

青いぽすと

発行元/株式会社青いぽすと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 [青いぽすと編集室] ☎(0138) 27-9210 [FAX] (0138) 23-5699
[URL] <http://oceanplace.jp/aopos/> [Eメール] aopos@alto.ocn.ne.jp

Issue.552 2014.11.14(fri)

毎月2回(中旬・月末)発行

1 ペア宿泊券

提供/KKRはこだて

1名様

和と洋が融合したちょうどいいサイズの温泉ホテルとして人気の高い『KKRはこだて』からは、昼12時イン、翌午前10時チェックアウトの同施設人気プラン「ゆったりんびりステイプラン」をペアでプレゼント。KKRはこだてでは、新年会プランも充実。「和食コース」「和中華コース」「中華コース」の3コースで料理内容に応じてそれぞれ3700円、4700円、5700円(飲み放題別)と予算に応じて全9コースが用意されているので、ご予算や用途に合わせて選択することが可能。そのほか、個室のリラックスタイムと温泉を楽しむ「お昼の会食プラン」(午前11時～午後3時、2500円～)など日帰りプランも充実。日頃の疲れを癒せる、市内のリゾートへぜひ。



●湯川町2-8-14 ☎57-8484

2 食事付き宿泊券

提供/ホテルリソル函館

1ペア組様

『ホテルリソル函館』より、夕食の和食会席コースと朝食の和洋バイキングが付いた「1泊2食付き宿泊券」(1人15000円相当)をペア1組にプレゼントします。12月23～25日は「カップルだけじゃないクリスマスディナー」と題し、和牛ヒレステーキをメインにした「クリスマスと和風ディナー」(5000円)が登場します。「お子さまクリスマスセット」(1500円)もありますので、ご家族や友人と一緒に美味しいクリスマスをお過ごしください。また、好評の「特選おせち料理」は、和洋中三段重「萬福」(4人用17280円)と、和洋中ミニおせち「千寿」(1～2人用5400円)の2種類。予約受付は12月20日まで。引き渡しは30、31日。31日のみ配達可。



●若松町6-3 ☎23-9269

3 ペア宿泊券

提供/ウイングホテル

1名様

ベイエリアの風景を一望できるロケーション、ホスピタリティあふれるサービス、北島三郎記念館をはじめとするエンタメ施設などを備え、観光客はもとより地元客にも人気の『ウイングホテル』より、ペア宿泊券を1名様にプレゼント。

素材にこだわる多彩な創作料理で多くのファンを持つ同ホテルの「レストランウイング」では、充実の忘新年会プランが人気です。前菜から魚と肉のメイン料理まで、目でも舌でも味わえる彩り豊かな6皿の料理に90分飲み放題が付いて税込6000円という価格。しかも、20人以上の利用で「宴会費2人分サービス」か「ペア宿泊費サービス」という嬉しい幹事さん特典も用意されているので、新年会のプランでお悩みの幹事さんは見逃せませんよ。

●末広町22-11 ☎26-3111



クリスマスプレゼント特集
あなたがほしいもの
どろんとプレゼント!
素敵な夢を叶えましょう...

飲食・宿泊編

読者の皆様、お待たせしました! いよいよ今年も例年ご好評いただいているクリスマスプレゼント特集です。今回は例年と趣向を変えて、賞品は全て飲食・宿泊関係のものに限定してみました。
あなたが食べたいもの、飲みたいものは何ですか? 泊まってみたい場所はどこですか? ぜひお気に入りを見つけて、さっそく応募ください。チャンスはみんなにあります。ハガキをポストに投函する時は神様をお願いして、素敵な夢を叶えましょう!
あなたの心に残るほのぼのエピソードを添えて、どしどしご応募ください。ス

掲載記事の内容には、プレゼント賞品以外の情報も含まれています。また、賞品によって店頭での引換券を送らせていただくものもございます。応募方法は次のページに掲載しています。アルコール類の応募は満20歳以上の方に限らせていただきます。

Merry Christmas . 2014



8 デイナー券5000円分

提供/和食居酒屋いちい

2名様

深堀町にある和食鉄板居酒屋『いちい』より「ディナー券5000円分」を2名様にプレゼントします。同店では、メイン料理はもちろん、オーダーごとに釜で炊きあげのご飯も美味しいと評判の「和食セット」がオススメ。また、2階の鉄板コーナーでは、「鉄板の串焼き」が登場。「アスパラ生ハム串」や「アボガド田楽串」などの「創作鉄板串焼き」(1本150円〜)は早くも人気となっています。1階と2階で同じ料理が食べられるようになり、旬のオススメメニューもそろっています。ディナーはもちろん、ランチにもぜひご利用ください。営業時間は午前11時30分〜午後3時(LO/午後2時)、午後5時〜午後10時30分(LO/午後10時)。毎週月曜日定休。駐車場有。

●深堀町13-7 ☎56-1122



4 第91回大会限定デザインの「箱根駅伝缶」

提供/サッポロビール株式会社北海道本部道南支社

2名様



『サッポロビール株式会社』より、サッポロビール黒ラベル「箱根駅伝缶」350ml缶(24缶入)を2名様にプレゼントします。日本のお正月を盛り上げる国民的行事「箱根駅伝」は来年で91回目。サッポロビール株式会社は1987年からこのビッグイベントに協力してきました。母校の名誉と選手の思いを1本のたすきに込めて走る箱根駅伝の黒ラベル限定デザイン缶は12月4日より数量限定で発売中。出場する大学名を記載した記念の缶ビールです。応募は20歳以上の方限定とさせていただきます。賞品は青いぼすと編集室での引換券となります。

サッポロビール株式会社北海道本部道南支社 ☎31-7171

9 お食事券5000円分

提供/清寿司

3名様

老舗寿司店として有名な『清寿司』より5000円の食事券を3名様にプレゼント。職人の技でひと手間かけた旬の海鮮は格別。会話も楽しめる気さくな店主さんはこの道36年。握りはもちろん、ここでしか味わうことのできない料理はイチオシ。旬の海鮮や地元食材の色々な料理方法や食べ方を満喫でき、見慣れた食材の美味しさを再発見できるのがとても楽しいお店です。予算に合わせて寿司や料理を頼むことができるので気軽に立ち寄り、宴会は3700円から。飲み物の持ち込みができます。ランチは混み合う場合も多く、握り寿司を気軽に楽しめる「寿司ランチ」(1100円)などが好評。営業時間は午前11時半〜午後10時。ランチタイムは午前11時半〜午後2時。毎週月曜日定休。

●本町32-12 ☎52-4528



5 ヴーヴクリコ ヴィンテージ・ロゼ

提供/地酒・ワイン屋みのや

1名様

『地酒・ワイン屋みのや』からは「ヴーヴクリコ ヴィンテージ・ロゼ」(1148円相当)の店頭引換券を1名様にプレゼント。偉大なるシャンパンブランドの味を堪能できるチャンス。応募は20歳以上の方限定とさせていただきます。同店では現在、クリスマスや年末年始おすすめのワインセットを発売中。赤4本、白1本、スパークリング1本がセットで通常9072円の品が6458円の「Aセット」、家族経営優良のシャンパンと同人気No.1ボルドーがセットで通常7992円の品が4946円の「Bセット」(各数量限定)。寒い日におすすめのホットワイン「グリュウワイン」(1512円)も発売中。営業時間は午前10時〜午後8時。毎週水曜日定休。12月31日は休まず営業。年始は1月4日より通常営業。

●昭和1-26-23 ☎43-0020



10 1000円分の利用券

提供/ジョリジュワジョイス

10名様

焼きたてパンとスイーツのお店『ジョリジュワジョイス』から1000円分の利用券を10名様にプレゼント。同店ではこの時期、クリスマス待ちながら食べるドイツの伝統的なお菓子「クリスト・シュトーレン」(1400円)が好評です。洋酒とはちみつに10ヶ月間漬けたオレンジピール、レモンピール、2種類のレーズン、さらにクルミ、アーモンドを生地に練り込み、自家製マジパンを入れて焼き上げています。販売は12月25日まで。和栗のペーストが入った同店オリジナルの「和栗のシュトーレン」(2000円)も人気ですが、取り扱いについてはお問い合わせください。毎週火曜日定休(12月23日は営業、26日振替休)。

七重浜本店●北斗市七重浜4-32-27 ☎48-8666 柏木店●柏木町3-38 ☎51-2522



6 「牛肉みそ漬け」「ビーフビーフカレー」セット

提供/山川牧場モータウンファクトリー

3名様

七飯町大沼の『山川牧場モータウンファクトリー』からは、山川牛を使った「牛肉みそ漬け」と1人前サイズの「ビーフビーフカレー」各2個をセットで3名様にプレゼント。店頭引換券を送りますので、同牧場の冬期限定カフェ「ほっこり冬カフェ」でお引換ください。「ほっこり冬カフェ」では「あらびきステーキサンド」や「フレッシュチーズサンド」、「山川牛ビーフカレー」など、地元食材の美味しさを生かしたメニューが楽しめます。七飯町産の長ネギと山川牛を使った丼も新登場! カフェは来年3月末までの営業。時間は平日が午前11時30分〜午後3時、土・日曜日、祝日は午前11時〜午後5時。毎週水・木曜日定休。

●七飯町字大沼町889 ☎67-4920 ☎090-9759-5726



応募方法

応募締切 12月26日必着

52 0408605
株式会社青いぼすとHD
「クリスマスプレゼント」係
函館どつく内

- 希望賞品番号・賞品名
- 郵便番号
- 住所
- 氏名
- 電話番号

サッポロビール株式会社様、地酒・ワイン屋みのや様提供のアルコール賞品へのご応募の際は年齢もお書きください。未成年の場合、年齢の記載のない場合は無効となります。

●あなたの心に残るほのぼのエピソード
ちょっとした話題がかまいませんので、お気軽にお寄せください。クリスマスの話題でなくてOKです。

あなたにとって心に残る「ほのぼのエピソード」を添えて、左記の要領でご応募ください。エピソードの内容は、クリスマス の話題と関係なくてかまいません。

寄せられたエピソードは、来年発行の本紙の巻頭特集や『読者の声』欄で使用させていただきます。メッセージの末尾には寄稿者のご住所とフルネームのイニシャルを記載します。ペンネームや匿名希望も受け付けますので、その際はご明記ください。お寄せいただいた個人情報はお品の発送と本紙の紙面作り、企画・制作の参考資料として使わせていただきます。なお、アルコール類の応募資格は満20歳以上の方に限定させていただきますので、応募ハガキに年齢を記載してください。

7 毛蟹&ズワイ蟹セット

提供/株式会社 匠味

2名様

北海道の水産加工品をメインに食の安心安全を提唱する水産会社『匠味』より、毛蟹(2尾)&ズワイ蟹脚(約1キロ)セット(7000円相当)の引換券を2名様にプレゼント。12月は年末年始におすすめの商品がそろっており、自宅用はもちろん贈り物にも最適。人気の毛蟹は、1尾(約400g)1200円〜とリーズナブル。そのほかタラバ蟹、ズワイ蟹、イクラ、数量限定の鯨ベーコンと塩鮭のほか、予約販売で活アワビと活ホタテも承り中。予算に応じて詰め合わせや発送を行っていますので、詳しくは電話またはホームページをご覧ください。店頭販売12月29日まで。引取りは12月30日正午まで。営業時間は午前9時〜午後5時(毎週土曜日は正午まで)。毎週日曜日定休。駐車場有。



●旭町7-6 福尾ビル1階 ☎83-7279 <http://takumi-foods.jp/>

HEAD LINE

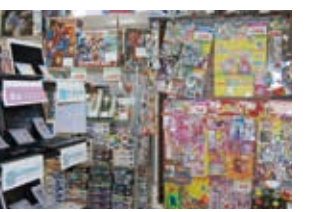
創業祭を開催中!

ブルーコンピュータ

東京・秋葉原での直
接買い付けにより、安く
て良い中古パソコンを
多数販売している『ブル
ーコンピュータ』で
は現在、オープン5周年
創業祭を開催していま
す。

12月30日までの開催
期間中、エクセル・ワー

ド付き新品パソコン
セットが5万円2万円
以上の中古パソコンを
全品5千円引き、小さな
お子様には駄菓子とカ
ラポン抽選券1回をプ
レゼントするなど、創業
祭ならではのお得な内
容が盛りだくさんです。



3日より通常営業しま
す。店舗前駐車場有。
●大川町6-2
☎87-0516



新しいパソコンが
目のパソコンが
欲しかったとい
う人は今がチャ
ンス! また、
妖怪ウォッチ
コーナーも新設
されました。ご
家族で今すぐ、
ブルーコン
ピューターへど
うぞ。



鯨の文化を守りたい

『北の海鮮工房有限会社 ABC つかもと』代表

塚本 守 さん



塚本守さんは北洋産紅
鮭や、たらこ、筋子などの
海産品を扱う『北の海鮮
工房有限会社ABCつか
も』の代表。

例年、自社製造のペー
コンなど、鯨の加工品を
年末に販売期間限定で店
頭売りしており、今年も
今月5日から販売をス
タートしました。同社が
鯨の加工、販売を手かけ
るようになったのはここ
10年ほどのこと。その
ルーツは、ご両親が70年
前に興した鯨ペーコン卸・
小売の『塚本英一商店』に
あります。



外側が赤い色を
しているのはこ
こに由来してい
るのだそうです。
現在同社では、
植物由来の着色
料を使用。また、
鯨は雑味がなく
甘味が強い、南水
洋産の1級品ミ
ンク鯨、塩は熊石

「親父が亡くなる3日
前に病院で、自分が鯨の
文化、塚本の味をわか
りとしていくと手を
握って約束しました。今
もくじけずにやっている
のは、その場面が自分の
中しっかりと残ってい
るから」と話す塚本さん。
鯨は年々調達が難しくな
り、大変なことも多いと
いいます。そんな時には
病院でのあの場面、誓っ
た言葉を思い出すのだそ
うです。

鯨製品の店頭販売は12

歯 医 者 の 料 理

美味しく食べることを
アンチエイジング

★ 中華の定番 ★

今月の オススメ!! ふわとろ 東坡肉(トンポーロ)

OPEN

中華の定番豚角煮(トンポーロ)。時間をかけるだけでとっても簡単です。

材料
2~3人分

- ◆豚バラブロック…700g前後
- ◆日本酒…大さじ2
- ◆紹興酒(日本酒でも)…1/2カップ
- ◆水…800cc
- ◆ほんだし…小さじ1
- ◆生姜(薄切り)…3枚
- ◆砂糖…大さじ2
- ◆塩…少々
- ◆塩…大さじ1
- ◆みりん…大さじ1
- ◆ニンニク…1片
- ◆黒胡椒…20粒
- ◆醤油…大さじ2

- 豚バラに酒を振って塩をすり込み30分程置きます。長さを半分にして縦3枚に厚切りします。
- 鍋に塩入りのお湯(分量外)を沸かして①を30分下ゆで脂を落とします。
- 鍋に紹興酒と水、みりん、ほんだしを入れて火にかけ、沸騰したら②とニンニク、薄切り生姜、黒胡椒を加え蓋をしてとろ火で2時間煮たらそのまま1時間冷めます。
- 砂糖と醤油、塩で調味したら中火で5分程煮立て火を止めて出来上がりです。

ちよつとしたコツ

下味を付けてから30分ほど下ゆでして臭味と脂を落とすのがポイント。味付けは最後にするのが、硬くしないコツです。

吉田 歯科 口腔外科

函館市湯川町1丁目30-8 ☎59-3918

楽天レシビ 歯医者 の 料理 で 検索!!

カルチャー navi

手づくりクラフト工房
Country Cat (カントリーキャット)



「カントリーキャット」は「クローバートールペインティングゲームリカンインストラクター」「財団法人日本手芸普及協会ペイント部門講師」「日本ガラスアート協会インストラクター」の資格を持つ小倉幸子さんが、色々なジャンルのクラフトを組み合わせた作品作りをしているクラフト工房。「手軽に作れる小物づくりコース」では、ツールペイント、ガラスアート、



あらためて読み返してみると「私たちの住む広い宇宙では人間の知恵はアリのよつに小さく、その広く深い世界をおしはかるには大きな深い知恵が必要です」「世界に満ちている愛やまごころこそが毎日の暮らしを美しくするのです」という言葉が心に残ります。信頼、想像力、愛、それら目には見えないものが確かに存在すると思えます。だからこそ、サンタクロースの存在を疑わない素直な子ども達に「サンタさんはたしかにいるんだよ」と言えるのではないのでしょうか。

素直にサンタクロースを信じることも達の心をけがさないよう、私達大人はせめて身近な隣人に思いやりの言葉をかけられるような心のゆとりを持ち続けたいものです。

(亜)

青ほの心

目にみえないもの

今年もクリスマスが近付きました。この時期になるといつも本棚の奥から取り出してみる絵本があります。「サンタクロースっているんでしょうか」です。今から100年以上前のアメリカの新聞の有名な社説を元にしたもので、この欄でも何度か取り上げたことがあります。覚えていらつしやるでしょうか? サンタクロースが本当にいるのか疑問に思った8歳の女の子の質問に、真正面から誠実に答えたある新聞記者の文章を取り上げた小さな本で、帯には「子ども、心の大切さを語りかけた」とあります。今回読んでいて、あの有名な「この世の中に、愛や人への思いやりやまごころがあるのと同じようにサンタクロースもたしかにいます」という箇所、なぜか心に小さな棘がささったようにためらいを感じてしまいました。このところの世の中の動きを考えると、思いやりやまごころという言葉がうつつに響いてしまふのです。ご存じのようにクリスマスはイエスキリストの誕生を祝う祝日です。キリストは、汝の隣人を愛せと言いました。つまり、考え方や生き方の違う人たちにも心を広く持つて接しなさいということです。最近の不寛容な社会を見聞きするにつけ、キリストなら何と言おうだろうと思ってしまう。

本通中学校の生徒さんの職業体験



本通中学校の生徒さん3人が去る11月5日、職業体験で青いぼすとの編集会議に出席しました。なかなか立派な企画書を提出し、会議の話も真剣に聞いてくれた川村生葵さん(=写真上・右)。緊張しながらも私の質問に一生懸命に答えてくれた川村拓也さん(=同中央)。積極的に自分の意見を発言してくれた能城怜央さん(=同左)。生徒さんの頑張っている姿を見たり意見を聞いたりできて、私にとっても良い経験となりました。3人が想像していた会議の様子は「静かで偉い人が怒鳴っている感じ」だったそう。しかし、実際に会議に参加して「色々な意見が聞けていい経験になった」「明るい雰囲気楽しかった」と話していました。この日の会議で決めた「職業体験の生徒さんと本紙記者が気になるお店特集」は来年1月16日発行号に掲載。生徒さんが気になるお店が掲載されるのでお楽しみに!

本通中学校の生徒さん3人が去る11月5日、職業体験で青いぼすとの編集会議に出席しました。なかなか立派な企画書を提出し、会議の話も真剣に聞いてくれた川村生葵さん(=写真上・右)。緊張しながらも私の質問に一生懸命に答えてくれた川村拓也さん(=同中央)。積極的に自分の意見を発言してくれた能城怜央さん(=同左)。生徒さんの頑張っている姿を見たり意見を聞いたりできて、私にとっても良い経験となりました。3人が想像していた会議の様子は「静かで偉い人が怒鳴っている感じ」だったそう。しかし、実際に会議に参加して「色々な意見が聞けていい経験になった」「明るい雰囲気楽しかった」と話していました。この日の会議で決めた「職業体験の生徒さんと本紙記者が気になるお店特集」は来年1月16日発行号に掲載。生徒さんが気になるお店が掲載されるのでお楽しみに!



(SS) 記者の「サ店めし」

探す価値がある良店

かたらん



桐花通り沿い・小僧寿し富岡店の向かいを入り、左に折れる。行ったことのない人が発見するのは結構大変なお店ですが『かたらん』は、ちょっと頑張って見つける価値のあるお店です。お店は高台にあり、函館山や駅前に延びる八幡通りが見渡せるロケーションで一見の価値あり。特に2階からの眺望は素晴らしいものがありますよ。そんな同店のオススメは寒い季節には嬉しいビーフシチュー。じっくり煮込んだこの一品は、野菜の旨味いっぱいのソースとホロッと崩れる牛肉が絡み合う風味の冬の人気メニュー。そのほか、ハンバーグやカレーもオススメなのでぜひ1度。営業時間は昼12時から午後4時(フードにドリンクが付くランチタイムは午後2時まで)。毎週日・月曜日定休。

●亀田本町11-4
☎40-7710



なるほどトピックス

きっと見つかる、あなたにとってのお役立ち情報!!



冬の装いの印象は、コートがポイント。『アンジュール』では、アウター類が続々入荷中ですよ! ほかに、ほっこりセーターやカーディガンなどニット類が充実。楽なのになすっきり見えるスリムパンツやタボットパンツも、様々なデザインがそろっています。

心地よい素材とシルエットの冬アイテムがポイント。『アンジュール』では、アウター類が続々入荷中ですよ! ほかに、ほっこりセーターやカーディガンなどニット類が充実。楽なのになすっきり見えるスリムパンツやタボットパンツも、様々なデザインがそろっています。



商品の入荷状況は、ブログ(左記)をご覧ください。メンバーズカードの入会は随時受付中(入会金、年会費無料)。営業時間は午前11時〜午後7時。不定休。駐車場有。石川町350・21。カーサデクエルノII 1階右 ☎34・2090 <http://unjour1969.exblog.jp/>

心地よい素材とシルエットの冬アイテム

アンジュール

好評の宴会コースが盛りだくさん
旬の和食を満喫できる『四季花菜』では、新年会や歓送迎会などの各種宴会、法事などにおすすすめのお得なコースが好評です。季節の食材を楽しむ本格和食料理の宴会コースは、飲み放題90分付4000円、コース(料理6品)や、飲み放題120分付き4500円からのコースなど色々選べます。料理のみのコースは3240円から。予算に合わせたコースも相談できるので、詳しくはお気軽にお問い合わせを。個室がゆくりくつろげるのも同店の魅力。宴会場ももちろん、少人数でも個室でゆくりくつろげるのも同店の魅力。宴会場ももちろん、少人数でも個室でゆくりくつろげるのも同店の魅力。宴会場ももちろん、少人数でも個室でゆくりくつろげるのも同店の魅力。



個室がゆくりくつろげるのも同店の魅力。宴会場ももちろん、少人数でも個室でゆくりくつろげるのも同店の魅力。宴会場ももちろん、少人数でも個室でゆくりくつろげるのも同店の魅力。宴会場ももちろん、少人数でも個室でゆくりくつろげるのも同店の魅力。

好評の宴会コースが盛りだくさん

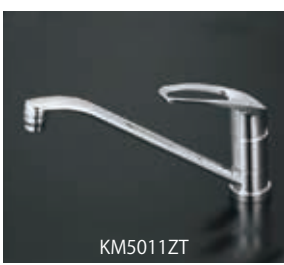
四季花菜



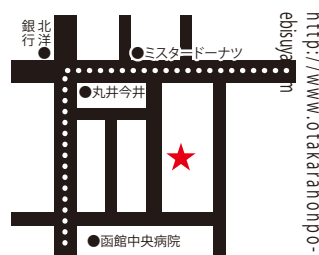
切手強化買い取り中
市内本町の買い取り専門店『お宝本舗えびすや』では現在、切手を強化買い取り中です。未使用切手が家で眠ったままになっていませんか。シート、バラ問わず、今なら1枚からでもお得に買

い取ってもらえます。同店では金・銀・プラチナ製品をはじめ、バッグ、時計などのブランド品、商品券、古銭、携帯電話など幅広く買い取り。貴金属類は金・銀・プラチナ製品なら、片方無くなったイヤリングや切れたネックレスなども壊れても買い取り対象です。寒さが厳しくなるこれからの季節、「雪で足元も悪く外出は控えたい」という人には出張買い取りや郵送買い取りが便利。買い取りの際には運転免許証や健康保険証などの身分証明書が必要となりますのでお忘れなく。営業時間は午前10時〜午後6時。年内は12月30日まで、新年は1月5日から営業します。契約駐車場有。北海道公安委員会 古物商 1010200001497号 ●本町31・6 ●本町市宮住宅1階 『フリーダイヤル』 0800・8000・0776 <http://www.otakarahonpo-ebisyu.jp/>

特別価格で交換できる、快適に使え混合栓
創業89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ザー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、水まわり設備メーカーとして70年以上の歴史を持つ信頼のブランド『株式会社KVK』混合栓です。どちらも使いやすい



今、株式会社KVKが製造する2タイプの混合栓を取付工賃込みで、各28080円(税込)という特価で提供します。取付工賃込みで通常価格を下回るお得なキャンペーンをお見逃しなく! そのほか、いろいろなタイプを用意しているので、お気軽にご相談ください。 ●美原1・22・9(本社) 『フリーダイヤル』 0120・7500・7500



お宝本舗えびすや函館五稜郭店
午後6時。年内は12月30日まで、新年は1月5日から営業します。契約駐車場有。北海道公安委員会 古物商 1010200001497号 ●本町31・6 ●本町市宮住宅1階 『フリーダイヤル』 0800・8000・0776 <http://www.otakarahonpo-ebisyu.jp/>



函館出身の書家で、日本でも珍しい手書きの板かるた作家として知られてきた中村北潮さんの作品の展示コーナーが、青柳町の「函館護国神社」で来年の年始の初詣期間中限定で一般に開放される。平成26年の今年が中村さんの没後20年だからということから、同神社の真崎不二彦宮司が開放を決めたもの。

中村さんは明治42年に函館で生まれ、幼い頃にお寺に預けられて写経をしたことがきっかけで書家の道に進んだ。大阪在住時に板かるたの作品を手がけるようになり、躍動感にあふれ、大胆ながら繊細な作風が美術品として注目されるようになった。

函館護国神社には2枚の大額に多数の作品が展示されている。作品は通常の板かるたより大きく、文字のバランスが素晴らしく1枚1枚が見えて楽しいものばかり。真崎宮司は「意外と知られていない函館出身の書家。ぜひ初詣の機会に、独特の作風を楽しんでみては…」と話している。観覧無料。

平成5年、中村さんと親交があった真崎宮司が神社殿内の絵馬殿に展示コーナーを設けて作品を展示。その翌年の平成6年に中村さんは85歳で他界した。地元出身ながら知らない市民も多いことから、コーナー設置以来一般に広く開放してきたが、最近では防犯上の理由などから通常は施錠していた。しかし、平成26年が中村さんの没後20年ということや、中村さんの作品が、かるたの殿堂ともいわれる滋賀県大津市の近江神宮に奉納されて関西等で注目されていることから、今回の期間限定開放を決めたもの。

CLOSE UP

板かるたの展示コーナーを開放

函館護国神社

いい店 食べ歩き

和風とんかつ専門店 とん悦

11:30~21:00 (LO/20:30)
無休、P有
●宝来町22-2
☎22-2448

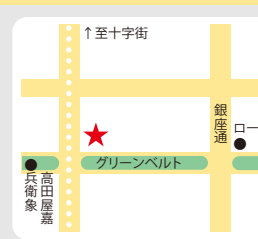


宝来町の電道路沿いにある「とん悦」は、昭和46年創業の和風とんかつ専門店。「30年以上通っている」という人も少なくない人気店です。

同店のとんかつは「サクサク揚げ」と、「カツレツ揚げ」の2種類から好みの揚げ方を選ぶのがポイント。「サクサク揚げ」はたっぷりの油で揚げる、とんかつでは定番の揚げ方で衣はサクサク、中はジューシーに仕上がります。

一方「カツレツ揚げ」は創業時から変わらない同店独自の調理法で、少なめの油で片面ずつじっくり焼くように揚げるのが特徴。サク

サク揚げよりも衣が少なく、しっとりあさり仕上がります。大根おろしやゴマかき、好みで選べるトッピングサービスも好評。



肉は北海道産をメインに、数量限定で鹿児島産黒豚や、お手頃価格で味わえる米国産・三元豚を使ったメニューも用意しています。写真は道産肉を使った定番メニューの「ヒレとんかつ定食(1440円)」。メニューはほかにも、「ロースとんかつ定食(1240円)」や、「ジャンボえびフライ定食(1910円)」など各種定食と、エビフライ(180円)、カキフライ(180円)、一口ヒレカツ(250円)など単品もあります。

連載

最先端美容を追い続けて

村上有香

お肌の健康に欠かせないスクワラン

若くて健康的な人のお肌は、化粧品など何ものけてなくてもしっとりすべすべですが、年齢を重ねるにつれて化粧水だけでは足りずに乳液やクリームをつけるようになった。という方も多いのではないのでしょうか。

健康な肌には、皮膚から出る皮脂と汗の成分が自然に混じり合って皮脂膜ができます。この皮脂膜がバールのような役割を果たし、空気中の汚れや雑菌、紫外線などから私たちの肌を守り、また同時に肌の潤いを逃がさないように保護しているのです。この皮脂膜を生成するために欠かせない成分

スクワランで、健康な肌の皮脂にはスクワランが3~4%含まれているそうです。お肌の健康にとつて欠かせないスクワランの量は、15~18歳をピークに、年齢とともに皮脂の量が減るのに伴い減少します。特に、25歳前後から急速に減ってしまうそうです。

皮脂の量が減少し乾燥しがちなお肌には、スクワランオイルや、スクワラン配合の化粧品をおすすめします。皮脂の成分と同じなので肌へのなじみが良く、保湿効果も高いためしっとりとした感じが戻ってきます。



筆者プロフィール
村上有香さん、『株式会社MORE ROSE』代表取締役。美容部員を経て化粧品では補えない部分をエステに求め、平成11年に『ROSE』を設立し、平成18年に株式会社となる。

平成19年上磯ダイエー店内に『La Petit Rose』を設立。いち早く最先端美容機器を導入し常に最高の美を提供している。

ビューティートリートメントサロンローズ

□戸倉町5-12
無料相談・ご予約
【フリーダイヤル】0120-916-722

ラ・プティットローズ

□北斗市七重浜4-44-1
ダイエー上磯店内
無料相談・ご予約
【フリーダイヤル】0120-916-512

はこだて医療情報

飯田内科クリニックいしかわ院長 伊達基



地域に親しまれる身近なかかりつけ医

開設5年目を迎えた『飯田内科クリニックいしかわ』は、石川町の函館運輸免許試験場向側に位置する「医療・介護」複合施設メディカルスクエア内に開設した有床(19床)診療所です。診療科目は内科、血液内科、消化器内科、循環器内科、呼吸器内科、リハビリテーション科があり、地域のかかりつけ医として、発熱や咳の症状から腹痛など内科疾患ほか、幅広い診療ニーズに対応するとともに、健康管理の相談や専門性が求められる相談などにも対応。会社で働く人の健康診断も行っています。

また、伊達院長は函館圏では数少ない血液内科専門の医師で、24時間体制の在宅療養支援診療所及び入院病棟の機能性を生かし、総合病院との密接な地域連携も図りつつ、患者本位の「医療と介護」の提供に努めているとのこと。

院内は広くゆったりと開放的な空間となっており、診察室は完全個室化され、プライバシーへの配慮も行き届いています。さらに、最新のCT診断装置を完備するなど最先端医療機器の導入にも積極的で、迅速かつ精密な診断と治療を心がけているとのこと。

診療時間は仕事帰りでも受診しやすいように、週3日(月・木・金曜日)は夜6時までとなっており、土曜日は昼12時までとなっています。さらに、通院の難しい人に対する往診の要望にも応えています。「これからも地域に親しまれるクリニックとして、皆様のお役に立てれば」と伊達院長。また、医療機関に併設する介護施設「デイケアいしかわ」「ショートステイいしかわ」は、緊急時の安心感も大きな特徴です。

本稿は本紙記者が『医療法人社団善智寿会飯田内科クリニックいしかわ』に取材し執筆しました。

●石川町149-9 ☎34-3352

ドクター講座

向山歯科桔梗クリニック院長 向山英明



歯科医に求められているもの

数十年前までは、抗凝固薬(ワーファリン)や抗血小板薬(アスピリン)などを服用している患者さんは、抜歯時の術中・術後の出血が懸念されるため、休業してからの抜歯が習慣化されていました。しかしここ近年では、休業することによる血栓・梗塞症を誘発する危険性が問題視され、休業せずに抜歯を行うのが通例となりました。

現代病のひとつでもある「糖尿病」が悪化すると「歯周病」が悪化し、「歯周病」が良くなると「糖尿病」も良くなるという相互関係があることがわかり、歯科とは切り離せない課題となってきました。

また、「骨粗しょう症」の薬を服用している患者さんも増え、観血的処置の際の「顎骨壊死」のリスクも課題となっています。

最近では在宅で「抗がん剤」を服用している患者さんや、「放射線治療」を受け通常生活をしている患者さんが歯科医院を受診することも多く、「口腔のケア」の重要性が改めて注目されてきました。

医師と歯科医師との連携のもとで治療にあたっていかなければならないケースも増え、我々歯科医師は、お口の中を診て「虫歯」を治す時代から、その患者さんの「全身」を把握しリスクを回避しながら、「治療」から「予防」までを管理しなければならない時代となりつつあります。

より良い治療を患者さんに提供するために、安全、安心な医療をエビデンス(根拠)にもとづき、ガイドラインに沿った治療が必須になっています。

日々進化する医療に対応することも我々医療人の大きな課題となっております。

どうぞご心配事がありましたら「かかりつけ歯科医」にご相談ください。快くお答えいたします。

●桔梗4-15-13 ☎46-8811

新店舗 & リニューアル

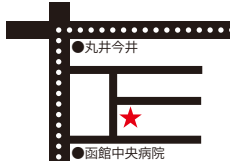
多国籍ダイニング CLEMENT STREET (クレメントストリート)



本町・丸井今井函館店の立体駐車場並びに『多国籍ダイニング クレメントストリート』がオープンしました。太めのビーフンを使ったタイ風焼きそば「パッタイ」や「トムヤムクン」、ベトナムのヌードル「フォーガー」、生春巻き「ゴイクン」、自家製ソースが絶品の豚スペアリブを使ったメキシコ料理「ベイビーバックリブ」などを提供。ケニヤ、チェコ、ポルトガルなど珍しいものも含め、海外のビールも10種類以上そろえています。3種類あるランチメニュー

はセルフサービスのコーヒー付き各1058円。基調色のダークブラウンが落ち着いたムードを演出する、店内の居心地の良さにも注目。パーティープランは飲み放題付き3500円〜(3人〜、前日までに要予約)。10人以上で貸切可。営業時間は午前11時30分〜午後2時(日曜、祝日休)、午後6時〜午後11時(日曜休)。

●本町32-29 ☎83-6330



紙上ショッピング

ルイボスティー

南アフリカの原住民が不老長寿の飲み物として語り伝えてきた飲み物。南アフリカの限られた一帯に自生する野生のルイボス。

175g入 メーカー希望小売価格3,240円を… **宅配料込3,290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**

☎注文受付/月〜金曜日午前9時〜午後5時(担当/本間)



次号予告

12月26日号

道南在住55人が語る来年の抱負

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・通販業務・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/

発行者	佐々木 喜美夫	Kimio Sasaki
編集長	青山 慎司	Shinji Aoyama
副編集長	平井 由佳	Yuka Hirai
ライター	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

この文章を書いている頃、周囲の年達の「来年の抱負」を聞いて、何だかとても勇気づけられている気がする。次号12月26日号は道南在住55人の来年の抱負を、一挙掲載。載る55人から1つずつ、次号から55号まで…。次回は2014年最終号、乞うご期待！ (復)

今年の冬は味噌づくりに挑戦します。大騒ぎするほどのことではないかもしれませんが、一応人生初のチャレンジです。材料と道具はすべてそろえました。目標は来年の夏、自分つくった味噌をつけてキウイを食べること。食べられるものができるといいです。(E)

今年もいつのまにか残り少なくなるとわすれず、なにやら気がせく今日この頃です。今年こそ早めの大掃除と、ついでに掃除機も押し込んでからあわてることに。今年はまず不要品の整理からはじめよう。おかげで燃えるゴミがいつも倍になりました。(画)

先月の編集会議に職場体験の中学生が参加。私は中学生が生まれる前から、青いぼすとの仕事をしています。時の流れって早いんですね。それにしても、皆さん立派でした。私が中学生の頃は、倒れた真似をして誰が一番上手いか、なんてゲームをして喜んでました。(B)

年末、年の瀬、師走。まあいろんな形容がありますが、出版業界にいると逃れることのできない「年末進行」が今年もやってきます。お酒をチビチビ飲みながら箱根駅伝を観るべく、睡眠時間を削り…。締め切り直前に逃げ出す漫画家の気持ちがいかにわかる季節です。(S)

1月号の編集後記で、3キロ痩せ目標を立てた。薬勝たと思っていたのに減ったり増えたりで現時点で1キロ半しか減っていない。今年の青は締まり感であっという間。あと1キロ半減らせるかな。誕生会もあるし、忘年会もある。ケーキも食べたいし、ビールも飲みたい。(カ)

中学生が職業体験として会議に参加するの聞いて、とても楽しみました。自分か中学生の時見ている大人と今の自分を比べると、近くになったのは年齢だけで身は全然違う感じ。まあいいじゃないの。ダメよ、ダメよ。メメなんて自分の中で葛藤が生まれました。(まい)

編集後記

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。掲載日は編集室にお任せ下さい。営利目的の情報は本紙広告をご利用ください。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]

皆様お楽しみみのクリスマスプレゼント特集。今回はいつもとちょっと趣向を変えて、宿泊・グルメ限定にしてみました。今回もまた、豪華な賞品をご提供いただきました企業様、店舗様に心から御礼申し上げます。

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。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ご感想などは、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。書く場合がございませう。

読者の声

とても勉強になりました。青いぼすととは何時も楽しみにすみます。今回(10月17日号)も新米にちなんだ記事や食べ物のガイド、とても勉強になりました。これからも頑張ってください。

(高丘町、S・S) *ありがたいとございませう。原点にかえったような気持ちになりました！

「新米を味わう」この特別企画、今の季節にぴったりの企画でした。新米の美味しい炊き方、びったりのおかずの数々…。何か原点にかえったような気持ちになりました！

(湯川町3丁目、R・T) *やつぱりご飯ですよ。全部食べてみたい…。新米の美味しい時ですね。ごはんのおかずも全部食べてみたいです。食欲の秋ですね。ゆき虫も、飛んできますね。冬は、嫌いです。青いぼすと最高です。

(山の手2丁目、A・Y) *ありがたいとございませう。いつも楽しみにしています。紙面のページ数が少ない中で函館のイベント、そ

他の情報が観やすくまとまっているので、いつも楽しみにしています。(本通2丁目、Y・H) *嬉しいですね。

主人がいつも「青いぼすと」持っていくので、いつも楽しみにしています。(本通4丁目、M・K) *青春の思い出ですね。

いくら醤油漬けが1番好き

毎回、青いぼすとを楽しみに見えています。今回の新米を味わう、とてもいい企画でした。新米の美味い炊き方、炊きたてのご飯にびたりのおかず、おいしい所を決める役目、青いぼすと私達夫婦のいい刺激です!! (五稜郭町、A・N) *ご夫婦での食べ歩きでしようか？

高校時代によく通っていました。毎回楽しく見えています。今号の「SS」記者の「サドめし」に出ていた、駅前のさくらん！高校時代によく通っていました。それ以来行った事がなかったの、これを機に食べに行きたいです。

さっそく、スーパーへ…毎号、楽しく拝読させていただきます。入っているのでもありがたい!! 今号の新米と一緒に食べたい。旨いもの、ガイドを家族で見てもたのしいね、おいしそうだなと言っていました。載せてください。

(東山2丁目、T・S) *ありがたいとございませう。(笑) 次号も楽しみにしています。

青いぼすとが入ってうれしかった。市内に引越して青いぼすとが入ってうれしかった。仕事仲間での情報があります。青いぼすと、ちがった情報があり、楽しみます。今回のついでにさくらんは、パフェの種類が多く、たべましたが、食事も又、気になりました。(大縄町、K・S) *ありがたいとございませう。愛読させてもらってありがとうございます。いつも愛読させてもらってありがとうございます。これから、もたくさん楽しい記事を書いてください。



プレゼント

『和風どんかつ専門店とん悦』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、青いぼすとに送るご感想もたっぷりとお書きの上、

〒040-8605、函館どつく内、株式会社青いぼすとHD「とん悦プレゼント」係まで。締切は12月25日。

今回の『いい店食べ歩き』で紹介した『和風どんかつ専門店とん悦』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、青いぼすとに送るご感想もたっぷりとお書きの上、

Spotlights

年末年始もやっていきます！

萬屋七重浜店

北斗市七重浜のリサイ
クルショップ『萬屋 七重
浜店』では、クリスマス、
年末年始に向けて、おも
ちゃやゲーム、スノー
ボードの買い取りを強化
中です。

同店ではコミックやト
レーディングカード、
CD、DVDなどから、釣
り具、楽器、家電、金券、
金・プラチナ製品、古着
携帯電話、ブランド品と
さまざまなアイテムを売
い取り、販売。不要品を売

りたい時にも、必要な物
を買い取りたい時にも役立つ
て、広い店内にそろえら
れた豊富な商品を見てい
るだけでも楽しめる、そ
んなお店です。

店内には昔懐かしい駄
菓子コーナーや、景品が
取れやすい“激ゆる”設
定のクレーンゲームもあ
り、遊びに行く感覚で足
を運べるのが魅力。ク
レーンゲームは全て1、
2回100円で楽しめま
す。これって買い取って



いますか？ これって
いくらですか？ という問
い合わせもお気軽にどう
ぞと！同店。大型家電品は
出張買い取りもしていま
す。大掃除で不要品を見
つけたら、捨てる前に問
い合せてはいかがです
か。

営業時間は午前10時～
深夜2時。無休。
北海道公安委員会第
112010000920号
●北斗市七重浜7-13-3
☎48-2611
<http://yoizuya-dc.com/>

先進医療と地域の特性

Hosta(ホスタ)函館

近年、治療の選択
肢となる先進医療
(※を参照)を民間
の医療保険で備え
ている人もいるの
ではないでしょうか。
しかし、先進医
療を実施している
医療機関は限られ
ているため、先進医
療に関わる技術料
に加え、地域によっ
ては交通費、宿泊費
などが必要になり
ます。



0120-129018
※先進医療とは健康保険
法に基づく評価療養のう
ち、治療や手術を受けら
れた日において、厚生労
働大臣が定める先進医療
(先進医療ごとに厚生労
働大臣が定める施設基準
に適合する医療施設にて
行われるものに限る)を
いいます。詳しくは、厚生
労働省のホームページを
ご確認ください。

経験豊富なアド

バイザーがそのう
『Hosta 函館』の谷口
英雄さんは「安心できる
備えの条件のひとつとし
て、お住まいの地域に合
わせて保障内容を考える
ことが大切です」とアド
バイス。先進医療特約を
つけているから安心…と
思っていたあなたも、そ
の際に交通費や宿泊費が
給付されるかなどを、ご

加入の保険会社に確認し
てはいかがですか？ も
ちろん『Hosta 函館』
でも相談できます。無料
相談は予約制。ホーム
ページ『ホスタ函館』から
も予約できます。

●若松町14-10
函館ツインタワー7階・
MS保険サービス北海道株式
道株式会社
【フリーダイヤル】

募集代理店
MS保険サービス北海道株式会社 (Hosta函館)
引受保険会社
三井住友海上火災保険株式会社
三井住友海上あいおい生命保険株式会社
登2014-C-486 (2014.11.20-2016.11.30)