

街暮らしの新たな魅力を見つけるために

## 佐賀で自分らしく暮らす人にお話を伺いました。

堀川 成正さん

76pain

カフェorutana(オルタナ)代表

目指すは街に愛される  
少し都会的なベーカリー



コロナ禍という未曾有の危機が社会を襲う中でも、唐人町の雰囲気はここ数年で少しづつ良い方向に変わっています。今回話を伺ったのは、唐人町で人気を博しているベーカリー「76pain」とカフェ「orutana」のオーナーである堀川 成正さん。76pain では行列ができることもありますし、orutana も多くの若者に支持され、街に賑わいをもたらしています。

### パンづくりと堀川さんの関わりについて

元々将来は料理人になりたいと思っていたので、高校を卒業した後に、和食の店「おうせ」さんに働き始めました。その後、福岡や東京のお店を見学したり、パンの講習会を受けたりして、勉強を続けてきました。福岡や東京のお店は技術やセンスなど、パンのレベルが非常に高いからですね。76pain をオープンする前にも、福岡の人気店「マツパン」さんで研修を受けさせてもらいました。

### 独立のきっかけ、そして街なかに出店した理由

独立しようと思ったきっかけは、佐賀市内のベーカリーに入ってきたときに嫁とお店で出会ったことです。彼女の方は祖父母がベーカリーを営んでいたこともあり、自然な流れで将来一緒にお店を出そうという話になりました。あと場所についてですが、そもそも佐賀の街なかに出店するというのが夢、目標でした。子どもの頃は母に銀天夜市や恋の梅に連れていかれた楽しい思い出が心に残っています。ずっと街なかで育ってきたので愛着があります。私たちがやりたいお店は、ちょっと都会的な場所にある「街のベーカリー」。郊外ではなく「街」に寄り添えるお店なんです。だから物件は街なかでいろいろと検討したのですが、当初はなかなかピンとくる物件がなく。。そんな中、この唐人町の物件が、理想に近かったので即決しました。

### オープンして一年半たった今の心境

オープンしてから約一年半。まず良かったと思うことは、常連さん、ご近所さんにたくさんご来店いただいていること。これはすごく嬉しいです。あと周りのお店の方々も含めて、たくさんの人達との出会いが僕の人生の中で大きな財産になっています。逆に大変だったことは、やはり新型コロナウイルスですかね。売上はもちろん、オペレーションが今までとは大きく変わりました。気をつけることや考えることが増えました。ただそんな中でも明るく楽しくやっています!

### 一つのお店という枠にとどまらない展開について

お客様がパンを購入されたあと、以前は外しか食べる場所が近くになかったので、もっとゆっくりできる空間があればいいと考えていました。そんな中、コーヒーやカフェにすごく興味を持っているスタッフいたこともあって、カフェ「orutana」を 76pain と同じビルの3階にオープンさせました。実際に出店してみると、相乗効果があります。パンを買ってコーヒーを飲む人もいれば、逆にカフェに行った帰りにパンを買う人もいます。あとカフェのエスプレッソを使ってパンを焼いたり、カフェで 76pain のパンを使ってピザトーストを作ったりとか。1階で作った惣菜をカフェで使うこともあります。あと最近は、隣の飲食店さんにもパンを卸させていただく機会も増えています。「E.A.D.J」さんや「ぶどうボルコ」さん、「ハックベリー」さんなど。また過去には「よなよなあん工房」さんや、「おやつやみみ」さん、「旅するクーネル」さんとコラボ商品を作ったこともあります。せっかくお店という箱があるので、いろいろなことに挑戦したいと思っています。

### 目指すお店像、今後の展望について

目指すは、「街に愛されるベーカリー」ですね。僕らがパンに使う食材は体に良いものを使う、そこはこだわりたい、嘘をつきたくないんです。そういうスタンスを愛してもらえるお店でありたいと思っています。そしてそこに福岡や東京で勉強したことを取り入れながら、ちょっと都会的な「街のベーカリー」でありたいと思います。私たちが作るパンがこの街の雰囲気に合うように意識しながら、美味しいもの、体に良いものをお客様に届けていきたいです。

あと僕は自分が焼いたパンを使って、新しい何かを作るのがすごく好きなんです。これから話だと例えば「ソフトクリームを使った新しいパン」です。実は武雄の某人気レストランがソフトクリームミックスを商品開発されていて、それをうちのパンと合わせた商品を提供したいと思っています。順調に進めば今年の冬ぐらいから販売できる予定です。なぜソフトクリームかといふと、食べながら佐賀の街なかを歩いて欲しいからなんです。ソフトクリームならそれができるんじゃないかなと思いました。それから今後は郊外も含めた新しい店舗の展開、実はベーカリーではない新たな業態での出店も考えています。佐賀のお店同士で繋がって、パン屋さんのコラボイベントみたいなこともやれたらなあと思っています。そうやって街のコンテンツが盛り上がりがていけば、街なかは自然と賑わってくると思うので、積極的にやることはやっていると思います。

今、佐賀の街なかはいい方向に変わっていると思います。

(聞き手: 庄野 雄輔)

お仕事や帰省などで遠出をされる方、定期的に検査をされた方に!

新型コロナウイルス  
医療用抗原検査キット  
取り扱い始めました

わずか15分で判定可能!!鼻拭いタイプ

発熱・体調不良の方は必ず医療機関をご受診ください。  
ご購入時には、薬剤師からの説明が必要です。  
1回分 2,200円(税込)



溝上薬局 本店 溝上薬局 空港通り店  
漢方みず堂 ゆめさき店  
大和漢方水堂薬局

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

かわらばん 編集室

〒840-0826 佐賀市白山二丁目7-1 エスプラツツ2F  
[特定非営利活動法人まちづくり機構ユマニテさが内]

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

編集後記 今回は佐賀駅南を起点にした「昼さんぽ」「夜さんぽ」の特集です。イルミネーションも始まりました。新型コロナが若干落ち着きつつありますが、対策をきっちりとった上で街を楽しんでください!(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(CIEMA)●ライター/馬場早希、清家麻衣子、谷口幸恵、庄野雄輔、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

2021.11.15 号

no.52

Machinaka Kawaraban

街なかのおすすめ空き店舗情報更新中!  
[www.kawaraban-web.com](http://www.kawaraban-web.com)



## 「佐賀駅南から 昼さんぽ・夜さんぽ」

今回は佐賀駅南エリアを起点にした「お散歩」特集です。「駅南口から徒歩 10 分圏内くらい」というアバウトな括りで、お散歩をする際のお店やスポットの情報を市民ライターさん目線で紹介していきます。そして佐賀の街なかでは今年も「サガ・ライトファンタジー」が始まりました。駅周辺から中央大通り沿いなどの各スポットで、色とりどりのイルミネーションが飾られているだけでなく、期間中は様々なイベントも開催されます。是非足をお運び下さい。

### 01 ブラックモンブランソフトクリームを片手にお散歩!

グリルタケシ

ライター  
推し寺は三十三間堂  
馬場 早希

アパホテル佐賀駅南口の一階にあるレストラン「グリルタケシ」。今年 6 月に「レストラン・パリ」からリニューアルオープンしました。メニューが一新されただけでなく、宿泊しなくても気軽に入れるように外側にも入口が設置され、アットホームな雰囲気でどの年代の方にも楽しんで頂けるようになっています。朝食、ランチ、ディナーそれぞれの時間帯と合間にカフェタイムとして営業されており、佐賀県産の食材を使った料理が楽しめます。

スタッフの横町さんによると、ランチの推しメニューは、まず「特製鉄鍋ハンバーグランチ(税込 1,200 円)」。ハンバーグのソースはデミグラスとジャボネから選べ、デミグラスにはマッシュポテトが付いてきます。デミグラスハンバーグを囲むポテトがすごく美味しい! そして他には「魚介のイカ墨鉄鍋焼きごはん(税込 1,500 円)」や「本日の鉄鍋焼きごはん(税込 1,500 円)」も人気だそうで、どれも熟々の鉄板で提供されるため、特にこれからの寒い季節に食べたくなっています。またデザートも充実していて、なんといってもイチオシはランチについでくる「竹下製菓のアイス食べ放題」サービス! ショーケースの中には時々激アツなアイスが入っていることもあります。それからここでしか食べられない「ブラックモンブランソフトクリーム(税込 450 円)」もおすすめ。パリパリのチョコとブラックモンブランのクランチ、なめらかなソフトクリームが合わさり、本家のブラックモンブランがちょっと大人になったようなパフェで美味しいかったです。カップに入っているので、クランチをこぼさずに食べ歩きできるのも、画期的! こちらはあまおう苺ソースのトッピングもあるので是非おすすめです。

最近は 1 人で利用する方も増えてきたらしく、ふらっと気軽にランチやティクアウトで利用するのも良さそうです。また駅から近く場所も分かりやすいので、ちょっとした待ち合わせにも利用しやすいのではないでしょうか。自分のライフスタイルに合わせた使い方を考えてみるのも楽しそうですね!

[INFORMATION]  
グリルタケシ ☎0952-25-3811 ●佐賀市駅前中央 1-164 ●営業時間／朝食 6:30 ~ 9:30(OS 9:00)、ランチ 11:30 ~ 15:00(OS 14:00)、ディナー 17:30 ~ 21:00(OS 20:00)、ソフトクリーム販売 10:00 ~ 20:00 ●定休日/なし ●駐車場／あり (ランチの方限定) ●インスタグラム @grilltakeshita



### 02 古民家で味わうカレー! 喫茶ヤクのチャレンジ

喫茶ヤク

ライター  
大分佐賀好きライター  
清家 麻衣子

佐賀駅南にある駅前交差点から南西方面に徒歩約 3 分。築 90 年越えの古民家を改装してオープンした「喫茶ヤク」。蔭に覆われた木造の外観は、一瞬ジブリの世界を連想させる不思議な佇まいです。開店当初から SNS で話題に上がったランチのカレーは、2 種類から選択するか合いがけで両方を楽しむスタイル。福神漬けではなく、マリネが添えられているのもオシャレです。またドリンクセットでコーヒーをオーダーすると、フレンチプレス式で淹れて貰えます。これは豆そのものの味わいが抽出されやすい方法と言われていて、自分の手で金属フィルターを押し濾してカップに注ぐのも楽しいですね。

店舗周辺のサラリーマンの方が昼休みに来れるようにと、1 人で切り盛りしながらオーダーから提供までの時間を常に気にしている気配り店主。意外ですが学生時代は被服を専門で学んでおり、周囲にアーティストが多いことやギャラリーを営んでいた父親の影響で、アートへの想いが熱い方です。これまで培ってきた芸術品の保管管理の知識を活かして、ゆくゆくは若手の作家向けにギャラリーとしても利用できるような空間を目指しているとのこと。

「メニューもサービスも、お客様のニーズに合わせて柔軟に変化させていくつもりです」と話す店主。今後の展開が楽しみになる街なかの新しいスポットです。

[INFORMATION]  
喫茶ヤク ☎0952-37-1619 ●佐賀市天神 2 丁目 1-51 ●営業時間／11:30 ~ 14:30 売り切れ次第終了 ●定休日/月曜、火曜、その他不定休あり。詳しくはインスタグラム '@kissa.yak' で確認 ●駐車場/なし

築 90 年を超える古民家を改装した空間。店主のアートへの思いを随所に感じることができます

平尾山荘 玉響 佐賀駅西店 みのりカフェ季楽 コムボックス佐賀駅前店 グリルタケシタ うまCafe



高架下の道路に面する和風タピオカドリンク店。ホットも人気。写真はホットレモネード

