



ある日「交流コンテナ」を覗いてみると…。ドアを開けた途端、賑やかな笑い声とともに美味しそうな香りが広がってきました。仲良し出店者さんたちが集まってコンテナで定期的に行われている「あおぞらマルシェ」。この日は交流コンテナで開催されていました。香りの正体は、ホットドックやドリンクを販売する「CO4 KEL（こしける）」さん。チーズやチリソースなどトッピングも選べるホットドックは人気メニュー。季節によってカレーやシチューが登場すること

もあります。その隣には「和楽々」さん。ベビー用品のスタイやしぼり袋、防水加工のマナーバッグ、着物生地のパーチ、人気の龍柄ショルダーバッグなど。さらに奥には、あおぞらマルシェの新メンバー「apapane」さん。ボイジャータロットや数秘術など、カードを選んで楽しむ占い的人气です。出店回数はまだ少ないものの、すでにファンが増えています。

あおぞらマルシェは月に数回開催され、そのたびに出店者さんの顔ぶれも少しずつ変わります。訪れるたびに新しい出会いと発見があるマルシェです。



【INFORMATION】
わいわい!! コンテナ 2 ☎090-9586-9445 ●佐賀市呉服元町2 番地内 ●開館時間／ 10:00～18:00 ●休館日／月曜 ●駐車場／なし ●インスタグラム @waiwaikontena

TOPICS

バルーンミュージアムのすぐそばにOPEN
松原川を眺めながら楽しめるフレンチレストラン

カウンター10席のみの店内



コース料理の一例

バルーンミュージアムの斜め向かい、一階におにぎり店が営業しているビルの二階にフレンチの「プチレストラン」がオープンしました。名前は「Cypres（シプレ）」。フランス語でヒノキ科の常緑樹に由来し、店主古賀さんがその色「緑」を店名として表現されたそう。古賀さんはフランスでの修行、大阪や東京でのレストラン勤務を経て地元佐賀市にこのお店をオープン。畏まらず、かといってラフな雰囲気でもない、落ち着いた空間の中でお酒と料理を楽しめるスタイルになっています。佐賀の食材をメインに取り扱い、皿や器は全て有田焼、カウンター 10 席のみのこじんまりしたお店なので、2～3 人で来店される方が多いようです。

料理は税込 6,600 円の季節のコース料理（冷前菜、温前菜、魚料理、肉料理、デザート※内容は季節によって異なる）がメインですが、仕入によってはアラカルトメニューも少しずつ増やしていくとのこと。お酒はフランスワインと日本ワインのラインナップに力を入れています（フランス産のぶどうジュースもあり）。

「地域に愛されるお店を目指します。畏まらず楽しく過ごしていただければ」と古賀さん。目の前のイルミネーションを眺めながらゆっくり食事を楽しむのはいかがでしょうか。

【INFORMATION】
Cypres（シプレ） ☎080-1773-1078 ●佐賀市松原 1 丁目 2-20 ECXIA ビル 2F ●営業時間／ 18:00～24:00（OS 23:00） ●定休日／月曜 ●駐車場／なし ●インスタグラム @petit_restaurant_cypres

TOPICS

健康や美、癒しを意識したバーがOPEN
兵庫にあるリラクゼーションサロンの姉妹店

店内の様子。バーには比較的光る店内



1883 MAISON ROUTIN

愛敬町のドラム向かいに 2025 年 7 月にオープンしたバー「Relax & Bar bless（ブレス）」。佐賀市兵庫にあるリラクゼーションサロンの姉妹店です。店主は Self love の代表を務める樋渡さん。コンセプトはサロンと同様に「自分を大切に」というもの。サロンでの施術は主にカラダの外からですが、このバーでは単にドリンクを楽しむだけではなく、健康や美を意識したドリンクや会話を通じてカラダの内面から「癒し」を提供していきたいそうです。

そういった思いを反映しているのが「1883 MAISON ROUTIN」という、フランスの自然派シロップを使ったノンアルコールカクテル。人口甘味料ではなく、サトウキビを使用したノンコレステロールのシロップで、すっきりした味わい特徴です。bless ではライチやパイナップル、レモン、モヒートミント、ブルーキュラソーなどがラインナップされており、ノンアルコールカクテルだけでなく、アルコールでも楽しめます。また、他のアルコール（ウイスキーや日本酒、ビールなど）もあり、フードは一階で営業する創作料理 IRIS のディップ等を準備。今後は少しずつ健康を意識したメニューを増やしていくそうです。「日々の疲れを癒しに気軽に来ていただければ…」と話す樋渡さん。女性一人でも気軽に足を運べるお店がまた一つ街に仲間入りしました。

【INFORMATION】
リラックス&バーブレス ☎なし ●佐賀市愛敬町 13-2 2F ●営業時間／ 21:00～ ●定休日／インスタで確認 ●駐車場／なし ●インスタグラム @relaxandbar_bless ※チャージ料あり

TOPICS

県内初! 民間の学童機能を備えた英会話スクール「マップルキッズアフタースクール」が12/1にOPEN

12 月 1 日、柳町の大間制服横に、佐賀県内では初めて民間の学童機能を備えた英会話スクールがオープンします。特色は、ネイティブ講師および日本人バイリンガル講師により、長時間・高頻度で英語のみの環境で過ごすことができる点です。歌やゲーム、クラフト、読み聞かせなどの多彩なアクティビティを通じて、子どもたちが英語を「学ぶ」のではなく、「使いながら自然に身に付けていく」環境が設けられます。講師はアメリカの大学院で英語教授法（TESOL）と第二言語習得を専門に学び、自身も実子にバイリンガル教育を行っているため、乳幼児期からお子さんの英語教育に関心を持つ親御さんに対して、英語絵本の選び方や家庭での取り組み方など、具体的かつ再現性の高いサポートを提供できるのが強みです。

現在は、今月より無料体験レッスンと 2026 年度 4 月からの入会予約受付がスタートしています。



【INFORMATION】
マップルキッズアフタースクール ☎なし ●佐賀市柳町 1-7 ●営業時間／ 10:00～18:30 ●定休日／土・日・月曜、祝日 ●駐車場／あり ●HP https://maplekids-saga.com/ ※問合せは HP の問合せフォームより

街なかかわらばん 〆 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 〆 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ユマニテさが内】

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



今回は初めて「定食」を切り口にしてみました。みなさんはランチメニューをチョイスするとき、すぐ決められる派ですか？私は対峙した瞬間の「気分」で決めます。3 分前と気分が変わることもしばしば（笑）。(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／山本翔(YAMAHASHI DESIGN) ●ライター／田村史子、高橋香歩、原口美希、谷口恵恵、庄野雄輔、近藤亜沙美、増本恵、みほ・えり

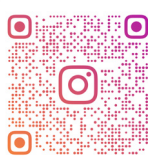
「今日のお昼は定食気分」

街なかのおすすめ空き店舗情報更新中!

www.kawaraban-web.com

公式HP

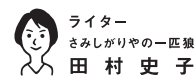
インスタグラム



KAWARABANSAGA

01 地産地消、自家製を大切に
家庭的で、こだわりの味

むとう



ライター
さしがりの一匹狼
田村 史子

中央大通りに面した「むとう」は、ガラス張りが印象的な新店です。この地に開店して 20 年目、お酒と家庭的な料理が楽しめることで人気ですが、屋は定食メニューを揃えたランチが楽しめます。

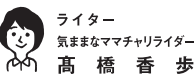
定食メニューは、揚げ物や肉料理などのメイン料理に、契約農家さんから取り寄せる「さがびより」のごはん、無添加味噌の風味をしっかりと感じられる昆布出汁の味噌汁、手作りドレッシングの彩サラダ、自慢のだし巻き（夜メニューの甘い味付けとは異なり、ごはんに合うしょっぱめの味付け）、その時々で変わる手作りのお新香、ドリンクがセットになって税込 1,000 円！地産地消を大切にしている、佐賀の新鮮でおいしい野菜がたっぷり味わえるだけでなく、チキン南蛮などのタルタルソースやカレーライスのらっきょうなども自家製というこだわりようです。

定食でも味わえるマーボー豆腐は人気メニューのひとつ。豚肉 2 種を粗挽きして使う自作の肉味噌がたっぷり使われているため、肉感がしっかりしていて食べ応え十分。粒状の山椒とブラックペッパーをすり鉢ですり潰して使うので、スパイスの辛みがしっかりと効いています。ほかに、カレーも人気です。丸 2 日煮込んだスパイシービーフカレーはもちろん、たまに登場する、仕込んだ料理の出汁が贅沢に使われたキーマ、グリーン、マッサマンといったカレーに出合えたらラッキー！デザートには、これまた手作りのアイスクリーム（ランチは＋100 円で提供）もオススメ。卵不使用なので意外とあっさりしていて食後の口直しにぴったりです。

来店したら、店内にあるおすすめメニューのボードは要チェックです。店主武藤さんの気分やその日の仕入れで決まるメニューが掲示されています。取材時に居合わせたお客さんは、「だし巻き卵がとってもおいしかったです！野菜もたっぷり味わえるのがいいですね。同僚にも薦めます！」と話されました。

02 駅のそばのカジュアルな居酒屋で
品数豊富な「おばんざい定食」を!

酒と飯 豆たん



ライター
気ままなママチャリライダー
高橋 香歩

ご飯に味噌汁、おかずがあれば完成する伝統的な日本の食卓。昔からこのような組み合わせの和食が 1 セットになった「定食」には安心感を感じます。お味噌汁を一口、そしておかずやご飯を一口ずつ…。定食がある風景は穏やかでお腹も満たされてゆく日常という感じがします。

佐賀駅南口（佐賀城口）から徒歩約 2 分の「酒と飯 豆たん」のランチは、平日お昼の 2 時間のみ注文できる「おばんざい定食」です。旬の野菜をとり入れた手仕込みの小鉢が 4 品付き、メインの料理は月替わり 2 品、レギュラー 7 品の中から 1 品選べます（10 月の月替わりはスパイシーチキン定食・ぷりぷり海老マスタードマヨ定食でした）。お漬物や、セルフサービスで食後のコーヒーも付きます。中でも人気なのは月替わり料理に続いて、温泉卵つきの肉豆腐や、さみチーズ定食など。ボリュームにも定評があります。他には、からあげ、漬けカツ、トンテキ、さばみそ、ハンバーグというレギュラーメニューが揃います。税込 900 円台のメニューが最多です。

定食でありながら 4 種の副菜をお出しすることで、小さな変化を楽しみに通う常連さんもじわじわと増えているようです。「ご来店時が最も食べたい時だと思います。スピーディーな提供時間、ご飯がすすむ味付けを心がけています」と、店長の城さん。スタッフさんも元気に連携しながら働いていました。広々としたカウンター席やテーブル席、2 階には個室があるのも特徴です。駅周辺のオフィスや市役所にお勤めの人、買い物客のほか、外国人旅行者が気軽に日本の定食を味わう姿が見られます。

そして、夜はガラリと変わり、佐賀の食材や佐賀の日本酒をメインに大衆居酒屋スタイルを楽しめるお店となります。近隣のホテルに宿泊する県外からのお客様も多数。A5 ランクの佐賀牛を使用したリブロースとウニの炙り焼き、これは注目の一品です。

「SAGA BAR」「駅前ワイン食堂 BIBI」「炉端ハチクッ」「ばってん酒蔵」なども同じ「バッテン」グループ店。10 月 10 日には、「やきとり 活き造り こがね」が佐賀市唐人にオープンしました。気分に合わせてチョイスできるお店が街なかにもどんどん増えています。方言を元にしたかわい



肉豆腐定食温泉卵付き 月替わりはinstagramで発信



さばみそ定食



店内の様子。1Fはカウンターとテーブル席



白い大きな暖簾が目印

【INFORMATION】
酒と飯 豆たん ☎0952-37-3381 ●佐賀市駅前中央1丁目3-56 ●営業時間／11:30～14:00(OS 13:30)、17:00～23:00(OS)（ランチは平日のみ） ●定休日／日曜 ●駐車場／なし ●インスタグラム @mametan_saga ※定食の金額は税込900円～1,000円。メインにより異なる。