



市民ライターがつくる。さがん街なかMAP



03 日本酒との出会いは一期一会

のこ さがん酒処

ライター
日本酒との出会いは一期一會
原 口 美 希

「今日はちょっと、いいお酒が飲みたいな」そんな気分の日に足を運びたくなるのが、佐賀市白山にある「のこ さがん酒処」。2014年に今の場所にオープンしてから、今年で12年目を迎えるお店です。ここでは、佐賀県内すべての酒蔵から厳選された60~70種類の佐賀酒が揃っています。まさに「佐賀の酒を楽しむための店」。「佐賀の酒がどこよりも飲める店」と言っても過言ではありません。

ここでぜひ体験してほしいのが、佐賀酒の3種飲み比べができる「利き酒」です。「辛口が好き」「香りが華やかなものがない」といった要望を伝えると、女将の坂元さんの感性で、その日その時に合った一杯を丁寧に選んでくれます。「こんな佐賀酒、初めて飲んだ!」と驚くことも。自分では選ばないようなお酒との出会いがあるのも、楽しみのひとつです。そして、もうひとつの名物が「おでん」。丁寧にとった出汁がじっくり染み込んだやさしい味わいで、どこか懐かしく、心までじんわり温まります。野菜を使ったおでんも豊富で、ヘルシーなのに満足感があり、日本酒との相性も抜群です。

「のこ」は、日本酒を通して人と人が自然につながる、そんな不思議な空間です。常連さんも、初めて訪れる方も、分け隔てなく一緒に笑い合える雰囲気。店内には、肩肘張らずに日本酒を楽しむ空気が流れています。日本酒って、私は飲むたびに自分の好みが少しずつ変わっていく不思議なお酒だと思います。その変化を、時にはひとりで、時には誰かと語り合いながら味わうるのが「のこ」。坂元さんの日本酒への深い愛情が、お店全体にじんわり染み込んでいて、それがまた居心地の良さを生んでいます。ひとりでふらっと立ち寄っても、誰かと一緒に「日本酒を楽しみたい」という気持ちがあれば、誰でも受け入れてくれる。そんな懐の深さが、「のこ さがん酒処」の魅力です。あなたも、自分だけの佐賀酒に出会いに行ってみませんか?



佐賀酒3種の利き酒セット 税込1,300円(おでん3品付きで1,800円)



人気のおでんは単品税込100円~



店内の様子



県庁通り沿いにあります

[INFORMATION]
のこ さがん酒処 ☎0952-23-2888●佐賀市白山1丁目2-6●営業時間／18:00~23:00●定休日／日曜●駐車場／なし

05 ゆったりとした空間でコーヒーを飲む

も一つあると

ライター
カセント・レコード好きライター
田 中 審 一

佐賀で長年、クラシック喫茶店として親しまれた「モーツアルト」。本格オーディオでクラシック音楽を聴きながら、コーヒーを楽しみたい方々が多数集うお店だったそうです。その時は現在のマスターの父が経営されていて、父の死後にお店を受け継ぎ、令和2年に「も一つあると」としてリニューアルオープンされました。現在は店名だけでなく、お店の雰囲気もがらっと一新し、カフェバーとして営業しています。

コーヒーはドリップコーヒーとエスプレッソ、そしてアメリカーノがあります。メニューにはフードも揃えてあり、なるべく美味しいものを安く提供していきたいとのこと。中でもマスターが「そう簡単には似似できない」と話すのが、「ポークビンダー（スペイスカレー）」と「自家製ミートソースの生パスタ」です。カレーのスペイスは全てホールスペイスで独自の配合で、酸味、辛味、旨味が絶妙に調和しています。金額はカレーが、税込1,100円と、スペイスカレーとしてはリーズナブル。生パスタは税込800円と1,000円を切る驚きの安さです。他にはサンドイッチやエスプレッソフレンチトーストなどもあり、一部はテイクアウトも可能です。



アメリカーノ(ICE) 税込500円



店内の様子



松原の楊柳亭のすぐそば

メニューにはフードも揃えてあり、なるべく美味しいものを安く提供していきたいとのこと。中でもマスターが「そう簡単には似似できない」と話すのが、「ポークビンダー（スペイスカレー）」と「自家製ミートソースの生パスタ」です。カレーのスペイスは全てホールスペイスで独自の配合で、酸味、辛味、旨味が絶妙に調和しています。金額はカレーが、税込1,100円と、スペイスカレーとしてはリーズナブル。生パスタは税込800円と1,000円を切る驚きの安さです。他にはサンドイッチやエスプレッソフレンチトーストなどもあり、一部はテイクアウトも可能です。

時にはゆったりとした空間で、コーヒーを味わってみてはいかがでしょうか。
[INFORMATION]
も一つあると ☎0952-26-7276●佐賀市松原3丁目1-13●営業時間／12:00~16:00(OS 15:30)、20:00~24:00(OS 23:30)●定休日／不定●駐車場／あり

07 自分好みのシェリー酒、見つけてみませんか？

La Chica SHERRY DINING & COCKTAIL LABO

ライター
佐賀平野でススク育った
中 村 玲 那

「自分好みのシェリー酒（以下シェリー・ワイン）、見つけてみませんか？」白山アーケードに面するスペイン国旗が目印の、シェリー・ワイン専門のダイニングバー「La Chica」。今回オススメの一杯として、こちらのお酒をご紹介します。店内には約70種類に及ぶシェリー・ワインのボトルがズラリ。こちらに足を運べば、あなたもきっと魅力に引き込まれます。

そもそもシェリー・ワインというのは、スペイン南部にあるヘレス市周辺でつくられる酒精強化ワイン（醸造過程でアルコールを添加し、アルコール度数を上げる事で保存性を高めたワイン）のことです。紀元前1100年頃からワインが造られており、大航海時代をきっかけに世界に広まりました。白ぶどうの品種や製法、栽培地そして熟成具合等によって様々な種類がありますが、大きく分けると辛口と甘口。さらに細かく10種類以上に分かれます。「シェリー・ワインって一体どんな味？」と聞かれて、一言では返せないくらい味の幅が広いお酒なんです。今回話を聞いていただいたオーナーの吉川さんは、そんな奥深いシェリー・ワインの世界に引き込まれた1人。バーテンダーとしての修行時代にシェリー・ワインに出会い、今では「ベネンシアドール」というアンダルシア州政府公認の専門資格を取得しているプロフェッショナルです。

初めての方には、飲み比べセットがオススメ。辛口5種類もしくは甘口5種類のいずれかより味と造りのポイントになる3種類がチョイスされており、種類ごとの味わいの違いをそれぞれと相性の良いおつまみと共に楽しめます。私、通常のお酒は辛口派ですが、シェリー・ワインは甘口に惹かれました。甘口の中でも極甘口は、干しぶどうを感じる芳醇な香りと自然な熟成によって引き出された深い甘みを感じられ、不思議とくどさではなくスイートと飲み進めてしまいました。



シェリー3種飲み比べセット 税込1,650円 ※写真は2セット分の写真です オーナーの吉川さん

そして、シェリー・ワインのお供には、こだわりのスペイン料理をぜひ。カウンターで存在感を放つ原木の生ハムは、注文するとその場でスライスしてもらえますし、エビのアヒージョもおすすめ。アヒージョは世間でそれが一般的になるだいぶ前から、お店で提供していたそうです。また、デザートには極甘口シェリーがけのアイスもあるのだと…。ランチでは佐賀県産の無農薬生米からつくるパエリアのほか、吉川さんお手製のバーチキキンカレーも楽しめます。美味しいスペイン料理を味わいながら、自分好みのシェリー・ワインを見つけてみませんか？

[INFORMATION]
La Chica ☎0952-37-3236●佐賀市白山2丁目4-10-2F●営業時間／火~金(土曜は夜のみ)11:30~14:00、17:00~24:00(OS 23:30)日曜・祝日12:00~21:00(OS 20:30)●定休日／月、第1・3日曜(変更あり)●駐車場／なし

04 朝が得意な夫婦が営むスペシャルティコーヒーのお店

MAG COFFEE

ライター
かわらばん編集長
庄 野 雄 輔

毎朝中央大通りを自転車で通勤していると、たまにテイクアウト用のコーヒーカップを持ちながら職場へ向かっている人を見かけることがあります。中央大通りにコーヒーショップ「MAG COFFEE」ができたのをきっかけに、そういった人は少し増えたような気がします。お店のオーナーである小塙葵さんと、夫の博一さんに話を伺いました。

オープンは2024年10月29日。元々ブラックコーヒーの苦みが苦手で、あまりコーヒーに美味しい印象を持っていなかったという葵さん。今から4、5年前、当時会社員をして博一さんの転勤で山口に引っ越しした際に、コーヒーの固定概念が変わった。一杯のコーヒーとの衝撃の出会いがあったそうです。その後の一杯は、浅煎りのフルーティーなスペシャルティコーヒー。これが、現在のお店の原点となります。その後、お店をオープンしてからは「私たちのお店、そして、一杯のコーヒーがお客様のいろんな場面・シーンに寄り添える存在になれれば…」といった思いを胸に、二人でお店を切り盛りされているそうです。

メニューで一番注文が多いのはドリップコーヒー。豆は二人の思いと要望にうまく応えてくれる山口と広島にあるロースターから仕入れ、浅煎りから深煎りまで、全て自分達が美味しいと感じた味わいの異なる豆を5種類常備しています。毎月少しづつ豆を入れ替え、来店するたびに新しい発見があるようしているそう。そして、気になったのが「試飲」サービス。5種類の豆から試飲してみたいものをチョイスして味わいを確認できます。「お客さまにとっては唯一の一杯。コーヒーの好みが決まっている方でも、コーヒーが得意ではない方も、試飲をしてもう一度新たな発見をしていただける」と嬉しいと葵さん。フードメニューは、朝はモーニングブーストセット（オープン～10時半）があり、10時半以降はホットドッグやカンパニューサンドのセットなど、軽いランチとしても利用できます。スイーツは、



ドリップコーヒーとプリンと一緒にオーダー ギフトセットやタンブラーも人気 駅南のマンションの一階です

6種類から選ぶことが可能ですが、豆のギフトセットも人気があるそうですが、6月中旬頃より販売予定の、紙パックのリキッドアイスコーヒーにも注目したいところ。氷をいれてアイスコーヒーでもいいし、ミルクで割ってカフェオレでもOK。

今回「私と飲み物」のテーマでコーヒーを選ぶ際、私が街なかのどのお店を取材するか悩みました。というのも、私自身、コーヒーは好きだけど、決して詳しいわけではないから。でも一杯に向こう時間が好きです。少し疲れたときに、一日の活力をここで充電するのもかもしれません。

[INFORMATION]
MAG COFFEE ☎なし(インスタのDMにて)●佐賀市駅南本町5-5●営業時間／月～水曜7:30~18:00、金曜8:30~21:00、土・日曜・祝日8:30~18:00●定休日/月曜●駐車場/なし●インスタグラム @_magcoffee_

06 新茶の季節が到来！ 新茶は福を呼ぶ「縁起物」

上林茶店

ライター
かわらばん編集長
庄 野 雄 輔

ご存知の方は多いかもしれません、「佐賀は日本茶発祥の地」。佐賀は切ってもきれない関係であり、しかも私の職場のすぐ近くにあるお茶屋さん「上林茶店」は、なんと天正年間、安土桃山時代に京都・宇治にて創業した老舗です。佐賀は明治時代に移ってきたそう。今回は嬉野茶の新茶をいただきながら、若女将の岡本さんに話を伺いました。

上林茶店で扱っているお茶は、主に嬉野茶と八女茶。嬉野茶が比較的さっぱりした味わいのあるのに対して、八女茶は甘味が強いのが特徴です。二つのお茶はそれぞれ茶葉の形状が違うことにより、嬉野茶は茶葉がゆっくり開き少しづつ抽出されるのに対して、八女茶は茶葉が一気に開くことで最初の一杯がより濃く抽出されるそうです。そして、お茶の入れ方も茶葉のランクによって変わってきます。一般的にお茶を美味しい入れるには、高級茶ほどぬるい湯、少ない湯量でゆっくり入れるのがポイントだそうです。もちろん、より美味しい入れるためには、お茶を入れる前に、急須と湯呑みを前もって温めておくというのも大事！岡本さんのお話は、個人的にも目から鱗で、非常に勉強になったので、ぜひ家で実践したいと思います！

ちなみに、5月は新茶の時季と言われます。新茶とは今年初めての新芽を作った一番茶のこと、「初もの」の新茶をいただくと福を呼ぶ」と言われ、縁起物。



嬉野茶の新茶。火照ったカラダに染み渡るようでした

また、昔から新茶を飲むと一年間無病息災で過ごせるといい、新茶は珍重されてきたそうです。一杯のお茶にはビタミンCが豊富に含まれ、風邪予防や疲労回復にも効果があると言われており、「不老長寿の妙薬」と言われることもあるそう。「ご自身の健やかな毎日と、大切な方の健康を祈念して、新茶をいただきたいと思います」と岡本さん。一番摘みの時季は、立春から数えて八十八日過ぎた頃だと言います。その時のお茶がちょうど店頭に並んでくるのが、5月頃。まさに今なのです。

最近は日本茶離れが進んでいると言います。「普段忙しくされている人も、日本茶でちょっと一息ついていただけたら…」と岡本さん。少しでも多くの人に味わっていただきたいという思いで、日々丁寧な接客に心掛けておられます。皆さんも、ぜひ「新茶」を味わってみてはいかがでしょうか？

[INFORMATION]
上林茶店 ☎0952-23-2234●佐賀市真興元町5-18●営業時間／10:00~18:00●定休日/月曜・祝日●駐車場/あり●http://www.kanbayashichaten.com/

07 美肌と健康にバナナジュースはおすすめ！

JUNGLE JUICE

ライター
街なか楽しみ見つけ隊
谷 口 幸 恵

「ジャングルジュース」は佐賀駅近くの佐賀では珍しいバナナジュース専門店です。かわいいゴリラのマークの旗が目印。黄色い枠のドアを開けると明るくカジュアルでおしゃれな店内で、笑顔の店長さんが迎えてくれました。

バナナジュースは完熟して冷凍したバナナを使用することで甘味が増し、ほんの少しの砂糖を加えたミルクで作られています。豆乳に変更ができます。さまざまなトッピングで楽しめます。部活帰りの学生や小腹の空いた会社員の方がふらりと寄って小腹を満たすのにちょうど良いスナックとのセットや、美容に良いとされるアサイーボウルも大人気です。バナナはエネルギー補給や便秘解消、美肌効果も期待される食物ですので、美味しいだけでなく健康のためになる日常に取り入れたい食品など改めて魅力に気づきました。

バナナジュースは以前我が家でもよく作っていました。子どもが中学生のころ、バナナが大好きな担任の先生に家庭訪問で出したことがあります。一杯目をあっという間に飲み終わられたので、二杯目を慌てて作って出したところ、二杯目はストローも使わず一気に飲んでにっこり！今回の取材でバナナジュースを飲んで懐かしく思い出しました。

お店の2階には小さなお子さんも楽しく過ごせる空間が広がっています。また、お客様からの要望や店長さんが他のお店で良いなと思ったメニューを取り入れ、学生さんのみ辛ラーメンや、揚げたてのチキンカツなどとバナナジュースのセットもあります。そして、店長の坂井さんの気さくで接しやすい雰囲気がこのお店の大きな魅力です。基本はお一人でお店を切り盛りされているそうで、



バナナジュース 税込400円(M)(L)は450円

新しい飲み物を考えるのも楽しみの一つだというお話から、このお店の明るい雰囲気の源を知るような気がしました。ロコモコやシリアンライスなどランチメニューも充実していて、お店の裏に駐車場もあり。昼食におやつに、ぜひ一度出かけてみてください。

[INFORMATION]
JUNGLE JUICE ☎080-4319-0877●佐賀市駅前中央1丁目14-15●営業時間／11:00~19:00 ランチタイム11:00~14:00●定休日/水・日曜●駐車場/店舗北側に共用駐車場あり●インスタグラム @jungle_juice_saga