

特集 「ここ最近、街へ仲間入り」

街なかのおすすめ空き店舗情報更新中!

www.kawaraban-web.com

公式HP



Instagram

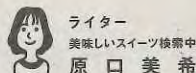


KAWARABANSAGA

繁盛店が増えたり、様々な個人や団体の活動が街なかで活発になったりすることで、街の日常は少しずつ賑わってくるものだと思います。そして、それに加えて NEW OPEN のお店や旬のイベント情報などが発信されると、普段はあまり足を運んでいなくても「ちょっと行ってみようかな」って気になる人は多いのではないのでしょうか。そこで今回は、ここ1年位の間で街なかに新しく仲間入りしたお店や、スタートした活動の一部を紹介していきます。ぜひこれからも続いていってほしいですね。

01 佐賀では珍しい『ビフカツ』を味わえるお店

Bistro HIRO(ビストロ ヒロ)



ライター
美味しいスイーツ検索中
原口美希

佐嘉神社裏の落ち着いた雰囲気漂う松原川通りに、7月20日、Bistro HIRO(ビストロヒロ)がオープンしました。オーナーシェフの西村さんは、神戸のホテルや飲食業の会社で30年にわたって料理人として腕を振るってきました。当初は長年親しんだ神戸でオープンを考えていたそうですが、佐賀在住である両親の希望もあり、佐賀での開店を決意されました。

店舗はガラス張り、自然光が溢れる明るい雰囲気。落ち着いたロケーションの中で、食事を楽しめます。洋食屋とビストロが融合したような、まさに心温まる空間です。

おすすめメニューは、「ビフカツ」。

一般的にはもも肉が使われることが多いビフカツですが、こちらでは特別に「ヒレ肉」が使用されているため、驚くほど柔らかくてジューシーなお肉を堪能できます。程よい肉の厚みと赤みが残る絶妙な焼き加減。ソースの控えめな味付けは、お肉の風味を際立たせ、舌の上で踊るような味わいを楽しませてくれるのです。ひと口味わうと、その美味しさに友人や家族にもおすすめしたくなります。

ランチタイムのビフカツランチは、お肉のサイズに応じてS(税込1,400円)、M(税込1,900円)、L(税込2,400円)から選べる贅沢なラインナップ。スープとコーヒーが付いており、エビフライをトッピングすることも可能です。また、夜にはオードブル盛り合わせや和牛ホホ肉のビーフシチューなど、お好みシェアしながら楽しむことができるアラカルトメニューが揃っています。

Bistro HIRO は洋食屋が珍しい佐賀に、新風を吹き込む存在といえるかもしれません。

[INFORMATION]

Bistro HIRO(ビストロヒロ) ☎070-2622-1600 ●佐賀市松原2丁目13-19 ●営業時間/11:30~14:00(OS 13:30)、18:00~22:00(OS 21:30) ●定休日/月曜 ●駐車場/なし ●Instagram @bistro.hiro ※ランチは予約不可



牛フィレ肉のビーフカツツランチ(サラダ、スープ、ライス、コーヒー付)税込1,400円~



夜の外観は昼と違った雰囲気



ディナーのアラカルトメニューの一例



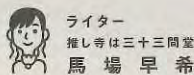
店内の緑の配色が独創的。でも不思議と違和感なし。席はテーブル席とカウンター



ビーフカツツサンド(ディナーメニュー)

02 佐賀の美味しいお米と海苔を堪能！ みんなが気軽に足を運べるおにぎり屋さん

おにぎり三拍子



ライター
推し等は三十三間堂
馬場早希

佐賀駅から歩いて2分の路地裏に、おにぎり専門店の「おにぎり三拍子」があります。店主の徳富さんは前職の看護師として20年以上勤務する中で、「いつか何かのお店ができたなら〜」という想いがあったそうです。2022年「佐賀はお水と海苔がこんなに美味しいのに、そういえばおにぎり屋さんがいない…。ならば佐賀の美味しいお米と海苔でおにぎり屋さんをやろう!」と一念発起し、今年の春にお店をオープンされました。

「子どもも大人も、みんなに気軽に入ってもらえるようなお店でありたい」と話されるように、明るい店内で、スタッフの皆さんが気さくで明るい笑顔で迎えて下さり、初めてでも気兼ねなく入れます。

メニューはおにぎり全11種類(たまに期間限定もあり)とお味噌汁です。人気ベスト3は卵黄醤油漬け、スペアリブ、焼き鮭とのこと。私は卵黄醤油漬けとツナマヨのおにぎり一つずつと、お味噌汁を頂きました。ふわっと握られたお米に醤油が染み込んだ卵黄のおにぎり、ツナとマヨの絶妙なバランスでどちらも味付けがしっかりしていて思わずおかわりしたくなる美味しさでした。お味噌汁の具材は店主の気分です。毎日変わるそうで、丁寧に心を込めて作られたのが伝わる味です。

イトインだけでなく可愛い小窓からテイクアウトも可能です。「おひとつからでもどうぞ」とのことなので、近くにお立ち寄りの際利用されてみてはいかがでしょうか。

メニュー(変動の場合あり)

卵黄醤油漬け 250円、スペアリブ 250円、辛子明太子 200円、炙りたらこ 200円、焼き鮭 200円、完熟梅 180円、辛子高菜 180円、ツナマヨ 180円、昆布 180円、おほか 180円、たくあんと大葉 180円、塩おにぎり 150円、本日のお味噌汁 180円(季節の具材と店主の気分) ※全て税込金額

[INFORMATION]

おにぎり三拍子 ☎090-8392-8643 ●佐賀市神野東1丁目2-16 ●営業時間/イトイン11:00~16:00(売切れ次第終了) テイクアウト11:30~16:00 ●定休日/土・日曜、祝日、その他インスタを要チェック ●駐車場/あり(場所はインスタにて説明) ●Instagram @onigiri.sanbyoushi



一つ一つ丁寧に愛情をこめて...



おにぎりは、ぜひ本日のお味噌汁と一緒に召し上がれ



一番人気の卵黄醤油漬け 税込250円



店内はカウンターのみのすっきりした内装



白の暖簾が目印。右にはテイクアウト用の小窓もあります

03 料理好きの女性店主が切り盛り! ランチにスイーツにドリンクに!

かたち



ランチの一例 (ブレッド、小鉢2〜3種、スープ、ごはん 税込1,100円) ランチ専用スイーツもあり

「かたち」は、中央大通り沿いの人気ベーカリー「76pain」が入居しているビル3階に、6月6日にオープンしたカフェ。オーナーの武富さんは、一人で接客から調理まで切り盛りしています。彼女は高校まで佐賀にいて、卒業後は名古屋にある百貨店「松坂屋」のデパートで接客販売を担当。その後販売だけでなく「一つの場所で作りたい」という思いに気づき、特に名古屋は喫茶店文化が根付いていることもあって、その影響で「カフェ」を開きたいという夢に行き着いたそうです。店の名前「かたち」は、「自分の夢がかたちになった」ということ。そして「これからは自分の夢をかたちにしていきたい」という思いに由来して自分自身の。

ランチは季節の食材を使った定食です。メインは肉か魚から選ぶことができ、内容は不定期(1〜2週間ほど)に変わります。例えば、サバの南蛮漬け、鶏のから揚げ、肉団子甘あん、白身魚のフライ、キーマカレーなど。そして、野菜やお米は、武富さんの実家が農家ということもあり、畑や山で収穫したものを使うことも多い。メニューを考える際に「これとこれを組み合わせたら、もっと美味しくなるのでは?」みたいなことを考えるのが好き。という、料理好きで研究熱心な武富さん。こういうお店は次にいったときは何が出来るだろうと、いろいろ

武富さんは丁寧に仕事をしつづ、純朴な姿を振りまいておられるのが印象的でした。中央大通りのおしゃれビル3階にある居心地よさなカフェ「かたち」。ぜひ、足を運びください。
【INFORMATION】
かたち 佐賀市東区東2丁目2-14 LINKTOWN 3F ●営業時間/11:00〜19:00(火曜、水曜、木曜、日曜、11:00〜22:30(金曜、土曜)ランチは11:00〜14:00 ※フードメニューはなくなり次第終了 ●定休日/月曜 ●駐車場 ●あり ●Instagram @katchi0606 ※予約不可

05 沢山のひととの縁を繋ぎ 豊かさ広がる場所

enpuku



お客がメインの「美味しいお米ランチ」(グルテンフリーの米粉パンを添えたカレーランチ(10月から提供スタート) 税込1,430円) 過去の女性塾の様子 広々とした店内 COTOC0215の向かいです

「縁ありで福となる」— 656 広場近くに 9 月 12 日にオープンしたばかりの「enpuku」。店名には親しい感じが込められており、カフェとしてだけでなく、美や健康、食、人生をキーワードとした「女性塾」を開く場所としてスタートしました。店主・黒川さんは、エステ業界に約 20 年携わっており、お客様の身体だけでなく、多くの悩みに触れてきました。お客様と対話をする中で「女性が自立、活性化するにはどうすればいいのか」というテーマが黒川さんの中で出てきたそう。それを体現させた場所がここ、「enpuku」です。そのテーマのもと、これまで有田でエステサロン経営や女性塾を開催しながら、辿り着いたのが「食」の大切さ。日本の伝統食であるお米に着目し、メインメニューの「美味しいお米ランチ」が生まれました。お米は岡山県で自然栽培されている「葉の元米」という玄米や、地産地消で佐賀のお米を使用。美味しいお米を囲むのは、お米に合う主菜や具沢山味噌汁、小鉢にスープ。また、遠赤外線効果のあるこだわりの調理器具を使用し、素材の美味しさと栄養分が生かされています。

「女性塾」では、さまざまな分野の講師を招いた講座が開かれる予定です。これまで数々の人と出逢い、そのご縁のおかげで人生が大きく変わったという黒川さん。「今度はわたしが恩送りをする番」と力強い言葉で、真顔に語ってくださいました。きっとこれから沢山の人のために縁を繋いでいく場所になるはず。enpuku でつづられたご縁がどんな広がりを見せ、どんなものを生み出していくのか。想像するだけでも心が躍ります。
【INFORMATION】
enpuku 090-4474-3311 ●佐賀市員区元町7-12 ●営業時間/(土)12:00〜14:30 ※女性塾は10:00〜18:00の時間帯で10月からスタート ●定休日/月・火曜 ●駐車場/なし

04 「思い出して、食べたくなる味」

いもあめごと



いもあめプレーン 税込510円 手土産にも最適

街なかから少し東側の、東佐賀町に店舗を構える「いもあめごと」。今年 2023 年 4 月 3 日にオープンしたお店です。店主の後藤さんにお話を伺いました。



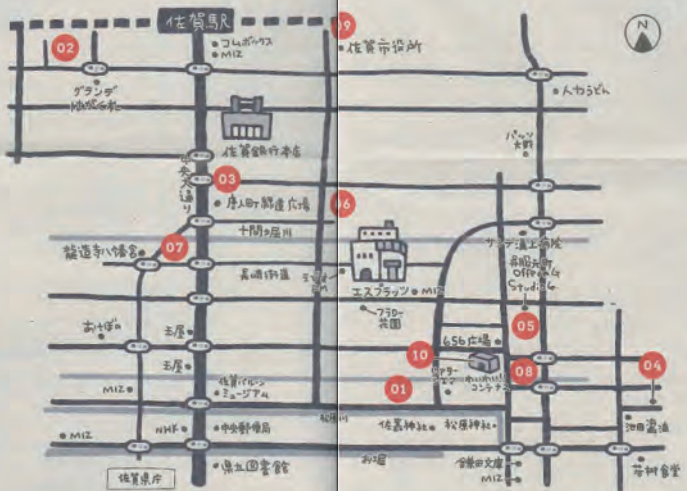
黒糖餅 税込610円 シンプルな塩味と花塩糖 ついとも寄りたくなるかわるうま塩糖

「一部に熱狂的なファンを持ち、一年を通して手に入る食材を探して何か作れないか」という理念から「いもあめ」にたどり着いたそう。ご本人は宮城の出身ですが、熊本の商品メーカー勤務での経験から九州の食材の美味しさ、豊かさに惚れ込み、佐賀での出店を決意。熊本小国のシルクスイートを使ったいもあめプレーン、きなこ、抹茶うぐいす、黒胡椒の四種です。唐揚げも塩と旨辛の 2 種類出されています。試行錯誤を経て出来上がったいもあめは、大ききも程よく美味しく食べたくなる美味しさです。また「ミカトコナナカ」という手アイスをサンドした暑い季節向けの商品も人気。

がとても良くて、他所者の不安は吹き飛んだそうです。今後は冷凍での販売も視野に、いもあめを佐賀土産に育てたいと夢を教えてくださいました。その一歩はすでに始動しているそうで、これからの展開がとても楽しみです。商品は電話での予約も可能、ぜひ一度お出かけください。
【INFORMATION】
いもあめごと 050-3479-0873 ●佐賀市東区東2丁目12 ●営業時間/11:00〜19:00 ●定休日/月曜 ●駐車場 ●あり ●Instagram @iimogotou

「ミカトコ、良い響きだと思うんです。誰かがいつも味方になってくれるといいですね」と微笑んだ後藤さんは、まさにサツマイモのヒーローみらいに見えました。

お客様に何か伝えたいことはありますか? と尋ねたところ、すぐに一言「感謝!これにつきま〜す!」と答えて。特に近所の方々



06 長年親しまれた味を継承しつつ これからも進化していく「町中華」

ニュー新生飯店



鶏の唐揚げ、ハーフサイズ 税込600円に、大塚・野崎の飲み屋街の一角ごはんとスープをつけてみました

昨年 3 月に惜しまれながら閉店した創業 1970 (昭和 45) 年の中華料理店「新生飯店」。その後、今年 4 月 12 日に「ニュー新生飯店」としてリニューアルオープンしています。

前店主からお店を受け継いだのは、佐賀市内で飲食業を営む AHT の代表・田中氏。小さい時から通ってきた大切なお店が閉まるという話を聞き、慣れ親しんだ味と暖かさを残すために引き継いだそう。お店には、県外の飲食店等で広東料理の経験豊富な野中さんを店長として迎え、今まで前店主が大事にきた味やメニューを守り続けることを基本としながら、常に進化を目指しています。

私がチャレンジしたのが鶏の唐揚げ(ハーフ)と麻婆丼。唐揚げは前のお店のときと同様に「骨付き」。「骨付き」だと唐揚げのうまさが損なう気がするのは気のせいでしょうか。そして、麻婆丼、食べやすく、旨味が感じられる味付けでした。

まだまだチャレンジしたいメニューがなくさんある「ニュー新生飯店」。職場からも近くですし、またリピーターしたいと思います!

特に人気メニューとして挙げられるのが、鶏の唐揚げ(税込1,100円)、家ランチはハーフサイズ 600円(税込)や酢豚(税込700円)です。他にも肉うどん(税込700円)やちゃんぽん(税込700円)、炒飯(税込850円)、天津飯(税込700円)、油淋鶏(税込1,100円)、回鍋肉(税込700円)、青椒肉絲(税込700円)などいろいろ。基本は常連さん達が慣れ親しんだ味を野中さんから直接前店主から受け継いだメニューですが、エビチリや麻婆豆腐については、「ニュー新生飯店」として野中さんオリジナルの味付けに仕上げているそうです。

【INFORMATION】
ニュー新生飯店 0952-60-2360 ●佐賀市大塚1丁目8-5 ●営業時間/12:00〜23:00(土・日) ●定休日/日曜 ●駐車場/なし ●Instagram @shin-seihanten_saga

07 食べて、飲んで 遊べるバー

マルチパーパスバー Homies



シミュレーションゴルフが特におすすめ。ビリヤードをスマートにきめてみよう

白山アーケードを西に抜け、少し進むとレングラドの建物があります。その 2 階に、今年 6 月に多目的バー「Homies」がオープンしました。ここはカラオケ、ダーツやビリヤード、シミュレーションゴルフなど多彩なアクティビティを楽しめるバーです。店内には大画面のスクリーンも設置されているので、サッカー等のスポーツの試合がある日は、迫力満点のパブリックビューイングを楽しめることもあります。

内装はコンクリートに前面に 月〜木限定! 月〜木限定! Homies 月〜木限定! 月〜木限定! 月〜木限定! 月〜木限定!

「特にシミュレーションゴルフが一番の推し」と店長の前田さん。プレーをする部屋は完全個室になっており、ソファに座って飲みながら大迫力のプレーを近くで観戦可能なので、盛り上がることも間違いなしです。中には自身のゴルフバッグを持って、練習のために来店される方もいらっしゃるそうです。また、貸し出し用のクラブもあるので、初心者の方でも気軽に楽しむことができます。

そして、今なら、月曜〜水曜の 17〜19 時限定で、Happyアワーを開催中。ハイボール 1 杯が 100 円で飲めます。インスタのフォロー & メンションでドリンクサービスも。

ドリンクは飲み放題プランもあり、ビールやウイスキー、ワインなどの種類がとくに豊富。フードメニューは、パスタやピザ、佐賀名物のシリアライズなどが人気です。また、アクティビティを含めたコースも、事前の相談で対応可能とのこと、二次会にもぴったりなスポットです。

【INFORMATION】
マルチパーパスバー Homies 0952-37-3363 ●佐賀市白山1丁目21-2F ●営業時間/17:00〜翌4:00 ●定休日/なし(不定休あり) ●駐車場/なし ●Instagram @bar_homies

08 「旨い酒と旨い魚と、いい音楽」 約2000種類あるウイスキーの数に驚き!

蒸溜処 SAKANANBAR 魚と蒸留酒



場所は員区元の656広場南 高は一枚板を使ったカウンターと木のアラスカのみ

約 2000 種類のウイスキーと、50 ~ 100 種類の蒸留酒。そしてそれらの酒に合う魚料理に定評があるお店として有名なのが「蒸溜処 SAKANANBAR」です。コンセプトは「旨い酒と旨い魚、いい音楽」。元々は魚屋として 13 年間営んでいたマスターの古川さんが、8 年前に愛蔵にあるビルの 2F に店を構えられ、今年の 2 月まで多くのお客さんに愛されてきました。そして、4 月 9 日に 656 広場近くに移転オープン。前々から土地を購入して自身のお店を建てたいという思いがあったという古川さんは、員区元のゆったりとした空気感、雰囲気を感じ、この場所を新天地として選んだとのこと。

また、店内に足を踏み入ると、こだわりのアサクラの一枚板を使ったカウンターが目に入ります。総重量は約 600kg あるそうで、これは古川さんが京都での運命の出合いに手に入れた代物。店内に購入する際は知り合いのお店のマスターや常連さんなど、総勢 60 人が人力で運び入れたとのこと、驚きです。

お店ではウイスキーや蒸留酒をメインに、古川さん自身の自利きで仕入れた魚を使った魚料理、刺身や煮物、焼き、揚げなどを楽しめます。どの料理とどのウイスキーが合うのかは、古川さんが丁寧に教えてくれる。料理の価格は単品 300 円代〜、比較的对外的に優しいのも特徴です。

他のこだわりとしては、店内外に大型の音響スピーカーを 4 本設置。平日は JAZZ、日曜はお昼から営業しているので昭和歌謡やロックを流しています。外にはテラスが設置されているので、BGM を聴きながら外飲みもというのはいいです。

【INFORMATION】
蒸溜処 SAKANANBAR 魚と蒸留酒 090-6428-4516 ●佐賀市員区元7-4 ●営業時間/12:00〜23:30 ●定休日/10:00〜10:00(閉店) ●駐車場/なし ●Instagram @sakananbar

パシフィック通訳・翻訳事務所 佐賀市愛敬町 12-15-1101 TEL 0952-23-1146 URL pacific.oceanppa.com FAX 0952-23-5011 Email pacific.oceanppa.com

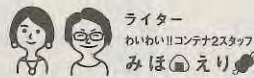
街なかかわらばん 市民ライター募集中!! 街なかかわらばんの市民ライターになろう

FOOD FACTORY FLEXの「にちょうびマルシェ」に行ってみよう! サガハツが 2023 年 4 月にオープンしてから佐賀駅周辺は活気づいたように感じます。そして、バスセンターからすぐ近く、かきやマトビル1階では、FOOD FACTORY FLEX が主催する「にちょうびマルシェ」が開催される日があります。月に一度のペースで開催されるイベントは、月ごとにテーマがあり、私がお邪魔した8月のマルシェは「緑日」がテーマでした。この日は射的、輪投げ、メダかす、ヨーヨー釣りなど、子どもと一緒に楽しめるメニューが盛りだくさん。ゲーム系はどれもお手頃価格。かきやマトビルはともて販売されており、夏祭り遊びに来た気分になりました。お食事は、イトイン、テイクアウトのどちらも可能で、リニューアルしたばかりの店内はともて綺麗で心地よかったです。店内にはハンドメイド作家さんの出店や、北歌

10 コンテナで『洋裁教室はじまりましたよ〜♪』

わいわい!!コンテナ2

作ってみたいけど、一人では自信がない。途中まで作ってみたいけど、未完成の作品がある。などなど、洋裁でどうしてもいいのかわからないところを、縫製職人の itohana さんが丁寧に教えてくださいます！会場はもちろんコンテナ。ピアスやイヤリングを作るワークショップもありますので、気になる方は itohana さんのInstagram アカウントへ気軽にお問い合わせください。また、わいわい!!コンテナ2の利用に関するお問い合わせについても、お気軽にコンテナのInstagramにDMをお願いいたします！



「itohana ワークショップ 洋裁教室」

ワークショップではインド刺繍リボンのゴムや、オヤ編みモチーフを使って好みのピアス or イヤリングの制作をいたします。洋裁教室では、作りたいものをお持ち込み頂き一緒に制作していくスタイル。職業用ミシン家庭用アイロンを使い放題です。

- 日時：9 / 21(木)11:00 ~ 15:00
- 参加費：1,000 円～
- 定員：1 時間3名まで
※13時まで お子様OK(託児無し)・13時以降は大人のみ
- 問合せ：InstagramのDMにて



Instagram (コンテナ)



Instagram (itohana)

TOPICS

街なかで少しずつ広がる新しい働き方
そして、街なかで始まる新しいショップ形態

今回は街なかでの「新しい働き方」や「新しい商売やり方」の拠点として、コワーキングスペースやシェアオフィス、シェアショップなどを紹介していきます。

まず一つ目は、7月10日に呉服元町に誕生したワーキングスペースが「呉服元町 Office G」と「呉服元町 Studio G」です。これらの施設は、街なかでも特に活発な動きがあるエリアの一つ呉服元町にて、現在のビルオーナーが新たに若い人を呼び込む場所を作りたいという思いから、空きビルをリノベーションすることで作った施設です。管理運営は「NPO 法人 空家・空地活用サポート SAGA」が担っています。



ビル全体の外観 2Fのレンタルデスク 2Fのコワーキングスペース

2Fがコワーキングスペースである「Office G」です。部屋は個室が全10室。24時間365日利用可能で、月額費用(27,500円～38,500円)には電気、水道、Wi-Fi利用の費用が含まれています。また、共用の設備として飲料水や冷蔵庫、電子レンジ等も完備。料金体系は、よくコワーキングスペースにありがちな設備のオプションで追加料金がかかる方式ではなく、月額料金である程度のことをカバーしているのが特徴です。単に働く場としてだけでなく、自由に情報交換のできる場、時には仕事ではなく個室を趣味の部屋(例えば製作スペースとして等)としても使ってほしいと運営側は考えているそうです。

そして、3Fがレンタルスペースである「Studio G」。ここはイベントスペース、レンタルスタジオとして利用が可能です。最近の使用例としては、パーティ会場や企業説明会、キッズのダンスなど。広さが100平米ほどあり、シャワーやロッカールーム、そして壁には広い鏡も備えているということなので、ダンスやフィットネス教室などでも使い勝手が良さそうです。大きな窓ガラスからはたくさんの光が入り込み、明るく開放的な空間が広がっています。

立地としては、比較的人が集まりやすい場所にあり、何より利用にあたって〇〇してはいけないなどの制限が少ないのが特徴的な施設です。



3FのStudio Gの様子

[INFORMATION]
施設に関する問い合わせ ☎0952-20-0960
(NPO法人空家・空地活用サポートSAGA、平日9:00～18:00)



次は佐賀市大財の新施設「PASSO OTAKARA (パッソ大財)」です。ここは起業したい人やお店を持ちたい人を応援するだけでなく、スポーツや文化、音楽など何か目的を持った人達が集える場所として11月上旬にオープンする施設です。1Fのシェアショップとコワーキングスペースカフェ、2Fのシェアオフィス等にて構成されます。運営するのは有限会社たたらが参加する「佐賀成長企業会」という任意団体で、ノーマライゼーションの考えにもとづき、地域の人材育成と発展を目的としてこの施設をスタートされます。

シェアショップの特徴は、まずリアルとリモートのハイブリッド型の無人店舗である点が挙げられます。店内ディスプレイに設置されるアバターを通じて、リモートで入居ショップのスタッフがリアルに対応してくれるだけでなく、無人の自動精算機も備えられます。また、ショップはブースと棚貸しの2タイプで展開される予定で、既にオリジナルジグソーパズル作成サービスの「元祖パズル屋さん」



や着物リメイクを行う「アトリエ京」、弁当・惣菜などの製造販売「やさい工房たたら」、いちごプリンやいちごジャム等の製造販売「香月さんちのいちご畑」などの入居が決まっています(8月末時点)。入居の月額費用には、家賃、水道光熱費、警備費用、DXシステム(無人の自動精算システムや遠隔接客システム)費用などが含まれており、月々は29,500円～。引き続き出店者を募集されているとのことです。

そして、シェアオフィスは約2坪～のスペースで、全3ブースが設けられます。こちらにも正面玄関にディスプレイが設置され、アバターが来客対応のフォローをしてくれるのが特徴的です。月額費用には、家賃、水道光熱費、警備、DXシステム(アバターによる遠隔接客システム)費用が込みで、月々58,600円～。既に入居が決まっているのは、抗菌塗装を手掛ける「稗田塗装」、起業家スタートアップ支援事業の「サガモンド」など。シェアショップ、シェアオフィスともに、オプションとして電話秘書代行サービスもあるようです。

最後に、コワーキングスペースカフェ。利用するにあたっては、まずLINE上での会員登録が必要となります。そして、事前にWEBサイトで部屋や席の予約をし、ワンドリンクの注文で90分間利用することができ、席が空いていれば予約無しでも利用できるようになります。Wi-fiや複合機も完備。別途、ロッカー私書箱契約も可能で、郵便の受付や登記も可能になるとのことです。

「ここを拠点にいろんなショップや起業が成功することで、佐賀を元気にしたい」と語る運営元である「佐賀成長企業会」の多々良氏。定番の設備とDXなど最新の技術を備えた施設ということで、今後街なか新しい風を吹かせてくれそうです。

[INFORMATION]
施設に関する問い合わせ ☎070-4498-2423(佐賀成長企業会 担当:多々良)

シニア向け運動スタジオ

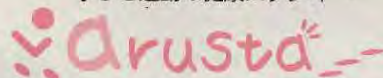


『アルスタ』

100歳になっても
自分の脚で「歩ける」未来を

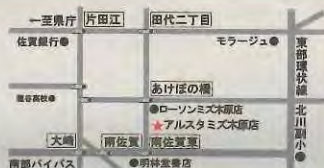
無料体験受付中!

学びと運動の健康スタジオ



アルスタ ミズ木原店

住所:佐賀市木原1丁目22-6 TEL:070-1252-5399
営業時間 9:00～18:00 (土・日・祝日休み)



街なか かわらばん 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 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



今回の特集では「最近の街なかの動き」に着目しました。サンライズパークや駅周辺が賑わってはいますが、駅より南のエリアにも素敵なお店や動きがあります。ぜひ足をお運びください!(編集長 庄野 雄輔)

●アートディレクション・デザイン/松本健児(PINEBOOKS) ●イラスト/山本翔(YAMAHASHI DESIGN) ●ライター/原口美希、馬場早希、庄野雄輔、谷口幸恵、中村玲那、中清ちひろ、江里口里紗、宮崎美穂、大坪美和