

【リリース第1弾】「道の駅おがわまち」5/30(金)リニューアルオープン 発酵・醸造文化が根付く食のまち埼玉・小川町に「“食×工芸”体験型パーク」誕生！

2024年5月より再整備を進めてきた「道の駅おがわまち」(管理運営：アイル・コーポレーション株式会社(代表取締役：町田哲雄)、株式会社TTC(代表取締役：河越康行)、施設運営：株式会社LSP(代表取締役：河越敬仁)は、2025年5月30日(金)にリニューアルオープンいたします。

小川町は観光と産業の拠点づくりをめざし、1990年11月に開館した埼玉伝統工芸会館（道の駅おがわまち）を再整備する取り組みを進めてきました。今回のリニューアルでは、**地元農産物や特産品が並ぶ物販エリアとお食事処が入る「産業地域振興施設」を新たに整備**。さらに、**町の伝統産業である“手漉き(すき)和紙”を体験できる和紙工房や和紙売店などを備えた既存建物の改修を行い、新たに「伝統工芸施設」として、小川町の「食」と「文化」を丸ごと楽しめる「“食×工芸”体験型パーク」**に生まれ変わりました。

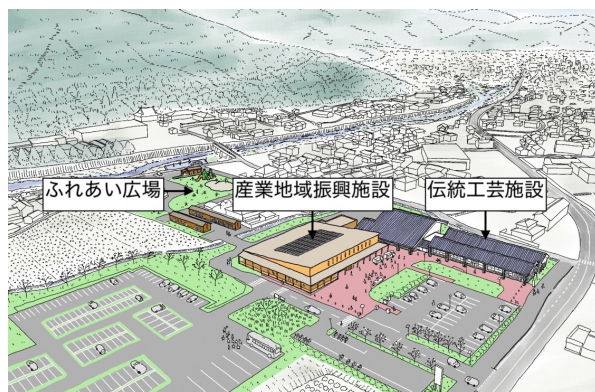
なお、リニューアルオープン前日の29日(木)にはメディア関係者様に向けた内覧会を、30日(金)のオープン当日は、開業式典として関係者らによるテープカットなどを実施いたします。

■コンセプトは手漉き和紙と有機の里。人と自然と食が結び合う「小川町の想いと恵みを繋ぐ場所」へ

都心からわずか1時間半。埼玉県中央部よりやや西に位置し、外秩父の緑豊かな山々に囲まれた小川町は、市街地の中央を一級河川・槻川（つきがわ）が流れ、清らかな水に育まれた伝統産業「小川和紙」が今も伝わります。和紙や酒造をはじめとする地場産業で栄えてきたこの町は、豊かな自然と歴史・文化が調和する佇まいから、“武蔵の小京都”とも呼ばれてきました。また、雄大な自然と清らかな水によって発酵や醸造の文化も根付き、土地の風土が育んだ多彩な食文化が、今も大切に受け継がれています。そこで、当施設が掲げたコンセプトが、「手漉き和紙と有機の里」。道の駅が地域活性化交流拠点として「人と自然と食が結び合う、小川町の輝き—小川町の想いと恵みを繋ぐ場所」へ。

小川町の歴史・文化・自然が織りなす魅力を未来へとつなぎ、心ふれあう場所を提供いたします。

新たに整備した「産業地域振興施設」では、豊かな自然に育まれた小川町の食材をはじめ、埼玉県内はもちろん、全国各地から選りすぐった美味を取り揃えました。また、埼玉伝統工芸会館は「伝統工芸施設」として生まれ変わり、より多くの方々に「小川和紙」に触れ、学び、体験いただけるよう改修。さらに隣接する関連施設では、電動の自転車・トゥクトゥク・キックボードの貸出しを行うほか、ふれあい広場（ふわふわドーム・コンビネーション遊具）や道の駅と槻川を結ぶ遊歩道を整備しました。“食×工芸”が融合した体験型パークとして、小川町の魅力を1日で余すことなく満喫できる、新たなおでかけスポットとしてリニューアルいたします。



■葱・芋・発酵食品！オリジナル土産品&埼玉グルメ満載の「産業地域振興施設」



新たに整備した「産業地域振興施設」には、生産者から届く野菜や果物などの農産物、畜産物をはじめ、各種加工品やお土産、さらにはお惣菜やお弁当などを扱う物販エリアと、お食事処が並びます。

物販エリアでは、埼玉を代表する農産物、葱、芋、発酵食品などの特産品を使用した当駅オリジナルの土産品を展開するほか、埼玉の老舗・ヤマキ醸造の「御用蔵しょうゆ」を使ったみたらしだんごなどを提供する『けんぴとみたらし おがわ庵』、深谷ねぎをふだんに使ったパンなどが楽しめる『ベーカリーおがわっ子』の2店舗が出店。

お食事処では、有機農家の野菜や深谷ねぎ、発酵食材など地元食材を存分に堪能できる『里山ごはん食堂』。約140席をご用意してお迎えします。

地元の食材を活かしたこだわりのお土産や限定グルメなど、ここでしか出会えない魅力が満載です。旅の思い出にぴったりの品々をぜひお楽しみください。各商品・メニューの詳細は、5月22日(木)配信予定の第2弾リリースでお知らせいたします。



■小川町を体感できる“アクティビティー”で、家族が一日楽しめるおでかけスポットに！

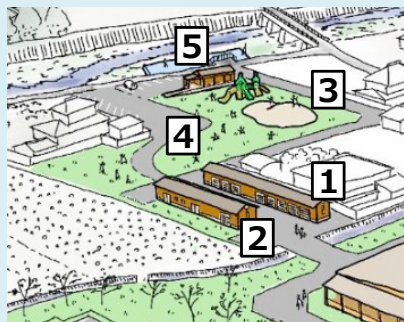
＜和紙に特化！伝統工芸に触れ、学び、紙漉き体験できる「伝統工芸施設」＞

埼玉県指定の伝統的手工芸品を展示・紹介する産業博物館として1990年に「埼玉伝統工芸会館」を開館。伝統的手工芸品20産地30品目の展示の他、小川町特産の「小川和紙」の紙漉き体験や、ユネスコ無形文化遺産に登録された「細川紙」の実演見学ができる和紙工房があり、多くの方々に親しまれてきました。今回のリニューアル後は、「伝統工芸施設」として、埼玉の伝統工芸の中でも「小川和紙」を中心とし、より深く知っていただくための展示や小川和紙が作れる紙漉き体験をパワーアップしてご用意。キッズルームや授乳室の完備など、安心して「小川和紙」を体験していただける施設として生まれ変わります。



＜電動の自転車・トゥクトゥクの貸出しも！道の駅に隣接する「関連施設」＞

道の駅を起点に小川町を観光していただきたいと考え、隣接する施設では、電動自転車・トゥクトゥク・キックボードの貸出しを行います。また、ふれあい広場（ふわふわドーム・コンビネーション遊具）や道の駅と槻川を結ぶ遊歩道を設置。今後は、槻川を活用したバーベキュー場も開設予定で、道の駅一帯が観光・体験・交流のハブとして機能する“地域回遊拠点”へと進化していきます。



- 1) 電動の自転車・トゥクトゥク・キックボードの貸出し
- 2) 広場の管理棟、収納庫
- 3) 道の駅と槻川を結ぶ遊歩道
- 4) ふれあい広場（ふわふわドーム・コンビネーション遊具）
- 5) 公衆トイレ

施設特徴

- 新設する「産業地域振興施設」は、農産物や当施設の限定土産品が集結する「物販エリア」と「お食事処」からなる施設。さらに、小川和紙に触れ、学び、紙漉き体験もできる「伝統工芸施設」。電動の自転車・トゥクトゥク・キックボードの貸出し等を行う「関連施設」も隣接し、まさに家族で1日お楽しみいただける“食×工芸”体験型パークとして展開。
- 物販エリアには、生産者様から届く地元産の食材（葱・芋など）の他、地元食材を使ったベーカリーやスイーツ、さらにおにぎりのテイクアウト専門店も！また当駅オリジナルのお土産品も多数展開。
- お食事処には、有機野菜や深谷ねぎ、発酵食品など地元食材を存分に堪能できる「里山ごはん食堂」が出店。店内・テラス席合わせ約140席をご用意。

■ 内覧会 / プレオープン / リニューアルオープン 開催概要

29日（木）内覧会

日時 : 2025年5月29日（木）10時～11時30分
対象 : メディア関係者のみ

29日（木）プレオープン

日時 : 2025年5月29日（木）12時～16時
対象 : 一般来場者（町民限定）

30日（金）リニューアルオープン

日時 : 2025年5月30日（金）11時～
内容 : 10時～ 開業式典（町長等挨拶、来賓祝辞、テープカット等を予定）
11時 リニューアルオープン
対象 : メディア関係者、一般来場者



■ 施設概要

名称	: 道の駅おがわまち
所在地	: 埼玉県比企郡小川町大字小川1220-1
面積	: 23,893m ²
駐車台数	: 普通車186台／身障者用6台／妊婦等3台／大型車9台／EV充電2台 計206台
施設設備	: トイレ38器／情報提供施設、休憩施設、観光案内スペース、キッズスペース、非常用電源、備蓄倉庫、貯水槽、公衆無線LAN、物販施設、飲食施設、イベント広場、バス停留所、EV充電施設、紙漉き体験施設、展示施設
営業時間	: 午前9時～午後5時
管理運営	: アイル・コーポレーション株式会社、株式会社TTC
施設運営	: 株式会社LSP
公式サイト	: https://michinoeki-ogawamachi.com/



■ 管理運営

会社名	: アイル・コーポレーション株式会社
代表者	: 代表取締役 町田哲雄
所在地	: 埼玉県さいたま市浦和区常盤2-9-10
主な事業内容	: PPP事業、総合ビルメンテナンス業務、施設運営マネジメント業務、医療関連サービス業務、グラウンド・公園緑地管理業務、飲食施設関連サービス業務、住宅関連サービス業務
公式サイト	: https://www.i-ll-group.co.jp/i-ll/
会社名	: 株式会社TTC
代表者	: 代表取締役 河越康行
所在地	: 静岡県熱海市上多賀686番地
主な事業内容	: ブランド商品の企画・開発・卸・販売及び品質管理、ブランド店舗の開発・運営、地域創生コンサルタント事業、店舗プロデュース全般、食のテーマパークの開発・運営、道の駅の運営、観光土産品の企画、開発、卸販、販売、美容・健康関連商品の企画・開発・卸・販売、宿泊・温浴事業、6次産業化ビジネス（農業）
公式サイト	: https://www.ttc-gr.co.jp/

■ 施設運営

会社名	: 株式会社LSP
代表者	: 代表取締役 河越敬仁
所在地	: 埼玉県比企郡小川町東小川2丁目22番地1
主な事業内容	: 道の駅おがわまちの管理運営、観光土産品の開発、製造及び販売、工芸品、民芸品の加工及び販売、食料品の販売、飲食店の経営、地域商社事業に関する業務
公式サイト	: https://lsp-ogawatown.com/

本ニュースリリースに関するお問い合わせ先

道の駅おがわまち 広報事務局 担当: 小林、栗原

TEL: 045-410-1131 FAX 045-410-1132 E-MAIL: media@michinoeki-ogawamachi.com