

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

649
2018.11.30

寒い日は やっぱり 熱々料理

今年も道南に寒い季節がやってきます。寒い日には熱々の美味しい料理を食べたくありませんか？ 今回は函館市内の飲食店の熱々料理に注目してみました。熱々で美味しい料理を食べて、心も体もほっこりしませんか？



cover photo by Balthus

熱々：チーズ焼きカレー

ラムズイヤー



かつて多くの函館っ子を魅了した伝説のカレー専門店「ラージモリタ」の志を受け継ぐカレーの名店「ラムズイヤー」の店の熱々メニューは「チーズ焼きカレー」(1188円)。と熱々のチーズがガリックライスのの上について、それぞれに香ばしいカレーの絶妙なハーモ

ニーが食欲をそそる1品。辛さは0〜100番まで選ぶことができ、10番までは同価格でOK。オープン以来大人気の同店では豊富なランチメニューや平日限定のサービスランチなども用意されている。11時〜LO 14時30分、17時30分〜LO 20時30分。月曜休。P有。

創業時の味を大切にしたい。鍋焼きうどん。そばと酒 柏木町三貞。1950年創業、種類。創業時の味を地元食材を活用した。大切に、個性豊かな豊富なメニューが人具材の味わいや食感の「そばと酒 柏木の違いを楽しめるよ町三貞」で寒い日、何と言つても「鍋焼きうどん」(950円)。大きな海老天をはじめ、椎茸に焼餅に卵など、うどんが見えないほど豪快に盛られた具材はなんと12



だ。まろやかな甘みの自慢のだしがしみていいる具材を味わううちに、うどんがさらさらだしを含んで二度美味しく、身体が芯から温まる。冬でも汗拭きハンカチ必須です！ 11時〜LO 14時45分、17時〜LO 20時45分(日祝11時〜LO 19時45分)。毎週火曜休。P有。

口の中に広がる熱々の旨味

中国料理 香港



本格中華を気軽に味わえる「中国料理 香港」は、セットメニュー「小籠包」(3個400円、5個580円)。厚みの皮は、モチモチとした食感が特徴。皮の中からは、薬味の風味がきいた豚肉と熱々の肉汁が待っていましたとばかりに口の中

に広がります。皮の中につまった旨味を、ぜひ一度ご堪能ください。「飲茶3種盛り合わせ」(950円)でも小籠包を味わえます。こちらも「熱々」(麻婆ラーメン)は、(通常780円)は、12月中旬まで500円で提供。配達可。11時30分〜LO 14時30分、17時〜LO 20時30分。水曜休。P有。

心も体も温めてくれる素敵なお店。バルテュス。梁川町にある「バルテュス」のディナーメニューの熱々料理は、「塩漬けスベアリブとベーコンの煮込み」(11写真、スベの熱々1200円)。道内産の豚肉を使用した、肉の出汁の味が食欲をそそる1品です。日には心も体も温めてくれるよ。また、「カボチャとナスのグラタン」(ランチタイムはデザート。11時30分〜



●梁川町10-14
●レンヤながわ1階左
☎84-6917

●中島町38-11
☎76-6612

●柏木町7-2
☎52-6478

とろ〜り熱々のラーメン

中国料理 皇林



をひとつにまとめ上げる正油あんかけスープが、食材の持ち味を最大限に引き出しています。

中華料理ひと筋50年の「国料理 皇林」は、本格中華オーナーが腕を振るう『中』を手軽に味わえるメニューが充実。

幅広い層に人気の「五目あんかけラーメン」は、たまらない、「えびあんかけラーメン」をどうぞ。各金針菜やふくら、茸、豚肉にイカ、エビなどたっぷりの食材を使用。その下からは中太ストレート麺が顔を出し、全て

熱々の濃厚ソースをたっぷりからめて

キッチン神山

市内老舗洋食店で長年 野菜を豊富に加え、約4日腕を振ったシエフが、手間かけて丁寧に仕間暇を惜しまず基本に忠 込んでいます。ほ 実な洋食を提供する『キッチン神山』。人気メニュー 食感の良い合挽肉の「煮込みハンバーグセット」で作るハンバーグト(1280円)は、ぐつ は、割ると中からぐつ煮え立つ音と立ち上 モツツアレラチーる湯気が食欲をそそる、冬ズがとろりと流れにびったりな一品。ソース 出し、まろやかな は、シチューを作る際の牛 味わい。



市内老舗洋食店で長年 野菜を豊富に加え、約4日腕を振ったシエフが、手間かけて丁寧に仕間暇を惜しまず基本に忠 込んでいます。ほ 実な洋食を提供する『キッチン神山』。人気メニュー 食感の良い合挽肉の「煮込みハンバーグセット」で作るハンバーグト(1280円)は、ぐつ は、割ると中からぐつ煮え立つ音と立ち上 モツツアレラチーる湯気が食欲をそそる、冬ズがとろりと流れにびったりな一品。ソース 出し、まろやかな は、シチューを作る際の牛 味わい。

市内老舗洋食店で長年 野菜を豊富に加え、約4日腕を振ったシエフが、手間かけて丁寧に仕間暇を惜しまず基本に忠 込んでいます。ほ 実な洋食を提供する『キッチン神山』。人気メニュー 食感の良い合挽肉の「煮込みハンバーグセット」で作るハンバーグト(1280円)は、ぐつ は、割ると中からぐつ煮え立つ音と立ち上 モツツアレラチーる湯気が食欲をそそる、冬ズがとろりと流れにびったりな一品。ソース 出し、まろやかな は、シチューを作る際の牛 味わい。

湯豆腐を簡単料理とあ も楽しい、心も温まる一品 などのことなれ！

「居酒屋こいさん」の「湯 ほかにも注目したいの豆腐(850円)は、京都 が、特製味噌鍋でいただくより直送された南禅寺御「国産天然猪ポタン鍋(1人前5500円、要予約) 用達の豆腐を使用。絹ごし 人前5500円、要予約) ほどヤワではなく、木綿よ 来年は亥年、干支にちなんりもはるかに繊細なこの で貴重な猪料理を食して豆腐は、白子に勝るほど濃 みてはいかがでしょう。厚でクリーミーな味わい 17時45分〜LO22時30分、上品な大豆の風味が後 分。木曜休。

絶品！ 京都のお豆腐

居酒屋こいさん



湯豆腐を簡単料理とあ も楽しい、心も温まる一品 などのことなれ！

「居酒屋こいさん」の「湯 ほかにも注目したいの豆腐(850円)は、京都 が、特製味噌鍋でいただくより直送された南禅寺御「国産天然猪ポタン鍋(1人前5500円、要予約) 用達の豆腐を使用。絹ごし 人前5500円、要予約) ほどヤワではなく、木綿よ 来年は亥年、干支にちなんりもはるかに繊細なこの で貴重な猪料理を食して豆腐は、白子に勝るほど濃 みてはいかがでしょう。厚でクリーミーな味わい 17時45分〜LO22時30分、上品な大豆の風味が後 分。木曜休。

寒い日は熱々の老舗の味わいを

おでん 富茂登

昭和36年創業の老舗「お ユニークなおでんなどがでん 富茂登」。創業当時からあるほか、サイドメニューら使用しているという銅 も豊富。飲み放題メニュー製のおでん鍋には常時25 (4人から対応)も人気。数種類以上のおでんが並ん 居が高いかも...と思わずでいます。あつさりとしな に、温かい接客と熱々のおがら深みのあるだしは食 でんをぜひ。

材の旨みを引き出し、その 17時30分〜22時30分。月味わいと温かさが冷えた 曜休。

体に染み込みます。

●本町4・9 五稜郭ハイム1階

老舗の味を守りつつ新 しいアイデアを加えてい

●同店は「アボカド」など



たこ焼きとチーズの熱々コロッケ

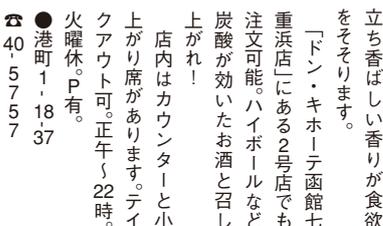
たこ焼き お好みポールわや

『たこ焼きお好みポールわや』の「たこ焼き(10 マヨネーズ。マヨネーズを個400円) は熱々の状態を長く楽しめるようスキレットに入れて提供しています。

オスメの トッピングは +100円の 「ガリック

「たこ焼きお好みポールわや」の「たこ焼き(10 マヨネーズ。マヨネーズを個400円) は熱々の状態を長く楽しめるようスキレットに入れて提供しています。

オスメの トッピングは +100円の 「ガリック



「たこ焼きお好みポールわや」の「たこ焼き(10 マヨネーズ。マヨネーズを個400円) は熱々の状態を長く楽しめるようスキレットに入れて提供しています。

オスメの トッピングは +100円の 「ガリック

本町にある『地元家』は、を引き立てるさらっとし 素材の良さと幅広い層が た味わい。寒い時期だけで 楽しめるバラエティに富 なく1年を通して んだ豊富なメニューが評 高い人気を誇 判の居酒屋。人気の「かに ります。サクッと 足まるごとコロッケ」 香ばしい衣に包 (650円) は、自家製べ ました旨味たっ シャメルソースにかにの ぶりのかにク 棒肉と、たっぷりのほぐし リームを、ハフハ 身を入れたクリームコッ フいいながら揚 ロツケ。手間を惜しまず に げたてでいただ 手作りされるベシヤメル くの がオスス ソースは、かにの美味し さ 17時30分



本町にある『地元家』は、を引き立てるさらっとし 素材の良さと幅広い層が た味わい。寒い時期だけで 楽しめるバラエティに富 なく1年を通して んだ豊富なメニューが評 高い人気を誇 判の居酒屋。人気の「かに ります。サクッと 足まるごとコロッケ」 香ばしい衣に包 (650円) は、自家製べ ました旨味たっ シャメルソースにかにの ぶりのかにク 棒肉と、たっぷりのほぐし リームを、ハフハ 身を入れたクリームコッ フいいながら揚 ロツケ。手間を惜しまず に げたてでいただ 手作りされるベシヤメル くの がオスス ソースは、かにの美味し さ 17時30分

本町にある『地元家』は、を引き立てるさらっとし 素材の良さと幅広い層が た味わい。寒い時期だけで 楽しめるバラエティに富 なく1年を通して んだ豊富なメニューが評 高い人気を誇 判の居酒屋。人気の「かに ります。サクッと 足まるごとコロッケ」 香ばしい衣に包 (650円) は、自家製べ ました旨味たっ シャメルソースにかにの ぶりのかにク 棒肉と、たっぷりのほぐし リームを、ハフハ 身を入れたクリームコッ フいいながら揚 ロツケ。手間を惜しまず に げたてでいただ 手作りされるベシヤメル くの がオスス ソースは、かにの美味し さ 17時30分

食のプロに教わる素敵なレシピ～洋食編～



鶏手羽元のキャラメリゼ メープルシロップ風味

【材料】(4人分)

- 鶏手羽元 12本 ●レモン 2個
- 水 125cc ●サラダ油 大2
- グラニュー糖 85g
- にんにく(みじん切り) 1片
- 生姜(すりおろし) 2cm
- イタリアンパセリ(粗みじん切り) 適量
- メープルシロップ 大3
- 塩こしょう 少々

事前準備

- ① レモンは1.5個分を12枚以上になるようにスライスし、残りは絞って汁をとる。スライスしたレモンとレモン汁はメープルシロップと合わせておく。
- ② 鍋にグラニュー糖と水を入れ、4～5分弱火で煮る。そこに①のスライスレモンを加え(シロップは入れない)、そのまま冷ましておく。残ったシロップは③とする。
- ③ フライパンに油を熱し、鶏手羽元をきつね色にソテーしたら、蓋をして中まで火を通す。
- ④ 一旦、鶏手羽元をフライパンから取り出し、塩こしょうをする。フライパンの油を捨てから鶏手羽元を戻す。
- ⑤ 生姜、にんにく、パセリ、②を加え、軽くからめながら炒める。さらに③を加え、ツヤが出るまで蒸気、皿に盛り付ける。

調理しやすく食べやすい鶏手羽元を使った今回のレシピは、クリスマスなどのホームパーティにもぴったりです。また、塩こしょう、レモン汁、オリーブオイルを適量混ぜて簡単なドレッシングを作り、家にある生野菜や市販のミックスサラダに和える(「鶏手羽元のキャラメリゼ」の付け合わせができます)。

今回のレシピ提供者/吉田 徹先生

調理製菓専門学校教頭
西洋料理実習・調理理論、専門調理師
調理技術研究室長
レトック・プランシヨ国際倶楽部日本支部会員
オーギュスト・エスコフィエ協会会員



函館短期大学付設
調理製菓専門学校

- 調理師科(2年制)
- 製菓衛生師科(2年制)

函館市柏木町7-25
TEL 0138-53-5572

体験入学

12月15日(土)

体験入学のお申し込みはHPや電話にて受け付けております。
http://nomata-cook.ac.jp

道南イベントガイド

2018はここでクリスマスファンタジー

■12月1日(土)～25日(火) ■期間中毎日午後6時からツリー点灯と打ち上げ花火、週末を中心にアーティストライブやタレントステージなどのスペシャルイベント有 ■場/赤レンガ倉庫群前海上 ■問/実行委員会 ☎27-3535

津軽海峡フェリークリスマスマーケット

■12月9日(日)午前10時～午後4時 ■クリスマスにちなんだフード・雑貨販売、製作体験、癒し系サロンの出店他 ■場/津軽海峡フェリー函館ターミナル ■問/津軽海峡フェリー ☎42-2531

外山啓介ピアノリサイタル

■12月22日(土)午後1時30分開場、午後2時開演 ■謝肉祭～4つの音符による面白い情景～作品9(シューマン)他 ■全席指定一般4000円、U25(25歳以下)2000円、当日各500円増、未就学児入場不可 ■場・問/函館市芸術ホール ☎55-3521

掲載内容は天候など諸事情により変更になる場合があります。詳細は各問い合わせて先までお願いします。

ケータイ絵文字のほっこりワールド

NTT DOCOMOの初期の絵文字から ■12月1日(土)～2019年2月3日(日) ■1999年に「NTT DOCOMO」が開発した「絵文字」。その初期の絵文字を展示する企画展 ■同時開催/ハコピコレクションの「文字と記号」 ■一般510円、高大生300円、小中生無料 ■場・問/北海道立函館美術館 ☎56-6311

HAKODATE WINTER JAZZ FESTIVAL

～スウィングしなげりや意味がない!～ ■1月27日(日)午後1時30分開場、午後2時開演 ■出/Big Band Vest(スペシャルゲスト/ルイス・パジェ)、Le Lapis、原田典招・治田七海 Quintet ■全席自由一般2000円、ペア3500円、U25券(25歳以下)1000円、当日各500円増 ■場・問/函館市芸術ホール ☎55-3521

思っている今日この頃。 (慎)

つながらざることを懸念した当時の社長が引き止めて再雇用した。本人は、「本音は退職して釣りの三昧の日々を送る人生設計だったが...」と言いつつも、長年勤めた会社に恩返ししたいと決意して働き続けた道を選んだ。▼60年代年金制度や少子高齢化の問題など、働き方改革と一億総活躍社会という言葉が掲げられる中で、70歳まで働く時代がやってきているといえるのではないだろうか。僕も若い頃に比べて70歳という年齢をリアルに感じるようになってきたのだが、そんな中で長年培った技術や知識、経験を活かして現役に活躍してきた前述の2人の70歳の姿を見て、自分もそんな70歳になれるのだろうかと考えた。いまのこの僕は、65歳で退職して釣りの三昧の日々を送り、たまに本紙のバックナンバーや自分の本に目を通し、昔を懐かしむ時間を過ごしたいと思っているが、僕の編集者としての経験が役立つなら、当社もより幅広い若い編集者の人達のために役立てていただきたいとも考えている。欲をいえば、大好きなエアロミスのステーション・タイラーみたいなカッコいい70歳になりたいと思っている。とほい、昔は生きることが稀な年齢。日々、健康的な毎日を送ることを忘れてはいけない。 (慎)

HEADLINE

年末・年始のお掃除キャンペーン

おそうじ本舗 函館昭和店



「おそうじ本舗 函館昭和店」では、1月31日まで「年末・年始の大掃除キャンペーン」を実施中!

期間中は、同店の利用が初めての人限定で「換気扇クリーニング」「浴室クリーニング」(各14580円～18360円)、「洗濯機クリーニング」(15120円～18360円)、「お家まるごとクリーニングパック」(1Kまたは1DK34560円)など、全てのサービスメニューから1箇所の注文で見積もりより1000円引き、2箇所以上の注文で見積もりより3000円引きとお得(ただし合計税抜30000円以上の注文に限り)。

年末年始の大掃除はプロの技術で徹底的にキレイにしてもらって、ゆっくりと過ごす時間を作ってみませんか。詳しくは、お問い合わせください。業務用や店舗なども承ります。お見積もり、ご相談は無料。各種クレジットカード利用可。電話受付は午前8時30分～午後7時30分。無休。

●本通2-34-6 2階 【フリーダイヤル】0120-910-362



ご要望に合わせて女性スタッフも対応します!

幅広い年齢層で楽しめるメニューが充実!

とんかつ・天ぷら 華な美(はなび)

年の瀬は、本通2丁目の『華な美』でご家族や気のあった仲間同士でワイワイ盛り上がりましょう!

しっとりとした空間で美味しい料理が味わえるこの店の夜メニューは、ジューシーな焼きとり、自信の串揚げ、3点・5点・7点から選べる天ぷら盛合せ、しっかり食べられる食事メニューなど充実のラインナップ。さらに飲み放題はサッポロクラシックを含む70種類のドリンクが2時間1280円(30分前ラストオーダー)。

また、ランチ&定食メニューもオープン以来変わらぬ人気で、ランチメニューは全14種類。終日楽しめる定食メニューも留寿都ポークや寿司天ぷら定食など、幅広い年齢層が楽しめるものが充実しています。

営業時間はランチタイムが午前11時～午後3時(入店まで)、夜は午後5時～午後11時(LO午後10時30分)。無休(年末年始を除く)。駐車場有。

●本通2-14-18 ☎33-1120



青ほの目

70歳

▼数え年で70歳のことを「古希」と呼ぶことも「古稀」という漢字が使われていて、「70歳まで生きること稀(まれ)である」という意味を持っているという...。企業での70歳継続雇用などがいわれるいまの時代の70代は、一生きることが稀どころか、健康年齢といえる。▼本紙12月14日発行(次号)の人物紹介コーナー「フェリス」の掲載分、函館市内在住の御歳70歳の豊職人さんを取材した。道内八雲町に生まれ、東京の豊店で厳しい徒弟制度で技術を習得して札幌の豊店などで実績を重ねたという半生を取材させていたたいて、とても感動した。特に、豊作りの技術に関するインタビューの答えの言葉のひびきとつづには重みがあり、生粋の職人魂を感じた。▼当社で30年ほど勤務した最年長の社員が今年いっぱい退職することになった。勤続27年の僕の唯一の先輩社員だった。70歳を迎えるタイミングでの決断だという。65歳の時に延長雇用を満了して退職する予定だったが、ベテランの戦力を失うことが業務の弱体化につながることを懸念した当時の社長が引き止めて再雇用した。本人は、「本音は退職して釣りの三昧の日々を送る人生設計だったが...」と言いつつも、長年勤めた会社に恩返ししたいと決意して働き続けた道を選んだ。▼60年代年金制度や少子高齢化の問題など、働き方改革と一億総活躍社会という言葉が掲げられる中で、70歳まで働く時代がやってきているといえるのではないだろうか。僕も若い頃に比べて70歳という年齢をリアルに感じるようになってきたのだが、そんな中で長年培った技術や知識、経験を活かして現役に活躍してきた前述の2人の70歳の姿を見て、自分もそんな70歳になれるのだろうかと考えた。いまのこの僕は、65歳で退職して釣りの三昧の日々を送り、たまに本紙のバックナンバーや自分の本に目を通し、昔を懐かしむ時間を過ごしたいと思っているが、僕の編集者としての経験が役立つなら、当社もより幅広い若い編集者の人達のために役立てていただきたいとも考えている。欲をいえば、大好きなエアロミスのステーション・タイラーみたいなカッコいい70歳になりたいと思っている。とほい、昔は生きることが稀な年齢。日々、健康的な毎日を送ることを忘れてはいけない。 (慎)

宝探しの様な時間が楽しめる

studio_b(スタジオb)

棒二森屋アネックス5階の「スタジオb」は、キラリと輝くという立地も嬉しいハンドメイド雑貨店。150人ほどのハンドメイド作家によるアクセサリーや、子ども服などの手作り雑貨は、1点もの作品が多く、人気作家のY125さんによるアクセサリーも700円からとリーズナブル！イヤリングからピアスへの変更など、パーツ交換が即日無料（一部出来ないものも有）なのも嬉しい。ここで購入したイヤリングやピアスを片方失くした場合、片方だけ作ってもらえることも。お買い物ついでに、お気に入りを見つける宝探しの様な時間をぜひ楽しんでみては。来月2月以降は移転予定（場所は未定）。営業時間は午前10時～午後7時、定休日は棒二森屋に準じます。棒二森屋駐車場有。



●若松町17-12 棒二森屋アネックス5階
☎090-5981-4748

道南・習いごとガイド 担当/（BP）記者

誰にでも歌えるゴスペルを！
HKG函館きぼうゴスペルクワイア

ゴスペルシンガーのジョン・ルーカスさんがディレクターを務める「HKG函館きぼうゴスペルクワイア」では、メンバーを募集！仙台市で活動していた頃に東日本大震災で被災したルーカスさんは、知人が函館に呼び寄せたことをきっかけに同グループを結成。ハーモニーの美しさとのりの良さが印象的なゴスペルは、福音（良い知らせ）を伝えるもの。そして、ルーカスさんが伝えているのは、誰にでも歌えるゴスペル。もちろん、初心者も歓迎。レッスンは月1～3回（ルーカスさんのレッスンは月1回）、五稜郭町のセブンスデーアドベンチスト函館キリスト教会で午後7時～行っています。入会金および月謝は各4500円。見学・体験可。詳しくは、電話でお問い合わせを。

☎090-9527-2171（代表・森武、午後5時以降）



冬休み・親子料理教室

北ガスクッキングスクール

来月1月の北ガスクッキングスクールは、冬休み・親子料理教室を開催します。

日時は1月9日（水）午前10時～午後1時。メニューは、シユークリヤベツ（シユークリヤのケーキ）、花束シヨコラ。

対象は小学生のお子さんと保護者の2人1組。定員は12人（6組）。受講料は1000円（税込）。講師は輪島美哉子先生。

会場は北ガス函館支店1階のクッキングスペースで、申込締切は12月6日（木）。申し込みは電話で受け付けます。



付の応募多数の場合は抽選とさせていただきます。当日はお子さん用の上履きをご持参ください。42代町8-1 ☎4265505

北海道産石臼挽きそば粉を使用したそば

大沼道沿いのコープさつばろ栞店向かいに2014年にオープンした「そば膳一富士」もりそばの季節限定メニュー「生蕎麦単品450円、セットメニューも750円からとリーズナブルながら、お腹



の上にはおろし生姜がたっぷり！この季節におすすみの身体が芯から温まるそばがおすすめです。また、

「選べるミニ丼セット」750円は2種類、ミニ丼はかき揚げ丼や天丼など6種類から選べ、ミニ丼といえども本格的な味が楽しめる。人気のメニュー。毎年好評の年越しそばは、2食入り1000円で12月から予約受付開始します。栞店だいたい年末ゼヒご自宅でゆっくりお店の味を楽しんでみては。年末は12月31日まで営業し、年始は1月3日から通常営業します。営業時間は午前11時～LO午後2時30分。そばがなくなり次第終了。不定休。駐車場有。☎87-00062



そば膳一富士

鯨ベーコンを卸値で

函館くじらロマン有限公司ABCつかもと

「北の海鮮工房有限公司ABCつかもと」が、例年大好評の鯨ウネスベーコンの製造を開始しました。同店の鯨ベーコンは天然素材のみで製造。化学薬品、防腐剤、肉質軟化剤タール系着色剤を一切使用せず、南水産の一等ノク鯨を海洋深層水塩など3種類の天然塩と合わせ、杉の木樽でじっくり醸成。鯨の味の深

さを追求しています。スライスをした瞬間の香ばしさは、鯨製品取り扱い70年の同店の製品ならではの、DHA、EPA、オメガ3系脂肪酸が豊富で、健康にも良い食品です。販売価格は「特選ウネスベーコン」100グラム市価3000円相当が2300円、「上ウネスベーコン」同2500円相当が2000円など、



10月23日にオープン

エステティックサロンヴィーナズ

石川町の住宅街に10月23日、女性専用サロン「エステティックサロンヴィーナズ」がオープン。車の往來の少ない静かな環境の中、完全個室、オールハンドの施術でリラクゼーションした時間を過ごすことができます。

全身コースの「スリミンググリーンハトリートメント」は60分～8640円。しつかりとカバンセラリングをしたうえで辛いところや特に気になるところに時間をかけるなど、1人ひとりに合わせた施術をしてくれるのが特徴です。フェイシャルでは「リラクゼーションフェイシャル」60分8640円と、韓国発祥の「骨気（コルギ）」60分8640円を用意。そのほ

か、オフィスでヘッド、ハンド、フットもできます。12月25日までは施術料20%オフのオープニングキャンペーンも実施中。クレジットカード不可。営業時間は午前10時～午後6時。完全予約制。不定休。駐車場有。●石川町469-13 ☎8580007





JTBバドミントンS/Jリーグ2018 函館大会のポスター

世界レベルのバドミントン選手が一堂に集う「JTBバドミントンS/Jリーグ」2018函館大会が12月23日に函館アリーナで開催されます。実行委主催、函館地区バドミントン協会主催。開場午前9時、開始式正午。チケットは前売1階フロア席15000円、2階席25000円。当日券は各5000円増。前売券は函館アリーナ、イタハラケットショップ、函館地区バドミントン協会、ラケットショップ、ブスガワラ(札幌)で発売中。詳細は同実行委事務局 ☎52-18990 (大妻高校内)まで。

世界レベルのバドミントン選手が一堂に集う「JTBバドミントンS/Jリーグ」2018函館大会が12月23日に函館アリーナで開催されます。実行委主催、函館地区バドミントン協会主催。開場午前9時、開始式正午。チケットは前売1階フロア席15000円、2階席25000円。当日券は各5000円増。前売券は函館アリーナ、イタハラケットショップ、函館地区バドミントン協会、ラケットショップ、ブスガワラ(札幌)で発売中。詳細は同実行委事務局 ☎52-18990 (大妻高校内)まで。

世界レベルのバドミントン選手が一堂に集う「JTBバドミントンS/Jリーグ」2018函館大会が12月23日に函館アリーナで開催されます。実行委主催、函館地区バドミントン協会主催。開場午前9時、開始式正午。チケットは前売1階フロア席15000円、2階席25000円。当日券は各5000円増。前売券は函館アリーナ、イタハラケットショップ、函館地区バドミントン協会、ラケットショップ、ブスガワラ(札幌)で発売中。詳細は同実行委事務局 ☎52-18990 (大妻高校内)まで。

Delicious Spot カフェ カプリシュー

ガッツリメニューもおまかせ!



ディクアウト、イートインのどちらも充実している「カフェ カプリシュー」は、ランチやティータイムにも利用しやすいと定評があります。スイーツや軽食だけでなく、黒毛和牛を使用した牛ステーキ、ローストビーフ、牛カツなどボリュームなメニューもそろっています。人気の牛ステーキとローストビーフを「どちらも食べたい」という声からコラボメニュー「カプリシュープレート」(=写真、1700円)が登場しました。柔らかい絶妙な焼き加減の肉と、ご飯の進むタレが絶妙で箸が止まらなくなるほど。前菜、ご飯、汁物がついたこちらのセットは男性でも満足できるボリュームなので、カップルや家族での食事にもオススメです。+180円でドリンクも付けられます。

軽食やデザートにフワフワの「パンケーキ」はいかがでしょう。プレーン、いちご、バナナ、ティラミスなどがあります。スイーツ系のパンケーキにはエスプーマクリームという口当たりの軽い生クリームがたっぷり! スイーツが好きな人はぜひ1度ご賞味ください。

チーズタルトやパイメニュー、クロワッサンサンド、ハンバーガーなどディクアウト可能なメニューも豊富にそろっています。家でゆっくり楽しむほかお土産にもオススメです。まずはお店に足を運んでみては。

■10:00~18:30(LO) ■月曜日 ■P有
●富岡町1-44-1 ☎83-6927

行政書士の松田です。今年もあつという間に師走を迎えようとしています。本日に速いものですね。今年も市内の中学生達が職業体験で当事務所にやってきました。役所では担当部署の皆様に様々な協力をお願いいただき感謝しています。これに懲りず来年もまたお願いいたします。今度は市役所以外の役所へ突撃訪問することもありません。毎年、子供達を送り出して下さる中学校の先生ややって来る子供達には感謝です。

今年も市内の中学生達が職業体験で当事務所にやってきました。役所では担当部署の皆様に様々な協力をお願いいただき感謝しています。これに懲りず来年もまたお願いいたします。今度は市役所以外の役所へ突撃訪問することもありません。毎年、子供達を送り出して下さる中学校の先生ややって来る子供達には感謝です。

今年も市内の中学生達が職業体験で当事務所にやってきました。役所では担当部署の皆様に様々な協力をお願いいただき感謝しています。これに懲りず来年もまたお願いいたします。今度は市役所以外の役所へ突撃訪問することもありません。毎年、子供達を送り出して下さる中学校の先生ややって来る子供達には感謝です。

心年代書屋 松田聡がズバリ!

本気で書いてマジ困りごと、悩みごと各種相談 60分3,240円~ 電話でご予約下さい。

行政書士 松田聡 事務所 函館市杉並町13-12 ☎33-4675

どうなん地産地消 八島商店



元町にある「八島商店」は、看板商品の「無添加あま塩たらこ」を主体に、添加物を使わない、いくらなどの水産加工品を全国に向けて販売している店。

昭和15年創業。当初は昆布問屋としてスタートしたが、海産物の流通の変化とともに水産加工品の製造販売業に転身した。当時、東京都に家庭を持ち生活していた現店主の大島智子さんの元に、実家である八島商店から自家製の無添加水産加工品が届いた際、食の安全性に関心がある友人・知人から「お金を払うから自分達のものを作ってほしい」という要望があったことがきっかけで、全国に向けた通販事業がスタート。公害による食の安全性に関心を持たれていた時代背景もあって顧客は順調に増え、その後、郷里の函館に戻った大島さんが店を引き継ぎ、西部地区に地元の人々が集まってほしいという思いから5年ほど前に店舗を新設した。自慢の無添加あま塩たらこは化学薬品を使わず、熊石海洋深層水と赤穂の天塩だけで熟成させた商品。「家族に安全なものを食べさせたい」という思いから始まった取り組みが、函館発で全国に発信されている。

●元町32-20 ☎23-1703

医療の仕事に携わっている私も患者として病院に受診し、X線

298 Healness & Wealness

医療法人社団健和会 函館おおむら整形外科病院
●石川町125-1 ☎47-3300 http://www.ohmura.or.jp/

患者様が求めること

近年、医療技術の進歩がめざましく、日々X線装置も使いやすく、より高度になったことを感じます。

私たちの日常生活においても、携帯電話からスマートフォンに替わるなどにみられますように、コンピュータの普及が浸透し、患者様を扱う技術も進歩しなければならぬと感じています。

以前からもそうですが、現在はいより患者様にお声がけすることが増えました。それにとってもなっていくことが増え、その中心に撮影する方が多くなり、早く撮影できて、患者様の要望に応えることができるようになったかと思われまふ。

医療の仕事に携わっている私も患者として病院に受診し、X線

撮影されることありますが、みなさんの中には写せばどれも同じように写ると思っている方がいないでしょうか。

実は私が技師として仕事を始めたころは、そのように思っていました。実際は、患者様によって撮影する角度など撮影方法が変わることがあります。そのことを自分の中で意識して、より早く正確に画像として引き出すことが、広いX線分野の中でも一般撮影において特に重要であり、個々の技師において経験の差として表れてくる所と想っております。

診療放射線技師 安川剛礼

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

参考になりませう

今回(9月28日号)は私の大好きなあんかけ焼そば特集だったので大変うれしかったです。単身なので函館市内の美味しいところが分りません。大変参考になります。ありがとうございます。
(豊川町、T・S)

「新川町、K・K」
*あんかけ焼そばが美味いお店は揚巻店舗以外にも函館市内・近郊にたくさんあります。そんな中から厳選した10軒を載せた特集でした。保存版としてぜひ活用ください!

日課です
仕事から帰宅する際、ポストから郵便物を妻に届けるのが日課です。妻は青いぼすと

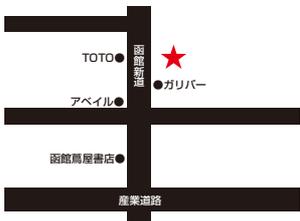
を毎回楽しみにしています。(特にグルメ記事。すると今回は義母の大好きなあんかけ焼そばが!! 翌日、切り抜いて冷蔵庫に貼ってありました。いつも楽しい記事をありがとうございます。)

新店舗・リニューアル情報

ダスキンヘルスレント函館ステーション

ダスキンが全国150店舗で展開する「ダスキンヘルスレント」函館ステーションでは、介護用品や福祉用具のレンタルと販売を行っています。同店は、道内最大級のショールームを完備しており、介護保険を使って利用できる福祉用具などを実際に見て、触って、体験できます。さらに、住宅を安全な状態にするためのリフォームも行っており、安全で快適な

●石川町180・4
828080



次号予告

12月14日号 クリスマスプレゼント特集
12月21日号 ポーニさん、ありがとう

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 Shihori Hanawa
高松 郁子 Ikuko Takamatsu
佐々木 康弘 Yasuhiro Sasaki
中村 晴香 Haruka Nakamura
営業 Sales planner 橋本 崇 Takashi Hashimoto
瀧 恵 Megumi Taki

編集後記

新しいパソコンを使い始めて痛感! 歳をとって新しいことをするのに頭がついていかない! ついこの前まではDTPの知識や技術は誰にも負けない自信があったんだけどな...。だいたいmacの新しいOSのMojaveの読み方を「モヘア」だと思っているようじゃダメだこりゃ。(横)

誰も住まなくなった親戚の家の片づけを手伝っています。先日は捨てるタンスの解体作業。金庫でパンパチ叩いて破壊していくのですが、これが超楽しい! ストレス解消にはもってこいです。勢い余って体をあちこちぶつけたり、翌日、翌々日には筋肉痛にもなりますが...。(七)

ミスチルのライブが終わり、娘の中学校生活最後のレースの駅伝も終わり、すでに今年が終わった気分の10月末日現在。これからが仕事も家事も最も忙しい時期なのはわかってはいますが、ほんの少しこの空虚感に浸らせてください。せめて今日、子供達が帰るまで笑。(BP)

そろそろ飯寿司の仕込み時期。ずっと飯寿司作りの名人に頼りご馳走になってきましたが、そんな名人も飯寿司作りを引退した今、あの美味しい飯寿司を食べたい。夢にまで見る今日この頃。美味しいモノ創りは大変なもの。自分でも努力して学んでおくべきでした。(ガ)

そろそろ来年のカレンダーを用意する時期になりました。来年はどんな図柄のカレンダーにしようかなと選ぶのは楽しいものです。と言いつつ私は、毎年壁掛けカレンダーを買うものの結局もっとも活用せず、もっぱら卓上カレンダーとグーグルカレンダーを使っています。(康)

昔から、子供ならではのおもしろ言い間違いを披露してくれる息子。彼史上最大のヒット作は「スターぼうず」でしたが、最近とって代わった作品が「吉打どくろ」。日曜21時、私と旦那がドラマ見たさに、息子を早く寝かせようとしていたのがばれていた。(ハル)

「美原 T・I」
*楽しんで順番に食べに行ってみるのはいいけど、できよう。食べ比べができて楽しいかも。
*今回紹介された「いちご農園」さん(テリシャス・スポット)コーナーに掲載。ちようど実家の近くで、かわいらしいいちごのケーキみたいな建物があった。看板らしい看板もないので名前すら知りませんでした。「いちご農園」というのですね。近いのでぜひ行ってみたい。(七飯町、T・K)

【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『カフェカプリシユール』より、1000円分の食事券を10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っ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12月10日。

〒040-0063
函館市若松町30-21
株式会社青いぼすと
「カプリシユール」係

【お知らせ】
高齢者の生きがいづくりに目指す『シーズネット』が会員を募集ボランティア活動や

サークル活動を通じ、高齢者の生きがいづくりに目指す『NPO法人シーズネット函館支部』が、会員を募集しています。主な活動は河川敷や公園などの地域清掃や、赤い羽根街頭募金などのボランティア活動、観劇会や忘年会など、新年会などの親睦活動、マジシャン、パークゴルフ、カラオケなどのサークル活動など、年会費3000円。体

青いぼすと 青いぼとは一般家庭に宅記しているほか、下記の場所に設置しております。青いぼ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]
- カフェあふおり
- 函館市女性センター
- シエスタハコタテ内「Gスクエア」
- ぶらっとDaimon
- 函館アリーナ
- 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)
- 津軽海峡フェリー函館フェリーターミナル
- 津軽海峡フェリー大間フェリーターミナル

験申込など詳細は同支部 090・8707・8751(大竹)まで。

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。ご了承ください。