

特集

グルメ・スペシヤリテ

2015

食

欲の秋といえば、毎年恒例のグルメ特集。「グルメ・トレンド情報2015」では、編集部が総力を挙げて探した選りすぐりのグルメ情報を掲載。都心部で話題になっているジャンルが佐賀でも楽しめるという、見逃せない内容になっている。佐賀名産といえば真っ先に名前が出る国内最高峰のブランド「佐賀牛」。その美味しい食べ方や、相性の良いワインを専門家に聞いた。ここ数年、一気に専門店が増えた駅前大通りを勝手に「ワインストリート」と命名。ワイン愛好家にもその魅力を語ってもらった。実りの秋を迎え、忘年会に突入する11月。モチモチさが片手に、佐賀の新たなグルメを開拓してほしい。

Gourmet Specialties

- P16～ トrend情報2015
- P18～ 佐賀牛の美味しい食べ方
- P20～ 駅前ワインストリート



トレンド情報

2015

佐賀初!? スキレット料理専門店

佐賀神社の裏側、松原川のせせらぎが聞こえてくるような街並みの一角に、落ち着いた雰囲気のお洒落なバーが9月にオープンした。

ここ「Skillet & Bar 燈-akari-」さんには今話題のある調理器具を使用した絶品のおつまみがあるという噂を聞き、訪ねた。その噂の調理器具とは「スキレット」。最近、雑誌の特集などで目にすることも多い、あらゆる料理が美しくなる魔法のフライパンである。

「スキレット」とは鋳鉄製のフライパン。肉厚なため温度が柔らかく均等に伝わるという。「熱伝導がよく、きれいに火を通すことができます。また、鍋がカッコいいので、盛り付けるだけでおしゃれな雰囲気になりますね」と川原さん。

元々、アウトドアでスキレットを使用し料理を作っていたところ、大好評だったことから研鑽を重ね、おつまみはスキレット料理をと思い立ったという。

川原さんは小さい頃から美味しい食べ物に出会う機会をたくさん与えてもらい、自然と食いたしん坊になり、自分が美味しいと感じたものをたくさんの人に食べてもらいたいとの思いから「Skillet & Bar 燈-akari-」のオープンに至った。

一番人気は「エビと佐賀海苔のアヒージョ」。佐賀の「香味干し」という海苔をふんだんに使った逸品だ。

他にもステーキ肉がゴロゴロ入った「サイコロステーキ焼きカレー」も大定番だ。アツアツのスキレットに載せられたグツグツの焼きカレー。店内に漂う香ばしい匂いが

たまらない。

また、「Skillet & Bar 燈-akari-」はバーということでドリンクも充実している。ビールはモルツの最高峰「マスターズドリーム」。佐賀県での取り扱いがまだ数店舗の飲食店のみという、最高級のビールだ。

女性におすすめなのは「プレミアムカクテル」。なんと果物まるごと一個分の果汁と果肉が入っているフレッシュカクテル。さらに、ドイツ発祥の感覚パンケーキ「ダッチベイビー」も女性に大人気。ドーム状のパンケーキはインパクト大!! 外はサクサク、中はふわふわ。県外からこれを目当てに来る人もいるという。

「カップルや女性同士での来店が多いようです。スキレット料理は冷めにくいので、ゆっくり話しながら食事を楽しむのに最適です」。小ぶりな鍋のスキレットは手ごろな値段で、いろんな味を楽しむことができる。雰囲気の良いお店で、心も体も温めながら、親しい人たちのひとときを楽しみましょう。

Skillet & BAR 燈 -akari-



ダッチベイビー



サイコロステーキ焼カレー



エビと佐賀海苔のアヒージョ



佐賀県産黒毛和牛ハンバーグ



みつせ鶏の山賊焼



LINE公式アカウント
お店のホームページや
お知らせ、トークから
ご予約が可能です

住所／佐賀市松原 2-13-16
野中ビル1F
TEL／0952-37-9333
営業／20:00～LAST
休み／日曜・月曜



B-POINT



住所／佐賀市中央本町 1-1-1F
TEL／0952-37-7559
営業／《月～木》17:30～26:00 (O.S.25:00)
《金・土》17:30～27:00 (O.S.26:00)
《日》18:00～25:00 (O.S.24:00)



休み／不定休

個性派クラフトビール

個性的で種類豊富な味わいが楽しめる人気が高まっている「クラフトビール」。8月に佐賀市にオープンした専門店「B-POINT」には、佐賀ではここだけという樽から提供するビールを合わせ、常時30種類のクラフトビールを揃えているという。オーナーの古賀聖貴さんに話を聞いた。

クラフトビールとは、大手メーカーに属さない小規模な醸造元が創っている個性豊かなビールのこと。専門店を始めたきっかけを古賀さんは「アメリカの友人が飲ませてくれたクラフトビールに衝撃を受けたのがきっかけです。ビールにこんなに豊かな文化があるんだ、と魅せられました」と振り返る。以来、海外を含めたいろんな醸造元を訪ね歩いたという。

同店の人気はIPA（インディア・ペールエール）とよばれるホップの風味の強いビール。「柑橘系のさわやかさとガツンとした苦み。アルコール度数も通常より高い8～10%なのでグツときますよ」と古賀さん。女性向けには「フルールビール」がおススメ。ピーチやクラムベリー、アップルシナモンのテイストが楽しめる。

自分の好みの味を探すのにうってつけなのが「クラフトビールテイステイングセット」。なんと1200円で4種類のビールを飲み比べることができ、量も各170mlとしつかり味わうのに十分。フードメニューもクラフトビールに合うものを提供。国産牛のステーキや三瀬村産ソーセージなどが、つつり食べたい人も満足できる。ワインに負けず劣らず深く広いビールの世界を楽しもう!!

グリル ダイニング ディア Grill Dining deer



住所／佐賀市大財 1丁目 4-8
TEL／0952-97-5922
営業／17:00～25:00 (フードは24:00、お酒は25:00L.O.)
休み／不定休



野生動物の肉を味わうことができるジビエ料理に注目が集まっている。佐賀市の愛敬通りに7月オープンした熟成肉が大人気の「Grill Dining deer」では、シカやイノシシ、キジなどなかなかお目にかかれない、ジビエ料理を楽しむことができる。

「ジビエとは家畜ではなく狩猟で獲った動物を使った料理のことです」と教えてくれたのは店長の大石明弘さん。「普通の食肉とは違う独特の風味が魅力です。身の締まり方が家畜とは全く違うので歯ごたえがしっかりして、噛めば噛むほど味わいが濃縮していきます」。まさに野生の醍醐味だ。

野生の肉という匂いを気にする人も多い。大石さんは「狩猟時の処理さえきちんとできれば臭くなることはありませぬ。逆に完全に消してしまうとジビエを使う意味がなくなります。調理する時はそのバランス

野生の醍醐味!!! ジビエが好評

に気を配ります。先入観を持っていらつしやったお客さまも、実際に食べると、その美味しさに驚かれます。リピーターも多いですね」と語る。

一番人気はシカの肉。「臭みが少なく、赤身なのに柔らかいのが特徴です。モモはローストに。ロースは焼いて赤ワインのソースと絡めたら美味しいです。その他、イノシシのベーコンが好評です。塩漬してから燻製すれば臭みはなくなります。ローズマリーなどハーブと合わせて出しています」。

11月からは佐賀県を始め九州各地で狩猟が解禁される。「シカやイノシシだけでなく、カモやキジ、ウズラなどの野鳥も入ってくると思います。タイミングが良ければ、珍しいものと大石さん。同店はワインや日本酒など大石さんセレクトのお酒も充実。秋の夜長、野生の肉を味わって、明日への活力にしよう!!!

楽しサガばい SUNTORY × 佐賀県プロジェクト

SUNTORY × 佐賀県 × JAグループ佐賀 PRESENTS

CARNIVOR

佐賀牛® × カーニヴォ

うまかもんフェア



サントリー肉専用黒ワイン
カーニヴォ

初お披露目の「佐賀牛熟成赤身肉」
(特別コースの一部)

期間 平成27年11月9日(月)～30日(月)

場所 季楽グループ (季楽本店、博多季楽、季楽鳥栖店、与羅ん館)

フェア特典

1 コラボフェアの期間中に限り、鉄板コーナーにて「楽しサガばいコース」を、季楽本店及び博多季楽の2店舗でご提供。
※楽しサガばいコース…通常のコースに「佐賀牛熟成赤身肉」を加えたコース
1日限定10食(※季楽本店 10,500円～)

2 コラボフェア期間中佐賀牛をご注文の方に、肉専用黒ワイン「カーニヴォ」のフルボトル通常 5,500円→1,500円に！さらにグラスワインを250円でご提供します。※詳細については、各店舗にお尋ねください。

3 期間中、フェア実施店舗で、佐賀牛とカーニヴォをご注文いただいた方を対象として、佐賀県産品(佐賀牛など)や肉専用黒ワイン「カーニヴォ」の中からご希望の品を選ばずプレゼント。

※価格は全て税込みです

お問い合わせ

季楽本店	佐賀市大財3丁目9-16	TEL 0952-28-4132
博多季楽	福岡市中央区西中洲6-8	TEL 092-737-2123
季楽鳥栖店	鳥栖市田代大官町812-5	TEL 0942-85-8010
与羅ん館	佐賀市久保田町久富3983-3	TEL 0952-68-4777

佐賀牛®の繊維で豊かな「さし」の旨味を受け止め、さらに深い味わいへといざなうお酒として、ワインをチョイスしたい。ワインについて、現在佐賀県とコラボレーションに取り組んでいる、サントリー酒類(株)九州支社のシニアワイナードバイザー



サントリー酒類(株)九州支社
シニアワイナードバイザー
出沼恵和 さん

インアドバイザー・出沼恵和さんに佐賀牛®にぴったりのワインを教えてもらった。
「佐賀牛®のような豊かな味わいの牛肉には、ぜひ肉専用黒ワイン『カーニヴォ』をおすすめします。『カーニヴォ』は、完熟したカリフォルニアワインで、あの高名なワイン評論家、ロバート・パーカー氏も絶賛したワインなんですよ。」
さらに、出沼さんは「佐賀牛®とのマリアージュは、『カーニヴォ』の完熟ぶどう由来の果実味が佐賀牛®独特の甘みと寄り添い、ほど良いタンニンがしつこくない牛肉の脂とマッチしており、スッキリとした酸がワインの味と口内を締めくくります」とアドバイス。
ぜひ、佐賀牛®と『カーニヴォ』を味わってみたいという方には、サントリーと佐賀県、JAグループ佐賀が開催する特別なフェアがおすす



食欲の秋 佐賀牛®を美味しく食べよう！

焼き方

佐賀牛®は日本最高峰の牛肉だけに、調理するのは難しそう。実は、良い肉というものは固くならないため、ちよつとしたコツで家庭でも美味しく食べることができるといえる。今回、佐賀牛®といえどお馴染みの、佐賀牛レストラン季楽本店・中原寛視料理長に話をうかがった。

「良い肉だからといって、そう神経質になる必要はありません。ちよつと焼きすぎても、そんなに固くなりませんから」と中原料理長。今回はステーキに最適なサロインの調理方法を実演してもらった。肉の適度な厚みと、ホットプレートの温度がうまく焼くコツだ。



佐賀牛レストラン季楽本店 中原寛視 料理長

炊飯器でローストビーフ？ 「保温」で簡単90分

「実は炊飯器で手軽にローストビーフを作る方法があるんですよ」と佐賀牛レストラン季楽本店の中原寛視料理長。“秘伝”のレシピを入手した。使う部位は佐賀牛®のモモ肉ブロック300-400g。中でも内モモの方がより柔らかいという。モモ肉のブロックはあまり店頭に並んでいないので、事前にお肉屋さんに注文しておく方が確実だ。



ブロック肉に強めに塩、こしょう、おろしニンニクを揉み込み、室温で15分ほど放置する



フライパンで表面にまんべんなく焼き色がつくまで熱を入れる。



わざとクシャクシャにして空気層を作ったアルミホイルで肉を包み、炊飯器に入れる。保温にすることが鉄則。決して「炊飯」のスイッチを入れないこと



90分待った後、肉を取り出す。そのまま5-10分、常温で放置して完成

家庭用ホットプレートでも美味しく焼けます



1人前100-200gが目安。肉の厚みは1.5cmは欲しい。「薄い」とプロでも難しいです。できれば均一に『さし』が入っているものを選び、すじが多いものは避けましょう」



室温位にもどした肉に塩こしょうをする。「塩こしょうの目安は肉の0.8～1%ほどです」浮いたドリップ(水分)はキッチンペーパーで拭き取る



ホットプレートを220-250℃に温める。「できるだけ高い温度がいいです。低いと焼き色がつくまでに時間がかかり、火が通りすぎてしまいます」。肉をホットプレートに乗せる。目安は片面1分。表面に肉汁がかすかに浮かんたらひっくり返し30秒。「焼く時は、肉に極力触らないのが鉄則です。甘い薫りが出てきて、表面がきつね色になったらOKです」



焼いた肉をアルミホイルで包み常温で放置。目安は焼いた時間と同じ。「アルミホイルはくしゃくしゃにして肉とホイルの間に空気層ができるようにしましょう」



肉をカットする時は垂直ではなく、ナナメに。「断面が広くなり、美しく見えます」。最後は野菜と一緒に盛り付けて完成。「まずは地元の海塩で佐賀牛のさっぱりした、口の中ですとろける肉の美味しさを味わって下さい!!」

お酒



佐賀牛®。佐賀牛®の特徴はなんと言っても、キメ細やかな美しい霜降り。「艶さし」と呼ばれ、世界のグルメに愛されている。そんな佐賀牛®を育むのは、佐賀の肥沃な大地と良質な自然の水、そして、肥育農家の情熱である。今回は、この佐賀牛®にスポットを当て、美味しく食べるコツをお伝えする。

◀ Saga Pref

メニューは無し。
お客様の希望に応
えるワインを提供
します。



wine ber le.RAISIN

住所／佐賀市唐人2丁目2-14
ギャザータウン EAST E-1 1F/1A
TEL / 0952-28-4544
営 / 19:00 ~ 25:00
休 / 日曜

国産ワイン専門
店。鉄板料理でジ
ビエ肉を提供。



TEPPAN & WINE Lampada

住所／佐賀市唐人2丁目2-14
ギャザータウン EAST E-1 1F/1A
TEL / 0952-27-8641
営 / 平日 18:00 ~ 25:00
金・土・祝前日 18:00 ~ 26:00
休 / 日曜

フランス産ワイン
にこだわり。一人
でもゆっくり過
せる居心地の良さ。



Café AIX カフェ エクス

住所／佐賀市唐人1丁目2-9
TEL / 080-4283-5738
営 / 17:00 ~ 26:00
休 / 不定休
☆ 日曜昼はワイン講座開催中

村岡屋
総本舗

GATHER

03

EKIMAE WINE STREET

中央大通り

Saga station ▶

05

04

自然はワイン専門
店。肩ひじはらず
にワインを楽しみ
ましょう。



炉端とワイン bon sol

住所／佐賀市唐人2丁目4-5
TEL / 0952-40-5050
営 / 18:00 ~ LAST
休 / 不定休

佐賀銀行本店

オーナーソムリエ
厳選 蔵元直接買
い付けワインを楽
しめます。



ワインビストロ ナチュラルメゾン アッシュ

Natural Maison H

住所／佐賀市駅南本町6-2
TEL / 0952-37-9915
営 / 17:00 ~ 25:00 (L.O. 26:00)
休 / 不定休

02

01

カジュアルなワイ
ンを中心に気軽
にちょい飲みを楽
めるお店です。



駅前ワイン食堂 BIBI

住所／佐賀市駅南本町6-7
TEL / 0952-20-0819
営 / LUNCH 11:30 ~ 14:00
DINNER 15:00 ~ 24:00
休 / 無休

それぞれの“個性”楽しめる

カベルネ・ソービニオンというぶどうを使った濃
い赤が好きだったんですが、最近は白ワインに興
味が移ってきました。

Bさん(30代男性・ワイン愛好歴4年) 4年前
に知人のシェフに勧められてハマりました。それ
まではビールや日本酒がメインでした。家が近所
ということもあり夫婦で週3、4回、飲みに行っ
てます。最初はカリフォルニアのワインからです。
ガツンとくるような赤の複雑で濃厚な味わいが好
きです。

Cさん(50代男性・ワイン歴30年) 調理学校に
通っていたころ、先生から指導されて飲み始めま
した。最初は銘柄だけを見て選んでいて、高価
美味しいうる考えていた。パブルの余韻が残っ
ている時代は、料理よりも高価なお酒を無理して
飲むこともありました。今は銘柄よりも「安く
美味しいもの」を探しています。

—— 駅前にワイン専門店が増えたのはなぜでし
ょう？

Cさん グラスワインが主流になり、いろんな
ワインを手軽に楽しめるようになったことが大き
いと思います。昔はボトルで飲むのが基本だった
ので、ある程度の人数が必要になるし、種類もた
くさん飲むことはできませんでした。グラスワイ
ンだと一人でも飲みに行けます。明るい雰囲気
の店も多いので、女性一人でも気軽に入りやすくな
ったのではないのでしょうか。10年前に比べて、佐賀
のワイン環境は格段に良くなりました。

Bさん ワインの楽しさが広く伝わってきたか
らだと思います。アルコール度数も高いし、種類
も豊富。エチケットやいろんなエピソードもあつ
て、その知識を深めていくことも楽しめます。こ
の通りもちよっとだけ賑やかになった印象があり
ます。

—— 専門店の楽しみ方は？

Aさん こちらの好みを分かち、呑んだこと
がないようなワインを勧めてくれますし、いろい
ろな知識を教えてもらえます。ワイン好き同士が
顔見知りになって一緒に飲むようになりました。
やっぱり一人で家で飲むより、みんなでおしゃべ
りしながら味わった方が楽しいですね。

Bさん 最初はお店の人が勧めてくれるものを
飲むことです。だんだん自分の好みが分かってく
たら、そういうものがあるか聞いてみれば、面白
いものを出してくれます。

—— これだけワイン専門店が集中していると、い
ろんな楽しみ方がありそうですね。

Aさん 専門店から専門店をはしごしたり、食
事をしっかりした後、専門店で移動して、ゆっく
り楽しんだりしています。

Bさん それぞれ個性があるので、いろんなシ
チュエーションに合わせて店を選ぶことができます。
ワイン初心者にも敷居が気にならないカジュ
アルな店もあれば、特別な日にぴったりの高級な
ところも。食事に力を入れているところや、日本
産ワイン、自然派ワインなど、それぞれにこだわ
りもあります。一人で行っても楽しめる店や、仲
間とワイワイ騒ぐのにぴったりのところもあるの
で、その時々によってのお店を選ぶ喜びがあり
ます。

—— 今後、こうなればいいなと思うことがあれば。

Bさん せっかく、この通りにこれだけの専門
店が集まっているので、今後はワインのイベント
を街ぐるみでやってほしいですね。もっともっと
ワイン愛好者が増えれば、佐賀の街も楽しくなる
のではないのでしょうか。

Cさん やはりワインは料理と一緒に味わうも
のだと思う。ワインのレベルは上がっているのに、
料理は少し弱く感じます。また屋外で飲んだり食
べたりする場所が増えたら、もっと街の風景も変
わっていくのではないのでしょうか。

《訂正》先月号特集「辻利恵さんインタビュー」中の文章を以下に訂
正します。■25ページ4段目「ジャズ演奏には決まった
「フォーラム」があるんですが、いきなり演奏に参加したのはいいも
の、自分が「フォーラム」のどこにいるのか分からなくなってきた手
が止まって...。■同5段目「7行目」高校時代には「フランスバンドや台
唱部と一緒にパフォーマンスしたこともあります。」

—— ワインを楽しむようになったきっかけは？
Aさん(50代女性・ワイン愛好歴7年) 元々は
ビール派だったんですが、6、7年前に妹から勧
められて好きになりました。ワインスクールに通っ
たり、自宅で飲んだりしていました。最初は週
に1回くらいワイン専門店に出かけます。最初は