



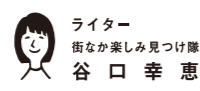
市民ライターがつくる。 さがん街なかMAP



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

03 本場インドのカレーを 食べたくなったら、ここ！

インド料理ビズヌ 佐賀店



2種のカリーセットAランチ 税込1,680円、ディナー税込1,780円※ナンとご飯はおかわり一回無料



セットでも単品でも！トマトスープ単品税込580円

たっぷり野菜とチキンのスープカレー 税込1,480円(ランチ&ディナー)。地元の野菜がフレッシュで美味しい

[INFORMATION]
インド料理ビズヌ 佐賀店 ☎0952-28-2150 ●佐賀市駅南本町2-1MT16駅南本町1F ●営業時間 / 11:00～15:00、17:00～22:00(土日は11:00～22:00) ●定休日/なし ●駐車場/あり

ビズヌは九州を中心に 32 店舗展開されている本場インドのカレーが食べられるお店です。子どもの頃外食が苦手だった娘が喜んでくれる、数少ないお店の中の一つでした。キッチンからニコニコこちらに笑顔に向けてくれるインド人シェフに楽しい気分になったり、カレーにココナッツナンやラッシャーの爽やかな甘みがマッチしたり、辛さを 6 段階から選べるのも家族で行きやすい理由となりました。

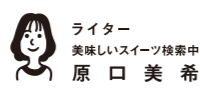
そして、ビズヌのカレーの魅力は、何と言ってもふんだんに使われているフレッシュなスパイスです。直輸入した自家栽培 A ランクのエンドスパイスを使用。全てお店で手作りされるというカレーのとりみは、玉ねぎやトマトなどの野菜からでており、小麦粉は一切使われていないそうです。だから奥行きのある味わいでくどさがなく胸焼けしないのか、と納得。カレーの種類も豊富で野菜をベースにしたカレーなど、なんと全 30 種類！手作りのナンは生地を一晩寝かせて炭火で焼かれていて、もっちり香ばしく、油っこくありません。ナンの種類も豊富で選ぶ時に迷うのも楽しいです。

そして、その他私のイチオシはトマトのスープ。初めて食べた時の驚きは忘れられません。トマトの酸味は抑えて優しい味なので、体調が良くない時も思い出して食べたくなるスープです。カレーのみならずそのほかのメニューも豊富。シーズンごとに出されるインド料理のメニューもあり、飲み会やパーティーに利用されることもあるそうです。インド料理でパーティーとは、新しく楽しそうだなーとお話を聞いてワクワクしました。

にっこりと笑顔のインド人シェフに会いに、ぜひ出かけてみてください。

04 バーで食べる大人なカレー。 カレーでお酒もあり！

ハンバーグ&バー POT



煮込みハンバーグカレー(スープ、サラダ付)税込750円



カウンター奥にはずらりと様々なお酒が並びます。ゆっくりしたい時は夜に



店内はアメリカンな雰囲気です

[INFORMATION]
ハンバーグ&バー POT(ポット) ☎0952-23-0932 ●佐賀市松原1丁目3-15 徳久ビル1F ●営業時間 / 11:30～21:00(ランチは14:00まで。ただし無くなり次第終了)土・祝前日16:00～23:00 ●駐車場/なし ※営業日やおすすメニューはインスタをチェック(@pot_saga) ※バーのため、未成年の入店はお断り

松原川沿いに佇む「ハンバーグ&バー POT (ポット)」は、バーテンダー歴 35 年のオーナー・渡辺さんが手掛ける、お酒とハンバーグが楽しめるバーです。こちらのお店では定番のカクテルはもちろん、お客さんの好みに合わせた様々なオリジナルカクテルも楽しめます。

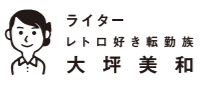
お店の看板メニューであるハンバーグとともに人気なのは、フレンチや和食の修行経験もある渡辺さんが作る、週末限定のカレー。子牛の骨などから取った出汁で、旬の野菜や果物を 3～4 日じっくり煮込んだ熟成のルーは、しっかりとしたとろみの濃厚な口当たりとフルーティーな香りが特徴です。一口食べると、スパイスの複雑な味わい、野菜の甘み、果物の酸味が絶妙に絡み合い、深い余韻を残します。金曜日のランチでは、そのルーを使った「煮込みハンバーグカレー (数量限定)」が提供されており、ジューシーなハンバーグと濃厚なカレーの組み合わせは絶品です。また、夜に食べるカレーはお酒との相性も抜群で、様々なお酒とのペアリングを楽しむことができます。他にも夜は日替わりメニュー (インスタをチェック) もあり、カレーともどもお酒を飲みながら友達や仲間と数人でシェアするのもおすすめです。

そして、3 月から、1,000 円で 3 種類のおつまみと 1 杯のお酒を楽しめるハッピーアワーもスタートしています。この機会に仕事帰りや「0 次会」として、気軽に立ち寄りしてみるのもいいかもしれません。バーで食べるカレーは普段食べているカレーとは違って、大人な雰囲気を楽しみながら食べるという感覚です。お店で大人な雰囲気を感じてみてください。

07 無性に食べたくなるグリーンカレー E.A.D

stool coffee

白山文雅



stool coffee

白山文雅

グリーンカレーの味を知ってから、その魅惑の味を求めてたまに無性に食べたくなる時があります。グリーンカレーはさまざまな食材との相性がよく、お店によって味や見た目も多彩です。今回は、個性あふれるグリーンカレーが食べられる佐賀市街のお店を紹介させていただきます。

まず一つ目が「E.A.D」です。ここでは、白いオムライスや生チョコモンブランが話題になることが多いお店。ここのシーフードグリーンカレーは、エビやムール貝がごろごろとたっぷり入っているので、魚介のエキスの旨味がしっかりと染み込んでいます。香りいっぱいのカレーは食欲そそりますね。

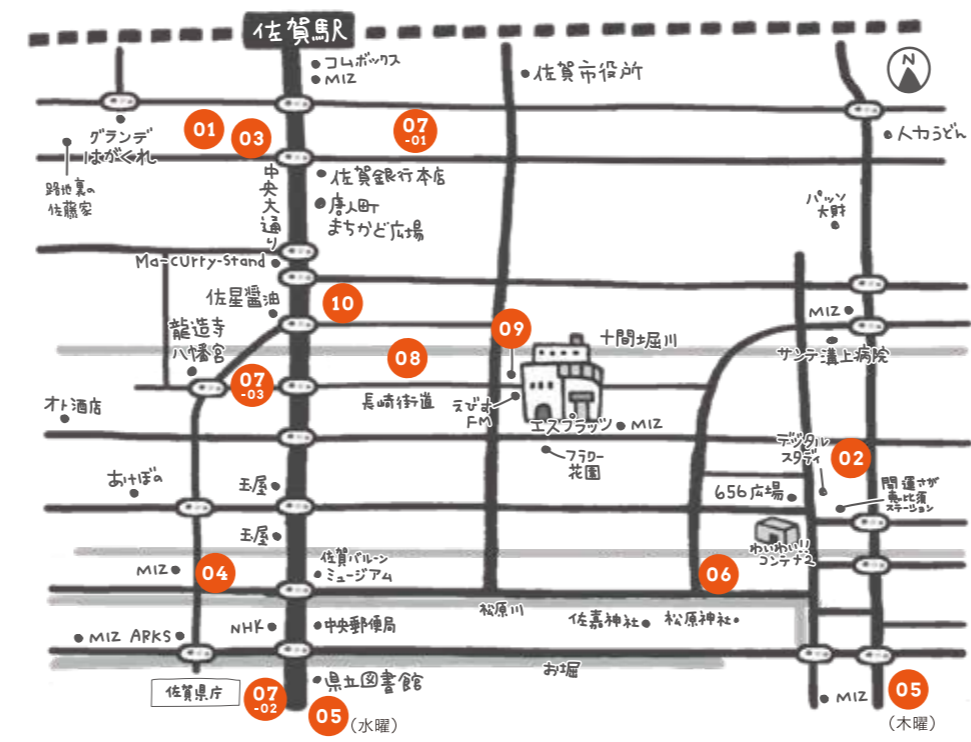
そして、二つ目が「stool coffee」です。佐賀県庁すぐ近くのアットホームなカフェで、オーナー夫婦の気さくな雰囲気が居心地良い空間を作り出しています。こちらのグリーンカレーはナスやきのこなど野菜がたくさん入った定番のグリーンカレー。安定した味は辛味だけではなく、ココナッツミルクのまろやかさもあり、雑穀米の相性とも抜群です。

最後は、老舗の「白山文雅」です。こちらでは、フライドオニオンとレーズンが飾られたバターライスは、どのカレーにも合うように計算され尽くされているように感じます。グリーンカレーはしっかりとした辛みの中にも、

ハーブの爽やかさがあり、カレーとライスが正に一体となったクセになる美味しさです。テイクアウトも利用可能です。

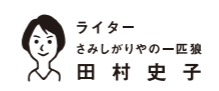
食べれば食べるほど、その虜になるグリーンカレー。お店ごとに違った味わいを楽しむのもいいですね。

[INFORMATION]
①E.A.D ☎0952-97-7081 ●佐賀市駅南本町4-24 2F ●営業時間 / 平日11:30～15:00ディナー17:00～22:00、土日祝11:30～22:00 ●定休日 / 第1月曜、火曜 ●駐車場 / なし
②stool coffee ☎090-8726-6125 ●佐賀市内1丁目5-24 ●営業時間と定休日はインスタを確認 ●駐車場 / なし ●Instagram @stool_coffee
③白山文雅 ☎0952-23-4789 ●佐賀市白山1丁目2-1 ●営業時間 / ホームページにて確認 ●定休日 / 月曜(祝日の場合は翌日)、木曜夜の日 ●駐車場 / あり



05 テイクアウトで気軽にいただける 本格スパイスカレー

GIN のキッチンカー



いきなり私事で恐縮ですが…年明けから体不調に悩まされていたのです。そんなとき、こちらのカレーをいただいたら、弱った体にスパイスやハーブがすうーっとしみ込み、心底「おいしい!」と感動しました。

「GIN (ジン) のキッチンカー」は、唐人町にあるレストラン & パブ GIN の名物カレーがランチ時にいただけるかと評判です。かわいらしいオレンジ色のキッチンカーで、毎週水曜は県庁南にあるハーベスト前、木曜は水ヶ江にある諸隈病院の西側に店出されています。

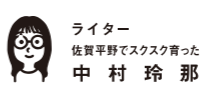
一番人気は、「有田鶏のチキンスパイスカレー」。ブランド鶏「あたりどり」や富士町産の玄米を使用した佐賀の贅が詰まった一品です。クミンシードなどのスパイスやジンジャーなどのハーブを約 20 種ブレンドしており、「あたりどり」のうまみや香り、玄米独特の歯ごたえと相まって、風味、食感ともに楽しめます。ほかに、「ココナッツチキンカレー」は辛みのあるスパイスが使われていないので、辛さが苦手な方や小さなお子さんでも大丈夫。ココナッツミルクとトマトの甘さが口いっぱい広がる本格的な一品です。

また、「カレーだけじゃ足りない…」という元気な方にオススメなのが、チキンナゲットのトッピング (+240 円)。こちらのナゲット、よく知るそれとは異なり、丸々とした大きさと、表面はカリッと、中はホクホクしており、食べ応えは抜群です。

カレーメニュー以外に弁当もあります。お仕事などで急がれる方は Instagram の DM から当日 11 時まで予約できるのでご利用ください。

06 こだわりと愛情がたっぷり！ 小料理屋がつくる「マツバラカレー」

きよみどり



松原神社のすぐ裏手、松原川沿いに佇む小料理屋「きよみどり」。店内は女性でも訪れやすいシックな雰囲気です。今回はこちらのカレーをご紹介します。

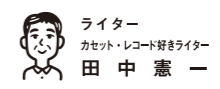
一見スパイスカレーと思いきや、濃厚なルーの中に柔らかな牛すじと数種類のきのこがふんだんに盛り込まれた欧風カレー。ひと口食べると奥行きのある甘みとコクが広がります。同時に爽やかなスパイスの香りが鼻へ抜けていき、意外にも後味はすっきり。そして、お楽しみは添え物たちとの共演。とろとろ半熟卵で味わいをマイルドに、赤玉ねぎの甘酢漬けでサッパリ、ごま油香る人参のしりしり風味変えなど。スプーンが止まらぬ…美味しさです。

「食への関心は尽きることがない」と店主・深川さん。4 種のスパイスとガラムマサラ、たっぷりの玉ねぎとトマトで仕込んだペースト。黒ビールで仕込んだ和牛赤身すじ。100% パイナップルジュースをじっくり煮詰めたオリジナルチャツネ。バターとコンソメで風味を豊かにしたターメリックライス。サラダの味付けもオリジナル。深川さんのこだわりと愛情がどこまでも感じられます。そして、家庭のカレーとは一線を画す美味しさに、老若男女の誰もが暖簾をくぐってまた食べに来たくなるような、どこか安心感のある味わいが魅力。また、日替わりの単品料理は和風から洋風と幅広く、じゃがいもとベーコン、卵のシンプルなポテトサラダ (なんと温かい!) は絶品です。

現在、カレーの提供は夜の営業時に不定期、そして、イベント来店時のみの提供です。ランチ営業は近々 3 月中旬再開予定 (時間は 11 時半～ 13 時半) らしいので、そのタイミングなど詳

08 喫茶店で味わう焼きカレー

トネリコ・カフェ



焼きカレー。私が初めて存在を知ったのは、30 年ほど前になる平成の門司港レトロブーム。ただ、実際に初めて食べたのは佐賀市白山のトネリコ・カフェ。数年前のことでした。焼きカレーをはじめとして、メニューにある絶品カレーは、焼きカレー、スパイシー黒カレー、ドライカレー。3 種類とも本日の一品 (スープかサラダ)、コーヒーなどを選ぶドリンクが付いています。今回は焼きカレーを注文。

チーズと卵を載せて焼かれたカレーが出てきました。店長の岡野さんにおすすめの食べ方を聞いてみたら、半熟卵を混ぜて食べるといいとか。焼いたカレーの風味に黄身のまろやかな味わいがプラスされて何とも言えない美味しさ。メニューには他にもドリアやグラタンがありますが、カレーが人気だそうです。

店内には数多くの絵画が飾られています。聞けば作家を応援したいということで、様々なジャンル・作風の画家をはじめとして、佐賀大学生などの作品が展示されることもあるようです。県外からも作品を親に訪れる方も多らしく、京都から訪れたお客さんもあったとか。また、店内奥には愛煙家に嬉しい喫煙室があります。分煙基準の検査を定期的に受けていますと聞きました。



焼きカレー(本日の一品、ドリンク付き)税込950円

店内の様子

さらに、喫茶店と言えばデザートも外せません。私のおすすめはミルククレープ。クレープの厚みほどのクリームを、クレープと交互に重ねて 13 層ありました (以前食べた時に数えました)。挟まっているクリームが少ないのでクリームがはみ出ることもなく、クレープの食感が楽しめます。他には、フルーツロールやアップルパイなどのデザートもあり。

このような落ち着いた雰囲気、カレーとコーヒーとデザートをゆったり味わうのはいかがでしょうか。

[INFORMATION]
トネリコ・カフェ ☎090-1978-0993 ●佐賀市白山2丁目5-19 ●営業時間 / 月～金曜 8:00～17:00、日曜 10:00～16:00 ●定休日 / 土曜 ●駐車場 / なし ●Instagram @tonerico_cafe