



金星佐賀豚とは？



多

良岳山系の中腹、有明海を見下ろす黒金地区。以前はこの

山林を利用した木炭生産が盛んで、黒い炭がお金を生むことから黒金と呼ばれるようになったという。この黒金の「金」になみ名づけられたのが『金星佐賀豚』。太良の地で半世紀以上豚肉畜産を営んでいる永瀨畜産のオリジナルブランドである。

「豚づくりの名人」と呼ばれた永瀨畜産の先代社長が精魂込めて育てた豚は、ブランド化以前から県内外で高く評価され、食肉に関する様々な賞を多数受賞していた。今から10年ほ

ど前、お世話になっていた福岡食肉市場から、「これだけの肉のだから、ブランド名をつけてみては？」と提案されたことがきっかけとなって、「金星佐賀豚」は誕生。それから約2年

後、ブランド名を商標登録したことで、一気に知名度が飛躍した。脂身がギュッと締まった肉質は高品質できめ細かく、口に入れると豚肉が持つ旨味がいっぱい広がるのが金星佐賀豚の

特徴。ウワサでは、先に県外で人気が出たため、佐賀で金星佐賀豚を提供している飲食店は少ないのだとか。

金星佐賀豚1頭買い！

この金星佐賀豚を強気にプッシュしているのが、焼肉の名店「竜馬」さん。しかも1頭分の肉を全量買い取る。1頭買い「!!もともと佐賀牛をはじめ、地産地消の食材にこだわっているお店だが、金星佐賀豚に関しては、『全国的に有名なブランド豚と比べても、負けないくらい美味い!』と断言。『良質のうまみを持つ豚肉は、塩を振ったときに違いが分かります。美味い肉は、塩と出会うことで甘みが出ますが、この金星豚の甘みはすごい! 例えば、しゃぶしゃぶにして、ポン酢やタレで食べるのも良いですが、岩塩だけで食べると最高です。』とのこと。竜馬ではこの秋から金星佐賀豚を使った豚しゃぶの提供を始めるそう。佐賀生まれ、佐賀育ちのブランド豚を味わうなら今でしょ!?

特集

今年もやりました! 編集部総力調査!!

グルメ・スペシヤリテ 2013

忘年会の季節、佐賀ではどんなものが流行っているのか? 今年も、モチモチさが編集部スタッフが総力取材しました。佐賀ならではの美味しい食材から、これから流行るかも!? 新ジャンルの料理までご紹介します。



焼肉 竜馬

<店舗情報>

住所/佐賀市鍋島3丁目126 TEL/0952-33-0660
営業/17:30~22:30(OS) [ランチ] 11:30~14:00(OS)
休/月曜(祝日・祝前日は営業)

協力: 有限会社 永瀨畜産

<店舗情報>

住所/佐賀県藤津郡太良町大字大浦己740-18

幻の“みすじ”を発見。



牛 1頭から数百グラムしかとれず、幻とまでいわれる“みすじ”を味わうことができる。“みすじ”は赤身でありながら、細やかなサシが入っていて薄いピンク色をしており、実際に出会うことが出来るのは運が良い方のみ。希少部位のため、必ず食べられる保証はないが、もし“みすじ”があった場合は迷うことなくオーダーすることおススメしたい。食べ方は、軽く炙って味噌をつけ玉ネギの甘酢漬けを挟んでチシャで巻いていただく。肉の脂っぽさをあまり感じないで、お肉の旨味を堪能することができる。ぜひ“みすじ”に出会い、幻の味を楽しんでもらいたい。



塩麴レモン やぶしやぶ

塩 麴のほんのりとした甘みと旨味ある塩味に、レモンの爽やかさが加わった塩麴レモンスープは食べやすく体にやさしい、さっぱりとしたお鍋。また、レモンは佐賀市大和町で生産されたものを使用しているため、地元人にとっては大変愛着があり、安心して食べられるのも嬉しい。そもそも塩麴には疲労回復、ストレス軽減、便秘解消、老化防止、美肌効果があると言われていて、レモンもまた、美肌、疲労回復、風邪防止等の効果があるので、これからの季節、乾燥しがちなお肌を気にされる女性には最適！お肌に潤いを与えてくれる塩麴レモンのお鍋をぜひ、堪能してみたいかがだろうか。

あのメガカルビが 進化していた！



も ちろん佐賀牛A5ランクでの展開!!仕入れが困難なために1日限定5枚とさらに希少価値が上昇中。元々でも食べごたえ十分だったが、お客様にもっともお肉本来の味を楽しんで欲しいと、店長の熱い思いがここまでメガカルビを進化させた。進化したメガカルビは厚さを増し、お肉の量も大幅に増量。厚みを増したことによって舌に溶け出す肉汁の滋味が一段と豊かになった。食べ方は自由。かぶりついてもよし。カットして食ってもよし。チシャに巻いて食べてもよし。どんな食べ方でもしっかりとお肉の存在を感じることが出来ます。また、脂っこくないので幅広い世代に食べてもらえる一品。

明月館 若楠小前店

<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台大型バス可

なべ家 和元

<店舗情報>
住所/佐賀市大和町大字尼寺一本杉13338番7 TEL/0952-62-8171
営業/【昼の部】11:30~14:30 【夜の部】17:00~22:00
休日/月曜(月曜が祝日の場合は翌火曜) P/有り

辛くない!? タツカンマリ



タツカンマリとは、鳥一羽という意味で、韓国では定番のスタミナ料理となっている。韓国では広く人気を博しており、東大門には専門店が軒を並べる。タツカンマリ通りができていくほど、辛いものが多い韓国料理だが、タツカンマリは辛くない、辛いものが苦手な方にも美味しく食べることができ、日本ではまだメジャーではないが、じわじわと東京でもタツカンマリを扱う店が増えてきている。鳥を一羽丸ごと煮込む豪快な料理に見えるが、他にもニンニク・ネギ・ジャガイモ・シウウガ等を一緒に煮込んで滋味に富み、食べる事で体に良い鍋料理とも言える。そして鶏肉は高タンパクで低カロリーとダイエットにも向いている。鶏肉に含まれている、たつぷりのコラーゲンが肌によく、美肌鍋とも言われている。これから、佐賀でもタツカンマリを食べる事ができるお店も増えてくる!!

明洞

<店舗情報>
住所/佐賀市愛敬町 2-25 TEL / 0952-65-5303
営業/[月~金] 11:00~14:00、17:00~23:00 [土] 17:00~23:00
休/日曜

九州産なでしこ姫鶏の骨付きもも肉

佐

佐賀でも地鶏を提供しているお店はいくつもある。有名な地鶏といえば、福岡県産博多地鶏、熊本県産天草大王、佐賀県産朝引きしこ姫鶏をこぞ存じだろうか? なでしこと言うと、サッカー日本代表女子チームを連想しがちだが、ここではメス鶏のことを言う。では、どんな特徴があるのか? なでしこ姫鶏は、オス鶏に比べて旨味成分のイノシン酸が多く含まれており、オス鶏に比べて正肉のサイズが小さく、大きさにバラツキが無く、肉が柔らかく脂肪がのっている。肉色が良く、骨付き部位(手羽先・手羽元など)の肉離れが良い等の特徴がある。ここ佐賀で、なでしこ姫鶏を提供しているお店は、まだ少ない。そんな中、地鶏ばっかいでは、なでしこ姫鶏の骨付きもも肉と、唐揚げを提供している。ぜひ一度、ご賞味してみたいかがだろうか?



地鶏 ばっかい

<店舗情報>
住所/佐賀市呉服元町 2-4 レルビル 3F TEL / 0952-37-6583
営業/月~木 18:00~3:00 (O.S 2:30)
金・土・祝前 18:00~4:00 (O.S 3:30) 定休日/日曜日

佐賀県産 朝どれ七山野菜



佐

佐賀県には代表的な野菜がある。それが七山野菜だ。七山野菜の特徴は、何と云っても「水」。ミネラルをたっぷり含んだ「観音の滝」のきれいな天然水が育んだ、まさに大自然の野菜である。昨今、海外から流通してくる野菜が多い中、七山野菜は、地元生産者の生の声が聞けるのが嬉しい。

故に、その日の野菜の善し悪しを知ることができるので安心・安全に野菜を食べることができる。まさに、食の流通が手にとるように分かるのである。また、珍しい野菜もあり種類も豊富で、野菜を通じて旬(四季)を感じることができる。『炙り処ばってん』では、七山出身の店主が、毎朝とれたての七山野菜を目利きで運び、旬の素材をその日に提供している。地元佐賀ならではの七山野菜を、存分に楽しんでみてはいかがだろうか。

炙り処 ばってん

<店舗情報>
住所/佐賀市唐人町 1 丁目 5-32CAST2F TEL / 0952-97-8746
営業/昼 11:30~14:00 夜 17:00~24:00 (O.S 23:30)
定休日/日曜日



ドリンク付 ¥1,050 ~ ¥1,575

世界のパンケーキ

日 本各地、今ブームのパンケーキ。海外から様々なパンケーキ専門店がオープンする中、佐賀にもついにブームが!! ”世界のパンケーキ”をテーマに7カ国のパンケーキを夢染館のティールームで提供している。日本代表はもちろんホットケーキ。その他にも、クリームたっぷりのハワイヤラムレーズン入りのオーストラリア・セラブの間で話題になった世界一美味しいパンケーキなど、お楽しみは様々だ。いま小さなブームになっている。

人気の秘密は”できたて”という事。少し時間を待たなければならぬが、その美味しさは格別。”パンケーキ”と一言でいっても、国々でこんなにも違うものかを感じる所もおもしろい。10月限定の予定だったが好評のため、11月15日まで延長が決定。佐賀のパンケーキブーム。ぜひ一度は味わってみてほしい。

お菓子と紅茶の店 **夢染館**

<店舗情報>
住所/佐賀市八幡小路 4-35 TEL/0952-41-2270
営業/10:00 ~ 20:00 休/不定休 駐車場/4台

流行りの“熟成肉”肉も熟する!?



完 熟」という言葉を聞くと、旨みが濃く、熟せば甘みが増し、いっそう美味しくなる。実は牛肉も同じ。一定期間、適切な環境下で肉を寝かせることで、肉の中の酵素によりタンパク質が分解され旨み成分であるアミノ酸に変化。これが熟成と呼ばれる技。肉は柔らかくなり、香りやうまみをバランス良く配分する。本来ステーキ肉の消費が多い米国やオーストラリアなどで発達した技法だが、国内では熟成肉専門店が出来るほど、人気が高まっている。佐賀にもそのブームが来はじめているようだ。

『Cafe.』ではすでに熟成肉を取扱っている。肉を焼くのは料理の中でも難しい調理方法とされており、『Cafe.』でも焼き方にはこだわっているという。ソースで食べるのか、シンプルに塩で食べるのか、好みが変われるところでもあるが、今後は熟成肉そのものの旨味、焼き方、ソースなどで店の個性を表現してくれるのを期待したい。従来の「肉」の概念を覆した「熟成肉」、一度違いを味わってみてはどうだろうか?

Cafe.

<店舗情報>
住所/佐賀市愛敬町 12-22 山ビル 2F TEL/0952-22-8039
営業/18:00 ~ 休/火曜

奇跡のフルーツ “アサイー”



ア サイーは、ブラジル・アマゾンが原産のヤシ科の植物。最もポリフェノールな食べ方は「アサイーボウル」。シリアルや牛乳をボウルに入れ、その上にアサイーの果実をペースト状にしたもの、バナナ、ベリーなどをのせて食べる。これは、もともとブラジルのサイーファアたちの中で流行った食べ方で、近年ハワイでもブームになり、日本では栄養価の高さ・美容効果に注目したモデルやアスリートがブログやツイッターで紹介し始めたことで人気に火が付いた。東京ではアサイー専門店も登場したとか。

<アサイーの栄養価>
赤道直下の強い紫外線と強烈な雨などの過酷な環境で育つため、その実には抗酸化成分がたくさん含まれる。果実100g中に含まれるポリフェノールはココアの約4.5倍、ブルーベリーのなんと約18倍!他にも、鉄分はレバーの3倍、食物繊維、カルシウムなども豊富なまさに”スーパーフルーツ”!!

<アサイーが佐賀上陸!>
佐賀でアサイーにいち早く目を付けたのは、白山1丁目にある「居心食彩 螢」さん。アサイーの栄養価の高さと美容効果に惚れ込んだという。写真は螢特製のアサイーボウルとアサイーパフェ。和食・洋食の垣根を越え、幅広い創作料理を手掛けている螢さん。佐賀のアサイーパイオニアとして、これからの新メニューも要チェックです!

居心食彩 **螢** —HOTARU—

<店舗情報>
住所/佐賀市白山1丁目 2-22 2F TEL/080-5258-8633(店舗専用電話)
営業/11:30 ~ 14:00(O.S.) 18:00 ~ 24:00(O.S.23:00)
休/不定休

女子が多く集まる『Cafe.』で最近の女子会についてききました。

女子会 = 誕生日会!?

- 誕生日会を兼ねた女子会が増えている。
- お皿に絵やメッセージを書いてサプライズをしかける。



女子会オーダー率トップは…やっぱり「パスタ」!!

そんな女子の為に…『Cafe.』では、カップリーニ(細め)/フェデーニ(ちょい細)/フェットチーネ(平面)/ペンネ(円筒状)/ファルファッレ(リボン型)/など種類を増やし、好きなものを選べるようにしたところ大好評!! パスタも選ぶ時代がくるのか…!?



ノンアルコール 7
: アルコール 3

女子会ではほとんどがノンアルコールを注文。お店で扱う種類が増えている。『Cafe.』では現在約40種類も!!

ちなみに…モテさが編集部女子会は【おしゃべり8:フード2】とにかく喋る!!

- ・最近何か良い出会いがあったか?
- ・結婚しても仕事は続けるか?
- ・飲み会の時、料理は女子が取り分けるべきか?
- ・この間の合コン、どの人が良かったか?

こんな話題が3時間程続きます…