

青いほすと

応援します!あなたの生き方

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] aopos@alto.ocn.ne.jp

Issue.504 2012.11.16(fri)

毎月2回(中旬・月末)発行



あつたか鍋の忘新年会プラン 120分飲み放題付5000円

『ホテルリソール函館』の10倍レストランでは、現在、「あつたか鍋の忘新年会プラン」が大好評です。

あつたか鍋の忘新年会プラン

ホテルリソール函館

評判の「鶏味噌ちゃんこ鍋」は、「卵雑炊」でスープの旨味を堪能。そのほか、「生ハムサラダ」や「海鮮茶碗蒸し」、デザート「パナライース」&「ケーキの盛り合わせ」など和食会席鍋付きプランの全8品。飲み放題の種類も充実しており、ワインやカクテル、梅酒やハイボールなど10種類以上。利用は4〜30人で、和室は26人まで(要予約)。

なお、このプランは1月31日までです。ご予約はお早めにご予約ください。通常の営業時間は午後5時半〜午後9時(LO/午後8時半)ですが、このプランご利用の場合は応相談。駐車場有。

●若松町6-13
☎23-9269



夜の居酒屋メニューにも定評のある松陰町の『手打ち蕎麦きたわ』では、全7品、1人3000円(4人)、利用日の前々日まで要予約)のプランをご用意。サラダや鍋をはじめ道産など旬の厳選素材をメニュー構成です。

飲み放題は1人プラス1500円(120分)で、ビール、日本酒などのほか蕎麦焼酎の蕎麦湯割りや蕎麦茶割りなども楽しめます。11月いっぱいまでに宴会コースを利用したグループには、「青いほすと」に見たてグループ内の1人にカード占いをサービス。宴会の余興として楽しんでみてはいかがでしょうか。

人気蕎麦処の宴会プラン

手打ち蕎麦きたわ

盛り込んだ焼き物や揚げ物、季節の魚や野菜を使ったキッシュ、最高級蕎麦粉を使った自慢の蕎麦、デザート「の蕎麦茶ソフト」のメニューまで、洋取り混ぜた魅力的なメニュー構成です。

ホームページは「きたわ」で検索。営業時間は午前11時〜午後10時(LO/午後9時30分)、土曜日と祝日前日のみ午後10時30分まで(LO/午後10時。不定休。駐車場有)。

●松陰町1016
☎87-0605

宴会コース以外では午後3時以降に提供していた方レットが、お昼から食べられるように注目のように注目。

NTT
セイコム
G.S.
コープ
せつぽろ
ひとみ店

2012
▼
2013

**忘
年
会**

**新
年
会**

会

グルメ

宴会特集

vol.1

今年も残すところあとわずかとなりました。皆様にとって今年1年は、どんな年でしたか? 1年の締めくくりの忘年会や新しい年への期待をこめた新年会の話題で盛り上がるこの頃。幹事サンを任せられた人にとっては、あちこちの飲食店の宴会情報に気がなっているのではないのでしょうか?

さて、今回も本紙では今号と次号の2回連続で、忘年会・新年会向けの『グルメ宴会特集』を発行します。職場での集まりはもちろん、サークル活動や仲間同士の宴会などに、ぜひ幅広くご利用ください。

今年の締めくくりには、そして来年への期待をこめて、まずは生ビール!

今年も残すところあとわずかとなりました。皆様にとって今年1年は、どんな年でしたか? 1年の締めくくりの忘年会や新しい年への期待をこめた新年会の話題で盛り上がるこの頃。幹事サンを任せられた人にとっては、あちこちの飲食店の宴会情報に気がなっているのではないのでしょうか?

さて、今回も本紙では今号と次号の2回連続で、忘年会・新年会向けの『グルメ宴会特集』を発行します。職場での集まりはもちろん、サークル活動や仲間同士の宴会などに、ぜひ幅広くご利用ください。

「さっすが～」とわれるための… 幹事サンのための ワンポイント講座

職場や趣味の仲間、同期生などで行う忘年会や納会の幹事をすることになったあなたのために、参加者から「さすが!」と言われる名幹事の仕事のワンポイントアドバイス。



日時・参加人数の設定

当然のことですが、できるだけたくさんの方が参加できる日時を設定しなければなりません。コツとしては、参加者1人ひとりから都合の良い日を聞くのではなく、先に候補日を何日か挙げて、都合を聞くことです。

会場の手配

雰囲気、料理、予算のことはもちろんですが、宴会の主旨や参加者の希望、年齢層などにも配慮した上で会場を選びましょう。宴会シーズンのこの時期は情報も多いので、早めに情報を収集しましょう。週末など、宴会が集中する日は人気店などすぐに予約でいっぱいになりますので、早めのお問い合わせ、お申し込みを心がけましょう。

事前確認が大切

会場が決まったら、宴会のスタート時刻や終了時刻、飲み放題の時間や飲み物の種類などについて事前確認をしっかりとっておきましょう。当日、遅れて来る人がいる場合はそうした確認もお店の人と打ち合わせておきましょう。



6500円コース・海鮮陶板焼き

大勢の宴会から少人数の会席まで、温泉と料理を満喫できる『湯元入川』。「会食コース」は

4000円、5000円、65000円のコースがあり、65000円のコースでは「海鮮陶板焼き」または「牛陶板焼き」のどちらかを選べるのが嬉しいところ(飲み放題は15人以上でプラス12000円)。
女性に人気の「お昼の定食プラン」は2040(33000円)で、こちらでも温泉を利用できます(利用時間は正午〜午後3時半)。もつとゆつくりのんびりしたいあなたには、「青いほす」宿泊プラン」がオススメです(除外日についてはお問い合わせください)。利用は2人〜で、1泊2食付き1人6450円(休前日はプラス1050円)。

●湯川3・9・7
5912201
ス1050円)。さらに、「青いほす」宿泊プラン」利用の際に「青いほす」と見たで、生ビールまたはジュース1本をサービス。各プラン好評につき、ご予約はお早めにどうぞ。日帰り入浴は大人600円、子供300円(利用時間は午後1時〜午後8時。駐車有)。



この冬は温泉と料理を満喫!

湯元入川

日本の四季を美しい料理で楽しむことができる『四季花菜』は、居心地よく過ごせる個室も人数に合わせた利用で、年末年始の宴会などにピッタリのお店です。



おかげさまで16周年を記念し、感謝の気持ちを込めて提供する宴会コースは、本格的な和食全9品を5250円で堪能できるお得なコースになっています。

写真が料理のみの宴会コース(5250円)、料理の内容は変わるがあります。

本格和食をお得に満喫!

四季花菜

ほかにも、飲み放題が付いた宴会コースは4000円からあり、料理のみのコースは3150円からとなっています。予算に合わせて頼むことができます。1人につき5250円のコースを1人以上で利用すると1人分の料金が無料になるという嬉しい特典もあります。各種宴会はもちろん、気軽に楽しめる昼・夜の「テットメニュー」や単品料理も多数そろっているため、ランチや子供連れの家族団欒にもおすすです。ご予約や詳細などお気軽にお電話を。

●梁川町21・18
5515115





創業87年という長年の実績と知識に基づいた信頼の技術と、豊富な経験に裏打ちされた確かなアドバイスで、多くの支持を得ている。テレビCMでもおなじみの『小野寺住設』から、給湯ボイラー点検のお得な情報のお知らせです。

使用頻度の低い夏は、知らず知らずうちにボイラーが傷んでいる可能性があります。本格的な冬到来の前、シャワーやお風呂など、日々の快適な生活に欠かせない給湯ボイラーの定期的な点検・整備をおススメします。

●美原1・22・9
●フリーダイヤル
0120・750・750

「ボジョレーヌーヴォー」は、伝統と情熱の深い味わいに加え、人気コミック「神の楽」のコラボレーションでも話題の「アル・ピシヨ」と、多くの専門家が認めた味と品質

今年も予約殺到「ボジョレーヌーヴォー」は船便がお得!

フルーティな香り、フレッシュな味わい、今年も待望の旬の味「ボジョレーヌーヴォー」の季節がやってきました。

天候に恵まれ評判も上々の2012年「ボジョレーヌーヴォー」ですが、湯川1丁目「イチマズ本店」と日乃出町の「リカーランドイチマズ」がオススメするのは、お得な船便。航空便に比べて1ヶ月ほど入荷が遅れますが、品質管理は万全で最高の商品が届きます。

現在予約承り中の船便「ボジョレーヌーヴォー」は、伝統と情熱の深い味わいに加え、人気コミック「神の楽」のコラボレーションでも話題の「アル・ピシヨ」と、多くの専門家が認めた味と品質



アル・ピシヨ
モン・サン・ヴィヴァージュ

シーズン前のボイラー点検で、快適な冬を： 小野寺住設



「ホリスティックアカデミー」の健康痩身法は、サブリメントなどを使用せず、健康管理士が施術やアドバイスを行う。正しく整備したボイラーは、燃費が改善され、ボイラー自体の寿命も伸びるため、長期的に見ると大きな節約にもつながります。

●富岡3・30・17
459415

冬「健康ダイエット」モニター募集!

「ホリスティックアカデミー」の健康痩身法は、サブリメントなどを使用せず、健康管理士が施術やアドバイスを行う。正しく整備したボイラーは、燃費が改善され、ボイラー自体の寿命も伸びるため、長期的に見ると大きな節約にもつながります。

●富岡3・30・17
459415

2013年あなたの運勢は?

「変化の激しい時代の今こそ、運気を先取りし、運に乗って行動することが結果に結びつきます」とは「古い専科21」の易源洲鵬先生。

特に事業をはじめようとしている人、転職や結婚を考えている人、不動産や家を購入したい人、不慮の事故に巻き込まれないようにしたい人、入予定の人など、来年大きな計画があるなら早めにはじめよう。女性なら自分の運気をつかむことが大切です。また、結婚後も働く女性が多い近年は、出産のタイミングも重要。来年出産を希望している人や子供が授けられないというお悩みにも、1人ひとりの運気に合わせてアドバイスで嬉しい結果に繋がります。

鑑定は総合鑑定(四柱推命・五行易姓名判断・数秘術・手相など)により、1年の運気をはじめ健康運、金運、仕事運、恋愛運など全て占うことができます。料金は2000円/学生1000円、高校生500円。現在は女性鑑定士の易源優佳先生

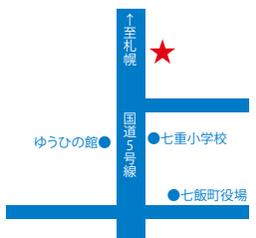
●梁川町1820
551031

赤松街道 奴寿司



地元で愛され続け創業45年を迎えた名店、七飯町の『奴寿司』。和食の修行を経て磨いた腕と人柄の良さが定評の吉田和隆店主の本格寿司店の技と、楽しい会話を求めて来る人でお店は賑わいをみせています。昼の部のランチ1番人気は「海鮮丼ランチセット」(=写真、1050円)。また、握り寿司やステーキなども人気ですが、「週替わりランチセット」(892円)のハンバーグを狙った問い合わせも多いそう。お得なセットメニューはランチ同様、夜の部でも充実! 宴会場もあり、1人4200円からで持込OK。飲み放題は120分1575円です。営業時間は昼の部は午前11時半~午後2時(LO/午後1時45分)、夜の部は午後5時~午後9時(LO/午後8時45分)。毎週火曜日定休。

●七飯町本町6-3-6
☎65-2051



(まい) 記者のお気に入りスイーツ

社会福祉法人かいせい かいせい東川



『かいせい東川』でつくられているシフォンケーキを食べたことがありますか? お手頃サイズの「カップ シフォンケーキ」(=写真右、各1個250円)は、プレーン、コーヒー、紅茶、抹茶の4種類。たっぷり食べられる「20cmホールシフォンケーキ」(=写真左、要予約)はプレーン、コーヒー、紅茶、抹茶(各1個600円)の他に、各月限定の味(700円)が選べます。保存料・着色料を一切使用していないため、たくさんの作り置きはしていませんので、来店前に問い合わせるのが確実です。また、パザーなどへの出品も受付けています。お土産にも喜ばれる優しい味をぜひどうぞ。営業時間は午前8時30分~午後6時。毎週土・日曜日、祝日定休。

●東川町1-11
☎22-8775
(FAX22-8780)



古い専科21

お母さん応援企画 「ママDEはっぴー」

今回はお子さん連れでも気兼ねなく、しかもお得にディナーを楽しめるレストランを紹介いたします。

『ロワジュールホテル函館』2階の『キッチンルームSHIKI(四季)』では、毎月1回お子さん連れのお母さんが半額になるディナービュッフェイベント「ママDEはっぴー」を開催しています。



日時
11月24日・12月15日午後5時半～午後8時半(通常のディナービュッフェは午後6時～)。時間内無制限なので、子供連れでもゆっくりと食事を楽しめます。

料金
大人通常2100円→「ママDEはっぴー」の際は子供連れのお母さん1050円。小学生1050円。幼児無料。

- 「ミニクッキング教室」ビュッフェ会場にて、ホテルシェフによるクッキング教室。家庭でも作れる料理です。
- お母さんにも子供にも嬉しい絵本やぬり絵の貸し出しサービス。
- フロアーが広いのでベビーカーの赤ちゃんもOK。
- なお、お母さん同士やご家族に人気のイベントですので、予約がオススメです。



- 1 広く、明るい雰囲気の内装
- 2 テーブルで切り分けるシュラスコサービス
- 3 ライブキッチン(11月は数種類のパスタ)

取材協力/ロワジュールホテル函館
営業時間はランチビュッフェ午前11時半～午後2時、ディナービュッフェ午後6時～午後9時
●若松町14-10 ☎27-8220



来店型代理店は、「スケジュールの空いた時間で気軽な相談が可能」ワンストップです。



今年8月にオープンした「アフラック募集代理店 日本調剤本町店」は、函館では数少ない来店型の保険代理店です。

「健康のため」など動機は問いません。「そろそろダイエツト…」とお考えの人は、この機会にモニターにチャレンジしてはいかがでしょうか。

「痩せてきれいなりたい」
「健康のため」など動機は問いません。「そろそろダイエツト…」とお考えの人は、この機会にモニターにチャレンジしてはいかがでしょうか。

「健康のため」など動機は問いません。「そろそろダイエツト…」とお考えの人は、この機会にモニターにチャレンジしてはいかがでしょうか。



ダイエツトモニターを募集する同店の石田さんご自身もダイエツトをした経験(写真裏下)を活かしてアドバイスします。

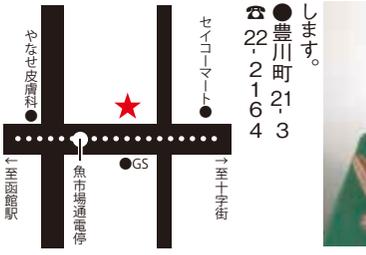
完全予約制。営業時間は午前9時～午後8時(日曜日、祝日は午後5時まで)。毎月第2・4日曜日定休。駐車場有。
●富岡町2-45 8
☎41-1017

ダイエツトモニター募集!

くすりの元氣



豊川町の「タランチーネ」定感のある船底タイプ、実用性が好評につき「秋冬・ガボール靴フェア」の第2弾を実施中です。



今回はブーツ特集。シヨート、ロングともに充実の品ぞろえ。カラーも黒、グレー、ダークブラウン、キャメルなど秋冬カラーを豊富に展開。安



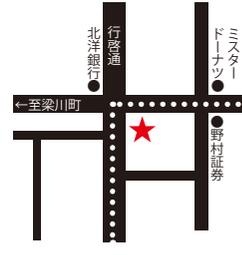
お気に入りのアクセサリを大切に!
丸井今井函館店1階アクセサリコーナーのアクセサリ修理承りカウスターでは、思い出の宝石のリフォームや修理、貴金属の買い取りをしてくれま



当日地金買い取り価格×純度×減り×加工手数料率×重量の計算式で買い取り(写真内相場数字は10月12日現在。相場は日々変動します)

デザインに作り替えるリフォームや、お気に入りのジュエリーをいつまでも愛用できるように新品仕上げなどのジュエリーメンテナンスもしてくれます。修理内容によってはできない場合もあるので、係員に相談してください。

丸井今井函館店1階



●本町3215
☎54-7778(直通)



人気ラーメン店、『ラーメン専科 麵次郎』自慢のみそラーメンが家庭で楽しめる！ 同店は今夏、持ち帰り用ラーメンを作り、販売を始めた。高齢者など、なかなか店に足を運べないファンにニーズに応えたいと、田家店の中山武久店主が道内の生鮮品などの通信販売を行っている「匠味フーズ」(市内旭町)に製品化を依頼。

「麺(150g)5人分、スープは合わせみそ(70g)3人分と辛みそ(100g)2人分が入って1500円。同店のメニューの中でも特に人気で、食卓でも美味しく作りやすい2種類のスープを選んだという。発売当初、田家店の店頭で箱詰めが並ぶと、常連客の間ですぐに評判となり

CLOSE UP

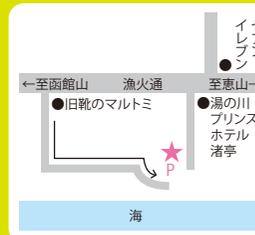
いい店 食べ歩き

レストランアシェットキャプリス



湯川町、漁火通から小路に入って少し進んだ海辺に、その素敵なお店はあります…。

今年4月にオープンした『アシェット キャプリス』は、昼間は大きな窓から海を望み、夜は洒落た店内でワインを楽しむ隠れ家的1軒。シェフが作る素敵なお料理はオープン以来好評で、ランチは3種類の Pasta から選ぶ「Aランチ」(1250円)、肉・魚料理のいずれかを選ぶ「Bランチ」(1350円)がそれぞれサラダ、パン、プチデザート、コーヒーor紅茶付き。肉・魚料理のいずれかにオードブルとデザート、コーヒーor紅茶付きの「Cランチ」(1600円)もあります。夜はワインによく合うアラカルトメニューが400円からあり、「自家製田舎風パテ」(700円)や「おまかせオードブル盛り合わせ」(1000円)が好評。ワインはグラスが500円、ボトルは2200円〜とリーズナブル。海の目の前の居心地良いこの店で素敵なお時間を過ごしませんか？



営業時間はランチタイムが午前11時30分～午後3時(LO/午後2時)、夜は午後5時～午後9時(LO/午後8時)。不定休。駐車場有。
●湯川町1-2-20
☎59-3336

【FAX】83-72809
【受付】午前8時～午後5時
【Eメール】
takumi_foods@yahoo.co.jp

売れ行きは上々。なかなか来店できないという人はもとより、同店のラーメンが好きだった人が就職で函館を離れたという人の親御さんがお子さんのために買い求めるといったケースもあるという。作り方は製品に添付されているが、店で味わうのと同じように美味しく作るコツとして中山店主は「もやしなどの野菜をよく炒めて、そこに水とスープを投入すると、野菜の味がスープに移って美味しくなります」とアドバイス。購入した常連客からは、独自のアイデアでトッピングしたら美味しかったという情報も寄せられている。そこで、「新メニューのアイデアがもらえるかも知れませんか」と中山店主に相談。田家店で販売しているほか、匠味フーズでもFAX、Eメールで注文を受け付けている。



第28話 感動の技術と羽毛愛
完璧な羽毛ふとんリフォーム…。
使い込んだ古い羽毛ふとんが完璧によみがえる方法はないものか？ 本年、この難題に答えられる素晴らしい出会いがあった。羽毛ふとんに携わって40年、自称「羽毛職人」東陽産業の小林社長である。

【ご相談電話】
0120-6846-843
日曜日 祝日休

日本に数台といわれるドイツ工製の羽毛専用洗浄ラインを導入し、お客様毎に取り出した羽毛から、まずは、壊れた羽毛とホコリを完全除去。そして、羽毛の状態に応じて45度のお湯で丁寧に洗浄、独自の羽毛洗剤で150度の高温で短時間に乾燥、パワエアツ

プロ処理を施しお好みのサイズやキルトで縫製、仕立てる。その仕上げにはピュアである。まさに、感動の技術と羽毛への限りない愛情を感じる「さすがに上り」。
タジマは、この東陽産業との提携により道内でははじめて、完璧な羽毛ふとんのリフォームを実現致しました。まさに、繰り返しの魅力です。エコで清潔でオーダー感覚の羽毛ふとん、仕立て上がりで29500円をはじめ、34500円、44500円などコースをご用意しております。まずはお電話にてお問い合わせください。お見積り、ご相談はお気軽にご連絡ください。
110年 タジマ特約店 創業
柏木町2-25 赤リテイ
スポーツクラブ斜め向
【ご相談電話】
0120-6846-843
日曜日 祝日休

老舗ふとんや
タジマ社長の快眠話
提供/パシーマ特約店 創業110年 タジマ寝具

はこだて医療情報

つしま歯科クリニック院長 對馬哲郎



象牙質知覚過敏症について

言うまでもなく、歯科の2大疾患といえば「う蝕(むし歯)」と「歯周病(歯槽膿漏)」ですが、このどちらにも属さない象牙質知覚過敏症についてお話したいと思います。この疾患は、最近テレビのコマーシャルなどでも見たり、聞いたりすることがあるので憶えておられる方も多いと思います。

いったい象牙質知覚過敏症とはどういう病気なのでしょう？ そもそもは「温度、乾燥、擦過、浸透圧、化学物質などの刺激によって生じる短く鋭い痛みを特徴とし、歯質の実質欠損など他の病変では説明できないもの」と定義されますが、冷たい物、温かい物(特に冷たい物による刺激)、甘い物、酸っぱい物、また歯ブラシの際の刺激に対して「しみる」という症状を呈します。これが高ずると「痛み」になります。ちょっと専門的になりますが、どうしてこういうことが起こるのかというと、歯の表面を被っているエナメル質や根元の方にあるセメント質が喪失し、象牙質が露出して、その表面に歯の神経と連絡している象牙細管が開き、そこに先に述べた刺激が加わって痛みを発生するとされています。それでは日常でのセルフケアはできないのでしょうか。ひとつには歯磨剤の選択があります。これらの中には、先ほど述べた象牙細管を封鎖する役目の物(乳酸アルミニウム配合)、歯の神経の知覚鈍麻の役目の物(フッ化物配合)、歯の神経の伝達をブロックする役目の物(硝酸カルシウム配合)があります。使用の際には研磨剤非配合の物をお勧めします。次に食生活では酸性のものを控える(例えばワイン、コーラ、オレンジジュースなど)。3つ目は、適切な歯ブラシの仕方です。毛先はラウンド型や極細毛のもので歯の表面を拭う感覚で行ってください。昨今話題になっている音波ブラシも有効なお勧めします。通常では2~3週間位で症状が治まってくるものと思われませんが、改善されない場合も多々あります。痛みの感受性の亢進は歯髄炎(歯の神経の炎症)につながります。そのような時は、歯科の先生に相談し適切な治療を受けられることをお勧めします。

●時任町3-3 ☎55-4618

ドクター講座

協立消化器循環器病院副院長 能戸久哉



胸のつかえ感

胸のつかえ感、違和感、痛みを訴えて消化器内科の外来を訪れる患者さんは大勢いらっしゃいます。原因となる消化器疾患には次のようなものがあります。

- 食道がん/50~70代の男性に多く、飲酒(度数の高いアルコール、赤くなる体質)、喫煙、熱い食事やお茶を好む習慣が危険因子になります。症状が出てからでは進行癌に進んでいることが多いですから、リスクの高い方は年1回の内視鏡検査をお勧めします。バリウム検査では早期食道癌は見逃されやすいです。
- 胃食道逆流症/食道と胃のつなぎ目である噴門部は、食物が通過する時以外は閉じて胃酸が食道に逆流するのを防いでいます。しかし、暴飲暴食、高脂肪食、食後すぐに横になる習慣、肥満・妊娠・背骨の変形などによる腹圧の上昇、食道裂孔ヘルニア(胃の上部が横隔膜より上方へ脱出したもの)により噴門部の働きが低下すると逆流しやすくなり発症します。胸焼けと呑酸(酸味が込み上げる)が典型的症状ですが、喉の違和感、咳、耳痛の原因になることもあります。高齢化、食事の欧米化、ピロリ菌感染者の減少(胃酸分泌が増加するため)により、今後さらに増えていくことが予想されています。
- カンジダ性食道炎/食道の粘膜にカンジダというカビの一種が感染しておきます。AIDS、悪性腫瘍、糖尿病、肝硬変、慢性腎不全などの病気、免疫抑制剤やステロイド剤の長期内服、疲労などにより、免疫力が低下すると発症します。
- 食道アカラシア/下部食道の神経障害により噴門部が開きづらくなり発症します。固形物より液体の方がつかえやすく、睡眠中に食道内の貯留液が逆流し枕元を汚してしまうのが特徴的です。比較的まれな疾患で初期には検査で異常を認めづらいため、見逃されていることも多いと思われれます。

他にもまれな疾患はありますが、一番多いのは検査してもはっきりとした異常が見つからない場合です。ストレスによる心因的な原因でおこり、検査で異常がないと安心されて症状が消える方も多いです。以上のようにほとんどが良性疾患か心因的なものですから、むだに思い悩まずにお気軽にご相談ください。

●美原3-2-16 ☎46-1300 <http://www.hakodate-kyouritsu-medical.jp/>

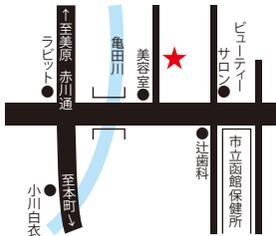
新店舗&リニューアル

爪屋 Nail Cube (つめやネイルキューブ)



市内中道にオープンした『爪屋Nail Cube』は、和の佇まいが印象的な住宅街の隠れ家ネイルサロン。趣のあるインテリアが、落ち着いたムードを演出する個室の施術スペースのほか、ジェルネイルやデコグッズの制作を自分自身で楽しむ、函館初のレッスン・セルフコーナーを用意。洒落た感じのバーカウンターもある素敵なお店です。セルフコーナーは手ぶらで利用できる手軽さが好評(初回は基本レッスン必須)。年齢問わず楽しめる“大人のネイル”を提案する同店で、指先のおしゃれをいかが…。年内、「青見見た」で、オリジナルグッズをプレゼント。ホームページは「ネイルキューブ」で検索。予約優先。営業時間は午前10時～午後9時(最終受付は午後6時30分)。毎週水曜日定休。駐車場有。

●中道1-11-20 ☎87-0531



みなとまち市民プラザ

□読者の声
□お知らせ
□プレゼント

このコーナーでは、読者の皆様からのお便りやイベント情報、サークルのメンバー募集など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ください。掲載日は編集部にお任せ下さい。各情報の掲載につきましては掲載日が限定される場合や、内容によって掲載できない場合もございます。FAXをお寄せいただく際には、事前に必ず電話でご一報ください。なお、Eメールでのお申し込みは原則として受け付けておりませんので、予めご了承ください。

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

早いものですね。ついこの前まで、暑い暑いと言っていたような気がするのにも、今年ももうすぐ年の瀬です。さて、忘年会の話題がちらほら出始めるこの頃、本紙では例年恒例の『グルメ・宴会特集』を今号と次号の2回連続で行います。幹事さん、素敵なお店の素敵なプランを見つけてください。編集部では読者の皆様からのお便りを募集しております。お寄せいただいたお便り、読者プレゼントに添えていただいた感想などは、ご住所の町名とイニシャル入りで『読者の声』として掲載させていただきます。場合がございませぬ。

読者の声

行ってみたいお店がたくさんありました。500号記念のワンコインメニュー特集(9月14日号)。行ってみたいお店がたくさんあります。全部制覇できたらいいねと…。今回の青ば特別ワンコインメニュー、大変参考になります。是非友達とランチに行きます。9月28日号の500号記念特集楽しみにしています。*ありがとございます。友達とランチに行きます。創刊500号おめでとうございませぬ。ワンコインのお店、大変参考になりました。是非友達とランチに行きます。9月28日号の500号記念特集楽しみにしています。*ありがとございます。全部制覇できたらいいねと…。今回の青ば特別ワンコインメニュー、大変参考になります。是非友達とランチに行きます。9月28日号の500号記念特集楽しみにしています。*ありがとございます。

これからのような企画をよろしく願います。(陣川1丁目、F・S) *親子で食べ歩き：素敵ですね。創刊500号、おめでとうございませぬ。創刊500号、おめでとうございませぬ。毎回楽しんでいます。グルメはもちろんです。病院情報もとても参考になっています。(北斗市追分、S・T) *今後とも愛読のほど、よろしく願います。創刊500号、おめでとうございませぬ。創刊500号、おめでとうございませぬ。これからどうぞよろしくお願いします。素敵なお店や場所を沢山紹介して下さい。(松陰町、N・O) *頑張ります。

合でたまに行く、旅行気分。サウナ上がりの冷たいビールに美味しい料理(ヤキソバ)は、女性なら誰でも夢の様である。これが毎日だったら…と思う現実です。腹一杯になり上で眠り、又、おきたらサウナに入り、本当に得した気分でもらっています。感謝です。(亀田港町、K・S) *リニューアル1周年を迎えた『湯都里』様の無料招待券のご応募ハガキのコメントでした。また行きたいです。2週間に1度位利用させて頂いています。朝10時まで入り夕方までゆっくりと…。お昼の焼きソバが好みます。又、土曜のビンゴゲームも楽しみの一つです。また、行きたいです。(梁川町、M・N) *こちらにも、『湯都里様』の無料招待券のご応募ハガキ

キに寄せられたコメントです。『レストランアシェット キャブリス』より、1000円分の食事券を5名様にプレゼントします。応募はハガキに郵便番号、住所、氏名、電話番号を明記し、青いぼすとに対してお書きの上、〒040-8605、函館どつく肉株式会社青いぼすとHD「アシェットキャブリスプレゼント」係まで。締切は11月26日。



紙上ショッピングコーナー

エバメールゲルクリーム



大切なのは水分です…。肌の乾燥を防ぎ、常にみずみずしいお肌の実現に！

180g入 メーカー希望小売価格3,675円を… 宅配料込3,700円

●お申し込み・お問い合わせ●

株式会社青いぼすとHD TEL(0138)23-5688

ご注文受付/月～金曜日午前9時～午後6時(担当/本間)

次号予告

11月30日号
真昼の女子会 おすすめスポット
11月23日号 グルメ・宴会特集 vol.2

発行元 株式会社青いぼすとHD

〒040-8605
北海道函館市弁天町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

[編集部] ☎(0138) 27-9210

[FAX] (0138) 23-5699

[E-mail] aopos@alto.ocn.ne.jp

[URL] http://oceanplace.jp/aopos/

staff

発行者	佐々木 喜美夫	Kimio Sasaki
編集長	青山 慎司	Shinji Aoyama
ライター	平井 由佳	Yuka Hirai
	由井 亜紀	Aki Yoshii
	花輪 志保里	Shihori Hanawa
	品川 真一郎	Shinichiro Shinagawa
	高松 郁子	Ikuko Takamatsu
	坂本 麻衣	Mai Sakamoto
DTP & WEB	武越 史幸	Fumiyuki Takekoshi
通販事業	本間 尚子	Naoko Honma

編集後記

ついこの前まで「暑い、暑い」と言っていたのに、いつの間にか紅葉の美しい季節、そしてスポーツショップにはスキーが並びはじめた。さあ、こうなると待ち遠しいのは白銀の季節。ショップに並ぶ最新のスキーウェアを見たくて欲しくなるが…や～なかなか…。(慎)

先日、高校時代に大変お世話になった先生に偶然お会いしました。元気が頑張っていると伝えたくて青いぼすと編集後記読んでくださいと言いました。クワガタのことしか書いてないのに…。クワガタのほかはカマキリとかなのに…。これでいいのか私？ いいのだ！(ヒ)

50年の歴史にピリオドを打ちこの秋で終刊になったタウン誌『街』は、市内の有名無名の多くの人々に愛されてきました。主幹の亡き木下氏にお世話になったことも含め、私にとってもたくさん思い出を残してくれた『街』。陰で支えてきたスタッフの皆さんお疲れ様でした。(亜)

長女に続き、次女も修学旅行で沖縄へ。私の部屋着「なんくるないさ〜」Tシャツと琉球ガラスもアイテムが増え、沖縄気分になっています。ちなみに、北海道ではPUMAならぬ「KUMA」Tシャツですが、沖縄は「PORK」Tシャツなんですね。こういうの大好きです。(BP)

「一刻も早く雪が降らないかなあ」などと今年の夏は申していた訳なのですが、冬目前となると敵前逃亡したくなる気分です。確かに四季があるというのは素晴らしいですが、あまりにも振り幅が大きいというのは考えモノ。ポクとしてはマイルドな四季を望みます。(SS)

小さく持ち運べる簡易テントを買った。軽いしパツと広げてすぐ使えて便利。幼い娘と家の中でキャンプごっこをした後、いざ片付けようと思ったが元通りにたためない。説明書を読んでも解らない。現在は洗濯バサミで留め家具の隙間に押し込んであります。(カ)

息子の通う小学校でバザーがあり、その話合いや作業で小学校へ行くことができました。その度に給食室からくる美味しそうな匂いがたまらないんです！給食を出してくれるお店があればいいな…。好きだった給食のメニューって今でも覚えていますか？(まい)

SPOTLIGHT

短時間のリハビリ型デイサービス デイサービスふれあい

明るく活き活きとした雰囲気『デイサービスふれあい』は、身体機能の低下予防、維持、向上を目的として、パワーリハビリを取り入れたトレーニングや治療を行なっている新しいタイプの通所介護施設です。

遊び的なレクリエー

ションは行わず、短時間で機能回復訓練のみを行うのが特徴で、針灸マッサージの本格的な施術も受けられます。

介護保険の認定を受けている人が対象で、サービス時間は、午前の部が午前8時50分～午前11時50分、お昼の部が正午～

午後2時、午後の部は午後2時10分～午後5時10分。送迎エリアは旧函館市、北斗市、七飯町(大沼倉)。定休日は毎週日曜日、祝日、年末年始。無料体験もあるので詳しくはお問い合わせを。
●七飯町4・11・5
☎65・6066



便利で親切な保険屋さん

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ももちろん、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、保障内容はそのままで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…。しかも相談や見積りは都合の良い時間や場所に合わせて



訪問してもらえるので、忙しい人や、車のない人も保険を考えるチャンスといえます。より賢く、よりお得に、あなたにとって1番良い保険を選びたいなら、さっそく相談してみたいかがですか。なお、85歳まで加入できる保険も

ありますので、お気軽にお問い合わせください。

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)。

「募集代理店」
横山 満代理店
●東山町181-5
【フリーダイヤル】
0120-913-609
【携帯電話】
090-7514-7345
「取扱(引受)保険会社」
アフラック
オリックス生命
メットライフアリコ
三井住友海上あいおい生命
【募文番号】
AF218-2011-0009 10月7日