

青いほすと

POST IN FREE PAPER
SINCE 1991

Issue 485 2012.1.31 [tue] 発行元/株式会社青いほすとHD 発行人/佐々木 喜美夫 編集人/青山 慎司
〒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 [青いほすと編集室] ☎(0138) 27-9210 [FAX] (0138) 23-5699
[URL] http://oceanplace.jp/aopos/ [Eメール] aoi-post@aurora.ocn.ne.jp

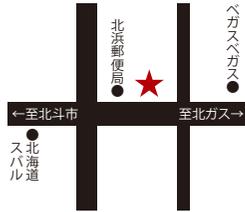
インパクト抜群のスープとチャーシュー

らーめん響本店



'07年にオープンし、存在感を放ち続ける『らーめん響』。現在は北斗市七重浜にも支店を構え、幅広い客層で賑わっている。人気の「響流醤油らーめん」(800円)は、スープはトンコツと鶏ガラに数種類の香味野菜、南茅部産のコンブを沸騰させないように約12時間

じっくり煮込んでとる。そのスープに、試行錯誤を繰り返して作り上げたオリジナルのタレを合わせ、シコシコの太中麺と高温でサッと炒めた野菜のをせ、迫力満点の厚切りチャーシューをトッピング。スープの旨味に炒め野菜と炙りチャーシューから出る香ばしさが絶妙な風味を醸し出す。営業時間は午前11時～午後3時、午後5時～午後9時。毎週火曜日定休。駐車場有。
●北浜町2-12 ☎43-6699



好評のとんこつ魚正油ラーメン

ラーメン専科麺次郎石川店



『ラーメン専科麺次郎石川店』では、昨年登場した「とんこつ魚正油ラーメン」(=写真上、700円)が好評。とにかく魚の風味が抜群の逸品。また、辛さと旨味が詰まった独特のスープとちぢれ太麺、とろとろチャーシューが絶妙にマッチした「四川辛みそラーメン」

(=写真下、中辛750円、大辛800円)も注目の1品。2月29日までの期間中、ご注文時に「青ぼ見た」で、4人グループまで全ラーメンメニュー100円引きなので、この冬オススメの同店のラーメンを、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(LO/午後8時50分、ただしスープがなくなり次第終了)。不定休(隔週水曜日は昼のみ営業)。駐車場有。
●石川町349-17 ☎47-8633



港街拉麵物語

暖簾の向こうの魅惑の香り
たまらず食する至福のひと時
寒い日にはやっぱりこの一杯!

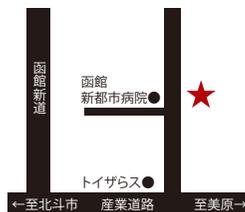
10周年を迎えてさらなる魅力アップ

張家口



『張家口』の「ちゃんぽん麺」(800円)は、たっぷり入った野菜の旨味と豊富な魚貝の美味しさがで、贅沢な味わいのご馳走感覚のラーメンです。奥行きのある深い味わいは、きっとあなたを満足させます。10周年を迎えて1月から始まったリニューアル価格は、

「エビチリ」1100円→880円、「牛肉とピーマンの細切り炒め」1050円→880円、「黒酢のスプタ」1000円→850円等、お得な価格で提供中です。本格的な中華料理をリーズナブルに味わえるチャンスです。リニューアルしたフロアは68席と広がり、ゆったりとした空間でお食事を楽しめると好評です。営業時間は午前11時～午後3時、午後5時～午後9時。(LOは30分前)年中無休。
●石川町2-34 ☎47-7570



コクのあるスープが絶品! クセになる1杯!!

らーめん初代社



国産黒豚の頭など、素材をじっくり煮込んだコクのあるスープが絶品の『らーめん初代社』。深いコクと凝縮した旨みが楽しめる「みそラーメン」(750円)は、自慢のスープに特製味噌を合わせた逸品。“社といえ味噌!”と言われるのも納得のクセになる味わいが特徴的

です。「手羽フライぎょうざ」は、「ノーマル」(180円)「ピリ辛」「チーズ」「カレー」(各190円)の4種類を用意。隣の『ぎょうざ工房 本丸』にてお持ち帰り用を販売しているほか、午後6時30分までは『社』店内でも食べられます。『社』の営業時間は午前11時30分～午後11時30分。『ぎょうざ工房 本丸』(☎49-8850)は午前11時～午後6時30分まで。不定休。駐車場有。
●北斗市七重浜7-11-1 ☎49-0990



外食産業がどんなに華やかで多種に渡っても、変わらず根強い人気を保ち続けるラーメン業界。やはり私達は魅惑の1杯を探し、惹かれ、そしてとことん癖になつてゆく...
さて、本紙では今年も例年恒例のラーメン特集を企画。寒い時期には特に食べたくなる1杯のラーメン。普段から、「ラーメンならこの店:」と決めている人もぜひこの機会に、掲載店の中から新たなお気に入りを見つけてみてはいかがだろうか。湯気の香りに誘われて、さあ、あなたも至福の拉麵物語の世界へ!

手間暇かけた職人の技が生きるラーメン

招右衛門(しょうえもん)



市内富岡町にある『招右衛門』の1番人気は期間限定の「牛すじラーメン」。女性にうれしいコラーゲンたっぷりの牛すじスープに、野菜、鶏ガラ、豚骨などを10時間以上煮込んだスープを加え、2ヶ月ねかせて旨みを凝縮させたタレでまろやかさを引き出した味わい。塩800円、醤油850円、味噌900円の3種類。「中華そばセット」は、豚タレ丼・マーボー丼・焼き鳥丼・カレー丼から1種類と、春巻き・餃子・シュウマイ・エビチリから1種類を選び、ミニサラダ、ドリンクが付いて950円。手間暇かけて丁寧に作られたラーメンをお試しください。

2月29日までの期間中「青ぼ見た」で600円以上の麺を100円引き営業時間は午前11時～午後9時。毎週水曜日定休。

●富岡町2-37-20
☎40-4777



期間限定、チャンポン麺登場!!

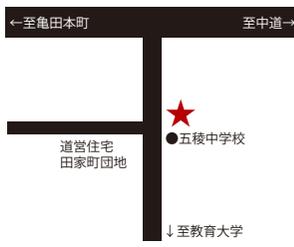
ラーメン専科麺次郎田家店



『ラーメン専科麺次郎田家店』より、新メニュー「チャンポン麺」(780円)が登場しました。「野菜がたっぷり入った麺類が食べたい」という利用客のニーズに応えるべく登場したこのメニューは、とんこつ

スープにイカの風味と太麺が見事にマッチ。野菜をたっぷり使ったヘルシーでボリュームもたっぷりの逸品。期間限定品につき、ぜひお早めにご賞味あれ! 2月29日までの期間中、ご注文時に「青ぼ見た」で、4人グループまで全ラーメンメニュー100円引き。変わらぬ人気の「合わせみそラーメン」(700円)など、評判の“麺次郎の味”を楽しむなら、ぜひこの機会をお見逃しなく。営業時間は午前11時～午後9時30分。不定休。駐車場有。

●田家町5-19
☎40-1663



港街の歴史とともに歩み続ける拉麺物語：
港街として、長い歴史を歩んできた函館。その歴史とともに函館のラーメンも長い歴史を歩み続けてきたことはよく知られている。時代とともに受け継がれる函館拉麺物語。その味の数々をぜひ、ご賞味ください。

あっさりスープにフワフワの“かにワンタン”

六花(りか)



市内田家町にある創業34年の『六花』は熟練の技術と、新しい物を取り入れて六花流にアレンジを施すセンスで人気のラーメン店。

おすすめは、迫力ある蟹ワンタンが目を引き「かに入りジャンボわたんめん」(890円)。鶏ガラ、ゲンコツ、野菜、昆布でじっくり煮込み、あっさりした中にも存在感のある旨味を持つスープに、柔らかく仕上げられたチャーシュー2枚と、蟹をたっぷり使ったふわふわ食感のワンタンを3個トッピング。あっさりした中にも深いコクを感じるスープは繊細な蟹の風味にベストマッチ。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



数量限定! あじさい流チャンポン「平打ち麺のチャンポン」

麺厨房あじさい本店



いま、話題のラーメンといえば『麺厨房あじさい』のあじさい流チャンポン、「平打ち麺のチャンポン」(=写真上、880円)。野菜、イカ、海老、あさりなどをふんだんに使用した魚介類をあんかけに

仕上げた心も体も温まる逸品。特注の平打ち麺を使用している点も同店ならではの。数量限定となっておりますので売り切れの際はご了承下さい(函館店全店で味わうことができます)。また、根強い人気の「カレーラーメン」(=写真下、850円)は、あじさい伝統のスープに牛乳と厳選したスパイスが絶妙にマッチ。どちらのラーメンもお見逃しなく! 営業時間は午前11時～午後8時25分(LO)。毎月第4月曜日定休(祝日の場合翌日休)。駐車場有。

●五稜郭町29-22
☎51-8373



新メニュー、豚ひき肉とネギの玉子とじ麺!

中国料理 廣河



赤と黒をベースにしたモダンな造りの店内で味わう、手頃でボリューム満点の中華料理が評判の『中国料理 廣河』。「豚ひき肉とネギの玉子とじ麺」(680円)は、あっさりだけれどコクのあるスー

プが自慢の正油ラーメンに、玉子の優しい味わいをプラスした新メニュー。玉子とじには旨みのある豚ひき肉と長ネギがたっぷり入っています。麺のプリプリ感に長ネギのシャキシャキ、豚ひき肉のしっかりと食感がベストマッチした逸品。辛みを加える場合はコショウではなく唐辛子がおすすめ。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1・3月曜日定休。駐車場有。

●富岡町1-42-6
☎42-9750



生命保険の保障内容の見直しなら、ぜひご相談を！



今年こそ生活を見直したい…そんな人も少なくないのではありませんか？ 小さなことからひとつずつ、日常生活を見直すことは大切で、生命保険の保障内容の見直しもそのひとつ。お子様の成長や住宅ローンの残額などといった生活状況の変化とともに、必要な

生命保険の保障内容も変わってくるのではなからいでしょうか。市内美原4丁目「生命保険相談サロン・ハマンエージェント」では生命保険に関する無料相談会を行っています。同サロン代表でファイナンシャルプランナー有資格者の濱野

2月 相談日 =

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			

細かき情報をもとに、どのような保障内容が必要かを分析し、生命保険の保障内容について説明してくれます。相談者の希望があれば、複数の商品の中から相

無料相談会開催時間 (各完全予約制)

- ①10:00~正午
- ②13:00~15:00
- ③17:00~19:00

http://www.hoken117.com

募集代理店 有限会社浜野代理店
募集1103-KF08-S1687
ING-S10/0407



地元の食材を食べよう！ 関川シェフの美味しいスロウスタイル Delicious Slow Style



寒締め状態にした冬場のほうれん草は糖度が上昇し、ビタミンC、ビタミンB、βカロチンの濃度も上昇します。鉄分が豊富で健康的な野菜であることはよく知られています。

シェフのこだわり食材 北斗市の「山本農園」の山本宮子さんが作った寒締め状態のほうれん草がおすすめてです。大野新道沿いにあるJA新函館直売所「北斗へい屋」(北斗市東前6-2、77-7779)で購入できます。営業時間は9時~16時。冬期は毎週日曜日、祝日定休。

関川 裕哉さん 1977年生まれ、七飯町出身。道内各地でフランスで修業。2009年3月にル・ヴァン・アールに就任。独自のセンスを活かした創作フランス料理が好評。



今回の料理 「ほうれん草の焦がしバター炒め」

- 材料(4人前)
- ほうれん草…6~8束 ●ニンニク…2片
 - 無塩バター(有塩を使う場合は、塩分を抑える)…40g
 - 塩・こしょう…適量

- 作り方
- ①ほうれん草は根を切り、半分にカットし、水洗いして水気をよく切る。
 - ②にんにくは皮をむき、フォークに刺しておく。
 - ③フライパンにバターを入れて中火にかけ、バターが茶色に色づき始めたらほうれん草を入れる。ニンニクを刺したフォークでかき混ぜながら軽くソテーする。塩・こしょうで調味する。



ほうれん草のバター炒めはポピュラーな料理ですが、今回は、バターが茶色に色づいてからほうれん草を入れるという「焦がしバター」がポイントです。フランス料理ではこの焦がしバターのソースを「ブルノワゼット」と呼びますが、このソースでほうれん草をソテーするのは本場・フランスでは伝統的な方法です。ほどよいバターの味がほうれん草の味を引き出します。ニンニクをフォークに刺してかき混ぜる方法もフレンチの世界では昔ながらのもので、柔らかくて上品な香りか味を演出します。ぜひチャレンジして、ほうれん草本来の味を楽しんでください。

ほうれん草の焦がしバター炒め 『ル・ヴァン』で2月1日(水)~2月13日(月)の間中、「2000円ランチ」のメインの付け合わせとして使います。

ル・ヴァン 11:30~14:30 (LO/14:00) 17:00~22:00 (LO/21:00) 毎週火曜日定休 駐車場有

函館市末広町3-5 ワイン・コンコルディア リゾート&スパ6階 TEL.24-5300

(ヒ) 記者の話題先取り!

道南冬のイベント情報

- 開催日 2月1日(水)~7日(火)
- 場所 元町公園ほか函館市内各所
- 内容 手作りのワックスキャンドルが街並みを彩るイベント。光の小径を観光ガイドとともに散策する「点灯ウォーク」も人気。
- 開催日 2月11日(土)・12日(火)
- 場所 五稜郭公園
- 内容 問/はこだて冬フェスティバル実行委員会
- 開催日 2月4日(土)・5日(日)
- 場所 大沼国定公園広場
- 内容 子供に人気の氷のジャンボ滑り台を始め、各種氷雪像を展示。フリーマーケットや冬の味覚市も開催される。
- 開催日 2月11日(土)
- 場所 知内町役場産業振興課
- 内容 問/知内町役場産業振興課
- 開催日 2月19日(日)
- 場所 知内町スポーツセンター他
- 内容 知内町期の「カキコ」を産地価格で販売。また、その他特産品の即売や焼きガキコーナーも有。
- 開催日 3月4日(日)
- 場所 鹿部ロイヤルホテル前特設会場
- 内容 活花で無料炭火焼き食べ放題のほか、1袋15枚入500円で格安販売(鹿部ロイヤルホテル温泉無料入浴券付)。
- 開催日 3月4日(日)
- 場所 鹿部町役場水産経済課
- 内容 問/鹿部町役場水産経済課

お子さんの可能性を信じませんか？

「我が子が久しぶり」に家で勉強する姿を見て嬉しかった。昨年5月の開業からもうすぐ1周年を迎える学習塾「ランクアップ」にお子さんを通わせたお母さんから、そんな喜びの声が届いています。



この学習塾は、小学校4年生から中学3年生までを対象に、生徒達に勉強に向かう正しい習慣を身につけさせることを主な目的としています。ちよとしてたまづきから学習意欲をなくしてしまうこととはよくあることです。が、少しでも早い時期に学習意欲を取り戻してほしいというの、たくさんの親御さん達の願いではないでしょうか。そんな願いに応えたいというのが、この学習塾です。

ランクアップ

この学習塾は、小学校4年生から中学3年生までを対象に、生徒達に勉強に向かう正しい習慣を身につけさせることを主な目的としています。ちよとしてたまづきから学習意欲をなくしてしまうこととはよくあることです。が、少しでも早い時期に学習意欲を取り戻してほしいというの、たくさんの親御さん達の願いではないでしょうか。そんな願いに応えたいというのが、この学習塾です。

勉強の楽しさを体感できる授業内容を実践するということ。授業の時間が楽しくと思つて生徒達の勉強への理解度も上がり、学習意欲も自然に上がります。よく学校で、「授業が面白くない」という生徒が上がる」というパターンと似たような理屈ですね。

楽しいだけでなく問題を解く力の徹底指導など、社会で生きる力を身につけさせたいと

問/はこだて冬フェスティバル実行委員会

問/知内町役場産業振興課

問/鹿部町役場水産経済課

青の目

ラグビーから学ぶこと

▼「何やってるんだ。陰で」ソノノ反則ばかりして！。高校1年生の時、ある日の体育の授業で先生が激怒したことがある。その日の授業内容はラグビーだった。▼僕が入学した高校はラグビーの強豪校として有名だった。学年が2つ上のラグビー部のキャプテンは全道大会の壮行式で「必ず優勝します」と宣言して、本当に優勝して全道大会に出場した。そういう学校だったからかどうかは分からないが、体育の授業ではラグビーをすることがとても多かった。入学したばかりの1年生のほとんどはラグビー未経験者だから、最初の頃の試合は時々ひどいことになったりする。例えば、ボールを持った誰かがフライングでもせずに直進すると、ちゃんとしたタックルができない相手じゃー引張って引きつり倒す。倒された者は頭にきて、起き上がる時にどきどきに粉れて倒した相手を蹴つたりする。多分みんながそんな感じだったから、先生がついに怒ったのだ。▼高校では体育の授業だけでなく、球技大会もラグビーだった。僕も素人とはいえ、3年間も授業や球技大会でラグビーをやっていると少しはラグビーらしいこともできるようになり、同時にラグビーというスポーツの魅力を理解していくようになる。ラグビーはボールを前に投げるべきではないから、みんながボールを横にパスしながら前に進まなければならぬ。みんなの心をひとつにして最後の1人をトライに導く喜びが、このスポーツの醍醐味だ。また、ラグビーは楯岡なのでバウンドするとどこに転がるかわからない。だからどんな時でも全力でボールを追いかけていければ、自分の方にボールが跳ねてきてくれることがある。ラグビーの試合終了は「ゲームセット」ではなく「フリースタイル」。試合後は敵味方なく互いの健闘を讃え合う精神なのだそう。▼高校時代に学んだことのほかにも、元明治大学ラグビー部監督の北島忠治さんの「前」という言葉など、ラグビーにまつわる話を知るたびに、日々を生きていく上で参考になることが色々と感じる。僕はラグビー経験者ではなく競技するわけでもないが、そんなラグビーというスポーツが好きだ。▼冬のスポーツといわれるラグビー。昨年の暮れもテレビや新聞でラグビーの話題にふれる度に、クラスメイトと楯岡のボールを追っていた頃を思い出した。

(横)

未就園児の親子教室「つぼみちゃん」

「子供同士の遊びが少ない」「お母さん同士の交流の場が欲しい」というお母さんにオススメしたいのが、『函館短期大学付属幼稚園』で行っている親子教室「つぼみちゃん」。より多くの親子の関わりや楽しい遊びの体験ができる場として、気軽に参加してみたいはかがですか。子育て経験のある先生のサポートも心強いですよ。

対象
満2〜3歳くらいの未就園児とその母親

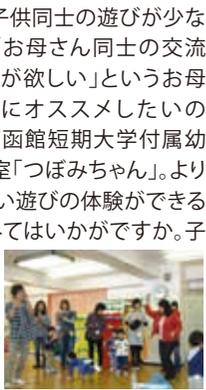
日時
年19回(予定)午前9時半〜午前11時

場所
函館短期大学付属幼稚園内のホール・前庭・教室

会費
無料(障害保険加入は園負担)

- 主な活動内容
- ①自由遊び
 - ②歌、手遊び、紙芝居、季節の行事など
 - ③在園児との交流
 - ④母親同士の交流
- 詳細及び申し込み
函館短期大学付属幼稚園

●柏木町7-26 ☎51-2757



「歯の部分の骨がないからインプラントできない」と思っているが、インプラント治療ができるので、インプラントについての様々な疑問を川瀬院長と一緒にクリアしていきますよ。

自分の骨に埋め込む方法、自分の骨を移植する方法、人工骨を併用する方法などもあります。使う材料、技術、治療期間、手術の浸襲度、年齢、全身症状などを考えて様々な治療方法の説



●北海道函館盲学校
●函館シティホール
●セブンイレブン田家町店
●教育大通
●魚長
●至五稜郭→

●田家町18・9
☎84・1831

診療時間は毎週月〜金曜日午前9時〜午後7時半、毎週土曜日は午後2時まで。毎週日曜日、祝日休診。

日々進歩するインプラント治療で快適な口腔内を：

まるで自分の歯のように見える外観と機能を回復できるインプラント治療は日々進化しています。「川瀬デンタルクリニック」では、安全な治療のための歯科専用CT撮影や、シミュレーションソフトによる理想的な形を求め、手術ができる環境など、あなたにあったインプラント治療のためのシステムがそろっています。

川瀬デンタルクリニック

明を受けることで納得して治療を受けられます。自分に合った最適な治療で快適なライフスタイルを手にしませんか？

詳しくはお問い合わせください。

ダイエツト向きの「ひまわり御膳」は312キロカロリーで1食580円、お試し7食で3480円。糖尿病の人におすすめの「すみれ御膳」は塩分2.1グラム以下で222キロカロリー(A)と



●中道1・2511
●フリーダイヤル
0120・098・1566

寒い季節に凍った道は危ないですね。低カロリーで栄養バランスのとれた宅配弁当「けんたくん」で、無理なく健康生活を送りませんか？

1週間のお試しセット7食をお得な価格でお届けします。新鮮な材料を天然だしで調理した日替わりメニューでバラエティに富んだ献立で飽きずに続けられると好評です。

自宅に届くヘルシー弁当

けんたくん

塩食の「すずらん御膳」は273キロカロリーで1食770円、お試し7食4620円。腎機能が低下している人向けの「れんげ御膳」はたんぱく質16グラム(A)と9グラム(B)の2種類で1食860円。お試し7食5160円。お試しはそれぞれ1食分がお得です。ご飯は別売りで105円。冷凍でお届けし電子レンジで解凍するだけなので好きな時間に食べられます。宅配は旧函館市内のみ。まずは気軽にお問い合わせください。

スイーツタイム

こなひき小屋

イギリスのティータイムに食べる「スコーン」は素朴な味わいのお菓子。『こなひき小屋』のスコーンはイースト使った軽い味わいが特徴で、ほろほろと口の中でくずれる食感とバター



スコーン
プレーン3個120円
チョコチップ&ココナツ3個150円

の香りが生きています。ジャムをのせて紅茶と一緒にティータイムをどうぞ。プレーンとチョコチップ&ココナツの2種類があります。

国道5号線に面したこの店は、豊富なパンだけでなく世界各地の香辛料、紅茶、そしてワインやチーズなど選りすぐったものが集められています。

営業時間は午前8時〜午後6時。毎週水曜日、毎月第2木曜日定休。
●七飯町本町4-1-55 ☎65-8513



また、姉妹店の「ふでむら五稜郭店」☎32・5014との共同企画として、2月3日の節分の日に生そで2人前(1000円)をお買い上げの方に、お持ち帰り限

また、姉妹店の「ふでむら五稜郭店」☎32・5014との共同企画として、2月3日の節分の日に生そで2人前(1000円)をお買い上げの方に、お持ち帰り限

新タイプの和風バイキングが1000円！

ふでのすけ

北斗市七重浜、大野新道沿いに建つ和の佇まいが印象的な「ふでのすけ」で、終日1000円のテーブルバイキングを実施します。

同店のバイキングは天ぷらやかつ丼、刺し身といった手作り和風メニュー、デザート、ソフトドリンクなどが60分食べ飲み放題！注文を受けてから作られる出来立てアツアツ料理が大好評です。そばの単品(450円)やセツトメニュー(780円)もリーズナブルな設定になっています。

定額580円、お問い合せは「ふでのすけ」ふでむら五稜郭店のいずれかお近くの店舗へどうぞ。「ふでのすけ」の営業時間は午前11時〜午後8時。無休。駐車場有20台。

●北斗市七重浜4・128
大野新道沿い七重浜踏切



辛い肩こり、腰痛などの原因は、身体の奥の筋肉「深層筋」にあります。「施術に合った日はいずれも、すぐ戻っちゃう…」というのはそのため。その、手の届かない深層筋をほぐし、柔軟性を与えることができれば「ストレッチング」なので。市内富留3丁目の「ストレッチングサロン」はストレッチング&スポーツマッサージによって、深層筋



「恵方巻き」は通常580円のところ290円、「海鮮恵方巻き」は通常980円が490円です。市内近郊には無料配達もしてくれま

「恵方巻き」は通常580円のところ290円、「海鮮恵方巻き」は通常980円が490円です。市内近郊には無料配達もしてくれま

手の届かない「体の奥の筋肉」をほぐします

ストレッチングサロン



↓4500円(通常60分5800円)。
60分5800円。
↓6500円(通常8800円)。リピーターさんもOKです。予約優先制。営業時間は午前10時〜午後10時。毎週木曜日定休。駐車場有。

●富岡3・2322
●ピアッティさん隣
●ピアッティさん隣
☎40・1843
http://www.stretchingsalon.com/

SPOTLIGHT

便利で親切的な保険屋さん

横山満代理店

年々多様化している様々な保険を活用して、あなたにとってピッタリな保障内容を備えることが可能です。そこでオススメしたいのは、便利で親切的な保険屋さん『横山満代理店』。

『横山満代理店』では、1社の保険会社にかたよらず、中立の立場から1人ひとりに合った保険を選んでいきます。また、様々な情報が溢れている保険について、わかりやすく説明してくれる点も大変好評。これから保険に入りたい人はもちろん、保障内容の見直しや確認、各種手続きなどを含め、相談や見積りは全て無料で行っています。これまでも、保障内容はそのままでも、保険料が安くなったというケースは少なくないのだとか。しかも、



持病のある方でも申し込める生命保険もあります(写真は病院の待合室に訪問した時のもの)。

大好評の『パワーライトがダイエー店にも導入！』

ビューティートリートメントサロンローズ

多くの人に、全ての肌結果を出している『ビューティートリートメントサロンローズ』の『パワーライト』が、姉妹店の『ラ・プティットローズ』にも導入しました。

時間がない人や毎日のお手入れが面倒な人、もう年だから…と諦めているあなたも！『パワーライト』が、姉妹店の『ラ・プティットローズ』にも導入しました。

でもダメだった頑固なシミも、パワーライトの光から撃退できます。シミ、シワ、くすみ、たるみ、毛穴、ニキビ、赤ら顔などお肌のあらゆる悩みを、今年こそ解消しましょう！60歳以上は無料送迎もありますので、お気軽にお問い合わせ下さい(本店のみ・旧函館市内)。初回お試し50発7875円・100発15750円。営業時間は午前10時～午後8時(受付は午後6時半まで)。予約制。無休。駐車場有。

パワーライトフェイシャル施術例



- 戸倉町5・12
- 「フリーダイヤル」
- 0120・9116・722
- ダイエー上磯店
- 北斗市七重浜4・34・1
- 「フリーダイヤル」
- 0120・9116・512