



かわらばん記者がつくる。さがん街なかMAP

03 鮮魚店直営の街の海鮮食堂 海鮮 花咲耶

記者
街なかの愛の伝道師
庄野 雄輔

「魚嫌いだった子どもさんが、うちの海鮮丼を食べてから魚好きになった」という話を聞いたとき、店をやって良かったな〜と思いましたね」と話すのは、佐賀市白山で海鮮食堂を切り盛りする田中さん。話すときとユーモア溢れる語り口が印象的なご主人は、現在も諸富で40年以上鮮魚店を経営されていて、花咲耶はその直営店です。早朝はもちろん市場に直行だそう。「昔と比べると若者の魚離れが進んでいますが、毎日の食事の中でもっと多くの人に新鮮な魚を食べてもらいたい」というご主人の思いから、3年前に店をオープンされました。当時から街なかでお昼に魚料理を楽しめる店が少なかったこともあり、ランチタイムはいつも賑わっています。メニューは全て680円で統一。ご主人が毎朝市場で仕入れた魚でつくる「海鮮丼セット」をはじめとして、「海鮮あぶりサーモンとイクラ丼」や「刺身定食」、「塩サバ定食」や「ミックスフライ定食」といったメニューが並びます（ネタは季節に応じて変わります）。ちなみに私の定番はエビフライや白身魚のフライ、お野菜などのミックスフライ定食ですが、今回は看板メニューの海鮮丼をチョイス。メインの丼に、「あら」を使ったお吸い物とお漬物。ご飯の上の一つ一つのネタがキラキラ輝いてみずみずしかったです！鮮魚店直営だからこそ、新鮮さと680円という安さの両立が納得できた瞬間でした。

[INFORMATION]
海鮮 花咲耶 ☎0952-29-0787 ●佐賀市白山2丁目3-15 ●営業時間/11:30~14:00 ●定休日/土・日曜 ●駐車場/なし



▲白を基調としたすっきりとした配色の店内



▲手際よくネタを切り分ける店主田中さん



▲海鮮丼セット(680円)は新鮮でボリュームたっぷり



▲外観も白っぽくてシンプルです

04 いつもお客様との約束を守る店 京風茶房 おちよぼ

記者
街なか楽しみ見つけ隊
谷口 幸恵

誰にも一つ二つある青春の味。懐かし思い出しても、その味を今でも訪ねることができるお店はそんなにありません。京風茶房 おちよぼは11月で創業40周年目に入る。京風らーめんと甘味のお店です。ご主人は京都の老舗、梅園で修行して佐賀に戻り20代で開業。初めは甘味のみのお店から始め、お客様の要望に応じてあっさりとしたオリジナルの和風だしを使ったらーめんを出されました。湯のみや丼もお店のロゴが入るオリジナルを使ったたり、500通を超えるクーポン付きの季刊紙のお便りを常連さんに発送したり…と楽しんで来店したくなる創意工夫を続けています。どんなお店を目指しているかという質問には、いつ来ても同じ味、量、サービスを安定して提供するように心がけているとの返答。老舗に共通する「約束を守る店」である事に店主の気概を感じました。記憶に残るお客様のエピソードをお聞きしました。「ポロポロと泣きながららーめんを召し上がるお客様。帰り際、「亡くなった母と一緒に食べた味が懐かしくて」と話されました。また「30年ぶりに来ました」と言われる方など世代を超えて長く通われる方が多いお店です。にっこりとされるご主人と奥さまの顔を見に来店される常連さんがいらっしゃるのは、きっといつでもここにくれば安心してゆっくりと過ごせるからだと思えます。

[INFORMATION]
京風茶房 おちよぼ ☎0952-26-9677 ●佐賀市白山2-8-2 ●営業時間/11:00~21:00 (OS20:00) ●定休日/第3、4木曜 ●駐車場/あり



▲広くゆったりと寛げる店内



▲店主 西岡忠芳(ただよし)さん



▲京風らーめんは平めんと細麺の2種から選べます



▲エスプラッツ東側(無料Pあり)



CITY DINING



05 心と体の元気は、 おいしいごはんがあってこそ キッチンmamano・te

記者
唐津の島廻り計画
伊藤 恵子



▲光が綺麗に差し込み明るい店内



▲店主の中溝さん



▲野菜たっぷりハンバーグ定食。なんと1/2が野菜！



▲佐賀銀行本店北側の飲食ビルの2Fです

佐賀銀行北側の飲食街2階にオープンしたレストラン。ビルの2階のお店って、佐賀では数が少ない気がしません？もの珍しさから階段を上るときの気分はちょっとドキドキでした。ドアを開けてみると……明るい！きれいな！それにスタッフのみなさんの笑顔が素敵！心と体の元気を求めて多くのお客さんが訪れる中、今日いただいたのは、店主おすすめの「野菜たっぷりハンバーグ定食(880円)」。トレーの上には、色取りも美しい充実のおかず達がずらりと並んでいました。ふんわり優しい味わいのハンバーグはなんと材料の2分の1が野菜で、副菜にも野菜がふんだんに使われています。また、ドレッシングも手作り。原材料を無農薬野菜にこだわってできるだけ県産品が使用されています。こんなお店の店主である中溝さん、ご実家が飲食店(高木瀬のビストロ藤吉)というもあり、いつかはお店を開きたいとずっと考えていたそうです。「ストレスの多い毎日と心と体を元気づけるのは、安全でおいしい料理ははず！」という思いから、あえてオフィス街で物件を探して今の場所にお店をオープン。実際、ここは本当に居心地の良い雰囲気です。グループのお客さんは話が弾んでいましたし、もちろんひとりでもくつろげます。皆さんにも、ママの手を感じる愛情たっぷりの手作り料理をぜひここで味わってほしいと思います！

[INFORMATION]
キッチンmamano・te ☎0952-97-9480 ●佐賀市駅南町4-24スカイアベニュー2F南 ●営業時間/11:30~15:30(OS15:00)、17:00~21:00(OS20:00) ●定休日/土・日曜、祝日 ※土・祝は応相談 ●駐車場/なし
※弁当・鉢盛りの注文も可(要予約) ※日替わりランチ・780円、パスタセット・780円 ※夜限定メニューもスタート

06 店長の笑顔と海鮮料理が光る、街の食堂 和食・御食事・鍋物処 久坊

記者
レトロ好き探検隊
大坪 美和

「街なかにながら、新鮮なお魚料理をたっぷり食べたい」。そう思い立った時、心ゆくまで満足させてくれるお店がここ、久坊です。お昼も夜もしっかりごはんを食べたい人にはうってつけな食堂です。暖簾をくぐり目に入るのが、大きな水槽で泳ぐお魚たち。毎朝店長田中さん自ら、佐賀魚市場で仕立てられているそうです。また温かく迎えてくれる気さくなスタッフの方も印象的で、安心感が増します。その後席について驚くのが、メニューパリエーションの多彩さ。海鮮料理を中心に中華やパスタなど様々で、時代に合わせた斬新なメニューも積極的に採用。価格も800円からとすぐリーズナブルなんです。ちなみにお昼のおすすめは、「ラッキーな時に中トロが付きますよ」と田中さんが話す「お昼の天刺定食」(1,100円)。お米も小鉢のおかずも、一品ずつにこだわりが感じられます。また夜は「本日のおすすめ定食」が1押し。お好みのおすすめメニューを選ぶことができ、刺身と茶碗蒸しまで付きます。このように多彩なメニューの中、全く変えていないメニューもあります。それは冬に美味しい「お鍋」。中でもこだわりの「ワカメのしゃぶしゃぶ」は、冬になると楽しみにしている常連さんも多いそう。こんな久坊さん、気さくな雰囲気と美味しいお食事が、いつでもまた暖簾をくぐりたくる気分させるのです。

[INFORMATION] 和食・御食事・鍋物処 久坊 ☎0952-22-1134 ●佐賀市神野西一丁目8-1 ●営業時間/11:30~14:00、17:00~22:00 ※日曜、祝日は17:00~21:00 ●定休日/不定 ●駐車場/サービス券あり



▲カウンターのガラスケースには新鮮な食材が並びます



▲店長の田中さんと一緒に切り盛りする息子さん



▲ランチメニューの天刺定食



▲テーブル席は掘りこたつです

PR

佐賀エリア特集サイト公開中！

積水ハウス株式会社 佐賀支店

記者
職歴探しに夢中
平 由衣

住まいづくりに役立つ情報をまとめた特集サイトができました！積水ハウスの展示場ご紹介ページでは、間取りや内装イメージを写真でご覧いただけます。スタッフ紹介のページもありますので、是非チェックしてみてください。お住まいのごことで知りたいこと、気になることがありましたら是非展示場でご相談ください。また、分譲地や分譲住宅、イベント情報など、最新の情報をいつでも確認していただけます。家づくりの流れや全国100邸以上の実例も見ることができます。

[INFORMATION]
積水ハウス株式会社
佐賀支店
☎0952-29-1161
●佐賀市兵庫南3丁目14-22
●営業時間/9:00~18:00
●定休日/火、水曜、祝日



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 言語に関する事
FAX 0952-23-5011 E-mail pacific@oceanppa.com おまかせください。

街なかかわらばん 記者募集中!!

かわらばん記者(市民ライター)になること...

ボランティア記者として、取材をきっかけに様々な人のネットワークや、街なかの最新情報がゲットできるかもしれません。また参加したいときにだけ気軽に参加できるのが特徴です。

●問合せ先/かわらばん編集室(NPO法人まちづくり機構ユニテスが内) ☎0952-22-7340

TOPICS

「子どもたち集まれ〜!」 毎週水曜開催! 子ども食堂 よってこランドとは?



唐人町にある地域サロン「よってこ十間堀」。ここは毎週水曜のみ営業している主に高齢者の方々のコミュニティスペース。そこで毎週一回オープンする「子ども食堂」が先日スタートしました。特徴は食堂に加えて、子どもたちが立ち寄り楽しみやすいように、そして地域の方々と触れ合いやすいように、様々なイベントが開かれていること。例えば風船遊びや絵本の読み聞かせ、ミニライブなど。そしてイベントの後がご飯タイム「おにぎり会」の時間です。ここで提供される食事の材料は、全国から寄付が集まってきており、中学生以下が無料、高校生以上・大人は300円で提供されています。運営元のたすけあい佐賀さんによると「どんなお子さんでも、もちろん親子連れでも遊びにくる感覚で気軽に来て欲しい。友達づくりでもいいですしね。そして一緒にご飯を食べましょう!」とのこと。さあ、子どもたち集まれ〜!

[INFORMATION]
子ども食堂 よってこランド ●開催日/毎週水曜 14:00~18:00頃 ●会場/地域サロンよってこ十間堀(佐賀市唐人1-1-14) ●問合せ/☎0952-23-6950(たすけあい佐賀地域総合事業部) ※12:00~14:00は通常の500円ランチタイム ※毎週開催のイベントは16:00頃〜その後食事タイム ※大人だけの入店も可

