



市民ライターがつくる。さかん街なかMAP

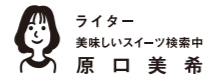


Today is Noodle Day!



03 おしゃれな店内で味わう絶品血うどん

中華料理 光楽園



血うどん 税込 700 円。光楽園の看板メニューです

光楽園は、中華料理店でありながら、カフェのようなおしゃれな雰囲気も持ち合わせています。女性一人でも気軽に立ち寄れるアットホームな空間で、気さくな店主夫妻が温かく迎えてくれるお店です。今日は「麺が食べたい!」という気分の日には、ぜひ光楽園を訪れてみてください。

[INFORMATION]
中華料理 光楽園 ☎0952-23-3059 ●佐賀市中央本町3-25 ●営業時間 / 11:30~20:00※15:00~17:00中休みの場合あり●定休日/不定●駐車場/あり(店舗前)



お店を切り盛りする張さんご夫婦



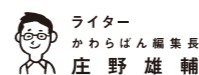
カフェ風の店内、隣にはヨガスタジオもあり



エスプラッツ西口から南に50mほどの場所

04 海鮮居酒屋がつくる「海鮮トマトちゃんぽん」をお昼に!

活魚と主菜の居酒屋 千々



愛敬の通りにはためく「ちゃんぽん」の幟(のぼり)。仕事で前を通るときに、実は気になっていました。お店の名前は「千々」。読み方は「ささ」。この場所では開店 10 年目となる海鮮メインの居酒屋です。店内に一步入ると、まず生簀が目に入ります。ご主人の本村さんは長崎県内の漁師家庭に生まれ、20 歳頃まで漁師、仲卸で 7 年、鮮魚店で 25 年、その後飲食店という経歴の、いわば魚のプロ。元々飲食店を始めたきっかけも、鮮魚店時代のお客さんから熱々の調理した魚も食べたいという声が多数挙がったからだそうです。長年培った目利きを活かして新鮮な魚を仕入れ、夜は海鮮居酒屋として、お昼は海鮮ちゃんぽん等を提供のお店として、愛敬町で営業されています。

麺のメニューとしては、ちゃんぽんや血うどんがありますが、今回は主に「ちゃんぽん」を紹介し(麺は夜営業時も食べられます)。ここで提供されるのは、ご主人が長崎県出身ということもあって、野菜もりもりの佐賀ちゃんぽんではなく、本場の長崎ちゃんぽん。中でも人気ののは「海鮮ちゃんぽん」(昼は税込 850 円)や「海鮮トマトちゃんぽん」(昼は税込 900 円)だそうです。海鮮ちゃんぽんの具材はいか、えび、あさり、キャベツ、もやし、玉ねぎなど季節の野菜、豚肉やきくらげ、かまぼこなど。スープは豚骨スープがベースで、そこに海鮮の出汁が加わり旨味が深みが増していきます。また、トマトちゃんぽんは海鮮ちゃんぽんをベースにトマトペーストを加えたもので、一口食べるとトマトの香りが口いっぱいに広がり、そこに海鮮や豚骨のコク、野菜の甘味がうまく絡んできます。トマトちゃんぽんは、濃厚だけであさりしているので女性ファンも多いようですが、ご主人のおすすめの食べ方は、最初はそのまま食べ進め、途中でトマトスープにチーズを加えて味変すること。個人的には、さらにご飯を加えてマリョット風にするのもありかも?と思いました。そして、それ以外のメニューでは、「海鮮血うどん」(昼



海鮮トマトちゃんぽん (昼は税込 900 円)。一度試してみてください

は税込 930 円)や新メニューの「みそバターちゃんぽん」(昼は税込 870 円)などもご主人のおすすめのようです。

夜営業では、煮魚や焼魚、刺身が特に人気で、他にもふわふわさつま揚げや鰻の蒲焼などもおすすめだとか。以前は夜営業だけでしたが、今年の 6 月からランチ営業もスタートされました。お店は少し目立ちにくい場所にあるので、来店される際は「ちゃんぽん」ののぼりを目印に行ってみるといいかもしれません。ぜひ、足をお運びください。

[INFORMATION]
活魚と主菜の居酒屋 千々(ささ) ☎0952-97-6995 ●佐賀市愛敬町2-18 ●営業時間 / 11:30~14:00、18:00~23:00 ●定休日/日曜 ●駐車場/なし ●Instagram@sasa.izakaya



海鮮血うどん(昼は税込930円)。麺はバリバリ麺



カウンター席と小あがりがあります



「ちゃんぽん」と書かれた幟が目印です。愛敬のセブンイレブンから南に 100m ほど

05 シェフがつくる「冷凍パスタ」お持ち帰りでお店の味を堪能!

デリカテッセンとオーベルジュ cosa



アマトリチャーナ 税込 918 円 (350g) 冷凍パスタは全部で 3 種類

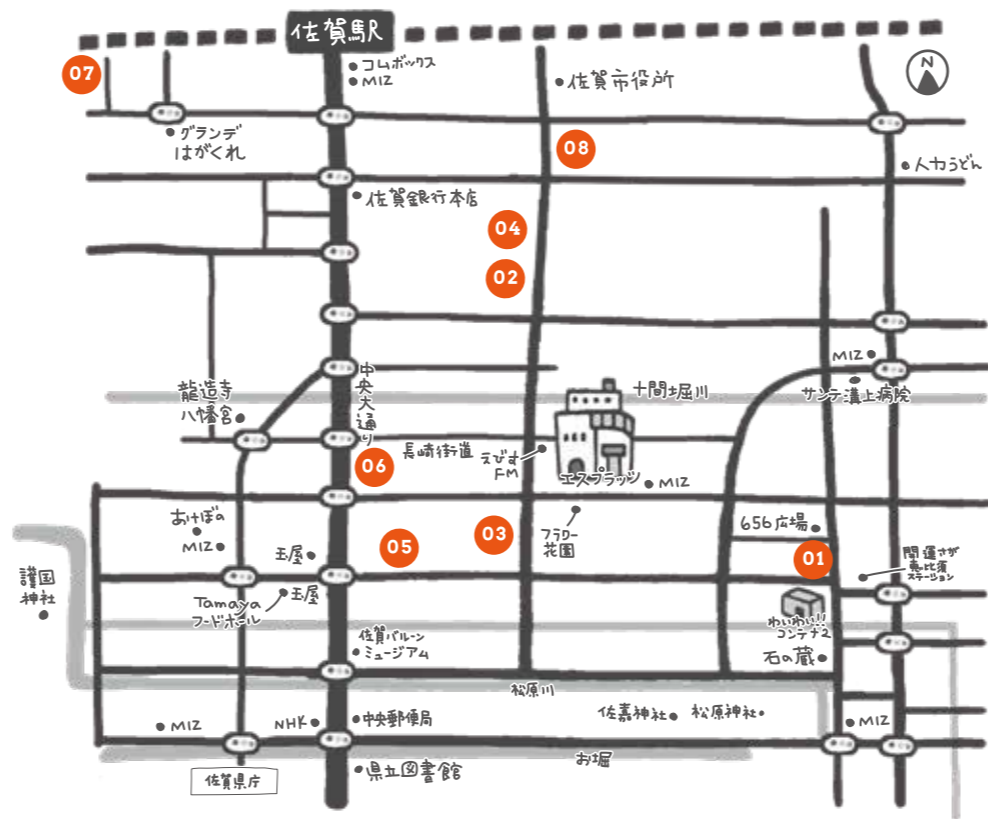
ミシュランのピブルグマンに認定された、イタリアンレストラン「イルソリッソ」が運営するデリカテッセンの「cosa」。素材の味を活かしてつくる本格イタリアンのお惣菜を中心として、シュークリームやプリンといったスイーツ、そしてシェフ厳選のチーズやワイン、オリーブオイル、さらには地元佐賀の日本酒やお酢、お米に至るまで、様々な美味しいものを販売されています。最近は金曜限定のパニーニも注目したいところ!

そして、今回はイルソリッソのランチでも提供されている「パスタ」をご家庭でも食べられるようにした「冷凍パスタ」を紹介します。以前からパスタソースのみは販売されていたが(麺は普通に冷凍するだけでは美味しさを維持できないため)、急速冷凍機の導入をきっかけに麺とソースをセットで提供できるようになったそう。麺にソースがかかった状態でマイナス 40℃で急速冷凍。食べるときは、500W で 5 分 30 秒レンジでチンすると、お店でいただける美味しさに近いパスタを堪能することができます。冷凍パスタ用の麺は、チンすることを考慮してアルデンテより少し固めにゆでているようで、レストランと同じソース、量であわせて、真空に近い状態でパッキングされています。

冷凍パスタの種類は、ポロネーゼ、鶏肉のラグーソースパスタ、アマトリチャーナの 3 つ(いずれも税込 918 円)。麺はイタリア産のスパゲッティで少し太めのものを使用しています。私はトマトソースのパスタ「アマトリチャーナ」にチャレンジしてみました。袋に切り込みをいれて、レンジでチン。一口いただくと、冷凍とは思えないほど美味しい!というのが率直な印象でした。オーナーシェフ富永氏の「お店の味をご自宅でも気軽に味わってほしい」という想いが伝わってくる気がしました。

パスタはお店で食べるのもいいですが、ゆっくりくつろげるご自宅のレストランの味を堪能するのもいいですね。ちなみに、11 月 6 日からは cosa の店内でもパスタランチが始まりました。その他の情報も含め、詳しくはお店の Instagram をご確認ください。

[INFORMATION]
デリカテッセンとオーベルジュ cosa ☎0952-37-9929 ●佐賀市中央本町2-22 ツーベリービル1F ●営業時間 / 11:00~18:00 ●定休日/火曜 ●駐車場/なし ●https://cosa-inn.jp ●Instagram @cosa_info



06 お昼はイタリアンで新鮮魚介を使ったパスタはいかが? KITCHEN&BAR 颯



中央大通り沿い、白山アーケードの「北島本店」南にあるイタリアをイメージした彩りのお店が、以前から気になっていました。それが KITCHEN BAR 颯。ここはオマール海老や生ウニなどの、新鮮な魚介を使った料理が人気のイタリアンレストランです。オーナーの古館さんは 10 代後半から飲食業の世界に入り、レストランバーやフレンチ、イタリアンでの修行を経て独立。オープンして 10 年にわたる店内はワインの赤をイメージした内装で、レンガ調の壁もマッチしています。ゆっくりと食事を楽しみたい方の来店が多く、お客さんの年代層は 40 ~ 70 代が中心だそうです。

メニューはコース料理がメインですが、アラカルトはバーニャカウダーや海老のトマトソース仕立てなど、なんと約 60 種類もあって充実! コースは昼と夜にあり、昼は 3,000 円~ 8,000 円、夜は 4,000 円 ~ 10,000 円という価格帯です。ランチではパスタ SET とドリア SET が人気で、パスタ SET の日替わりパスタはその日の仕入れ状況や「オーナーのきまぐれ?」で内容が毎日変わります。「今日はどんな日替わりパスタかな?」とワクワクしながら行くのも楽しそうですね。また、パスタはソースとの絡みを考えて、イタリアの細い乾麺を使用。ソースの種類に応じて、数種類のパスタからチョイスするらしく、味



生ウニのクリームソースパスタ 税込 1,980 円 外観はイタリアンカラー

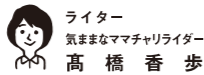
や食感の組み合わせにオーナーのこだわりを感じます。パスタの人気ベスト 3 は①生ウニのクリームソースパスタ (税込 1,980 円)、②オマール海老のトマトクリームソースパスタ (税込 2,380 円) ③有明海苔の佐賀ネーゼ (税込 1,680 円)。私も名前が気になった佐賀ネーゼは、海苔漁師から取り寄せた有明海苔を使っていて、お子さん連れの家族客にも好評と伺いました。

場所柄ランチには会社員の方も来店されますが、並んでいることもあるので、時間に余裕を持って来店するか、事前に予約するのがおすすめ。また、特別な日にディナーでの利用も多く、貸切る場合は 12 ~ 15 名で。魚介パスタを食べたいときはもちろん、今日は普段と違うお店を!という日にコース料理を楽しんでみてはいかがでしょうか。

[INFORMATION]
KITCHEN&BAR 颯 ☎0952-23-8533 ●佐賀市白山2丁目1-25 宮原中央ビル1F ●営業時間 / 11:30~14:30、18:00~22:30 ●定休日/火曜 ●駐車場/なし ●Instagram @kitchenandbarsou

07 「お腹いっぱい 幸せいっぱい」を叶えるうどん屋さん

藤やんうどん



かけうどん+肉+わかめ (税込 590 円)。※かけうどん単品は税込 290 円

みんなでお腹いっぱい、幸せになれるらという願いをうどん店に込めています。

お店の Instagram の投稿に開店当初からのトライ & エラーや日々の心情が綴られ、通いながら温かく見守りたくうらやん屋さん。今回、オープン記念として「街なかかわらばんを見た」で次回来店時の 100 円トッピング無料券がもらえます!
[INFORMATION]
藤やんうどん ☎070-5549-4983 ●佐賀市神野東1丁目7-24 ●営業時間 / ① 6:00~8:00 ② 11:30~14:00 ③ 17:00~20:00 ④ 20:00~24:00 ※①は祝日除く月~金曜のみ営業 ④金・土曜のみ ●定休日/毎月第1,2日曜、毎週水・日曜の14:00以降休み ●駐車場/あり(2台) ●Instagram @fujuyan_2024



3 種の味が日替わりで楽しめる唐揚げ (写真は塩麹味) 税込各 200 円



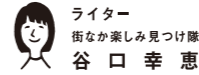
藤やんうどんの店主・藤田さん



お店外観。電車の音が時々聞こえるほかはわりと静かな通り沿い

08 この一杯を丁寧に、気持ちを込めて

らーめん げんこつ



佐賀市役所近く、青地に白の文字で「げんこつ」と書かれた暖簾が目印のラーメン店。お昼時は外に人が並ぶ、カウンター 8 席のみ的人气店です。店主の古賀昌子さんにお話を伺いました。

この店は愛敬町の老舗ラーメン店「いちばん星」で修行した古賀さんが、昨年 2 月にオープンした佐賀ラーメンのお店です。店内は青い壁が印象的で清潔感があり、女性一人でもふらりと立ち寄りやすいお店だと思います。ラーメンは「いちばん星」の味を踏襲。佐賀ラーメンの特徴であるコンがある柔らかなめの麺に丁寧に豚骨で出汁をとった臭みのないあっさりしたスープが絡み、手仕込みのチャーシューと海苔、ネギがのっています。私は生玉子の黄身を入れた「玉子ラーメン」(税込 700 円)をいただいていた。佐賀ラーメンならではの円やかで優しい味のラーメンは、とても美味しかったです。お客さんの中には、ラーメンはもちろんです、ランチセット (+250 円で小ぶりの餃子 3 個、ご飯がつく) やラーメンと「クズクズチャーシューごはん」を一緒に注文をする方も多いそうです。

店内はカウンター席なので客席から気軽に話しかけられる場面もあり、テキパキとお一人で作業しながらもこやかに話している古賀さんは楽しそうでした。仕込みから接客まで全て一人で切り盛りされているので、「休みの日はどう過ごしていますか?」の質問に「1 日中寝ています!」と即答されたのも納得。「とにかく毎日必死です!」と力を込めて言われたのがとても印象的でした。「仕事でいちばん楽しい時間は?」という質問には「やっぱりお店でお客様と接する時間です」とお話ししてくださいました。

「げんこつ」という店名はご両親が以前営まれていた生簀料理店から譲り受けたもの。初めは

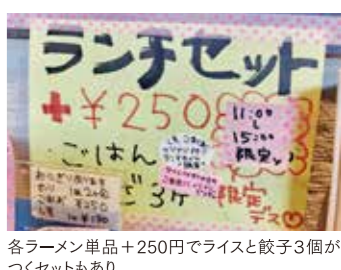


これぞ、ザ・佐賀ラーメン! 玉子ラーメン 税込 700 円

無骨なイメージの店名と古賀さんとのギャップが面白いなと思いましたが、お話を伺った後は、掌に大事なものをしっかりと握りしめてお店を切り盛りされている印象が、この店の名前に基づいて相応しい、と感じるようになりました。

定休日となっている日曜日にも開店していることがあるそうなので、ぜひ Instagram をチェックしてお出かけください。

[INFORMATION]
らーめん げんこつ ☎952-38-6090 ●佐賀市愛敬町13-5 ●営業時間 / 11:00~17:00(OS16:45) ●定休日/日曜、不定(Instagram で確認) ●駐車場/なし ●Instagram @genkokotoku



各ラーメン単品+250円でライスと餃子3個がつくセットもあり



席はカウンター 8 席のみ



市役所南のドラモリのそばです