

いちかわ 市川市の魅力、再発見! Love Since 2017

「いちかわLove」は、市内商店街の活性化と
地元愛の向上を目的とした取り組みです。



発行：市川市経済部商工振興課
[2019年1月発行]

いちかわLove

検索

※無断複製・転載を禁止します。※本誌内の表示価格はすべて消費税率8%を含む税込表示です。ただし「+税」表記のあるものは除きます。※本誌に記載されている内容は2019年1月現在のものであり変更となる場合があります。



市川市 経済部 商工振興課

いちかわ Loveな 愛され店

毎日のように通っているパン屋。つつい店長と話し込んでしまう花屋。
思い出だけでワクワクする、かわいい雑貨屋。
あなたには応援したいお店、「推し店」はありますか？

2018年10月から2か月間、
あなたの応援したい「推し店」をInstagramやHPなどで募集。
市民のみさんから約2,700ものあたたかい投票が寄せられました。

本誌では、その中から数多くの投票を獲得した
「いちかわLoveな愛され店」20店舗を紹介します。
本誌を片手にあなたの「いちかわLove」を探してみませんか？

アイコンの見方



スイーツ



パン



食事



カフェ



小売

CONTENTS

- 🍷 p4 | あげどや
- 🍷 p4 | 市川おいどん
- 🍷 p5 | 魁ジェラート
- 🍷🍷 p5 | 海風堂
- 🍷 p6 | kamo bakery
- 🍷 p6 | 京山
- 🍷 p7 | グランドルチェ
- 🍷 p7 | コンコルド 若宮店
- 🍷 p8 | サフラン 北国分店
- 🍷🍷 p8 | ステーキ石井
- 🍷🍷 p9 | 千葉ットリア Sorriso
- 🍷 p9 | パッパパスタ 市川店
- 🍷🍷 p10 | ひさご亭
- 🍷 p10 | ピーターパン 小麦工房店
- 🍷 p11 | ボン・クラージュ
- 🍷 p11 | 道の駅いちかわ
メルカートいちかわ
- 🍷 p12 | みどり TO ゆかり
- 🍷 p12 | モンペリエ
- 🍷🍷 p13 | Yajikko KITCHEN
- 🍷 p13 | レザン

(50音順で掲載しております)



Ramen



Bread



Pasta



Cafe



Sweets



Vegetables





map B-2 市川南

ら〜麺 あけどや



並んでも食べたい、クセになる一杯

スタッフが入口で迎え入れてくれる丁寧な対応で、女性でも気軽に入りやすいお店。味噌に練り胡麻を合わせた胡麻味噌麺(700円)は、濃厚でクリーミーなのに後味がさっぱりです。何種類もある麺をメニューに合わせて変えているというこだわりも。見たときの印象も大事にしている店主の彩り豊かな盛り付けも一緒に楽しんで。

ツマンの声

いつも行列が出来ている人気店です。味噌ラーメンはスープが濃厚でクリーミー、別皿で付く柚子生姜を投入するとさっぱり爽やかな味に変わり、二度楽しめます。

A ニンニクの焦がし油もアクセントに。スープは、約12時間煮込んで丁寧に作られています B 限定品もあり何度来てても新しい発見があります

〒市川市市川南1-2-22 火～金11:30～15:00 (L.O.14:50)、18:00～23:00 (L.O.22:50) 土日祝11:30～15:00 (L.O.14:50)、18:00～22:00 (L.O.21:50) ※スープが切れ次第終了 月曜(月曜が祝日の場合は火曜) ☎047-324-1760



map B-2 真間

古民家 郷土料理 市川おいどん

和モダンで素敵な店内でゆったりと

四季折々の花が彩る日本庭園を眺めながら、お食事ができるテーブル席や宴会のできるお座敷など、色々なシーンに合わせて楽しめる、鹿児島・九州料理を中心としたお店。六白黒豚のしゃぶしゃぶや角煮など、産地直送の食材を使った自慢の料理を味わえます。ランチの特製松花堂弁当(2,600円)も人気。贅沢なひとときを過ごしてみよう。

ツマンの声

古民家風の立派な佇まいで、素敵な庭がある料亭みたいなお店。落ち着いた雰囲気でお料理もおいしいです。



A 特製和風出汁で食べる六白黒豚しゃぶしゃぶ B 大きな古民家風の建物で雰囲気抜群

〒市川市真間1-16-9 ランチ月～金11:30～14:30 (土日祝～15:00)、ディナー月～土17:00～22:00 (日祝16:00～22:00) 第2月曜(祝日の場合は直後の平日) ☎047-329-1505



map C-2 八幡

魁ジェラート

目にも楽しいひんやりスイーツ

季節を問わず市川のなしやブルーベリーなどのフルーツを堪能できるジェラート専門店です。常時20種類を取りそろえ、店内はまるで果物畑。どれもやさしい甘さで素材本来の味が舌の上に広がります。ミルフィーユやタルトがアクセントになったことでしか味わえない商品も。すべて店頭販売価格は300円とリーズナブルなのがうれしい。

ツマンの声

住宅街にあるお店で、アイデア多彩で種類が多く季節を問わず楽しめます。ピスタチオは濃くておいしいし、ネギアイスは衝撃的な味わいです。



A 熟した果実をふんだんに使用したいちどジェラート B 店前のベンチで食べることもできる

〒市川市八幡5-1-26 11:00～18:00 火曜 ☎047-312-6561



map C-2 南大野

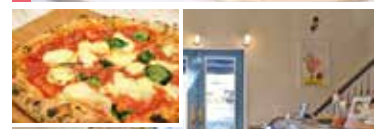
海風堂

ケーキも本格イタリアンも楽しめる

鎌倉生まれの店主が「海の風が恋しくて」と名付けた『海風堂』の店内は、リゾートにいるような心地よい空間となっています。太白ゴマ油100%を使った他にはないきめの細かさで、ふわふわしっとりのシフォンケーキは、ぺろりと食べられるおいしさ。ケーキのほか、平日はボリューム満点のランチプレート(1,490円)も人気です。

ツマンの声

今まで食べてきたシフォンケーキの記憶が覆されるおいしさ。ランチのパスタも絶品です。



A パニラのシフォンケーキ(378円)。千葉県産の卵レッドクイーンを使用 B 国産小麦を使ったもちもちのピザ(800円)もテイクアウトできます

〒市川市南大野2-2-22 9:30～19:00 (ランチタイム平日11:00～15:00 ※要予約) 不定休 ☎047-337-4733



map C-2 宮久保

kamo bakery

カモベーカリー

毎日食べたい、住宅街のパン屋さん

「おいしいパンを味わってほしい」と、具材もほぼ手作りし、常時100種類ほどのパンを販売。自家製酵母を使った人気の食パン（302円）は、しっとりもちり。発酵バターを使用し、サクサクとした食感のあとに、ふんわりとバターの甘みと香りが漂うクロワッサン（194円）は、思わず笑みがこぼれます。自家製のカレーパン（216円）もおすすです。

パンの声

どのパンもとてもおいしく、季節ごとにかわる限定パンも多く飽きません。店員さんがいつも笑顔で元気なので癒されます。家族みんなが大好きな隠れた名店です！

A 思わず迷う品揃え。夏には、市川出身の店主の同級生が作る「市川のなし」を使ったパンも販売
B ガラス張りの明るい入口。作り手の顔がお客さまに見えるようにと、工房までオープンな作り

国市川市宮久保3-1-10 三喜ビル1F
☎9:00～18:00 ※なくなり次第終了
☎日曜、月曜
☎047-710-0377



map B-3 妙典
map B-4 行徳

菓匠 京山

職人の技が光る和菓子がズラリ

市川の歴史にちなんだ和菓子を多数販売しています。中でもサクサク食感を楽しめるよう皮をひとつひとつ密封し、自分で餡を挟んで食べる「武蔵饅」（1缶1,350円）は店主の食べる人への想いがこもった逸品。また、行徳塩どらやき（230円）は、餡からかすかに感じる塩の味が甘味を引き立て、しっとりとした生地とのバランスが絶妙です。

パンの声

感動する和菓子がいっぱい。親の時代から通わせていただいています。上品な甘さで、手土産用としても重宝しています。



A 餡には丹波産の上質大納言小豆を使用。素材へのこだわりが伝わってきます B 入口には季節のおすすめが飾られます

【妙典店】
国市川市富浜2-5-3 ☎9:30～19:00
☎火曜 ☎047-359-8888
【行徳店】
国市川市行徳駅前2-10-14 ☎9:00～17:00
☎不定期月1回休
☎047-397-8718



map B-2 八幡
map B-2 南八幡

グランドルチェ

地元で上質なスイーツを届ける

「地元の方の応援があってこそ。おいしい洋菓子で恩返しをしたい」と、シェフの宍戸 英明氏が新しくオープンしたお店。ドルシア時代から人気のあるモンブランは、極上赤玉鶏卵や牧場直送の瓶入り牛乳など材料を見直し、濃厚でさらにおいしく進化。フレッシュバターを100%使用した焼き菓子には、格別。バターの香ばしい香りがたまりません。

パンの声

モンブランが不思議な形をしていますが、とてもおいしい！ 店名と店主が変わりましたが、またオープンしてよかったです。ぜひ、継続してほしいです。



A スポンジも店内で作り、おいしさを追求したモンブラン（464円） B 世界の一級品フェルクリン社のチョコレートを使用。口の中に甘い幸せが広がります

【本店】
国市川市八幡3-29-16 ☎9:00～20:00
☎なし ☎047-316-0718
【南八幡店】
国市川市南八幡4-15-15 ☎9:00～20:00
☎なし ☎047-318-9045



map C-2 若宮

コンコルド 若宮店

時代を超えて愛されるパン屋さん

昭和26年創業の70年近く続くお店。安心安全なものを食べてほしいと、保存料を使わず、市川のなしなど季節の素材を使いながら作っています。甘くて少しスパイシーな具とサクサク生地のカレーパン（172円）は、年齢問わず大人気。ほっとする甘さのなめらかなクリームがたまらないチョココロネ（135円）もぜひ堪能してください。

パンの声

地元で昔からあり、子供の頃から大好き！ 外で食べられるスペースもあります。お値段も良心的でおいしいパン屋さんです。



A 天然酵母を使ったクロワッサン（140円）や、ボリュームたっぷりの十勝コロケのサンドイッチ（259円）も人気 B 明るい店内には焼き立てパンが並び

国市川市若宮2-9-5
☎8:30～18:30（土・日・祝は8:00から）
☎火曜（隔週で水曜も休み）
☎047-334-4784



A 種類も豊富なバゲット。熟成バゲットは口の中で小麦の香りが広がる **B** 常時120種類以上のパンを提供。具材たっぷりのサンドイッチも人気

国市川市堀之内3-4-12
 国7:00~19:30
 国第2・4木曜日
 国047-373-9223



map B-1 堀之内

石窯パン工房 サフラン 北国分店



パンの多さにワクワクするお店

広い店内には、パンと焼き菓子がいっぱい。全粒粉を使い、丸一日寝かして旨味を最大限に引き出した、アミノ酸も豊富な北国分店オリジナルの熟成バゲット(248円)は、毎日売り切れてしまうほどの人気商品。バゲットをサクサクになるまで、1時間半以上焼いた焦げパン(237円)は、止まらなくなるおいしさ。お酒にも合います。

ツマンの声

おいしいパンがリーズナブル! お店の外にイートインスペースがあるので、その場で食べることができます。



map B-4 行徳駅前

千葉ツトリア Sorriso

クラフトビールとともに楽しむ

千葉県の食材を豊富に使ったイタリアンが楽しめるお店。ニンニク、玉ネギのほか無農薬のマッシュルームなどをじっくり炒め、デミグラスソースやたっぷりのオーガニックワインで煮込んだミートソース(ランチ1,100円)は、ぜひ食べて欲しい一品。人気のクラフトビールは常時9種類が用意され、訪れる度に色んなビールに出会えます。

ツマンの声

カジュアルなのに、何を食べてもおいしい! 千葉の食材も豊富。子どもを安心して連れていけると嬉しそうです。



A 麺にチーズとバターを絡めることでコクのあるパスタに。納豆トッピングは一食の価値あり **B** ソファ席やテーブル席など利用シーンで使い分けも



国市川市行徳駅前3-15-1-1F 国11:00~15:00 (L.O.14:30)、17:30~23:00 (L.O.22:00) 日・祝11:00~15:00 (L.O.14:30)、17:30~22:00 (L.O.21:00) 国火曜
 国047-303-3254



map B-4 行徳駅前

ステーキとワインの店 ステーキ石井

日本トップクラスの和牛が味わえる

40年以上続くステーキのお店。店主がこだわり抜いて選んだ長野県産「信州桜井和牛」は、余計な脂身が少なく上質。片面のみ焼き色をつけ、旨味たっぷりの肉汁をギュッと閉じ込めたステーキは、しっとりと柔らかい。まずは肉そのものを味わったあと、11種類もの新鮮な果物と野菜を使ったソースをかけて、2度楽しんでください。

ツマンの声

おいしいのはもちろん、壁にたくさん飾られている著名人の写真やサインが、店主の人望の厚さを物語っています! ぜひ、一度訪れてみてください。



A ランプステーキ200g 3,520円。他にも1~3月限定の珍しい九十九里産葉付タマネギのソテーも絶品 **B** 肉のブロックに目を奪われる店内

国市川市行徳駅前1-7-7
 国11:00~13:45、17:00~20:45
 国火曜
 国047-397-4285



map C-2 北方町

パッパパスタ 市川店

イタリアの家庭の味を気軽に

本場仕込みの技術と素材へのこだわりを大切にしてお店。八街産落花生の特製ソースが野菜の旨味を引き立てるパーニャカウダ(1,382円)や、270gとボリュームたっぷりのパスタなどメニューも豊富。お店で1枚1枚生地をのばし、石窯で焼き上げた香ばしいミラノピッツァは具材との相性抜群。アツアツをシェアして食べるのがおすすめです。

ツマンの声

地域No.1のコストパフォーマンス! ランチも前菜からデザートまで食べられるので大満足です。老若男女問わず、家族で楽しめます。



A 海の幸のご馳走パスタ(1,566円) **B** 開放感ある可愛い店内は、家族でもひとりでもくつろげる空間

国市川市北方町4-1440-2
 国11:00~23:30 (L.O.23:00)
 国なし
 国047-338-8824





map C-2 南大野

中華料理 ひさご亭



ボリュームたっぷりのもちり餃子

こぶし大ほどありそうな餃子(6個800円)が有名な中華料理店。パリッと厚みのある皮の中には、甘みのある餡がたっぷり、自家製のピリ辛なラー油との相性は抜群です。大きい餃子を焼き上げるために、鍋も特注で作ったというこだわりも。他にも、もやしと麺を酢醤油で炒めた、ひさご亭オリジナルのチャーメン(800円)も人気です。

フタンの声

地元では行列のできる有名店。唯一無二の味のジャンボ餃子は、市川市民のソウルフードです！

A 一口では食べきれないほど大きい。餃子の持ち帰りは、事前に予約を B シャキシャキ野菜たっぷりのタンメン(800円)もおすすめ

市川市南大野3-22-2
12:00~L.O.19:15
水曜
047-337-3366



map B-2 曾谷

千葉県的美味焼きたてパンの店 ピーターパン小麦工房

焼きたて、揚げたて、作りたて

人気の秘密は、工程を考えて提供する焼きたてのパン。世界記録を達成した元気印のメロンパン(140円)をはじめ、ほどよい塩気ともちり感がくせになる塩バターロール(140円)や、牛肉と野菜がゴロゴロ入ったコクうまカレーパン(172円)など種類が豊富。スタッフの元気なかけ声で活気にあふれ、楽しく商品を選ぶことができるお店です。

フタンの声

パンがとてもおいしくて、こまめに焼きたてが出されます！店員さんがいつも笑顔で接客してくれるので、気持ちよく買い物ができます。



A 外はサクサク、中はふんわり大人気の元気印のメロンパン B グハウス調でコーヒーサービスを行うスタイルは、小麦工房からスタート

市川市曾谷5-25-16
7:00~19:00
木曜 ※祝日の場合も休み
047-375-0418



map C-3 妙典

パティスリー ボン・クラージュ

笑顔がこぼれるお菓子の市場

「みんな頑張ろうね」という思いが込められた「ボン・クラージュ」という店名のとおり、カラフルなスイーツで溢れ、見ていだけで元気をもらえるお店。おすすめの落花生サブレ(118円)は、より良いものをと八街に通い探した落花生を使い、焼き上げた一品。優しい塩気が甘さを引き立て、落花生の香りがふわっと口の中に広がります。

フタンの声

四季折々、店内外の装飾もかわいい。オリジナルの希望も相談に応じてくれます。手土産にも最適で、自慢できるスイーツのお店です。



A 15種類もあるメインの焼き菓子 ハイデザントクッキー(85円)は、オープン当時から的人气商品 B 住宅街にあることを忘れてしまふようなかわいい外観

市川市妙典5-14-31
10:00~20:00(火曜~19:00)
水曜(祝日、イベント等で変動)
047-318-6300



map B-2 国分

道の駅いちかわ メルカートいちかわ

市川市のアンテナショップ

2018年にオープンした「道の駅いちかわ」。車で訪れる方だけでなく、地元の方も、手土産を買ったりランチを楽しむに訪れます。市川の梨のドレッシングやジュースのほか、行徳海苔や人気のオクタン餃子、生鮮野菜など、地のものを中心に多くの商品を取り扱っています。大きなガラス窓から降り注ぐ優しい光の中、お気に入りの一品を見つけてみては。

フタンの声

市川産の新鮮な野菜が買えます。千ピーくんグッズも豊富な品揃えで、来る度にワクワクしてしまいます。



A 市内外問わず、地元の方にも喜ばれるものがこれからも増えていきます B 扱う商品によりレイアウトも日々変化。何度訪れても楽しい
市川市国分6-10-1 平日9:00~19:00、土日祝9:00~20:00 ※道の駅開館時間8:00~22:00 国なし
047-382-5211



A 子育てで忙しいお母さんもリラックスできる空間 B 年代の垣根を超えて、遊べるのも魅力のひとつ

国市川市塩浜4-2 ハイタウン塩浜 3-105
☎10:00~17:00 月曜
☎03-5907-6628

map B-4 塩浜

コミュニティスペース みどり TO ゆかり GREEN&WORKSHOP

地域の人をつなぐコミュニティカフェ

子育て中の主婦や子どもからシニアまで、世代を超えて愛されるカフェ。定番メニューのコーヒーやフレンチトーストのほか、おにぎりなどもあり、価格もお手頃。地域の方々のかわいい手作り雑貨の販売やイベントも行われ、ここにしかない出逢いが溢れている空間です。小さな子どもが遊べるスペースもあるので、気軽に立ち寄ってみては。

ママの声

老若男女、店の前を通るとつい寄りたくなる憩いの場です。内装も素敵で、このお店がここにできて本当に良かったです。



map C-2 南八幡

地域の台所 発酵×スパイス食堂 Yajikko KITCHEN

「こころ」と「からだ」を笑顔に

気持ちよく食べて気持ちよく帰って欲しいと、ほっとする空間で自家製発酵調味料を使った料理を提供するカフェダイニング。鴨川で作られた糀や市内の無農薬野菜を使用するなど、地産地消を大切にしています。10種類以上のスパイスハーブを使用し、甘糀で旨味を出した薬膳カレー（1,100円）や曜日限定メニューなど色々楽しめます。

ママの声

オーナーの専門知識が料理に活かされています。デザートまで糀を使っておいしいです。お店の方々も気さくでひとりで通えます。



A 定番の薬膳カレー。8種類の雑穀と糀で作った優しい甘さの甘酒（写真左上）は、ヤジッコキッチンの特徴 B カウンター席もある居心地の良い店内

国市川市南八幡1-1-17 ☎ランチ火～土12:00～14:30（土曜のみ16:00）、ディナー火～土17:30～22:00（金曜のみ23:00）月曜・日曜、祝日
☎047-329-2823



map B-2 市川南

創作洋菓子 モンペリエ

見た目も楽しいスイーツがいっぱい

伝統を大切にしながら、新しいことにもチャレンジしていく、千葉県洋菓子協会会長を務める神保勝司シェフの洋菓子店。オープン当初から人気のあるブッセ「風の船・バロン」（150円）や、甘酸っぱいイチゴムースの中に入ったチーズブリュレと底に敷かれたチョコが絶妙な「苺の気持ち」（410円）など、大満足の品揃えです。

ママの声

見た目もキレイでおいしいです。お土産用に持っていくといつも喜ばれます。しっとり濃厚な「匠のトリュフ」や昔懐かしのマドレーヌもぜひ。



A ツヤツヤしたまわりにかかったゼリーの赤色は、ほぼイチゴ100%の自然の色 B 店内には、季節の素材を使った色鮮やかなケーキや焼き菓子などがいっぱい

国市川市市川南1-5-17
☎9:00～21:00（日・祝日は20:00まで） 木曜
☎047-326-2020



map C-2 南大野

洋菓子工房 レザン

ころんとしたお菓子にほっこり

渋皮マロンパイが人気の、焼き菓子専門店。毎朝焼き上がるマロンパイ（1個259円 ※6個から箱詰めあり）は、サクサクと香ばしいパイ生地とアーモンドクリーム、そしてごろっと丸ごと入った栗の渋皮煮のバランスが絶妙な逸品。ひとくち食べると甘い香りが口の中に広がります。栗好きの方にはもちろん、手土産にも喜ばれます。

ママの声

住宅街にある小さなお店ですが、店主のこだわりを感じます。渋皮マロンパイがおいしい！



A 数に限りがあるので、ギフトなどは予約がおすすめ B 使用する果物などの素材を店主が自ら探して作る焼き菓子は種類も豊富

国市川市南大野1-3-23
☎9:30～19:00 日曜・月曜（クリスマス・バレンタイン等は営業）
☎047-303-0003
※2019年5月末で閉店。9月頃船橋市海神にてOPEN予定

掲載店と市内の名所を一つにまとめました。
街の魅力を感じながら素敵なお店にも出逢え、
市川市をもっともっと好きになるでしょう。



東京湾
東京湾三番瀬

ふれあい
伝承館

東山院英
墓園

アイ・リンク
タウン
環境施設

里山公園

市川市
動物公園