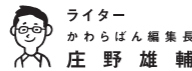


## 03 看板メニューは、おでんと、おぼんざい 「安くて美味しい料理を目指しています」

味のれん はなお



佐賀銀行本店北側の飲食ビル1階、2025年6月23日にリニューアルオープンしたのが小料理店「味のれん はなお」です。話をいただいたのは店主の野中聖子さん。野中さんは約30年前、水ヶ江で小料理店「あかり」を営業。その後、愛敬通り、水ヶ江と移転を繰り返し、2019年の佐賀豪雨をきっかけに水ヶ江の店舗の閉店を余儀なくされましたが、その後なんとか2020年に城内に移転オープン。しかし、今度はコロナ禍に入ってしまう。ようやくコロナが終息してこれからという時に、今度は建物が老朽化のため取り壊されることになり、再度移転を模索。物件を探した結果、今の場所に縁があって2025年6月のオープンに至りました。

野中さんが大事にしているのは、昔から変わらず「お客様に美味しいと言ってもらえる仕事をすること」や「お客さんとのコミュニケーション」。常連さんからは「家に帰ってきたような安心感がある」と言われることもあるそうで、中には30年近く通っている方もいるそうです。

現在、お店の接客は野中さん、料理は野中さんの甥の村岡さんが主に担当。看板料理はおでんとおぼんざいです。おでんは柚子胡椒で食べるスタイルで、具材の下処理にじっくり手間をかけているのが特徴。また、豚足やスペアリブといった具材があるのも面白いと思いました。おでんの出汁は魚粉や鰹ベースに、しいたけや手羽先、牛すじなど具材の出汁が絡み合うことで、旨味を凝縮させた味に仕上げているとのこと。お客さんから「こんなに美味しいおでんは初めて食べた」という声をいただいたこともあったそうです。(おでんの金額は税込200円～)。

すべてが手作りのおぼんざいは、毎日15種類ほどがカウンターに並びます(一皿税込300円～)。野中さんは食材の仕入れに特に時間をかけるそうで、一日で何か所も巡り納めたものだけを仕入れ、食材によってその日のメニューを考えるそう。「安くて美味しい料理を目指しています」と野中さん。おぼんざい以外にも単品として、ポテサラや子エツの南蛮、白麻婆豆腐、焼きそば



カウンターのうえにはおぼんざいがずらり。毎日15種類ほど

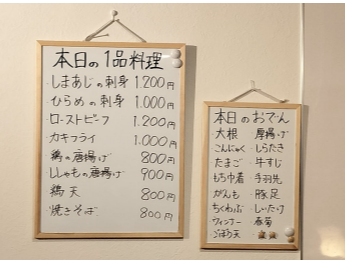
ばといったメニューも人気だとか。今の場所に移ってからは、常連さんだけでなく出張で来佐した方や単身赴任の方も増えたそうです。

「美味しいというお客さんの声やりがいに繋がっています。今後とも今までと変わらず、お客さんに愛される店を目指していきたい」と野中さん。野中さんと話をしているときと温かで優しい印象を強く受けました。家に帰ってきたような…という常連さんの気持ちを、取材を通して少しでも垣間見れたような気がしました。ぜひ、足をお運びください。

[INFORMATION]  
味のれん はなお ☎0952-26-6613●佐賀市駅南本町4-24 1階西側  
●営業時間/17:00~23:00※土曜18:00~23:00●定休日/日曜、第2・4月曜、祝日●駐車場/なし●Instagram @hanao.saga



じっくりと手間かけた看板メニューのおでん



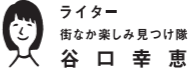
その日のオススメはボードを確認



佐賀銀行本店のすぐ北側にありす

## 04 旬の創作料理を ゆったりとした時間で楽しむお店

時折

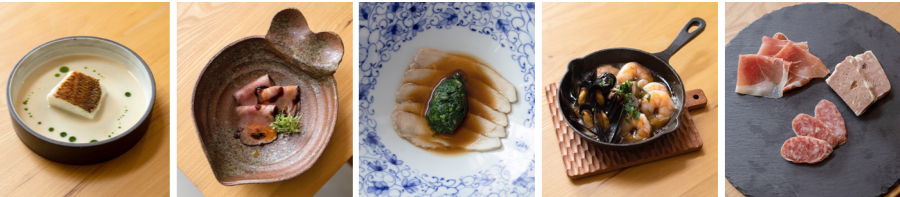


エスプラッツ近く、繁華街の中にある静かな住宅地。その一角にある古民家をリノベした物件にお店を構えているのが「時折」です。お店の引き戸を開けると、吹き抜けから明るい日差しが差し込んでいました。店主の森さんにお話を伺いました。森さんは小城で日本料理の修行を積んだ後、単身イタリアに移住、5年弱イタリアの料理店で働いた後、帰国。食品会社で管理業務等の経験を経て、時折を2025年8月8日にオープンされました。

メニューは2日前までに要予約のコースと、ランチ時はカスクート(フランスパンのサンドイッチ)とスープセットの軽食もあります。洋食、和食、中華といったジャンルに括りきれない、独創的で革新的な一皿を提供することを信条にメニューを組み立てているそうで、これまでのさまざまな経験が活かされているんだなあと感じました。主に九州産の食材を自ら選び、毎日メニューを考え、なんとコースで出すパンまで全て手作り。その日の仕入れで変わるメニューは旬の魚の炭焼きや佐賀牛、鴨を使ったメインのお肉など。評判のデザートに至るまでお一人で賅っているそうです。記念日や女子会、誰かとゆっくり話したい日におすすめです。次にどんな料理が出てくるのかワクワクしながらの会話はいつもよりはずみそうです。

カスクートとスープはその時々で数種類あります(カスクートは税込700円～、スープセットは税込1,800円)。アボカドとスクワーサーモンや、アボカドと佐賀牛のローストビーフとの組み合わせが抜群の相性の良さ! 願いますと半分切ってもらえるそうで、2人で分けると二つの味を楽しめます。柔らかいパンが好みの方にはフランスパンを食パンに変更することも可能だとか。また、夜はバータイムもあり、店主おすすめのワインやウイスキー、ビール、佐賀のお酒が揃います。静かな場所でゆっくり飲みたいたいな、という時にもふらりと立ち寄りたいたい場所です。

そして、これからどんなお店にしたいかを質問したところ「来られる方が居心地良く過ごせる場



コース料理の一例(税込4,000円~8,000円)。料理の内容は食材に応じて毎回変わります



カスクートの一例(手前がアボカドとローストビーフ、奥がアボカドとサーモン)

所にしたい」という返答に、店主の奥ゆかしさと優しさを感じました。自分の好みのレストランが増えると、誰かとゆっくり過ごす楽しみが増える気がしますし、とっておきの店は誰かに教えたくなります。「時、折々のものを提供して、時折、行きたくなるお店を目指しています」と話された店主の笑顔が印象的でした。

[INFORMATION]  
時折 ☎070-5691-4770●佐賀市大財1丁目5-44●営業時間/12:00~24:00●定休日/なし●駐車場/なし※コース料理は2日前までの要予約

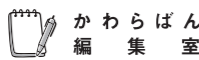
二階の様子



お店の外観

## 05 日本人好みを意識したインド料理店 ディナーセットのカレーは19種類から

本場インド料理 ミラン佐賀店



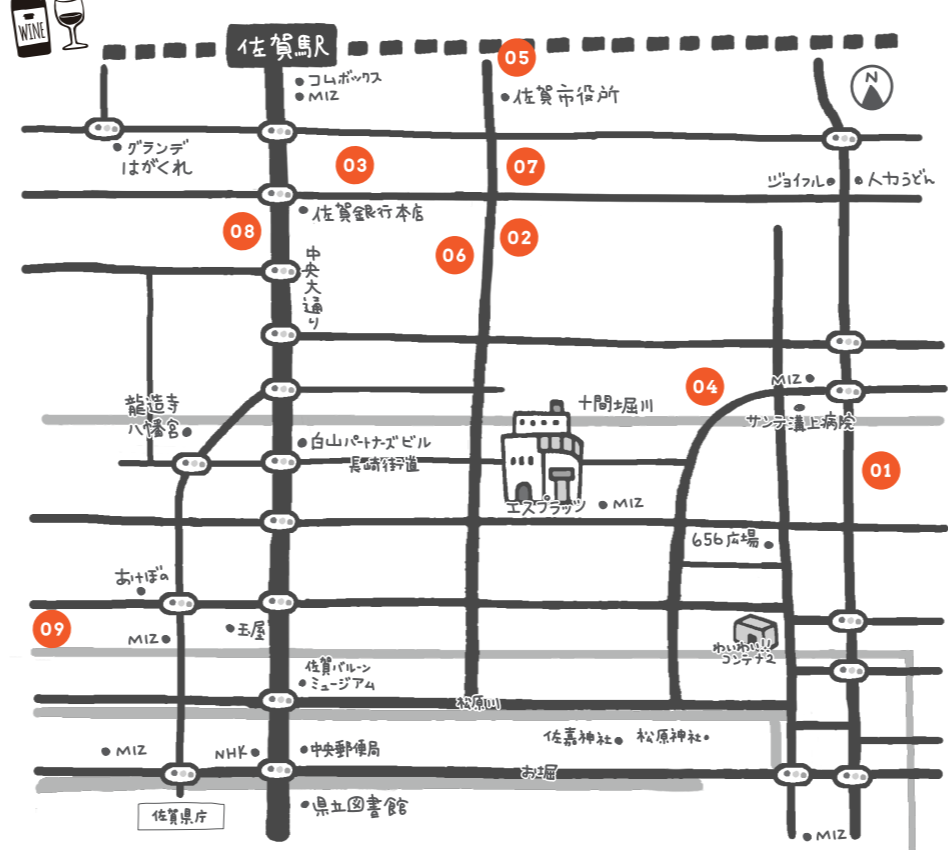
ランチのチーズナンセット(バターチキンカレー) 税込1,300円  
ネパール風蒸し餃子「モモ」 税込750円

佐賀駅バスセンターの東側、横断歩道を渡ってすぐの高架下にあるインド料理店「ミラン 佐賀店」。武雄市にある本店の2号店として、2025年8月9日にオープンしました。オーナーはネパール出身のカンデル・ジャガンナートさん。カンデルさんはネパールのインド料理レストランで10年ほど修行し、2016年来日。2017年から現在のミラン武雄本店で働きはじめ、2020年に武雄本店を譲り受けて経営をスタート。店名のミランは、ネパール語で「集まる」という意味で、そこには「いろいろな人が集まる空間を作りたい」という想いが込められているそうです。

カンダルさんがお店を営む上で大事にしているのは、「本場のインド料理を、日本人の口に合わせた味で提供すること」。食べ歩きやお客さんとの会話を何度も繰り返しながら、現在の味にたどり着いたそうです。ベースの辛さは結構甘めで、辛さが苦手な人も安心。お子様メニューもあります。また、日本のインド料理店の多くは、どうしてもカレーライスもしくはナンセットが前面に打ち出されるイメージが強いですが、ここは少し異なります。カレーやナンの種類、辛さの段階(5段階より選べる)などを好みに応じて選べるのももちろんですが、アラカルトメニューが豊富にあり、パーティープランも充実しています。

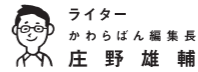
メニューは昼ならランチセット、夜はディナーセットかビールセット、大

[INFORMATION]  
本場インド料理 ミラン佐賀店 ☎0952-38-2880●佐賀市栄町4-112●営業時間/11:00-15:00、17:00-22:00●定休日/なし●駐車場/あり(店舗横に3台)  
※各種メニューはテイクアウトOK



## 06 「ちょっと行ってみようかな」 気軽に楽しめる立ち呑み屋さん

立ち呑み屋 おるけん。



愛敬通りの北側。GIVE&GIVENの隣に2025年9月1日にオープンした立ち呑み屋が「おるけん。」です。オーナーの森さんは、昔からいろんなお客さんの集いの場になる「立ち呑み屋巡り」が大好きだったそうで、旅行先でも複数軒飲み歩いていたほど。元々はファミレスで副店長まで務め、その後コンビニでも働いていたそうですが、店舗の閉店が決まったのをきっかけに、自分で立ち呑み屋を開くことになりました。

森さんがお店を営む上で大事にしていることは「みんながふらっと立ち寄り、お互いに仲良くなれる場所をつくること」。オープンしてから着実に常連さんが増え、互いに意気投合するケースもあるそう。また、ある時は、一日に三回来店したお客さんもいたのだとか。店名の「おるけん。」は、みんながここに「おるけん、だれかが「おるけん」という意味。まさに店名通りお客さんが、定着し、集まりつつあるようです。

料理はカウンターに並ぶおぼんざいが、税込300円。おつまみは税込100円～500円で用意されています。特におぼんざいは家庭の味ということで人気が高いとのこと。お酒はビールや梅酒などもありますが、基本的には焼酎がメイン。壁には森さんが好きな焼酎がずらりと並んでおり、瓶に一杯あたりの金額が記載されています。一杯500円から飲むことができ、水割りででもソーダ割でもロックでも、同じ銘柄なら全て同じ金額設定なのは嬉しいですね。おつまみはポテトサラ



カウンターに並ぶおぼんざいの数々(税込300円)

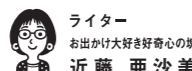
ダや麻婆豆腐、玉子焼きや枝豆べろん、ゆず大根やスナック類など、他にもいろいろ。個人的にはあの韓国ラーメンが気に入りました。

森さんは「みんなに愛されるお店」「ちょっと試しにいってみようかなと思える、行きやすいお店」を目指されているそうです。「オープンしてから常連のお客さんや周りのお店のお客さん達に助けられながら、なんとか続けてこれました。みんないい人ばかりです」と森さん。「おるけん。」はチャージ料はなし、料理やお酒一杯あたりの金額もお財布にやさしい。味も家庭的な味。外から中の様子もわかるので、初めての方でも勇気をふりしぼって入りやすいお店です。私も結構立ち呑み好きなので、新たに開拓してみようと思いました!

[INFORMATION]  
立ち呑み屋 おるけん。 ☎なし●佐賀市愛敬町2-20●営業時間/16:00-Last※定休日/不定※インスタにて要確認●駐車場/なし●Instagram @oruken.tachinomi  
※チャージ料なし

## 07 人が集まり、人が繋がっていく場所 そこにお菓子や食事、お酒があるという空間

Viv cafe



愛敬町の道沿いにあるレングラ風のおしゃれな壁のカフェ「Viv cafe」は、2025年5月25日にオープンしました。店主を務める田中勝平さんは、高校卒業後、ゆくゆくは自分のお店を開きたいという想いを持ちながら、洋菓子店やパン屋、カフェやレストランなどで10年ほど経験を積み、独立し舵を切りました。店名のVivはイタリア語の「生き生きとした」という意味に由来。そこには、自分でやるから自由にやっという想いが込められています。

お店のコンセプトは、「お店で何気ないご褒美時間を味わってほしい。そして、洋菓子店・カフェ・パーというどれか一つの 카테고リーに縛られるのではなく、人が集まり、そこにお菓子や食事、お酒がある空間をつくる」というもの。カウンター越しに会話したり、作っている様子を見ながらお客さんが写真を撮ったり。「お菓子を作るだけでなく、こういう風に見せれば、お客さんの魅力を伝えられるかを意識しています」と田中さん。お客さんからレシピを教えると言われたら遠慮なく教えるだけでなく、お客さんの声をメニュー化することも多いそうです。

スイーツは全体的に甘さ控えめなのが特徴。旬の新鮮な食材を厳選し、材料の一つ一つに妥協がありません。大人気のクッキーシュークリームはザクザクしたの生地に、パナソビーズをたっぷり入れて炊いたカスタードとココのある生クリームが合わさっています。他にも香ばしい栗と生クリームの相性の良さが特徴のモンブランや、しっとりした生地に甘すぎない生クリームが特徴の苺のショートケーキもおすすめだそう。私がいただいた苺のタルトは、甘酸っぱい苺と香り豊かなバター生地とクリームが絶妙にマッチした納得の味でした。そして、1月は苺のパフェが特にイチ押しだそうで、気になりました。スイーツ以外では、国産和牛100%のバリエーション豊富な具材を採んだ「Viv バーガー」(夜限定)や、ケーキの味に合うようにオリジナルブレンドしてもらったコーヒーにも注目です(焙煎は佐賀市兵庫にある「ORIGIN COFFEE」)。



クッキーシュークリーム 税込320円



熊本県産焼き菓のモンブラン 税込800円



苺のショートケーキ 税込680円



Vivバーガー 税込1,600円



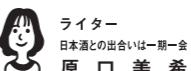
佐賀市役所から南に徒歩5分ほど

お店は夜遅くまで営業しているため、仕事帰りの会社員や夜の飲食店からの注文も多く、常連さんも増えてきたようです。「スイーツだけではなく、お酒やおつまみで、ちょっと一休みする場としても気軽に利用していただけたらと思っています。それと、オーダーケーキの注文も待っています!」と田中さん。将来的にはお店をもっと大きくして、料理も充実させていきたいとのことでした。今後が楽しみなお店が、また一つ街なかに増えました。

[INFORMATION]  
Viv cafe ☎090-9723-5684●佐賀市愛敬町9-2●営業時間/火~金曜14:00~22:00、土曜12:00~22:00、日曜12:00~20:00●定休日/月曜●Instagram @viv\_cafe\_2025  
※スイーツはテイクアウトOK ※オーダーケーキは5日前までに要注文。金額は内容に応じて変動。

## 08 「こがね!」佐賀の味を伝える新名所

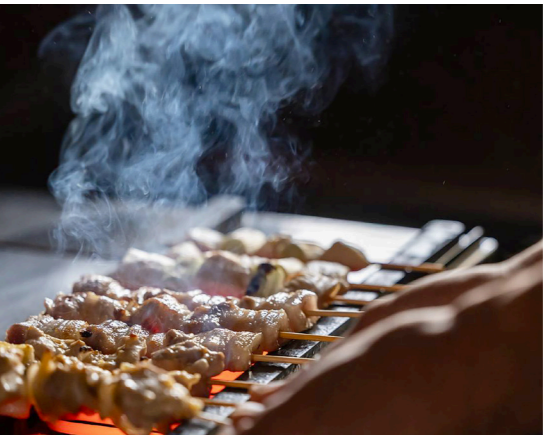
やきとり 活き造り こがね



2025年10月10日、中央大通り沿いにオープンした居酒屋「やきとり 活き造り こがね」。開店からまだ数か月ながら、佐賀の食の魅力を存分に味わえるお店として、着実に存在感を高めています。佐賀市内で飲食店を多数展開するパッテングループが、佐賀駅周辺の賑わいだけでなく、中央大通りにも人の流れをつくりたいという思いから生まれたこのお店には、強い「佐賀愛」が詰まっています。店名の「こがね」は佐賀弁で自転車などを漕ぐという意味の「こがね(漕がね)」から。お店として走り続けたいという思いが込められており、さらには「こがね(こがね)」という、「こんなに美味しい佐賀を、心から味わってほしい」という意味もあります。

こがねの看板料理はその冠にあるように、やきとりとイカの活き造り。イカと鶏はどちらも「現地直送」にこだわった究極の鮮度が自慢です。呼び直送のイカの活き造りは、透き通る身とコリコリとした食感で、佐賀が誇る海の恵みそのものです。食後は耳や下足を天ぷら、または塩バター焼きでいただけます。特に塩バター焼きは、磯の香りとバターのコクが重なり、日本酒が進む味わいになりおすすめです。そして、もう一方の主役であるやきとりの鶏は、朝どれの「ありたり」を使用。鮮度の高さが生む弾力とジューシーさは感動的です。鳥串のほか、厚切りと薄切りの2種を提供する牛タン串も人気です。

冬場に人気の鍋料理にもお店のこだわりが光ります。鴨葱鍋(税込2,300円/人前)や佐賀しゃぶしゃぶ鍋(税込2,000円/人前)などいろいろあり、メインはもちろん、メの佐賀茶そばや佐賀海苔しゃぶしゃぶなど、県外の方にも「佐賀の魅力はこれだ」と自信を持ってすすめる料理は目を惹きます。広々とした店内は、カウンターや個室テーブル席、団体用個室など、最大90名ほど対応でき、一人での利用からグループ、職場の大人数の宴会まで幅広い用途で選ぶことができます。また、全席が椅子または掘りごたつなので、「足を折り曲げてそのまま座



やきとりの鶏肉は朝どれの「ありたり」を使用

るのはちょっと…」という方への優しい配慮も嬉しいポイントです。

私自身、佐賀で暮らし、佐賀の魅力を日々発信する中で感じるのは、佐賀にはまだまだ知られていない「本当に美味しいもの」がたくさんあるということ。その魅力を、無理に飾らず、まっすぐ伝えてくれるお店に出会えると、心から嬉しくなります。「こがね、佐賀は美味しかよ」と、あらためて誇りに思わせてくれる一軒です。

[INFORMATION]  
やきとり 活き造り こがね ☎0952-20-2950●唐人1丁目5-32 1・2F●営業時間/17:00-24:00●定休日/日曜●駐車場/なし●Instagram @saga.kogane



呼び直送のいかの活き造り



佐賀牛と活き造りコース 税込7,000円



一階のカウンターの様子