



FUKUOKA × SAGA

薬院・警固(福岡市) × 佐賀 トークセッション

# 街アソビ × 店マナビ

MACHI ASOBI

MISE MANABI

## 参加者募集

「店を開くだけでなく、街なかを楽しみながら店をやりたいなあ」という人は多いかもしれません。そしてそんな人が増えると街はもっと楽しくなるハズ。そこで今回、全四回に分けて福岡の薬院・警固で“街を楽しみながら”店を経営している人を招き、佐賀のゲストも加えて座談会を開催。成功や失敗の裏話、独自の面白い取組み、店舗経営の実践的な話など盛りだくさんのトークセッションです。

### 対象

街を楽しみながら佐賀の街で店を開きたいという人。  
佐賀の街なかになような、一味違った店を新たに構えたいという人。

### 定員

15人限定/回

### 申込方法

以下の申込先までお電話にて事前にお申し込みください。  
※定員になり次第受付終了

### 料金

1,000円(ワンドリンク込)/回

## 第1回

申込開始 11月4日(水) 申込期限 11月12日(木) ※定員になり次第受付終了

11/19(木)

18:30~20:00  
(受付 18:00)

福岡からのゲスト

尾花 一平 氏

イビサルテ 代表(スペイン料理)



会場 サントリー ジガーバー ビルボード(佐賀市中央本町3-18 アルファ-318ビル1F)

佐賀ゲスト ジガーバー 島田さん(佐賀)、NBA九州統括本部佐賀支部 藤家さん(佐賀)

#### 【イビサルテ Info】

創業13年、福岡薬院のビルの3フロアをbar&イベントスペース(B1)、スペインバル(1F)、スペインレストラン(2F)と、様々な顔を持つフロアとして営業している。本店うきはの山里で作られた自家製ハム、ソーセージと、本格スペイン料理のお店。サンセット ライブやCircle、護国神社番の市 等のイベントにも積極的に出店している。

#### 【尾花氏 プロフィール】

1979年スペイン・イビス島生まれ。14歳まで福岡県うきはの山里で育ち、その後20歳までは東京で両親が経営していたスペイン料理店とブルーノート青山で、料理の基礎を学ぶ。その後スペインに渡り本場のスペイン料理や言語も習得。そして帰国後に実家があるうきはで26年続く、「イビサス モークレストラン」と薬院の「イビサルテ」を継承し、現在は兄弟で2店舗を経営している。自家製ハムやうきはの素材をふんだんに使用したスペイン料理として有名。また薬院の飲み歩き「薬院サルー祭り」の実行委員もしており、スペイン文化を福岡に発信中。

## 第2回

申込開始 12月1日(火) 申込期限 12月10日(木) ※定員になり次第受付終了

12/17(木)

18:30~20:00  
(受付 18:00)

福岡からのゲスト

宇佐 幸弘 氏

SOMEWARE 代表  
(雑貨販売・デザイン事務所・Fab)



会場 佐賀一品堂(佐賀市唐人 1-1-13)

佐賀ゲスト 佐賀一品堂 城島さん(佐賀)、編集工房edico 高橋さん(佐賀)

#### 【SOMEWARE info】

「さまざまな生活のカタチ」という言葉をテーマに、モノを作る人と使う人の生活を想像しながらセレクトした雑貨を中心に様々なアイテムを取り扱う、小さなライフスタイルショップ。

#### 【宇佐氏 プロフィール】

1976年生まれ大分県出身。20代前半は主にグラフィックデザイナーとして広告制作等に携わる。20代後半よりイベントや商業施設のキャンペーン、店舗等のディレクションからデザイン、制作・施工まで様々なジャンルの業務に従事。そして2013年にセレクトショップ「SOMEWARE」をオープンする。その後、2014年に株式会社 WONDERLAST として独立し、現在は福岡市薬院にて「SOMEWARE」ともつくりをサポートする「MUTSUKADO FAB STATION」を運営する。

第3回、第4回、COMING SOON...