

中原区の木「モモ」のお菓子

「桃の彩」が そろいました!



中原区では区民の方に地元に対する愛着を持っていただくため、川崎市制90周年を記念し、平成26(2014)年度に区の魅力発信の新たなシンボルとして、**区の木「モモ」**を制定しました。

こうしたシンボルを活用し、区の魅力を発信していく一環として、神奈川県菓子工業組合中原支部と**区の木「モモ」**をイメージしたお菓子を作りました。



中原区について



中原区は、昭和47(1972)年4月に川崎市が政令指定都市に移行した際に誕生しました。市のほぼ中央に位置し、区域の大部分は多摩川に抱かれた平坦地ですが、高津区や横浜市に隣接する井田地区に豊かな緑の残る丘陵地が広がります。武蔵小杉駅を中心に先端企業や商業施設が集中する一方、多摩川沿いの緑や二ヶ領用水の水辺などの恵まれた自然や、等々力緑地のとどろきアリーナや陸上競技場をはじめとしたスポーツ施設などは、市民の憩いの場になっています。こうした環境、東京都心部や横浜などへのアクセスにも恵まれていることもあり、平成31(2019)年4月には人口が26万人を超えました。

区の花「パンジー」



平成10(1998)年に区制25周年を記念し、区民の投票により制定しました。下小田中のパンジーは品質面で高い評価を受けており、かながわブランドにも認定されています。同地区の生産農家では、11月から12月にかけて直接地面を掘って花を摘む「地掘り」という体験的直売を行うところもあります。

発行 中原区役所まちづくり推進部企画課

〒211-8570 川崎市中原区小杉町3-245

TEL: 044(744)3149

FAX: 044-744-3340

協力 神奈川県菓子工業組合中原支部

令和8年3月改訂

中原区と「モモ」

明治から昭和初期まで、現在の中原区にあたる地域では「多摩川桃(中原の桃)」の生産が盛んに行われていました。現在では、食用の桃を生産している農家の方はほとんど見られなくなりましたが、二ヶ領用水沿いを中心に区民の方が植樹や管理に取り組んでおり、春先には「花桃」の木が美しく咲き誇ります。



花の色は品種により異なり、白から濃い紅色まで、多様な顔みせませす。

桃の彩

momo no irodori

各店の和菓子職人が、桃を原料に用いる、桃のデザインをモチーフとするなど、それぞれオリジナルなお菓子を作りあげ、店舗によって異なる味を楽しむことができます。「桃(もも)の彩(いろどり)」という名前には、さまざまな創意工夫を凝らし、個性を発揮することで、区の魅力に多様な彩を加えるという意味を込めています。

「もも」のシンボルマーク



区民の方の投票により区の木を「もも」に決定した後、区の木に親しみをもってもらえるよう、イラスト化しました。イラストは一般募集を行い、選ばれた原画を元に作成しました。「桃の彩」のパッケージにはこのシンボルマークを使用しています。



1 岡埜榮泉

Okanoeisen

岡山産の青桃と白桃を使用した2種類の餡と、種無し桃の意外な食感を楽しんでいただける贅沢な一品に仕上がりました。(賞味期限2週間)

価格250円(税込)

住所:新丸子町742 TEL:044-722-3379
営業時間:9:30~19:00 定休日:月(月が祝祭日の場合は火)



2 おかふじ

Okafuji

細かくカットした桃を贅沢に使用した白餡をバター風味豊かな皮で包み、シットリ焼き上げました。少し洋風な創作和菓子となっております。常温でも15日間保存できますので贈答品としてもオススメです。

価格200円(税込)

住所:今井南町7-43 TEL:044-733-0813
営業時間:9:00~19:00 定休日:月、火



3 桔梗屋

Kikyouya

かわいい桃の形の中に香り豊かな甘桃を散りばめました。子どもさんからお年寄りまで楽しめるしっとり口溶けの良いマドレーヌです。日持ちがいたしますので地元銘菓としてご利用ください。

価格230円(税込)

住所:新丸子町754 TEL:044-722-2755
営業時間:10:00~18:00 定休日:日(節句・彼岸等は営業)



4 すがや

Sugaya

白桃を食べごたえのある7mm程度の大きさにカットし、蜜づけしたものを白餡(ピンク)と練り合わせ中餡を作り羽二重生地はふたえで包餡してあります。一口食べた後の桃の食感がうれしいです。

価格300円(税込)

住所:新城1-15-8 TEL:044-766-4166
営業時間:9:00~18:00 定休日:月、第2第3火



5 泉心庵

Senshinan

ほのかな香りと酸味を合わせもつ花桃の実を桃の餡で包み、さらに柔らかな餅皮で包みあげた、ゆったりとした食感が印象に残る愛らしいお菓子です。

価格250円(税込)

住所:市ノ坪66 TEL:044-722-4628
営業時間:9:30~19:00 定休日:木



6 大平屋

Taiheiya

青桃のシロップ漬けを白餡でつつみ、はふたえ羽二重餅で包みました。

価格270円(税込)

住所:新城1-2-20 TEL:044-766-5494
営業時間:9:30~17:00(土・日は18:00まで) 定休日:火、隔週水