

POSTIN FREEPAPER 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
〒040-0063 函館市若松町30-21
TEL (0138)84-6816 FAX (0138)27-5001 URL aopos.jp Email info@aopos.jp
1991年創刊 毎月2回(中旬・月末)発行

638
2018.6.15

6月28日は「ニワトリの日」

鶏肉という選択

6月28日は「ニワトリの日」。1978年

6月に日本養鶏協会などが制定しました。高タンパクで低脂肪の鶏肉は、アスリートなどが毎日の食生活に取り入れているという話題も多く、ヘルシーな食材としてよく知られています。

今回は、道南の飲食店で評判の様々な鶏肉料理に注目してみました。この週末はぜひ、様々なジャンルで使われるチキンの魅力をたっぷり楽しんでみてはいかがでしょうか。しょう……。



表紙写真協力/鶏料理専門店 鶏旬

外はパリッと中はジューシー鶏の半身揚げ

グリル塩豚



リーズナブルなメニューが豊富にそろった「グリル塩豚」の鶏肉料理といえは「鶏の半身揚げ」(783円、お持ち帰り793円)が有名。下味をつけてカラッと揚げた熱々の半身揚げは、外はパリッと中はジューシーで程よい塩加減も絶妙。1人前500グラム前後と食べ応えも十分。ビールにも合うこの一品、生ビール付きの「晩酌セット」(1100円)もあります。骨付きチキンフライが2つ付いた「Wチキンフライ」(961円)もお見逃しなく。各ライス、味噌汁付き。11時〜20時30分(土・日曜、祝日は15時〜17時30分クローズ)。月曜休(祝日は翌日休)。P有。

●湯川町1・9・15
☎57・5240

時間をかけた美味しさ

Balthus(バルテュス)



梁川町の「バルテュス」のディナータイム(LO22時30分)で提供している「とりもも肉のコンフィ」(写真、850円)はいかががでしよう。こちらは低温の油で3時間ほどかけてゆっくりと加熱している。鶏肉の旨味をしっかりと閉じ込めているのが特徴。トマトソースとの相性が良く、ライスやパンに合うのはもちろん、アルコールと一緒に味わうのもオススメ。季節の野菜と一緒に楽しんでみては、調理に時間がかかる料理なので訪れる際は予約が確実です。11時30分〜15時、18時〜23時。日曜休。P有。

●梁川町10・14
☎84・6917

味彩食堂



鶏肉料理といえ、昭和初期に誕生した「味彩食堂」のザンギははずせないところ。鶏もも肉を大ぶりにカットしたこのザンギは、サクサクの食感と溢れる肉汁、コクのある味わいがクセになる一品。卓上の自家製調味料「蝦夷山椒塩」をかける、スパイシーな風味が加わり、アルコールの相性も抜群。ザンギが4つ付いた「ザンギ定食」(ご飯、味噌汁、漬物付き)880円は、お腹を空かせて召し上がれ。こ

●五稜郭町29・22
☎87・0501

奥芝商店 函館本店



「奥芝商店 函館本店」の「チキンレッグカレー」(写真、1010円)は、圧力鍋で茹でているのでスープでほぐせるほどに柔らかいのが特徴。その後、別の鍋に移し再度煮込みながら下味を付けているので肉の旨みそのままだ、スープカレーとの相性も抜群。しばしばスープのほか、ごろごろスープ・おおくスープ(ともに1100円)のどのスープでも注文可。鶏肉の旨味とスープカ

●梁川町7・15
☎83・1017

今夜は鶏肉のたたきで一杯

焼鳥けいちゃん



自慢の焼き鳥を中心に、厳選した鶏・豚・牛を使った肉料理を幅広く提供する「焼鳥けいちゃん」。人気の「たたき3種盛り」(980円)は、脂の乗り具合や食感が異なる3つの部位(もも・手羽・胸)が味わえるぜいたくな一品。玉ねぎやニンニクなどの薬味を添え、甘みのある九州産の醤油をつけて食べる。心。鶏料理に合う鹿児島産の芋焼酎も各種そろいます。梅肉で食べる磯部揚げ風。鹿児島県から独自の「とり天」も人気上昇中。17時〜23時。不定休。

●松風町6・14
☎87・2329

これはうまい！ チキン南蛮

洋風ダイニングふじい



港町1丁目・大野新道沿いにある「洋風ダイニングふじい」はフレンチを中心に料理歴40年のオーナーが作る手作りの洋食メニューが人気の店。数あるメニューの中でも人気を集めているのが「チキン南蛮」。時間をかけて下ごしらえしたチキンの食感が秀逸で、それに自家製タルタルソースと黒甘酢ソースがマッチ。思わず白いご飯がすすむ逸品といえる。ランチタイム(11時〜14時)は1070円。水曜休。P有。

●港町1・1526
☎62・5055

秋田県比内地鶏の炙り親子丼が大好評！

鶏料理専門店 鶏旬



親子丼といえば、やっぱりこの店！北斗市七重浜にある「鶏旬」で、ランチタイム(11時30分〜14時)限定で提供している「炙り親子丼」(サラダ、味噌汁付き900円)は、秋田県比内地鶏を使ったこの店自慢の逸品で、平日は昼休みのサラリーマン、土・日曜日は家族連れや遠方からやってくる人などで賑わっている。材料の都合により1日10食程度限定。軒！夜の営業は18時〜23時。毎週月曜休。日曜は評なのが、秋田県比内地鶏の鶏ガラを使った「塩ラーメン」(おむすび付き) 485253

甘みと食感が魅力、薩摩赤鶏

ウエスタンキッチン



ベルクラシック函館の向かい側の奥まった場所にある「ウエスタンキッチン」は、九州ブランドの純産鶏種・薩摩赤鶏を味わえる店。鹿児島県より直送で仕入れられている新鮮な赤鶏は甘みがあり、引き締まった肉質はほどよい歯ごたえ。自慢のタレで味わう「辛みそ鉄板焼き」(864円)や、肉付きの鶏皮を九州醤油で味わう「薩摩赤鶏の皮ポン」(518円)など、薩摩赤鶏を豊富に提供します。営業時間は17時〜ラスト。無休。

飲み放題がリーズナブルな宴会も好評。6月30日まで
●梁川町1820
☎33・6150

夏こそサムゲタン！

韓国健康酒家ビビンバ小屋



サムギョブサルやタッカンマリをはじめとする多彩な韓国料理で人気の「ビビンバ小屋」。同店のおすすめ鶏肉料理は、韓国では専門店もあるほどポピュラーな「参鶏湯(サムゲタン)」(1990円)です。ひな鳥の中に、もち米、高麗人参、ナツメグ、松の美など、栄養豊富な具材を入れて2日間煮込んで仕上げたのが同店のサムゲタン。コースも人気。近場で楽しきや、韓国では日本という「うなぎ」的な位置付けで、30分〜23時。月・火曜休。そうで、夏バテ防止のスタミナメニューだそう。サム

鶏肉と卵を使った看板メニュー

ビーズビー



ニワトリ、鶏肉の料理といえばオムライスもはずせません。柏木町の洋食レストラン「ビーズビー」の「オムデミライス」(ランチタイムはスープ、サラダ、デザート、ドリンク付き1188円、デイナータイムは単品1026円)は、ケチャップ、白ワイン、隠し味の醤油で味付けした国産鶏モモ肉を使ったチキンライスを、毎朝届けられる新鮮卵で仕上げ、仕上げに仕上げながら煮込んだ自慢のデミグラスソースで味わう逸品。鶏肉料理はほかに

●柏木町39・3
☎51・7881

HEADLINE

五稜郭地区の貴重なランチどころ！

ドーマーイン函館五稜郭1階

ランチビュッフェ始めます 旬菜しゃぶしゃぶ葉な彩(はないろ)

素材にこだわった質の良いお肉とシャキシャキの新鮮野菜で人気を集める『旬菜しゃぶしゃぶ 葉な彩(はないろ)』が、6月20日(水)から待望のランチビュッフェ(1944円)をスタート。お肉は、牛肩ロース、鶏もも、道産豚のバラ・肩ロース、ラムロールの4種類をテーブルオーダー制で提供。鮮度抜群のお肉を注文を受けてからその都度切り出すので、おいしさに違いがはっきり表れます。地元農家から仕入れた野菜各種や豆腐、日替わりの副菜、そば、デザートも取り放題。時間も90分と長めなので、会話を楽しみながら落ち着いて食事が楽しめます。

ビュッフェのほか、生姜焼き・メンチカツ・すき焼きなどの肉料理がメインの日替わり定食(864円)をはじめ各種定食もあり、友人グループでの会食やママ会から忙しいビジネスマンのお昼ご飯まで幅広く対応してくれる、五稜郭地区の貴重なランチどころです。

営業時間はランチタイムが午前11時30分～午後2時、ディナータイムは午後5時30分～午後10時。毎週日曜日定休。

●本町29-26 ドーマーイン函館五稜郭1階 ☎84-1711

おいしい新鮮野菜をリーズナブルに 朝もぎ野菜ダイニング彩り家

彩り豊かな野菜を使ったリーズナブルな料理が楽しめる「朝もぎ野菜ダイニング 彩り家」。12種類のパスタその月のお勧めパスタの中から好きなものを選び、それにサラダ、前菜3品、ドリンク、デザート3点盛りが付いて1480円のランチセットが好評です。

6月のお勧めパスタは、地物野菜をふんだんに使った「夏野菜のパスタ」。初夏の日差しをいっぱい浴びて育った栄養価満点の野菜を食べて、暑い夏に向けてカラダの調子をを整えておくのはいかがでしょうか。

営業時間は午前11時30分～深夜0時。(ランチフードLO午後1時30分、ディナータイムは5時30分～LO11時30分)。毎週日曜日はランチタイム(午前11時30分～午後2時)のみ営業。毎週月曜日定休。

●本町29-26 ドーマーイン函館五稜郭1階 ☎53-0022



身近にある最先端の海洋研究を読みやすく

北海道立 松石隆さん

北大水産学部の前身である函館高等水産学校が設置されたのが昭和10年のこと。そこから80年以上にわたって函館で最先端の研究を続けてきた同学部だが、どのような研究が行われているかは意外と市民に知られていない。

「北大水産学部は海洋では世界最先端の研究を数多く手がけています。そのワクワク感やライブ感を多くの人たちに伝えたいと考えて『北水産』



「北水産学部の前身である函館高等水産学校が設置されたのが昭和10年のこと。そこから80年以上にわたって函館で最先端の研究を続けてきた同学部だが、どのような研究が行われているかは意外と市民に知られていない。『北水産学』を企画しました。第一巻「海をまるごとサイエンス」は1章からなり、11人の研究者が、マンガ、QRコードを入口に見られる動画、写真で分かりやすく解説するなど、読み手を飽きさせない多様な手法で自分が進めている研究を紹介している。この中で松石教授は、全体のとらえとめを行う編集委員を務めている。『第一巻のそれとそれの章は10ページ程度です。深く広く紹介できるわけではないので、11名の先生たちには、『予告編』のような形をお願いしました。今後刊行する中で、それを掘り下げるような形になっていく予定です。』

この一冊だけで、海洋研究において世界で類を見ない数多くの研究を手がける北大水産学部の全てを知ることとはできないが、その深く幅広い知識の入口に立つという意味では、非常に手軽な方法だ。

2ルカラーで写真も多い128ページなので、簡単に読めるようになっています。多くの人に手にとっていただきたいのですが、特に市内の中高生に読んでもらい、地域にある世界の第一線を

もって知ってもらいたい。北水産学第一巻の発行は8月6日。北大水産学部で行われている研究を分かりやすく紹介し、海洋研究の最前線に触れられる内容で、今後も定期的に行行される予定。定価1800円＋税。詳細は、海文堂出版株式会社

☎03・3815・3291

今月のおすすめスイーツ

自家製ワッフルコーンのソフトクリーム

梁川町のテオーデパート隣にあるパン、具材、ソースを選べるサンドイッチのお店「グルマンカンタ」。同店の「ソフトクリーム」(400円、毎週木曜日は300円)は、大沼の山川牧場自然牛乳で作ったミルクィなクリームと、注文を受けてから焼きあげる自家製ワッフルコーンのサクッと軽い食感が特徴的。キャラメル、ラズベリー、チョコの定番3種類のオリジナルソースと、8月いっぱいまでの期間限定フレーバーのパッションマンゴーソースが用意されており、好きな味をトッピングできるのもポイント。このソフトクリームを使ったパフェ(4種類各500円)も人気。ソフトクリーム、パフェはいずれもテイクアウトできます。8:00～19:00。水曜休。P有。

●梁川町10-24 ☎33-5501



グルマンカンタ「ソフトクリーム」

青ぽの目 熟思黙想

▼アレヒ離れが顕著だというインターネットの普及など娯楽の多様化が主な理由なのだから、いまとなっては、トレンディドラマ全盛期なんていわれたい時代が懐かしい。▼トレンディドラマの名作の中には毎週放送されていたものばかり、年に何回か放送されていたものもある。僕は年に1〜2回、秋や冬に放送されていた「季節はすれの海岸物語」というシリーズのドラマが好きだった。「懐かしい」と思った人はきっと僕と同世代。頭の中でユーミンの「アスファニー」のイントロが流れたはまだ(笑)。▼4月下旬、人生で初めてインフルエンザになった。季節はずれの春インフルエンザ感染である。週末は釣りに行こうと決めていた矢先の発症だったのでがっかりしたが、抗インフルエンザ薬のおかげなのか発症から2〜3日経過後は熱も下がりがり、ベッドでゆっくり物思いにふけることができた。気づくと今年に入ってから東京出張や書籍の出版などでゆっくり物思いにふける時間などほとんどなかった。ので、思いがけず気持ちにゆとりがある時間を神様からいただいたような感じがした。▼職場では、毎日ほとんど何かをじっくり考える時間もなく文案やグラフィックデザインを作っている僕だが、やはり必要にはじっくり何かを考える時間が必要だと痛感した。実際、病気が完治して職場に復帰した時は、頭の中のアイデアの引き出しが何となく増えた気がした。高松時代は授業についてゆけて、いつもの授業中に「ほー」と物思いにふけていたのだが、考えてみればその頃によく考えていた「オレは何のために生まれてきたのだろー」といったような思考が、現在の仕事に多少なりとも役立っているような気がする。▼必要な情報がない状態で手に入る時代、年に1〜2回のスペシャルドラマをオンエアの数日前から心待ちしていた頃のようなスロウな時の流れに身を任せ、たまには「ほー」と物思いにふける時間を持つことも、私達人間にとっては大事なことではないかと病欠中にも、考えた。

▼現在、体調も良くなってすっかり元気になった僕は、心待ちしていた春の釣りに没頭している。釣れない時は、魚が考える時間を与えたくれなと思えばいい」とは、アーネスト・ヘミングウェイの名言。かの作家も物思いにふける時間を大切に思っていたに違いない。(慎)

「グルマンカンタ」のソフトクリームは、大沼の山川牧場自然牛乳で作ったミルクィなクリームと、注文を受けてから焼きあげる自家製ワッフルコーンのサクッと軽い食感が特徴的。キャラメル、ラズベリー、チョコの定番3種類のオリジナルソースと、8月いっぱいまでの期間限定フレーバーのパッションマンゴーソースが用意されており、好きな味をトッピングできるのもポイント。このソフトクリームを使ったパフェ(4種類各500円)も人気。ソフトクリーム、パフェはいずれもテイクアウトできます。8:00～19:00。水曜休。P有。

食べると元気モリモリのランチ!

三條屋カフェ



ランチのひと時からケーキやティクアウトなど、色々な楽しみ方ができる北斗市追分の『三條屋カフェ』。この店のランチタイムは午前11時30分～午後2時(土・日曜日、祝日は午後3時迄)で、全5種類のメインが選べて各ドリンク付き。最近特に人気上昇中のメインは、「サイコロステーキのガーリックライス」(=写真、サラダ、スープ、ドリンク付き1000円)。ほどよい味付けのガーリックライスは好みで上にのった水菜を混ぜ合わせて食べると味も食感も自分好みで楽しめる。ステーキは柔らかくボリューム満点。美味しさはもとより、食べるとなんとなく元気が出る1品だ。営業時間は午前11時30分～午後7時(LO/午後6時30分)。毎週月曜日、毎月第1・3日曜日定休。駐車場有。
●北斗市追分2-53-6
☎49-3038



函館っ子の青春の味

担当/ (SS) 記者

変わらない味。変わらない満足感。

みなと食堂

ランチタイムのみならず、一日中飛び交う「骨なし」という言葉。コレ、今も昔も変わらない「みなと食堂」の名物メニュー「からあげ定食」(700円)のことなんです。しっとり系の衣のまとった超ジューシーな仕上がりで数多くのファンを持つ、オンリーワンの定番メニューとして知られるコチラ。筆者などは、高校生時代に出会ってから30年近く経過してなお定期的に食べたくなる一品なのです。お腹まわりが気になる最近では、ご飯大盛りをガマンしなければならないのが哀しいですが。普通盛りでも大満足な人気食堂の定番メニューをぜひ! 営業時間は午前11時～午後2時30分、午後4時30分～午後7時30分。毎週月曜日定休。
●港町3-14-10 ☎42-0526



リフォーム松永

洋服のリフォーム・お直し、オーダーの「リフォーム」は、初心者から集める洋裁教室の生徒を募集しています。毎月4回、4000円(1回2時間程度)。2時間以内で作れるものを指導している「2時間洋服のリフォーム・お直し」もあります。どちらのコースも生地を持ち込みが可能。また、タンスに眠っている洋服や和服をリメイクして、新しいアイテムを作り変えることもできます。もちろん、お子さんに手作りの洋服を作りたい人や子供服をリメイクしたい人も歓迎。詳しくは、電話でお問い合わせください。
洋服のリフォームは「パンツ丈つめ」(6500円)、「スカート丈つめ」(ウエストつめ)(各15500円)のほか、和服のリメイク、ニット、オーダーなどを承っています。



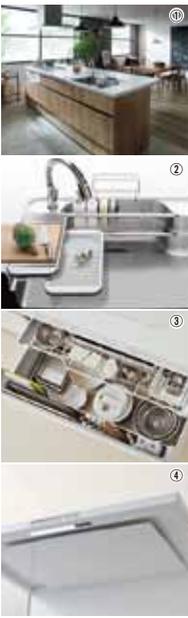
7月19日、4500円。それぞれ
2014年
2017年(午後5時以降)まで。
ワークショップの参加申込は左記QRコードからどうぞ。



毎日のお料理がグ〜ンと楽しくなります!

リ・ウィンド

毎日のお料理がグ〜ンと楽しく快適になるキッチンリフォームはいかがですか? 一般家庭のリフォームで定評の「リ・ウィンド」では、株式会社リ・ウィンドのシステムキッチン「アレスタ」(写真①)を提案しています。このシステムキッチンの特徴は、まずシンク内に2枚のプレートを並べたり2段にすることで、シンク内に調理スペースなどが作れて作業効率がアップします(②③)。また、キッチン手前の収納も、使う道具をすぐに取り出すことができて便利で、(④)これで、各パーツの取り外しが簡単なので洗淨、お手入れも簡単で、フッ素塗装の換気扇は普段のお手入れが軽く拭くだけでよく、フードの内部も汚れにくい構造のため面倒なフタ掃除も長い間不要です。営業時間は午前9時〜午後5時30分、無休。
●亀岡町110
☎83-7688



コース新設、出会いを支援

カップル誕生を支援している「函館婚活支援センター」は、利用者の要望に答えて「お友達コース」と「結婚コース」の2種類のコースを新設しました。「お友達コース」は、将来的には結婚まで発展する可能性があっても、まずは友達としての交際を重視したいという人へ向けたコース。「茶飲み友達を作りたい」と考える人や「今は結婚まで交際を通じたい」と思う人にピッタリです。「結婚コース」は1対1の落ちつきと結婚相手を探したいと考えている



人に最適なコース。十分な聞き取り調査をした上で、相応しい人を紹介します。どちらのコースも、相手にプロフィールなどを説明し、両者がお互いに出会いを希望した場合に引き合わせをします。料金は1回の引き合わせにつき1万円。入会金やその他一切の費用はかかりません。同センターでは、「日本国籍を持った健康で善良な人であること。また、自分の希望を叶えること。重点を置いて交際や結婚を望むものではない。相手と幸せにできること。などの一定の入会資格を設けており、会員については「年収や履歴だけでは表せない、人間としてのクオリティの高さが誇りです」と所長である大野さんは話しています。自分に合った素敵な出会いを考えてみませんか? 詳しくはお気軽に左記までお問い合わせください。
●富岡町3、2432
☎080-4041-1337

函館婚活支援センター



●川原町1111
☎54-6396

赤川交番の思い出

産業道路と赤川通を結ぶ交通量の多い交差点に存在して市民の安全を長年見守ってきた赤川交番が、今年4月13日に廃止になった。小学校1年生から高校1年生までをこの境界で過ごした僕にとって赤川交番は思い出深い交番だ…。

高校1年生の時に悪いことをして、赤川交番に呼び出されて取り調べを受けた。テレビドラマの犯人の取り調べみたいでこっぴどく怒鳴られるのかと思ったが、担当の2人の若い警察官は僕に優しくお説教してくれた。警察官の1人がセブンスターをうまそうに吸っているのを横目に、「オレも吸いてえな〜」と思った。全く反省の色もなく、警察官の言葉に「ハイハイ」と答えていた時に、母親が僕を迎えにきた。

2人の警察官に何度も何度も頭を下げて、「息子が本当に申し訳ありませんでした」と、目にうっすらと涙を浮かべながら謝り続ける母親の姿を見て、初めて自分がやらかしたことの重大さに気づいた。

大人になってからも赤川交番の近くを通るたびに、警察官に何度も頭を下げていた母親の小さな背中を思い出した。あれから随分、長い月日が流れた。母親が亡くなった年齢にだんだん近づいてきた頃になって、ずいぶん母親に迷惑をかけてしまったことを悔やんでいる。あの頃の僕はなぜ、真面目に生きることができなかったのか？

一部のみにきつと役立つホンヤモノ

本を読まない人のための本屋
ワンダフルワールド!
店主・上村佳樹
●七重浜4-39-1 ☎48-5201

アレルギーをなめると救急病院送りになります

うちの母はポロポロの赤ちゃん捨て猫を見つけると拾ってくるので、僕は幼い頃から猫と共に暮らしてきました。しかしどうやら僕は猫アレルギーらしく、ずっと目のかゆみや鼻のモゾモゾに悩まされてきました。年々アレルギーはひどくなる一方で、この間帰省したときには実家に泊ってられないレベルになりました。

僕には食物アレルギーもあり、アレルギーが特定できずストレスだったのもあって、先日36項目アレルギー検査をしました。結果を見て驚いたのは、猫アレルギー→反応なし。ハウスダストとダニ→反応あり、というもの。

歴代の猫ちゃん、40年近くアレルギーをキミたちのせいにしてごめん。そしてオカン、頼むからもっとちゃんと家の掃除をしとくれ。



キミアアーン!
KADOKAWAエンターブレイン 鴻池剛 1000円+税
飼い主の思惑通りにならない自由奔放な猫「ぼんた」の、ちよっぴとシュールなギャグエッセイ漫画。



「タジマ寝具」の「羽毛布団リフォーム」で、綿布団を直し、サイズや重さを替えるなど使った羽毛布団は、羽毛を完全洗浄して足し羽毛をします。さらには生地を替え、サイズや重さをオーダーして自分に合った羽毛布団にします。敷き布団の場合は、軽くつぶれにくく暖かくて扱いやすいように作り替えます。布団がキレイになるのはもちろん、気持ちよく眠れて使い勝手が良くなるのが同店のリフォームの大きな魅力です。

羽毛布団リフォームは2万1060円。布団の打ち直しは掛・敷各8424円。布団丸洗

やって良かった「羽毛布団リフォーム」 眠りを伝えるタジマ寝具
毎日ぐっすり眠れていますか? 心地良い眠りのために、毎日使っている布団を一度リフォームしてみませんか?
「タジマ寝具」の「羽毛布団リフォーム」で、綿布団を直し、サイズや重さを替えるなど使った羽毛布団は、羽毛を完全洗浄して足し羽毛をします。さらには生地を替え、サイズや重さをオーダーして自分に合った羽毛布団にします。敷き布団の場合は、軽くつぶれにくく暖かくて扱いやすいように作り替えます。布団がキレイになるのはもちろん、気持ちよく眠れて使い勝手が良くなるのが同店のリフォームの大きな魅力です。



美しい字と豊かな心を育てる書道
筆を持つことで、心豊かな時間を取り戻してはいませんか? 市内五稜郭町の「全日本書芸文化院認定教室」の「北野書道教室」では、一般は漢字・かな・細字・ペン・一般は漢字・師範位を習得したい人などに指導を行っています。6歳〜82歳までの幅広い受講生に筆を持つ喜びや楽しさを伝えています。

週1回のレッスンのほもちろん、静かに自分と向き合う時間を持つことで集中力を高めることもできます。基本から丁寧に指導してもらえます。初心者も安心。出来上がった作品は、毎月東京の事務局に出

北野書道教室
品し、師範・段・級の認定をしてもらうシステム。また、全国書初大会や全国書道コンクール、全書芸展にも出品しています。
レッスンは週1回90分、日曜日の午前9時〜午後5時の中から自分の予定に合わせて選べるのも嬉しいところ。月謝は一般で漢字3000円、かな3000円、細字3000円。子供は2500円、ペン習字2600円、ボールペン習字2600円と負担の少ない設定となっております。入金も免除されています。
●五稜郭町34-17
(函館美術館裏通り)
駐車場有
☎53,0961

快適に節約、混合栓&高性能便座を特別価格で

創業93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ている、テレビCMでもおなじみの「小野寺住設」から、快適と節水を両立した混合栓と、高性能便座のお知らせです。

従来のシングルレバー混合栓より、使いやすく環境にやさしいTOTOの「エコシングル」シリーズを特別価格で販売。同シリーズのモデルは、レバーの水と湯の境に「カチッ」というクリアな感覚を設け、水と湯を無駄なく使い分けて光熱費の節約につながります。

価格は「TOTO台所ワンホール混合栓」

パナソニック「ビューティートワレ」

「小野寺住設」から、快適と節水を両立した混合栓と、高性能便座のお知らせです。

通常7万8000円のところ、税込3万2400円標準工事費込、先着30台限り。いずれも数に限りがある。お気軽に!

●美原3-1-5「フリーダイヤル」0120-7550-750

目のトラブルはありますか?

白内障、緑内障、かすみ目、飛蚊症、目の乾き、目の使いすぎ、疲れ目などの症状がグーンと改善されると評判の商品が「クスリのスズキ」で購入できます。

「クスリのスズキ」は、鯉から取れる鯉魚胆の濃縮乾燥粉末、真珠貝粉末、高麗人参、ハツ目鯉、フカヒレ、レコウ菜、小麦胚芽、蜂蜜など、昔から目に良いと言われてきたものが豊富に含有し、まさに「食べる目薬」。

「クスリのスズキ」は、飲めば分かりやすい。まずはお試しください」と同店では話しています。

●柏木町34-25 51,9336



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。

TEL 84-6816 FAX 27-5001 Email info@aopos.jp [担当/平井]

読者の声

届くとすぐに

函館に来て1年が経ちますが、初めは函館人のものという感じがしていましたが、今は届くとすぐに目を通し楽しんでしまっています。

も読みやすく役立ち内容だと思えました。(川原町、K・H)
*ありがたうございます。保存版としてぜひご活用ください。

続けてください

私はいつも青ほの目を待ち遠しく拝読しております。自分にとっても思い当たるものがたくさんあります。これからも続けてください。

は上村氏のコラムが大のお気に入り。店内(ワンダフルワールド)のPOP同様独特で個性あふれるコメントに思わず微笑んでもします。これからもユニークなグッズを紹介してください。(本通、Y・K)

お知らせ

今回の「暮らしの手引き相談窓口ガイド」(4月13日号)は、とてもわかりやすく保存版として利用できるの先願いたします。

美味い食べ物屋さん紹介して、これからもたくさん紹介してください。(東山、T・M)
*了解しました！頑張ってください！

役立内容

今回の「暮らしの手引き相談窓口ガイド」(4月13日号)は、とてもわかりやすく保存版として利用できるの先願いたします。

「鶏が先か、卵が先か」とよくいうが、僕は昔から、「そんなの鶏に決まっているだろ」という持論がある。僕なりの理由もちゃんある。まあ、子供の頃から勉強もろくにせずこの1冊も読まないクセに屁理屈ばかり言っているから、いつまで経ってもダメなんだろうな…。(慎)



サクサクふわふわで口当たり軽いブリュッセルタイプのベルギーワッフルと、スモージーを提供するカフェ「ワッフル」が梁川町にオープンしました。ワッフルはシングル(240円)、ダブル(360円)、トリプル(480円)など枚数を選び、ソース(3種類各60円)、クリーム(160円)、フルーツ(100円)などを組み合わせて、自分好み



にカスタマイズしていただきます。注文を受けてから焼くワッフルは、出来たてならではの熱々サクふわ食感。凍らせたフルーツを使って作るスモージー(460円)も果物の自然な味が楽しめる大好評です。スモージーはテイクアウト可。正午〜L20時(土・日、祝日は11時)。火曜休。P有。
●梁川町12-13
☎84-1472

新店舗・リニューアル情報

ワッフル

次号予告

6月29日号 パフェの甘い誘惑

7月13日号 道南・夏のイベントガイド

発行元/株式会社青いぼすと

〒040-0063 函館市若松町30-21

[電話]84-6816 [FAX]27-5001

[E-mail]info@aopos.jp [URL]aopos.jp

Staff

発行者 Publisher	加藤 進 Susumu Kato
編集長 Editor in chief	青山 慎司 Shinji Aoyama
副編集長 Assistant chief	平井 由佳 Yuka Hirai
エディター Editor	坂本 麻衣 Mai Sakamoto
ライター Reporter	花輪 志保里 Shiori Hanawa
	品川 真一郎 Shinichiro Shinagawa
	高松 郁子 Ikuko Takomatsu
	佐々木 康弘 Yasuhiro Sasaki
営業 Sales planner	橋本 崇 Takashi Hashimoto

青いぼすと 設置場所のご案内

青いぼすととは一般家庭に宅配しているほか、下記の場所に設置しております。青いぼすとの未配達地域にお住まいの方は、ぜひ最寄りの青いぼすと設置場所をご利用ください。設置部数に限りがございます。予めご了承ください。

- 函館市地域交流まちづくりセンター
- キラリス函館内「PRONTO」[「えぞりず」]
- カフェくあふおり
- 函館市女性センター
- シェスタハコダテ内「Gスクエア」
- ぷらっとDaimon
- 函館市民会館
- 函館市青年センター
- 函館市中央図書館
- 函館栄好堂丸井今井店
- 道の駅なないろ・ななえ
- 北斗市総合文化センター・かなで〜る
- 野菜100円ショップ(七飯町本町)

お知らせ

アニメーション無料上映会が6月23日にアニメーションの無料上映会「アニメーション映画祭」を開催します！

【プレゼント】
今回の『デリシャス・スポット』コーナーで紹介した『アクシス』より、1000円分の食事券を5名様にプレゼントします。



応募方法

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つぷりとお書き添えの上、下記宛先までご応募ください。締切は6月25日。

〒040-0063
函館市若松町30-21
株式会社青いぼすと
「アクシス」係

「ジョン・トラバーズ」が、6月23日に北海道立函館美術館講堂で開催される「新千歳空港ターミナルビルで毎年開催されている「新千歳空港国際アニメーション映画祭」が、今年で5周年となることを記念し企画されたもので、子どもから大人まで楽しめる世界のアニメーション8作品の上映会と、北海道情報大学准教授であり、映像作家の大島慶太郎氏のトークプログラムによる「Aプログラム」(午前10時30分〜午前11時30分)、北海道出身作家の最新作品を上映する中学生から大人向けの「Bプログラム」(午前11時40分〜昼12時20分)の2部構成。入場無料の2部構成。入場料は、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。

編集室では読者の皆さま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いただく感想などは、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。

06・1280 (平日 午前10時〜午後6時) まで。

SPOTLIGHT

自転車乗車中の事故に備えていますか？

「Hosta 函館」の成道

「Hosta 函館」の成道



「日常生活賠償特約」は、
「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、
日常生活賠償特約に付
帯できる特約で、
加入者はもちろん
お子さんなど家族
が自転車乗車中に
歩行者と接触し怪
我をさせてしまっ
た場合、治療費を
カバーしてくれる
保険です。「時代に
合わせたリスクを
考え、自転車事故
に対する備えは必
要です」と、成迫さ
ん。現在加入して
いる自動車保険や
火災保険に「日常
生活賠償特約」がついて
いるか、加入者だけで
なく家族も対象となるか
など、いま一度確認して
みてはいかがでしょうか。

詳しく知りたい人、具
体的なアドバイスが欲し
い人などは、お気軽に無
料相談をご利用ください
（予約制）。ホームページ
「Hosta 函館」からも予約
可。

●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
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
三井住友海上あいおい生
命保険株式会社
三井住友海上火災保険株
式会社

バスで行く！ 施設見学

福祉の仕事を探してい
る人と人材を求める福祉
の職場との橋渡しを行う
「函館市福祉人材バンク」
では、就職活動に関する
情報提供や相談のほか講
習会などを開催し、就職
や再就職のための支援を
行っています。

7月20日（金）午後12時
50分～午後4時は、平成
30年度第1回福祉マンパ
ワー活用講習会「バスで
行く！ 施設見学」を開
催します。

この講習会は、施設見
学を通し障がい者支援施
設の特徴を踏まえ、近年
の社会福祉情勢を学び知
識や技術を再確認すると
ともに、就業への手がかり
を見つけることが目的。
対象は、福祉の職場に
就職を希望している人の
ほか、福祉の資格を持っ
ていないが福祉に興味の
ある人など、どなたでも
参加可能で現在参加者を

函館市福祉人材バンク

は随時受付可。
●函館市若松町 33・6
函館市総合福祉センター3階
☎ 23・8546

