚の天ぷら?と思うような、あっさりした味と食感に思わずうなる。「口にかっこむ」という形容がピッタリの食べ方がいちばん美味しい、吉川では絶対に食べたい一品である。



鰯丼（ずどん）
1,260円
ランチタイム(平日11:30～14:00のみ)



みのわで是非とも食べたい 「鴨せいろ」



34 そば処 みのわ

048-981-6855

住 吉川市上坂塚1743-1 営 11:00～15:00・17:00～20:00
休 每週月曜日、第2火曜日(祝日の月曜日は営業)

鍋小路交差点角にあるのが「そば処みのわ」。ここでのいちばん人気は「鴨せいろ」。鴨というと輸入モノを扱う店が多い中、ここでは国産鴨にこだわっているとは店主の弁。席で待つこと10分ほど、テーブルの上には鴨せいろのいい香りが…。一口入れると自家製そばに本鰯節を使っただし汁の

うま味が絡みつき、口の中は満足この上ない。是非ともそば好きのヒトは一度立ち寄ってみたい店である。



35 レストランコヤノ

048-982-6167

住 吉川市栄町1463-7 営 11:00~23:00 休 第1・第3木曜日

とろ〜りチーズとパリパリ感が絶妙な“コヤノ流おこげ”

シェフの焼きおにぎり好きがヒントになって生まれたという“おこげ”。メニューを見ると「オムレツ&おこげ」とあり、「どんなもの?」と興味津々。ひと口食べると中華によくあるおこげとは全く違い、チーズやごま、ネギを加えバター風味で仕上げた、他の洋食屋さんにはない“コヤノ流洋風おこげ”だ。カリカリのおこげにオムレツやハンバーグをトッピングし、特製デミグラスソースをかけたこの一品。絶対にはまること請け合いである。



7名様

おこげ & ハンバーグ・オムレツランチ

1,000円



「早い！安い！上手い！」が売りの床屋さん

吉川団地名店街の理容 栄は、“時間が早く、料金が安い、技術が上手い”と3拍子揃った評判の「おじいちゃん&お父さんのオアシス」として人気の床屋なのである。おしゃれ性ばかりを強調しているサロン系の理容室が多い中で、中高年にはホッとできる気軽さと、にこやかな店主の笑顔がうれしい店である。



36 理容 栄

048-983-3272

住 吉川市吉川団地1-8-101 営 8:30~20:00 休 毎週木曜日



環境に優しい未来の
両面テープって何？

江戸川沿いにあるユニオン商事では、今年5月に環境に優しく人畜無害の水性両面テープを新発売した。このテープは従来の両面テープに比べ、シックハウスや環境ホルモンの原因となる有害物質を発生させる原料を使用していないのが特徴という。また、粘着力や保持力もアップしているという。まさに身体に優しい画期的な両面テープが誕生したと言える。ちなみに1個からでも販売してくれる。興味のある人は問い合わせてみるとよい。

37 ユニオン商事

048-993-1580

住 吉川市上内川1266-3 営 8:00~18:00 休 每週土・日曜日・祝日



いろんな なます の一品料理が味わえる“ますや”



39 ダイニング ますや

048-982-0022



5名様

なます天ぷら 御膳

520円～

住 吉川市平沼148 営 11:00~21:00 休 不定休

5名様

なますの里の新名物

520円～

5名様

なますの里の新名物</p