

2023年2月9日

JR九州ビルマネジメント株式会社

佐賀駅高架下西側リニューアル 開業日・施設名称決定のお知らせ！

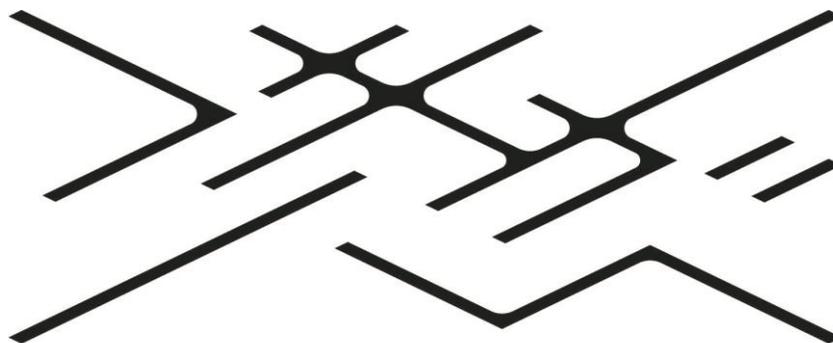
JR九州ビルマネジメント株式会社が全面的なリニューアルを実施している、佐賀駅高架下の西側エリアの開業日と施設名称が決定しましたので、お知らせいたします。

1 開業日

2023年4月26日（水）

※開業日のオープン時間・イベント等は別途お知らせ致します。

2 施設名称



サガハツ

施設コンセプトである、佐賀の魅力を発信する『さが発』、佐賀に初めての魅力をつくる『さが初』の『さが発・さが初』に加え、様々な「心」が行き交う交通の結節点（中心）である佐賀駅を表す『^{ハーツ}Hearts』（心・心臓）を表現した施設名称としました。

施設ロゴマークは、脊振山地の稜線や有明海のさざ波、佐賀平野の田畑や佐賀のまちを流れる河川等、佐賀の豊かな自然・魅力的な資源と、「心」「魅力」がクロスする佐賀駅を多くの線の重なりで表現しました。

『さが発』『さが初』の魅力あふれる 15 店舗のご紹介

Repos～ルポ～

【食品・ベーカリー】

佐賀県産小麦と発酵バターを使用したクロワッサン専門店がオープン！クロワッサンやデニッシュ食パン、期間限定商品などを「焼き立て」でご提供いたします。食べ歩きや家族へのお土産としてぜひお立ち寄りください。

さが発



ステラおばさんのクッキー

【食品・洋菓子】

100種類近いレシピより季節に合わせて厳選したクッキーをお客様へお届けするアメリカンクッキー専門店です。量り売りクッキーや畏まったご挨拶やお土産に最適なクッキーの詰め合わせギフトを多数展開しております。

さが初

※直営店



嬉乃すし

【食品・寿司】

創業 1974 年。佐賀の老舗寿司店「嬉乃すし」が提供する新業態のお持ち帰り専門店です。佐賀はもちろん九州全国のおいしい食材を使用した商品を取り揃えています。世にも珍しい、「黒いなり」をぜひご賞味下さい。

さが発



comcrepe (コムクレープ)

【食品・クレープ】

佐賀に「コムクレープ」が九州初出店！看板商品は、東京原宿の路地裏に2時間行列の伝説を作った日本初の焦がしクレープである「クレープブリュレ」。オリジナルの特製バニラカスタードクリームを、もちもちの生地にロールしてキャラメリゼ。濃厚な味わいと独特な風味の生地が、本物のクレープブリュレの証です。

さが初
(九州初)

comcrepe



CENTRAL BEEF (セントラルビーフ)

【食品・牛肉】

佐賀県白石町にある提携牧場のこだわりある和牛肉を使った「赤身専門の牛肉精肉店×テイクアウト専門店」です。Farm to Table を掲げ、農家さんより直接仕入れたお野菜や果物などを使用した牛肉料理やドリンクなどを提供し、また提携牧場の赤身が美味しい和牛肉などを販売致します。

さが発



火の茶房

【食品・焼立てほうじ茶】

店内で焙煎する焼立てのほうじ茶を販売。そのほうじ茶をたっぷりと練りこんだソフトクリームやパフェをテイクアウトでご提供致します。旬のハーブや野草を配合したブレンド茶と合わせた手土産・贈り物もおススメです。

さが初



SAGA BAR (サガバー)

【飲食・佐賀の酒と食】

「佐賀を味わう」をコンセプトに、多くの佐賀酒ファンに愛された“佐賀ん酒体感空間「SAGA BAR」”がリニューアル！国内外で高く評価される佐賀の酒やこだわりの佐賀産食材を、世界に誇る佐賀の器でご堪能ください。佐賀の魅力を丸ごと体感できる素敵な空間で、是非お酒や料理をお楽しみください。

さが発



ギンダコハイボール酒場

【飲食・たこ焼き】

皮はパリッと、中はトロッと、たこはプリッと築地銀だこを代表するたこ焼。アツアツのたこ焼と爽快感のある超炭酸ハイボールの最高な組み合わせを用意しました。ハイボール酒場限定たこ焼きやおつまみメニュー等も多数ございます。

さが初



NO-STAND (ノースタンド)

【飲食・串 立ち飲み】

串焼、串揚、串煮込みをメインにまったく新しい角打ちスタイルの立ち飲み「NO-STAND」が来店します。「サクッと吞んでサクッと帰れる」をコンセプトに、皆様のコミュニティ空間を演出します。

さが発



小さな韓国 あぶろ

【飲食・韓国料理】

福岡を中心に大阪、東京に13店舗を構えている「小さな韓国あぶろ」が遂に佐賀にオープン致します！！
店舗ごとに特色も違うため、佐賀店のコンセプトもお楽しみ下さい！

さが初



Bee+マルシェ&カフェ
(ビープラスマルシェ&カフェ)

さが発

【飲食・カフェレストラン】

佐賀県武雄市発祥の「野菜が変われば人生が変わる」をコンセプトとしたカフェ。サラダやフルーツはもちろん、九州や佐賀の新鮮な食材を活かした「3つの美」を体験できます。



焼き鳥と鶏料理 さびと

さが初

【飲食・焼き鳥 鶏料理】

九州各県にあや鶏、八州、かこみ庵など40店舗を展開する株式会社 Bebloom が新業態で出店。創業からお客様に喜んで頂いてきた当社の鶏料理を存分に堪能頂けるようなお店を目指します。



焼き鳥
と
鶏料理

さびと

YOKATO! (よかと!)

さが発

【地域産品・イベント情報等発信】

さぎんグループの地域商社、さぎんコネクスト株式会社が、佐賀を中心とした北部九州の『よかと』(「良いモノ」「良いコト」をあらわす佐賀、福岡、長崎などの北部九州の方言)を発信する初めてのリアル店舗です。



YokATO!

ケンタッキーフライドチキン

【飲食・フライドチキン】

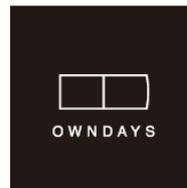
KFC 創業者カーネル・サンダースが調理法を完成させた1939年以来、変わることなく受け継がれてきた調理法で、登録飼育農場で育てた国内産ハーフ鶏を使用し、店舗で手作りしている伝統のフライドチキン専門店です。



OWNDAYS (オンデーズ)

【物販・メガネ】

オンデーズでは、どんな度数の方でも薄型非球面レンズの追加料金0円。どんな度数の方にも最適な薄さのレンズを追加料金0円、フレーム価格のみでメガネをお作りいただけるというシンプルな価格設定を実現しました。



さが発 佐賀の魅力を発信する店舗 (計7店舗)

さが初 佐賀初出店店舗 (計6店舗)