

特集

モテモテ

佐賀のお土産!!

お土産はコミュニケーションだ。もらう人の気持ちや想像しながら選ぶなくてはいけない。甘いのが好きなのか、お酒が良いのか。日持ちしないものは遠慮すべきか。高価だと遠慮されるだろうし、チープすぎると軽く感じられてしまう。

佐賀には丸ぼうろや羊かん、海苔など、全国的に有名な特産品がある。それを基本としながらも、いつも同じお土産ばかりではちよっと面白くない、という人たちへ、モテモテさがオススメする、ほとんど佐賀でしか買えないお土産物を紹介する。

家族で手作りしている北村堂の「サブリーナ」は、優しい味わいが主に都会の友人に喜ばれている。今年新しくできた佐賀工房バルーンミュージアム店は、佐賀市中心部で最大級の面積を誇るお土産ものスポット。店員さんにちよっとマニアックな商品を教えてもらった。佐賀が誇るお菓子メーカー「竹下製菓」は続々と新商品を作り出している。定番ものから意外と知らないものまで全商品を一挙で紹介する。

正月に帰省してきた家族と友人とともに、面白く奥が深い、佐賀のお土産を探そう!!



# 北村堂のサブリナ

**ほ**ろほると口に溶ける淡い黄色のクッキー生地  
に、甘酸っぱい、あんずのジャム。どことなく  
懐かしい味わいが、贈る人、贈られる人の距離を  
より近づける。そんな素敵な洋菓子が北村堂の「サ  
ブリナ」だ。

## コーヒー味もあった

北村堂は1963年創業。店主の北村優さんは長  
崎県の出身で、佐世保市の洋菓子店で腕を磨いた後、  
当時人手不足だった佐賀の菓子店に就職した。25歳  
の時、結婚と同時期に独立。以来ずっと、大財通り  
から東に入った佐賀市高木町にお店を構えている。  
まだ若い職人にとって、繁華街の真ん中に店を出す  
のは資金面でハードルが高い。「いろいろ探して、こ  
こに決めました。今ではすっかり住宅街になったこ  
の辺りも、当時は八百屋さんや魚屋さんなど小さな  
お店もあって、人通りも多かった。子どももいつぱ  
いいました」と北村さんは振り返る。

「サブリナ」は、独立後に試行錯誤して作り上げた。  
「ソフトな感触のクッキー生地を最初に思いついて、  
中に何を入れるかをいろいろ試してみました。コー  
ヒー味やチョコレートなど、実際に売り出してみま  
したが、お客さんの反応はイマイチ。結局、あんずジャ  
ムだけが残りました」。シンプルな洋菓子だけに製造  
には気をつかう。「ちょっととした素材の分量や混ぜ方  
の違いで、味が変わってしまいます。気温や湿度が  
変わっても、同じ味を出すのがプロの『腕』だと思  
います。良い材料を使わないと美味しいお菓子はで  
きません。佐世保の修業時代の教えをずっと守ってい  
ます」。

## 次第に輪が広がる

今ではすっかり定番商品になった「サブリナ」も  
当初はあまり売れなかったという。「ロールケーキや  
ショートケーキが売れ筋だったんです。ケーキを買  
いに来たお客さんにサブリナを1個ずつサービスし  
ていました。そのうちに徐々に人気が出るようにな  
りました」。まずは親戚や近所の人たち、そのうち地



## 素朴な味 宝塚ファンも魅了

元の企業や銀行、メディアの人が手土産用に購入し  
てくれるようになって、次第に「サブリナ」の輪が  
広がっていく。最近では元宝塚歌劇団の夢乃聖夏さ  
ん（多久市出身）が現役当時、TVで紹介したこと  
をきっかけに、全国的に知られるようになった。「宝  
塚ファンの方がお店に来てくれて嬉しいですね。そ  
れも地元のお客さんたちが、いろんなところで紹介  
してくれたおかげです。これからは一つ一つちゃん  
と作り続けていきたいですね」と北村さんは話す。  
どこにもあるようで、佐賀にしかない、不思議  
な魅力を持った洋菓子「サブリナ」は1個135円（税  
込）。ちょっとした手土産や家族の団欒にぴったり  
のお菓子だ。



北村堂  
TEL 0952-23-2408

住所/佐賀市高木町3-9  
営業時間/9時~18時  
定休日/日曜日

プレゼント  
「サブリナ」10個入り…3名様

特集・モテモテ 佐賀のお土産!!

# 佐賀工房

## 佐

賀空港やJR佐賀駅など、佐賀市内のお土産物店として親しまれている「佐賀工房」5店舗目となる「バルーンミュージアム店」が、佐賀バルーンミュージアムに今年オープンした。県産品をメインに約1000点の品揃えを誇る同店おすすめのお土産を紹介する。

## 古

湯地区の伝統のお菓子「ゆり」。同店担当者は「元々、ご存知のお客さんが、ここにあつたんだ！と購入されるケースが多いです。正直、びっくりするほど売れています」と語る。地元で採れる「ユリの根」を粉にしたものに砂糖などを加えて、型に入れ、オーブンで火を通しただけの素朴なお菓子だ。「落雁」よりも柔らかく、すつと消えていくような口だけが特徴。「ユリの根」は漢方薬として重用されるほど栄養豊富。寒い季節には、お湯で溶いて「くず湯」のように飲んだり、ホットミルクの中に入れて生クリームのような食感を楽しむのもおすすめ。「ゆり」のほか、清涼感ある「抹茶」、酸味が効いている「しそ」の計3種がある。「ゆり」のみ20個入りセットで600円、3種セットの24個入りで800円とリーズナブル。家族や同僚への手土産にオススメです。

## ゆり 古湯の伝統菓子



## 佐賀工房 バルーンミュージアム店

TEL 0952-37-0007

住所/佐賀市松原 2-2-27

佐賀バルーンミュージアム 1F

営業時間/10時~20時

定休日/なし

### プレゼント

のりあめ 1袋+

エイリアンエナジー 1本

..... 5名さま

# のりあめ

## 定番特産品を新感覚で

**あ**りそうでなかった組み合わせ。佐賀工房のオリジナル商品だ。口の中で溶けていくうちに、海苔の香ばしさが広がっていく。なかなか面白い食感だ。20個入りで292円と求めやすい価格帯。遊び感覚で買って、ハマる人が続出しているという。「試食すると、ほとんどのお客さんが購入されます。世代を選ばず、若い人にも人気があり、リピーターも多いヒット商品です」と同店担当者。佐賀の特産品として真っ先に名前があがる海苔を手頃に楽しめる逸品だ。



# エイリアンエナジー

パッケージにこだわり



## 最

近、佐賀市のPR動画やTVのバラエティー番組で徐々に知名度を増している、有明海の「怪魚」ワラスポ。そのエキスを使った炭酸飲料「エイリアンエナジー」が人気だ。そもそもワラスポは日本では有明海にしかない珍魚。その粉末である「もくさい」はカルシウムが豊富な上に、地元では滋養強壮に効果があると信じられてきた。まさにエナジーフードだ。「まるで宇宙生物のような見た目を活かしたパッケージデザインが好評です。グロテスクな外観から苦そうないメージを持つ人が多いですが、飲んでみるとスッキリした炭酸飲料です」と同店担当者。1本235円。

## 佐賀Tシャツ

地元愛オシャレに

## 地

元のクリエイターが「佐賀」をテーマにデザインしたTシャツ。正面に手書き風に「soigi」と書かれた「Bye Bye = そいぎ」というTシャツや、佐賀在住の書家・山口芳水さんが墨で黒々と書いた「ノリ」の文字が印象的なものなど、どれも上質のユーモアとともに「佐賀愛」が感じられる。同店では10数種を揃えていたが、一時は全部品切れになるほどの人気だったという。

同店担当者は「熱気球世界選手権の時期に、良く売れました。外国から来た選手たちにお土産として好評でした。お孫さんにプレゼントしたいから小さいサイズがほしい、というご意見もいただきました」と話す。オシャレに佐賀アピールできるオススメグッズだ。1着3000円(税別)



特集・モテモテ 佐賀のお土産!!

## 有田焼ワインキャップ

手描きでバルーン模様



## バ

ルーンの形をした持ち手が印象的な有田焼のワインキャップ。色鮮やかな絵柄は10種類あり、ひとつひとつ手描きで仕上げている。接着剤を使っていないので、ワインに臭いが移ることはないという。コルク栓のワイン瓶であれば、ほとんど使用可能。寝かせてもワインがこぼれることはないという。持ってみて驚くのが、その「軽さ」。有田焼特有の高級感を手を通じて感じるができる。「当店オープン時からのヒット商品です。自宅用だけでなく、贈答用にも選ばれる方も多いです。特に熱気球世界選手権の時には大人気でした」と同店担当者。実用性と高級感がありながら、1個2500円(税込)と手頃な値段。結婚式の引き出物などにも重宝しそうだ。

# 竹下製菓



ブラックモンブランランチ



カリッとしたクッキーランチの食感に、チョコレート風の風味——。そして最後に残るバニラの余韻——。佐賀だけでなく、九州を代表するアイスとして親しまれている竹下製菓株式会社「ブラックモンブラン」。そのテイストをお土産品として再構築した新商品「ブラックモンブランクランチチョコレートバー」が12月下旬に発売される。

## ブラックモンブランを常温で

### 外側好きも納得

「お土産としてブラックモンブランを持っていきたくてという要望が多いのですが、アイスはどうしても持ち歩きが難しい。そこで同じ味わいを持つ常温のお菓子を作ろうと考えました」と同社社長の竹下真由さんは振り返る。開発期間は半年以上。九州人を魅了する定番アイスを別のお菓子として組み立てることは想像以上に難しかった。「冷温と常温で、チョコの口どけもまったく違う。また、味を似せれば良いというのではなく、一つのお菓子として美味しくなければ意味がありません。ベストなバランスを探るのに時間がかかりました」。出来上がった「クランチチョコレートバー」のサクサク感は「ブラックモンブラン」の外側好きも納得の仕上がり。そして後味のバニラ風味はまさに本物の記憶が蘇る存在感だ。バルーンや竹下製菓の工場が描かれたカワイイパッケージも魅力的。6個入りで600円(税別)だ。県内では佐賀市のワシントンホテルで販売予定。

人気のアイス商品も、続々と新商品を投入している。「これで朝食アイス」はミルクアイスにドライリンゴとレーズンを入れた、フルーツたっぷり商品。たっぷり入ったザクザク食感のグラノーラとチョコレートで覆われたアイスは食べ応え十分だ。冷たさと香ばしさを眠い朝もシャキッと目覚めるといふコンセプトを受けて、ヒットしているという。また「つぶみかん」は国産温州みかんの粒を



梨のデザートシャーベット



まるごと日向夏



スペシャルブラックモンブラン



ブラックモンブラン



ミルクック



スペシャル ミルクック



ミルクック フレッシュヨーグルト



大人のミルクック クレームブリュレ味



これで朝食アイス



これで朝食アイス パナナミルク with チアシード



袋氷 ラムネ



昔の恋人 すっぱいイチゴ



チロル高原



こんなアイス しっとりなケ



おぐりまっせ



つづみかん



袋氷 金時



つぶあずき



きなこ仕立ての焙煎黒豆アイス



袋氷 ストロベリー



浮世離れの小豆みるく



トラキチ君 (レギュラー)

プレゼント  
ブラックモンブラン  
クランチチョコレートバー …… 5名様

☆詳しくはP120のプレゼントページへ



ビターチョコモンブラン

## 定番も常に革新

45%も使用した贅沢なアイスキャンディ。まるで本物のみかんを食べているような未体験の食感と味を実現するために、仕込み方法などを工夫したという。

定番商品も進化している。「ブラックモンブラン」と並ぶレジェンドアイス「ミルクック」には、「フレッシュヨーグルト」が登場。ヨーグルトの非加熱仕込にこだわり、フレッシュ感を追求。爽やかな酸味とやさしい甘さが重なる、やみつきになること請け合いの逸品だ。根強い人気を誇る「小豆みるく」にも「浮世離れの小豆みるく」がラインナップ。サクサク食感のドライ小豆入りホワイトチョコで外側をコーティング、内側はこしあんを練り込んだミルクアイスに、アクセントとして小豆甘納豆をたっぷり混ぜ込んだ。北海道産小豆にこだわった「世の中にない」浮世ばなれした「味と食感だ」。

さらに「ブラックモンブラン」はチョコレート増量(同社比)しクランチもポリリウムアップ。「ミルクック」はとろっとした練乳ソースを入れて、さらに濃厚なミルクセーキ感を楽しめるようになった。現状に満足することなく、常にリニューアルを繰り返している。

現在、同社では「おぐりまっせ」や「しっとりなケ」、「トラキチ君」、夏の風物詩「袋氷」など、約30種類のアイス(パック商品含む)を製造しているという。そのどれもが佐賀人にとっては懐かしい思い出を蘇らせてくれるアイテムだ。佐賀市内のワシントンホテル1Fにはほとんどの商品が販売されているほか、佐賀工房バルーンミュージアム店も品揃えが豊富。帰省した友人と一緒に、昔を思い出しながら食べてみるのがオススメだ。

特集・モテモテ 佐賀のお土産!!