



# 市民ライターがつくる。さがん街なかMAP

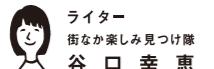


かわらばんの  
WEBサイトもあるよ  
[www.kawaraban-web.com](http://www.kawaraban-web.com)



## 03 大粒の大納言をふんだんに使った逸品！

しるこ一平



私が「小腹を満たしたい」と感じた時にふと思い浮かぶものは、甘くてほっとする「しるこ一平」の甘味です。創業92年目、二代目の店主・高島良邦（よしひろ）さんにお話を伺いました。

北海道産の大納言小豆を使ったぜんざいや、お店の看板メニューであるあわぜん、みつ豆やミルクセーキなどメニューも豊富です。抹茶を使った甘味は、注文を受けてから一杯ずつ抹茶を煮てるので香りも一際引き立ちます。もちろん、こし餡のあわぜんやお汁粉も美味しいのですが、私のおすすめは「大納言」。その名の通り、大粒の大納言をふんだんに使った一品で、寒い季節はお餅入り、暑くなると白玉と氷入り、どちらの季節も楽しめます。

男性一人での来店や、小さなお孫さんを連れた女性、評判を聞いて県外からのお客さんも多いそう。あわぜんは発送もされています。

「働いていて一番うれしい時はどんな時ですか？」の質問に「やっぱりお客様が美味しいと食べているのを見る時かな」と照々くさうに話された高島さんは、とてもチャーミングでした。

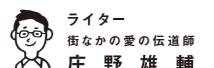


**[INFORMATION]**  
しるこ一平 ☎0952-25-0536 ●佐賀市白山1丁目2-20 ●営業時間／11:30～17:00(OS 16:30) ●定休日／不定 ●駐車場／なし

蓋を取ると湯気の上がる大納言  
「創業百年まで続けたい」とにっこり  
ゆっくり落ち着ける店内  
味わいのある暖簾

## 04 丸芳露はもちろん、甘さ控えめの和生菓子にも注目！

北島



佐賀を代表する銘菓である「まるぼうる」。その老舗の一つと言えば、まず「北島」が挙げられます。北島は保存料や添加物等を安易に使用せず、菓子づくりに真摯に向き合う姿勢を大事にしている菓子処で、看板商品の「丸芳露」は、小麦粉、砂糖、鶏卵などの数少ない基本的な材料から、職人の手により豊かな味わいが引き出されています。

丸芳露を要として、他にも洋菓子・和菓子も幅広く展開している北島ですが、中でも私が特に気になるのは「和生菓子」（税込324円）です。北島では「練切」「きんとん」「上用」「求肥」「桃山」「かのこ」の六種類が年間を通して販売されており、季節によってそれぞれ意匠、味、菓銘（和菓子につけられる名前）が変わっています。「和菓子は五感、すなはち『目』『香り』『舌触』『味』『耳』（菓子を聞いて）』で楽しみ、四季折々の風情・伝統、趣を感じていただけたらと思います。例えば梅や桜で春を感じてもらったり、寒天を使った「錦玉」で夏場に清涼さを感じてもらったり、「代表の香月氏」

ちなみに、私は以前和菓子がそれほど得意ではなかったのですが、最近は縁あって食べる機会が増えました。そんな中、北島の生和菓子は甘さ控えめで食べやすく、和菓子に対する印象が大きく変わりました。時候や行事ごと（例えば節分やクリスマス、



**[INFORMATION]**  
北島 白山本店 ☎0952-26-4161 ●佐賀市白山2丁目2-5 ●営業時間／9:30～18:00 ●定休日／なし ●駐車場／なし（駐車サービス券あり）

今食べたい「いちごさん 花ぼうる」  
小ぼうる 税込486円／袋  
白山アーケード内にある本店

## パシフィック通訳・翻訳事務所

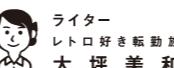
佐賀市駅前中央1-5-15 モードビル6F

通訳・翻訳 日本語 英語 中國語 韓国語

TEL 0952-23-1146 URL [pacific.oceanppa.com](http://pacific.oceanppa.com)  
FAX 0952-23-5011 E-mail [pacific@oceanppa.com](mailto:pacific@oceanppa.com)

エッセイ

### 子どものために「素材」を大事にしたおやつを…



子どもに与えるものはできる限りの手づくりを心がけたい。わかっているけれど多忙な毎日ではなかなか難しく、市販のお菓子についていき頗りがち。そして、毎日作るごはんならともかく、お菓子作りは得意不得意もあります。

私は、お菓子は手づくりも市販も子どものために「素材そのものを大事にしたい」派です。ひとことに素材と言っても、お菓子になるとその形は変化してしまいます。市販のお菓子においては、膨大な原材料を眺めていると迷子になりそうなので、素材の形が残っているかどうかで見極めるのも手段のひとつです。例えば、ゴマがそのままぶじてあるものか、レーズンが入っているか、ポテトチップスは遠慮したけれど芋けんぴなら歓迎など。このように、私は素材がそのまま入っているようなものを選ぶことにしています。

そういう思考回路でいたら、手作りのおやつのレシピをインターネットで検索しても、直感が働いて普通のバウンドケーキにバナナを混ぜてみたり、クリッキーにレモンの皮を練り込んでみたり。結果的に、季節の果物を取り入れながら子どもと一緒にお菓子作りを楽しめるようになりました。ただ、作る時間さえも取れない時は、りんごを切ったり、さつまいもを電子レンジでチンし



たりするだけでもブラボー！と思うのです。素材を使ったおやつは、満腹感が得られる割に、消化が早いように感じます。手作りのお菓子は、できる範囲で楽しみたいものです。

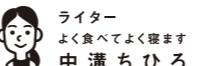
でも、「いつも手づくりるのはしんどいなあ」と感じることはあります。そんな時は街なかのおしゃれなスイーツを、たまには自分にも子どもにもご褒美として買って日常の活路を開いてゆくのがいかがでしょう？今回の特集はそんな時にきっと役に立つはずです。

街なかかわらばん 市民ライター募集中!!

街なかかわらばんの市民ライターになると・  
ボランティア活動（取材費あり）としての市民ライターを通して、取材をきっかけに様々な人との出会いや、  
街なかの最新情報がゲットできるかもしれません。参加したいときにだけ気軽に参加できるのが特徴です。  
●問合せ先／街なかかわらばん編集室（まちづくり機構ユマニテさか内）☎0952-22-7340

## 05 古民家で濃厚チーズケーキを！

shironeki (しろねり)



2022年8月にオープンした「shironeki」は、古民家の1階にカフェ、2階に様々な雑貨が並んでいる素敵なお店です。カフェ利用はもちろん、他のお店ではあまり見ないような、天然由来のボディーソープやおつまみにぴったりのナッツ等、買い物だけを楽しみに来る方もいるとか。そして、この独特の店名の由来についてですが、日本の伝統色の一つ「白練（しろねり）」からだそう。マネージャーの蒲原さんは、色彩知育に携わった経験があり、一緒に働くスタッフとの出会いも色彩知育の場だったとのこと。いろんな色を練り合わせて色ができるいくように、人と人とを練り合わせながら、いろんな色をつくっていく場所でありたい、という想いが込められています。

こんなshironekiで、小腹がすいた時にぴったりなのが「濃厚チーズケーキ」です。バター、小麦粉不使用のチーズケーキは、お皿に乗ったフランス産海塩と一緒に味も楽しみながら、ペロリと食べられますが、まるやかな口あたりのスペシャルティ珈琲とも相性抜群です。そして、同じくらい人気なのが、味噌ショコチーズ。こちらもグルテンフリーで、バターの代わりに味噌でコクを出し、山椒が添えられた大人の味です。

**[INFORMATION]**  
shironeki ☎070-8803-8500 ●佐賀市呉服元町7-4 まつやMeSH内 ●営業時間／11:00～17:00(OS 16:30) ●定休日／不定（インスタグラム @shironekecafe\_unstandardlife） ●駐車場／なし ●Instagram @shironekecafe\_unstandardlife

また、「今日は甘いものの気分じゃないな」という方は、15時



濃厚チーズケーキ税込800円。スペシャリテ カフェ付き980円



656 広場向かいにある「まつや MeSH」の一角にあります



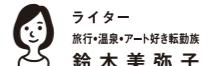
スタッフが厳選した食品の数々



2階は雑貨が並びます

## 06 駅前で出会った「笑顔になれるお菓子達」

焼き菓子専門店 Uand 佐賀駅前店



長い行列、すぐ完売、のイメージがある焼き菓子店、水ヶ江のUand。「少しでも多くの人にUandの焼き菓子を！」という思いで、今年1月、佐賀駅前店をオープンされました。駅前店は、シックで洗練された高級感のある店内。ドライフラワーやアンティーク家具のインテリアが素敵なお空間に、見た目も美しい焼き菓子たちが並んでいます。水ヶ江店とは違い、「店舗の中でゆっくりお菓子を選んでほしい」という店主の思いが伝わります。

そして、今回のテーマである「小腹がすいた時」にぜひ食べていただきたいのが、人気No.1の「カヌレ」です。ザクっとしたカリカリ、ほろ苦い外側に、もちっとした中身の食感。ふわっと香るラム酒の香りも相まって一口一口が楽しく、小腹だけでなく心まで満たされます。カヌレは「水ヶ江カヌレ」「コーヒー・カヌレ」「ショコラ・カヌレ」の3種。「コーヒー・カヌレ」は、お隣ROLE PLAYING COFFEEのエスプレッソが使用されています。また、Uandのお菓子はお隣でのイートインも可能です。私も利用しましたが、美味しい焼き菓子とコーヒーの相性は抜群！至福のひと時を過ごせました♪

それと、メニューが毎日変化するのもUandの楽しみの一つ。インスタのストーリーで、前日の夜から翌日のメニューをチェックで



人気No.1は水ヶ江カヌレ 税込300円



パン屋さんのように選ぶスタイル



隣のコーヒー店でイートインもOK



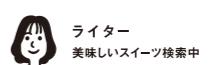
アンティーク調でシックな雰囲気

きます。時には、レアなお菓子が限定で登場することも！他には食感にこだわり試作を繰り返したプリンやバスクチーズケーキも人気です。大切な人へのお土産にもおすすめしたいお店です。

**[INFORMATION]**  
焼き菓子専門店 Uand 佐賀駅前店 ☎なし ●佐賀市駅前中央1丁目13-8 同本アパート103（佐賀駅北口バスセンター前）●営業時間／12:00～なくなり次第終了 ●定休日／月、火、水曜 ●駐車場／なし ●Instagram @uand\_ekimae

## 07 グラノーラのザクザク感が病みつきに

オーガニックグラノーラ



グラノーラという朝食で食べるもののイメージではないでしょうか。ですが、今は日中におやつとして食べたくなる、グラノーラを使ったスイーツの紹介です。それを提供しているのが呉服元町にあるGRAN。有機オーツ麦や有機メイプルシロップなど有機栽培で作られた素材を使った、自家製オーガニックグラノーラの専門店です。独自の配合をすることで、ここでしか手に入らないグラノーラを販売しています。様々な味付けのグラノーラは16種類にも及び、種類の多さと味へのこだわりで全国から注文が入るほどです。

そんなこだわりを存分に感じられるスイーツが、グラノーラがトッピングされた「グラノーラアイスクリーム」です。サイズは3種類で、トッピングのグラノーラは10種類の中から選べます。ティアラウトもできるのでお店で気軽に立ち寄って味わえます。また、店内でゆっくりしたい場合は、3月からメニューに加わった「ミニパフェ」もおすすめです。こちらはグラノーラ、ジェラートの他に旬の新鮮なイチゴや生クリームなどを加えることで、より贊沢な気分を味わえるスイーツです。ミニサイズなので、がっつりではなくちょっと美味しいおやつを食べたいというときにぴったりです。

**[INFORMATION]**  
オーガニックグラノーラ GRAN ☎0952-23-5459 ●佐賀市呉服元町5-17 ●営業時間／11:00～18:00 ●定休日／不定 ●Instagram @gran\_saga



ミニパフェ（イチゴ、チョコ、抹茶）が新登場！



店内にはドライフラワーが飾られています

ギフトボックスもいろいろ選べます

店舗内にはドライフラワーが飾られています

どちらのスイーツもアイスクリームのまろやかさやジェラートの中に感じられるグラノーラのザクザク感が、病みつきになります。歯ごたえがある分、少量でもちょっとした満腹感を感じられるので、小腹がすいたときにはぜひ試していただきたいです。

**[INFORMATION]**  
オーガニックグラノーラ GRAN ☎0952-23-5459 ●佐賀市呉服元町5-17 ●営業時間／11:00～18:00 ●定休日／不定 ●Instagram @gran\_saga

「小腹でも空いたし、なにか食べたいな～」。ふとそう思った時にオススメなのが、cosa(コサ)にある「ノリッシーニ」です。

cosaはデリカテッセン（お惣菜店）と交流スペース、オーベルジュを併設した施設。「ミシュランガイド福岡・佐賀・長崎 2019 特別版」に掲載された20年以上続くイタリアンレストラン「IL Sorriso（イルソリッソ）」のオーナーシェフである富永氏が、2019年にオープンされました。本格イタリアンのお惣菜やスイーツを初めとして、オリーブオイルやバルサミコ酢、ワインビネガーといったイタリア食材、そして、佐賀の日本酒やお酢、お茶や無農薬のお米など、様々な美味しいものが並べられています。

中でも、今回紹介するノリッシーニは、良質な佐賀・有明海産の海苔がふんだんに生地に練り込まれたスティック状の乾パン。イタリア生まれでクラッカーのような食感が特徴的な「グリッシャー」の一種です。生地の表面を見ると、一度でかなりの量の海苔が入っているのがわかります。試しに一本いただきてみると、海苔とオリーブオイル、塩のシンプルで丁度いい味付けがせりになりそうなほど絶妙で、止まらず1袋を一気に食べてしましました。ノリッシーニは、おやつやおつまみとしてそのまま食べるのももちろん、生ハムに巻いたり碎いてサラダに入れてみたりして

美味しいとのことで、お料理のちょっとしたアクセントにも良さそうです。また、佐賀の有明海産の海苔を使われているので、県外の人に渡すちょっとした手土産としてもいいかもしれません。

小腹が空いたら、佐賀とイタリアの美味しいものが揃う「cosa」を訪れてみてください。きっとお気に入りの「食」に出会えるはずです。

**[INFORMATION]**  
cosa ☎0952-37-9929 ●佐賀市中央本町2-22 ツースリーピル1F ●営業時間／11:00～18:00 ●定休日／火曜 ●駐車場／なし ●Instagram @cosa\_inn\_info



ノリッシーニ税込378円



ショーケースに並ぶお惣菜達