



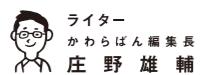
市民ライターがつくる。さがん街なかMAP

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



03 料理好きの女性店主が切り盛り! ランチにスイーツにドリンクに!

かたち



「かたち」は、中央大通り沿いの人気ペーカリー「76pain」が入居しているビルの3階に、6月6日にオープンしたカフェです。オーナーの武富さんは、一人で接客から調理まで切り盛りしています。彼女は高校まで佐賀にて、卒業後は名古屋にある百貨店「松坂屋」のデパ地下で接客販売を担当。その後販売だけでなく「一つの場所で料理をつくりたい」という思いに気づき、特に名古屋は喫茶店文化が根付いていることもあって、その影響で「カフェ」を開きたいという夢に行き着いたそうです。店名の「かたち」は、「自分の夢がかたちになった」ということ、そして「これからも自分の夢をかたちにしていきたい」という思いに由来しています。

ランチは季節の食材を使った定食です。メインは肉か魚から選ぶことができます、内容は不定期(1~2週間ほど)に変わります。

例え、サバの南蛮漬け、鶏のから揚げ、肉団子甘酢あん、白身魚のフライ、キーマカレーなど。そして、野菜やお米は、武富さんの実家が農家ということもあり、畑や田んぼで収穫したものを使うことが多いです。メニューを考える際に「これとこれを組み合わせたら、もっと美味しいのでは? みたいなことを考えるのがとにかく好き」という。料理好きで研究熱心な武富さん。こういうお店は次に行ったときは何が出てくるだろうと、いろいろ



ランチの一例
(メイン、小鉢2~3種、スープ、ごはん 税込1,100円)

店内はいたってシンプル

ラテ類やスイーツもあり

期待できそうな気がします。また、スイーツに関してはオレオチーズケーキやミルクプリン、モカプリン、焼き菓子各種等、いろいろ。ドリンクはコーヒー・ラテ類はもちろんのこと、暑い時期はレモネードが特に人気だそうです。

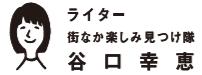
店主・黒川さんは、エステ業界に約20年携わる中で、お客様の身体だけではなく、多くの悩みに触れてきました。お客様と対話をする中で「女性が自立、活性化するにはどうすればいいのか?」というテーマが黒川さんの中で出てきたそう。それを体現させた場所がここ、「enpuku」です。

そのテーマのもと、これまで有田でエステサロン経営や女性塾を開催しながら、辿り着いたのが「食」の大切さ。日本の伝統食であるお米に着目し、メインメニューの「美味しいお米ランチ」が生まれました。お米は岡山県で自然栽培されている「蒼の元米」という玄米や、地産地消で佐賀のお米を使用。美味しいお米を囲むのは、お米に合う主菜や具沢山味噌汁、小鉢にスープ。また、遠赤外線効果のあるこだわりの調理器具を使用し、素材の美味しさと栄養分が生かされています。

[INFORMATION]
かたち なし ●佐賀市唐人2丁目2-14 LINKTOWN 3F ●営業時間/11:00~19:00(火曜、水曜、木曜、日曜)、11:00~22:30(金曜、土曜)ランチは11:00~14:00 ※フードメニューはなくなり次第終了 ●定休日/月曜 ●駐車場/あり ●インスタグラム @katachi_0606 ※予約不可

04 「思い出して、食べたくなる味」

いもあめごとう



街なかから少し東側の、東佐賀町に店舗を構える「いもあめごとう」。今年2023年4月3日にオープンしたお店です。店主の後藤遼さんにお話を伺いました。

「一部に熱狂的なファンを持ち、一年を通して手に入る食材を探して何か作れないか」という理念から「いもあめ」にたどり着いたそう。ご本人は宮城の出身ですが、熊本の食品メーカー勤務での経験から九州の食材の美味しい、豊かさに惚れ込み、佐賀での出店を決意。熊本小国シルクスイートを使いたいもあめはブレーン、きなこ、抹茶うぐいす、黒胡麻の4種です。唐揚げも塩と旨辛の2種類出されています。試行錯誤を経て出来上がったもあめは、大きさも程よく、どちらでも食べたくなる美味しいです。また「ミカタオノナカ」という芋アイスをサンドした嬉しい季節向の商品も人気。

「ミカタって、良い響きだと思うんです。誰かがいつも味方でいてくれたら心強いですし」と微笑んだ後藤さんは、まさにサツマイモのヒーローみたいに見えました。

お客様に何か伝えたいことはありますか?と尋ねたところ、すぐに一言「感謝!これにつきます!」との答え。特に近所の方々



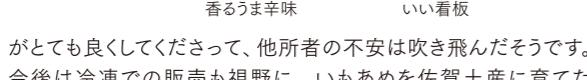
いもあめブレーン 税込510円

手土産にも最適



黒胡麻 税込610円

シンプルな塩味と花椒塩
香るうま辛味



つい立ち寄りたくなるかわいい看板

がとても良くしてくださって、他所者の不安は吹き飛んだそうです。今後は冷凍での販売も視野に、いもあめを佐賀土産に育てたい、と夢を教えてくださいました。その一歩はすでに始動しているそうで、これから展開がとても楽しみなお店です。商品は電話での予約も可能、ぜひ一度お出かけください。

[INFORMATION]
いもあめごとう 050-3479-0873 ●佐賀市東佐賀町2-12 ●営業時間/11:00~19:00 ●定休日/月曜 ●駐車場/あり ●インスタグラム @imoame_goto

05 ランチにスイーツにドリンクに!

かたち

ライター
かわらばん編集長
庄野 雄輔



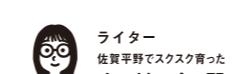
ランチの一例
(メイン、小鉢2~3種、スープ、ごはん 税込1,100円)

店内はいたってシンプル

ラテ類やスイーツもあり

05 沢山の人との縁を繋ぎ 豊かさ広がる場所

enpuku



ライター
佐賀平野でススク育った
中村 玲那

「縁ありて福となる」—656 広場近くに9月12日にオープンしたばかりの「enpuku」。店名には冒頭の願いが込められており、カフェとしてだけでなく、美や健康、食、人生をキーワードとした「女性塾」を開く場所としてスタートしました。

店主・黒川さんは、エステ業界に約20年携わる中で、お客様の身体だけではなく、多くの悩みに触れてきました。お客様と対話をする中で「女性が自立、活性化するにはどうすればいいのか?」というテーマが黒川さんの中で出てきたそう。それを体現させた場所がここ、「enpuku」です。

「女性塾」では、さまざまな分野の講師を招いた講座が開かれる予定です。これまで数々の人と出逢い、その縁のおかげで人生が大きく変わったという黒川さん。「おはわしが恩返しをする」と力強い言葉で、真剣に語ってくださいました。きっとこれから沢山の人たちの縁を繋いでいく場所になるはずです。「enpuku」でつくられた縁がどんな広がりを見せ、どんなものを生み出していくのか。想像するだけでも心が踊ります。

[INFORMATION]
enpuku 090-4474-3314 ●佐賀市呉服元町7-12 ●営業時間/(カフェ)12:00~14:30 ※女性塾は10:00~18:00の時間帯で10月からスタート ●定休日/月曜 ●駐車場/なし



お米がメインの「美味しいお米ランチ」 グルテンフリーの米粉パンを添えたランチ(10月から提供スタート)

税込1,430円

過去の女性塾の様子

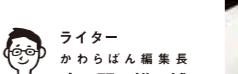
広々とした店内

COTOCCO215の向かい

です

06 長年親しまれた味を継承しつつ これからも進化していく「町中華」

ニュー新生飯店



ライター
かわらばん編集長
庄野 雄輔

昨年3月に惜しまれながら閉店した創業1970(昭和45)年の中華料理店「新生飯店」。その後、今年の4月12日に「ニュー新生飯店」としてリニューアルオープンしています。

前店主からお店を受け継いだのは、佐賀市内で飲食業を営むAHTの代表・田中氏。小さい時から通っていた大切なお店が閉まるという話を聞き、慣れ親しんだ味と暖簾を残すために引き継いだ。お店には、県外の飲食店等で広東料理の経験もある野中さんを店長として迎え、今まで前店主が大事にしてきた味やメニューを守り続けることを基本としながらも、常に進化を目指しています。

特に人気メニューとして挙げられるのが、鶏の唐揚げ(税込1,100円)。ランチはハーフサイズ600円もあり、やき豚(税込700円)です。他にも皿うどん(税込700円)やちゃんぽん(税込700円)、炒飯(税込650円)、天津飯(税込700円)、油淋鶏(税込1,100円)、回鍋肉(税込700円)、青椒肉絲(税込700円)などいろいろ。基本は常連さん達が慣れ親しんだ味を野中さんが直接前店主から受け継いだメニューですが、エビチリや麻婆豆腐については、「ニュー新生飯店」として野中さんオリジナルの味付けに仕上げているそうです。



麻婆丼 税込700円

鶏の唐揚げ ハーフサイズ 税込600円、大財・愛敬の飲み屋街の一角

ごはんとスープをつけてみました

私がチャレンジしたのは鶏の唐揚げ(ハーフ)と麻婆丼。唐揚げは前のお店のときと同様に「骨付き」。「骨付き」だと唐揚げのうまさが増すような気がするのには気のせいでしょうか。そして、麻婆丼。食べやすく、旨味が感じられる味付けでした。

まだまだチャレンジしたいメニューがたくさんある「ニュー新生飯店」。職場からも近くですし、またリピートしたいと思います!

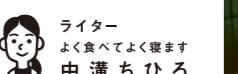
[INFORMATION]
ニュー新生飯店 0952-60-2360 ●佐賀市大財1丁目4-5 ●営業時間12:00~23:00(OS 22:00) ●定休日/月曜 ●駐車場/なし ●インスタグラム @shinseihanteng_saga



07 食べて、飲んで、遊べるバー

マルチパーサーバー

Homies

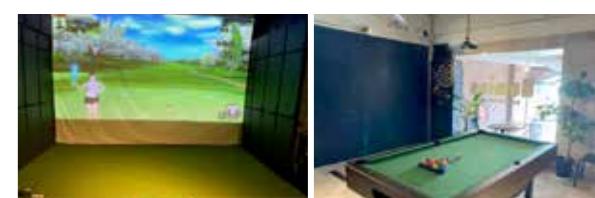


ライター
よく食べてよく寝ます
中溝 ちひろ

白山アーケードを西に抜け、少し進むとレンガ調の建物があります。その2階に、今年6月に多目的バー「Homies」がオープンしました。ここはカラオケ、ダーツやビリヤード、シミュレーションゴルフなど多彩なアクティビティを楽しめるバーです。店内には大画面のスクリーンも設置されているので、サッカー等のスポーツの試合がある日は、迫力満点のパブリックビューイングを楽しめるときもあります。

「特にシミュレーションゴルフが一番の推し」と店長の前田さん。プレーをする部屋は完全個室になっており、ソファに座って飲みながら広迫力のプレーを近くで観戦可能なので、盛り上がりを感じないないです。中には自身のゴルフバッグを持って、練習のために来店される方もいらっしゃるそう。また、貸し出し用のクラブもあるので、初心者の方でも気軽に楽しむことができます。

ドリンクは飲み放題プランもあり、ビールやウイスキー、ワインなどの種類がとにかく豊富。フードメニューは、パスタやピザ、佐賀名物のシリアルアラビスなどが人気です。また、アクティビティを含めたコースも、事前の相談で対応可能のこと。二次会にもぴったりなスポットですね。



シミュレーションゴルフが特におすすめ ビリヤードをスマートにきめてみよう



内装はコンクリートを前面に 月~木限定! ハッピーアワー開催中

そして、今なら、月曜~木曜の17~19時限定で、ハッピーアワーを開催中。ハイボール1杯が100円で飲めちゃいます。インスタのフォロー & メンションでドリンクサービスもあります。

今日は飲むだけじゃ物足りない! そんな時は、Homies でお気に入りの遊び方を見つけてみてはいかがでしょうか。

[INFORMATION]
マルチパーサーバー Homies 0952-37-3363 ●佐賀市白山1丁目2-21 2F ●営業時間/17:00~翌4:00 ●定休日/なし(不定休あり) ●駐車場/なし ●インスタグラム @bar_homies

08 「旨い酒と旨い魚と、いい音楽」 約2000種類あるウイスキーの数に驚き!

蒸溜処 SAKANANBAR

魚と蒸留酒



ライター
かわらばん編集長
庄野 雄輔

約2000種類のウイスキーと、50~100種類の蒸留酒。そしてそれらのお酒に合う魚料理に定評があるお店として有名なのが「蒸溜処 SAKANANBAR」です。コンセプトは「旨い酒と旨い魚と、いい音楽」。元々は魚屋を13年間経営していたマスターの古川さんが、8年前に愛敬にあるビルの2Fに店を開設され、今年の2月まで多くのお客さんに愛されてきました。そして、4月9日に656 広場近くに移転オープン。前々から土地を購入して自身のお店を建てたいという思いがあった古川さんは、呉服元町のゆったりした空気感、雰囲気に魅力を感じ、この場所を新天地として選んだとのことです。

お店ではウイスキーと蒸留酒をメインに、古川さん自身の目利きで仕入れた魚を使った魚料理、刺身や煮物、焼き、揚げなどを楽しめます。どの料理とどのウイスキーが合うのかは、古川さんが丁寧に教えてくれ、料理の価格は単品300円代~と、比較的お財布に優しいもの特徴です。



場所は呉服元町の656広場南 壁は一枚板を使ったカウンターと外のテラスのみ

また、店内に足を踏み入れると、こだわりのアサメラの一枚板を使ったカウンターが目にあります。総重量は約600kgあるそうで、これは古川さんが京都での運命の出会いで手に入れた代物。店内に搬入する際は知り合いのお店のマスターや常連さんなど、総勢60人が人力で運び入れたとのことで、驚きです。

他のこだわりとしては、店内外に大型の音響スピーカーを4本設置。平日はJAZZ、日曜はお屋から営業しているので昭和歌謡やロックを流されています。外にはテラスが設置されているので、BGMを聴きながら外飲みもというのもいいですね。

SAKANANBARさんは県内だけでなく県外、そして外国人のお客さんも多いらしく、呉服元町への移転により、これから通りの雰囲気がまた一つ面白く変化していきそうです。楽しみです。

[INFORMATION]
蒸溜処 SAKANANBAR 魚と蒸留酒 080-6428-4516 ●佐賀市呉服元町8-4 ●営業時間/17:30~23:00、日曜13:00~19:00 ●定休日/月曜 ●駐車場/なし

09 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 中國語 韓国語 地