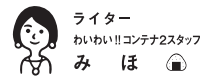


09 「コンテナの冷たいやつら」



「まいにち、ぬっかですな〜」。県外の方や若い方は、「???」マークの言葉かもしれません。「ぬっか〜」は、ぬか漬けの事ではありません。佐賀の言葉で「暑いですね〜」という意味です。佐賀人歴約 15 年の私は（出身は福岡です）、佐賀の方言も近所のお店の方と話を交わすことで、使いこなせるようになってきました！

佐賀の食材の美味しさにもとても感激しています。特に感激した飲み物は、佐賀の麦畑で育った麦茶です。わいわい!!コンテナ2に来られる方は、県外からの方も沢山いらしゃるので、せっかく販売するなら、佐賀を知ってもらえかけになるような飲み物を置きたいと思い、スタッフセレクトの佐賀の美味しい飲み物を販売しています。どれもおすすめです。

もちろん、フリースペースなので、飲み物を買わないと入れないってことはありません。どなたでも気軽に立ち寄りくださいな！

< ラインナップ >

- * 佐賀の麦茶 500ml
- * うれしの茶 280ml
- * みかん&パイナップル (みかんが佐賀県産) 200ml
- * 玄米黒酢と梅はちみつ (佐賀県産玄米を使った黒酢使用) 125ml

[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

冷たいやつら



TOPICS

武雄の人気創作料理店「歩」が、八幡小路に移転OPEN。特に注目したいのは「博多水炊き」

「和伊酒 歩 (わいしゅ あゆみ)」は、2025 年 2 月、武雄市内から佐賀市八幡小路に移転オープンした料理屋。福岡のイタリアンや和食店で修業した店主による創作料理を中心としており、「居酒屋」以上、「割烹」未満 (カジュアルすぎず、畏れすぎず) といったお店です。店主は食材同士、そして、調味料との相性や組合せを意識し、常にどうしたら美味しくなるかを追求。「和食だから」とか「イタリアンだから」といった固定観念にとらわれず、季節感を大事にしたメニューづくりで、定期的に来店されるお客さんでもその都度新鮮さを感じられるのが魅力の一つです。お客さんからは「こんな料理は初めて食べた!」という声をいただくことが多いとか。

看板メニューは「コース料理」で、「博多水炊きコース」と「季節の会席風コース」。博多水炊きは自家製の鶏ガラスープが自慢で、コラーゲンたっぷりで鶏の旨味もぎゅっと詰まっております。武雄に店を構えていた時からリピーターナンバーワンのメニュー。暑い夏でも注文されるお客さんが多かったそうです。お酒は日本酒を注文される方が多く、県内外問わず、食事に合うようセレクトされています。店内はカウンター席、座敷 (個室)、テーブル席。座敷は各部屋を繋げることで団体客でも受け入れ可能です。

ところで、店名の「歩」ですが、どういう意味なのか気になりますか？これは店主の趣味である将棋の「歩」に由来します。将棋盤上で「歩」は一步步つしか前に進めない駒ですが、金に成ることができます。これまでに修業した「和食」と「イタリアン」の経験をもとに、美味しい「お酒」とともに創作料理を楽しんでいただく事を通じて、一步步つ一步步つ前に進み、成長していきたいという店主の思いが店名に込められています。オープンして数か月が経ち、少しずつ予約が埋まる日も多くなってきているそう。団体だけでなく少人数でも行きやすいお店なので、まずは一度足を運んでみてはいかがでしょうか。



博多水炊きコース

店内のカウンターの様子



外観 (以前「やま根」だった物件)



季節の会席風コース (先付)

季節の会席風コース (吸物)

季節の会席風コース (焼物)

[INFORMATION]
和伊酒 歩 (わいしゅ あゆみ) ☎070-1943-1985 ●佐賀市八幡小路 2-11 島松ビル 1F ●営業時間 / 18:00 ~ 24:00 (OS 23:00) ●定休日 / 不定 (Instagram で確認) ●駐車場 / なし ●Instagram @waishuayumi

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



ジムでも介護でもない

MIZ 株式会社 ミズ

『ちよーどいい』

ミズの運動教室

足腰に特化した、器具を使わないシンプルな運動
定期的な体力測定であなたに合わせた運動提案

無料体験受付中!

健脚習慣スタジオ

アリスタ

ミズ木原店

佐賀市木原1丁目22-6 TEL:070-1252-5399
営業時間 9:00~17:00 (土・日・祝日休み)



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



早速今年も暑くなりましたねー。いったい初夏はどこにいったのでしょうか…。私も今回の特集ではいくつか取材させていただきましたが、実は普段一番飲むのは紅茶。柳町のくれはさんは紅茶のギフトにもおすすめです。(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 / 馬場早希、庄野雄輔、原口美希、田中憲一、中村玲那、谷口幸恵、宮崎美穂

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

2025.5.15 号

no. 73

Machinaka Kawaraban

特集 「私と飲み物」
~machinaka × drink~

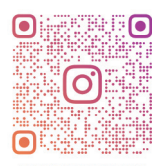
街なかのおすすめ空き店舗情報更新中!

www.kawaraban-web.com

公式HP



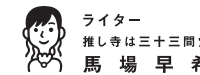
Instagram



KAWARABANSAGA

01 銭湯跡をリノベした木の香りあふれるカフェ
小さいドアをくぐると、そこはまるで秘密基地

OVER ROAD CAFE



佐賀駅から南、中央大通りの中央橋交差点を東に進むと、銭湯跡の建物がリノベーションされてできたカフェ「OVER ROAD CAFE」があります。外観はまるでツリーハウスのようで、木製の階段を登り、緑色の可愛く小さいドアをくぐって入ると、秘密基地のような空間が広がっています。

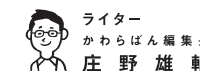
さて、私が気になったのはオリジナルブレンドコーヒーです。オーナーの夢輝さん曰く、九州の人は深煎りのコーヒーを好む方が多いことと、今流行りの酸味のある浅煎りコーヒーとの中間をとって、コクがありつつも豆本来の独特の味わいが出るように意識したブレンドをしているとのこと。焙煎は兵庫南にあるオリジンコーヒーに依頼しているそうです。また、味だけでなく、器の形や色、サイズを特注でオーダーしているという点にもこだわりを感じました。

今回頂いたのはそんなブレンドコーヒーと、コーヒー味のシフォンケーキです。専属パティシエルの「さゆちゃん」が焼くシフォンケーキは、ふわふわで大きくて (でもペロッと食べられます!)、コーヒーにとても合います。付け合わせのミニクッキーがこれまた美味しいのです。シフォンケーキのフレーバーは日によって変わるので、何度も足を運んでお気に入りの味を探すのも楽しそうです。

夢輝さんはかつて彼の父が営んでいた喫茶店「OVER ROAD」が大好きで、常々いつか復活させたいと思っていたそうです。そして、以前、某大手カフェチェーン店で働いていた際に東京のロースタリー (焙煎所) 併設店舗のオープニングスタッフに抜擢されたことで、そこで貴重な学びと経験を得たのちに帰佐。昨年 5 月に父の喫茶店と同じ名前で「OVER ROAD CAFE」をオープンしました。ここではコーヒーや紅茶、その他ドリンク、フードメニューやスイーツに至るまで、夢輝さんの強いこだわりを感じただけでなく、「コーヒーももちろん好きだけれど、お客さんと会話する時間がとても好きで喫茶店をやりたいと思っていました!」と、とても楽しそうにお客さんと会話をされるのが印象的でした。この温かい接客がお店の大きな魅力の一つになっています。

02 オープン8周年を記念してつくられた
新たな「オリジナルクラフトビール」を楽しめます!

GIVE&GIVEN



「暑い日はさっぱりしたお酒でぐいっといきたい!」

そんな時におすすめなのが、「クラフトビール」と「クラフトジン」です。これを街なかで楽しむのに最適なお店の一つが、愛敬にある「GIVE&GIVEN」。今年の 4 月でオープン 8 周年を迎えました。話をしていただいたのは、オーナーの林さん。オープン当初より、クラフトビールとクラフトジンに力を入れていたらしく、クラフトビールは多いときで 50 種類ぐらい、クラフトジンは 100 種類ぐらい揃えているそう。まさに専門店といえる品揃えです。

「クラフトビールの魅力は、次に来店したときは同じ商品がないかもしれない、運が良ければまた会えるかも…という一期一会の世界であること。そして、様々なかけ合わせによる味の無限の可能性ですね。商品によっては 1 ケースしか入荷しない場合もあったり、そもそも仕入が抽選で争奪戦になる商品もあったり。面白い世界なので、それを楽しんでほしいです」と林さん。また、時には、お店オリジナルのクラフトビールを作ることもあります。例えば、つい最近発売開始されたばかりのものが、吉野ヶ里の醸造所「GAME BREW (ゲームブリュー)」とのコラボレーションでオープン 8 周年を記念してつくった「COMPLEX 2ND」。今回は二回目のコラボで、一回目はフルーティさや苦みを抑えた軽いセッション IPA でさっぱり飲めるビールだったのに対して、今回はコメットというホップを使い、苦みとフルーティさをちょうどいい塩梅の IPA に仕上げています。オリジナル商品を作る際、林さんは作り手と何度も対面で、自分の思いや表現した味を具体的に伝え、一緒につくり上げていきます。このオリジナルビールは GIVE&GIVEN で生を飲めるだけでなく、佐賀市内では、呉服元町の「服酒と麦酒と装飾と news」と八幡小路の「オト酒店」で缶を購入可能です。また、オリジナルのクラフトジンについては、今まで 5 周年と 7 周年を記念して、それぞれ販売。商品化にあたっては、諸富にあるスティルダム・サガとコラボし、何回もテイस्टینگや試作を繰り返して納得のいくジンを作りに上げたそうです。ロックでも、ソーダでわっても O。



一杯ずつ丁寧にドリップして入れるブレンドコーヒー

二階の様子。360度が木で包まれる感覚



一階テーブル席の様子



シフォンケーキ。日によってフレーバーが

外観の様子。入口は階段上がって二階

庭には銭湯の名残が色濃く表れるレンガ道。近い将来、こも客席になるかも

また、カフェの 1 階そばの銭湯跡では 3 月にライブ演奏が開催されたそうで、もしかすると今後も楽しいイベントがあるかもしれません。佐賀のランドマークになりつつある「OVER ROAD CAFE」に、ぜひ足を運んでみてください。

[INFORMATION]
OVER ROAD CAFE ※お問い合わせはインスタのDMで! ●佐賀市唐人2丁目2-37 ●営業時間 / 11:00~18:00 (フード、スイーツは OS 17:30) ●定休日 / 金曜 ※日によっては早めの閉店の場合もあり ●駐車場 / なし ●Instagram @over_road.cafe



8周年記念のオリジナルクラフトビール (左は缶、右は生)

昨年7周年を記念してつくったオリジナルクラフトジン

早速お店で「COMPLEX 2ND」の生を飲んでみました。林さんがおっしゃるように、クラフトビール初心者でもチャレンジしやすい、苦みとフルーティさがちょうどいいバランスの味わいでした。それに合わせるフードもその季節に合わせて林さんのこだわりのチョイス。今回は佐賀産の新鮮なアスパラをシンプルにボイルしていただき、クラフトビールをさらに楽しめました。

「これからも引き続き、クラフトジンとクラフトビールをお客様に楽しんでいただきたい」と林さん。佐賀市愛敬街を盛り上げる会員として、普段から率先して愛敬通りのごみ拾いをされている姿が、すごく印象的な方でした。

[INFORMATION]
GIVE&GIVEN ☎080-3549-1138 ●佐賀市愛敬町2-20 ●営業時間 / 平日 16:58~23:58、土・日曜、祝 14:58~23:58 ●定休日 / 木曜 ●駐車場 / なし ●Instagram @giveandgiven358