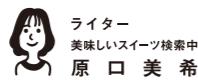




市民ライターがつくる。さがん街なかMAP

03 思い出がよみがえるホットケーキ

カフェ クレア



昔、家族と出かけた先のお店で食べたふくら香ばしいホットケーキ。家で作るものとはひと味違う特別な美味しさは、子供の頃の思い出の一つとして心に残っている方は多いのではないかでしょうか。街なかには、そんな思い出のホットケーキを味わえるお店があります。佐賀玉屋南館2階に3月29日にオープンした「カフェ クレア」です。

このお店の看板メニューである「ホットケーキ」。生地と焼き方にこだわり、厚みのある生地は外が香ばしくて中はふわっとしっとり、口の中でとろけるような食感を実現しています。その秘密は、銅板で焼き上げること。銅板は熱伝導率が高く、素早く中までしっかりと火が通るため、水分を飛ばし過ぎずふくらさうと焼き上がりが可能となっています。さらに、銅板を使うことで均一に生地が焼けるので、美しいきつね色の焦げ目が生まれて見た目にも食欲をそそります。注文を受けてから一枚一枚丁寧に焼き上げるため（15分～20分程度）、焼き立ての美味しさを味わうことができる嬉しいですね。また、バニラアイスやあずきクリームのトッピングも用意されており、季節によってはいちごなどのフルーツを使ったメニューも登場します。ホットケーキ以外にナポリタンやクリームソーダなど、どこか懐かしいレストランメニューも並びます。

カフェ クレアでは、買い物の合間に気軽に訪れていただけるような空間の提供を意識。お客様がリラックスしてほしいという思いから、コーヒーの2杯目半額サービス、フリーWi-Fiも完備されています。テラス席もあるので、季節の風を感じながらゆったりと過ごすことも可能です。

お店で味わうホットケーキは、子どもの頃の家族と一緒にいるかのような安心感に包まれます。大切な家族や友人と、あの頃と同じように笑顔あふれる時間を過ごしてみてはいかがでしょうか。



[INFORMATION]
カフェ クレア ☎0952-24-1151(佐賀玉屋代表) ●佐賀市中の小路2-5 ●営業時間／10:30～17:00 ●定休日／佐賀玉屋店休日 ●駐車場／あり(佐賀玉屋駐車場)

04 華やかな花々眺めながら心弾むティータイムを

flower style Lazuli



四季折々の花に囲まれてくつろげるカフェレストランをご存知ですか？ラズリさんは、開店当初から、花に囲まれながらおいしい料理がいただける人気のお店です。1年前にフォトスタジオとレストランウェディングを兼ね備えたお店としてリニューアルし、4/27で9周年を迎えられました。

おすすめのスイーツは、「お花屋さんのチーズケーキ」。ほんのりとした甘さのなかに酸味が感じられるニューヨークチーズケーキで、ナツ風味のクッキー地が香ばしい一品です。シンプルなケーキを旬のエディブルフラワーが華やかに彩り、思わず笑顔になります。そして、同じチーズケーキながら異なる食感を楽しめる「黒糖バスクチーズケーキ」も人気。とろったなめらかなチーズケーキで、黒糖のコクが味に深みを加えています。中にはくるみがゴロゴロと入っていて、食べ応えのある一品です。また、15時以降にオーダーできる「アフタヌーンティー」（ドリンク付き）が紅茶飲み放題を含むとお得になる「紅茶飲み放題」は、「紅茶タワー」にある約70種類もの紅茶から好きなものを選べるシステムです。お湯をボットで出してもらえるので、好きな紅茶を好きなだけ楽しめます。フルーツティーや嬉野紅茶などもあり、どれにしようか迷うほど。紅茶の淹れ方の丁寧な説明書もあるので、おいしくいただけます。

オーナーでカメラマンでもある高塚さんは、花農家の花への熱い思いに触れ、特別なシンだけでなく花にもっと親しんでほしいという思いから、花いっぱいのカフェレストランをオープン。アクセサリーや切り花の販売も行なうなど、さまざまな魅力が詰まった店づくりをされています。スイーツは季節ごとに新しいメニューが登場します。旬の花々とともに楽しんでくださいね！



[INFORMATION]
flower style Lazuli ☎0952-37-5529
●佐賀市大財3丁目1-9 OTAKARA BASE 1F ●営業時間／11:00～19:00(日曜・祝日～18:00)※ランチOS 14:00、スイーツOS 17:00 ●定休日／水曜日 ※火曜はウェディング＆フォト相談会のため、通常営業は休み ●駐車場／あり ※二次会・貸切(夜)OK

07 醤油タレの香ばしさ×生クリームそして、シャーベットで爽やかに

京風茶房 おちよば



「みたらしだんご」を始めとする甘味と京風らーめんで長く愛され続けていた「京風茶房おちよば」。創業45年目となる今でも、老若男女問わず多くのお客様に支持されている人気店です。オーナーは昔から甘いものが大好きで、将来は甘味処を開きたいという思いから、若い時分にお店巡り。やっとの思いで出会ったのが、京都の老舗甘味処「梅園」でした。そこで約二年半修行し、その後佐賀に戻り20代で開業して今に至ります。

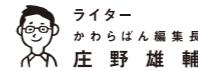
創業当初から続く甘味の看板メニューは、「みたらしだんご」や「あんみつ」。みたらしだんごの生地は上質の国産米粉100%を創業当初より使用。醤油タレは醤油と砂糖、そして葛粉のみ。醤油は佐賀の老舗「丸秀醤油」のものを使っています。だんごは毎朝オーナーが早朝から仕込んでおり、多い日には1日に400本売れることがあるとか。そして、そのだんごを使って、長く人気メニューとして支持されているのが「だんごバフュ」です。バフュには、みたらしだんごが3本刺さっていて、まず見た目にインパクト大。一口食べるとみたらしだんごの醤油タレの香ばしさと生クリームのクリーミーさが絶妙にマジりあり、和洋折衷の味わいを堪能できます。また、だんごの食感とクリームの滑らかさも見事にマッチしていて、下へ食べ進めると、桃とリンゴのシャーベットやみかん、パイナップル、ピーチが敷き詰められ、食べ進めれば進むほど、あっさ



[INFORMATION]
京風茶房 おちよば ☎0952-26-9677 ●佐賀市白山2丁目8-2 ●営業時間／11:00～19:00(OS18:30) ●定休日／木曜 ●駐車場／あり

05 イタリア発祥のスイーツ「カッサータ」 具だくさんで濃厚なチーズの風味にうっとり

ATTRANTE



「カッサータって何？」その単語を目にしたときに、何となく想像はつくけれど、はっきりと説明できないモヤモヤ感が私の中にありました。カッサータとは、クリームチーズ等にナツツやドライフルーツ等を混ぜ込んで冷やし固めて作るイタリア発祥のスイーツのようです。それを看板メニューにしているお店が街なかにあったので、スイーツ特集をきっかけに行ってきました。お店の名前は「 ATTRANTE」。2022年にオープンし、つい先日3年目を迎えました。店名には、イタリア語で「魅力的」という意味があり、常に魅力的なスイーツを提供していきたいという想いで名付けたということです。

このお店のカッサータの特徴は、具がたっぷりで、何種類ものチーズを独自にブレンドしている点。種類はプレーン（ナツツ・ドライフルーツ）、チョコ&クッキー（チョコ・クッキー）、チョコバナナ（チョコバナナ・ナツツ・クランベリー）、フルーツ（季節による）、ラムレーズン（ラムレーズン・チョコ・ナツツ）の5種類。これからの暑い季節に特におすすめなのはフルーツだそうですが、年間を通してブレーンが一番人気のことです。また、ATTRANTEのカッサータは溶けるにつれて味が少しずつ変化するのが特徴で、食べ始めて5分ほどは比較的さっぱり味。10分ほど経つとふくらとなり、20分以上で濃厚なふわふわクリームになります。時間が経つにつれさらに濃厚さが増し、チーズの風味も強くなっています。冷凍・半解凍・全解凍、楽しみ方はお好みです。

他のスイーツとしては、フレンチトーストカッサータ乗せもお店のおすすめ。パンもオーナーさんの手作りだそうです。店内のメニューはコーヒーや紅茶、ソフトドリンクなど含めて、全てテイクアウト可能。暑い季節に、ひんやりスイーツ「カッサータ」はいかがでしょうか？



カッサータ ※写真はプレーン。単品が税込750円

[INFORMATION]
ATTRANTE ☎080-6121-7801 ●佐賀市天神2丁目1-15 ●営業時間／11:30～18:00(OS17:00) ●定休日／日曜 ※その他、イベント出店時は休み ●駐車場／あり ●Instagram @attrante_saga

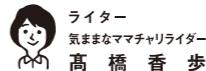
かわらばんの
WEBサイトもあるよ
www.kawaraban-web.com



「サバイサバイ」というリラクゼーションサロンの下にあります

06 大財のカフェに「進化系かき氷」 期間限定で登場！

tanabata cafe saga & 氷ノ果実



大財通り沿いのカフェがリニューアルされ、2024年1月から新体制での営業を始められました。お店の名前は「tanabata cafe saga」。この地で約3年にわたり親しまれた「kyuryu coffee ootakara」のコーヒーや焙煎豆の販売はそのまま継続し、tanabataオリジナルメニューをイートイン、テイクアウトで提供しています。そして、このたびカフェではかき氷専門店「氷ノ果実」と店内をシェアし、季節を先取りしたスイーツ「進化系かき氷」をスタート！10月末までの予定とのことです。

キリッとした黒の陶器に盛り付けられたのは、パティシエ監修のもと、独自のミルク氷やフルーツをふんだんに使用したかき氷。「苺の氷」(1,980円)を筆頭に、「完熟マンゴーパインの氷」(1,980円)「メロンの氷」(1,980円)など、みずみずしい果実の色が映えます。フルーツ以外にも、「ティラミスの氷」(1,100円)、「宇治金時の氷」(1,450円)、「熊本産と栗とほうじ茶の氷」(2,200円)…ほか、気分に合わせて選べます。食感はざくざくというよりはふわふわとして、まるで新雪。ケーキをアレンジしたような洋菓子の魅力に和のテイスティングを加えた「進化系かき氷」です。

このほか、ガトーショコラやチーズケーキ、フレンチトーストなど、tanabata cafe のデザートも注文可能。レジのそばに並ぶ色とりどりの「ドライフルーツ&ナツツ」にも目移りしそうです。

店名の「tanabata」は日本の夏や和の情緒を思わせる響きですが、カフェ代表の石橋隆也さんは、この七夕という言葉にも、語感やラッキーなイメージなどさまざまな願いを込め名付けられたとのこと。柳川市内では、築90年の古民家を生かした「tanabata bakery cafe」を営業、柳川の



[INFORMATION]
tanabata cafe saga ☎080-9511-0948 ●佐賀市大財3丁目2-9 ●営業時間／11:00～18:00 ●定休日／なし ●駐車場／あり ●Instagram @tanabata_cafe_saga @korinokajitsu.saga

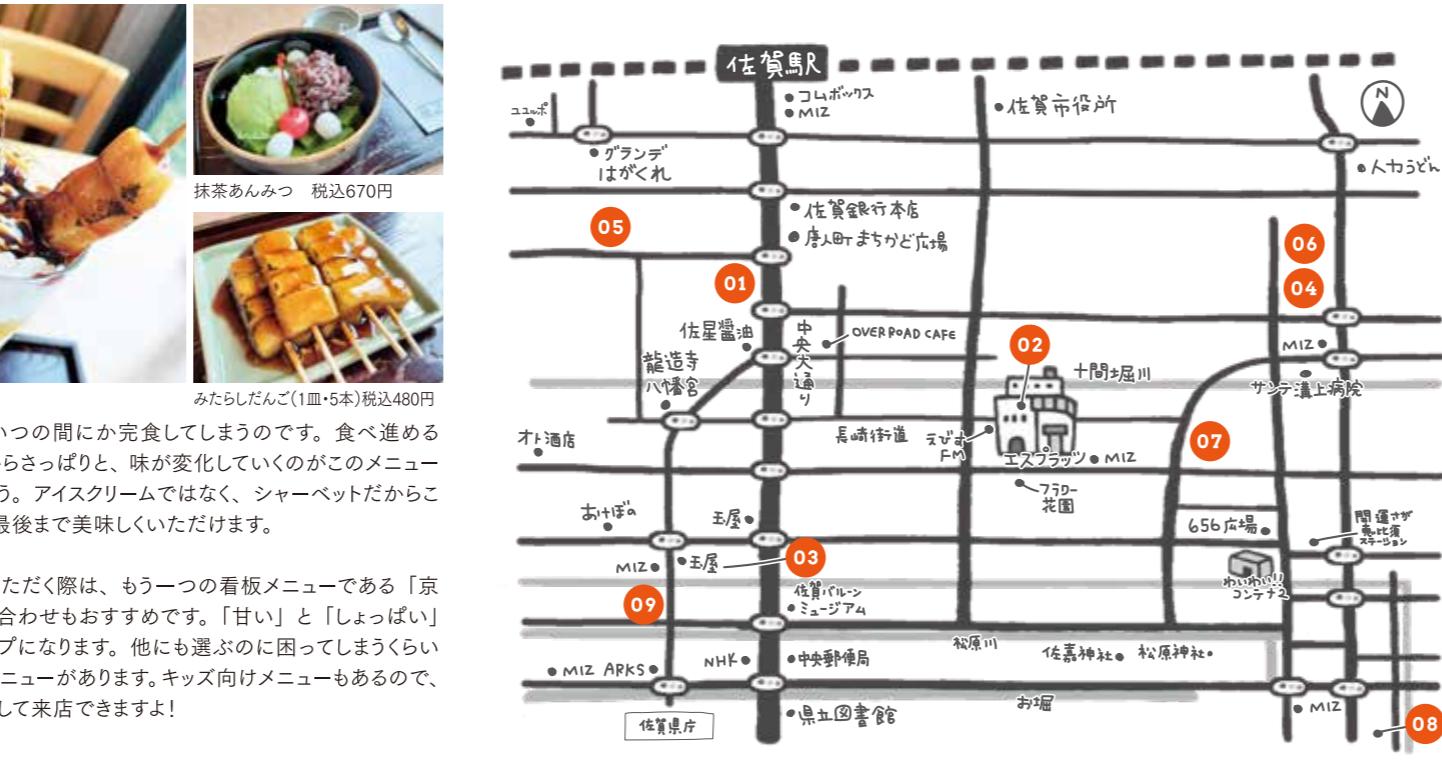
07 醤油タレの香ばしさ×生クリームそして、シャーベットで爽やかに

京風茶房 おちよば



「みたらしだんご」を始めとする甘味と京風らーめんで長く愛され続けていた「京風茶房おちよば」。創業45年目となる今でも、老若男女問わず多くのお客様に支持されている人気店です。オーナーは昔から甘いものが大好きで、将来は甘味処を開きたいという思いから、若い時分にお店巡り。やっとの思いで出会ったのが、京都の老舗甘味処「梅園」でした。そこで約二年半修行し、その後佐賀に戻り20代で開業して今に至ります。

創業当初から続く甘味の看板メニューは、「みたらしだんご」や「あんみつ」。みたらしだんごの生地は上質の国産米粉100%を創業当初より使用。醤油タレは醤油と砂糖、そして葛粉のみ。醤油は佐賀の老舗「丸秀醤油」のものを使っています。だんごは毎朝オーナーが早朝から仕込んでおり、多い日には1日に400本売れることがあるとか。そして、そのだんごを使って、長く人気メニューとして支持されているのが「だんごバフュ」です。バフュには、みたらしだんごが3本刺さっていて、まず見た目にインパクト大。一口食べるとみたらしだんごの醤油タレの香ばしさと生クリームのクリーミーさが絶妙にマジりあり、和洋折衷の味わいを堪能できます。また、だんごの食感とクリームの滑らかさも見事にマッチしていて、下へ食べ進めると、桃とリンゴのシャーベットやみかん、パイナップル、ピーチが敷き詰められ、食べ進めれば進むほど、あっさ



08 やさしい味わいの手作り シュークリーム

マウンテン枳小路



「佐賀のスイーツ」と聞くと何を思い浮かべますか？丸ぼうろ、羊羹など、お土産の定番になっているものの多さがありますが、今回は洋菓子をご紹介します。お店は佐賀市水ヶ江の枳小路（げすこうじ）通り沿いの住宅街の中にある「マウンテン枳小路」。シュークリーム（税込90円/個）とマドレーヌ（税込90円/個）が看板商品の洋菓子店です。こちらは、店主の塚原さんが子育てをされていた時「子ども達に手作りおやつを食べさせたい」という気持ちが高まつたことがきっかけで、約40年前にオープン。手作りと無添加にこだわってお菓子を作り続けてきたそうです。

1日約500～600個を製造しているというシュークリームは、カスターと抹茶の2種類。小麦のいい香りがして手のひらサイズでまんまるなシュー皮の中には、たまごの風味が際立ち弾力があるカスタークリームが詰まっています。塚原さんが自ら試作で作ってきたカスタークリームは、「開店以来一度も味を変えていないのよ」とのこと。そして、シュークリームと同じシュー皮を使った、シューアイス（1個115円～）もお店のおすすめで、一番人気はキャラメリソードだそうです。ひとくち頬ばると、ミルクセーキのようなシャリシャリとした食感のアイスがサンドされており、アイスも豊富な種類に思わず悩んでしまいます。



[INFORMATION]
マウンテン枳小路 ☎0952-29-8760 ●佐賀市水ヶ江2丁目9-22 ●営業時間／8:00～18:00 ●定休日／月曜 ●駐車場／あり