

ANELLA CAFE 佐賀店



中の小路に2025年10月8日にオープンした、保護犬・保護猫とのふれあいスポット「ANELLA CAFE 佐賀店」。ここは単に犬猫とふれあえるお店であるだけでなく、就労継続支援B型事業所も兼ねています。営業しているのは佐賀市内でグループホームを運営している「一般社団法人ミュウ」。管理責任者を務める島津さんがこのお店を夫婦で開いたきっかけは、グループホームの利用者達からの「犬や猫ともっとふれあいたい」という声だったそう。しかし、それをホームの中で実現するのは難しい。どうすれば実現できるか考えていた時、二人とも犬猫が好きでもあったので、犬猫に関われる仕事があれば、障害をお持ちの方でも活き活きと働いてもらえるのでは？と考えるに至ったそうです。そこでそれを実現する手段として選んだのが、保護猫・保護犬の譲渡をFCで展開している「ANELLA CAFE」。全国15か所で展開されており、本部で保護猫・保護犬のレスキューが一括して行われ、各店が譲渡の場を提供。佐賀店ではドリンクを飲みながら、犬猫とのふれあいを楽しんだり、トリミングのサービスをお願いしたりできます。そして、気に入った子がいれば、面会の上譲渡の段階へ進むことになるのです。



ワンちゃんルームの様子

猫ちゃんルーム

中の小路の住宅街の一角も飼えないから…」といった理由で犬猫達とふれあいたいという方も、大歓迎です。ここから一匹でも多くの動物達が新しい家族として迎え入れられることを願っています」と島津さん。

私自身、小さいときから実家ではずっと犬を飼っており、今の愛犬は元々保護犬でした。そんなこともあって、こういったお店をきっかけに少しでも多くの犬猫が幸せな道を歩めることを個人的にも強く願っています。来店してふれあうだけでも支援に繋がります。ぜひ、足をお運びください。

【INFORMATION】
ANELLA CAFE 佐賀店 ☎050-1030-3391 ●佐賀市中の小路6-26 佐嘉栄ビル1F ●営業時間/11:00～17:00、土、日曜11:00～17:00 ●定休日/なし ●駐車場/なし(隣の有料Pのサービス券発行) ●Instagram @anella_cafe_saga

お店のシステムは、入場料制。中に入ると犬と猫の部屋が分けられており、好きな部屋でふれあうことができます。佐賀店では犬が8匹、猫が6匹在籍(12月時点)。料金は大人(中学生以上)が1,000円/30分、小学生が500円/30分、未就学児は無料、入場料にはドリンク代が含まれています。この入場料が犬、猫のご飯やおむつ代、そしてB型事業所で作業をする方々の工資になっているのです。他には、トリミングサービスもあります。シャンプーが2,000円～、シャンプー+カットが3,000円～とかなりお得な価格設定。経験豊富なトリマーが頭一頭の気持ちを第一に考えながら、愛犬を素敵に変身させてくれます。

「必ずしも譲渡目的の方だけのお店ではありません。単に「動物が好き」家で飼いたくて

TOPICS 街なかでチャレンジしたい人、必見! 「パートナーズ白山ビル」のオープンスペース

白山アーケードの入口そば、北島本店の向かいにあるのが「パートナーズ白山ビル」です。元々は旧佐賀銀行白山支店でしたが、ビル全体のリノベーションを経て、2025年7月1日にリニューアルオープン。ビルオーナーから「樹まちなか不動産」が借り受けて運営しています。まちなか不動産の代表を務める西村浩さんから話を伺いました。



設備としては、水道と電気、そして、出店や控室としても利用できるエアコン付きのおしゃれな小屋があります。小屋の中で調理をすることはできませんが、食品や雑貨等を販売することは可能。スペース自体に屋根もあるので雨の日も心配ありません。また、この空間にはキッチンカーを入れて営業することもでき、既存のテーブルとイスも利用可能です。簡易的なお店ならばすぐ営業を開始できます。

「みんなが気軽に使っていただける空間になることを目指しています。1日から気軽に借りることができます」と西村さん。このビル、そしてこのオープンスペースは大通り沿いの目立つ場所にあります。今後この場所から面白い動きがどんどんスタートしていくことで、中央大通りの賑わい創出に繋がることが大きく期待されています。

【利用条件】
・スペース:約64.5㎡
・利用可能時間:10時～16時(それ以外の時間は要相談)
・利用料金:2,000円/日(水道使用可)
・利用例…キッチンカー、マルシェ、イベント各種

【INFORMATION】
樹まちなか不動産 ☎0952-65-4142 ●営業時間/9:30～17:00

「佐賀を盛り上げていこうという人が集まってくるビルにしたい。新しく何か始めたい人、チャレンジしたい人が集まってディスカッションできる場所にできれば」と西村さん。1階には、「一般社団法人地域デザイン総合研究所」が運営するスマート街なかラガ、2階には「佐賀パルナーズ」のオフィス、そして、3階には「一般社団法人佐嘉再興パートナーズ」が入居しています。佐嘉再興パートナーズという団体は佐賀のまちづくりと地域経済の新しい仕組みづくりを目的とした法人で、「佐賀の共創資本を循環させる」ことをミッションとした、地域プロデュース組織です。これからこのビルに入居するテナントが起点となって、街なかで新しいチャレンジの動きが加速していきそうです。

そして、今回もう一つ紹介するのが、ビル1階の北側のピロティにあたるオープンスペースです。運営側としては、この場所をオープンな空間として、例えば新しく事業をスタートする人のチャレンジショップ的な利用や、既に事業を展開しているお店がPOPアップストアとして利用するなど、様々な使い方を想定しています。ここから新たな情報が発信されていくことで、周辺の雰囲気が変わっていくことも狙いどころ。

飲み歩き、食べ歩きで「行きつけ」のお店を見つけよう
パルweek 佐賀 2026 開催期間 2.13-2.27 Fri Fri

土日祝もOK!!
処方せん 受付中
365日
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)

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 ユニテさが内】

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

編集後記 2026年になりました。なんと今回で77号目。今年は佐賀の街なかでどんなことが起きるのか楽しみです。一人でも多くの方が街に足を運びたいような情報を発信できたらと思います。今年もよろしくお願いたします。(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/増本 恵、庄野雄輔、谷口幸恵、近藤 亜沙美、原口美希

街なかかわらばん



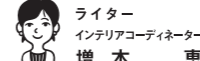
特集 「OPENして一年未満」

街なかのおすすめ空き店舗情報更新中!
www.kawaraban-web.com

街の賑わいって、素敵なお店が増えて長く続いたり、日常的に音楽活動やマルシェなど様々な個人や団体の活動が増えたりすることが、大事なポイントだと思います。それと、新しいお店やメニューの情報を知らされた時なども「ちょっと行ってみよう」って気になりますよね。そこで今回は、ここ1年間で、街なかで新しくOPENしたお店を紹介していきます。名前だけはSNSで知っているけど…というお店もあるかもしれません。ぜひ、これを機会に街なかへ足をお運びください。



01 大財の人気クロワッサン専門店 オンライン注文サイトでの予約も可能



me time BREAD

2025年5月23日にオープンした「me time BREAD」は、佐賀市にあるデニッシュペストリー専門店。現在はご夫婦でお店を切り盛りされており、県外から訪れるお客さんも多く人気を集めています。オーナーはパン屋を始める前、着付け講師として活動していました。仕事や子育てで忙しかった頃、保育園のお迎えの帰りに立ち寄ったパン屋さんが、自分をそっと癒す『ほっとする時間』だったといいます。その体験から「大変な日々の中でも、自分への小さなご褒美になるパンを届けたい」と思うようになり、店名「me time BREAD」にその願いが込められました。



クロワッサン 税込290円

イチゴのシュークリームクロワッサン 税込480円

営業日の金・土・日・月に向けて、火曜から木曜は仕込みの日。クロワッサンの生地づくりは、層を重ね、休ませ、また折り込む。いくつもの工程を丁寧に繰り返す根気のいる作業です。時間と手間を惜しまず、心を込めて生地を整えていく様子から、このお店のパンがおいしい理由が自然と伝わってきます。また、ご夫婦は以前グアムやセブ島、中国などで暮らした経験があるそうで、そのときに触れた様々な食文化や色使いが、今のパン作りにもほんのり活かされている感じがしました。店内はブルーグリーンを基調に作業服やパッケージまで同じ色で統一され、優しい雰囲気広がっています。



たまごサンド 税込480円

レモンケーキ 税込290円

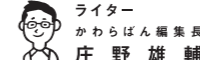
お店は大財通り沿いにあります

毎日焼き上がるクロワッサンは20種類以上。定番のプレーンクロワッサンや自家製カスタードを使ったパン、週替わりの新作など、訪れるたびにワクワクがあるラインナップです。取材時には可愛いクリスマスツリーのクロワッサンも販売されていました。お惣菜パンの「クロックムッシュ」は思わず大絶賛してしまおういさでした。

口コミで広まり、今では県内外から幅広い年代のお客さんが来店しています。1～2月にはチョココレートクロワッサンやいちごを使ったクロワッサンも登場。「お客様の『食べてみたい』を形にできるお店でありたい」というオーナーの想いが、ひとつひとつのパンにあたたかく宿ってい

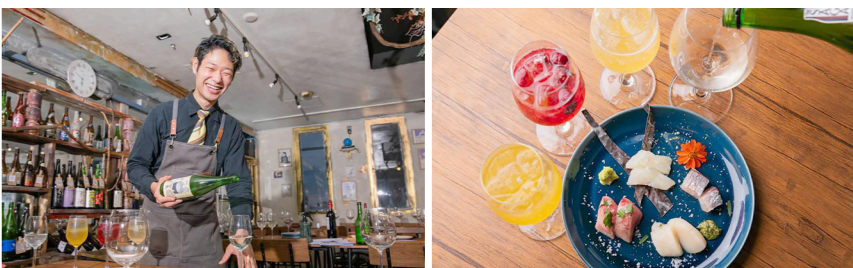
【INFORMATION】
me time BREAD ☎なし ●佐賀市高木町4-24 ●営業時間/金、土、日、月曜10:00～16:00(売切次第終了)
※WEB予約での受取は18:00まで可 ●定休日/火、水、木曜 ●駐車場/あり(店舗前) ●Instagram @metimebread ●オンライン注文サイト https://metimebread.square.site/

02 若きオーナーが伝える佐賀酒の魅力 日本酒をもっと身近に、楽しく!



IK Japan Craft

「IK Japan Craft」はIKグループの4号店として、愛敬通りに2025年9月1日にオープンした日本酒と和食のお店です。オーナーは利き酒全国3位(学生部門)に輝いたこともある27歳の伊東 活さん。お店のことや佐賀酒、自身が思い描く佐賀について話を伺いました。



オーナーの伊東さん

刺身はシンプルに「塩」で。マリアージュを楽しんで!

伊東さんは大学で佐賀に来て、元々は「日本酒を飲めたら格好いい」という、至ってシンプルな動機で飲み始めたそうですが、たまたま当時のアルバイト先に蔵元さんがお客として出入りされることが多く、その中の一人だった小松酒造の小松社長との出会いが縁で、酒蔵でもアルバイトを始めることになったそう。蔵がある相知に住みながら、働く日々。次第に昔ながらの酒の製法や文化、造り手の愛情や真剣さに触れ、佐賀酒の魅力にどんどんはまっていきました。しかし、その反面、若い世代に日本酒があまり浸透していないという実感が「魅力をもっと同世代にも伝えたい」「もっと身近に感じてほしい」と思うようになったのが、このお店をオープンするに至ったきっかけであり、お店のコンセプトにも繋がったそうです。



注文されたから炊く土鍋ご飯

店内の壁には県内の酒蔵MAP

内装はDIY。カジュアルな雰囲気

店内はいわゆる割烹料理店のような和の雰囲気ではなく、もっと日本酒を身近に感じてもらうために、あえてカジュアルなおしゃれな空間に。なんと内装はスタッフみんながDIYしたそうです!客席は50名までOKなので、宴会やパーティ利用にも最適。この空間の中で普段は伊東さんがホール担当を務め、どのお酒を選んだら良いかわからないお客さんに対して、佐賀酒や酒蔵の情報、料理とのペアリング等を伝える役目を担っています。料理は、和食(少し洋風)を中心に日本酒との相性を意識したメニューが用意されており、中でも人気なのが刺身、炭焼、土鍋の炊き立てご飯。刺身は塩で楽しむスタイルです。塩で食べることで、日本酒はもちろん、ワインなどのお酒とのペアリングの可能性や魅力を感じてほしいとのこと。炭焼は肉や魚、魚はなるべく地元佐賀産を使用。土鍋ご飯のお米は佐賀鍋島地区の農家から玄米で直接仕入れた「さがびより」。毎日開店前にお店で精米するというこだわりで、注文してから40分かけて提供されます。また、酒蔵直送の酒粕を使ったメニューにも注目。酒粕で煮込んだ牛すじや酒粕で作る味噌汁、チーズケーキ、パン、甘酒など。酒粕一つとっても、絞り方や圧力のかけ方などで、酒蔵ごとに味が変わってくるそうです。また、コース料理は

5,000円～6,500円のコースがある他、お酒にあうデザートや軽い一品料理、若い世代を意識して、佐賀酒と季節のフルーツ3種を使ったサンゴリアなども用意されています。

今後は「もっと佐賀の酒蔵の特徴や想いを伝えていきたい」と伊東さん。その思いを表現したのが、佐賀の日本酒8種飲み放題プラン「佐賀の酒蔵めぐり」(1h 3,800円、2h 5,000円)です。お酒の味を楽しむだけでなく、各酒蔵で作られた味がなぜこういう味になったのか?といったストーリーや特徴、想いが詳しく記載されています。「このお店を起点に佐賀酒を盛り上げていきたい。そして、ゆくゆくは佐賀だけでなく全国の酒蔵を巡って、全国の日本酒の造り手の思いを発信して、それを体験できるようなお店にしていきたい」と伊東さん。

「佐賀酒のフィールドで若い世代が活躍されるようになり、佐賀酒の裾野がさらに広がりそう!」というのが、取材後の率直な感想でした。ぜひ、私も今度飲みに行ってみようと思います。

【INFORMATION】
IK Japan Craft ☎050-8888-4886 ●佐賀市愛敬町4-10 ZESTビル4F ●営業時間/18:00～24:00(OS 23:30)
●定休日/木曜 ●駐車場/なし ●Instagram @ikjapancraft