

エリマネにゆうす No.63

発行日：2023.8.1

エリマネとは…佐賀市中央大通りエリアマネジメント協議会の略称で、町の住民やCSO（市民活動団体）民間企業、公務員など多彩なメンバーで構成されています。駅から伸びる中央大通りを中心市街地の「背骨」とらえ、まちの活性化につながるいろいろな企画を模索しています。

令和4年度 第4回目のエリマネ会議開催

◆2023/7/12（水）19：00～20：10
令和5年度 第4回目のエリアマネジメント協議会は、参加者の近況報告と8月に開催される「佐賀城下栄の国まつり」のゴミステーション（ゴミ持ち帰り用の新聞紙エコバッグ）の意見交換でした。
自分たちのまちは自分たちで綺麗を守ろうということで、今年の栄の国まつりもエリマネメンバーで一つのゴミステーションを守ります。
<https://www.facebook.com/area.mgmt.saga>
(佐賀市中央大通りエリアマネジメント協議会)



チームエコバッグより

◆2023/7/12（水）16：20～18：00
致遠館中学校の全校生徒が、新聞紙エコバッグづくりに取り組んでくれました。エリマネメンバーから派生した「チームエコバッグ」で、致遠館中学校へお邪魔して、各クラスの代表の生徒にエコバッグづくりをレクチャーしてきました。生徒たちもチームエコバッグのメンバーも楽しくて時間を忘れるほどでした。生徒たちは、何か地域に役に立つことをしたかったので色々探したと言っていました。そこで見つけたのが「新聞紙エコバッグでゴミを自宅へ持ち帰ろう」という取組みだったそうです。

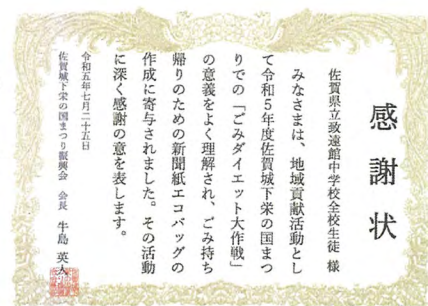


栄の国まつりTシャツで生徒に栄の国まつりのゴミ事情を話しました



チームエコバッグよりII

◆新聞紙エコバッグは、致遠館中学校、明治安田生命をはじめ、たくさんの方々が作っていただきました。代表して致遠館中学校へエコバッグを受け取りに伺った際に、感謝状をお渡ししてきました。明治安田生命さんは、「時間があれば作りましたあ」と、みなさんで届けてくださいました。



感謝状



報告！佐賀子ども食堂

◆7/19佐賀子ども食堂は約80食を作りました。朝方の雨を心配していましたが、雨も上がりほっと一安心。会食を4月から始めて、回数を重ねるごとに子ども達も場の雰囲気慣れてきているようで、元気な声や笑顔がたくさん観られるようになりました😊
今月もご支援、ご協力をしていただいた石丸食肉（株）様、日本中国料理協会佐賀県支部様、ゴールドラッシュ高木瀬店様、佐賀東信用組合様、フードバンクさが様、一般社団法人実践倫理弘正会様、個人の方々、本当にありがとう御座います。～佐賀子ども食堂Facebook投稿より～



発行：佐賀市中央大通りエリアマネジメント協議会
連絡先：佐賀市唐人二丁目5-15 TOJIN館2F

特集

「街なかで涼をとる」



街なかのおすすめ空き店舗情報更新中!

www.kawaraban-web.com

公式HP



インスタグラム



KAWARABANSAGA

今年も暑い夏がやってきました。そこで、今回はシンプルに街なかで「涼」を感じてもらおう特集です。例えばかき氷、冷たいドリンク、冷たい麺、アイスクリーム、パフェなどを頬張る!あと歩いてばかりだと疲れるので、そんなときはバルーンミュージアムや玉屋、エスプラッツなど大型施設内で涼んだり、映画館で涼んだり。それと、お子様連れの方はわいわいコンテナで水遊び、もしくは松原川の水辺散策なんてのもいいですね。熱中症に注意しながら、夏を快適に過ごしましょう!

01 暑い日はコンテナで「涼」を!

わいわい!!コンテナ2



ライター
わいわい!!コンテナ2スタッフ
みほえり

コンテナ水あそびの日

お天気の良い7、8月の金曜日・日曜日はコンテナ水遊びの日!ここ数年自粛していましたが、今年の夏はビニールプールを出します!街のまんなかで、お買い物帰りにちょっと涼んでいきませんか?シャワーを浴びたり、スプリンクラーを回したり、プールに浸かると涼しくなりますよ!新しくなったウッドデッキで、お子さんだけでなく、大人も一緒に水遊びを楽しみましょう!

利用にあたって

- 参加** 未就学児のみ
※保護者の方は、お子さんから目を離さないようお願いいたします。
- 持ち物** ①水遊びができる用意(水遊び用のおむつOK・普通のおむつはNG)
②水に濡れてよい服装(お子さんも親御さんも)
※日焼けなどの対策も含めて、水着や洋服の着用なしでの利用は不可
- 日時** 7、8月の毎週金曜日・日曜日 13:00~15:00
- 場所** わいわい!!コンテナ2のウッドデッキ
※天候により中止の場合があります
(インスタグラム @waiwaikontena にて最新情報発信)
※今年はウッドデッキでのビニールプールのみで、おもちゃはありません



写真は過去の様子です。今年はウッドデッキでのビニールプールのみで、おもちゃはありません

街なかの避暑地として

遊び終わったら、ゆっくり読書コンテナの室内で休憩もできます。絵本や漫画を読んだり、おもちゃで遊んだり、エアコンの効いたコンテナでゆっくり過ごしてください。Wi-Fiも無料でご利用いただけますし、料理やアウトドアなど約40種類の雑誌もあります。街なかの避暑地としても、ぜひ気軽にお立ち寄りください。

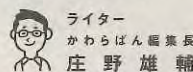


[INFORMATION]

わいわい!!コンテナ2 ☎090-9586-9445 ●佐賀市呉服元町2番地内●開館時間/10:00~18:00
●休館日/月曜 ●インスタグラム @waiwaikontena

02 松原川の川床は9月より再開予定! 夏場は不定期で水辺イベントが開催されます

松原川de川床プロジェクト



ライター
かわらばん編集長
庄野雄輔



「ん?なんだ?川の上で何かやってるー」「あれは川床?」
そうなんです。昨年からはある一定期間、松原川に「川床」が登場しています。この取組みは「松原川de川床プロジェクト」という取組みで、クリークという佐賀ならではの地域資源に「川床」を設置することで、水辺の近くで生活を送っている地域住民や事業主と共に、実際に「水辺を楽しむ」という活動です。佐賀ならではの水と寄り添った暮らしの再生を実現し、都市の水環境への理解やまちづくりへの意識向上に繋げるとともに、持続可能な循環型社会の実現に寄与することを目指しています。

ここでは、高校生がカヤックやサップの体験、佐賀大学のサークルが子供たちと水鉄砲イベント、地域の自治会の方々の食事会、ハンモック体験や野点、火起こしや川床珈琲、Tシャツ展など、様々な活動が行われてきました。川床の設置期間は、昨年が7月~10月、そして今年が3月~5月と9月~。学生や社会人問わずいろいろな団体や個人、そして様々な年代層が利用。「非日常の気持ちよい空間」「わくわくした空間」「集まれる場としての価値」「癒しの空間」という感想からも、非常に好評のようです。

プロジェクトを主導しているのは、佐賀市在住の西ノ首さん。彼女が「自然に癒されたい」「散歩がてら、ふらっと立ち寄れる場所はないか」と考えていたとき、「子どもの頃のように、川に飛び込んで遊びたい」と感じたのが、この活動を始めた原点だそうです。水辺(クリーク)利用について、市民団体「さがクリークネット」の活動を知り、「何か自分でもできないか」「松原川をもっとパブリックな空間にできないか?」と考えるようになったそう。クリークネット代表の川崎さんへの相談、西松原自治会の皆さんの協力を経て、川床を作る取り組みを始めることになりました。

今年も松原神社そばに3月~5月まで設置。現在は夏場の悪天候を考慮して一時中断されています。今後は9月から再設置する予定だそうです。川床がない時期でも河岸のスペースを使って小規模のイベントを不定期で開催していくとのこと(内容はインスタで発信)。そして、川床が再開したときは、まず9/2に心地よい音楽と美味しいごはんを楽しむイベント「水辺フェス(仮称)」を予定されています。暑い日でも近くに水辺があって、そこで思い思いの過ごし方をしたら、すごく快適な時間が過ごせそうです。いろんなことができる可能性、老若男女の笑顔が広がっていきそうな気がしました。

「新しいアミューズメントとして、居住者と観光客のアクティビティとして定着させたい。また、クリークのポテンシャルをいかした取組みの創出を担う人材育成や、公共空間でマネタイズできるビジネスモデルとして、発展させたい。仲間を募集しています!」と西ノ首さん。ぜひこの場をきっかけに、これから様々



市民ライターがつくる。

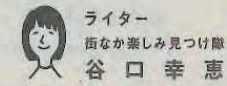
さがん街なかMAP



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



03 口あたり柔らかい 最後の一口まで飽きない魅力 こほりや



気温が上がると一番食べたくなるおやつは、なんといってもかき氷。店内は、明るい光の入る高い天井で、イス席が並び、寛げます。ふんわりと大きく、まあるか盛られたかき氷が運ばれてくると「わあー」と歓声が上がり、写真を撮る人もとても多いそう!



抹茶信玄餅 税込1,100円 黒蜜きな粉 税込1,000円



うどんこどもから どれにしようか? 明るい光が入る店内 徒歩1分 送る時間もワクワク

店長の貞包 麻里(さだかねまり)さんとお話を伺いました。こほりやさんで使われている水は、多良岳の天然水をゆっくりと時間をかけて凍らせた純水。水を1時間ほど常温に置いて丁寧に削ることで、ふんわりとして最後まで頭にキーンとこない、口当たりの柔らかい水になるそうです。

を作る時は緊張もあるけれど、とても楽しい時間だというお話も印象的でした。

こほりやさんでは一年中、その季節ならではのきんぎょを出されていて、冬のかき氷はまた夏と違う凝った作りなのだそうです。季節ごとに変わっていくかき氷、これからも楽しみです。

[INFORMATION]
こほりや ☎0952-37-0509●佐賀市柳町1-11●営業時間/12:00~17:00(OS 16:30)※7/17~8/31は12:00~18:00(OS 17:30)※なくなり次第終了●定休日/水、木曜●駐車場/なし

05 暑い夏こそ ひんやり芋スイーツを MITSUIMO TIME 佐賀店



黄色と紫の焼き芋カラーの旗が目印。ここは唐人町にあるイモタイム。代表である前野さんが宮崎でさつまいも農家と出会い、焼き芋専門店をオープン。熊本や福岡にも展開する人気店です。以前佐賀からわざわざ足を運ぶお客さんが多かったことから、今年3月に佐賀にもオープンしました。



ミツイモフェ 税込680円 五本の手テップはそれぞれ味が異なります 唐津の蜜芋 税込580円 赤土で作られた甘い紅はるか 究極の芋天 税込680円 外はカリッと、中はとろとろ

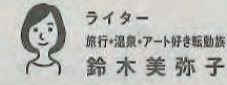
「秋のイメージが強い焼き芋を、暑い夏にもソフトクリームやフェで味わってほしい」と前野さん。九州各地の農家さんや、自ら厳選したさつまいもを使うのがこだわりです。さつまいもを低温で時間をかけて焼き上げ、天然の甘味を引き出しています。

焼き芋は冷やすと甘さが増し、ダイエット効果もアップすること。この夏は、ミツイモタイムで焼き芋にはまってみてはいかがでしょう。

今のおすすめは、暑い夏にぴったりな「ミツイモフェ」。カップの底にはこだわりの焼き芋、佐賀店では一番人気の芋天がざっさり。その上に焼き芋が練り込まれた甘いソフトクリーム。さらに、究極の芋天、芋けんぴ、味が異なるさつまいもが盛り込まれています。この芋は、店内に並ぶすべてのメニューをぎゅっと詰め込んだ、甘いとしょっぱい交互に味わえるよばりスイーツなのです。その見た目もインパクトがあり、おしゃれな店内と一緒に写真を撮りたくなります。

[INFORMATION]
MITSUIMO TIME佐賀店 ☎080-6973-7370●佐賀市唐人1丁目5-40●営業時間/11:00~売り切れ次第終了●定休日/不定●駐車場/なし●Instagram @honeypotato_mitsumotime

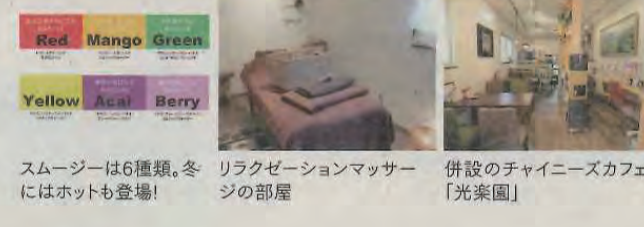
04 「涼」を感じるだけでなく カラダも労ってくれるスムージー SMOORELA



暑い〜、だるい〜! 夏は何となく体の不調を感じる季節です。そんな時におすすめなのが、「SMOORELA」の「カラースムージー」です。



アサイ(左)グリーン(右)税込各550円 ヨガレッスンが行われる部屋



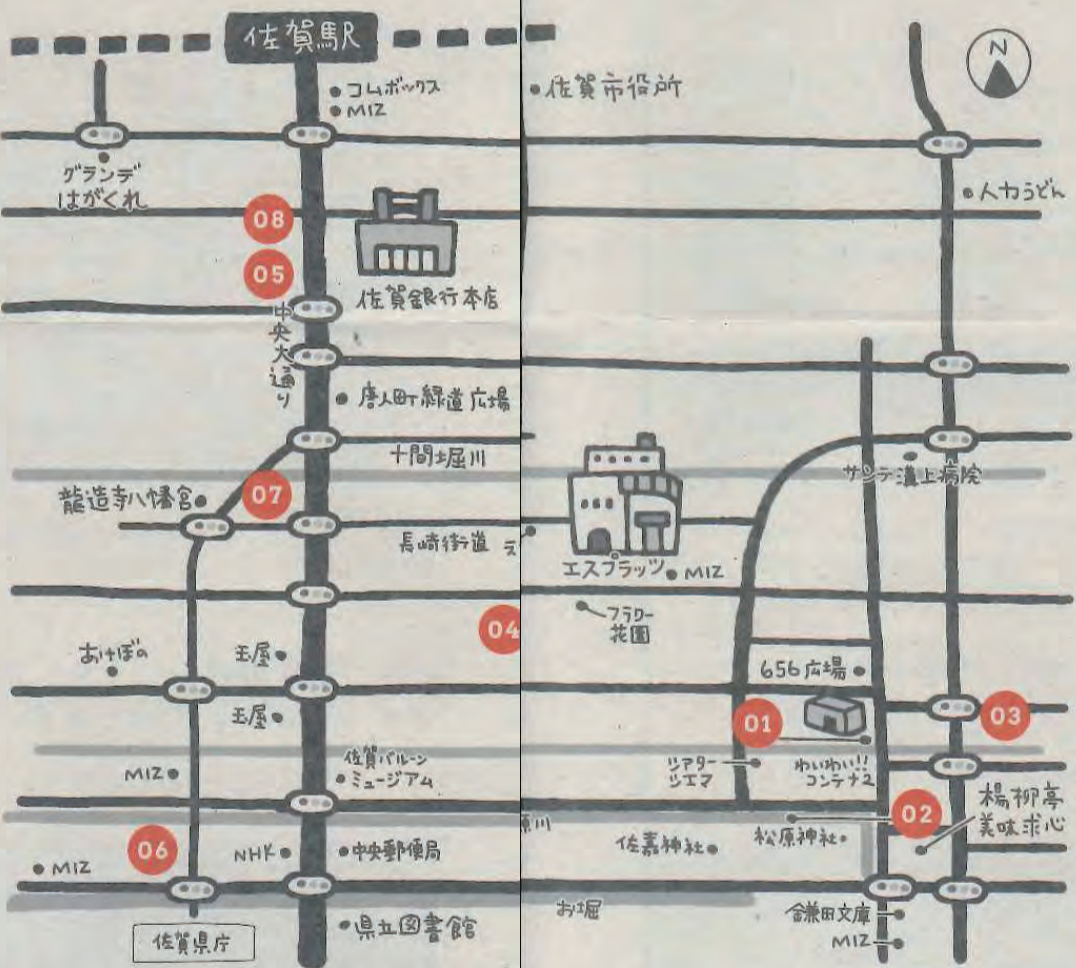
スムージーは6種類。冬にはホットも登場! リラクゼーションマッサージの部屋 併設のチャイニーズカフェ「光楽園」

店名のSMOORELA(スムーラ)は「スムージー」と「リラクゼーション」を合わせた造語。2013年、東京・代官山でオープンした後、2015年に佐賀へお店を移転。オーナーのご両親が営む中華料理店「光楽園」に併設する形でオープンしました。スムージーだけでなく、メインのリラクゼーションマッサージやヨガのレッスンの受講も可能。体の内側と外側の両面から、トータルで健康をサポートしてくれるお店です。

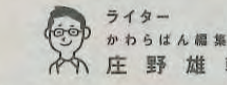
クアウトも可能。「涼」を感じるだけでなく、夏バテの体も労ってくれるスムージー。マッサージやヨガと一緒に、この夏はスムーラでリラックスしませんか?

[INFORMATION]
SMOORELA ☎0952-23-3059●佐賀市中央本町3-25●営業時間/10:00~20:30最終受付●定休日/不定(Instagramでチェック)●駐車場/あり●Instagram @smoorela

スムージーはカラーをテーマにした赤・橙・緑・黄・紫・桃の6種類(税込各550円)。人気No.1は野菜中心の緑(Green)。これは世界最古の食物、薬の一種であるスピルリナ入りです。続いて人気は紫(Acai)。アサイと言えば、スーパーフルーツとして話題になりましたが、独特の味で苦手意識がありました。でも、こちらのアサイは違います! 栄養面で体にいいことはもちろん、「美味しく飲めること」にもこだわっているスムーラのスムージーは、1口目から「あ、美味しい!」、「美味しいからまた飲みたい!」と思える味なんです。店内で飲むのはもちろん、テ



07 新鮮野菜がたっぷり! 彩り野菜の梅かつお冷製パスタ Cafe Tomita



「最近元気なお店はどこかな。しかも今回の「涼しいもの特集」にぴったりな冷製パスタとかを出している街なかのお店はないかな」と考えていた時、真先に頭に浮かんだのが「カフェトミタ」です。ここは言わずと知れた「自家製生パスタとチーズケーキ」のお店。最近はスティックタイプのチーズケーキやプリン、ハニースティックなど、スイーツで注目を浴びることも多いトミタさんですが、今回はメインである「生パスタ」に改めて注目してみました。



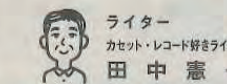
彩り野菜の梅かつお冷製パスタ(単品) お昼は税込1,250円、夜は税込1,430円

こちらの生パスタは一晩寝かせて提供する自家製麺。リングネという断面が楕円形になっているパスタです。のど越しとモチモチした食感が大きな特徴で、食べ応えは十分! そして、今回紹介するのは、お客さんの要望が多くてメニューに登場させたという「彩り野菜の梅かつお冷製パスタ」です。水菜、ヤングコーン、オクラ、プチトマト、紫蘇、セロリ、パプリカ、キュウリ、大根、生ハムといった具材に、アクセントとしてゴマやガーリックを少々。それらを梅かつおのさっぱり冷製ソースでまとめた一品です!

店内の様子。昼の部は5組 夜は事前予約がベターです

[INFORMATION]
Cafe Tomita ☎0952-37-7782●佐賀市白山1丁目2-22●営業時間/ランチ・ディナーともに時間は、Instagramをその都度チェック●定休日/木曜(臨時休業あり)●駐車場/なし●Instagram @cafetomita ※パスタの野菜は仕入れの内容によって変更の場合あり

08 彩り鮮やかな夏野菜も楽しめる 暑い夏にピッタリの冷たい蕎麦! 手打ちそば そば勢



佐賀の中心街では数少ない手打ちそばのお店。「手打ちそば そば勢」は以前、佐賀玉屋の一角にありましたが、その後店主がタイのマリオットホテルに招聘された時期を経て、唐人町で移転オープンしました。2代目の店主・長尾瑞穂さんは、厚生労働省の「現代の名工」にも選ばれた先代の長尾茂徳さんから、そば打ちの技を受け継いでいます。



蕎麦揚げ夏野菜そば 税込880円 中央大通り沿いにあります

店主一押し「蕎麦揚げ夏野菜そば」(冷やし)は井に入っているのが、最初かけそばと勘違い。湯気が出ていないので冷やなんです。カラフルな彩りの夏野菜がきれいに盛り付けられており、冷えたおろしのつゆをかけて頂きます。蕎麦揚げで野菜の甘味を引き出し、冷えたそばと組み合わせることで夏にピッタリ。さらに少々カレー粉がかかっているのが、ほんのりスパイスな香りも食欲をそそります。

ごぼう天などをトッピングでき、組み合わせ次第であなただけのそばを楽しめるのです。

そば勢では「手打ちそば」をできるだけリーズナブルに提供することを考えている」と伺いました。そば勢は北海道産、野菜は店主自ら仕入れた佐賀県産を使用。そばは「ざる、おろし(冷やし)、かけ(温かい)」と3タイプから選べます。さらに卵、ワカメ、海老、焼き海苔、

また、店主の三女が考案された「カレーパンうどん」もメニューに登場。職人の手打ちによる蕎麦揚げ夏野菜そばだけでなく、揚げたてのカレーパンが入った変わり種のうどんを楽しんでもいいですね。ぜひ、一度足を運ぶください。

[INFORMATION]
手打ちそば そば勢 ☎090-1513-0454●佐賀市唐人1丁目5-40●営業時間/11:30~14:00(OS 13:45)、19:00~22:00※夜営業は月、木曜休み●定休日/不定(電話での確認がベター)●駐車場/なし

パシフィック通訳・翻訳事務所
TEL 0952-23-1146 URL pacific.oceanppa.com
FAX 0952-23-5011 Email pacific@oceanppa.com

街なかかわらばん
市民ライター募集中!!

涼スポット
暑い日に街でひと休みするなら
佐賀バルーンミュージアムへ!

暑い夏が今年も到来しましたが、昨年までと違うところは外出制限等が緩和されたことです。今まで配慮が必要だった外出ですが、今年からはたくさん楽しみたいですね。お近くには県立図書館や、昨年オープンしたばかりのALKSなど、まああるスポットが多くあります。

今回ご紹介するのは、その辺りから少し足を伸ばした場所にある「佐賀バルーンミュージアム」です。館内には、佐賀が誇るバルーンフェスタの歴史や技術が学べる施設はもちろんのこと、お土産屋さんやカフェが併設されています。まああるきや近くにお買い物に来た際に、途中にぶらりと訪れる施設としても最適です。ミュージアムでは、熱気球パイロットの体験ができる「フライトシミュレーター」、大画面の「スーパーハイビジョンシアター」やバルーン博士を目指す「クイズラリー」など、大人だけでなく小さなお子さん連れでも楽しめるコンテンツが満載です。

2階には佐賀県産の食材をふんだんに使用した日替わりランチなどがある「ハルカフェ」があります。すぐ横にはキッズスペースもあるので、ママも子どもたちもゆっくり過ごすことができます。天候に左右されない施設は夏場にはとても有り難い存在です。暑い日に街なかに出かけたら、ミュージアムでひと休みしてみたいはいかがでしょう。

[INFORMATION]
佐賀バルーンミュージアム ☎0952-40-7114●佐賀市松原2丁目2-27●営業時間/10:00~17:00●定休日/月曜(夏休み中は閉館)●駐車場/あり

暑い夏にピッタリの冷たい蕎麦!
手打ちそば そば勢

蕎麦勢では「手打ちそば」をできるだけリーズナブルに提供することを考えている」と伺いました。そば勢は北海道産、野菜は店主自ら仕入れた佐賀県産を使用。そばは「ざる、おろし(冷やし)、かけ(温かい)」と3タイプから選べます。さらに卵、ワカメ、海老、焼き海苔、

涼スポット

街なかで歩き疲れたら 立ち寄りたい涼スポット

ライター
かわらばん編集長
庄野雄輔

街なかのお店にお買い物に行ったり、美味しい物を食べに行ったり、イベントに行ったり…。若者はアクティブに行動できる人が多いかもしれませんが、小さいお子さん連れの方やお年寄り、妊婦さんなどは適度に休み休みじゃないと体に負担をかけてしまいます。休めるスポット、気軽に立ち寄れる冷房の効いた施設って大事ですよね。ここでは、誰もが知っている三つの施設・お店について、個人的におすすめしたい「街なかの涼&休憩スポット」として紹介しています。

スポット①：【玉ちか】 玉屋で冷たいもの！水分補給！



喉が渇いたときは近くのコンビニでの購入が真っ先に思い浮かびますが、ゆっくり涼むなら玉屋さん！ 地下の「玉ちか」では、冷たいドリンクやアイスクリームがたくさん揃っていますし、濃厚で人気のミルンのソフトクリームもあります。館内には疲れたときに休憩できるスペースもありますし、ひと休みしたら売場をぶらぶらするのもいいかも。お気に入りの商品に出合えるかもしれません。

外を眺めながら、絶品のチキンカツ定食を堪能

スポット②：【エスプラッツ館内&よりみち空】



佐賀に住んでいる人なら誰もが知っている？ エスプラッツ。二階には誰でも気軽にひと休みできるフリースペースが用意されていますが、せっかくここに立ち寄ったら、個人的には三階にあるお食事処「よりみち空（くう）」でのランチをおすすめします。実はこの「チキンカツ定食」が絶品なんです。衣？ 下味？ この美味しさの秘密は何なのか。ぜひ味わってみてください。街なかの外景色を眺めながら、冷房の効いた店内で美味しいランチを楽しめるお店ですよ！

スポット③：【シアターシエマ】 映画以外での利用もOK



言わずと知れた佐賀の街なかにある映画館。シエマのヴィンテージ会員にもなっている私は、基本映画を観る際に立ち寄るのですが、映画館だけでなくカフェも併設しているので、映画以外での利用でも OK。私はよくアイスコーヒーを注文します！ 歩き回るのはちょっと…というとき、タイミングよく観たい映画があれば、映画鑑賞を楽しむのもありですね。

TOPICS

老舗料亭の味をリーズナブルに。 テイクアウト専門「楊柳亭 美味求心」



SAGA海苔弁当 税込1,080円

佐賀牛めし弁当 税込1,620円



毎日15種類以上のお惣菜がショーケースに並びます

「熟成 焼き芋ちいずけ恵き」「こだわりの黒豆ちいずけ恵き」

新馬場通りの「新古賀」の向かい

明治15年創業の佐賀の老舗料亭「楊柳亭」が手掛けるお惣菜専門店「楊柳亭 美味求心」が新馬場通りに沿いにオープンして、二カ月あまりが経ちました。オープン当初より多くのお客さんが訪れ、リピーターもつき毎日賑わっています。

お店のコンセプトは「食から美を」「食から健康を」「旬を楽しむ」「地を楽しむ」「食を楽しむ」をモットーとし、より多くの方に楊柳亭を楽しんでいただきたいというものです。

料理長の豊川さんに話を伺ったところ、惣菜店をオープンしたきっかけは、コロナ禍で提供していた楊柳亭のテイクアウトのお弁当やお惣菜が好評で、よりいろんな方に日本料理の良さを楽しんでほしいと思ったからだそうです。特に若者にもっと触れて欲しいという想いがあるとのことでした。

メニューはまず定番として SAGA 海苔弁当（税込 1,080 円）、佐賀牛めし弁当（税込 1,620 円）が挙げられ、二つとも佐賀らしさを食材で表現した逸品となっています。SAGA 海苔弁当は、佐賀の代表的な特産品の一つである佐賀海苔と佐賀のお米を使い、しっとりさせた海苔を巻いたおにぎりが2つ、海苔を巻かない月替わりのおにぎりが一つ。そして、そこに月替わりのおかずが数種類添えられます。対して、佐賀牛めし弁当はロースやすね肉をすき焼き風に煮込んだ佐賀牛が、ご飯が見えなくなるくらい盛り付けられたお弁当です。どちらも佐賀を存分に堪能できること間違いありません。

そして、毎日15種類以上並ぶ「お惣菜」は、月ごとに内容が変わります。料理長が食材の「旬」を意識し、最も美味しくいただけるタイミングに合わせてメニューとして提供されています。何が提供されるかはInstagramで発信されており、たまに食材の入荷次第で一日限定のメニューが登場することもあるとか（これはインスタのストーリーを要チェック）。ちなみに、7月のメニューの一例としては、「磯香る 冷製茶碗蒸し」「彩り夏野菜の浅漬け」「蟹味噌バーニャカウダ 佐賀の彩り野菜」「鱧のしゃぶしゃぶ」など、他にも盛りたくさん。また、レギュラーのお土産用として「熟成 焼き芋ちいずけ恵き」「こだわりの黒豆ちいずけ恵き」といったスイーツもあります（いずれも冷凍。税込3,240円）。

取材中、毎日通われているというご婦人が来店されました。「今日は何にしようかねえ。ここは美味しかもね」と。早くもお店が地域に溶け込んでいるようです。「若い人に日本料理にもっと触れて欲しい」「この通りを少しでも盛り上げることができればいいですね」と豊川さん。ぜひこの通り、松原神社の参道だった場所を盛り上げてほしいものです。

【INFORMATION】

楊柳亭 美味求心 ☎なし※Instagram DMでの対応 ●佐賀市松原3丁目2-19 ●営業時間/11:00~18:00 (なくなり次第終了) ●定休日/火曜(他に臨時休業あり) ●駐車場/あり ●Instagram @yoryutei_bimikyushin

MIZ
株式会社ミズ

健康寿命延伸!

シニア向け運動スタジオ「アルスタ」

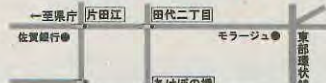
「運動」の先にあるもの

- ✓ 足腰の筋力向上
- ✓ メタボ・生活習慣病の予防
- ✓ 100歳になっても元気!

学びと運動の健康スタジオ

無料体験受付中!

Arusta



街なかかわらばん^{さが} INFO ごあんない

ご意見・ご感想、お問い合わせはコチラへ

街なかかわらばん^{さが} 編集室

〒840-0826 佐賀市白山二丁目7-1 エスプラッツ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

今年も夏になりました。コロナ禍を経て、久々の通常モードの夏ですね！ 7/26(水)には656広場で「エビスビアパーティ」を開催するので、ぜひお立ち寄りください。(編集長 庄野雄輔)