

# 青いほすと

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.570 2015.8.18 [tue]

毎月2回(中旬・月末)発行



専門店ならっでは!  
豊富な種類  
ママアコレ

**金** 森赤レンガ倉庫からほど近いシュークリーム専門店『ママアコレ』には、見た目も可愛いシュークリームが15種類ほど並んでいます。生チョコクリームたっぷりの「チョコ生シュー」(=写真右、160円)、イチゴの風味が香る「いちご生シュー」(=同中央、160円)、ほんのりと塩気のある餡がアクセントの「おぐらあん生シュー」(=同左、180円)など、北海道産の生クリームを使用した生シューの種類も豊富。季節限定のものや、カスタードクリームだけのシンプルなものもあります。オープンして1周年を迎えたという専門店ならではのラインナップをぜひお楽しみください。営業時間は午前10時~午後6時。毎週水曜日定休。

●末広町16-10 ☎27-4008



サクサク食感が  
たまらない!  
ケーキ・カフェスクエア

**シ** ユークリームといえば、はずせないのが本通1丁目にある『スクエア』の「シュークリーム」(160円)。厚過ぎず薄過ぎず絶妙なサクサク感を表現している生地は、上はクッキー生地、下はシュー生地のコラボ。購入時にたっぷり入れる中のクリームは、生クリームとカスタードクリームを合わせたもので、濃厚なのに甘さは控えめ。生地とのバランスも最高です。大きいサイズの「でかシュー」(1300円)と「フルーツ生シュー」(1600円)、お子さんにも食べやすい「ぶちシュー」(10個540円)も、ぜひお見逃しなく。商品は道産食材を使用。なお、シュークリームは予約が確実です。営業時間は午前10時~午後7時。毎週火曜日定休。駐車場有。

●本通1-30-15 ☎51-9323



たっぷりクリームと  
軽い食感が絶妙!  
ラバン・ド・ネージュ

**ラ** フランス語で“雪うさぎ”という意味の『ラバン・ド・ネージュ』は、大手町にある可愛いケーキ屋さん。季節限定から定番まで色とりどりのケーキが並んでいます。イチバン人気の「シュークリーム」(281円)は、はずせません。しっかり焼き込んだシュー皮には、カスタードと生クリームを合わせたクリームがたっぷり。皮の底にはカスタードも隠れていますが、北海道産の純正生クリームを使用しているので軽い口当たり。また、喫茶では自家製ラズベリージャムをトッピングして提供。シュークリームが店頭で並ぶのは午前11時頃。営業時間は午前9時半~午後7時(毎週日曜日は午後6時まで)。毎週火曜日定休と毎月1回不定休。駐車場有。

●大手町16-1 ☎27-5505



長年人気の大きな  
シュークリーム  
ラ・ディーク

**大** きなシュークリームが長年人気の店といえば、桔梗4丁目にある『ラ・ディーク』。ウディな外観が特徴的なこの店、シュークリーム専門店と思っている人も多いほどシュークリームが有名だが、実はパン屋さん。創業当時の25年ほど前から人気の「シュークリーム」(134円)をはじめ、和菓子に使う求肥を使った「もちもちシュー」(260円)、チョコカスタードクリームを使った「チョコシュー」(155円)、イチゴと生クリーム、カスタードクリームを調和させた「ダブルシュー」(288円)の4種類がある。長年買い求めている熱心なファンもいるというシュークリームをぜひこの機会に! 営業時間は午前8時~午後6時。不定休。駐車場有。

●桔梗4-26-50 ☎46-6625

## 魅惑の

2015

# シュークリーム

**シ** ユークリームの名前の由来は、その形からフランス語で「クリーム入りのキャベツ」という意味なのだそう。サクサクの皮と、甘くてとても味わい深いクリーム。その美味しさは老若男女問わず愛されていることは今さらいうまでもありません。今回は、本紙が選んだ10店舗の自慢のシュークリームを掲載しました。ぜひお気に入りを見つけて、あなたのご自宅にお持ち帰りくださいネ!





ト  
ラ  
デ  
ィ  
シ  
ョ  
ナ  
ル  
な  
技  
術  
の  
実  
力  
店  
パ  
テ  
ィ  
ス  
リ  
ー  
バ  
イ  
ゲ  
ツ

**赤** 川通りから少し入った住宅街にある『バイゲツ』は、伝統的な菓子作りの技術をふんだんに盛り込んだ、多彩なスイーツを味わえることで幅広い層から支持されるお店です。同店の「クッキーシュークリーム」(172円)は、サクッとした食感のシューの中に、ほんのりバナナビーンズが香る芳醇な風味のクレームパティシエール(カスタードクリーム)をたっぷり入れた一品。クリームを強火でゆっくり煮詰めることで実現する、しっとりしたなめらかさは、ぜひとも感じてほしいポイントです。毎月15、16日は「シュークリームの日」、シュークリームとエクレアが129円で楽しめます。営業時間は午前10時～午後8時。毎週月曜日定休。

●赤川1-4-16 ☎46-7238



昔  
な  
が  
ら  
の  
ふ  
ん  
わ  
り  
シ  
ュ  
ー  
ク  
リ  
ー  
ム  
キ  
ン  
グ  
ベ  
ー  
ク

**体** に優しいものを美味しくリーズナブルに提供している『キングベーク』は、「シュークリーム」もその例外ではありません。創業以来味にこだわり、手作りで練り上げたカスタードクリームと1つひとつ丁寧に作られ、シュー皮は北海道産の食材を使用。ふんわりとしたシュー皮とクリームが、口の中でしっとり馴染む昔ながらの素朴なシュークリームだからこそ、大切に作られているのが分かる1品です。しかも、価格は1個80円、10個入り700円とリーズナブル。おやつやお土産にはもちろん、イベントなどにも購入できます。イートインでの注文も可。予約も承ります。営業時間は午前7時～午後9時(LO/午後8時30分)。無休。駐車場有。

●亀田本町7-8 ☎45-0963



カ  
ス  
タ  
ー  
ド  
&  
生  
ク  
リ  
ー  
ム  
が  
調  
和  
ザ  
ー  
ラ  
ン  
ド  
・  
オ  
ブ  
・  
ド  
リ  
ー  
ミ  
ン  
グ

**東** 京の有名ホテルでパティシエとして腕をふるった実績を持ち、現在は料理教室の講師としても活躍中の女性店主さんの料理やスイーツが評判の『ザ・ランド・オブ・ドリーミング』。この店のシュークリーム(1個250円)は、ふんわりした皮の中に、カスタードクリームと生クリームが調和した逸品。特に甘さ控えめのカスタードクリームが特徴的で好評。店頭にてケーキのショーケースがあるので気軽にテイクアウトできるほか、店内でゆっくりとコーヒーブレイクの時に楽しむこともできるので、落ち着いた雰囲気店内で評判のシュークリームを味わうのもオススメです。営業時間は午前10時30分～午後6時。毎週日曜日、祝日定休。

●大縄町24-16 ☎41-3006



何  
度  
で  
も  
食  
べ  
た  
く  
な  
る  
味  
わ  
い  
ジ  
ョ  
リ  
ジ  
ュ  
ワ  
ジ  
ョ  
イ  
ス

**北** 斗市七重浜にあるパン屋さん『ジョリジュワジョイス』は、焼きたてパンもさることながら、自家製カスタードクリームをたっぷり詰めたシュークリーム(1個160円)も根強い人気。アーモンドを散らし、カリッとサクサクに焼き上げたシュー生地 of 食感を保つため、同店では注文を受けてからクリームを詰めて提供。バナナビーンズが香る程よい甘さのカスタードクリームは、舌触りがなめらかで香ばしいシュー生地にもよく合います。飽きのこない何度でも食べたいシュークリームですが、人気のため早い時間になくなってしまうこともあるのでご注意ください。営業時間は午前8時～午後6時。毎週日曜日定休。駐車場有。

●北斗市七重浜4-32-27 ☎48-8666



イ  
タ  
リ  
ア  
ン  
ド  
ル  
チ  
エ  
の  
プ  
チ  
フ  
ー  
ル  
チ  
ッ  
チ  
ョ  
パ  
ス  
テ  
ィ  
ッ  
チ  
ョ

**本** 格的イタリアンドルチェで人気の『チッチョパスティッチョ』。シュークリーム(226円)は生地、ざっくりとした食感のアマレット、刻みアーモンド、カリッとしたパールシュガーを使うことで、複雑で深い風味と食感を表現し、2度焼きすることで、サクサク感も際立たせています。そこに合わせるクリームは、風味豊かなカスタードとフワッと口に広がる生クリームのホイップに上質な香りのバナナビーンズと爽やかさをプラスするレモンピールを加えたもの。で、このふたつが出会うと…。その先はぜひ自分で。営業時間は午前10時～午後8時(日曜日は午後7時まで)。毎週月曜日定休(月曜日が祝日の場合は火曜日休)。

●石川町316-5 ☎34-7020



昔  
な  
が  
ら  
の  
や  
さ  
し  
い  
味  
鶴  
屋  
菓  
子  
店

**昭** 和35年に和菓子屋さんとして創業した『鶴屋菓子店』。昭和52年頃に洋菓子店となつてから変わらない味を守り続けているシュークリーム(1個120円)は、やさしく懐かしい味わいが人気。基本となるバター、卵、牛乳の自然な風味を大切に守り、地元の人々に長年愛され続けています。しっかりめのシューと、ぼつりとしたカスタードクリームがたまらない美味しさ。素朴で懐かしい味が幸せな気持ちにしてくれます。亀田八幡宮近く、八幡通りに面しているこのお店は、昔ながらのお菓子屋さんという雰囲気。お店もお菓子も、誰もが懐かしさを感じるようなお菓子屋さんです。営業時間は午前8時～午後8時。毎週日曜日定休。

●宮前町21-15 ☎41-4607





介護高齢者が安心して暮らせる住まい

『エテルナ函館石川町』は、介護高齢者が長く暮らせる理想の住環境と、1人ひとりに合わせた介護サービスの質にこだわった安心・快適を両立させたワンランク上の高齢者向け住宅です。

高齡の1番の不安は「急な体調の悪化」だと、その人に合った安心・快適な介護サービスを受けるのが、個人のライフスタイルを最大限に尊重した居住空間を確保しているの

で、在宅での介護生活を希望する人の理想の住まいとなっています。

場所は石川町の石川中央シヨッピングタウン敷地内。コブさつぼろ石川店 歯科

整形外科、眼科などの診療所や雑貨店など隣接し、利便性が高くにぎわいのある場所で、シヨッピングタウン内の医療・商業施設などは、歩行器や車イスでの利用も可能です。

8月21日(金)、22日(土)、23日(日)の3日間で、3日間、見学会を開催、同時に入居相談を受けております。体験入居、冬期間の越冬入居、短期入居など、幅広い相談を受け付けています。

事前の電話予約で送迎も可能です。お気軽にお問い合せ下さい。

●石川町457-4  
 (石川シヨッピングタウン内・コブさつぼろ石川店隣)  
 ☎83-6820  
 担当/佐々木・奥野



『エテルナ函館石川町』は、介護高齢者が長く暮らせる理想の住環境と、1人ひとりに合わせた介護サービスの質にこだわった安心・快適を両立させたワンランク上の高齢者向け住宅です。

高齡の1番の不安は「急な体調の悪化」だと、その人に合った安心・快適な介護サービスを受けるのが、個人のライフスタイルを最大限に尊重した居住空間を確保しているの

で、在宅での介護生活を希望する人の理想の住まいとなっています。

場所は石川町の石川中央シヨッピングタウン敷地内。コブさつぼろ石川店 歯科

整形外科、眼科などの診療所や雑貨店など隣接し、利便性が高くにぎわいのある場所で、シヨッピングタウン内の医療・商業施設などは、歩行器や車イスでの利用も可能です。

8月21日(金)、22日(土)、23日(日)の3日間で、3日間、見学会を開催、同時に入居相談を受けております。体験入居、冬期間の越冬入居、短期入居など、幅広い相談を受け付けています。

事前の電話予約で送迎も可能です。お気軽にお問い合せ下さい。

●石川町457-4  
 (石川シヨッピングタウン内・コブさつぼろ石川店隣)  
 ☎83-6820  
 担当/佐々木・奥野

野菜の魅力伝えたい

『すず辰』店主  
 鈴木辰徳さん



本通1丁目・本通富岡線沿いにあるモスバーガーの向かい...といっても大きな通りではなく、五稜郭公園寄りの細い道向かい。そこに1軒の八百屋があります。

鈴木辰徳さんは、その店『すず辰』の店主。地元をはじめ全国から、「これはと思う野菜や果物、加工品を仕入れ、販売する会社として2011年に開業。卸売、路面販売を経て2013年に店舗をオープンしました。

モットーは、「野菜で笑顔をつなぐ」。研究者として勤めに出ている奥さんに代わって家事、育児もしながら、地元農家、集荷に回り、店頭では食べ方や生産している農家の素晴らしさなども交えて、野菜、果物の魅力を伝えています。

現在39歳、野菜に関わるきっかけとなったのは、1993年に起こった平成の米騒動でした。当時高校生だった鈴木さんは、米不足で日本中が大騒ぎしているのを目にし、食の大切さを実感。「生きていくためには食べなくてはならない。野菜を生かす糧を生み出す農業を勉強しよう」と京都大学農学部に進学。

大学院の修士課程ではタイの農村部で米の研究をし、卒業後は食品流通のシステムコンサルティング会社に就職。そこで大手スーパーマーケットのプライベートブランドの開発に携わり、生産者が分かる安心・安全な産直野菜の仕入れ先開拓

や、またそれらをどう消費者に提供していくかといったことを探りに、全国の青果産地を回りました。

『すず辰』では、賀茂茂す、万願寺とうがらしなどの京野菜や、ほとんどが県内で消費されるため出回らないという新潟の茶豆など、地元の人にはなじみが薄く「これこそ紹介したい」と思う野菜を展開。スーパーや直売所に比べれば商品は値が張るものの、食べれば野菜の知らないおいしさにも出会えます。野菜の魅力や、おいしく食べてもう伝えたい。右見沢とせな町からめちやめちやおいしミニトマトも届いていますよと鈴木さん。

今年からスタートした月1回、数日間だけ行う京とうふの販売も好評。今月は8月18〜22日がその販売日です。路面販売のころから続けている店の情報紙「週刊すず辰」の発行も継続中です。お店の営業日

LESSON

まちづくり千絵画教室

描きたい画材で好きなものが描けます



『まちづくり千絵画教室』は、市内末広町にある函館市地域交流まちづくりセンターで毎週日曜日、午前9時〜午前11時に開かれている絵画教室です。講師は似顔絵製作などでテレビ出演

の経験もあるヒロ先生。大人も子供も参加でき、絵画、似顔絵、キャラクターなどさまざまな絵を教わってもらえます。「株式会社Too」のマーカー「コピック」を使ったイラストが描けたり、漫画のコマ割を学べるもポイント。各種コンクール

への参加も積極的に勧めており、これまでも受講生の作品が多数入賞しています。受講料は1ヶ月子供2500円、大人3000円(材料費別)。見学自由。ヒロ先生は亀田青少年会館で、金曜日の夕方に子供絵画教室も開いています。

【問い合わせ】  
 ☎45-4387(講師・ヒロ)  
 ウエルカムボード、似顔絵製作の依頼可。



▲受講生作品 (高校1年生)  
 ▲受講生作品 (中学2年生)

戦争は戦地の兵士だけでなく銃後の少国民と呼ばれた子ども達にも辛い経験を強いるものでした。70年前の小學生達の体験を通して今の子どもたちに戦争というものの一面を知ってもらえたらと思います。

(亜)

学童疎開は、未来の兵士になるはずの子どもたちを敵の空襲から守るため計画されたと言われています。いつ終わるともしれない戦争の最中、親達も一生の別れになるかもしれない疎開に子どもを参加させるのは苦渋の決断だったことでしょう。

戦争は戦地の兵士だけでなく銃後の少国民と呼ばれた子ども達にも辛い経験を強いるものでした。70年前の小學生達の体験を通して今の子どもたちに戦争というものの一面を知ってもらえたらと思います。

(亜)

美味しく食べるこそ アンチエイジング

★夕食のヒント★ イカの中華風炒め

①イカは皮を剥いて表側に約3mm幅で斜め格子(鹿の子)に浅く切れ目を入れ、一口大の短冊に切ります。

②椎茸は軸を切り落として1個を4〜5個に削ぎ切り、シシトウは軸を短く切って胴体に1本切れ目を入れ、ニンニクは小口に薄切ります。

③フライパンを火にかけて油をひき、ニンニクを焼いて香りが出たらイカと椎茸を中火でサッと炒め紹興酒を注いで沸騰させます。

④すぐに、シシトウを加えて砂糖と塩、黒胡椒、ガラスープで調味し、最後に醤油をひと垂らして火を止めます。

夏はスルメイカの最盛期。夕食は野菜と一緒に中華風炒めはいかがでしょう。

◆スルメイカ(胴体)…1杯分  
 ◆生椎茸…2個 ◆シシトウ…6本  
 ◆ニンニク…1片  
 ◆サラダ油…大さじ2  
 ◆紹興酒(日本酒でも)…大さじ2  
 ◆砂糖・塩・黒胡椒…各少々  
 ◆ガラスープ…小さじ1  
 ◆醤油…ひと垂らし

火が通りやすい食材だけなのでサッと調理するのがコツ。イカに切れ目を入れると調味料が絡みやすくなります。紹興酒とガラスープを使えば中華風に。

楽天レシビ 歯医者の料理 で検索!! 吉田 歯科口腔外科 函館市湯川町1丁目30-8 ☎59-3918

小学生の戦争体験

戦後70年の節目の今年、新聞やテレビではさまざまな戦争体験が紹介されましたが、その中に戦争中に小学生だった人達の学童集団疎開があります。函館でも18校で実施されたそうです。私も以前、何人かの方の体験を伺ったことがあります。

昭和20年7月、当時小学校3年から6年までの子ども達が親元を離れ、引率の先生達と田舎の学校やお寺に寝泊まりしました。函館の場合、夏休み中の1カ月ほどの期間だったので、東京など本州の都市に比べれば短い間でしたが、それでも食糧難から子ども達は勉強よりも野草や海草など食料の足しになるものを調達する作業や、調理の燃料になる木ぎれを集めるなどの作業をして懸命に働きました。子ども達は、初めは遠足の延長のような物珍しさからうきうきしていたものの、やがて親恋しさや空腹感から元気をなくしていきます。ホームシックから夜布団の中ですすり泣く子どもが多くなり、それでも親には心配をかけないよう「元気です」と手紙には書かなくてはなりません。また、ノミやシラミに悩まされましたが、栄養状態が悪かったせいで跡がなかなか治らなかつたといえます。神風が吹いて日本は勝つと教えられていたので戦争に負けるとは思わず、早く勝って家に帰りたいと思えばかり思っていたという人や、面会にやってくる父と別れる時に汽車が見えなくなるまであとを追ったことが忘れられないという人、親と離れ食料も乏しい中、寂しさやひもじさや不安に耐えながら疎開生活には胸が詰まります。

青ほの心

戦後70年の節目の今年、新聞やテレビではさまざまな戦争体験が紹介されましたが、その中に戦争中に小学生だった人達の学童集団疎開があります。函館でも18校で実施されたそうです。私も以前、何人かの方の体験を伺ったことがあります。

昭和20年7月、当時小学校3年から6年までの子ども達が親元を離れ、引率の先生達と田舎の学校やお寺に寝泊まりしました。函館の場合、夏休み中の1カ月ほどの期間だったので、東京など本州の都市に比べれば短い間でしたが、それでも食糧難から子ども達は勉強よりも野草や海草など食料の足しになるものを調達する作業や、調理の燃料になる木ぎれを集めるなどの作業をして懸命に働きました。子ども達は、初めは遠足の延長のような物珍しさからうきうきしていたものの、やがて親恋しさや空腹感から元気をなくしていきます。ホームシックから夜布団の中ですすり泣く子どもが多くなり、それでも親には心配をかけないよう「元気です」と手紙には書かなくてはなりません。また、ノミやシラミに悩まされましたが、栄養状態が悪かったせいで跡がなかなか治らなかつたといえます。神風が吹いて日本は勝つと教えられていたので戦争に負けるとは思わず、早く勝って家に帰りたいと思えばかり思っていたという人や、面会にやってくる父と別れる時に汽車が見えなくなるまであとを追ったことが忘れられないという人、親と離れ食料も乏しい中、寂しさやひもじさや不安に耐えながら疎開生活には胸が詰まります。



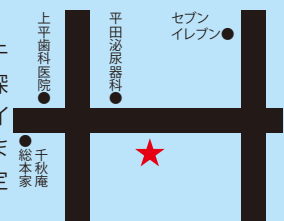
cafe dining greed(グリード)



本通2丁目・平田泌尿器科の斜め向かいにあるのが、今年4月にオープンしたばかりの『グリード』です。

ごはんもの、パスタ、洋食など幅広くそろった同店では、ランチタイムに、ご飯、麺、パンの3種類から選べる週替りランチセット(サラダ、ポテトクリーム、デザート、ドリンク付き、1000円)を楽しめます。取材日は、鶏ひき肉やパプリカをナンブラーなどで香り豊かに炒めてご飯に乗せた「ガバオライス」。選べる週替りメニューなので、ヘビーユーザーでも飽きさせませんよ。デザートやオリジナル料理のポテトクリームも週替りで多彩な味を楽しめるのでぜひどうぞ。

営業時間は午前11時30分～深夜1時(ランチタイムは午後2時まで)。毎週木曜日定休。



(まい)記者の別腹 Betsu Bara

出汁で食べるたこ焼き

たこ焼き こけし

たこ焼きといえばソース味が王道ですが、別腹的には『たこ焼き こけし』の「出汁付」(=写真、1舟400円)に注目。出汁に浸して食べるたこ焼きとの出会いは衝撃的で、何個でも食べられそうなお店。薬味を足すとまた違った味わいになり体も温まります。ソフトドリンクとビールがあるのもポイント。フィギュアがたくさん飾られた楽しいお店には、近所の子供達から飲みに行った帰りの“メのたこ焼き”を食べに来る大人までさまざまな人が通うそう。注文を受けてから焼き始めるので、まとめて持ち帰りする際には事前注文がオススメ。営業時間は午後1時頃～深夜0時(たこ焼きは、なくなり次第終了)。駐車場無。不定休。



シエフからシエフへ〜美食の輪・2015〜(第2回)

北ガスクッキングスクール「シエフからシエフへ〜美食の輪」では9月27日(日)に、の輪・2015〜(第2回)を開催します。



時間は午前10時～午後1時。内容は①茶巾豆腐茸あんかけ(美習)②揚げ茄子の肉味噌③刺身烏賊(イカ)の創作山わさび(美演)④神経締め天然平目の胡麻だれ茶漬(実演のみ)。定員は12人。受講料は3000円。講師は、郷土風味魚来亭板長の船尾聖史(ふなおせいじ)先生。会場は北ガス函館支店1階のクッキングスペース。1グループのお申し込みは4人までとさせていただきます。

申込締切は8月25日(火)。申し込みは電話で受け付け。応募多数の場合は抽選とさせていただきます。締切後、詳細のご案内を送付します。受付は月々金曜日の午前9時～午後5時。キャンセルは3日前まで(3日を過ぎるとキャンセル料がかかります)。●万代町8-1 42-6505

北ガスクッキングスクール

やって良かった! 布団リフォーム

「羽毛布団のリフォームや綿布団の打ち直しでサイズを替えたり重さを替えたり、色々と使い勝手を工夫してリフォームされる方が増えています」とは、創業113年『タジマ寝具』の田島社長。使っていないけれど捨てられない思い出の布団も、軽い敷き布団や使いやすい合い掛け布団、ベットの敷きパットなど、新品同様の布団に生まれ変わります。また、古くなった羽毛布団も羽毛を完全洗浄し足し羽毛することによって、ふんわりとしたかさ高のある羽毛布団によみがえります。しかも、サイズや重さのオーダーができます。今の生活仕様に合うように作り



替えながら繰り返し使えるのが、大きな魅力です。布団の打ち直し、掛・敷、各8424円、完全洗浄羽毛布団リフォーム31860円、布団の丸洗い3240円、などを承っております。ひと夏過ぎた現在が、布団のお手入れに最適な時。まずは、お電話にてご相談ください。相談見積り無料出張引き取りも行っています。●柏木町2-25 ホリテイスポートクラブ 向かい 【ご相談フリーダイヤル】0120-8446-843 ホームページ「やすらぎ ショップタジマ」で検索

タジマ寝具

妊娠力を高めるお手伝いをしています③

「低温期のグラフがギザギザだったり、乱高下したりで悩まれていますか」とは、子宝カウンセラーの石田さん。「中医学では低温期を陰、高温期を陽とし、この陰陽バランスを見ます。高温も重要ですが、安定した低温はしっかりと排卵を導くLHサージをもたらします。このとき、基礎体温がゆっくりと上がり上がってゆくようではエストロゲンが弱い、つまり良い排卵ではなく妊娠しづらいと言



われています。共働きがほとんどの中国では、子供を願ったとき女性の年齢は30歳を優に超えていることが多く、漢方不妊外来が盛況。当然、そのためのノウハウが学問として構築されています」と話します。●くすりの元氣』は、現代中医学の知識を学んで、しっかりとしたカウンセラーとして活躍中。セリングのもと販売が許される全国約1000店舗の「日本中医学研究会」(別名「バンダの漢方」)の会員店で。病院の臨床医学研修も受けており、最先端の病院治療についても詳しくお話をできます。個室でのカウンセリングです。必ず電話でご予約ください。●富岡町2-45-8 41-1017



期間限定ショップをオープンします アトリエBIO(ピオ)

アクセサリーを中心にオリジナルのビーズ作品の製作や、丁寧で分かりやすい指導のビーズ教室として評判の『アトリエBIO』が、8月26日(水)から9月1日(火)まで、丸井今井函館店1階で作品を展示販売します。同アトリエを主宰する赤崎真由美さんは、今年3月

に行われた「公益財団法人 日本生涯学習協議会」主催の「AJCクリエイティブズコンテスト2015」で、2作品が佳作を受賞。1つで幾通りかの使い方を楽しまれる作品作りが定評で、販売会ではどちらが前でも使える、前後違ったデザインのもの、ネックレスや、おそろいのブレスレットをつなげて取り外したペンダントがブローチになるものなど、さまざまな使い方ができるアイテムを中心に、流行のイヤークラフ、ネイルチップを使ったピアス、イヤリングなどもそろえます。期間中は麦わら帽子をデコレートし、東京都美術館

にも展示されたコンテストの入賞作品「プリティウーマン」(=写真上、非売品)も展示します。教室への問い合わせもお気軽にどうぞ。アトリエBIO ●090-7055-4116





DCMホームマック石川店



日曜大工が好きな私はついに電動ドライバーの購入を決意して、『DCMホームマック石川店』へ相談に行ってきました。

電動ドライバーは大きく分けて、ネジ締めも出来るし穴も開けられる「ドリルドライバー」と、打撃を加えながらネジを打ち込む「インパクトドライバー」の2種類。最近は充電式のもの主流で、最初から予備バッテリーも付いてくるという素敵な配慮があるので作業の途中で充電切れになる心配がありません。

付け替えると無限の可能性が広がるというても過言ではないドリルビットも豊富。店内を眺めているだけで最高の気分になった私はドリルドライバーを購入!

おっと、いざ制作をするにあたって上手に木材が切れない...そんな時は、木材のカットはもちろんのこと、様々なアドバイスも聞くことができる「マイスター工房」が資材センター内にあるので大丈夫。あなたもレッツDIY! 営業時間は午前9時～午後9時(マイスター工房は午後



(SS) 記者の 麺道 Men Do

夏も旨い! 旨辛の台湾まぜそば 麵屋 臥龍昇天



桐花通り沿い、函館商工信用組合の脇に入った場所にある『臥龍昇天』は、今年3月にオープンしたばかりの新店です。

イチオシは「台湾まぜそば」(ミニライス付き、800円)。いわゆる汁なしラーメンで、醤油ベースで多彩な中華調味料の「醤(ジャン)」を調合した旨辛の肉味噌を軸に、ネギなどの薬味をたっぷり乗せた1杯です。「行儀が悪い」とか四の五の言わず、豪快に混ぜるのが正しい食べ方。肉のうま味、醤の奥行きのある辛さ、薬味の食感や香りが口いっぱいに広がります。で、残り3口になったらミニライスをオン! これは新感覚のソバ飯ですよ。営業時間は午前11時30分～午後2時30分、午後4時30分～午後9時。毎週木曜日定休。



創業90年という長年の実績と知識に基づいた信頼の技術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、配管無料点検キャンペーンのお知らせです。

少しずつ油汚れが蓄積していく台所や、髪の毛や皮脂などの汚れがたまるお風呂や洗面所の配管。長年の配管のちよとした変化を感じたら、まず点検するのをオススメします。小野寺住設では、配管のつまりの点検を通常価格3240円で行っていますが、8月31日まで「配管無料点検キャンペーン」を実施します! 汚れを放つておくと大きなトラブルにつながります。



汚れが気になる人も、まだ気にならない人も、このチャンスにぜひ。そのほか、株式会社KVKの混合栓をお得な価格で交換できるキャンペーンも実施中。壁付タイプと、フロンタイプ(39960円)どちらも取付工事費込みで28080円という特価で提供するキャンペーンも見逃しなく!

●美原1・22・9(本社)「フリーダイヤル」01120・7550・750

配管の点検は今です!

8月末まで無料点検キャンペーン

小野寺住設



お子さまの未来へつながら、大事な力を育てましよう。人間の脳細胞は、一生の中でも0.7歳頃に1番のスピードで発達してゆきます。イトーヨーカドー函館店2階にある「めばえ教室」

◆年齢別に7つのコース  
1.5歳  
(ママといっしょ)  
2歳・小学校2年生(6コース)  
■無料体験コーナー  
※随時受付  
日時/平成27年8月22日

幼い頃の「楽しい」「おもしろい」経験は、生きる力につながります。少人数制で密接にコミュニケーションを図りながら、お子さまの個性に合った知能教育を行う「めばえ教室」は現在、新規生を募集中。  
日時/平成27年8月24日(土)・23日(日)  
各午前10時～午後4時  
場所/イトーヨーカドー函館店2階・下りエスカレーター横  
※要予約  
日時/平成27年8月24日(土)・25日(火)・26日(水)  
各①午前10時30分②午前11時30分③午後2時④午後3時30分  
場所/イトーヨーカドー函館店2階・めばえ教室  
詳細はフリーダイヤルにてお問い合わせ下さい。受付は午前9時30分～午後5時30分(日曜日・祝日を除く)。  
「フリーダイヤル」01120・5557・115

お子さまの大事な力を育てましよう

めばえ教室

本紙読者限定キャンペーン!

ビッグ函館店株式会社らいう不動産



富岡町にある『ビッグ函館店株式会社らいう不動産』では、本紙読者限定秋のキャンペーンを実施します。キャンペーンは8月18日から9月30日まで。期間中にご成約の人には5000円～100000円の商品券です。

また、アパートやマンションの管理にも力を入れており、棟借り上げも行っています。他店にはない独自の管理方法が好評ですので、詳しくはお問い合わせください。さらに、駐車場の募集や管理、不動産の売買や管理など、土地の有効活用に関しても心強い味方。相

談はいつでも無料です。で、借りたい人も貸したい人も、不動産のことなら何でも気軽に相談してはいかがですか。営業時間は午前9時30分～午後7時。駐車場有。  
●富岡町2・6・17 8316083  
【Eメール】 office@resh-h.co.jp



高年齢者が安心して暮らせるサービス付き高齢者向け住宅



高年齢者が安心して暮らせるサービス付き高齢者向け住宅。高松町523-1 翠の杜  
●本通1・20・3 アークグリーン  
●七飯本町2・9・1 【問い合わせ先】 4410335(大森)

高年齢者が安心して暮らせるサービス付き高齢者向け住宅

あんしん住宅管理





8月21〜23日の3日間、函館競輪場では『第11回サマーナイトフェスティバル』が開催されます。メインイベントは、8月23日に開催される「神奈月ものまね爆笑ライブ」。人気ものまねタレント・神奈月さんの爆笑ライブを、ぜひお見逃しなく。時間は①午後4時15分頃、②午後6時頃、③22、23日の両日の主なイベントは、昼12時30分〜午後6時30分に「函館・東北グルメフェスティバル」と「サマーナイト子供縁日」、女性スタッフがガールズケイリンを盛り上げる「ガールズ酒KURE」と「選手会ふれあいブース」また、競輪選手とわんこそばを競い合う、「盛岡わんこそば対決」は22日が午後5時35分頃、23日は午後5時5分頃。『りんりん&暁月めぐみコラボステージ』は①午後3時、②午後4時、③午後4時40分頃、④午後5時、⑤午後6時、⑥午後7時、⑦午後8時頃、⑧午後9時頃、⑨午後10時頃、⑩午後11時頃、⑪午後12時頃、⑫午後1時頃、⑬午後2時頃、⑭午後3時頃、⑮午後4時頃、⑯午後5時頃、⑰午後6時頃、⑱午後7時頃、⑲午後8時頃、⑳午後9時頃、㉑午後10時頃、㉒午後11時頃、㉓午後12時頃、㉔午後1時頃、㉕午後2時頃、㉖午後3時頃、㉗午後4時頃、㉘午後5時頃、㉙午後6時頃、㉚午後7時頃、㉛午後8時頃、㉜午後9時頃、㉝午後10時頃、㉞午後11時頃、㉟午後12時頃、㊱午後1時頃、㊲午後2時頃、㊳午後3時頃、㊴午後4時頃、㊵午後5時頃、㊶午後6時頃、㊷午後7時頃、㊸午後8時頃、㊹午後9時頃、㊺午後10時頃、㊻午後11時頃、㊼午後12時頃、㊽午後1時頃、㊾午後2時頃、㊿午後3時頃、

●金堀町10-8  
51-3121

ページ内のサマーナイト特設サイトおよび、本紙折込のチラシもぜひ、ご覧ください。



写真はイメージです

CLOSE UP!

8月21〜23日は函館競輪場へ！

函館けいりん

旬味 鹿六

11:30~14:00 (LO)  
17:00~22:30 (LO)  
日曜休  
(月曜日が祝日の場合は営業、翌日休)  
●本町31-8 ☎33-4488



いい店食べ歩き

市内本町・丸井今井函館店の裏手に、『旬味鹿六』はあります。オープンしたのは平成14年。昼はビジネスマンや買い物客のランチスポットとして、夜は和食を中心にバラエティーに富んだメニューを楽しめる、ちょっといい居酒屋として、幅広い層に親しまれています。店名は日本料理の祖神とされている「磐鹿六雁命（いわかむつかりのみこと）」から2文字を使い、「読みがなを「かろく」として名付けられました。店内は120席あり、全席掘りごたつなのでくつろいで食事ができます。料理はどれも良い素材へのこだわりと、丁寧な仕事を大切に提供されているのが特徴です。ランチタイムのオススメは、旬の刺身と天ぷらを味わえる「御造り御膳」（写真、1400円）。昼はこのほか、セットメニューを1100円、丼を880円、オリジナルの石焼ビビンバを850円、さらに平日のみ15食限定で日替わり定食を780円で用意しています。ちなみに日替わり定食は毎日完売！ランチタイムは1ドリンクサービス。夜は、卵を10個使用している「最強の厚焼玉子」（918円）や、厳しい品質管理を行っていることで知られる「北海道産ファーム」から仕入れたエソシカ肉を使った「鹿肉もどが人気。宴会プランは120分飲み放題込み4800円。

連続 親子学習のすすめ 山崎藍

計算ミスを、悔るなかれ！

仕事柄、答案用紙をみる機会が多いのですが、よく見かけなのが計算ミスなどの「ケアレスミス」。「分かったんだけど、つい...」というように言い訳もよく聞きます。ですが、ちょっと待って！ケアレスミスをする原因は、間違えなく実力不足。ズバリ十分に演習（似たような問題をたくさん解くこと）をしていないからです。高校時代の化学の先生から聞いた話なのですが「高校に入ってから、因数分解でつまづき、ちんぷんかんぷんに。そこでサインペンで30本買ってきて.....」

なるミスだから」と安心するのではなく、まずはミスがなくなることを目標に、計算は毎日繰り返して解きましょう。



筆者プロフィール

函館市出身。函館中部高校、国立弘前大学を卒業。学生時代から家庭教師、塾講師の経験を経て、2005年、堀川町に個別指導の学習塾「はこだてセカンドスクール」を開校。今年、2校目となる宝来教室も開校。特技は古いで、「ハコラク」の古いページを担当。趣味は音楽鑑賞と野球観戦。好きな言葉は「為せば成る」。

はこだてセカンドスクール  
堀川教室  
堀川町19-4 富田ビル1階  
堀川町電停徒歩1分  
宝来教室  
宝来町11-7 2階  
サッポロドラッグストア宝来店向かい  
お問い合わせ・お申し込み ☎51-1766

はこだて医療情報 ふるた矯正歯科院長 古田樹己



歯列矯正を受けるタイミング

歯列矯正を行うタイミングは、乳歯と永久歯が混在しているお子さんの時期(1期治療)と永久歯がそろった時期(2期治療・本格矯正)に大きく分けられます。ただし、ベストな治療のタイミングは、症状によって異なりますし、矯正歯科医の考え方によっても異なります。成長が盛んな小学生の時期の矯正治療は、永久歯が全部生えそろった時点で、きちんとした歯並び・かみ合わせにするために、今何をすべきかと考え、治療方針を決定する必要があり、目のことだけにとらわれていては治療は上手いきません。乳歯から永久歯へ生え変わる成長期の歯列矯正(1期治療)は、不確定な要素が多く、ある面、大人より治療が難しい時期ともいえます。しかし、その変化に富んだ時期だからこそ可能になることも数多くあります。あごの成長を利用した治療が可能であったり、歯の動きが早かったり、歯を抜かないで済んだり、歯や歯ぐきへの悪影響を回避できたり、歯並びやあごの成長に悪い影響を与えている癖を早期に取り除けたり、数多くのメリットが挙げられます。そのため、可能であれば、できるだけ小学生の時期に問題を摘み取っておくことが望ましいといえます。お子さんの歯並び・かみ合わせが気になるようでしたら、まずはお早めに矯正歯科医へご相談されることをお勧めいたします。できれば小学校低学年までに、1度ご相談されるのが望ましいです。油断していると問題がこじれてしまい、1期治療のタイミング逃してしまうことがありますので注意が必要です。しかし、大人でも歯列矯正は可能です。大人になってからは歯列矯正は無理だと勘違いされている方もおりますが、そんなことはありません。歯ぐきがしっかりしていて、健康な方であれば、60代以降の方でも歯列矯正は可能です。今では、目立たない矯正装置や違和感の少ない治

ドクター講座 うめき皮膚科院長 梅木薫



しわは、気になりますか？

しわは、加齢とともにコラーゲンが作られなくなることによって起こります。それを食い止めるためには、老化＝酸化(さびること)させないこと、そして皮膚の新陳代謝を高めてコラーゲンの産生を促すことが必要になります。即効性を求めるのでしたら、美容形成外科での手術やヒアルロン酸、ボツリヌス毒素などの注入が良いと思いますが、今回は美容施術以外の方法について説明します。最も重要なのは、日常的な予防です。たばこやストレス、紫外線、偏食により、過酸化(さび)が生まれます。皮膚には元々過酸化物を無害にする力がありますが、加齢により衰え、しわができてやすくなります。たばこは止めて、ストレスを緩和する楽しみを見つけましょう。紫外線対策としては、日焼け止めファンデーションを、薄く伸ばさずに適正な量を使用し、2〜3時間毎に塗り足して下さい。また、抗酸化作用のあるビタミンACE(エース、Aは人参、ほうれん草などの緑黄色野菜やチーズ、Cはイチゴ、ミカンなどの果物やブロッコリー、ジャガイモなどの淡色野菜、Eはアーモンド、ウナギ、アボガドなど)を、自分で調理して、毎日食べることをお勧めします。少し攻めの治療には、いずれも自費ですが、コエンザイムQ10(CoQ10)とレチノール外用があります。CoQ10は元々体の中にあつて、皮膚の新陳代謝を促し、過酸化物の生成を抑えてくれる物質ですが、30歳を過ぎると減っていきます。CoQ10には2種あり、当院では皮膚の中ですぐに働き始めるユビキノールを化粧品よりも高濃度で使用しています。レチノールはビタミンA誘導体で、一時的に角質を剥がし、皮膚の新陳代謝を上げて、コラーゲンの産生を促します。ただ、皮膚に刺激を与えることがあり、低濃度から使用していきます。また、胎児への影響が否定できないため、妊娠を希望される方には使用できません。日常的な予防ができる方は、是非、攻めの治療も試してみてください。 ●石川町350-17 ☎34-3311



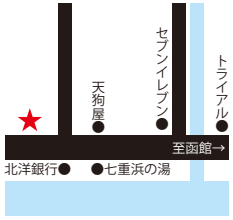
市内昭和に昨秋オープンしたインドカレーレストラン『ホットポット』の2号

## 新装開店

人気カレーレストランの2号店  
HOT POT(ホットポット)七重浜店

店が、北斗市七重浜のトライアル上磯店並びにオープンしました。チキン、マトン、野菜、ダル(豆)などをベースに、30種類以上そろえるカレーや、炭火を使った窯で焼く本格的なタンドール料理、サモサなどのインド風フライ料理など、本店同様多彩なメニューが味わえます。ココナツミルクを使った「ミックスシーフードカレー」などは、まろやかな味わいが女性やお子さんにも好評。ランチは648円～。営業時間は平日がランチ午前10時30分～午後3時、ディナー午後4時30分～午後11時、土・日曜日、祝日はランチが午前10時～午後3時、ディナーは午後3時～午後11時。無休。駐車場有。

●北斗市七重浜8-6-2 ☎49-6580



## ルイ波士ティー

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 株式会社青いぼすとHD TEL (0138) 23-5688  
お問い合わせ ☎注文受付/月～金曜日午前9時～午後5時(担当/本間)

## 紙上通販

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・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
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

## 次号予告

8月28日号 この秋にやってみよう10のコト  
9月11日号 ベイエリア散策ガイド

## 編集後記

マリンスポーツをやっていると、毎年本当に夏があつという間に過ぎてゆく。それだけでなく北海道は夏が短いというのに…。でも、四季っていうのが、やっぱりいいものなのかも知れないなあ…。そんなコトを考えながら、7月中旬の強い日差しの中、「秋ですな…」なんて原稿を書き始

意味不明な質問を唐突にしてくる知り合いがいます。例えば「月と星どっちが好きか」とか。大抵は「どっちが好きか」でパリエーションは山ほどあります。本人いわく「相手を1発でわかる質問を探している」とのこと。今のところその質問が見つかった気配はありません。

今年はせっかくの良い季節を夏風邪で閉じこもって過ごしました。この号がでるまでには完治していたのですが、暗い日々を過ごしていると見る夢まで暗くなるのが、先日は何かに追いかける夢。恐怖のあまり大声を出し、自分の声で目が覚めました。

午前5時過ぎの起床にはじまり、あちへ行きこちへ行き、あれをしてこれをして…あつと言う間の1日。そんな風に過ごせるのも元氣な証拠ですが、以前は頻りに体調を崩していました。その頃との違いは、毎日自分の体にお礼を言うようになったこと。お勧めですよ。

気が付けば今月末は北海道マラソン。「今年は体重を絞って臨むぞ」などと思っていたのは今は昔。すっかり例年通りの体重でスタートしそうな勢いです。マラソンするのはタイムじゃなく完走が重要だからっていう言い訳も例年通りになりそうなあ。

娘と海へ遊びに行きました。スルメを餌に、岩の隙間から蟹をおびき寄せて捕まえるのに夢中になっていた娘。娘よりも大きな蟹を捕まえてきて、スルメ片手に浜にしゃがみ込んでいた私は、首と背中だけ真っ黒に日焼けしてしまいました。失敗したなあ。

プリンターの調子が悪く黒のインクが印刷できません。替えればかりのインクを取り替えても改善されず、手もパソコンデスクも服も床も黒いシミだらけ。この編集後記も紺色で印刷しているのですが誰にも伝わらませんよね…。買ったばかりのはずなのになあ。

# 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。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]

今回はズバリ、シークリーム特集！思い切った種類のスイーツに絞り込んだ特集を企画してみました。実際に編集してみると、なかなか個性的なシークリームがそろいました。お気に入りが見つかりましたら、ぜひご自宅に持ち帰って、カフェタイムをお過ごしください。編集室では読者の皆様からのお便りを募集しています。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きた感想などは、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。

「キングの日記」情報は嬉しいです。良いランチを物色中。毎号楽しく見えています。特に飲食店は参考にさせていただきます。現在仕事をやめたばかりで、ほんの少しの間、専業主婦生活を満喫出来るので、良いランチのお店はないかと物色中です。それと、掲示板コーナーがあるといいですね。イベントのお知らせや告知など、PRしたい時に便利かと思えます。

今回(6月16日号)の青ぼ(まい)記者の別腹、楽しく読みました。ホクホクの「いも天」、キングストア。毎日の様に店の前を通りますが、車を駐車してまで行った事がありません。今回の毎月13日、30日の「キングの日記」情報は嬉しいですね。是非行ってみたいですね。情報ありがとうございます。

いつも楽しみに拝見させていただきます。いつも、青いぼすとを楽しみに拝見させてもらっています。色んな情報が入り、世間知らずの私には助かります。これからも色々な事を教えてください。宜しくお願いします!!

「お知らせ」ビール美味しい時期いつも楽しみにしています。これから夏の季節で、ビール美味しい時期となりそうです。特に立ち飲みは行くところがあるので大ヒットです。他にも立ち飲みどころがあれば紹介してほしいです。今後の紙面の充実を祈念します!!

## アルバイト募集

原則としてご自宅の近所のエリアに週2回(火・金曜日)、1日2～3時間ほど、青いぼすとやチラシを配るお仕事です。収入は月額1～2万円(地域によって異なります)。

### 募集エリア

青柳町、住吉町、千歳町、大森町、松川町、中島町、堀川町、時任町、湯浜町、湯川1丁目、川原町、本通3丁目

お申し込み・お問い合わせ  
株式会社青いぼすとHD  
MIDシステム業務直通  
☎0138 23-5688



## プレゼント

函館駐屯地65周年創立記念行事・駐屯地一般開放が8月23日に  
函館駐屯地65周年創立記念行事・駐屯地一般開放が8月23日午前8時30分から午後2時30分まで行われます。観覧行進、訓練展示、戦車試乗、各種戦闘車試乗、音楽演奏、模擬店、子供広場等。雨天の場合は、行事内容の一部変更有。詳細は函館駐屯地司令職務室 広報 斑谷 51

「旬味鹿六」より1000円の食事券を3名様へ  
今回の『いい店食歩き』コーナーで紹介した「旬味鹿六」より、

9171(内線370、371)まで。

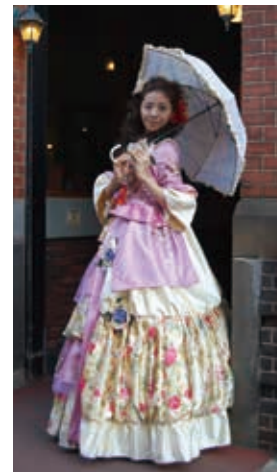


# SPOTLIGHT

モダン衣裳でベイエリア散策、いかが？ レンタル衣裳のAOKI

夏の終わりのベイエリアを、モダン衣裳で散策してみませんか？

亀田本町・五稜郭駅隣の『レンタル衣裳のAOKI』では豊川町のはこだて明治館2階に、「函館和・洋モダン貸衣裳館」(代表・真柄をオーブン。話題を集めています。



着物やドレスなどを気軽にレンタルして、ベイエリアなどを粋に散策できるこのお店は、着付けはわずか10分ほどで完了。普段着の上から着ることができません。料金は髪飾り付きで最初の1時間が3000円、以降1時間ごとに1000円加算。

また、お急ぎの用に30分2000円プランもありです。簡単な着付けですが、しっかりとした着なしができるのは、経験豊富な『レンタル衣裳のAOKI』代表の青木幸子さん(写真上)が指導したスタッフの技術ならでは。また、衣裳の種類も豊富でお気に入りが見つかるはず。お友達同士などで着物を着て、ちょっと素敵な衣裳体験のひとつを過ごしてみてもいい。現在、オープンを記念して、土・日曜日の午前

10時からと午後1時から1日2回、3人以上1グループで函館市内を散策する人に限り、先着予約で2時間無料体験を受付中です。詳細はお気軽にお問い合わせを。また、『レンタル衣裳のAOKI』では、成人式の衣裳の予約を受付中。メーカーとのタイアップによるブランド衣裳も取りそろえています。

●亀田本町 65・27  
42・3295

【携帯電話】

090・2055・5540

## 暮らしのリスクをトータルでサポート！

Hosta(ホスタ)函館

自転車乗車中の事故により相手の身体を害し、高額な賠償金を支払うこととなった事例が話題になりましたが、このようなことは決して他人事ではありません。

経験豊富なアドバイザーが、そろそろ『Hosta函館』の成田賢太さん(写真右)は、住宅ローンアドバイザー

の資格を持ち暮らしのあらゆるリスクをトータルでサポートしており、日常生活で相手に損害を与えてしまった場合の備えとして「日常生活賠償特約」を提案しています。「日常生活賠償特約」は自動車保険や火災保険に付帯できる特約(月々1500円程度)で、国内における日常生活の事故により他人の生命または身体を害したり財物に損害を与え損害賠償責任を負った場合に、損害賠償について日常生活賠償保険金を受け取れるものです。この補償は同居の家族や別居の未婚の家族も含まれているので、家族みんなのリスクを守ることができます。「生命保険のご相談だけ

ではなく生活をとりまく心配事や困り事について、いつでもお気軽にご相談ください」と成田さん。気になることがあつた時には、プロのアドバイザーを受けてみてはいかがでしょうか。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。

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



●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会社  
【フリーダイヤル】  
0120・129018