

# 佐賀県の旨いもの

有明海でとれる絶品のワタリガニ「大豆や玉ねぎなど畑の幸を贅沢に使った酢、風味豊かな豆腐やゼリー……。素朴で優しい味わいをもつ佐賀の美味を堪能あれ。  
撮影・近藤正一 取材＆スタイリング・信夫京子  
坂本久美（ラネットライブラー）

## 厳選「取り寄せ」カタログ

169



### 竹崎蟹

旨味が凝縮された有明海産ワタリガニ  
カニ直売生宝丸 上戸款一

tel 09546-8-2189

fax 同上

〒849-1613

佐賀県唐津市太良町大町浦924-2

支払方法 銀行振込で先払い、または後払い

●竹崎蟹は有明海でとれるワタリガニ。活けのまま送られてくる。自分でゆでてアソツを食べればズワイガニなどとはひと味違う、きめ細かく、くせの少ない、濃い旨味が堪能できる。冬から春にかけては、卵の詰まったメス、夏から秋にかけては、身が多く、みその旨いオスがお薦め。写真はメスで、身も詰まっているが、卵黄を凝縮したような味の卵がたっぷりだ。

●竹崎蟹（メスは12月～5月、オスは6月～11月にとれる）1パック1000～5000円。値段は大きさや時季による。写真はメス1パック約800g 4000円ほど。送料別。日持ちは冷蔵で3日。



### ごどうふ

豆腐の味わい、口当たりはプリン?  
高島豆腐店

tel 0955-43-2463

fax 0955-43-2852

〒844-0011

佐賀県西松浦郡有田町岩谷川内2-9-7

支払方法 代金引き換えの着払い

●今では郷土料理として知られるまでになったごどうふは、昔、中国から豆を使った豆腐の製造法が伝わったことからつくられるようになった。豆乳に葛とんでんぶんを溶かして加え、弱火にかけながら練り上げて型に流し込み、冷やして固める。胡麻豆腐と同様につくるのである。もっとして柔らかくなめらかな食感で、豆腐のように大豆の風味とかすかな甘味がある。くせのない味わいは、醤油味や味噌味で、あるいは黒蜜をかけて甘くしてもおいしい。

●ごどうふ1丁（200gたれ付き）200円。送料別。日持ちは冷蔵で3日。

### アイスクリーム

ふわっと溶けるミルクリッチな逸品

■0120-283471（dancyu取り寄せ俱楽部）

ヨコオ牧場

tel 0952-32-1777

fax 0952-33-1847

〒849-0931

佐賀県佐賀市鍋島町蠣久883

●どれも濃厚なミルク味ながら、後味はさっぱりする日本人好みのアイスクリーム。なかでも、乳化剤の代わりに福岡県秋月の本葛を使った「アイス葛伝説」は、杏のせるとふわっと軽くして溶ける。今までになかった食感が斬新。使っている牛乳は牧場の搾りたてで、コクがありまろやかなジャージー種、ホルスタイン種の低温殺菌牛乳だ。

●ヨコオさんのアイスクリームセット4410円。内容は、ミラーピング2個、ミルク3個、抹茶2個、チョコレート、ラムレーズン、きなこ各1個（各130ml）、アイス葛伝説（90ml）2個。送料込み。



### 甘夏ゼリー

味も香りも果実そのままのゼリー

■0120-283471（dancyu取り寄せ俱楽部）

甘夏かあちゃん

tel 0955-82-2920

fax 0955-82-1920

〒847-0305

佐賀県唐津市呼子町加部島3748

●“とうちゃんと息子”が愛情で甘夏をつくり、「かあちゃん」がゼリーに加工している。中身をぐりぬき汁を掉って濁し、砂糖やりキュールを加え、海藻から抽出した成分で固めている。合成添加物や香料、着色料などは使っていない。つるんとなめらかで、甘夏の酸味と甘味、ほろ苦さがバランスよく、果実そのものの味わいに仕上がっている。半分に切ると、甘夏の香りがひびき立つ。

●夢甘夏ゼリー6個（1個は皮ごとで約200g）3465円。送料込み。日持ちは冷蔵で1週間。受け付けは7月20日まで。



### 温泉湯豆腐

とろりと溶ける新しい食感の湯豆腐

■0120-283471（dancyu取り寄せ俱楽部）

佐嘉平川屋

tel 0120-354112

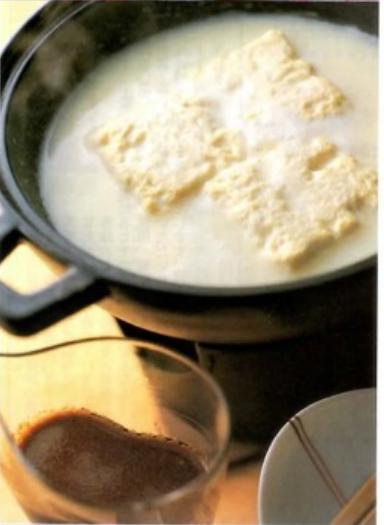
fax 0120-814339

〒849-2201

佐賀県杵島郡北方町志久600-1

●この豆腐は、温泉水の成分に似せてつくった調理水で煮ると、含まれるアルカリ成分の影響で溶けてくる。汲み上げ湯葉と豆腐と一緒に味わっているようだ。大豆の甘味と風味がより強く感じられるのだ。やや甘めの胡麻だれが合う。

●温泉湯豆腐セット（アメリカ産大豆使用の温泉とうふ400g 6丁、温泉調理水1L 2本、ごまだれ120ml 2本）3255円。温泉湯豆腐ギフトセット（佐賀産大豆使用の温泉とうふ400g 3丁、温泉調理水1L 1本、ごまだれ180g 1本、胡麻、ねぎ、生姜の風味付き）3675円。各送料込み。日持ちは常温で8日。



### 酢

旨味が凝縮した大豆、柿、玉ねぎの酢

■0120-283471（dancyu取り寄せ俱楽部）

サガ・ビネガー

tel 0952-23-6263

fax 0952-23-6284

〒840-0861

佐賀県佐賀市嘉瀬町中原1969

●佐賀の産物でつくった酢3種。富士柿でつくられた柿酢は、甘味があつてツンとせず、飲用にも調理用にも。大豆の酢は、大豆を米麹とともに発酵させてあり、まろやか、アミノ酸が豊富で飲む人も多いとい。玉ねぎの酢はほかに玉ねぎの香りが深い、肉や魚料理の臭み消いや、玉ねぎ風味のドレッシングにもなる。

●写真奥から、柿酢2本（1本700ml）・右近の大豆ビネガー1本（700ml）・熟成たまねぎ酢5本（1本500ml）各4200円。サガビネガーセット（それぞれ1本ずつ計3本）6405円。各送料込み。日持ちは常温で2年。

