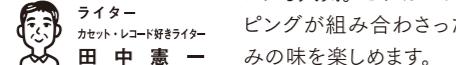


09 热々のチキンと冷たい バナナジュースはいかが?

JUNGLE JUICE



搾りたてのフルーツジュースって、新鮮で美味しい。そんなジュースを提供するバナナジュース専門店が、JUNGLE JUICE です。2020年9月にオープンして、今年で3年目を迎えるとか。場所は佐賀駅高架下の北側通り沿いにあり、学生のお財布にも優しい価格設定が嬉しいお店です。

店長の坂井さんによると、バナナは甘味を出すために、熟成後にカットして冷凍保存。このこだわりにより、自然な優しい甘味を引き出しているそうです。

メニューにあるバナナジュース単品よりもセットメニューが多く売れているそうで、中でも人気なのは「バナナジュースとビッグチキンカツのセット」。私も実際に商品を注文してみたところ、



人気は「バナナジュースとビッグチキンのセット」税込550円



春限定のメニューが登場しています 佐賀駅北口より西へ徒歩数分ほど

わいわい!!コンテナ2情報

『小腹を満たした後には...』



こんにちは♪わいわい!!コンテナ2スタッフ みほ(えり)です。
『読書コンテナ』という名前の、スタッフがいるコンテナの中には、テーブルや椅子があります。近くのお店で購入したお弁当やパンやハンバーガーなどを持ち込んで食べて頂くことが出来ます。天気のいい日には、ウッドデッキや、芝生でピクニックなんていかがですか?



ビューティ椅子ストレッチ

椅子に座ったまま気楽にできる体が喜ぶストレッチです。月に2回、定期的に開催されます。お喋りしながら体の硬い方でも無理なく楽しむことができます!

- 日 時:3/22(水) 11:00~12:00 (第2、4水曜開催)
- 参加費:500円(都度払い) ■定 員:6名まで(要予約)
- 問合せ:090-3603-7574(原田 真理子)

こぐまの会
毎週火曜日に開催される「はりきゅう」の施術です。
『はりきゅうは効くよ!』とは言われても…という方、まずは体験してみませんか? お気軽にご相談下さい。

■日 時:3/21(火)・28(火)15:30~17:30の間で時間予約(1人20分~時間は施術内容で変わります)
■料 金:鍼灸体験2,500円~、お灸教室1,000円~(部位によって料金が変わります)
■定 員:5名(お子様連れOK)
■問合せ:はり・きゅう院OSHIRO(080-6458-5580またはinstagram:@harikyuinoshiro)

[INFORMATION] わいわい!!コンテナ2 ☎090-9586-9445●佐賀市真殿元町2番地内●開館時間 / 10:00~18:00●休館日/月曜●駐車場/なし●インスタグラム @waiwaikontena

TOPICS

老舗旅館「あけぼの」に誕生した 瑠璃色の磁器タイルが輝く 「鍋島の間」



瑠璃色の磁器はかなり斬新! 入り口から非日常の空間が広がる

旅館あけぼの内にある築90年を超える畳敷きの客室が、ダイニングルームへリノベーションされました。コンセプトは「街なかのオアシス」。今まで以上に、旅館ならではの和の空間で「非日常」を感じていただきたいという代表の思いが、今回のリノベに込められています。全体の空間デザインを担当したのは、「世界の若手建築家30組」に選出されたこともある建築家の下川徹氏。単に古い建物を補修して維持するのではなく、時代に合わせた空間づくりを細部までこだわっています。

今回のリノベの特徴は、まず床に敷き詰められた有田焼の磁器タイル。これは有田の「岩尾磁器」による特注で、一枚一枚の色合いや表情が微妙に異なっています。表面の窪みが光の乱反射を引き起こし、絶妙な輝きをもたらしてくれます。

また、壁は「利休鼠」という縁がかった灰色の土壁にすることで、和の趣を醸し出しています。壁は大きく開口してガラス面にし、開放感をアップ。庭は佐賀の「徳島景画」によるプロデュースです。竹垣だった部分をより奥行きあ

る空間にし、木の高さや配置を絶妙に調整して、街なかであることを忘れさせてくれるような空間になっています。このことと、南面の窓の高さを元々の位置より少し低くしたことが相まって、テーブルに座っている状態で外のビルが目に入らない、「非日常」を損なわない配慮になっているのです。

インテリアについては、全てのテーブルを一枚板で統一し、隅にある細長いスタンダートは、日系アメリカ人の影刻家であるサム・ノグチ氏によるデザインのものを使うなど、部屋全体に細部までこだわりが散りばめられています。

現在、この部屋は宿泊客の朝食会場として、そして、お昼と夜は会食の会場として利用されています。食事での利用は事前予約が必要で、人数によっては貸切可能のこと。街なかにあるこの「非日常空間」で、「あけぼの」自慢の会席料理を楽しむ一日は、きっと心の安らぎに繋がるはず。ぜひ気軽に利用してみませんか?

[INFORMATION] 旅館あけぼの ☎0952-24-8181●佐賀市中の小路3-10●駐車場/なし※鍋島の間での食事の利用は、要事前予約

街なかかわらばん INFO ごあんない

ご意見・ご感想、お問い合わせはコチラへ

街なかかわらばん 編集室

〒840-0826 佐賀市白山二丁目7-1 エスピラツツ2F
[特定非営利活動法人まちづくり機構ユマニテagaが内]

TEL 0952-22-7340
FAX 0952-22-7346
MAIL kawaraban@humanite-saga.com

編集後記 今回で60号を迎えました。最近「読んでるよー」とか「ライターになりたい!」というお声が多くなってきて、嬉しい限り。これからもよろしくお願いします。(編集長 庄野 雄輔)

●アートディレクション・デザイン/松本健児(PINEBOOKS) ●イラスト/山本翔(YAMAHASHI DESIGN) ●ライター/田村史子、中村玲那、谷口幸恵、庄野雄輔、中溝ひろ、鈴木美添子、原口美希、馬場早希、田中憲一、江里口里紗、宮崎美穂

まちなかライブラリー 鎌田文庫

貸出
無料
蔵書数
約2万冊
児童書
約1,500冊

佐賀市水ヶ江1-2-22 みずがいえ2F
開館時間 9:00~18:00 定休日 日曜日

人とまちをつなぐローカルメディア

街なかかわらばん

TAKE FREE
さが

2023.3.15 号

no.60
Machinaka Kawaraban

街なかのおすすめ空き店舗情報更新中!
www.kawaraban-web.com

公式HP

インスタグラム

「ちょっと小腹がすいたので」

「食事は済んだけど、ちょっと小腹がすいてきたな」「がっつりではなく、軽く食べるだけでいいんだよね」「たくさんは食べられないけど、美味しさは外せないなあ」といったシーン。あるあるですよね。そんな時はもちろん、コンビニで手軽に済ませるのもいいですが、素敵な街なかのお店にチャレンジしてみませんか? 今回は仕事帰りに、そして、お出かけ時に、気軽にさくっと立ち寄って思わず食べたくなるフードを紹介します。

01 米と海苔の生産者さんによる佐賀の幸 「御結び」専門店

しおいしもり

育ち盛りの子を持つ私が「ちょっと小腹がすいたとき」に思い浮かべるのはおにぎりです。おいしい米や海苔に恵まれた佐賀では、おにぎりはもはや贅沢な食事でもありますよね。

玉屋の近く、松原川を望む場所に昨夏オープンした「御結び」専門店のしおいしもりは、白石町で農家と海苔漁師を営むオーナー森さんとそのご家族による店で、ご自身が大切に育てた米や海苔を使った「御結び」を手作りで提供しています。

まるでギャラリーのような素敵な店内には、季替わりの季節の2種類を含む10種類の御結びと、その日の丼物・スープを用意しています。御結びは、ミネラル豊富な白石町の土壤で育った自家栽培米を使用。冷めてもっちりとした食感の「さがびより」とやさしい甘みのある「ヒノヒカリ」をブレンドしています。なんと、初摘み海苔を別添えていただけるので、風味豊かな海苔のうまみとパリパリの食感を存分に楽しめます。

そんな御結びを引き立てる具材は、森さんが出逢った佐賀県内の生産者さんたちによるもの。いずれもこだわりの品ばかりで、まさに佐賀の食の幸が詰まった店なのです。

森さんは以前、海上自衛隊に所属され、県外で暮らした経験から白石町の食のすばらしさを再認識されたそう。江戸時代から続く干拓地を守り、その地の利を生かした農業・漁業を行ってきた先人たちの思いを継ぎたいと話されました。そんな森さんたちの熱い思いを感じる御結びをぜひ味わってみてください!(御結びは税込180円~)

[INFORMATION]
しおいしもり ☎070-8415-4614●佐賀市松原1-3-15 徳久ビル1F●営業時間/ 11:00 ~ 16:00●定休日/日曜●<https://shiroishimori.com/>●Instagram @shiroishimori

季替わりの季節の御結びと、定番の御結びがあります。一つ一つに生産者の想いが込められています

季節の食材を使ったスープもあります 御結びが映えるような店内の色使い お店は松原川沿いにあります

02 小腹を優しく満たしてくれる、和出汁唐揚げ

和出汁唐揚げ 亀おたけ

和出汁唐揚げ 亀おたけ

白山の北島本店から信号を渡って西に歩いていくと、すぐ目に入る長い暖簾。ここは和出汁唐揚げで有名なお店「亀おたけ」。同じビルの2階で営業する同じ屋号の和食居酒屋が、2022年8月にティーアウトの唐揚げ専門店として開いたお店です。

小腹が空いたときはこちらの唐揚げがもってこい。和食の道を極めてきた店長・原さんが手がける唐揚げは、一味も二味も違います。その味の秘訣は、まず鶏と昆布で丁寧に煮込んだ出汁に田鸡を二日間しっかりと漬け込むこと。そして、米粉と薄力粉をブレンドした衣をつけ、低温と高温に分けて2度揚げすることで、外はカリッと中は柔らかに仕上げられています。味付けはとてもシンプルに塩と薄口のみで、一口食べると旨味たっぷりの鶏肉に染み込んだ出汁の味わいが口の中に広がります。さっぱりとした優しい味なので、胃がもたれづらいでも食べられます。それから唐揚げの他にも一つおすすめしたいのが、白石蓮根を使った「蓮根チップス」。カリッとした香ばしさと蓮根の甘みを引き立てる塩気が堪りません。こちらも手が止まらぬ美味しさです!

「とにかく手間暇をかける。」と原さん。これまでの道のりの中で自ずと生まれた和食に対する姿勢。言葉以上に、仕込みをする包丁の手さばきや身のこなしから伝わるものがありました。

唐揚げは片手で持てるボックスに入っているので、唐揚げ片手に街歩きも楽しそう。また、店内では唐揚げに使用する出汁も販売。他には茶碗蒸しや、甘焼き玉子、自家製ドレッシング、そして唐揚げに意外に合うというスパークリングワインなどと勢揃い。小腹を満たすついでに晩ごはんやおつまみと一緒にいかがでしょうか?

[INFORMATION]
和出汁唐揚げ 亀おたけ ☎080-6447-9456●佐賀市白山1丁目1-11 佐賀二神ビル1F●営業時間/ 11:00 ~ 19:00●定休日/月曜●駐車場/なし●Instagram @_kiotake

和出汁唐揚げ(5個入り) 税込480円。あっさりしているので、手が止まらなくな�니다。揚げたての唐揚げをつまみながら、お散歩してみるのもいいかも!

店主こだわりの和出汁は1㍑が税込310円、2㍑が税込460円。容器持参の場合は100円引きとなります。注文が入ってから揚げてくれるの、もちろん、二度揚げ!

龍造寺八幡宮近くにあります。長い暖簾が目印