

TOPICS



スタイリッシュな看板 ホテル入口 玄関ドア開けてすぐ 広いダイニングテーブル

手前はアイランドキッチン 冷蔵庫やレンジもあり キッチンにはIH ベッドルーム②

パウダールーム バスルーム バスルーム横のテラス ホテル外観

【INFORMATION】  
Villa 石の蔵 MATSUBARA ☎0952-27-8851 ●佐賀市松原2丁目14-1  
●https://villa.ishinokura.com/facility/1132.html

### 『Villa 石の蔵 Hotel MATSUBARA』 呉服元町のわいわい!!コンテナ2南側にOPEN!

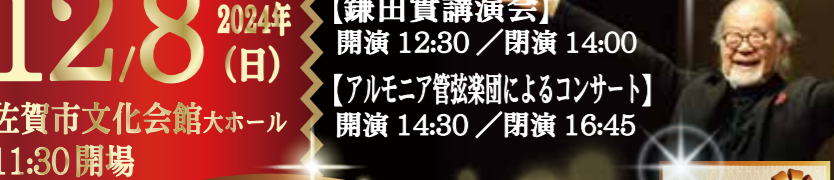
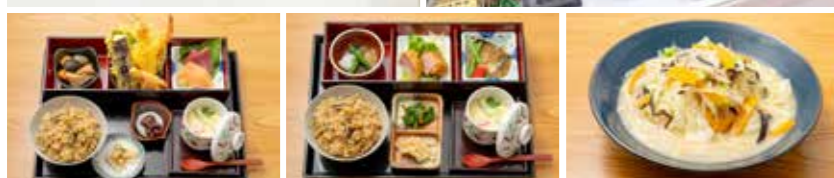
わいわい!! コンテナ2のすぐ南側に、一棟貸しのホテル『Villa 石の蔵 MATSUBARA』が10月10日にオープン。大財にある同じ形態のホテルの2号店という位置づけで、テーマは「街なかのリゾート」。高い天井にモダンな家具や照明、広いバスルームなどアジアリゾートを意識した空間の中で、日々の忙しさを忘れられるような時間を過ごすことができます。街なかにあるので、近くでご飯を食べたり、バーに飲みに行ったり、スーパーに買い出しに行ったり、観光名所を巡ったり…。街なかならではの利便性を享受できるのも魅力。女子会としての利用や、とにかくゆっくり過ごしたいという方、観光需要など様々なシーンで利用できます。ありふれた日常の中で、ちょっとと特別で、ちょっと贅沢な時間を隠れ家的な空間で楽しみたい方はいかがでしょうか?

- 【部屋】リビング、ダイニングルーム、キッチン、寝室×2、バスルーム、パウダールーム、トイレ
- 【その他サービス】
  - ・チェックイン15:00～・チェックアウト11:00～・朝食、夕食はなし・施設常駐スタッフなし
  - ・全室禁煙・飲食分の持ち込み制限はないが、強い臭いなど、施設が汚れるような利用は不可
- 【備品】
  - 洗面室 フェイスタオル・バスタオル・ドライヤー・歯ブラシ・カミソリ・綿棒  
拡大鏡・ヘアブラシ・ヘアターバン
  - 浴室 ボディソープ・シャンプー・コンディショナー
  - 化粧品 クレンジング・洗顔・化粧水・乳液
  - キッチン 冷蔵庫・ミネラルウォーター・電子レンジ・ポット・IHコンロ・お皿  
コーヒーマグ・グラス・スプーン・フォーク・ナイフ・果物ナイフ  
ワインオープナー・栓抜き・フライパン・包丁など
  - 無料貸出 ベビーベッド・ベビー用テーブル付チェア(要予約)
  - 予約 専用の宿泊予約ページ(右QR)にて、予約及び料金や空室状況が確認可能



TOPICS

### 玉屋でお買い物の際は、フードホールでランチ!



玉屋ご膳 税込1,580円 健彩ご膳 税込1,380円 野菜ちゃんぽん 税込980円  
カツカレー 税込980円 エビフライハンバーグ 税込1,680円 スタミナ焼定食 税込1,200円  
ブーバーランチ 税込780円 昭和を感じさせる「ペナント」 フードホールの客席の様子

昨年借しめながら南館7階のレストラン街を閉鎖した佐賀玉屋でしたが、9月13日に南館6階に「Tamaya フードホール」としてレストランをリニューアルオープンしました。メニューは一番人気の「玉屋ご膳」や「健彩ご膳」をはじめとして、野菜ちゃんぽんや天ざるそばといった種類、親子丼等の丼もの、カレー、お子様向けの「ブーバーランチ」などいろいろ。まるで昭和のファミレスで提供されていたような素朴で懐かしく、毎日でも飽きがきにくいようなメニューが用意されています。

「本館7階のレストラン街を閉鎖したあとは、ゆっくりつろいでいただける場所が少なくなったので、急いでお買い物を済まされる方が多くなりました。フードホールができたことで、一日ゆっくりとお買い物ができるようになったという声もいただいています」と佐賀玉屋の担当者。また、このフードホールは、メニュー以外でも随所に「昭和」を少し意識されています。店内奥の壁一面に貼られた「ペナント」をみると、昔の旅行気分を思い出す方もいるでしょうし、若者には逆に新鮮かもしれません。そして、店内は何より肩肘張らずにくつろげそうな空間が広がっています。通路も広いのでベビーカーでも安心です。ぜひ、お食事の際はお立ち寄りください。

【INFORMATION】  
佐賀玉屋 ☎0952-24-1151 (代表) ●佐賀市中の小路2-5 ●営業時間/南館 6F フードホール 11:00～16:00 (OS) ※席は17:00まで利用可能、佐賀玉屋全体 10:00-20:00 (南館2～7F は～18:30) ●定休日/HPにて確認 ●駐車場/あり ●Instagram @sagatamaya

人とまちをつなぐローカルメディア

# 街なかかわらばん

TAKE FREE さが

2024.11.15 号  
no. 70  
Machinaka Kawaraban

## 特集 『今日は麺の日!!』

街なかのおすすめ空き店舗情報更新中!  
www.kawaraban-web.com



「今日のお昼は無性に麺が食べたい〜!」「今日はさくっとお昼を麺で済ませたい!」「飲んだ最後は麺で済ませたい!」。うどん、そば、パスタ、ラーメン、ちゃんぽんなど、私たちの身のまわりには様々な麺料理が存在します。もちろん高級店もあると思いますが、麺料理って比較的気軽に立ち寄れるお店が多いのではないのでしょうか。これから徐々に寒くなることで、今回は街なかの麺を特集します。

### 01 ラーメンと真摯に向き合う大将が作る 渾身の「佐賀ラーメン」 一休軒 呉服元町店



漂ってくるスープの香りに「あ〜今日もいい匂い、おなかすいた!」となるのが私たちの日常。そう、私たちが働くわいわい!! コンテナ2のお隣は、ラーメン屋さん「一休軒」。スープがどんな炊き方なのか、チャーシューの部位がどこなのか、麺がどのものなのか、何回か聞いてはいるけど、私たちにあまり重要ではないです。ラーメンはお店ごとに違い、個性が強い食べ物。その個性に「合う」か「合わない」かが重要で、お隣の個性は私たちにすこぶる合っているんです。



特製ラーメン 税込1,200円。佐賀ラーメンといえば、これ!というビジュアル

一休軒呉服元町店のスープはしっかりといて優しい豚骨、佐賀ラーメン。薄切りの塩チャーシューが乗っていて、ラーメンにもご飯にも相性◎。お気に入りの食べ方はやわ麺+ご飯です。「え?」と思われるかもしれませんが、麺のおいしさを知るにはやっぱりやわ麺です。コシヨウが得意な方はぜひ、山盛りのコシヨウを乗せてどうぞ。一口、二口麺を食べたら、チャーシューでご飯を包み、佐賀海苔とねぎをのせてパクリ。そして、そのままスープをレンジで一口。今、書いてるだけで、すでに食べたくなってきました!初めてなら迷わず特製ラーメンをどうぞ。卵黄はレンジで割って麺に絡めてみて。それと、常連さんにはぜひ辛い白ごま担々麺がおすすめです。肉味噌とナッツのコクがたまりませんし、もちろんご飯は必須。丼に盛られた辛子高菜と紅しょうがは好みで食べ過ぎる分だけ。来店の際はお腹をペコペコに空かせてどうぞ。



卵はレンジで割って麺を浸す! 白ごま担々麺 税込980円 わいわい!!コンテナ2の隣

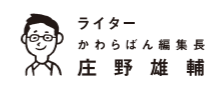
ほら!もう食べたくなったでしょ?一度足を運んで、その美味しさをぜひ体験してみてください。(そのあと、隣のコンテナにもお寄りください!)

大将やご家族がまっすぐにお客様と向き合い、ラーメンと真摯に向き合っているからこそこの味。開店前、必ずカウンターの端に座り、その日の味を確認する後ろ姿。閉店後にお持ち帰りや発送用の仕込みをする姿。真夏の暑い日に熱中症になりながらもしゃきと釜の前に立つ姿。そんな大将の姿が生み出す、あの一杯のラーメン。これこそが、私たちの誇りなんです。

【INFORMATION】  
一休軒 呉服元町店 ☎0952-27-2180 ●佐賀市呉服元町1-8 ●営業時間/火～金曜11:00～14:30、土曜11:00～14:30・18:00～21:00、日曜・祝日11:00～16:00 ●定休日/月曜 ●駐車場/なし ●Instagram @sagaramen.ikkyuken ●メニュー/特製ラーメン 税込1,200円、ラーメン 税込800円、白ごま担々麺 税込980円 その他

お隣の「わいわい!!コンテナ2」にも、ぜひお立ち寄りください!  
■お問合せ:090-9586-9445 開館時間:10:00～18:00(月曜休館)

### 02 愛敬町でリーズナブルな中華料理店を発見! 中華料理 大猩猩



今回の特集の取材先を検討しているときに、ある市民ライターさんより一通のメールが届きました。「愛敬にある中華料理の大猩猩さん。汁なし担々麺が好みの味でした。知る人ぞ知るお店って感じす」とのこと。気になったので、早速特集で取材させていただく事にしました。



汁なし担々麺 税込1,000円(左) 酸辣湯麺 税込1,500円(右)。酸辣湯麺は二人でシェアしてちょうど良い量かも

「中華料理 大猩猩(ダーシンシン)」。一風変わった店名ですが、意味は中国語で「ゴリラ」。店主田中さんの知人が店主ご本人をイメージして名付けたそうです。田中さんがお店として大事にしているのは「中華料理をリーズナブルな価格で提供すること、そして「手作りを大事にすること」。彼は高校卒業後に上京し、四川料理の草分け的存在である「四川飯店」で約6年間修業、その後ホテルニューオータニ佐賀にある大観苑を経て、2024年6月26日にこのお店をオープンしました。四川飯店出身ということもあり、料理は陳麻婆豆腐(税込1,200円)や担々麺(税込1,200円)の単品をはじめとする四川料理がメインで、他にも各種チャーハンや肉、野菜の炒め物系等、多くの単品メニューがあります(単品の詳細はお店のInstagramを参照)。



1Fはカウンター席です 2Fはテーブル席。宴会にどうぞ! 大きい看板はないので、注意して!

そして、麺料理としてお店が特におすすめするのは「汁なし担々麺」(税込1,000円)です。そもそも本場四川では、担々麺と言えば「汁なし」が基本であり、このタイプを佐賀で提供しているお店は少ないとのこと。麺を香辛料が効いた胡麻ペーストのタレと自家製辣油(ラー油)を効かせた肉味噌で和え、白髪ネギと青ネギの辛味が相まって日本人の口に合うよう仕上げられています。また、他に私が気になったのは、「酸辣湯麺」(税込1,500円)。酸辣湯麺はお店によってさらっとしたスープか濃厚なスープに分かれますが、こちらはさらっとタイプ。酸味と辛味が効いたスープとビールの組み合わせはたまりません。味のポイントの一つはここでも自家製辣油(ラー油)と胡椒。そもそも全メニューを通してこだわっている点が、味のベースにもなっているこの「辣油」だそう。数種の唐辛子を独自に配合し火を入れる時間なども微妙に変えることで、麺用や麻婆豆腐用というように複数の辣油を手づくり。料理によって使い分けているそう。また、様々な単品料理で使用する「蒸し鶏」は一匹丸ごと仕入れて、手間暇を惜みず丁寧に仕込み

12/8 2024年(日)  
佐賀市文化会館大ホール 11:30開場

【鎌田實講演会】  
開演 12:30 / 閉演 14:00  
【アルモニ管弦楽団によるコンサート】  
開演 14:30 / 閉演 16:45

特別ご招待のため  
入場料は  
いただいて  
おりません

講演者の「がんばらない健康長寿実践術」第17回講演会  
& 2024クリスマスコンサート

イベントの詳細・申込について  
ミズ・溝上薬局各店、もしくは公式LINEにて、ご案内・申込受付を行っております。  
LINE申込は下記QRコードを読み取ってください。LINEで電子チケットをお送りします。店舗での受取り不要でとても便利です。

TEL 0952-22-7974  
FAX 0952-22-7974  
MAIL mizu@misuzo.co.jp

株式会社ミズ本社 ☎0952-22-7974  
(受付時間 平日9:00～17:00)

### 街なかかわらばん INFO ごあんない

ご意見・ご感想、お問い合わせはコチラへ

### 街なかかわらばん 編集室

〒840-0826 佐賀市白山二丁目7-1 エスプラッツ2F  
[特定非営利活動法人まちづくり機構 構成員マニテさが内]

TEL 0952-22-7340  
FAX 0952-22-7346  
MAIL kawaraban@humanite-saga.com

編集後記 個人的にお昼はよく麺を食べます。ちゃんぽん、焼きそば、うどん、ラーメンといったところでしょうか。熱々の麺をすすると幸せな気分ですが、年齢的に炭水化物の取りすぎには注意したいところ…。(編集長 庄野 雄輔)

●アートディレクション・デザイン/松本健児(PINEBOOKS) ●イラスト/山本朋(YAMAHASHI DESIGN) ●ライター/みは・えり、庄野雄輔、原口美希、田中憲一、高橋香歩、谷口幸恵

【INFORMATION】  
中華料理 大猩猩(ダーシンシン) ☎0952-20-7004 ●佐賀市愛敬町2-25 ●営業時間/18:00～24:00(OS 23:00) ●定休日/日曜 ●駐車場/なし ●Instagram @da2xing0xing24