

一流シェフを魅了する 佐賀の食材と器

日々私たちが何気なく口にし、使っている佐賀産の食材や器に魅了された一流の料理人たちが佐賀に移住しお店を開いています。2人の料理人の目に映る、佐賀の食材や食文化について伺いました。



採れたての
みずみずしい野菜

ありすぎる 佐賀の恵みに心躍る

カジシナジーレストランオーナーシェフの梶原さんが料理をはじめたきっかけは、イタリアで出会った郷土料理。地域のものを大切に使う、おいしく食べることを学び、佐賀へUターンしました。魚料理の半数は自ら釣った「唐津ん魚」などを使用し、その時々旬の野菜は近所の農家から仕入れているそう。



自ら食材調達へ。旬のものを新鮮なうちに。

その料理の背景までお客さまに届きたいです」と梶原さんは語ります。佐賀生まれの食材や器を架ける佐賀の恵みを受け取りながら、

食材を生かす
さまざまな調理法に挑戦



魚と野菜と器が三位一体
舌と目で楽しむ

「佐賀は山や海の自然、有田焼、唐津焼といったやきもの文化など本当に奥が深い。たとえば、唐津の魚は、餌と海流の違いで旨味が乗っていてクリアな味にするし、有明海の手巻を食べている鴨と白石のレンコン

を食べている鴨とでは味が違うんです。僕もまだ毎日知ることが多すぎて、追いつかないという感覚。ありすぎ



カジシナジーレストラン

武雄市武雄町大字武雄
0954-38-9007



Webサイトは
コチラ



橋にして、日々出会う郷土の豊かさや心躍らせながら、佐賀の食材の生かし方を探求しています。

素材の味を生かすという贅沢。「あるところ」では地元唐津の食材を使った和食のコース料理を、唐津焼など伝統ある器で提供しています。店主の平河さんは福岡県出身。銀座の割烹料理店などで修行したのち、唐津の海や街並み、器文化に惹かれて2015年に店舗を構えました。

「魚がとれる海は日本中にありますが、唐津は水揚げされた魚をしめる鮮魚店の技術の高さを感じます。海から料理する僕たちまで、いい状態で魚をつなげてくれる人たちがいるって、実はすごいことなんです。唐津には、魚を美味しく食べようという文化が根付いているのでしよう」と平河さん。また、唐津の上場産のお米をかまどで炊いたおむすびも人気で、ひとくち食べて目頭が熱くなるお客さまもいらつしやるそう。唐津には、地元の旬な食材と和食の奥深さを味わえる場所があります。



涙が出るほど
おいしい!

料理を引き立てる佐賀の器たち



絶品! かまどで炊き上げる上場米



あるところ
唐津市鏡
0955-58-8898



あるところ
唐津市鏡
0955-58-8898



Webサイトは
コチラ



カジシナジーレストラン
オーナーシェフ
かじはら だいすけ
梶原 大輔さん

注目 **ガストロノミー** GASTRONOMY

その土地の豊かな食材や文化がシェフたちの腕を磨き、世界中から観光客が集まる「ガストロノミー」で有名なスペインの都市サン・セバスチャン。佐賀にも通じる場所があります。



あるところ
店主
ひらかわ すなお
平河 直さん

旬の食材との一期一会、 心の琴線にふれる味わい

TOPICS

サガバー **SAGA BAR**がリニューアル!

「佐賀を味わう」をコンセプトに、佐賀酒をはじめ有田焼などの伝統工芸品や県産食材などを体感できる「SAGA BAR」が、令和5年4月にリニューアルオープンしました。県産食材から、内装・器まで、佐賀の「ホンモノ」を気軽に楽しめます。

JR佐賀駅高架下西側
0952-97-8765

Instagramはコチラ
@sagabar_sagahatsu