

POSTIN FREEPAPER SINCE 1991 青いほすと

671
2019.11.1

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
phone (0138)84-6816 FAX (0138)27-5001 URL aopos.jp Email info@aopos.jp

旨い蕎麦を味わう。

食欲の秋は、蕎麦が美味しい季節です。今回は道南で評判の蕎麦店にスポットを当ててみました。老若男女問わず人気の蕎麦。週末はご家族やお友達同士で評判店の味を愉しませませんか？



表紙写真協力/二本柳旅館 手打そば 久蔵

打ちたての新蕎麦の香りを：

手打ち蕎麦 うさぎ庵

庵主の趣味である蕎麦打ち技術を活かし、第2の人生として蕎麦屋を始めたというのは『手打ち蕎麦うさぎ庵』。



毎日打ちたての蕎麦を提供し、タイムリングが合えば蕎麦を打っている様子を見ることが出来ます。

「皿そば」(＝写真、そば)のこと。「妻の

作ったお皿で提供しているから」というのが由来だそう。少しずつ違う表情のお皿と蕎麦の香りを愉しんではいかがでしょう。

蕎麦打ち教室も随時受付。

11時～14時30分
金・土・日曜日には17時30分～L.O.20時営業。ただし蕎麦がなくなり次第終了。木曜休。P有。

● 桔梗 5・13 52
● 47・0028

自家製蕎麦工房 エムスタイル

まるで繁華街・梁真、660円や、川町のオアシスを感じるそば(760円)や、じさせるような、カ「天ざる」(1300円)や、フェミたいなお洒落「本日ランチ」で心地良い空間で美(790円)など。

味しいそばが愉しめ 曜日によって、数量は『自家製蕎麦工房 限定で各種メニューエムスタイル』で手打ちそばを味わうことができるので、手打ちを味わってみたい人は、お店に直接お問い合わせください。

数あるメニューの中でも特にオススメは「もりそば」(＝写真、11時30分～15時、17

時30分～22時。日曜休。P有。
● 梁川町 22 23
● 76・0636



そば好きをうならせる縄文の里の逸品

二本柳旅館 手打そば 久蔵



市内南茅部地区にある「二本柳旅館」内の『手打そば久蔵』が評判となっている。同旅館の4代目館主が自らそばを打つ二八そばは、のどごしとコシの強さが自慢。道内産そば粉と南茅部産の白口浜真昆布を使ったそばつゆが、七飯町の湧き水を使ったそばの香りと甘みを引き立てる逸品。写真は「もりそば」(750円)。人気は

「天ざる」(1320円)、「そばと穴子重セット」(1100円)。新そばはこの10月19日から始めている。1933年創業の書院造の建物も一見の価値あり！ぜひこの週末は美味しいそばと歴史の建物を探求めて縄文遺跡の里・南茅部地区へ。11時30分～14時30分(ただしそばがなくなり次第終了)。木曜、第4金曜休。P有。



● 豊崎町 64
● 25・3001

風味豊かなそばが評判

そば切り工房 しら川

コシがあって風味豊かなそばが評判の『そば切り工房しら川』。そば粉の名産地である道内北竜町産をメインに道産のカムイを使用。「江戸流」と呼ばれる技術で仕上げるそばは、そば粉とつなぎの割合が10対2の外

二そば。このそばを引節、宗田鱈、本鰯の一き立てるのが、本枯れ番出汁などを使った

香り高くてまろやかなつゆ。さらにおろし立ての本わさびの上品な辛味も良いアクセントです。この店の味を楽しむなら特におすすめしたいのが、「もりセイロ」(620円)です。そばはもちろろん、お酒に合う一品料理も評判です。11時30分～L.O.14時15分、土・日曜日のみ17時～L.O.19時30分も営業。水曜休。P有。
● 湯川町 3・11 21
● 57・7741

全国各地のそばを堪能

季節毎に全国各地のそばを堪能する『酒房長月』。のつゆ。そば粉を溶いて提

八そばは、毎日手打ちで提ば湯も別格に最も美味しく味わえるそば粉を全国各地から仕入れ

ている点。中でも「セイロ蕎麦」もあるのて、麦「昼750円、夜825円、+1000円で大盛」は、

産地によって異なるそばの風味を堪能できる1品。このそばを引き立てるのは、

数種類の出汁の旨味が凝縮

酒房長月

分〜22時30分（L0/22時。土・月曜日は夜のみ営業。日曜休。P有。
●松風町7・2
☎22・2697



希少品種「牡丹」を冷涼な水で手打ち

蕎麦小屋

国道沿いにログハウスの店舗を構える『蕎麦小屋』

は、浦臼町産のそば品種「牡丹」で打ったそばが味わえる道内でも数少ない店。

牡丹は強い香りと甘み、しつかりとした弾力が特徴ですが、栽培の難しさから生産量が少ない幻の品種。

函館市内はもろろんのこと、遠方からもファンが訪れる人気店です。



牡丹らしさがシンプルに味わえる「もりそば」は700円。あっさりした上品なつゆがそばの豊かな香りと風味を引き立てます。

甘みの強い「更科」や、力強い味わいの「挽きぐるみ」も、1日各20食限定で用意（1100円地）。

11時〜15時、16時30分〜19時。そばがなくなり次第終了。木曜・第3水曜休。

●七飯町仁山433・4
☎65・2505

麺、つゆ、薬味が見事に調和！

そば匠喜の家

蕎麦とつゆと薬味の調和を持ち味をいかしながらそばを楽しむなら『そば匠喜の家』の「せいり」（730円）がおすす

め！北海道産のそば粉を使用した手打ちの二八そばは、風味豊かでコシの中に柔らかさも

あるのが特徴。5種類の厳選素材で取った出汁と3種類の

醤油などで仕上げたつゆは、それぞれの



の味を引き立てており、最後のひと口まで変わらぬ味わいを保つよう工夫されています。

薬味の白髪ねぎもそばやつゆと見事にバランスで、シメのトコロとしたそば湯も絶品です。

人気の「えび天井セット」（1350円）もお見逃しなく。

11時30分〜14時30分。毎週水・木・日曜休。1月と2月は全休。P有。

●堀川町1712
☎51・8181

そば通をもうならせる本格手打ちそば

手打ちそば 松よし

共愛会病院向かいの『手打ちそば 松よし』は、そば通が集うそば店としても知ら

れる。店主が長年培ってきた経験を活かし、北海道産そば粉を挽き

たてのうちに丹精込めて打ち込んだそばは、そば通をもうなら

せるのと越しも最高の逸品。

素材にこだわった出汁で作られたつゆは、ほど良い



濃さ。そのままでも美味しい濃厚なそば湯との相性もバツチリ。

本店自慢の手打ちそば本来の味を楽しむ「もりそば」は660円。「お客様の喜ぶ顔がたまらない。そばから生きがいをもらってま

す」と店主。そんな粋なそば屋に、ぜひ足を運んでみては。

11時〜14時30分、17時〜19時。月曜休。P有。

●中島町6・7
☎56・4511

ゆつたりとした店内で新そばを

そば膳 一富士

ゆつたりとした店内が落ち着けると人気。『そば膳

一富士』は国道5号線沿いにあります。

メニューが豊富な同店ですが、新そばの季節は、「もりそば」

（1100円）や「特大大もりそば」（830円）で新そば

の香りを愉しんでみてはいかが？。単品のそばには揚げ玉とミニライスを無料で付けることができます。



また、ミニ丼とそばをそれぞれ選ぶことができるお得な「選べるミニ丼セット」（780円）もあります。

食べ応え満点なので食欲の秋のお腹を満たしたい時はこちらもおススメ。

11時〜15時（そばがなくなり次第終了）。不定休。P有。

●桔梗4・156
☎87・0062

山形発祥の「板そば」を楽しめます

板そば 池田や 序葉久

七飯町大川にある古民家を改装した店舗で、山形県発祥の「板そば」を提供している『板そば 池田や 序葉久』。

「板そば」とは、板や木箱に太くてコシのある田舎そばを盛りつけ、人が集まる

ときに振る舞ったときのも。

同店では、生産地から直の実を店内の石臼で自家製



時期は、そば粉と水だけで手打ちする香り高い十割そばを提供中。

一般的なものの1.5人前の量がある「板そば・並」は746円。約1人前の量の「板そば・小」は638円。

11時30分〜15時（L0/14時30分）、17時〜20時（L0/19時30分）。月・火曜日は昼のみ営業。不定休。P有。

●七飯町大川1・10・4
☎56・5255



亀尾地区に活気を：

曹洞宗養山興禪寺住職 太田広康さん

「亀尾地区を元気にしたい」と話すのは「曹洞宗 養山山興禪寺の4代目住職の太田広康さん。

いまから3年前、太田さんの妻・薫さんが、本堂に飾るつるし飾りを地域の人達と集まって作る機会を設けたことがきっかけで、地域交流の場となった興禪寺。つるし飾りの評判が広がり、参拝者

と妻の薫さんと2人で知恵を絞った太田さん。「京都にあるお寺で奉納されているくくり猿がインパクトある」と話題になったことをヒントに、カラフルな宝珠を奉納してもらってほしいと妻が考えました。

「宝珠」とは、地蔵菩薩が手に持っている玉。それが願いが叶うしずく型の玉。それをモチーフにしてカラフルな布製の宝珠作って寺院内に吊るしたところ、その様子の美しさが口コミで広がり、その数は130個を超えた。

「ゆくゆくは亀尾に人が集まるような催しを行いたいと考えています。また、1月下旬から3月まで地域の方が作ったつるし飾りも展示します。見学できる日はまだ未定ですので、電話でご連絡の上おいでいただきたいと思っています」と太田さん。

たくさんの人が亀尾を訪れ亀尾地区が元気になることを願いたい。興禪寺は亀尾町39、☎5840005。

HEADLINE

年末大掃除キャンペーン!

おそうじ本舗 函館昭和店



『おそうじ本舗 函館昭和店』では、11月1日から来年1月5日まで「年末大掃除キャンペーン」を実施します。期間中は、ハウスクリーニングの注文合計税別10000円以上でおそうじ本舗公式清掃ツール特別4点セット(強力電解水クリーナー、除菌消臭スプレー、キッチン万能スポンジ、万能ヘラ)をプレゼント。

好評の「換気扇クリーニング」(レンジフードタイプ税別13500円~17000円)は、頑固な油汚れが落ちて隅々までキレイになります。しつこいカビや水アカが気になる「浴室クリーニング」(税別13500円~17000円)も、蛇口などの細かい部分までピカピカの仕上がり。そのほかのメニューなど、詳しくはお問い合わせを。業務用や店舗なども可。見積もり・相談無料。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。

●昭和3-24-18 【フリーダイヤル】0120-910-362



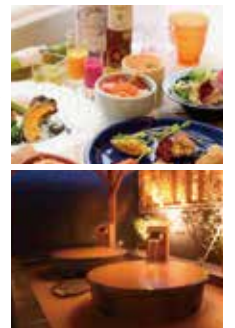
平日限定! ホテル開業宿泊特別プラン

ホテルWBF函館 海神の湯(わたつみのゆ)

10月1日にオープンした『ホテルWBF函館 海神の湯』は、大門でひと際目をひく紺色で美しくそびえ立つホテル。函館夜景の最も美しい紺色「函館深縹(こきはなだ)」をテーマカラーに天然温泉と開港の街・函館の特徴である和洋折衷をイメージ。源泉かけ流し温泉「海神の湯」があり、茶褐色の泉質の壺湯、露天風呂・内風呂・サウナ(ドライ・塩サウナ)と種類も豊富。食事も、海鮮物から新鮮野菜など、函館の素材を活かした函館の食豊かな和洋バイキングが楽しめます。

同ホテルでは開業を記念して、函館市・七飯町・北斗市の住民限定で、「平日限定! ホテル開業宿泊プラン」を10月1日(火)から来年1月31日(金)まで開催中(土・日曜日、祝前日、年末年始は除く)。宿泊料金は、1泊2人~4人1室・朝食付で1人7150円(消費税・入湯税込)、1人1室・朝食付で7700円(消費税・入湯税込)。室数限定の特別料金のため、予約は電話で申し込みください。住所確認のため、当日必ず住所と氏名が証明できるものを持参してください。源泉かけ流し温泉と函館ならではの美味しい食事が堪能できるホテルで、心温まるひと時をぜひ…。

●若松町24-1 【予約受付】☎86-9610



飯の友

白いご飯が思わず進む!

ピリッと辛いみそ味の塩辛

みそ味でまるやかに仕上げたイカの塩辛に、七飯町産のリンゴ果汁とラー油をプラス。大沼町で、地元素材を活かした海産加工品などを企画・販売している『有限会社たかせ』の「大人の塩辛みそ辛ラー油(100グラム入り390円)は、辛さと旨味のバランスが絶妙!」口に入れたと

☎大沼町64715 672469



今月の逸品 有限会社たかせ 大人の塩辛みそ辛ラー油

青ほの目 粹

▼きっかけは高校時代の現代国語の授業だった。授業中にはいつも先生の話を聞かず、窓の外をぼーっと眺めていたのだが、その日は国語の教科書に書かれていた内容に心を奪われた。「寿司ってのはなあ……」という江戸っ子口調で始まるその内容には、お寿司の粋な食べ方が書かれていた。寿司は手でつまんでネタのほうを醤油につけて食べるべきで、シャリを醤油につけるとシャリがバラバラになってしまうという内容だった。その一文を読んで以来、現在に至るまで寿司を食べる時は必ずそれを買っている。

▼粋。江戸時代に町人が理想とした垢抜けて色気がある身の内しをそう呼ぶその反対が「野暮」。僕は人生を生きていく上で地位にも金にも財産にもあまり興味がないが、いつも粋な男でありたいと思っている。▼新そばの季節である。それは実が熟すより少し前の風味を楽しむ。▼無類のそば好きの僕は、尊敬している人から教わった通り、そばの食べ方を、新そばだけに限りずいつも貴い。いままは、何となくそばはたけを食べてその風味を楽しむ。次に、そばの上に少しわざわざをのせてひと口。その後はわざわざをのせたそばの下。その3分の1ほどをのせて勢よく音を立てて手繰る。さらにはそばは、そばの上にならびと薬味をのせて手繰り、味の変化を楽しむ。ちなみに「手繰る」とはすすむに類似し、こちらも僕が尊敬していた人から、そばは「すすむ」ではなく「手繰る」と書くのが粋と教わった。

▼そばの香りを愉しむために少しだけつゆにつける江戸っ子の粋は落語にも登場し、重荷で死にそうになった江戸っ子が友人に、何か言いたくないかといと聞かれて、「死ぬ前に1度、つゆをたっぷりつけてそばを食べたかった」と答えたという話は有名だ。▼僕が師と仰ぐ人は本紙の広告主で、年の瀬になるといつも自宅に僕にそばを配達してくれる。年の瀬が近づいたには僕は、「粋」と「野暮」を教えくれた我が師のことを思い出す。▼今号のそば特集の内容を決めた編集会議では、「もろそば」と「せそば」の違いが話題になった。スタッフの会話をぼんやりと聞きながら、いま亡き師が僕に、「みりんなよと教えてくれたあの日のことを思い出した。(懐)

海水魚を見に行こう!

函館朝市ミニ水族館

函館朝市えきに市場に12月30日までの期間限定で開設された「函館朝市ミニ水族館」は、豊かな海を未来に残すため、子供達にもっと海に親しんでもらおうと企画されたイベント「はこだて海の教室～海と日本PROJECT～」の一環。市場内にある4つの大型水槽には、マコガレイやクロソイなど函館近海の海水魚を解説とともに展示しており、普段食卓で馴染みのある魚が泳ぐ様子を間近で観察できます。さらに、生け簀や売られている魚にも水族館風の解説板が設置されています。親子で楽しく海に親しめるこの機会をぜひお見逃しなく! 見学無料。午前7時～午後2時。休館日11月20日。電話でのお問い合わせは、平日の午前10時～午後5時。

【問い合わせ先】
はこだて海の教室実行委員会 ☎86-7602



1人ひとりのニーズに合わせた指導
カルチャー教室きもと

「カルチャー教室きもと」の「着付教室」は、正統派の和装の着付けはもちろん、学びたいポイントだけを習えるポイントコース、個人レッスン、資格取得コースなど、1人ひとりのニーズに合わせて指導してくれます。初めてでも3～5回くらいのレッスンで着られるようになるので、着物で出かけたい場面がある人やタンスに眠っている着物がある人などにすすめ。日時は毎週水・金曜日の午前10時30分～正午と毎週金曜日の午後2時～午後3時30分。受講料は各コース1000円(コーヒー付き)。詳しくは、電話でお問い合わせください。毎週土・日・月曜日定休。駐車場有。くみひも教室、リボンアーティスト教室、フリーレース教室も開講中。

●本通1-36-17 ☎55-9308



人生の終幕まで自分らしくあるために

自分が元気でうちに自分の葬儀や埋葬のあり方について考えておく「終活」が一般的になってきました。高齢者にとっては、自分の葬儀は誰がやってくれるのか、「身寄り」はいるけれど、「身寄りのない人」の家族代わりとして身元保証や暮らしのサポートを終身で引き受ける「一般社団法人スターライフ」が、高齢者が抱えるこうした悩みにも寄り添います。あらかじめ契約時に本人が希望する葬儀や埋葬の形を聞き取り、それに必要な費用を預託金として預かります。そして、契



約者が死亡した際には喪主代行として遺体の引き取りから葬儀・納骨まで一切を本人の希望通りに執り行います。契約者から寄せられる希望は、「葬儀は不要」「買っただけの納骨堂に納骨して欲しい」「散骨してほしい」「7回忌までは法要してほしい」など、様々だといえます。しかし、誰も身寄りがないならば、自分の葬儀や埋葬のあり方をどれだけ真剣に考えても、実現不可能になってしまいます。最後まで自分らしくあるために、身寄りがなくても安を抱えている人はぜひご相談を。相談は無料で、自宅まで訪問します。

●山の手2・44 4
☎83-2312

ふっくらんこ5キロを10人にプレゼント!

地元の人達に「美味しい」と言われた「美味しい」と「ふっくらんこ」の袋に記された函館市、青いばと、ハガキまたはFAXで「青いば」と編集集まふっくらんこ」係までお送りください。締切は11月11日(月)必着。当選は発送をもってかえさせていただきます。いただいた個人情報等はプレゼントの発送のみに使用しません。



北海道米販売拡大委員会
〒040-0063
函館市若松町30-21
株式会社青いばと
ふっくらんこプレゼント係
FAX 275001
【お問い合わせ】
有限会社アズリ(岡本)
080-3294-3452

漁火通りの素敵な海鮮料理店

もうすぐ年の瀬ですね。遠方からご親戚やお友達などが来た時などは、函館らしいお店のランチに招いてははいかがでしょうか。海鮮料理は「こたて亭」は、旬の



素材を活かした料理が評判の1軒。ランチメニューは1100円からスタートしており、おすすめの「レディース御膳」(写真上) 2260円、1日30食限定。「前菜プレート」5種盛りにはじまり、車上で火にかけて豆腐に仕上げ、「どろろ豆腐」や「かにクリームコロッケ」、「寿司盛り合わせ」など豪華な料理が並び、最後には女性に嬉しい「デザート3種盛り」があります。ランチタイムを満喫できるこのメニューをぜひ! 海が見える人気の掘りごたつの個室(2回下、2と6人も超おすすめです。ご予約はお早め!) 午前11時～LO午後2時、午後5時～LO午後9時。無休。P有。

●広野町1・1
☎55-3330



海鮮料理はこたて亭

5日間限定の特別価格

空気が乾燥するこれからの季節はこまめな水分補給が大切です。喉の渇きを感じる前に水を飲む習慣を身につけたいもの。スポーツや水分補給に美味し且健康補助水を飲まませんか。浄水器の販売で30年の実績がある「株式会社カンケン」の「水素イオン浄水器」がおすすです。日本製で台所の蛇口に簡単に取付けできるのが、出ている水はミネラル成分が豊富で美味しいのももちろん、健康補助水としても役に立つと評判。「この飯や料理、お茶なども美味しくなります。また、食材を洗うといういろいろな酸化物を除去するので野菜本来の甘みと味が引き出さ



株式会社カンケン

れ、食材が本来の味を取り戻します」と同社では「水素イオン浄水器」が商品入れ替えのため、11月1～5日の5日間限定で税込み、取り付け料も込みで特別価格の9800円。この機会をぜひお見逃しなく。このほか同社では、医療用具承認の機種などもお得な価格で用意しています。不用な浄水器の無料処分、下取りサービスも実施中。商品の問い合わせ、購入のお申し込みは左記フリーダイヤルまでお気軽にどうぞ。営業時間は午前8時～午後6時、土・日曜日、祝日は午後1時～1時迄。

【フリーダイヤル】
0120-987-007

2019年11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。

- 1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
- 2日 囲碁10:20~12:30
健康体操初級13:30~14:30
アロマクラブ13:30~15:00(定員6名※予約可)
- 3日 健康体操10:30~11:30
大門もりあげ鯛ふらっとDaimonライブ13:00~15:00
- 5日 健康体操10:30~11:30
ふらっと大門なごみ(ゆる元体操)10:30~11:30
アロマワックスサシェ10:30~12:00(定員10名※予約可)
健康体操14:00~15:00
- 6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)
- 7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
- 8日 着付け13:30~15:00
健康体操初級14:00~15:00
日本舞踊15:00~16:30
- 9日 囲碁10:20~12:30
フラヨガ13:00~14:00
臨床美術14:00~15:30(定員10名※予約可)
若返り・美エクササイズ14:15~15:15
- 10日 ヨガ講座10:30~11:40
- 12日 健康体操10:30~11:30
スマホ教室10:30~12:00
クラフトバンド10:30~12:30(定員6名※予約可)
健康体操14:00~15:00
- 13日 ディスコダンス講座10:30~12:00
カボライブ13:00~14:30
社交ダンス(経験者)15:00~16:30
- 14日 つまみ細工13:00~15:00(定員20名※予約可)
- 15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
- 16日 囲碁10:20~12:30
アクティブシニア講座「自分らしく地球とかかわるセカンドライフのすすめ」14:00~16:00
- 17日 健康体操10:30~11:30
- 19日 健康体操10:30~11:30
ふらっと大門なごみ(ゆる元体操)10:30~11:30
クリエイジュアリー講座10:30~12:00(定員6名※予約可)
ハンドメイドリボン講座10:30~12:00(定員6名※予約可)
観光ガイド13:30~14:30
アンガーマネジメントキッズ16:00~16:40
- 20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)
- 21日 書道13:00~14:00
社交ダンス(初心者向)13:30~15:00
ロシア語講座14:15~15:15
- 22日 茶の湯12:00~14:00
健康体操14:00~15:00
- 23日 囲碁10:20~12:30
若返り・美エクササイズ13:00~14:00
着付け13:00~14:30
フラヨガ14:15~15:15
日本舞踊14:30~16:00
- 24日 ヨガ講座10:30~11:40
- 26日 健康体操10:30~11:30
ふらっと大門なごみ(ゆる元体操)10:30~11:30
ハーバリウム講座11:00~12:00(定員20名※予約可)
健康体操14:00~15:00
- 27日 ディスコダンス講座10:30~12:00
カボライブ13:00~14:30
社交ダンス(経験者)15:00~16:30
- 28日 書道14:00~15:00
臨床美術14:00~15:30(定員10名※予約可)
- 29日 絵はがきバスターアート13:00~14:30(定員15名※予約可)
- 30日 横大輔氏講演会・読書会10:30~17:00

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。

冬物続々入荷中!



大人の女性に人気のセレクトショップ「アンジュール」では、今シーズンおすす

冬の冬物が続々入荷中!
冬のマスターアイテム、ニット類は、ゆつたりめが旬のデザイン。
同店なら、大人に似合うニットに似合うニット。トアイテムが見つけられます。
スタッフのブログとインスタグラムは「函館アンジュール」で検索。
なお、11月18日~12月1日は「函館美原書店」に出店します。そちらもお見逃しなく!
営業時間は午前11時~午後7時不定休。駐車場有。
●石川町350-21
カーサエルクエルⅡ1階右
34-2090
http://unjour1969.sakagip.jp
Instagram(unjour1969)

アンジュール

増税後も応援価格で!

水のトラブルに迅速な対応をしてくれ、評判の「第一住宅設備」では、以前掲載した節水トイレへの取り替えキャンペーンの案内が大好評でした。増税後も家庭応援価格でお得な取り替えキャンペーンを実施します!

「TOTOピュアレストQR」は洗浄水量は従来の約3分の1になる大4・8リットル。小3・6リットルの超節水トイレです(約71%節水)。年間約14200円もお得になり、さらにフチなし形状、トリーネット洗浄でお掃除が楽に!

気になる価格は「TOTOピュアレストQR」(便器)タンクレストQR(トイレ)タテタテナ

さらに「パナソニック温水洗浄便座」(CH931SPF)のみの交換も行っています。価格が通常価格69000円(税別)工賃込、工事費26000円(税別)工事費込、先着30台限定)にて提供。
営業時間は午前8時~午後7時年中無休。各種クレジットカード、PayPay利用可。
●千代台町29-15
フリーダイヤル
0120-2222-5992



第一住宅設備

売りたい不動産、現状渡してOK

使わない家や土地を持っていて困っていませんか? 「相続した不動産や空き家の処分を考えているが、どうしたらいいかわからない」というとき、「ハウストウ」函館美原店では、「買取」の場、建物の不具合、キズ、雨漏りもそのまま、古家で解体せずに現状渡しでも引き取ります。家の中の家具や荷物もそのまま撤去の必要もなく、査定料も仲介手数料も不要。相場価格よりどうしても低くなりがち。そのため手元にお金を多めに残したい場合

は、市場に出して「売却」していただく方が有効です。「売却」の場合でも同店は、全国展開のノウハウを活かし、さまざまな媒体で物件情報を発信。「使わない不動産をどうするか」を不動産会社に相談するのなら、東証一部上場、全国560店舗展開中の買取・売却専門店「ハウストウ」函館美原店へぜひどうぞ。家を売却した後も引越したくない人のための住み続けながら持ち家を売却できる「ハウストウ」も大好評です。「ハウストウ」函館美原店を運営するのは、創業94

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」は、市場に出して「売却」していただく方が有効です。「売却」の場合でも同店は、全国展開のノウハウを活かし、さまざまな媒体で物件情報を発信。「使わない不動産をどうするか」を不動産会社に相談するのなら、東証一部上場、全国560店舗展開中の買取・売却専門店「ハウストウ」函館美原店へぜひどうぞ。家を売却した後も引越したくない人のための住み続けながら持ち家を売却できる「ハウストウ」も大好評です。「ハウストウ」函館美原店を運営するのは、創業94

見逃せないランチタイムの穴場!

松川町・ビジネスホテルよしずみ1階にある「レストラン」(「写真上」930円)や、「拒々」(「写真上」880円)などの単品メニューも豊富にそろっている。また、日替わりランチの

メイン料理は「お持ち帰り弁当」(700円)としてテイクアウトもできるのが嬉しいところ。
交通便利な場所の穴場的ランチスポットとして、知る人ぞ知る人気のレストランのランチタイム。ぜひこの機会にお試しあれ!

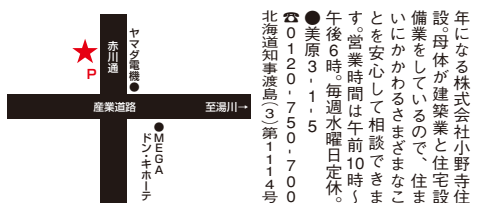
●松川町6-12
43-2234



レストランよしずみ



ハウストウ! 函館美原店



愛され続ける老舗洋食店

1969年創業以来、多くの地元民に愛され続ける老舗洋食店「レストラン ヨシヤ」は、ディナーはもちろん、ランチメニューも定番から月替わりまで全7種類と充実。



定番の「牛サーロインランチ」は、オーストラリア産の牛サーロイン(150g)・カップスープ・ライス付きで、コーヒーまたはアイスクリームを選ぶランチ(1500円)と、コーヒー付きで、2種類のクレープからデザートを選択するランチ(1980円)がある。口の中いっばいに旨味が広がる牛肉とステーキソースのバランスが絶妙で、一度食べると忘れられない味。月替わりランチも、カレーやハンバーグなど、毎月楽しみにしている常連客がいるほど大好評。価格もリーズナブル。ディナーも、牛サーロイン(100g)とエビフライが付いた「特別セット」(中エビフライ26cm・2980円、小エビフライ22cm・2680円)や、小エビフライ、ヒレカツ、ハンバーグが付いた「Aセット」(1980円)をはじめ数種類のセット、お子様ランチや単品メニュー、グラスワインなど飲み物までメニューが豊富。どこか懐かしい店内で、優雅なひと時をぜひ。11:00～20:30LO(仕込みのため14:00から17:00までCLOSEの場合有)。水曜休(水曜日が祝日の場合は営業)。

●弁天町5-6 ☎22-1365

CLOSE UP

彩り弁当はいかが？

寿々々

一時休業後今年の6月に移転復活オープンした「寿々々半。季節の味が楽しめる同店の「彩り弁当」(2700円)を味わってみませんか。旬の味覚が詰め込まれた彩り豊かな2段階のお弁当です。



1段階にはご飯も、2段階目は、手間ひまかけて一品ひと一品に手作りする。旬の素材を活かしたいろいろな料理が詰められています。11~12月のご飯ものはズワイガニのせいろご飯ともう一種。店内で味わえるほか、持ち帰りや函館市内および近郊は配達にも対応しており、いずれの場合も1人前から、2日分まで。●本町34-16 ☎56-5255

ぜひ一度お試しを。このほか予算に合わせてお弁当(1000円)や仕出しなどの相談もお気軽にどうぞ。営業時間は昼が午前11時30分~午後3時(LO)/午後2時30分、夜は午後5時~午後9時(LO)/午後8時30分、毎週月曜日定休(祝日の場合は翌火曜日に振替)。駐車場有。

心の代書屋 松田聡がズバリ！

が軒並みと言っているほど暗められていました。函館ナンバーは私だけと思いましたが、まさかこみ上げてきました。事故だけは絶対に起こさないと常に言い聞かせ運転してはいますが、標識を見落とすなんて情けない限りです。

本気談

本城と書いてマジダロりこと。悩みごと各種相談 60分3,300円~ 電話ご予約下さい。行政書士 松田聡 事務所 函館市杉並町13-12 ☎333-4675

一方通行

行政書士の松田です。今だから言えることで、今年、十字街近所を走行していた際、ある交差点で信号待ちをしていたところ、青信号になり、右折し、前方通行と普通通行を併走していました。そして、次の交差点で信号待ちをしながら、警察の方が見つけて来るではありませんか。私の車の窓をトントンと！(仕事で警察署へ行くことが多いので、知り合いの方が多いかと思う)と、なぜか、右折禁止の所を駆け抜けてしまったのです。まさか、右折禁止だったとは、これまで何年と同じ場所を通過していましたが、正直、自分には驚いてしまいました。確かに、これまでも交差点は、右折が当たり前の道でしたが、右折禁止だったとは、思いもよらなかったです。まず、出張で遠く浜中町まで行ってしまいました。右折禁止ではないか？、右折禁止ではないか？、など、別な意味で緊張しながら往復してしまいました。普段の会話でも一方通行になっているということがあるか？、相手があるということですから、自分の考えや思いの押し付けだけは避けたいです。交通安全もSNSなども共通で命に関わることを、聞かせる前に進みたいものです。

編集長のひとり言

料理

小学生の時に初めて料理をした。母親が作ったオムレツがあまりに美味しく、当時、オムレツといえば中に挽肉が入っているのが普通だったが、母親は卵だけのオムレツを作ってくれた。「プレーンオムレツというよ」と教えてくれた。中学生の時は、丸井今井の食堂のチャーハンを真似した。友達に食べさせたら、「ホントに丸井のチャーハンみたいだ！」と言ってくれた。嬉しかった。高校2年生の時、担任の先生に進路を聞かれて、「調理師専門学校」と答えた。特にやりたいものが見つからなかったでなんとなくテキーターに答えただけだが、心のどこかに料理好きの自分がいたことは確かだと思う。大人になって、料理を本格的な趣味にするようになった。主に週末にキッチンに立つが、時々、マリンスポーツの仲間や編集スタッフにふるまうこともある。お世辞でも「美味しい」と言われたらめっちゃ嬉しい。だいたい料理は作れるが、オムレツはまだ上手に作れない。きっと母親が天国で笑っていることだろう...



309 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/



日常生活において、風邪を引いたときや手や足が痛いと感じたときなど病院へかかることがあると思いますが、そのようなとき、レントゲン検査を受けることが多いと思います。そのレントゲン検査を行うのが診療放射線技師です。X線検査について

X線検査について

診療放射線技師 熊谷和典

線検査では

胸部レントゲン撮影ではないが、レントゲン撮影やCT撮影、マンモグラフィーなど放射線を利用しない撮影もありです。レントゲン撮影はX線検査の基本となる検査で、部位により検査時間が短時間で撮影できる簡単な検査です。X線は物体を通過しやすいため、骨はX線を通しにくく、物体の厚さや硬さなどによって異なります。例えば肺はX線を通しやすく、骨はX線を通しにくく、検査を受けるX線検査では身体に影響が出ると言われている量よりもはるかに少量を使用しており、また、必要な場所のみ必要最小限の放射線量を使用して検査を行っており、心配されることがありません。また最近ではX線装置やフィルムデジタル化による進歩により、少ない線量で綺麗な画像を出せるようになっておりますので安心ください。

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確認ください。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/青山]

読者の声

秋は新そばの季節。深まる秋は道南の評判店の美味しいそばを味わいませんか？今回は評判のそば店の特集掲載の中からぜひ、あなたのお気に入りを見つけてください。

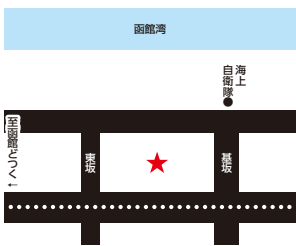
青いぼすとでキングストア堀川店でコストコ商品の取り扱いがある事を知りました。地元の情報は青いぼすとが役に立ちますね。フアイヤバーグさんは主人が昼食を食べて美味しかったと話していました。お食事券で私も食べに行きたいです。(美原4丁目N・E)

秋は新そばの季節。深まる秋は道南の評判店の美味しいそばを味わいませんか？今回は評判のそば店の特集掲載の中からぜひ、あなたのお気に入りを見つけてください。

新店舗・リニューアル情報

クッチーナイタリアーナ KAKIZAKI

「元町ホテル別邸 開港庵」隣の「クッチーナイタリアーナ KAKIZAKI」は、5月7日にオープン。茅ヶ崎でイタリ料理の修業を積んだ、この道20年以上のシェフが作る家庭的な料理が人気。「肩ひじ張らずにゆっくりと食事を楽しんで欲しいです」とシェフ。ランチ(11時～15時)は、「イタリアンカレー」(Mサイズ 800円)、ハンバーグ(2775円)。



今回の「デリシャススポット」コーナーで紹介した「ヨシヤ」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、〒040-0063、函館市若松町30-21、株式会社青いぼすと「ヨシヤ」係まで。締切は11月12日必着。

お寄せいただいたお便り、読者プレゼントのご感想等は、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。いただいた個人情報等はプレゼントの発送と個人を特定できない記事で紙面制作に使用させていただきます。この目的以外での使用はいたしません。本紙、読者プレゼント企画の当選分の企業・店舗等の利用券につきましては、当選者への利用券送付後に企業・店舗の閉鎖その他の都合で利用券を使用できなくなった場合、利用券は無効となりますので予めご了承ください。

加藤 進
Susumu Kato
編集長
青山 慎司
Shinji Aoyama
副編集長
平井 由佳
Yuka Hirai
アシスタント chief
坂本 麻衣
Mai Sakamoto
Editor
谷藤 梓
Azusa Tanifuji
ライター
花輪 志保里
Shihori Hanawa
Reporter
佐々木 康弘
Yasuhiro Sasaki

次号予告
11月15日号 年末年始グルメ特集
忘年会、クリスマス、おせち料理...、例年恒例の年末年始グルメ特集。各ご家庭に1部、保存版としてキープしてください！

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

当社は質・サービス、満足を提供する企業でありたいと考えておりますが、中でも個人情報保護はその大前提と考え、個人情報保護マネジメントシステムを確立・実践し、個人情報の適正な利用・保管・管理を実現します。

今回の「デリシャススポット」コーナーで紹介した「ヨシヤ」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、〒040-0063、函館市若松町30-21、株式会社青いぼすと「ヨシヤ」係まで。締切は11月12日必着。

秋は新そばの季節。深まる秋は道南の評判店の美味しいそばを味わいませんか？今回は評判のそば店の特集掲載の中からぜひ、あなたのお気に入りを見つけてください。

青いぼすとでキングストア堀川店でコストコ商品の取り扱いがある事を知りました。地元の情報は青いぼすとが役に立ちますね。フアイヤバーグさんは主人が昼食を食べて美味しかったと話していました。お食事券で私も食べに行きたいです。(美原4丁目N・E)

秋は新そばの季節。深まる秋は道南の評判店の美味しいそばを味わいませんか？今回は評判のそば店の特集掲載の中からぜひ、あなたのお気に入りを見つけてください。

秋は新そばの季節。深まる秋は道南の評判店の美味しいそばを味わいませんか？今回は評判のそば店の特集掲載の中からぜひ、あなたのお気に入りを見つけてください。

秋は新そばの季節。深まる秋は道南の評判店の美味しいそばを味わいませんか？今回は評判のそば店の特集掲載の中からぜひ、あなたのお気に入りを見つけてください。

秋は新そばの季節。深まる秋は道南の評判店の美味しいそばを味わいませんか？今回は評判のそば店の特集掲載の中からぜひ、あなたのお気に入りを見つけてください。

今回の「デリシャススポット」コーナーで紹介した「ヨシヤ」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、〒040-0063、函館市若松町30-21、株式会社青いぼすと「ヨシヤ」係まで。締切は11月12日必着。

今回の「デリシャススポット」コーナーで紹介した「ヨシヤ」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、〒040-0063、函館市若松町30-21、株式会社青いぼすと「ヨシヤ」係まで。締切は11月12日必着。

今回の「デリシャススポット」コーナーで紹介した「ヨシヤ」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、〒040-0063、函館市若松町30-21、株式会社青いぼすと「ヨシヤ」係まで。締切は11月12日必着。

今回の「デリシャススポット」コーナーで紹介した「ヨシヤ」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、〒040-0063、函館市若松町30-21、株式会社青いぼすと「ヨシヤ」係まで。締切は11月12日必着。

今回の「デリシャススポット」コーナーで紹介した「ヨシヤ」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、〒040-0063、函館市若松町30-21、株式会社青いぼすと「ヨシヤ」係まで。締切は11月12日必着。

今回の「デリシャススポット」コーナーで紹介した「ヨシヤ」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、〒040-0063、函館市若松町30-21、株式会社青いぼすと「ヨシヤ」係まで。締切は11月12日必着。

STAFF

今回の「デリシャススポット」コーナーで紹介した「ヨシヤ」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、〒040-0063、函館市若松町30-21、株式会社青いぼすと「ヨシヤ」係まで。締切は11月12日必着。

今回の「デリシャススポット」コーナーで紹介した「ヨシヤ」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、〒040-0063、函館市若松町30-21、株式会社青いぼすと「ヨシヤ」係まで。締切は11月12日必着。

今回の「デリシャススポット」コーナーで紹介した「ヨシヤ」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、〒040-0063、函館市若松町30-21、株式会社青いぼすと「ヨシヤ」係まで。締切は11月12日必着。

今回の「デリシャススポット」コーナーで紹介した「ヨシヤ」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、〒040-0063、函館市若松町30-21、株式会社青いぼすと「ヨシヤ」係まで。締切は11月12日必着。

編集後記

今回の「デリシャススポット」コーナーで紹介した「ヨシヤ」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、〒040-0063、函館市若松町30-21、株式会社青いぼすと「ヨシヤ」係まで。締切は11月12日必着。

今回の「デリシャススポット」コーナーで紹介した「ヨシヤ」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、〒040-0063、函館市若松町30-21、株式会社青いぼすと「ヨシヤ」係まで。締切は11月12日必着。

今回の「デリシャススポット」コーナーで紹介した「ヨシヤ」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、〒040-0063、函館市若松町30-21、株式会社青いぼすと「ヨシヤ」係まで。締切は11月12日必着。