

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 函館どつく株式会社内
発行人/佐々木 喜美夫 編集人/青山 慎司

【総務・営業・折込業務】☎(0138) 23-5688
【編集室】☎(0138) 27-9210 【FAX】(0138) 23-5699
【URL】http://oceanplace.jp/aopos/
【Eメール】aoi-post@aurora.ocn.ne.jp

移転後も変わらぬ、超人気の白湯(パイタン)スープ

福 悟李羅

市内本町で20年間、地元ファンに愛され続けた『悟李羅(ごりら)』が昨年11月に西桔梗町に移転。昔からの根強いファンはもとより、家族連れなどに人気を集めている。この店が草分け的存在ともいえる白湯(パイタン)スープと歯切れのよい熊本直送の麺が織り成すラーメンの味はいまも変わらず、人気の「みそ」(700円)をはじめ、「塩」(650円)、「しょう油」(650円)など。本町時代



みそラーメン 700円

風靡した「五目あかけ焼そば」と「チャーハン」も健在で、それぞれ「海鮮」が加わり、値段はそれぞれ850円と800円。また、ランチタイムに「本日のおすすめ定食」(850円)と「本日のおすすめ丼」(650円)が登場し、ますます見逃せない。営業時間はランチが午前11時～午後4時、夜は午後5時～午後9時。毎週火曜日定休。

●西桔梗町515-1 ☎49-6578



湯気の香りに
誘われて
知らずのうち
暖簾をくぐる

港街拉麺物語 vol.2

食べた後、至福の笑顔になれる広東麺

六花(りか)

創業以来およそ30年間、昔ながらの函館らしい「さっぱり塩ラーメン」で人気を集めている市内田家町の『六花』。この店で根強いファンの多い逸品が「広東麺」(683円)。豚肉、魚介類、野菜と全12種類の豪華な具材にとろみをつけて旨味を逃がさず、それでいてスープはこの店自慢のさっぱり塩味。とろとろ具材とあっさりスープのハーモニーが最高で、これぞ広東麺の真骨頂ともいえる1品は特に女



広東麺 683円

性ファンが多く、「食べた後、至福の笑顔になれる1杯です」とは店主。店で使っている麺は道産小麦100%。地産地消にも尽力する、函館になくはないラーメン店のひとつといえよう。営業時間は午前11時30分～午後8時30分。毎週月曜日定休(月曜日が祝日の場合は営業)。駐車場有。

●田家町13-11 ☎43-5718



新メニュー、揚げ玉醤油ラーメンに注目!!

麺次郎石川店

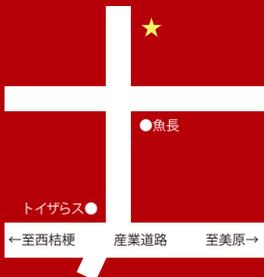
『麺次郎石川店』より、新感覚の醤油ラーメンが登場! 昨年12月にメニューに加わった「揚げ玉醤油ラーメン」(630円)は、従来の醤油ラーメンの鶏ガラ&豚ガラスープに新たな隠し味(企業秘密)を加えてより深いコクを追求。圧巻は、普通ならそばやうどんに使われる揚げ玉がトッピングされている点。この揚げ玉がコクのあるスープと絶妙にマッチしているから驚き。さらに定番のチャーシューに変えて、



揚げ玉醤油ラーメン 630円

ローストした鶏肉を使っている点も大いに注ぎたいところで、醤油味との相性は抜群。店主は「コショウでも一味でも、どちらでも合うラーメンです」とPR。独創的なこのラーメン、ぜひ一度ご賞味あれ。営業時間は午前11時～午後9時(LO/午後8時50分、但しスープがなくなり次第終了)。毎週水曜日定休。駐車場有。

●石川町349-17 ☎47-8633



とんこつスープとイカのコラボ、まかないラーメンが大人気!!

麺次郎田家店

いま、ラーメン好きの間で人気の「まかないラーメン」(730円)、もう食べましたか? えっ、まだ食べていない? それならいますぐ、『麺次郎田家店』へ急いで! この話題のラーメン、もともとスタッフが昼食で食べる「まかない」だったもの。いつも同じラーメンばかり食べていたスタッフの姿を見て、「たまには違った味を…」と感じた店長が、店のメニューの「イカギョーザ」で余ったイカの切れ端でスー



まかないラーメン 730円

の出汁をとったラーメンを作ってみたら、これが絶妙な味に…。そこでさらに試行錯誤を加え、昨年9月から店の正式メニューとして出したところ、大ブレイク!! というワケ。3月末までの限定メニュー。自慢のとんこつスープとイカの風味のコラボを、ぜひ一度ご賞味あれ!! 営業時間は午前11時～午後10時(LO/午後9時30分)。不定休。

●田家町5-19 ☎40-1663



いままでにない「つゆ焼そば」登場!!



つゆ焼そば 800円

中国料理 廣河
豊富なメニューと味の良さ、そして驚きのボリュームで人気の市内富岡1丁目にある『中国料理 廣河』では、いままでない焼そば「つゆ焼そば」(800円)が登場。通常の焼そばの甘めで香ばしいソースがスープになっているというもの。青森県黒石のご当地グルメとして有名な1品で、焼そばといえばこれが定番。カップ麺でも発売されているほどの人気です。スープは香辛料などの種類豊富な素材のエキスが溶け合ってコクの深い味わいがあり、たけのこ、木耳、キャベツ、もやしなど野菜もたっぷり、ストレートの太麺がスープによく合っています。今年の冬は、つゆ焼そばを見逃せません! 営業時間は午前11時30分～午後3時(LO/午後2時30分)、午後5時～午後10時(LO/午後9時30分)。毎月第2・4月曜日定休。

●富岡1-42-6
☎42-9750



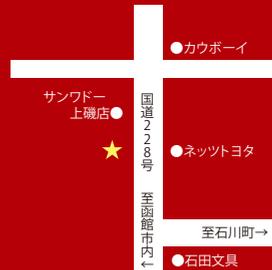
手間をかけた濃厚なスープが絶品



みそラーメン 720円

らーめん初代社(やしろ)
コクと旨みが凝縮されたスープが絶品なのが、北斗市七重浜7丁目の『らーめん初代社』。函館の黒豚の骨を中心にじっくり煮込んだスープはコクがたっぷり。これに特製みそを入れて作る「みそラーメン」や、チャッチャ系「正油ラーメン」は、たまらない美味しさです。麺は中太ちぢれ麺でスープと絡み合って相性抜群! ほかに、手作りの「ギョーザ」(5個250円)も人気。知内のニラや、キャベツや無農薬のとうもろこしなど近郊が道内産を使用し安心の味。また平日(毎週月～金曜日)の午後3時まで。ラーメンにプラス50円でライスが付く「ランチA」と、プラス180円でぎょうざ3コとライスが付く「ランチB」の2つのメニューが加わり好評です。営業時間は午前11時30分～深夜0時。毎月第2木曜日定休。

●北斗市七重浜7-11-1
☎49-0990



新メニュー、スタミナみそホルモンラーメン



スタミナみそホルモンラーメン 800円

日の出らーめん
市内亀田本町の『日の出らーめん』は市内本町で30年以上営業し、現在地に移転したおなじみの店。30年間変わらない味が人気の秘密。新しくできたメニューは「スタミナみそホルモンラーメン」(800円)。この店特製の、味付けをしたホルモンをメインに、にんにく、ニラ、もやし、ねぎがたっぷり入った栄養も豊富な体も心も温まる1品。やわらかな食べやすいホルモンとちよっぴり辛めのスープのほど良いバランスが、こたえられない味。このほかボリューム満点の定食も見逃せません。「チャーハンセット」「カレーセット」「豚丼セット」(各700円)は、ラーメンとのセットになります。1度で2度美味しいメニューが食べられてこの値段がうれしい。営業時間は午前11時～午後9時30分。毎週火曜日定休。

●亀田本町65-24
☎62-6006



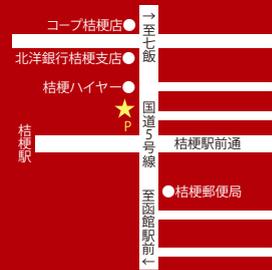
新メニュー、「あんかけらあめん」に注目



あんかけらあめん 850円

らあめん成田屋
市内桔梗3丁目の『らあめん成田屋』は「めんぞう」を改め、リニューアルオープン。スープはあっさり味の清湯とこってり味の白湯の2種類で、人気は「特製ごま味噌味付玉子らあめん」。ごまと店特製の味噌が絶妙の旨味を出し、さらに味付玉子が美味しさを倍増。また新メニューに「あんかけらあめん」が登場。たっぷり入った魚介と野菜に特製スープを加え、旨味がまった熱々のあんかけが食べごたえある1品。ラーメンはほかに「白味噌らあめん」「赤味噌らあめん」「赤丸(辛味噌)らあめん」などがあり、サイドメニューでは「手包み餃子」や、「半チャーハン」などおすすめメニューがそろっています。営業時間は平日午前11時～午後3時、午後5時～午後10時、土日曜日、祝日は午前11時～午後10時。毎週木曜日定休。

●桔梗3-41-11
☎46-1414



あっさり、こってり、2種類のスープ



味噌らーめん 735円

まつ笠
7周年を迎えた『まつ笠』の自慢は、あっさりした鶏ガラベースの清湯スープと、こってりした豚骨ベースの白湯スープの2種類。おすすめは「味噌らーめん」(735円)で、シンプルながら奥行きのあるまるやかさは癖になりそう。小さなお子さんから大人まで家族そろって楽しめる味と評判。昨年11月にはHTBのテレビ番組「イチオン」の七飯町編で、地域で愛されている店として紹介されました。手間を惜しまない味を作り上げる職人の、注文してからラーメンが出てくる時間も出来るだけ早く、美味しく食べてもらいたいという職人の気持ちが伝わってきます。ほかに「あんかけ焼そば」(735円)も評判の美味しさ。営業時間は午前11時30分～午後10時(LO/午後9時45分)。毎週火曜日定休(火曜日が祝日の場合は営業)。

●七飯町大川1-49-1
☎65-0550



旨味にこだわったピリ辛ラーメン



四川ピリ辛坦々麺 750円

麵屋翔
ラーメンをはじめ、定食セットやメニュー、デザートなどまで、色々楽しめるのが、市内亀田本町の『麵屋翔』。おすすめは「四川ピリ辛坦々麺」(750円)は、自家製ラー油の辛味と自家製ゴマダレの風味が絶妙に絡み合った逸品。さらに、手作りのネギ油の香りやまるやかな肉味噌も味に深みを加えている。オリジナルの酢をかけると、また違う味が楽しめるのも魅力。

やわらかく甘味の広がるチャーシューもこの店の人気の1品。辛さ調節や辛味なしも可能なので、辛いもの好きも苦手な人もぜひ1度ご賞味あれ!
いまなら「青ぼ見た」で、「四川ピリ辛坦々麺」を100円引(2月末日まで)。
営業時間は午前11時30分～午後3時、午後5時～午後9時。不定休。駐車場有。

●亀田本町47-3
☎45-5778



Local 函館をこよなく愛する人達が、この街への思いをこめて語る対談コーナー。

『うにむらかみ』代表 村上りえ子さん



『うにむらかみ』のミヨウバンを使わない無添加の極上ウニが、いまや全国的に人気を集めています。その誕生秘話を、村上りえ子さんに聞いてみたい。

「生ウニを東京築地市場などに出荷していた昭和30年創業の村上商店へ嫁いだのですが、ある日、食卓に出てきたウニの味に感激したんです。何故こんなに美味しいかと聞いたら、これは家庭用だからミヨウバンを使わないのだと説明されました。その時この味を地元函館の人達にも味わってほしいと思ったことがきっかけです。」

「うにむらかみ」の立ち上げに際しては、市内美原4丁目「ハムエージェンツ」の代表は「複数の主契約と特約から構成される生命保険は多くの組み合わせが可能となります。皆様の要望に応じてさまざまな商品を組み合わせ、各ご家庭に本当に相応しいプランを作成するお手伝いが我々の仕事です」とPR。まずはお気軽に電話で問い合わせしてみたいかが、2月の相談会の日程は左記の通りです。

「信念です。自分が食べて本当に美味しいと思うものしかお客様に提供しないという、当たり前の信念です。当たり前と思えますが、経営者のお立場になると、色々難しいこともあるのでは？」

「ええ、理想はお客様にわざわざ飛行機で

「うにむらかみ」の立ち上げに際しては、市内美原4丁目「ハムエージェンツ」の代表は「複数の主契約と特約から構成される生命保険は多くの組み合わせが可能となります。皆様の要望に応じてさまざまな商品を組み合わせ、各ご家庭に本当に相応しいプランを作成するお手伝いが我々の仕事です」とPR。まずはお気軽に電話で問い合わせしてみたいかが、2月の相談会の日程は左記の通りです。



聞き手/青山慎司

「うにむらかみ」の立ち上げに際しては、市内美原4丁目「ハムエージェンツ」の代表は「複数の主契約と特約から構成される生命保険は多くの組み合わせが可能となります。皆様の要望に応じてさまざまな商品を組み合わせ、各ご家庭に本当に相応しいプランを作成するお手伝いが我々の仕事です」とPR。まずはお気軽に電話で問い合わせしてみたいかが、2月の相談会の日程は左記の通りです。

「うにむらかみ」の立ち上げに際しては、市内美原4丁目「ハムエージェンツ」の代表は「複数の主契約と特約から構成される生命保険は多くの組み合わせが可能となります。皆様の要望に応じてさまざまな商品を組み合わせ、各ご家庭に本当に相応しいプランを作成するお手伝いが我々の仕事です」とPR。まずはお気軽に電話で問い合わせしてみたいかが、2月の相談会の日程は左記の通りです。

「うにむらかみ」の立ち上げに際しては、市内美原4丁目「ハムエージェンツ」の代表は「複数の主契約と特約から構成される生命保険は多くの組み合わせが可能となります。皆様の要望に応じてさまざまな商品を組み合わせ、各ご家庭に本当に相応しいプランを作成するお手伝いが我々の仕事です」とPR。まずはお気軽に電話で問い合わせしてみたいかが、2月の相談会の日程は左記の通りです。

「うにむらかみ」の立ち上げに際しては、市内美原4丁目「ハムエージェンツ」の代表は「複数の主契約と特約から構成される生命保険は多くの組み合わせが可能となります。皆様の要望に応じてさまざまな商品を組み合わせ、各ご家庭に本当に相応しいプランを作成するお手伝いが我々の仕事です」とPR。まずはお気軽に電話で問い合わせしてみたいかが、2月の相談会の日程は左記の通りです。

「うにむらかみ」の立ち上げに際しては、市内美原4丁目「ハムエージェンツ」の代表は「複数の主契約と特約から構成される生命保険は多くの組み合わせが可能となります。皆様の要望に応じてさまざまな商品を組み合わせ、各ご家庭に本当に相応しいプランを作成するお手伝いが我々の仕事です」とPR。まずはお気軽に電話で問い合わせしてみたいかが、2月の相談会の日程は左記の通りです。

「うにむらかみ」の立ち上げに際しては、市内美原4丁目「ハムエージェンツ」の代表は「複数の主契約と特約から構成される生命保険は多くの組み合わせが可能となります。皆様の要望に応じてさまざまな商品を組み合わせ、各ご家庭に本当に相応しいプランを作成するお手伝いが我々の仕事です」とPR。まずはお気軽に電話で問い合わせしてみたいかが、2月の相談会の日程は左記の通りです。

「うにむらかみ」の立ち上げに際しては、市内美原4丁目「ハムエージェンツ」の代表は「複数の主契約と特約から構成される生命保険は多くの組み合わせが可能となります。皆様の要望に応じてさまざまな商品を組み合わせ、各ご家庭に本当に相応しいプランを作成するお手伝いが我々の仕事です」とPR。まずはお気軽に電話で問い合わせしてみたいかが、2月の相談会の日程は左記の通りです。

「うにむらかみ」の立ち上げに際しては、市内美原4丁目「ハムエージェンツ」の代表は「複数の主契約と特約から構成される生命保険は多くの組み合わせが可能となります。皆様の要望に応じてさまざまな商品を組み合わせ、各ご家庭に本当に相応しいプランを作成するお手伝いが我々の仕事です」とPR。まずはお気軽に電話で問い合わせしてみたいかが、2月の相談会の日程は左記の通りです。

「うにむらかみ」の立ち上げに際しては、市内美原4丁目「ハムエージェンツ」の代表は「複数の主契約と特約から構成される生命保険は多くの組み合わせが可能となります。皆様の要望に応じてさまざまな商品を組み合わせ、各ご家庭に本当に相応しいプランを作成するお手伝いが我々の仕事です」とPR。まずはお気軽に電話で問い合わせしてみたいかが、2月の相談会の日程は左記の通りです。

2月 無料相談会=

日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	



ライフイベントに応じた生命保険選びなら、「生命保険相談サロン」ハムエージェンツ

結婚、出産、お子さんの入学、新築…。人生にはハッピーな出来事がたくさんあります。そうした人生の節目をライフイベントと呼びますが、いつとそれぞのライフイベントに応じた生命保険選びが必要になるものです。

【取扱保険会社】

- 東京海上日動
- ニッセイ同和損害保険
- 東京海上日動あんしん生命
- ソニー生命
- NISSAY
- Aflac アフラック
- ING

無料相談会開催時間
 ①10:00～正午 ②13:00～15:00
 ③17:00～19:00 (各完全予約制)
<http://www.hoken117.com>
 募集代理店: 株式会社浜野代理店
 【主な引受保険会社】
 損害保険会社: ニッセイ同和損害、損保ジャパン、東京海上日動火災
 生命保険会社: 東京海上日動あんしん生命、ソニー生命、日本生命、アフラック、ING生命
 募集07-KF08-S0615
 SL07-303-096
 AF218-2007-0031 12月14日

「うにむらかみ」の立ち上げに際しては、市内美原4丁目「ハムエージェンツ」の代表は「複数の主契約と特約から構成される生命保険は多くの組み合わせが可能となります。皆様の要望に応じてさまざまな商品を組み合わせ、各ご家庭に本当に相応しいプランを作成するお手伝いが我々の仕事です」とPR。まずはお気軽に電話で問い合わせしてみたいかが、2月の相談会の日程は左記の通りです。

隔月連載企画 ナプアハワイのハートフルコーディネート

工藤 ゆかりが
お届ける
結婚のエッセンス
幸せになりたい
お2人のために…



ウェディングプランナー 工藤 ゆかり

プロファイル
 1985年 函館市内フライダル企画会に入社。
 1987年 フライダルコンサルタント資格取得。
 1992年 アンジェロ・タルラッティ、マリ・クレールといった海外ブランドレンタルドレスのレンタルをプロデュース。
 1996年 ハワイ挙式を初プロデュース。
 2006年 「ナプアハワイ」設立。ホテルに現地法人「ハワイアンナプアウェディング」設立。

今回から3回に渡り、幸せになりたいお2人のための素敵な結婚式のスタイルについて提案します。

結婚式のスタイルは現在、ホテルのパッケージプランの充実などもあって随分便利で多彩になっています。私は主に90年代頃、さまざまなテーマの結婚式を企画してきましたが、大切にしてきたのは結婚する2人と御家の「心」です。2人の共通の趣味やお仕事の内容などに合わせたテーマウェディングは、いまやとてもポピュラーなものになりましたが、ただビジュアルだけを重視しても本当に心に残る結婚式にならないと思います。いつまでもなく結婚式や披露宴とは、これから人生を共に生きる2人の神様への誓いの場であり、そして2人を育ててくれたご両親への感謝、さらに祝福に駆けつけてくれた人達を招くシーンでもあります。そういうものを作り上げてゆくことは、おそらく人生を共に生きる2人にとっての最初の共同作業となるでしょう。もちろん、予算や形式を綿密に打ち合わせてゆくことは大切ですが、まずは自分達の心を重視すべきだと私は思っています。ですから私の場合、プランニング

に取り組み時はまず最初に、2人の気持ちをじっくり聞かせていただいています。また、2人でどんだん話が進んでゆく中、それぞれの親御さんの意見を取り入れることも常に確認するようにしています。古い考え方も知れませんが、結婚のようない生人の節目」を迎えた私達が感じるべきことは、「人は1人では生きてゆけないもの」だということを実感することではないでしょうか。



鳥井雅弘さん 理沙さん

私は、「2人きりでハワイ挙式を…」という方に、親御さんを同行することをお勧めすることがありますが、それは「自分の子供の結婚式を見たくない親などいない」という私の思いがあるからです。私は、感謝と祝福の気持ちが会場にあふれる結婚式のお手伝いをさせていただいております。ナプアハワイ ☎45-4302

材料

- ごはん…1カップ
- とろけるチーズ…1/2カップ
- トマトケチャップ…大1
- 生ハム…4枚
- ペペーリーフ…適宜
- オリーブオイル…少々

作り方

- ①フライパンを熱し、オリーブオイルを薄くひく。ラップでかるくまとめたご飯をフライパンにのぼす。
- ②カリッとなった裏返し、トマトケチャップをぬる。チーズ、生ハム、ペペーリーフをのせ、チーズが溶けたら出来上がり。

トッピングはエビや野菜を炒めたものや、ナチュラルチーズにフルーツも合います。いろいろ試してみましょう。



残りのご飯をフライパンでカリカリに薄く伸ばしてピザ台にして、お好きなものをトッピングしたライスピザはいかが?

今回は、生ハムとペペーリーフをトッピングしました。

冷蔵庫にある材料で簡単に出来るオリジナルライスピザです。

雪も、京都先斗町に降る雪も…。(慎)

千年の古都を訪ねて。春の桜と秋の紅葉で知られる京都嵐山。その桂川に架かる橋は、亀山上皇が「くまなき月の渡るに似る」と言ったことから渡月橋と名付けられ、桂川は、橋を境に上流を保津川と呼ぶ。(小倉山しづる)

千年の古都を訪ねて。春の桜と秋の紅葉で知られる京都嵐山。その桂川に架かる橋は、亀山上皇が「くまなき月の渡るに似る」と言ったことから渡月橋と名付けられ、桂川は、橋を境に上流を保津川と呼ぶ。(小倉山しづる)

千年の古都を訪ねて。春の桜と秋の紅葉で知られる京都嵐山。その桂川に架かる橋は、亀山上皇が「くまなき月の渡るに似る」と言ったことから渡月橋と名付けられ、桂川は、橋を境に上流を保津川と呼ぶ。(小倉山しづる)

千年の古都を訪ねて。春の桜と秋の紅葉で知られる京都嵐山。その桂川に架かる橋は、亀山上皇が「くまなき月の渡るに似る」と言ったことから渡月橋と名付けられ、桂川は、橋を境に上流を保津川と呼ぶ。(小倉山しづる)

地域のためにキラリ

観たい演劇を自分達の手で

『函館演劇鑑賞会』事務局長
鈴木 順子さん

『函館演劇鑑賞会』はみんなで会費を持ち寄り、観たい演劇を継続的に招き、みんなで運営するをモットーに1970年に誕生しました。36年の活動の中で、古典の名作から現代劇まで223本の舞台を例会に迎えました。昨年4月から事務局長をしている鈴木順子さんは「会員1人ひとりが関わって作り上げてゆく会にしたいですね。函館で観たい演劇を見続けるために、生の演劇の魅力を多くの人に知ってもらいたい」と話します。

今年1回目の例会は、2月17日午後1時30分、同18日午後7時、函館市芸術ホールで行われます。三谷幸喜作・演出で劇団東京ヴォードヴィルショーの「エキストラ」です。出演は佐藤B作、あめくみちこ、たかお鷹ほか…。セリフも役名もないエキストラ俳優が、それでも生きている悲喜こもごものある1日を描いた、待望の新作です。その後も、4月例会「歌わせたい男たち」出演戸田恵子、6月「ダモイ」出演平田満、7月例会「まげもん」、9月例会「ドライビング・ミス・デイズ」出演仲代達也・奈良岡朋子など、話題の舞台が続々登場します。

鈴木さんは「演劇の魅力は舞台上で演じる人と観客が同じ空間にいて感動を共有できること。これまでの舞台では井上ひさしの『父と暮らせば』が心に残っています。社会的な問題を取り上げていながら、ウイットに富んだ言葉に魅了されます。”舞台は水槽の外から観るのではなく、水の中に入って観る経験ができる”という言葉に共感します。色々な人生を自分のものに出る舞台の魅力を、これからも多くの人に伝えてゆきたい」と話します。

同会では現在、会員を募集しています。3人以上のサークルで、最低1年継続することが原則です。3人にならない場合も含めて、詳しくはお問い合わせ下さい。

●本町26-18 第2名美ビル3F ☎51-7376

まちかど伝言板

心身症の治療、ぜひご相談を…

藤原内科・こころクリニック
心理士 藤原典子さん

胃痛や腹痛など体の調子が悪い時はその原因が精神面にあるかもしれません。精神的な不調が身体にあらわれる心身症は、身体とともに精神の治療を行うと治療が早いそうです。北斗市追分2丁目にある「藤原内科・こころクリニック」では、精神面の治療を行う心理士が常駐しています。心理士の藤原典子先生は、「心理療法により眼に見えて回復する患者さんを見て、心理療法が有効な治療法と感ずます」と話しています。心理療法は、絵を書いて心理状態を診るバウムテストなどの心理検査や人格検査、カウンセリングなどを症状に応じて行います。心理療法は内科治療と併せて行います。治療は予約制。受付は毎週月～金曜日の午前9時～午後1時となっています。

●北斗市追分2-56-13 ☎48-1556

nice taste

5000円コースで、8000円コースで、料金は3800円コースができました。



裸王御膳は裸王御膳1200円、ぼたん御膳1000円、ききよう御膳8000円、とあり、メニューによって寿司、刺身が付き、裸王御膳には季節の天



限定で使える1000円割引券の進呈があり、出前もついているのでぜひご利用下さい。営業時間は午前11時～午後2時、午後4時～深夜0時。毎週水曜日定休。●鍛冶1111 ☎5391919

nice shop

今年の恵方巻は食べやすい！

裸王 創作和食

節分の日に厄払いをしたリ願かけをして、のり巻きを丸かじりすると福が来るという行事の恵方巻。

市内鍛冶1丁目の『寿し・創作和食裸王』で、この恵方巻の予約を2月2日まで受付中。この恵方巻は、穴子、玉子、トビロコなどが入り、直径4センチ、長さ18センチと丸かじりにぴったり



は刺身、銀だら、塩焼き、海老、アムロコケ、茶碗蒸し、にぎり6カンなどに海鮮みそチゲ鍋または寄せ鍋のどちらかが選べるという盛り沢山の内容です。好評のランチは裸王御膳1200円、ぼたん御膳1000円、ききよう御膳8000円、とあり、メニューによって寿司、刺身が付き、裸王御膳には季節の天

nice job



市内白鳥町のフレンチレストラン『イリュージョン』では2月1日より、シエフが1月にヨーロッパに直接足を運んで取りそろえた豪華な食材をいただくフルコースが登場します。



今年10000円コースと20000円コースをご用意しました。パリの有名レストランと交流し常に腕を磨き、今年フランスのブルゴーニュ地方に赴き、有名な白ワイン・シャブリをつくるシャトーなど、美食の本場を訪れ、美味しいワインや、フランス地鶏のひよこのプレス鶏、芳醇な名産チーズなど、現地直接選んだ特選食材を集めて提供します。●白鳥町1714 ☎403588

新鮮で香り立つフレンチトリュフを堪能

イリュージョン

新しい年は、はじまりました。何かをはじめたいと思っている人も多いのでは…。何かをはじめるなら、現在入金無料のキャンペン中で体験レッスンも実施している市内大手町の「アクティブテニスアカデミー」でテニスはいかがでしょう。アクティブテニスアカデミーでは、神奈川県最大手のテニススクールで長年指導してきたベテランコーチを中心に、団体やインカレなど多くの大会で優勝し世界大会にも選ばれたことのある実践コーチを迎え、楽しみながら確実に上



おかげさまで27年目を迎えました。日本の伝統文化であるきものを自分で着てみませんか。『京都きもの専門学院』和装専門教室セキグチは、き



お早めのお申し込みを！ ●大手町5-8 ☎2661111 http://www.active-tennis.com

入会金無料のいまがチャンス！

アクティブテニスアカデミー



ものを美しく楽しむ心を大切にしており、基本を守る正統派の着付けや、センスを活かした創作性のある帯結び、日常にも役立つマナーなど、トータルに学ぶことができます。随時、見学や入会が可能で、希望レベルに合わせて指導が受けられます。教室は、パール乃木で、毎週水曜日の夜や金土曜日の午前中に開催中。これまでの活動では、港祭りや留学生への着付け、成人式の着付けなど、さまざまな行事に参加。和装を通して充実した体験もできると、多くの人に喜ばれてきました。受講料は今回か

【携帯電話】090-8275-8087

■ ■ ■ みなとまち市民プラザ ■ ■ ■

MINATOMACHI SHIMIN PLAZA

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。掲載日は編集室にお任せ下さい。

●お申し込み・お問い合わせ●
TEL (0138) 27-9210 担当 青山
FAX (0138) 23-5699

お待たせしました。昨年3月に大好評をいただきました『港街拉麵物語』の第2弾です。前号の『はこだて港まち伝説』の『最近、続編が多いのでは?』と思われる方もいらっしゃるが、決してネタ切れしているワケではありません。読者の皆様から喜ばれる内容のものはできるだけ数多く発行したい。そう、そんな思いの、007のような、寅さんのような青いぼすでございます。

読者の声
 かゆい所に手が届く... いつも楽しく読ませてもらっています。特集記事は毎回かゆい所に手が届く耳よりな情報ばかりで、何度もうくり返し読んでおります。料理コーナーや『なるほど』とビックリするコーナーの冬のおすすめの理想の髪を手に入れる』を読んで、なかなか自分の思う髪型にならないと思っていたので、うれしい特集でした。

11月30日号の特集を読んだ... (11月30日号)の『冬のおすすめの理想の髪を手に入れる』を読んで、なかなか自分の思う髪型にならないと思っていたので、うれしい特集でした。

柳町、A・U) *そう言うていたたくと嬉しい限りです。ありがとうございます。

編集室では読者の皆様からのお便りを募集しております。

理想の髪に近づきたいです。 (北美原2丁目、K・K)
 *ありがとうございます。理想の髪になりましたか? 目を丸くして、隅から隅まで... 函館に転勤で来て3年になります。夫婦で食事に明けけることが多く、青いぼすとは大変役に立っております。エステからグルメ等々... 我が家の玄関に入ると目を丸くして隅から隅まで目を通していただきます。とてもわかりやすく、読みやすさが気に入っています。これからもよろしくお願ひします。

(神山1丁目、N・U)
 *ご夫婦での函館ライフ、エンジンオイルで下やぶね。なかなか新しいランチの店がわからなくて... ずっと函館に住んでいますが、なかなか新しいランチの店の店がわからなくて、ママ友達の中で困っていました。青いぼすさんは、いつもお話しするお店をいっぱい紹介してくれて、とても楽しみにしています。これからもお便りな情報よろしくお願いします!

(東山1丁目、E・S)
 *楽しそうですね、ママ友達の間のグルメ情報交換。冊子『函館文学散歩』が、市内各書店で好評発売中。ルネサンスの会が発行した冊子『函館文学散歩』500円が、市内各書店で好評発売中です。函館ゆかりの文学者、文化人を中心に、函館の歴史的な文化の魅力が紹介されています。啄木から辻仁成まで数多くの人物が掲載され、写真もオールカラー。あなたもこの冊子を片手に函館の街を歩いてみませんか?

奥様アルバイト募集

お住まいの周辺に週2回程度、青いぼすとやチラシを配るお仕事です。時間は1日2~3時間。健康的なお仕事です。収入は1ヶ月1~2万円程度です(地域によって異なります)。

■募集地域■
 ●旭町 ●上新川町 ●港町1丁目
 ●中島町 ●湯川2丁目
 ●山の手2丁目 ●中道1丁目

お申し込み・お問い合わせは
☎23-5688までどうぞ。

『自然食』ヒップレストラン ひな野より、ディナー1ご招待券を5名様プレゼント
 今回の『いい店みつけた』のコーナーで紹介した『自然食ヒップレストラン』ひな野より、ディナー1ご招待券を5名様プレゼント

0408605、函館どつく内・株式会社青いぼすとHDD『ひな野』係までどうぞ。締切は2月11日。

街角インフォメーション ニューオープン&リニューアル情報

ザ・ボディショップ

イギリスに本社があり、世界50カ国に2000店舗を持つ『ザ・ボディショップ』が市内梁川町の『テーオーデパート』に待望のオープン。ザ・ボディショップが世界中から支持されているのは、世界各国から集めた天然素材をベースに製造した安全性の高さと品質の良さからです。フルーツや植物の香りがするケア用品などほかでは見られないオリジナル性も見逃せません。綺麗でお洒落なデザインの小物が並んだ店内は見ているだけでも楽しく、値段がお手頃というのもうれしいところ。フェイス、ボディ、ヘアのケア用品からメイク、フレグランスまで充実しており、新しいマチュア世代用スキンケア用品も注目です。営業時間は午前10時~午後9時。定休日はテーオーデパートに準じています。

●梁川町10-25 テーオーデパート1階 ☎32-0303



通販コーナー

本紙読者から大絶賛の逸品。水と、体によいといわれる天然素材がギュッと詰まったゲル状のクリームです。表皮の1番下の基底層から生まれた新しい細胞が皮膚に近づき、角質層に上がっていくために必要な水分をキープすることができます。肌の乾燥を防ぎ、常にみずみずしいお肌の実現に、エバメールゲルクリームを!!

エバメールゲルクリーム
 180g入 宅配料込 **3,700円**

人気商品につき、ご注文から宅配までにお時間をいただく場合がございますので、予めご了承ください。

株式会社青いぼすとHD
 phone 23-5688

受付 月~金曜日 午前9時~午後6時 (担当/本間)

次号予告 2月15日(金) 家族のほのぼの エピソード特集

【乞うご期待!!】

発行/株式会社青いぼすとHD
 〒040-8605 函館市弁天町20番3号 函館 どつく株式会社内
 【総務・営業・折込業務】(0138) **23-5688**
 【編集室】(0138) **27-9210**
 【FAX】(0138) 23-5699
 【E-mail】aoi-post@aurora.ocn.ne.jp
 【URL】http://oceanplace.jp/aopos/

STAFF 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 野村 保子
 由井 亜紀
 花輪 志保里
 太田 陽子
 DTP & WEB 武越 史幸
 マーケティング 本間 尚子

スキーシーズン!! ターンのキレは若い頃と変わっていない自信があるが、スキータイムは20代の頃の倍以上になった。最後の1本を滑りながら、帰りに温泉に寄ることばかり思い浮かべるようになったのもツシのせい? まあそれもひとつの、スキーの楽しみ方ということで... (慎)

ラーメンは食べたいけれど、女1人ではお店にちょっと入りにくい。そういう私も東京では1人でお店に入ることも。そこは1人で来る人が多いのです。店の壁側にカウンターがあって、1人で来る人はそこに座ります。函館にもそういう店があつたらいいと思いますが。(345)

灯油高やガソリン高騰が気になる季節ですが、今年私が必要しているのは湯たんぽ。ストーブの上に載せて置いたやかんのお湯を湯たんぽに入れる時、環境問題に貢献している気がする。やわらかなお湯のぬくもりが一晩中続き、子どもの頃のような安眠を誘うのです。(チョコ)

長年編集の仕事に携わってきた学生時代の友人が、仕事を辞めて店を始めた。小樽運河の近くの古い民家を改装した、小人数の宿泊と喫茶のこじんまりした店。小樽にお出掛けの際は、昭和の面影の漂うどこか懐かしい雰囲気のお店「かもめや」にどうぞ。(亜)

極度の寒がりな私が快適な温度では、子供達には暑すぎます。なので、私のお家スタイルはまさにダルマ。腹巻きにカイロ、レッグウォーマーの2枚重ねにモコモコ靴下。プレゼントしてもらった湯たんぽとハンテンも必須アイテム。春が待ち遠しいな。(BP)

図書館で、ふとインソップ童話の本が目にとまり、借りて読みました。面白くて含蓄がありますが、結末を忘れていたものや、インソップによって書かれたとは知らなかったものも。とにかく、人の欲深さはこれらが書かれた2000年前から変わらないみたい...。(たーた)

新聞や雑誌、フリーペーパー等にコマースをお考えの皆様へ... 青いぼすとは、旧函館市内全域及び北斗市・七飯町中心地域に独自の宅配組織を配備して、全126,000世帯のご家庭のポストに直接投函しております。だからこそ、より多くの人達の目にふれ、コマースの高いレスポンスも期待できるのです。まずは1度、スタッフをお呼びいただき、詳しい説明を受けていただければ幸いです。

お申し込み・お問い合わせは ☎23-5688 まで、お気軽にどうぞ。

効率よい 広告をお考えの皆様へ

お申し込み・お問い合わせは ☎23-5688 まで、お気軽にどうぞ。

