

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.505 2012.11.30[fri]

毎月2回(中旬・月末)発行



『ピアンキ』の石窯で焼いた本格ピザは、テーブルに運ばれてもまだチーズがグツグツ…。そんな見た目も美味しいピザ1品とバス

住宅街に香る本格ピザ

タ1品を取り分けて食べる『ピアンキ』。ラダ、デザート、ドリンク付き1人1,250円。はいかが? 人数に合わせて量を調節してくれるので、みんなで取り分けて食べたら盛り上がる。こと間違いなし! 7人から予約できる個室の予約は前日まで。営業時間は午前11時30分〜午後3時30分(LO/午後2時30分)、午後6時〜午後10時30分(LO/午後9時30分)、ただし日曜日、祝日は午後10時(LO/午後9時)まで。毎週月曜日(祝日の場合は翌火曜日が休み)、毎月第1火曜日定休。

●石川町316-4
☎47-00077



ピアンキ



お昼のひと時を満喫できる『湯元入川』の「お昼の定食プラン」(2040〜3300円)。料理は「天ぷらとお刺身定食」(11写真

お腹も心も満足の温泉付きプラン

お昼のひと時を満喫できる『湯元入川』の「お昼の定食プラン」(2040〜3300円)。料理は「天ぷらとお刺身定食」(11写真

湯元入川



お昼のひと時を満喫できる『湯元入川』の「お昼の定食プラン」(2040〜3300円)。料理は「天ぷらとお刺身定食」(11写真

ホテルビュッフェで真昼の宴をいかが? キッチンルームSHIKI

お昼のひと時を満喫できる『湯元入川』の「お昼の定食プラン」(2040〜3300円)。料理は「天ぷらとお刺身定食」(11写真



写真はイメージです。

お昼のひと時を満喫できる『湯元入川』の「お昼の定食プラン」(2040〜3300円)。料理は「天ぷらとお刺身定食」(11写真

お昼のひと時を満喫できる『湯元入川』の「お昼の定食プラン」(2040〜3300円)。料理は「天ぷらとお刺身定食」(11写真

味も見た目も素敵な料理

四季海鮮旬花

真昼の女子会にオススメ! 個室完備の美味しいお店

今年も残すところあと1ヶ月となりました。職場やサークル、お友達同士などでの忘年会シーズンですね。忘年会をやりたいけれど、夜はなかなか集まるのが大変というお母さんもいるのではないでしょうか? そこで今回は、お昼から宴会や会合が楽しめる、個室完備の美味しいお店に注目してみました。もちろん、昼だけでなく夜でも個室でゆったりと食事をしたいというグループにもオススメのお店がそろっています。さあ、さっそく仲間



表紙写真協力/四季海鮮旬花

期間限定！冬のレディースランチプラン

今年を締めくくるランチタイムは、ホテル最上階のレストランで1年の疲れを癒してはいかがですか。



『ホテルリソル函館』の1階レストランでは、12月3日から28日までの期間限定で『冬のレディースランチプラン』（1575円）が登場します。メニューは、刺身、小鍋、焼き物、蒸し物、サラダ、デザートなど、冬の味覚を楽しめる鍋付き和食会席全10品（コヒー付）。利用は2人〜で要予約。このプランに限り、4人以上で土・日曜日、祝日も利用できます。ゆったりと過ごせる和室もオススメ（要予約・4〜26人）。営業時間は午前11時半〜午後2時半（LO/午後2時）。毎週

ホテルリソル函館



土・日曜日、祝日は予約のみ営業。駐車場有。
●若松町6-3
☎23-9269

居心地満点の個室

四季折々の美しい和食が楽しめる『四季花菜』は、くろげる個室（2〜35人）を人数に合わせて利用できます。気



に楽しめる「セットメニュー」や多彩な単品料理のほか、16周年を記念してお得になっているのは1500円の「おすすめセット」や5250円の「宴会コース」。1人につき5250円のコースを16人以上で利用すると1名分の料金が無料になる嬉しい特典も。個室はいつでも気軽に利用できますが、人数が多い場合や確実に利用したい場合は事前に電話予約を。営業時間は午前11時30分〜午後2時30分（LO/午後2時）、午後5時〜午後10時30分（LO/午後10時）

四季花菜



時。不定休。店裏に駐車場有。
●梁川町21-18
☎55-1515

ラビスタ函館が誇る本格海鮮中華 海鮮中華 海風楼（かいふうろう）

旅行クチコミサイトのランキングで全国トップ10に入るなど、国内屈指の人気を誇るラビスタ函館ベイ。その



ホテル1階『海鮮中華 海風楼（かいふうろう）』は、4〜10人で利用できる完全個室が4室、お昼の時間帯でもグループで愉しめます。おすすめは「海鮮しゃぶしゃぶ」（3000円、2人前）。鶏ガラベースの中華タンに新鮮な魚介類をくぐらせて食べる一品で、メのご飯または麺もセットで、函館の海の幸を堪能できます。2500円〜の昼のコースなども多彩。ホテル駐車場2時間無料。営業時間は午前11時30分〜午後2時30分（LO/午後2時）、午後5時30分〜午後10



時（LO/午後9時）。無休。
●豊川町12-6
ラビスタ函館ベイ1階
☎23-6225（直通）

住宅街の隠れ家ダイニング あつとほーむだいにんぐ TAKE DA 屋

靴を脱いでくつろぐスタイルと、豊富な創作料理が評判の「あつとほーむだいにんぐ TAKE DA 屋」。和室、洋



室、エスニック風という趣の違う3つの個室は、空いている時なら2人からでも利用OK。ただし、人気があるので予約が困難。12月13日までは、3種類ある日替わりランチ（各840円）のほか、青いぼすと限定ランチ（写真、1500円）も提供中。ビール450円、サワー各400円と、昼夜問わずお酒も手頃。ディナータイムに新登場した4時間楽しめる女子会プランも大好評。営業時間は午前11時〜午後2時（LO/午後1時30分、平日のみ）、午後5時〜午後11時（LO/午後10時）



後10時30分。毎週日曜日定休。駐車場有（14台）。
●富岡町2-49-24
☎41-7400

2階の個室でのびのび昼宴会

看板メニューの天ぷらを中心に、新鮮な旬の魚介類をふんだんに使用するバラエティに富んだ和食メニュー



と、個室や座敷席などが充実するなど家族連れでも安心して利用できる『天八昭和店』昼の宴会店としての知名度はすでに高いですが、定番のランチセットの他に、宴会コースなど夜メニューも予約に応じて利用できるなど、様々なリクエストに対応。握りや巻物に蕎麦と小鉢が付く写真の「すしランチ」をはじめ、880円で「スリ」とそろったランチメニューもオススメですが、4000円の宴会コースは、本格和食8品のほかにタラバまたはきんき鍋が選べる豪華セット

和食ダイニング 天八昭和店



です。営業時間は午前11時〜午後10時30分。無休。
●昭和2-25-18
☎42-0821

自慢のうなぎを落ち着いて楽しめる

気軽な食事はもちろん、法事や記念日の会食などにも最適な、和風で落ち着いた雰囲気の内店でゆっくり食事



が楽しめる『うなぎ処 高はし』。店内は掘りごたつと椅子席になっており、個室は2人〜24人で、要予約で利用可。「ミニな丼セット」（写真、1980円）は、ミニな丼に自家製かにシューマイ、サラダ、茶碗蒸しなどがセットになった女性に人気のメニュー。年内いっぱい、昼にこのメニューを予約し（前日まで）、「青ほ見た」で、ゆずシャーベットのサービズしてくれま。営業時間は午前11時30分〜午後2時30分（LO/午後1時45分）、午後5時〜午後9時30分

うなぎ処 高はし



（LO/午後8時45分）。毎週火曜日定休。駐車場有。
●五稜郭町24-7
☎56-0810

やっぱ、浪人生は「生授業」でしょ！

予備校「第一ゼミナール」

『第一ゼミナール』(函館市杉並町)は道南唯一の全日制予備校です。次年度の志望大学合格を目指す函館市内の高校生が月々金曜日の午前9時半から夕方まで学んでいます。授業全てを衛星配信やインターネットに頼る最近の予備校とは違って、『第一ゼミナール』は教室での「生」授業が中心です。

受験指導歴30年の石田清塾長の授業は、単に講義するだけではなく、時には励まし、勇気づけ、時には気合いを入れ、絶えず受験生のモチベーションアップを図ります。熱血明快、渾身の授業からこれまで2千人の大学進学者を送り出しました。

また、懇切丁寧、親身の担任・恵理子先生は特に女生徒の人気、信頼が絶大！ 大事な1年間の受験生活を全力で支えます！

今年在籍の生徒は10月のセンター模試において、第1志望校の合格判定A、Bがすでに全体の70%を超え、特に英語平均点は全道ナンバーワンとなっています。

なお、『第一ゼミナール』が運営する東進函館杉並校、東進函館ラ・サール学園前校では、小6、中1、中2、中3、高1、高2生を対象とした冬期無料招待講習、高3生を対象としたセンター直前講習の受付を始めました。詳細は電話またはホームページからお問い合わせ下さい。

●杉並町4-12
31-5577
http://daichizemi.jp
office@daichizemi.jp



石田塾長による英文読解授業の様子

が絶大！ 大事な1年間の受験生活を全力で支えます！

今年在籍の生徒は10月のセンター模試において、第1志望校の合格判定A、Bがすでに全体の70%を超え、特に英語平均点は全道ナンバーワンとなっています。

なお、『第一ゼミナール』が運営する東進函館杉並校、東進函館ラ・サール学園前校では、小6、中1、中2、中3、高1、高2生を対象とした冬期無料招待講習、高3生を対象としたセンター直前講習の受付を始めました。詳細は電話またはホームページからお問い合わせ下さい。

●杉並町4-12
31-5577
http://daichizemi.jp
office@daichizemi.jp

聖夜の食卓を彩りましょう！

ロワジールホテル函館

クリスマススのホームパーティーは、「ロワジールホテル函館」の素敵なクリスマスケーキ&デジシユを！

ホテルパティシエ特製クリスマスケーキは、しっとりとしたスポンジと爽やかな生クリームにフレッシュ梅をサンドした「生クリームケーキ」(15センチ×3200円、18センチ×2200円、18センチ×1300円限定)、軽い口あたりのチーズムースに華やかなデコレーションを施した「クリスマスドーム」(18センチ×3700円、30個限定)。

また、聖夜の食卓を彩る。洋中のオーブン(45人用5000円)、「ビーフ&チキン」(ローストチキン1羽・ローストビーフ焼き上がり約300グラム



した「クリスマスドーム」(18センチ×3700円、30個限定)。

また、聖夜の食卓を彩る。洋中のオーブン(45人用5000円)、「ビーフ&チキン」(ローストチキン1羽・ローストビーフ焼き上がり約300グラム



5500円、七面鳥を1羽まるごと焼き上げた「クリスマススターキ」(焼き上がり約3キログラム7000円、限定品もオススメです。各予約受付は12月17日まで。引き渡し期間は12月22~25日(午前10時~午後5時)。お申し込み、お問い合わせは左記・宴会予約直通電話まで。

●若松町1410
23-8888

青ぼの目

しあわせのパン

10月上旬、趣味の水の上オートバイの仲間と洞爺湖に出かけた。洞爺湖は道内屈指の水の上オートバイのメッカとして知られている。▼秋風を受けながら鏡のような湖面を滑るように疾走するひと時はあまりに素晴らしいが、仲間と湖畔で味わうアウトドア料理も楽しみのひとつ。大鍋で豪快に作ったカレーや、ダッチオーブンで蒸し焼きしたウインナー…。札幌から駆けつけたご夫婦が、「ストコ」という大型店で大量のパンを買ってきてくれた。野趣に富んだアウトドア料理の中にあつて素朴なパンはなかなかの人氣となり、大きな袋の中にたくさん詰まった拳大ほどのパンをみんなで分け合って食べた。みんながおいしそうにパンをかじる様子を見て僕は、「しあわせのパン」という言葉を思い出した。▼道内洞爺湖町の月浦という場所を舞台にした『しあわせのパン』という映画が今年公開されて話題を集めた。大泉洋さん、原田知世さんが演じる夫婦が経営するオーベルジュカフェにやってくる宿泊客達の人生の一端を描いたこの映画は、庄巻のストーリーと素晴らしいキャストラインに加えて、洞爺湖町の四季の美しさや素敵な料理が見事に映像に納められた作品といえる。そして何よりも月浦のロケーションがとて素晴らしかった。▼この作品のテーマとなっているのが、「びとつこのパンを分け合う」ということ。それからDVDを観ようと思った人のために詳しいことは書かないようにするが、作品を観て強く感じたことは、私達がこの社会を生きてゆく上で忘れてならないことは、幸せを分かち合うことなのではないか。1人の喜びは2人で分かち合うと2倍になる。1人では乗り越えられない困難なことでも、2人で乗り越えられることがある。ひとつのパンを分け合うということとは、そういうことなのではないだろうか。▼かつてジョン・レノンが、「みんなが世界を分かち合うことを想像しよう」と歌った。社会の単位が大きくなるほど人と人との幸せを分かち合うことは難しくなるのかも知れないが、いつの時代も世の中のみなが幸福を共有できる道を選択する社会であってほしいと切に願う。▼今回僕は、月浦には立ち寄ることができなかった。でもいつか、ゆっくり散策してみたいと思っている。焼ききたのパンのような、あつたかい気持ちになりたいたいに…。

Delicious Slow Style

地元の食材を食べよう
CHEF'S HOPEの美味しいスロウスタイル

今月の食材／はこだて和牛

はこだて和牛は、「あか牛」と呼ばれている褐毛和種牛。赤身の肉で、スネ肉は煮込みに向いており、ヘルシーで価格も比較的手頃です。



橋本正さん
専門学校を卒業後、東京都内のレストランや函館市内のホテルで経験を重ね、10年前に市内亀田本町にレストラン「ラ・ターチ」を開業。

橋本シェフのこだわり食材
今回は、木古内町の生産者のはこだて和牛を使用しました。シチューなどの煮込み料理に向いていてリーズナブルなはこだて和牛のスネ肉は、「ホクレンショップ函館昭和店」(昭和1-29-2、☎44-0212)で購入することができます。

今回の料理「ビーフシチューのパイ包み焼き」

材料(4人前)

- パイシート…4枚(器より1cm位大きく切る)
- はこだて和牛…スネ肉など煮込み用200g
- タマネギ…半分(くし形)
- ニンジン小さめ半分(肉よりひと回り小さめに切り湯がく)
- マッシュルーム…4個(4つに切る)
- インゲンなど青菜…適量(適度な大きさに切り湯がく)
- デミグラスソース…適量
- 赤ワイン…適量
- 煮込み用の香味野菜
タマネギ、ニンジン、セロリ、ニンニク(スライス、ニンニクは半割り)
- 卵黄…1個(少量の水を足し、溶く)
- 塩・こしょう…適量
- サラダ油・小麦粉…適量

作り方

- 肉と香味野菜を赤ワインでひたひたになるまで漬け、ひと晩置く。
- フライパンを熱してサラダ油を敷き、小麦粉をまぶした肉の表面を焼き、別鍋に移す。そのフライパンで漬けていた香味野菜を炒め、肉の鍋に入れる。
- 赤ワインは1度沸かしてアクを取り、肉の鍋に入れ弱火で煮る。赤ワインが煮詰まったらデミグラスソースと水またはブイヨン不足し、肉が柔らかくなるまで煮込む。
- 別鍋でタマネギを炒め、しんなりしたらマッシュルームを入れ、焼き色をつける。そこに柔らかくなった肉を入れ、一緒に煮たソースは濾し入れる。さらにニンジンを加えて味を調え、そのままひと晩置く。
- 耐熱容器に肉、ソース、野菜、青菜を入れ、器のふちに卵黄を塗る。パイ生地をかぶせて卵黄を塗り、200度に熱したオーブンで約15分焼く。



ビーフシチューのパイ包み焼き

『ラ・ターチ』で11月30日(金)～12月15日(土)の期間中、夜の4000円コースのメイン料理で提供します(要予約)。



ラ・ターチ
11:30～14:00(LO/13:30)
18:00～21:00(LO/19:30)
定休日
昼/毎週日曜日
夜/毎週火曜日
昼・夜/毎月第1水曜日
駐車場有
亀田本町3-24
TEL 43-8118

道南イベントガイド 各イベントの詳細につきましては、主催者にお問い合わせください。

2012はこだてクリスマスファンタジー

毎日午後6時からツリー点灯と花火の競演。

【オープニングセレモニー】

12月1日(土)午後5時30分～

【ファンタスティック・イヴ】12月23日(日)・24日(月)

【クリスマスナイト・セレモニー】

12月25日(火)

【スーパードライブ(500円/1杯)】

12月1日(土)～25日(火)午後4時30分～午後8時

会場/赤レンガ倉庫群前海上

問/実行委員会 ☎27-3535

『しかべのスケソだよ!』フェスタ!!

日時/12月16日(日)午前11時～午後1時

会場/しかべ間歌泉公園 入園無料

問/鹿部町水産物衛生管理推進委員会

☎01372-7-5293

Winter Concert 2012

函館大学付属有斗高等学校マーチングバンド部によるコンサート。

日時/12月23日(日)

午後6時開場、午後6時30分開演

会場/函館市民会館大ホール

(全席指定S席1300円、A席800円、B席500円、当日は各200円増)

問/函館大学付属有斗高等学校 ☎57-1381

没後30年 植木蒼悦展

日時/11月17日(土)～1月20日(日)午前9時30分

～午後5時(入場は午後4時30分まで)、毎週月曜日(12月24日、1月14日を除く)、12月29日～1月3日、12月25日、1月15日休館

観覧料/一般600円、高大生400円、小中生200円

会場・問/北海道立函館美術館 ☎56-6311

加えて、洞爺湖町の四季の美しさや素敵な料理が見事に映像に納められた作品といえる。そして何よりも月浦のロケーションがとて素晴らしかった。▼この作品のテーマとなっているのが、「びとつこのパンを分け合う」ということ。それからDVDを観ようと思った人のために詳しいことは書かないようにするが、作品を観て強く感じたことは、私達がこの社会を生きてゆく上で忘れてならないことは、幸せを分かち合うことなのではないか。1人の喜びは2人で分かち合うと2倍になる。1人では乗り越えられない困難なことでも、2人で乗り越えられることがある。ひとつのパンを分け合うということとは、そういうことなのではないだろうか。▼かつてジョン・レノンが、「みんなが世界を分かち合うことを想像しよう」と歌った。社会の単位が大きくなるほど人と人との幸せを分かち合うことは難しくなるのかも知れないが、いつの時代も世の中のみなが幸福を共有できる道を選択する社会であってほしいと切に願う。▼今回僕は、月浦には立ち寄ることができなかった。でもいつか、ゆっくり散策してみたいと思っている。焼ききたのパンのような、あつたかい気持ちになりたいたいに…。

日本人は日本だけでいい

日本のミュージシャンが海外に進出するというのは、ミュージシャンの夢であり目標とすることなのでしょうか。

アジア圏などでは日本語で通用しちゃうことが多いのですが、「音楽は世界共通の言語」といってもアメリカやヨーロッパ圏では、英語でしか発音が良くないと、いくら歌唱力があっても見向きもされません。日本で誰もが知るミュージシャンでも、アメリカやヨーロッパでは素人と同じ扱いをされます。もっともここ最近では、日本の文化に興味を持ち理解を示すアメリカやヨーロッパの人達の影響で、一部の日本の音楽がそのまま聴いてもらえて評価されるようになってきました。狙ってそうだったわけではないのです。というか、日本のミュージシャンは日本人に聴いてもらえればそれでいいのに、なぜ世界を目指すのか? 野球のメジャーリーグやバスケットボールのNBAなどアメリカが本場だからその場所だ認められたいという気持ちは解らないでもないけど、音楽は別な気がするんですよ。料理とか食べ物に近い感覚。ご飯と味噌汁は、アメリカ人に理解されなくてもいいんですよ。

今月のオススメ1枚目は、八代亜紀「夜のアルバム」。幼い頃に父が聴いていたジャズ・ヴォーカリストのジュリー・ロンドン。そのハスキーヴォイスは、その声がコンプレックスだった幼い八代亜紀を勇気づけ、その後歌手を目指すきっかけにもなりました。15歳で上京し、夜のクラブで歌っていたジャズ・スタンダードや当時の歌謡曲



八代亜紀「夜のアルバム」(3150円)

をアレンジしてしっかりと聴かせるその歌声。彼女の原点が、ここにあります。「フライ・ミー・トゥー・サムーン」「サマータイム」「ワン・レイニー・ナイト・イン・トーキョー」「再会」他全12曲。昭和のナイトクラブ気分が酔えます。

もう一枚は、MIKA「ジ・オリジン・オブ・ラブ」。戦火のレバノン・バイルートで生まれ、ヨーロッパを転々としたが生活していた辛い日々。そんな彼を支えたのは音楽。子供の頃オペラの訓練を受け開花した七色の声を自由自在に操り、誰もが楽しく明るくなるPOPミュージックを聴かせてくれます。彼にしか表現できないその独特な、

しかし親しみやすい優しいメロディの数々。日本のポップスにも影響を受けたという僕の深い表現力が魅力です。「フレディ・マーキュリー」や「エルトン・ジョン」とも比較されるその歌声を、ぜひご体験ください。



MIKA「ジ・オリジン・オブ・ラブ」(2300円)

【筆者】 白井和也店長
玉光堂五稜郭店
●本町17-2
☎32-8525



年末の「特別メニュー」、予約受付中

「レストラン『イリュージョン』が年末の予約を好評受付中です。

「クリスマス限定ディナー」(10500円)は、ベッパーステーキ、オールド海老のスープ、活平目のペーコン巻きなど、同店の人気料理がずらりと並ぶ12月22〜25日限定の特別メニュー。

また、クリスマスをお祝いする家でご過ごすなら、テイクアウトメニューがオススメ。丸太型が愛らしい、甘さ控えめのマロンクリーム味のクリスマスケーキ「ブッシュ・ド・ノエ」が人気です。



「クリスマス限定ディナー」(10500円)は、ベッパーステーキ、オールド海老のスープ、活平目のペーコン巻きなど、同店の人気料理がずらりと並ぶ12月22〜25日限定の特別メニュー。

イリュージョン



営業時間は午前11時〜午後2時、午後5時〜午後10時。毎週水曜日定休。駐車場有。

●白鳥町17-14
☎40・3703

クリスマス店内全商品50%オフ

元町の「イリュージョン・デコール」では、12月1日(土)から「クリスマスセール」を開催します。2012年の新作オーナメントやツリー、人形、アレジンリースなど、店内クリスマスアイテムが全品50%オフ。イリュージョンの人気色ピンクや、東京で人気のプラチナ、クリスマスの大定番レッドやゴールドなど、6色のカラーバリエーションのオー

ナメントから、昨年引き続き人気のピンクのサンタクロース人形まで。全てセール対象になります。全国10箇所好評販売中のため、12月は日毎に商品の売り切れが発生すると予想されます。お早めのご来店とお買い求めを。

なお、1階インテリア商品はセール対象外です。また、12月中は商品の全国発送の



イリュージョン・デコール

都合などで午後4時で閉店する日もありますのでご注意ください。年内は12月28日(金)まで営業、新年は1月中旬のクリアランスセールより営業再開となります。営業時間は午前10時〜午後5時。毎週水曜日定休。

●元町30-25
●五島軒斜め向かい
☎22・1978

宅配食で健康サポート

寒い季節は食材の買い物をするのも大変ですが、健康的な食生活はとて大切。最近では子供の肥満も珍しくありません。低カロリーで栄養バランスのとれた「けんたくん」の宅配弁当で無理なく健康生活を送りませんか?

豊富な献立で継続しやすい、4種類の「1週間お試しセット」は7食注文すると、それぞれ1食分がお得になります。ご飯は別売りです。105円の「ひまわり御膳」は1食580円、お試し7食では3480円。塩分は2.8グラム以下で3.12キロカロリー。糖尿病の人におすすめの「すみれ御膳」は1食770円、お試し7食では4620円。塩分は2.1グラム以下で2.22キロカロリー(A)と268



0120・098・156

けんたくん

年末の美味しいとお得が盛りだくさん! ふでむら五稜郭店

クリスマスやお正月のおせち好きは料理が選べる『ふでむら五稜郭店』の「オーダメイドおせち&オードブル」に注目です!

おじいちゃんおばあちゃんから子供まで皆が集まる年末は、皆が笑顔になれる料理がイチバン。「オーダメイドおせち&オードブル」は、和洋中30種類から15品選んで10000円、25品で15000円、30品+αを3段重に入れて25000円、2人用の58000円もありです。写真は100000円の一例ですが、好みのものを選べるだけでなく豪華さやボリュームも評判です。さらに、海鮮寿司10貫(20000円)を注文するとお好きなものを

5貫サービス(イクラ、ウニ、カニなど10種類から選べ重複可)。しかも、おせちオードブル、海鮮寿司(2人前以上)いずれかの注文で、前1100円、4人前(2000円)が約半額になり、総額18000円以上の注文でたらば蟹4000円を19800円で提供と、

お下がりが盛りだくさん! 年末はこの店にキマリですね。お届けは市内近郊無料。お届け期間は12月23〜31日。予約受付は12月20日まで。料理内容が載ったパンフレットが気軽にお問い合わせを。



写真はイメージです。

●五稜郭36-1
TEL&FAX
325014

小向ホルモン

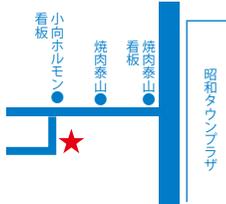


知る人ぞ知る『小向ホルモン』は、約50年続くホルモン専門店。生の「味噌ホルモン」を1人前450円で量り

売りしている持ち帰り専門のお店です(写真は我が家で調理したもの)。硬くなく柔らか過ぎない道内産の鮮度抜群なホルモンはとっても旨味があり、小向ならではのコクのある、ちょっとだけピリ辛な特製タレは格別!

最新新しく登場した「塩ホルモン」も好評です。売り切れることもあるので電話してから買いに行く和実。調理方法は好みですが、お店で聞くと美味しい食べ方を2代目店主の小向さんが教えてくれます。目立たない普通の民家と思うような店構えですが、分かりやすい看板がありますよ。

営業時間は午前11時～午後7時。不定休。
●昭和3-2-7
☎42-5806



(SS) 記者の「この店にこの味あり」

マリオンクレープ



今年3月に金森倉庫群・函館ヒストリープラザにオープンした『マリオンクレープ』は、国内外合わせて100店舗以上を

展開する超有名店。約60種類に及ぶ同店のラインナップは、函館限定メニュー等もありかなり多彩。で、気になる定番は『バナナチョコ生クリーム』(400円)「やっぱり」という声も聞こえてきそうですが、そりゃそうだと唸る安定感抜群の味。そして、お食事系ラインナップからは「ツナピザチーズ」(450円)「クレープでツナ?」と思うかもしれませんが、意外な人気メニューとなっているコチラはボリューム満点でランチとしても人気の1品。生地厚さや具材などのカスタマイズも可能。ぜひお試しを。営業時間は午前9時30分～午後7時。無休。
●末広町14-16
☎090-7052-7102



切手シート買い取り強化中
家庭で眠っているお宝品を、高価で買い取ってくれると評判の「お宝本舗 えびすや函館五稜郭店」が、好評につき50円、80円の切手シートの70%買い取りキャンペーンを年内いっぱいまで延長。切手は年々需要が減少しており価値が下がりがち。今ならお得に買い取ってもらえるのでこの機会をぜひお見逃しなく。また、貴金属も高価買い取り中です。金・銀・プラチナ製品なら切れたネックレスなど壊れていても大丈夫。女性スタッフが親切丁寧に対応してくれま。



書が必要となりまので、忘れずにご持参ください。店頭買い取りのほか、出張買取や郵送買取も承ります。営業時間は午前10時～午後6時。無休。契約駐車場有。
北海道公安委員会 古物商
101020001497号
本町市営住宅1階
●本町31-6
フリーダイヤル
0800-800-0776
http://www.okatahoro-edisyu.com



「饗宴(きょうえん) 15000円」
さらにおいしく仕上げました。種類は5千円(「雅」みやび、1万円の「宴」(うたげ)、

「みかど弁当」が作る2人用のコンパクトな宅配おせち。『練みがき弁当』でお馴染み「食べなれたおせち」をテーマに、定番のおせち料理はもちろんです。駅弁で使っている練の甘露煮や、いかか飯など『みかど弁当』らしいおかずを、お重いっばいにしつつも手詰めの味と素材にこだわって、昨年より受付時間は午前9時～午後5時50分。無休。
●若松町12-13
函館駅構内
☎22-26900

「お正月はゆくりと過ごしたいという人におすすな人が、1万5千円のコースは、たつぷりと身が詰まった毛カニ、パイとタラバガの足、さらさらの寄せ鍋セットが付いたボリューム満点のひと品。これひとつでお正月の食卓を豪華に彩ってくれます。
宅配日は12月30日(日)、31日(月)の2日間。旧函館市内は宅配無料でお届けします。予約受付は12月24日(月)まで。数量限定となっておりますので、ご予約はお早めにご予約ください。
1万5千円の「饗宴」(きょうえん)と3タイプを用意。中でも、1万5千円のコースは、たつぷりと身が詰まった毛カニ、パイとタラバガの足、さらさらの寄せ鍋セットが付いたボリューム満点のひと品。これひとつでお正月の食卓を豪華に彩ってくれます。
受付時間は午前9時～午後5時50分。無休。
●若松町12-13
函館駅構内
☎22-26900

お手入れ簡単で快適なパナソニック洗淨便座をお手頃価格で
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的確なアドバイスで多くの支持を得る、テレビCMでもおなじみの「小野寺住設」から、人気の洗淨便座「パナソニックビューティー・トワレ」がお得に購入できるお知らせです。
この洗淨便座の人気の理由は、お手入れの手軽さや手頃な価格。継ぎ目がなく汚れの付着しにくいステンレススチールを採用し、スイッチひとつでノズルが出てくるので定期的なお手入れが簡単な上、使用前・使用后・立ち上がり後の3回、自動でノズルを洗淨するの、キレイが長続きします。さらに、本体の脱着もワンタッチなので、

隅々までのお掃除も楽々。そして、この便座はほとんど全ての便器に対応しているの安心。価格は工事費込みで通常78000円のところ、先着30台に限り28000円! お得に最新の便座に交換できるチャンスなので、この機会にぜひ。小野寺住設なら豊富な施工実績を持つスタッフが親切丁寧に対応し、アフターサービスも年中無休で対応してくれるので安心して使えます。そのほか、ポイラーの点検も行なっています。点検料30000円、掃除(整備)料0120・750・750



1年中さまざまな植物が並び「園芸センターかすみ園」には、さまざまな室温が設定された部屋がいくつもありま。各部屋では、生産地の市場から直接仕入れた植物が最も元気な状態で管理されています。
店内全ての植物に名前を記しているのが同店の特徴。育て方を調べたり名前を呼びかけたりすることで湧いてくる愛着に植物が応えてくれるのも、植物を育てる魅力ですね。
お気に入りの植物を見つけた時に便利なのが、同店で販売されている「花カレンダー2013」(11写真真左1200円)。こちらは、その時期に合った植物の写真に名前と栽培方法が表されている優れもの。おまけに付いてくる「花辞典」(11同右)には、「花カレンダー2013」に掲載されている植物のさらに詳しい解説が載っています。気になる植物が見ついたら同店に足を運んでみて下さい。

園芸センターかすみ園
同店では12月1日から先着順で4000円以上お買い上げの方に、「花カレンダー2013」をプレゼントします。
寒い季節こそ植物を育てて、温かい気持ちになりませんか?
営業時間は午前9時～午後6時。毎週木曜日定休。駐車場有。
●柏木町10-6
☎51-2303





さらに、男女別の天然温泉が完備され、管理栄養士が監修したバランスの取れた食事付き。治療食も対応しています。同一敷地内には「飯田内科クリニック」かわ「があるのです。ご本人も離れて暮らす家族にとつても安心。費用は、敷金が58000円、月額10万5000円。生活保護受給の人でも相談ください。詳しくは、お気軽にお問い合わせを。電話受付時間は午前9時～午後6時。

●石川町146-2
☎47-4165（ペー
ネ函館悠楽内・入居相
談室）

発展めざましい石川町の函館運転試験場前に今月、サービス付き高齢者向け住宅「サルーテ石川」がオープンしました。要支援、要介護の人でも利用できるこの住宅は賃貸契約方式なので、未永い入居はもちろん、一時的な利用も可能。プライベートを保護する完全個室のほか、夫婦で気兼ねなく行き来できるコネクティングルームもあり



CLOSE UP

サービス付き高齢者向け住宅オープン！
サルーテ石川



中華飯店 八宝園

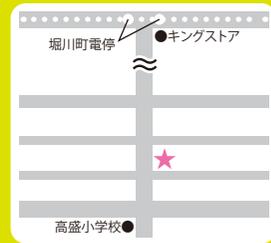


創業から40年余りの

『中華飯店 八宝園』は、前オーナーが体調不良で店を閉めた際に、20数年も同店の常連客であった現在のオーナーが「味を無くしたくない」という気持ちで前オーナーから味を引き継ぎ、閉店から5ヶ月後の2008年1月に再出発しました。あっさり派に人気の「塩ラーメン」(=写真、500円)は、透き通ったスープの下から覗く麺と具材が食欲をそそります。また、こってり派に人気の「五目やきそば」(800円)は、麺の上にたくさんの魚介類や野菜の入ったあんがかけられて溢れそうなほどのボリューム。各ラーメンや、やきそばにはプラス200円で半チャーハンが付けられるのも人気。ほかに一品料理や定食も豊富で、家族連れや体力が勝負の人にもピッタリなお店。子供の頃に親に連れてきてもらった子が大人になり、子供を連れて食事にくる…。そんな光景も見られる店の変わらない美味しさをどうぞ。営業時間は平日が午前11時

～午後2時、午後5時～午後8時
で、土・日曜日、祝日はお昼休みがなく午前11時から午後8時まで通して営業。毎週木曜日定休。

●高盛町25-1
☎31-1771



また、今後は行政書士業

このプレズも毎年の決まり文句となっており、自分自身成長していないことを自戒しております。さて、これまで山の手にいて業務を行って参りましたが、今月中旬から神山町へ事務所を移転し、業務を開始しました。以前の山の手にては、町内の皆様から事務所運営に對してご理解を賜り、いつも心温まるお声掛けを頂戴しました。本当に感謝に堪えません。新事務所においては、1日も早く地域の皆様に認知していただくことはもちろんのこと、事務所を訪れたお客様が心安らぐ空間づくりを心掛けてゆく所存です。

行政書士の松田です。今年もいよいよ年末を迎えます。あつという間に1年が過ぎようとしています。このプレズも毎年の決まり文句となっており、自分自身成長していないことを自戒しております。さて、これまで山の手にいて業務を行って参りましたが、今月中旬から神山町へ事務所を移転し、業務を開始しました。以前の山の手にては、町内の皆様から事務所運営に對してご理解を賜り、いつも心温まるお声掛けを頂戴しました。本当に感謝に堪えません。新事務所においては、1日も早く地域の皆様に認知していただくことはもちろんのこと、事務所を訪れたお客様が心安らぐ空間づくりを心掛けてゆく所存です。

心の代書屋
松田聡がスバリ！



談
マ本気
本気と書いてマジ
困りごと、悩みごと
各種相談
1時間半5,250円～
電話でご予約下さい

行政書士 松田聡 事務所
函館市神山町245-21 ☎33-4675

行政書士の松田です。今年もいよいよ年末を迎えます。あつという間に1年が過ぎようとしています。このプレズも毎年の決まり文句となっており、自分自身成長していないことを自戒しております。さて、これまで山の手にいて業務を行って参りましたが、今月中旬から神山町へ事務所を移転し、業務を開始しました。以前の山の手にては、町内の皆様から事務所運営に對してご理解を賜り、いつも心温まるお声掛けを頂戴しました。本当に感謝に堪えません。新事務所においては、1日も早く地域の皆様に認知していただくことはもちろんのこと、事務所を訪れたお客様が心安らぐ空間づくりを心掛けてゆく所存です。

健康とは、心身ともに健やかであり、かつ社会の中で健やかであることとを示す。人にあるべき会の基点は「家族」。

人生にふと竹ひ、「生老病死」に深く想いを巡らせると、人生の最終篇は住み慣れた想い出の多い我が家で過したい。一方で、家族と社会の絆から放たれた孤独の老人の孤独死、孤独な「老々、認々介護」などのニュースの文字が目につく。

家族で過した家は、家族から放たれた老人には広すぎて段差もあり、使い勝手も悪く、生活空間は家屋の一隅に限定され、想い出は押入れの中にしまい込まれる。古(いにしえ)の林檎期の「庵(いおり)」は、現代では見守りのあるバリアフリーの高齢者向け住宅なのかもしれない。現代人

健康とは、心身ともに健やかであり、かつ社会の中で健やかであることとを示す。人にあるべき会の基点は「家族」。

人生にふと竹ひ、「生老病死」に深く想いを巡らせると、人生の最終篇は住み慣れた想い出の多い我が家で過したい。一方で、家族と社会の絆から放たれた孤独の老人の孤独死、孤独な「老々、認々介護」などのニュースの文字が目につく。

家族で過した家は、家族から放たれた老人には広すぎて段差もあり、使い勝手も悪く、生活空間は家屋の一隅に限定され、想い出は押入れの中にしまい込まれる。古(いにしえ)の林檎期の「庵(いおり)」は、現代では見守りのあるバリアフリーの高齢者向け住宅なのかもしれない。現代人

Healness & Wealness 226

老いと家族
老人保健施設 あかまつの里なえ
施設長 大村 和久

●七飯町本町4-6-10 ☎65-1130 <http://www.ohmura.or.jp/>



ナナカマドの実が赤くつぎ、風に身をゆだねている。秋の深まりを感じつつ、人としての秋にも思いをはせる。若さで育む流動性知能、色付く実のように歳と共に結晶性知能も実っていく。

アーシユラマ、四住期では、学生期、家住期を経て、林檎期、林檎期、遊年期へと進む。若いときは心と学業を研鑽し、家族を育てながら、家督を継いだ後は、家を離れ自然の中で瞑想し悟りを啓くことを人生の模範とした。

健康とは、心身ともに健やかであり、かつ社会の中で健やかであることとを示す。人にあるべき会の基点は「家族」。

人生にふと竹ひ、「生老病死」に深く想いを巡らせると、人生の最終篇は住み慣れた想い出の多い我が家で過したい。一方で、家族と社会の絆から放たれた孤独の老人の孤独死、孤独な「老々、認々介護」などのニュースの文字が目につく。

家族で過した家は、家族から放たれた老人には広すぎて段差もあり、使い勝手も悪く、生活空間は家屋の一隅に限定され、想い出は押入れの中にしまい込まれる。古(いにしえ)の林檎期の「庵(いおり)」は、現代では見守りのあるバリアフリーの高齢者向け住宅なのかもしれない。現代人

★星占い★
11月30日～12月24日
□提供□
占い専科21
函館市梁川町18-20
TEL 55-1031

牡羊座 3月21日～4月20日 生
好調運。これまで努力の成果、収穫の喜び。周囲から過大期待されて何かと多忙。気負いすぎ注意。命令口調はご法度。休養も忘れず。

牡牛座 4月21日～5月21日 生
良好運。努力したことの成果、収穫の喜びを得られる時。何事も中途半端になりがちなので最後まできちんと仕上げてください。暴飲暴食と無礼講は×。

双子座 5月22日～6月21日 生
双子運。気がはたつて勇み足になりがち。慢心がたまに生ずる。できない約束や説明不足が赤計な思い込みや誤解を生むもとに恋愛◎。婚約も吉。

蟹座 6月22日～7月22日 生
低迷運。万事停滞する不調期。何かと悩みも多い。下手な隠し事は後々トッフルを招く。レジャーや趣味で気分転換を体調を崩しやすいので無理は禁物。

獅子座 7月23日～8月22日 生
値運運。運気回復の兆しもあるがトッフルに要索あり。見通しが甘く焦った行動が思わぬミスに。忘年会など消費多くなりがち。大掃除は早めに。皮膚病注意。

乙女座 8月23日～9月23日 生
下降運。運気旺盛の反面、物々しさに見舞われやすい。強気の姿勢がトッフルに作用を生みやすい。身の丈をわきまえて。愛運回復まで時間稼ぎを。

天秤座 9月24日～10月23日 生
運気良好。積極的な行動できるが万事やり過ぎの傾向がある。目か必要か、何もかもや安請け合いは避け慎重に。備害と親孝行が言。肝臓疾患に注意。

蠍座 10月24日～11月22日 生
運気低迷。迷途不調。向と面逆事が多い。心身の休まず。時々なり。弱気吐かず。頑張りつて。ひたすら。約に。努力。カ。ト。使用。禁止。血。圧。を。冷。え。は。特。に。注。意。

射手座 11月23日～12月21日 生
波乱運。運気自体は強いが吉凶交錯し安定性に欠け。悪い噂が現れる。無理は破綻の入口。金運も出入りが激しく不安定。体調や症状の急変注意。

山羊座 12月22日～1月20日 生
平穩運。これまでの努力の成果を手にする時。心に余裕を持って今あることに感謝する。気持ちと奉仕の精神で裏方役で。儉約を心がけ。賭け事は。遠。い。程。度。

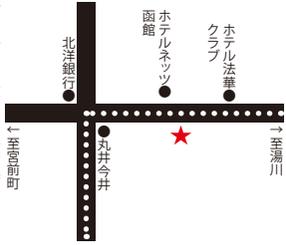
水瓶座 1月21日～2月18日 生
平穩運。少々。ハ。ワ。木。足。な。ら。運。気。安。定。感。あ。る。時。社。交。運。良。好。同。志。仲。間。が。集。まり。柔。い。1。歩。控。え。を。入。を。サ。ボ。ー。ト。す。る。姿。勢。言。葉。遣。い。と。過。労。注。意。

魚座 2月19日～3月20日 生
低迷運。やることなすこと不調で万事停滞。気が滅入るが雑物は禁物。トッフルはご法度。借金返済は借金は雪だるま式に増えるので注意。寒さから痔の悪化。



市内本町にオープンした『旬・彩 ひさすえ』は、昼も夜も気軽に楽しめる和食居酒屋。メニューは一品料理、刺し身、焼き物など単品はもちろん、昼夜ともにセットメニューも充実。ランチもおすすめメニュー1500円をはじめ、1000円前後を中心に豊富に用意しています。店内は1階がカウンターとテーブル席、2階は掘りごたつとイス席の個室、3階は宴会場になっており、女性1人でも入りやすいムードが魅力。女性限定の晩酌セットもあります。宴会コースは料理のみ3500円～、飲み放題込みのプランは4000円～。そのほか、昼夜問わず予算に応じて会合、会食承ります。営業時間は午前11時30分～午後2時30分(LO/午後2時)、午後5時30分～午後11時(LO/10時)。不定休。

●本町31-19 ☎56-5565



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。掲載日は編集室にお任せ下さい。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]

読者の声
 童心に返れそうなの物が...
 ようやく暑さも一段落してきましたが、おっくうだった外出もこれから少ししめそうです。今回(9月28日号)の500号スベシャルもユニークな物が多いですが、特に駄菓子多め...
 今度CDを選ぶ時の参考にしようと思います。「いい店食べ歩き」のレビュー、五稜郭公園のすぐ近くで、以前から気になっていました。まだ行ったことがないので、今度行きたいと思います。
 *今後ともご愛読のほど、

よるしくお願いします。
 出かける順番を考えて...
 500円、期間限定、通常より特価。この限定企画は、行かなくちゃ!! という気にさせられます。出かける順番を考えて書き出しています。
 (北斗市久根別、K・K)
 *500円というのが嬉しいですね。ご協力いただいた企業様、店舗様に感謝します。
 第1号から読んでいます。青いぼすと500号おめでとごございます。いつも斬新な企画、家族皆で楽しみにしています。第1号から読んでいますが、いつも心をほんわかしてくる青いぼすとのおスタツフの皆さん、これからはがんばれ!
 (湯川町3丁目、T・T)
 *ありがとうございます。創刊号からご愛読いただき、ありがとうございます。

て、明るくて雰囲気の良い店だと分りました。
 (本通1丁目、K・K)
 *行かれましたか?
 何度か行きました。いつも、楽しみに読んでおられます。ランチのお店：写真入りが行きたい気持ちにさせられますね。「いい店食べ歩き」は温かい雰囲気のお店で何度か行きましたよ。
 (日吉町2丁目、H・S)
 *ありがとうございます。楽しく読ませていただいております。毎回、行ってみたいくなるお得情報がいっぱいで、楽しく読ませていただいております。次号のバスタ特集も期待しています!!
 (梁川町、M・K)
 *ありがとうございます。「魅惑のバスタ、秋の10選」はいかがでしたか?



プレゼント
 『八宝園より、1000円の食事券を5名様に』
 今回の『いい店食べ歩き』コーナーで紹介した『八宝園より、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、青いぼすとに対するご感想もたごぶりとお書きの上、〒040-8605、函館どつく内 株式会社青いぼすとHD「八宝園プレゼント」係まで。締切は12月10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

12月14日号
 あなたが欲しいもの、ど〜んとプレゼント
 クリスマスプレゼント特集

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

[編集室] ☎(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	Ikuo 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

木曜日の終業時刻間際、定時で帰るために必死で仕事を終わらせようとしている僕に、「頑張って! 早くしないと...」と言ってくれる(ヒ)記者。スーパーマーケットの木曜日の特売で掘り出し物を探している僕を応援してくれる、部下の優しい言葉です。(木曜モックン・慎)

締切などを書き込んだマイカレンダー。ついこの間までは、月替わりには「新しい1カ月が始まる!」とワクワクした気持ちでめくっていたのに、残りが2、3枚になったあたりでなんだか寂しい気持ちに。例年のことながら入って(私だけ?)勝手ねと思います。(ヒ)

10月30日号「心の代書屋松田聡がズバリ」の「自分の長所を認め他人の長所もみつける『良いとこ探し』が大切」という文章を読んで、10数年前に取材した小児科の高柳先生の本『良いとこ探しの子育て』を思い出しました。子育ても人間関係も長所を認めることが大切と納得。(亜)教会や天使やマリア様などが好きで心が和みます。我が家にはそういう物を飾った私の癒しコーナーがあるのですが、4歳の息子が「ママ、これも飾っていいよ」と嬉しそうに差し出したのはエガちゃんのスラップ。以来、癒しコーナーのセンターにはエガちゃんがいます。(BP)

とうとう12月です。出来る事ならば師匠筋にはどっしりと構えてほしいものですが、なにやら彼らも走り回るとか。何ですかね? 毎年この時期は何故か忙しくなる。しかもお金は出ていく一方...。1度でいいから、年末のない平穏な1年を過ごしたいものです。(SS)

私が子供の頃の暖房は黒くて大きな煙突付ストーブが普通でした。蒸気釜でパック牛乳を温めたり、煙突でハンカチにアイロンをかけたり。ストーブで焼き芋もできたり、かっぱえびせんを焼いたり...特に薪ストーブで焼いた給食パンは美味しかったな!(ガ)

手帳を新しくしたり、年賀状を作ったり新年に向けて何かとワクワクするこの時期。あつと言う間に1日が過ぎ、1週間も1カ月もあつという間。もう今年も残り1カ月なんてビックリ! でも給料日から次の給料日までの間だけはすこ〜く長く感じませんか?(まい)

SPOTLIGHT

不動産に関するご相談はお気軽に！

有限会社アート

「収入に合わせて、リースナブルな中古住宅を購入するのもいい選択肢ではないかと思えます」。最近の「住まい探し」について、松川町の不動産会社「有限会社アート」代表取締役の高島繁さん（写真）は、そう話します。

最近の中古物件はきれいな建物が多く、加えて金利も低い時なので、ある程度の安定収入があるのなら家族のことや将来的なことを考えて中古物件を手に入れるのも一考のこと。同社では物件探しはもとより、月々の支払いシミュレーションを行っていただきます。また、家庭の事情や仕事の都合で地元を離れることになったなどの諸事情で不動産を売却したい人の相談にも親身になってのつてくれており、不動産の無料査定は随時行っており、「遺産相続や、誰も住んでいない空き家をどうすればいいかなど、不動産売却についてどこに相談していいか分からない」という人は、お気軽にご相談ください」と高島代表。



さらに同社は、諸事情で住宅ローンの返済が困難になった場合の不動産の売却についても、親身になって相談に応じてくれることで評判です。できるだけ好条件で売却することを



考えるほか、不動産が競売物件になる前に少しでも債務者に有利な条件で不動産を売却する任意売却という解決法のアドバースもしています。「早めのご相談が良い解決法につながる場合もあります。不動産関連のさまざまな相談はお気軽にどうぞ」と高島代表は話しています。

●松川町6-1
☎44-330200
<http://art.biz.co.jp/>

北海道知事渡島(こ)1035号

歯の色やお口の臭いでお悩みの人はご相談を！

ジロー湯川歯科

白い歯を目指す人は、市内湯川3丁目の『ジロー湯川歯科』のホワイトニング(保険外をいかがでしよう。

ムという薬品(従来は歯周病等の治療に使われる薬剤です)を使うことでトラブルを未然に防ぎます。

従来のホワイトニング法は、白くなくてもその後、歯肉が痛くなったり、冷たい水等がしみる等の症状を訴えるケースがありました。同院で行う新たなホワイトニング法は、そういうケースを極力なくし、歯にも歯肉にも十分配慮した方法です。ポリリン酸ナトリウ

①歯の表面の再石灰化を促す作用で知覚過敏を防ぎ歯の健康を維持します。②歯肉に有害作用がなく逆に歯肉の健康維持にも役立ちます。③色が元に戻るケースは少なく、何度もホワイトニングを行わなくても白い歯を維持できます。1回1050円。ご

相談・お問い合わせも受け付けております。また、口臭でお悩みの人にぜひおすすめの治療法(保険外)があります。こちらもお気軽ににご相談・お問い合わせください。

診療時間は、毎週月・水・金曜日が午前9時～午後8時、毎週火・木曜日は午前9時～午後7時30分、毎週土曜日は午前9時～午後4時。毎週日曜日休診。予約制。駐車場有。

☎湯川3-32-7
59-2600

<http://www.jiro-yukawa.com/>

