

# POST IN FREE PAPER SINCE 1991 青いぽすと

発行元/株式会社青いぽすと 発行人/加藤 進 編集人/青山 慎司  
〒040-0063 函館市若松町30-21 [電話](0138)84-6818 [FAX](0138)27-5001  
[URL]aopos.jp [Eメール]info@aopos.jp  
ISSUE.605 2017.1.31[tue] 毎月2回(中旬・月末)発行

湯気の香りに誘われて、暖簾をくぐる冬…のひと時…  
冷えた体にあたたかいスープ、あーしあわせっ。

## 港街 ラーメン特集 拉麺物語

ラーメン党の皆様、大変長らくお待たせいたしました。本紙恒例のラーメン特集「港街拉麺物語」をお届けします。寒い日にはやっぱり、あたたかくてごきり美味しいラーメンが食べたいくなりますよね。今号の中から気になる一杯を見つけて、ぜひこの機会に味わってくださいネ！

### あじさいのツートップ「塩ラーメン&ザンギ」



函館を代表する味と云っても過言ではない。通ったスープとこだわりのストレート麺が特徴の「味彩塩拉麺」(750円)は、あつさりとしたバラチャーシュー、鰹塩煮卵とすべてのパランスが絶妙です。多くの人の舌を唸らせ続けている点にも納得！サイドメニューでは、鶏もも肉を大ぶりにカットしサクサクに揚げた「ザンギ」(450円)が人気。ボリュームも満点、1度食べたらクセになる味です。卓上の自家調味料「蝦夷山椒塩」で、お召し上がりください。営業時間は午前11時〜午後8時25分。毎月第4水曜日定休(祝日の場合翌日)。駐車場有。  
●五稜郭町29-22 ☎51,83373



### 超たんたん麺が待望の復活！



系列店で以前提供し、好評だった「社の超たんたん麺」(ぶつこみ飯付き830円)が七重浜にある「社」本店で復活！後にスープに入れ、おじや風に楽しむ「ぶつこみ飯」が付いており、1度で2度美味しく味わえるのもポイント。復活を望むファンが多かった逸品をぜひ！また、同店はサイドメニューの「ぎょうざ」(5個290円)の美味しさも定評。  
●北斗市七重浜7-111 ☎49,09990



### 人気の「合わせ味噌」に新味登場！



「麺次郎田家店」の1番人気メニューの合わせ味噌ラーメンに新味が登場！「合わせ味噌ラーメン新味」(II号真)好きならきつと大満足。従来の「合わせ味噌ラーメン」元味(750円)も好評です。新たに作り上げた渾身のラーメン2品を、ぜひこの機会にご賞味あれ！営業時間は午前11時〜午後9時15分。不定休。駐車場有。  
●田家町5-19 ☎40,16663



### 焼きあご魚醤油ラーメンが登場！



「麺次郎石川店」からこのほど、焼きあごの風味が絶妙のスープとネギそれに中太ちぢれ麺の相性が抜群の「焼きあご魚醤油ラーメン」(II号)が登場！期間限定の逸品で、さらに1月31日〜2月28日の期間中、この記事を持参した1グループ全員、「焼きあご魚醤油ラーメン」を700円で提供します。この機会をお見逃しなく。また、麺次郎の看板メニューの「合わせ味噌ラーメン」(II号下、750円)も相変わらずの人気です。醤油ラーメンも味噌ラーメンも、寒い季節は麺次郎であつたかい一杯を！営業時間は午前11時〜午後9時(L.O/午後8時30分。ただしスープがなくなり次第終了)。不定休。駐車場有。  
●石川町349-17 ☎47,86333



## 愛され続ける、みそラーメン

北浜商店



「ラーメンの王道北浜商店」は今年で創業20年、長く常連客の人気を集める「白みそ」が相性抜群、食欲をそそる1杯。白みそのほか、赤みそ、合わせみそ、辛みそなど、多彩に味わえるほか、チャーシューも食べ応えがある「歯ごたえ」と、こってり脂身がスープになじむ「とろとろ」の2種類から選べます。他に、「えびチャーハン」(550円)もおすすりめ。営業時間は、午前11時〜午後9時(スープがなくなり次第終了)。不定休。



●金堀町2・31  
567770  
●本店  
昭和1・29・6  
459229

## ファン待望、冬限定「ちゃんぽん麺」

張家口



「いつかやるの?」と、毎年多くの問い合わせがある冬限定の「ちゃんぽん麺」(880円)が今年も始まりました。海鮮や肉、たっぷりの野菜と旨みが凝縮された白湯スープを楽しむ。本格的な中国料理店ならではの贅沢な味わいで、塩分控えめなのに濃厚な旨味で大満足。油っこくないので健康を気にする人にも嬉しい1杯です。「ちゃんぽん麺」は3月中頃までの期間限定。ほかにも、具材にこだわり、ラー油から手作りしている本格的な「四川担々麺」(1000円)も人気のメニュー。やみつきになる美味



しです。営業時間は午前11時〜午後3時(LO/午後2時半)、午後5時〜午後9時(LO/午後8時半)。不定休。  
●石川町314・4  
477570

## あんかけで温まる1杯

らーめん六花(りか)



ラーメンから本格中華までメニューが豊富な「らーめん六花」では、寒い日が続くこの時期、体が芯から温まるあんかけのラーメンが好評。白菜、玉ねぎ、筍、人参、肉など具材たっぷりの「五目あんかけらーめん(II写真上、820円)」は、具材1つひとつのおいしさと、塩味ベースの深いスープの旨みを味わえる1杯です。麺はモチモチ感が楽しめる道産小麦100%のストレート麺。39年前の創業当時から変わらぬ人気の「広東メ」(II同下、780円)も味わい深い1品。小上がりがあり、お子さん連れも気軽にいれま



●営業時間は午前11時15分〜午後8時(土・日曜日は午後8時30分迄)。毎週月曜日、祝日定休。駐車場有。  
●田家町13・11  
435718

## 函館の塩に加わるこの店の個性

函館麺屋 四代目



昭和21年の創業から函館市民に愛されている「ゆうみん」の4代目が、昨年3月に開業した同店。パリエーション豊かなラーメンと、リーズナブルなサイドメニューで幅広い人気を集めています。「四代目」で安定した人気を誇るのが「四代目炙り塩」(780円)。函館の塩ラーメンらしさを感じる。あつさりした中に深みのある旨味を染しめる澄んだスープ。その中心にのるのが炙りチャーシュー。ここから徐々に溶け出す香ばしさとコクが、この1杯ならではの美味しさを醸します。定番からこだわって味を変えるメ



ニューまで多彩にそろう人気店へぜひ! 営業時間は午前11時〜午後3時、午後5時〜午後11時。毎週木曜日定休。  
●松風町6・10  
266363

## 辛味噌ネギらーめんがオススメ

まつ笠



七飯町にある「まつ笠」は、鶏ガラベースの「清湯」と豚骨ベースの「白濁」の2種類をそれぞれに派からも支持されるお店。山盛りのネギのトッピングが特徴的な「辛味噌ネギらーめん・こってり」(II写真上、980円)は、体の芯から温まるオススメの1杯。辛さはチョイスで、中辛(プラス20円)、激辛(プラス50円)に変更も可。あつさりスープがベースの「えびあんかけらーめん」(II同下、870円)は、エビのプリッととした食感や奥行きのあるスープの美味しさを味わ



える冬季限定メニューです。営業時間は午前11時〜午後10時(LO/午後9時30分)。無休。駐車場有。  
●七飯町大川1・2・10  
650550

## すっきりとコクの和風らーめん

らーめん ひらき家



昨年の開店以来、深夜の行列店の味を益から楽しめることと話題を集める「ひらき家」(650円)です。見た目の通りのあつさり系かと思いきや、旨味のあるひらき家ならではのスープがベースになっているので、動物系の豊かなコクと、魚介系のすっきりした風味がバランスよく同居するのが特徴。このスープとよく絡む細ちぢれ麺も味のポイントになっているほか、たっぷり入るワカメもスープの風味を際立たせてくれます。すっきりしていな



●営業時間は午前11時〜午後9時。毎週月曜日定休。  
●港町1・13・11パチンコガイア隣  
425001



(SS)記者の麺道

冬に嬉しい熱々パスタ



がごめ家

五稜郭タワー近く、函館リッチホテル1階の『がごめ家』は、朝食ビュッフェとランチというスタイルのお店です。ここのお

すずめはランチメニューの「小エビと岩のりのクリームパスタ」(サラダ&ドリンクビュッフェ、デザート付、1000円)。クリームソースに岩のりの佃煮が混ぜ込まれているので、深いコクと岩のりの風味を同時に楽しめる訳ですが、がごめ家の長所の1つが「熱いものは熱く、冷たいものは冷たく」です。普通じゃない?と思っちゃいますが、基本とも言えるこの部分がしっかりとあるので、出来たての料理の美味しさを余すところなく楽しめるのです。営業時間は午前7時~午前9時30分、午前11時30分~午後2時30分。無休(土・日・曜日はランチ休)

●五稜郭町35-3  
☎070-5284-8913



確定申告の無料相談会が2月12日に



地域経済に欠かせない小企業や家族経営者の健全な経営をサポートする「民主商工会」をご存知ですか? 全国各地に組織されるこの団体は会員制で、融資・労働保険、福利厚生、自主計算・申告をはじめ、経営全般に携わることまで、様々な相談に対応しています。設立から57年目を迎えた「函館民主商工会」にも多数の会員が在籍し、様々な相談等に応じています。相談の中で多いのが確定申告の相談だそうで、函館民主商工会では毎年確定申告の時期に無料相談会を実施しています。参加は会員でなくてもよく、経営者だけでなく、医療費控除などでも申告する予定の個人でも参加できます。申告書の書き方から消費税の申告、決算の方法など、経験豊富な税理士や役員が分かりやすく教えてくれます。函館民主商工会会長・石川さん(II写真)は、「何が必要で、何をすればいいか」という疑問を解決して、ご自身で決算や申告ができるようになるとういざという時に安心です」とPR。この無料相談会を機に新たに会員になる企業もあるのだそう。無料相談会は2月12日(日)午後1時~午後5時。会場は亀田福祉センター(美原1、2012)2階。また、全事業者に義務化となった帳簿等への義務化・保存についての相談も「パソコン記録から領収書の管理まで自分でできるようにする」と、好評です。この機会にぜひ1度、相談してみたいかがでしょうか。営業時間は毎週月~金曜日午前9時~午後6時、毎月第1・3土曜日は午前9時~正午。毎週日曜日、毎月第2・4土曜日、祝日定休。駐車場有。

函館民主商工会

☎523185

新生活応援キャンペーン! ビッグ函館店 ビッグ函館中央店

富岡町にある「ビッグ函館店」&田家町にある「ビッグ函館中央店」では、昨年11月より「新生活応援キャンペーン!」を実施中です。期間は3月31日までで、期間中の成約者には「その場で当たるルーレット」で各種賞品が当たるチャンス。賞品は金賞のJTB旅行券10万円分をはじめ、銀賞、銅賞、参加賞とハズレなし。この春から新生活が始まるご家族から学生さんまで、函館市内、北斗市、七飯町、函館市内近郊への引越しもビッグ引越しもビッグ

す。営業時間は午前9時~午後6時(時間外対応可)。駐車場有。

●ビッグ函館店  
富岡町2-6-17  
☎836083

●ビッグ函館中央店  
田家町20-20  
場所左記の地図をご参照ください  
☎858883

(BP)記者のパン道

素朴な見た目と洗練された味



ばんせぼー

丸井今井函館店裏にある「ばんせぼー」は、昭和50年のオープン以来、変わらぬ味を守り続けるパン屋さん。店内には約30種類のパンのほか、ケーキやお菓子などが並んでいます。今回紹介する「ピーナツバターパン」(170円、ミニ110円)は、オープン当初から人気のパン。仕込みの後に発酵時間を調整して出来上がった生地は、もちもちとしたパン自体の美味しさが格上です。このパンに、2種類のピーナツクリームとピーナツの食感がいいアクセントになっており、洗練された味に仕上がっています。焼き上がりは午前10時頃。予約可。600円以上購入でサービスパン1個。営業時間は午前9時~午後5時。毎週日曜日定休。

●本町31-6  
☎51-7077



2017年第1弾仕入れ分入荷しました!



ブルーコンピューター

地域密着、パソコン職人がソラパソコンショップ「ブルーコンピューター」が、今年最初の仕入れ分入荷してあり、目玉商品やお得な商品などがそろっています。同店の中古パソコンも、代表の田中勝也さんが直接東京に出向き買い付けており、さらに、全商品部品の選定、メンテナンスを厳しく行った上で良品を販売しているので安心です。また、昨年引き続き多いが、Windows 10にアップグレードしてからの不具合。元のOSに戻す修理なども行っています。

●大川町6-2  
☎870516

着付けの楽しさを気軽に



京都きもの専門学院 和装専門教室セキグチ

日本の伝統文化の「着付け」の勉強をはじめませんか? 海外での着物ショー参加に加え、立ち上げから35周年となった昨年は、函館市(かりぎぬ)を再現するイベントを行うなど、「セキグチ」は最新の流行と伝統を駆使して、常に新たな世界を模索し実現する着付け教室です。教室は、常に2人の講師で指導するので、初心者でも疑問をすぐに解決でき、どんなレベルでも楽しみながら学べる体制になっています。また、今年度はすでに市内4

校で和装教室を行ったほか、成人式での着付けを担当するなど、学んだ技術を活用できるのも同教室が人気になっている理由。教室は「ホテル函館ロイヤル」で週2回開催しています。水曜日は午後6時30分から、土曜日は午前10時から受講料は初級コースで3500円。また、北斗市久根の住民センター「くみん」でも金曜日の午前10時から着付け教室を行っています。イベントや講習の内容は、お気軽に問い合わせを。

●若松町27-12  
「TEL.FAX」  
268722  
【携帯電話】  
090・8275・8087





春が訪れ、転勤のピークが少し過ぎて空き部屋の情報が豊富なのは、自分にとっての部屋を見つけたら、函館市内はもちろん、北斗市、七飯町など豊富な物件がある「アパマンショップ」でお部屋探しをしませんか？

全国に広がるネットワークと地域に密着したフットワークがあるので、近年問い合わせの多いファミリー向け、独身者向けの物件や低所得者向けの物件などの情報も満載です。

また、引越した後の管理物件のトラブルに対応してくれるなどアフターサービスも充実しているのでもっと安心生活サービスという安心の引越サービスやインターネットの接続など

●美原3・2・13  
●46・9300  
●アパマンショップ函館店  
●アパマンショップ函館柏木店  
●柏木町2624  
●3220000

「1日分の野菜を食べるスープカレー」をコンセプトとしている「スープカレー侍 函館店」は農家から直接仕入れた野菜を主に使用。新鮮な野菜の味は濃くて色鮮やか。野菜本来のおいしさ素材の旨みを凝縮した味わい深いスープを味わうことができます。トッピングは野菜や豆類、肉・魚介類があり、何を追加しようかとボードを眺めるだけでワクワクするほど豊富。店内には、ゆったりとした座敷があるので子供連れでも安心して食事をする事ができると好評です。「1日分の野菜20品目」(写真、1200円)は、1皿で350g以上の野菜が食べられるうえ、他のスープカレーに比べてお得に肉系のトッピングが追加できるというオススメの1杯。写真は「1日分の野菜20品目」に+200円で肉系トッピングを追加し、チキンをセレクトしたもの。器からはみ出るほどの色とりどりの野菜をご賞味あれ。定番メニューともいえる「チキン野菜」(1150円)は、10種類以上の野菜と大きなチキンが味わえます。チキンは「パリパリ」か「柔らか」かのどちらかを選ぶのもポイント。「待まつり」(1280円)は、ボードから好きなトッピング3品をセレクトできるちょっと欲張りなメニュー。ガッツリと食べたいときにピッタリなので男性を中心に人気があるそう。ピリッとした刺激の後に欲しくなる甘いデザートドリンクに「チョコバナナミルク」が登場し、こちらは期間限定となっているのでお見逃しなく。

「心」の代書屋  
松田聡がズバリ！

本気で書いてマジで読むこと  
各種相談  
60分3,240円～  
電話でご予約下さい

行政書士 松田聡 事務所  
函館市神山245-21 ☎33-4675

「心」の代書屋  
松田聡がズバリ！

仕事を通じて経験してきた「心」の代書屋。この代書屋は、作成したものが「心」がけ手帳です。昨年暮れ、大晦日を間近に控えたある日、この「心」がけ手帳を手にされた方が急病を患い病院へ入院されたので、その時に、この「心」がけ手帳が効果を発揮し、周囲の方々は大変助かったというお話を頂戴したのであります。

今や、終活が至る所で盛んに行われておりますが、「心」がけ手帳は、高齢者を対象にした内容ではありません。小学生には脚章があり、本人属性が最低限分かる内容です。最近では、個人情報保護との観点から、脚章を付けない通学している小学校があること伺っています。個人情報は疑問を感じています。これは、世知辛い時代の証なのではないでしょうか。

自分の命を誰が守ってくれるのでしょうか。自分自身で守るのでしょうか。突然、何が起きるか分かりませんが、その突然に備えて出来得ることとしては、何かとやっておく努力は不可欠だと思います。小学生の頃「自分の命は自分で守るんだぞ」と、ある先生に言われたことが今も脳裏に焼きついてます。今年も、健康に留意し元気な生活を送りたいものです。「心」がけ手帳は、増補する予定です。遠慮なく当事務所までご連絡してください。今年のテーマは「命」です。

「心」の代書屋  
松田聡がズバリ！

仕事を通じて経験してきた「心」の代書屋。この代書屋は、作成したものが「心」がけ手帳です。昨年暮れ、大晦日を間近に控えたある日、この「心」がけ手帳を手にされた方が急病を患い病院へ入院されたので、その時に、この「心」がけ手帳が効果を発揮し、周囲の方々は大変助かったというお話を頂戴したのであります。

今や、終活が至る所で盛んに行われておりますが、「心」がけ手帳は、高齢者を対象にした内容ではありません。小学生には脚章があり、本人属性が最低限分かる内容です。最近では、個人情報保護との観点から、脚章を付けない通学している小学校があること伺っています。個人情報は疑問を感じています。これは、世知辛い時代の証なのではないでしょうか。

自分の命を誰が守ってくれるのでしょうか。自分自身で守るのでしょうか。突然、何が起きるか分かりませんが、その突然に備えて出来得ることとしては、何かとやっておく努力は不可欠だと思います。小学生の頃「自分の命は自分で守るんだぞ」と、ある先生に言われたことが今も脳裏に焼きついてます。今年も、健康に留意し元気な生活を送りたいものです。「心」がけ手帳は、増補する予定です。遠慮なく当事務所までご連絡してください。今年のテーマは「命」です。

(まい)記者の WAKUWAKUセクション

人気のプランがさらに利用しやすく！

湯の川観光ホテル祥苑

北海道三大名湯といわれる「湯の川温泉」を、4つの温泉大浴場と2つの露天風呂とで堪能できる「湯の川観光ホテル祥苑」。

90分飲み放題付きのバイキングが好評の「日帰りお休憩プラン」(4104円)は、毎週火・木曜日には、予約時に「青いぼすとを見た」というと+1000円で宿泊することができます。

この「青いぼすと特典」が、好評につき2月28日までは、毎週火・木曜日のほかに水曜日にも対象曜日となり、さらに利用しやすくなりました。

今まで仕事の都合で利用できなかった人もぜひ、この機会に気軽に旅行気分を味わってみてはいかがでしょうか。

●湯川112-420  
☎36-1000

「繋がりを大切に」

地域連携課 医療相談員 浅野 竜司

「繋がりを大切に」大切なのは患者様と病院、関係機関各所だけではなく、一般の方々も、「家族」「地域」「職場」などにおいても大切なことです。現代社会において少子高齢化や人口の減少・都市集中、家族形態の変化など「繋がりが」希薄になる原因が多数存在しています。1人暮らしの高齢者が増加している等の状況、私ももちろんのこと皆様も、もう1度周りを見て、「繋がりを」大切にしてみませんか？

「繋がりを」大切にしたい。大切なことは、患者様と病院、関係機関各所だけではなく、一般の方々も、「家族」「地域」「職場」などにおいても大切なことです。現代社会において少子高齢化や人口の減少・都市集中、家族形態の変化など「繋がりが」希薄になる原因が多数存在しています。1人暮らしの高齢者が増加している等の状況、私ももちろんのこと皆様も、もう1度周りを見て、「繋がりを」大切にしてみませんか？

スープカレー侍 函館店

11:30~15:30 (LO / 15:00)  
17:30~22:30 (LO / 22:00)  
不定休 P有  
日吉町3-2-1 52-9481

いい店食べ歩き

花岡眼科 函館店  
GS 至海川  
産業道路 自遊空間 函館花岡店

「1日分の野菜を食べるスープカレー」をコンセプトとしている「スープカレー侍 函館店」は農家から直接仕入れた野菜を主に使用。新鮮な野菜の味は濃くて色鮮やか。野菜本来のおいしさ素材の旨みを凝縮した味わい深いスープを味わうことができます。トッピングは野菜や豆類、肉・魚介類があり、何を追加しようかとボードを眺めるだけでワクワクするほど豊富。店内には、ゆったりとした座敷があるので子供連れでも安心して食事をする事ができると好評です。「1日分の野菜20品目」(写真、1200円)は、1皿で350g以上の野菜が食べられるうえ、他のスープカレーに比べてお得に肉系のトッピングが追加できるというオススメの1杯。写真は「1日分の野菜20品目」に+200円で肉系トッピングを追加し、チキンをセレクトしたもの。器からはみ出るほどの色とりどりの野菜をご賞味あれ。定番メニューともいえる「チキン野菜」(1150円)は、10種類以上の野菜と大きなチキンが味わえます。チキンは「パリパリ」か「柔らか」かのどちらかを選ぶのもポイント。「待まつり」(1280円)は、ボードから好きなトッピング3品をセレクトできるちょっと欲張りなメニュー。ガッツリと食べたいときにピッタリなので男性を中心に人気があるそう。ピリッとした刺激の後に欲しくなる甘いデザートドリンクに「チョコバナナミルク」が登場し、こちらは期間限定となっているのでお見逃しなく。

276

Healness & Wealness

医療法人社団健和会 函館おおむら整形外科病院

●石川町125-1 ☎47-3300 http://www.ohmura.or.jp/

「繋がりを」大切に

地域連携課 医療相談員 浅野 竜司

「繋がりを」大切にしたい。大切なことは、患者様と病院、関係機関各所だけではなく、一般の方々も、「家族」「地域」「職場」などにおいても大切なことです。現代社会において少子高齢化や人口の減少・都市集中、家族形態の変化など「繋がりが」希薄になる原因が多数存在しています。1人暮らしの高齢者が増加している等の状況、私ももちろんのこと皆様も、もう1度周りを見て、「繋がりを」大切にしてみませんか？

