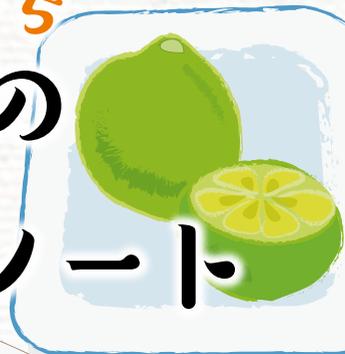




ちむどんどんするまち

# 横浜鶴見の おいしいものノート



企画・発行:「ちむどんどん」横浜鶴見プロジェクト実行委員会 美味しいものノート係(ツルミ印刷株式会社)  
横浜市鶴見区寛政町9-4 ☎0120-681-104(平日9:00~17:00)

いっさい! 鶴見めんそーれ!

## 「ちむどんどん」横浜鶴見プロジェクトが鶴見のディープな魅力を発信中!

### 「ちむどんどん」横浜鶴見プロジェクトって?

2022年度前期 連続テレビ小説「ちむどんどん」(NHK)において、横浜市鶴見区が舞台の一つとなったことをきっかけに鶴見区役所の呼びかけにより、横浜・鶴見沖縄県人会、商店街、自治会、大学、NPO法人及び企業が集まり、「ちむどんどん」横浜鶴見プロジェクト実行委員会が立ち上がりました。沖縄・南米などのエキゾチックな地域や京浜工業地帯が広がる臨海部等、多様な文化や人々が共生する「チャンプルーのまち、横浜鶴見」の魅力を下記コンテンツで紹介しています!

ぜひチェックして、鶴見で「ちむどんどん」していきましょう。

ちむどんどんの舞台  
**横浜鶴見**  
人ようこそ



コンテンツ一覧

### ■ちむどんどんの舞台 横浜市鶴見区 【公式】横浜鶴見PJ観光情報サイト

グルメやイベント等、沖縄・南米文化をはじめとした「魅力がごった返す」ディープな横浜・鶴見の最新情報を発信しています。その他、公式SNS (Twitter, Instagram, Facebook) も運用しています。まずはHPをチェック!



### ■鶴見区公式ブランディングムービー「TSURUMIチャンプルー ～ちむどんどんするまち 横浜鶴見～」

横浜市鶴見区の魅力は、なんといっても「チャンプルー」。多様な文化が共生するまちで、人々の包容力が独特の雰囲気を生み出しています。この映像をきっかけに、ぜひ鶴見区を訪れ、ご自身の目で舌で「ちむどんどんするまち 横浜鶴見」を感じてください。



### ■YouTube「鶴見でちむどんどんチャンネル」

沖縄出身のあだにや結と沖縄をあまり知らない岩上円香の「ちむどんGirls」が鶴見の沖縄を求めて駆け回ります。歴史を掘り下げたり、食レポ、時には体を張って体験にもチャレンジ! 鶴見から沖縄の情報をゆると、面白く、真剣に伝えるちむどんどんするようエンタメチャンネルです。



## 「ちむどんどん」の舞台 横浜鶴見と沖縄のつながり

沖縄に生まれ育ったヒロインとその家族を描くNHKの連続テレビ小説「ちむどんどん」では、横浜市鶴見区がドラマの舞台のひとつとなっています。

鶴見区には、戦前から京浜工業地帯に立地する工場で働くために、多くの沖縄出身者が移住してきました。区内には、沖縄の物産店や飲食店があるほか、エイサーなどの伝統芸能の催しなども行われており、「沖縄タウン」と呼ばれている地域もあります。



### 連続テレビ小説「ちむどんどん」(NHK)

本土復帰前の沖縄「やんばる地域」で生まれ育ったヒロイン・比嘉暢子(黒島結菜)は四きょうだいの次女。

本土復帰とともに上京し、横浜市鶴見区に下宿しながら、料理人を目指し修業します。遠く離れても家族の絆に励まされながら、ふるさとの「食」に自分らしい生き方を見だし、やがて沖縄料理の店を開くことに。沖縄四きょうだいの歩みを見つめる、美しい家族とふるさとの物語。

【放送時間】NHK総合で月～土曜 8時～8時15分ほか

※土曜日は1週間の振り返り



# 公式アンバサダー 川田広樹さん(ガレッジセール)が おすすめする 「ちむどんどんする横浜鶴見」



## 鶴見は第2の故郷

はいさい! 「ちむどんどん」横浜鶴見プロジェクト実行委員会の公式アンバサダーを務める、お笑いコンビ・ガレッジセールの川田広樹です。

実は沖縄出身の私にとって鶴見は、とても縁のあるまちなんです。そのつながりは20年以上前、上京したての20代のころから故郷の味が楽しめる場所として通い詰めています。のれんをくぐると、おじやおばあが僕らでも何を言っているかわからないくらいの沖縄の方言でしゃべっていて、「帰ってきた〜」と思えるほど癒やされていました。



公式アンバサダー就任式の様子

さらに深くかかわるようになったのは、2020年に沖縄国際映画祭のプログラム・地域発信型映画として、オール鶴見ロケで撮影された「だからよ〜鶴見」への主演がきっかけです。ここだけの話、撮影時は鶴見に住んでいたんですよ。ロケ終わりに飲食店に行くと、うちなんちゅ(沖縄人)はもちろん、南米の人もいて、とにかく楽しくてハマりましたね。

## ちむどんどんするまち

そして現在放送中のNHKの連続テレビ小説「ちむどんどん」です。鶴見が舞台になると聞いたときは自分のことのように嬉しくて、さらに私自身の出演が決まって二度喜び、そして大好きな鶴見を盛り上げるアンバサダーに選んで頂き、三度喜びました。

就任後は鶴見の魅力をぎゅっと詰め込んだ鶴見区公式ブランディングムービーや、沖縄



チャンプルーカーニバル (FMヨコハマ主催)、その他、本プロジェクトの公式YouTubeや各種テレビ番組などに出演し、まちをPRさせてもらっています。

鶴見はまさにドラマ同様、昔から沖縄県人会がしっかりとコミュニティを作っている歴史があります。本土では鶴見でしか見られない「沖縄角力(おきなわすもう)」や、エイサーが通りを埋め尽くす「道じゅねー」といった伝統を今に受け継いでいるのが大きな魅力の一つです。

そこに沖縄にルーツがある南米の方々の文化もチャンプルー(混ざる)されて、そうした文化や伝統が、ちむぐる(心)に根付いているまち・鶴見。飾らないディープな沖縄が味わえる



鶴見区公式ブランディングムービー「TSURUMIチャンプルー」

お店ばかり。旅行気分ですタンブラー、ぜひ自分だけのおすすめを見つけて楽しんでください!



### プロフィール



川田 広樹(かわた ひろき) 氏  
生年月日: 1973年2月1日  
【沖縄本土復帰に生まれた復帰っ子】  
出身地: 沖縄県  
趣味: 釣り、アウトドア、バイクでツーリング(ハーレー所持・2017年大型二輪免許取得)  
特技: 魚料理





ちむどんどんするまち

# 横浜鶴見の

お一人様  
最大6回の  
当選チャンス

## 美味しいものスタンプラリー

掲載店舗で沖縄メニューを食べてプレゼントに応募しよう!

連続テレビ小説「ちむどんどん」(NHK)で舞台のひとつとなった横浜市鶴見区で“沖縄の食”をテーマにデジタルスタンプラリーを開催します。

【開催期間】

令和4年8月27日(土)~10月23日(日)

対象店舗・スタンプ設置場所 本冊子に掲載されている飲食店・販売店 計45店舗

**ワックン**  
コース

1~15の15店舗  
P16~P23

**シーサー**  
コース

16~30の15店舗  
P23~P30

**やんばるくいな**  
コース

31~45の  
15店舗  
P31~P38

プレゼントプラン① 抽選で300名様  
鶴見へ「めんそーれ」プラン  
各コースでスタンプを2個集めると応募ができます。

プレゼントプラン② 抽選で16名様  
鶴見で「ちばりよー」プラン  
各コースでスタンプを10個集めると応募ができます。

各コースダブルで応募OK!

※プレゼント内容の詳細は次ページをご覧ください。

デジタルスタンプラリーの参加方法・プレゼント応募方法



- STEP 1** 右記の専用二次元コードを読み取り、各コースを選択して参加登録を行ってください。  
※専用のアプリは不要です。応募の際は各コース毎に参加登録が必要となります。
- STEP 2** 各コースの対象店舗で商品を購入後、店舗内にある専用二次元コードをスマートフォンで読み取り、スタンプを集めてください。
- STEP 3** コース毎に2個または10個スタンプを集めると、プレゼント抽選に応募できます。
- STEP 4** 期間内にスタンプを集めて応募フォームにご回答いただいた方の中から、プロジェクトメンバーである企業や団体等からご提供いただいた素敵な商品を抽選でプレゼントします!



このページの二次元コードをスマートフォンのカメラで読み取り、イベントページにアクセス。各コース別の参加ボタンをタップします。

参加登録画面の各項目を入力し、「確認」ボタンをタップします。

入力した項目に間違いがないかを確認し、「送信」ボタンをタップします。

この画面になれば登録完了! 「参加する」ボタンをタップしてイベントページを確認できます。

各コースの対象店舗に置いてある二次元コードを読み取って、スタンプを集めましょう!

- ※プレゼント企画には、お一人様各コース2回、最大6回の応募が可能です。
- ※参加の際はカメラ付きスマートフォンと、LINE ID/Apple ID/Googleアカウント等が必要です。
- ※当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます(令和4年11月頃に発送予定)。
- ※応募する際に希望する賞品を選んでください。なお、希望した賞品以外が当たることあります。
- ※個人情報の取り扱いに関する注意事項

入力していただいた個人情報は、キャンペーンの特典である商品の発送以外には使用しません。ご本人の同意がなければ第三者に個人情報を提供することをごさいます。取得した個人情報は管理責任者を定め、紛失や漏洩などが発生しないよう積極的な安全対策を実施いたします。

デジタルスタンプラリーについてのお問い合わせはこちらまで

「ちむどんどんするまち 横浜鶴見の美味しいものスタンプラリー」係(ツルミ印刷株式会社内)  
〒230-0034 横浜市鶴見区寛政町9-4 ☎0120-681-104(平日9:00~17:00)

## 同時開催 横浜鶴見の美味しいものコンテスト

【開催期間】 令和4年8月27日(土)~10月23日(日)

本冊子の掲載店舗に設置してある二次元コードを読み取り、お気に入りの店舗に投票してください。上位入賞された店舗は「鶴見ウチナー祭」(11月5日(土)、6日(日)入船公園で開催)で表彰します(予定)。



ちむどんどんするまち

# 横浜鶴見の

## 美味しいものスタンプラリー 賞品一覧

期間内に本冊子掲載店舗を利用し、スタンプを集めて応募フォームにご回答いただいた方の中から、プロジェクトメンバーである企業や団体等からご提供いただいた素敵な商品を抽選でプレゼントします！獲得したスタンプの数に応じて下記の2つのプランの中から賞品が選べます。

抽選で  
300  
名様

### プレゼントプラン①

各コースでスタンプを2個集めて応募！  
鶴見へ「めんそーれ」プラン

抽選で  
16  
名様

### プレゼントプラン②

各コースでスタンプを10個集めて応募！  
鶴見で「ちばりよー」プラン

※コースの振り分けは前ページをご確認ください。

## 各コースでスタンプを10個集めて応募！鶴見で「ちばりよー」プラン

やんばるチームどどん協議会

### やんばる12市町村セット

1  
名様



沖縄本島北部やんばる地方12市町村から成る「やんばるチームどどん」協議会が、今企画のために特別協力。道の駅・許田やんばる物産センターの駅長さんがお勤めする各市町村の物産オリジナルセットです。  
【ソーキそば(名護市)、からぎ茶(国頭村)、シークワサー果汁(大宜味村)、パインジャム(東村)、黒糖(今帰仁村)、ピーナッツ(本部町)、長浜ちんすこう(恩納村)、タコライス(金武町)、マンゴジャム(宜野座村)、イカスミじゅーレー(伊江村)、黒糖(伊平屋村)、モスク(伊是名村)】

割烹みやなが

### ペア食事券

5  
名様



素材の味わいを最大限引き出すカウンター割烹「割烹みやなが」のランチコースお食事券です。25年にわたり道場六三郎氏のもとで働いた鶴見区出身の店主が作る四季折々ならではの旬の食材と出汁を使った献立が人気です。  
JR五反田駅から徒歩3分／営業時間 17:00～21:30(L.O.)／定休日 日曜日

株式会社横浜ビー・コルセアーズ

### Bリーグ ペア観戦券(2階席)

10  
名様



令和5年1月7日(土)・8日(日)の横浜ビー・コルセアーズ(琉球ゴールデンキングス戦)にご招待(各日5組10名様)。白熱の一戦を間近で見ることが出来るチャンスです。  
会場:横浜国際プール(横浜市宮地下鉄ブルーライン「北山田駅」から徒歩約5分)  
開始時間:各日14:05～

## 各コースでスタンプを2個集めて応募！鶴見へ「めんそーれ」プラン

やんばるチームどどん協議会

### シークワサー飲み比べセット



やんばるチームどどん協議会から、酸味の強い「青切り」と甘みが増す「完熟」の飲み比べセットです。

3  
名様

やんばるチームどどん協議会

### オリジナルエコバック



ヤンバルクイナをデザインしたオリジナルトートバック。水色20枚とオリブグリーン10枚の2色展開です。※色は選べません。

30  
名様

おきなわ物産センター

独立行政法人国際協力機構横浜センター(JICA横浜)

### ちむどんどん横浜鶴見プロジェクト実行委員会公式ロゴの缶バッジと文具品セット



おきなわ物産センターから実行委員会公式ロゴ缶バッジと開発途上への国際協力などを行うJICA横浜からの文具品等6点セットです。

50  
名様

特定非営利活動法人まなひろ

### 琉球ガラスヘアアクセサリ



「まなひろ」による琉球ガラスのカレットで作ったヘアアクセサリです。  
※カレットは性質上同じ製品の制作が困難なため、在庫状況により柄や色が異なります。

5  
名様

日総工産株式会社

### クオカード(1,000円分)



黒島結菜さんがメインキャラクターを演じる、日総工産が運営する求人サイト「工場求人ナビ」のTVCMデザインをオリジナルクオカードにしました。ちむどんとはまた違った表情の黒島結菜さんが魅力的です。

50  
名様

沖縄ハム

### まーさんセット



沖縄でもロングセラーでお馴染みのオキハム商品の詰め合わせです。(タコライス、じゅーしいの素、軟骨そーき、らふてい、5点詰め合わせ)

5  
名様

株式会社崎陽軒

### ひょうちゃん型ミナタオル



シウマイの名脇役として親しまれる、かわいいうちの「ひょうちゃん」型のミナタオルです。

30  
名様

株式会社ありあけ

### 横浜ハーバー ダブルマロン(5個入)



港・ヨコハマの船をイメージし伝統の製法で焼上げた贅沢なマロンケーキです。

50  
名様

忠孝酒造株式会社

### 横浜鶴見ちむどんどん泡盛ボトル



中身の泡盛はアンバスターに就任されたガレッジセールの川田さんに「お墨付き」いただいた泡盛です。

6  
名様

オリオンビール株式会社

### オリジナルポロシャツ



胸に「ちむどんどん・ころおどる沖繩」とビールのイラスト、腕にオリオンビールのオリジナルロゴ入りです。※サイズは選べません。

26  
名様

沖縄の風合同会社

### ちむどんどんバッグ



「ちむどんどん」横浜鶴見プロジェクトとのコラボバッグ。沖縄の伝統工芸「紅型」の人気作家・宮城守男さんの絵柄が魅力です。

2  
名様

沖縄の風合同会社

### 美しい海とサンゴをまもるエコバッグ



廃棄されたペットボトルを再生した生地で作った、スタイリッシュなショッピングバッグ。沖縄を代表するイラストレーターpokke104(池城由紀乃)さんの作品「サンゴの花畑」が描かれています。売上の一部がサンゴの保護・育成を目的としたサンゴ基金に寄附されています。

2  
名様

にじ鶴見

### ちむどんどん横浜鶴見プロジェクト公式ロゴ入りTシャツ



就労継続支援B型作業所・就労移行支援事業所の「にじ鶴見」の利用者が制作する完全受注生産のTシャツです。

20  
名様

キリンビール横浜工場

### キリン一番搾り生ビール 1ケース(6缶パック4個入)



「一番搾り製法」をベースに、より調和のとれたビールとしての「おいしさ」を実現した商品です。

3  
名様

キリンパルティ株式会社首都圏統括本部 営業支社法人営業部 横浜担当

### キリン 世界のKitchenから ソルティライチ 1ケース(24本入)



旬の手摘みライチと沖縄海塩の組み合わせがおいしい塩分・水分補給飲料です。

3  
名様

京浜急行電鉄株式会社

### けいきゅんオリジナルグッズセット



けいきゅんオリジナルボールペン、メモ帳、クリアファイルのセットです。

10  
名様

鶴見区役所

### ワックンオリジナルマグカップ



鶴見区のマスコットキャラクターで、沖縄伝統衣装をきたワックン、ワッコちゃんに描かれたマグカップです。

5  
名様



ちむどんどんするまち  
**横浜鶴見の**  
**美味しいものスタンプラリー**

掲載店舗で沖縄メニューを食べてプレゼントに応募しよう!

**プレゼントプラン ①** 抽選で **300** 名様  
**鶴見へ「めんそーれ」プラン**  
 各コースでスタンプを **2個** 集めると  
 応募ができます。

**プレゼントプラン ②** 抽選で **16** 名様  
**鶴見で「ちばりよー」プラン**  
 各コースでスタンプを **10個** 集めると  
 応募ができます。

各コース **ダブル** で **応募OK!**

※プレゼント内容の詳細は8ページをご覧ください。



No.	店名	P
①	雑穀米のおかゆ みいみ	16
②	沖縄そば やーじ小	16
③	お食事処 若竹	17
④	おむすびの横濱屋	17
⑤	CAFE MITSUIKE	18
⑥	重寿司	18
⑦	和食すゞき	19
⑧	うまかべん	19
⑨	金色の午後	20
⑩	LICOPA鶴見(イトーヨーカドー鶴見店)	20
⑪	すしと地魚料理 うみめし	21
⑫	沖縄料理 ななまかい	21
⑬	海鮮料理 魚春とと屋	22
⑭	230cafe (つみれカフェ)	22
⑮	御菓子司 清月	23



No.	店名	P
16	鳥たけ	23
17	ありあけシアル鶴見店	24
18	とんかつ むら井	24
19	koorin (クーリン)	25
20	PEKOPEKO	25
21	TSURUMI DINING	26
22	呑み処その	26
23	ユリショップ	27
24	おきなわ物産センター	27
25	trattoria yui (トラットリア ユイ)	28
26	そば処 鴨南ばん	28
27	まんてんむすび	29
28	ビストロ ジンノ	29
29	ふくべ菓子舗	30
30	沖縄居酒屋 風車(かじまやー)	30



No.	店名	P
31	鶴見田中屋	31
32	やきとり居酒屋 醍醐 馬場店	31
33	東寺尾 清月	32
34	なかゆくい	32
35	Maggie's Kitchen マギーズキッチン	33
36	ベル・エポック	33
37	横浜食肉市場PR館	34
38	軽食喫茶 ゆうなの花	34
39	土屋米穀	35
40	島雑貨と沖縄そば ていんがーら	35
41	串焼居酒屋 楽匠	36
42	喫茶タンゴ	36
43	崎陽軒 シアル鶴見店	37
44	ハマグルメとも栄齋	37
45	プレフェリーダ la Preferida Tacos & Coffee	38



鶴見駅・京急鶴見駅周辺



ちびどんどんするまち

横浜鶴見の  
美味しいものスタンプラリー



入船周辺



生麦駅・花月総持寺駅周辺



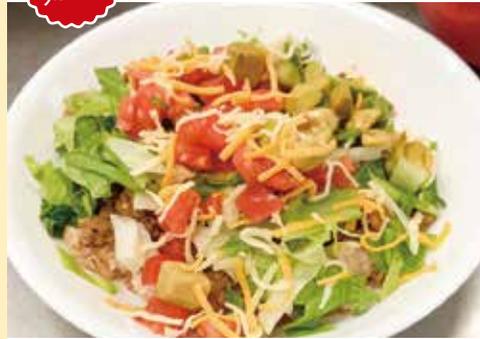
鶴見小野駅・汐入周辺



## 1 雑穀米のおかゆ みいみ

☎050-3692-9190

**沖縄** 雑穀米のタコライス 900円



### 珍しい雑穀米のタコライス

雑穀米は、白米、大麦、モチ麦、黒米を独自に配合。基本のタコミート、レタス、トマト、アボカド、チーズに加え、ミックスナッツやハラペーニョなどトッピングも◎。

**店舗** おすすめ



参鶏湯粥 800円

ハト麦、モチ麦を加えた雑穀米を使用。ほぐした鶏肉、しっかりした味で食べごたえも十分。滋養効果もあり体がぽかぽかに。

### information

メインはテイクアウトながらイートインも可能。メニューは10種類ほど。トッピングで自分好みにするのがおすすめ。



営業時間 7:00~19:00  
定休日 月曜、土曜  
住所 鶴見区下野谷町3-88

禁煙 分煙 喫煙

## 2 沖縄そば やーじ小

☎045-506-5754

**沖縄** ソーキそば 800円



### 病みつき勢多数、ここだけの味

コシのある自家製麺、ガツとくるかつおだし、そして絶妙な塩梅のソーキ。3つが絡み合うヤーじ小だけの味は、病みつきになる人多数。言わずもがなの同店No.1。実食あれ。

**店舗** おすすめ



ゴーヤチャンプル定食 900円

ポークと卵に揚げ豆腐がアクセント。同店の炒めもの鉄板メニュー。ポークの甘みとゴーヤの苦味がクセになります。

### information

1955年創業。常連でも飽きないほど、そば、定食の種類が豊富。現地の食堂を思わせる雰囲気人気です。



営業時間 11:00~15:00(L.O 14:50)、16:00~20:00  
※仕込み状況により営業時間の前後あり  
定休日 火曜・第3水曜(この他臨時休業の場合あり)  
住所 鶴見区仲通3-72-2

禁煙 分煙 喫煙

## 3 お食事処 若竹

☎045-504-0400

**沖縄** そーめんチャンプルー 800円



### 常連の裏メニューが期間限定登場

常連客の要望で提供している“裏メニュー”のそーめんチャンプルー。かつおだしでツナとニラ、にんじんを炒め、追いかつおぶしが香るシンプルながらクセになる味。

**店舗** おすすめ



牛もつ煮込み 550円

若竹と言えばという人気の一品。もつは丁寧な下処理からじっくりと煮込む。みそベースのピリ辛味がたまりません。

### information

にんにくラーメンと牛もつ煮込みが人気の食事処。お客さんの「食べたい」に答え、たくさんのメニューが揃います。



営業時間 11:00~21:00(15:00~17:00休憩、20:00 L.O)、  
日祝 11:00~20:00(19:00 L.O)

定休日 水曜  
住所 鶴見区仲通3-73-7

禁煙 分煙 喫煙

## 4 おむすびの横濱屋

☎045-875-2701

**沖縄** ポークたまご 400円



### 味も量も、一つで大満足おむすび

焼き目が香ばしい厚さ2cmのポーク。卵は味の深い極濃厚卵を使用。そして同店こだわりの新潟岩船産コシヒカリと、関東では出回らない日本海産の海苔で巻いた大満足おむすびです。

**店舗** おすすめ



黄身醤油 300円

特製醤油だれに3日漬け込んだ極濃厚卵の黄身が、2個入る贅沢さ。どこから食べても黄身、旨味、黄身の幸せな一品。

### information

具材もすべて手作りで素材にこだわるが、味は家庭の味を追求。お新香が添えられるなど手間暇と心遣いのお店。



営業時間 11:00~なくなり次第終了  
定休日 不定休  
住所 鶴見区浜町2-9-1

## 5 CAFE MITSUIKE

☎045-512-7820

**沖縄** 紅芋みるく **600円**  
メニュー



### 紅芋づくしの飲むデザート

紅芋シロップにミルクを注ぎ、トッピングしたホイップクリームには紅芋パウダーと紅芋チップスという紅芋三昧の新メニュー。スイートポテトのようなデザートドリンクです。

**店舗** おすすめ ロコモコ **850円**  
しっかり肉を感じるハンバーグに半熟の目玉焼きを乗せ、レタスとトマトというスタンダードなロコモコ。

#### information

県立三ツ池公園前の立地で明るく開放的なカフェ。テラスはペット同伴可。散歩の帰りに立ち寄れる気軽なお店。



**営業時間** 平日10:00~16:00  
土日祝11:00~17:00  
**定休日** 月曜、木曜(繁忙期変更あり)  
**住所** 鶴見区下末吉6-12-10

禁煙 分煙 喫煙

## 7 和食すゞき

☎045-947-2680

**沖縄** 塩ソーキだし茶づけ **1,000円**  
(ランチ)沖縄天ぷら付 **880円**  
(ディナー)単品 **880円**  
メニュー



### 和の職人が手がける創作沖縄料理

下茹で半日、味付け6時間、軟骨までとろとろに煮込んだ塩ソーキに、かつおだし香るお茶づけ。手間ひま惜しまず旨味を引き出したソーキのだしも加わる食べるべき逸品です。\*ランチとディナーでご飯の仕様などが異なります。

**店舗** おすすめ 天ぷら3点盛り(ランチのみ) **500円**  
海老と季節に合わせた旬の野菜2品の盛り合わせ。他のメニューとのバランスも考えられた和食屋の天ぷら。

#### information

ホテルニューオータニ、ベニンシユラ東京などで修行を積んだ店主が営む和食屋さん。沖縄料理店での勤務経験もあり。



**営業時間** 11:30~15:00、17:00~23:00  
(L.O各1時間前)  
**定休日** 日曜、祝日  
**住所** 鶴見区汐入町1-2

禁煙 分煙 喫煙 喫煙室あり

## 6 重寿司

☎045-573-3605

**沖縄** ゴーヤのピカタ **650円**  
メニュー



### 定番に昇格するほど隠れファン多し

イタリア料理を学んだ経験もある同店2代目が考案。ゴーヤをワタや種まで丸ごと卵でコーティングし、粉チーズを混ぜて焼いたもの。「ゴーヤが好きに」という声が味を裏付けます。

**店舗** おすすめ 天然本マグロの合わせ丼スペシャル **2,400円**  
横浜市井ものNo.1 決定戦「ガチ丼」金賞受賞のすき身と赤身の合わせ丼に、大中トロと赤身の切り身を乗せたスペシャル。

#### information

横浜市商店街総連合会主催の「ガチ丼」で優勝した実力派寿司店。煮物や天ぷらなどのアラカルトも楽しめます。



**営業時間** 11:30~14:30、17:00~22:00(21:00 L.O)  
**定休日** 水曜  
**住所** 鶴見区駒岡4-20-24 第一秋山エンタービル102  
**ホームページ** <https://shigesushi.hama1.jp/>

禁煙 分煙 喫煙

## 8 うまかべん

☎045-511-9845

**沖縄** ポーク玉子ムスビ **250円**  
メニュー



### イベント即完売の鉄板名物

減塩ポークと塩味の自家製玉子をご飯とのりで巻いたシンプルなもの。素朴な味わいながら、ペロリと食べられる組み合わせは、イベントに出れば即完売必至の同店名物です。

**店舗** おすすめ ゴーヤチャンプルー **250円**  
ゴーヤと玉子にスパム入りという、こちらもシンプルな味が人気。新鮮な鶴見産ゴーヤにあたるとみずみずしさが違うとか。

#### information

定番から変わり種まで、地元仲通のソウルフードが目白押し。地域に愛され約半世紀のお弁当屋さん。



**営業時間** 10:00~13:00、16:00~20:00  
**定休日** 金曜  
**住所** 鶴見区仲通3-77-2

## 9 金色の午後

☎045-506-5001

沖縄  
メニュー

沖縄産あーさとしらすのピッツアピアンカ  
1,760円



### 沖縄の磯香るピッツア

沖縄の海で採れる「あおさ」と呼ばれる海藻と釜揚げしらすの特製ピッツア。生地直接乗せることで、より香りが立つように工夫。シンプルながら素材の味が楽しめます。

店舗  
おすすめ

神奈川産やまゆり豚ロース肉のステーキ 1,930円



人気No.1.やまゆり豚は焼いても固くなりなく、旨味たっぷり。特製バルサミコジンジャーソースと相性抜群です。

### information

鶴見駅東口にある本格イタリアンダイニング。現在、海ぶどうなど沖縄の食材を使った限定メニューも提供中。



**営業時間** 11:30~15:00(14:00 L.O.)、17:30~22:00(21:30 L.O.)  
土日祝 17:00~21:30(21:00 L.O.)  
**定休日** 月曜 ※祝日の場合翌火曜  
**住所** 鶴見区鶴見中央1-9-8

禁煙 分煙 喫煙

## 11 すしと地魚料理 うみめし

☎045-717-6977

沖縄  
メニュー

ゴーヤとエビのかき揚げ  
748円



### 大サイズが嬉しいかき揚げ

ゴーヤのほろ苦さとエビ、玉ねぎの甘さが食欲をそそります。一皿頼めば、2~3人で楽しめる大きさです。

店舗  
おすすめ

うみめし天せいろ 1,518円



中ト口握り2貫と北海道産そば粉使用のコシのあるそばでロングセラー。そば大盛りサービス中です。

### information

すしを中心に和食を気軽に楽しめるお店。



**営業時間** 11:00~22:30  
**定休日** シアル鶴見に準ずる  
**住所** 鶴見区鶴見中央1-1-2 シアル鶴見6階

禁煙 分煙 喫煙

## 10 LICOPA鶴見(イトーヨーカドー鶴見店)

☎045-521-7111

沖縄  
メニュー

沖縄で人気の味コーナー



### 沖縄人も愛する人気商品ずらり

イトーヨーカドー鶴見店では、そばだしや調味料、ジュースから酒類まで、地元でも愛用される商品棚が常設。店内での取り扱い約50種類を数え、イトーヨーカドー全店でトップクラスを誇る。

店舗  
おすすめ

サーターアンダギー  
(1個)107円、(3個)321円、(5個)535円



毎日店内で揚げている手作りの一品。定番商品として弁当コーナーの甘味の売り場に並んでいます。

### information

施設のイチオシポイント「PARK」は、お子さまが遊べる遊具や、ちいさな丘がある開放的な吹抜け広場です。



**営業時間** 10:00~21:00  
**定休日** 年中無休  
**住所** 鶴見区鶴見中央3-15-30  
**ホームページ** <https://licopa.jp/tsurumi/>

## 12 沖縄料理 ななまかい

☎045-521-2953

沖縄  
メニュー

ソーキのからあげ  
660円



### リピート必至!? 同店No.1

じっくり煮込んだソーキをソテーしたスペアリブ。一度食べたら、ほとんどの人がリピートするという同店人気No.1。旨味が染み込んだソーキにガーリックがきいた逸品です。

店舗  
おすすめ

ざるもずく 770円



沖縄直送、ミネラルたっぷりのもずくをごまだれにつけて食べる、暑い季節にぴったりのメニューです。

### information

マスターオリジナル料理も多数。月に数回、金土曜には生ライブも楽しめるハッピーな沖縄料理店。



**営業時間** 17:00~23:00(L.O 22:30)  
**定休日** 日曜・月曜  
**住所** 鶴見区鶴見中央1-18-2 徳永ビル1階

禁煙 分煙 喫煙

### 13 海鮮料理 魚春とと屋

☎045-521-0390

**沖縄** ちむどん天 680円 (提供はディナーのみ)  
メニュー



#### 沖縄をぎゅっと詰めたかき揚げ

人気のかき揚げの期間限定メニュー。もずくとゴーヤとイカ、沖縄らしさをぎゅっと詰め込んだ一品を沖縄の塩で召し上がれ。食感も楽しく、ゴーヤの苦味がクセになる美味しさ。

**店舗** 刺し身盛り合わせ



(1人前) 1,100円～  
魚屋運営の店舗ならではの、鉄板の刺盛り。その日の仕入れによるが、マグロを中心に8種類も魚介が並びます。

#### information

毎朝、横浜中央卸売市場から仕入れる新鮮魚介類が自慢。昼は定食、夜の一人セットなども人気。煮物も絶品です。



**営業時間** 11:30~14:00(L.O 13:30)、17:00~23:00(L.O 21:30)  
土曜のみ16:00~22:00(L.O 20:45)  
**定休日** 日曜  
**住所** 鶴見区鶴見中央1-31-2 シークレイン 110-1

禁煙 分煙 喫煙

### 15 御菓子司 清月

☎045-501-2877

**沖縄** 鶴の黒糖まんじゅう 150円 (1個)  
メニュー



#### 味わい深い黒糖とこしあんの“妙”

生地に沖縄波照間島の黒糖を使用。ふんわり蒸し上げた皮の中にはこしあんがぎゅっしり。黒糖の苦味が出ないように工夫し、ほどよい甘さと風味を実現。絶妙な味わいが美味です。

**店舗** よねまんじゅう



540円(6個)  
江戸時代の東海道銘菓を復活させた鶴見名物。神奈川名産百選。もちふわの柔らかさが特徴で、こし、白、梅の3種類。

#### information

明治創業の老舗和菓子店。神奈川名産百選のほか、つるみやげ認定品も。自宅用からお土産まで、愛されるお店です。



**営業時間** 9:00~18:00  
**定休日** 日曜、祝日  
**住所** 鶴見区鶴見中央4-28-18

禁煙 分煙 喫煙

### 14 230cafe(つみれカフェ)

☎080-6899-0687

**沖縄** 230タコライスセット 770円 (テイクアウト880円)  
メニュー



#### だれでも美味しいタコライス

子どもからお年寄りまで、どの年代でも美味しく食べられるようにと仕上げた230cafeオリジナルのタコライス。にんじんしりしり、ミネラルたっぷりアーサ汁のセット。

**店舗** ハニーシークワサーソーダ 400円



疲れた身体に嬉しいクエン酸や抗酸化成分たっぷりの、100%シークワサー果汁を使った爽やかソーダ。

#### information

沖縄食材を用いたマカロンやクッキー等のスイーツも販売予定。小さなお子様連れの方に優しい小上がり席もあります。



**営業時間** 火曜・水曜・金曜 10:00~15:30  
ランチタイム 11:30~14:00(L.O 13:30)  
**定休日** 月曜・木曜・土曜・日曜  
**住所** 鶴見区鶴見中央4-7-15 ラカンバーナ木曾屋ビル201

禁煙 分煙 喫煙

### 16 鳥たけ

**沖縄** スパムエッグ串 (1本) 100円  
メニュー



#### 素材をいかす特製ソースの限定メニュー

特製バーベキューソースたっぷりのスパムとうずらの玉子の串。スパムの塩味をいかすために、ソースは濃くなりすぎないように工夫。子どもから大人まで大好きな味です。

**店舗** 大山どりのつくね (1本) 100円



自家製ひき肉を手ごねで作るナンコツ入りのつくね。まろやかさのあるタレ、ヒマラヤのピンク岩塩、どちらも絶品です。

#### information

鳥取の銘柄鶏「大山どり」専門店。テイクアウトがメインで、早い日は昼過ぎには完売する人気ぶりです。



**営業時間** 12:00~売り切れ次第終了  
**定休日** 日曜・月曜  
**住所** 鶴見区諏訪坂14-5

禁煙 分煙 喫煙

## 17 ありあけシアル鶴見店

☎045-710-0910

沖縄  
メニュー

ありあけハーバー 笑顔さんさん  
(1個) 145円、(8個) 1,166円



### 沖縄たっぷりの横浜名物

黒糖とバターでソテーしたパイナップルダイス入り特製パンを黒糖生地で包み焼き上げた、沖縄の味わいがたっぷり詰まった一品です。

店舗  
おすすめ

横濱ハーバー ダブルマロン  
(1個)194円、(5個)972円、(8個)1,555円、(12個)2,332円、(16個)3,110円  
鶴見が発祥の地でもあるハーバー。定番人気の同商品は、港・ヨコハマの船をイメージし伝統の製法で焼き上げた贅沢なマロンケーキ。

### information

JR鶴見駅の駅ビル・シアル鶴見2階の店舗。「笑顔さんさん」の販売は9月末ごろまでの予定。



営業時間 10:00~21:00  
定休日 シアル鶴見に準ずる  
住所 鶴見区鶴見中央1-1-2 シアル鶴見2階  
(イートインスペースなし)

禁煙 分煙 喫煙

## 19 koorin(クーリン)

☎045-503-4175

沖縄  
メニュー

海ぶどうとクラゲのこりこりサラダ  
1,200円



### クーリン名物サラダが沖縄風味に大変身!

コラーゲンたっぷりのクラゲと、キュウリ、トマトの中華サラダに、沖縄の海ぶどうをプラス。2つの酢の物のハーモニー、そしてコリコリぶちぶちの食感が今までにない特別な一品。

店舗  
おすすめ

和牛肉とビーマンのかけご飯 1,300円  
柔らかな和牛の旨味と、ビーマンのシャキとした美味しさが絶妙。ご飯にも、ほんわか染みてうまい。

### information

素材の旨味を引き出した、あっさりヘルシーな本格中華。創業38年、日本人シェフが作るメニューは全品お持ち帰り可。



営業時間 11:30~13:30、17:00~21:00  
定休日 火曜  
住所 鶴見区鶴見中央3-1-6

禁煙 分煙 喫煙

## 18 とんかつ むら井

☎045-501-3795

沖縄  
メニュー

生ひじきサラダ 山原のシークワサー味  
950円



### 人気サラダさっぱり夏バージョンに

売れに売れているという人気の生ひじきサラダ。通常のオリーブオイルに代えて山原のシークワサーを使用。ふっくら食感の生ひじきが、あっさりさっぱり味に進化しました。

店舗  
おすすめ

塩メンチ定食 1,600円  
青ヶ島のひんぎゃの塩を使った絶品メンチ。高品質の庄内豚、淡路島産たまねぎ、食べればわかる逸品です。

### information

創業77年、とんかつに欠かせない油はもちろん、素材にこだわった身体にやさしいカツが真骨頂。



営業時間 11:00~14:00(13:30 L.O.)、17:00~21:00(20:00 L.O.)  
定休日 不定休  
住所 鶴見区鶴見中央1-28-1

禁煙 分煙 喫煙

## 20 PEKOPEKO

☎045-642-5820

沖縄  
メニュー

沖縄アゲ豚と彩り野菜のパエリア  
(1人前) 1,350円~ ※注文は2人前~



### 豚、鶏、野菜、旨味ぎっしり

看板メニューのパエリアに沖縄のブランド豚、アゲ豚を使用。鶏だしにパプリカ、トマト、モロッコインゲンといった野菜を加え、素材の旨味をたっぷり染み込ませたお米が絶品です。

店舗  
おすすめ

海老のアヒージョ M:780円/L:1,400円  
スペイン料理の定番。低温でじっくり煮出した特製ガーリックオイルが決め手。病みつき間違いなしの逸品です。

### information

本場を旅してシェフが感じた「スペイン料理は楽しい!」を体験できるお店。スタンダードから創作まで楽しめます。



営業時間 11:30~14:30、17:30~23:00  
定休日 日曜  
住所 鶴見区豊岡町18-9エミネス日建ビル104  
ホームページ <http://peko-peko.therestaurant.jp/>

禁煙 分煙 喫煙

ワックンコース

シーサーコース

やんばるくいなコース

ワックンコース

シーサーコース

やんばるくいなコース

## 21 TSURUMI DINING

☎045-717-9287

沖縄  
メニュー

チョリソーとカラブリア産唐辛子のピザ  
島とうがらしの辛味添え

1,780円



### イタリアと沖縄“辛味が共演”

チョリソーとカラブリア産唐辛子の辛みをきかせた自慢のピザに島唐辛子のアクセントをプラスして!!辛い物好きな方は必食です!

店舗  
おすすめ

雲丹のペペロンチーノ 2,180円  
(季節や仕入れ状況により価格変動の場合あり)



TSURUMI DININGといえは雲丹のペペロンチーノ!新鮮な生ウニをたっぷり使った上品で濃厚な味わいは一度食べたらくせになること間違いなし!!

### information

四季折々の食材による多彩なメニューと、食事に合わせた世界各国のこだわりのワインを用意。様々なシーンに最適なテーブル席、ソファ席を完備◎



営業時間 11:30~24:00(日・祝日~23:00)  
定休日 なし  
住所 鶴見区豊岡町20-8 IDOBATA.bld 2F

禁煙 分煙 喫煙

## 23 ユリショップ

☎045-504-7035

沖縄  
メニュー

ゴーヤ入りパステル

400円



### ブラジルの味OKINAWAスペシャル

小麦粉生地で具を包んだ揚げ餃子のようなパステル。ひき肉にチーズ、トマトなど、通常でも12種類ほどあるラインナップに、今回は特別にゴーヤを入れたスペシャル版が誕生。

店舗  
おすすめ

フェイジョアータ

1,800円



ブラジルの伝統的料理の一つ。黒豆、豚肉、牛肉の塩漬けなどを煮込み、シンプルな塩味ながら、限りなくご飯が進む美味しさ。

### information

ブラジルの食品雑貨も販売。食堂では毎日17種類のセットのほか、豊富なメニューが楽しめる。土日のみの特別料理も。



営業時間 火曜~日曜 10:00~22:00(L.O 21:30)  
月曜 11:00~22:00(L.O 21:30)  
定休日 なし  
住所 鶴見区仲通2-60-15

禁煙 分煙 喫煙

## 22 呑み処その

☎045-502-2401

沖縄  
メニュー

ゴーヤチャンプル(ランチ)

700円



### 素朴なここだけの家庭の味

卵とポークとゴーヤのシンプルイズベストなゴーヤチャンプル。食感を残すように炒めたゴーヤが特徴で、「自分の子どもたちが食べられるように作ったまま」という家庭の味です。

店舗  
おすすめ

ランチ定食 700円



ランチはほぼ毎日7~8種類。メインに小鉢2品、味噌汁とご飯付。前日までの予約で豚のしっぽなどリクエストも可能。

### information

自宅を改装したカウンター 9席の知る人ぞ知る隠れ家的小店。沖縄にルーツのある店主が一人で切り盛りしています。



営業時間 11:00~13:00(夜は予約制)  
定休日 日曜、月曜、火曜  
住所 横浜市鶴見区仲通3-77-9

禁煙 分煙 喫煙

## 24 おきなわ物産センター

☎045-504-7816

沖縄  
メニュー

サーターアンダギー(1個)

プレーン 90円 黒糖 100円 月替り110円



### 低温じっくり揚げたてが◎

自社工場毎日製造。花が咲くように揚がっているのが美味しい証拠。プレーンと黒糖に月替りも。8月はココナッツで、その後はお楽しみ。出来立ては午前中が狙い目です。

店舗  
おすすめ

琉球ガラス

1,452円~



家でも沖縄を感じられる色鮮やかなガラス。高い温度で焼かないと出ないという赤色が人気。

### information

1986年創業。鶴見の沖縄タウンの中心的存在。沖縄食材を中心に約1千アイテムの品揃えで、自家製お惣菜も人気。



営業時間 10:00~19:00  
定休日 年中無休  
住所 鶴見区仲通3-74-14

**25** trattoria yui(トラットリア ユイ) ☎045-585-3341

**沖縄** 島とうがらしと青パイアのペペロンチーノ **980円**  
メニュー



**沖縄を感じるペペロンチーノ**

奥が深いと言われるペペロンチーノ。島とうがらしに青パイアを添え、沖縄味にアレンジ。ほんのり甘く食感を残した青パイアと島とうがらしの辛味が食欲をそそります。

**店舗** アンティパスト3点盛り合わせ **500円**  
おすすめ



あれこれ迷う前にまずこの一品という同店人気No.1。その日の仕入れ状況で毎回料理が違うのも人気の理由。

**information**

開放的な店内は気軽に立ち寄れる雰囲気。普段使いの気軽さでこだわりの料理が楽しめるイタリアンです。



**営業時間** 11:30~14:30、17:00~23:00  
**定休日** 月曜  
**住所** 鶴見区矢向6-6-36 ベントハウスA

禁煙 分煙 喫煙

**27** まんてんむすび

**沖縄** ちむどんどんスパム **300円**  
メニュー



**スパムと出汁巻きと味噌の絶妙コラボ**

スパムとまんてん特製出汁巻きに、少し甘めの「あんだみすー」(肉味噌)が絶妙にマッチしたおむすび。シーサーのかまぼこが見た目も可愛く、イベントではリピーター続出の一品です。

**店舗** たぬきむすび **180円**  
おすすめ



天かすとえびが入ったおむすび。しょう油とだし粉が味の決め手。岩手県産のお米は炊き方にもこだわり、冷めても美味しい。

**information**

- 生麦de日曜マルシェ (毎月第2・第4日曜開催) 8/28(日)、9/11・25(日)、10/9・23(日) 時間:11:00~17:00 ※売切次第終了 会場:生麦駅 西口階段降りてすぐ
- 江ヶ崎マルシェ 永井商店(毎月最終火曜開催) 8/30(火)、9/20(火) 時間:11:00~17:00 ※売切次第終了 会場:横浜市鶴見区江ヶ崎町13-1 永井商店駐車場
- つるぎんドットと来〜い!!(毎月最終土曜開催) 8/27(土) 時間:10:00~18:00 ※売切次第終了 9/24(土) 時間:10:00~15:30 会場:鶴見銀座商店街



**26** そば処 鴨南ばん ☎045-583-7819

**沖縄** 沖縄かき揚げのそば **1,800円**  
メニュー



**自家製粉手打ちと沖縄の味を楽しむ**

かき揚げは沖縄食材のゴーヤともずくに、にんじん、長ネギ、小エビ入り。さらに沖縄産オクラ、島らっきょうの天ぷら付きという今企画だけの豪華版。香りと味豊かなそばとともにご賞味あれ。

**店舗** 鴨せいり **1,700円**  
おすすめ



国内産の生の鴨を捌き、6種の部位が入る鴨汁が特徴。旨味が溶け出したつゆに絡むそばは絶品。

**information**

江戸より続く老舗屋号「鴨南ばん」の直系店。こだわりの自家製粉手打ちそば、そして独自のめんつゆ。列をなすそば処です。



**営業時間** 月~金 11:00~14:00、17:00~20:30 木~日・祝日11:00~14:30、17:00~20:30 ※夜の営業はそばがなくなり次第終了

**定休日** 水曜・木曜  
**住所** 鶴見区江ヶ崎町19-31

禁煙 分煙 喫煙

**28** ビストロ ジンノ ☎045-521-6399

**沖縄** ゴーヤのクリームコロッケ **1,000円(パン付)**  
メニュー



**沖縄満載クリームコロッケ**

とろふわクリームコロッケに、ざく切りゴーヤがマッチ。さわやかなシークワサーソースで何個でも食べられます。その日次第でスパムや豚バラ、エビなどが加わる楽しみも。

**店舗** 海の幸のサラダ **1,800円**  
おすすめ



当日仕入れた新鮮魚介6種類に、自家製ドレッシングが美味しい人気メニュー。何が乗るかはその日のお楽しみです。

**information**

鶴見で30年以上愛されるフレンチテイストの洋食店。開店当初から続けるテイクアウトのお弁当も人気です。



**営業時間** 11:30~14:00、17:00~22:00  
**定休日** 月曜、第3火曜  
**住所** 鶴見区生麦5-7-39

禁煙 分煙 喫煙

## 29 ふくべ菓子舗

☎045-501-5912

**沖縄** バターどら焼き 150円  
メニュー



**あんバターとしっとり生地が絶妙**  
沖縄黒糖を蜜にして練り込んだ生地は、やわらかく吸い付くようなしっとり感。生地とあん、2種類の甘さにバターの塩分が絶妙。もう一回食べたいと思わせる味です。

**店舗** おすすめ 蛇も蚊も祭り 170円  
生麦小児童が考案。地元の伝統で茅の蛇を担ぐ「蛇も蚊も」を模し、抹茶生地に粗めのつぶあんを食感を残した饅頭。

### information

パイ饅頭の鶴見めぐりなどがつるみみやげにも認定されている和菓子店。職人こだわりの美味しさを届けています。



**営業時間** 9:00~18:00、  
日・祝 9:00~17:00  
**定休日** 水曜、月2回火曜不定休  
**住所** 鶴見区生麦5-9-4

禁煙 分煙 喫煙

## 31 鶴見田中屋

☎045-717-9863

**沖縄** もずく酢 300円  
メニュー



### 人気の秘密はオリジナルの「酢」

沖縄産のもずくに、同店オリジナルという甘めの酢をかけたシンプルな一品。ツンとこない食べやすさが後を引き、必ず注文するというファンが多数いる隠れ人気メニューです。

**店舗** おすすめ きざみ鴨せいろう 1,200円  
言わずもがなの同店人気No.1メニュー。刻んだ鴨からあふれる脂の旨味、絡み合うそばとの相性は抜群です。

### information

創業100年、平沼田中屋からのれん分けした蕎麦通ご用達のお店。そばはもちろん、お酒に合う単品もおすすすめです。



**営業時間** 11:00~15:00、17:00~21:00  
※土日は11:00~21:00  
**定休日** 水曜  
**住所** 鶴見区豊岡町20-8

禁煙 分煙 喫煙

## 30 沖縄居酒屋 風車(かじまやー)

☎045-501-2455

**沖縄** ナーベラーチャンプルー 800円  
メニュー



### 正真正銘チャンプルー

時間をかけて炒めることで、ナーベラー(へちま)の多い水気もしっかり飛ばした丁寧な一品。食感を残しつつも煮物のようにはならず、味噌味が絶品です。

**店舗** おすすめ 芋くじ天ぷら 600円  
周辺でも珍しい沖縄の郷土料理。「んむくじ」というざつまいものデンプンと紅芋で作るお餅のような揚げ菓子。ほのかな甘さが美味。

### information

リクエストしてタイミングが合えば、琉球民謡の教師であるオーナーの生演奏も味わえる沖縄居酒屋です。



**営業時間** 18:00~0:00(L.O 23:00)  
**定休日** 水曜  
**住所** 鶴見区潮田町2-87

禁煙 分煙 喫煙

## 32 やきとり居酒屋 醍醐 馬場店

☎045-575-1890

**沖縄** ラフテー 330円  
メニュー



### こだわりの「居酒屋ラフテー」

居酒屋らしく、お酒に合う味を追求した小鉢の一品。地元名産の横浜醤油を使用し、黒糖の量を調整し甘さをおさえ、旨味たっぷりながら優しい味に仕上げています。

**店舗** おすすめ 長芋ステーキ 540円  
お店の隠れ人気メニュー。食物繊維豊富なヘルシー長芋を、バター醤油でとろりと焼き上げました。

### information

地元で四半世紀。居酒屋ながら老若男女、地域の人たちが気軽に立ち寄りのお店。9月いっぱいかき氷を提供中。



**営業時間** 17:00~23:30  
**定休日** 日曜・月曜・祝日(臨時営業あり)  
**住所** 鶴見区馬場4-29-14

禁煙 分煙 喫煙 専用喫煙室あり

ワックンコース

シーサーコース

やんばるくいなコース

ワックンコース

シーサーコース

やんばるくいなコース

### 33 東寺尾 清月

☎045-581-9488

**沖縄メニュー** 利久 -りきゅう- 140円



**素材にこだわった自家製餡の饅頭**  
沖縄県国頭郡産のkokoroのある黒糖と、滋味あふれる北海道産あずきで作られた自家製こし餡の茶饅頭です。

**店舗おすすめ** なめらかプリン 170円  
三代に渡って愛されるロングセラー。北海道牛乳と純乳脂肪生クリーム等の厳選材料で焼き上げました。

**information**

創業百余年。昔ながらの伝統製法を守り一点ずつ手づくり。香料・保存料等の添加物不使用なので安心です。

**営業時間** 9:30~18:00  
**定休日** 火曜 ※月・火連休の週もあり  
**住所** 鶴見区東寺尾6-33-17(駐車場あり)  
(JR鶴見駅 西口バスターミナル 5番のりば乗車7分「東寺尾」下車すぐ)

禁煙 分煙 喫煙



### 35 Maggie's Kitchen マギーズキッチン ☎045-710-0328

**沖縄メニュー** 沖縄ラフテー 990円(ランチセット) ※ご飯・スープ・サラダ・デザート付き



**期間限定!?! じっくり煮込んだママの味**  
オーナーが家ではよく作るというラフテー。企画に合わせて店舗初登場。泡盛と三温糖で時間をかけて煮詰めた旨味たっぷり家庭の味。中華カフェが贈るラフテー、ご賞味あれ。

**店舗おすすめ** 香港チキンライス(ランチセット) 990円  
特製マギーズチキンスープと生姜で炊いたライスが美味しい定番メニュー。葱生姜ソースの蒸し鶏との相性は抜群です。

**information**

現地の家庭の味が楽しめる香港料理店。パンやデザートまで毎日手作りで在日香港人も納得のメニューが並びます。

**営業時間** 12:00~19:00  
**定休日** 日曜、祝日  
**住所** 鶴見区岸谷1-22-16

禁煙 分煙 喫煙



### 34 なかゆくい

☎045-502-7208

**沖縄メニュー** てびちそば 680円



**This is 沖縄の「てびち」を味わう**  
コラーゲンたっぷり、ぷるぷるのてびち(豚足)。同店では輪切りではなく縦に切るのが特徴。臭みは全く無く、だしと絡まる平打ちの麺と食すのが美味です。

**店舗おすすめ** ゴーヤチャンプルー定食 700円  
苦味を残しつつ卵で優しくまろやかな味に。ポーク、豆腐、もやし、にんじんが入ってボリューム満点の一品です。

**information**

沖縄の食堂を感じさせる雰囲気のお店。沖縄生まれの鶴見人からも愛される味を提供しています。

**営業時間** 11:00~14:00、17:00~21:00  
**定休日** 日曜  
**住所** 鶴見区平安町2-4-14

禁煙 分煙 喫煙



### 36 ベル・エポック

☎045-571-4150

**沖縄メニュー** 黒糖きなこあげパン 150円



**人気No.1「あげパン」の黒糖味**  
食べたらわかるサク、フワ、ジュワ~の病みつきあげパン。練り込む沖縄黒糖は、なんと通常の倍。甘さと風味しっかりの生地をきなこでコーティング。リピート覚悟でお試しを。

**店舗おすすめ** ラー油マヨのフランスパンチップ 237円  
ごまフランスパンに、にんにく、ラー油マヨ、チェダーチーズを塗り、低温でカリカリに。夏イチオシの一品です。

**information**

昔懐かしの定番から時代や季節に合わせた新製品まで約60種類のパンが並びます。パン好きから愛されるお店です。

**営業時間** 9:00~20:00  
**定休日** 月曜、日曜、祝日  
**住所** 鶴見区岸谷1-23-7



## 37 横浜食肉市場PR館

☎045-521-3879

### 沖縄メニュー

#### 中身そばの具 ハマモツ

- ① 豚小腸 (200g) 281円
- ② 豚大腸 (200g) 389円
- ③ 豚ガツ [胃] (200g) 195円
- ④ 豚小腸、豚大腸、豚ガツMIX (200g) 249円
- ⑤ 豚小腸、豚大腸、豚ガツMIX (400g) 465円



#### ハマモツで中身そばを

新鮮な『ハマモツ』を使った中身そばは「でーじまーさん!!」ぜひ、食べてみてください。

### 店舗おすすめ

#### 豚レバー

(100g) 130円



鮮度バツグン。レバーが苦手な人でも大丈夫。リピーター続出のイチオシ商品です。

### information

食肉市場の情報や、市場発のお肉やハマモツのPRを行っています。



営業時間 10:00~15:00  
 定休日 土曜・日曜・祝日・休日(臨時休業あり)  
 住所 横浜市鶴見区大黒町3-53  
 ホームページ <https://hamamotsu.jimdo.com/>

## 39 土屋米穀

☎045-501-3404

### 沖縄メニュー

#### あんだみすー(油みそ)おにぎり 150円



#### お米屋特製 久米島油みそのにぎり飯

同店オリジナルブレンド米を使った特製おにぎり。沖縄諸島最西端・久米島の油みそは、さっぱりした甘みがクセになります。ふっくら仕上げたご飯との相性は抜群です。

### 店舗おすすめ

オリジナルブレンド米 5kg 2,800円/10kg 5,500円



迷ったときはコレ!という同店人気No.1商品。農業を極力抑えた特別栽培米で体にも安心・安全のお米です。

### information

昭和初期から続く米店。つるみやげ認定の祝赤飯も評判。全国の米が並ぶ同店では2合から試し買ひも可能です。



営業時間 おにぎり 5:30~ お米 8:00~19:30  
 定休日 おにぎり 土曜・日曜・祝日  
 お米 日曜  
 住所 横浜市鶴見区 仲通3-77-6



## 38 軽食喫茶 ゆうなの花

☎045-512-7820

### 沖縄メニュー

#### ソーキそば

800円



#### 門外不出、「ちょっと違う味」

濃いめのだし、じっくり煮込んだソーキが合う一杯。「明かせない」という同店だけの味は、オーナー曰く「周りとはちょっと違う」とか。食べればわかる老舗喫茶店の味。お試しを。

### 店舗おすすめ

#### サイフォンコーヒー

400円



サイフォンで抽出したブレンドコーヒー。酸味と苦味がほどよい焙煎豆を店内で挽いて提供。コーヒー好きは飲むべし。

### information

小さな隠れ家的喫茶店。喫煙可能な小規模店のため、子ども連れや妊婦、20歳以下の方はご遠慮ください。



営業時間 11:00~18:00  
 定休日 月曜  
 住所 鶴見区仲通3-74-14

禁煙 分煙 喫煙

## 40 島雑貨と沖縄そば ていんがーら

☎045-504-7816

### 沖縄メニュー

#### おきなわそば

小 650円(麺100g)  
 中 800円(麺200g)  
 大 900円(麺300g)



#### 自家製麺の“もちもち”そば

家によって違う沖縄そばの麺。同店は最上質の小麦粉を使った手打ち風の中太麺。もちっとコシがあり食べごたえ満点。三枚肉とソーキが一度に楽しめるお得で美味しい一杯です。

### 店舗おすすめ

#### じゅーしいご飯

200円



沖縄そばのお供に欠かせない沖縄の炊き込みご飯。豚肉、かまぼこ、ひじきなど具沢山で、口に入れるとじゅわっと旨味が広がります。(お持ち帰り用におにぎりもご用意あり)

### information

自家製麺が評判のお店。店内では飲食のほか、お皿やカップ、アクセサリーといった島雑貨も販売しています。



営業時間 お食事 11:00~15:00(L.O 14:30)  
 島雑貨 11:00~17:00  
 定休日 水曜・木曜  
 住所 鶴見区仲通3-74-14

禁煙 分煙 喫煙

ワックンコース

シーサーコース

やんばるくいなコース

ワックンコース

シーサーコース

やんばるくいなコース

## 41 串焼居酒屋 楽匠

☎045-834-5097

**沖縄** 沖縄産豚バラ串 3種の食べ比べ  
メニュー 2627円



### さあ、あなた好みはどの一本？

甘い脂の沖縄産の豚バラ串。沖縄の塩(まーす)のみで焼いたプレーン、ごま油で和えたねぎ塩、そして、さっぱり食べられるわさびの3種。甲乙つけがたい楽しい一品です。

**店舗** 楽匠名物! 生つくね  
おすすめ



209円～

同店1番人気。塩、タレの定番のほか、月見や濃厚チーズなどトッピングも可能。ふわふわのつくねも食べ比べあれ。

### information

焼き鳥は大山どり使用。全国のオーナーシェフが選ぶ・グランドキュージーヌ金賞受賞のからあげがテイクアウト可能(※焼き鳥は店内のみ)。



**営業時間** 11:30~14:00(L.O 13:30)、17:00~23:00(L.O 22:00)  
テイクアウト11:00~20:00(14:00~17:00休み)  
**定休日** 毎週日曜・金曜日ランチ  
**住所** 鶴見区佃野町19-9

禁煙 分煙 喫煙

## 43 崎陽軒 シアル鶴見店

☎045-633-4588

**沖縄** ちむどんとんする横浜・沖縄弁当  
メニュー 1,080円



### 開けた瞬間「ちむどんとん」

沖縄の炊き込みごはんを崎陽軒風に仕上げた「三浦産芽ひじき入りジューシー」や「鮭の漬け焼入りゴーヤチャンプルー」など、蓋を開けた瞬間に「ちむどんとん」するお弁当をぜひご賞味ください。

**店舗** 横浜バイナップルケーキ 黒糖  
おすすめ (1個)160円、(6個入)960円



濃厚なバインジャムを黒糖やバターを練り込んだ生地で包み焼き上げた、崎陽軒オリジナルの横浜バイナップルケーキ。

### information

JR鶴見駅の駅ビル・シアル鶴見2階の店舗。販売期間はいずれの商品も9月30日までを予定しています。



**営業時間** 10:00~21:00  
**定休日** シアル鶴見に準ずる  
**住所** 鶴見区鶴見中央1-1-2 シアル鶴見2階(イトインスペースなし)

## 44 ハマグルメとも栄鮨

☎045-501-0318

**沖縄** ちむどん鶴見やんばる弁当  
メニュー 1,350円  
※2個以上~予約制テイクアウト又は宅配のみ(当日可)



### 寿司屋が贈る鶴見と沖縄満載弁当

タコを乗せた酢飯やマグロの角煮で沖縄色、お寺をイメージして精進料理風の煮物などで鶴見色を出した心が躍る弁当。色とりどり、楽しさと美味しさは間違いなしです。\*仕入れ状況で若干内容が変わります。

**店舗** 海鮮サラダうどん(ランチ) 950円  
おすすめ



数ある同店のランチの中でおすすめのメニュー。特製ゴマだれが健康にもいいと評判です。

### information

新鮮にぎりはもちろん、一品料理も多種多彩。回らなくても明朗会計。気さくな大将がいるお店です。



**営業時間** 11:30~14:00、17:00~22:00  
**定休日** 月曜  
**住所** 鶴見区鶴見中央2-7-27

禁煙 分煙 喫煙

## 42 喫茶タンゴ

☎045-571-3414

**沖縄** やんばるナポリタン  
メニュー 1,100円



### 名物ナポリタンが“沖縄味”に

日本ナポリタン学会認定の味が大変身。沖縄そばの麺を使用し、ラフテー、ゴーヤの天ぷら、スクランブルエッグをトッピング。イトイン時には泡盛漬けの島とうがらし付き。

**店舗** ハンバーグ定食 970円(ライスなし870円)  
おすすめ



2019年、ガチハンバーグで市内上位となった人気の定食。ひき肉と牛すじ肉を混ぜた食感、食べごたえあり!

### information

懐かしさあふれる昔ながらの喫茶店ながら、ソースやケチャップまでこだわる洋食の数々が楽しめます。



**営業時間** 8:45~16:00  
**定休日** 火曜、水曜  
**住所** 鶴見区佃野町29-45

禁煙 分煙 喫煙 12:00~14:00 禁煙

ワックンコース

シーサーコース

やんばるくいなコース

ワックンコース

シーサーコース

やんばるくいなコース

45

## プレフェリーダ la Preferida Tacos & Coffee

沖縄  
メニュー

### タコライス

R:825円/L:990円/XL:1,155円



### 本場×日本人好みの味=人気

食べたときのバランス、日本人の舌に合う味など、こだわり抜いたタコライス。自家製サワークリーム、サルサソース、チリミートにメキシカンライス…どこから食べても美味です。

店舗  
おすすめ

### エンチラーダ

R:990円/L:1,320円



ベスト状にした豆をトルティーヤの皮で包んだメキシコの実家の味。リピーター続出の同店人気No.1メニューです。

### information

大好物を意味する「プレフェリーダ」。米・コロラド在住歴のあるオーナーこだわりのメキシコ料理がクセになるお店。



営業時間 11:00~14:30

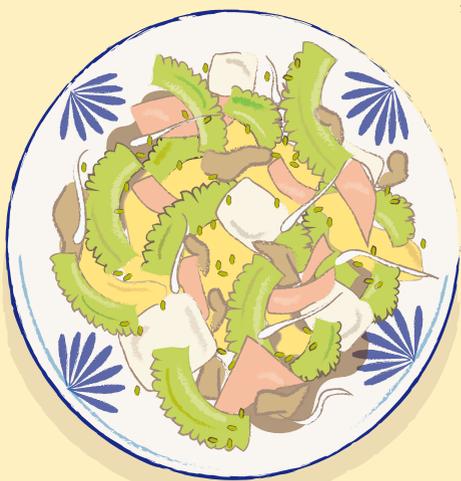
定休日 土曜、日曜、祝日

住所 鶴見区北寺尾1-14-6

ホームページ <https://www.preferida-cocoapuff.com/>

禁煙 分煙 喫煙

※2022年8月現在の情報を掲載しています。掲載されているメニューや金額等は予告なしに変更になる場合がございます。最新の情報は各店舗へご確認ください。



## 「ちむどんどん」横浜鶴見プロジェクトでは 官民学連携によるコラボ企画を続々展開中!

「ちむどんどん」横浜鶴見プロジェクトでは、朝ドラの放送を機に、横浜鶴見を盛り上げる趣旨に賛同し、約50の企業・大学等がプロジェクトメンバーとして活動しています。それぞれがもつ強みを活かし、コラボ商品の開発やイベントの実施等、幅広く展開しています。このように、このまちの魅力をたくさんの方に伝えるため、官民学が連携して手を取り合っ活動していることは、鶴見の大きな魅力です。

ここからは、プロジェクトメンバーの取組のうち、「ちむどんどんするまち横浜鶴見の美味しいものスタンプラリー」期間中に参加又は購入等が可能なものをご紹介します。

ぜひ皆さんのお近くの「ちむどんどん」する取組を見つけてください。



### ◆ JICA横浜と鶴見をめぐるとスタンプラリー

期間:8月1日(月)~31日(水)

実は沖縄は日本で2番目に海外移住者が多い県。鶴見には海外移住先から来たうちなーんちゅも住んでいます。JICA海外移住資料館で日本人の海外移住について学び、鶴見でうちなーんちゅが移住した国々や沖縄の料理を食べませんか?スタンプを3つ以上集めるとプレゼントがもらえます。

JICA横浜 海外移住資料館

### ◆ 沖縄関連についての取組

鶴見駅をご利用して頂いているお客さまに「ちむどんどん」出来る場所、沖縄を少しでも身近に感じて頂けるようにシーサーを置いたり、沖縄に関連したフリーペーパーや駅構内の装飾を行っています。



JR東日本 鶴見駅



◆ 管理マンション居住者向け季刊誌「Life Café」の発行

当社の管理マンション、約61,000戸に配布した季刊誌です。ちむどんどんの放送に合わせ、鶴見沖縄タウンを特集。様々な沖縄の商品から、沖縄料理店・イベント・「ちむどんどん」横浜鶴見プロジェクトの取組みなど、多岐にわたるジャンルをご紹介します。内容は当社HPにてご覧いただけます。

ナイスコミュニティー株式会社



◆ 琉球ガラスカレットのアクセサリ販売  
◆ スーパーボールすくい(シーサー入り)

何らかの理由で製品にならなかった琉球ガラスのカレットをアクセサリへ再生させました。琉球ガラスの歴史と共に再生アクセサリの美しさを沢山の皆さまに知って頂けたらと思っています。スーパーボールすくいの中に3Dプリンターで制作したシーサーを入れて、子どもたち楽しんでもらっています。

特定非営利活動法人まなひろ



◆ 「ちむどんどん」横浜鶴見プロジェクト実行委員会  
公式ロゴマークのオリジナルTシャツ作成

にじ鶴見B型作業所では様々な作業を提供しておりますが、「ちむどんどん」横浜鶴見プロジェクトを通してたくさんのTシャツを作成する事により、地域に根差した活動に注力しております。利用者の皆さんが作成されたTシャツを着て、「ちむどんどんするまち横浜鶴見」をより盛り上げていきましょう！

株式会社 にじ 鶴見



◆ 鶴見区公式ブランディングムービー、  
YouTube等動画制作

鶴見区公式ブランディングムービー『TSURUMI チャンプルー』やYouTube『鶴見でちむどんどんチャンネル』など動画制作を中心に活動しております。



株式会社リバーストーン



◆ 山崎製パンコラボ商品の販売  
◆ 「やんばるナポリタン」キャンペーンの実施

山崎製パン(株)横浜第二工場と協力。「ランチバック(沖縄県産アップルマンゴーの果汁入りゼリー&ホイップ)」と「パインカステラ」を限定販売。また、日本ナポリタン学会認定店など横浜市内10店舗で、ナポリタンに沖縄食材を加えた「やんばるナポリタン」の販売キャンペーンを12月末まで開催中！

公益財団法人横浜観光コンベンション・ビューロー



◆ パネル展示  
「ちむどんどんする街・横浜鶴見の今昔一街を支えた同郷者のつながり」  
(会場:横浜開港資料館/会期:8月26日~10月30日)および関連講座

近代以降の街の発展(臨海部造成や工業地帯の形成、労働者の生活環境の整備)に欠かせない存在であった国内各地から鶴見に集った人々について、今昔の街の移り変わりとともに故郷を同じくする人々(同郷者)の活動を中心に紹介し、ちむどんどんの舞台として注目が高まる「横浜市鶴見区」への理解を促進。

横浜開港資料館(公益財団法人横浜市ふるさと歴史財団)



### ◆「ちむどんどん」横浜鶴見プロジェクト 公式ロゴを使用した泡盛の販売

「ちむどんどん」横浜鶴見プロジェクト実行委員会公式ロゴマークを使用した泡盛を鶴見区内の沖縄物産店、酒屋様で販売中。また飲食店でもお取り扱い店があります。

忠孝酒造株式会社



### ◆ 電柱広告を活用した 「ちむどんどん」横浜鶴見プロジェクトのPR

鶴見区を盛り上げる活動の一環として、電柱広告を活用した「ちむどんどん」横浜鶴見プロジェクトのPRをさせて頂きました。

東京電力パワーグリッド株式会社 鶴見支社



### ◆ イベントでのエイサー演舞披露

鶴見エイサー潮風は1997年鶴見区制70周年の記念イベントを契機に結成し、地元鶴見のほか沖縄関連のイベントで演舞をしています。20代を中心に6才~60代の幅広い世代のメンバー約30名が「明るく、楽しく、元気よく」をモットーに活動しています。現在メンバー募集中!練習見学大歓迎。

鶴見エイサー潮風(うすかじ)



### ◆「ちむどんどんするまち横浜鶴見」 オリジナルフレーム切手作成

「ちむどんどん」横浜鶴見プロジェクト実行委員会協力のもと、沖縄から鶴見に上京するイメージで沖縄2枚・鶴見上空1枚・鶴見の名所7枚の写真で作成しました。写真は鶴見区在住の写真家「大谷雄二」様より提供頂きました。

日本郵便株式会社 横浜仲通郵便局



### ◆ 鶴見大学・短期大学部 第58回紫雲祭 沖縄物産展 開催日: 10月15日(土)~16日(日)

連続テレビ小説「ちむどんどん」(NHK)の影響で、今、沖縄に興味、関心を持っている人が増えている。鶴見に根付いている沖縄の魅力を、一過性のものではなく、継続して盛り上げていくことを目的とし、紫雲祭の沖縄物産展を通して、来場者に沖縄を感じ、「ちむどんどん」してもらう。

鶴見大学・鶴見大学短期大学部



### ◆「ちむどんどん」横浜鶴見プロジェクト公式ロゴマークと 宅建協会マスコット「はとっぴい」のコラボクリアファイル制作

地元鶴見密着の不動産業者による団体「公益社団法人宅建協会横浜鶴見支部」として、鶴見区の盛り上げなどを目的とし、来客用の非売品特製クリアファイルを制作し配布しました。

公益社団法人神奈川県宅建協会横浜鶴見支部



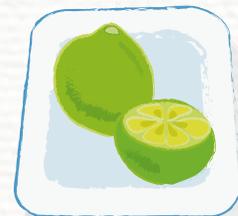
ちむどんどんするまち

# 横浜鶴見の チャンプルーフェス

## 10月に三ツ池公園で開催!



※写真はイメージです。



「ちむどんどんするまち 横浜鶴見の美味しいものノート」に掲載されている一部の店舗がこの日限りで一挙集結! 店舗自慢の味を楽しむことができるイベントです。

ステージイベントも開催予定!

※新型コロナウイルス感染症の状況等により、内容の変更や中止になる場合があります。

**日時** 2022年**10月2日** **日**  
10:00~15:00(予定)

**会場** 県立三ツ池公園  
多目的広場(予定)  
(横浜市鶴見区三ツ池公園1-1)  
※公共交通機関でのご来場にご協力ください。

イベントの最新情報は  
**コチラ**で発信していきます!



### ステージイベント

区内の小学校、中学校の演奏や団体によるエイサー披露を予定しています。  
随時更新していきますので、左記二次元コードから最新情報をご確認ください。

“エイサー”って?

沖縄県でお盆の時期になると踊る伝統芸能です。現世に戻ってくる祖先の霊を送迎するため、若者たちが歌と囃子に合わせ、踊りながら道を練り歩きます。



主催「ちむどんどん」横浜鶴見プロジェクト実行委員会  
問い合わせ先:「ちむどんどん」横浜鶴見プロジェクト実行委員会  
美味しいものノート係(ツルミ印刷棟内)

**0120-681-104**(平日9:00~17:00)