

42周年

チャボ

☎0947-73-3555

7年かけて作り上げた紙細工に圧倒！
チャボを訪れたらホルモン定食に限る！

お店に入るとまず目を見張るのが壁や天井一面を飾る紙細工。聞けば宮澤さんが7年かけて作ったそう。そのインパクトこそがチャボのユニークポイントだ。元々ここは母が焼肉店を営んでおり、娘の宮澤さんが定食屋さんとして受け継いだ。おすそめを聞くとみな、ホルモン定食の一択だ。熱々のホルモンに日替り小鉢、どこか懐かしい母の味を求めて「ただいま〜」と戸を開ける常連も少なくないとか。

住：田川郡川崎町川崎1090-1
営：10:00~19:30 休：不定休



インパクト大の紙細工はタバコの銀紙などを使って作ったそう。



ホルモン定食 ¥750

Master



宮澤 里巳さん

皆とおしゃべりしながら過ごす時間が毎日の楽しみです！



平成 1 年

食事処 ひまわり

☎0947-73-2777

平成の幕開けから31年、
姉妹が守る母の食堂。

開店と同時にカウンターに肩を並べる常連客。定食・ちゃんぽん・うどん・そば！次々とする注文を姉妹ならではのあうんの呼吸で捌き熱々のままテーブルへ。なかでもダントツ人気は店内でひと際存在感を放つちゃんぽん。ポリルーミーな具と麺に絡まるまろやかなスープ、ひまわりの歴史そのものを表す懐かしい味わいに週3日通う常連も珍しくないとか。

住：田川郡川崎町田原1154-1
営：9:00~16:00
休：隔週水曜定休



具材たっぷりのちゃんぽんをぜひ



母が提供したあの時の味を今も姉妹で守っています。

注文と同時に店内に心地よく響く調理音。数分足らずで完成するちゃんぽん(¥630)をズツとすすればどこか懐かしい味わいが身体中に染み渡ります。

創業 3 年

鷹羽地どり 小梅ちゃん

☎0947-72-3130

美しい景観を眺めながら鷹羽地どりを堪能。

中元寺川と安宅川が繋がる出会いの地で、ここでしか味わえないブランド「鷹羽地どり」をセルフサービスで提供。全面ガラス張りの景色の良い空間で味わう地鶏はとっても柔らかくファミリー層にも大人気。秘伝のタレで味付けした鶏おにぎりにぎりに忘れずに。

住：田川郡川崎町大字安真木5316-1
営：11:00~15:00 (o.s 14:00)
17:00~20:00 (o.s 19:00)
休：火曜定休



噛むほどに増すコクの深い旨味



【メニュー】小梅ちゃんオススメ！
鷹羽地どり野菜セット(もも・ムネ・野菜) ¥550
+鶏おにぎり(2個)・味噌汁・漬物 ¥280
鷹羽地どりの唐揚げ ¥600



職人歴 50 年

食膳 和加菜

☎0947-42-7720

料理一筋に半世紀。
味わい豊かな仕出し屋。

料理人歴 50 年の店主と奥様が切り盛りする「和加菜」。店主の地元・長崎を代表する和洋中織り交ぜた卓袱(しっぽく)料理をメインに、現在は仕出しのみで営業中。旬の食材が卓を彩る一椀一鉢に思いを込めた料理は、祝事や法事・法宴にも喜ばれています。

住：田川郡川崎町池尻459-10
営：お電話でお問い合わせ下さい
休：お電話でお問い合わせ下さい



鰻やひつまぶしも人気です



事前予約で店内での法事等も対応可。お子様からお年寄りまで幅広い世代に愛される仕出しは、田川市郡全域に配達を行っています。