



市民ライターがつくる。さがん街なかMAP



かわらばんの
WEBサイトもあるよ
www.kawaraban-web.com



03 奥ゆかしくさりげなく相手を想う手土産

上林茶店



手土産って意外と難しいものです。

「お土産にもらってうれしいもの」を考えるとき①幅広い層に喜ばれる②身体に優しい、そして③佐賀らしさ、という3つの条件をあげてみました。まず、自分がもらってうれしいものが良いし、できればお渡した相手にも喜んでいただきたいたいという欲も出ます。

上林茶店、岡本敦子さんにお話を伺いました。京都・宇治で、なんと安土桃山時代に創業し、明治時代に佐賀へ移ってきたという長い歴史を持つ上林茶店で取り扱われているのは、主に嬉野や八女のお茶です。落ちていた店内では、茶道具やお茶専用の掛け軸なども取り扱われています。日本茶の効用は皆さんご存知の通り、風邪予防



日常のアクセントに日本茶を

お話を伺った岡本敦子さん



旨みの強い八女とさっぱりした嬉野。产地の違いを楽しんで

や疲労回復、老化防止など、たくさんあると言われています。しかしよりも、美味しいお茶の贈りものは、ゆっくりと淹れたお茶を楽しむ「時間」を贈ること。実はとても贅沢な贈り物ではないかと思います。子どもの頃、母が湯冷して淹れてくれたお茶を飲んだ思い出や、出かける前に一杯飲んでからにしなさい、と父が淹れてくれたお茶の味を思い出します。日本茶はどんな食事やお菓子にも合い、決して邪魔をしません。奥ゆかしく押し付けがましさがなく、健康にも役に立ち、そして何より美味しい、日本茶。

「佐賀の素朴なお菓子と一緒にお土産にするのも良いですよ」と優しくお話ししてくださいました。岡本さんの笑顔は、まさに日本茶のような魅力あふれるものでした。

[INFORMATION]
上林茶店 ☎0952-23-2234 ●佐賀市呉服元町5-18 ●営業時間／10:00~18:00
●定休日／日曜・駐車場／なし ●http://www.kanbayashichaten.com/

04 和紅茶のプロが作った逸品達！

和紅茶専門店 紅葉～くはれ～



紹介するのは2つ。柳町に店を構える和紅茶専門店紅葉(くはれ)の「紅茶羊羹」と「和のチャイシロップ」です。くはれは店主の岡本さんが、佐賀の嬉野を中心として鹿児島、熊本、静岡、奈良など、自身で農家さんの畑を見て原料を吟味し、直接仕入れる事で他のお店には揃わない珍しい紅茶を揃えているのが特徴のお店です。



まずは「紅茶羊羹」。これは香料や添加物を使わず、佐賀県産ベルガモットビールと紅茶だけ作ったアールグレイ風味の羊羹です。私も試してみましたが、程よく渋みと苦みがあり、重厚な味わいで、和紅茶だけでなくコーヒーやブランデー、ウイスキーにも合うと実感。パッケージは白と紅茶の色でシンプルにまとめられています。そして、もう一つが「和のチャイシロップ」。ちょっとカジュアルなデザインのラベルが特徴的です。この商品はお店で人気の「和のチャイ」を、家でも簡単につぶつと飲めるようにしたもので、店長の岡本さんが納得できる素材のみを厳選して作られています。原料の砂糖は鹿児島産さび砂糖と熊本産黒糖のみを使用。和紅茶はチャイ用のオリジナルブレンド、和のスパイスである肉桂(シナモン)、陳皮、山椒だけでなく、クロモジやしじみなどは全て無農薬のものを選ぶこだわりです。飲み方としては5倍希釈タイプなので、これから暑い時期は豆乳や牛乳で割って冷たくして飲むとか、レモンの輪切りを添えてソーダを注ぐとクラフトコーラみたいな味わいになります。私はまず牛乳を入れてチャレンジしてみました。さきや砂糖の自然な甘さとスペルの適度な刺激、そして、ミルクのまろやかさが絶妙にマッチして美味しかったです。後日炭酸水でも試してみたところ、これも間違いなく美味しい味でした！

尚、今回紹介した二つ以外にも、手土産におすすめの商品がいろいろ揃っています。ギフトボックスもあるのでおすすめです。

[INFORMATION]
紅葉～くはれ～ ☎0952-37-6718 ●佐賀市柳町4-7 ●営業時間／11:00~17:00 ※喫茶は金・土・日曜の13:00~17:00 ●定休日／月・火曜・駐車場／あり(佐賀市歴史民俗館駐車場) ※販売はいずれも店頭、ネット通販、百貨店など

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

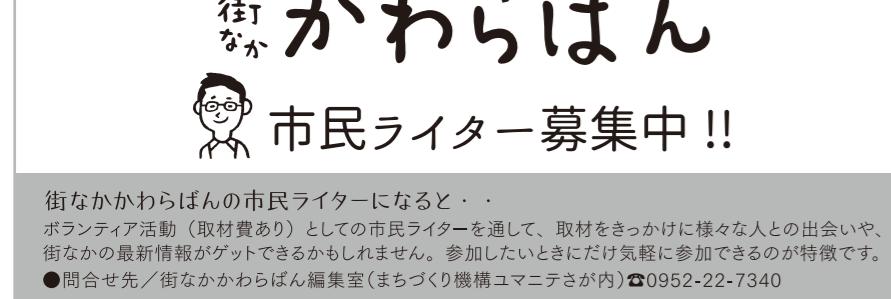
中国語

韓国語



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

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



街なかかわらばんの市民ライターになると…

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の出会いや、街なかの最新情報が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。

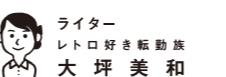
●問合せ先／街なかかわらばん編集室（まちづくり機構ユマニテさが内）☎0952-22-7340

エッセイ

私が贈った手土産いろいろ

華やく時間を花と共に

食べ物以外の手土産は意外と盲点ではないでしょうか。贈答品では「消えもの」と呼ばれることもありますが、その枠の中でお花はとてもおすすめです。なかなか買う機会がないけれど、お花はもらったら嬉しいギフトのひとつですよね。フラワーショップ・サガでは切花を1本から購入できます。お祝いのシーンでは両手に抱えるような花束も素敵ですが、お菓子などの手土産に少しプラスする感覚で3~5本程の季節の切花の手土産もおすすめです。リビングや玄関などにちょっと飾るお花に最適で、華やかな時間を共にすることができます。



ライター
レトロ好き転勤族
大坪美和

季節の和菓子

お菓子は手土産の定番。そこに季節感が加わるとちょっと特別な手土産となりそう。北島の季節の和菓子は、四季折々の風情が感じられます。上品な色彩を放つ美しいビジュアルはどんなシーンでも喜ばれます。和菓子に付けられた名前もそれぞれうっとりする美しさなので要チェックです。

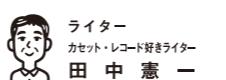
おやつに最適、ベーグル

ベーグルはすっしりとして腹持ちがよいおやつのひとつです。MOM'S Bagelは佐賀の野菜や果物が原材料なので、小さなお子様がいるご家庭などでは安心して食べられるおやつです。種類が豊富なのでおやつ系にも食事系にもなりますね。



05 「カヌレ」という名前が気になって

デリカテッセン＆ゲストハウス cosa



手土産って何だろう？改めて調べたら、訪問先に持つて行くお土産。定番のお菓子や、相手が食べたことないかな？と思お菓子もあります。最近、カヌレという名前を見かけて、どんなお菓子だろう？そんな時に cosa で焼かれていると知って、行ってみました。

佐賀玉屋の東側、みずほ銀行東隣のビル。その1階に cosa はあります。ここ同じビルの3階にあるイタリア料理店のオーナーである富永氏が、美味しい物を伝える場所にしていました。子どもの頃、母が湯冷して淹れてくれたお茶を飲んだ思い出や、出かける前に一杯飲んでからにしなさい、と父が淹れてくれたお茶の味を思い出します。日本茶はどんな食事やお菓子にも合い、決して邪魔をしません。奥ゆかしく押し付けがましさがなく、健康にも役に立ち、そして何より美味しい、日本茶。

「佐賀の素朴なお菓子と一緒にお土産にするのも良いですよ」と優しくお話ししてくださいました。岡本さんの笑顔は、まさに日本茶のような魅力あふれるものでした。

[INFORMATION]
デリカテッセン＆ゲストハウス cosa ☎0952-37-9929 ●佐賀市中央本町2-22 ツースリービル1F ●営業時間／11:00~18:00 ●定休日／なし ●駐車場／なし ●https://cosa-inn.jp/ ●info@cosa-inn.jp ※保冷剤あり ※ショートクリームは木・金・土・日曜の販売

手土産。時には一味違うスイーツも、喜ばれるかもしれません。

[INFORMATION]
佐賀県産の農産物や調味料など イタリアワインや佐賀酒などもあり



左からカヌレ(税込410円)、「こっこキャラメロ」プリン(税込356円)、ショートクリーム(税込345円)※各商品とも内容によって値段が変わります

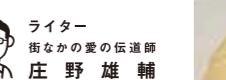
子です。手間がかかるのでスポットで提供されていますが、焼いた当時に食べるのが一番おススメ。それ、他はプリンとショートクリームもあります。プリンはマダガスカル産のバニラシードや佐賀県産の平飼い卵を使用されており、中にはバニラシードの黒い粒が見えます。本場イタリアや東京のフランス料理店で菓子作りを学んだ富永氏が焼くプリンは、ガラス容器の底にキャラメルを流し込みオーブンで焼く、伝統的な作り方です。そして、ショートクリーム。生地にピスタチオを加えたり、ココアのクッキーを載せたりなど、日によって違う食感や風味を楽しめます。この日は、胡麻がのったショートクリームでした。

手土産。時には一味違うスイーツも、喜ばれるかもしれません。

[INFORMATION]
デリカテッセン＆ゲストハウス cosa ☎0952-37-9929 ●佐賀市中央本町2-22 ツースリービル1F ●営業時間／11:00~18:00 ●定休日／なし ●駐車場／なし ●https://cosa-inn.jp/ ●info@cosa-inn.jp ※保冷剤あり ※ショートクリームは木・金・土・日曜の販売

06 ふわふわもちもちの「生クリームパン」

グリルタケシタ



アパホテル佐賀駅南口 1F にあるレストラン「グリルタケシタ」。この店は特製鉄鍋ハンバーグランチを初めとする鉄鍋焼きご飯や、ブラックモダンのソフトクリームで人気の洋食レストランですが、今回はここで販売している清水屋の「生クリームパン」に注目です！このパンはレストランの親会社である竹下製菓が岡山市のクリームパン専門店である清水屋食品をグループ化したこと、今年の2月中旬からグリルタケシタでも販売されるようになりました。

中の生クリームはカスター・チョコ・抹茶・生クリーム・苺の五種類から選べます。冷凍状態で販売されるので、常温だとろとろ濃厚！1個の大きさもちょうど良い具合。まさにもらって嬉しいクリームパンでした。グリルタケシタでは美味しいランチもありますので、食後に買って帰るのいいかもしれません。

[INFORMATION]
グリルタケシタ ☎0952-25-3811 ●佐賀市駅前中央1丁目164アパホテル佐賀駅南口1F ●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 17:00~21:00(OS 20:30) ●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 ※店頭では、生クリームパンは持ち帰りのみの販売



清水屋の生クリームパン(生クリーム) 税込200円/1個

税込200円/1個

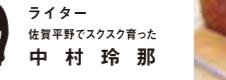
(5個購入で箱代無料)

するとクリームがアイスのようで生地はもっちり、もしくはトスターで焼いて外はさくっと、中はふんわり食感になります。「マツコ&有吉かりそめ天国」を始めとして、多くのテレビ番組でも取り上げられるほどの人気があるらしく、そんな商品が身近で購入できるのはうれしいですね！そして、もちろん私も実際に食べてみました。選んだのはシンプルに「生クリーム」。常温で解凍、冷蔵庫で保管

するとクリームがアイスのようで生地はもっちり、中はふんわり食感になります。「マツコ&有吉かりそめ天国」を始めとして、多くのテレビ番組でも取り上げられるほどの人気があるらしく、そんな商品が身近で購入できるのはうれしいですね！そして、もちろん私も実際に食べてみました。選んだのはシンプルに「生クリーム」。常温で解凍、冷蔵庫で保管

07 「四角いショートクリーム」とは？

atelier CORO



佐賀駅東側に誕生したフードコート「FOOD FACTORY FLEX」内に店を構えるアトリエコロ。東京で6年間修行し、昨年6月に帰佐した店主・松尾さんが奥さんと営むお菓子屋さんです。ズバリ手土産を選ぶなら、こちらの「四角いショートクリーム」がおすすめ。コロンとしたキューブ型の可愛らしい見た目には思わず目を引かれます。

ショート皮の上部に切り目があり、パカッと開いてみると、中にはカスタークリームが惜しみ無く詰め込まれています。昔ながらの少し固めで存在感のある、噛めるようなカスタークリームは食べ応え抜群。その分甘すぎずさっぱりした味わいに仕上げられていて、最後までペロリといけちゃいます。

お店ではショートクリームだけでなく、他にもレモンとライムのショートケーキや苺のチーズブリーフィング、トマトとバジルのクッキーなど様々なお菓子が並んでいます。また、パスタやキッシュなど、奥さんが作るお食事も楽しめます。ゆっくりランチを楽しんだあと、手土産を買って帰るという流れもありかもしれませんよ♪

[INFORMATION]
atelier CORO FLEX店 ☎070-8540-0568 ●佐賀市栄町2-8さかえマトリル1F FOOD FACTORY FLEX内 ●営業時間／11:00~21:00 ●定休日／第1,3日曜、毎週水曜 ●駐車場／なし ●インスタグラム／@ateliercoro



コロンとしたキューブ型

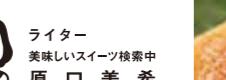
注文後にトースターで焼き直してもらえるので、サクッとした食感も相まって、一口一口が幸福感で満たされます。

お客様の「美味しい」という言葉がやる気の源だという松尾さん。当初ショート皮は中々うまく焼き上がりらず、試行錯誤の繰り返し。カスタークリームは10種類の試作から選んだ味だそうです。取材中、松尾さんの菓子作りと接客への熱意がひしひしと伝わり、同じ飲食店で働く身として感動しました。

お店ではショートクリームだけでなく、他にもレモンとライムのショートケーキや苺のチーズブリーフィング、トマトとバジルのクッキーなど、奥さんが作るお食事も楽しめます。ゆっくりランチを楽しんだあと、手土産を買って帰るという流れもありかもしれませんよ♪

08 チーズが苦手な方でも美味

Cafe Tomita



龍造寺八幡宮近くにある「カフェトミタ」。富田貴志さん、眞代さんご夫婦が2012年4月に始めて今年でちょうど10年になる、自家製生パスタとチーズケーキのお店です。

今回紹介するのは、看板商品の「