

旧を た中庭にはオリーブの木の鉢を置 る魅力の方が大きかったという るが、それでも「ここで」と引き寄せら のために何かできることを、と始めた〝手 久保シェフが、博多らしさ、 バ ビアンカ」を営むオーナー いた久留米絣の法被を模している。「バル つて実際に博多祇園山笠で身に カ」が佇む場所の旧町名だ。 デザイ そこかしこに息づいているまち。 「今」をときめかせる商い 戸と共に残し たえる町家ゆえ、不便なところ うおまち)の文字。それは「バルバビ 名 新しい博多観を追いかけてみたい HAKATA 介してもらった。約110年の ここに、時代を超えて今を生き抜く 冶 当時、あかり取りの役割も ナブキ りでと、空いている博多町家を探し、紹 るの の店をオープンさせる時はぜひこの \mathcal{O} のひとつである。 た空気感を好んでいた大久保さん。 店 と呉服町近辺の路地の静かで落 esprit ングに記された中 た。 \mathcal{O} 0 3/ 旧き 中 のエ ・シェフの大 果た」 魚町らしさ 歴史をた スプリ 「町(な 0 る ンはか アン てい ら々れあ 5

か

τ

「今」に活かす。この店のあちこちに、そん なアクセントがごく自然に存在している。 で頑張っている。旧を新の視点で調理し、 ピックスタンドに役割を変え、今も現役 電線を巻きつけていた碍子(がいし)は 抜けもそのままだ。また2階の窓を覆っ ていた格子はワ インセラーの棚の扉に、 間の上にあった吹き き、井



パルバビアンカ 中魚町 Barba Bianca 福岡市博多区上興服町2-116 6092-283-3330 営業時間/11:30~13:30、18:00~24:00 休/日曜

C町家だけに店の中は"うなぎの寝床"で 奥ゆきがある。その最も奥のワインセ ラーに110年前の格子がある。 Dかつて電線を巻き付けていた碍子(が いし)を活かす。

A 6,000円のコース(夜)の一部「イチジク と山羊のミルク アンティパスト」。 B こちらもコースの一部「コウカイワナ シ!? アフォーラのカルパッチョ」。泡 状にした梨に甲貝の海の香り、オレン ジの酸味、貝割れ大根のほろ苦さなど が重なり、コンチェルトを奏でる。

が





フ ク

7

ン多数の

作を重ねた。実際のプロダ る粋な動作へ帯にまつわる所

ト制作は、福岡に

え、手首でキリ

リとホー ックを小脇に抱

-ルドす

h

クラッチバ

そして、宮嶋さんと窪山さん

の思い

をデザイ

博多リバレ いがある。

インの「D12」で取扱

た素材は、なんとシートベルト。 いるように見える。組み合わせ

ス中だ。さあ、日常に伝統を携

や博多曲物も只今、続々リリ

えて、博多をもっと誇ろう。

んだのはデザイ

ナーの窪山さ ンに落とし込 た

い」。博多織職人の宮嶋さん

「帯を締める所作を大切にし

kao pao shu ×博多織

パ 「kao pao shu(カオ バッグブランド A 発

こうして誕生した オシュウ)」に託す。

のある形に博多織をあしらって の「kenjo CLUTCH」せ、 「ori wa te(オリワテ)」シリ て、腰元にあれば帯を締めて ひ ね ŋ ズ

 \mathcal{L}^{1}

h

H_{A k}AT A

PPOPUCTS

D/2064

ジェ と思えるモノを生み出すプロ ラボして、今、私たちが「ほしい」 伝統工芸士とクリエイターがコ る クト「D/2064」を運営して 新しいカタチの博多人形

「D/2064」の吉田さん を繋げたのは

> A 絹糸を織る小気味よく高らかな音が響く「博 多織工房おりおり堂」(博多区御供所町) B「kenjo CLUTCH」(35,640円)商品開発の主力メ ンバー。左から窪山さん、吉田さん、宮嶋さん。 Cごはんの快適空間を保つ杉のはたらきで、お 弁当がもっとおいしく食べられる博多曲物 「HAKATA WAPPA」(10,800円)。なんと今秋「福 岡デザインアワード」で入賞、一般来場者の 「これ欲しい&これあげたい賞」では2位に! D「目を入れる瞬間に魂が入る」という、博多人 形400年の技術でオーダーメイドする「ペット de 博多人形」(価格は要問合せ)。



HAKATA PRODUCTS 福岡市中央区大手門3-12-12 **2** 092-406-6790 http://d2064.com

*博多リバレイン2Fの<DI2>でも購入可

100年受け継ぐ職人技で感動をつくる

野菜ソムリエ× 西門蒲鉾

蒲鉾版なんです」と彩代さん。 あ チ 材を新作蒲鉾に など珍しい具 ロリや海藻 活かして、セ エの資格を 野菜ソムリ 彩代さん。 4代目の り、に取り組 た。そんな蒲鉾の 開催し、大好評だっ け ように、蒲鉾にオリジナル絵付 浦鉾本店」 むのは「西門 新しい顔づく の『サブウェイ』の天ぷら Э をほどこす体験イ ーキをデコレ イスする。「夢は ーションする べ

> ひとも叶えてもらいたい。 ダ X イド蒲鉾を頬張る…。

老舗と言えど、

新

6

· 。今秋、

さん。歴史や文化の継承の

ため

を

彩代さんの柔軟なスタイル は、3代目 ぜ

ゆずり。今ではお互いの新作を て刺激を受け合う良きラ アで相談役も務める啓藏 N だ。博多の観光ボラン 父・啓藏さん である

場で揚げたてアツアツの みのトッピングを注文し、

オ

テ

1 バ 野菜に魚介、

チーズと客が好

比べ

その

SAIMON

KAMABOKO

西門蒲鉾本店

福岡市博多区上呉服町5-172 ☎092-29 -2466 営業時間/9:30~18:30 休/火曜·第2日曜 http://saimon-kamaboko.com

「LOVE」などの文字もあり、祝いごと全 般を彩る。なんと、蒲鉾ウエディンク ケーキのオーダーも入る。 B 職人技を要する手仕上げの成形。製法 や素材へのこだわりは変わらない。 C アイデアマンで、地域貢献にも勤しむ 上田啓藏さん。1歳の息子さんのいる 野田彩代さんは、子育ても奮闘中! D豪華な具材のごちそう蒲鉾。左から 「まるごとめんたい」(518円)、プリッ とした海老に青のりの風味がいい「え びはり」(388円)、定番人気の「明太 チーズ」(388円)。

A 亀や献上柄など伝統的な型紙の他に.

花する。 年の歴史と3代目の気風を受 け継ぎ、 たい」という思いから。 アを添えるのは、「人を喜ば を駆ける。 に「せなあかん」と忙しくまち 伝統の技術に、時代のアイ 4代目は伸びやかに開 $\begin{array}{c} 1 \\ 0 \end{array}$ 0 せ デ



HILLARY



FACTORY SHOP HIROMATSU ファクトリーショップ ヒロマツ

福岡市博多区下川端町3-1 博多リバレイン イニミニマニモ2F ☎092-409-1752 営業時間/10:30~19:30 体/博多リバレイン店休日に準じる

*ワークショップの詳細はHPにて

6

2== 2 F = ≇ U S HPにて H^IR⁰MA^TSU 冬

日常に取り入れてみよう。

リズムが変わる幸せを、このものを使うことで、暮らしのショップも好評だ。長くいい

質感を確かめてほしい…。そて、ふれて、木のぬくもりやのグッズも揃える。実際に、み

んな想いから開催するワー

ク



(右)人気のキッズラビットチェア (21600円/7色展開)。可愛いフォ ルムに加えて、大人でも座れる丈 夫な設計と優しい手触りが特徴。(左)ゆったりとした空気が流れる 店内。平日は、仕事帰りに訪れる方 も多いのだとか。自宅に置いた時 をイメージしやすい展示も好評。

け

してからが本当のお付き合

長の荒川さん。「ご自宅にお届

い」と、普段のお手入れ方法も

|寧にレクチャーして、ケア用

cyaya shinowa 茶家しのわ

福岡市博多区下川端町3-1 博多リバレイン イニミニマニモB2F 2092-260-9662 営業時間/10:30~19:30 (ランチII:00~15:00/14:30LO) 休/博多リバレイン店休日に準じる http://shinowa







という ^しのわのおもてなし、常で、ほっとくつろぐ時間を」がこぼれてしまう。「忙しい日

(右)木の子とヒコボシのとろろ芋 グラタン(950円)。ランチは他に一 汁句菜膳(1,100円)、煮込み野菜の 無水カレー(880円)など全6種類。 (左)林檎、いちじく、チェリーなど、 季節のおいしさがギュッとつまっ た人気のタルト。シンブルで深い味 わいには、男性ファンも多い。

と果物のドレッシングでよりとした食感に、サラダは豆腐だ。玄米は一日寝かせてモチっしい」を追求する姿勢、は健在

ンスと心遣いに、思わず笑顔ヘルシーに、と随所に光るセ

5

材にこだわり、「安心」と「おい

と! オーナー・川原さんの "素



博多リバレインは開業15周年を迎えました! http://www.riverain.co.jp





- 糸島豚のソーセージと焼き上げた「ソ シソン」(388円)、ドライいちじく入り の「フルーツブリオッシュ」(162円)な ど新作も続々登場。
- 「タルト・オゥ・ポム」(540円)。じっく りと焼き上げたりんごに、アクセント でピスタチオを飾って。 B
- ・ハノノカを即つて。
 「エクレール・オッ・キャラメル・サレ」 (464円)。糸島産の塩入りキャラメル にアーモンドとヘーゼルナッツの食 感が◎。
- 「タルト・オゥ・フレーズ」(594円)。九 州産のいちごをたっぷりと。タルト生 地に隠したバルサミコで煮込んだい ちごが、大人の味わい。



少年時代に出会った感動と幸せの記憶が原点、と 語るシェフ。「大人の舌に応え、『また食べたい』と 愛されるお菓子をめざしています」。

ペストリーブティック 福岡市博多区下川端町 3-2 ホテルオークラ福岡 | F ☎ 092-262-3585 営業時間/8:00~20:00 *上記価格はすべて税込です。



楽 市 楽 り

а

R

ある、幸せ。

へトリ

ニティック

るなど、 þ ない、 に、新たな美味スポットが注目 Ś のひとつ。「特別な時だけでな うに、いったん冷蔵庫に入れる は、 わいに喉ごしも人気の地ビール を集めている。香り高い焼きた という言葉に、ぜひ甘えたい。 ことで、さらに生地がしっとり な仕事が信条だ。自宅でもホテ 手も気合いが入っています。 国各地の果物を使った至福の 節に合わせて変わる、 せや愛されスイーツとの出会 となめらかになるように仕上げ ルの味をそのまま楽しめるよ 髙田さん。国内外の受賞歴を誇 ホテルで初めてオープンする 「博多ドラフト」・・。 てのパン、ふくよかで力強い味 ^ペストリーブティックヘ。作り と笑うのは、シェフパティシエの 心華やぐスイ いモノ〉をコンセプトに、 気軽に楽しんでください」 素材と温度にこだわる丁寧 ホテルオークラ福岡。「当 なかでも〈今いちばん美味 キやタルトが主役のここ ちょっと差がつくおもた 細やかな工夫も隠し味 ありそうで 九州や全 シーズン 季

ケ

5

L

