

POSTIN FREEPAPER SINCE 1991 青いほすと

677
2020.1.31

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

納得の美味しさ「スペシャルラーメン」 麵厨房あじさい本店

函館はもとより、全国的にもファンの多い『麵厨房あじさい本店』。

この冬のおすすめ「スペシャルラーメン」(塩、醤油各1400円)は、炙りチャーシュー、煮卵、ワンタン、バラチャーシューなど、なんと8種類ものトッピングがのった豪華でボリューム満点の1品。あっさりとしながらも深みのある透き通ったスープが絶品の塩派の人も、秘伝の醤油ダレとの調和を楽しみたい醤油派の人も納得のラーメンをぜひ!

サイドメニューでは、鶏もも肉を大ぶりにカットしサクサクに揚げた「ザンギ」(480円)が根強い人気。桌上的自家製調味料「蝦夷山椒塩」をかける



とまた違った味わいを楽しめます。営業時間は11時～20時25分(LO)。第4水曜休(祝日の場合は翌日休)。P有。

●五稜郭町29-22
☎51-8373

今年もやります! 期間限定、「かきラーメン」 ラーメン専科 麵次郎田家店



田家町の『ラーメン専科 麵次郎田家店』では、昨年冬に大好評だった「かきラーメン」を1月31日～3月31日の冬期間限定でメニューに加えます。

1杯800円。ラーメン1杯に、道南・知内町のかきを贅沢に5粒も使用。かきの風味を活かした塩味スープとオリジナルのストレート麺がとことんクセになりそうな、魂のラーメン職人・中山武久店主の自信作。かき好きの人はもちろん、冬ならではの贅沢な味覚を楽しみたい人はぜひこの機会に、麵次郎田家店へ足を運んでみてください。

11時～21時。不定休。P有。
●田家町5-19 ☎40-1663

塩味の煮干豚骨中華そばを提供 八四六(ハチヨンロク)製麵所



富岡町3丁目の赤川通沿いにある『八四六製麵所』は、旨味調味料を加えず、だしの旨味で楽しませてくれる塩味の「煮干豚骨中華そば」を提供するラーメン店。豚骨をベースに、煮干やか

かつお節などの魚だしを効かせたスープを、自家製のちぢれがあって、もちっとした食感が楽しめる「太麺」、またはほくほくとした食感の「細麺」で味わえます(各750円)。替玉(半玉50円、1玉100円)があるのもポイント! ラーメンはこのほか、全粒粉を練り込んだ極太麺が特徴的な「つけ麺」(800円、替玉無し)を用意しています。なお、つけ麺はオーダーから提供までに少し時間がかかるのでご注意ください。11時～15時、17時30分～21時(LO)。木曜休。P有。

●富岡町3-10-3 ☎080-1881-4535

「特製みそらーめん」が見逃せない! らーめん 六花

創業42年目を迎えた田家町の『らーめん 六花』の「特製みそらーめん」(895円)が好評です。評判のみそ味スープの美味しさをたっぷり吸ったハクサイをはじめ、キクラゲ、ワカメ、豚肉などの具材が豊富な、ボリュームがあって食べ応えある逸品。



ほかには、函館らしい澄み切ったスープとストレート麺が自慢の看板メニュー「らーめん(塩)」(570円)、14時までのランチタイムのお得なセットメニュー(815円～、日・祝除く)も好評です。

11時15分～15時、17時～19時45分(LO)。月曜休。P有。
●田家町13-11 ☎43-5718

湯気の香り、スープの味わい。冬はやっぱり...

道南の
美味しい店

冬になると特に食べたくなるのがラーメン。心も体も温まるひとは格別ですね…。

今回は、本紙恒例のラーメン特集をお届けします。掲載店の中からあなたのお気に入りを見つけ、心地よいひと時をぜひ、お楽しみください。

最強の組み合わせ「汁なし坦々麺&焼チーズ」

らーめん旭昭和本店

国道5号線沿いにある『らーめん旭昭和本店』の人気メニュー「汁なし坦々麺」(追い飯付き880円)は、濃厚な自家製ゴマペーストの風味と山椒のピリッとした辛みが絶妙な1品。麺は、ストレート麺とちぢれ麺の両方を楽しめるミックス麺を使用しているので、食感や食材の絡み具合も見事。さらに、トッピングには、ゴマとの相性抜群「焼きチーズ」(160円)が断然おすすめ! すべての美味しさが一体となったこのメニューを、ぜひ1度試してみてください…。同じく、自家製ゴマペーストを使用した「究極の坦々麺」(820円)は、濃厚なスープと、ほど良い酸味のバランスを楽しめます。11時~15時(L.O)、17時30分~22時(L.O)。月曜日は昼のみ営業。P有。

●昭和2-29-2 ☎45-3505



横浜発祥の新感覚ラーメン!!

横浜家系ラーメン おばら家

昨年10月にオープンした横浜市発祥の『横浜家系ラーメン おばら家』は、豚骨醤油ベースのスープと中太麺が特徴。

豚骨醤油ベースのクリーミーで濃厚なスープは、ひと

口目を飲んだ瞬間、口いっぱい優しい味が広がります。すすりやすい長さの中太麺は、モチモチした食感で食べ応え十分。麺の硬さ、味の濃さ、油の量も選べ、さらに卓上調味料や無料たまねぎで自分好みの味に。トッピングは海苔、ほうれん草、チャーシューとシンプル。

また、ラーメンと一緒にご飯を味わうのが同店流の食べ方で、特にスープに浸した海苔でご飯を巻いて食べるのがおすすめ。函館では新感覚のラーメン店です。

11時~22時(L.O)。無休。P有。

●昭和4-27-22 ☎86-6076



お待たせしました! 冬限定「ちゃんぽん麺」

中国料理 張家口

新都市病院からほど近い『張家口』の「ちゃんぽん麺」(税込1000円)は、「いつからやるの?」と、毎年多くの問い合わせが寄せられる冬季限定の人気メニュー。

海鮮や肉、たっぷりの野菜など、素材の旨みがバランスよく凝縮された濃厚な白湯スープは、本格的な中国料理店ならではの贅沢な味わい。油っこくなく塩分控えめなので、健康を気にする人にも嬉しい1杯となっていますが、物足りなさを感じさせない深い味わいがしっかりと満足させてくれます。

「ちゃんぽん麺」は3月中旬までの期間限定。ぜひ、この期間をお見逃しなく。

11時~14時30分(L.O)、17時~20時30分(L.O)。不定休。

●石川町314-4 ☎47-7570



塩ラーメンと朝イカの最強コンビ「函館定食」

らーめん五稜郭家

本町・五稜郭地区で1番遅くまで営業しているラーメン店として熱い支持を集める『らーめん五稜郭家』。この冬に始めたセットメニュー「函館定食」は、「函館塩ラーメン」(単品650円)に函館近郊産朝獲りイカの刺身と小ライスがついて1000円という衝撃の価格で早くも評判を呼んでいます。イカが獲れなくなっている昨今、このお値段でラーメンとイカ刺しが両方食べられるとは夢のよう。時間帯の制限はないので、ランチとしても夕食としても、さらにはお酒を飲んだ後の食事としても最適です(イカがなくなり次第終了)。

営業時間は月~木曜と日曜・祝日が11時30分~14時30分、18時~翌4時。金・土曜は翌6時まで。不定休。

●本町32-5 ☎84-1941



西桔梗本店の4周年記念イベントがアツい!!

らーめん若大将

今年で移転オープンから4周年を迎えた『らーめん若大将 西桔梗本店』では、「4周年記念イベント」を開催中。

大人気の「しおらーめん」と

「しょうゆらーめん」をそれぞれ通常690円のところ、なんと440円で提供! さらに「半チャンセット」(ラーメンは塩か醤油)も通常920円が770円。イベント期間は1月16日から2月21日の平日の17時から21時30分まで。「西桔梗本店」の期間限定特別価格です。

また、姉妹店「北美原別邸」では、平日限定の日替わりイベントを常時開催中。この機会をお見逃しなく。

西桔梗本店

11時~21時30分(L.O) 火曜日

●西桔梗町849-10 ☎83-7722

北美原別邸

11時~24時30分(L.O) 年中無休

●北美原1-5-1 トライアル美原店敷地内 ☎84-1512



はこだて自由市場内にある評判店

麵屋 いなせ



交通便利な新川町電停前・はこだて自由市場内にある『麵屋 いなせ』は、今年でオープンから6年目を迎えた人気店。

あっさり系、こってり系の各種メニューがそろったこの店で今回特に注目したいのは、「あっさり正油らーめん」(750円)。昆布でコクと旨味を引き立てたとりがらベースのスープとストレート細麺のハーモニーは、どこか懐かしさと新しさを融合させた1杯。あっさりながらも味わい深く、老若男女問わず楽しめるラーメンなので、寒い日などにあったかいものを食べたい時には、ご家族やご夫婦などでぜひ、ご利用あれ!

はこだて自由市場の中のラーメン店なので、早朝から営業しているのも嬉しいところです。

7時30分~16時30分(L.O)、ただしスープがなくなり次第終了。日曜休(はこだて自由市場の営業日に準ずる)。

●新川町1-2 はこだて自由市場内 ☎23-3677



家族として犬や猫を迎える人が増えている一方、毎年多くの動物が殺処分されている現状がある。

『特定非営利活動法人北海道動物愛護ネットワーク（以下「同右」）』は、保健所で殺処分される犬猫や野良猫を保護

して里親を探して活動している。もともと個々に保護活動を行っていたという理事長の熊谷昭一さん（写真真左）と副理事長の鈴木洋美さん（写真真右）らで2010年4月に「みらい」を設立。

当時犬猫合わせて800匹を超えていた函館保健所の殺処分は、特定非営利活動法人となった2014年12月頃には300匹ほどに激減。1匹でも多くの命を救いたいという思いでスタッフが自宅や10匹前後の犬や130匹前後の猫を保護。こつした実績



内田商店
焼き海苔

冬のが収穫最盛期で、1年のうちでも特に美味しい時期と言われている海苔。ご飯の朝食には焼き海苔が欠かせないという人も少なくないはず。せっかくなら、専門店の焼き海苔を味わってみたい。新川町・高砂通沿いにある「内田商店」は、海苔創業の老舗。卸業のほか

店頭で卸値販売もしています。専門店ならではの品質、品ぞろえはもちろんです。購入の時に産地による味や香りの違いを覚えてもらえるのも魅力。毎年大人気の道南産の岩海苔の新物もまもなく入荷予定。9時～17時。日・祝休。P有（店舗裏）。

●新川町4・5
☎2202281

白いご飯が思わず進む！

飯の友

ご飯の朝食の定番といえど、冬の今が収穫最盛期で、1年のうちでも特に美味しい時期と言われている海苔。ご飯の朝食には焼き海苔が欠かせないという人も少なくないはず。せっかくなら、専門店の焼き海苔を味わってみたい。新川町・高砂通沿いにある「内田商店」は、海苔創業の老舗。卸業のほか

店頭で卸値販売もしています。専門店ならではの品質、品ぞろえはもちろんです。購入の時に産地による味や香りの違いを覚えてもらえるのも魅力。毎年大人気の道南産の岩海苔の新物もまもなく入荷予定。9時～17時。日・祝休。P有（店舗裏）。

●新川町4・5
☎2202281

HEADLINE

1年間の努力を結果に！

予備校 第一ゼミナール

道南で唯一の昼間部予備校『第一ゼミナール』（石田清塾長）が、今年の「高卒クラス」の受付を開始します。最先端の教育AIと明解・熱誠の「生」授業で、これまで2400人以上の生徒が現役時に受験した大学よりも偏差値の高い大学に合格していることで注目されている同校。その合格実績は札幌や東京の大手予備校にも全く引けを取らず、国立大学では東京大学、京都大学、北海道大学、一橋大学、東北大学、大阪大学、東京外国語大学、お茶の水女子大学、札幌医科大学、旭川医科大学、北海道教育大学、他多数。私立大学では早稲田大学、慶應義塾大学、明治大学、上智大学、青山学院大学、立教大学、法政大学、中央大学、同志社大学、立命館大学、聖マリアンナ医科大学など、多数の難関・有名大学に合格者を輩出しています。【共通テスト対策も完全対応しています。2次・私大対策も充実しているのでどんな大学や学部を目指そうとも、札幌などの大手予備校に行く必要はありません！ この1年間函館で頑張りましょう！】とは、同校講師陣。問い合わせ、申し込みは電話またはホームページで受付中です。●杉並町4-12 ☎31-5577 http://daiichizemi.ne.jp



高卒クラス開講オリエンテーションで挨拶する石田塾長

大人気の着付教室が函館に初進出！ 無料体験教室も！

信越を中心に月間受講生徒数1200人突破の人気着付教室「前結びきもの学院 函館北斗教室」が道内初進出！ 「簡単、綺麗、着くずれしにくい、苦しくない」の「4つのK」が特徴の同教室は初心者でも安心。帯を前前で結ぶので仕上がり等を自分の目で確かめられ、慣れると多くの変わり結びも簡単に楽しめます。着付だけでなく、定期的にもきものでお出かけして所作やマナーを学べるのも魅力。

まずは、洋服の上から帯結びを体験できる「無料体験教室」に参加を！ 開催は2月24日（月）午後2時～と、2月26日（水）と29日（土）各午前11時～の3回。袋帯、帯揚、帯締め、帯枕持参（ない場合は応相談）。要電話事前予約。受付は午前10時～午後8時。常時開催の教室は、毎週月・水曜日の午後2時～午後4時、毎週水・土曜日の午前11時～午後1時。初級Iコースほか全4コースがあり、初級Iコースは全12回で授業料無料（ただし維持費毎月1100円）。着付に必要なオリジナルの着付小物は購入が必要（20570円）。

このオリジナル着付小物が「4つのK」の秘訣。

●七重浜4-44-1 イオン上磯店・たちばな内
【問い合わせ・申し込み】☎86-6012、080-2196-0899（宮内）



青ほの目

物書きとして考えてみた

▼昨年の11月中旬、高校時代の同級生からEメールが届いた。「かなり遅ればせながら」という言葉で始まる一文には、僕の著書『青ほの目〜お天道様から見た内容が記されていた。本書は、本欄のバックナンバーを1冊にまとめて2018年3月24日に発行。函館市内の書店で販売させていた。読むものだ。▼本を買ってくれた同級生とは高校時代ほとんど交流がなかったが、社会人になってからお互い同級生の幹事になったことがきっかけで、少しばかり交流を深めるようになった。▼彼は本の購入後すぐに1冊を読み切ったそう。人生の中で特に思い深い高校時代を懐かしく思ったほか、これまで過ごしてきた時間の使い方を反省するとともに、これから生きてゆく上でヒントをもらったのだという読後感想をEメールで伝えてくれた。▼はてさて、そんなことを書いていたかな。改めて自分が書いた本をさらっと読み返してみたが、それらという文面は見当たらない。本というのは著者の意図を超えて、読み手が想像を膨らませるものなのだというところを改めて実感した。▼同級生は高校を卒業後、生まれ育った故郷の活性化に貢献したいという思いで、故郷の自治体の職員になった。一方で僕は、夢も目標も見つからないまま高校を卒業して、様々な職業を転々として現在の仕事に就いた。生きてきた道はそれぞれ違っても、50代になってから「これまで過ごしてきた時間の使い方を反省する」という思いや、「これから生きてゆく上でヒントをもらいた」と思うような瞬間と出会ったことは共通しているのだと感じた。▼振り返れば僕も随分、無駄な時間や間違った時間の過ごし方をしてきたと痛感している。似たような思いの同世代の方々もいらっしゃるのではないだろうか？ 僕が思っていたのは、物書きを生業にしたことで過去の経験を毎回のように本欄に執筆して、それらの原稿を1冊の著書にまとめることができたことだと思っている。▼人生は過去の経験から学ぶことの繰り返しである。人生100年時代の折り返しには、有意義に過ごすことを目指すとともに、自身の人生経験を現職に活かす、少しでも多くの人に生き方のヒントのようなきことを伝えてゆくの僕が僕の役割であると、同級生から教えられたような気がする。（慎）

親子で楽しめる絵本の世界 絵本とコーヒーの店キリン

花園町・産業道路沿いにある「絵本とコーヒーの店キリン」は、親子でゆったりと絵本を楽しむ店。手作りの可愛らしい店内には、子供が楽しめる絵本はもろろん、大人にとっては懐かしい名作がそろっています。また、気に入った絵本を気軽に購入できるよう取り扱っているのはリーズナブルな中古絵本。「大人も子供も何かを感じられる作品を基準に選んでいます」と話すのは、店主の白井和也さん。ハンドドリップで淹れる「自家焙煎コーヒー」(500円)や「ホットチョコレート」(600円)などは、おやつ付きで提供。ほっこりと心温まる時間を過ごせるこの店へ、ぜひ行ってみては。営業時間は午前11時～午後5時、毎週火・金曜日定休。駐車場有。

●花園町17-26 ☎なし



大好評！ トイレのリニューアル

トイレの便器を新しくすると節水になるのをご存じですか？ トイレの便器は年々節水性能が向上していき、ななでも4人家族で年間およそ13800円ほど節約(参考資料)リノックの「イメージジュニア」(HKD)シャワートイレが好評です。曲線を生かしたタンク一体型のすっきりとしたデザイン(写真①)で、消費税・取付料・古い便器の廃棄料込みで10台限定10万円(建物によって別途取付料金がかかる場合があります)あります。家族みんなが便利で快適になる「トイレのリニューアル」をぜひお見逃しなく！



リ・ウィンド

通常価格189300円(税別)取付料1000円
●電田町11-10
☎83-7688



花粉症とビタミンDの関係

花粉症に悩む人にとって、は憂鬱な季節が近づいてきました。花粉症の人は一般的にビタミンDが不足していることが多いといわれており、最近特に日光浴と体内のビタミンDの量の密接な関係が注目されています。

屋外で日光にあたることで体内で作られるビタミンDは、人間の健康に欠かせない重要な栄養素です。最近の紫外線対策をはじめ、秋田県以北の日照時間の短さなどから、ビタミンDをサプリメントなどで摂取する方法が一般的になってきています。

内科診療も行って、前多歯科クリニック(II写真)は本紙の取材に対して、花粉症だけでなく、骨に必要なカルシウム濃度を高める作用など、健康に欠かせない成分です。ビタミンD注射は、サプリメントに比べておよそ600倍の摂取量です」と話しています。

花粉症だけでなく、骨に必要なカルシウム濃度を高める作用など、健康に欠かせない成分です。ビタミンD注射は、サプリメントに比べておよそ600倍の摂取量です」と話しています。



●千歳町11-2
☎235000

前多歯科クリニック

習い事ガイド 担当/(BP) 記者

ボウリングで楽しみながら健康維持を ボウル・サンシャイン函館



「ボウル・サンシャイン函館」では、毎週火曜日の午後1時からインストラクターの指導を受けられる「ボウリング教室」を開催しています。レッスンは1回90分で、料金は大人1人1100円(予約不可)。この教室は1人でも気軽に参加できる上、道具の準備が不要なので手軽に始められます。老若男女が楽しめるボウリングですが、シニア世代からは、「姿勢が良くなった」「楽しみながら健康維持のために運動ができる」と好評。50歳以上を対象とした「BS函館シニアクラブ」の会員も募集中(会費無料)。会員は通常の使用料がお得になるので、自分でも練習したい人におすすめです。学生対象の「ジュニア教室」も開催中。詳しくはお問い合わせください。

●梁川町9-3 テキサス函館4階 ☎53-8181

「確定申告に向けての無料相談」開催します

北海道税理士会函館支部では、税理士会館において「確定申告に向けての無料相談」を開催します。相談は開催します。期間は、午前10時～午後4時(受付は午後3時30分迄)。また、2月22日(土)にも税理士記念日の無料相談を開催します。時間は、午前10時～午後3時(受付は午後2時30分迄)。会場は税理士会館。事前電話予約や時間前受付は行っていません。相談のあたる人は、当日会場まで直接受付となります。公共交通機関を利用の際は、市電は堀川町電停から徒歩1分、



北海道税理士会函館支部
〒100-8318
☎83-5883



元気がうちに親子で話し合いを 一般社団法人スターライフ

頼れる身寄りのない高齢者の家族代わりとして、身元保証や暮らしのサポートを支援するための法人で、今年5月で設立5周年を迎えます。地道な活動が知られるようになり、年々契約者も増加しています。そんななか、最近では函館に住む高齢者について遠方の息子や娘から契約の相談が寄せられるようになったといううちに親子が病気を迎えてしまえば、いざ迎え入れようとしたい時には「長時間の移動には耐えられない」と医師からストップがかかってしまったという息子や娘が函館にUター

元気がうちに親子で話し合いを 一般社団法人スターライフ

●山の手2-44-4
☎83-2312

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/青山]



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
谷藤 梓
Azusa Tanifuji

花輪 志保里
Shihori Hanawa

佐々木 康弘
Yasuhiro Sasaki

今回のお題 シーフードナイトが焼きそば弁当

突然ですが、餅を常備食にしている人ってどれくらいいるんでしょうか？私はははは。小鉢に餅を入れてかぶるくらいは水を入れレンジで一分ほど温めて柔らかくしたら食べます。カップ麺より早いので時間がない時などは便利。(康)

今回のお題 ミニサイズのシーフードナイト

いつかベトナムを飼いたいと思っっていますが、今は難しいのでベトナムシロップへ行ったり大や猫の動画を観たりして予行練習をしています。そして現実はザリガニのザリガニ君におびえながらお世話をします。(B.P)

今回のお題 どん兵衛

我が家の周辺は街灯が少ないので星がたくさん見えます。冬は寒いけど、空気が澄んでいてより一層綺麗な星空が見えて癒されます。自然の中でゆっくりしたり、心はほっこり過かしていきなれなと思う今日この頃です。(まじ)

今回のお題 マルちゃんやきそば弁当

自宅で何か作業するときはスマホで音楽をかけてイヤホンで聞きます。先日、この状態でうっかりサキんびを食べてしまったら咀嚼音が頭蓋骨に響きました。あまりの爆音で脳ミソに衝撃が走りました。危険です。(まじ)

新店舗・リニューアル情報

うにむらかみ 函館駅前店

うに加工会社直営店ならではの無添加うにを使った料理が評判の「うにむらかみ」の市内2店舗目となる「函館駅前店」が、若松町にオープンしました。ゆったりとした造りの店内は、あちらこちらに租子細工があしらわれた素敵な空間。最大18人まで収容できる個室も用意しています。うに料理はもちろん、函館近郊で採れるこだわり野菜や、七飯町・勝田豆腐

次号予告

2月14日号 ほのぼのエピソード

読者の皆様から寄せられた素敵なメッセージ。寒い毎日の中、ほっこりとしたひと時を味わってくださいね。

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適正な利用・保管・管理を実現します。

編集後記 今回のお題/あなたが好きなカップ麺

粉雪舞う寒い日、編集会議だったので豚汁を作った編集スタッフのみんなにちそうしたアルミ浴で皮を剥いたごぼうとごま油、合わせ味噌がポイントの白味噌の味。みんな、美味しそうに食べてくれてありがとう。嬉しかったです！(慎)

今回のお題 「すみれ」別格！まさに店味！

年末の全日本フィギュアスケート選手権大会を観てきました。今回一番印象的だったのは、選手たちの演技ではなく、久しぶりに会ったフィギュア友達が全日程観戦と言ったこと。チケット抽選に全て当たったそう。凄い！(慎)

今回のお題 シーフードナイトにマヨネーズをイン。

自宅で作る際はマヨネーズで音楽をかけてイヤホンで聞きます。先日、この状態でうっかりサキんびを食べてしまったら咀嚼音が頭蓋骨に響きました。あまりの爆音で脳ミソに衝撃が走りました。危険です。(まじ)

今回のお題 マルちゃんやきそば弁当

我が家の周辺は街灯が少ないので星がたくさん見えます。冬は寒いけど、空気が澄んでいてより一層綺麗な星空が見えて癒されます。自然の中でゆっくりしたり、心はほっこり過かしていきなれなと思う今日この頃です。(まじ)

今回のお題 どん兵衛

いつかベトナムを飼いたいと思っっていますが、今は難しいのでベトナムシロップへ行ったり大や猫の動画を観たりして予行練習をしています。そして現実はザリガニのザリガニ君におびえながらお世話をします。(B.P)

- 青いぼすと設置場所** 青いぼすと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
 - カフェくあふあり
 - キラリス函館内「PRONTO」「えぞりず」
 - 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
 - ぶらっとDaimon
 - 函館市中央図書館
 - キングストア堀川店
 - 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
 - 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(北斗市・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

読者の声

役に立ちます

「年末年始向けお役立ち情報」(11月20日)という事で、本当に役に立つ、色々な情報をありがとうございます。特に掃除の事や、おせち料理等々、役立つ情報が多いです。また、他の紙面も色々な事が載っており、これまた役に立ちます。ありがとうございます。これからも楽しんでいきます。

安心感

毎回、紙面に紹介される店は、安心感というのがある。なんとも入りやすい感じがします。利用させていただくことがあります。編集長もスキーマです。私も地元のスキー場のオープンの日から滑りはじめます。(中道之目、M・W)

いつもご愛読、ありがとうございます。

大満足でした

「青いぼすと」いつも楽しみにしています。先

日、東京から遊びにきた姫をつれて、ホテル万惣の日帰り入浴プラスタ食バイキングに行ってきました。温泉も食事も大満足でした。また、このようなお得な情報を載せてください。

(鍛冶一丁目、S・K)

***ホテル万惣、楽しんで癒されますよ。**

いつも行きたい！と思っています

函館に嫁いで来て8年近くになりますが、まだまだ知らない魅力的なお店があつていつも行きたいと思つています。これからも素敵なお店を教えてください。(花園町、Y・S)

地味ながら中身の濃い情報提供でした

今回の年末年始向けお役立ち情報は意外なくらい地味ながら洪くも中身の濃い情報提供でした。また、青ぼの目の「いそへ焼き」も秀逸なコラムであり、情景が目に浮かび、ほっこりした気持ちになりました。次回も楽しみにしています。

(万代町、K・M)

***嬉しいです。ありがとうございます。**

活字中毒の私にとって嬉しい限りです

私は青いぼすとが届く日を楽しみにしています。役に立つ情報満載の内容も当然ですが、「編集後記」や、「青ぼの目」が大好きです。限られた紙面に「字」が一杯活字中毒の私にとって嬉しい限りです。これからも楽しみにしています。

(七飯町大川、A・I)

***これからもご愛読、よろしくお願ひします。**

(梁川町、H・K)

***行きましたか？**

今回の「デリシャススポット」コーナーで紹介した「海味館」より、1000円分の食事券を5名様にごプレゼントします。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感想もたっぴりとお書きの上、〒040-0063、函館市若松町30-21、株式会社青いぼすと「海味館」係まで。締切は2月10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はお便り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。

