

ぶ
ら
り

地元産業 地元めし

ミットヨ測定博物館編

02

ミットヨで働く人たちが教えるおすすめ地元グルメ

01

行って見て学ぶミットヨ測定博物館



溝の口・高津エリアの
おいしいお店がいっぱい！

川崎市
高津区

TAKATSU WARD
KAWASAKI CITY

地元産業 地元めし ACCESS MAP

ミットヨ測定博物館から溝の口駅までには、個性的な商店街や大型の商業施設があり、散歩も楽しいエリア。自然を感じられるニヶ領用水沿いを歩くのもおすすめです。



発行：川崎産業観光振興協議会

(事務局：川崎市、一般社団法人川崎市観光協会、川崎商工会議所)

2024年3月

制作：ノクチ基地 〒213-0033 神奈川県川崎市高津区下作延1丁目1-7

行って見て学ぶ! 地元産業

MITUTOYO MUSEUM OF METROLOGY

ミットヨ測定博物館

世界有数の精密測定機器の総合メーカー・ミットヨのあゆみを知る「沼田記念館」と、世界の貴重な測定機器が展示された「測定機器館」で構成されるミットヨ測定博物館。「つくられるかどうかは、はかれるかどうか」。ものづくりに欠かせない精密測定機器ひと筋に打ち込んできたミットヨが紡ぐ想いに触れられます。(入館無料・事前予約制)

The Mitutoyo Museum of Metrology consists of the Numata Commemorative Hall and the Measuring Instrument Hall. The former traces the history of Mitutoyo as one of the world's leading all-around manufacturers of precision measuring instruments, and the latter displays some of the world's valuable measuring instruments. "Whether something can be made depends on whether it can be measured." Visitors can come into contact with the thinking behind Mitutoyo's unswerving dedication to development of precision measuring instruments indispensable for manufacturing. (Free admission, advance reservations required)

DATA

① 神奈川県川崎市高津区坂戸 1-20-1
溝の口駅徒歩 15 分

☎ 044-813-8204

🕒 10:00~12:00, 13:30~17:00(完全予約制)

ⓧ 土日祝、年末年始、
夏季休業期間等の会社休業日

② 1-20-1 Sakado, Takatsu Ward, Kawasaki City,
Kanagawa Prefecture
A walk of 15 minutes from Mizonokuchi Station

☎ 044-813-8204

🕒 10:00~12:00, 13:30~17:00(reservations required)

ⓧ Saturdays, Sundays, holidays & the year-end holiday
season, summer vacation and other days when the
company is closed

WEB <https://www.mitutoyo.co.jp/exhibitions-and-events/museum/> ▶



予約方法

入館には右の二次元コードよりお申し込みください。

Please scan the 2D code on the right to make a reservation.

WEB <https://www.mitutoyo.co.jp/exhibitions-and-events/museum/reserve/> ▶



精密測定業界の リーディングカンパニー 株式会社ミットヨ

川崎市高津区に本社と生産の開発の拠点「川崎工場」を置くミットヨは、業界最多の 5,500 種類以上の商品を取り扱う精密測定機器の総合メーカーです。産業を「測る」という面から支え続け、世界 30 カ国・地域に拠点をもち、60 カ国以上の代理店ネットワークを展開しています。



NUMATA COMMEMORATIVE HALL

沼田記念館

ミットヨは、広島浄土真宗本願寺派浄蓮寺の三男として生まれた沼田恵範によって創業。「事業を通じて世の中の発展と人々の幸福に貢献したい」という想いを受け継ぎながら、成長してきたあゆみを展示でたどります。

1934 年の創業から現代まで
ミットヨのあゆみが
学べるんだよ!



ミットヨ公式キャラクター
ノギスちゃん

国産
第1号!



1936 年に初めて成功した国産マイクロメータ。品質・性能を保つ決意を示すため初ロットは 100 個完成したもののうち、品質の高いもの 17 個だけを残して、残り 83 個は床下に埋めた

マイクロメータって??

対象物を挟んで、外径や長さ(厚み)などを精密に測る測定工具。
1mm の 1/1000 である 1 μ m(マイクロメートル)まで読み取ることが可能



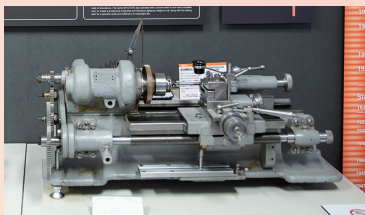
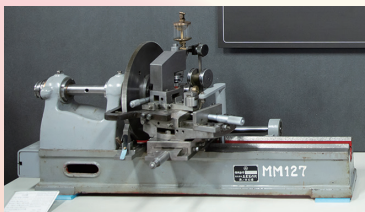
1936 年に開設したミットヨの原点である蒲田工場の模型。高品質のマイクロメータ生産のため温度や湿度を一定に保つ測定室も併設されていた



沼田記念館の展示の一部。一番奥に設置されているのは、当時、世界最大のマイクロメータで、2800mm～3000mmの間を0.01mm単位で計測ができる。水力発電用タービン軸の直径を計測するのに使用された

MEASURING INSTRUMENT HALL

測定機器館



マイクロメータの国産化のため、ミットヨでは重要な工作機械は自社で製作。この卓上精密ねじ切り旋盤も、海外の製品を参考に、自社製作された



「ミットヨの伝統を築く人々」として、社歴10年以上の社員のネームプレートが並べられている。創業者から受け継がれる想いと歴史を感じられる展示ボード



実演に
感動!



中心に設置した直径1メートルまでの円盤の円周上に目盛りを刻んで正確な分度器等を作る大型の目盛加工機械（1920年製）。実際に動く様子が見られる

世界中から集められた測定機器や関連資料が展示されているほか、精密測定の体験コーナーも設置。また、意外と知らない「長さの基準が統一された歴史」や「産業を支えた測定機器の変遷」などを学ぶことができます。

世界各国の
貴重な測定機器が
400点以上!



「測定機器の年譜」。自動車の量産と同じ時期にマイクロメータの開発が進むなど、測定と産業の関係性を一目で感じることができる



おすすめ地元グルメ

ミットヨで働く人たちに、博物館周辺のおいしいグルメを大調査！
スタッフの皆さんからのおすすめコメントつきでご紹介します。

中華料理

01 順風一路

JUNPUICHIRO

中華街の有名店で研鑽を積んだ店主が腕を振るう。料理一品ごとの味わいに細かなこだわりを持っているといい、タンタン麺の場合は通常練りごまを使用したほうが作りやすいが、風味の良いすりごまを使用している。



ココがおすすめ！

麻婆豆腐、タンタン麺の
美味しい中華料理屋さん。
夜もやってます。

総務部総務企画課
／森さん

どの料理も
こだわっているので
ぜひ何度も訪れて
いろいろ食べてください！



店長／米田さん



タンタン麺 ¥940 (ランチメニュー) Tantanmen: ¥940 (lunch menu)

DATA

- 📍 川崎市高津区二子 5-15-12
- ☎ 044-712-0757
- 🕒 ランチ 11:30 ~ 14:00 (L.O.13:50)
ディナー 17:30 ~ 22:00 (L.O.21:00)
※日曜日はランチ休み
- ✖ 火曜日

- 📍 5-15-12 Futago, Takatsu Ward, Kawasaki City
- ☎ 044-712-0757
- 🕒 Lunch: 11:30 ~ 14:00 (last call for orders at 13:50)
Dinner: 17:30 ~ 22:00 (last call for orders at 21:00)
*No lunch service on Sundays
- ✖ Tuesdays



うなぎ料理

02 うなぎ みや川 高津

UNAGI MIYAGAWA TAKATSU

通常の2倍の時間をかけて育てられ、「幻」とも称される稀少な共水うなぎを使用。その特性をいかせるお店にしか卸されず、共水うなぎを味わえるのは国内でも30店舗のみ。ふっくら香ばしく焼き上げたうなぎはまさに絶品。



ココがおすすめ！

外国人出張者にも根強いファンを持つ「うなぎみや川」。「共水うなぎ」というブランド鰻を頂けます。私は毎年夏のボーナス頃に行きたくなるお店です。予約して例えば焼きの待ち時間をスキップして、ふっくら美味しい鰻を味わえます。

商品販売戦略部
／河合さん



店主／平岡さん



うなぎ 極上 ¥6,490
First-rate grilled eel served over rice: ¥6,490

DATA

- 📍 川崎市高津区二子 5-15-12
- ☎ 044-812-5399
- 🕒 11:00 ~ 14:00 (L.O.), 17:00 ~ 21:00 (L.O.)
【土日祝】11:00 ~ 14:30 (L.O.), 17:00 ~ 21:00 (L.O.)
※うなぎがなくなり次第終了
- ✖ 火曜日
- 🌐 <https://www.unagi-miyakawa.com/>
- 📱 Instagram : @miyakawa_takatsu

- 📍 5-15-12 Futago, Takatsu Ward, Kawasaki City
- ☎ 044-812-5399
- 🕒 11:00 ~ 14:00 (last call for orders), 17:00 ~ 21:00 (last call for orders)
Saturdays, Sundays, & holidays; 11:00 ~ 14:30 (last call for orders), 17:00 ~ 21:00 (last call for orders)
*Service is discontinued when eel is sold out.
- ✖ Tuesdays



📍 住所 ☎ 電話番号 🕒 営業時間 ✖ 定休日

📍 Address ☎ Telephone number 🕒 Hours ✖ Closed days

03 スリランカレストラン&バー KING LION

チキン・ポーク・魚から種類や組み合わせが選べるカレープレートが人気で、昼ときは行列ができることも。食材ごとにスパイスの調合を変えてあり、混ぜながら食べるので様々な味が楽しめる。夜はバーとして、スリランカのお酒が味わえる。



店長/アミラさん

スリランカの珍しい
お酒がたくさん
そろっているのも
自慢です！

ココがおすすめ！



販売促進部
/大倉さん

本格的なスリランカ料理が楽しめるお店です。オススメはやっぱり“スリランカカレープレート”。ご飯を囲むようにカレーや野菜の副菜が数種類盛り合わせられています。単品でそれぞれの味を楽しんだあとに混ぜ合わせて味の変化を楽しめます。スパイシーな味が好きな人には一度は体験してほしいオススメ店です。



ランチ ¥1,800、ディナー ¥2,300 (シングルプレートはランチ¥1,500～)
Lunch: ¥1,800, dinner: ¥2,300 (single-plate lunch starting at ¥1,500)

DATA

📍 川崎市高津区下作延 2-5-41
☎ 044-857-1158
🕒 ランチ 12:00～14:30、ディナー 18:00～23:00
✖ 水曜日・木曜日
SNS Instagram: @kinglionsri

📍 2-5-41 Shimosakunobe, Takatsu Ward, Kawasaki City
☎ 044-857-1158
🕒 Lunch: 12:00 - 14:30,
Dinner: 18:00 - 23:00
✖ Wednesdays & Thursdays



喫茶店

04 みずさわ珈琲店 MIZUSAWA COFFEE SHOP

昭和63年の創業以来、地元の人に愛され続ける喫茶店。その時一番新鮮でおいしい豆を使った「本日のコーヒー」が特におすすめ。豆は店の隣で、気温や豆の状態を見極めながら直火焙煎機で毎日試行錯誤しながら焼き上げる。ランチで人気のカレーや、コーヒーにぴったりのケーキも自家製。



オーナー/小野さん

直火焙煎の豆で入れた
おいしいコーヒーを
楽しんでください！

ココがおすすめ！



人事部人事企画課
/星さん

アンティークの小物が並ぶ店内は古き良き昭和の雰囲気です。落ち着いた店内でいただく半熟卵のオムライスが絶品でした。気さくなマスターが淹れる自家焙煎のコーヒーは最高です。



本日のコーヒー ¥500、自家製ケーキ(日替わり) ¥600
Coffee of the day: ¥500, homemade cake of the day: ¥600

DATA

📍 川崎市高津区二子5丁目11-23
☎ 044-812-1475
🕒 9:00～20:00
✖ 木曜・第2水曜
WEB <https://www.mizusawa-coffee.com/>

📍 5-11-23 Futago, Takatsu Ward, Kawasaki City
☎ 044-812-1475
🕒 9:00 - 20:00
✖ Thursdays and
the second Wednesday of each month



05 パスタ店 MaiKai

定番のトマトソースからスープパスタ、さらにはインドネシア風など、個性豊かなパスタが 30 種類近くそろい、生パスタを使用しているため麺はもちもちの食感。夜にはアラカルトが楽しめ、アルコールメニューも豊富。

インドネシア風の
オリジナルスパゲッティは
くせになる味わいです



店長／栗島さん

ココがおすすめ！



人事部人事企画課／星さん
総務部総務企画課／林さん

南国リゾート風の店内と生パスタのメニューが豊富でオススメです！会社から徒歩 3 分もかからずに行けるので同僚とのランチに利用しています。ランチ時は混雑しているので、チャイムと同時にダッシュしてます（笑）



サンバルゴレンウダンスパゲッティー（インドネシア風 エビのトマトココナツミルク煮）¥1,430
Sambal goreng udang spaghetti (Indonesian-style, in sauce with shrimp stewed in tomato and coconut milk): ¥1,430

DATA

📍 川崎市高津区久本 3-9-6 リンクスビル 1F
☎ 044-813-0426
🕒 ランチ 11:30 ~ 14:00
ディナー 18:30 ~ 22:00 (L.O.21:00)
🗓 日曜日
📱 SNS Instagram : @maikai.pasta

📍 1F Links Building, 3-9-6 Hisamoto, Takatsu Ward, Kawasaki City
☎ 044-813-0426
🕒 Lunch: 11:30 ~ 14:00
Dinner: 18:30 ~ 22:00 (last call for orders at 21:00)
🗓 Sundays



06 焼肉店

焼肉食堂 こころ

YAKINIKU SHOKUDO
KOKORO

質の高いお肉は、冷凍せず生のまま提供するのでどれも新鮮。一度も冷凍していない生タン、生ハラミ、生カルビの旨みと柔らかさをぜひ堪能してほしい。肉のおいしさを引き立てるタレも自家製で、飽きが来ない。こだわりの料理がリーズナブルなのもうれしい。



店長／早川さん

気軽に立ち寄れる
行きつけの
"まちの焼肉屋さん"に
なりたいです

ココがおすすめ！



商品販売戦略部
／河合さん

ミットヨから徒歩 5 分なので「お昼から贅沢に焼肉行っちゃう!？」ってこともできます。休日の昼時にはいつも行列を見かけます。夜にコースを予約し伺ったときは「おすすめメニュー」にもなっている分厚い牛タンがとっても印象的で最高でした!!



(右上から時計回りに) 名物 生タンの塊肉 ¥2,789、
名物厚切り生ハラミ ¥1,749、上レバー ¥869

(Clockwise, from upper right) Specialty item - chunks of raw tongue: ¥2,789
Specialty item - thickly sliced raw skirt steak: ¥1,749, fine liver: ¥869

DATA

📍 川崎市高津区坂戸 1-7-7
☎ 050-1222-1860
🕒 ランチ 11:30 ~ 14:00 (L.O.13:30)
ディナー 17:00 ~ 21:00 (L.O.20:30)
🗓 火曜日
🌐 WEB <https://yakunikushokudou-kokoro.com/>
📱 SNS Instagram : @yakiniiku.kokoro

📍 1-7-7 Sakado, Takatsu Ward, Kawasaki City
☎ 050-1222-1860
🕒 Lunch: 11:30 ~ 14:00 (last call for orders at 13:30)
Dinner: 17:00 ~ 21:00 (last call for orders at 20:30)
🗓 Tuesday



居酒屋

07 食酔笑処 しずく

TABEYOIWARAIDOKORO
SHIZUKU

毎日市場から仕入れる新鮮な魚介を使った料理に定評があるが、タルタルソースにいぶりがっこを使ったとり南蛮も人気。おつまみ 3 種は好きな組み合わせを選べる。写真のからすみは 1 カ月半ほどかけてボラの卵から手作り。



店主／雪下さん

お子さま連れも
大歓迎！
おいしい日本酒も
種類豊富です



(写真左) 名物・とり南蛮～自家製タルタルソース～ ¥880、
選べる! おつまみ 3 種 (ボラのカラスミ大根・いぶりがっこチーズ・白子) ¥1,100

(At left in the photo) Specialty - marinated deep-fried chicken served with
homemade tartar sauce: ¥880, Choice of three appetizers (mullet roe with
Japanese radish, smoked pickled radish and cheese, and milt): ¥1,100



ココがおすすめ!

お魚系の居酒屋ですが、店内に
キッズスペースがあるので家族で
利用できます。

総務部総務企画課
／森さん

DATA

📍 川崎市高津区坂戸 1-21-3
☎ 044-328-9317
🕒 ランチ 11:30 ~ 14:00
ディナー 17:00 ~ 22:00 (L.O. 21:30)
🗑 日曜日
📱 SNS Instagram : @shizuku.1105

📍 1-21-3 Sakado, Takatsu Ward, Kawasaki City
☎ 044-328-9317
🕒 Lunch: 11:30 - 14:00
Dinner: 17:00 - 22:00 (last call for orders at 21:30)
🗑 Sundays

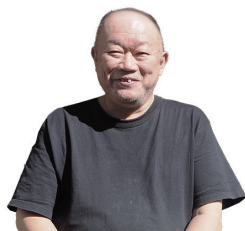


居酒屋

08 やきとり どん

YAKITORI DON

創業から 45 年、開店すぐに満席になってしまうほどの人気店。手作業で串打ちし、備長炭で焼き上げたやきとりは、どれも香ばしくジューシーでビールとの相性は抜群。店長目利きの新鮮な魚介の刺身や漬物など、一品料理も充実しており、どれもリーズナブル。毎日でも通いたくなるお店だ。



店長／笹本さん

お一人様も気軽にどうぞ！
ふらっと立ち寄ってください



ココがおすすめ!

ミットヨ博物館からは少し距離がありますが、とにかくメニュー豊富で安くて美味しい！
店の雰囲気も、昭和な感じで良い。

総務部総務企画課
／大谷さん

生ビール ¥528、やきとり 1 本 ¥132 ~
Draft beer: ¥528, Yakitori: starting at ¥132 per skewer

DATA

📍 川崎市高津区下作延 1-2-6
☎ 044-811-9068
🕒 16:00 ~ 23:00
🗑 日曜・祝日
📱 SNS Instagram : @mizonokuchi_yakitori_don

📍 1-2-6 Shimosakunobe, Takatsu Ward, Kawasaki City
☎ 044-811-9068
🕒 16:00 - 23:00
🗑 Sundays & holidays

