

青いほすと

発行/株式会社青いほすとHD
〒040-8605 函館市弁天町20番3号

【編集室】 ☎27-9210 【営業・折込業務】 ☎23-5688
【FAX】 23-5699 【E-mail】 aoi-post@aurora.ocn.ne.jp
【URL】 http://oceanplace.jp/aopos/

応援します! あなたの生き方

Celebrity



ぽかぽか陽気に
誘われて、
ちよつと
セレブな
ランチタイム...



春らしい陽気に誘われて、ちよつと外出したくなるこの頃です。近頃は「セレブ」なんていう言葉が流行る中、海外旅行や高額な買い物など、少しでもリッチな気分を楽しみたいところですが、それでも限られた時間とお金で上手に毎日を楽しまなければならぬ私達にとってはセレブなど、夢のまた夢。なんて思ってしまうこともしばしばです。しかし、日頃頑張っている自分へのご褒美に、たまにはとびきりおいしいランチを食べて、ちよつとセレブな気分を楽しみたいもの。

今回は、函館のたくさんのグルメな皆様から絶賛されている、とびきりおいしいランチのお店をいくつか紹介してみました。どのお店も味はもちろん、日常の雑踏を忘れさせてくれる落ち着いた雰囲気のところばかり。ゴールデンウィークは行楽もいけれど、たまには素敵なお店で、あなただけのランチタイムを過ごしてみたいかがでしょう。



Lunch Time

こだわりの食材を使ったフランス料理 プティ・コシオン

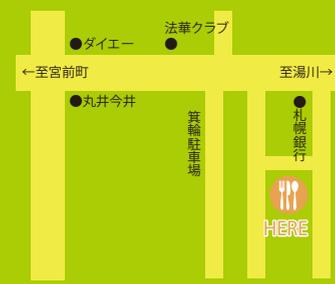
フランス産のタンポポやきのこなどを始め、地元の魚介類、厳選された肉類など、こだわりの食材を使ったフランス料理を堪能できる『プティ・コシオン』のランチ(2100円)は、メインを魚または7種類の肉料理から選ぶ。写真は鴨のロースト、タンポポのサラダ、特製プリン、パン、コーヒーか紅茶、ワゴンのデザート。「美味しいものは人を幸せにする」というシェフの坂田敏二さんの思いの伝わる1皿。ほかにランチは1050円と、魚と肉の両方を食べられる3150円がある。女性客に人気のデザートは、松の実のタルトやチョコレート



ケーキや手作りアイスなど12~13種類から好きなだけ選べる。営業時間は午前11時30分~LO:午後2時、午後5時30分~LO:午後9時30分。毎週月曜日定休。駐車場有。
●梁川町12-13
☎56-5600

4月26日から登場、「特別セレブランチ」 レストラン箕輪

市内杉並町の静かな佇まいの中にある『レストラン箕輪』は、函館の海の幸をはじめ、本場神戸の但馬牛などを味わいながら優雅な時を満喫できる1軒。今回の『セレブランチ特集』に向け、4月26日から新メニュー「特別セレブランチ」(3150円)が登場。前菜の「車海老と帆立貝の Pasta・キャビア添え」「鴨のテリーヌとフレッシュのフォアグラソテー」「ソイのポアレ」「和牛ヒレ肉のステーキ」など、高級感溢れるラインナップ。1日限定10食(要予約)なので、お早めに。ランチのコースは1050円~。人気の「ローストビーフ」も、ぜひご賞味下さい。



営業時間は午前11時30分~午後2時(LO:午後1時30分)、午後5時30分~午後10時(LO:午後8時)。毎週月曜日定休(祝日、祝前日を除く)。駐車場有。
●杉並町4-30
☎51-2051

ソースとの調和が絶妙のフランス風カツレツ 小川亭

本来の夕食の喜びとは普段、家庭ではなかなか真似することのできない非日常的な美味との出会い、そして驚き——。

上磯町七重浜の閑静な住宅街の一角にある『小川亭』は、シェフの独創性を心ゆく



まで味わうことができる評判のフレンチの1軒。ランチは1260円~1600円程度(ものが常時7品ほど。今回、特にオススメしたいのは、マスタードのクリームソースと上品なカツレツの調和が絶妙の『フランス風カツレツ(ポークパネ)』(1580円)。独特のソースの風味をぜひ、ご賞味あれ。各ランチ共スープ、ミニ



サラダ、パンorライス、デザート、コーヒー付。営業時間は午前11時30分~午後2時(ランチタイム)、午後5時~午後8時30分。毎週火曜日と月曜日の夜の部定休。駐車場有。
●七重浜4-12-26
☎48-5515

素材の味を大切にしたイタリアン ラ・ステラ

「イタリア料理はシンプルで、素材の味を大切にする料理」という市内本通1丁目の『ラ・ステラ』のオーナーシェフ。素材の味を大切にするため、野菜は道南の近郊農家から仕入れた有機野菜を使用している。



ランチはA(998円)、B(1575円)、C(2625円、=写真)。メインは肉か魚のうち1品、前菜、パスタ(メニューから1点)、デザート(特別メニューから1点)、コーヒーのセット。苦手な食材は事前に伝えておくと除いてくれる。店内はバリアフリーで、テラスであればペット連れも利用可。営業時間はランチが午前11時30分~午後3時(LO:午後2時30分)、ディナーは午後5時30分~午後10時(LO:午後9時30分)。毎週月曜日定休(月曜日が祝日の場合は火曜日)。5月9日~11日は連休。
●本通1-4-1
☎31-2372



フレンチの醍醐味を気軽に!! ラ・ターチ

フレンチの醍醐味を気軽に楽しむなら市内亀田本町のレストラン『ラ・ターチ』のランチがオススメ。旬の海の幸、山の幸を使って作り上げ、しかもデザートが種類豊富で豪華。セレブなランチは「シェフの気まぐれコース」2100円(=写真)とフルコースの「ら・たーちコース」(2700円)の2種類。シェフの気まぐれコースはオードブル、本日のスープ、メインディッシュ(肉or魚料理1点をチョイス)、パンorライス、コーヒー、デザートは焼き菓子、ムース、アイスクリームなどから4種の盛り合わせ。フルコースはデザートがワゴンサービスから好きなだけ選べる。営業時間はランチタイムが午前11時30分~LO:午後2時、ディナーは午後6時~LO:午後8時。毎週火曜日は夜のみ、毎週日曜日は昼のみ営業。



●亀田本町3-24
☎43-8118



評判のスペイン料理、バスク料理 レストラン バスク

函館の環境のよさと食べ物の美味しさを知って欲しい…。市内松陰町の『レストラン バスク』はそんな願いを込め、23年前にオープン。基本は崩さず、1歩踏み込んだスペイン料理とバスク料理は地元の人はもちろん、観光客にも評判。人気のBランチ(2625円)はスープ、オードブル、肉or魚を、季節に合わせたメニューの中からチョイス。野菜は可能な限り自家製の有機農法無農薬の物を使用しているほか、魚介、肉、乳製品など新鮮な食材のみを使用。パン、デザート、ソーセージなど全て手作り。Aランチ(1890円)やCランチ(4200円)、もオススメ。営業時間は午前11時30分~LO:午後2時、午後5時~LO:午後9時。毎週水曜日定休。駐車場有。市内末広町に2号店『ラ・コンチャ』があります。



●松陰町1-4
☎56-1570



Naruhodo Topics [なるほどトピックス]

あなたも華麗に変身

横内
マジック

干女(かな)

横内 ふさ子

キラキラ、キラキラ、さざ波の背に無数の太陽の子供たちが乗っかって遊んでいる。岸边から、サアツと風。風が太陽の子供たちを、さざ波の背から押し上げる。今度は遠く海原から風が渡ってくる。ザザアツ。キラ、キラ、キラ、キラ、太陽の子供たちの光はより数を増して波の背中で喜びげにまはっている。

どこまでも青い空、ふんわり白い雲。カラカラ、カラカラ。浜辺に組まれた物干し竿に吊るしてある昆布が潮風とダンスをしている音。カラカラ、カラカラ……。旨味たっぷりの芳しい磯の香りが風とたわむれている音がリズムカルに響いている。

磯船に乗り、海底を箱眼鏡で覗いて1本1本丁寧に抜いてくる天然の昆布。「資源を大切にしたいから」。ヘミングウェイの小説「老人と海」を彷彿とさせる漁師さんの含蓄のあることばはじっくりと重たいものがある。それが天日干しとなると旨味が、ギュッと凝縮されている。購入して「出し汁」を作ってみた。何と旨いことか。以来、かつお節と昆布の仲良しコンビの「出し汁」なくては料理がつくれなくなってしまった。

「出し」をとった後の昆布とかつお節はこまかく刻んで佃煮に変身。これがまた旨い。箸休めになる。沢山作っては知人たちにお福分けしている。海と太陽と空と風と漁師さんたちのお陰があったこと。「あけいねえー」が口ぐせになってしまった。

すっかりお願いして干場を拝借し干物づくりをしている。生干せイカ、ホッケやサンマ等の開きは絶品!! 自慢して、これまた友人達にお福分けしている。天日干しした日は多忙になる。雨は大丈夫かしら? そろそろ、ひっくり返す頃かしら? 何度も足を運ぶ。出来上がりが楽しみで、ウキウキしてしまう。

「横内さん、更年期ですわねー」。Drが気の毒そうにおっしゃった。「先生、良かった! 嬉しい! 干女になったんですね!」と満面の笑顔で応答する私に、Drは首をかしげて「干女ですか?」「そうです。干女です。私の造語ですが、この時を楽しみに待っていたんですもの。これからは、梅干しパァチャンになって楽しく老いていきますもの」「横内さんは、明るくていいですねー」とDr。そうよ、老化はどなたにもプレゼントされる。ならば、物事は考えよう。楽しまなくっちゃね。自己暗示も大事。「更年期」は「幸年期」でもあり「光年期」でもあると思う。この時期ならではの生き方を慈しまなきやあね。数年前のDrとの会話、そしてDrの不思議そうな表情を思い出しては笑っている。

女性に限らず男性にも更年期はあるという。ギラギラ、ピチピチ、水々しく活発に行動できた時期を経て「更年期」はいのちの衣更えの時。おだやかなおてんとうさんとそよ風を受けながら、噛むほどに味のある「干女」になりたいと思う今日この頃です。

横内ふさ子さんがこのコーナーに執筆した原稿や書き下ろしの原稿を1冊にまとめた書籍「この子らにはこたてを」が、市内各書店にて発売されています。

あなたも心に残る1枚をいかが? フォトスタジオ タニスギ



左の写真をご覧ください。新しい家族の誕生を家族みんなが喜び、そしてその健やかな成長をみんなが願う思いが鮮やかに写し出されています。何年も先にアルバムをめくってこの写真を目にした時、写真に写っているそれぞれの人が、この日の喜びを思い出して、さらに写真に写っている赤ちゃんと大人になった時には、家族の愛をあらためて感じることでしよう。優れた1枚の写真にはそこに写った人達の人生の物語があります。時に写真は私達の心を過去へと引き連れ、忘れかけていた大切な気持ちを思い出させてくれたりもします。記念日の写真や心温まる家族写真などを撮り続けておおよそ70年、数多くの市民から親しまれてきた市内本町の『フォトスタジオ タニスギ』がこの6月から美原3丁目に移転すことになりました。ついでには長年のご愛顧に感謝の意を込めこの4月27日〜5月8日の期間中、全メニューを1ポーズ1枚3000円(キヤベネ判)のサービスで実施します。ご夫婦、ご家族、ペットと一緒に、もちろん1人でもOK。また、6月1日〜5日の期間には新スタジオで同様のサービスを行います。この機会に老舗写真館の新旧スタジオで撮影してみたい。いずれも要予約。●本町31-10 ☎522053 <http://www.tanisugi.com/>

あなたの綺麗を引き出します トータルサロン ビューティ中島



市内本通2丁目の『ビューティ中島』は、トータルの美しさをサポートしてくれるサロンです。

まずは素肌から...というあなたは、イオンスチームの心地良い霧の中で顔剃りとフェイシャルマッサージの「シエリングエステ」(2625円)をどうぞ。まつ毛に魔法の「落ちないマスカラ」(1050円)、「ロメのせ」(525円)や根元からの立ち上がりや数段上の「まつ毛トリートメントカール」(2940円)は、目元がグクンと魅力的になり、メイク時間も短縮。癒し効果ハジケンの「リラックスコース」(3465円)は、フット&ハンドマッサージ(ラットバス付)・キーツクマツサージ付のスペシャルコース。ヘアと同時にネイルやエステが受けられる点も好評。なお、5月6日からリニューアルオープンのため、4月27〜30日は2階

エスアルームのみで営業へアも可。受付時間は午前9時〜午後6時。木曜日のみ午後7時まで受付。毎週日曜日定休。駐車場有。●本通2-21-21 ☎559850 <http://www.1ncv.ne.jp/~naka-8/>

コープさっぽろ本店 ● 吉田眼科 ● GS ● ひろかわ皮膚科

←至産業道路 本通中央線

はつらつ生活お手伝い

ケアプラザ新函館



市内宮前町にこの5月9日にオープンする『ケアプラザ新函館』の「リハビリセンター」は、介護保険に対応して高齢者の元気づくりのリハビリをお手伝いします。「この頃、体が思うように動かない」「疲れやすくなった」「外に出かけるのがちょっと不安」「閉じこもりがちで気分が優れない」などといった人のための、毎日をイキイキ暮らすためのリハビリです。パフォーリハビリは6種類の機械を使って眠っていた筋肉を無理なく目覚めさせます。付けたことが分かる

らないくらいに錘を付け、足を伸ばす、腕をあげる、ひじを曲げるなどの運動をします。機械は全体に平均的に力を加えることができ、バランスよく能力が蘇ります。また、1人ひとりに合った運動量を数値で測るので、決められた運動量が守られ、安全で無理なく続けられます。実



実際に利用者と会話しながらマンツーマンで指導するので初めての人も安心。毎日少しずつ運動を続けることで、日々の達成感や充実感が得ることができるといいます。4月26日からいつでも見学、体験できるので詳しくは担当の細田、山本までお問い合わせ下さい。●宮前町27-11 ☎623100

花の湯にてリニューアルオープン

函館中央整体院



肩こりから骨格矯正まで幅広く整体を行って好評の『函館中央整体院』が市内千代台町から市内桔梗町の「花の湯」内に移転。4月23日にリニューアルオープンしました。

同院の施術は独自の整体バランス法でリンパの流れをよくし骨格の歪みを矯正。骨格の歪みによる内臓不良を矯正し代謝をよくすることで、肩こりや腰痛改善、O脚矯正まで行えるというもの。移転後も施術内容は同じで、技術力はいっしょに充実。所要時間は15分の手軽なみほぐし

から、十分に時間をかける全身治療30分、全身バランス部分フルコース75分まで、たろかりもみほぐしをしてもらうと好評。温泉に入つた後のちよとした時間でも利用できるのも、とても便利。また、温泉と一緒に施術効果もアップします。もちろん入浴なしで函館中央整体院のみの利用もできます。診療時間は午前10時〜午後9時。年中無休。なお、併設のクレスト整体学院は移転準備中につき学校に関する問い合わせ

は花の湯内「函館中央整体院」または「クレスト整体学院札幌校」☎011-815-5900へ。●桔梗町418414 ☎4615001

消費者 相談室 あなたも賢い消費者に ゴミの分別方法について

4月から函館市のゴミの分別方法が変わりました。それまで「燃やせないゴミ」だったものが、一部「燃やせるゴミ」や「プラスチック容器包装」になっています。ゴミを減らし、環境を守るためにも分別は大切です。いま一度、確認してみましょう。

「燃やせないゴミ」から「燃やせるゴミ」へ…

- 革靴、長靴、カバン、グローブなどのゴムや皮革類。おもちゃ、パケツ、洗面器、ビデオテープなどのプラスチック類（金具などの金属は、できるだけ取り除く）。
- 衣類、タオル、布団、じゅうたん、カーペットなどの繊維類（衣類の金具などは、できるだけ取り除く。布団は1枚ごとにしばってゴミ用処理券を貼る。じゅうたんは50センチ未満に切るか、切らずに出す場合は6畳未満は燃やせないゴミ、6畳以上は粗大ゴミへ）。

「燃やせないゴミ」から 「プラスチック容器包装」へ…

- レトルト食品、スープ、スナック菓子などの袋やプリン、ヨーグルトのふたなどの、アルミ複合素材。
- マヨネーズ、ケチャップ、納豆容器などのチューブ類その他（きれいに洗い、中身を取り除く。チューブ類のふたは必ず外し同じ袋に入れる。汚れの落ちない物は「燃やせるゴミ」へ）。

記者が調べる

素朴なギモン

調査隊

調査／本紙記者：大場小夜子

“きのえたつ”とか“きのとみ”と違って？

Q カレンダーに書いてあることで、いつもなんだろうと思う事がありました。それは、日にちのところに「きのえたつ」とか「きのとみ」とか必ず書いてある言葉のことです。これらには意味があると思うのですが、よくわかりません。どういふことが調べて下さい。（栄町在住の30代の男性）

A 何気なく見ているカレンダーですが、確かにそのように書いてます。この件について『函館八幡宮』にお尋ねしました。その答えによると、これは陰陽五行の考えから出たもので、陰陽とは私達の住んでいる世界を構成している要素の陰と陽、例えば光が陽で陰が陰、男が陽で女が陰など。五行は木、火、土、金、水のことです。これらの生かし合いや戦い合いから生まれた考えだそうです。

「きのえね」とか「きのとみ」あるいは「ひのえたつ」などは、十干といって木火土金水プラス陰陽（陰は弟、陽は兄）の組み合わせで、「火（ひ）の兄（え）」「木（き）の弟（と）」「土（つち）の兄（え）」「水（みず）の弟（と）」となります。これに五行を細分割した十二支（子・丑・寅…）との組み合わせで、60種類あります。現在ではあまり気にしませんが、昔はこれを重要視し、裁縫始めや家屋建築などの日取りに用いたそうです。

good taste



そのほか、予算に応じてリースナブルな宴会メニューも提供しており、少人数でも歓迎とのこと。また、折詰や弁当、寿司、茶碗蒸しなど、お持ち帰りメニュー



旬の素材を使った美しい和の創作料理が人気の市内梁川町『四季 花菜』は、落ち着いた雰囲気の中でゆつくり食事ができると評判の店。ランチのオアフは、週替わりで四季折々の味が楽しめる「今週のお得セット」（デザート付、

1370円）。このメニューは、ランチ特別サービスとして毎週1回、1120円の割引料金で提供。昼・夜通して人気の「刺身天ぷら御膳」（2300円）写真や「花菜会食」（2650円）は、旬の味覚を堪能できるメニュー。「おまかせ懐石」（3150円）は、会食や会合にオススメ（昼夜可）。

●梁川町2118番地551515
●丸井
●ダイエー
●花菜P
●古城P
●本郷
●テラス

good shop

ランチに宴会、お持ち帰りもどうぞ 四季 花菜(かさい)

旬の素材を使った美しい和の創作料理が人気の市内梁川町『四季 花菜』は、落ち着いた雰囲気の中でゆつくり食事ができると評判の店。ランチのオアフは、週替わりで四季折々の味が楽しめる「今週のお得セット」（デザート付、

1370円）。このメニューは、ランチ特別サービスとして毎週1回、1120円の割引料金で提供。昼・夜通して人気の「刺身天ぷら御膳」（2300円）写真や「花菜会食」（2650円）は、旬の味覚を堪能できるメニュー。「おまかせ懐石」（3150円）は、会食や会合にオススメ（昼夜可）。

●日吉町47-81
●3131113

good job

通所者向けのホールを増築

市内日吉4丁目の介護老人保健施設『ロイヤルヒルズ日吉』では、通所リハビリテーション（デイ・ケア）利用者の増加に合わせて20人定員を40人に増やしました。デイ・ケアは障害支援・要介護認定を受けた65歳以上の人と40歳〜64歳介護保険の第2号被保険者の人が利用できます。



今回、ロイヤルヒルズ日吉では、定員を増やすことにあたって通所者専用のホールを増築。ホールは自然の残る環境に囲まれ、日射しが差し込む明るく、ペース。通所者は、医師や看護師による健康管理のほか、理学療法士や作業療法士など専門スタッフによる身体機能の訓練も受けられます。またカラオケや書道などといったレクリエーションや食事など、仲間達と楽しく過ごせることができます。ホールには畳のスペースもあり、アットホームな雰囲気での通所という点も安心。利用相談については担当の道島みちしま 支援相談員まで。

介護老人保健施設

ロイヤルヒルズ日吉

お花見は焼肉セットで決まり

桜が美しい季節になりました。今年も美味しい焼肉を食べながら、お花見を楽しみましょう。市内杉並町の『韓KAN』では今年からお花見限定の焼肉セットをはじめました。韓国で一番人気の「サムギョプサルセット」（1人前945円）は、SPF豚三枚肉、サンチ、唐辛子、味噌そで、最近人気のヘルシーメニュー。「生ラムシシスカンセット」（1人前1265円）はこの



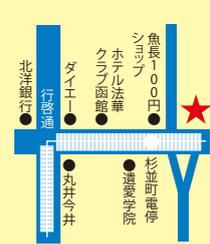
店独自のルートで仕入れ、特製タレに漬けた新鮮な肉と野菜のセット。「焼肉セット」（1人前1365円）は3種類の肉と野菜、タレのセットで、今やこの店定番の曜日振替。

韓国KAN

花見限定の焼肉セットをはじめました。韓国で一番人気の「サムギョプサルセット」（1人前945円）は、SPF豚三枚肉、サンチ、唐辛子、味噌そで、最近人気のヘルシーメニュー。「生ラムシシスカンセット」（1人前1265円）はこの

味見のセットにすれば、美味しいものが簡単に食べられます。ほかに、「おまかせ」（2500円）、「特製キムチ」（2500円）、「韓国料理」（2500円）などのサイドメニューも種類多数。注文は前日の午後2時まで要予約。営業時間はランチが午前11時30分〜午後2時、ブライナーは午後5時30分〜午後11時（L.O.午後10時30分）。毎週月曜日定休。月曜日が祝日の場合は営業し、火曜日振替。

●杉並町22-19
●5600041



心のエステ、いかが！

上磯町七重浜にあるスピリチュアルカウンセリングピリチアルカウンセリング『エンジェルルーム』がこの3月に、湯の川グラウンドホテル内にもオープンしました。



●七重浜 8-6-31
●湯川 3-1-17
湯の川グラウンドホテル別館707号室
●090-6871-7755
http://www.h3.dion.ne.jp/~nezumi/

エンジェルルーム



このコーナーでは、読者の皆様からのお便りや情報をお待ちしております。営利目的の情報は本紙広告をご利用下さい。

TEL (0138) 27-9210
FAX (0138) 23-5699
—担当/青山—

「読者の声」

編集室では読者の皆様からのお便りをお待ちしております。

もつすぐ「ゴールデンウイーク。今年はどうなぞ予定ですか？ たまにはのんびり、おいしいランチを堪能してみたいかかです。」

2月11日号の『熱帯植物園特集』、なつかしかった。中に入ると、ふつとあたたかいた感じがして、「植物園に来た」という感じがして、久しぶりに行ってみたいくなりました。

岡町1丁目の亀田小学校。受講料は材料代と資料代込で1か月3000円。詳細は☎45-6788(丸山)まで。

「読者の声」
福士ハルオさんの記事は毎回載せて！
いつも楽しみにしている福士ハルオさんのコーナーがありませんでしたので、ぜひいつも載せてもらいたいと思っております。彼の人生観というのが、いかにも考えさせられるものがある。読んでいて、心が洗われる感じがする。

「インフォ」
収納講座の受講者を現在募集中
シンブル収納の基礎知識を学ぶ「収納講座」が5月に開講します。講師は収納アドバイザーの丸山信子さん。日時は毎月第1、3金曜日と毎月第2、4金曜日。それぞれ午前10時〜正午。会場は市内富

よく連れて行き、きれいな花やピンク色のフリンジ、温泉につかっているサルなどをを見て喜んでいたり、を思い出しました。3人の子供達は結婚や就職で家を離れ、植物園にはもう20年近くも物置にいらして、記事で色々進化しているのを知りました。写真のムーミンちゃんの可愛らしさが初孫のこゆきと重なり、ぜひ一緒に行ってみたいと思いました。新しい発見がありそうな気がします。青いほすととは興味ある記事がいろいろあります。すみからすみまで読ませて頂いております。

開拓精神ステキです
2月11日号で、熱帯植物園いいなあ...と思つて表紙をめくつたら、あらまだ続きがあるよ。これはいいね。久しぶりに行きたくなった。『青いほすと』の常に前向きの開拓精神ステキです。星座別子育てポイントも目をひいたし、面白雑学もおもしろい。そこを見れば必ずある常識「コーナー」、でもそれだけではない、新しい試み...だからいつも目が離せず、すみからすみまでしっかり見てしまつたのです。全一ジカラーの元気いっぱい、スタツプの活躍ぶりが見える『青いほすと』が大好きです。これからも長くがんばって下さい。

ヨサコイ会員募集中
YOSAKOIソーラ祭「新鮮組」では会員を募集中です。男女問わず、年齢制限なし。感動に汗が滲み、笑顔に力がこぼれる。合言葉に「一緒に汗をみませんか。連絡先は☎47-4308(携帯電話)090-8636-9244まで。

「サポロ飲料株式会社」
では長年本道で親しまれてきた「リボンシトロン」と「リボンナポリン」のフアイターズ応援ボトルを北海道限定で3月22日より限定発売。それを記念して「リボンナポリン」フアイターズ応援ボトル1ヶ（500ミリリットル）×24本を本紙読者5名様にプレゼント。応募はハガキに郵便番号・住所氏名・年齢・電話番号を明記し、〒101-0024、

ALLES体操クラブ
参加者募集中
この4月に発足した「ALLES」体操クラブではメンバーを募集中。対象は小学1〜6年生男子。コースは、基礎的運動能力養成の週1〜3回コースと、大会出場を目指す週4〜6回コース。活動日は平日午後5時〜午後8時30分、日曜日、祝

ね。久しぶりに行きたくなった。『青いほすと』の常に前向きの開拓精神ステキです。星座別子育てポイントも目をひいたし、面白雑学もおもしろい。そこを見れば必ずある常識「コーナー」、でもそれだけではない、新しい試み...だからいつも目が離せず、すみからすみまでしっかり見てしまつたのです。全一ジカラーの元気いっぱい、スタツプの活躍ぶりが見える『青いほすと』が大好きです。これからも長くがんばって下さい。

フラミンゴはいないの？
熱帯植物園の記事を見てビックリ！ピンクのきれいなフラミンゴの写真がない。というところはもうないので、しばらく行ってなかったのでもう一度行ってみたいと思つています。

中華ダイニング ロンファン
「中華ダイニング ロンファン」より10000円分の食事券5名様様にプレゼント。応募はハガキに郵便番号・住所氏名・電話番号を明記し、〒101-0024、

「サポロ飲料株式会社」
では長年本道で親しまれてきた「リボンシトロン」と「リボンナポリン」のフアイターズ応援ボトルを北海道限定で3月22日より限定発売。それを記念して「リボンナポリン」フアイターズ応援ボトル1ヶ（500ミリリットル）×24本を本紙読者5名様にプレゼント。応募はハガキに郵便番号・住所氏名・年齢・電話番号を明記し、〒101-0024、

ALLES体操クラブ
参加者募集中
この4月に発足した「ALLES」体操クラブではメンバーを募集中。対象は小学1〜6年生男子。コースは、基礎的運動能力養成の週1〜3回コースと、大会出場を目指す週4〜6回コース。活動日は平日午後5時〜午後8時30分、日曜日、祝

本紙厳選 商品情報

お手入れも簡単で経済的
化粧のノリがよくまりました



市内松陰町在住の主婦・滝本実保さんがエバメールゲルクリムのことを知ったのは今から3年前ほど前。青森市内在住の従姉妹から勧められ、すっかりお気に入りになり、以来青森市からわざわざ送ってもらい、使い続けていたとのこと。その後、函館市内では本紙でエバメールゲルクリムを販売していることを知り、さっそく注文。現在は180グラム入りをおよそ5か月毎のペースで使っているのだとが、一。

朝晩顔に使っているという滝本さんとつてエバメールゲルクリムは、ほかの化粧品を幾つも使わなくて済むありがたい一品なのだそう。肌のお手入れにかけられる時間も短縮できて経済的にも安上がりで、「子育て中の主婦には特に強い味方です」とご感想。気になる効果については、「朝起きて顔を洗った後の肌のハリがよく、みずみずしく化粧のノリも非常によくなった」と話します。

年齢に関係なく、また、敏感肌でも安心して使えるエバメールゲルクリムは滝本さんのイチオシ。今ではお母さんと妹さん、さらには親しいお友達までもが、滝本さんの勧めでエバメールゲルクリムを愛用しているそうです。「安心して使える物なので、使おうかどうか迷っている人にもぜひオススメしたいですね」との声も頂きました。

エバメールゲルクリーム



180g 宅配料込 3,700円
お申し込み・お問い合わせ
函館どつく(株)ミッド事業部
☎23-5688 (本間)

編集後記

東京在住時代の楽しみは、テレビ番組制作会社のおごりで頂く極上のランチだった。スタジオがあった麻布十番にある高級更科そばや有名うなぎ店のような重、著名人御用達の食へた。ただ、シメに頂くたい焼だけは、辛党なので唯「苦手」だった。(慎)

家に書けなくなったボールペンが5〜6本あった。合う替芯を探してようやく全部書けるボールペンにした。少し前までは使い捨てが気にならないう世の中だったけれど、今はその無駄遣いはできないだけ避け、快適な地球を取り戻す一助になれば。(345)

「願わくは花の下で春死なむ」と詠ったのは西行法師だったろうか？ 満開の桜の華やかさは他に類を見ない。小さな花の心とついつい集まってくる空を埋める様子に心がときめく。函館の桜は5月。遅い春と初夏の訪れを待つ気持ちがいっそうの美しさを演出する。(チエリ)

学生時代の友人達と札幌で会った。驚いたのは、集まった半数近くが韓国ドラマに夢中でDVDやCDを集め、韓国まで行って買った者もあること。久しぶりに会った80代の伯母も小説本を片手に韓国ドラマに見入っていた。この調子だと韓流ブームはもうしばらく続くかも。(無)

3月の後半、研修で東京へ行って来た。今回はJRを使って列車の旅を楽しんだ。ほとんど移り変わる景色がおもしろい。それにしても新幹線のスピードには、さすがに感心する。八戸で乗り換えで、ちょうど居眠りをしたらもう東京...。そんな感じ。(Aちゃん)

ここ最近、何度かコンサートに行った。大ファンと言っただけではない人も、実際に見ると感動！友人Aとは、「いつかは絶対コンサートに行くアーティスト」を決めてあるが、もし函館に大きな会場が出来たら、2人の夢はすぐに実現するのになあ。(B)

【次号予告】
5月17日 (火)「新函館、名所巡り特集」

発行/株式会社青いぼすとHD
〒040-8605 函館市弁天町20番3号
[編集室] ☎27-9210 [営業・折込業務] ☎23-5688
[FAX] 23-5699 [E-mail] aoi-post@aurora.ocn.ne.jp
[URL] http://oceanplace.jp/aopos/

発行者	佐々木 喜美夫
編集長	青山 慎司
副編集長	大場 小夜子
ライター	由井 亜紀 野村 保子 鈴木 麻代 花輪 志保里
DTP	武越 史幸
マーケティング	本間 尚子

青いぼすと『港まちなみ市民プラザ』内の当社提供分プレゼントで寄せられた情報の利用目的と取り扱い

- ①プレゼント当選の選考及び当選者への発送を目的とします。
- ②応募ハガキに記載された青いぼすとに対するご意見・ご感想をよりよい紙面作りの参考にします。必要に応じて記載内容を編集スタッフに情報提供する場合もありますが、その場合は取り扱い担当者1名が記載内容と年齢・性別程度の必要最低限の情報にまとめた資料を個人名は記載せず作成し、使用します。
- ③応募ハガキに記載された青いぼすとに対するご意見・ご感想を『港まちなみ市民プラザ』内の「読者の声」で紹介いたします。その場合、応募者の住所(町名のみ)と姓名イニシャルを掲載します。
- ④応募ハガキ内の個人情報については、当社担当者が社内において責任を持って管理します。

※ご応募される方で、ご意見・ご感想の掲載を希望されない方は、予めその旨を応募ハガキに記載して頂ければ幸いです。また、イニシャルの記載を希望されない場合は、予めペンネームを付け加えて頂くか、「匿名希望」と明記して下さい。なお、頂いたご意見・ご感想は原則としてそのまま掲載しておりますが、文章の趣旨を活かすために若干の添削をする場合があります。