

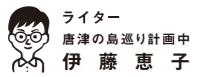


市民ライターがつくる。

# さがん街なか MAP

## 03 「珈琲とチーズケーキ」

自家焙煎珈琲 TaO



「ちゃんとしたコーヒーを出すには自分で焙煎すること」と語るマスターの大坪さん。関西のコーヒー専門店で修行する日々で得心したことだそうです。コーヒー歴は約38年、郷里の佐賀でお店を開いて14年目。ライフスタイル誌『珈琲時間』にも度数掲載された人気コーヒー店の一つです。大坪さんは良質な豆だけを仕入れ、お店で焙煎しています。焙煎後、おいしく飲めるのは1~2ヶ月程度。「時間がたって劣化した豆のいやな酸味をコーヒーの酸味と誤解している人もいます。本物は、コーヒーの酸味由来のフルーティな酸味がある」とのこと。他にも「濃いコーヒーは苦い」という思い違いもあり、TaOでの一杯でそれらの誤解が解けることでしょう。

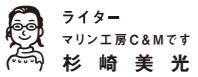
そんなコーヒーに合わせたいのは、スフレのレシピをもとに作っているチーズケーキ。「持ち帰りたい」と言う方がいるほどの人気ぶりだが、あくまでコーヒー専門店なのでテイクアウトはお断りしているそう。

実はコーヒーには覚醒作用だけでなく、心身をリセットしてくれる作用もあるとか。「関西時代、仕事前にコーヒーを飲みに立ち寄る蕎麦屋さんがいて、コーヒーを飲んだ



## 04 「珈琲と和風甘味」

喫茶室 蝙蝠（こうもり）



入口の立て看板に書いてあった「ハチドリコーヒー」の文字が気になり、数年前の春に初めて訪問したお店です。店内は、美術館巡りが趣味のオーナー夫婦が選んだアンティーク家具や絵画、ポスターや雑誌、ピアノやウクレレ等が絶妙に配置されています。そばを流れる松原川を磨りガラス越しに眺めながら、こだわりのコーヒーや「和風甘味」をオーダーして、またたりとした非日常の時間を楽しめるお店です。

このコーヒーは、「ハチドリのひとしづく」というフェアトレードの有機オーガニックです。豆は農薬や化学肥料を一切使わず、森の中で育てる「森林農法」で栽培されたもの。味わいは、ほどよい酸味と深みのあるコク、しっかりといた苦みを感じられるのが特徴です。そしてそれに合わせたいの和風甘味。一番人気の「白玉おしるこ」は甘過ぎないおしごと手づくりの白玉に、金沢から取り寄せた最中の皮がアクセントになった一品です。コーヒーを飲みながら、本や雑誌を片手に、ゆっくり過ごす。隠れミキ一ならぬ小さなかだわりの何かを探す。また、和風甘味やピアノを楽しみながらオーナー夫婦の色々なお話をお聞きするのも、蝙蝠さんの魅力の一つかもしれません。

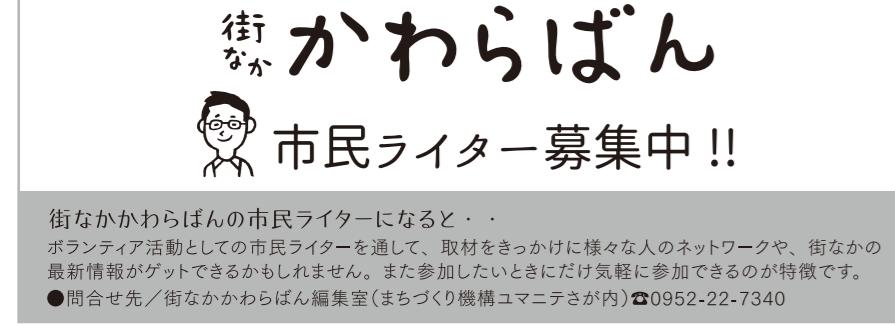
## パシフィック通訳・翻訳事務所

佐賀市駅前中央1-5-15 モードビル6F

通訳・翻訳 日本語 英語 中国語 韓国語 他

TEL 0952-23-1146 URL pacific.oceanppa.com

FAX 0952-23-5011 E-mail pacific@oceanppa.com



### TOPICS

#### 月替わりでメニューが登場!! LIFT COFFEEいちごフェア開催中(3月迄)



呉服元町にあるインダストリアルな内観が特徴のカフェ「LIFT COFFEE」では、現在イチゴを使った様々なスイーツやドリンクが登場するフェアが開催されています。さがほのかをたっぷり使用したイチゴのタルトや、さがほのかと氷雪を使用したスムージーなど、月替わりでいろいろと楽しめます。そしてそれらに合わせたのはコーヒー。おすすめは12時間かけて抽出されるこだわりのコールド・ブリューという水出しコーヒーで、もちろんスムージーとの相性は抜群です。また2月にはすぐそばにドーナツ専門店がオープンするので、それもまたお見せせん。詳しくはInstagram(@liftcoffee\_)をチェック!

[INFORMATION] LIFT COFFEE ☎0952-37-3993 ● 佐賀市呉服元町 2-18 ● 営業時間／11:00 ~ 20:00 (OS 19:30) ● 定休日／なし ● 駐車場／なし

2月OPEN予定!! ドーナツ専門店「LOCAL DOUGHNUT」

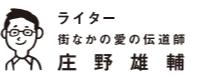
### 豆知識

#### スペシャリティコーヒーとは?

消費者が美味しいと評価して満足するコーヒーであること。具体的には、生産国においての栽培管理、収穫、生産処理、選別そして品質管理が適正になされ、欠点豆の混入が極めて少ない生豆であること。そして、適切な輸送と保管により、劣化のない状態で焙煎されて、欠点豆の混入が見られない焙煎豆であること。さらに、適切な抽出がなされ、カップに生産地の特徴的な素晴らしい風味特性が表現されることが求められる。(日本スペシャルティコーヒー協会のHPより引用)

## 05 「珈琲とガトーショコラ」

kuyurucoffee オオタカラ



柳川でイタリアンレストラン「brown sugar」等を営む南部吉成氏が、昨年10月に大財通り沿いにオープンしたスペシャリティコーヒーのお店です。白を基調としたシンプルな空間の中、コーヒー豆とスイーツ・パンを販売し、イートインもできます。ここでは「食事の後で出すコーヒーまで美味しい提供したい」という南部氏の思いのもと、様々なスペシャリティコーヒーの中から自分好みの味を見つけて欲しいという考え方を大事にされています。

豆は浅煎りから深煎りまで11種類のラインナップ。「まず酸味や苦みなどの好みをヒアリングしてご提案します。そして次に来店されたときに前回の感想を基に次の豆を提案しています」と店長山下さん。ドリンクに合わせたいスイーツやパンもお薦めしてくれました。一番気になったのは生チョコを思わせるほど滑らかさが特徴的な「ガトーショコラ」(税込400円)。レストランのシェフでもある南部氏による逸品で、濃厚なカカオと苦めのコーヒーが絶妙にマッチしています。また「クロワッサン」(バター、五穀、ショコ)やシナモンデニッシュもおすすめです。「コーヒー豆の購入だけでなく、イートインもお気軽にどうぞ」と山下さん。ご興味ある方は是非足をお運びください。

[INFORMATION] 自家焙煎珈琲 TaO ☎090-3607-1964 ● 佐賀市中央本町10-5 (Aビルディング1F) ● 営業時間／11:00~21:00 ● 定休日／日曜、第2曜 ● 駐車場／なし



コーヒーは税込300円～。イートインOK

ガトーショコラ 税込400円



大財通り沿いにあります

イートインやテイクアウトも可能

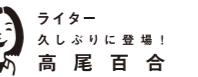
[INFORMATION] kuyuru coffee オオタカラ ☎0952-37-1172 ● 佐賀市大財3丁目2-9 ● 営業時間／10:00~17:00 ● 定休日／月曜 ● 駐車場／あり(3台) ● インスタグラム／@kuyurucoffee\_oottakara

※イートイン、テイクアウトOK ※コーヒー豆は600円／100g～

## 07 「珈琲とJAZZ」

JAZZ&amp;COFFEE+BAR

シネマテーク



扉を開けると、モダンでお洒落な雰囲気の店内。ピアノの音と一緒に、LIVEスタート。素敵な音楽を聴きながら、ミュージシャンの皆さん熱量を肌で感じます。カウンターからコーヒーの良い香りがしてきて、奥ではマスターである西村徳久さんのご家族と一緒にライブを楽しめているのを見つけ、思わずほっこり。コーヒーを頂きながら、幸せな時間を過ごしました。

今年で15周年のシネマテーク。「昔は街なかに行けば映画館や音楽があって、14歳の時に感化された好奇心や思考が残って、今この店に至ります。好きに本を読んでいいし、レコードもかけてあげるよ」とマスター西村さん。ここにはJAZZと映画に対する熱い思いが詰め込まれた素敵な空間が広がっています。店内にはJAZZに関する本やレコードが本棚に並んでおり、さらにマスターから街なかの歴史や渡辺貞夫さんをはじめとした名プレイヤーさんとの思い出話、面白い話も聞けます。「LIVE×ライブラリー×珈琲」とJAZZを賛美に楽しめる場所です。

● おすすめLIVE情報 ●  
2月(土) 19:30 スタート 「グレース・マーヤ(Vo.Pt)、牧山順子(Vn) ライブ」 4,500円(ワンドリンク別)  
詳しくはお店のHPでチェック



コーヒー 税込500円



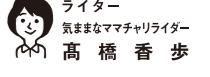
JAZZのレコードが壁一面に飾られています

「佐賀から若いJAZZミュージシャンを育てるお店にしたい」という想いをもつ西村さん。中高生の若手のミュージシャンはもちろん、JAZZは敷居が高いけど興味があると思っているそこの貴方も、ぜひお気軽にお店の扉を開けてみてください。目印は、白い建物に「CINEMA THEQUE」という黒字の看板。コーヒーの他にも、ピザなどの軽食やアルコールも頂けます。上質な音楽、時代と共に歩み続けるシネマテーク。コーヒーのお供にJAZZ!! おススメです!

[INFORMATION] JAZZ&COFFEE+BAR シネマテーク ☎0952-28-6708 ● 佐賀市大財1丁目5-60 ● 営業時間／14:00~24:00 ● 定休日／日曜、祝日 ※不定期で店舗の場があるため、来店の際は事前TELへ♪ ● 駐車場／なし

### エッセイ

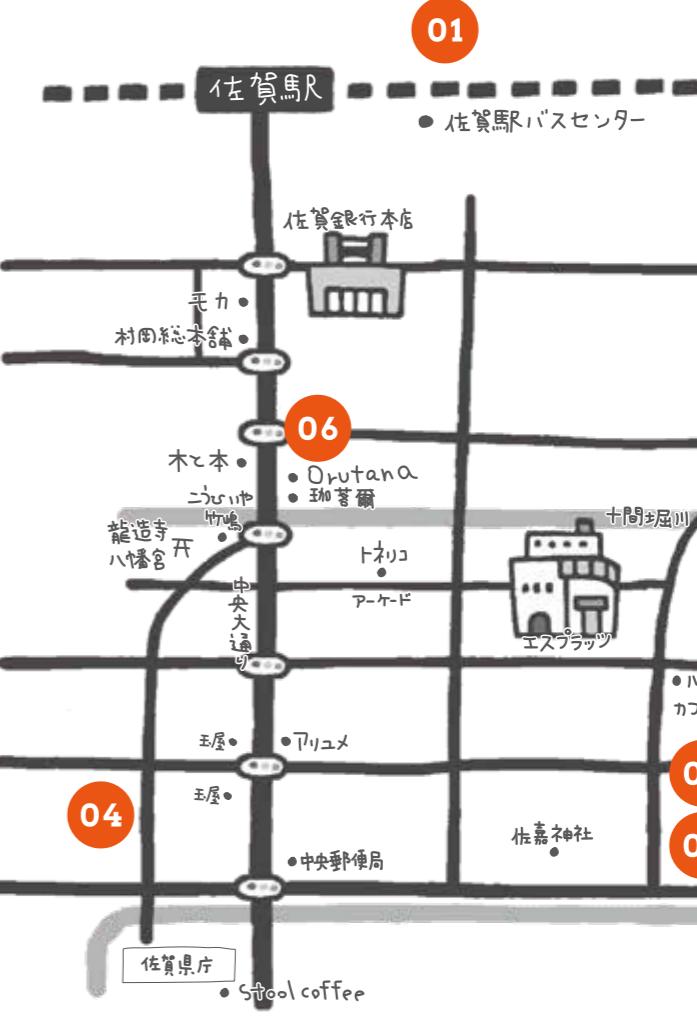
#### 姿勢を正して、コーヒーを飲む



昨日の初秋の朝、仕事に向かう途中で自動車の単独事故を起こしてしまったわたしは、腰椎の骨折で1ヶ月半の入院をすることになりました。初めての長期入院。最初の1週間はベッドの上で寝たきりの生活でした。時間の経過とともに治療が進み、上半身をギブスで固定され「起き上がって歩けるようになった」時の喜びと言ったら…。

そんな時に知り合いのヤスさんから届いた大量のドリップバックのコーヒー。間食しない静かな毎日だったので嬉しい、さっそく湯呑で淹れてみると。同じ病室の女性とはあまり話すきっかけがつくれずにいたところ、「コーヒーいかがですか?」と2人分淹れたコーヒーから少しづつお話しもできるようになりました。コーヒーの香りは人の距離を縮めてくれる気がします。

退院した今、カフェや自宅で飲むコーヒーにホッとしながら、リハビリ中にしていたように背筋をピンと伸ばします。「背骨という体の柱」を大事に。それが、できるだけ長くコーヒーを楽しめる秘訣だと思います。体があることに感謝。コーヒー豆を育てる人、焙煎する人、淹れてくれる人にも感謝。後日、コーヒーのお礼にヤスさん宅を訪問。手土産のリクエストは中央本町にある「南吉」の餃子でした。



### TOPICS

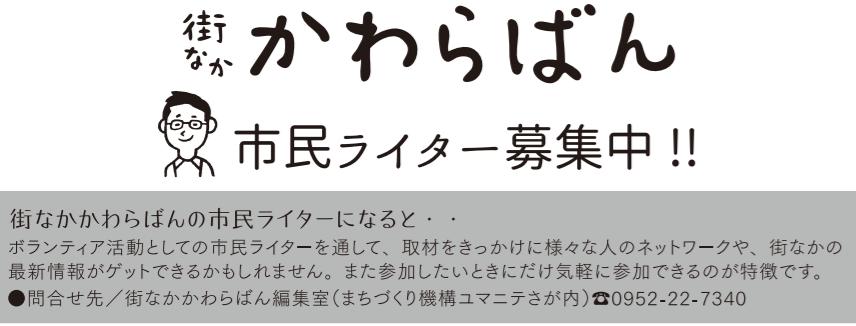
#### 月替わりでメニューが登場!! LIFT COFFEEいちごフェア開催中(3月迄)



呉服元町にあるインダストリアルな内観が特徴のカフェ「LIFT COFFEE」では、現在イチゴを使った様々なスイーツやドリンクが登場するフェアが開催されています。さがほのかをたっぷり使用したイチゴのタルトや、さがほのかと氷雪を使用したスムージーなど、月替わりでいろいろと楽しめます。そしてそれらに合わせたのはコーヒー。おすすめは12時間かけて抽出されるこだわりのコールド・ブリューという水出しコーヒーで、もちろんスムージーとの相性は抜群です。また2月にはすぐそばにドーナツ専門店がオープンするので、それもまたお見せせん。詳しくはInstagram(@liftcoffee\_)をチェック!

[INFORMATION] LIFT COFFEE ☎0952-37-3993 ● 佐賀市呉服元町 2-18 ● 営業時間／11:00 ~ 20:00 (OS 19:30) ● 定休日／なし ● 駐車場／なし

2月OPEN予定!! ドーナツ専門店「LOCAL DOUGHNUT」



### TOPICS

#### 仏ワイン専門のバーが エスプラットそばにOPEN !!



[INFORMATION] ワインの店 Le RUBIS (ルビ) ☎080-9897-3420 ● 佐賀市呉服元町 2-6 ● 営業時間／19:00 ~ 24:00、日曜のみ 20:00 ~ 23:00 ● 駐車場／なし ※グラスワイン 500円～、ボトルワイン 3,000円～

