

市民ライターがつくった、木更津市のガイドブック

KISARAZU MAG.

都心からもすぐ
自然と人が調和した
サステナブルシティ



TAKE FREE

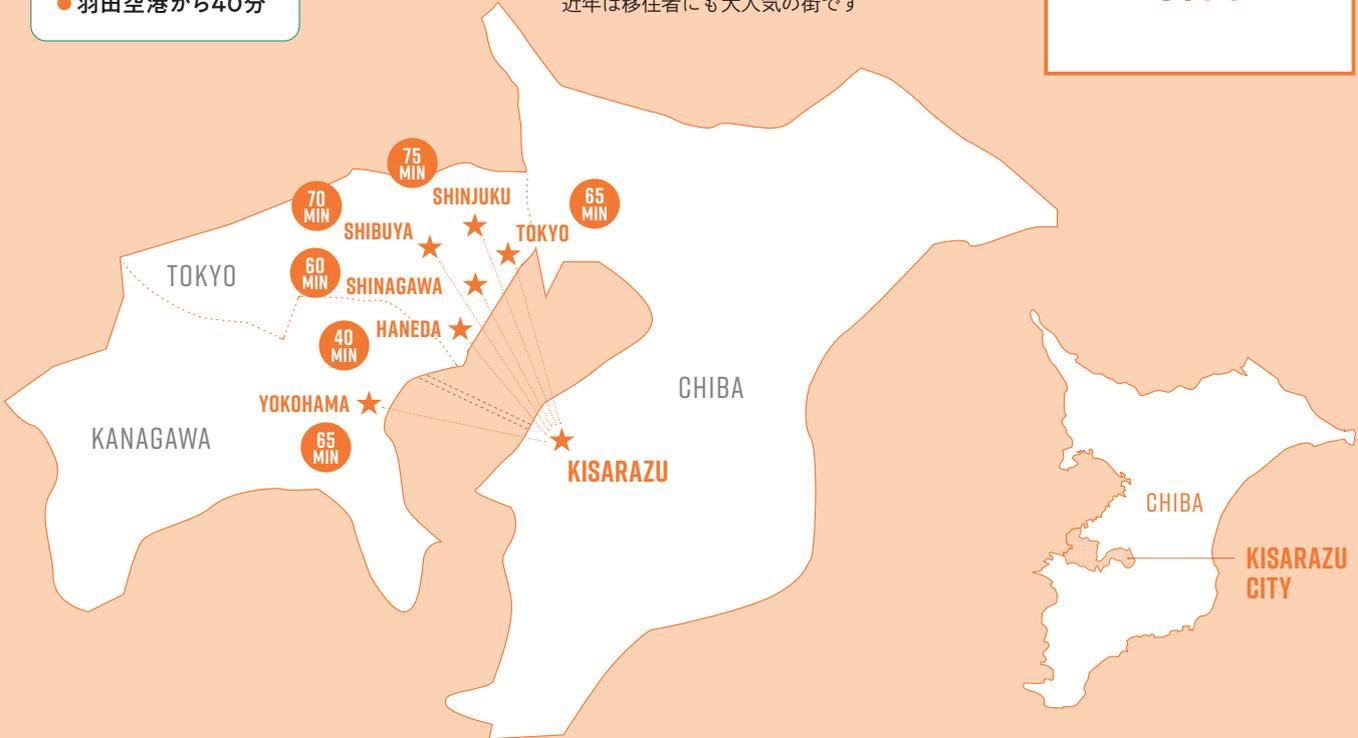
ACCESS (高速バス)

- 東京駅から65分
- 品川駅から60分
- 渋谷駅から70分
- 新宿駅から75分
- 横浜駅から65分
- 羽田空港から40分

**都会と田舎のちょうど良さ
都心からもすぐの理想都市**

東京、新宿、渋谷、横浜、羽田空港など主要駅からのバスアクセスが至便ながら、海と山の自然にも恵まれたコンパクトシティ。またショッピングモールやアウトレットなど、地の利を活かした大型施設が多く、暮らしやすさも抜群で、近年は移住者にも大人気の街です

**ABOUT
KISARAZU
CITY**



**木更津市
周辺マップ**





WE ARE ALL

KISARAZU LOVERS!!



木更津市民と、木更津を愛するメンバーが集まり、この街のガイドブックが生まれました。未経験のメンバー11人と、雑誌編集長で、毎月1回、授業とワークショップを行い、この街を歩く人のためにみんなで頑張ったこの1冊を片手に、ぜひ木更津の街を歩いてみてください！きっと新しい発見があるはずです



WRITERS

木更津市初上陸！最後の晚餐は餃子です



青木 麻衣也

木更津市についての初めての検索ワードは「サウナ 木更津」。サウナ目的での遠征や行った先でのサウナ探しが趣味のひとつに。千葉県出身ながら今回初めて木更津に上陸。通う度にお気に入りの場所が増殖中。このガイドブック片手に木更津を発掘したいです！

誰よりもこの街を愛するメンバーで作りました

首都圏女性情報誌「オズマガジン」と、東京メトロ駅構内で配布されているフリーマガジン「メトロミニッツ」の編集長が講師となり、約80人の応募者から選ばれた11

人の市民ライターを率いて雑誌作りのイロハを伝授。経験ゼロからここまでの雑誌を作りあげました。それぞれ個性あふれるページを作った仲間たちを紹介します。

木更津駅前が大好きな食べ盛りの30歳！



加藤 唯斗

木更津のお隣、君津市出身で今は奥さんと木更津在住の地元民。小さい頃、親に連れられて映画を観にきた木更津の駅前は今はシャッター街になってしまいました。そんな駅前に1人でも多く人が戻ってくるよう、ガイドブックで魅力を伝えたいと参加しました。

都内→木更津、移住して家族のQOL爆上げ中◎



岡田 由香里

移住をきっかけに、田舎ながら東京へのアクセス抜群な木更津の虜に。そして今回、同じように木更津愛の強い仲間に出会えるかも？という思いで企画に参加しました。結果、出会えました。そして木更津愛があふれすぎてしまった1冊になっています、ご期待ください！

愛犬も含め家族とのお出かけが最高の楽しみ！



瀬戸 波音

木更津に行く時は定番スポットが中心だったのですが…今回の企画を通してライター仲間みんなに素敵な場所をたくさん教えてもらいました！そしてワンコも一緒に楽しめる場所の多い木更津が、ますます好きになっちゃいました！

しりとり「き」は「きさらづ！」が定番です



佐々木 祥子

どこか懐かしさを残しながら前のめりに進み続ける、そんな街が木更津です。私のページでは「親子で遊べる」をテーマに、3つのオススメスポットを紹介してみました。旅のおともに、普段の日常に、参考にしてもらえたら嬉しいです。

ガイド制作の流れ

1

2023年8月26日 地域を「編集」するって？
三崎の出版社アタシ社代表のミネシゴさんがゲスト。初回から神回レベルの講演で雑誌作りのモチベーションUP

2

2023年9月24日 雑誌ってどう作るの？
一転実用的な授業となった2回目講師はオズマガジン副編集長の久万田さん。みんなでラフ制作に入りました

3

2023年10月21日 いい写真の撮り方とは？
プロカメラマンの佐野さんによるiphoneでもきれいに写真が撮れる講義が大盛況。みんな取材準備に入ります

4

2023年12月10日 デザインとは？
編集長によるデザイン制作の講義。取材してきた写真をデザインしていくデザイン入りの作業を行いました

5

2024年1月20日 良い原稿、悪い原稿
プロライターの小川さんがゲスト講師「わたしの家のお雑煮」というテーマで即興で文章制作。それぞれ個性が出ます

6

2024年2月17日 ゲラチェックから校了まで
あっと言う間にみんなで集まる授業は最後。いよいよ完成前の校了作業に全員の集中力を集結しました

オズマガジン・
メトロニッツ
編集長が講師



左記は各回にプロカメラマンやプロライターなどのゲスト講師を招き、月1回、木更津駅西口市役所庁舎内で実際に行なわれた授業のカリキュラムです。それぞれ2〜4ページを製作しました

編集長よりひとこと

1冊の雑誌を知識も経験もゼロから作るのは想像以上に大変なことです、11人の市民ライターの皆さんはほんとうに積極的に雑誌作りを楽しんでくれました。僕は雑誌編集者として20年以上のキャリアがありますが、それでもこの街の雑誌を作るとしたら、ライターの皆さんに一日の長があります。と言うのも、やはり「リアルな感情」がないと、雑誌に熱はこもらないものなのです。そういった意味では、この雑誌にはライターがこの街への「熱」があふれています。誰かが楽しんで作ったものは、別の誰かの「楽しみ」になることができます。ぜひあなたの木更津の1日のおともに、市民ライターが全力で楽しんだこの1冊を携えていただけたら幸いです。

木更津愛は 誰にも負けない



野澤 珠

今回参加者の中で最年少の野澤です。温かい目をご覧ください。私は木更津が大好きで、ページを作る時はそれ故の難しさもありました。ガイドブック制作中はずっとワクワクした時間でした。そんな私のページはたぬきに焦点を当てて紹介しています。

自転車50km漕いでリサーチ 静かな体育会系ライター



立林 千波

実は一度しか訪れたことのない木更津。ですが、木更津に詳しいライターの皆さんからおすすめのおいしいお店やきれいな景色を教えてもらううちに、この半年で大好きな街になりました。歩きはもちろん、駅で自転車をレンタルして回るのもおすすめです！

長年の夢叶いました♡ 編集で地元になっと貢献



宮野 未帆

いやあー、こんな出会いとチャンスがやってくるなんて！ 出先のホテルでXを見ていたら「市民ライター募集」の文字。速攻で問い合わせメール(こういうときは即行動) 募集要項に思いの丈を綴った。できることはやった。あとは今読んでくれているあなたに何かが届いたら嬉しいです。

カメラを始めたばかりで 前のめりに応募しました



古川 まゆみ

私は普段webライターをしています。取材もやってみたくと思ってカメラを購入。その直後に市民ライターの募集を見つけました。ワークショップは毎回楽しくて濃厚で、あっと言う間の半年間でした。メンバーの木更津愛が誌面からあなたに伝わると嬉しいです。

酔っ払いのたわごとを 集めていきたい



酒瓶 空太郎

グランドキャバレーや小路、集積した平屋街等を求め、全国を千鳥足でふらつく。古書漁りや隣のテーブルへの聞き耳、誰にも話さず何にも残さずこっそり飲み溜めてきたが、木更津の雑誌と聞きつけ、いよいよ吐き出ししたくなった今回です(汚ない話でなく!)

好奇心と食欲旺盛な ハイカロリーガール



吉田 友理

普段はモデルとして雑誌作りに携わっています。編集部の方々がどのように雑誌を作っているのか知りたくて、今回参加させていただきました。食べることと自然の中にいることが大好きなので、大福のページを作らせてもらえて嬉しいです。

1 THEME

タイムスリップしたような気分!

ノスタルジックな街並みを歩く

「アウトレットしか行ったことない。」「駅前ってなにもないでしょ?」そんなあなたに読んで欲しい。
木更津の中心だった駅前には今も個性が光っている。懐かしさと新しい発見があなたを待っています

かつての木更津は近隣の水運を取りまとめる拠点として発展し、現在の木更津駅西口周辺は江戸と木更津を行き来する人々であふれていました。木更津市の中心は長らく西口周辺にあり立派なアーケードを有する商店街や、近隣にはない大きな百貨店、単館映画館が建ち並ぶなど人々の賑わいの中心にありました。その後東京湾アクアラインが開通したことにより港運の需要は減り、自動車主体の生活へと変わっていくのに合わせて徐々に西口は活気がなくなってきました。

長らく港町として栄えていたので、急激な変化に耐えられなかったのかもしれませんが、いくつかの商店はシャッターを下ろし、歴史ある建物を取り壊され、一見すると街は時が止まったかのよう。ですが、時代に合わせお客さんに寄り添ってきたお店たちは今でも元気に営業しています。西口は終わってはいないのです。

次の休みは、西口に降りて、かつての賑わいを想像しながらゆっくり歩いてみませんか? 静かな路地に入ると、楽しそうな声が聞こえてくるかもしれません。ずっとそこに在った、自分の知らない木更津の魅力に出会えるかもしれません。

当時を知らなくても歩けば感じる「木更津ノスタルジー」の旅ガイドブック片手に出発です。



- 1 木更津駅西口からの風景
- 2 木更津は「証城寺の狸囃子」の発祥地
- 3 かつての憩いの場、人參湯の看板
- 4 木更津にも銀座があったようだ
- 5 マンホールにも狸。いたる所に狸がいる
- 6 鳥観図の手前が西口側。東口は田んぼ
- 7 みまち通りのアーチ。人通りは少ない



「木更津らしさ」を今に伝える老舗

木更津駅西口から港に向かって真っすぐ伸びる「富士見通り」。商店街のアーケードの下を歩いていくと、美しく手入れされた庭木と歴史を感じる店構えが目を引き料亭が現れます。創業明治30年の老舗料亭「宝家」です。あさりをはじめとした木更津名産品や、東京湾で水揚げされた新鮮な魚介、房総の土地で育った野菜など、木

更津ならではの食材を使った和食が味わえます。創業から今まで同じ場所で営業を続け、地元の人々の節目に長年寄り添って営業されているので、地元民からとても愛されているお店です。最近では観光客や外国の方々も多く訪れており、初めて木更津に来たらず立ち寄りしたい「木更津の魅力発信地」となっています！



木更津にゆかりある俳優からの助言で生まれた人気メニュー「あさり御膳」



お店の一番人気は「あさり御膳」。あさりの炊き込みご飯、あさりのお味噌汁、あさりの佃煮、あさりの串揚げ、あさりのかき揚げ、とにかくあさり尽くしの逸品です！

木更津は昔からあさがりが名産で、現在でも行楽シーズンには潮干狩り客で賑わっています。木更津のイメージとして根強いあさをメインにしたメニューが生まれ

たきかき、木更津市出身の俳優・中尾彬さんの助言があったからだと思います。中尾さんは長年宝家に通っており、先代と仲が良かったそう。会話の中で中尾さんが言った「木更津に来た人たちは、木更津らしいものが食べたいんだよ」という言葉をヒントに、これでもかと言うくらいあさを堪能できるメニューが生まれました。

5代目女将、鈴木希依子さんが引き継ぐ「宝家らしさ」

初代店主は大の「ハイカラ好き」で、当時珍しかったビリヤード台を置いたり、木更津で寄席を開いたり、新しいことを何でも試すチャレンジャーだったとのこと。そんな「宝家スピリット」は希依子さんにも受け継がれ、ベジタリアンやハラールなど食の多様性に配慮したメニュー対応や、語学力を活かした海外観光客の受け入れなど常に挑戦を続けています。

宝家のこれからについて聞くと「凡事徹底。小さなこと、当たり前のことを大事にして、今まで通りチャレンジもしていきます。」と希依子さん。常に丁寧に、お客様のことを考えてきたからこそ100年以上愛されているんだなあと改めて感じました。



宝家

☎0438-22-3765 📍木更津市中央2-3-4 🕒平日11:30～14:00 17:00-22:00(20:30LO) 日・祝11:30～14:30 17:00～21:00(20:00LO) 🌿月 白木更津駅より徒歩7分 【MAP B-4】

／ 旧人參湯 ／

木更津焼きそば

銭湯から漂うソースの香り。廃業から再び憩いの場へ



憩いの場が形を変えて生まれ変わる

宝家から徒歩1分ほど。富士見通りを右に曲がるとすぐそばに、年季が入り如何にも銭湯ですといった佇まいの建物が見えてくる。ここはかつて、木更津の賑わいの中心で、人々の疲れを癒していた銭湯「人參湯」でした。10年ほど前に休業してから長い間、地域の有志によるイベントで使われる以外はなかなか入ることができず、

思い出に浸ることもできなくなっていました。なんとか人參湯を残したいと多くの人が活動する中、2020年に、元は木更津駅東口で営業していた「木更津焼きそば」が移転。地元の憩いの場となっていた人參湯があつ頃とは形を変えて復活し、香ばしいソースの香りに誘われた人々が語らう場所に生まれ変わったのです！



昔ながらの味から攻めた焼きそばまで、何度来ても楽しい屋台



子供の頃に見た、「リヤカーを引いて焼きそばを売り歩くおじちゃん」の記憶から屋台を始めた店主の小倉さん。木更津焼きそばではこれぞ屋台といったオーソドックスなソース焼きそばから「クリーム焼きそば」や「納豆焼きそば」など変わり種まで、様々な味が選べます。今回いただいた焼きそばは、おすすめの「インディア

ンソース焼きそば」です。目の前で焼きあがる様子を楽しめるのは屋台ならではの、ソースの焼ける香りと立ち昇る湯気が食欲をそそります。乾麺をあえて少し芯が残るように茹でて使っているようで、歯切れが良く食べ心地が抜群。サラッとしたウスターソースとマッチして何度食べても飽きがこない、まさに「鉄板」の味でした。

あの頃の味が蘇った 偶然が紡いだ「インディアンソース」との再会

今回いただいた焼きそばに使われている「インディアンソース」。店主の小倉さんが生まれ育った富津市にあってあった「カギサ醤油」が作っていたこのソースは地元の味として愛されていましたが、閉業により生産終了。20年間その味は途絶えていましたが、ある日突然お店に「これで焼きそばを焼いてくれませんか。」と試作のインディアンソースを持った人が現れたそう。ソースに思い入れのある小倉さんはこの偶然に喜んで協力し、ともに正式な復活へと進んでいったそうです。



木更津焼きそば (旧人參湯)

☎090-8948-0733 📍木更津市中央3-4-39 人參湯内
🕒11:00~14:00 16:00~22:00 📅日 自木更津駅より徒歩8分 【MAP B-4】

木更津はヤンキーの
集まる街だった？

「木更津って確か、ヤンキー多いんでしょ？」

木更津キャッツアイや氣志團の影響か、市外の人によく言われますが、そんなことはありませんよ。「今は」ね。1970年代に流行したドカン、ボンタン、短ラン、ヨーランなどヤンチャなファッション。当然近隣の学生たちの唯一の遊び場だった木更津には多くのヤンチャな学生たちも集まっていたとのこと。そんな彼らが愛した「あさひや」さんに行ってきました。

あさひや

☎ 0438-22-2930 📍
木更津市中央1-9-3 🕒
9:00~18:00 🔥火
自木更津駅より徒歩6分
【MAP B-3】



スカジャンやガルフィー、派手な洋服が所狭しと並ぶ

昇り龍など気合が入った刺繍のスカジャンや、一世を風靡したガルフィーのセットアップなど如何にも漢らしいラインナップですが、店主は優しい女性。俳優さんやアーティストが着用した人気の商品など親身に教えてくれるので、初めてでも安心してください。



明治39年から地元に寄り添い続ける老舗

あさひやは1906年創業で100年以上の歴史を持ちます。足袋の製造から始まり、作業着の販売、輸入ジーンズの販売と移り、学生ズボンやカジュアルウェアを取り扱うようになりました。店内には長い歴史とともに歩んだミシンが今も現役で使われていて必見です。

江戸時代から続く屋号を
受け継ぐ

「金田屋」のルーツは江戸時代に創業した金田屋薬局に始まります。現在の店舗は金田屋洋品店として昭和7年に建て直されたもので、90年以上この地に建ち続けています。老朽化もあり建物の今後を考えた時に、保存しながら自ら商いをして活用しようとスタートしたのが「金田屋リヒトミュレ」です。光を浴びてクルクルと回るラジオメーターの不思議な魅力。あなたも引き込まれてみませんか？

金田屋リヒトミュレ

☎ 0438-38-3538 📍木更津市中央2-1-16 🕒9:00~18:00 🔥水・日
自木更津駅より徒歩6分
【MAP B-3】



店主の「好き」が詰まった魅惑の空間

世界でも珍しいという、ドイツのリヒテンヘルド社のラジオメーターをほぼすべて網羅したラインナップは圧巻です。他には文房具や時計をはじめ、店主が集めたアンティーク商品が並びます。建物以外は什器も照明まで、店内なんでもすべて売り物だそうです！



好きなことで生きるのは、幸せへの一歩

2009年に偶然ラジオメーターと出会ったご店主。「こんなに綺麗で不思議な物を知らずに生きていたのか！」と衝撃を受け、その場でお店を始める決心をしたそうです。歴史ある思い出の建物で、好きな物に囲まれて商いをするご店主にぜひ会いにきてください。



2 THEME

実はパンの街!?

木更津民のてっパンはコレ

地元で長く愛されているお店、こだわりのハード系を作っているベーカリーなど、木更津には18以上のパン屋さんがあります。その中から、木更津民だけでなくもっと多くの人に食べて欲しいパンを紹介し

1皿の料理を食べたかのような満足感!
大人気のカレーパンを揚げたてでなくてもおいしく食べられるように、と開発されたのがベーコンエッグカレーパンでした。それが今ではベーコンエッグカレーパンを作るためにカレーパンを揚げなくてはならないほど人気に。創業43年のクロワッサンは、地元で知らない人はいないパン屋さんです。クロワッサンサンドや好きなフィリングを挟んでもらえるコッペパンなど70〜80種類のパンを毎日焼いています。ぜひ選ぶ楽しさを味わって。在庫がある時は、閉店後でも無人販売機でパンを買うことができます(100円玉を5枚ご用意ください)。



1.10時頃に行くとパンが出揃っています 2.クロワッサンサンドやコッペパンサンドのバリエーションが多い 3.店頭で設置された無人販売機

クロワッサン木更津店

☎0438-22-0088 📍木更津市文京3-1-50夢空間ビル1F 🕒8:00~19:00 土・日・祝7:30~19:00 📄現金・PayPay 📍@croissant.kisarazu 徒歩10分 [MAP B-4]



1 クロワッサン 木更津店の ベーコンエッグ カレーパン

ベースのカレーパンは、カレーパングランプリ2023東日本揚げカレーパン部門最高金賞受賞。362円(税込)



3cmカット、3分トーストが、お店イチオシの食べ方
ハロートースト食パンは、オーナーが自分の子供に毎日でも食べさせたいという強い想いで作られました。ふわっとした食感とバターの香りで厚めに切ってもペロリと食べられます。ヨーグルト種のおかげで保存料なしでも3日間もつので、翌日の朝食にはもちろん、親しい人へのお土産にもいかがでしょうか。明るく挨拶してくれる接客が気持ちよく、スタッフさんが相談しながら店作りにも励む様子も見ていて心地いいです。食パンを含め、約30種類の品揃え。イトインは22席あり、買ったパンをその場で食べることもできます。

1. 地元の食材を使用したパンも多いです 2.ジャムやあんこが選べるハロートーストセットは605円(税込) 3.3枚切りや1斤もあります

HELLO TOAST

☎0438-38-5705 📍木更津市太田1-3-7 🕒9:00~18:00(9:00~14:00イトイン、17:00~18:00無人販売) 📄なし ※現金・PayPay 📍@hellotoast00 [MAP C-3]



2 HELLO TOASTの ハロートースト 食パン

ヨーグルト種を使い、生地を熟成させて焼きあげた食パン。生で3日間おいしく食べられます。1本648円(税込)



3

casse-tête(カステット)の パテカンサンド

パテ・ド・カンパーニュというフランスのシャルキュトリー(食肉加工食品)を挟んだサンドイッチ。420円(税込)



噛むほど広がる
肉の旨味とパンの香り

店主の國吉さんはベーカリーだけでなくシャルキュトリーの修業経験があるので、パテやハムも手作りで。アクセントのピクルスも自家製。パテには野菜を煮込んだペーストを入れて、肉と野菜の味が凝縮されています。バゲット生地をオリーブオイルと水を入れることで固すぎず、噛み応えがある食感に。「パンを通じて食を考えた」がコンセプトのカステットでは、材料の生産者のもとへ足を運び、國吉さんが納得した素材でパンを作っています。パン好きの人はもちろん、あまり食に興味が無い人にもぜひ足を運んでほしいお店です。

1.クロワッサンやバゲットなど30~40種類のパンが並びます。出揃うのは12時頃 2.プリオッシュ生地のドーナツも人気



casse-tête(カステット)

☎0438-77-6790 📍木更津市ほたる野1-31-1エクセレントNOW102 🕒10:00~18:00 🗓️日・月・火 白木更津駅より車で11分 📱@casse_tete_kisarazu [MAP C-2]

4

ペッパーズパントリーの ミニ食パン型 クリームパン

お店で仕込んでいる自慢のカスタードクリームがたっぷり詰まっている可愛らしいサイズのパン。280円(税込)



甘いカスタード
クリームに癒されて

「食べて欲しいパン、いっぱいあるのよ。」といくつもパンを紹介してくださった店長の松井さん。ペッパーズパントリーは惣菜パンやおやつパンの種類が多く、地元で27年愛されています。平日のお昼ときには常連さんがマイ定番を買いにきます。週末はお出かけ前にパンを買っていく人や引越先から来店される人もいます。お客さんの目を引くように食パン型にした、というクリームパンはできた時からずっとお店の人気商品。ひと口食べれば、プリンセスエッグを使用した濃厚なカスタードクリームが幸せな気持ちにしてくれます。

1.お客さんのリクエストに応じてきた結果、パンは150種類ほどに 2.お得な値段の日替わりパンもあります



ペッパーズパントリー

☎0438-23-0061 📍木更津市東中央3-6-3 🕒7:30~18:00 🗓️水 白木更津駅より徒歩9分 📱@pepp.er6788 [MAP C-4]

5

ひとつわの いちじく

自家製粉の全粒粉とオーガニックのいちじくを使っています。550円(税込)



木更津では珍しい
ドイツパン専門店

ひとつわでは原材料を厳選し、栄養価の高いライ麦や全粒粉を使用しています。ドイツの国家資格マイスターをお持ちの嶋野さんは、「無理なく楽しく働く」がモットー。夏に1カ月ほど休業するのもしつかり休むドイツ流です。それでもひとつわのパンを買い求めるファンが全国にいます。シンプルなおドイツパンが並ぶ中で、甘めのパンも提供しようと考えたのが「いちじく」。もちもちとしたパン生地といちじくの種のぷちぷち感が嬉しめません。チーズともよく合います。ドイツパンはあまり食べたことが無いという人もぜひ味わってみてください。

1.原材料はすべてオーガニック 2.全粒パン、カンパーニュ、プレッツェルなど9種類程のドイツパンが買えます



ひとつわ

☎0438-55-6107 📍木更津市新田1-10-32 🕒7:00~18:00 🗓️火・水・木・夏期 ※現金またはアクアコイン 白木更津駅より徒歩9分 📱@hitotowa_ [MAP B-4]





3 THEME

トキメキは時代を越えた 愛され続ける小さな工房

木更津駅の隣、巖根駅の静かな通りを歩くと右手に見えるのは、そっと佇む小さな工房。
レンガ造りにハートがふたつ隠されたドリアンの文字。カランカランッ。今日も地元の人たちがお店に入っていきます

どんな時代の私たちにも
トキメキをくれたお店

「娘さんですよね？」私の顔を見て奥さんは目をクリッとさせた。「はい、そうです」身体が熱くなる。「やっぱり!! 名前見てそうかなと思ってただけです」先日、店主さんに取材をお願いした際に渡した名刺とお手紙で、もしかしたらと思っていたらしい。この言葉をきっかけに、ほんの少し空気が和らいだ気がしました。照れ臭さを隠しながら「母、ありがとう」私はそう心の中でつぶやきました。私は幼い頃から誕生日はホールケーキではなく、ドリアンのナポレオンパイに名前のプレートをのせてもらっていました。ミルフィーユ風の香ばしいパリのパイ、周りのチョココレクト風味のスポンジは子供の私には少しほろ苦く感じて大人な気分。そして上には大好きなイチゴが半分にカットされ、ハートのように並んでいる。それは私の心にいつもトキメキをくれました。シヨーケースよりまだ背の低かった子供の私は母に連れられお店に入ると、足元から頭の上まで広がるケーキでいっぱい、のシヨーケースに目を輝かせていたものです。まるで水族館の大きな水槽にかじりついて見るみたいに。

母にとってドリアンは思い出の場所だったそう。母が高校生の頃にはまだ洋菓子店が珍しく、

こっそり教えたい洋菓子店の 全部食べたいケーキたち



2



1



5



4



3



6

1. ナポレオンパイ（オープン当初はナポレオンのかぶっていた帽子のイメージで作られたデザインだった）
2. オムレット（気温の低い時期限定ふわふわスポンジにたっぷり生クリームとどっしりバナナ）
3. デビルス（刻んだレーズンが入ったチョコレート風味のスポンジケーキと濃厚生チョコクリーム）
4. マルキーズ（3種類のスポンジが楽しめるイチゴもたっぷり）
5. お店に入る時ふと上を見上げてほしい。可愛いロゴが見えるはず
6. ショーケース（お店に入ったらずはショーケースを堪能してほしい）



ドリアンの色とりどりのケーキが並ぶショーケースを見るたびにトキメキがあふれていたそうです。また、オープンから20年ほどあったイトインスペースはケーキやドリンクを楽しめ、憧れの空間だったようです。そこから40年近く通っていけば、特別な会話がなくても奥さんと母はなんとなく顔なじみになっていてもおかしくはない。奥さんが私の顔を見て確信を得たのは相当顔が似ていたんだろうとしみじみ思いました。

愛され続ける理由には 強い思いがありました

創業から50年が経ち、現店主は2代目、昭和〜平成〜令和と時代を越え愛され続ける秘訣は何なのかうかがいました。「この産地のこの材料でなければいけない」という強いこだわりではなく、「その時々、安全で安心できるおいしい材料を選んで作る。そんな材料で丁寧に作れば、必然とおいしいものができあがる」。そんな日々の積み重ねだと店主さんは話してくれました。

ドリアン洋菓子店

昭和48（1973）年創業。季節商品やケーキなどの洋菓子、焼き菓子それぞれ約30種類の品揃え。低価格での提供、ロスを出さないためにも大量生産していないので、注文数が多い場合などは予約を

☎0438-41-4883 木更津市岩根3-11-16 9:00~19:00 水 ※現金のみ 自木更津駅より車で10分、または蕨根駅より徒歩5分 【MAP B-1】

「あ！ あったあった！ 良かった」目線の先にはナポレオンパイ。奥様と私は目が合うとお互いクスッと笑い合った。「私、大好きなのよ」「私もです」。やっぱりドリアンは地元で愛され続け、時代も世代も越えて今日も私たちにトキメキを与えてくれている。

取材が終わりに帰宅し、いただいたケーキをひと口。ふわっと身体力が抜ける。今日は一段と感じる優しい味に、ポツと微笑む店主さんの顔が思い出される。大人になってこう思えるのは幸せなことだと実感。「私は今年も誕生日が待ち遠しい」のです。

取材中もお客様はひっきりなしにやってきます。年齢層は広く、皆さん目的のものがあろうと、さっと買って行かれます。取材を終える頃、ご年配のご夫婦が来店され、奥様がショーケースを見て興奮して指を差す「あ！ あったあった！ 良かった」目線の先にはナポレオンパイ。奥様と私は目が合うとお互いクスッと笑い合った。「私、大好きなのよ」「私もです」。やっぱりドリアンは地元で愛され続け、時代も世代も越えて今日も私たちにトキメキを与えてくれている。

その思いをブレずに強く思い続けていることがとてもいい努力で、秘訣なのだと感じました。

