



市民ライターがつくる。

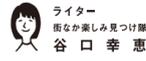
さがん街なかMAP



かわらばんの
WEBサイトもあるよ
www.kawaraban-web.com



03 口あたり柔らかい 最後の一口まで飽きない魅力 こほりや



抹茶信玄餅 税込1,100円 黒蜜きな粉 税込1,000円



うどんこどもから 徒歩1分 どれにしようか? 迷う時間もワクワク 明るい光が入る店内

店長の真包 麻里(さだかねまり)さんにお話を伺いました。こほりやさんで使われている水は、多良岳の天然水をゆっくりと時間をかけて凍らせた純水。水を1時間ほど常温に置いて丁寧な削ることで、ふんわりとして最後まで頭にキーンとこない、口当たりの柔らかい氷になるそうです。

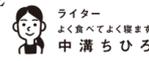
そして、こほりやさんのメニューは一つ一つ個性や驚きのある仕掛けがあります。例えば「抹茶信玄餅」は抹茶シロップ、練乳牛乳、あずき、信玄餅、玄米パフという見た目のインパクトと味のバランスがとても良い逸品!新メニューを作る時は、季節ごとに様々な材料を試して丸ごと一皿分試してみる、と仰っていました。食べ始めから食べ終わりで飽きずに食べられるのが大切なポイントになるというお話に、食べる人のことを考えられているなあと感じ入りました。加えて、メニューを新しくすると必ず来店してくださる常連さんの期待を裏切らないように、新メニュー

を作る時は緊張もあるけれど、とても楽しい時間だというお話も印象的でした。

こほりやさんでは一年中、その季節ならではのかき氷を出されていて、冬のかき氷はまた夏と違う凝った作りなのだそうです。季節ごとに変化するかき氷、これからも楽しみです。

[INFORMATION]
こほりや ☎0952-37-0509●佐賀市柳町1-11●営業時間/12:00~17:00(OS 16:30)※7/17~8/31は12:00~18:00(OS 17:30)※なくなり次第終了●定休日/木、水曜●駐車場/なし

05 暑い夏こそ ひんやり芋スイーツを MITSUIMO TIME 佐賀店



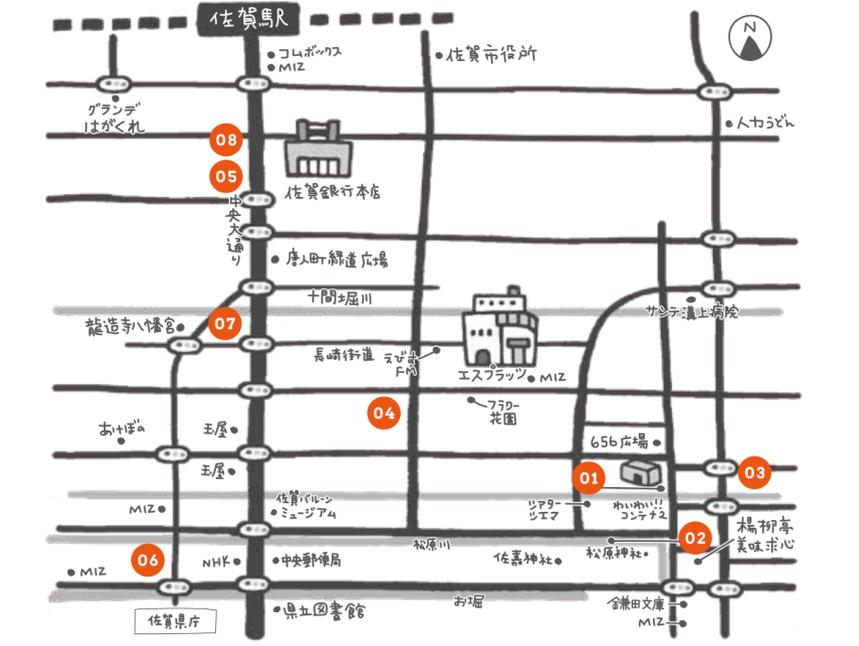
ミツイモパフェ 税込680円 五本の芋チップスはそれぞれ味が異なります 唐津の蜜芋 税込680円 赤土で作られた甘い紅はるか 究極の芋天 税込680円 外はカリッと、中はとろっと

黄色と紫の焼き芋カラーの旗が目印。ここは唐人町にあるミツイモタイム。代表である前野さんが宮崎でさつまいも農家さんと出会い、焼き芋専門店をオープン。熊本や福岡にも展開する人気店です。以前佐賀からわざわざ足を運ぶお客さんが多かったことから、今年3月に佐賀にもオープンしました。

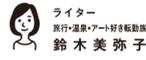
「秋のイメージが強い焼き芋を、暑い夏にもソフトクリームやパフェで味わってほしい」と前野さん。九州各地の農家さんを訪ね、自ら厳選したさつまいもを使うのがこだわりだそう。さつまいもを低温で時間をかけて焼き上げ、天然の甘味を引き出しています。

焼き芋は冷やすと甘さが増し、ダイエット効果もアップすること。この夏は、ミツイモタイムで焼き芋にはまってみてはいかがでしょうか。

[INFORMATION]
MITSUIMO TIME佐賀店 ☎080-6973-7370●佐賀市唐人1丁目5-40●営業時間/11:00~売り切れ次第終了●定休日/不定●駐車場/なし●インスタグラム @honeypotato_mitsuumotime



04 「涼」を感じるだけでなく カラダも労ってくれるスムージー SMOORELA



アサイー(左)グリーン(右)税込各550円 ヨガレッスンが行われる部屋



スムージーは6種類。冬にはホットも登場! リラクゼーションマッサージの部屋 併設のチャイニーズカフェ「光楽園」

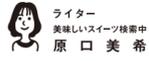
暑い〜、だるい〜!夏は何となく体の不調を感じる季節ですよね。そんな時におすすめしたいのが、「SMOORELA」の「カラスムージー」です。

店名のSMOORELA(スムリラ)は「スムージー」と「リラクゼーション」を合わせた造語。2013年、東京・代官山でオープンした後、2015年に佐賀へお店を移転。オーナーのご両親が営む中華料理店「光楽園」に併設する形でオープンしました。スムージーだけではなく、メインのリラクゼーションマッサージやヨガのレッスンの受講も可能。体の内側と外側の両面から、トータルで健康をサポートしてくれるお店です。

クアウトも可能。「涼」を感じるだけでなく、夏バテの体も労ってくれるスムージー。マッサージやヨガと一緒に、この夏はスムリラでリラックスしませんか?

[INFORMATION]
SMOORELA ☎0952-23-3059●佐賀市中央本町3-25●営業時間/10:00~20:30最終受付●定休日/不定(インスタグラムでチェック)●駐車場/あり●インスタグラム @smoorela

06 「街なかのオアシス」でいただく 白玉あんこと抹茶のかき氷 LEGGO



白玉あんこと抹茶のかき氷 税込550円 BLOODドラフトアイスコーヒー+カフェオレ

夏真っ盛り街なかに、まるで涼しいオアシスのような場所が存在します。その場所は佐賀県庁北側に位置するくさげ広場 ARKS(アルクス)内にあるレストラン「LEGGO(レゴ)」。ARKSはイベントやマルシェが時々行われる場所であり、イベントがない時には市民の憩いの場として利用されているスポット。LEGGOはその一角にあります。

暑さを吹き飛ばすメニューとして今回LEGGOで紹介するのは、「白玉あんこと抹茶のかき氷(税込550円)」です。すぐ近くにある岩瀬氷店の氷を使った滑らかな抹茶のかき氷の上には、鶴屋のこだわりあんこと佐賀産の大豆を使用したきな粉、そして白玉がトッピングされています。一口食べれば、ふわふわの氷と豊かな抹茶の風味が口いっぱいに広がり、まるで一瞬で涼しさを取り戻したかのような気分になります。SDGsを意識したプランニングの一環で食器にはプラスチックを使用しており、店外でも気軽に食べられます。



ブラックモンブランなど 店内はスタイリッシュで快 一部市販のアイスもあり! 適な空間が広がります 晴れた日にはぜひ芝生広場で遊ぼう!

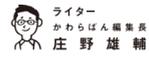
うな泡ができ、黒ビールのような感覚!朝からビールを楽しむ人々と一緒にコーヒーでピアガーデンの雰囲気を楽しむのも、LEGGOならではの休日の過ごし方ではないでしょうか?

ぜひ、こんなLEGGOで快適なひとときを過ごしてみてください。

また、県内にはここだけの特別なメニューとして、「BLOODドラフトコーヒー」というビールのようにサーバーから注がれるアイスコーヒーがあります(税込440円)。コーヒーの上にムースのよ

[INFORMATION]
LEGGO ☎050-8883-6964●佐賀市松原1丁目1-1くさげ広場内●営業時間/10:00~19:00(OS 18:00)●定休日/火曜●駐車場/なし●インスタグラム @kusukaze.arks

07 新鮮野菜がたっぷり! 彩り野菜の梅かつお冷製パスタ Cafe Tomita



彩り野菜の梅かつお冷製パスタ(単品) お昼は税込1,250円、夜は税込1,430円 店内の様子。昼の部は5組 夜は事前予約がベターです

「最近元気なお店はどこかなあ。しかも今回の「涼しいもの特集」にぴったりな冷製パスタとかを出している街なかのお店はないかなあ」と考えていた時、真っ先に頭に浮かんだのが「カフェトミタ」です。ここは言わずと知れた「自家製生パスタとチーズケーキ」のお店。最近スティックタイプのチーズケーキやプリン、ハニースティックなど、スイーツで注目を浴びることも多いトミタさんですが、今回はメインである「生パスタ」に改めて注目してみました。

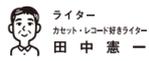
こちらの生パスタは一晚寝かして提供する自家製麺。リングイネという断面が楕円形になっているパスタです。のど越しとモチモチした食感が大きな特徴で、食べ応えは十分!そして、今回紹介するのは、お客さんの要望が多くてメニューに登場させたという「彩り野菜の梅かつお冷製パスタ」です。水菜、ヤングコーン、オクラ、プチトマト、紫蘇、セロリ、パプリカ、キュウリ、大根、生ハムといった食材に、アクセントとしてゴマやガーリックを少々。それらを梅かつおのさっぱり冷製ソースでまとめた一品です。

最近イベントに良く出店されているのでスイーツは知っているけど、パスタはまだという方、ぜひ一度お試しください。

「当店のパスタは賞味期限10分です。生パスタは乾麺よりも吸水力が高く、のびやすいので、冷製パスタであってものなるべく早めに召し上がっていただけたらうれしい」とオーナーの富田さん。

[INFORMATION]
Cafe Tomita ☎0952-37-7782●佐賀市白山1丁目2-22●営業時間/ランチ・ディナーともに時間は、インスタグラムをその都度チェック●定休日/木曜(臨時休業あり)●駐車場/なし●インスタグラム @cafetomita ※パスタの野菜は仕入れの内容によって変更の場合あり

08 彩り鮮やかな夏野菜も楽しめる 暑い夏にピッタリの冷たい蕎麦! 手打ちそば そば勢



素揚げ夏野菜そば 税込880円 中央大通りにあります

佐賀の中心街では数少ない手打ちそばのお店。「手打ちそば そば勢」は以前、佐賀玉屋の一階にありましたが、その後店主がタイのマリオットホテルに招聘された時期を経て、唐人町で移転オープンしました。2代目の店主・長尾瑞穂さんは、厚生労働省の「現代の名工」にも選ばれた先代の長尾茂穂さんから、そば打ちの技を受け継がれています。

ごぼう天などをトッピングでき、組み合わせ次第であなただけのそばを楽しめるのです。

店主一押し「素揚げ夏野菜そば(冷やし)は井に入っているの、最初かけそばと勘違い。湯気が出ていないので冷やなんです。カラフルな彩りの夏野菜がきれいに盛り付けられており、冷えたおろしをつゆをかけて頂きます。素揚げ野菜の甘味を引き出し、冷えたそばと組み合わせることで夏にピッタリ。さらに少々カレー粉がかかっているの、ほんのりスパイシーな香りも食欲をそそります。

また、店主の三女が考案された「カレーパンうどん」もメニューに登場。職人の手打ちによる素揚げ夏野菜そばだけでなく、揚げたてのカレーパンが入った変わり種のうどんを楽しんでもいいですね。ぜひ、一度足をお運びください。**[INFORMATION]** 手打ちそば そば勢 ☎090-1513-0454●佐賀市唐人1丁目5-40●営業時間/11:30~14:00(OS 13:45)、19:00~22:00※夜営業は月、木曜休み●定休日/不定(電話での確認がベター)●駐車場/なし

そば勢では「手打ちそばをできるだけリーズナブルに提供することを考えている」と伺いました。そば粉は北海道産、野菜は店主自ら仕入れた佐賀県産を使用。そばは「ざる、おろし(冷やし)、かけ(温かい)」と3タイプから選べます。さらに卵、ワカメ、海老天、焼き海苔、



館内には休憩できるスペース、そして、2階のカフェの横にはキッズスペースもあります

[INFORMATION]
佐賀バルーンミュージアム ☎0952-40-7114●佐賀市松原2丁目2-27●営業時間/10:00~17:00●定休日/月曜※夏休み中は開館●駐車場/あり

パシフィック通訳・翻訳事務所
佐賀市愛敬町 12-15-1101
通訳・翻訳 日本語 英語 中国語 韓国語 他
TEL 0952-23-1146 URL pacific.oceanppa.com
FAX 0952-23-5011 E-mail pacific@oceanppa.com

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ィが内)☎0952-22-7340

涼スポット
暑い日に街でひと休みするなら
佐賀バルーンミュージアムへ!
ライター レトロ好き 飯島 大坪 美和
暑い夏が今年も到来しましたが、昨年までと違うところは外出制限等が緩和されたことです。今まで配慮が必要だった外出ですが、今年からはたくさん楽しみたいですね。お境近くには県立図書館や、昨年オープンしたばかりの ALKS など、まちあるきスポットが多くあります。
今回ご紹介したいのは、その辺りから少し足を伸ばした場所にある「佐賀バルーンミュージアム」です。館内には、佐賀が誇るバルーンフェスタの歴史や技術が学べる施設はもちろんのこと、お土産屋さんやカフェが併設されています。まちあるきや近くにお買い物に来た際に、途中にぶらりと訪れる施設としても最適です。ミュージアムでは、熱気球パイロットの体験ができる「フライトシミュレーター」、大画面の「スーパーハイビジョンシアター」やバルーン博士を目指す「クイズラリー」など、大人だけでなく小さなお子さん連れでも楽しめるコンテンツが満載です。
2階には佐賀県産の食材をふんだんに使用した日替わりランチなどがある「ハルカフェ」があります。すぐ横にはキッズスペースもあるので、ママも子どもたちもゆっくりくつろぐことができそうです。天候に左右されない施設は夏場にはとても有難い存在ですね。暑い日に街なかに出かけたら、ミュージアムでひと休みしてみてもいいかもしれません。