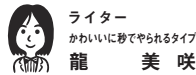


03 かき氷のイメージが変わる
飲み干したくなる一杯に出会いました

かき氷専門店 10-10totukitouka



ライター
かわらばん編集長
龍 美 咲

「かき氷って、お祭りで食べるもの？」

実は、ちょっと軽く食べたいときにもぴったりなんです。今やかき氷はデザートとして楽しめる存在になってきています。佐賀県庁から駅方面に向かって、バルーンミュージアムに行く前の横断歩道。信号待ちをしていると、ビルの3階に「氷」の文字が見えます。ここは2025年7月にオープンした、かき氷専門店「10-10 totukitouka」です。店内に入ると、青と白を基調とした空間が広がっていて、見た目からもうひんやり。店主の石橋さんが好きな青で揃えたそうで、かき氷を思わせるような爽やかな雰囲気です。店名は、お孫さんが生まれるときによく耳にしていた言葉から。かき氷をお孫さんのように大切にしたいという思いが込められています。

「最初は、かき氷ってただの水でしょ!って思ってたんです」

石橋さんは、おしゃれなかき氷を食べたことをきっかけにその魅力に惹かれ、年間200杯以上も食べるほどになり、そこからこの店の開業に至ったそうです。ここで食べられるかき氷は、いわゆる「お祭りのかき氷」とはまったく別物。氷は街なかの岩瀬水店から仕入れたものを使用。氷の表面を体温に近い温度の中で丁寧に溶かしていくことで、頭がキーンとなりにくくなり、薄く削ることでふわとした口だけが楽しめるそうです。ソースによって削り方も調整されているとか。また、どんぶり型の器などで、最後はそのまま飲み干すことができます。「途中で溶けてしまったかき氷をどうしよう」と思うこともあったので、最後までしっかり楽しめるのが嬉しいポイントでした。石橋さんの「飲み干してこそかき氷」という言葉にも、思わず納得です。取材時、メニューにはエビのビスコのかき氷といった食事もありました。冷製スープのような感覚で、中にはチーズリゾットなども入っているようで、かき氷なのにしっかり食事になる、不思議で新



桜いちごみるく(いちご、桜塩漬、桜クリーム、いちごソース、岩塩、桜ミルク、いちごコンフィチュール)※写真は取材時。かき氷のラインナップは定期的に変更



バインコナッツ(ヨーグルトエスプーマ、バインソース、バナナヨーヒークリーム、みるくソース、ココナッツプリン)※写真は取材時。かき氷のラインナップは定期的に変更

しい一品と言えます。これから夏に向けては、レモンや甘夏など、さっぱりとした味も増えていくそうです。メニューはその時々で変わるため、訪れるたびに違った楽しみがありますね!

店内はカウンターとテーブル席を合わせて10席。若い方から年配の方まで幅広いお客さんが訪れていて、「階段を登ってきてよかった」と言ってもらえるのが嬉しいと話されていました。「かき氷を、ケーキを食べに行く感覚で楽しんでほしい」。そんな願いが込められたこのお店。朝から少し軽く食べたいときや、お昼のあとにデザートとして立ち寄るのにもよさそうです。重すぎず、でもしっかり満足感がある。そんなちょうどいい一杯でした。

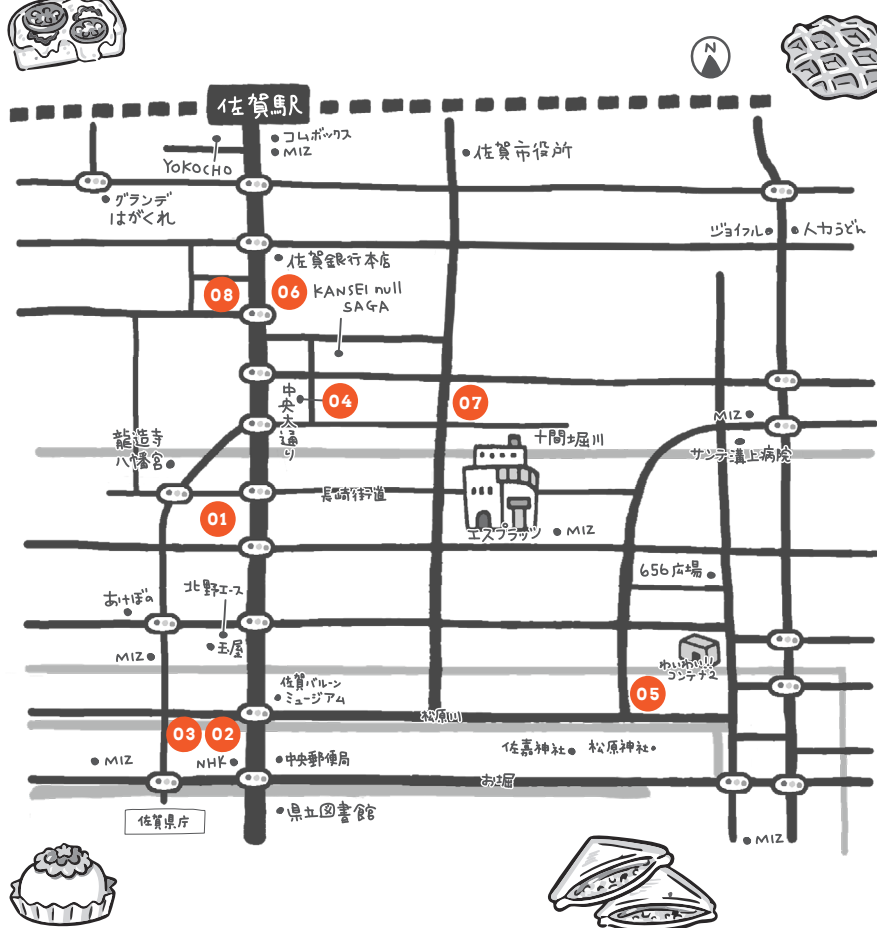
【INFORMATION】
かき氷専門店10-10totukitouka ●なし●佐賀市松原1丁目2-20 ECXIAビル3F ●営業時間/10:30~17:30●定休日/不定(Instagramにためციხე)●駐車場/なし●Instagram @10_10totukitouka



青と白を基調とした店内

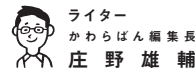


ビルの3階にあります



05 映画を観ながらサンドをパクリ
もちろん、食事のみの利用もOKです

シアター・シエマ

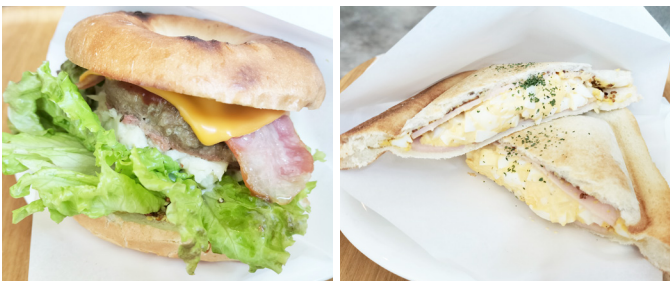


ライター
かわらばん編集長
庄 野 雄 輔

佐賀の街なかにあるミニシアター、シアター・シエマ。久しぶりに訪れてみて、やっぱりここは「映画館+α」の楽しさが詰まった場所だなと実感します。映画上映はもちろん、シアターだった空間を活かしたカフェ&イベントスペースでは、さまざまな文化発信や交流が行われており、ふらっと立ち寄るだけでも感性が刺激される魅力的なスポットです。

今回は、そのカフェで楽しめる軽食メニューに注目。まず紹介するのは、看板メニューの一つ「シエマバーガー」です。こんがり焼いたベーグルに、チーターチーズ、ベーコン、パティ、ポテサラ、レタス、ペクルスなど、具材がぎっしり! ケチャップベースの手作りパティソースとシーザードレッシング、粒マスタードなどが全体をうまくまとめてくれて、しっかり満足感のある一品に仕上がっていました。パティの配合にもこだわり、定期的に改良を重ねているそうです。ポテサラは炒めたベーコンと玉ねぎ入りで、コクのある味わいがクセになります。常連さんからの支持も厚い人気メニューですが、材料の都合で提供できない日もあるそうなので、出会えたらぜひ注文してみてください。

続いてはホットサンド。軽食では一番人気のフードメニューだそう。ハム&チーズ、あんこ&クリームチーズ、たまご&(ハム or チーズ)、ポテサラ&(ハム or チーズ) など種類もいろいろで、映画を観ながらで



シエマバーガー 税込850円

ホットサンド(たまご&ハム)税込550円

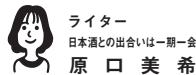
も気軽に食べやすいのが魅力です。写真のホットサンドに入っているたまごサラダは、塩控えめで優しい味。ハムの塩味とちょうどいいバランスでした。そして、カフェスタッフの特におすすめで、週末にごくたまにメニューに登場することがある「クロックムッシュ風オープンサンド」も見逃せません。ベーグルを半分にカットし、ペシャメルソースをかけて、それぞれ玉子サラダとハム&チーズをのせて焼き上げた一皿だそう。不定期メニューなので、見つけたらラッキーですよ!

映画を観ながらの食事、あるいは上映までの待ち時間や上映後にゆっくり食事を楽しめるのがシエマの魅力の一つです。もちろん、カフェ利用だけでもOK。でも、どうせなら映画と一緒に楽しんでみてください。文化の香りを感じながら、皆さんの日常の中にちょっとした特別感や心のゆとりをプラスしてくれる、そんな場所です。

【INFORMATION】
シアターシエマ ●0952-27-5116●佐賀市松原2丁目14-16 3F●営業時間/カフェ8:50~11:00、15:00~LAST、ランチ11:00~15:00※但しランチメニューと一部軽食メニューは水・土曜(日曜は不定期)のみ提供●定休日/1/1、12/31は全館休み●駐車場/なし※ランチメニュー、軽食メニューはなくなり次第終了

07 軽く食べたい日にうれしい
華スイーツと低糖質のパンを楽しむお店

華菓厨房 kanapan



ライター
日本酒との出会いは一瞬一食
原 口 美 希

愛敬通りから少し入った路地裏に、ふと立ち寄りたくなるお店「華菓厨房 kanapan」があります。3月にオープンしたばかりのカフェで、「ちょっと軽く食べたいな」というときにちょうどいい、やさしいパンやスイーツに出会えます。オーナーの古賀さんは、調理師としてパートで働きながら低糖質のパンや華おはぎに惹かれて、学びを重ねてこられたそうです。「心と笑顔に小さな花を咲かせる」というコンセプトどおり、商品はどれもかわらかくて、見てただけでほっとします。

お店を開くきっかけになったのは、「ここでやりたい」と思えた場所との出会ったそうで、その流れがなんだか素敵だなと感じました。パンやスイーツはお店を開く前からマルシェで定期的に販売されていて、完売するほどの人気だったというの納得です。メニューは店名の通り、華をあしらったスイーツが印象的です。キャラメルあん入りの華大福は販売以来好評で、お供え物としても選ばれています。米粉の華カップケーキは見た目の華やかさから、ちょっとしたプレゼントにもぴったり。かわいらしくて、「これをもらったらうれしいな」と自然と思ってしまうしました。パンは低糖質のものもあり、特に小麦の外皮(ふすま)を使ったふすまパンはここならではの。小麦の成分は大半が糖質であるのに対して、小麦ふすまの糖質は全体の約20%。小麦をあのパンのように糖質を抑えられているのに、美味し満足感もあるのがうれしいところです。その他、米粉のカラーパンやふすまのチョコパン、ベーコンチーズフランスなどマルシェの頃からの人気商品を目当てに来られる方がいるのも頷けます。

カフェ営業の日にはランチもあり、この日はふすまパンにブルコギやハムカツ、あんバターを選んで抜めるスタイルのランチでした。月ごとに内容が変わるので、訪れるたびに新しい味に出会えそうです。ただし、一つひとつ丁寧に作られているため、スイーツやパンの中には予約で用意されるものもあります。気になるものがあるときは、事前をお願いしておくで安心です。



華大福(税込500円)と米粉の華カップケーキ(税込600円)



米粉の華カップケーキを紅茶とセットいただきました

ふすまパンがある日は、ランチでいただくことができます

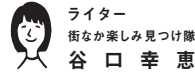
店主の古賀さん。素敵な笑顔の女性です

店内に一步入ると、やわらかく包み込まれるような居心地のよさが広がります。それはきっと、古賀さんのあたたかな笑顔と、「好き」を大切にしている気持ちがそのまま伝わっているからなんだと思います。少しだけ日常を離れてほっとしたいときに、また行きたくなる場所でした。

【INFORMATION】
華菓厨房kanapan ●090-4486-5391●佐賀市大財1丁目4-21 2F●営業時間、定休日/11:30~20:00※営業日が少ないので、必ずInstagramで確認●駐車場/なし●Instagram @kaka.chubo_kanapan

04 秘密基地に迷い込んだかのような楽しさを感じる
進化中のカフェ。トーストやスイーツをどうぞ!

OVER ROAD CAFE



ライター
街なか楽しみつけ隊
谷 口 幸 恵

まるで絵本の中で見たかのようなかわいい小さな木製のドアを開けて一步入ると、そこは中2階。上下に数段の階段が見え、素敵な秘密基地に迷い込んだような楽しい気分にさせてくれます。マスターの夢輝(ゆめき)さんにお話を伺いました。

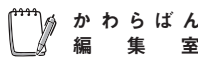
元銭湯だった場所を少しずつDIYして居心地のよいお店にし、お父さまが別の場所で営業していた喫茶店 OVER ROAD の名前を引き継いで開きました。季節のスイーツは専属パティシエールの「さゆちゃん」が手作りされているそうで、季節のタルト二種とシフォンケーキが特に人気です。タルトは珍しいスクエア型で季節のフルーツが使われています。また、アスパラガスが旬の時期には、ゆっこ農園のアスパラを使用した「アスパラシフォンサンド」というおかず系のシフォンケーキを提供されています。ふわふわのシフォンにハム、レタス、トマト、アスパラをサンドしたフレッシュな味わいは小腹が空いているときにぴったり! アスパラガスが美味しい時期限定で提供されるので、ちょうどこれからの季節におすすめです。

取材時には、私はビザトースト(税込800円・単品)をいただきました。マスターがパンを好きになるきっかけとなった久留米のパン屋さん iruaru(イルアル)のパンを取り寄せ、手作りのトマトソースで仕上げたビザトーストは休日のランチやランチにぴったりです。食パン大好きな私がついうれしくなる美味しさでした。常連さんで毎回このトーストを注文する方がいるのも納得です。たっぷり注がれた淹れたてのコーヒーとの相性も抜群でした。

カウンター席やテーブル席、ふらっと立ち飲みできるスペースもあり、時に知らない人同士で会話が始まることもあるそう。人と人を繋げ「ここに来たら美味しいものや楽しいことがある」という場所にしていきたいと話されるマスターの目は、輝いて見えました。

06 手土産にも最適。無添加にこだわった
毎日でも食べくなるワッフル

ベルギーワッフルのお店
Tan Tan



かわらばん
編 集 室

唐人町にある老舗の婦人服販売店「SOLEIL(ソレイユ)」が店内にコーナーを構える、ベルギーワッフルのお店「Tan Tan(タンタン)」。2024年8月にスタートしました。店を切り盛りするのは、SOLEILのオーナーでもある江里口さん。ビルの2階を専用の厨房に改装し、江里口さん自身が一つ一つワッフルを手作りしています。

ワッフルのコンセプトは「毎日食べられるワッフル」。添加物や防腐剤などは一切なし。甘さは控えめで、日本人好みの味に仕上げられています。一般的にワッフルは「甘い」というイメージが強いですが、おやつでも、朝ごはんとしても「毎日」食べられるように作っているとのこと。生地は粉は米粉と小麦粉などを独自の配合でブレンドし、高品質の無塩バターを贅沢に使用。甘さはパームシュガーやはちみつ、キビ砂糖などを使い、優しい甘さに仕上げられています。生地は前日から仕込み、一晩寝かせたあと、さらに発酵と寝かせを繰り返すというこだわりです。

種類は全部で13種類。中でも人気なのは、紅茶イチジク(税込248円)とくるみ黒糖(税込248円)。私はシンプルにプレーン(税込205円)をいただきました。パームシュガーのほんのりした甘さがちょうど良かったです。ちなみに4月からは真空パックの冷凍販売もスタート。冷凍はレンジで40~50秒ほどチンすると、生地はふくら、バターの香りが口いっぱいに広がります。食べ方のおすすめは、クリームチーズにつけ



プレーン 税込205円。パームシュガーのほんのりした甘さが特徴。甘いものが苦手な人にもおすすめ

紅茶オレンジ、紅茶イチジク、紅茶レモン 税込各248円



真空パックの冷凍販売もスタート

て食べると格別ということだったので、もちろんチャレンジしました。ワッフルは大量生産できないため、一日30個ほどで数に限りがあります。事前注文すると好みの種類や数をゲットしやすいそうです。

「これからももっとワッフルを極めていきたい」と江里口さん。12月で76歳を迎えるそうですが、熱い想いとアクティブさを感じました。

【INFORMATION】
ベルギーワッフルのお店Tan Tan ●0952-97-4710●佐賀市唐人2丁目7-14 セレクトショップSOLEIL内●営業時間/11:00~19:00※●定休日/月・日曜・祝日●駐車場/ヤマシロ唐人東口駐車場(ソレイユの区画)●Instagram @tantanwaffle2023



甘めの厚焼きたまごを挟んだ「玉子サンド」 税込600円

ません。お時間に余裕をもってお越しいただけるとありがたいです」店主。佐賀市内で数少なくなっている純喫茶の名店。ぜひこれからも続いてほしいと思います。

【INFORMATION】
喫茶モカ ●0952-26-4212●佐賀市唐人1丁目5-28●営業時間/11:00~17:00(OS 16:30)※水曜のみ~15:00(OS 14:30)●定休日/木・金曜●駐車場/なし●Instagram @moka_french



ハムサンド 税込600円



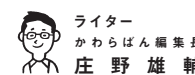
360度回転する店内に包まれる



佐賀銀行本店から徒歩1分ほど

08 ふわとろ、甘めの「玉子サンド」はいかが?

喫茶モカ



ライター
かわらばん編集長
庄 野 雄 輔

唐人町にある「喫茶モカ」と言えば、今となっては佐賀市内で数少なくなっている純喫茶の一つで、昔から足繁く通う常連さんに加え、20~30代の若者にも人気を博しているお店です。中でもフレンチトーストは、SNSに投稿するお客さんも多いようです。店は二代目の現店主が先代より10年ほど前に受け継ぎ、長く店を支えてきた先代の味の基本を守りつつも、独自の工夫を加えながらゆくりと続いています。大事にしているのは「母が大事にしてくれたお店を守ってきたい」という気持ち。たくさんのお客さんに来ていただき、お店を続けられることに心から感謝をしているとのことでした。

今回の「軽く食べたいときに」という切り口では、あえて人気No.1のフレンチトーストではなく、サンドウィッチに注目してみました。実はモカには「たまご」を使ったサンドウィッチが2種類あり、一つ目が土日限定の「ゆでたまごサンド」。もう一つが今回いただいた「玉子サンド」です。前者は、いわゆる刻んだゆでたまごをマヨネーズで和えてサンドしたオンドソックスな一品ですが、後者は、ふわり食感で中がとろっとした厚焼きの卵焼きを挟んでいます。卵焼きは先代から受け継いだ甘めの味つけで、それを厚焼きにしてサンドウィッチにしたのは現店主の代になってからだそう。今回はその玉子サンドと、ハムとトマト、きゅうりを使ったハムサンドをチョイスしてみました。玉子の「甘み」、ハムの「塩味」、野菜の「フレッシュ」がちょうどいい塩梅で、とても美味しかったです。モカではどのサンドウィッチも必ずトースターで焼かれてから提供されるため、外が少しさくとした食感で、ふわり温かいのが特徴。パンは厚切りで、普通サイズ(写真)でもそこそこボリュームがあるため、軽く食べたいときはもちろん、しっかりランチにもなるサンドウィッチです。

「平日は1人で営業しているので、お客様が一度に集中した際はお待ちせすることがあるかもしれ