

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

657
2019.3.29

シックな空間で味わえるナポリピザ

ピアンキ

石川町にあるイタリアンレストラン「ピアンキ」は、シックで落ち着いた空間で本格的なナポリピザが楽しめるお店。ランチタイムのおすすめはピザとパスタが両方楽しめる「ペアランチ」(サ



ラダ、ドリンク付1人1250円。注文は2人〜)。ピザ生地はシェフおすすめのナポリ(もちもち)またはローマ(パリパリ、300円増)から選ぶことができる。ピザは定番人気のマルガリータ(=写真)などのトマトベースとクリームベース、期間限定メニューがあり、ハーフ&ハーフもできるので迷った時は2つの味を楽しめるのも嬉しい。営業時間は11:30~LO14:30、18:00~LO21:00。月曜、第1火曜休。P有。
●石川町316-4 ☎47-0077

イタリア生まれのピッツァはもともと、ナイフとフォークを使って1枚を1人で食べるものですが、それがアメリカに渡ると、等分に切り分けてみんなで食べるピザになったのだとか…。ピッツァとピザには、そんな違いがあるそうです。

さて、今回はみんなが大好きなピザの特集。道南で評判のピザに注目してみました。ピザ好きの方、チーズ好きの方はぜひ掲載店の中からお気に入りを見つけて、週末はご家族やお友達同士でお出かけください。



ピザが大好き。 やつぱり

Cover photo by Pizzeria Dell'anima

チーズと岩海苔の風味が絶妙!

ピッツェリア アモリーノ



石窯と薪で焼き上げたピザが評判の「アモリーノ」。幅広い層に人気の「岩海苔としらす」(単品1512円)は、口の中に広がるチーズと岩海苔の風味が絶妙

なハーモニーを奏でる1品。醤油ベースで甘めに味付けした和風ソースとしらすの相性も抜群で、日本人好みの味を追求したピザといえます。単品のほか、平日と土曜日は入店時間11時~14時の「ピッツァ食べ放題ランチ」(ハーフパスタ、サラダ、スープ、ドリンクバー、ドルチェ3種類付き大人1815円、小学生1058円、幼児324円)をはじめ、休日のランチやディナーの食べ放題でも味わえます。11:00~LO21:30。無休。P有。
●宇賀浦町6-10 ☎51-3338

人気のピザセット

ふらっとDaimon



高齢者大学や一般講座、各種イベントなどでたくさんの人達が利用する函館駅前ビル6階の「ふらっとDaimon」は、格安で美味しいフードメニューが味わえる併設のカフェが好評です。

このカフェの人気メニューのひとつが、ピザにピンスズラダ、ドリンクが付いてなんと500円という超お得な「ピザセット」。格安ですが素材や生地は自家製で、同施設の利用者はもちろん、函館駅前エリアでのお買い物客のランチタイムに利用されています。アットホームな雰囲気です。リーズナブルなメニューがそろったカフェなので、ぜひお気軽に足を運んでみてください。

ランチタイムは11:00~14:00。月曜休。
●若松町16-8 ☎26-1188

専門店ならではの美味しさで評判

じゃんけんぼん



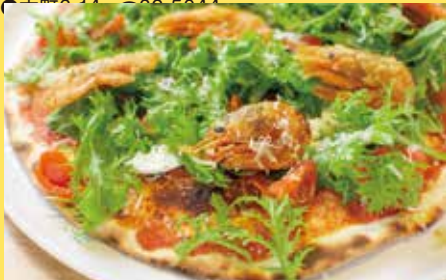
「まりこさん」という常連客の要望でメニューに加えたというローマタイプのピザ、「マリコスベシャル」(1820円)。そんな粋な遊び心を持つ店主さ

んの独創性が光るピザがそろった店、それが七飯町本町の「じゃんけんぼん」。マリコスベシャルは、ローマタイプのパリパリの生地に東大沼の生産者の水耕栽培野菜とイタリアのプロシュート、モッツァレラチーズを贅沢に使った逸品。食べ方は、極薄の生地です。チーズと野菜を巻いていただくというもので、独特の食感と噛んだ時に口じゅうに広がるチーズと野菜のハーモニーが絶妙。ほかに、「石窯焼きマルゲリータ」など、ピザ専門店ならではのメニューがそろっている。11:30~LO19:00。水曜休。P有。
●七飯町本町4-10-25 ☎87-2345

道産小麦の軽いピZZAを日本酒で

石窯ピZZAと和食と酒 そる

『石窯ピZZAと和食と酒 そる』は、その名の通り溶岩石窯で焼き上げたローマピZZAが自慢。生地は道産小麦にこだわり、職人が試行錯誤の末に生み出した独自の製法で軽い食感に仕上げています。「海老と水牛モツアレラ」(1380円)は、揚げた道産甘エビと水牛の乳で作ったチーズをふんだんにのせた同店オリジナルの1品。マルゲリータなどグラントメニューはもちろん、旬の野菜や魚介を用いた季節限定メニューも用意。ピZZAに合う日本酒も地元酒から有名銘柄まで各種取りそろえています。4月からランチ&カフェ営業開始予定。18:00~25:00。不定休。



新スタイルのピZZAはいかが？

モジャン雑貨&ポケットピZZA函館本店

『モジャン雑貨&ポケットピZZA』は、片手で気軽に食べられるオリジナル商品「包み揚げピZZA」のお店。食材にもこだわっており生のトマトやスイートパジル、モツアレラチーズを使用したマルゲリータ(=写真、380円)は、一般的なピZZAの形と違っていても本格的なピZZAの味わいを楽しむことができます。食事系からデザート系まで6種類。どれも注文を受けてから揚げて提供しています。自宅で作って楽しむための冷凍状態の販売もあり、こちらは地方発送も可。11:00~19:30(日・祝日は18:00まで)。水曜・第1水曜休。P有。

●五稜郭町3-16 ☎52-2504



可愛い形のピZZAが期間限定で登場

レストラン ラトナ

『レストラン ラトナ』のディナーメニューの「ミミにクリームチーズが入ったちょっぴり可愛いマルゲリータ」(980円)にご注目！

マルゲリータの美味しさはもちろん、大きめにカットしたクリームチーズが入っているミミの部分では、また違った美味しさを楽しむことができます。見た目も可愛い形に焼きあがっているので食べる前から盛り上がること間違いありません。期間限定メニューなのでこの機会をお見逃しなく。12:00~LO14:30、17時~LO24:30(但し金・土・祝前日はLO25:30)。無休。

●本町17-2 ヴィルヌーブ五稜郭2階 ☎31-0530



札幌の人気イタリアンの姉妹店

ビビバルデムーン

函館駅前の「キラリス函館」地下1階フードコート内の「ビビバルデムーン」は、札幌で人気のイタリアンレストランが直営するピZZAとパンケーキの店。マルゲリータ500円、パンビーノ590円、ピスマルク690円等、札幌で評判の味をリーズナブルに提供。イチオシはモツアレラチーズとシュレットチーズをのせた、ハチミツをかけて食べるピZZA「Theチーズ」(=写真、790円)。最初はそのまま、後からハチミツをプラスして味の変化を楽しむのがおすすめ。専用オープンを導入していて、ピZZAは短時間で提供。パンケーキ(790円~)は待ち時間必須。11:00~LO20:30。無休。



北斗市にあるナポリピZZA専門店

ピZZェリア デラニマ

『ピZZェリア デラニマ』は、北斗市追分・大野新道沿いのナポリピZZA専門店。職人の手で優しく伸ばしたピZZA生地は、モチモチとしながらもサクッとした歯触り。お腹にもたれず、飽きのこない軽い食べ心地です。ソースや具材の美味しさを引き立たせる生地のほのかな塩味も特徴。人気はトマト、モツアレラチーズ、パジルをのせたナポリピZZAの代表「マルゲリータ」(1100円)や、ハム、日替わりのキノコ3種類がのった具だくさんの「カブリチョーザ」(=写真、1500円)等。ドルチェピZZAも有。11:30~19:30(売り切れ次第終了)。水曜休、月曜不定休。P有。



とりわけ美味しい、ピZZA生地

トラットリア クアトロ

『クアトロ』のピZZAは、とても美味しい生地が特徴的。「耳まで美味しく食べてほしい」と願うシェフの思いが詰まっています。パリッと焼かれた軽い食感の生地の中は、しっとり、モチモチ。優しさが包み込まれているような美味しさです。そんな素敵な生地を楽しめるランチメニューのピZZAは5種類ほど。中でも「ピスマルク」(=写真、1550円)はイチオシ。ハムの熟成した肉の旨みと、とろーりとろける半熟卵がチーズと濃厚に絡み合う、深い味わいに満たされます。11:30~LO13:30、18:00~LO21:30(日曜のみLO20:30)。月曜休、日曜不定休。

●本通2-3-21 ☎84-8009



記念日やお祝いに世界に一つのケーキを
カロメリア



人見町にあるスイーツショップ「カロメリア」は、大切な記念日やお祝いにぴったりのデコレーションケーキが評判のお店。

食用色素を使用しフードプリンターでホワイトチョコに写真を印刷して作るオリジナルフォトケーキ(12cm3200円〜)のほか、好みのデザインを聞いて作成するハンドメイドケーキ(15cm4300円〜、1日台数限定あり)も人気。春のお祝いの席にはバタークリームのパラ飾りが華やかなハート型や四角型もおすすめ。

店主のセンスが光る美しく、時にユーモラスなデコレーションケーキは見ているだけで微笑んでしまう作品ぞろいなので、フェイスブックでぜひチェックを!

デコレーションケーキの予約は2日前まで。営業時間は午前10時〜午後7時(定休日前日は午後6時)、毎週月曜日定休。駐車場有。

●人見町5-54 ☎32-5060

健康維持や体力向上に!
イトマンスイミングスクール函館校

『イトマンスイミングスクール函館校』の「アクアエクササイズ」は、水中でのウォーキングや音楽に合わせて体を動かすなど、水の特性を有効活用しながら楽しく運動できるのが特徴。健康維持や体力向上などを旨しながら、マイペースで続けたい人におすすめです。日時は、毎週月・水・金曜日の午前11時10分〜午後12時10分。受講料は1カ月5400円。スイムクラスとセットで利用できるクラスも好評。1日無料体験のほか、1カ月で8回試せる「大人クラスお試し8」(受講料5000円)は、翌月の入会で受講料5000円をキャッシュバック。営業時間は午前10時〜午後7時(毎週日曜日は正午まで)。毎月29〜31日、祝日定休。駐車場有。

●富岡町3-22-5 ☎45-3831



税金で困った時は早めの相談を

「税理士」と聞いたことはあるけれど、いざ相談するとなるとハードルが高いように感じる人が多いのではないのでしょうか? 「税金」といっても「所得税」「法人税」「相続税」「贈与税」などたくさん種類があります。個人事業主や新たに事業を始める人はもちろん、一般人でも税金に関する事で困ったときには「奥野税理士事務所」(梁川町1-1)に所属している税理士・藤島明義さんに相談してみませんか?

「新しく事業を始めたい」「申告が必要なのか」「離婚を知りたい」「離婚



現在困ったときに相談できる人がいると分かっていると心強いです。「事務所や自宅に伺っての相談も可能です。まずは気軽にお問い合わせください」と藤島さんは話しています。

「奥野税理士事務所」(梁川町1-1)に所属している税理士・藤島明義さんに相談してみませんか? 「新しく事業を始めたい」「申告が必要なのか」「離婚を知りたい」「離婚

個別指導で「学び」を「学ぶ」

元町の函館西高校から徒歩2分の場所にある個別指導塾「学習塾ライズ」では、生徒1人ひとりのニーズにしっかりと応えるため、同一時間内で講師1人に生徒2人までの少人数制の指導を行っています。指導を行うのはアルバイト講師ではなく、常に現場で指導を続けてきた経験豊富なプロフェッショナル。「何のため

もできます。授業料は1回50分授業で週1回14000円。新年度授業は4月8日(月)からスタート! 詳細は電話またはWebでどうぞ。

学習塾ライズ

元町1522
〒050-8618
電話受付/月〜土曜日の午後2時〜午後10時

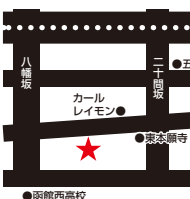
初夏のケーキ作りましょう
北ガスクッキングスクールの5月のテーマは、「初夏の5月のケーキ」。5月16日(木)午

北ガスクッキングスクールの5月のテーマは、「初夏の5月のケーキ」。5月16日(木)午

メニューは、1人で1つレアチーズケーキ、富士山プディング。定員は12人。受講料は2000円。講師は輪島美哉子先生。

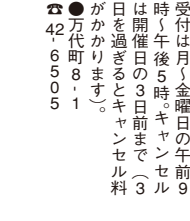


学習塾ライズ
電話受付/月〜土曜日の午後2時〜午後10時



学習塾ライズ

元町1522
〒050-8618
電話受付/月〜土曜日の午後2時〜午後10時



メニューは、1人で1つレアチーズケーキ、富士山プディング。定員は12人。受講料は2000円。講師は輪島美哉子先生。

申し込みは電話で受付。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。



成年後見人がいても身元保証人は必要? 一般社団法人スタライフ

「成年後見制度」の違いを紹介し、成年後見制度とは、認知症やその他の病気が原因で、成年後見制度とどう違うのか? と疑問に思われる方もいらっしゃいます。そこで、何

成年後見人がいても身元保証人は必要? 一般社団法人スタライフ

身元保証人になれません。なぜなら、成年後見人はあくまでも「本人の代理」だからです。本人が本人の保証人になれないのは当然です。一方「スタライフ」は、契約者を家族の立場でサポートするため、成年後見人が引き受けることのできない身元保証を行うことができます。たとえ後見人がいても、施設の入居や住居の契約、入院時の保証人や医療行為の同意など、身元保証人が必要な場面は必ず生じます。頼れる身寄りがない近づく不安を抱えている人はぜひご相談を相

「成年後見制度」の違いを紹介し、成年後見制度とは、認知症やその他の病気が原因で、成年後見制度とどう違うのか? と疑問に思われる方もいらっしゃいます。そこで、何

2019年4月の講座・イベントご案内

変更や中止の場合がありますので、お問い合わせください。

- 2日 ハンドメイドリボン講座10:30~12:00(定員15名※予約可)
- 3日 ディスコダンス講座10:30~12:00
健康体操14:00~15:00
英会話15:00~16:00(定員10名※予約可)
- 4日 創作舞踊と輪踊り13:00~14:30
ロシア語講座14:15~15:15
書道14:30~15:30
- 5日 新聞でつくるちぎり絵13:00~15:00(定員10名※予約可)
社交ダンス(初心者向)13:30~15:00
- 6日 囲碁10:20~12:30
着付け13:00~14:30
健康体操初級13:30~14:30
アロマクラフト13:30~15:00(定員6名※予約可)
日本舞踊14:30~16:00
- 7日 健康体操10:30~11:30
フラダンス13:00~14:00
らくらくリラックスヨガ14:30~15:30
- 9日 健康体操14:00~15:00
- 10日 ディスコダンス講座10:30~12:00
カポライプ13:00~14:30
- 11日 書道11:00~12:00
つまみ細工13:00~15:00(定員20名※予約可)
らくらくリラックスヨガ15:00~16:00
- 12日 健康体操14:00~15:00
- 13日 囲碁10:20~12:30
アートキャンドル作り10:30~12:30(定員8名※予約可)
フラヨガ13:00~14:00
臨床美術14:00~15:30(定員10名※予約可)
フラダンス14:30~15:30
- 14日 ヨガ講座10:30~11:40
カポと一緒にご歌ってステップ13:00~14:15(定員20名※予約可)
- 16日 ハンドメイドリボン講座10:30~12:00(定員15名※予約可)
絵はがきバステルアート10:30~13:00(定員15名※予約可)
- 17日 観光ガイド13:30~14:30
樹脂粘土10:30~12:30(定員15名※予約可)
健康体操14:00~15:00
英会話15:00~16:00(定員10名※予約可)
- 18日 書道13:00~14:00
社交ダンス(初心者向)13:30~15:00
ロシア講座14:15~15:15
- 19日 新聞でつくるちぎり絵13:00~15:00(定員10名※予約可)
創作舞踊と輪踊り13:00~14:30
- 20日 囲碁10:20~12:30
アトナビ(耳・ハンドマッサージ)11:00~17:00(最終受付16:30)
着付け13:00~14:30
健康体操初級13:30~14:30
日本舞踊14:30~16:00
- 21日 健康体操10:30~11:30
- 23日 ハーパーリウム講座11:00~12:00(定員20名※予約可)
健康体操14:00~15:00
- 24日 ディスコダンス講座10:30~12:00
カポライプ13:00~14:30
社交ダンス(経験者)15:00~16:30
- 25日 臨床美術14:00~15:30(定員10名※予約可)
- 26日 茶の湯12:00~14:00
健康体操14:00~15:00
- 27日 囲碁10:20~12:30
フラヨガ13:00~14:00
- 28日 ヨガ講座10:30~11:40
カポと一緒に歌ってステップ13:00~14:15(定員20名※予約可)
- 30日 クレイジュエリー講座10:30~12:00(定員8名※予約可)

青いぼすと締切時の予定です。一部変更になる場合がありますので、ご了承ください。参加費は800円以下にて、それぞれ設定、詳細はお問い合わせください。



中島廉売内にある「打田典礼」は、一般社団法人日本終活協会プロデュースによる「函館の安心のお葬式」を執り行っています。

函館の安心のお葬式

「函館の安心のお葬式」(総額税込13万円)は「でき」のプランに含まれるのはお棺、仏衣、お棺用布団セット、納棺作業、ドライアイス、骨壺骨箱、スタップ、火葬許可などの手續き代行、霊柩車、生花装飾(火葬料金と安置所が必要なお葬式は別途)です。代表の打田智明さんは、一般社団法人日本終活協会の理事長も務めており、終

売りたい不動産、現状渡しでOK

「ハウストウ」函館美原店は、市場に出して「売却」していただく方が有効的ですが、「売却」の場合でも「売却」が、全国展開のハウストウを生かして、さまざまな媒体で物件情報を発信し、「使わない不動産をどうするか」を不動産会社に相談するならば、東証一部上場・全国560店舗展開中の買取・売買専門店「ハウストウ」函館美原店へぜひ一度、家を売却した後も引越したくないため、住み続けながら持ち家を売却できる「ハウストウパック」も好評です。

HOUSEDO
ハウストウ! 函館美原店
株式会社 小野寺住設

「ハウストウ」函館美原店を運営するのは、創業94年になる株式会社小野寺住設。母体が建築業と住宅設備業を併営しているため、住まひにかかわるさまざまなことを安心して相談できます。営業時間は午前10時~午後6時(毎週日曜日定休) ●美原 3・1・5 ●0120-1750-7000 北海道知事簿記第1114号



薄毛の一例

頭皮ケアでペタンコ髪解消を

春です。日に日に暖かくなり、「オシャレに似合いたくない」という人も多いのでは。しかし、根元が立ち上がるペタンコ髪では、素敵なヘアースタイルにすることができません。この時期、額にじんわりと汗をかける人は要注意。頭皮が弱ると、髪が抜けやすくなり、髪が薄くなる原因の一つです。頭皮を元気にして自然な発毛を促すのも、薄毛、抜け毛、ボリュームが無いなど、髪の悩みがある人は一度相談してみてください。



4月15日までは「田口式温熱発毛療法」が1回お試し4000円、頭皮の目詰まりを揉み出す「ヘッドスパ」も通常4000円のところ3000円になります。カットなど通常の美容メニューも併せてどうぞ。送迎・出張も相談。 ●宝来町 31, 10 ●22 9 4 8 2

今も昔も、函館っ子の思い出スポット

函館公園遊園地「こどもパーク」がオープンしました! 自慢の日本最古の「観覧車」がこの場所に設置されたのは昭和25年。今年で69回目の春を迎え、函館っ子の思い出を作り続けます。懐かしさ満載のレトロな遊具で大人も幼少時代に戻ってみたい。祖父父母から孫まで3世代で思い出を共有できる素敵な遊園地です。新しいアトラクション「UNPODE GO」も大好評。大型重機を操作する体験は子供はもちろん、大人も夢中になる人気ぶり。このゲームのクリア景品としてプレゼントされる「写真入り名刺」もとても喜ばれています。



もうすぐ公園内に咲き誇る美しい桜も楽しめる季節です。春の日差しを浴びながら遊びに行きませんか? 「函館公園こどもパーク」で検索を。 ●青柳町 17, 4 ●22 5 0 3 9

ヘアークリニックタグチ

毛法で、これまでも多くの抜け毛の悩みに対応してきた「ヘアークリニックタグチ」の田口代表は田口代表による頭皮環境は頭皮の肌にも影響。頭皮が健康になると頭の肌の調子も良くなり、中には「肩凝りが楽になった」という人や、「目がちよっぴり大きくなった」と話す人もいるのだそう。

ヘアークリニックタグチ

す。「田口式温熱発毛療法」は、頭皮環境を整えて根元から立ち上がる強い髪の再生復活を目指す施術で、毛穴を広げて血行を良くし、老廃物を出させることで頭皮を元気にして自然な発毛を促すもの。薄毛、抜け毛、ボリュームが無いなど、髪の悩みがある人は一度相談してみてください。

夜遅くまで営業しているラーメン店



トライアル美原店敷地内にある『らーめん若大将 北美原別邸』。看板メニューの「しょうゆらーめん」などの各ラーメンは「めん大盛」(+100円)、「半めん」(-30円)と麺の量を選ぶことができます(写真はしょうゆチャーシューめん、890円)。ガッツリと食べたいときは半チャーハンやミニからあげ丼が付いたセットのほか定食メニューも充実しています。また、食事をするので通常280円のドリンクバーを150円で利用できるのもオススメ。通し営業で夜遅くまでやっている同店は、お酒に合う単品メニューも充実。ラーメンのトッピングの煮玉子とチャーシューがセットの「つまみ」と冷えたビールで頑張った自分を労ってはいかが？ 小上がり席があり、小学生以下はドリンクバーが無料で利用できるなど子供連れでの食事にもピッタリです。駐車場が広く利用しやすい点も◎。「ギョーザ」や「肉野菜炒め」、「五目あんかけ焼きそば」などテイクアウトできるメニューもあるので、自宅での食事やホームパーティなどで喜ばれること間違いなし。テイクアウトは24:00まで受付。「西結梗本店」(西結梗849-10)でも同じメニューが味わえるほか、各店の限定メニューも要チェック。

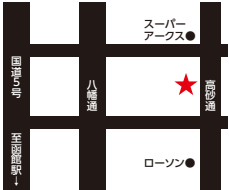
■11:00~25:00(LO/24:30) ■無休 ■P有
●北美原1-5-1 ☎84-1512

CLOSE UP

欲しい車を探して頂けます！
カーサービス黒の兄弟



欲しい車を全国から探してくれる。大縄町「カーサービス黒の兄弟」をご存知ですか？
同店の中古車販売は、車種・予算・走行距離など、1人ひとりの希望に合わせた中古車を全国100箇所以上のオークション会場から探してくれます。また、故障の際の保障も充実。自動車保険も取り扱っており、万一の事故の際には迅速に対応、修理まで万全の体制でサポートします。新年度を迎えて車が必要になった人、欲しい車が見つからなくて困っている人はもちろん、この春に都心から函館に転動してきたけれど、函館はマ



LINE@ QRコード
http://www.kuronoko.com
☎86-94600

おせっかい焼き
行政書士の松田です。
3月に入り、いよいよ卒業・入学・転職など大きく人が動く時期になりました。そんな中、私の事務所には相続に関わる死後事務手続きのご依頼が後を絶ちません。死後事務とは、亡くなられたご本人に属する様々な死後の手続き全般なのですが、スーパー等の会員カードに始まり、後所からの交付書類等の返納・預貯金口座の解約や生命保険請求など多岐にわたる内容となっております。

数年前的こと、ある方がお亡くなりになり、市内近郊のご親族がおらず遠方のご親族から自宅の鍵を預かり、重要書類探索を行ったところ、重要な書類は無いものの遺跡を発見し、多額の預金が埋もれずに済んだことがありました。事務所スタッフの動物的動が功を奏した結果です。

おせっかい焼きは、現代ではあまりありません。お客様が想定しないことがこちら側から多角的に問



わせていただいています。今や、終活やエンディングノートといった備えを行っている方が多くいらっしゃるとも思います。目に見えやすい財産はしっかりと明記出来るものの、見えづらい財産のひとつとして不動産は案外スルーしている傾向があるように思います。不動産に内在している事情があったとしたら、遺されたご親族は途方に暮れてしまうような事態を招きかねません。不動産は登記されているから大丈夫という発想ではなく、自ら管理し、ゆく必要があるという、大切な財産ですからね。

どうなん地産地消 株式会社 函館カール・レイモン

1925年に函館でハム・ソーセージの製造販売を始め、第二次世界大戦中には工場を強制買収され製造販売ができなくなるも1948年には元町で営業を再開した胃袋の宣教師®・カール・レイモン氏。その功績を讃え、味と志をいまに伝える1983年の創業の「株式会社 函館カール・レイモン」。現在は鈴蘭丘町に本社と工場を構え、さらにレイモン氏ゆかりの地である元町の店舗を展開している。レイモン氏のコンセプトである「体に優しいもの作り」は同社のスローガンとして現在の社員に継承されており、社員の家族の多くが、レイモンさんのハムやソーセージを日常の食卓で楽しんでいるという愛社精神が社員の誇りと自信につながっている。現在は本社直営店舗のほか元町店、丸井今井店、札幌大丸店でも商品を取り扱っており、地元・函館の根強いファンはもとより、全国各地から求める人達も数多い。また、工場は見学コースが設けられていて1月から10月までの期間中、カール・レイモン氏の歴史や製造工程などを学ぶことができる。



●鈴蘭丘町3-92 ☎55-4596

レントゲン撮影と大事なこと

レントゲン撮影は、外見からは分からない中の状態を、X線を通して知ることが出来るものです。これは、物質のX線の吸収差によって、中のものが黒と灰色と白の濃度のついた画像になって表れるためです。医療の分野ではレントゲン写真を撮ることによって病気の判断に役立っています。

みなさんはレントゲンというと何を想像するでしょうか。一般的には健康診断などで撮影される胸の写真、バリウムと飲んだ胃の写真、骨折が疑われるときの骨の写真、CT写真などを想像されると思います。レントゲン写真を見ることにより骨折・脱臼等を撮ることで、レントゲン写真を見る状態がどうなっているか画像を見て知る事が出来るために、診断・治療に役立つ割合が高く、特に整形外科分野においてはなくてはならない検査となっています。

レントゲンの装置は年々技術が進歩して、コンピュータの普及とともに高度で便利になっています。CT

レントゲン撮影は、外見からは分からない中の状態を、X線を通して知ることが出来るものです。これは、物質のX線の吸収差によって、中のものが黒と灰色と白の濃度のついた画像になって表れるためです。医療の分野ではレントゲン写真を撮ることによって病気の判断に役立っています。

患者様は検査前はどうしても不安になります。少しでもその不安を取り除き、患者様にとって良い結果を得るために積極的に会話をするようにしています。

これからも安心・安全・正確に撮影できるよう微力を尽くしますのでよろしくお願ひします。日々研鑽してまいります。

302 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/

レントゲン撮影は、外見からは分からない中の状態を、X線を通して知ることが出来るものです。これは、物質のX線の吸収差によって、中のものが黒と灰色と白の濃度のついた画像になって表れるためです。医療の分野ではレントゲン写真を撮ることによって病気の判断に役立っています。

患者様は検査前はどうしても不安になります。少しでもその不安を取り除き、患者様にとって良い結果を得るために積極的に会話をするようにしています。

これからも安心・安全・正確に撮影できるよう微力を尽くしますのでよろしくお願ひします。日々研鑽してまいります。



装置やMRI装置等がありますが、精度がよくなり、短時間で検査ができるようになっており、撮影時のポジションニングによる患者様の負担も少なくなってきました。撮影された画像も体動によるアーチファクト(画像の乱れ)も抑えられ、病気が分かりやすくなっています。しかしながら、単純撮影においては画像を出力する分野は進歩していますが、実際に患者様に対するポジショニング(体の向き、四肢の上げ下げ等)は私たち技師が対応するため、表われてくる画像に出る分野となっています。そのため撮影時には、部位がはっきりと映るように角度をしっかりと決め、支えとなる物を使い、患者様に負担をかけずポジショニングを保ち、迅速に撮影することを心掛けています。また、ポジショニングを保つため、支えとなる物を使い負担をかけるような姿勢や撮影してはなりません。それに加え、患者様とのコミュニケーションも大事にしています。

