

# 青いほすと

725  
2022  
1.28

発行元/株式会社青いほすと 発行人/熊谷 貴典 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

## お洒落で美味しいフライドポテト

### じゃがいもファクトリー



農家直営のじゃがいも専門店「じゃがいもファクトリー」は、45種類のじゃがいもの量り売りと、じゃがいもを使ったファストフードをテイクアウトで提供する店。ノーザンルビー、シャドークイーン、男爵の3種類が入ったポテトフライ「トロワフリット」と、その日おすすめのじゃがいもを10種類以上味わえる「彩りポテトフライ」は、品種による美味しさの違いを楽しむことができ、見た目も映える大好評(各500円)。ほかに、「農家のあげいも」(350円)、「本日の蒸かし芋」(200円)など、ホクホクでアツアツのじゃがいもメニューを味わえます。

11時～18時。木曜・第1水曜休(祝日は営業)。P有。  
●函館市五稜郭町3-16  
☎0138-83-5254

特集 } 手軽に美味しい あたか〜い

# ホットスナック

しまがまか

リーズナブルで体も温まるホットスナックは、ドライブやレジャーのお供にもピッタリ! あたか〜いメニューでホッと一息つきませんか?

## ふくら肉まんではっきり

### ふく萬



女性や子どもにもピッタリの小ぶりなサイズで、コンビニとはひと味違う肉まんが人気の「ふく萬」。水っぽさがなく香りのいい皮は自家製で、ふくらもちっとした食感。国産の原料にこだわっており、お肉も信頼できる精肉店から仕入れている。ジューシーな「豚まん」(90円)、優しい甘さの「黒豆まん」(80円)など、安価なのも魅力。おすすめは3日間かけてじっくり味をしみ込ませた角煮を、自慢の皮で包んだ「角煮まん」(160円)。ホロホロの角煮からあふれる、濃厚な旨みが皮に滲みて満足感も◎。注文を受けてから温めてくれる。

10時30分～18時。水曜休。P無。  
●函館市新川町34-5  
☎0138-76-8967

## りんごを使ったメンチカツ!

### 道の駅なないろ・ななえ



「道の駅なないろ・ななえ」にある「峠下テラス」で、ホッとひと息つきませんか。昨年春に登場した「アップルinメンチ」(=写真、1個320円)は、七飯町産りんごの乾燥チップと、りんごジュースをジュレ状にしたものを国産豚肉に合わせた、りんごの甘みを感じることができるメンチカツです。ほかに「林檎カレー」(550円)や、りんごあんが入ったもちもち食感の「もちりんご」(150円)など、りんごを使ったメニューが多数あります。3種類のりんごジュースが楽しめる「ききりんごセット」(500円)と一緒に「りんごづくし」で楽しむのがおすすめ!

9時～18時。年末年始休(予定)。P有。  
●七飯町峠下380-2  
☎0138-86-5195

## ベイエリア散策のおともにかが

### 絶品!! 函館コロッケ バターテ・ハコダテ



BAYはこだてのイベント広場にある「絶品!! 函館コロッケ バターテ・ハコダテ」。その名の通り、同店はコロッケが人気だが、注目は道産のじゃがいも「きたあかり」と小麦粉を練ったショートパスタのニョッキを、オリーブオイルで揚げた「揚げニョッキ」(300円〜)。

外はサクッ、中はモチモチのクセになる食感で、ポロネーゼやゴルゴンゾーラなど7種類のフレーバーを用意している。コロッコの見た目も可愛くベイエリアの散策にもピッタリ。

9時30分～18時。不定休(BAYはこだてに準ずる)。提携P有(タイムズ金森赤レンガ倉庫駐車場)。

●函館市豊川町11-5  
☎0138-83-8865

## スナック感覚でどうぞ

太田かまぼこ



中島販売にある「太田かまぼこ」は、昔ながらのスタイルでかまぼこや惣菜

を販売する店。地元食材を使い、添加物を極力控えて、基本に忠実に作ることをモットーとしています。創業当時の味を守っている「カレーちくわ」(90円)、1番人気の「函館イカメンチ」(270円)、子供に好評の「枝豆かまぼこ」と、大人におすすめの「ピリッと辛いイカマヨちぎり揚げかまぼこ」(各100g270円)など、種類も豊富。1個から購入できるのでスナック感覚で楽しんでみてはいかがでしょうか。

10時～17時。日・月曜休。P有。

●函館市中島町25-16

☎0138-31-0035

## たかが…と侮るなかれ!

ザ・男爵ラウンジ

「道の駅なないろ・ななえ」に隣接する「ザ・男爵ラウンジ」の「ザ・男爵チップス」(=写真、400円)は、注文を受けてから揚げるアツアツ、ホクホクがうれしいポテトフライ。そのまま食べてももちろん美味しいのですが、オイルフリーパー5種とディップ6種から、それぞれ好きなものを選んで自分好みにカスタマイズすることもできます。このチップスよりも、男爵いもの味わいがダイレクトに分かる「ザ・男爵プレミアムチップス」(500円)や「男爵じゃがバター」(300円)など、ほかにもある男爵いものを活かしたメニューはどれもおすすめです!

10時～18時。無休(施設メンテナンスの場合有)。P有。

●七飯町峠下379-3

☎0138-82-8888



## パリッサクッの絶品!

経堂 小倉庵



オープンから10年を数える「経堂 小倉庵」は、パリッと香ばしい羽根と、サクッとした食感を楽しめる薄生地が特徴の羽根付きたい焼きが評判の店。小豆の豊かな風味と上品な甘さが特徴の「小倉あん」、バニラビーンズが入った口当たり滑らかな「カスタード」の2種類の定番と、「黒豆ごろごろ豆乳クリーム」「アップルたい」「抹茶あん」など、12種類ある日替わりの中から、「本日の日替わり」1種類を販売(1個150円)。日替わりには季節限定もあり、この時期は「柚子あん」と「焼きいもあん」を楽しめます。焼ききただけのアツアツを、味わってみては。

11時～18時。月・火曜休。P有。

●函館市栲梗1-6-20

☎0138-46-6600

## 熱々! 口に広がる肉汁!!

カウズキッチン

一昨年11月、昭和2丁目・昭和温泉向かいにオープンしたメンチカツが看板メニューのテイクアウト店「カウズキッチン」が好評です。

人気の「とんとんメンチ」(1個120円、5個500円)は、口の中で肉汁があふれる大人気の逸品。店主が研究を重ね、旨味を閉じ込めたこの店のメンチカツを食べて以来、メンチカツ好きになったという人もいるほどの美味しさ!

ご家庭の食卓はもちろん、寒い時期にアツアツの揚げたてをおやつに食べるのもぜひオススメです。

11時～LO18時30分。無休。P有。

テイクアウトメニューは電話予約受付可。

●函館市昭和2-37-8

☎0138-84-1711



## 優しい甘さ、モチモチ食感

絹焼包み 月の雨



来店客の4割が実は男性ファンというクラブの人気店「絹焼包み 月の雨」。

モチモチした食感の香ばしい生地には、上質な小麦粉と卵、そして函館牛乳を使用。凍えた手をふんわり温めてくれる、この季節ならではのあったかクラブのおすすめは「ホットマシュマロ+チョコバナナ」(=写真、430円)。こんがり焦げ目がついたトロトロのマシュマロとチョコバナナの組み合わせは、優しい甘さで文句なしの美味しさ。

クラブとセットだと、コーヒーなどソフトドリンクが半額(90円~)になるのもうれしいサービス。

11時～20時。不定休。P有。

●函館市美原4-30-28

☎0138-47-3680

## 「鹿部のスケソ」のフライ

こいたのおかず屋

「道の駅しかべ間歌泉公園」にある「こいたのおかず屋」は、鹿部町のもの。にこだわった手作り惣菜や、ランチメニューを提供する店。「すけそフライ」(=写真、1個200円)は、町の特産品「鹿部たらこ」の親・スケソウダラを、生パン粉を使ってふっくらサクサクに揚げたもの。この白身魚のフライを使った「すけそバーガー」(400円)も人気。ほかに、揚げたてを提供する「ベビーほたて串」(200円)や「いもコロッケ」(100円)、「かきフライ」(100円)、自家製の粒あん、こしあんを使った「揚げあんパン」(120円)などもあります。ドライブがてら足を運んで味わってみませんか。

9時～15時。P有。

●鹿部町字鹿部18-1

☎090-9521-5211



## ロシア×函館の味

まるたま小屋



異国情緒漂う西部地区のお散歩に、本場ロシア仕込みのピロシキはいかが?

ロシア正教会のそばにある「まるたま小屋」で提供している。地元の素材を使い、本場のレシピ通り揚げずに焼いたピロシキ(216円~)は具だくさんで、肉、野菜、フルーツなど12種類以上のレパートリーがよりどりみどり。

ひき肉と卵の定番「ミートエッグ」、おやつにもなる「塩バターりんご」のほか、エゾシカとエゾ舞茸の「エゾ×エゾ」など、北海道ならではの具材も有。

店内ではロシアの雑貨やオリジナルグッズも販売中。11時～18時。火・水曜休、他不定休。P無。

●函館市元町2-3

☎0138-76-3749

## 本格ピザをお気軽に

ポケットピザ函館本店

「ポケットピザ」は、片手で気軽に食べられるオリジナル商品「包み揚げピザ」のテイクアウト専門店。

素材にこだわり、生地は道産小麦100%。中の具やソースに使う食材も極力北海道産。日高産のモッツアレラチーズ、フレッシュトマト、スイートバジルを使用した「マルゲリータ」(500円)は、本格ピザに負けない美味しさ。ほかに、食べ応えがあると評判の「ぶりっと海老チリ」(500円)やスイーツ系の「あんころちゃん」(450円)などがあり、全て手包み揚げたてを提供。自宅で出来たてを楽しめる冷凍品は発送も可。

11時～18時。木曜・第1水曜休(祝日は営業)。P有。

●函館市五稜郭町3-16

☎0138-52-2504



# Work

～未来を担う～

## 「本」と「読み手」の出会いのきっかけを作る

職業名 図書館司書  
協力会社 函館市中央図書館

### 主な業務

担当／(まい)記者



国家資格を有する専門職「図書館司書」は、本や資料の「貸出」のほか「整理・管理」を行います。

「函館市中央図書館」では、幼児から楽しめる絵本から実用書、辞典、百科事典、参考図書、電話帳などを取り扱っていて、CDやDVDの貸し出しも行っています。司書は広い知識を身に付けるためにジャンル問わずたくさんの本を読み、展示や掲示物を工夫して、図書館利用者が「読みたくなる工夫」を施したりもします。

同図書館は全国の図書館に比べ、市町村史や函館・北海道関係の郷土資料が数多くあり、特に貴重な資料を保管している部屋には、限られたスタッフしか入室できないといえます。



資料の貸出依頼や問い合わせは連日全国各地からあり、特定の事柄について書かれた本や、調べものに必要な本や情報を探してくれる「レファレンスコーナー」(利用は函館市在住・在勤・在学生のみ)のスタッフは、郷土の歴史に関する知識や、資料などに関わってきた経験がとても必要とされるそう。

●函館市五稜郭町26-1 ☎0138-35-5500

【時間】9:30～20:00(研修室等は21:00まで)

【休館日】水曜、毎月最終金曜(館内整理日)

### 丹羽館長による子母澤寛講演会

今回お話を伺った函館市中央図書館の館長・丹羽さんは、石狩出身の作家・子母澤寛(しもざわかん)の研究者でもあります。この度、全国6カ所で行った子母澤寛に関する講演会を行います。

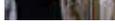
記念すべき初回の会場は函館の図書館になり

子母澤寛生誕130周年記念

新選組の名を世に広めた作家 子母澤寛

2022年2月5日(土) 14:00～15:30(開場13:30)

定員70人(申込不要・先着順)。問い合わせは、函館市中央図書館の企画担当まで。



# HEADLINE

## バレンタイン、本場の味わいいかが…

### ベルギーチョコレート専門店 プティベルジュ

チョコレート大国・ベルギーのショコラティエが1粒1粒心を込めて作る本場のベルギーチョコをバレンタインに贈りませんか? 昨年10月で1周年を迎えた函館市石川町の『ベルギーチョコレート専門店 プティベルジュ』では現在、バレンタイン商品を販売しています。

人気の大仏チョコにハートを加えたバレンタイン限定商品「大仏ごりやくショコラ」(6個1078円)は、ダークとミルクの2種類の味が楽しめます。3個626円、12個2156円も有。

厳選したベルギーチョコレートに道産バターと生クリームを混ぜ込んだ「トリュフ クラシック」(6個1490円)は、隠し味のラム酒が大人の味わい。2個(599円)も有。人気の商品は売り切れが予想されるため早めの購入がおすすめです。

10時30分～18時。月・火曜日(2月2～14日は無休)。P有。

●函館市石川町469-3

☎0138-68-1354



大仏ごりやくショコラ



トリュフ クラシック

### ドクターの健康コラム

## がじんしんち 雅人深致

～ふれあって優しさ～



理事長 田崎 雅致

U2 たんだ泌尿器科

函館市宮前町30番17号

☎0138-45-7366

### 人にある穴の数

人の体に穴はいくつあるでしょう。九竅(きゅうきょう)と呼ばれる古い言葉があります。人の体にある9個の穴を示す言葉です。

両目、両耳、両鼻、口、尿道、肛門を指すそうです。目は穴なの? ヘソは穴ではないの? 産道は?

いろいろご意見はあるかもしれませんが、この言葉が示す穴は上述の9個の穴です。

これらの穴を毎日いろいろなものが出入りします。その出入りを妨げないよう清潔に保つことは健康維持にとっても大切なのだそうです。ちなみに九竅に百の骨を加えた百骸九竅は、人間を意味します。なんともすごい感性です。



今回お話を伺った函館市中央図書館の館長・丹羽さんは、石狩出身の作家・子母澤寛(しもざわかん)の研究者でもあります。この度、全国6カ所で行った子母澤寛に関する講演会を行います。記念すべき初回の会場は函館の図書館になり子母澤寛生誕130周年記念新選組の名を世に広めた作家 子母澤寛 2022年2月5日(土) 14:00～15:30(開場13:30) 定員70人(申込不要・先着順)。問い合わせは、函館市中央図書館の企画担当まで。

## 青ほの目

### きりたんぼ

▼うるち米のご飯をつぶして杉の木のかきで巻いて焼いて、焼き上がったそれを棒から外したものが「きりたんぼ」。有名な秋田県の郷土料理で、鍋はもとよりの味噌焼きにしても美味しい食べ物だ。▼人生で初めてきりたんぼを食べたのは20歳の時だった。函館で新聞記者の見習いになったばかりの頃に和食の名店の取材で先輩記者に同行した際、写真撮影をした後のきりたんぼ鍋を先輩と2人で試食させていただいた。ひと口食べただけで感動した。この世には、こんなに美味しいものが存在しているのかと思った。先輩には、「そんなに美味しかったか?」と笑われた。鶏出汁のスープ、きりたんぼとせりの食感のハーモニ、鶏肉とごぼろの味のハーモニ。すっかりきりたんぼの虜になった僕は、取材で行った和食店に家族や友達を誘って何度か足を運ぶようになり、その度に必ずきりたんぼ鍋を注文した。▼きりたんぼの発祥には諸説があるらしいが、奥羽山脈の山深い場所でも重労働する人達が山に常備した「たんぼ焼き」がそのルーツといわれている。やがて秋田県では新米の収穫期に名物料理として振舞われるようになり、戦後は各家庭でも気軽に、「きりたんぼ鍋」が食べられるようになったという。▼我が家でも、特に寒い時期などにきりたんぼ鍋を楽しむことがある。僕はもとよ、鍋料理はそんなに食べないほうだが、きりたんぼ鍋だけは寒い時期になると無性に食べたくなることもあるから不思議なものだ。おそらく20歳の時に出会った「青春の味」だからなのだろう。▼味よりもお腹いっぱい食べることがばかり夢中だった頃、「おしん」という感覚に目覚め、やがてそれを文章で表現する職業に就いた。30年ほど記者を続けてきたいまでも編集会議で評判の飲食店の取材担当に決まった瞬間はワクワクする。一方で、とびきりおいしいものと出会った時は、「僕の文章力でこのおいしさを表現できるのだろうか?」と、不安になる時もある。▼僕も長年記者を続けているけれど、30年前のあの日、きりたんぼ鍋のおいしさを実に見事に書き上げた先輩記者の原稿にはまだまだ追いつけていないと思っている。取材から執筆まで、記者として必要なことの全てを教えてください。先輩はいまもきっと天国で僕の駄文を読みながら、「青山君、まだまだダメ」と呟いているに違いない。(慎)

### 美食会で一夜限りの至福のひとときを

#### 函館湯の川温泉 海と灯

『函館湯の川温泉 海と灯』では、日頃の感謝を込めて2月18日(金)、総料理長・山下匡次氏による「至福の和 美食会 山下の世界」を開催します。同ホテルでは初めての開催となる美食会。テーマは「和食とワインのマリアージュ」。

ホテルなどで長年和食の腕を磨いてきた山下氏は、経験を積む中でワインと出会い、日本料理とのマリアージュ(相性)に取り組んできました。

函館近郊には豊かな自然に育まれた良質な食材がそろいます。当日は、そんな恵まれた食材を素材の持ち味を活かした料理に仕立て、その料理の味を引き立てるワインを用意。味わえるのは1日限りの特別メニューとなります。ベテラン料理人・山下総料理長が繰り広げる美食の世界を堪能してみませんか。

会場は1階の和食処「雲波」。受付は18:00～、開宴は18:30。会費は1人12000円(税・サービス料込)。定員は30人。事前の予約が必要で、定員になり次第受付締切となります。

●函館市湯川町3-9-20 ☎0138-57-5390(代表)



### 年中無休、緊急修理もおまかせ!

#### 第一住宅設備

年中無休で、いつでもアフターサービスに駆けつけてくれる『第一住宅設備』からお得なお知らせです。

今回はいつものお得な商品案内ではなく、各種修理料金が「青ば見た」でなんと2000円引きになる真冬の生活応援キャンペーンの案内です。本キャンペーンは修理全般に対応していて、2月20日までの期間中なら何回でも利用できます(各種クーポンとの併用不可)。この機会に気になっていた水まわりの修理はいかがでしょう。

例えばトイレやパイプの詰まり、換気扇交換、各種混合栓交換、調理器具取付、温水洗浄便座交換の工事費が8000円から2000円引きの6000円に、蛇口の水漏れ(パッキン交換込み)、混合栓カートリッジ交換、照明器具交換の工事費は5000円から2000円引きの3000円になります(金額は一例・機材購入費別)。

「製品本体のお値引きはもちろん、工事費を固定金額にすることでよりお客様にわかりやすい料金形態にしております。お見積もり・各種点検・出張費は無料ですので、この機会にお問い合わせください」と同店スタッフ。

8時～19時。年中無休。各種クレジットカード利用可。リフォーム低金利ローン利用可。

●函館市千代台町29-15 ☎0120-222-592



### おすすめランチ

担当/〔慎〕記者  
**葵食堂**  
 月～金曜11時～15時、17時～20時30分。土・日曜11時～20時30分。水曜休 P無  
 ●函館市湯川町1-27-5  
 ☎0138-78-1007



湯川町1丁目 電車通から小路を入ったところにある葵食堂は、昨年11月にオープンした和食の店。新鮮な魚介類を使ったメニューが自慢で、ランチタイムのオススメは、寿司セット(1000円)や三色丼セット(1100円)、カツ丼セット(1000円)など。また、ドリンクは1000円。湯川地区の新しいスタイルとして見逃せない軒だ。

### スマートフォン指導サービスが好評!

#### フィットアップ

1人ひとりに合ったりハビリや運動の指導をする「自費型訪問リハビリ」の『フィットアップ』では、65歳から始める訪問型スマートフォン指導サービス「モバイルフィット」が好評です。「機能があまりすぎて、画面のどこに触れていいかわからない」「身近に教えてくれる人がいない」「スマホにしたいけど難しそうで悩んでいる」といった高齢者の声を耳にしていた代表の森田さんは、「高齢者のできないを支援したい」と同サービスを開始。利用者からは、「いつでも気軽に連絡が取れるようになった」「習い事感覚で楽しく覚えられる」「写真や動画を使えるようになった」と喜ばれています。指導料は、1カ月定額10000円(訪問は月4回まで。メールやラインでの質問は何回でも可)。自宅や施設など希望の場所で、自分のペースで、スマートフォンを使ってみませんか? 詳しくは、気軽にお問い合わせを。



自費型訪問リハビリは通常約40分8000円のところ、初回約1時間1000円。介護施設やケアマネージャーからの依頼可。学生から高齢者まで対応しています。

☎090-1644-5880



### まずはサンプルを試してみませんか?

#### 髪質改善美容室 Oneday

東京・表参道にある『髪質改善美容室 Oneday』に通う人の多くは自分の髪質に悩みを抱えているそう。美容室でトリートメントなどの手入れをしても、普段のセルフケアが適切でなければ効果の持続は難しいもの。

そこで「洗うだけで健康的な本来の髪質になるシャンプーを作りたい」と、毎日数十人の髪を見ている髪専門家の同店オーナーと、数多くのシャンプー開発に携わってきた専門家がこだわり、2年以上かけて開発したシャンプーが「J/standard」。「きめ細かくもっちりとした泡で肌の汚れをしっかりと落としながら、補修成分がしっかりと浸透する理想的なシャンプーが完成しました」とオーナー。まずはサンプルで体感してみませんか?



シャンプーとトリートメントのミニパウチ2個セット(=写真、600円)を抽選で70人にプレゼント。郵便番号、住所、氏名、電話番号を明記し、メール(1daymosan@gmail.com)、ハガキ、LINEのいずれかでご応募を。締切は2月28日(月)必着。当選者には直接賞品が発送されます。個人情報情報は賞品およびダイレクトメールの発送に使用。問い合わせは上記メールで受け付け。ハガキは下記まで。

●(〒150-0001)東京都渋谷区神宮前5-42-17 コーポ青葉101



### 青ぱの★勝手に応援

担当/〔BP〕記者  
**風も味方につける強さを**  
 自転車競技部・中石湊さん

函館大谷高等学校の中石湊さんは、自転車競技部で活躍している。元々大会で負傷した経験があるが、負傷した部位への負担が少なく、脚力も活かせる自己負担が少ないという思いで決めた。追いつく風を起すには、

ました。と、始終笑顔の中石湊さんは、気持ちの強さが武器。とはいえ、気持ちだけでは速くならない。この認知、技術を磨いた。昨年のインターハイでは1kmタイムトライアルで優勝したが、狙っていた大会新記録は届かなかった。リベンジは3月の選抜大会と最後のインターハイ。風にも左右される競技だが「風も実力のうちです」と語り、彼なら追いつく風を起すに違いない。



旬を食べなかもったいない

八百屋「すず辰」店主・鈴木辰徳  
函館市本通1-24-3  
☎0138-76-9865  
日・祝休、P有



「雪の下メークイン」って聞いたことあるでしょうか？ 秋口に収穫したメークインを土の中に埋め、その上を雪で覆って「雪の下」で貯蔵したメークインです。湿度が保たれ、さらに零下ギリギリの温度で貯蔵されるため、イモは凍らないように自らのデンプン

雪の下メークイン

を糖化させます。濃度の高い溶液が純粋な水よりも凍りづらく、原理の応用です。ジャガイモ以外でも人参、大根、白菜、キャベツなどが「雪の下」で貯蔵され、甘くなったものが年明け出てきます。この「雪の下」野菜たち、凍らない

ように糖度が増しているの、雪の下から掘り出した後、温かいところに置いておくとせっかくながら糖度も下がってしまいます。「雪の下」にいた野菜たちは冷蔵保管し、できるだけ早く食べるのが大事です。厚沢部町のメークインも雪の下で甘くなったものが1月下旬から出てきます。天然の深みのある甘さ、ぜひ堪能くださいませ。



至福の柔らかさと口どけの高級食パン

ベーカリー ワンカラット函館五稜郭店



札幌で評判の高級食パン専門店『BAKERY ONE CARAT(ベーカリー ワンカラット)』が、函館市本町に2月1日、函館店をオープンします。

看板商品は、札幌店の味をそのままに道産素材にこだわり、厳選した材料から作る食パン「1CT(ワンカラット)」。

しっとりとした食感を求め、道産小麦「ゆめちから」に根釧生クリームやフレッシュバター、自家製ヨーグルト種などの乳製品を52%も使用するという贅沢な配合で、これまでにない至福の柔らかさと口どけの良さを実現。



「食パン以外にもメロンパンやクロワッサンをはじめ見た目の美味しさ、など、それぞれの特徴を追求した商品を提供しております」と同店。道産素材を宝石の原石に例えて名付けられた「ワンカラット」。自宅用はもちろん、手土産などにもおすすめです。10時～18時。火曜休(オープン初日の2月1日は営業)。



●函館市本町29-26 LC五稜郭ホテル1階  
☎0138-83-6845

金利0%のリフォームキャンペーン実施中

小野寺住設

創業97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、50万円から最大500万円まで5年間(60回)金利0%の「安心リフォームキャンペーン」を実施中です。

同店が手掛ける工事は多岐にわたっており、新築、リノベーション、水まわりリフォーム、外壁張替、屋根塗装などを、相談から施工完了まで一括して請け負っています。キャンペーン中は各種取り扱いメーカーの製品が全て通常価格の30～60%オフ。美原にある店舗ショールームではユニットバス、システムキッチン、トイレ、稼働IHクッキングヒーター、外壁パネルなど各種住宅設備の実物を展示中。また、同社建築士によるリフォーム無料相談も行っています(要予約)。更に同社では、「車に車検があるように家にも定期点検が必要」と、パナソニック住宅健康診断の「家検」を、通常33000円のところ無料で行っています。「家検」には、住まいが「長持ち」「価格を維持」「維持費削減」「安心な暮らし」の4つのメリットがあります。詳しくはYouTubeの家検動画をご覧ください。

●函館市美原3-1-5 ☎0120-750-750



ウェブサイト YouTube

車椅子対応の福祉車両でサポート!

一般社団法人スターライフ

『一般社団法人スターライフ』は、「頼れる身寄りがない」「親族に負担をかけたくない」といった高齢者や障がい者に、家族の役割を果たす「終身家族代行支援」を行っています。



例えば付き添いが必要となる通院、墓参り、買い物、市役所や銀行などの各種公的手続きの際、車椅子のまま車の乗り降りができる福祉車両も用意されており、利用者からは「冬の通院も安心」「負担なく移動できる」と喜ばれています。

同法人は専門的な知識と経験を持つ企業や個人が集まり運営しているので、あらゆる方面のサポート体制が整っています。「歩行が困難な方にも安心していただけるよう家族の立場でお手伝いしています」と、代表の星さん。

不安や問題は1人で抱えず、まずは相談してみたいかがですか。相談は無料。自宅まで訪問可能です。支援内容などが分かるパンフレットの請求は、電話で申し込みのほか函館市役所、亀田支所、湯川支所の映像広告付近に常備されています。

●函館市山の手2-44-4 ☎0138-83-2312

教育委員会後援のロボット教室無料体験会

ヒューマンアカデミーロボット教室 函館美原校

より深くプログラミングを学べる専門教室への注目度が高まっています。そこでおすすめしたいのが『ヒューマンアカデミーロボット教室 函館美原校』(運営母体/栄進ゼミ)。ロボットクリエイ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ロボットを作り、自分で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的思考が養われ、集中力や想像力も身につくと評判です。



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。

北斗市・七飯町教育委員会後援の無料体験授業の開催は2月12日～3月19日の毎土曜日。時間は10時～と13時～の2回(2月12日は10時～のみ)。60分でロボットを1体作ることができ、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2次元コード、またはコールセンターへ電話を。少人数での開催となっていますのでお申し込みはお早め。詳細は2次元コードから確認できます。

●函館市北美原1-2-1 ☎0120-948-514(コールセンター)





