



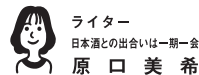
市民ライターがつくる。

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会
原口 美希



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～

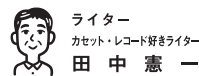
店内の様子

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
カセット・レコード好きライター
田中 憲一



松原の楊柳亭のすぐそば

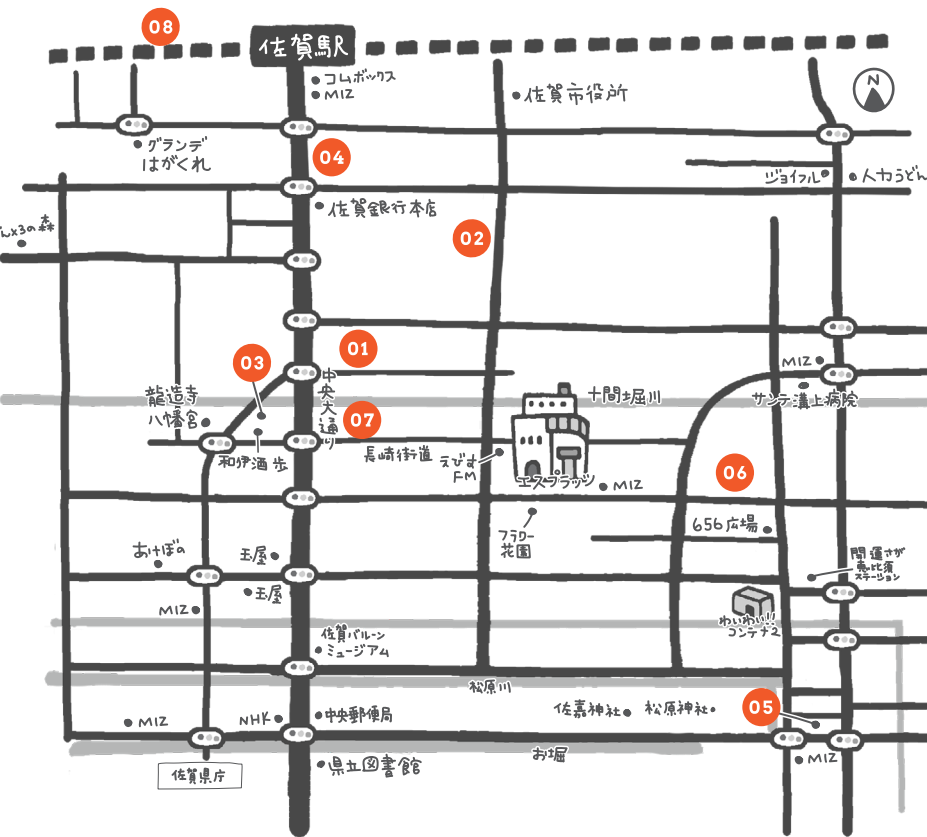
佐賀で長年、クラシック喫茶店として親しまれた「モーツァルト」。本格オーディオでクラシック音楽を聴きながら、コーヒーを楽しみたい方々が多数集うお店だったそうです。その時は現在のマスターの父が経営されていて、父の死後にお店を受け継ぎ、令和2年に「も一つあると」としてリニューアルオープンされました。現在は店名だけでなく、お店の雰囲気もがらっと一新し、カフェバーとして営業しています。

コーヒーはドリップコーヒーとエスプレッソ、そしてアメリカノがあります。厳選したグアテマラ産の豆を使用したドリップコーヒーは、やや深煎りでコクがあり、酸味が少なくキレがある味わいに仕上がっています。私がいただいたアメリカノは、エスプレッソの濃さや風味を残しつつ薄めた一杯。すっきりと飲みやすいのが特徴です。また、グラスにも気配りがあり、ドリンクとの相性を考え、エスプレッソやカフェオレなどの味が濃いものには緑が厚いグラス、アメリカノなどの薄い味には緑が薄いグラスが使われています。アイス用のグラスは、専用の冷蔵庫で冷やして提供されます。それと、ダブルウォールグラスという中空のグラスもあり、二重構造による断熱効果で温度を長く保つことできるそう。このグラスもドリンクの種類によってチョイスされます。

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「そう簡単には真似できない」と話すのが、「ボークピングルー（スパイスカレー）」と「自家製ミートソースの生パスタ」です。カレーのスパイスは全てホルススパ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、スパ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。

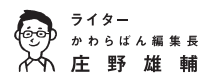
時にはゆったりとした空間で、コーヒーを味わってみてはいかがでしょうか。

【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



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

ご存知の方はいちかもしれません。佐賀は日本茶 発祥の地。佐賀と日本茶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中の老舗です。佐賀へ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であるのに対して、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ず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く入れるには、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、より美味しく入れるためには、お茶葉を入れる前に、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月は新茶の時期と言われます。新茶とは今年初めての新芽で作った一番茶のことです。「初め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

エスプラッツより東に徒歩一分

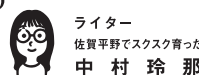
また、昔から新茶を飲むと一年間無病息災で過ごせるとい、新茶は珍重されてきたそうです。一杯のお茶にはビタミンCが豊富に含まれ、風邪予防や疲労回復にも効果があると言われており、「不老長寿の妙薬」と言われることもあるそう。「ご自身の健やかな毎日と、大切な方の健康を祈念して、新茶をいただいて欲しいと願います」と岡本さん。一番摘みの時期は、立春から数えて八十八日過ぎた頃だと言います。その時のお茶がちょうど店頭に並んでくのが、5月頃。まさに今なのです。

最近では日本茶離れが進んできていると言います。「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●佐賀市呉服元町5-18●営業時間／10:00～18:00●定休日／日曜、祝日●駐車場／あり●http://www.kanbayashichaten.com/

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
佐賀平野でアスリート買った
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？」と聞かれても、一言では返せないくらい味の幅が広いお酒なんです。今回話をしてくれた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。パーテナ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、不思議とくどさはなくスイスイと飲み進めてしまいました。



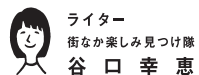
シェリー3種飲み比べセット 税込1,650円 ※写真は2セット分の写真です オーナーの吉川さん

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か…。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ターチ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(土曜は夜のめ)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(愛更アリ)●駐車場／なし

08 美肌と健康にバナナジュースはおすすめ！

JUNGLE JUICE



ライター
街なか楽しみを見つけ隊
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。かわいいうりやら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なおしゃれな店内で、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。豆乳に変更ができたり、さまざまなトッピングで楽しさも演出されています。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だそうです。美味しいだけでなく健康のためにもなる日常に取り入れたい食品だと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たことがありました。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ら、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、お客さんからの要望や店長さんが他のお店で良いと思ったメニューを取り入れて、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

バナナジュースにいろいろトッピング

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。ロコモコやシリシ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●Instagram @jungle_juice_saga