



市民ライターがつくる。さがん街なかMAP

03 コーヒーが苦手な人にもおすすめ 浅煎り豆の魅力を堪能

orutana（オルタナ）

ライター
鹿津の島通り計画中
伊藤恵子

中央大通り沿いのビル3階にオープンしたカフェorutanaは、今日もお客様の姿が絶えません。フードメニューも人気ですが、推したいのはコーヒー。「コーヒーを飲む習慣がない人にこそ飲んでほしい」と店長の齋藤太朗さんは言います。

学生時代にコーヒーに目覚めた齋さん。東京でカフェ巡りをする中、経営者と縁ができる、焙煎所を見学します。旬の豆を選んで焙煎し、味と香りを確認した上で良いものだけを市場に出す。その姿勢を信頼し、将来カフェを始める際はぜひこの豆を、と感じたそうです。orutanaではこの焙煎所から高品質でおいしい豆を仕入れています。豆が浅煎りなものポイントで、一杯ずつハンドドリップするホットコーヒーは、微かな酸味とフルーティな香りが楽しめます。8時間かけてじっくり抽出した水出しコーヒーはさらにすっきりした味わいで、口当たりがなめらか。コーヒーとは縁遠かった人もコーヒー党になってしまうかも。また、1階の NANAROKU pain（ナナロクパン）で購入したパンをコーヒーと共に楽しむこともできます。ティーアウトして行く人、心の知れた友人と談笑する人、1人の時間を満喫する人。楽しみ方はいろいろです。コーヒー手にくつろぐ時間、今こそ大切にしたいですね。

[INFORMATION] (10月18日OPEN)
orutana（オルタナ） ●佐賀市唐人2丁目2-14 3F ●営業時間、定休日／インスタグラム「@orutana_saga」で確認 ●駐車場／あり



一杯ずつ丁寧にハンドドリップ

この日の豆・エチオピアはジャスミン
カウンター席の他にテーブル席もありますコーヒー目指して階段を登るのも楽しい時間
ビルの1階はNANAROKU pain（ナナロクパン）

04 朝ひきの新鮮ありた鶏 炭火焼が昼から味わえます

串屋 音色

ライター
さみしがりやの一匹猿
田村史子

白山アーケードそばに11月20日にオープン。備長炭を使ったありた鶏の炭火焼が自慢の店ですが、なんと昼過ぎにも炭火焼が味わえます。

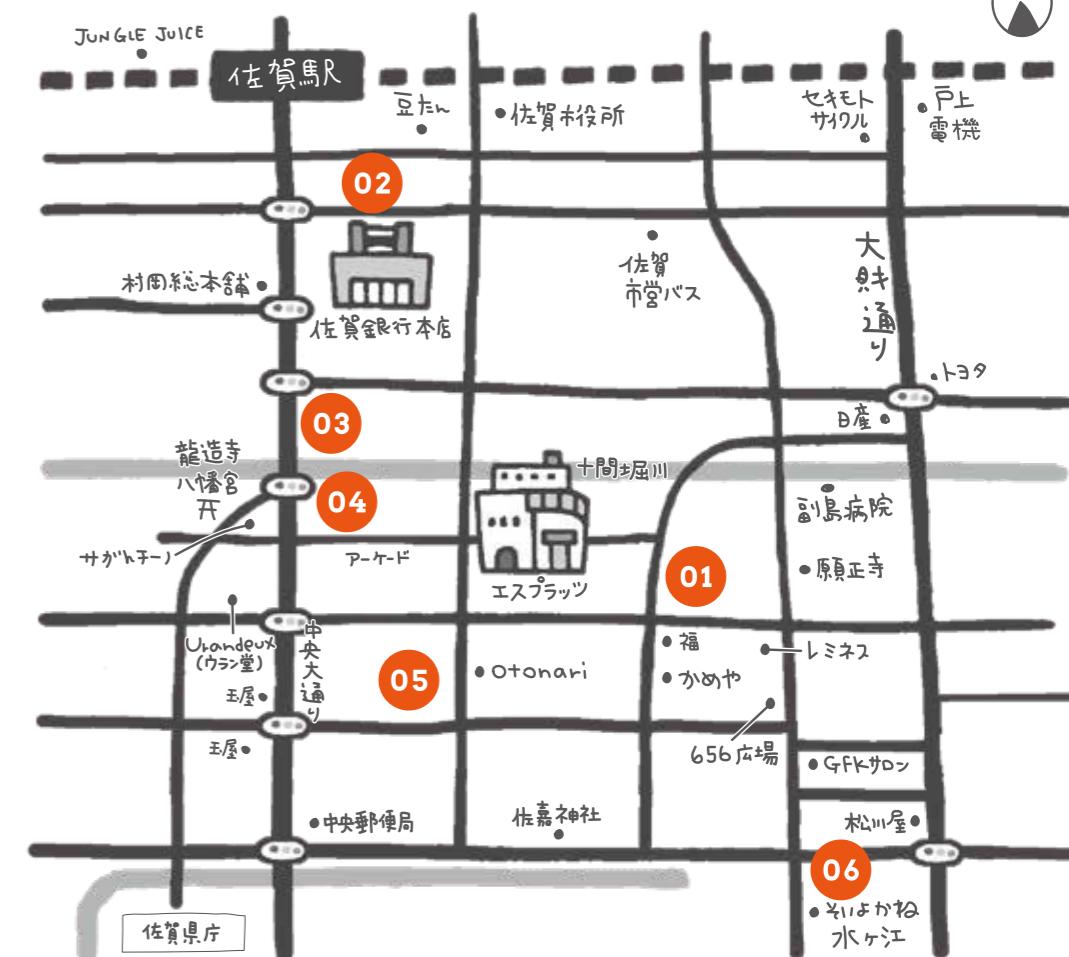
ランチは4つある定食メニューがあり、中でも人気は「鶏もの炭火焼定食」。ありた鶏もも肉を炭火で焼いた居酒屋お馴染みの一品にごはんが進みます。ごはん、味噌汁、小鉢がついて800円とリーズナブル！しかも、こちらの店はその日の朝に処理したばかりの朝ひきのありた鶏を使用しているのだそう。夜メニューにある焼き鳥もそんな新鮮なありた鶏を使っていて、オススメが「ササミ」（レア／しゃかり焼から選べる）、「レバー」（とろとろした舌触りの白レバー）、「豚なん骨」、「スペアリブ」を通し食指を動かすラインナップです。お得なコースもあり（串10種盛りコース2,000円、全11品の音色コース3,000円）、飲み放題は男性2,000円、女性1,000円と良心的。※夜メニューは税別価格です。

店内は座敷、個室のある1階のほか、2階に座敷4席があります。消毒完備、スタッフはマスク着用、空気清浄機あり。身近な人と大切な宴に、本格焼き鳥でおいしい時間を過ごしませんか？

[INFORMATION] (11月20日OPEN)
串屋 音色 ☎0952-22-9610 ●佐賀市白山2丁目5-24 ●営業時間／11:30～14:30 (OS14:00)、17:00～24:00 ●定休日／水曜 (祝日次第で変更あり) ●駐車場／なし



鶏もの炭火焼き定食(ご飯、みそ汁、サラダ、小鉢付き)800円

カウンターの前にある焼き台
トロサバの炭火焼定食800円1階奥にある個室でしゃべり
木造りの温かい雰囲気です

PICK UP

私が気になっていた新しいスポット

JUNGLE JUICE (駅前中央)



新鮮なバナナジュースが飲みたい時にうってつけです。バナナジュースだけでなくランチボックスもあり、何よりお財布に優しい価格で通いたくなります。



GFKサロン (呉服元町)

空き店舗が改装されて生まれたコミュニティスペース。不定期にイベントが開催されています。ガラスのペイントが気軽に足を運びたくさせます。

洋風バル サガンチーノ (白山)



お酒が飲める人も飲めない人も楽しめるバル。お食事としても食べたいイタリアンのメニューにワクワクしますね。居心地の良いバルは気軽に立ち寄りたくなります。



CAFÉ et BAR Arbre (呉服元町)

エスプラット東にあるカフェバーです。夕日が沈む頃、明かりを灯し、大人の雰囲気満点。ワインやバーボンを交わすひと時を大切な人と過ごしたいですね。

05 「お客様にとって都合がいい店」へ

酒菜処たちばな

ライター
街なかの愛の伝道師
庄野雄輔

佐賀市中央本町の一角に、ふらっと立ち寄るのに最適な和食居酒屋「酒菜処たちばな」がオープンしています。メニューを見てみると、まず馬刺しやレバ刺し、ユッケ、前菜盛り合わせといった「生もの」に目を引かれます。中でも前菜盛り合わせは「合鴨と白菜の焼き漬け」「甘エビの青唐醤油漬け」「タイラギビラボン酢」「青菜と木の子のおひたし」「炙りベーコンのポテトサラダ」「酢カキと白子ボン酢」といった6種がラインナップ。これだけでお酒が結構進みそう。他にも名物「手作りシュウマ」や「黒毛和牛レモンステーキ」、それから「海鮮爆弾」というキャッチャーなワードが私のハートにござります！

このお店を切り盛りするのは、30歳の若き店主「白石傑」さんです。彼は元々保育士を目指していたそうですが、料理好きが高じてアルバイト先の居酒屋で本格的に調理を任されるようになり、そのまま飲食業の世界へ。その後「旬彩宴おかげ」で基本からみっちり和食の修行を積んでこの店をオープンすることになりました。彼が目指すのは「お客様にとって都合がいいお店」。例えば「〇〇が食べたい！」と言われたら、メニューにあってもその日の材料次第で可能な限り対応したいそう。「ふらっと来てもらって居心地がよかつたら、是非またお越しください」と白石さん。寄り道したくなるお店がまた増えました。

[INFORMATION] (11月20日OPEN)
酒菜処たちばな ☎080-3374-4614 ●佐賀市中央本町2-7 ●営業時間／18:00～24:00 (休日／当面の間は不定) ●駐車場／なし ※収容人員は22名 (座敷16名、カウンター6名)、貸切等は応相談。1Fのみ利用可。



前菜6種盛り合わせ(1,200円～)

海鮮爆弾(1,200円)
明太しらす丼 卵黄のせ(650円)

以前「えびす丸」があった場所

*上記金額は全て税別価格です。

06 オリーブオイルと塩だけで十分の 「蒸し野菜」

あい菜食堂

ライター
落語とあんご日本酒と
桑原 康子

少し前になりますが昨年の6月、コロナ禍の中に仮オープンしていた「あい菜食堂」をご存知ですか？市民会館の跡地に出来た「そいひかねみずがいえ」の2階にあって、旬の野菜を使った体にいいお惣菜やお弁当、定食等を楽しめるお店です。お店の一番のおすすめは、色とりどりの野菜を蒸した「彩り蒸し野菜弁当」(700円)。野菜の蒸し方が工夫されていて野菜本来の旨味が感じられます。だから濃い味のドレッシングなどはいらず、オリーブオイルと塩を少しかけただけで美味しいただけました。

その他にもイートインプレートや日替わり弁当、日替わり丼、女性がうれしい「ブチランチ」といったメニューだけでなく、旬の野菜を使ったお惣菜がショーケースに並んでおり自分の好みや必要な量に合わせて食べることができます。メニューがいろいろなので「そいひかねみずがいえ」の入居者だけでなく、ご近所から幅広い年齢層の方が利用されているようです。今はお弁当やお惣菜の販売が中心ですが、新型コロナの状況次第で、今後ピューフェ形式としてもグランドオープンする予定だそうです。疲れたカラダには、栄養が一番の褒美。美と健康、それから免疫力UPのために、美味しいヘルシーな食事をとりたい方には「あい菜食堂」がおすすめです。

[INFORMATION] (6月15日～仮オープン中。今後のグランドOPENにも期待!)
あい菜食堂 ☎0952-20-0901 ●佐賀市水ヶ江1丁目2-22 ●営業時間／11:00～15:00 (休日／日曜／駐車場／あり)



旬の野菜を使ったヘルシーなお惣菜が並びます。

彩り蒸し野菜弁当700円
広々とした店内「みずがいえ」の2階です
テーブル席にはアクリル板を設置

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 中國語 韓国語 地)

TEL 0952-23-1146 URL pacific.oceanppa.com
FAX 0952-23-5011 E-mail pacific@oceanppa.com

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、ボランティア活動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／街なかかわらばん編集室(まちづくり機構ユマニテガ内) ☎0952-22-7340

TOPICS



空き家旅館(松川屋)を改修し地域活動拠点へ

～松川屋を核とした新馬場通りの活性化実行委員会～

旧老舗旅館「松川屋」をご存じでしょうか。新馬場通り(松原神社参道)の東の端・大財通りとぶつかる南西角にあります。1853年(嘉永6年)創業。明治期には文豪の森鷗外が宿泊。また昭和32年の映画「張込み」ではロケ隊の宿泊所になった歴史ある旅館です。10年ほど前に女将さんが亡くなつてから閉館していますが、うどんすきの「松川鍋」を記憶している方もいらっしゃるかも知れませんね。

この「松川屋」を核にして新馬場通りの賑わいを取り戻そうというプロジェクトが動き出しています。きっかけは、プロジェクトの事務局長を務めているコミュニティFM局「えびすFM」の池田真由美さんが、たまたま案内してもらった「松川屋」の建物や大切に使われてきた調度品の数々に強く引き付けられ、この建物を保存し、ここを拠点として街の賑わいづくりに活用したいと周辺の人々に呼びかけたことです。この通りは、以前から新馬場通りの街づくりを進めている「佐賀ん町屋は甦らす会」が、活性化事業を行ってきました、そこに「松川屋」という切り口を池田さんが提案、甦らす会の賛同を得、会の事業としてプロジェクトを発足させることになったのです。

座禅会の様子
「西村雄一郎とシネマトーク」の西村雄一郎氏「しんばななし～松川屋劇場」の劇団とんこばビィ
You Tube配信

計画策定のために何度もワークショップを積み重ね、徐々に取組みイメージが明確になり、佐賀県の支援も取り付けることができました。現在学生や市民有志が集まり、月1回ベースでDIYを繰り返し、快適に使用できるように環境整備が続けられています。そして、「禅」「映画」「昭和」を切り口に情報発信もスタートしました。10月からは大広間で「坐禅会」「写経会」が開催されています。その他、オンラインで「巨匠たちの映画術」「しんばななし」を発信。「松川屋」は「禅」をヨーロッパに広めた曹洞宗の弟子丸泰仙老師ゆかりの場所。また、「映画」は松川屋オーナー西村雄一郎さんの映画評論家への原点ともいえる映画「張込み」のロケ隊宿舎。そして「昭和」はまさに建物全体や細部に宿しています。

プロジェクトはこれから本格的に様々な事業を展開していく予定。乞うご期待!

[INFORMATION]
●松川屋コミュニティーションスペースの貸出。企業や個人が月額や時間単位で部屋を貸借可能。
●「坐禅会」：毎月第4土曜日の13:30～。「写経会」は第2土曜日の10:30～ 大広間
●「西村雄一郎とシネマトーク～巨匠たちの映画術」YouTube配信
「しんばななし～松川屋劇場」新馬場通りの歴史を講談で語る劇団とんこばビィ
You Tube配信
●問い合わせ／えびすFM内 0952-97-9699(池田真由美)
松川屋再生プロジェクト／https://saga-matsukawa.ybiz/

TOPICS

街なかの空き店舗・空き家をツアーフォームで巡る見学会です。



佐賀市の街なかにお店や事業所を開くために物件を探していく方向に、空き店舗を巡る見学会ツアーが開催されます。「所有している空き店舗は何とかしたいと思っている方」と「活用を希望する方」、双方のニーズがうまくマッチングされることで、空き店舗の解消とそれによる新たなプレイヤーの創出、エリア価値のアップが期待されています。

[INFORMATION]
空き店舗・空き家見学会 ●日時／2月9日、16日各14:00～ ●見学物件／佐賀市中心街地内の中古店舗5～6件(予定) ●問合せ／まちづくり機構ユマニテガ内(0952-22-7340)
※詳細はユマニテガのHPにて1月中旬に発表します。
※見学物件募集中(佐賀市中心部限定)