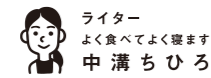


09 地域に愛される やさしい「カレーうどん」

うどん そば 今泉



白山アーケード内に店を構える「うどんそば今泉」。ここの特徴は夜遅い時間帯にも開いていること。飲んで後のメとして行ったことがある方も多くはないでしょうか。

今回ご紹介するのは黄金カレーうどん。柔らかい麺に、とろみがついたカレーとふわふわのたまごが混ざり合っ、名前の通り黄金色に輝くカレーうどんです。注文を受けてから作るカレーは、ベースの出汁（昆布や鰹、鯖など、時期によっていろいろ）の奥にスパイスさを感じます。インパクトのある見た目は裏腹に、ほっとするやさしい味で、あっさり。こちらは、かつてのまかないから生まれたメニューだそうです。がっつり食べたい時には、ごはんを

頼んでインすると最高で、今や看板商品になっており、多くのお客さんに愛されるメニューの一つです。

今泉は、以前松原にあった「麺房」の姉妹店でもあることから、今でも麺房うどんを求めて来店する方も多いそう。麺メニューが100円引きになるランチタイムには、昔からの常連さんをはじめ、多くのお客さんで賑わっていました。また、厨房の横には製麺所があり、営業が終わると中に籠って仕込みの時間。「好きだから続けられる」と店主の今泉さんは笑顔を見せていました。

麺はそれぞれ、うどん、細めん、そばの中から選ぶことができます。組み合わせを変えて、自分のお気に入りの一杯を探してみてください。

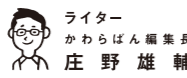
[INFORMATION]
うどんそば 今泉 ☎0952-26-5003 ●佐賀市白山2丁目 6-39 ●営業時間 / 11:30~14:00、22:00~翌 3:00 ※金・土曜は翌 4:00 まで ●定休日 / 日曜 ●駐車場 / なし



黄金カレーうどん 税込1,000円 ※ランチタイムは100円引き

10 辛さが苦手な方でも安心！ スパイスチキンカレーパン

76pain 本店



スパイスチキンカレー 税込245円。辛さを抑え、マイルドな味わい。本店限定のカレーパンです

もうすぐ4周年を迎える唐人町の人気ベーカリー、76pain。今回紹介するのは、カレーパンです。オープン当初は、「旅するクーンル」さん監修のホールスパイスをふんだんに使った大人向けのキーマカレーでしたが、現在はそれを独自にアレンジしたスパイスチキンカレーです（本店限定・税込245円）。約10種類のスパイスやチキン、玉ねぎ、トマト等が入っており、辛さを抑えてお子さんでも安心して食べられる味に仕上がっています。そして、生地は中がふんわりもちもち。外側には自家製のパン粉をまぶし、オリーブオイルを塗ってカリッと揚げ焼きされているので、中と外で違う食感を楽しめます。

また、76painは最近たまに夜営業もやっています。コンセプトは「パンとお酒」のマリアージュ。元々オーナーの堀川さんがパンとワインが好きで、「せっかくお店が街なかにあるのだから、両方楽しめる空間を作りたい」という思いのもと、不定期で営業されています。他店とのコラボにもチャレンジすることで、日々街に面白い動きを提供してくれています。

[INFORMATION]
76pain (ナナコパン) 本店 ☎0952-20-0476 ●佐賀市唐人2丁目 2-14 1F ●営業時間 / 9:00~18:00 ●定休日 / 月曜 ●駐車場 / あり ●インスタグラム @76pain

わいわい!! コンテナ2情報

『芝生広場・ウッドデッキで』



芝生広場・ウッドデッキで開催される農園祭りのご案内です！生産者さんから直接新鮮なお野菜を購入できるマルシェや、先着順で、火起こし体験やミニピザ焼き体験もできます。カレーに入れる野菜もこのイベントで購入できるかも？ 出店者さんは「マッセリアキタムラ」[タネ・マフタ三潮]「石橋果樹園」[千綿農産]「嬉野野菜」[サムライス]「石原鰻頭」[EBISU]「世界のクワガタ展」さん。

わいわいキャンプ農園祭り!

新鮮野菜が盛りどりとみどり! 火起こしやキャンプ飯作り体験に来ませんか?

- 日 時:3/17(日)10:00~16:00
- 体験料:火起こし300円・ミニピザ焼き500円
- 定 員:体験は全て先着で(お子さん連れ歓迎)
火起こし30組・ピザ焼き体験8組16名
- 場 所:わいわい!!コンテナ2 芝生広場
- 問合せ:090-9586-9445 わいわい!!コンテナ2(月曜休館)

※芝生広場・ウッドデッキは、占有でご利用いただけます。詳しい内容は、わいわい!!コンテナ2までお問い合わせください。



[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

街なかかわらばん 〇 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 〇 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 初めてのカレー特集です。欧風カレーがルーツとなるいわゆる「家のカレー」は、もはやすっかり日本食。そして、現在はお店であらゆるジャンルのカレーを楽しめます。私は毎日カレーでもOKです。(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 / 馬場早希、庄野雄輔、谷口幸恵、原口幸恵、田村史子、中村玲那、大坪美和、田中裏一、中満ちひろ、みほ・えり

人とまちをつなぐローカルメディア

街なかかわらばん

TAKE FREE
さが

2024.3.15 号

no.66

Machinaka Kawaraban

特集 「カレーの歩き方 in 街なか」

街なかのおすすめ空き店舗情報更新中!
www.kawaraban-web.com

公式HP



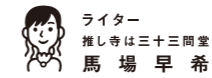
インスタグラム



カレー。欧風カレー、タイカレー、スパイスカレー、スープカレー、カレーうどん、カレーパン…多種多様。日本人は本当にカレーが好きです。甘味、酸味、スパイスさ、コクやまろやかさ。スパイスと様々な食材が織りなす味の組み合わせは、もはや無限大。味の好みも人それぞれです。今回は街なかで楽しめる様々な「カレー」を、市民ライターさん目線で紹介します。

01 スパイス系と出汁系の2種あいがけを堪能

喫茶ヤク



「佐賀市内でおすすめのカレー屋さんってどこ?」と聞かれたら、私が必ず挙げるのが「喫茶ヤク」です。ヤクさんには、ここでしか味わえない魅力が存分に詰まったカレーがあります。

こちらのカレーは、オーナーの西村さんがバーテンダー時代のお店のシェフに伝授されたレシピ2種類をもとに、季節のものや昔の行事ことからヒントを得て考案されています。スパイスカレーと出汁カレーの2つがあり、どちらか一方、もしくは合いがけの選択が可能。カレーの種類は、最長でも2週間での新しいメニューに変わることが特徴的です。今回は「マトンコルマと塩麹豚みぞれ出汁カレーの合いがけ」を頂きました。マトン(羊肉)とスパイスの効いたルーが出汁カレーの優しい味わいとよく合い、混ぜて食べても口の中で喧嘩せず、全体のバランスがとれて美味しかったです。

西村さんはサラリーマン時代の経験を活かし、ランチタイムに来るお客さんにサッとカレーを提供できるようにすることを意識。そして、仕事のことは忘れて「何だろうこれ? ちょっと変わったメニューを出してるな」という気持ちになって、職場でちょっとした会話のタネになるようなお店でありたいと話されていました。メニューが生まれる背景には西村さんの様々な出会いがあります。例えば、福岡のとあるスパイス屋さんで偶然知り合った南インドの方に教わったカレー、そして、それと鹿島の郷土料理「ふなんこぐい」をヒントにして作られたのが今年1月末から2月頭頃に提供されていた「鮎(フナ)のゴアフィッシュカレー」というメニューでした。他では見かけないオリジナリティで、出会った人や本から着想し、季節を考慮しながら、新しいものと古いもの、様々な地域の文化などをかけ合わせて、1つのカレーを完成されています。



マトンコルマと塩麹豚みぞれ出汁カレーの合いがけ 税込1,100円 ※どちらか一方のカレーの場合は税込880円

そして、美味しいカレー自体の魅力はもちろんですが、西村さんの「誰かの良い会話を生むアクセントになりたい」という想いとお客さんに対する優しさ、それらがカレーとお店の随所に滲み出ている点が、また足を運びたくなくてしまう理由なんだろうなと思いました。



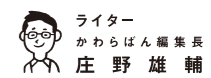
古民家の中で美味しいカレーを

明日からまたがんばる活力になる、ここでしか味わえないカレー。ぜひ足を運んでみてください。

[INFORMATION]
喫茶ヤク ☎0952-37-1619 ●佐賀市天神2丁目1-51 ●営業時間 / 11:30~14:30 ※売り切れ次第終了 ●定休日 / 月曜、火曜、その他不定休あり。 ●駐車場 / なし ●インスタグラム @kissa.yak

02 無添加・無化調の出汁とスパイスが、絶妙にマッチ

うどんこどん



すっかり人気うどん店の一つとして知られるようになった、大財通り沿いにあるお店「うどんこどん」。今回は最近メニューに加わった「スパイスカレーうどん」を紹介します。カレーうどんはお客さんからの要望でメニュー化したとのことですが、こちらで提供されるのは一般的なうどん屋さんだけではなく、スパイスを多用した「スパイスカレー」のうどん。スパイスの扱い方はオーナー・大久保さんの旧友でもある「旅するクーンル」の井上さんから教わり、試行錯誤を重ねながら独自に20種類ほどのスパイスを配合。美味しく、楽しく食べられるスパイスカレーうどんを追求されています。

第一弾として登場したのは、まず「シーフード」。カレーうどんであっても、ベースのうどん出汁は他のうどんと同じ魚介系メインの出汁なので、シーフードが合わないはずはないという理由から。そして、第二弾は「肉系」のスパイスカレーが登場しました。ゴロゴロ入った豚肉はヨーグルトに漬けて入れて柔らかくして煮込まれているので、口に入れるとほろほろと崩れていきました。また、注文が入ってからスパイスがローストされ、追いスパイスされることで、香りが口いっぱいに広がりました。辛さは個人的に強い方なので美味しかったですが、一般的には少し辛めかもしれません。

器には自慢の出汁にうどんが浸った状態に、上からスパイスカレーがかかっていた。最初は混ざっていないので、まず出汁だけであっさりした部分、次にカレーがかかった部分、そして混ぜ合わせた部分、それぞれを楽しめます。次第に全体が混ざっていき、うどんの出汁がコクと旨味を引き出して、うどんとカレーが見事に調和していきます。ライスというよりも、「うどんに合うスパイスカレー」と言えるのではないのでしょうか。

その日のカレーうどんは、数量限定でなくなり次第終了とのこと。新しいカレーうどんができたら、いつ食べられるかインスタでタイムリーに発信されているので、気になる方は要チェックです。

[INFORMATION]
うどんこどん ☎0952-97-9514 ●佐賀市呉服元町9-13 ●営業時間 / 11:00~20:00(OS19:30) 材料がなくなり次第終了 ●定休日 / 木曜 ●駐車場 / なし ●インスタグラム @udon_kodon



スパイスカレーうどん 税込1,200円(数量限定)



こちら人気。もつ鍋うどん (数量限定)

オープンキッチンです

1Fの様子。2階にも席ができる予定です

土日祝もOK!!

処方せん 受付中

365日



溝上薬局本店
☎0952-24-2555
佐賀市水ヶ江1-2-22 旧市民会館跡地
溝上薬局 9時~19時(日・祝10時~19時)



