

# 青いほすと

692  
2020  
9.11

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 函館市桔梗町379-27  
phone (0138)84-1002 FAX (0138)84-1728 URL aopos.jp Email info@aopos.jp



B



A

## The Curry Special . 2020

### カレーが旨い店10選

カレー好きの皆様、お待たせしました。  
今回は各種カレー特集です。お気に入り  
を見つけて、心ゆくまで味わいましょう！



C

### C トッピングや辛さでカスタマイズも マサラカリス

特製オリジナルソースとスパイス、それに水は入れず  
に野菜の水分のみで作る「無水カレー」を提供している  
「マサラカリス」。

鶏もも肉をベースにした「カリスカレー」(=写真手前、  
700円〜)は、野菜と鶏肉の旨味が凝縮されたまろやか  
でコクのある1皿。また、このカリスカレーを使い、具材は  
日替わりという深夜タイム限定の「気まぐれカリスピザ」  
(=同奥、1000円)もおすすめ！

25:00までの入店で「飲み放題プラン」も有。  
11:00~LO14:45、18:00~LO20:45、22:00~  
LO25:30。月曜、第3火曜休。P有。

●松風町14-3 ☎76-4740

### A 「キムたまゴボウ」が見逃せない！ カレーのPOPKE(ポッケ)

ルウを使わないさらさらのスパイスカレーが評判の「カ  
レーのPOPKE(ポッケ)」から新しいトッピングが登場し  
ました。「スパイスカレー」(サラダ付き、715円)との相性  
が抜群のトッピングの「キムたまゴボウ」(=写真、385  
円)は、カレーのスパイスとはまた違ったキムチの辛さを  
はじめ、パリパリ揚げゴボウのほどよい甘みと食感、そし  
てさらさらカレーにぴったりのゆで卵のハーモニーが絶  
妙！ ほかに、「カツ」(275円)や「野菜」(220円)などの  
豊富なトッピングと、1~10の段階の辛さからお好みを選  
ぶことができるのがこの店の魅力です。11:00~15:00、  
17:00~LO19:30。日・月曜休。P有(2台)。

●港町3-13-3 ☎080-9615-9374



D

### D 引き継がれてきた味がここに集う 満龍

「カレーラーメン」と言えば「満龍」を思い浮かべる人が  
圧倒的に多いのでは…。一言で「カレーラーメン」と言っ  
ても10種類ほどのバリエーションがあり、「違うラーメン  
食べようと思って来たけれど、やっぱりいつものを注文し  
ちゃう」と、それぞれの味に根強いファンがいるそう。味  
について触れるのは野暮かもしれませんが、「みそカレー  
ラーメン」(=写真、700円)は、あっさりとしたカレー味と  
みそのコクが絶妙なバランスとなっている1杯。現在3代目  
店主が営んでいる同店は創業から70年目。親子4代そろっ  
て足を運ぶ常連客もいるというのも納得の味わいです。

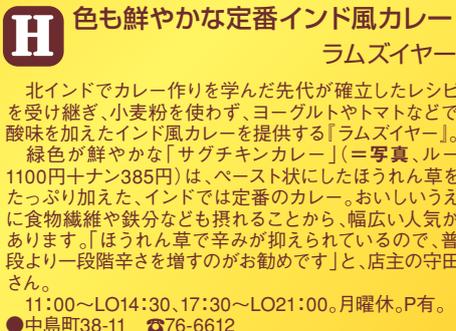
11:30~21:30。火曜休。P有。

●深堀町31-54 ☎56-8055

### B 家族連れにも人気のスープカレー店 スープカレー ベギラマ

札幌のスープカレー店で修業をしてきた店主が腕を振  
る「スープカレー ベギラマ」。大きめにカットされた野菜  
9種をベースに、圧力鍋で茹でた柔らかなチキンレッグの  
「チキンレッグカレー」(=写真、1100円)、揚げたチキン  
レッグの「フライドチキンレッグカレー」など、肉料理が  
トッピングされたボリュームなスープカレーがそろって  
います。平日に加え、土・日曜もランチタイムはライスとス  
ープの大盛無料で、さらにソフトドリンクが付いてくる点  
は見逃せません！ 11:30~15:00(LO14:30)、18:00~  
23:00(LO22:30)、ただしスープがなくなり次第終了。木  
曜休。契約P有。

●松風町10-2 A-GATE HOTEL 1階 ☎76-9923

**H****F****E****I****G****J****H** 色も鮮やかな定番インド風カレー ラムズイヤー

北インドでカレー作りを学んだ先代が確立したレシピを受け継ぎ、小麦粉を使わず、ヨーグルトやトマトなどで酸味を加えたインド風カレーを提供する「ラムズイヤー」。

緑色が鮮やかな「サグチキンカレー」(=写真、ルー1100円+ナン385円)は、ペースト状にしたほうれん草をたっぷり加えた、インドでは定番のカレー。おいしいうえに食物繊維や鉄分なども摂れることから、幅広い人気があります。「ほうれん草で辛みが抑えられているので、普段より一段階辛さを増すのがお勧めです」と、店主の守田さん。

11:00~LO14:30、17:30~LO21:00。月曜休。P有。  
●中島町38-11 ☎76-6612

**E** これは旨い! そば屋のカレー 手打ちそば 松よし

創業以来30年、コシが強くて喉越しも良い手打ちそばが評判の「手打ちそば 松よし」では、いわゆる「そば屋のカレー」が楽しめる「カレー丼」(913円、味噌汁または温・冷のひと口そば付き、大盛りは+275円)が人気を集めている。

宗田節、昆布だし、鰹節を使ったそば屋さんならではの効いたカレー味と独特のとろみは、どこか懐かしい感じがして味わい深い。美味しさの秘密は、揚げ玉の上にカレールーをのせているからなのだとか…。カレー好きならぜひ見逃さずに食べてほしい1杯。

11:00~14:00、17:00~18:00。月曜休。P有。  
●中島町6-8 ☎56-4511

**F** カレードリアが評判 カフェ 茶蔵

昨年11月、杉並町から時任町に移転した「カフェ 茶蔵」。自家製ホワイトソースが好評のこの店でオススメのカレーメニューが「カレードリア」(800円)。アサリのバターライスと自慢のホワイトソース、そしてカレーが絶妙にマッチした人気の逸品。アサリのバターライスはあっさり風味なので魚介類が苦手な人でも大丈夫だそう。カレーメニューはほかに「焼きカレー」(810円)、「ビーフカレー」(870円)があります。食事メニュー注文で各種ドリンク100円引きのサービスも嬉しい1軒。ぜひこの機会にご利用あれ! 月・火・水・金・日曜11:00~LO17:30。土曜11:30~LO20:30。木曜休。P有。  
●時任町5-4 ☎56-3566

**J** カレーと蕎麦つゆのバランスが見事! そば処 満る大

大正7年創業の「そば処 満る大」は、伝統の味と真心こもったおもてなしが評判の店。石臼挽きの蕎麦粉を使用した風味豊かな蕎麦の中でも、「カレーそば」(902円、手打ち1067円)はファンの多い1品。カレーのベースには、宗田節、昆布、鰹節など吟味された食材で作る蕎麦つゆを使用。この蕎麦つゆが味の決め手となり、カレーや鶏肉、玉ねぎを調和。旨味と辛味のバランスが取れた味わいに仕上がっています。♫にご飯を入れると、至福の美味しさを2度楽しめます。「そば屋のカレー丼」(935円)もお見逃しなく。11:30~LO14:50、17:00~LO17:50。月曜、第3火曜休。P有。  
●谷地頭町34-5 ☎22-5953

**I** とろ〜りチーズと玉子の焼きカレー FOODING CAFE es(エス)

「FOODING CAFE es(エス)」は、月替わりのパスタやオムライスなど8種類のランチメニューが好評(各スープ、サラダ、パン、ドリンク、デザート付き)。9月のランチメニューには、キーマカレーにひと手間加えた「焼きチーズカレー玉子入り」(980円)が登場。熱々のカレーの上にこんがり焼き目のついたチーズと卵という見た目から食欲をそそるこの1品は、スパイスのきいたカレーと合挽き肉やじっくり炒めた野菜がバランスよくまとまり、とろけたチーズや卵とも相性抜群。ディナーは、定番で提供(サラダ、ドリンク付き1200円)。

11:30~LO14:00、18:00~LO21:00。水曜休。P有。  
●中道2-11-16 ☎53-8555

**G** 期間限定のワンコインセットが登場! ビスターレビスターレ函館店

美原にあるネパール・インドレストラン「ビスターレビスターレ」では、ネパール出身のシェフが作る本格派のネパールカレーを味わえます。同店では9月11~30日の期間、「青ば見た」で「秋のスペシャルワンコインセット」(=写真、500円)を提供(平日のみ)。豆のほくほくとした食感を楽しめる「豆のカレー」(野菜カレーに変更可)と、1番人気の「チキンカレー」の2種類のカレーに、チーズナンとサラダが付いたお得なメニューです(チーズナンはプレーンナンまたはライスに変更可、おかわりは料金別途)。+100円でドリンクもセットにできます。11:00~15:00、17:00~21:30(土・日曜、祝日は通し営業)。無休。P有。  
●美原3-53-47 ☎46-7711



打ち立ての新蕎麦を堪能

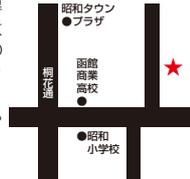
蕎麦の館 がびの



道産石臼引き蕎麦粉を使用した完全手蕎麦打ちの十一割蕎麦(蕎麦粉10割、つなぎ1割)が評判の蕎麦の館「がびの」。

季節により「雪蔵貯蔵そば」や「常陸秋そばプレミアム」といった特別な蕎麦も提供。この時期は、甘味があつて上品な味わいの幌加内町産「ほろみのり」の新蕎麦が登場中。打ち立ての新蕎麦の風味を引き立てるのは、南茅部産の昆布、国産椎茸、3種類の鰹節を使用し「蕎麦つゆ」も、国産蕎麦またはかけ蕎麦を選べる「蕎麦特別セット」(1000円)は、蕎麦本来の味を堪能した後には蕎麦粉100%のシフォンケーキとコーヒーも楽しめるお得なメニュー。じっくり煮込んだニンジンが絶品の「ニンジン蕎麦」(1200円)も好評。

11時30分~LO14時。  
木曜休。P有。  
●昭和1-14-1  
☎090-8905-4342



大切なマイホームの外壁を塗り替えましょう!

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。見積・相談無料。1級技師で職訓練指導員の工藤春洋代表と、同じく1級技師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。

工藤塗装

見積一例では、外壁塗装が2液型シリコン樹脂塗装(1)塗り塗り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、プロパンカバリの塗り替えが無料サービスとなります。

☎090-9082-4227

9月15、16、17日はお得な3日間!

「まだ、Windows7のパソコンを使っている方もいらっしゃると思いますが、すでにサポートを終了しているため、セキュリティや故障の際のリスクが高いため、早めにWindows10のパソコンに買い替えることをおすすめします」

また、店頭で販売している良質の中古パソコンと、引き届いたアフターサービスが好評です。また、店頭で販売している良質の中古パソコンはどれもリーズナブルで、特に毎月15日から3日間は「黒割の日」として、黒いノートパソコンに限り現金特価の29600円で提供しているサービスも人気を集めています。



営業時間は午前11時~午後7時。無休。店舗前駐車場有。



ブルーコンピュター

今年も9月15、16、17日は「Windows」を格安で手に入れるチャンスです。この機会に新しいパソコンを手に入れようという人も、毎月この店の「黒割」を楽しみにしているという人もぜひ、この3日間をお見逃しなく!

「ハウストゥー」は、市場に出して「売却」していき、法が有効です。「売却」の場合でも不動産や空き家の処分を考慮しているため、どうしたらいいかわからない、「ハウストゥー」函館美原店では、「買取」も、土地・建物の金額を知りたいとき、は、その場で無料査定してもらえたり、売買実績なども積極的に公開しているため、使わない不動産をどうするか迷っている方、まずは気軽に相談してみるのがおすすめです。家を売却した後も引越したくない人のための「住み続ける」ハウストゥーパックも好評です。

「ハウストゥー」函館美原店を運営するのは、創業95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。

☎0120-750-700 北海道知事渡島(3)第114号

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700



創業95年の「小野寺住設」が運営する「パナソニックリフォームクラブ」では、現在在外壁リフォームキャンペーンを実施中です。外壁の塗装、張替を検討しているなら相談してみたいか「パナソニックリフォームクラブ」はオリジナル顧客満足度調査の接客力ランキングで、全国1位を獲得しました。そのノウハウを基に、長年の実績で技術を磨いた同社スタッフが相談から施工完了まで一括して請け負ってくれます。打ち合わせにはリフォームでどんな姿になるかを想像しやすいイメージパースを使用。施工中はスタッフが自宅に入ることはないなど、ウィルス感染対策も万全です。見積もりは全て無料で金利1.6%からのパナソニック独自のリフォームローンの紹介や、住宅ローンとの一本化、連帯保証人無しの相談も受けています。ほかに、各種リフォームやトイレの詰まり、ボイラー点検などの相談も随時受付中。美原にある店舗



☎美原3,115

☎0120-750-750

☎0120-750-750

☎0120-750-750

☎0120-750-750

☎0120-750-750

☎0120-750-750

☎0120-750-750

☎0120-750-750

☎0120-750-750

☎0120-750-750

☎0120-750-750

☎0120-750-750

☎0120-750-750

☎0120-750-750

☎0120-750-750

☎0120-750-750

☎0120-750-750

☎0120-750-750

☎0120-750-750

☎0120-750-750

☎0120-750-750

☎0120-750-750

☎0120-750-750

☎0120-750-750

☎0120-750-750

☎0120-750-750

☎0120-750-750

☎0120-750-750

☎0120-750-750

☎0120-750-750

☎0120-750-750

外壁リフォームキャンペーン

創業95年の「小野寺住設」が運営する「パナソニックリフォームクラブ」では、現在在外壁リフォームキャンペーンを実施中です。外壁の塗装、張替を検討しているなら相談してみたいか「パナソニックリフォームクラブ」はオリジナル顧客満足度調査の接客力ランキングで、全国1位を獲得しました。そのノウハウを基に、長年の実績で技術を磨いた同社スタッフが相談から施工完了まで一括して請け負ってくれます。打ち合わせにはリフォームでどんな姿になるかを想像しやすいイメージパースを使用。施工中はスタッフが自宅に入ることはないなど、ウィルス感染対策も万全です。見積もりは全て無料で金利1.6%からのパナソニック独自のリフォームローンの紹介や、住宅ローンとの一本化、連帯保証人無しの相談も受けています。ほかに、各種リフォームやトイレの詰まり、ボイラー点検などの相談も随時受付中。美原にある店舗

小野寺住設

バックナンバー拾い読み 担当/ (僕)記者

自然の宝庫、臥牛山があなたを待っています!

発行日/1998.5.15

函館山にスポットを当てた特集です。太平洋戦争当時、函館山は要塞として軍の管理下におかれていたため、民間人の立ち入り厳しく禁止されていたことから、手付かずの美しい自然が残されてきました。

特集では、函館山の誕生の歴史から生息する動植物、複数の散策コース、登山のルールやマナーなどを紹介しています。

函館山といえば、僕がクルマの免許を取ったばかりの頃はいつもクルマで函館山に登って夜景を観たものです。この特集の取材を通じて、歩いて函館山の山頂を目指すのも悪くないと思ったことを覚えていきます。

昔も今も、函館山は市民にとってかけがえのないシンボリック存在といえるのではないのでしょうか?

バックナンバーは右記QRコードまたは、当社のホームページaopos.jpで見ることができます。



〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

〒0120-750-700

ひと口で幸せになれるスイーツ!

ブラッスリー カリヨン

『ブラッスリー カリヨン』は、末広町にある欧風食堂。食事やお茶を、肩ひじ張らず気軽に楽しめるお店です。筆者はこの店のスイーツ「クリームブリュレ」(500円)が大好き。生クリームをたっぷり使ったクリームは口当たりが滑らかで、それを覆う表面のキャラメルはカリカリとした食感。その両方をスプーンですくって口に運ぶと、ミルクのkokにキャラメルのほろ苦さが加わった深い味わいが楽しめ、幸せな気分になります。食事以外に、カフェ感覚でこれだけを食へに行くことも有。11:30~21:30(中休みする日有)。水曜休。

●末広町15-1 ルネッサンス末広1階 ☎23-7737



一部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



学生時代はレーザーレプリカ全盛期でした

20年くらい前にバイクに乗りだしました。最初は恐る恐るでしたが、慣れてくるにつれ運転が楽しくなってきました。特にカーブは格別です。カーブ手前でしっかりブレーキング、前に荷重を移しつつカーブ出口に視線を向けてRを見極め、アクセルを開きます。後輪にトラクションがかかることでグリップと旋回力が高まり、傾いたままでも超安定状態で加速してカーブを抜けます。感覚はスキーやスノーボードのカービングに近いでしょうか。この一連の動作がスムーズにキマると「バイクって素晴らしい!」とゾクゾクします。あっ、バイクってカッコつけてますが、わたくしが乗っているのは40年以上前の原付スクーターなのでございます。

本田宗一郎 夢を力に~私の履歴書 本田宗一郎 日本経済新聞出版社 648円+税 戦後、自転車に小型エンジンを乗せて販売。そしてオートバイを経て4輪の世界へ。世界的自動車メーカーの社長であった本田宗一郎の足取りを辿る。



「マスクを手作りする」とがきっかけで押入れの奥からミシンを出して、現在はレジ袋の有料化に伴い、ミシンでエコバッグを手作りする人が増えています」と話すのは、ミシンの修理技術で知られる「越野ミシン商会」の越野健二代表(写真)。「ミシンユーザーの増加とともに修理や買い替への依頼が増えたと話すその道20年以上のベテランミシン職人は「ミシンを使うことは健康にも良く、しかも必要なものを自分で作るから経済的ですよ」とミシン生活をすすめています。ミシンは精密機械なので、故障を防ぐには正しい知識と正しい使い方をマスターすることが大切です。それが



でも長く使っていると糸が絡んだり糸切れになったり、針が折れたり厚い布が縫えなくなったりすることがあります。ミシンを長く使うためには専門業者による定期的なメンテナンスがおすすです。また、ミシンの不具合が気になる人は、専門業者に

診断してもらうことも大切。「越野ミシン商会」では、「青ぼ見た」で出張費5500円が3300円になります。越野代表は「もう直らないかと思ってたミシンが直るかもしれない。まずは我々のような専門業者に診断してもらおうことをおすすめします」と話しています。ミシンのニーズが多くなっているため、まずは事前に電話連絡することをおすすめします。 ●大手町12-5 カサドル駅前303号 ☎27-6105 【携帯電話】 090-8638-9844

ミシンを使う人が増えています



健康管理食や食事療法食などのお弁当を冷凍で宅配する「けんたくん」。栄養バランスのとれた食事でも健康を維持したい人や自宅でも過ごすことが多くなり体重が増えてしまった人などにおすすの「ひまわり御膳」(7食セット4375円)は、生活習慣病予防やダイエットなど体の



けんたくん

指導を受けている人など、毎日の食事に取り入れてみては、歯茎でも食べやすく調理した「やわらか食」(3食セット1716円)を用意。お弁当はいつでも冷凍庫で約6カ月保存でき、食べる時に電子レンジで温めるだけで簡単。備蓄食としても活用できます。健康な生活を維持したい人や医師の

越野ミシン商会

「密」回避にスーパースマイルハウスの活用を ナガフスマイルステーション函館



3密防止のため来場の事前予約にご協力いただいた方、期間中にご成約いただいた方にはそれぞれ特典をご用意しております」と担当者。来店予約・問い合わせは電話でどうぞ。営業時間は午前9時~午後6時、毎週土・日曜日祝日定休。 ●石川町226-4 ☎34-2101



早めの暖房器具点検を!!

安心の年中無休アフターサービスが好評の「第一住宅設備」より暖房ボイラー、給湯ボイラー、ストゥブ点検・不凍液交換のご案内です。暖房器具などには、凍結防止・防漏・防食剤などが入っています。定期的な交換することでボイラー本体・配管・パネルヒーターなどの故障頻度を少なくして長く使えるようになります。3~4年ごらの交換が理想とされています。ボイラー、ストゥブ点検はボイラー本体と周辺器具にある消耗品品の状態を確



認し、必要に応じて交換するなどで予期せぬ故障を防ぐのが主な目的です。セントラルヒーティング暖房ボイラー不凍液交換は基本料金19800円(不凍液9900円)で行っています。9月30日まで早期につき、右記基本料金より3000円引きとなりま



また、ボイラー・ストゥブ点検も早期点検無料キャンペーン実施中! 各種暖房、給湯ボイラー本体50%OFFも継続中です。もちろん、見積もり出張料が無料なのでお気軽にお問い合わせを。整備、交換を検討中の場合はぜひ実施中の各キャンペーンを利用してみてはいかがでしょうか。 ●千代台町29-15 フリーダイヤル 0120-2222-592

第一住宅設備





7月1日にオープンした『ドッグカフェ茶々』は、愛犬と一緒に入店できるお店。11:00～15:00のランチタイムには、「ランチセット」(メインメニュー、サラダ、スープ、ドリンク付き1000円～)があり、愛犬と同じ席について食事をする事もできます。

入店時にはマナーパンツとリードが必着。マナーパンツは1枚100円で購入すること

もでき、店内には足ふき台もあるなど、愛犬家の店主の気遣いが行き届いています。お散歩の途中に気軽に立ち寄ってみてはいかがでしょうか。「ワンちゃんも食べられるメニューもあります」とPRする店主と、看板犬の茶々が元気に迎えてくれますよ。

11:30～21:00。不定休。P有。  
●石川町323-3 石川マックスビル1階 ☎86-9860



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 Hirai)
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 9月25日号
おいしいコーヒーが味わえる店特集
10月1日は「コーヒーの日」。おいしいコーヒーが味わえるお店を一挙紹介します。

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/あなたが好きなカレー味は?

マリンスポーツの時に、カレーライスを作って仲間とふるまう時がある。お世辞でもみんな美味しいと言ってくれるので嬉し。海辺で食べるものはカップ麺でもカレーライスでもジンギスカンでもおにぎりで、何でも美味しい。なんでもかろうな? (慎)

今月のお題/「日清食品」さんの「カップヌードルカレー」。カレーヌードルの愛称で親しまれるカレーカップ麺!!

最近の楽しみは「浅田真央サンクスツアー」のライブ配信。全国各地で行われる真央ちゃんのアイスショーを家で楽しんでいます。フィギュアスケートは同じプログラムでも毎回同じ滑りとは限りません。失敗があればノーマミスもある。というわけで、目標はこれから予定されている配信の完全制覇! (ヒ)

今月のお題/いなばのカレーの缶詰各種。どれを食べても今のところハズレなし!

会社の駐車場でカマキリを見つけた。生きているカマキリを見たのはその日が初めてです! 別な日にはテントウ虫がいました。あまり見かけないナナホシテントウ虫でした! バッタもいました! 朝に車を駐めたあとに、車の後ろにある草むらを観るのが日課です。遅刻しない程度にちょっとだけね! (まい)

今月のお題/駄菓子屋で売っているカレー味のスナック菓子。

屋敷時に(七)記者から試食させてもらったラムズイヤーのモリタスパイスという香辛料が旨辛でハマる味。お持ち帰りまでさせてもらったそのスパイスを、カレー味の料理にプラスすると格段に美味しくなりました。おすすめです。ということで、お題はもう1つの美味しいカレー味を。 (BP)

今月のお題/長男が作ってくれた海自カレー。

外食をしようとしたら、3~4軒続げざまにお休みだったり入れなかったりする時ってありますよね。あの時のハズレを引き続ける確率ってなんなんですか。でもだいたい途中で、「今日は(定休日の多い)水曜日か」と気がきます。なんでも事前に調べておくって大事ですね! と無理やりまとめておきます。 (康)

今月のお題/うまい棒のチキンカレー味はよくできていたと思います(今年7月で製造終了)。

みなとまち 市民プラザ

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。

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

読者の声

心がじんわり
自宅のポストに入っている、おっ! 今月も来た来た♡と嬉しい気持ちになります。青いぼすとならぬ幸せのポストです。これからも楽しみにしています。今月(7月17日号)の「青ぼの目」を読んで心がじんわり

老若男女問わず、きつと誰もが好きなカレー。オーソドックスなカレーライスはもちろん、カレー南蛮やカレーリアも見逃せませんね。今回はそんなカレーのあれこれにスポットを当ててみました。編集室では読者の皆様からの便りをお待ちしております。

感謝

(乃木町、Y・N)

里しました。素敵な思い出と切なくなる松栢堂の閉店。移りゆく時代を感じました。お得な温泉ブランドの掲載や夏にびつたりなブルブルリーやデザート! 絶対に食べます! 絶対に泊まりに行きます! 情報をおくれる青ぼの目、ありがとうございます。

話(乃木町、Y・N)
青いぼすとがポストに入れてある日は、急いで取り出し、「ドレドレ

今日は、どこの店が載っているか、どんなスイーツか」と穴のあくほど見ます。職場で、「青いぼすと」に載っているあの店、行ったことある! と皆に聞きます。若い子は食べ歩きするので、話が盛り上がりすぎます。私にとっ

話(盛上り)
青いぼすとがポストに入れてある日は、急いで取り出し、「ドレドレ

今日は、どこの店が載っているか、どんなスイーツか」と穴のあくほど見ます。職場で、「青いぼすと」に載っているあの店、行ったことある! と皆に聞きます。若い子は食べ歩きするので、話が盛り上がりすぎます。私にとっ

話(海岸町、Y・N)
\*今後ともご愛読のほど、よろしくお願い致します。

話(盛上り)
青いぼすとがポストに入れてある日は、急いで取り出し、「ドレドレ

今日は、どこの店が載っているか、どんなスイーツか」と穴のあくほど見ます。職場で、「青いぼすと」に載っているあの店、行ったことある! と皆に聞きます。若い子は食べ歩きするので、話が盛り上がりすぎます。私にとっ

読者プレゼント

今回の「デリシャススポット」コーナーで紹介した「やさしい味わいで中華ごはんやすず音」より、「ワンプレートランチ」の利用券を3名様へプレゼントします。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お書きの上、〒041-0801、函館市桔梗町379-27、株式会社青いぼすと「やすず音」係まで。締切は9月21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く場合がございます。いただいた個人情報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使用させていただきます。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が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。

湯の川温泉に「青ぼの目」で楽しんでください。
青いぼすとから、地元に移り変わりを感ぜ

話(盛上り)
青いぼすとがポストに入れてある日は、急いで取り出し、「ドレドレ

今日は、どこの店が載っているか、どんなスイーツか」と穴のあくほど見ます。職場で、「青いぼすと」に載っているあの店、行ったことある! と皆に聞きます。若い子は食べ歩きするので、話が盛り上がりすぎます。私にとっ

話(盛上り)
青いぼすとがポストに入れてある日は、急いで取り出し、「ドレドレ

今日は、どこの店が載っているか、どんなスイーツか」と穴のあくほど見ます。職場で、「青いぼすと」に載っているあの店、行ったことある! と皆に聞きます。若い子は食べ歩きするので、話が盛り上がりすぎます。私にとっ

話(盛上り)
青いぼすとがポストに入れてある日は、急いで取り出し、「ドレドレ