

青いぽすと

POSTIN FREEPAPER
SINCE 1991

672
2019.11.15

発行元／株式会社青いぽすと

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

温泉付き宴会プランが3850円から

湯の浜ホテル

リーズナブルでカジュアルに利用できる『湯の浜ホテル』の宴会プランは、ホテルならではの華やかな料理と温泉を満喫できる点が魅力。ゆったりと味わえる和食コースの「おひとり膳」と和洋中の味を楽しめる「卓盛りコース」の2種類のプランがあるので、様々な場面に合わせて選ぶことができます。

「おひとり膳」は4400円～。「卓盛りコース」は3850円～。2時間飲み放題プランは、1650円(利用

は10人～)。今年8月にリニューアルした大浴場には露天風呂も完備しており、癒されるひとときを過ごせます。10人以上の利用で4400円以上の宴会プラン予約の際に「青いぽすと見た」で、ボトルワイン1本プレゼント(2月末日まで)。ぜひこの機会をお見逃しなく! なお、少人数での日帰りバイキングプラン(4290円)や宴会後のお得な宿泊プランもありますので、詳しくはお問い合わせください。

●湯川町1-2-30 ☎59-2231

宴会プランは4400円から

函館湯の川温泉 ホテル河畔亭

源泉かけ流しの癒しの湯と、真心込めた手作り料理が自慢の『函館湯の川温泉 ホテル河畔亭』では、入浴付きの忘・新年会プランを4400円(月～木曜日の平日限定)、5500円、6600円で用意しています。イチオシの5500円プランは、旬のお刺身や河豚と鮫鱈の鍋をはじめ、良質の食材をさまざまに調理した全12品を堪能できます。利用は会食だけの場合は7人以上。さらに10人以上ならプラス1500円で120分飲み放題付き(生ビール付きは2000円)にできるほか、カラオケ(先着順)も楽しめます。会場は畳席、または椅子席からニーズに合わせて選ぶことができます。宴会後の宿泊も特別価格で用意していますので、詳しくは気軽にお問い合わせを。総檜造りの内風呂と、風情ある庭園露天風呂で満喫できる温泉は手ぶらOKが好評です。15人以上はバスの送迎サービス有(先着順、函館市近郊限定)。予約受付時間は午前10時～午後9時。

●湯川町2-5-23 ☎57-0012



5500円プランイメージ

もうすぐ年の瀬。1年の締めくくりの忘年会やクリスマスディナー、おせち料理、新年会など、グルメの話題で盛り上がるシーズンです。今回は本紙恒例の年末年始グルメガイドをお届けします。年末年始の食卓を演出する主婦の皆様、企業などの幹事様は特にお見逃しなく!

2019~2020
年末年始
グルメガイド

大満足の忘新年会プラン!

ホテルリソル函館

『ホテルリソル函館』の「忘新年会プラン」は、5000円コース、6000円コース、7000円コースの3コースを用意しており、全て120分飲み放題が付いているのも嬉しい点。いずれのコースも刺身の盛り合わせにはじまり、メインの魚介料理と肉料理に最後のデザートまで、和洋中楽しめる内容。

おすすめの7000円コースでは、「大海老のチリソース」「道産牛サーロインステーキ」「生寿司」など、全10品の多彩なメニューを堪能できます。飲み放題メニューも、カクテル、ハイボール、梅酒、芋焼酎など充実のラインナップ。利用は4～100人で、和室は26人まで。少人数から大勢の集まりまで利用できるリソルの忘新年会プランを、ぜひお見逃しなく!

なお、このプランは1月31日までです。ご予約はお早めどうぞ。

●若松町6-3 ☎23-9269



忘新年会プラン7000円コース(120分飲み放題付き)

クリスマス用メニューの予約受付中

クッキングショップ大林

JR五稜郭駅にある手作り惣菜の販売店『クッキングショップ大林』では、クリスマス用の「丸どり」(税込1560円)、「若どりレッグ」(税込300円)、「手羽先揚げ」(100g税込210円)の早めの事前予約を推奨しています。創業からおよそ50年を数える同店は、秘伝のタレに漬け込んでから揚げる国産鶏を使った「手羽先揚げ」が美味しいと評判。クリスマスシーズンは例年大変混み合って、当日の電話注文や直前の予約では対応しきれないこともあるほど大人気です。「何かと忙しい年末、待ち時間を少なく確実に買い求めいただくためにも早めのご予約を」と同店。クリスマス用「丸どり」は12月23～25日のみ販売。「若どりレッグ」と「手羽先揚げ」は毎日店頭に並びますが、クリスマス期間は12月21日までに予約をすと購入確実。今年のクリスマスは、大林のテイクアウトメニューを味わってみませんか。営業時間は午前10時～午後7時30分(日曜日は午後6時30分まで)。毎月第1・3日曜日定休。駐車場有。
●亀田本町65-25 ☎41-2823



交通便利！ 最大80人まで利用可！

中華&しゃぶしゃぶ 彩葉(いろは)

交通便利な本町・ドミーインEXPRESS函館五稜郭1階の『中華&しゃぶしゃぶ 彩葉』の宴会コースが見逃せません。料理は、函館市内の有名店で長年腕をふるってきた料理人が作る本格中華で、120分飲み放題付き4500円(税込)から宴会コースを用意しています。掲載写真は料理人が自慢の中華9品を心ゆくまで楽しめる120分飲み放題付き5000円(税込)のコース。ほかに、120分飲み放題付き7000円(税込)、しゃぶしゃぶ宴会コース120分飲み放題付き5000円(税込)、料理のみのしゃぶしゃぶ食べ放題コース2530円(税込)があります。しゃぶしゃぶのプランは追加料金なしで「火鍋」に変更可。宴会プランの人数は2～80人で、宴会日の2日前まで要予約。会場の貸切使用もできるので、予約はお早めにどうぞ。宴会予約時に「青いばす」と見たで、各コースの飲み放題のビールをプレミアムモルツにします。営業時間は午前11時30分～LO午後9時(午後10時閉店)。毎週日曜日定休。ランチタイムのみ駐車場利用可。
●本町29-26 ☎84-1711



和食の名店のおせちで、ゆく年くる年…

旬暦 ひだか

和食の名店として長年親しまれている『旬暦 ひだか』の「おせち」が毎年大好評です。味も見た目も素晴らしい「三段重おせち」(＝写真)は、4人用で22000円。今年は人気店のおせちをご家族で囲んで、美味しく楽しい年末年始を迎えませんか？ 完売次第受付終了の数量限定で、毎年大好評なので、ご予約はぜひ、お早めに！
引渡しは12月30、31日の2日間。12月30日は午前10時～午後6時、12月31日は午前10時～午後3時。旧函館市内に限り、宅配も受け付けています(宅配の時間指定はできません)。ゆったりとしたスペースで見た目も美しい和食を心ゆくまで堪能できる同店は、帰郷したご家族とのひと時にもおすすめの名店です。通常営業時間は午前11時30分～LO午後2時、午後5時～LO午後8時30分。毎月第1・3水曜日定休。駐車場有。
●中道1-2-5 ☎31-5077





141年目の笑顔

株式会社明徳工業 本店営業部 サラシ課 山越彩加さん

このほど創業140年を迎えた「五島軒」。その伝統の味をいまに伝える「レストラン雪河亭」で、利用客からの指名が多いサービス担当者が注目されている。

山越彩加さんは道南・七飯町の出身。函館市内の高校を卒業後、接客業を志して現職に就いた。

「高校時代までは人見知り、説明が評判になり、予約の都度、彼女を指名するリビーターが徐々に増えていくという。」

「現在、140周年の記念メニューをご用意させていただいています。メニューの中に刻み込まれた五島軒の歴史を自分なりに説明させていただいています。」

五島軒の長い歴史の中で、女性で初めてテーブルでワインのコールを抜く仕事に就いた。利用客から時折、料理に関する難しい質問もあるそうだが、いつも真心で答えることが信条なのだそうです。

「真心とはお客様に心を込めて接することだと上司や先輩から学びました。」
取材中、彼女から1冊のノートを見せていただいた。そこには手書きのフランスの地図と、ワインの特徴についてメモがびっしりと書かれていた。

「恥ずかしいですが、このノートを僕に渡してくれた時の笑顔は、141年目の歴史を作る笑顔だと感じた。」

HEADLINE

天使のエビフライ、あなたはもう食べましたか？

ダイニングこまつ



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」の「ハンバーグと天使のエビフライ」(単品1155円、スープ、ライスorパンセット1375円)が好評です。「天使の海老」とは、一流シェフも絶賛するフランス政府公認の最高品質称号を受けた世界最高グレードのエビで、通常は刺身などに利用されるものを贅沢にエビフライにしたもの。車エビを超えるといわれるエビを使った

極上のエビフライと自慢のハンバーグのコラボをぜひ、味わってみてください。

また、現在は平日だけでなく土・日曜日にもお得なサービスランチを提供しているの、こちらもぜひ見逃しなく！

営業時間は、ランチタイムが午前11時～午後3時(LO午後2時30分)、ディナータイムは午後5時～午後10時(LO午後9時)。毎週水曜日定休(水曜日が祝日の場合は営業)。駐車場有。

●美原3-21-29 ☎47-6361

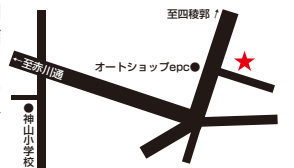
陣川町の農園を貸し出します！

株式会社明徳工業

来年の春から、本格的な家庭菜園を楽しみませんか？

市内桔梗町にある「株式会社明徳工業」では、史跡・四枝郭からほど近い、自然に囲まれた陣川町の農園(陣川町56)を一般の人達に貸し出しています。農園の利用期間(開園期間)は4月～11月で、契約料金は1区画5メートル×5メートルで1年間5000円。作物は借りた人が自由に栽培・収穫することができ、閉園日までに利用区画の作物の収穫を終えて、片付けを終えることが条件。家庭菜園をやりたいが場所がないという人や、現在家庭菜園をやっているが、もっと広い場所でやりたいという人、セカンドライフの趣味として、自然に囲まれた場所で菜園を始めたいという人などにオススメ。現在、全区画のうちおよそ半が契約済みで数に限りがありますので、お申し込みはお早めにどうぞ。また、現地の見学は開園期間なら随時受付。詳細は直接お問い合わせください。

●桔梗町418-488 ☎46-8665



今月のおすすめスイーツ

米餅「三色大福」

添加物不使用の老舗の大福

米町にある明治33年創業の老舗の餅店『米餅』では、この時期新米の大福が登場。



岩手県産ヒメノモチを使用した餅は、風味が良く、コシがあって肌もきれい。三色大福は、「白大福」とべに花の自然な色で着色し、青えんどう豆を加えた「紅大福」、店主が自分で採ってくるというヨモギを使った「草大福」の3種類(各1個130円)。その日作ったものをその日のうちの売り切るので、遅い時間は売り切れることも有。購入は事前予約か早めの訪問がおすすめです。

8:00～17:00。水曜休。
●米町5-13
☎22-5482



「鈕」と書いて「ボタン」と読む。▼11月22日は「いい夫婦の日」として広く知られているが、「ボタンの日」でもある。1870年のその日、日本海軍の制服が定められて、ネイビーブルーの金地桜花のボタンをつけることが決められたのだという。▼ボタンの歴史は古代ギリシャ時代まで遡るそう、人類のファッションの歴史の中でなくてはならないもののひとつといえるだろう。▼「ボタンの掛け違い」という言葉がある。主に人間関係の気持ちのずれ違いがあった時などに使われる。▼通常、ボタンの1番上から順にボタンを掛け始めると全てのボタンが正しく掛けられるはずのだが、どこかで掛け違えてしまふと最後にボタンが掛けられなくなってしまう。ボタンが掛け違っていることに気づくのは1番最後のボタンを掛けようとした時だから、物事の最後になって人間関係のずれ違いに気づくことを「ボタンの掛け違い」と呼ぶらしい。▼私達人間は、様々な人間関係の中で時折意見や考え方がずれ違ふ。夫婦、親子、恋人同士、友人同士、職場の上司と部下、職場の先輩と後輩、職場の同僚同士...どんな関係においてもたいたい共通していることは、誰もが最初から相手を否定しているわけではないということ。むしろ、相手のことを尊重してとった言動が、相手の受け取り方によって誤解が生じてしまふ、最終的に気持ちのずれ違いに至ってしまうことも多いのではないだろうか。性別、年齢、性格、あるいはそれぞれの立場などによって考え方や価値観はさまざまと思う。そもそも人間は1人1人違ふのだから、時にずれ違ふことがあって当然なのではないだろうか...▼では、人間関係の気持ちのずれ違いがあった時にはどうやって修復すればいいのだろうか？ 衣服のボタンを掛け違えた時にひとつずつ上のボタンを外してゆくと同じように、過ぎ去った日々を少しずつ振り返ればいいのではないだろうか。そうすればきっと、どこでボタンを掛け違えたのかに気づくはずだ。ボタンを掛け違えたところからまた、やり直せばいい。▼人は誰でも時々、ずれ違ふ。ずれ違いに気づいて過去を振り返った時に気づく大切なこともあると思う。過去を振り返ることは、決して悪いことではない。(真)

青ほの目

ボタンの掛け違い

「鈕」と書いて「ボタン」と読む。▼11月22日は「いい夫婦の日」として広く知られているが、「ボタンの日」でもある。1870年のその日、日本海軍の制服が定められて、ネイビーブルーの金地桜花のボタンをつけることが決められたのだという。▼ボタンの歴史は古代ギリシャ時代まで遡るそう、人類のファッションの歴史の中でなくてはならないもののひとつといえるだろう。▼「ボタンの掛け違い」という言葉がある。主に人間関係の気持ちのずれ違いがあった時などに使われる。▼通常、ボタンの1番上から順にボタンを掛け始めると全てのボタンが正しく掛けられるはずのだが、どこかで掛け違えてしまふと最後にボタンが掛けられなくなってしまう。ボタンが掛け違っていることに気づくのは1番最後のボタンを掛けようとした時だから、物事の最後になって人間関係のずれ違いに気づくことを「ボタンの掛け違い」と呼ぶらしい。▼私達人間は、様々な人間関係の中で時折意見や考え方がずれ違ふ。夫婦、親子、恋人同士、友人同士、職場の上司と部下、職場の先輩と後輩、職場の同僚同士...どんな関係においてもたいたい共通していることは、誰もが最初から相手を否定しているわけではないということ。むしろ、相手のことを尊重してとった言動が、相手の受け取り方によって誤解が生じてしまふ、最終的に気持ちのずれ違いに至ってしまうことも多いのではないだろうか。性別、年齢、性格、あるいはそれぞれの立場などによって考え方や価値観はさまざまと思う。そもそも人間は1人1人違ふのだから、時にずれ違ふことがあって当然なのではないだろうか...▼では、人間関係の気持ちのずれ違いがあった時にはどうやって修復すればいいのだろうか？ 衣服のボタンを掛け違えた時にひとつずつ上のボタンを外してゆくと同じように、過ぎ去った日々を少しずつ振り返ればいいのではないだろうか。そうすればきっと、どこでボタンを掛け違えたのかに気づくはずだ。ボタンを掛け違えたところからまた、やり直せばいい。▼人は誰でも時々、ずれ違ふ。ずれ違いに気づいて過去を振り返った時に気づく大切なこともあると思う。過去を振り返ることは、決して悪いことではない。(真)

選べてお得なランチセット!

グルマンカンタ

『グルマンカンタ』のサンドイッチは、パン、ガルニ（具材）、ソースを選んで400通り以上の味を楽しめます。



ランチタイムには、サンドイッチ(クロワッサン、レギュラーサンド、ハーフ&ハーフ)から1種類とサイドメニュー(本日のキッシュ、本日のスープ、サラダ、ドリンク、ロールケーキ)から2種類選べる「ランチセット」(午前11時～午後3時)がおすすめ。取材時は、2種類の味を楽しめる「ハーフ&ハーフセット」(1300円)を選び、ガルニとソースは「エビアボカド&バジルソース」と「スモークサーモン&アリオリソース」をセレクト。サイドメニューの「本日のキッシュ」も人気。午前8時～午後7時。毎週水曜日定休。駐車場有。

●梁川町10-24

☎33-5501



田島社長の快眠話②

体の疲れはもちろん心の疲れも癒してくれるのは、やはり心地良い眠り…。毎日ぐっすり眠って心も体も健康的な毎日を過ごした



「寝心地の70％は敷布団で決まります」と話す「タジマ寝具」の田島社長。イチャイシの敷布団は、ドイツのピラベック社の「ボウルフ羊毛敷布団」で、世界で初めて羊毛布団を作った同社の敷布団は、睡眠時に低く、なると通気性もよいので、心地良い睡眠環境を実現してくれています。また、汗の吸収性にも優れ、寝心地の良い柔らかさも秀逸です。心地よい眠りを求めている人はもちろん、冷え性やリウマチに悩んでいる人、病後の人などにもおすすめです。

眠りを伝えるタジマ寝具

にもおすすめです。

「眠りのことで悩んでいる人や、良い寝具を探している人はぜひ、当店で実物に触れてみてください」と田島社長。価格はSサイズ57200円。

ほかにも、心地良い眠りを実現してくれる逸品がそろっている専門店「タジマ」は、あなたの「快眠」を実現してはくがでしよう。

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

ホリデイスポートクラブ向かい

「相談フリーダイヤル」0120-846-843

ホームページ「やすらぎショップタジマ」で検索

ボジョレー・ヌーヴォーは船便がお得!

フルーティーな香りとフレッシュな味わい、待望の旬の味「ボジョレー・ヌーヴォー」の季節がやってきました。

評判も上々の2019年「ボジョレー・ヌーヴォー」ですが、湯川1丁目の「イチマ」本店と日乃出町の「リカーランドイチマ」のお便からは1カ月ほど入荷が遅れますが、品質管理は万全で最高の商品が届きます。

現在予約受付中の船便「ボジョレー・ヌーヴォー」は、2種類「トロフィー・リヨン・ボジョレー・ヌーヴォー2010」で大金賞を受賞した「アルベル・ピシヨ」は、華やかで芳醇

な果実香と花のニュアンスを感じる爽やかな口当たり。葡萄畑からボトリリングまで一貫した管理で毎年高品質のワインを造り出し、多くの専門家が「高い評価を得ている」。

「モサン・ヴィラージュ」は、豊かな香り、果実味が際立って出るので、予約はお早めにとぞ。

期に予約完了となります。予約は、税込み1280円とリーズナブル。6本以上から無料配達可。入荷予定は12月中旬です。自宅用のはかり、スマスや年末年始の集まりにも最適。なお、毎年早い時

モサン・ヴィラージュ
イチマ本店
湯川町1-26 29
57-3251
リカーランドイチマ
日乃出町12-18
56-2204

株式会社イチマ



「綱引き大会」に参加しませんか?

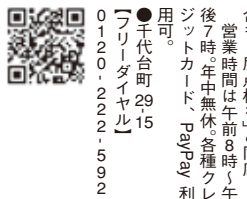
綱引きで心地よい汗と感動を!
手軽に参加できる冬のスポーツイベントとして、世界的にも広く親しまれている綱引きの競技大会「第22回函館市民スポーツフェスティバル 綱引き大会」が、学生女子、高校生、一般の

来年1月25日(土)に函館アリーナで開催されます。「函館市スポーツ協会」・「函館市文化・スポーツ振興財団」の共催。
大会は小学生低学年、小学生高学年、中学生男子、中学生女子、高校生、一般の

函館市スポーツ協会

部の5部門で行われ、各部門1チーム10人、総数で60チームを募集します。参加は無料。参加チームには参加賞を贈呈するほか、優勝、準優勝、3位は表彰し、賞品を授与します。

応募受付期間は11月18日～12月25日。詳細は函館アリーナや中央図書館などに置いてあるパンフレットが、函館市スポーツ協会ホームページをご覧ください。
あなたもチームを作り、掛け声を合わせての熱戦に参加してみませんか?
「函館市スポーツ協会」
☎27-1004
「ホームページ」
http://www.hakodate-taiyo.com/



「増税後も家計応援キャンペーン」第2弾!
函館市内を走行している「第一住宅設備」のラッピングバスを見かけたことはありますか?
「第一住宅設備」より給湯ボイラー、暖房ボイラーの無料点検&暖房ボイラー特価キャンペーンのお知らせです。現在使用しているボイ

ラーに、燃焼中の音がうるさくなった、お湯の温度が安定しない、煙やススが出るにおいがする、部屋が暖まりにくい、不凍液を長年交換していない、異音が発生、こんな症状はありませんか? ひとつでもありましたら早めにボイラー無料点検を。

さらに今なら給湯ボイラー、暖房ボイラー本体取り換えキャンペーンを実施中。
●千代台町29-15
フリーダイヤル
0120-2222-592

中につき各メーカー希望小売価格よりボイラー本体を50%OFFで提供(取付工事費用38000円)、必要部材は現在の配管状況によって変動の場合有。見積り無料。
「経験豊富なスタッフが伺いいたします。設置から10年以上経過している場合も1度点検を」と同店。
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。

●松風町5-13 ☎22-8086

懐かしの味めぐり

担当／(慎) 記者

塩味ノスタルジー

函館ラーメン 鳳蘭(ほうらん)



小学生の頃、5歳離れた弟と、叔父に連れられて彩華デパートのおぼけ屋敷に行った。スゲー怖かった。怖い思いをし

たら腹が減ってきた。叔父は僕達を連れて、彩華デパート近くのグリーンプラザ沿いにあるラーメン店「函館ラーメン 鳳蘭」に連れて行ってくれた。僕は塩ラーメンを食べた。「こんなに美味しいラーメンがこの世にあるのか!」と驚いたことを覚えている…。

この店の創業は1950年。戦後まもなくの頃から続く老舗である。3代目店主によると、創業当時からトンコツの量が多いスープが秀逸で根強い人気を集めていたという。先代から受け継がれる「塩らーめん」(630円)は現在も看板メニューとして人気。同じく昔ながらの「焼きそば」(930円)も、オールドファンにとってはたまらない1品なのだろう。

現在の僕は、叔父とも弟ともしばらく会っていない。取材時、店内に漂うラーメンスープの香りを感じた時に叔父や弟のことが脳裏に浮かんだのだから、人生っていうのは皮肉なものだと、ふと思った。

営業時間は午前11時～午後9時30分(ただしスープがなくなり次第終了)。不定休。

●松風町5-13 ☎22-8086

道南イベントガイド

金子鷗亭「川端文学燦文集」

■11月22日(金)～2月2日(日)■一般510円、高
大生300円、小中生無料■場・間／北海道立函
館美術館 ☎56-6311

三橋美智也ふるさとコンサート

■11月24日(日)午後2時～■出／三山ひろし
他■S席7700円、A席6600円■場・間／北斗市総
合文化センターかなでーる ☎74-2000

NORD Hokkaido Tour 2019

～北風 people Zeppまでびゅーん!～

■11月30日(土)午後3時～■オールスタン
ディング整理番号付き2500円(1ドリンク代別
途)■場／Club Cocoa■間／オフィスキュー
お問い合わせダイヤル ☎011-219-0939

2019はこだてクリスマスファンタジー

■11月30日(土)～12月25日(水)■期間中毎日
午後6時頃からツリー点灯と花火打ち上げ。週
末を中心に各種イベント有■場／赤レンガ倉
庫群前海上■間／はこだてクリスマスファン
タジー実行委員会 ☎27-3535

平成31年(2019)年度市民舞台芸術奨励事業

エコーレパレエ・Mayumi 第5回記念発表会

「くるみ割り人形」

■12月8日(日)午後6時～■ゲスト／柄本弾
(東京バレエ団)■前売2500円、当日3000円■
場・間／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先までお願いします

一部のの人にきつと役立つホンやモノ

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

お店は軽減税率とか

キャッシュレス還元とかもう大変です

消費税が10%になりました。たかが2%の上昇
ではありますが、レジ打ちをしている体感は大
きいです。はじめて消費税が導入されたり、増税
だったりを経験しておりますが、どうしてもお
客さまの税徴収への不満の何割かがレジ店員へ
向けられます。しかしながら手前どもは徴収し
た消費税を一旦お預かりして税務署へ納めてい
るだけあり、懐があたたかくなることはござい
ません。憤りは店員ではなく、ぜひ次の選挙へぶ
つけていただければと思います。それでも不満
が抑えきれないお客さまにおかれましては、全
身全霊で受け止めさせて
いただきますので、心ゆく
まで私の胸に飛び込んで
来てくださいませ。

キミのお金はどこに消えるのか
井上純一 角川書店
1000円＋税
増税、少子高齢化、国の借金…日本の
未来が大大大なる心配になりま
せんか？ 日本の経済をわかりやす
くマンガにしたこちら。経済や政治に
もっと興味がわきます。



なるほどトピックス NICE JOB . NICE SHOP . NICE TASTE . SPECIAL INFORMAT



クリスマスメニュー&オーダブル予約受付中
洋食レストラン「ビーズ・スマスメニューと年末オ
ーブル」では、毎年好評のクリ
スマスメニューと年末オ
ーブルの予約を受付中で
す。
「クリスマス
ディナーコース」
1人6,000円
3人盛10,800円、5
人盛16,200円。引き渡
しは、12月31日午前11時
午後2時。いずれも予約は
12月15日まで。
営業時間は午前11時30分
～LO午後2時30分、午後
6時～LO午後9時(クリ
スマスディナー期間は午後
6時30分)。毎週月曜日定
休。12月23日は営業。26日
は振替定休。年末は28日
まで通常営業。新年は3日
から通常営業。駐車場有。
●柏木町39-3
☎517881

クリスマスメニュー&オーダブル予約受付中

ビーズ・ビー

自立、独立、自営をお考えならご相談を！
自立、独立、自営を考えて
いるが、どこに相談すれば
良いか迷っている。そんな
時は今すぐ「函館民主商
工会」に相談していただい
てみてください。
地域経済の
底力である小
企業や家族経
営の事業所に
対して、経営
ノウハウをは
じめ、営業、宣
伝、資金繰り、
帳、税務調査、
申告、消費税
策、商トラブル
などについて
フルサポート
しているのが、
全国におよそ
6,000の事務
所を有する「民

函館民主商工会

主商工会」設立から60年ほ
どの歴史を持つ「函館民主
商工会」にも多数の会員が
在籍しています。
特に新規開業などをお考
えの人達には、事業計画や
資金、経理、納税、申告まで
どんな相談にも応じてお
り、困りごとや悩みごと、疑
問に思っていることにも対
応しています。
詳細は直接お問い合わせ
ください。
営業時間は毎週月～金曜
日午前9時～午後6時。
毎週土・日曜日 祝日定休。
駐車場有。
●中島町18-15
☎523185

売りたい不動産、現状渡しで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
スドゥー!函館美原
店」では、「買取の
場合、建物の不具合、キズ、
雨漏りもそのまま、古家でも
解体せずに現状渡しで引
き取りしています。家の中
の家具や荷物もそのまま
撤去の必要はなく、査定料
も仲介手数料も不要。
一方、「買取」は値段が市
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」していく方
法が有効です。
「売却」の場合でも
同店は、全国展開の
ノウハウを生かして
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
るなら、東証一部上場・全
国560店舗展開中の買
取・売買専門店「ハウ
スドゥー!函館美原店」へぜひ
どうぞ。家を売却した後も
引っ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「ハウスリス
バック」も好評です。
「ハウスドゥー!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
備業をしているので、住ま
い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。毎週水曜日定休。
●美原3-1-5
☎0120-7500700
北海道知事渡島3第114号



ロボット教室無料体験会
2020年4月からプロ
gramming教育が小学校で
必修化されるのを前に、少
しでも我が子に備えをさせ
ておきたいと考える親御さ
んも多いのでは。..
そこでお勧めしたいのが、
10月に開校した「ヒュー
マンアカデミーロボット教
室函館美原校1(運営母体
/栄進ゼミ)。ロボットクリ
エーターの第一人者である
高橋智隆先生が監修するこ
の教室では、ブロックとギ
アで様々なプログラミング
をしてそれを動かします。
動きの組み合わせを試行錯
誤する過程で問題の解決策
を論理的に考えるプログラ
ミングの思考が養われ、集
中力や想像力も身に付くと
できます。

ヒューマンアカデミーロボット教室 函館美原校
12月7日と14日は両日も
午後1時から、1回で完
結する無料体験授業を実
施。60分ロボットを一体
作ることができます。5歳
から中学生まで申し込み可
能。親同伴可。無料体験授
業の予約はQRコード、また
はコールセンターへの電話
で。少人数制なのでお申し
込みはお早めに。授業の内
容やコースの詳細なども
QRコードから確認できま
す。



●北美原1-2-1
「フリーダイヤル」
0120-948-514
(コールセンター)
評判です。全国1400カ
所で2万4000人が受講
している人気の教室です。
基本となる「ベーシック
コース」は18カ月間で36回
(1カ月に2回の授業を行
い、毎月違うロボットを製
作します。1回の授業は90
分なので、他の習い事と並
行して無理なく通うことが
できます。





佐々木店長(写真) ●若松町16・10
87・6606

長きに渡って愛され続けた旧ポニー本館の時計屋さん「Watch town」は今年2月20日、函館駅前ビル2階(旧ポニーアネックス2階)に移転オープン。以前より広げた店内に、セイコー商品をはじめシチズン、カシオなどの国内ブランドを中心とした豊富な種類の時計がスラリと並んでいます。店頭でバンド交換、電池交換、時計修理もしており、店頭で修理ができない場合は提携工場で修理をします。一部、預かり可能な時計もあります。「他店で買ったお時計も遠慮なく相談ください」と3級時計修理技能士(国家資格)の

支払方法も増え、QRコード決済(ライ

ンペイ、ペイペイ、d払

券が利用可能。営業時

間は、午前10時〜午後

6時。

●若松町16・10

87・6606

CLOSE UP 秋冬セール実施中！ Watch town (ウオッチタウン)

11月30日(土)まで秋のセールを実施しており、12月1日(日)までは「青ぼ見たまたは本紙11月1日号掲載のクーポンを持参すると、5000円(税別)以上の腕時計、掛時計、置時計がさらに5%割引(一部対象外商品有り)、店頭で交換できる時計の電池交換も5%割引になります。他の割引とは併用できません。

連載 未来の話をしよう 著／山崎 藍(はこだてセカンドスクール) アウトプットが大切「解ると解けるは違う」



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、石田勝紀主宰の認定ファシリテーター取得。今年度よりママカフェを不定期開催予定。

はこだてセカンドスクール

堀川教室
堀川町19-4 富田ビル1階
堀川町電停徒歩1分
宝来教室
宝来町11-7 2階 サツドラ宝来店向かい
お問い合わせ・お申し込み ☎51-1766

以前も書きましたが、勉強には大きく分けて「インプット」「アウトプット」が重要です。インプットとは教科書やノートを读んだり授業等で学び自らの中に知識を入れていく作業。アウトプットとは、インプットした知識を実際に問題を自力で解いてみる、発表する、人に教える、など自分の外に出していく作業のことです。勉強ができるようになるために効果的なことは「アウトプット」をどれだけするかにかかっています。私は実感しています。成績が思うように上がらない子の勉強のやり方を見ていると、教科書をただ読んでいて、授業を黙って聞いているなど、受け身の勉強が多く、あまりアウトプットをしていないのです。わからない問題はわかる人に聞くのが早道ですが、教えてもらうのではなく、自分自身で解けるようになりませんか。逆に、教えてほしいと頼まれた時に「友人の方を力をつけてしまったらどうしよう」と悩む人もいます。自分自身が、心配には及びません。何故なら、自分が完璧に理解しなければ相手はわからないように教えることはできないからです。また「教える」とは究極のアウトプットであり、教えることを通してさらに自分にも力が付くので聞かれた時にはどんどん教えてあげるとよいと思います。

Delicious Spot ネパールインドレストラン ラーニキッチン

「おすすめセット」に青ぼ見たでソフトドリンクサービス！

油控えめでヘルシーなネパールカレー。ここ数年で函館市内や近郊に提供する店が増え、人気料理として定着。2013年にオープンした港町1丁目の「ラーニキッチン」は、函館のネパールインドレストランの先駆けとも言える店。メニューは甘口で女性に人気の「バターチキン」や、辛口の「スパイシーカレー(チキン)」をはじめ、「エビ」、「マトン」、「キーマ」、「野菜」など、現地から取り寄せたスパイスで作る種類豊富なカレー(単品750円〜)をメインに、タンドールで焼くナン(300円〜)や、「タンドリーチキン」(2個500円〜)、ネパールラーメンの「トックパ」(850円)などの一品料理も用意しています。



「おすすめセット」(=写真、1100円)は、13種類から選ぶカレー2種類に、タンドリーチキン、マライティッカ、ナンまたはライス、サラダ、デザートが付くランチタイム(11:00〜14:30)の人気メニュー。12月15日まで、この「おすすめセット」を注文した人に「青いぼすと見た」でソフトドリンクを1杯サービスしています。ランチセットはほかに650円〜用意。ナンとライスは有・お替わり自由。11:00〜22:00(LO/21:30)。無休。P有。

●港町1-20-19 ☎45-8788

ドクター講座

体の不調には全て原因があります



前多南科クリニック

院長 前多 壯晃

「医歯薬連携」の重要性について、本紙でも何度か執筆してきました。人間の体の不調や疾患には必ず何かの原因があります。例えば歯の噛み合わせや損失などによって咀嚼(そしゃく)力が悪くなると、日常の生活の質が低下してそれが病気の原因になったり、高齢者の場合には咀嚼力の低下が認知症に繋がったりします。

また、歯の噛み合わせが頭痛や肩こり、腰痛の原因になっている、歯周病が糖尿病や心筋梗塞、認知症といった全身疾患になるリスクを高めていることも注目されています。さらに、歯科の治療による口内の金属をはじめ、喫煙や大型魚の摂取が原因で有害重金属が体内に蓄積することが健康に及ぼす悪影響もよく知られるようになってきました。

当院ではインプラント治療も行っていますがインプラント治療によって失われた歯の補填ができたからそれで良いのです。もちろん、人間の歯は臓器的な役割を果たしていることも忘れてはいけません。

はたして、そもそもなぜ歯が失われたかという原因に注目することも大切なことと考えています。ほかに、鼻の奥あたりにある上咽頭(じょういんとく)の炎症が頭痛や肩こり、不眠、胃腸障害、うつ、認知症など全身の様々な不調の原因となっていることも本紙で執筆してきました。

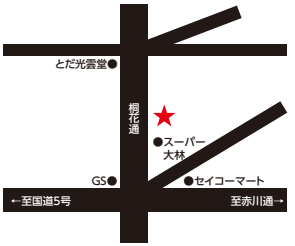
内科では全身疲労や自閉症、うつ病治療などに取り組んでいます。

歯科、内科、薬科の各分野が連携して治療に取り組む「医歯薬連携」が注目されていますが、内科と皮膚科を併設している当院でもこうした医歯薬連携の実現のために歯の健康と体全体の健康の密接な関係に注目しています。具体的には歯周病菌の内科的アプローチによる歯周病治療や口内の金属材料の変更に

などといったものです。内科では全身疲労や自閉症、うつ病治療などに取り組んでいます。

もちろん、人間の歯は臓器的な役割を果たしていることも忘れてはいけません。

はたして、そもそもなぜ歯が失われたかという原因に注目することも大切なことと考えています。



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
谷藤 梓
Azusa Tanifuji
ライター
Reporter
花輪 志保里
Shihori Hanawa
佐々木 康弘
Yasushi Sasaki

函館に住んで15年以上になりますが、この前ようやく青森の浅虫水族館に行ってきた。県営なだけあってとっても充実しており、これなら何度も行つてみたいと思いましたが、駅から歩いて微妙に遠いだけだ。結果は、(B)P

青いぼすと設置場所 青いぼすとは下記の場所にも設置しております。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 ☐ 函館市女性センター ☐ 函館栄好堂丸井今井店 ☐ カフェくあふり
☐ キラリス函館内「PRONTO」[えぞりす] ☐ 中島れんばいふれあいセンター ☐ シェスタハコダテ内「Gスクエア」
☐ 函館市青年センター ☐ 函館アリーナ ☐ ふらっとDaimon ☐ 函館市中央図書館 ☐ キングストア堀川店
☐ 函館フットボールパーク ☐ 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
☐ 北斗市総合体育館 ☐ 野菜100円ショップ(七飯町本町) ☐ スーパーとうかい(北斗店・砂原店)
☐ 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

新店舗・リニューアル情報

麵屋 彩辛(さいしん)

富岡町1丁目の桐花通沿いに、担担麵の専門店「麵屋 彩辛」がオープンしました。メニューは、細めの麵で味わう「汁あり担担麵」(850円)と、モチモチとした食感を楽しめる太麵の「汁なし担担麵」(800円)の2種類。辛さが全く無く、子供でも食べられる「無辛」から「激辛」まで、5段階から辛さを選んで味わえます(大辛と激辛は各150円。胡麻

次号予告
11月29日号 年末年始お役立ち情報
遠方から親戚の方々がやってきたり、家族みんなが集まったりする年末年始に、きっと役立つ情報を集めてみました。

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、個人情報保護の適正な利用・保管・管理を実現します。

編集後記 今回のお題／私の宴会での失敗談

秋の釣行が楽しい時期。お気に入りのタックルをクルマに積み込んで釣りに向かう。全然釣れない日もあれば、思わぬ大物と出会う日もある。スキーズシーズンを間近に控えた時期の、そんな季節の休日に楽しめてもらいたい。
今回のお題／歳をとってからよくある「翌朝に記憶がない」。
年末にお休みが欲しいと言いつつ、フィギュアスケートの全日本選手権大会を見に行きたいけど誰にもそんな話をできないでいる10月現在、実はチケットの抽選にこそり申し込んでいる。当たらね。
今回のお題／気が付いたら裸足。とか。
食べ過ぎたのか年齢のせいなのか、最近は一宴会でたっぷり食べた二宴会三宴会も満腹のままなんです。その店のそばで美味しいものがあるのに食べたくても食べられず悔しい時間を過ごしている今日この頃。
今回のお題／序盤でにおにぎり。腹持ちが優秀だから。
寒くなり我が家の鍋の回数が増えました。しゃぶしゃぶ派、好き好き派、スタンダードな鍋派と、全員好みが違うので、恨みっこなしのジャンケンで決めることにしています。私の勝率は……とっても低いけど。(笑)
今回のお題／飲みすぎて、子供の前で鼻と口から吐いた事。
「飲み会の後は歩いて帰る」という話を聞き、感心しました。その人より私の方が家で近いうちに人生経験も豊富なのに、その選択すら浮かばなかったことに反省もしました。結果は、左記の通りです。苦笑。
今回のお題／捻挫もう歩きません。
函館に住んで15年以上になりますが、この前ようやく青森の浅虫水族館に行ってきた。県営なだけあってとっても充実しており、これなら何度も行つてみたいと思いましたが、駅から歩いて微妙に遠いだけだ。結果は、(B)P

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／青山]

読者の声

いよいよ忘年会シーズンがやってきます。今年1年を締めくくる楽しい宴会を開催していただき。今回は年末年始向けのグルメ情報の特集でした。

じっくり読んでいます

ネットの情報一本やりの子供たちですが、新聞の折り込みチラシは見なくても、青いぼすだけではじっくり読んでいます。いろいろな情報が詰まっているところがいいですね。
(美原丁目K・S)
*嬉しいですね。

「今回の青いぼすと見た？」と言いつつ、いつも楽しみに読んでいます。行つてみたいなあと思つているお店も入る勇気がない時、青いぼすとで紹介していると、「ヤッター!!」とワクワクします。青いぼすのおかげで、何軒か新しい

「ヤッター!!」とワクワクします
毎号楽しみにしています。行つてみたいなあと思つているお店も入る勇気がない時、青いぼすとで紹介していると、「ヤッター!!」とワクワクします。青いぼすのおかげで、何軒か新しい

「今回の青いぼすと見た？」と言いつつ、いつも楽しみに読んでいます。行つてみたいなあと思つているお店も入る勇気がない時、青いぼすとで紹介していると、「ヤッター!!」とワクワクします。青いぼすのおかげで、何軒か新しい

凄く楽しみ

毎号届くのが凄く楽しみです。

*今後とも「愛読、よろしく」をお願いします。

お店に行く事が出来ました。ありがたうございます！
(中島町Y・T)
*勇気がない時はぜひ、「言は見た」で！
(北斗市東浜、S・K)

しみてます。地域の情報が満載でプレゼントもあり、読者には嬉しいです。ますます素敵な情報提供よろしくをお願いします。
(北斗市東浜、S・K)



今回の「デリシャススポット」コーナーで紹介した「ラーニキッチン」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、青いぼすに対するご感想もお書きの上、〒040-0063、函館市若松町30-21、株式会社青いぼすと「ラーニキッチン」係まで。締切は11月25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、ご住所の町名とインシヤル入りで「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保護はプレゼントの発送と個人を特定できない記述で紙面作りには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。