



忘年会の季節、佐賀ではどんなものが流行っているのか。日頃から佐賀の飲食店の探索に余念がない？ モテモテ編集部スタッフが総力調査しました。ちよつと微妙なものから、かなり微妙なものまでゆるーく楽しんでください。

美味しい店はプロに聞け！。そっち方面は編集部よりも実際に料理を作っている人の方が詳しいはず。佐賀の若手実力派の力をお借りして、「友達の輪」方式でおススメのお店を紹介してもらいました。

最後のコーナーは…。酒の席ではいろんな事が起こります。楽しいことが多いですが、場の空気が凍ってしまうことも。なにかと問題を起こしてしまう編集部Oが反面教師として、自戒の念を込め経験談を披露します。ぜひ参考にしてください。

お酒の席はみんなで楽しく！ 楽しみながら今年を振り返り、来年の佐賀をもっと面白くしようではありませんか!!

特集

編集部総力調査！

モテモテ美味しい情報



赤ムツの煮付け

プロおすすめのお店

キンメダイのしゃぶしゃぶ

えびいもまんじゅう蟹身あんかけ

酒肴旬楽 おうせ

料理長 工藤俊一さん(29)



佐賀市唐人2丁目3-34
0952-28-3108

元々はレストランバーだったが5年前の現在地移転を機に和風のお店に衣替え。近海物のお魚がメインだが、お客さんの要望に応じてパスタやムニエルなども用意できる。落ち着いた個室が用意されており、ゆっくり会話と食事を味わうのにぴったり。

松本さんの推薦コメント
和の基本を踏まえつつ、柔軟な発想で生みだされるメニューはいつも参考になります。単純だからこそ奥が深い、煮付けを食べると、その技量が分かります。飲み物も豊富でワインも揃っています。おすすめはカウンター。とにかく椅子の座り心地が最高です。

ご馳走 まんま

料理長 松本裕樹さん(29)



佐賀市駅前中央1丁目8-20
0952-97-8525

佐賀駅南にひっそり佇む名店。活きの良い近海ものを長崎や唐津から毎日仕入れる。日本酒は佐賀の地酒にこだわる。最大40名様対応の大広間もあり、どんなシチュエーションでも対応可能。シックな設えの内装も雰囲気を盛り上げる。

右近さんの推薦コメント
魚も肉もメニューが豊富で何でも美味しいです。カウンターや個室のほか、広い部屋があるので、一人から団体まで楽しめます。今の時期なら鍋料理ですかね。刺身でも食べられそうな新鮮な具材を使っているし盛り付けもお洒落です。

旬喰い 右近

代表 右近健太さん(31)



佐賀市駅前中央1丁目2-28
プラザ337ビル102
0952-28-2144

今年8月にオープンしたばかりだが、すでに舌の肥えた人の中では有名。徹底的に旬の素材にこだわった新鮮な魚介や、肥沃な大地で育った上質な和牛など、厳選された素材を趣向を凝らした料理にまとめる。雰囲気の良い個室のほか、カウンターも楽しい。

野中さんの推薦コメント
まず仕込みをきちっとしていることが伝わってくる丁寧な仕事に好感が持てます。純粹な和食職人の技が楽しめますが、創作的なものも美味しいです。旬が味わえるおすすめコースが良いですね。

美味しい店を知りたければ、その道のプロに聞け!! ということで日ごろから評判のお店の方におススメのお店と推薦ポイントを聞きました。宴会や特別な食事会に、会社の同僚や家族で出かけるのにぴったりです。

のなかの 代表 野中彰二さん(34)



知る人ぞ知る隠れ家的名店。引き戸を開けると、京都の町屋をイメージした空間が広がる。料理は和食が中心。旬のお魚や野菜を使った丁寧な仕事に光る。選び抜かれた器など調度品へのこだわりも注目。

佐賀市大財1丁目6-68
0952-20-6384

今年の忘新年会シーズンはどうい
う流行があるのか？モテモテ編集部
が総力調査しました。今さら？とい
う声もあるかもしれませんが、ゆ
るーく楽しんでください!!

<店舗情報>

住所／佐賀市若宮3丁目118番5 TEL／0952-30-2129
営業／17:00～25:30(但し祝日・日曜・木曜は0:00迄)
休／年中無休 P／20台 大型バスも可

<店舗情報>

住所／佐賀市愛敬町1-21 中野マンション1F
TEL／0952-29-1791
営業／昼11:00～15:00 夜17:00～24:00 休／水曜
駐車場／3台 Wi-Fi／有
facebook／“トラットリアピサロ”で検索

仰天！メガカルビ

明月館 若楠小前店

佐賀牛A5ランクでの展開は佐賀初!!仕入れ
が困難なため1日限定10枚!20枚しか提供でき
ないので希少価値あり。元々、薄手で食べやすい
形で提供していたが、もつと肉の広さを大きく目
で追うような提供をしたかったとのこと。現在メ
ニューにはないが店頭にてご紹介をしている。食
べ方としては焼きながらカットし食べやすいサイ
ズで食べるもよし、一口で食べられる自信があ
る方はぜひ挑戦してみても?また脂っこくない
ので幅広い年齢層に人気があるそうだ。カルビ
とキムチをチンヤで巻いて食べるのもオススメ。
130g、1050円(税込)



あまーいはちみつのピザ

当初、デザートの一環としてはちみつのピザを
提供しており、フェイスブックで紹介したところ、
メイプルシロップの上にアイスクリームをのせた
ピザが食べたいという要望があり、商品化したこ
ろ大好評!!ピザ、パスタ等の食事をした後のデ
ザートとして食べられるのがウケている。お客の
9割が女性のため非常に喜ばれるとのこと。はち
みつのピザ レギュラーサイズ680円 ラー
ジサイズ1180円。

トラットリアピサロ



ワイン不遇地・佐賀に光が?

Cafe Tomita

これから佐賀でワインが流行る?2009年
度の統計によれば、佐賀県のワイン消費量は全国
最下位らしい。このワイン不遇の佐賀に一筋の光
明が。それは「バルブーム」。タパスと呼ばれる
小皿料理をつまみながら、立ち飲みでお店をはし
ごする「バル」スタイルのお店が、福岡には数多
く存在する。ということは、もうすぐ佐賀にも増
えるはず。「あらゆる流行は、2年遅れて佐賀に
来る」などと言われることがある。バルブームが
佐賀のワイン消費に火を点けるかも。実はいま、
日本産ワインの成長が著しい。中でも有名なのが、
勝沼醸造のアルカーノ甲州(写真中央)。来るベ
きワインブームに向けて、一度味見してみたい
かが?ボトル4200円



<店舗情報>

住所／佐賀市白山1丁目2-22
TEL／0952-37-7782
営業／11:30～15:00
18:00～23:00(金・土・祝前日のみ24:00まで)
休／月曜・木曜の夜 P／2台(リーガル駐車場16・17番)

<店舗情報>

住所／佐賀市呉服元町7-12 HKビル1F
TEL／0952-23-9295
営業／火～木18:00～03:30(L.O.02:30)
金・土18:00～04:00(L.O.03:30)
日18:00～24:00(L.O.23:30) 休／月曜



ヘルシー! オリーブオイルフォンデュ

この冬の女子会・忘新年会に向けて、チーズフォ
ンデュならぬオリーブオイルフォンデュを始める
ようだ。オリーブオイルフォンデュとは、鍋に油
を満たして熱し串に刺したさいの目に切った肉、
野菜ソーセージなどの食材を揚げて食べるフォ
ンデュで、スイス料理の一つである。数種のソー
スを用意し、食べる際に各自が好みのものを揚げた
食材につける。首都圏では既に話題になってい
るが、佐賀ではまだ珍しいとのこと。オイルなの
で太りがちだと思われそうだが、とてもヘルシー
であっさりしているのが特徴とのこと。ワインと
の相性も抜群らしい。

Restaurant-Bar 陽菜太

<店舗情報>
住所／佐賀市唐人 2-5-2 TEL／0952-27-2017
営業／冬期限定 19:00 ～翌 5:00
通常期間 21:00 ～翌 5:00
休／不定休

ビールを使ったカクテル

Restaurant & PUB G i n
ビールを使ったカクテルで今年人気が高いのが、「シャンディガフ」と「レッドアイ」。シャンディガフは、ビールベースのカクテルで、ジンジャー・エールと合わせたもの。ビール特有のホップの苦味を和らげ、同時に生姜のピリツとした風味を添える。レッドアイもビールベースのカクテルで、ピルスナー스타イルのビールにトマト・ジュースを加えたもので、赤色のカクテル。アルコール度数が低くビールの苦味が抑えられるので、ビールが苦手な人でも飲みやすい。どちらも缶入りで発売され、コンビニ等で販売されるようになり、普段カクテルを飲まない方にも馴染みのお酒になってきている。特に缶入りのものを自宅で試した後にお店で注文するという方が多く、佐賀市内でも人気のカクテルになっているようだ。



シャンディガフ（左）／レッドアイ（右）

ノンアルコール豊富に

ノンアルコールカクテルとは、お酒に弱かったり、車を運転する必要がある人のために、カクテルと同じ手法を使って作られる飲み物。特に女性に人気がある。お酒の場でジュースやウーロン茶ばかりを頼むのはちょっとムードが出ない。そんなときにぴったりだ！佐賀市内でも今年には良く出ており、飲み放題の場合は特に人気があるようだ。写真右はブルーハワイ（ブルーシロップ、パインジュース、ソーダを混ぜて作ったカクテル）。同左はレイピカケ（ココナツミルク、マンゴー、キウイシロップを混ぜて作ったカクテル※ディキシーチキンオリジナル）。

ディキシーチキン

夏場に飲まれるカクテルだが、今年の春頃に缶入りのものがコンビニ等で発売されて以来、徐々に人気が高まり、佐賀市内のお店でもメニューを見ずにモヒート頼む方が増えている。ライムとソーダを加えるだけで作れるモヒートの原液も発売されており、自宅でも手軽に飲めるカクテルのようだ。
最近では、動画サイト「YouTube」に有名バーテンダーによるモヒートの作り方が投稿され視聴数を伸ばしている。ちなみに正式な作り方は、ライム、ミントの葉、ホワイトキュラソーをグラスに入れ潰し、BACARDIのラム酒、クラッシュアイス、ソーダを加えてかき混ぜて出来上がり。

自宅でもOKモヒート



1. 正式な作り方のモヒート（左）
2. 原液を使った簡易版モヒート（右）

<店舗情報>
住所／佐賀市呉服元町 2-29(656 広場横)
TEL／0952-26-6747
営業／18:00 ～ 26:00 日曜 ～ 24:00
休／不定休

<店舗情報>
住所／佐賀市本庄町本庄 575-9
TEL／0952-37-9251 営業／24 時間営業 休／年中無休

演歌だけは新曲強い

カラオケガリバー

佐賀地区のカラオケカテゴリー別ランキング。ポップス部門では、AKB48の「ヘビーローテーション」が第1位。続いて2位にゆずの「栄光の架橋」、3位にゴールデンボンバーの「女々しくて」が続く。佐賀でもやはりAKB48は強いようですね。カラオケ定番曲がランキング。演歌部門では、香西かおりの「酒のやど」が第1位。続いて五木ひろしの「夜明けのブルース」、3位は石川さゆりの「天城越え」。今年リリースされた香西かおりの曲が1位とは、佐賀では演歌については新曲を歌う傾向にあるのでしょうか。
デュエット部門では、コブクロの「蕾」が1位。続いてEXILEの「Lovers Again」、3位も同じくEXILEの「道」。こちらは定番曲が上位を占めています。男女のデュエットではないところが微妙な空気を感じます。
最後にアニメ・特撮部門では、第1位が高橋洋子の「残酷な天使のテーゼ」。続いて2位に岩崎良美の「タッチ」、3位にJUDY AND MARYの「そばかす」が続く。佐賀でアニソンを歌うのは、30～40代ではないかと推察されます。



酒癖が悪い!?

シーン④
お酒が益々進み、他の
お客様の目もくれず、
飲むは騒ぐはの始末。

ここまで来たら、もう誰
にも止められません。
かなりの酒癖の悪さです。



いけない6つのこと お酒の席でやっては

実録!! 編集部 の

後輩に金を借りる...

シーン⑤
お酒をたらふく飲み、酔っぱらって
気持ちが大きくなり、お勘定を払う
と言いきったものの財布にお金がな
く、後輩にお金を借りる始末。

後輩)
最初は男気あるなと思いましたが、まさか後
輩からお金を借りるとは...正直に言って一緒
には飲みたくないですね。



寝る...!

シーン⑥
散々、飲んで暴れた挙句、疲
れ切ったのかお店の迷惑も考
えず、一人眠りにつく始末。

酒は飲んでも
飲まれるな!



恐ろしいもの。数々の失敗を重ねてきた編集部Oが、懺悔の気持ちを含めて、これまでのふるまいを振り返ります。

お酒とは時には百薬の長と言われ健康にも良いとされますが、飲まれてしまうと、とんでもない魔力を発揮し、最悪の結果を招く



堂々と遅刻!?

シーン①
飲み会の席で堂々と遅刻
をし、謝るも上司、同僚、
後輩からドン引きされる。

こいつは、平気で遅れてきて
何をへらへらとしとんねん。
考えられへん!



座布団に立つ!?

シーン②
乾杯の席で、礼儀を知らず
堂々と座布団の上に立ち、
平然としている無礼者。

最低限のマナーは知っ
とこうよ。社会人なん
だから。



無礼講!!

シーン③
上司が「今日は無礼講だから」と言って、本当に真に
受け、程度を知らず本気で
絡んでしまう。

ここまでするとは!
限度をしらないのかねえ〜。