

1 原 宏治さん

日本橋 イタリアレストラン
アル ポンテ オーナーシェフ
日本イタリア料理協会副会長



イタリア料理レストラン、カフェを運営します

道の駅オリジナルメニューをみなさんと楽しく

ちょうど今採ってきた野菜をそのままピッツァにトッピングするように、ズッキーナやトマト、ネギなどいちかわでとれたものを中心に、季節を感じるイタリア料理を提供します。また、若手農家さんが作ったイタリア野菜を使いオリジナルのピッツァを開発しました。家族や仲間と一緒に、楽しく食べてほしいです。

道は食と人、人と人をつなぐ

イタリアは鉄道よりも道が発達していて、ワイナリーや牧場に行きやすく、食と人をつないでくれます。ここ道の駅でも、いちかわの食材などをきっかけに、いちかわの歴史や魅力を再発見してほしいです。また、家族や仲間と楽しく食べる時間を提供し、食と人、人と人がつながることはいちかわの新しい文化が生まれたらと考えています。

2 廣崎 友里恵さん

カルチャースペース担当
バレエ講師



道の駅の企画をする時、バレエを教えます

約60の教室の中から ご自身に合うものを

バレエやヨガといった体を動かして健康につながる教室や文化活動の教室を予定しています。また、お子さんを対象とした教室も企画しています。保護者の方は終わるのを待つ間、カフェでゆっくりすることができます。地域の活動の場としてご利用ください。



出会う、ふれあう 道の駅いちかわは 人が主役の道の駅



芝入 好夫さん 道の駅いちかわ 駅長

道の駅いちかわは、物産や、ゆったりとした空間、おいしい食事、周りの水辺景観などいちかわらしさにあふれています。いつ来てもほっとする身近な場所として、観光の拠点としてご利用ください。

3 栗原 健さん

JAいちかわ直売組合
組合長



▲栗原組合長(中央)とJAいちかわ直売組合のみなさん

安全、安心は当たり前 鮮度も最高

朝採れ・昼採れ・夕採れでいちかわの農産物を、24時間以内に食卓までお届けすることを目指します。これからの季節は、ほうれん草、小松菜、山東菜、サニーレタスなど葉物野菜やトマトがおすすです。また、夏には地域ブランド「市川のなし」の他、きゅうりや枝豆、秋には大根やプロッコリー、冬にはサツマイモやキャベツなどを出荷します。私たちがつくった農産物を食べてください。



4 加藤 洋一さん

加藤海苔店(三代目)



ショップメルカートいちかわに海苔を出品します

いちかわの海の恵みを

三番瀬に面するいちかわは、水産物が豊富にとれます。特に、海苔は風味と甘みがありおいしいです。しかし海苔がとれることを地元でも知らない人がいると思います。道の駅で、海苔をはじめとする地場産物を多くの方が知り、いちかわの魅力を感じていただきたいです。

85年続いた「行徳の海苔」を「市川の海苔」へ

加藤海苔店は祖父の代から85年、「行徳の海苔」を扱ってきました。道の駅に出品するにあたり、市外の人にもPRしなければなりません。そこで、「市川の海苔」として道の駅で出品することにしました。外環道路は市を南北につなげる役目もあるので、いちかわが一丸となって魅力を伝えることができると思います。

防災機能も充実
貯水タンク、非常用トイレ、非常用電源などを設置。災害時の拠点となります。



コミュニティの場としても
カルチャースペースでは、ダンスや文化活動の教室などが開催されます。

くつろげます
カフェやレストラン、休憩スペースが充実。東側の窓からは国分川調節池などの自然を眺めることができます。

情報を発信します
市内の観光・イベント情報を取得できます。またFMラジオスタジオから番組を放送。

道の駅いちかわ
住所 国分6-10-1
電話番号 382-5211
営業日 午前8時～午後10時
年末年始などの繁忙期は変更になる場合あり
休業日 なし
駐車台数 小型車69台 大型車48台
身体障害者用2台
[路線バスを利用の場合]
市川駅北口3番乗り場または市川真間駅より、
市43北国分駅行、市44聖徳学園行、松51松52-1
松54松55松戸駅行に乗りし「北台」下車、徒歩5分



工事中の外環道路のうち道の駅前部分の一般道は暫定的に通行できます。