

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
知らずのうちに
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!!

麵次郎石川店

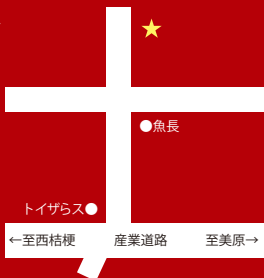
『麵次郎石川店』より、新感覚の醤油ラーメンが登場! 昨年12月にメニューに加わった「揚げ玉醤油ラーメン」(630円)は、従来の醤油ラーメンの鶏ガラ&豚ガラスープに新たな隠し味(企業秘密)を加えてより深いコクを追求。圧巻は、普通ならそばやうどんに使われる揚げ玉がトッピングされている点。この揚げ玉がコクのあるスープと絶妙にマッチしているから驚き。さらに定番のチャーシューに変えて、



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目したいところで、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!!

麵次郎田家店

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、『麵次郎田家店』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、これが絶妙の味に…。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



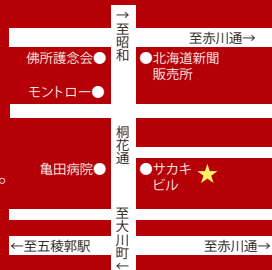
いままでにない「つゆ焼そば」登場!!



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、いままでにない焼そば「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ただけの、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、つゆ焼そばを見逃しません! 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日曜日定休。

●富岡1-42-6
☎42-9750



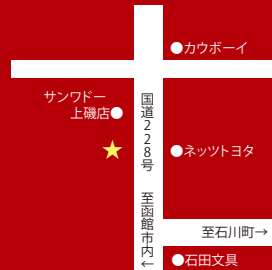
手間をかけた濃厚なスープが絶品



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ただけで、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



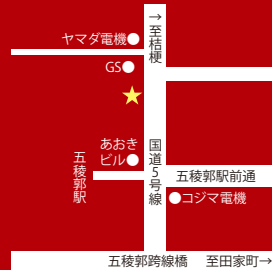
新メニュー、スタミナみそホルモンラーメン



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



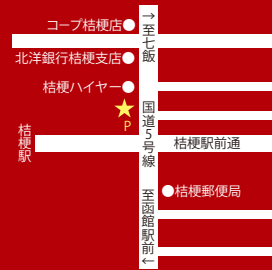
新メニュー、「あんかけらあめん」に注目



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



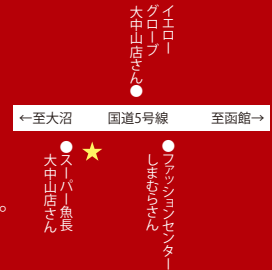
あっさり、こってり、2種類のスープ



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

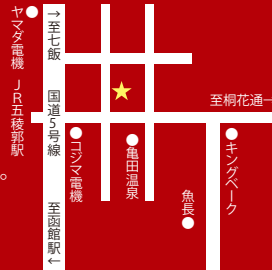


四川ピリ辛担々麺 750円

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「四川ピリ辛担々麺」(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、「四川ピリ辛担々麺」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、うにむらかみ代表の村上りえ子さんに伺いました。

「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、うにむらかみ代表の村上りえ子さんに伺いました。

「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、うにむらかみ代表の村上りえ子さんに伺いました。

「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、うにむらかみ代表の村上りえ子さんに伺いました。

「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。」

- 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
 - ペビーリーフ…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、ペビーリーフをのせ、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。



(チョコ) 記者の

Cooking MEMO

残り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、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、生ハムとペビ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。

「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、うにむらかみ代表の村上りえ子さんに伺いました。

「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、うにむらかみ代表の村上りえ子さんに伺いました。

「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、うにむらかみ代表の村上りえ子さんに伺いました。

「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。」

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「ハムンエージェンツ」

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、時としてそれぞれ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。

市内美原4丁目の「ハムンエージェンツ」は、個人やご家族のライフイベントに応じた「生命保険無料相談会」を毎月実施しています。特徴は「フリーランスプラン」がそれぞれご家庭の収入や家族構成などを専用のパソコンソフトにインポートし、それぞれのライフプランをシミュレーション。いくつでも「お金が必要かを分析した上で、希望により複数の商品の中からオーダーメイドのプランを見つけてくれます。濱野州喜

●美原4723
フリーダイヤル
0800-800-5007

【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: 有限会社浜野代理店
【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
損害保険会社: 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

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ション

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



ウエディングプランナー
工藤 ゆかり
プロフィール
1985年 函館市内フライダル企画会に入社。
フライダルコンサルタン資格取得。
1987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。
1992年 ハワイ挙式を初プロデュース。
1996年 「ナプアハワイ」設立。
2006年 ホノルルに現地法人「ハワイアンナプアウエディング」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

に取り組む時はまず最初に、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人でどど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」ということを実感することではないでしょうか。

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



鳥井雅弘さん 理沙さん

青ほの目

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。(小倉山しぐるるの朝な朝な。昨日はうすき四方のみみち葉。小倉百人一首の撰者、藤原定家がこよなく愛した小倉山の南麓には、丹下左膳で有名な大河内傳次郎氏が築いた大河内山荘があり、その庭園からは京都の街並を望む一。▼昨年、綺羅錦秋の京都を旅した。赤や黄色に染められて燃えるような清水寺と、幾つもの小路が迷宮を思わせる祇園・花見小路を皮きりに、時間が許す限り要所を巡ら。南禅寺の三門は歌舞伎「楼門五三桐」で天下の大泥棒・石川五右衛門が「絶景かな、絶景かな」と大見得を切った場所。多分その由来、大原の宿には露天の五右衛門風呂があった。紅葉シーズンをあてて宿は利用客であふれていたが、浴室を1人占める時間が数分ほど…。静けさの中、かけ流しの音だけが響き、月明かりが金色の葉を照らす。風間の参拝の御利益が、神様は至福の時間を与えて下さった。▼千年の古都に「街作り」という言葉は似合わない。気が遠くなるほどの歴史絵巻の中で作り上げられた街並の美しさには、しばしば言葉を失う。そこで見た日本文化の素晴らしさは、自然の風景と空間設計技術を調和させた先人のセンスであらう。

▼京都最後の夜は木屋町界隈のショットバーで酒を飲んだ。42歳の僕より若いダンディな雰囲気のあるバーテンダーに旅の感想を話すと、彼曰く、「人がよく言う京都の良さは自分には解らぬ」。どの街にもこういう発言をする若者がいることに少し安心しながら、「これは京都の良い処は？」と尋ねると、「良い」とは言い切れぬが、京都らしい処といえは唯「先斗町(ほんとうちやう)である」と…。千鳥足でなければ現在地から徒歩で10分ほどというので早速足を運ぶと、行き交う人の袖が触れ合うほどの小路の両側に多数の店が軒を並べ、社用族や観光客らしき人、それに舞妓さん達が笑顔で往来している風景を目にした。後に知った話だが、少しばかり体が触れた時はお互い笑顔で返すが、先斗町の風情だ。細かことは気にせず笑顔で過せる場所つまりはそれが、本当の街の魅力ということなのかな。▼さて、僕の住む街でそんな処は…と考えているうちに、飛行機は雪の降る函館に到着した。千年の古都にも雪の季節はやってくるのだろうか。富士の高嶺に降る雪も、京都先斗町に降る雪も…。(慎)

Naruhodo Topics [なるほどトピックス]

voice

安心の行方

森越 智子

思えば抗菌グッズが出始めたのは、10数年前。ボールペンの果てまで抗菌処理が施され、日本中が清潔を求めた。昨今は防犯設備がさかんだ。「備えあれば憂いなし」の「備え」がまるで予防という名に変わりつつあるようにさえ思える。安心を確保するために、さまざまなグッズが登場し、居場所の確認に携帯電話もその役割を担うようになった。まさに安心を売買する時代だ。

しかし、本来安心して食べられるはずの食品が不安を呼び、安心して遊ぶ場であるプールで事故が起き、何より安心して抱かれるはずの親の腕が、時に子どもたちを暴力の恐怖に突き落とす。足許の安心が崩れている。

毎年冬になると、ある小学校の軒下に黄色いロープが張られる。屋根の構造上の瑕疵で、氷の大きな塊がそこに出来、落下すると非常に危険だからだという。しかし、学校に通う子ども達は知ってか知らずか、ロープのまわりで無邪気に遊び、親の誰もがその状況を知らなかった。

間くと、数年前から何度も屋根の改修工事を申請しているが、教育予算の関係で未だに許可が下りないのだという。わずかに数十万円の工事費を渋って、万が一のことが起きてしまったら、俄かに不安が募った。

学校は地域にも開放されている。つまり危険にさらされているのは、そこに住む地域住民のすべてでもある。

もちろん幸いにもまだ事故は起きてはいない。けれども、起きてからでは間違いなく遅いのだ。

生活の基盤にある当たり前であるはずの安心を、不安に変えてはならない。安心して遊び、安心して人とかわかれる、それがあって始めて、たとえ不安に揺れながらも、新しい世界に挑戦していけるのではないか。

今年は厳冬だという。朝、開けた窓から入り込んだ冷気を吸い、寒さを肌感じて、またあの黄色いロープが脳裏をかすめた。予知できる危険は天災ではなく、間違いなく人災なのだ。(児童文学作家)

おもしろ雑学

四字熟語編

ことわざや四字熟語には、数字を使ったものが多くあります。適切な数字を入れて四字熟語、ことわざを完成させて下さい。

- ①一喜()憂 ②四捨()入 ③()転び八起き
- ④千差()別 ⑤二束()文 ⑥()死に一生を得る
- ⑦人のうわさも()日 ⑧()日のあやめ十日の菊
- ⑨()載一遇 ⑩()歩百歩 ⑪十人()色
- ⑫()者扱一 ⑬三寒()温
- ⑭()間は一見にしかず ⑮()面六臂

答え

- ①一 ②五 ③七 ④万 ⑤三 ⑥九 ⑦七十五 ⑧六
- ⑨千 ⑩五十 ⑪十 ⑫二 ⑬四 ⑭百 ⑮八

特大スワイ蟹の天井でランチタイム

呑喰処

きくよ食堂

ベイエリア店

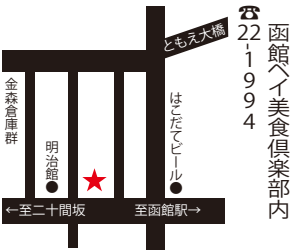


いま、巷で大人気の『呑喰処 大ききよ食堂ベイエリア店』のランチスペシャルも、もちろん今年も、ぞくぞくと魅力的なメニューが登場します。2月のランチスペシャルは、めったに手に入らない特大スワイ蟹とエビ、イカ、野菜を贅沢に使った「特大スワイ蟹山海天丼(＝写真)」。岩のりみずほ(＝写真)は、コ汁とお新香が付いてランチタイム限定980円。さらに「青ぼん」でアートをサービス。期間は1月30日～2月29日まで。また、この店の通常メニューに付くみそ汁を、2月限定でコッコ汁に変えることもできるという企画も見逃しません。



そのほか、歓送迎会などの各種宴会には、通常のコース25000円、会席コース31500円を、飲み放題2時間。また、この店の通常メニューに付くみそ汁を、2月限定でコッコ汁に変えることもできるという企画も見逃しません。

午後10時(平日午後5時30分)。毎週火曜日定休。豊川町12-9 函館へい美食倶楽部内 022-19994



ブランド品買い取り強化中!

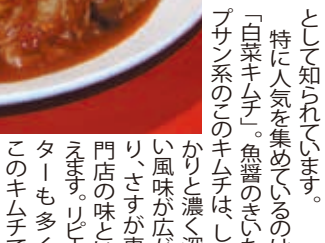
ジュエリー&ブランドリサイクル

珠や

市内松風町・ケンタッキーフライドチキンの並びにある『ジュエリー&ブランドリサイクル 珠や』では、ブランド品の買い取りを強化中! 特に強化しているのは、ルイヴィトン・モンブラン。続いてグッチやコーチも大歓迎。もちろん金やプラチナダイヤモンドの買い取りも行っています。

てちよと贅沢な食事に出かけたり欲しかった物を買ったりと、ブランド品やジュエリーを有効活用することは、売る人にとっても買う人にとっても喜ばしいこと。査定は無料で行っており、鑑定書や鑑別書があるトスミス。買い取り専門店『七重浜店』もご利用下さい。

用下さい。営業時間は午前10時～午後7時。松風店無休・駐車場無料券発行。七重浜店毎週水曜日定休。駐車場有。松風店 ●松風町6-11 ●フリーダイヤル 0120-2611552 ●七重浜1-525 ●フリーダイヤル 0120-488850



また、この店の通常メニューに付くみそ汁を、2月限定でコッコ汁に変えることもできるという企画も見逃しません。



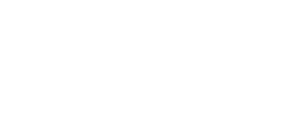
「プレゼントしてもらったけれど使っていない」「そのうち使ったらどうと困る」と思っている「あなたの部屋に、そのようなブランド品はありますか?」1年使わないものは、もう使わないといつても過言ではありません。使わないブランド品別な誰かの生活にプレゼントし、買い取りによ



用下さい。営業時間は午前10時～午後7時。松風店無休・駐車場無料券発行。七重浜店毎週水曜日定休。駐車場有。松風店 ●松風町6-11 ●フリーダイヤル 0120-2611552 ●七重浜1-525 ●フリーダイヤル 0120-488850



市内外海岸町にある韓国食品問屋『株式会社信商事北海道支店』は、業務店のみならず一般の人でも購入できる店として知られています。特に人気を集めているのは「白菜キムチ」。魚醤のきいたりと濃く深い風味が広がり、さすが専門店という味といえます。リピーターも多く、このキムチで作るキムチ鍋は絶品。そのほかに、女性ホルモンの働きに良いと言われるが入った「ザク口酢」もオススメ。体に



季節労働者の皆さんの通年雇用を応援するための『函館季節労働者通年雇用促進支援協議会』では、車両などの操作・運転の資格を取得できる技能講習の参加者を募集しています。2月末から車両系建設機械運転、フォークリフト運転、小型移動式クレーン運転、玉掛け技能など4種類の技能講習を予定していますので、詳しくはお問い合わせ下さい。

2級の資格が取得できる「職種転換円滑化事業」を、事業所を対象として「通年雇用支援セミナー」なども開催しています。参加費は全て無料で、お問い合わせ申し込みは同協議会までどうぞ。

函館季節労働者通年雇用促進支援協議会 ●東雲町4-13 函館市役所商工観光部内 022-5400



良い点はもちろん、美味しいのが何より嬉しいところ。添加物も使用していませんので安心してどうぞ。店内には冷麺、韓国海苔、お茶、「コチュジャン」などの食品や調味料から食品まで豊富にそろっていますので、ぜひ一度足を運んでみては。営業時間は午前10時～午後7時。毎週日曜日定休。駐車場有。

●海浜町14-7 ●41-2939

●ガス会社 ●北洋銀行 ●グロメシティ万代店 ●函館西警察署 ●お好み焼き道頓堀



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作の『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。



また、新年会や歓迎会など宴会の料理に1人前用の鍋が入った季節限定コースができました。

また、新年会や歓迎会など宴会の料理に1人前用の鍋が入った季節限定コースができました。

また、新年会や歓迎会など宴会の料理に1人前用の鍋が入った季節限定コースができました。

nice shop

今年のお恵方巻は食べやすい！
節分の日に厄払いをし、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・創作和食探王」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

の太さで値段は380円。また、新年会や歓迎会など宴会の料理に1人前用の鍋が入った季節限定コースができました。

また、新年会や歓迎会など宴会の料理に1人前用の鍋が入った季節限定コースができました。

また、新年会や歓迎会など宴会の料理に1人前用の鍋が入った季節限定コースができました。

nice job



新鮮で香り立つフレッシュトリュフを堪能
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、新しい新鮮なトリュフを函館に届けたら食べられます。また、今年は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、美しいワインや、フランス地鶏のひよりのプレス鶏、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。

今年10000円コースと、新しい新鮮なトリュフを函館に届けたら食べられます。また、今年は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、美しいワインや、フランス地鶏のひよりのプレス鶏、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。

今年10000円コースと、新しい新鮮なトリュフを函館に届けたら食べられます。また、今年は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、美しいワインや、フランス地鶏のひよりのプレス鶏、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。



かつての部下・アラン・ベクレが総料理長を務めるパリの2つ星レストラン「ローラン」で

は刺身、銀だら、塩焼き、海老、アムロコッパ、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か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、ききょう御膳800円、とあり、メニューによって寿司や生ちらし、刺身がつき、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

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

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す。希望レベルに合わせた指導が受けられます。

また、経験豊富なスタッフによる出張着付けも人気で、4200円と手頃な料金になっています。卒業や入学、冠婚葬祭の際など、人生の節目の日にはきちんとした着付けによる正装をしたいもの、曜日、時間を問わず対応してまいります。まずはお気軽にお問い合わせ下さい。

また、経験豊富なスタッフによる出張着付けも人気で、4200円と手頃な料金になっています。卒業や入学、冠婚葬祭の際など、人生の節目の日にはきちんとした着付けによる正装をしたいもの、曜日、時間を問わず対応してまいります。まずはお気軽にお問い合わせ下さい。

また、経験豊富なスタッフによる出張着付けも人気で、4200円と手頃な料金になっています。卒業や入学、冠婚葬祭の際など、人生の節目の日にはきちんとした着付けによる正装をしたいもの、曜日、時間を問わず対応してまいります。まずはお気軽にお問い合わせ下さい。

また、経験豊富なスタッフによる出張着付けも人気で、4200円と手頃な料金になっています。卒業や入学、冠婚葬祭の際など、人生の節目の日にはきちんとした着付けによる正装をしたいもの、曜日、時間を問わず対応してまいります。まずはお気軽にお問い合わせ下さい。

また、経験豊富なスタッフによる出張着付けも人気で、4200円と手頃な料金になっています。卒業や入学、冠婚葬祭の際など、人生の節目の日にはきちんとした着付けによる正装をしたいもの、曜日、時間を問わず対応してまいります。まずはお気軽にお問い合わせ下さい。

また、経験豊富なスタッフによる出張着付けも人気で、4200円と手頃な料金になっています。卒業や入学、冠婚葬祭の際など、人生の節目の日にはきちんとした着付けによる正装をしたいもの、曜日、時間を問わず対応してまいります。まずはお気軽にお問い合わせ下さい。

入会金無料のいまがチャンス！
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…。

何かをはじめると、現在入会金無料のキャンペー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

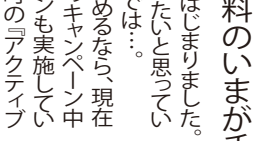
アクティブテニスアカデミーでは、神奈川県最大手のテニススクールで長年指導してきたベテランコーチを中心に、団体やインカレなど多くの大会で優勝し世界大会にも選ばれたことのある実践コーチを迎え、楽しみながら確実に上

達する指導を行っています。受講生は小学生から高齢者まで幅広く、ラケットを1人から、かつてテニスをやっていて再びはじめたいという人、プロを目指すお子さんや楽しくスポーツをしたがたいという人まで、目的に合わせてコースがあ

http://www.active-tennis.com

●大手町5-8 ☎2661111

アクティブテニスアカデミー
な、毎週日曜日はテニスとフットサル用コートでレッスンを開催しています。キャンペーンの期間は2月末までです。お早めのお申し込みを！



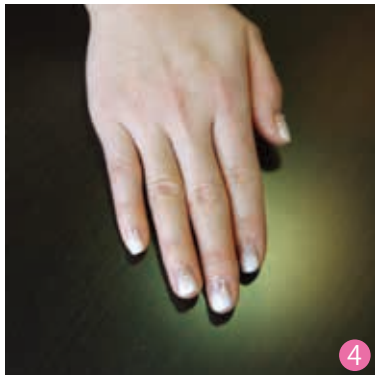
アクティブテニスアカデミー
な、毎週日曜日はテニスとフットサル用コートでレッスンを開催しています。キャンペーンの期間は2月末までです。お早めのお申し込みを！

アクティブテニスアカデミー
な、毎週日曜日はテニスとフットサル用コートでレッスンを開催しています。キャンペーンの期間は2月末までです。お早めのお申し込みを！

アクティブテニスアカデミー
な、毎週日曜日はテニスとフットサル用コートでレッスンを開催しています。キャンペーンの期間は2月末までです。お早めのお申し込みを！

アクティブテニスアカデミー
な、毎週日曜日はテニスとフットサル用コートでレッスンを開催しています。キャンペーンの期間は2月末までです。お早めのお申し込みを！





①トップコート ネイルサロン『シンディースウィール』で、いまジェルを硬化させた最も人気を集めている「カルジェル」は、地爪に後は、紫外線や汚れカラーを塗ったような自然な感じが特徴。また、爪から保護するUVカットにやさしく2枚爪や折れやすい爪を補強する効果があるの、爪をきれいに伸ばすこともできる上、仕上げます。短いままでもカワイイ仕上がりがります。さらに、今回選んだカラーは3~5週間長持ちする点も好評です。ホワイトのグラデーション+ホワイトのラメ、体験してくれたのは、同店1階にある『ポーノヘア』のヘアスタイリストさん。「カルジェル」取れずらい根元にするなら仕事に差し支えない長さやデザインを選べクロフスキー(1粒50円~)を付けました。

②プレパレーション 施術前に生皮や地爪の長さ、形を整えます。

③アプリケーション 1.地爪の上にジェルをのせ土台を作ります。
2.UVランプでジェルを硬化させます。
3.好みのカラージェルやラメでコーティングしてゆきます。



主婦層にも人気！
ナチュラなネイル「カルジェル」

紹介者 花輪志保里 カルジェルなら家事にも支障がなく、爪を伸ばせば自然な感じの人もおすすすめです。また、折れやすい爪を伸ばすこともできるので、それぞれのライフスタイルに合わせて楽しめます。

ネイルサロン
シンディースウィール

受付時間
午前9時30分~
午後7時(予約制)

定休日
毎週火曜日
毎月第3月曜日

駐車場有

●富岡3-5-8
2階
☎43-6334

[カルジェル料金]

■クリア(補強のみ)・・・4,200円
■ワンカラー……………5,250円
■クラデーション…………6,300円

Gourmet Guide

いい店みつけた

自然食ビュッフェレストラン ひな野

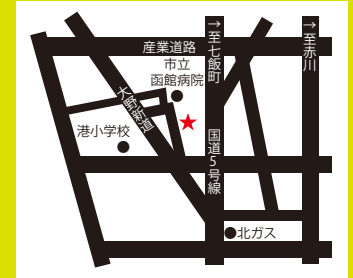
■営業時間
ランチ/午前11時30分~午後4時
(午後3時30分から料理をさげます)
ディナー/午後5時30分~午後10時
30分(午後10時から料理をさげます)
■年中無休 ■全席禁煙
●港町1-2-1
ポールスターショッピングセンター
C棟
☎62-6600



ディナーメニュー

時間制限なしの食べ放題、しかも体に優しく味も良い。そんなうれしいメニューをそろえている、市内港町・ポールスターショッピングセンター内自然食ビュッフェレストラン『ひな野』。素材にこだわり、有機野菜と特別栽培、無添加の食材で安心、安全、健康をモットーにひとつひとつ手作りしています。メニューは、有機野菜のサラダ、天ぷら、焼魚、湯豆腐、長崎皿うどんなど、ドリンクと合わせ70種類以上。ご飯は白米、玄米、十六穀米、五目炊き込みの4種類でいづれも特別栽培米使用。デザートは人気の杏仁豆腐やみたらし団子、ケーキなどなど。さらにディナーでは寿司やズワイ蟹、肉料理など5~6品のディナー限定メニューが加わり

ます。ドリンクは十八健康茶、黒豆茶、冷水の百草水、オーガニックのコーヒーなど、健康に配慮されているものが飲み放題。料金はランチ大人(中学生以上)1575円、小学生840円、4歳~小学生未満420円、4歳未満無料、ディナーは大人(中学生以上)2100円、小学生1050円、4歳~小学生未満525円、4歳未満無料。



■両者の症状の違いはあるのでしょうか？
神経性間欠跛行では足の血流、皮膚色が良好で、腰痛や足の痛みは運動時のみが多く、前傾姿勢になると腰の神経の圧迫が軽減するため、自転車やこぎでも足の運動時痛は出現しません。血管性間欠跛行はもともと血流が悪いので、足の運動時痛のみではなく安静時

の間欠跛行か、はばらく歩くこと足のしびれや痛みのため、思うように歩けなくなり、休むと再び歩けるようになることをいいます。跛行とは「足をひきずって歩くこと」をいい、主に痛みにより歩行不能になり、静止すると短時間で緩解する状態のことです。この原因には神経が圧迫されている神経性の場合と動脈硬化によりおこる血管性の場合の2種類があり、神経性間欠跛行は腰部脊柱管狭窄症によりおこります。腰は腰椎(よつし)と呼ばれる骨が積み重なってできており、この中心に両足に行く神経が束になって通っています。この神経の通り道(脊柱管)が老化などにより狭くなると、神経が圧迫された状態が腰部脊柱管狭窄症です。一方血管性間欠跛行は閉塞性動脈硬化症や慢性動脈閉塞症などのおこります。動脈硬化が進行すると、特に足では閉塞により動脈が狭くなったり(狭窄、ふさがった)閉塞して、足がいつも冷たかったり、しびれたり、歩く时下腿(ふくらはぎ)の筋肉が痛くなるなどの症状がでてきます。

■検査ではどのような違いがあるのでしょうか？
神経性間欠跛行は整形外科医が神経の所見をとり、腰のMRIや造影剤を用いたCT検査などを行います。この検査で腰の神経の圧迫が確認できると、血管性間欠跛行においては、血管性間欠跛行において最も有用な診断法は脈波速度による動脈硬化の測定で、血圧脈波検査装置による検査が可能です。この検査は上腕の血圧と足関節上部の血圧を同時に測定し、その比率を調べます。この血圧脈波検査は非侵襲的検査で簡便な方法ですが、鋭敏に血管病変を検出します。

■治療はどのようなことを行うのでしょうか？
神経性の場合には、神経血流改善薬の服用やブロック注射、手術療法も多くの人に改善が見られます。血管性の場合には軽症であれば、血流をよくする血流改善薬の服用、歩行訓練を中心とした運動療法で改善が見込まれます。早期発見、早期治療のためにも、間欠跛行のような症状がありましたら、どうぞお気軽に相談ください。

■検査ではどのような違いがあるのでしょうか？
神経性間欠跛行は整形外科医が神経の所見をとり、腰のMRIや造影剤を用いたCT検査などを行います。この検査で腰の神経の圧迫が確認できると、血管性間欠跛行においては、血管性間欠跛行において最も有用な診断法は脈波速度による動脈硬化の測定で、血圧脈波検査装置による検査が可能です。この検査は上腕の血圧と足関節上部の血圧を同時に測定し、その比率を調べます。この血圧脈波検査は非侵襲的検査で簡便な方法ですが、鋭敏に血管病変を検出します。

■検査ではどのような違いがあるのでしょうか？
神経性間欠跛行は整形外科医が神経の所見をとり、腰のMRIや造影剤を用いたCT検査などを行います。この検査で腰の神経の圧迫が確認できると、血管性間欠跛行においては、血管性間欠跛行において最も有用な診断法は脈波速度による動脈硬化の測定で、血圧脈波検査装置による検査が可能です。この検査は上腕の血圧と足関節上部の血圧を同時に測定し、その比率を調べます。この血圧脈波検査は非侵襲的検査で簡便な方法ですが、鋭敏に血管病変を検出します。

間欠跛行とは？



●若松町27-16
☎23-5165
http://www.ohmura.or.jp/

大村病院整形外科部長 大村 健久

行政書士の松田です。新しい1年が始まりました。私の今年の抱負は「スケールを上げる」とことです。「スケール」とは物差し、測定するための器械を指すのですが、自分にとってのスケールをどう考えるか、例えば、初対面の方と出会い、その時の印象がどう、自分自身、いつか変わる感覚や視点に基づき、瞬間にして相手を勝手に判断してしまおうというものです。それは自分を「基準」「物差し」にして、そこから客観的に物事を捉える視点があるならば、それは相手を公正に捉えようとする姿勢でしょうか。だから、八方美人になるのではなく、常に自分の物差しを意識しつつ相手をしっかりと受け止めるという姿勢が家族であれ、会社内であれ、様々な人との集まりの中では必要不可欠ではないでしょうか。本当にお恥ずかしいお話ですが、新年を迎えるたびに前の年を振り返ると赤面するような場面が記憶の中から次々と回想されるのです。それは、いかに自分の物差しが小さいことなのか、あの時、あれで良かったのか、など反省することばかりです。自分の目(というフィルター)を通して見える世界は果たして真なのか偽なのかと自問自答するところですが、最終的には自分自身が起こすすべての行動や物事に対する判断を、とやかくことになりません。このことは、仕事でも普段の生活でも同様のことがいえるでしょう。スケールを上げることで視野も広がり、新たな発見や方法も見つけると、新鮮な場面が次々と現れ、変わっていくと思えます。それは、周囲が変化するのでなく、自らの見方や考え方をしっかりと切り替えることで、随分と気持ちにゆとりが持てるかもしれません。今年もスケールを少し上げてみませんか？

行政書士の松田です。新しい1年が始まりました。私の今年の抱負は「スケールを上げる」とことです。「スケール」とは物差し、測定するための器械を指すのですが、自分にとってのスケールをどう考えるか、例えば、初対面の方と出会い、その時の印象がどう、自分自身、いつか変わる感覚や視点に基づき、瞬間にして相手を勝手に判断してしまおうというものです。それは自分を「基準」「物差し」にして、そこから客観的に物事を捉える視点があるならば、それは相手を公正に捉えようとする姿勢でしょうか。だから、八方美人になるのではなく、常に自分の物差しを意識しつつ相手をしっかりと受け止めるという姿勢が家族であれ、会社内であれ、様々な人との集まりの中では必要不可欠ではないでしょうか。本当にお恥ずかしいお話ですが、新年を迎えるたびに前の年を振り返ると赤面するような場面が記憶の中から次々と回想されるのです。それは、いかに自分の物差しが小さいことなのか、あの時、あれで良かったのか、など反省することばかりです。自分の目(というフィルター)を通して見える世界は果たして真なのか偽なのかと自問自答するところですが、最終的には自分自身が起こすすべての行動や物事に対する判断を、とやかくことになりません。このことは、仕事でも普段の生活でも同様のことがいえるでしょう。スケールを上げることで視野も広がり、新たな発見や方法も見つけると、新鮮な場面が次々と現れ、変わっていくと思えます。それは、周囲が変化するのでなく、自らの見方や考え方をしっかりと切り替えることで、随分と気持ちにゆとりが持てるかもしれません。今年もスケールを少し上げてみませんか？

人情に厚い熱血派 心の代書屋 頼れる男、松田聡がズバリ！

行政書士
松田聡事務所
●函館市山の手2-38-18 ☎33-4675
http://www.koko-matsuda.com

心の代書屋 松田 聡の
きつと気持ちがか
軽くなるハナシ

行政書士 松田聡事務所
●函館市山の手2-38-18 ☎33-4675
http://www.koko-matsuda.com

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



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。

お申し込み
お問い合わせ

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)

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!!

通販コーナー

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 どんく株式会社内
[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

編集後記

スキーシーズン!! ターンのは若い頃と変わっていない自信があるが、コーヒータイムは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トシのせい? まあそれもひとつの、スキーの楽しみ方ということぞ…。(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っ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、今年私が愛用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、子供達には暑すぎってしまう。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)

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
FAX (0138) 23-5699

担当
青山

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『ほこり港まち伝説』の『最近、続編が多いのでは?』と思われているかもしれませんが、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、寅さんのような書いてほしいです。掲載日は編集室にお任せ下さい。

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

1は、お店やおいしそうな料理の写真が色々載っています。作ってみたいくらい行ってみたくありません。実際にレストランやカフェなどに何度か足を運びました。記事以外の広告も結構好きなんです。今回(11月30日号)の特集は、美容室をちよと探していた所なので、うれしかったです。ペー

理想の髪に近づきたいです。(北美原2丁目 K.K)
*ありがたいご返事です。理想の髪になりましたか? 目を丸くして、隅から隅まで…

11月30日号の特集を読んでも… 今回(11月30日号)の『冬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日号の特集を読んでも… 今回(11月30日号)の『冬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日号の特集を読んでも… 今回(11月30日号)の『冬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日号の特集を読んでも… 今回(11月30日号)の『冬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日号の特集を読んでも… 今回(11月30日号)の『冬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日号の特集を読んでも… 今回(11月30日号)の『冬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日号の特集を読んでも… 今回(11月30日号)の『冬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日号の特集を読んでも… 今回(11月30日号)の『冬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日号の特集を読んでも… 今回(11月30日号)の『冬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日号の特集を読んでも… 今回(11月30日号)の『冬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日号の特集を読んでも… 今回(11月30日号)の『冬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日号の特集を読んでも… 今回(11月30日号)の『冬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。

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)。

- 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。

プレゼント

『自然食』、『ナチュラル』、『ひな野』より、ディナーご招待券を5名様様にプレゼント



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

効率よい
広告を
お考えの
皆様へ

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。

SPOT LIGHT

街で話題の最新情報、お得な情報に、スポットをあて、青いぼすと記者が徹底チェック！
あなたの快適ライフにお役立て下さいね。

春までに痩せてキレイになろう！ ホームサロンゆう

年末年始に太ってしまった人も、薄着になる前に痩せたい人も、ダイエットをはじめるなら市内日吉町にあるヘルシー耳つぼダイエット専門店・ホリック函館グループの「ホームサロンゆう」がオススメ。
「耳つぼダイエット」は、週2回の施術で平均3カ月8〜12キロのダイエットが可能。体脂肪と内臓脂肪が多く落ち体質改善で、脂肪が落ち、リバウンドもなく、楽しくダイエットでき、完全予約制で1人ひとりの時間を大切にしている点も好評。

「朝起きるのが楽になった」「朝ど喜びの声は多数。また、生活習慣の指導など終了後も完全サポート。子供の玩具もあるので子連れでも楽しくダイエットでき、完全予約制で1人ひとりの時間を大切にしている点も好評。」

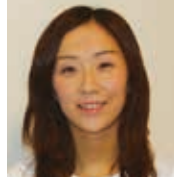
「朝起きるのが楽になった」「朝ど喜びの声は多数。また、生活習慣の指導など終了後も完全サポート。子供の玩具もあるので子連れでも楽しくダイエットでき、完全予約制で1人ひとりの時間を大切にしている点も好評。」

●日吉町3-23-19

☎31-8700



現在ダイエット中の女性 (57歳) 3カ月で...
before
体重74.4kg
体脂肪36.2%
after
体重60.8kg
体脂肪29.2%



代表・山岸真希さん
9キロのダイエットに成功した私が、自信を持ってお勧めします。

紅茶の楽しみ方がぐんと広がります

紅茶教室 Spoon(スプーン)

普段なにげなく飲む紅茶、美味しい淹れかたや楽しみ方をご存知ですか？

2月26日にスタートする『紅茶教室 Spoon(スプーン)』では、本格的な知識から自宅で実践できる楽しみ方まで紅茶について学ぶことができます。開講するコースは4人以内の少人数制の「ベシクレッスン」。全6講座の内容は、紅茶の歴史、産地、ロイヤルミルクティーやアイスティー、自分好みのブレンドを見つめるオリジナルブレンド、さらに紅茶に合うお菓子やもてなし方を学ぶティーパーティーの開き方、という充実した内容です。入会前に体験レッスンに参加してからの入会となります。第1回の体験



け付けます。完全予約制、五稜郭病院そばの講師自宅にてアットホームなレッスンとなっております。講師の有村さんは「難しいことはありません。美味しい紅茶の世界を一緒に楽しく再発見しませんか」とPR。お気軽にお問い合わせみてはいかがでしょうか！
☎54-22200
http://tea-spoon.net/



は4人以内の少人数制の「ベシクレッスン」。全6講座の内容は、紅茶の歴史、産地、ロイヤルミルクティーやアイスティー、自分好みのブレンドを見つめるオリジナルブレンド、さらに紅茶に合うお菓子やもてなし方を学ぶティーパーティーの開き方、という充実した内容です。入会前に体験レッスンに参加してからの入会となります。第1回の体験