

青いほすと

685
2020
5.29

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

〒041-0801 函館市栲樫町379-27
phone (0138)84-1002 FAX (0138)84-1728 URL aopos.jp Email info@aopos.jp

地域愛を感じるロールケーキ3種

カロメリア



鍛冶1丁目に移転オープンしてからもうすぐ1周年を迎える「カロメリア」。地域に根ざした店作りを目指しているこの店では、町名にちなんだネーミングの「かじまちロール」(1296円)、「かじまちショコラロール」(1404円)、「かじまちフルーツロール」(2052円)の3種類のロールケーキが人気を集めています。写真の「かじまちフルーツロール」は、七飯町・花養鶏場の新鮮な卵をふんだんに使ったもちもちふわふわの生地にフルーツがのった逸品。卵本来の風味とフルーツのハーモニーを楽しめると好評。ぜひこの機会にご賞味あれ!

10:00~19:00。木曜休ほか水曜不定休。P有。

●鍛冶1-48-29-1 ☎32-5060

これはスゴい! 長すぎ~るロールケーキ

シュウェットカカオ



超人気のチョコレート専門店として有名な「シュウェットカカオ」では、長さが約48.5cmの「長すぎ~るロールケーキ」(2700円)が見逃せません。味は「プレーン」(=写真左)と「チョコ」(=同右)の2種類。中のクリームはチョコ生クリームと純生クリームが半分ずつ入っており、それぞれのクリームが織り成すハーモニーが美味しさの秘密。もちろん、「長すぎ~る」というインパクトが話題となり、お土産やホームパーティーなどの利用で重宝されているとのこと。5~10人ほどでシェアするとちょうど良さそうなので、親しい仲間が集まる機会などに、サプライズのお土産として利用してみてください!

10:00~19:30。木曜休。P有。

●梁川町27-16 ☎33-5766

3種類の絶品ロールケーキ

プティ・メルヴィーユ函館駅前店

「メルチーズ」でお馴染み「プティ・メルヴィーユ」には、3種類のロールケーキがあります。1番人気の「生チョコロール」(1300円)は、しっとり



と口溶けの良い小麦粉不使用の生地と、生チョコクリームのまろやかな口あたりが絶妙なバランス。全国的にもリピーターが多いこのロールケーキをぜひ味わってみては…。ほかには、高級砂糖の和三盆を贅沢に使用した上品な甘さの「和三盆ロール」(1400円)と、十勝産小豆の生クリームと抹茶の香りのハーモニーの「抹茶ロール」(1300円)。お得な「3本セット」は4000円。10:00~18:00。プティ・メルヴィーユ各店で購入可。地方発送可。

●若松町12-8 ☎85-8025

フルーツたっぷり贅沢ロールケーキ

豆乳しふおん専門店 函館おたふく堂

多彩なバリエーションのシフォンケーキやおからボーロなどが並ぶ「豆乳しふおん専門店 函館おたふく堂」。「豆乳純生ロール」は、道産小麦やイチゴ、キウイ、オレンジ、パイナップルのほか、季節によってモモやラ・フランスの自家製コンポート、メロンなど5種類の果物を使用した贅沢なロールケーキ。豆乳を使って焼いたふわふわの生地、さっぱりとした口当たりの生クリーム、果物の味わいの調和が絶妙な逸品。2サイズありそれぞれ価格は1本3500円、ハーフ1800円。ロールケーキは定番商品のほか、期間限定のものもあります。10:00~19:00。火曜休。P有。

●中道1-22-5 コーボなかの1階 ☎32-2300

似ていることから制定されたそうです。せっかくのロールケーキの日にこの機会に、ぜひご自宅に持ち帰って味わってみませんか?

6月6日は「ロールケーキの日」。ロールケーキの断面が「6」に似ていることから制定されたそうです。せっかくのロールケーキの日にこの機会に、ぜひご自宅に持ち帰って味わってみませんか?

ロールケーキの 甘い誘惑。

cover photo by CAROMELIA

クリームの甘さとイチゴのほどよい酸味が◎ ふうげつどう

色鮮やかで可愛い『ふうげつどう』の「苺生ロール」は、22年前に登場して以来ずっと人気の商品。季節ごとにイチゴの一番おいしい地域から仕入れることで、季節を問わずに、おいしい生のイチゴをふんだんに使ったロールケーキを提供しています。1本の価格はテイクアウト1350円、イトイン1375円。カットしたものもありこちらはテイクアウト254円、イトイン259円。

ロールケーキのほか、夏はモモ、秋はナシやカキ、冬はリンゴなど旬の果物を使った商品もオススメ。

10:00~19:00(イトインスペースLO18:00)。無休。P有。

●石川町183-1 ☎86-7026



コーヒーを贅沢に使ったロールケーキ コーヒーケーキショップ美鈴湯川店

湯倉神社近くの『コーヒーケーキショップ美鈴湯川店』は、長年愛され続けているコーヒーをはじめケーキやパンの販売のほか、イトインスペースでは軽食類を提供。今回おすすめする「松倉ロール」(1本900円)は、湯川店の限定商品。2種類のブラックココアを練り込んだこのロールケーキは、黒いスポンジが特徴的。中の生クリームには、美鈴珈琲を3種類ブレンドして使用。甘さ控えめのスポンジとコーヒーの香りやほろ苦さ、程良く感じる甘味が大人向けの味わいです。店頭販売は数に限りがありますので、前日までの予約が確実。美鈴各店で販売中の「美鈴ロール・珈琲」(1本850円)もぜひ! 10:00~17:00。日曜休。P有。

●湯川町2-29-1 ☎57-1820



エクレア入りのロールケーキ ショートベリー

函館新道沿い・函館トヨベットの横を入ったところにある『ショートベリー』のおすすめは、1個で2度楽しめる「フルーツロール・エクレア巻き」(430円)。ふんわりさっくりのスポンジの中には甘さ控えめの生クリームに彩り鮮やかなフルーツに加え、エクレアも巻いているのが最大の特徴。生クリームとカスタードの甘味とフルーツの酸味にチョコレートほのかな苦味が1つにまとまり、全てが調和された美味しさです。1本(約16cm)の販売は、要前日予約(2060円)。シンプルだからこそ違いが分かる「ききょうロール」(1本約16cm)は冷凍で販売(1470円)。10:00~19:00(日曜日18:00まで)。不定休。P有。

●桔梗町418-112 ☎87-0500



口当たりの軽いモンブラン風ロールケーキ ガトーフレーズ

まもなく2周年を迎える『ガトーフレーズ』は、生洋菓子をはじめ7種類のマカロンや、バリバリに焼き上げたクワッサンなども人気の富岡町にある洋菓子店。しっとりとしたスポンジ生地と食べ飽きしないホイップクリームのロールケーキに、フランス産のマロンを使ったクリームをのせた「ル・モンブラン」(1080円)は、マロンクリーム的美味しさをしっかりと味わえながらも、1人で1本食べきってしまう人がいるほど軽い口当たりが特徴的。ロールケーキは他にスポンジ生地とホイップクリームだけのシンプルな「ル・トミオカ」(1本900円、1カット300円)があります。10:00~19:00。水曜休。P有。

●富岡町2-66-2 ☎84-6997



ロールケーキといえばこの店! プレミアムロール専門店 ガトー・ルーレ

宮前町にあるロールケーキの専門店「ガトー・ルーレ」は材料、製法にこだわり、年間30種類以上のロールケーキを販売。定番5種と季節限定品1種を詰め合わせた「6(シックス)ルーレ」(1998円)が同店の1番人気で、この時期はヨーグルトクリームを使った風味爽やかな「ブルーベリー」が季節限定品。また福岡県産の八女抹茶を使った「抹茶」が、新茶を使ったものに変わっているのもポイントです。チルド(冷蔵)タイプのほか冷凍タイプも用意。手土産や少人数で食べる場合は、日持ちして、再冷凍もできる冷凍タイプがおすすめ。函館駅にも店舗有。10:00~18:00。月曜休。P有。4ページの広告もご覧ください。

●宮前町25-8 メゾン・ド・ソワ1階 ☎40-9311



青函をリンゴで結ぶ「函館ロール」 五島軒十字街プロミエルカモイ店

函館を代表する老舗「五島軒」の「函館ロール」(1080円)は、西洋リンゴ発祥の地・七飯産のリンゴと青森産リンゴを用いた、青函をリンゴで結ぶロールケーキ。七飯産リンゴが入った甘さ控えめの特製生クリームをしっとりふわふわの生地で包み込み、表面は青森産リンゴのスライスとこがし砂糖のナパーージュで仕上げました。ひと口食べれば、優しい甘みとさわやかな酸味が広がります。冷凍販売のため、冷蔵庫で解凍させればいつでも自宅で作りたての風味が楽しめます。ギフト梱包にも対応しているので、贈り物にも最適です。購入は「五島軒十字街プロミエルカモイ店」で。10:00~19:00(変更の場合有)。無休。

●末広町5-20 ☎23-3560



HEADLINE

外壁を塗り替えて新築気分を味わいませんか？

工藤塗装



外壁を塗り替えて新築気分を味わいましょう！
いつも暮らしているマイホームだからこそ、お気に入りを入りの外壁の色にしたいですね。外壁の塗り替えなら、30年以上の実績がある『工藤塗装』が評判です。

一般的に外壁の塗り替えは新築時から8～10年が目安といわれていますが、特に屋根や外壁の変色・コーキング周りのひび割れや隙間が出てきた時は塗り替えのサインです。見積一例では、外壁塗装が2液型シリコン樹脂塗装(シーラー塗1回、仕上げ2回、計3回塗り)1㎡あたり1800円～。それぞれホームタンク、プロバンカバーの塗り替えが無料サービスとなります。

見積・相談無料。1級技能士で職業訓練指導員の工藤春洋代表と、同じく1級技能士の工藤貴之さんが親子で仕上げる塗装は評判です。見積もりや作業期間など、詳細はお気軽にお問い合わせください。

●日吉町2-22-34 ☎55-8479 【携帯電話】090-9082-4227

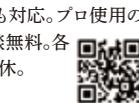
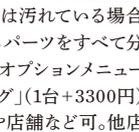
エアコンクリーニングキャンペーン実施中!

おそうじ本舗 函館昭和店

『おそうじ本舗 函館昭和店』では6月30日まで、「エアコンクリーニングキャンペーン」を実施中です。期間中は「家庭用壁掛けタイプ」通常税込12100円、「お掃除機能付きタイプ」通常税込20900円のところ、いずれも1台あたり1100円引きとお得。さらに、33000円以上の注文でプロ使用の除菌消臭スプレーをプレゼント。

家庭用電化製品の中で消費電力が多いエアコンは、汚れによって運転効率が低下する可能性があります。クリーニングすることは節約につながります。また、お掃除機能付きエアコンの大半は、フィルター部分だけを掃除しており、奥は汚れている場合があります。仕上がりに妥協がない同店では、安心の分解技術で外せるパーツをすべて分解して洗浄。気になる臭いやカビ、ホコリなどを徹底的にキレイにします。オプションメニューもそろっており、中でも抗菌効果が期待できる「防カビチタンコーティング」(1台+3300円)は好評。快適な夏を迎えるために、この機会をお見逃しなく！業務用や店舗など可。他店で断られたエアコンクリーニング相談。要望に合わせて女性スタッフも対応。プロ使用の除菌消臭スプレーについてはQRコードでご確認ください。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



Work

～未来を担う～

人と想いを真心で繋げるお手伝い

職業名 葬祭業
協力会社 有限会社 典礼舎

主な業務

故人の冥福を祈り、最後のお別れをする葬儀は、宗教や地域によってさまざまな違いがあります。今回お話を伺ったのは八雲町と函館市に葬儀場をもつ『有限会社典礼舎』。こちらでは「遺体のお迎え、枕飾りの用意、納棺など、葬儀が執り行われるまではもちろん、初七日や四十九日まで一貫して同じスタッフが関わっていくことを

現場の声

納棺の際に髪をとかしていただくなど、ご遺族にもお手伝いをしていただきます。同席する僧侶からも「納棺を家族一緒に行う本来の姿は、最後の親孝行のよう」と言われます。葬儀と聞くと「お別れ」と思っている人も多くありますが、葬儀社にとっては「遺族との縁をいなくす場」。故人とご遺族が過ごす最後の大切な時間のお手伝いをしたいと思っています。



費用などについて



最近は無宗教でお別れ会のような葬儀を行うことや、近親者だけで家族葬を行うことが増えているそう。同社では会場見学や事前相談も可能。費用などの相談もできる。そんなので希望する場合は事前にお電話を。真想庵はこだてホール(典礼舎函館支店) ●石川町461-11 ☎83-6690

祭壇について



同社の祭壇には通常の祭壇のほかに、豊かな感性と技術を持ったスタッフによる「花祭壇」というものがあります。これは故人の趣味や、思い出などを花で表現し彩るもので、通常の祭壇とはまた違った趣があります(写真は通常の祭壇)。

飯の友

白いご飯が思わず進む!

厚沢部町の農家の「あじ味噌」

厚沢部町にある『東谷農園』は、干し野菜やジャム、味噌など、地元産の野菜や果物を使った加工品づくりもしている農家さん。「行者」になるこの味噌は、82歳になるこの農園のおばあちゃんが、嫁いで来てから50年以上作り続けてきたという自家製味噌をベースに、添加物を加えずじっくりと煮詰



今月の逸品



東谷農園
行者にんにく味噌

めて作った「あじ味噌」シリーズのひとつ。おばあちゃんの味噌は、厚沢部産の大豆と米麹、海塩だけで作られています。ギョウジャニンニクも近隣で採れたもの。野菜スティックのデパブにもおすすです。「あじ味噌」シリーズはラベル一新。ほかに「南蛮」「紫蘇」「柚子」が有 ☎0139-656175

青ぼの目

バトンを繋ぐ

▼「なぜキミ達には、こういうモノが作れないんだ！」。数人の新聞記者を前に、編集長の檄が飛ぶ▼平成の初め頃、僕は函館市内の小さな新聞社で記者としていた。「港まつり特集」の校了後、記者同士で雑談している時に、カメラ刷りの情報紙を片手に編集長が鬼の形相で現れた。新聞の港まつり特集の写紙には1万人パレードの港まつりの写真が、例年通り使い回して掲載した。その日の浴衣を着て「いいんでないかい」を踊る昔ながらの光景だ。編集長は毎年代わり映えないその写真が気に入らなかつたらしい。「見てみる」と、編集長が広げたカメラ刷りの情報紙の「港まつり特集」の表紙には、仮装した若者達がカメラの前でピースサインをして、いまにも飛び出してきそうな写真が掲載されていた。情報紙の題字には「青いぼすとこと書いてあった。人生は不思議なものだ。僕は、その時に見た情報紙の編集長をしてる」。▼この度、社内業務のスタッフの求人募集の面接をさせていた。心算していた全員が60歳以上で、長年勤めた職場を退職して新たな仕事を探していた。面接の際に、履歴書は不要だがメモ書き程度の履歴を記載されたものを持参してほしいと皆さんに伝えていた。便箋にわずか数行で記された40年ぐらいの履歴の中には、家族のために額に汗して毎日働き続けた。その人の人生そのものが記してあった。この人達からすればまだ若造のような僕ときどきの人間が採用のジャッジをして良いのかためらった。▼人は誰もが人生の中で巡り合った職業に就く。子供の頃から目指した職業に就いた人もいれば、そうでない人もいる。子供の頃からその1冊も読まなかった僕の場合は間違いない後者のほうだ。夢も目標も持たないまま社会人になった僕が出版業を30年以上も続けているのだから、人生は不思議なものだ。▼この度の未曾有の経済状況の中、次号6月12日発行の季刊増刊号の休刊を決めた。通常号はこれまで通り発行するが、発行スケジュールに記された青いぼすとを休刊するのは1991年の創刊以来初めてのことで、これまで定期発行のバトンを繋いできた諸先輩に申し訳なく心が痛む。▼本紙は6月の創刊から28周年、来年1月には700号を迎える。その出版中を受け継ぐ重責を肝に命じ、先輩からのバトンを繋いでゆきたい。(慎)



相続人がいない不動産を抱えていますか？ 一般社団法人スターライフ
持ち主が亡くなった後、誰にも管理されず、荒れ果てたままになってしまったり、地や家屋が全国的に増えています。本来なら誰かが相続しているはずですが、相続人が遠方にいる、もしくは高齢の場合は管理するのが現実

「相続人がいない不動産を抱えていますか？」という質問は、草が生え放題で虫が発生し、冬は落雪で隣近所に迷惑をかけたり、廃墟になって治安を悪化させたりする例が見られます。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終身で引き受けています。代表の星さんは「両

コロナウイルスに負けず、営業を続けよう！ 函館民主商工会
新型コロナウイルスの影響で多くの中小企業や個人事業主が危機的状況におかれています。「函館民主商工会」では、営業を続けていくための相談(記録、申告、納税、融資、助成金等)が多数寄せられています。相談者の多くが「先が見えない状況で営業を続けてゆけるのか不安」と話しているのだから、函館民主商工会では「好きな商売を続けるために、やることをやっていきたいと思います」と、サポートをしています。

営業を続けよう！ 函館民主商工会
「営業を続けよう！ 函館民主商工会」は、事業活動の縮小に余儀なくされた事業主が雇用の維持を図るための休業手当に要した費用と助成する雇用調整助成金と、事業主が全般的に広く使える「持続化給付金(法人200万円、個人100万円)」があります。北海道2回目の緊急事態宣言にもとづく休業要請に応じた事業者への支援金について、対象が絞られ、支

援を受けられない企業もあるのでは...とご心配。さらに「黙っていても状況は変わりませんので、受けられる助成金はどうも申し込みたい」とも話されています。記事内容は4月30日現在の情報であり、助成金などの情報も変更になっている可能性もありますので、詳細は函館民主商工会にお問い合わせください。函館民主商工会は毎週月・金曜日午後1時~午後5時。個人相談を実施中。要予約。緊急を要する場合は時間外も対応します。営業時間は午前9時~午後6時。毎週土・日曜日、祝日定休。駐車場有。●中島町1815 ●52-3185

道南いいモノ、お持ち帰り 担当/(BP)記者

地域の食材を活かした「北ピクルス」 株式会社ロカラ

地域に根ざした事業を展開する「株式会社ロカラ」では、道南を中心とした農産物を使った「北ピクルス」を販売しています。



厚沢部町のジャガイモやカボチャ、七飯町のピーズやリンゴなどを同社スタッフの管理栄養士が素材の味や食感、栄養素を最大限に活かして調理。味わいにも趣向を凝らしており、甘味を感じるスイーツ系や辛味のあるつまみ系など、様々な場面で楽しめるピクルスを作っています。無添加なので、ピクルス液を炭酸などで割って飲むのもおすすめ。「ごろっとレッドピーズ」「りんごとアロニアのスイーツ」「ほくほく揚げじゃがいも」など全9種類。電話または食品通販サイト「道南地元市場」から購入可。市内と近郊の土産店や道の駅でも販売中。9時~18時。日曜、祝日休。●鍛冶1-14-7 ☎83-5608

魅惑の晩酌セット 担当/(BP)記者

5種類の生ビールセットを提供! ラッキーピエロ函館駅前店

20世紀を代表するフランスの画家、アンリ・マティスの絵画を飾った店内が華やかな「ラッキーピエロ函館駅前店」では、ちょい呑みにおすすめの「生ビールセット」(利用は17時~22時)を提供しています。サントリーモルツ樽生1杯と5種類から選べる1品が付いたこのメニューの中でも「生ビール手羽先セット」(600円)は、1番人気! カラッと揚がった北海道産の鶏手羽先をチャイニーズチキンと同じ甘じょっぱい中華風のタレにからめて仕上げたこの1品は、ビールと間違いない組み合わせ。ちょっと一杯...という時に利用してみてください! もちろん「生ビールチャイニーズチキンバーガーセット」(750円)もあります。8時~23時。無休。●若松町8-8 ホテルニューオーテ2階 ☎26-8801



庭、部屋をつぶしても駐車場! 株式会社コスモサポート



「コスモサポート」では、自分達の車を停めるのももちろん、来訪者のためにも、庭や家の一部を改良して駐車場を設けることを提案しています。「独立した子宅もが孫を連れて遊びに来る」「訪問看護・介護の人が定期的に通ってくる」など、駐車場は車のない家でも必要になることが多くある上、冬には雪かきの除排雪スベイスとしても活用できます。見積無料。お気軽にお問い合わせください。●西栲根町854・9 ☎49-0151 (担当/大野・仲田) 【メールアドレス】 cosmo21@ms7.nov.jp 建設業許可北海道知事 (般29) 渡第03137号

エアコン設置もお任せ! エアコン設置もお任せ!

年中無休でアフターサービスも充実の「第一住宅設備」からお知らせです。エアコンは平均13年程度で買い替える人が多く、その理由の70%が「故障」であることから、13~14年程度がエアコンの寿命と考えられます。エアコンの寿命が近づく外機から異音が発生することがあり、その音によって故障の危険性が異なります。ホリや本体内部にカビが発生してしまったり健康面に害が及んでしまう場合もあるので、緊急対応応援キャンペーン! 緊急家計応援キャンペーン! 第一住宅設備です。●千代台町2915 (フリーダイヤル) 0120-222-592



第一住宅設備

ご自宅でワインに合う料理を作りましょう

今回は、2017～2018年に連載していた(慎)記者の『手作料理とワインを愉しむ素敵なひととき』の中から2つのレシピを再編集して紹介します。

サーモンのエスカルゴバターソテー



エスカルゴバターとは、フランス・ブルゴーニュ地方のエスカルゴ料理に使うバターです。このバターは色々な料理を美味しくしてくれるので、作り置きしておくとお便利です。

- 【材料】 2人分**
 ●サーモン(生)…2切れ
 ●エスカルゴバター…大1.5
 ●塩・こしょう…少々
 ●小麦粉…大0.5
 ●白ワインまたは酒…大1
 ●レモン汁…大0.5
 ●オリーブオイル…適量
- 【エスカルゴバターの材料】**
 ●バター…100g
 ●パセリ(みじん切り)…大1
 ●チーズ…少々
 ●3～4cm(お好みで)の塩…こしょう…少々

- 【作り方】**
 ①室温でバターを柔らかくする。面倒であれば、ソフトタイプのバターを使ってもいい。
 ②①とパセリをよく混ぜ、にんにく、塩、こしょうを入れてさらに混ぜる。これでエスカルゴバターが完成。使わない分はラップに包み、冷凍保存する。
 ③フライパンを熱してオリーブオイルをしき、両面に軽く塩・こしょうをして小麦粉をふったサーモンを並べて、蓋をして中火で焼く。
 ④焼いている面に焼き色がついたらサーモンを裏返し、白ワインを入れて蓋をして弱火で3分程度蒸し焼きにする。
 ⑤サーモンを皿に移した後、弱火のフライパンにエスカルゴバターとレモン汁を入れて混ぜ合わせる。この時、バターを焦がさないよう注意する。
 ⑥⑤をサーモンにかける。お好みでペパーリーフを添える。

スパゲティーベスカトーレ



- 【材料】 2人分**
 ●スパゲティー…160g ●有頭エビ(大きめのもの)…4尾
 ●冷凍蒸しムール貝…8個 ●白ワイン…大2
 ●塩・こしょう…適量 ●パセリ…適量
 ●ニンニク…1片 ●オリーブオイル…大3

- A**
 ●トマトピューレ…150g ●砂糖…小1
 ●ケチャップ…大2 ●顆粒コンソメ…小1
 ●生クリーム(なくても可)…小1.5

- 【作り方】**
 ①スパゲティーをゆでる(袋に書いてあるゆで時間より30秒～1分短めにゆでる)。
 ②冷たいフライパンにオリーブオイルとニンニクのみじん切りを入れ、ニンニクが色づくまで弱火にかける。
 ③②に解凍したムール貝を入れ、さらに背ワタを取って頭が付いたまま縦に切ったエビを入れて炒め、白ワインを入れてアルコールを飛ばし、蓋をして蒸し焼きにする。
 ④③にAとスパゲティーのゆで汁大さじ2を入れて、エビがバラバラにならないよう気をつけながら軽く和える。
 ⑤④からエビだけ取り出し、そこに茹でたスパゲティーを入れて和え、塩・こしょうで味を整える。
 ⑥⑤を皿に盛り、その上にエビを盛り付け、最後にみじん切りしたパセリをかけて完成。
 ⑦②の時に、フライパンを先に熱すると、ニンニクの香りがオリーブオイルに移る前にニンニクが焦げてしまいます。冷たいフライパンからの「コールドスタート」が大事です。

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、「ハウストウ! 函館美原店」では、「買取」の場合、建物不具合、キズ、雨漏りもそのまま、古家でも解体せず現状渡しで引き取り、そのまま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。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

HOUSE DO
 ハウスドゥ! 函館美原店
 株式会社 小野寺住設
 「売りた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」へぜひ引越したい。家を売却した後も引越したい。ハウストウ! 函館美原店の住み続けながら持ち家を売却できる「ハウストウ! パック」も大好評です。「ハウストウ! 函館美原店」を運営する「創業95



「除菌水が出る洗面台に入れ替えてみませんか?」
 TOTOリモテッククラブ「きれい除菌水」を水道水で会員の「モダンリフォーム」は、除菌ができる「きれい除菌水」をワンタッチで水道水から作れるTOTO洗面台「サクラ」を期間限定のキャンペーン価格で販売します。「きれい除菌水」は、最近注目度が上がっている「一次亜塩素酸」を含む水。厚生労働省も「一次亜塩素酸」を不活性化させる効果があると認められており、最近ではドアノブやテーブルなどの消毒に使われる例が増えています。TOTO洗面台「サクラ」はこの次亜塩素酸を含む



「きれい除菌水」は水道水で電気分解して作る(ランニングコストは1ヶ月約40円)。外出後の手洗い、コップ、眼鏡の洗浄や洗える布マスクのすすぎなどに最適です。衣類の手洗い、洗濯にも便利で、パケツも置けるほど深く広い「ひろがる陶器ボウル」も標準装備。幅75センチタイプで本体通常価格19万1800円のところ●若松町6-1-84 8224

あなたの「働きたい」を全力でサポート!



4月1日に開所した就労継続支援B型事業所「わくわくワーク函館」は、障がいや心の病によって一般就労が困難な人がスタッフのサポートのもとで働ける場所です。では、軽作業、事務作業、メダカの飼育・販売、レンジアカセサリーの制作・インターネット販売、衣類のインターネット販売などを行っており、様々な仕事の中から得意分野を活かして働くことができます。介護福祉士・介護支援専門員・ひきこもり支援相談士・社会保険労務士などのスタッフが、体調などにも考慮しながら無理のない体制で働けるよう支援しており、楽しい雰囲気での作業を行っています。仕事は、週1回1時間から対応。「一般就労が続かない」「働きたいけれど不安で前に進めない」といった悩みを持つ人や家族の相談を随時受け付けていますので、まずはお気軽に

わくわくワーク函館
 象の「チキンカレー」は、同店1番人気のカレーです。本場のスパイスで作る自慢の本格スパイスカレーを家で気軽に味わってみませんか。テイクアウトは出来たてを待たずに受け取れる事前の電話予約がおすすめです。プレリナはライスマたはターメリックライスに変更することができます。営業時間は平日がランチタイム午前11時～午後5時、ディナータイム午後5時～午後9時30分、土日祝日、祝日は午前11時～午後9時30分。無休。駐車場有。
 ●美原3-53 47
 ●46-77 11
 ●美原3-20 20
 ●美原3-19 65
 お問い合わせください。見学も可能です。電話受付時間は午前9時～午後5時。毎週日曜日休業。駐車場有。

テイクアウトが得意!



美原の産業道路沿い、ケーズデンキ函館本店そばにあるネパール・インド料理店「チキンカレー」は、同店1番人気のカレーです。本場のスパイスで作る自慢の本格スパイスカレーを家で気軽に味わってみませんか。テイクアウトは出来たてを待たずに受け取れる事前の電話予約がおすすめです。プレリナはライスマたはターメリックライスに変更することができます。営業時間は平日がランチタイム午前11時～午後5時、ディナータイム午後5時～午後9時30分、土日祝日、祝日は午前11時～午後9時30分。無休。駐車場有。
 ●美原3-53 47
 ●46-77 11

ピスターレピスターレ函館店
 ストラン「ピスターレピスターレ」が6月10日までの期間中、テイクアウトの「チキンカレー」と「ブレレンナン」を通常800円のところ500円に、ピスターレを通常950円のところ700円で提供しています。【ご飯を食べに行ったり遊びに行ったりできないお客様に、家で少しでも安く、美味いものを食べたい】が「ピスターレ」のコンセプトです。営業時間は平日がランチタイム午前11時～午後5時、ディナータイム午後5時～午後9時30分、土日祝日、祝日は午前11時～午後9時30分。無休。駐車場有。
 ●美原3-53 47
 ●46-77 11

新店舗リニューアル情報

パンエスポワール&どんぐり



JR五稜郭駅向かいに、函館と札幌の人気ベーカリーのコラボ店『パンエスポワール&どんぐり』がオープンしました。函館の「エスポワール」は「バゲット」(248円)や「ベーコンエビ」(184円)などのフランスパンが特に人気の地元民にはおなじみの店。札幌の「どんぐり」は種類豊富な総菜パンが評判で、中でもちくわパンが有名。店頭には各店の自慢のパンが並ぶほか、この店でしか買えないコラボ店ならではの商品もそろっています。

「どんぐり」の「ちくわパン」(173円)や「串ザンギ」(297円)、「エスポワール」の「ミニクロワッサン」(5個151円)、この店限定の「カレーパン」(162円)などがおすすめ。9:00~19:00。不定休。P有。

● 亀田本町46-8 ☎85-6338

STAFF

発行者 加藤 進
Publisher Susumu Kato

編集長 青山 慎司
Editor in chief Shinji Aoyama

副編集長 平井 由佳
Assistant chief Yuka Hiraiwa

エディター 坂本 麻衣
Editor Mai Sakamoto

ライター 花輪 志保里
Reporter Shihori Hanawa

佐々木 康弘
Yasuhiro Sasaki

次号予告 6月12日号

父の日特集、ビールに合うテイクアウトフード

いつも家族のために頑張っているお父さんに感謝して、ホームパーティーを開きましょう！

発行元/株式会社青いぼすと

〒041-0801 函館市桔梗町379-27
[電話] 84-1002 [FAX] 84-1728
[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。

編集後記 今月のお題/巻いてあるものといえば…

紙面の都合で、4年ほど前に紹介した僕の料理レシピを再掲載した(本紙p5)。4年前、当時の発行元の経営者が紙面の制作予算をあまり出してくれない理不尽の中、苦肉の策で自分の趣味を活かして料理コーナーを作った。振り返ればいつも逆境を乗り越えてきた。自信を持って、オレ! これまで何度も何度も打ちのめされても、立ち上がってきたんだぞ! (慎)

今月のお題/頭のネジ。考えて考えて考え抜けば、必ず何かが見つかる。必ず何かなる。必ずピンチはチャンスになる。

移転前のオフィスのあたりはネコが多かった。駐車場で粗相したブツを踏みそうになったこともありギリギリで回避したときは、ホッとする一方で踏んじちゃったらそれはそれで面白かったかな、などと思ったりした。という感じのことを言ったら(まい)

今月のお題/カタツムリの殻。子供のころつぶつぶたことがある。ゴメン!

いつも28日分処方される貧血の薬が、今回初めて56日分処方された。飲み忘れたのか、多く飲んだのか30日目くらいで数が合っていないことに気が付いた。介護の文字が頭を過ぎりながら今後の対策を考え「大人の階段登ってるな」って思った。私、来月誕生日を迎えてまた1つ大人になるよ! (まい)

今月のお題/シナモンロール。そしてグルグルの外側から食べ進めて最後に中央を食べるのが好き。

娘が怪我をする夢を見ました。怪我の原因まではわからなかったのですが、時々予知夢を見るので「自転車をつけて」といつも以上に声をかけていました。その後、娘は自転車とは全く関係のないことで怪我をしたため予知夢をいかせませんでした。娘はこの経験を今後にかけてくれると信じます。(BP)

今月のお題/ロールケーキをしつこく言い間違えた「ロールキャベツ」で。

道南いさりび鉄道が「ながまれ号」のペーパークラフトをホームページで公開したのでをきっかけに、この機会にペーパークラフト作りを取り組んでみよう一念発起。まずは何年も前にもらった、かなり複雑な護衛艦のペーパークラフトを組み立ててみようと思います。道具はそろえました。(康)

今月のお題/かんぴょう巻。本当においしいお店で食べると価値観が変わります。

今号に掲載されている情報は5月14日現在のものです。新型コロナウイルス感染防止及び政府からの緊急事態宣言を受けての企業・店舗等の休業や営業時間短縮が行われているため、掲載内容が変更になっている場合がございます。

読者の皆様にはご迷惑をおかけしますが、予めご了承ください。

青いぼすと編集室

みなとまち 市民プラザ

TEL 84-1002 FAX 84-1728 Email info@aopos.jp [担当/青山]

このコーナーでは、読者の皆様からの本紙に対するご感想やお便りをお待ちしております。また、イベント情報、サークルのメンバー募集などのお知らせも掲載しております。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。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。

読者の声

6月6日は「ロールケーキの日」。今回は、函館市内で評判のロールケーキに注目してみました。お気に入りのロールケーキを見つけたら、ぜひ、美味しいひと時を!

編集室では読者の皆様からのお便りをお待ちしております。

心が温まりました。最近、新型コロナの話題で、暗い寂しい報道ばかりでした。今回(3月27日号)の書は「魅惑のランチ」を見て、心が温まりました。桜を探しながら、妻と食べ歩きをしてみました。

(美原3丁目、T・I)

★スタババックスコーヒー
●コジマ×ビックカメラ
至函館駅

どれも豪華。今回の企画の「魅惑のランチ2020、春の10選」はどれも豪華な見栄えが目玉で、利用しやすくなりました。

(亀田本町、Y・S)

*ぜひ、お気に入りのランチをご利用ください。

淋しい: いつも「ここのお店行ってみたいなあ」と思っている。我が家の息子は3月に卒業、4月に入学なので、早々に卒業式は縮小、生徒だけ。入学式は長男は早々に中止。かろうじて次男は今のところ実施予定。せっかくなので美容院で髪を染め、床屋さんで顔をワンドして準備万端

七飯町歴史館の新収蔵資料展が開催中
七飯町歴史館の新収蔵資料展が開催中(松本まで)

7飯町歴史館の新収蔵資料展が開催中(松本まで)

お知らせ

7飯町歴史館の新収蔵資料展が開催中(松本まで)

読者プレゼント

今回の「デリシャスボット」コーナーで紹介した「手打ち蕎麦 蔵山」より、1,000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、青いぼすとに送付してください。締切は6月8日必着。

青いぼすと増刊号「SEASON +plus」6月12日発行分の休刊のお知らせ

このたびの新型コロナウイルスの感染拡大による社会情勢の中、次回発行分・6月中旬の青いぼすと通常号に付属の「青いぼすと増刊号 SEASON +plus 夏号」(6月12日発行、全4ページ)を休刊する運びとなりました。季節の話題やお得な情報を多数掲載した紙面を楽しみにしていただいている読者の方々や広告を定期掲載いただいているスポンサー様には大変申し訳ございませんが、現在の社会情勢を鑑みての私の判断にて、休刊を決定した次第です。なお、青いぼすと通常号6月12日分はスケジュール通り発行する予定です。よろしくお願いたします。

青いぼすと編集長 青山 慎司