

POST IN FREE PAPER SINCE 1991 青いほすと

発行元/株式会社青いほすと

発行人/加藤 進 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.598 2016.10.14 [fri]

毎月2回(中旬・月末)発行




魅惑の 秋の10選 モンブラン

アルプスの山が名前の由来であるモンブラン。山をイメージした秋のスイーツは味はもちろん、形も個性的で魅力的です。今回は道南オススメのモンブラン10選を紹介してみました。素敵な食欲の秋を!




C シンプルかつ洗練された味わい
ミモザ

市内柏木町にある「ミモザ」は、常時約25種類ある定番のケーキ&季節のケーキはもちろん、焼き菓子や半生菓子などの種類も豊富。何にしようかと迷ってしまうほどですが、秋にはやはり「モンブラン」(410円)ははずせないところ。シュクセ(アーモンドのメレンゲ)の間に生クリームと栗を挟み、フランス産の栗のペーストと粉砂糖で山と雪をイメージして仕上げた同店のモンブランは、フランス式の本格的な味わい。栗は皮付きのまま使用しているので、甘味の中に深いコクを感じます。喫茶スペースもありますので、ティータイムに利用するのもいいですね。営業時間は午前10時~午後6時50分。毎週火曜日定休。駐車場有。
●柏木町38-2 ☎52-6001




A 和栗ホクホク、ミスターマロン!
ザ・ランド・オブ・ドリーミング

元有名ホテルのパティシエの輪島美哉子店主が作るスイーツが評判の大縄町の「ザ・ランド・オブ・ドリーミング」。この店のモンブランは、その名も「ミスターマロン」(370円)。シュークリームの上の生クリームと和栗の相性が抜群の逸品で、秋らしい和栗のホクホク感を満喫できるスイーツです。ぜひこの機会をお見逃しなく! さらにこの店では「アップルパイ」(370円)も人気を集めています。これらのスイーツメニューはイトインでもテイクアウトでも利用できるので、食欲の秋の甘~いひと時にぜひ、利用してみたいかがでしょう。営業時間は午前10時~午後6時。毎週土・日曜日、祝日定休。駐車場有(2台)。
●大縄町24-16 ☎41-3006





D クリーミーなコラボがたまらない!
ケーキ・カフェ スクエア

本通1丁目にある「スクエア」の「モンブラン」(350円)は、スポンジの上の生クリームとカスタード、その上の和栗と焼き栗をブレンドしたペーストが口の中で1つになり、極上のハーモニーを生み出しています。クリーミーでコクがありますが甘過ぎず、ラム酒の香りもいいアクセント。中に入っている丸ごと1個の渋皮栗が出てくるタイミングも絶妙。そのほか、タルト生地の上にダイヤモンドと渋皮栗&栗の甘露煮が入った「くりたると」(350円、ホール1500円)は、サクサクのタルトと2種類の栗を楽しめます。こちらは期間限定です。商品は道産食材を使用。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



B 味も見た目も素敵なモンブラン
パティスリー バイゲツ

赤川1丁目にある「パティスリー バイゲツ」の「モンブラン」(410円)が評判です。甘みと酸味がほどよくマッチしたカシス入りのアーモンド生地の上には、マロンのクリームブリュレと、主にフランス産の栗を使ったマロンペーストがのった、見た目もキュートで美しいデザインのモンブランは、熱心なファンもいるほどの人気ぶり。長い間、このお店の人気メニューとしていつもショーケースに並んでいます。オープン以来、見た目も上品で味わい深いスイーツが人気の同店には、食欲の秋にぴったりのスイーツがずらり!ぜひこの機会に足を運んでみてはいかがでしょう。営業時間は午前10時~午後8時。毎週月曜日定休。駐車場有。
●赤川1-4-16 ☎46-7238



**II****E****E****贅沢なマロンクリーム**

ふうげつどう

季節限定商品や焼き菓子など数多くそろう中でも人気があるという「ふうげつどう」の「モンブラン」(=写真、378円)。マロンクリームはフランス産のものなど3種類の栗のペーストとバターをブレンドして作っていて、コクが深く贅沢な味わいが特徴。土台となるタルトと、中央部分にあるカスタードクリームと生クリームとの絶妙なバランスもよく、特製のマロンクリームのおいしさをより引き立てている逸品。ぜひ味わってみては…。そのほか、お土産や特別な日にピッタリな12cmサイズのアントルメ(ホールケーキ)の「モンブラン」(1485円)もあります。営業時間は午前10時～午後8時(日曜日・祝日は午後6時まで)。不定休。駐車場有。



●田家町7-23 ☎40-9533

**I****F****F****基本に忠実、フランス菓子の魅力満喫**

パティスリーAKIRA

時任町、緑町通りにある「パティスリーAKIRA」は、丁寧に優しい味わいのフランス菓子店。基本に忠実という「モンブラン」(430円)はフランス産の栗を使用。ミルク風味豊かな生クリームをたっぷり包み込んだ栗クリームは、まどわりつかず、とても軽やかな味わい。ほんのり香るラム酒の心地よさとサクッと焼けたメレンゲの触感も素敵な逸品です。風に乗って焼ける「クロワッサン」(180円)はファンの多い品ですが、小さくても本格的な「マカロン」(3個入り250円)にもちょっと注目。発酵バターのコーヒークリーム、フランス産チョコレートのカナッシュ、木苺のジャムの3種類を楽しめます。営業時間は午前10時30分～午後7時。毎週月曜日定休。



●時任町34-23 ☎51-1187

**J****G****G****コントラストで組み立てる味**

Patisserie ショートベリー

函館新道沿いにある函館トヨペットを入ったところにある、小さなケーキ屋さん「ショートベリー」です。同店の「モンブラン」(432円)は、口溶けのいい生クリームがベースになっていて、その上に乗るマロンクリームは、渋皮を練り込んだ風味の良いもの。中にはほっくり仕上げられた栗のシロップ煮が入り、その下を、ビターチョコレート風味のスポンジとクッキーで支えます。て、味はと言うと、ほんのりした甘さの後に、栗の風味とチョコの苦味が追いかけてくる感じ。時折折ってくるクッキーも良いアクセントになります。ほかに定番から季節のスイーツまでそろう注目店へぜひ。営業時間は午前10時～午後7時。毎週日曜日定休。



●梶根町418-112 ☎87-0500

J 栗のクリームと、そのほかと。

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」の「モンテピアンコ」(410円)は、カスターニャと呼ばれるイタリアの小粒の栗を使った、独特の風味の一品。色味が強く、スモーキーな風味のカスターニャのクリームに、コクを与えながらも大人の風味を演出する無糖の生クリームが入ります。香ばしく仕上げた土台のメレンゲにはナッツが入り、風味と食感にアクセントを。そして、全体を引き締めるのが仕上げに振る岩塩。この逸品に施された多彩な工夫はカスターニャのクリームを美味しく食べるためにある。そんな感覚になる秋冬限定の味をぜひ。営業時間は午前10時～午後8時。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

I 最高級和栗を使ったモンブラン

シュウェットカカオ

梁川町のときわ通沿いにあるチョコレート専門店「シュウェットカカオ」。ショーケースにすらりと並んだチョコレートやケーキは、味の良さはもちろんのこと見た目も美しく、目移りしてしまう品ぞろえで、見ているだけで幸せな気持ちになります。同店の「モンブラン」(400円)は、香ばしいビスケットに口どけの良いチョコレートガナッシュを巻き込んだロールケーキ、甘さ控えめの生クリーム、最高級の和栗を使ったマロンペーストが重ねられたもの。いただき



の栗のペーストが生チョコレートになった、ほろ苦さを楽しめる「ショコラモンブラン」(400円)もおすすめです。営業時間は午前10時～午後8時、毎週木曜日定休。駐車場有。

●梁川町27-16 ☎33-5766

II**マロンペーストの美味しさが評判**

洋菓子 サロンド・テ・シュクル

「サロンド・テ・シュクル」は、生洋菓子を始め種類豊富な焼き菓子や、ケーキにも負けない人気の食パンなどもそろう七飯町本町の人気洋菓子店。「和栗のモンブラン」(420円)は、フランス産の栗を少量加えた口当たりの良い和栗ペーストの美味しさが評判。栗のペーストの下にはタルトを土台にクリーミーなクレームブリュレ、栗の実、風味の良い生クリームが隠れています。その日作ったものをその日のうちに売り切るため少しずつしか作っていないので、購入は



電話予約が確実。地元産のリンゴを使った秋限定の「リンゴのシブースト」(320円)も登場。営業時間は午前9時～午後7時20分(日曜日は午後7時まで)。毎週月曜日定休。駐車場有。

●七飯町本町4-23-1 ☎64-0755

格安ディナーセットがオススメ!

食事処あおき



「ミツクスフライ」の隣のAOKIビル1階の「食事処あおき」のディナータイム(午後5時〜L.O/午後8時)の「3ディナーセット」が好評です。お得なディナーセットは「ハンバーグ」「ミックスフライ」「お刺身」の3種類があり、それぞれライス、味噌汁、デザート、選べるドリンク付き、選べる1620円。写真の「ミックスフライ」は、「お刺身」の3種類がメインで、各1080円。さらに、2時間飲み放題付き3800円を屋外ミニパークや3階テラス、屋内で楽しめます。営業時間は午前10時〜午後8時。毎週水曜日定休。駐車場有。

●亀田本町 65 27
☎42-4242

また、AOKIビル2階の「レンタル衣装のAOKI」では、小紋や付け下げ、訪問着といった素敵な着物の振袖は別料金。を10692円(税抜き9900円)という格安料金でレンタルできるキャンペーンを実施中です。

さらに、ベイエリア。はここで明治館2階の『はこだて和洋タン貸衣裳館』では、和装・洋装のプライダル衣裳を1カプル1時間2万円より貸し出ししており、ベイエリアで結婚記念の素敵なロケフォトを撮影したいというカップルに好評です。素敵なお結婚の思い出がながえ。各詳細は青木代表 ☎090・2055・5540までどうぞ。

face

リノベーションで街並みを守る

株式会社盛田不動産 代表取締役 盛田 光治 さん

少子高齢化が進行している近年、住宅ストック数が世帯数を上回り、全国的に空き家が増加しています。それは、街の景観や治安に悪影響を及ぼすとして、多くの地域で解決すべき課題となっています。

名古屋市中区で住宅メーカーや不動産会社に勤務していた盛田光治さんは、「地元を愛する」という思いを胸に、2013年に「盛田不動産」を開業させます。

「開業当初から中古住宅を買い



取り、それを提携する建築士や施工会社とリノベーションして販売する。というビジネスモデルを軸に展開しています。古くなった設備や内装を新たにするリフォーム。それに対してリノベーションは、元々の建物の良さを残しながら全面的に刷新し、新たなデザイン、新築時以上の価値を付加する方法として、注目されています。「家は街を形成する大きな要素です。リノベーションという手法で、少しでも空き家問題の解決になればと思います」

しかし近年、不動産価格が低迷し、売るタイミングとしては悪いのではないかと考える人も少なくありません。「以前は20年も経ては建物に価値はないとされていましたが、国の政策や住宅性能の向上で、必ずしもそういう状況ではありません」。現在は、住宅が持つ基本的な性能はきちんと価値として尊重されること。ですが、希望額で売却しようとするあまり、長く売りに出した状態が続く、建物の傷みが進行するほか、不人気物件であるという印象も付いてしまい、結果的に建物が本来持っていた価値を下げることになる場合もあります。

「売るにせよ、買うにせよ、家は人生にとって大切な空間であり、資産です。自身も気づいていない場合もある。お客様のベターを探し、それを提案していきたいですね」

親身になってくれる不動産屋さんとの出会いも、よい人生を送る大きな要素かもしれません。

●美原 4・35・9・1
☎83・52005

歯医者さんの料理

美味しく食べることこそアンチエイジング



楽天レシポ 歯医者さんの料理 後菜

- 【2人前】**
- ◆ブロッコリー...1/2玉
 - ◆人参...1/2本
 - ◆フナシメジ...1/2パック
 - ◆塩...一つまみ
 - ◆黒胡椒...少々
 - ◆マヨネーズ...適量

電子レンジがオススメ!

秋野菜の温サラダ

秋野菜は温サラダがオススメ。電子レンジは調理時間が短くビタミンも茹でるより壊れにくいそうです。ゆでる鍋もいりません。

レシポ

- ①ブロッコリーは食べやすい大きさに切り分け、人参は皮をむいて一口大に乱切り、フナシメジは石突を切り落としバラします。
- ②野菜は別々に耐熱容器に入れて容器ごと重さを計ります。塩を振るのは過熱ムラができるのでNG。
- ③500Wの電子レンジで100gあたり1分の計算で加熱し、そのまま1分蒸らします。まとめてレンジは味が混じるのでNG。
- ④レンジした材料の粗熱が取れたらサラダボウルに入れて軽く塩を振りマヨネーズと黒胡椒を加えざつくり和え出来上がりです。マヨネーズの代わりにドレッシングはもちろんOK。

耐熱容器に蒸気抜きを開けるのがコツ。蒸し具合がベチャとなりません。

吉田歯科口腔外科
函館市湯川町1丁目30-8 ☎59-3918

LESSON

カラオケレッスンを受けてみませんか

東山2丁目にある『西田趣理音楽教室』では、子どもと大人の各ピアノコースのほか、正しい発声为基础から学べる「ボイストレーニング」や、グループで参加する「カラオケコース」のレッスンが受けられます。代表の西田趣理さんは5歳からピアノを始め、高校と大学の音楽科を卒業。札幌の話し方教室でナレーションやアナウンスなどのトレーニングも受けています。「カラオケコース」はホームカラオケを使い、



唯一ソフトドリンクや軽食を持ち込んでレッスンできる気軽さが魅力。レッスン料も人数に関わらず(1レッスン3人まで)1時間2500円とお手頃です。ほかコースのレッスン料も良心的な設定になっているので、興味のある人は気軽にお問い合わせください。

●東山2-17-28 ☎83-8621

本紙の長年の広告主であり、私とも18年間の親交がある『有限会社みほりのり』加藤進社長が10月より当社の新しい代表取締役社長となりました(7ページ「青いぼすと新発行人就任」参照)。

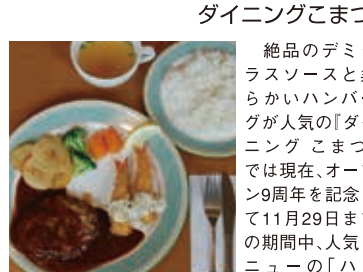
18年前、パソコン家庭教師の3万円の広告を掲載していただいた時からのご縁となりますが、邂逅というものの大切さをあらためて実感しております。これまで25年間、本紙を発行してきましたが、「お客様のニーズに応える」という点ではまだまだ未熟です。これを機に加藤社長から多くを学び、たかさんの広告主様のニーズに応えられる紙面作りに精進してゆくと所存ですので、今後ともよろしくお願ひします。

青いぼすと編集長・青山慎司

青はの目 邂逅

▼1993年、サンフランシスコ。ゴールドラッシュ全盛の時代に金脈を探し当てて一攫千金を狙おうという探掘者が世界中から集まる中で、金を探掘することなく、探掘者よりもお金を稼いだ一人の若者がいた。▼1998年函館。その年、日本ではマイクソフトから「ウィンドウズ98」が発売された。パソコンの一般家庭への普及を見込んで家電量販店がパソコンを売り、パソコンの専門家などがパソコン教室を開く中で、パソコンを売らずパソコン教室も開かず、パソコンの世界でお金を稼いだ一人の若者がいた。▼ドイツ移民としてサンフランシスコにやってきた若者は金の探掘者に向けて、過酷な探掘作業でも破れにくいデニム生地のスポンを売り、それがブレイクした。若者の名はリーバイ・ストラウス。リーバイスのジーンズで世界的に有名な「リーバイ・ストラウス社」の創始者である。▼教員免許を持っていた若者は、パソコンが一般家庭に普及された時代に、1時間2000円の「パソコン家庭教師」を始めた。パソコン教室と異なり、自分のパソコンを使いながら、自分が分からないことだけをピンポイントで聞けるという点が好評となり、ブレイクした。若者の名は加藤進。年商4億円、社員115人の創始者である。▼「有限会社みほりのり」の創始者である。▼「ゴールドラッシュ」の時代のリーバイ・ストラウスのエピソードは企業戦略のセミナーなどで引用されるが、「お客様のニーズを正しく把握してそれに応える」という点で加藤進社長の考え方と共通しているのではないだろうか。(慎)

絶品ハンバーグ&エビフライが、今だけ990円!



絶品のデミグラスソースと柔らかいハンバーグが人気の『ダイニングこまつ』では現在、オープン9周年を記念して11月29日まで期間中、人気メニューの「ハンバーグ&エビフライセット」(スープ、ライスorパン付き1180円)を990円で提供しています...

●美原3-21-29 ☎47-6361

住宅ローンで得しよう!

保険や年金のことをご気軽に相談できる来店型保険ショップ「ライフサロン函館五稜郭店」は、「函館高屋書店」で開催しているイベントが好評です...



「日本銀行の金利政策も新たな方向性が出てきた」と、木元さん。現在、住宅ローンを組んでいる人も、遅くはありません...

ライフサロン函館五稜郭店

冷えの根本改善は漢方で!

「冷えにも種類があります」と話すのは、「くすりの元氣」の漢方カウンセラー、石田さん。



「くすりの元氣」は、現代中医学の知識を学んでき、しっかりとしたカウンセリングのもと販売が許される「日本中医学研究会」(別名「漢方の漢方」)の会員店です...

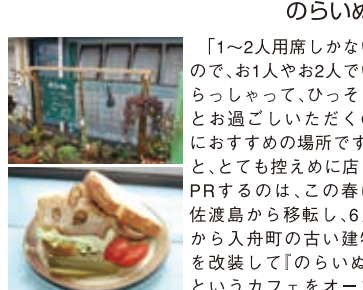
くすりの元氣

「冷え」にも種類があります。冷えは、色白く、血虚(けつじやく)といわれる状態です。冷えは、虚冷(きよひや)といわれる状態です...



●富岡町2-45-8 ☎41-1017

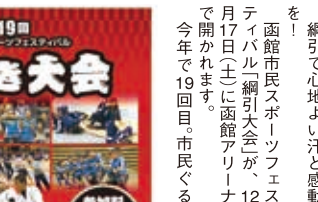
ゆる〜い感じがなんとも素敵



「1~2人用席しかないで、お1人やお2人でいらっちゃって、ひっそりとお過ごしいただくのにおすすめの場所です」と、とても控えめに店をPRするのは、この春に佐渡島から移転し、6月から入舟町の古い建物を改装して「のらいぬ」というカフェをオープンした若いご夫婦...

●入舟町11-3

函館市民スポーツフェスティバル「綱引き大会」の参加チームを募集



綱引きで心地よい汗と感動を味わえる冬のスポーツイベントとして世界的に広く親しまれている綱引き大会が、12月17日(土)に函館アリーナで開催されます...

ランチにオススメ! パスタセット

道南地方の野菜をはじめとした新鮮食材を使用したシェフこだわりのオリジナルの料理が味わえるダイニングで、ランチタイムは、はじめにデザートやパーティー、イベント開催など幅広く利用されていくお楽しみが、13種類のパスタの中から好きな1品を選んで、それにサラダ、前菜3品、ドリンク、デザート3点盛りがセットになって1480円はアサリときのこのトマトパスタ。パスタ好きはもちろん、ちょっと



●本町29-26 ☎53-0022

朝もぎ野菜ダイニング彩り家

素敵なランチタイムを過ごしたい時や、お昼のママまで、幅広く利用できそうです。ほかにもランチメニューは、豊富に揃っています。予約により団体利用も大歓迎のこと。

●本町29-26 ☎53-0022



ワインラック
◆材料
 1×4ワンバイ材2枚 (19×89×1830)
 1×6ワンバイ材1枚 (19×140×1830)
 ディッシュスタンド (組み立て式のもの)

① ワインとグラスと一緒に収納しているラックを某雑貨店で見掛け、「こんな風に飾りたいなー」と憧れました。グラスを掛ける部分が難しそうだったので、ディッシュスタンドを使って簡単にアレンジしてみました。

② 1×4ワンバイ材2枚から長さ50cmの板を4枚切り出し、これをAとします。1×6ワンバイ材1枚からは長さ50cmの板を3枚切り出し、これをBとします。B1枚とA2枚を長い

③ コの字型に組んでネジで留めます(写真①)。

④ コの字の両端にB2枚を向かい合うように立て、外枠を作ります(写真②)。残ったA2枚は背板になるので、1枚は上部に、もう1枚はバランスを見て中間あたりに取り付けます(写真③)。

⑤ 次に組み立て前のディッシュスタンドの棒がたくさんついたパーツ(写真④参照)を上背板に横1列に接着剤で付け、さらにネジで留めて固定します(写真⑤)。ここにワイングラスを掛けるので、しっかりと固定することが大事なポイントです。あとは、お気に入りのワインやグラスを飾ってくださいね。お疲れ様でした♪



「最近、敷きふとんが重いと言われるお客様が多く、そのご意見を元に作った理想の軽い敷きふとんを紹介いたします。これは、創業114年「タジマ寝具」の田島社長。特徴は、軽く、へたりにくく、取り扱いが便利、そして快適。中芯素材は、新開発のフレックスパランスフォーラム。吸湿発散性にも優れています。

おりの、側生地に綿サテンを使用することで羊毛綿の優れが發揮され、快適性の優れが確保されています。全体の重さは、たった3.4キロ。現在、発売記念につき、通常32400円のところ、限定5枚のみ26800円で提供します。なお、サイズのみ販売となりませんので、ご了承ください。営業時間は午前9時〜午後6時。毎週日曜日、祝日定休。駐車場有。

●柏木町2・25
 ホリデイスーツクラブ
 向かい
 【ご相談フリーダイヤル】
 0120・846・843
 ホームページ「タジマ寝具」で検索

プロおすすぬ！ 軽い快適敷きふとん

「最近、敷きふとんが重いと言われるお客様が多く、そのご意見を元に作った理想の軽い敷きふとんを紹介いたします。これは、創業114年「タジマ寝具」の田島社長。特徴は、軽く、へたりにくく、取り扱いが便利、そして快適。中芯素材は、新開発のフレックスパランスフォーラム。吸湿発散性にも優れています。

おりの、側生地に綿サテンを使用することで羊毛綿の優れが發揮され、快適性の優れが確保されています。全体の重さは、たった3.4キロ。現在、発売記念につき、通常32400円のところ、限定5枚のみ26800円で提供します。なお、サイズのみ販売となりませんので、ご了承ください。営業時間は午前9時〜午後6時。毎週日曜日、祝日定休。駐車場有。

●柏木町2・25
 ホリデイスーツクラブ
 向かい
 【ご相談フリーダイヤル】
 0120・846・843
 ホームページ「タジマ寝具」で検索



冬の準備はお済みですか？ ストープ整備をお得に

「小野寺住設」から、今度の定期的なお手入れが不可欠です。まだストープを使用しない今こそ冬への準備を考えてみませんか？

定期的な分解整備は、燃焼効率の向上による燃費の改善や、本格的な冬シーズンだどやつかないストープの故障を未然に防止します。価格を未だに防しお問い合せを。

●美原1・22・9
 【フリーダイヤル】
 0120・750・750

「小野寺住設」から、今度の定期的なお手入れが不可欠です。まだストープを使用しない今こそ冬への準備を考えてみませんか？

定期的な分解整備は、燃焼効率の向上による燃費の改善や、本格的な冬シーズンだどやつかないストープの故障を未然に防止します。価格を未だに防しお問い合せを。

●美原1・22・9
 【フリーダイヤル】
 0120・750・750



信頼できる「地域密着型」

田家町のふうげつどう並にある「株式会社フルカワ不動産販売」は、平成21年開業で、今年8月から現在地で営業している不動産屋さんです。

社長の古川芳隆さんは、地元函館で不動産業の職に就いて31年目。相場観はもろろん、交通の便から住環境まで、あらゆることを知り尽くしたベテランです。「弊社は、専属の司法書士や税理士をそろえて、不動産の売買や取得をスピーディーにサポートします。フルカワ不動産販売は、古川社長を筆頭に5人で運営する、小規模ながらもアットホームな会社です。現在、不動産屋さんには支店を持ち広い範囲で営業する「広域型」と、地域に根ざって営業する「地域密着型」の2つに分けられます。広域型は効率よく広い範囲の物件を探せるというメリットがあります。それに対し、地域密着型は、地域の事情に詳しく、地元の地主さん

●石川町350・21
 カサデクエルノ11階右
 ☎ 34・2090
 http://unjour1969.ex.jp/

3周年記念キャンペーン!

秋が深まるこの季節、3周年を迎えた「アンジュール」は、シンプルリッチ、そして辛口カジュアル。トレンドの絶妙な取り入れ方や素材感の心地よさ、体型をカバーしてくれるデザインなど大人ココロをくすぐるアイテムがそろそろお店。現在は、色々なブランドの秋から冬に着れる商品が続々入荷中です。

今シーズンからは、世界で一番履き心地が良い靴を提供する「MCMC」よりリムトップブーツの取り扱いはじめました。また、人気のアルコベティコの靴やアウトウも取りそろえています。今後とも皆様満足して頂ける店作りをしてゆきたいと思っておりますので、お気軽に足を運んでください。

●石川町350・21
 カサデクエルノ11階右
 ☎ 34・2090
 http://unjour1969.ex.jp/



至美原
 至本町

ふうげつどう ●
 焼肉炭家 ●
 赤坂 ●
 中央 ●
 高橋 ●

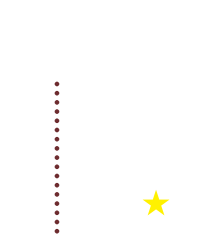
☎ 83・1144
 ●田家町5・32
 ●美原1・22・9

アンジュール

いい店食べ歩き



ジョー&ラクーン



そば粉のクレープ「ガレット」がメインのカフェから、小麦粉生地のクレープも用意し、この10月からガレットとクレープを提供する「カフェクレープリー」へと変わった「ジョー&ラクーン」。

市内大町・ベイエリアに建つ函館市景観形成指定建築物でもある、明治に建てられた白い外観の洒落た建物がそのお店です。1階はどこか懐かしいデザインで人気の家具ブランド「カリモク60(ロクマル)」の函館唯一の正規販売店、2階がカフェになっています。以前から評判が良かったガレットは「カプレーゼ」(780円)などの人気メニューに、「アボガド」(880円)や野菜が山盛りの「シーザーサラダ」(880円)などの新メニューを加え8種類を展開。写真は「ピリ辛チヨリソ」(780円)にプラス50円のサラダを乗せたもの。平日の午後2時まではランチタイムとしてドリンク付き950円のセットメニューも用意しています。クレープは本場フランス風の生地を楽しむクレープで、バターと砂糖で味わる「シュクレ」や、レモンとハチミツ味の「シトロン」などがあります。クレープはテイクアウトもスタートしました。100年前のレシピで作られたサイダーなど、イタリアの飲料メーカー「ガルバニーナ」のドリンクにも注目。スタッフの気持ちの良い接客も○。



本格的な冬を前に、「雪が降る前に引っ越しをしたい」「新居で新年を迎えたい」と考えている人が多い、「引っ越しの第2繁忙期」と呼ばれるこの時期。函館市内はもちろんだ、北斗市、七飯町など豊富な物件数がある「アパマンシヨップ」でお部屋探しをしませんか？



「アパマンシヨップ」でお部屋探しをしませんか？

「アパマンシヨップ」でお部屋探しをしませんか？

連載 親子学習のすすめ 山崎 藍

辞書、使ってますか？

先日ある学校の英語の授業を見学したのですが、全員の机の上に辞書が置いてあり驚きました。中学校までは習った単語が教科書に出てくることもあり、辞書を持って学校へ行く人はどれだけのいるのでしょうか？

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。昨年、2校目となる宝来教室も開校。特技は占いで、「ハコラク」の占いページを担当。趣味は音楽鑑賞と野球観戦。好きな言葉は「為せば成る」。

はこだて医療情報 医療法人秀真会 藤岡眼科 副院長 藤岡聖子



気をつけて!! 簡単に買ってしまう、おしゃれカラーコンタクト!!
近年、おしゃれ目的の度無しカラーコンタクトレンズ(以下:おしゃれカラコン)が雑貨屋、洋服店、デパート、薬局などで販売されており、コンタクトの使い方を知らないまま、手軽にそのカラコンを初めてのコンタクトレンズとして装着している若者が増えています。しかも、それらのおしゃれカラコンによる目の障害が増加し続けていることは本人達にはあまり知られておらず、本当に目が痛くなって初めて眼科に来て、カラコンの障害の恐ろしさに気づくようです。本来コンタクトレンズは、眼科で検査を受けて自分の目の形に合ったレンズを選んでもらい、使い方の指導を受けてから装着を開始するべき高度管理医療機器です。では、眼科以外で販売されているおしゃれカラコンは何かまずいのでしょうか?

ドクター講座 医療法人社団東野内科消化器科クリニック院長 東野清



除菌治療に新しいバック製剤が登場しました
ピロリ感染胃炎の感染診断および除菌治療が保険適応となつてから、すでに3年半が過ぎました。興味のある人の多くは検査を受けたと思います。これからの人は参考にしてください。
当院ではこの8月までに1890人に感染診断を行い、感染率は48.2%、一次除菌率は75.4%、とくに二次除菌率は98.6%と出来すぎの成績でした。保険診療で最終的に除菌できなかったのは、男性2人のみでした。最終判定が終了した683人中681人でピロリ菌が消失しています。
除菌薬は2つの抗生物質とPPIと呼ばれる酸分泌抑制剤の3剤を1週間内服するのが基本です。PPIの後継薬であるP-CABと呼ばれる日本で開発された新しい酸分泌抑制剤が昨年2月に発売され、同時に除菌治療が保険適応となり、昨年春に青いばすとして紹介しました。P-CABはPPIより効果が早く発現し、持続かつ強力な酸分泌抑制作用があり、ピロリ菌の除菌にも極めて有効です。これまで一次除菌率は70~80%でしたが、PPIをP-CABと入れ換えると90%に上昇するようです。保険診療上問題あるかもしれませんが、除菌に失敗した8人にP-CABを用いた一次除菌を行い5人でピロリ菌が消えました。すごいと思いませんか? 自分でも驚いています。二次除菌においてもP-CABを用いると除菌率の上昇が期待できます。
飲み間違いや飲み忘れがないように、除菌治療にはバック製剤が確実です。これまで2種類のバック製剤がありましたが、今年の6月にP-CABが入った待望の一次と二次除菌のバック製剤が発売されました。このバック製剤を用いると、おそらく最終的な除菌率は99%を超えると思います。これも除菌できなかったらあきらめるか、自費で三次除菌を検討してみてください。ピロリ菌が消えても安心せず、内視鏡による経過観察が必要です。当院でも除菌成功後に胃痛、食道癌を発症した患者さんがいました。経過観察が大切なことを痛感しました。
●八幡町21-12 ☎41-1818

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。営利目的の情報掲載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がございます。FAXまたはEメール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。FAXまたはEメールのみ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 [Eメール] aoi-post@aurora.ocn.ne.jp [担当/坂本]

読者の声
魅力的なお店がたくさん
今回(8月19日号)の「夏の終わり、大門で一杯!」の特集、とても見ごたえがありました! なかなか大門の方へ行って食事をする事がないので、まだまだ自分の知らない魅力的なお店がたくさんあり、ぜひ行ってみたいと思いました。
(港町1丁目, S・A)

次回も期待しています!
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いたご感想などは、ご住所の町名とEメールアドレスで「読者の声」として掲載させていただきます。次回も期待しています。
(堀川町, T・I)

また行きたいです
ポストに青いぼすとが入っていると嬉しくなります。マテリアルゲームにまた、行きたいです。当たりますように! 前回、「ペビーフェイス」食券券が当たりましたよ!
(昭和2丁目, Y・T)

応援しています
いつも青いぼすと愛読しております。来るのが楽しみで届いてからも読むのが楽しみです。今回配達員さんが新しい方に代わってしまいました。いつも暑い中、配布ありがとうございます。これからうごきます。これから

お知らせ
「1日合同行政相談所」が10月18日にテオーデパードで
総務省函館行政評価分室の「1日合同行政相談所」が10月18日(火)午前10時から午後4時まで、テオーデパード6階特別会場で開かれます。関係行政機関による登記、年金、税金、道路等の相談のほか、弁護士、司法書士、行政書士、社会保険労務士による無料相談も開設します。なお、弁護士による法律相談は先着順で、人数制限があります。
http://donanyo2.web.fc2.com/

お知らせ
第7回 函館プラモ展示会が10月29日、30日に
『道南模創舎合』による「第7回函館プラモ展示会」が10月29日(土)、30日(日)に函館市亀田福祉センター12階で開かれます。時間は29日が正午~午後7時、30日は午前9時~午後5時。詳細はホームページで。
第4に読者のみなさんの声を大切にします。「青いぼすと」は、編集や営業の社員を大切にします。この人たちは、勤務時間に限らず、函館のこと、読者のこと、広告主のこと、そしてその未来に有益な情報を適切に届けるよう努力しています。この人たちが思ったように働けるような環境を整えたいと考えます。

プレゼント
「ジョー&ラクーン」より1000円分の食事券を5名様にご招待
今回の「いい店食へ歩き」コーナーで紹介した「ジョー&ラクーン」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、電話番号を明記の上、青いぼすとに対す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「ジョー&ラクーン」係。締切は10月24日。



新店舗・リニューアル情報

トランジスタカフェ

元町にある古民家を改装し、今年5月にオープンした「トランジスタカフェ」は、時を凝らした佇まいと趣ある店内が印象的なお店。手作りの石窯で焼く道産小麦を使った本格ピッツアをメインに、カフェメニューなどを提供しています。ランチタイムは午前11時~午後10時、L/O/午後9時~午後3時、午後6時はデザートドリンクのみのカフェタイム。毎週月曜日、毎月第2・4火曜日定休。駐車場有。
●元町2818
☎76・8196



「青いぼすと」新発行人就任ご挨拶

青いぼすと経営に対する初心

私は1998年4月1日に「函館まねきネット」という個人事業を創業しました。最初の3カ月は収入がゼロ。自分の事業の広告をどこに出すべきか、新聞、雑誌が…悩んでいたところに、現編集長の青山さんにお会いして、「青いぼすと」に決めました。そのお陰で私の「パソコン家庭教師」というビジネスは朝の8時から夜の12時まで休みなく繁盛しました。あの出会いから18年。NCV代理店広告、「こんな会社つくってみたい。最初の3カ月は収入がゼロ。自分の事業の広告をどこに出すべきか、新聞、雑誌が…悩んでいたところに、現編集長の青山さんにお会いして、「青いぼすと」に決めました。そのお陰で私の「パソコン家庭教師」というビジネスは朝の8時から



「株式会社青いぼすと」新代表取締役 加藤進
し、その経営を担うことになりました。1999年6月の発行から25年続く「青いぼすと」ですが、その伝統を受け継ぎつつ、さらに発展させていけるよう決意を新たにしております。そこで、これから経営していくにあたり、読者のみなさまの前に、私の初心を表明しておきたいと思えます。

第1に「青いぼすと」を配布するおおよそ3000人のみなさんを大切にしたいと思えます。暑い日も寒い日も雨の日も雪の日も、1軒1軒の玄関・ポストに入れていきます。この人たちが12万1000世帯に「青いぼすと」を届けています。本当に大変な仕事だと思えます。この方々の雇用を守り、

第2に編集や営業の社員を大切にします。この人たちは、勤務時間に限らず、函館のこと、読者のこと、広告主のこと、そしてその未来に有益な情報を適切に届けるよう努力しています。この人たちが思ったように働けるような環境を整えたいと考えます。

第3に広告主を大切にします。「青いぼすと」が無料でお配りできるのは広告を出していただく企業様のお陰です。当社は企業様の期待に「費用対効果」で応えたいです。1にも2にも3にも費用対効果にこだわります。「青いぼすと」だと、確実に結果がでるよね、「これは私自身が広告主として持っている美感です。これを多くの広告主のみなさんに実感・体感していただきたいと思っています。」

第4に読者のみなさんの声を大切にします。「青いぼすと」は、編集や営業の社員を大切にします。この人たちは、勤務時間に限らず、函館のこと、読者のこと、広告主のこと、そしてその未来に有益な情報を適切に届けるよう努力しています。この人たちが思ったように働けるような環境を整えたいと考えます。

第5に、この会社は利益を溜め込みません。役員報酬も最低限に抑え、社員、配布スタッフ、読者のみなさんに還元し、函館でお金が循環するように活用してまいります。

道南地域に住むみなさん、配布スタッフとして、社員として、広告主として、読者として、どうか、青いぼすとづくりに参加してください。新しい「青いぼすと」をどうぞよろしく願っています。

死亡保障のこと、考えてみませんか

Hosta(ホスタ)函館

生命保険の保障の中で、入院の保障に重点をおく人は少なくありません(※参照)。「身近に感じることのできるリスクとして入院の保障は必要なく備えませんが、死亡保障の大切さをいま一度考えてみてください」とは、「MS保険サービス北海道株式会社(Hosta函館)のCFPと1級ファイナンシャル・プランニング技能士の高梨しのぶさん(写真中央)」。経済的に家庭を支えている人に「万一」のことがあった場合、あなたは今の生活を維持することができますか。自分だけでは気が付かないリスクや何となく気付いているけれど目を背けているリスクを明確にし、未来の安心へとサポートしてくれるのが「Hosta函館」の経験豊富なアドバイザー。「万一」の時にその後の生活を守るため、まずは伝えることが私達の役目だと思います」と、高梨さん。備えは、心のゆとりにつながります。相談はいつでも無料で、お気軽にどうぞ。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。

※生命保険文化センター「平成25年度生活保障に関する調査」
●若松町14-10
函館ツインタワー
階・MS保険サービス北海道株式会社
【フリーダイヤル】
0120-129018

「万一」の時にその後の生活を守るため、まずは伝えることが私達の役目だと思います」と、高梨さん。備えは、心のゆとりにつながります。相談はいつでも無料で、お気軽にどうぞ。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。

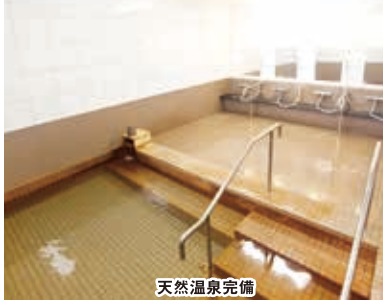


募集代理店
MS保険サービス北海道株式会社(Hosta函館)
引受保険会社
三井住友海上火災保険株式会社
三井住友海上あいおい生命保険株式会社
登2015-C-593(2015.12.15-2017.12.31)

見学随時受付！ サービス付き高齢者向け住宅

サルーン石川

石川町の函館運転試験場前にあるサービス付き高齢者向け住宅「サルーン石川」は、自立のほか、要支援、要介護の人も利用できる賃貸契約方式の住宅です。プライバシーを確保する完全個室。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で治療食も対応。同一敷地内には「飯田内科クリニック」は「飯田内科クリニック いしかわ」やデイケアなど介護事業所があるので、ご本人も離れて暮らす家族にとっても安心です。見学・ご相談は随時受付しておりますので、詳しくは電話でお問い合わせを。電話受付時間は午前9時～午後6時。若干数空き有。
●お問い合わせ先
●石川町464-1
☎47-4165
(ペーネ函館悠楽内・入居相談室)



天然温泉完備