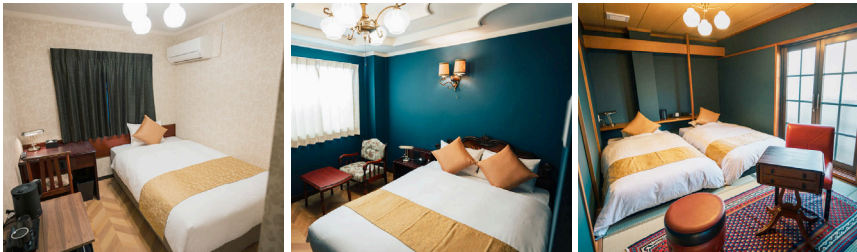


「KANSEI null SAGA」。唐人町に誕生！ 60年代のヨーロッパを意識した「無人ホテル」

2025 年 12 月、佐賀市唐人で昨夏まで営業していた「ビジネスホテル一条」が、新たな価値を備えた無人ホテル「KANSEI null SAGA」として生まれ変わりました。仕掛けたのは土地や建物の個性を尊重しながら、空間体験そのものに価値を持たせる宿泊施設を全国で展開している株式会社オルカ。このホテルでは、「視覚が導く、心の余白」をテーマに掲げており、忙しい日常を過ごす中で「心に余白」を設けられるように空間をデザイン。建物を大きく壊したり作り替えたりするのではなく、素材の良さに光を当てており、アンティーク家具やステンドグラス、レンガの質感など西洋風の空間構成は以前使用されていたものをそのまま活かしています。

チェックインからチェックアウトまで手続きは全てタブレットで完結。誰かに干渉されることなく、自分のペースで非日常の静けさに浸る時間を楽しめるホテルです。

【INFORMATION】
KANSEI null SAGA ●0952-24-0898●佐賀市唐人2丁目6-23●チェックイン15:00、チェックアウト10:00●駐車場・駐輪場／あり●その他設備／ラウンジ、コインランドリー、喫煙室●ホームページ／<https://null.saga.hotel-kansei.com> ※宿泊料金など詳細、予約はホームページにて



シングルルーム

ダブルルーム

ツインルーム



スイートルームの一部①

スイートルームの一部②

ホテルの外観

駅前に「路地裏の佐藤家」の姉妹店が誕生 立ち飲みバー「YOKOCHO de STAND」



カウンター越しに店主との会話も楽しめます

佐賀駅の南にある「駅前横丁」の2階にあります

3 月 12 日、佐賀市駅前中央にある「駅前横丁」の 2 階の一角に、新しい立ち飲みバー「YOKOCHO de STAND（ヨコチョーデスタンド）」がオープンしました。店を構えたのは佐賀市天神でスーパカレーの人気店「路地裏の佐藤家」を運営する佐藤さん。オープンしてからは昼間にスーパカレーのお店を営業し、夜はここでバー営業という忙しい毎日が続いています。では、そもそもこのバーを開いた理由は何か。それは、お屋のお店でなかなかお客さんと十分な交流ができなくなっていたこと、そして、元々佐藤さん自身も立ち飲みが好きなのもあって、お酒を飲みながらお客さんとゆっくり話せる場所を作りたいという想いに至ったからだそう。

お酒はワイン推しで、「本日のナチュラルワイン」がおすすめ。お酒のアテは創作イタリアンが中心です。人気メニューは「クリームチーズとメンマの生ハム巻き」や「海老とマッシュルームのピザ」など。一人でさっと食べられる量にして、価格もリーズナブルに抑えているそうです。また、どれも QR コードで注文するシステムとなっています。一人でふらっと立ち寄ったり、0 次会での利用にもおすすめです。

【INFORMATION】
YOKOCHO de STAND(ヨコチョーデスタンド) ●0952-38-3158●佐賀市駅前中央1丁目9-3 駅前横丁2F●営業時間／18:30～23:00●定休日／日・月・火曜●駐車場／なし●Instagram @yokocho_de_stand_saga

佐賀玉屋の地下食品売り場が大きく進化！ 食料品専門店「北野エース」がOPEN



北野エースの商品イメージ

佐賀玉屋の進化に目が離せません

佐賀玉屋は、館全体の魅力を再構築する大規模アップデート「プレ・リモデル」を 2026 年 3 月よりスタート。その一環として、デパ地下(南館地階)が刷新され、「ライブ感・シズル感」をテーマに売場レイアウトを一新。店内加工の寿司・惣菜やその場で味わえるドリンクカウンターなど、目的来店だけでなく、日常的に立ち寄りたくなる百貨店への進化を目指しています。

そんな中、2026 年 4 月 9 日に新たに誕生したのが「北野エース 佐賀玉屋店」。北野エースは 1962 年創業、兵庫県発祥の食料品専門店です。全国の百貨店や駅ビルを中心に 100 店舗以上を展開しており、こだわりの食品を取り揃え専門店として支持を集めています。店内には北野エースが国内外のメーカーとのタイアップにより開発・製造・販売しているプライベートブランド「キタノセレクト」を展開し、素材にこだわったドレッシングやジャム、菓子、ご飯のおともなど多彩な商品が並んでいます。玉屋では玉屋がフランチャイズとして運営し、約 650 種類の商品ラインナップの中から 300 種類以上を展開。日常使いからギフトまで、佐賀にいながら全国の「おいしい」を体験することができます。

【INFORMATION】
北野エース 佐賀玉屋店 ☎0952-24-1151(佐賀玉屋代表)●佐賀市中の小路1-3南館地下●営業時間／10:00～20:00●定休日／佐賀玉屋の営業日に準じる●駐車場／あり

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（まちづくり機構ユニテさが内）☎0952-22-7340

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



年末よりダイエットを続けていて順調に体重が減ってきた私。今回の特集はうってつけでしたが、美味しいと食べ過ぎてしまい元の木阿弥です。引き続き頑張ります。（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／山本翔(YAMAHASHI DESIGN) ●ライター／増本恵、庄野雄輔、龍美咲、谷口幸恵、原口美希

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

2026.5.15 号

no. 79

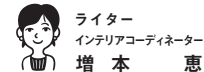
Machinaka Kawaraban

「軽く食べたいときに」

「すぐーくお腹が空いているわけではない、今は少し食べるだけでいいかな」「時間がないのでテイクアウトで軽く済ませたい」「健康が気になるし、ダイエット中でもある。軽食でいいかな…」。そんなとき、もちろんコンビニで簡単に済ませるという選択肢もありますが、たまには違うチョイスもありではないでしょうか。今回は街なかで「軽く食べたい」ときにおすすめのお店とメニューを紹介していきます。

01 罪悪感なし！新鮮野菜をたっぷりとれる 美容、健康に最適なサラダボウル

和出汁唐揚げ 亀おたけ



2022 年 8 月にオープンした「和出汁唐揚げ 亀おたけ」。看板メニューである「和出汁唐揚げ」は、外はカリッと香ばしく、中はふっくらジューシー。口に入れた瞬間にじゅわっと広がる出汁の旨みの特徴で、一般的な唐揚げとはひと味違うやさしい味わいが人気を集めています。

そして 2025 年からは、サラダボウルも新たな人気メニューとして注目されています。運営会社が青果卸業でもあるため、そこから仕入れる新鮮な野菜をふんだんに使用。特にトマトは、全国トマト選手権で最高金賞を受賞した西村洋介さんのものを使用するなど（季節によって異なる）、食材へのこだわりが光ります。種類は筋ベジ、タコス、定番ベジ、シーザー、きのこベジの全 5 種類がラインナップされ、追加トッピングも可能。ドレッシングはすべて自家製で、それぞれの味の違いを楽しめるのも嬉しいポイントです。筋トレをされている方や健康志向の方からも支持されており、リピーターも多いそうです。

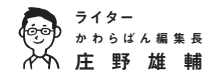
取材後に私も試してみたところ、新鮮な野菜がぎっしりと詰まり、見た目も華やかで食欲をそそりました。チキンも大きめのブロックで入っており、満足感のある一品です。特にトマトは本来の旨みと甘みがしっかり感じられ、自家製ポン酢のあっさりとした味わいが素材の良さを引き立ててくれ、とても印象に残る味わいでした。また、サラダボウルは回数券も用意されており、ライトコース（5 枚）で 500 円お得、スタンダード（10 枚）で 1,500 円お得になり、日常的に利用しやすい工夫も魅力的です。

亀おたけは和食店ならではの一品料理も充実しています。中でも卵焼きは多くの来店客が注文する人気メニューです。気軽に立ち寄れる立ち飲みスタイルも好評で、1,000 円でドリンク 1 杯とおつまみ 3 品が楽しめる「せんべろ」、ドリンク 3 杯とおつまみ 4 品が付く「にせんべろ」など、お得なセットも提供されています。女性の一人飲みも多く、ふらっと入りやすい雰囲気です。今後はさらなるテイクアウトメニューの充実も予定されているとのこと！

こだわりの味と居心地のよい空間で、日常使いから気軽な一杯まで楽しめる「和出汁唐揚げ 亀おたけ」。ぜひ一度訪れてみてはいかがでしょう。

02 軽く食べたいときには、やっぱり「おにぎり」 12種類から選べ、トッピングも可

おにぎり工房 縁



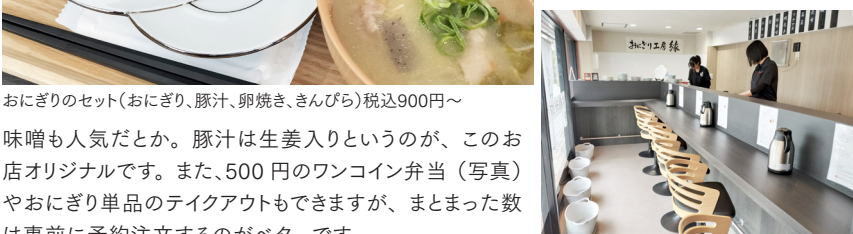
2025 年 5 月に佐賀市松原にオープンしたおにぎり専門店。中央大通りを歩いていると、ウィンドウに大きく張り出された白いタペストリーが目を引きま。お店の名前「縁」には、オーナーである味志さんの「おにぎりをきっかけに、人と人が繋がっていく場所をつくってきたい」という想いが込められています。創業を検討した際、気軽に食べることができ、幅広い世代の方に届けられるものは何かを検討した結果、「おにぎり」がベストだと考えたとか。本格的な飲食経験は少なかったそうですが、急な準備の末、昨春オープンしました。

しかし、オープン後しばらくして大きな壁に直面したそうです。それは佐賀のお客さんが、海苔と米の品質や味に非常に厳しいということ。もちろん、それらはおにぎりの生命線でもあるのでオープン時に厳選していたそうですが、予想以上に厳しい声をいただいたとのこと。そこで味志さんは早速お客さんの声を真摯に受け止め、仕入れを大幅に見直し。現在はより満足していただける海苔と米を選び抜きました（海苔は佐賀・有明海産の秋芽一番摘みの海苔、米は主に筑後の「びかまる」など）。また、ご飯は 1 ～ 2 時間冷蔵庫で冷やしてから炊いたり、ふわっとした食感になるように攪り方をこだわったり。塩加減も具材やその日の気温などによって変えているそうです。具材の作り置きをなるべくしないで済むよう毎日仕入れに奔走し、食材も調理過程でひと手間をかけながら握っているということでした。実際に私もいただきましたが、ふんわり握られて中身もしっかり詰まっており、毎日食べても飽きないような味でした。

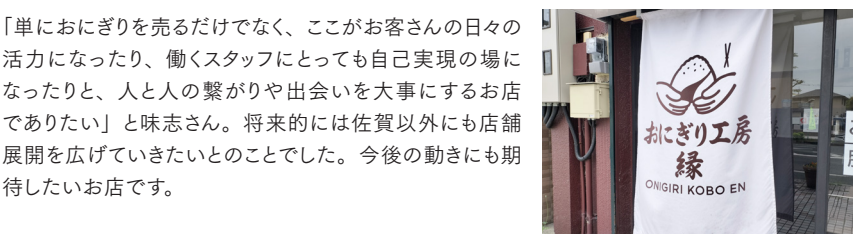
メニューとしては、おにぎり単品でも注文できますが、おすすめはセット。豚汁に卵焼きときんぴらがつき、おにぎり 2 個の場合は税込 900 円、3 個の場合は税込 1,100 円。種類は塩、梅、高菜、昆布、おかか、ツナマヨ、明太子、豚味噌から選べますが、追加料金を出せばその他の具材も選べます。ちなみに具材の人気 No.1 は明太子クリームチーズ、No.2 は鮭。豚



ワンコイン500円の弁当も注文可能です



店内はカウンターのみ。目の前で調理



中央大通り沿いの白いタペストリーが目印

【INFORMATION】
おにぎり工房 縁 ☎なし●佐賀市松原1丁目2-20 ECXIAビル1F●営業時間／9:00～15:00●定休日／不定(Instagramにて発信)●駐車場／なし●Instagram @onigiri_en33