



CHIKAPPA

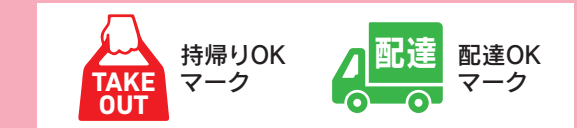
VOL.2

豊食の郷かわさき

川崎町のちかっぱ美味しい本!



TAKE FREE



KAWASAKI GOURMET BOOK CHIKAPPA VOL.2

主催：豊前川崎商工会議所青年部
後援：川崎町、川崎町議会、豊前川崎商工会議所、
川崎町観光協会
TEL：0947-73-2238

TAKE FREE

2021

今年オープンした新店舗から、長年愛され
続ける老舗までかわさきグルメ 45 店！



04 テイクアウト



08 唐揚げ



10 カレー



11 カフェ



14 麵



16 お好み焼き



17 定食屋



20 レストラン・寿司



21 焼肉・劇場



22 居酒屋



28 青年部事業所紹介



本誌に掲載されている情報は、2021年10月現在のものです。営業時間や定休日、価格等は変動する場合がございます。ご了承ください。



豊食の郷かわさき
川崎町のちかっぱ美味しい本。

KAWASAKI GOURMET BOOK CHIKAPPA



持帰りOK
マーク



配達OK
マーク

メニューや宅配の条件は、直接店舗までおたずね下さい。

お客様へのお願い

密集・密接を避けましょう



限定 30 食

創作ランチ & Cafe
リタ ～ Rita ～

☎ 080-6470-6017

テイクアウト限定! 地元
食材使用のこだわり弁当

地元で採れた栄養たっぷりの
食材をふんだんに使用したお弁
当は品数も多く、色彩も美しい。
もちろん栄養バランスも考えら
れているのでリピート客が後を
絶たない。毎週火曜日、30食限定
でいただける担々麺はコク深く
まろやかなスープが持ち味。

住: 田川郡川崎町川崎1873-2
休: 木・土・日曜日・祝日定休

日替わり弁当 ¥500
(ご飯大盛り無料)

Master



林 雅也さん



担々麺 ¥850 (毎週火曜日のみ・1日限定30食)
飯塚の人気店「じゃりんこ」の担々麺が食べられます。



開店 11 時

テイクアウト専門店
Lily
☎ 090-8666-0955

旬の果物をつめ込んだ
フルーツサンドが大人気!

サロン横に OPEN して以来、口コ
ミで人気を集める「Lily」。ポリウ
ミーなフルーツサンドや手間暇か
けて仕込むお食事系サンド、昼過
ぎには完売することもある。お目当
ての一品を GET したい時は、予約
または早めの来店がおすすめです!

住: 田川郡川崎町田原778-4
休: 日曜・月曜定休



[メニュー]
□フルーツサンド・お食事系サンド税込ALL ¥500
□キャラメルフラッペ ¥550
※その日だけの限定商品もあり



TAKE OUT

{ テイクアウト }

毎度お世話になりたいテイクアウト店をご紹介!
スイーツ系や食事系、様々なジャンルが揃っています。
自分のため、誰かのため、
好きな時に、好きな場所で「美味しい時間」を楽しもう!

約 20 種類

テイクアウト専門店
稟～komegura～
☎ 080-8115-3879

お米の魅力を最大限活かした
こだわりの絶品おにぎり。

『稟』の1日は朝4時の仕込みから始
まる。もともと玄米好きだった店長
が、その魅力を伝えたいという想い
から令和2年にオープンさせた。白米
おにぎりはキラキラ粒立ち、玄米お
にぎりは雑穀等も入ってプチプチも
ちもち。朝から絶品おにぎりを頼れ
ば1日のエネルギーチャージは完璧!

住: 田川郡川崎町田原754-1
休: 火、第3月曜日(月によって変動あり)



卵焼きなどのおかずメニューも人気!



[メニュー][白米]卵黄肉みそ、明太子、鶏めし、さけ、野菜菜、天むす、銀
だら。[玄米]枝豆きくらげ、はちみつ梅、肉みそ、さつまいも。[サンド
イッチ]肉肉サンド、たまごやきサンド。

ご注意

本誌に掲載されている情報は、2021年10月現在のものです。
営業時間や定休日、価格等は変動する場合がございます。ご了承ください。

150 円

貴丸

☎ 0947-72-3063

華丸コロッケ目当てに訪れる
お客さんも多い鮮魚・仕出し屋。

商いのメインは鮮魚店としてだが、それと同等に親しまれているのが華丸コロッケ。食育に熱心な妻の留美さんが作るコロッケには、腸内環境改善・免疫力効果の高いパセリがたっぷり入っており、その食感はクリーミーでまろやか。手間暇かけ一つずつ仕上げるから量産はできないが、全国各地からの注文も多く筆者もひと口でファンになった。

住：田川郡川崎町田原2301-3
休：日曜・祝日定休



華丸コロッケ(1個¥150)
は地方発送もOK。仕出しや
惣菜・お弁当も豊富です。



日替わり弁当はALL¥500



全 8 種類

Smile Shop

～絆～ 本店

☎ 0947-50-8415

地元で採れた野菜を使った
おから焼きドーナツが人気!

ヘルシーなお菓子や手芸品などが
並ぶすみれアクティブセンター内
にある「絆」。川崎町で採れた野菜
をパウダー状にして作る栄養満点
のおから焼きドーナツは、野菜の
甘みがほのかに広がりとても美味!
地域との絆を大切にしたい誰で
も気軽に立ち寄れるショップです。

住：田川郡川崎町池尻1313-45
休：日曜・祝日定休



手土産やおやつにおすすめ! おから
焼きドーナツは全部で8種類。薄く四
角に伸ばしてカットし、カラッと
揚げたおからかりんとうも人気。



低糖質でとってもヘルシー!

3 種類

cake kanon

☎ 0947-73-2372

本町商店街から甘く香る
シフォンケーキのお店。

しっとりふわふわの口溶けに優し
く広がるほのかな甘み。シンプルだ
けど一度食べたら忘れられない、
か代さんのシフォンケーキは、ほぼ
丸一日オープンでフル稼働させ一
つずつ丁寧に焼き上げる。「特別なこと
はしていないけど愛情はたっぷり」。
老若男女をトリコにする幸せのス
イーツを本町商店街からお届け。

住：田川郡川崎町川崎413-1
休：月曜・第3日曜・第3火曜定休



Master



樋口 か代さん

防腐剤などは一切
使わず愛情たつぷ
りに作ってます!



川崎の画家さんが作成!



シフォンケーキは、「バニラ¥130、ゆず
¥140、あずき入り抹茶¥150」の3種類。
ふるさと納税の返礼品としても人気!

パン職人 40 年

パン工房 De・愛

☎ 0947-73-3753

店主と常連さんの笑顔で溢れる
昔懐かしのパン屋さん。

本町商店街で親しまれてきた看板を町の
直売所De・愛に移した今も、昭和の時代
から変わらない昔懐かしのパンが所狭し
と並ぶ。「美味しいパンは美味しい水から」
パン作りの基本を大切に40年の技を
活かし愛情込めて生み出す美味しさは、
素朴ながらもどこか味わい深い。パン工
房と棟続きで経営するうどん店も見だ。

住：田川郡川崎町安真木5314-1



Master



原田 紀雄さん

昔、給食で出ていた
「きざらパン」は地
元民に大人気です!

川崎では馴染み深いきざらパン



[メニュー(左上から)]
ウインナーデニッシュ ¥150、
ピザ ¥150、きざらパン ¥150、
小倉あん ¥130、エビカツサンド
¥200 (全て税別)

全国 2 位

からあげ 綾&修

☎0947-72-5551

からあげグランプリ®
金賞受賞!

味付けはシンプルに1種類で勝負!唐揚げの基本である“ニンニク・生姜・卵・小麦粉”を一切使用せず醤油ベースを貫き通した和風唐揚げは、アレルギー持ちの方でも安心して味わうことができ、1コ ¥100という優しい価格設定も嬉しい。ささみやぼんじりなど綾&修ならではのメニューも注目だ!

住:田川郡川崎町大字川崎1090-1
休:月曜・第5日曜定休



キッチンカーでイベント出店や移動販売も行う元気な唐揚げ屋さん!ファンが独自にアレンジを加えて楽しむという上級者もいるそう。
[メニュー]
ササミ1本¥140、骨なしモモ1コ¥100、手羽先1本¥110、ボンジリ1袋¥320



万束 修一さん

冷蔵庫で2晩しっかり漬けたんだ自慢の唐揚げを食べれば元気が出ますよ!



[メニュー] 骨なし(ゆず味) ¥230(100g)、骨なし(にんにく) ¥200(100g)、骨なし(塩こしょう) ¥200(100g)、手羽先 ¥200(100g)
●テレビやラジオで取り上げられた、間違いない旨さ!



7 周年

なだまさ

☎0947-73-2222

料理人の店長こだわりの
柚子胡椒からあげ

大阪の日本料理店『なだ万』で修行をした店長が作る大きな円柱型のからあげは柚子胡椒味が1番人気!丁寧に巻かれた鶏肉を特製のタレに1日じっくり漬け込むから、一口目から柚子の風味で満たされる。冷めても固くならず、ジューシーな唐揚げは一度食べたらやみつきになること間違いなし!

住:田川郡川崎町大字川崎839-32
休:不定休



から揚げ天国かわさきでみんなに
愛される唐揚げ店をご紹介します!

7 番目

Various Food

しゃも

☎0947-73-3820

川崎町で「7番目」に
美味しい唐揚げ

鶏好き店主が営む「居酒屋しゃも」から 2020 年 7 月に持帰り専門店へとリニューアル。ぶりっとまんまるに揚がったほんのりスパイシーな唐揚げは、にんにく不使用だから女性にも好評で、多いときは 300 食も注文が入る弁当と並ぶ大人気。ちなみに弁当は配達もしており ¥380〜と男気溢れる金額も魅力!

住:田川郡川崎町川崎1083-1
休:不定休



KARAAGE

{ 唐揚げ }

お弁当の予約もお気軽に!



[メニュー]
から揚げ ¥200(100g)、
ゆず塩から揚げ ¥230(100g)、
名古屋風甘辛手羽先 1本 ¥130 他
から揚げ弁当 ¥380、甘辛から揚げ
当 ¥400、チキン南蛮弁当 ¥450 他



廣畑 敬典さん

居酒屋時代から人気のお弁当は、元気に配達もしてます!

選べる 2 種類の味

から揚げ とり元

☎0947-44-0147

買い物ついでに
熱々できたてからあげを

ハローデいの駐車場敷地内にあるからあげとり元。味を塩コショウとにんにくから選べるのが最大のポイント。毎朝丁寧に仕込む原材料の宮崎鶏は冷凍のものを一切使用しておらず、しっかりした味が肉の隅々まで染み渡っている。サクサクの衣とジューシーなお肉が口の中で合わさる瞬間の多幸感をぜひ味わってみて。

住:田川郡川崎町池尻486(ハローデい敷地内)
休:木曜定休



[メニュー] ほねなし ¥250(100g)、チキンバー ¥250(100g)、てばさき ¥210(100g)、
てばもと ¥210(100g)、骨付き ¥210(100g)、骨付きもも 1本 ¥700



秋元さんファミリー
仲良し家族の元気な挨拶で迎えられます。



CAFÉ

{ カフェ }

個性あふれる愛すべきカフェ。

友人と、家族と、恋人と…

思い思いの過ごし方ができる場所がたくさん。

そこには幸せな時間が流れています

5 種類のピザ

LOGカフェ SARA

☎090-8357-9873

落ち着いたログハウスで
いただく、大満足ピザ!

昔からログハウスで過ごすことが
夢だった店主が令和2年にオーブ
ンさせたSARA。木の香りが心地
良い店内はすでに地元の方の憩い
の場となっている。いただけるの
はボリューム満点の絶品ピザ。丁寧
に淹れたコーヒーとの相性拔
群なので、午後のひとときをゆっく
り過ごすのにおすすめ。

住: 田川郡川崎町川崎2666-1
休: 月曜・火曜定休



店主の池田さんは
グリーフケア(死別
などで負った、深い
悲しみを和らげる
活動)を行う「べこ
の会」の代表も兼
任している。



味がついた「美味ゴマ」も販売中! ¥900

[メニュー]

赤のマルゲリータ ¥900、コーンピザ ¥1,100、明太子
ピザ ¥1,100、ベーコンWチーズピザ ¥1,200、明太子
ピザ(クリスマス生地) ¥650、明太フランスパンホット
ドッグ ¥500 (コーヒーセット ¥650)



香り、辛味、甘味... 複雑で深いうま味。
やっぱりカレー屋さんのカレーはすごかった!

CURRY

CURRY

{ カレー }

30 種類ものスパイスを使用

香牛かれー 香壺(こうこ)

☎0947-73-3882

コク深いルーとホロホロほどける
牛スネ肉の旨味のオンパレード!

もはや知らない人はいないであろう川崎
の名物かれー店。家業であるガス屋を営
みながら好きが高じて試行錯誤を重ねた
かれーが話題を呼び今では通販や県外
ファンも多い。おすすめはプレミアム香牛
かれー。ポートワインやスパイス等で
じっくり煮込んだ黒毛和牛すね肉がなん
とごろっと100g! 値段以上のコスパが
味わえるまさにプレミアム一杯だ。

住: 田川郡川崎町田原19-3
休: 月曜・日曜・祝日定休



プレミアム香牛かれー ¥1,500

Master



香りかれー ¥650
香壺かれー ¥900 etc.
地方発送・デリバリー・テイクア
ウトにも対応。店舗購入頂いた方に
は5%引きのサービスも! 通販は
こちらから宜しくお願い致します。
<https://www.koukocurry.com>

最所 豊さん

かれー好きのために考えた
本格派の味をぜひ味わって!

創業 26 年

つばやきカレー キートン

☎0947-45-8245

店主のこだわりがギュッと
詰まったアツアツつば焼きカレー

注文と同時に運ばれる特注鉄鍋。直前
までグツグツと煮立ったルーには、野菜
や果物が溶け込みフルーティーな風味
の後から心地よい辛さが押し寄せる。
こだわりの信州野菜(期間限定)や大迫
力のエビフライなど、ここでしか味わえ
ない豊富なトッピングも魅力! 開店以来、
多くのカレーファンが町内外問わず足繁
く訪れている。

住: 田川郡川崎町池尻460-1
時: 15:00~17:00は休み
休: 木曜定休



不動の人気! チーズカレー ¥730 (税別)

東京でプロのベーシストとし
て活躍していた経歴を持つ熊
谷さん。その人柄と美味しさで
多くのファンを魅了。ぜひお気
に入りの一杯を探してみてください!

Master



熊谷 賢治さん

「また来るね!」そのひと
言がとっても嬉しくて毎
日やりがいを感じます。

創業 39 年

伽羅

☎ 0947-46-0043

ノスタルジックな喫茶店で
いただく絶品メニュー

アンティーク調でまとめられた趣のある店内はいつも大忙し。開店当初から揺るがぬ人気の生姜焼き定食は特製の甘辛ダレづくりから丁寧に行われている。粒が立ったこだわりの白米と一緒に頬張れば、次々に伸びる手が止まらない。世代を超えて愛され続けている味は、どこか懐かしくて新しい。

住：田川郡川崎町池尻358-5
休：水曜定休



モーニングもやっています！



【メニュー】生姜焼き定食¥850
モーニングセット¥550(10:00~11:30)、
日替りタイムランチ¥550(11:30~14:00、日・祝日は無し)、
イタリアンスパゲティ¥750、ヤングセット¥900、
ミックスジュース¥550、クリームソーダ¥500。



5 haの雄大な大地

ラピュタファーム

☎ 0947-47-4000

喧騒を離れてリラックス。
開放感を満喫できるカフェ。

自然に囲まれた小高い山に佇むラピュタファーム。旬の野菜や果物を使った月替り料理はバイキング形式で親しまれていたが新しい生活様式を取り入れ現在はカフェレストランとして元気に営業中！一番人気は写真の「もろみのカルボナーラ」。長年のファンも多く、料理に使用する調味料を買って帰れば自宅で再現することも！

住：田川郡川崎町安真木4408-11
休：月・火・水・木曜定休(祝除く)



もろみのカルボナーラ ¥1,100(税別)



果樹園の梨カレーや手作り窯で作るピザなども人気！
開放感あるガーデンテラスではバーベキューなども楽しめます。

築庭 700 年

国指定名勝庭園藤江氏魚楽園
カフェ 亀草庵

☎ 0947-72-7777

魚楽園内にある甘味処
で心休まるひとときを。

室町時代の画僧・雪舟が築庭したといわれる国指定名勝「魚楽園」内にある和風甘味処。おすすめは、四季折々と移り変わる景観を眺めながらいただく亀草庵特製のみたらし団子セット。魚楽園に古くから伝わる亀蜜入りみたらし・きなこ・あんこを焼き団子に合わせてゆっくりと味わう瞬間はまさに至福だ。

住：田川郡川崎町安真木6385-1
休：月・水・金曜定休



小さな七輪で焼いて食べる
お団子は格別においしい！

¥880

Master



藤江 敬子さん

亀蜜入りスイーツは
食べて美しくなれる
自慢の商品です。



本格的なお抹茶もセット。



◀スッポン酵素をアカシア蜜に配合し発酵熟成した「亀蜜」。アミノ酸やビタミンも豊富で美容愛好家にも好評な自社開発商品。



丁寧に作られた創作ランチ

【メニュー】日替りメニューのRyuenランチ¥600、ドリンク付
¥700、スパゲッティ(サラダ付) ¥550、ケーキセット ¥450

Master



竜円 真由美さん



竜円さんのお話を楽しみに
している常連客も多数。

1 期 1 会

Café Ryuen

☎ 090-9792-4797

アットホームな空間で
ホッと一息。

『ホッと一息付ける場所を作りたい』という夢を叶えてオープンしたCafé Ryuen。落ち着いた空間でいただけるランチはなんと、お米をはじめドレッシングに至るまで全て手作り。旬の食材にもこだわった日替わりのランチは体にも良いと常連客の太鼓判付き。細やかな気配りに溢れた空間で心安らぐひとときを過ごしてみては。

住：田川郡川崎町大字安真木5223-1
休：日・月・火曜定休

蕎麦粉 100%

十割蕎麦
Sobanoba

☎ 090-2859-6023

2020年6月にオープンした
山間に佇む“そばの場”。

自然に囲まれた山間にぽつんと一軒。田舎ならではの穏やかな空気が流れるこの場所でいただく十割そばは、味もバランスもまさにバツグン。ひと口すると鼻をかすめる優しい香りになめらかな喉ごし、「そばってコシがあって、こんなに甘いんだ」とその美味しさに思わず言葉がこぼれる。打ちたて・湯がきたてだから味わえるそばの魅力に触れながら、ゆったり過ごしたいそんなお店です。

住: 田川郡川崎町大字安真木3215
休: 月・第1日曜定休(祝日営業、翌日振替休)

香り・風味・喉越しを堪能。



▲そばのば御膳 ¥1,500
蕎麦はルチンが豊富に含まれ健康にもよく、グルテンフリーだからヘルシーと女性にも好評。

選べる 6 種のそば

手打ちそば
春果秋燈庵

☎ 080-4319-7991

ミニ果樹園の中にある
川崎町古民家そば屋

季節ごとに移り変わる果物や花を眺めながらの手打ちそばランチは、果樹園で収穫した果物パフェがついて女性に好評! 今秋、ジビエバーガー+果物パフェ+コーヒーセットを追加予定!(土曜日限定予約注文)

住: 田川郡川崎町大字池尻1040
休: 月・水・金・土曜定休
予約優先、当日11時迄



庭に実る季節の果実や道を照らす灯籠。四季を感じる和のロケーションも愉しんで。



Master 梶原 征二さん

曜日によって提供するお品が異なりますのでご予約下さい。

選べるそばランチ¥2,000



今日はどの麺にする?
“美味麺”揃ってます

MEN

{ 麺 }

田川市郡内に 3 店舗

立喰い生麺 川崎店

☎ 0947-46-1148

店名は“立喰い”だけど
食事は着席スタイル!

看板に掲げている通り当初は立喰いだったものの、お客様の要望もあり椅子を設置。このことの事実で田川民ならもはや違和感も抱かなくなった馴染み深いうどんチェーンの一番のおすすめは生麺うどんだ。ごぼう天・たまご・きつね・肉、この全てがのって値段は¥550! この“おいしさ”がやみつきなのだ。

住: 田川郡川崎町池尻364-5
休: 年未年始



¥550とは思えないボリューム!



朝7時から開店しているから、一日の始まりに朝食(¥490)もおすすめ。そして作り方は企業秘密、生麺オリジナル塩岩たまご(¥100)も絶品だ!

昭和 45 年創業

九州筑豊
山小屋ラーメン

☎ 0947-72-8511

半世紀、継ぎ足された
スープの味が決め手

誰もが知っている田川を代表するラーメン店。秘伝のタレと創業当初から継ぎ足されたスープで作られるクセがない豚骨醤油ラーメン。ラーメン+こだわりの自家製米使用のご飯+唐揚げが付く人気ナンバーワン“唐揚げセット”は、ボリューム満点でスタミナがつく、と多くの男性ファンの胃袋を掴んで離さない。

住: 田川郡川崎町田原549-3
休: 水曜定休



お持ち帰りもぜひご利用下さい



[メニュー] ラーメン ¥630、昭和(むかし) ラーメン ¥770、チャーシュー麺 ¥830、からあげセット(ラーメン+からあげ2個+ライス) ¥890

あなたの心と食欲を満たす定食！
定番メニューにもお店のこだわりが詰まっています。

TEISYOKU

{ 定食屋 }

令和 1 年
オープン

心ne ☎080-8382-4113

昼は定食屋、夜は居酒屋
家族の笑顔咲く食事処。

開店の目印は店舗前にはためく真っ赤な旗。2019年夏、ご夫婦が念願だった飲食店「心ne」をこの場所にオープンさせた。昼は奥様考案の日替わり定食を、夜は居酒屋メニューを。和洋問わず様々な料理が揃っているが、寒い冬はぜひ冬限定鍋焼きうどんを味わって欲しい。「飲んだ後のメに最高」と常連にも人気の一品だ。

住：田川郡川崎町川崎839
休：不定休



夜は居酒屋に！



旬の魚が味わえる和定食 ¥730

ランチ定食はソフトドリンク付き



生ハムピザやステーキも好評。夜はご家族揃ってお店を守っている。

創業 150 年

向山食堂

☎0947-73-2137

明治時代から続く伝統
に吹く新しい中華の風

150年間愛され続ける「向山食堂」。中華料理店で修行した6代目の皓紀さんが作る本格四川風くずしマーボー丼は、一口目から広がる山椒の風味、アツアツご飯と旨辛麻婆の絶妙な調和に箸が止まらない。どんな世代からも人気の唐揚げもセットで頼めば黄金コンビの完成だ。

住：田川郡川崎町大字川崎1069-18
休：日曜・祝日定休



向山さんご家族
家族が営む食堂は、まるで実家にいるような安心感。



【メニュー】くずしマーボー丼(味噌汁付き) ¥650、からあげ1個 ¥80、
ラーメンセット(焼めし付き) ¥930、手作りコーラ ¥150、
黒酢酢豚定食 ¥800、トンカツ定食(ご飯・小鉢・味噌汁付き) ¥700

無性に食べたくなる粉物の誘惑
今日はどっちにする？

OKONOMIYAKI

{ お好み焼き }

11 周年

十四の月

☎090-8353-1706

具材によって変える2種類の
ソースがくせになる！

博多で修行した店長が作るお好み焼きは、具の上に大量の天かすを乗せてじっくりと生地を蒸すため、もちもちフワフワ。2種類のソースがあり、こってり味はチーズに、あっさり味は海鮮系にオススメ！マヨネーズで好きなメッセージを書いてくれるハート型のお好み焼き“ラブ玉”も大人気メニュー！

住：田川郡川崎町川崎1058-1
休：月曜定休



こっそり愛の告白もできちゃう！



【メニュー】お好み焼き ¥450～、
ラブ玉 ¥900、焼きそば ¥550、焼きめし ¥550、
焼きうどん ¥550、海鮮焼き ¥800(税別)。
一品料理も豊富です！

33 年の職人技

御多幸

☎0947-72-7787

昼も夜も、暖簾の向こうは
いつも笑顔の輪が充満！

鉄板の上で踊る食材を無駄のない動きでふわっふわに焼き上げる。創業33年「御多幸」の名物は紛れもなくこのお好み焼きだが、手作りソースがよく絡む焼きそばやちゃんぽんも人気。肩を寄せ合う客人に元気なお母さんの笑い声、この雰囲気こそがたまらなく心地良いのだ。

住：田川郡川崎町田原542
休：水曜・木曜定休



絶品！デラックス ¥550(税別)



常連さん太鼓判のデラックス(イカ・エビ・豚)をはじめ、お好み焼きは冷めても美味しいのがウリ！夜は居酒屋としても賑わいを見せる繁盛店だ。

43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で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経営しており、娘の宮澤さんが定食屋さんとして受け継いだ。おすめを聞くとみな、ホルモン定食の一択だ。熱々のホルモんに日替り小鉢、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
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！



鰻やひつまぶしも人気です

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
休：お電話でお問い合わせ下さい



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。

平成 1 年

食事処 ひまわり

☎ 0947-73-2777

平成の幕開けから32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。ポリュ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
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 4 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も忘れずに。

住：田川郡川崎町大字安真木5316-1
休：火曜定休



噛むほどに増すコクの深い旨味

※画像はイメージです。
その月によって内容が変わります。



【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）¥600
＋鶏おにぎり（2個）・味噌汁・漬物 ¥300
鷹羽地どりの唐揚げ ¥600



YAKINIKU

{ 焼肉 }

36周年

やきにくのにしもと

☎0947-45-2333

山田ホルモンセンター直営の焼肉店

今年でオープン36年目になるやきにくのにしもと。山田ホルモンセンター直営なので、特にホルモン系は品揃え・味ともに定評がある。そのホルモンもいただけるミックスランチは1人前でも十分なボリュームでスタミナが付くこと間違いなし! 家にいながらも楽しめる通販も魅力のひとつだ。「テイクアウト弁当を始めました!」¥1,200~

住: 田川郡川崎町池尻450-1
休: 火曜定休



[メニュー]
ミックス定食 ¥1,600
牛タン定食 ¥1,400
和牛カクマクローズ ¥1,100
和牛ハラミ ¥1,100
ぜいたく盛り (3~4人前) ¥5,000

人気の“レバ刺し”



Master



政時 喜久美さん

GEKIJO

{ 劇場 }

年間 12 公演

大衆演劇場 見聞劇場

☎0947-73-2531

何を頼んでも間違いなし! 皆の憩いの場

旅役者の公演が年間12回行われる見聞劇場。その食堂で提供しているメニューは、全て社長自らが研究したオリジナル。一工夫加えられたこだわりの味付けは「何を頼んでもうまい!」と常連客を唸らせる。「演劇と食でみんなを元気に!」がモットーのため、ボリュームも栄養もたっぷり! 食堂のみの利用もできるのでぜひ一度足を運んでほしい。

住: 田川郡川崎町大字川崎509-1
休: 公演の都合により不定休



▲肉うどんの特製スープは、“蜂屋なべとう”の国産はちみつが隠し味!
[メニュー] ちゃんぽん ¥550、肉うどん ¥650、とんこつラーメン ¥550、焼きそば ¥550、皿うどん ¥700、中華丼 ¥700、カレー ¥450、カレーうどん ¥550

RESTAURANT

{ レストラン }

創業 15 年

キッチンTAKASE

☎0947-46-3344

川崎で味わえる本格フレンチに舌鼓

天神の老舗レストラン「達」で修行したのち地元川崎へ。地元野菜や旬の食材をふんだんに使用したコースは、一皿一皿、味の構成まで計算しつくされている。お客さま一人ひとりに満足していただけるように、というポリシーのもと創られるきめ細やかな配慮に溢れた本格フレンチで、身も心も満足感に包まれる食体験を。

住: 田川郡川崎町大字池尻355-9
休: 火曜定休



Master



高瀬 努さん
自信をもっておすすめできる食材を厳選しています!

[メニュー] 日替わりランチ ¥1,500、ディナーコースA ¥3,000~、ビーフシチューアラカルト (160g) ¥4,370、ビーフシチューハーフ (80g) ¥2,550 (ビーフシチューは要TEL確認)

SUSHI

{ 寿司 }

創業 53 年

おかめ寿司 ☎0947-72-3028

川崎町で続く唯一のお寿司屋さん。

地元・川崎で53年続くおかめ寿司の歴史は本町から始まった。時代と共に丸山町へ移転し、現在は役場のすぐそばに立派な日本家屋の店を構える。ここの特徴はなんと言ってもネタが大きいこと。毎朝新鮮な魚介を仕入れて捌くから鮮度も抜群。うどん付きの寿司セットや揚げ物セット、丼物など豊富なメニューも魅力です。年中味わえる鴨鍋も押さえておきたい逸品。

住: 田川郡川崎町田原766
休: 月曜定休



特上にぎり

30名収容できる大広間もあり。



江戸前寿司は特上1,950円 (1人前)。安心してお食事を愉しんで頂きたいからコロナ対策も万全。近隣への配達も行っているからご希望の方はお気軽にご相談を。

縁日の屋台で 1 杯

居酒屋 縁日

☎ 0947-72-5700

まるで縁日のような雰囲気味わえる居酒屋

お祭り好きの店主石垣さんが 7 年前にオープンさせた居酒屋縁日。その名の通り、縁日のようなメニューが並ぶ。店のイチオシはもやし焼きそば。あつさりしたこだわりの醤油ソースとシャキシャキもやし、かつおぶしが踊る昔ながらの焼きそばを一口頬張れば脳裏に響く祭り囃子…思わず踊りだしたくなるような味だ。

住: 田川郡川崎町川崎1092-1

休: 不定休



Master



[メニュー] もやし焼きそば ¥550、焼き鳥5本盛り ¥770、10本盛り ¥1,430。他にも、屋台の雰囲気を盛り上げるメニューに出会えるかも。



石垣 隆さん

麦焼酎を嗜む店長の一番の肴は“お客さんとの会話”



Master



富原 一志さん

お客さんの「おいしい!」という笑顔が毎日の励みです!



100種類以上ある焼鳥の他にも、常連が飽きないようにと考案された珍味も実は人気。持帰りも行っているので自宅でも筑豊飯が味わえる。

17 時開店

やきとり 筑豊

☎ 0947-72-7365

筑豊の明かりを灯し続ける郷愁を誘う大衆酒場。

日暮れと共に煌々と灯る赤提灯。先代から店を受け継ぎ、創業 46 年の歴史を背負う二代目店主が今日もこの場所で活気を守る。名物はお店の看板でもある焼鳥だ。大きなネタに継ぎ足される秘伝のタレ、そして串と対話しながら見極める極上の焼き加減。本気の 1 本に筑豊の歴史が垣間見えた。

住: 田川郡川崎町田原754

休: 日曜定休



2 人姉妹

かとう姉妹

多彩な家庭料理を堪能。心落ち着く小料理屋。

姉妹で始めた小料理屋「かとう姉妹」では“ホッ”とする家庭料理を心ゆくまで堪能することができる。旬の食材をふんだんに使った料理はどこか懐かしさを感じられるものばかり。得意料理は「全部」だという妹さんの腕は間違いなく、何を食べても大正解! 美味しい料理に楽しいお酒。川崎にアットホームな居場所がまたひとつ増えた。

住: 川崎町大字川崎1090-1

休: 日曜定休



IZAKAYA

{ 居酒屋 }

居心地のいい場所で過ごす時間は格別。

美味しい肴と飲むお酒は日々の疲れを癒やしてくれます。

ここには個性がキラリと光る絶品料理が満載!

魚に焼き鳥、ちゃんぽん、おでん…今日はどんな気分?

2人がモチーフの赤い看板が目印!



ぬか床は母から受け継いだ40年ものだそう。

[メニュー]
鶏の唐揚げ ¥600、砂ずり鉄板 ¥700、玉子焼 ¥400、床づけ ¥400、焼めし ¥600、レンコンはさみ揚げ ¥500

昭和 60 年創業

とりー

☎0947-73-2932

開業当初から継ぎ足しの
タレが大人気

川崎駅前で店を構えて丸36年。
町の盛衰を知る高生加さんご夫
婦がお二人で営む老舗焼鳥屋。
店に入ると重厚感のある一枚板
のカウンターが出迎えてくれる。
お二人との会話を楽しみながら
焼き上がる焼鳥を頬張り、濃い目
のハイボールを流し込むのが至高
のひととき。小上がりもあるため、
家族連れにもおすすめ。

住: 田川郡川崎町川崎872-8
休: 火曜定休



高生加 進さん

鍋料理も豚足の酒蒸しも
ぜひ食べてみて下さい!

[メニュー] 鳥肝 ¥110、豚のしそ巻き ¥150、とり皮 ¥110、やげん軟骨
¥200、とり ¥110、豚バラ ¥110、じゃがバター ¥600

カウンター 10 席



料理全般はこの道26年以上のママが担当。常連に人気のポテトサラダや
山いも、モツ鍋や焼鳥などお酒とも合うメニューがたくさん!



Master



小堤 健司さん

お腹いっぱいになっ
たあとは隣のカラオ
ケで歌ってっね!



居酒屋 けんちゃん

☎090-3735-1221

ご飯の後はカラオケで
それがココの鉄板コース!

2014年に「食べて飲んでゆっ
くりできるところを」との想い
から住宅街の一角にお店を
オープン。メニューは常時約
20種類と豊富、秋頃からは、お
でんも仲間入り。美味しいご飯
に花咲く会話、あつという間に
過ぎ去る楽しい夜の二軒目は、
ぜひ隣の「カラオケ」または、
「けんちゃん2」(本町)へ!

住: 田川郡川崎町大字川崎641-2
(米田交差点側)
休: 月曜定休



創業 35 年

珍竹林

☎0947-46-3363

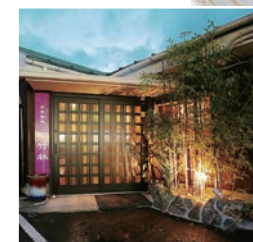
お肉屋さんならではの
食べごたえ満載メニュー!

川崎で居酒屋を開業してから35年。
もともとは精肉店を営んでいたため、
肉料理が美味しい居酒屋として
人気の高い珍竹林。どれも美味し
そうで迷ってしまう人には、焼き鳥
10本セット(1,380円)がオススメ!
お座敷も広々としているため家族
連れのお客さんもゆっくりくつろ
げること間違いなし!

住: 田川郡川崎町池尻435-2
休: 日曜定休



牛、鶏、豚。どれを食べ
ても美味しいですよ!



[メニュー] 焼き鳥10本セット ¥1,380、ステーキ ¥1,380、馬刺し ¥950、
和牛のモツ鍋 ¥1,680、天むす(3個) ¥580

創業 21 年

酒庵 since 2001

☎0947-72-3385

今年で21周年を迎える
もつ鍋の銘店。

店主自ら厳選したもつはクセが
なく、あっさりとした醤油ベース
のスープと相性抜群! ふるさと納
税の返礼品としても大好評のも
つ鍋セットは通販も行っており、
自宅でも酒庵の味を楽しむこと
ができる。隠れた人気メニューの
串も種類が豊富。定番の鶏皮か
ら黒毛和牛のトロハツ串まで。あ
なたのお気に入りを探してみて。

住: 田川郡川崎町田原1692-2
休: 不定休



水や野菜もこだわって厳選したものを使用しています。



[メニュー] 博多もつ鍋 ¥1,100 (ご注文は2人前~) 博多もつ鍋 4人前
¥3,800 (テイクアウト)

Master



今村 敦史さん

1 っ 100 円

居酒屋 お吟

☎ 0947-75-9355

アツアツのおでんを
いつでも楽しめる

令和2年の2月にオープンした居
酒屋お吟の名物は、毎日昆布ダシ
から作るアツアツのおでん。席に
ついたらまず、最初におでんを頼
むのがこのセオリー。味が中ま
で“しゅんでる”おでんを食べた
ら、お酒も会話も進むこと間違いな
し！1番人気の存在感たっぷりの
極厚の厚揚げと、期間限定の里芋
串はぜひ一度味わってみて。

住：田川郡川崎町大字川崎1090-1
休：月曜定休



【メニュー】おでん各¥100、あげ出し豆¥400、ホタテバター¥500、
山手鉄板¥550、焼きめし¥500、玉子焼き¥400



【メニュー】
とん平焼き¥600、焼き
ちゃんぽん¥600、だし巻
き玉子¥400、とりかわ
¥400、手羽先¥400、一
銭焼¥300、板わさ¥300



Master



ママさん

お腹いっぱい食べ
てもらえるのが嬉
しいです。

居酒屋 まりちゃん

☎ 0947-46-5589

安くて美味しい!母の味
で心もお腹もいっぱい

まりちゃんの1品料理は、とにかくボリューム満点! ママさん親子
が腕によりをかけて作ったお料
理は愛情たっぷりで、幅広い年代
の常連客から絶大な支持を得て
いる。中でも“ふわ、じゅわ”食感
の「だし巻き玉子」は、必食の逸
品! いつでも暖かく迎えてくれる
アットホームな雰囲気は、つい
つ長居してしまいそう。

住：田川郡川崎町池尻559-2
休：水曜・第1日曜定休



1 品料理

2 代目

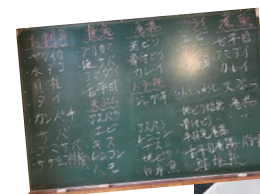
炉ばた焼 田中屋

☎ 0947-44-1450

素材の旨さをこの道40年の
職人技で引き出す魚の名店。

昭和の香り漂う店内、夕暮れともなると
お腹を空かせた常連が揃ってカウンタ
ーに肩を並べる。田中屋を訪れたらまず欠
かせないのが毎朝仕入れる魚料理。刺身・
焼き魚・煮魚・フライと、ひと通り揃ったメ
ニューはどれも鮮度抜群で素材の旨味が
十分に活かされている。箸とお酒が進ん
だ頃には、店主こだわりの豚足もぜひ味
わってほしい。魚が旨い店でもあるが、実
は焼鳥などの焼き物も絶品揃いなのだ。

住：田川郡川崎町池尻355-12
休：水曜定休



旬魚を最高の状態で提供。



田中 修三さん

旨い魚が揃っています。何で
も気軽に注文してください。

生・焼く・煮る・揚げる。どの調理法が一番美味しく提供できるかを見
極め調理。今日のおすすめはカウンター前の黒板に表記されている。



お品書きは決して多くは
ないが、オムライスや茶碗
蒸し、焼きうどんも人気。
年末に常連さんと年越し
をするのが楽しみだそう。



Master



一ノ宮 美栄子さん
常連さんの笑顔が
私の元気の源。いつ
でも帰っておいで。

御年 81 歳

みたか

☎ 0947-72-4167

「おかえりなさい」の
お手製看板に心が和む。

地元・川崎で61年。御年81歳
を迎える女将が一人で切り盛
りする夜の食事処「みたか」。
常連に愛されるこの名物は
なんとと言ってもちゃんぽん
だろう。鶏ガラと豚骨でしっかり
出汁をとったスープにたっぱ
りの野菜、じんわり染み渡る
お袋の味に「あ～おいしい」と
お腹も心も満たされる。

住：田川郡川崎町川崎本町2丁目
休：無休(1/1のみ)



SHOP LIST

豊前川崎商工会議所 青年部事業所紹介



『一般建築工事』なら

「家の事ならなんでも致します」

和田工務店

和田 雅

川崎町川崎 384-2

☎&FAX 0947-72-5347



『一般土木建築工事』なら

「施主様の夢をカタチに…」

(株)城戸工務店

城戸 貴敬

川崎町川崎 1055-1

☎0947-73-4966 / FAX 0947-73-4967



『川崎町の観光情報』なら

「観光振興を通じて豊かで活気ある町づくりを」

川崎町観光協会

藤岡 美沙姫

川崎町川崎 417-14

☎&FAX 0947-73-3838



『一般土木建築工事』なら

「くらしを豊かに」

UrbanLifestyle

林 智朗

川崎町川崎 333-5

☎0947-72-7735

事業者のみなさまが行う自主的な
感染防止の取組を応援しています。



豊前川崎商工会議所 青年部は、
小規模企業や中小企業のみなさまと地域を応援します。

お店も、お客様も、地域も、みんな元気に！

SHOP LIST

豊前川崎商工会議所 青年部事業所紹介



『土木工事』なら

「土木工事といったら田口建設」

(有)田口建設

田口 政隆

川崎町川崎 131

☎&FAX 0947-73-4050



『水道工事』なら

「笑顔と安心の未来を目指して」

(株)ナカシマ水道

中村 孝司

川崎町田原 1699-1

☎0947-73-2642 / FAX 0947-73-2711



『土木工事』なら

「より良い町づくりを心掛けております」

(株)太陽

見月 拓志

川崎町川崎 2032

☎&FAX 0947-72-3048



『一般電気工事』なら

「家電、エアコン、電気工事の事なら榮和電気」

榮和電気

米丸 治栄

川崎町川崎 328 番地

☎0947-23-2605 / FAX 0947-23-2606



『土木工事』なら

「土木・住宅基礎工事お任せください!」

(株)Ryuen

竜円 友和

川崎町安真木 5223-4

☎0947-72-3844 / FAX 0947-23-2989



『繊維製品製造』なら

「OMOTO のモノづくり人々をより快適にする」

(株)OMOTO

沖本 雄紀

川崎町川崎 362

☎0947-72-3370 / FAX 0947-72-5956



『板金工事』なら

「愛とまごころをお客様へ」

(有)ハウジングトダカ

戸高 広幸

川崎町川崎 337-1

☎0947-72-5959 / FAX 0947-72-8020



『鉄鋼業』なら

「すぐやる、必ずやる、出来るまでやる」

山口重工業(株)

山口 豊和

田原336-10 / 博多区下呉服町1番1号 日通ビル3F

☎0947-42-2234 / FAX 0947-42-2232

☎092-273-2227 / FAX 092-273-2228