

Food travel magazine

くうてん

2014 Winter

vol. 05

TAKE FREE

JR HAKATA CITY
おいしい九州を、探しに行こう



リアス式海岸が作り出した、

九十九島

佐世保からの贈り物

佐世保 九十九島

佐 世保の臨海部を彩るリアス式海岸は、実に多くの恩恵をこの街にもたらした。

九十九島という類まれなる、美しい景色。魚介類に恵まれた、豊饒の漁場。そして、さまざまな異文化を受け入れるきっかけとなった、軍港。

のこぎりの刃のように、複雑に入り組んだ入り江内は、川と海が出合う汽水域となることも多く、さまざまな魚介類の生息に適している。また、水深が深いため、大きな船を入れるための港としても、最適地なのだ。

この「リアスの幸」を、上手に活用して街の発展に活かしてきた佐世保。豊かな土地からの贈り物を、少しおすそ分けしてもらおう。

(文・上田瑞穂 写真・三管正勝)



九十九島
くじゅうくしま

赤、紫、黄色…
世界で最も色彩豊かな

妃扇貝

ひおうぎがい



平 安貴族が持つ扇にちなんで名づけられたとも言われている「妃扇貝」。またの名を「虹貝」ともいう。どちらもその殻の美しさを表した名だ。世界的にも類を見ないというこの彩色については謎が多い。養殖業を営む山村和己さんも「なんでこんな色になるかは、わからんね」と笑いながら首をかしげる。

「他の地域でも養殖されてはいるけど、ここ佐世保の海はヒオウギの養殖に向いてるんですよ。ヒオウギはまず、高水温に強い貝であること、そしてプランクトンを好む貝であるということが特徴。九十九島が作り出したリアス式の海岸は、ヒオウギにとって最高の環境を作り出してくれます。名前は優雅だけど、味は濃厚で身はしっかりと引き締まって力強い。このあたりの人はホタテより甘みがあって好きだという人が多いですよ」

神秘的な美しさのみならず、
味の濃厚さこそがその魅力!



食べるプランクトンの種類が殻の色に反映されるらしい…とは関係者もみな思っているが、それでもここまで鮮やかにさまざまな色が生まれることについては、海のミステリーと言われている。食べ終わった殻をインテリアなどに二次利用する人も多いのだとか



1年で食べごろまで大きくなるという、親孝行(養殖業孝行?)の成長の早さ。そのため、年間を通して安定供給できるという。とはいえ、夏は少し身が痩せるということで、「ベストシーズンは、まさに11月から!」(山村さん)だそうだ





リアス式海岸は沿岸部でも水深が深いため、養殖に向いている。ハーブをたっぷり食べて育ったサバは、生でよし、焼いてよしの万能サバだ



ハーブテイラー、ハーブソルトに…

ハーブさば!?

右写真
ハーブの入った飼料を楽しそうに、勢いよく与えていたお二人。「美味しいエサを食べると鯖も嬉しそうなんですよね」。浜田孝男さん(右)と金子博幸さん(左)



ハーブの癒しは、人間だけでなくサバにもいいのです。

太陽に当たると背に美しいグリーン模様浮かび上がる、こちらのサバ。

ナツメグやオレガノ、シナモンにジンジャーといったハーブを配合した飼料を与えられた「長崎ハーブさば」は、サバ独特のクセや臭みが少ないと、従来のサバ嫌いの人にも人気となっている、話題のサバだ。

「サバって、意外に好き嫌いがはっきりと分かれる魚じゃないですか。刺身にしても焼いても、特有の香りがありますからね。そこで人間でも効能が謳われているハーブの力を、サバにも使ってみ



てはどうかと8年前から取り組みが始まりました。抗酸化作用や消化促進作用などを持つハーブをエサに加えることによって、まずサバ自体が健康になります。それに加えて、ハーブの効能を活かして身質が締まり、風味が良いサバになるんです。最近では、子どもたちがハーブさばの取り合いをする、なんて話もよく聞くようになったんですよ。そう話してくれたのは、地元で養殖業を営む浜田孝男さん。「従来よりエサが高くて困っちゃうんだけど」と笑いながらも、自信作のハーブさばの煌めきに、目を細めた。



父からのバトンを
受け継いだのは、
三兄弟。



ハ ウステンボスから車でわずか10分とは思えないほど牧歌的な景色が広がるなかに、美しい建造物が佇む。創業が天明7（1787）年という、梅ヶ枝酒造だ。蔵は登録有形文化財に指定され、長崎県まちづくり景観資産や佐世保市景観デザイン賞などを受賞している。江戸時代からその面影を遺したままという蔵の中を、9代目蔵元の長野哲也さんにご案内いただいた。

何よりもこの地に恩返しをしたという気持ちで、日々酒造りに邁進しています」
そう話す9代目のお隣には、顔立ちが似ていらつしやる男前が3人。父である先代社長の公道さんと、杜氏である次男の剛士さん、そして副杜氏を務める三男の太伸さんだ。
「私は小さいころから漠然とこの蔵を継ぐ意識があったのですが、第二人も家業に就くことを選んでくれたのは嬉しかったですね。社長業は外に出ることも多いので、一番大切な酒質の部分を誰よりも信頼できる弟たちに任せることができるのは、本当に有難いです。父から受け継いだ228年のタスキですが、それほどプレッシャーを感じることもなくのびのびさせてもらえるのは、弟たちのおかげかもしれませんね」



秋に芋焼酎の仕込みが始まると、冬は日本酒、春には麦焼酎…と年間を通じて忙しい。「とはいえやはり、原点である日本酒にこれからさらに力を入れて行こうと思います」と哲也社長



長崎県産のフルーツなどをつかったリキュールが人気。特に「甘夏」はスタッフの畑やご近所になっている実を、みんなで収穫に行き、丁寧に手搾りした完全なる「手作りの一本」。ビールなどに少量加えても美味しいのだとか

■梅ヶ枝酒造株式会社
長崎県佐世保市城間町317
0956-59-2311



228年の歴史を、
未来へつなぐ。

この酒の肴にこの一品

美味しい料理には美味しいお酒が欠かせません！
 好相性のお酒×メニューで、九十九島の味わいに酔いさせてください。



梅ヶ枝酒造

創業1787(天明7)年、現在は3兄弟によって酒造りが行われている。歴史ある建物は有形登録文化財。地下300mからの名水に恵まれ、全国清酒鑑評会等で数々の賞を受賞している。



焼酎 三人力

このお酒に合う一品
加賀能登の逸品
 地鶏の炙り焼き 800円(税込)
 福岡県産地鶏を香ばしく炙りました。あっさりとした飲み口の焼酎と相性バツグンです。●焼酎/三人力(芋・米)530円●提供時間/11:00~22:00(L.O.)

9 [鶏料理] かし屋源次郎



焼酎 三人力

このお酒に合う一品
牛たん焼 1,155円(税込)
 ●いつも独特の風味と甘くまよやかなコクが特長です。当店自慢の「牛たん焼」と是非一緒に堪能してみてください。●焼酎/三人力(芋)530円(税込)●提供時間/11:00~22:30(L.O.)

9 [牛たん] 牛たん炭焼 利久



リキュールとろけるもも・妻焼酎ぎんた

このお酒に合う一品
加賀能登の逸品
 昼の料理1,800円~、夜の料理4,630円~
 加賀・能登の繊細な日本料理と、佐世保の味わい深いお酒を一緒にどうぞ。●リキュールとろけるもも600円、ぎんた(妻)580円(税込)●提供時間/11:00~14:30(L.O.)、17:00~22:00(L.O.)

9 [日本料理] 加賀屋



梅ヶ枝純米酒

このお酒に合う一品
ハーブ鯖の炙りサラダ仕立て 920円(税込)
 ●昔ながらの木桶しぼりで手回ひまをかけて搾られた冷やでも燗でも旨い純米酒です。原料の鮮度と素材にこだわった梅ヶ枝の辛子めんたいこと愉しんで戴きたい、やや辛口の旬酒です。●純米酒/990円(税込)●提供時間/17:00~22:00(L.O.)

9 [ごはん・汁・地酒] ごはん家 椒房庵



リキュール

このお酒に合う一品
牛サガリのタタキ 980円(税込)
 ●お肌にやさしいコラーゲンとビタミンCがたっぷり入った「秋の味覚」のリキュール。ちょっと贅沢なお酒で、果物入りです。当店の牛サガリのタタキと一緒にどうぞ。●リキュール各600円●提供時間/17:00~23:00(L.O.)

10 [もつ料理] もつ料理 万作



甘夏カクテル

このお酒に合う一品
牛すじ 680円(税込)
 さっぱりとした甘さ、女性にオススメの飲みやすいカクテル。自慢の牛すじと相性バツグン。●甘夏カクテル600円●提供時間/16:00~22:00(L.O.)

10 [もつ鍋] 博多名物 もつ鍋笑美

梅ヶ枝酒造の銘酒をくうてんシエフがアレンジ!

一皿に佐世保の魅力を凝縮させました!!

オーグードジュール メルヴェイユ 博多シェフ 白水鉄平さん

佐世保西海みかんのクレープジュゼット 梅ヶ枝酒造純米酒のグラス



9 [フランス料理] オーグードジュール メルヴェイユ 博多

甘夏のカクテルデザート 甘夏リキュール



9 [フルーツ&パンケーキ・カフェ] キャンベル・アーリー



潜龍酒造

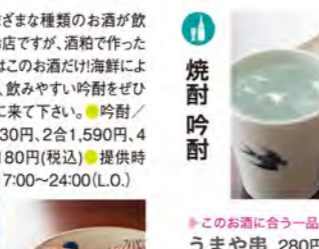
創業1688(元禄元)年、江戸時代より300余年続く老舗蔵。現在も創業当時から変わらず、敷地内の湧水を使い、地元の米で「地酒」を作り続けている。



潜龍酒造 九十九島の日本酒

佐世保市内の酒造元、潜龍酒造の自信のお酒、純米吟醸と純米酒の香みくらべ。●呑みくらべセット909円(税込)●提供時間/11:00~23:00(L.O.)

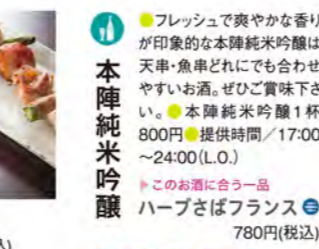
10 [京料理] 京都ぎをん 八咫



焼酎吟酌

このお酒に合う一品
ヒオウギ貝のパター醤油焼き 870円(税込)

10 [海鮮定食・居酒屋] トクトク Toc-Toc



焼酎吟酌

このお酒に合う一品
うまや串 280円(税込)

10 [焼鳥] うまや

Report くうてんシェフズツアー

8月某日、フェア開催を前にくうてんで腕を振るう各店のシェフたちが、佐世保&九十九島の食材視察ツアーに出かけました。美味しい食材を探して、プロの眼が光ります。

当日はあいにくの雨模様でしたが、みなさんやる気満々、興味津々!美味しい食材探しの旅、スタートです。

7:45 JR博多駅集合 Start!

10:50 九十九島漁協 小佐々町

12:00 佐世保魚市場 相浦町

13:30 梅ヶ枝酒造 城間町

14:20 ワイルドプランツ 重尾町

16:00 三川内焼窯元 三川内町

19:30 博多駅着 Goal!

妃扇貝、美味しい〜

ジャンボニンニクの大きさにびっくり

器も有名どころです

西海の恵みをいただきます

試飲のあとは蔵見学

お疲れ様でした!

シェフの皆さんたち、生産地で食材を実際に手にすることで、メニューのアイデアがぐんぐん湧いてきたみたいですよ。さあ、美味しい食材にさらに技が加わって、至福の一皿が出来上がりますよ!

東西の文化が落ち合う街 マルチカルチュラル・サセボ!

防空壕跡を利用したお店があったり、国境を越えた笑顔があふれる外国人バーがあったりと、佐世保の町は新旧東西さまざまな文化が溶け合っている。大人が楽しく過ごせる佐世保の3スポットをご紹介します。

とんねる横丁

戦時下には大空襲で焼け野原となった佐世保中心地に、元防空壕を利用して作られた市場がある。鮮魚店、蒲鉾屋、おでん屋などが軒を連ね、佐世保の台所として今なお愛され続けている。間口は狭く、店によってはかがんで入らなくてはならないほど。レトロな雰囲気旅の情緒を感じさせる。

9 佐世保市湊町5-27 0956-25-2826 18:00~翌1:00 月曜日定休

9 佐世保市戸尾町 0956-22-6630(観光情報センター)

WESTERNER

戦後、アメリカ文化が流れ込んだ佐世保の町には、外国人専用のバーやキャバレーが多く立ち並んだ。現在では日本人も楽しむことができ、店内では英語と佐世保弁が飛び交っている。こちらのお店は3人の看板娘が人気の、カントリーミュージックバー。西部劇のファンシーに入り込んだかのような雰囲気味わえる。

9 佐世保市下京町4-4 0956-23-3933 17:00~23:00(木金土~24:00) 第1・3月曜日定休

九州日本酒専門角打 注連蔵

大正時代より愛されてきた老舗酒造りが営む角打ち。九州各県の日本酒が常時40種類揃い、店内には一合200円のコイン式サーバーなどもある。常連客には外国人も多く、国境を越えた呑兵衛たちが、毎晩ワイワイと日本酒談義に花を咲かせている。

9 佐世保市下京町4-4 0956-23-3933 17:00~23:00(木金土~24:00) 第1・3月曜日定休

風光明媚な九十九島・佐世保への旅はJR九州で!!

博多からは2枚きっぷ・4枚きっぷがおトクです! ※子ども半額

ご利用区間	2枚きっぷ(有効期間1個月)	4枚きっぷ(有効期間2個月)	ご利用列車
福岡市内 ↔ 佐世保	おねだん 4,620円	おねだん 8,240円	特急指定席

(ご案内) ※新幹線はご利用できません。※ピーク期(12月25日~1月10日、3月21日~4月5日、4月28日~5月6日、7月21日~8月31日)に指定席をご利用の場合は、指定する列車ごとに追加料金が必要です。なお、自由席をご利用の場合は、追加料金は必要ありません。※ご乗車前にお買い求めください(列車内では発売していません)。※山陽新幹線(博多~小倉間を含む)など本州方面へのきっぷを足して発売することはできません。※途中下車された場合は別途有効となります。※指定席をご利用の場合は、乗車前に座席の指定をお受けください(列車内では座席の指定は受けられません)。※未使用で有効期間開始日または有効期間内に限り、当社が別に定める額を払い戻しいたします。ただし、払い戻しがない場合もあります。

ヒオウギ貝と
ジャンボにんにくの
オイル煮

●ヒオウギ貝の色彩やかな殻を使用し、ホックリしたにんにくと、ヒオウギ貝の旨みをたっぷり凝縮したオイル煮。
●650円(税込) ●提供時間/11:00~23:00(L.O.)

10F [ピアーズレストラン]
A&K ビア&フード
ステーション



ハーブさばフランス

●新鮮な鯖を軽く炙ってから炙り、旨みと香ばしさを引き出して焼いたフランスパン・バジル・トマトソースとあわせた一品。●780円(税込) ●提供時間/11:00~15:00(L.O.)、16:00~22:15(L.O.)

10F [天串・魚串] 天串 魚串 ひさご

天串 ひさご 魚串



長崎県産和牛サーロインステーキ ポルチーニソース

●しっかりとした旨みのあるステーキと、豊富なポルチーニ茸の香りのマリナーズジュ。●1,980円(税込) ●提供時間/17:30~22:00(L.O.) ※平日のみ

10F [グリル料理] ワインスタイル ぶどうの樹

Vine Style



ヤムヌア(タイのスパイシー牛肉サラダ)

●長崎和牛をスパイシーなタイのサラダに仕上げた一品。ビールによく合います。●980円(税込) ●提供時間/11:00~23:00(L.O.)

10F [タイ料理] コカレストラン COCA RESTAURANT



ハーブさばのココット煮〜季節野菜と共に〜

●ホクホクの野菜とハーブさばの素材の味が存分に楽しめる、体の芯まで温まるココット煮。●1,280円(税込) ●提供時間/17:00~23:00(L.O.)

10F [ビストロ] 博多ビストロ タケノヤ



ハーブさばのセピッチェ

●ハーブさばを使ったメキシコ風の海鮮マリネ。新鮮な魚貝の旨みがたっぷり味わえるひと皿。●820円(税込) ●提供時間/17:00~24:30(L.O.)

10F [メキシコ料理] カンティーナ エルボラーチョ



長崎和牛のカラフルスパイス炒め

●軟らかい和牛肉と彩り豊かな野菜を香りラー油であっさり炒めました。器の小鉢も食べられます。●1,350円(税込) ●提供時間/11:00~15:00(L.O.)、17:00~22:00(L.O.)

10F [中国四川料理] 四川飯店



ハーブさばのアヒージョ

●九十九島産ハーブさばを使ったアヒージョ。臭みが少なくにんにくの相性もバッチリな一品。●1,005円(税込) ●提供時間/17:00~23:00(L.O.)

10F [スペイン料理&ワイン] カヴァル



A5ランク長崎和牛※部位ごと

●九州産A5ランクの黒毛和牛にこだわるチャンピオンが揃えた、長崎和牛の希少部位を味わえるのは今だけ。●金額はスタッフにお尋ねください。●提供時間/11:00~22:30(L.O.)

10F [焼肉] 焼肉 チャンピオン



ヒオウギ貝のバター醤油焼き

●焼いて旨みをたっぷり引き出したヒオウギ貝をバター醤油で味付け。お酒のおつまみにぴったり。●870円(税込) ●提供時間/17:00~24:00(L.O.)

10F [海鮮定食・居酒屋] トクトク



恵タコとカキのピリ辛アヒージョ

●パプリカで風味付けしたピリ辛アヒージョ。長崎県産の恵タコを使用しておりバケットは必須です! ●1,080円(税込) ●提供時間/11:00~22:30(L.O.)

10F [オイスターバー] ハカスターション オイスターバー



ジャンボにんにくおでん

●においが少ないジャンボにんにくと手羽先の、スタミナたっぷりおでん。この機会にぜひお試しあれ。●780円(税込) ●提供時間/11:00~23:00(L.O.)

10F [おでん・郷土料理] おでん・郷土料理 すぎのこ



ヒオウギ貝とてびちの
ブイヤベース風

●沖縄そばのだしにトマトを加え、九十九島の海の幸と、てびちをやさしく煮込んだひと皿。●1,600円(税込) ●提供時間/17:00~23:00(L.O.)

10F [沖縄料理] 沖縄リパブリック 談四朗キッチン



豚肉のワイン漬け味噌焼き

●豚のバラ肉をワインに漬けて、ジャンボにんにくで香り豊かに仕上げた、女性にもオススメのお肉。●1,080円(税込)●提供時間/17:00~22:30(L.O.)

9F [韓国旬彩料理] 妻家房



恵ダコとヒオウギ貝のカルパッチョ

●恵ダコの味わいと食感、ヒオウギ貝の甘味を一度に楽しめる贅沢なカルパッチョ。●1,728円(税込)●提供時間/11:00~22:00(L.O.)

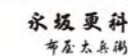
9F [すき焼・しゃぶしゃぶ] 人形町今半



長崎和牛せいろ

●長崎和牛のもも肉を使用し、鴨せいろ風に仕上げました。●1,700円(税込)●提供時間/11:00~数量限定

9F [蕎麦] 永坂更科 布屋太兵衛



恵ダコと彩野菜の天日塩炒め

●恵ダコの食感とやさしい香りのジャンボにんにくの良さを最大限に引き出した一品。●1,200円(税込)●提供時間/17:00~22:30(L.O.)

9F [あんかけやきそば] 広東炒麺南国酒家



恵ダコのカルパッチョ

●恵ダコの中華風カルパッチョ。自家製の山椒だれを全体にからめ、ピリリとした辛さが絶妙。●1,500円(税込)●提供時間/17:00~22:00(L.O.)

9F [北京・四川料理] 華都飯店



ハーブさばのスパイシー鉄板焼きチリソース添え

●ハーブさばをスパイスに漬け込み、香ばしく焼き上げた鉄板焼き。お好みでチリソースをつけて召し上がれ。●780円(税込)●提供時間/11:00~22:30(L.O.)

9F [インド料理] スラージ



佐世保ポークのカツレット

●ジューシーで旨味たっぷり。スープとライスorパンが付いて、和風・洋風ソースが選べるセットメニュー。●1,730円(税込)●提供時間/11:00~22:00(L.O.)

9F [洋食レストラン] 洋食 麻布満天星



ハーブさばの炙りサラダ仕立て

●酢めしたハーブさばを香ばしく炙り、サラダ仕立てに。ジャンボにんにくの特製ドレッシングをかけると絶品。●920円(税込)●提供時間/17:00~22:00(L.O.)

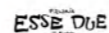
9F [ごはん・汁・地酒] ごはん家 椒房庵



恵だこの自家製くん製とタップナードのマリナーラ

●恵だこをシンプルに軽くくん製し、オリーブアンチョビが入ったソースで生地とタコをじっくり味わえるピッツァ。●1,600円(税込)●提供時間/17:00~22:00(L.O.)

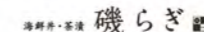
9F [ピッツェリア] ピッツェリア エッセドゥエイル ビナーリオ



ハーブさば御膳

●長崎県産ハーブさばを自家製ダレで胡麻鯖に仕上げました。お茶漬けでもお楽しみ下さい。●2,100円(税込)●提供時間/11:00~22:00(L.O.)

9F [海鮮丼・お茶漬け] 海鮮丼・茶漬 磯らぎ



軽くあぶったハーブさばとオレンジ、ウイキョウのシチリア風サラダ仕立て

●ハーブさばのカルパッチョにオレンジとウイキョウをトッピング。シチリアを代表する食材の組み合わせ。●1,836円(税込)●提供時間/17:00~22:00(L.O.)

9F [イタリア料理] Cantina シチリアーナ



リアスがくれた贈り物



九十九島フェア

11/1(土)~30(日)

九十九島の海では、七色に煌めく宝石のような貝や、ハーブの力を取り入れた鯖など、極上の海の幸が育まれています。この地の山海で育った美味しい食材を、くうてんで思う存分お楽しみください。



ヒオウギ貝と万願寺とうがらしのパスタ



素材の味を引き出し、あっさりとした一品。カラスミと万願寺とうがらしが味のアクセントに。

- 1,900円(税込)
- 提供時間/11:00~22:00(L.O.)



【海鮮イタリア料理】

ザッコ アルポルト



九十九島のおいしい主役たち

ヒオウギ貝



殻の美しさからは想像できないほど、味が濃くて身が引き締まった貝。貝柱はホタテにも似ているが、より甘く、歯ごたえも良い

長崎ハーブさば



ナツメグやオレガノといったハーブを配合した飼料で育てられた「長崎ハーブさば」。サバ特有のクセや臭みが少ないのが特徴だ。生はもちろん、焼いても風味が良い

長崎のお酒とジュース



桃、甘夏、いちご、びわ…と季節のフルーツを使ったリキュールをはじめ、日本酒、焼酎ともにコアなファンを持つ銘柄が多い長崎のお酒。西海みかんのジュースも濃厚で味わい深い

ジャンボにんにく



大きさ、重量ともに通常のニンニクの約5倍!大きいものになると、直径約15センチ、重さ500gにもなる。しかし逆には約五分の一に抑えられており、翌日に響かないと女性にも人気

長崎和牛



潮風を受けた牧草等で育てられた長崎県産和牛の特徴は、なめらかで柔らかい肉質。肉本来の旨みを持つ赤みと、口どけのよい脂身が絶妙のバランスを保っている

恵タコ



弾力があって、甘みも強い佐世保のブランド蛸。刺身でもよし、焼いてよし、揚げてよしと、3拍子揃っている

仕入れ、天候などの状況により、食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

シティダイニング

くうてん

11:00~最大25:00

※一部営業時間が異なる店舗がございます。



JR博多シティ アミュプラザ博多 3Fインフォメーション

092-431-8484 (10:00~21:00)

※お電話番号はお掛け間違いのないようご注意ください。

JR博多シティ

検索

Facebook はじめました!

シティダイニングくうてんで👍してね!