



花のある日常

09 「コンテナはいつも花いっぱい」

ライター
わいわい!!コンテナ2スタッフ
みほえり

春ですね〜 コンテナ近くのお花屋さんにも、寄せ植えにぴったりな色鮮やかな春の花がたくさん並ぶようになりました。わいわい!! コンテナ 2 には、芝生広場やウッドデッキなどに植木鉢を置いていて、お手入れを園芸サークルのボランティアの皆さんと一緒にしています。

毎月 1 回の活動では、今度は何を植え替えようかと花屋さんに行って選んだり、夏にはグリーンカーテン用にゴーヤの苗を植えたり、草が生える時期には芝生広場などの草取りを楽しくおしゃべりしながら行っています。活動後には、ウッドデッキで少しティータイムも楽しめます。

園芸サークルの皆さんのおかげで、コンテナ敷地にはいつもカラフルで賑やかなお花がたくさん咲いています。活動に興味がある方は、お気軽にわいわい!! コンテナ2にお問い合わせください。

【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

TOPICS

中央本町に昨年末にOPENしたカフェバー「ちよいcafe&雑貨 IRENEのお店」



ホットサンド 税込800円(ドリンクは別)



絶品チャイ 税込600円

昨年末、佐賀市中央本町にカフェバー「ちよいcafe&雑貨 IRENEのお店」がオープン。このお店が目指すのは「地域の方が気軽に集える場所」としてのカフェです。オーナーのアイリーンさんは福岡でのカレー移動販売を経て三瀬や背振でカフェを経営していましたが、コロナ禍で閉店。いずれはまたカフェをやりたいという思いを胸に秘めていたときに、たまたま知人の紹介で今の物件に縁があり出店することに。

フードの看板メニューはホットサンド。種類はベーコンエッグチーズ、佐賀海苔チーズ、チーズナポリタンの三種(税込各 800 円)です。レタスやトマトもサンドされ、見た目はクラブハウスサンドに近くボリュームがあります。他にはその日の気まぐれでルーや具材が変わる「気まぐれカレー」(税込 1,000 円)やナポリタン(税込 900 円)、そして、オーナーの気まぐれ定食(税込 1,200 円)にも注目したいところ。金曜だけランチ営業(12 時〜)をやっています。そして、ドリンクのおすすめは 6 種のスパイスをブレンドした「絶品チャイ」(税込 600 円)。ちよい呑みセット税込 1,300 円(小鉢 3 種 + ドリンク)もあり、屋からカフェバーとして楽しめるお店です。

【INFORMATION】
ちよい cafe&雑貨 IRENE のお店 ☎090-9479-6273●佐賀市中央本町 7-11 1F●営業時間／15:00～23:00※金曜は 12:00～ランチあり●定休日／月、第 2・4 日曜●駐車場／なし●Instagram @irene_s_cafe

TOPICS

呉服元町にあるお試し出店の場所「セカンドキッチン」の利用者を絶賛募集中!



建物の外観



店内。ショーケースもあり



店内の奥の厨房の様子

656 広場の北側にある建物「呉服元町ストリートマーケット」。そこで昨年三月までベーグル店「MOMs' Bagel」が営業していた区画は、お試し出店の場所「セカンドキッチン」として、利用者を募集されています。ここは「みんなの“はじめる”を応援する場所」というのがコンセプト。飲食店・食品製造販売店向きの区画です。

設備は電気、ガス、水道、トイレといった基本インフラに加え、エアコン、冷蔵庫、冷凍庫、製氷機、オープン、ミキサー、IH コンロ、ドウコンディショナー設備、冷蔵ショーケース、その他調理器具なども揃った充実ぶり。施設で飲食店営業許可や菓子製造許可をとってあるので、まずはお試しでカフェやスイーツ・パンのお店をやってみたいという人にとっては、おすすめの場所です。1 日からでも利用可能なので、詳しい利用料金、その他条件を知りたい方はまずはお問合せを。また、お試しではなく、賃貸を検討したいという人も相談にのっていただけるそうです。

「楽しみながら呉服元町と一緒に盛り上げていきたい!と考える方に利用していただきたい」と施設の管理会社スタッフ。気になる方はぜひお問合せください。

【INFORMATION】
SECOND KITCHEN ●佐賀市呉服元町 2-22
※利用に関する問合せ ☎0952-37-5883 (マチノシゴバ COTOCO215)●佐賀市呉服元町 2-15

街なかかわらばん

市民ライター募集中!!



街なかかわらばんの市民ライターになると・・・

まちづくりボランティア活動(取材費あり)としての市民ライターを通して、取材をきっかけに様々な人との出会いや繋がり、街なかの最新情報をゲットできるかもしれません。参加したいときにだけ気軽に参加できるのが特徴です。ご興味ある方は、まずは編集室までお問い合わせください。

●問合せ先／街なかかわらばん佐賀編集室(まちづくり機構ユマニテさが内)☎0952-22-7340

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ユマニテさが内】

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



いよいよ春ですね! 個人的には子どもを公園で遊ばせやすい季節なので、大好きです。皆さんはどうやって春を満喫されますか? (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／高橋香歩、庄野雄輔、草田彩夏、田村史子、中村玲那、原口美希、みほえり

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

2025.3.15 号

no.72

Machinaka Kawaraban

「食卓に華を×

花のある日常 vol.2」

街なかのおすすめ空き店舗情報更新中!

www.kawaraban-web.com

いよいよ春がやってきます! 今回の特集のキーワードは「HANA」。一つ目の「HANA」は「食卓に華」。たまには食卓を華やかにしたいなあとというとき、テイクアウトで素敵なメニューを加えてみるのはいかがでしょうか。そして、もう一つの「HANA」は「日常に花」。春は花をうーんと楽しめる季節ですし、普段はあまり花を飾らない人も、たまには飾ってみると日常が少しだけ心豊かになるかもしれません。ぜひ、「日常」の中で「非日常」を少しだけお楽しみください。

公式HP



Instagram



食卓に華

01

心がホカホカになる、しあわせな「うなぎ時間」

本家 木原鰻屋

ライター
気ままなママチャリライター
高橋香歩

県庁通り沿い、佐賀玉屋の交差点そばに佇む「本家 木原鰻屋」は、今年でちょうど創業 70 年。2 代目の橋村敬文さんはこの 28 年間、叔父の木原弘さんから受け継いだお店を守り続けています。店内は奥へと広く作られ、テーブル席、小上がり、団体客向けの座敷のお部屋も用意され、それぞれすっきりと整えられた気持ちよい空間です。

橋村さんが特に大切にしているのは創業時からつぎ足しながら一定量を保ち続けているという「タレ」。鹿児島県大隅産の鰻を佐賀市内の本家である卸店より毎朝仕入れ、浸けながら焼きます。その炙りの風味や素材の旨味も溶け込んだタレは、やはりお店毎の違いが出るでしょう。少しずつ加えるタレは以前より甘さを抑え、ご飯の甘みを引き立てるなど、今の時代の味覚にも合わせながら調味しているそうです。

「鰻セロ蒸し」を持ち帰らせていただき、包みを開けたところ、なんと、容器も木でできたセロ。ほどよく湿度を逃して、ご飯のもちもち感と鰻の香ばしさが感じられます。しかも、少し時間をおいて冷めてからもふわっとした身とご飯の食感がよく、とても味わい深いことに驚きました。老舗の「のれん」を背負っていても、料理は、「身近な家族にも食べさせられるように」と思いながら作っているという橋村さん。お店には県外や海外からのお客様も訪れ、時には醬油やわさびを添えて提供される「塩焼き」などの注文も受けるとか。

昭和 51 年 9 月、当時の皇太子ご夫妻(現在の上皇ご夫妻)が若楠国体で御来県の際にセロ蒸しを召し上がったお店でもあるという、知る人ぞ知る名店。多くは語らず、先代が 49 歳だった当時の新聞記事や写真を思い出し出の一つとして保管されています。そのような店主の飾らない人柄もお店構えや味ににじみ出ているような気がします。毎年、夏の暑い時期が最もにぎわうとのことですが、肌寒い季節にもホカホカのうなぎのセロ蒸しをいただいてみると、幸せとともに感謝の念が湧き上がってきました。

食卓に華

02

旨味が濃厚な「黒富牛」の赤身肉 まずはローストビーフでお試しあれ

CENTRAL BEEF

ライター
かわらばん編集長
庄野雄輔

佐賀駅のサガハツ内にある「CENTRAL BEEF」。黒毛和牛の赤身肉専門の精肉店とテイクアウト専門のカフェが1つになったお店です。白石にある姉妹店 TOMMYBEEF(牧場直営の精肉店とカフェ)と同様、牧場との提携により、良質な黒毛和牛等の赤身肉や加工品(例えばロールステーキやハンバーグ、ローストビーフなど)を販売しています。今回は代表の吉原さんに話を伺いました。

お店のコンセプトは「Farm to Table」。単にお肉を等級だけで判断するのではなく、すべての牛に同じ価値をもち、敬意を払いたいという考えの基、牛によって肉質は違えども調理方法を工夫したり総菜にしたりすることで、同じような価値でお肉を食卓に提供していくことを大事にしています。TOMMYBEEF と違うのは、まず駅ビルの店舗という立地上「さがのべんとう」や「佐賀駅カレー」といったお弁当、クラフトビールなどのドリンク類を販売している点、他には扱っているお肉のブランドが違って、ここでは「黒富牛」と佐賀牛を販売している点が異なっています。黒富牛というのは仔牛を産む役割を担っていた母牛で、肉色が濃く旨みも濃厚なのが特徴ですが、各牛で味わいが微妙に異なっているそうです。これは母牛がお肉になるタイミングが牛ごとに違うことから、肉質に違いがでくるため。CENTRAL BEEF ではこれを「牛の個性」かつ「魅力」であるとしてとらえていて、その考えを元にブランディングした牛が「黒富牛」なのです。

今回の特集テーマ「食卓に華」に照らし合わせたときに、私が一番ピンと来た商品は「ローストビーフ」でした。ローストビーフは白ワインをベースとしたシンプルな下味で、岩塩やオリーブオイル、自家製のマスタードなどをつけて食べるのがおすすめですが、100g単位でのオーダーが可能です。また、薄切り肉を何層にも重ねて作る丸くカットした「ロールステーキ」や、それを岩塩と黒胡椒で味付けしてサクサクのパン粉で揚げた「ピフカツ」も目を引きました。もちろん、今日は作りにくいなあーというときは迷わずお弁当をチョイスするのもありですね。



鰻のセロ蒸し 3切 2,000円〜(写真は4切2,500円)※税込



昭和の写真。当時の新聞記事には当時の皇太子ご夫妻のご感想も



ゆっくり食事を楽しめる心地よい空間



手土産にしても喜ばれそうな包み紙



街なかの鰻料理専門店



「伝統を守りながらも今のスタイルに合わせて変えていく」と話す橋村さん

大切な人と、まるで宝箱を開けるときのような特別な「うなぎ時間」。そんな場面を想像しながら、お祝いの日などには鰻のセロ蒸しを主役にして集うという選択肢が増えました。

【INFORMATION】
本家 木原鰻屋 ☎0952-25-1175●佐賀市中の小路3-5●営業時間／11:00～14:00(OS)、17:00～20:30(OS 19:30)●定休日／不定●駐車場／なし(サービス券あり※必ずマークのコインP)



ローストビーフ。100g単位で購入可能です。



黒富牛のロールステーキ 税込440円/枚



黒富牛のハンバーグ 税込660円/枚



佐賀駅のサガハツ内に営業。定休日はなし

私も早速仕事帰りに立ち寄って、今回はローストビーフをいただいでみました。赤身肉ということもあり、さっぱりしつつも旨味は濃厚。肉自体を味わうにはやはり赤身がいいですね! そして、その日の食卓はいつもより華やかに気分になったのは言うまでもありません。また、ローストビーフやロールステーキなど、各商品はギフト発送もやっています。皆さんぜひお試しあれ!

【INFORMATION】
CENTRAL BEEF ☎0952-97-8977●佐賀市駅前中央1丁目11-20サガハツ内●営業時間／10:30～20:00
●定休日／なし●駐車場／なし●Instagram @central_beef_saga

土日祝もOK!!

処方せん
受付中

365日



溝上薬局

溝上薬局本店

☎0952-24-2555

佐賀市水ヶ江1-2-22 旧市民会館跡地

9時～19時(日・祝10時～19時)

