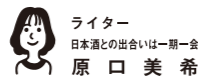


03 佐賀のまちなかで、フランス気分

カフェ・ブラッサンス



呉服元町にある 656 広場のすぐ北側に位置する二階建てのビル。その階段を上がると、少しだけ空気が変わる場所があります。お店の名前は「カフェ・ブラッサンス」。テーマはフランスの文化です。1920 年代、文学者や音楽家、画家などの芸術家たちが交流していたフランスのカフェを、現代の佐賀で再現したいという思いから生まれたお店です。オーナーの園田さんは、新聞社を定年退職後、2012 年にこの店をオープン。大学ではフランス文学を学び、卒業後も定期的にフランスへ通うほどのフランス好き。店名はシャンソン歌手ジョルジュ・ブラッサンスに由来しているそうで、その背景を聞くだけでも、ここが「好き」の積み重ねてきた場所だと伝わってきます。



そば粉のガレットのセット 税込1,000円。スープとサラダ、コーヒー付き

カフェ・ブラッサンスの様子。毎月第三日曜に開催



ピアノとチェロの生演奏。チェロを弾いているのはオーナーの園田さん

入口のドアには素敵なおステンドグラス

で探してきました！「今度旅行に行くので情報を知りたくて」と訪れる人もいます。ここは食事だけでなく、フランスに関する交流や情報交換の場としても利用されています。佐賀にいながらフランスの食や文化に触れられる、そんなお店です。

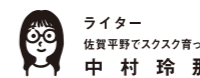
[INFORMATION]
カフェ・ブラッサンス ☎0952-97-9378 ●佐賀市呉服元町2-24 ●営業時間／11:30～15:00 ●定休日／日、月、水、土曜 ●駐車場／なし



656広場のすぐ北側にあるビルの2階にあります

04 国際交流の架け橋へ。交流イベントはSNSをチェック！

佐賀国際ナショナルゲストハウス HAGAKURE



佐賀駅北側に国際交流の架け橋となるべく、2017 年に生まれた「佐賀国際ナショナルゲストハウス HAGAKURE」。宿泊者の約6割が海外のお客さんだというこの施設は、オープン以来、日本各地はもとより、世界各国から訪れる数々の旅人たちを出迎えてきました。

1 階には宿泊者以外の方でも利用できるバーが併設されており、佐賀のお酒を楽しむことができます。季節ごとにセレクトされた佐賀の日本酒飲み比べセット（日本酒 3 種・税込 900 円、日本酒 3 種+おつまみ…税込 1,200 円）をはじめ、佐賀県有田町にある宗政酒造のクラフトビール「NOMAMBA」や佐賀産の焼酎、佐賀のクラフトジンなども楽しめます。フードは基本的に缶詰など簡単なおつまみですが、中でもお店のイチオシは県産の食材をふんだんに使った「ちゃおず」さんの水餃子だそう。「ちゃおず」というのは佐賀駅近くで開講されている中国語教室で、オーナーさんのご両親が中国出身ということもあって、水餃子は本場仕込み。実際に私も食べてみて、もちもち、ジューシーですごく美味しかったです。また、ちゃおずさんによるオリジナルブレンドの中国茶もあるので、中国の文化も気軽に少しだけ楽しめますよ。

店内には佐賀をモチーフとした壁画やこたつがあり、初めての人でも居心地の良さを感じられるアットホームな雰囲気が漂っています。この空間で旅人同士が知り合い、お酒を飲み交わして会話を花を咲かせ、次の日はともに観光する姿もよくあるそうです。時には、旅人同士のみならず、旅人とバーの利用客との交流も見られるとか。新たな出会いが生まれ、縁が広がる場所になっているので、ぜひ、あなたも HAGAKURE で素敵な出会いをどうぞ。

また、ここでは音楽や食べ物、ゲームや即興劇など様々なテーマのもと、イベントが定期的に開催されています。国際的なイベントもあり、例えば 1 月には「ネパールナイト」というイベントが



1月に開催された「ネパールナイト」の様子。国際交流の輪が広がりました

行われました。ネパールの方を迎え、お手製のモモ、チャパテという料理とともに、ネパールのお酒、音楽、クイズなど、ネパールの文化を存分に楽しむ時間だったようです。

これまでここを拠点に佐賀の国際交流の輪を広げてきた店主の高瀬さん。これからは佐賀で国際交流が増えていくよう、訪れる人々を県内の観光地や飲食店へつなぐ受け皿になりたいと語っていました。2 年前には近くに 2 号店をオープンしたばかり。2 号店はファミリー客でも泊まりやすい仕様にしたそうです。宿泊はもちろん、ここを拠点にこれからどんな交流が生まれるのか、お話を伺いながらわくわくしました。

[INFORMATION]
佐賀国際ナショナルゲストハウス HAGAKURE ☎0952-97-7384 ●佐賀市神野東2丁目4-11 ●駐車場／なし ●BARの営業時間／19:00～23:00 ※イベント情報はfacebookやInstagramのページをチェック！



ちゃおずの水餃子 税込600円(1皿・3個)



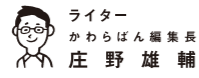
佐賀の日本酒飲み比べセット 税込900円



外観の様子。佐賀駅北口から徒歩5分程度

05 全国的にも有名なカレーの専門店 辛口グリーンカレーでタイの風を少し

白山文雅



グリーンカレーペーストから手作りで、辛さの先に向き合いを感じられる「辛口タイグリーンカレー」。女性に人気！

そうす。具材は厳選した国産鶏やたけのこ、ヤングコーンやふくらたけなど。味はもちろん、食感の違いも楽しめます。

実際に私もいただいてみました。スパイシーな料理は得意な方ですが、上野さんがおっしゃったように、一口食べると辛さより先にまず甘味、次に旨味を感じ、そして深みを感じるというプロセスが実にしっくりきました。辛さが苦手な方でも「辛さを味わいながら」楽しめるカレーです。つついご飯を食べすぎてしまったのが、その美味しさを証明しています。

佐賀で本格的なグリーンカレーを提供しているお店は、そう多くはありません。ぜひ、少しタイの風を感じたいときは白山文雅へ！

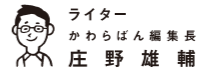
[INFORMATION]
白山文雅 ☎0952-23-4789 ●佐賀市白山1丁目2-1 ●営業時間／平日11:00～14:00(OS)、17:30～20:00(OS)土・日曜、祝日11:00～15:00(OS)、17:30～20:00(OS) ●定休日／月曜(祝日の場合は翌日)・木曜夜の部 ●駐車場／あり(6台)



佐賀市地図

06 バーガーの味とボリュームに申し分なし 松原でアメリカンカルチャーを堪能

SUNNY PLACE



「ハンバーガー」という言葉で真っ先に思い浮かぶ国は…、やはりアメリカじゃないでしょうか。佐賀市松原にある「SUNNY PLACE」は、アメリカンカルチャーに浸りながら、店主こだわりのボリュームなハンバーガーをお腹いっぱい堪能できる魅力的なお店です。話をいただいたのは、オーナーの牛島さん。牛島さんは昔からハンバーガーを始めとして、車やバイク、魚釣りといったアメリカ的なカルチャーが大好きだったこともあり、ハンバーガーのお店をしたいとは当時からぼんやりと考えていたそう。若い時は介護士をしながら、市内の飲食店でアルバイト。韓国料理店ではお肉の勉強をする傍ら、お店の立ち上げも任せられるようになっていきます。そして、転機は30歳のとき。小1の時に理めたタイムカプセルを開ける機会があり、中には「好きな食べ物はハンバーガー」という自身の思い。その時、お店をオープンする決心をしたそうです。

牛島さんが大切にしていることのひとつが「一つのハンバーガーでどれだけ満足していただけるか」ということ。オープン当初よりそこはぶれずにやってきたそうです。こだわっているポイントは、まずパンズ。佐賀市内の製パン店に独自の配合で特注されています。パティはビーフ 100%でつぎは一切なし。ハンドチョップなので肉肉しさを十分に楽しめます。注文を受けてから一つ一つ手作りで、作り置きは一切しないそうです。人気ナンバーワン、写真のサニーエッグバーガー(単品税込1,300円)。実際にいただきましたが、セットにせず単品だけでも十分満足できるボリューム



人気No.1の「サニーエッグバーガー」。単品で1,300円。+350円でソフトドリンクとポテトのセット

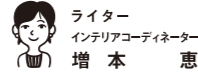
と味でした。具材の一つ一つが際立っているけれども、うまく調和している感じです。また、メニューに目を向けると、サイドメニューを含め、種類の多さにびっくりさせられました。オープン当初から少しずつ増えていったので、お店で手作りにしているデザートやシェイクも気になりました。

お店の内装のほとんどは、牛島さんがDIYされたそうで、インテリアも牛島さんが好きで集めたアメリカン雑貨が中心。アメリカンカルチャーを代表するブランドの雑貨もありました。ぜひ、そのカルチャーに浸りながら、お腹いっぱいハンバーガーを頬張ってみるのはいかがでしょうか？

[INFORMATION]
SUNNY PLACE ☎0952-23-1569 ●佐賀市松原3丁目3-7 ●営業時間／平日17:00～24:00、土・日曜・祝日12:00～24:00 ※ハンバーガーが売切れ次第終了 ●定休日／不定(水曜が多い) ●駐車場／なし ※イベントはワンストップオーダー制

07 「イタリア×佐賀の野菜」のエッセンスが際立つ 隠れ家的雰囲気の中で楽しめるイタリアンバル

IK イタリア



店内空間はほとんどがDIYで、非日常の雰囲気

コース料理の一例



生ハム・チーズの盛り合わせ

イタリアンワインが豊富に並びます

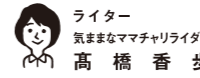
店主自身が農家でまで足を運びます

佐賀の食材をイタリアンとかけあわせたピッツアをどうぞ！

[INFORMATION]
IKイタリア ☎0952-60-2115 ●佐賀市愛敬町4-10 ZESTビル3F ●営業時間／18:00～24:00(OS 23:30) ●定休日／月曜 ●駐車場／なし ●Instagram @ikitalia2018

08 多国籍の「母国の味」を支える 留学生思いの食料品店

HAPPY HALAL SHOP



ビルの2階に上がると、色とりどりの商品がきれいに奥まで並べられたお店が出現！ネパール人のスタッフさんが笑顔で迎えてくれました。

「福岡や埼玉に店舗を開いていましたが、この近くの日本語学校に通う学生さんたちが便利に生活できるよう、佐賀への出店をすすめられオープンしました」とオーナーのディネシュさん。注文を受け、食材を留学生のお宅に直接配達することも多いそうです。小郡市で経営するカレー店の「ハッピーカレーハウス」という名前からも「HAPPY 毎日を送ろう」というコンセプトを大切にしていることがうかがえます。食料品を中心に、飲料や生活用品なども扱い、宗教や国籍を問わず利用されているお店です。

店内を進むとまず、マールダル(レンズ豆)、カラチャナ(黒ひよこ豆)など十種類以上はある乾燥豆のコーナーに目が行きます。ネパールの家庭だけでなく、インドやパキスタン、バングラデシュなど近隣の国出身の方も同じ豆を使って料理すること。さらに、積み上げられた米袋も。「パスマティライス」は、長粒米の一種で香り高く繊細なお米として一番人気とか。キロ単位ではなく、小分けにしたものもあります。また、クミンなどのスパイスや調味料、インスタント麺なども豊富。ほかには、ディネシュさんが毎食欠かさず使うという「定番」のスパイスも3種類紹介してくれました。辛さや風味の違いが気になります。お店の冷凍庫にはハラール対応のヤギ肉やマトンなどが揃います。ネパールで親しまれているというコイの切り身も販売されていました。

ネパールではこれらの食材をカレー仕立てで味わうことが多いようです。ただ、日本にあるネパール・インド料理店のカレーは日本人向けに調理されているため、「現地の味とは違います」とディネシュさん。本場の料理にも興味をわいてきて、お米やビリヤニマサラを購入してみました。

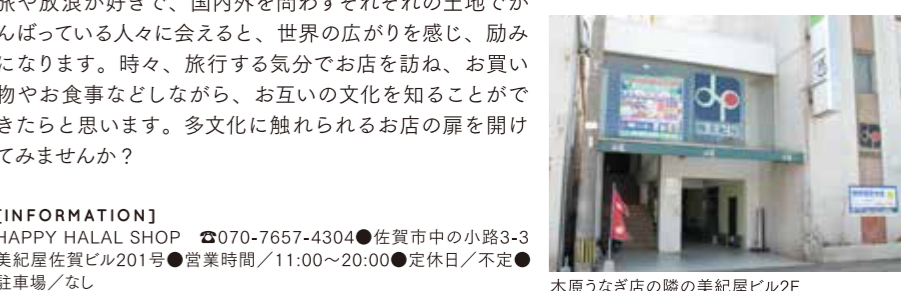


オーナーのディネシュさんとスタッフさん

種類豊富なダル(焼き割りの豆)



ハラール認証を受けたマトンやヤギのお肉



木原うなぎ店の隣的美紀屋ビル2F

[INFORMATION]
HAPPY HALAL SHOP ☎070-7657-4304 ●佐賀市中の小路3-3 美紀屋佐賀ビル201号 ●営業時間／11:00～20:00 ●定休日／不定 ●駐車場／なし