



年末年始グルメ情報

毎年好評のクリスマスオードブル!

レストラン どうなんde's

「道の駅みそぎの郷きこない」の中にある同店のクリスマスオードブルは、子どもから大人まで幅広い層が楽しめる料理内容が毎年大好評! 今年も「ポテトグラタン」「ハンバーグ」「ナポリタン」「ローストポーク」「フリッタータ」など12種類の料理をラインアップ! 5,500円(2~4人用)と11,000円(写真、5~8人用)の2種類を用意しており、いずれも数量限定、完全予約制。予約締切は12月11日。引き渡しは12月24日の15時~18時。場所は「函館市地域交流まちづくりセンター」1階。完売の可能性もあるので予約はお早めに。注文時に「青ぼ見た」で、後日レストラン内で使えるチケットを進呈。

☎01392-6-7210



どっちも食べたい! 2種類のメニュー構成

カウズキッチン

ボリューム満点の「クリスマス・年末セット」が2種類登場! 「Aセット」(=写真左)は、看板メニューの「とんとんメンチ」をはじめ「カウコロ」「和風キッシュ」「肉まきおにぎり」「あいがもスモーク」。「Bセット」(=写真右)は、人気の「チキから」をはじめ「かぼちゃコロッケ」「甘酢肉だんご」「グラタン」「エビちり」。価格はどちらも4人前2,700円で、両セット注文すると5,400円のところ5,200円、12月5日までの両セット注文なら5,000円とさらにお得! 申し込みは12月19日まで。引き取りは12月23~25日、12月30~31日の11時~19時(31日は15時まで)。年中無休。P有。

●函館市昭和2-37-8 ☎0138-84-1711



和食の名店のおせちで、ゆく年くる年

うなぎと和風料理 旬暦 ひだか

四季折々の旬を大切に料理を堪能できる同店の「三段おせち」(=写真、3~4人用24,000円)。鮑などの高級食材、エビや黒豆などの縁起物、丹念に仕上げられた料理の数々が、新春の食卓に華やぎを届けます。完売次第受付終了となる数量限定のため、早めの予約がおすすめです。

引き渡しは12月30~31日の2日間。引き渡し時間は30日が10時~17時、31日は9時~15時。旧函館市内に限り宅配も受け付けています(宅配時間の指定不可)。同店の通常営業は年内12月27日までで、新年は1月2日から。11時30分~LO14時、17時~LO20時30分。水曜休。P有。

●函館市中道1-2-5 ☎0138-31-5077



クリスマスオードブル&おせち料理

ホテルリソル函館



毎年好評の「クリスマスオードブル」と「おせち料理」の予約を受付中!

「クリスマスオードブル」(4人用6,480円)は「牛ステーキ」「キノコのペンネ」「ガーリックシュリンプ」などクリスマスパーティーを彩る洋食オードブル。引き渡しは12月23～25日の10時～17時。配達不可。

「おせち料理」は、2人用「千寿」(4.5寸3段重5,940円、配達の場合6,480円)、4人用「萬福」(=写真、6.5寸3段重18,900円、配達の場合19,440円)の2種類。どちらも、伝統の和のおせち料理と、お酒にも合う洋食料理を組み合わせたバランスの良い内容です。引き渡しは12月31日の10時～17時(時間指定不可)。配達の場合は、午前または午後の指定のみ可。いずれも完全予約制で、受付は12月20日まで。各引き渡し場所は同ホテル1階。詳しくはお問い合わせを。

●函館市若松町6-3 ☎0138-23-9269

クリスマスディナー&オードブル予約受付中!

ビーズ・ビー

今年もクリスマスメニューの予約を受付中。ディナーコースは「ビーフシチューコース」「ローストビーフコース」(各6,000円)、「ステーキコース」(7,000円)の3コースから選べます。時間は18時30分～。未就学児不可。ホームパーティーには「クリスマスオードブル」(4人盛13,200円)がおすすめ。引き渡しは11時30分～15時、または17時～。クリスマスメニューは12月23～25日限定。年末年始の食卓が華やかになる「洋風おせちオードブル」(1人盛5,000円、3人盛13,000円、5人盛20,000円)も見逃せないところ。引き渡しは12月31日の11時～14時30分。各オードブルの引き渡し日時に、単品で「ビーフシチュー」「ローストビーフ」(各2,700円)のテイクアウト可。いずれも予約は12月15日まで。11時30分～LO14時、17時30分～LO20時(クリスマスディナー期間は18時30分～)。月曜休。P有。



●函館市柏木町39-3 ☎0138-51-7881

Sweets

ふわふわでしっとり

シフォンケーキの店 conayuki

「体に優しい」をコンセプトに選んだ材料で作るシフォンケーキを提供。江別市の太田ファームの卵や、函館牛乳など、極力北海道産の材料を使用し、甘さ控えめに仕上げたシフォンケーキはふわっと軽くてしっとり。シンプルだからこそ丁寧に作られていることが分かる「プレーン」(260円)、カフェインレスの「モカチョコ」(300円)、甘納豆入りの「抹茶」(310円)など定番商品のほか、期間限定商品も販売。この時期は、



紅玉りんごを使用した「りんご」(330円)が登場中。「プリン」(280円)や焼き菓子もあります。11時～16時(無くなり次第終了)。火・木・土曜営業。11月10日、24日休。P有。
●函館市本通1-24-3 ☎0138-85-6622

HEAD LINE -ヘッドライン-

髪と頭皮の悩み、あきらめないで！

ヘアサロン アリスレイ



「秋冬の髪や頭皮のトラブルの原因は、夏場にたまる過酸化脂質」と木下代表。血流の悪化による栄養不足が、乾燥や抜け毛などを引き起こすのだとか。同店では、ミクロの炭酸泡で毎日の洗髪では落とすきれない皮脂や汚れを洗い流し、水分バランスの改善をサポートするマイクロバブル発生装置「marbb(マーブ)」を導入。発毛・育毛を目指すなら、高濃度炭酸泉の頭浸浴で血行を促進する「ヘッドスパ」(5,500円)、つややかな髪を目指すなら、髪質やスタイルに合わせたトリートメントでダメージを補修する「髪質改善」(9,350円)がオススメ。今ならいずれも1,000円オフ(12月末迄)で体験できるチャンス。様々な資格を持つ経験豊富なスタッフに、毛髪の悩みを相談してみ。また同店では、福祉理美容士免許を持つスタッフが、個人宅はもちろん介護・医療施設への訪問も行っている。車いすやベッドにも対応し、カットだけでなくカラーやシャンプーも可能。「体の不自由で、おしやれをあきらめないで」と代表。詳細はWebサイトで。完全予約制。9時～19時。不定休。P有。

●函館市東雲町15-13 ☎0138-26-1012



Webサイト

1周年記念でカフェメニューがお得

フランドリー&ミソカフェ・はっこう屋



児童発達支援事業や就労支援事業を展開する「株式会社スマイルキッズクラブ」が運営するカフェ併設のコインランドリー。店内には羽毛布団なら2枚洗える22kgの大型洗濯機2台、4人家族の約2～3日分の洗濯物が洗える15kgの中型洗濯機5台が設置され、料金はコース別に900円～1,700円。9種類の柔軟剤から好みの香りを選べるのがポイントで、洗剤、柔軟剤ともに最大量を惜しみなくセットしているから、洗上がりには自信があるのだとか。もちろんスニーカー専用の洗濯機も用意。併設のカフェでは、就労支援の一環で利用者がこしらえた手作り味噌「紅」(1,500円)と「凜」(800円)の2種類を販売。無添加、非加熱で少量ずつを丁寧に作ったこうじ味噌で、「紅」はミネラル豊富な紅こうじ塩を使ったまろやかな味わい。この味噌が味わえる「みそスープ」(150円～)も提供。生の果物から作った果肉たっぷりの「自家製ジェラート」(450円)も必食！ オープン1周年を記念して、11月末まで300円以上のカフェメニューを100円引きで提供。コインランドリー5時～翌2時、無休。カフェ10時～18時30分、月曜休。P有。

●函館市港町1-14-17 ☎0138-76-8755



年末スペシャル1

おすすめレシピ

鮭のいずし

お正月に欠かせない昔ながらの冬の保存食「いずし」作りチャレンジ！ いずし歴8年の青ぼ副編集長が登場。

材料

新巻鮭……………半身
キャベツ……………1玉
大根……………1本
にんじん……………3本
しょうが……………3片
鷹の爪……………3本
米……………1合
こうじ……………100g

塩……………材料の重さの3%
酒……………180cc
酢……………500cc

- 下準備**

 - 鮭半身を0.5センチの厚さに切り、たっぷりの塩(分量外)をまぶして重しをし、3日間塩漬にする。
 - ①を1日に数回水を替えながら、3日間ほど水が透明になるまで塩抜きをする。
 - ②を約2時間しっかり水切りし、さらに2時間ほど酢水(分量外)に漬け、その後ザルに上げてまた2時間ほど置く。
 - 野菜はすべて千切りにし、硬めに炊いたご飯に酒(分量外)を振りかけておく。鷹の爪も刻んでおく。

本漬け

- 漬物用ビニール袋をセットした漬物樽に、大根、人参、キャベツ、酒、塩、しょうが、鷹の爪、ご飯、こうじ、酢の順に、層になるように重ねていく。これを3回繰り返す。
 - 笹の葉をのせ、漬物用ビニールでしっかり覆う。その上に6キロ程度の重石をのせて冷暗所で保存。温度は10度前後が目安。
 - 40日経ったら樽にたまった水を捨て、さらに樽ごとひっくり返し、台の上のせて逆押しする(図1)。ほど良く水分が抜けたら出来上がり。



自家製のいずしはポツリヌス菌の繁殖が心配。道具の使用前の除菌や、温度管理はしっかりと。笹の葉はスーパーの漬物の材料売り場などで購入できます。

教えてくれた人 青いぼすと副編集長・青ぼTwitterアカウント中の人 坂本麻衣

作った料理のカロリーチェックをしてみませんか？
料理名を入力するとカロリーが分かる！
カロリー計算ソフト「カロリー-Slism」<https://calorie.slism.jp/>

2022年9月30日号

特集「食感★快感」

食感で選ぶグルメ! 面白かったです! がごめ納豆キーマカレー、食べに行きます! やっと外食もできる様になったので新店舗情報期待しています! 年末お勤めセットなんか嬉しいです!

函館市昭和 50代

今回は色んなジャンルの食べ物や食感系の食べ物載っていて、どれも食べたくなりました。擬音書が書いてあることで、どんな食感なのか伝わってきてより分かりやすかったです。

函館市高盛町 20代

食感★快感の記事がとても良かったです。これからも、新しい視点で誌面づくりに頑張ってください。

函館市栲楼 60代

Webで紙面を見ることができます▶



2022年10月14日号

特集「多品目な欲張りメニュー」

「多品目な欲張りメニュー」は、色々な料理を少しずつ食べることが好きな私に、ぴったりな企画でした。

七飯町本町 60代

楽しみに、拝読させて頂いてます。今回の記事、女子の心をつかむランチセット。第2弾、楽しみにしております。季節がら、忘年会特集もあると良いと思います。

北斗市常盤 60代

待ってました! の特集。ありがとうございます! (多品目な欲張りメニュー/大人のお子様ランチ/品数いっぱいなのにヘルシー)片っ端から攻略します。今は友人たちの小さなお祝い事が多くマンネリで少々悩んでいます。もう大丈夫! 感謝します!

北斗市七重浜 40代

Webで紙面を見ることができます▶



売りたい不動産の相談なら

ハウズドゥ! 函館美原店



ハウズドゥ! 函館美原店
株式会社 小野寺住設

使わない家や土地を持っていて困っていませんか? 中古住宅、土地、アパート・マンションなどの処分を検討中なら、美原の交差点前にある「ハウズドゥ! 函館美原店」に相談を。同店は建築および住宅設備の企業として、創業97年を誇る「株式会社小野寺住設」が運営。「買取」の場合は建物にキズ、雨漏り、漏水などがあってもそのまま、古屋も解体せずに現状渡しで引き取りしています。家の中に残っている家具や荷物も撤去する必要はありません。査定料も不要。また、売却の「仲介」をする場合には全国展開のノウハウを活かし、さまざまな媒体で物件情報を発信。売買実績なども積極的に公開しているほか、土地や建物の金額をその場で無料査定。不動産の買取金額や建物の査定金額を知りたいという人は、まずは気軽にお問い合わせを。ローン滞納による売却や、売りたいのに売れなくて困っているといった相談にも対応。10時~18時。水曜日。毎週土・日曜の10時~15時には住まいに関わる相談をまとめてできる「不動産なんでも相談会」も開催中。

●函館市美原3-1-5 ☎0120-750-700
北海道知事渡島(3)第1114号



冬を彩るベストアイテム

アンジュール



大人の女性に人気の同店が、11月14日(月)から11月27日(日)まで「函館蔦屋書店」に出店!

出店場所の南口ブースには、冬を彩るアイテムが充実。冬のおしゃれに欠かせないアウターは、フェミニンからスタイリッシュなデザインまで多数入荷。メリハリのあるウールのコートは、着膨れを解消して洗練された印象。オーバーサイズのコートやジャケットは、全身を今っぽく仕上げてくれます。数量限定で入荷した「ロフトラボ」のショートダウンは、昨年早い段階で売り切れた人気商品。ベーシックなカラーからイエローやピンクなどのきれいめカラーまで並ぶウールのニットは、オンオフ使えて着心地も抜群。トレンドをおさえつつ大人感を演出するアイテムを選びたい女性は、ぜひ足を運んでみては。期間中は函館蔦屋書店内のみ営業。10時~19時(初日11時~、最終日18時まで)。

入荷状況は「函館アンジュール」で検索。通常営業11月29日~。11時~19時。不定休(11月13日、11月28日休)。P有。

●函館市石川町350-21
カーサデクエルノⅡ 1階右
☎090-6093-8721



運動に特化した「完全自費型4坪デイサービス」

フィットアップ



「自費型訪問リハビリ」を行う「フィットアップ」は、完全個室のマンツーマン対応で、運動に特化したリハビリを指導する「完全自費型4坪デイサービス」も好評。利用者からは「大勢の中でリハビリするのは心配なので安心して通える」「デイサービスに行かずにリハビリだけしたかったのが助かっている」「リハビリに通うことがリフレッシュにもなる」と喜ばれています。パーソナルトレーナーの国際資格を持ち現役理学療法士でもある代表の森田拓也さんは、疾患や身体の構造などに合わせてオーダーメイドのサポートをしており、保険の範囲では制限があってできないことをしっかりとカバー。「保険内のリハビリでは足りない」と感じているなら、まずは一度試してみませんか? 車椅子を利用している人の受け入れ可。介護認定を受けていない人も利用できます。建物は全面バリアフリー、昇降機完備。車椅子対応の福祉車両有。希望者は送迎可。料金は1回1時間7,000円。詳しくはお問い合わせを。

●函館市美原4-5-2 コインランドリー2階
☎090-1644-5880



心も温まる冬の生活応援キャンペーン

第一住宅設備

昨今続く物価の上昇や、世界情勢による燃料費の高騰で光熱費に影響が出るなど、家計を圧迫することが続いています。そこで今回は、水道代の節約を助ける超節水トイレのご紹介です。



「TOTOピュアレストQR」は、洗浄水量が従来より約71%も節水となる大4.8ℓ、小3.6ℓの超節水トイレです。年間約14,200円もお得になり、さらにフチなし形状、トルネード洗浄でお掃除が楽!

気になる価格は「TOTOピュアレストQR」(便器+タンク+パナソニック温水洗浄便座CH931SPF+標準工事費+産業廃棄物処理費用)が、275,000円のところ121,000円(標準工事費込、先着20台限定)。見積もりは無料なのでまずは気軽にお問い合わせを。生活する上で欠かせない水まわりのことを相談できる人がいると心強いですね。

8時~19時。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。年中無休。

●函館市千代台町29-15 ☎0120-222-592



Webサイト

Webサイト

ワンダフルワールド!
店主・上村佳樹の
一部の人にきくと
役立つホンやモノ

とある私小説に感銘を受け、ツイートを絶賛したところ、作者さまに気づいてもらい「いつかお店に伺いたい」とおっしゃっていただいた。感極まるお言葉だが、たが叶わなくともガッカリしないよう社交辞令だと思いついて過ごしていたが、

めずらしく、意識高い書店みたいなことをしました

とある私小説に感銘を受け、ツイートを絶賛したところ、作者さまに気づいてもらい「いつかお店に伺いたい」とおっしゃっていただいた。感極まるお言葉だが、たが叶わなくともガッカリしないよう社交辞令だと思いついて過ごしていたが、

先日その作家さんの新刊が発売された。辺境での生活の傑作だ。その中には驚くことに、当店でのサイン会の事も書かれていた。青ばをこぼした皆さまにもぜひ読んでいただきたいので、著作を山のように積んでいます。ぜひ1人10冊買ってください(急に下世話話)。

ずっと、おしまいの地
こだま
太田出版
税込1,650円

その新刊がこちら。降り注ぐ苦難を「書く」ことによって受け入れ、笑顔を手に入れていく著者の生き方に心打たれる。

SHOP DATA
●北斗市七重浜4-39-1
☎0138-48-5201

なるほどトピックス みなさまの生活にきっと役立つ情報が盛りだくさん!

おいしく食べて健康に!

北ガスクッキングスクール

「北ガスクッキングスクール」では、北ガス函館支店1階のクッキングスペースで12月13日(火)に、料理教室「おいしく健康になりましょう」を開催します。①10時～12時30分、②13時30分～16時の2回実施。



メニューは①シーフードピラフ、②南瓜のポタージュ、③タンダーチキン、④苺生クリーム。受講料は1,000円。定員は各回8人。講師は木幡恵子さん。

参加希望者は11月16日(水)までに電話または下記2次元コードからの申し込みが必要(応募多数の場合は抽選)。締切後、参加者には講座の詳細を記した案内

が送付されます。電話受付は月～金曜日の9時～17時。なお、新型コロナウイルスの感染状況により、開催内容は変更となる場合があります。

●函館市万代町8-1
☎0138-86-7101



岩海苔各種販売中! 「荒削りとろろ」も新登場!

株式会社ヤマツ



函館市西桔梗町にある業務用食品卸業の老舗「株式会社ヤマツ」が、本社社屋で高品質の海苔の販売を行っています。風味の良さから、高い人気を誇りながらも生産量が限られる、希少価値の高い「松前岩海苔」(10枚入8,100円)や、松前町の白神地区で採れた「白神岩海苔」



(同9,180円)、檜山地区で採れる「檜山岩海苔」(同6,480円)も販売中。また、道産昆布を使った新商品「荒削りとろろ」(320円)と国産原料の「あおさ海苔」(320円)が新発売! 国産のバラ海苔「黒磯海苔」(320円)同様、すでに人気となっているそう。

社屋での販売は土・日曜、祝日を除く9時～17時で、取り扱い現金のみ。「青ば見た」で「松前岩海苔」を特別価格の7,500円で提供してくれます(数量限定)。

●函館市西桔梗町537-4 ☎090-8635-7910



オリコン顧客満足度No.1のパナソニックリフォームクラブ

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」は、2021年オリコン顧客満足度調査において、戸建リフォーム総合ランキング第1位を獲得。現在、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。また、美原交差点前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、稼動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。さらに「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33,000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



数量限定! お得な船便ボジョレ・ヌーヴォー

株式会社イチマス

フルーティーな香りとフレッシュな美味しさ、待望の旬の味「ボジョレ・ヌーヴォー」の季節がやってきました! 評判も上々の2022年「ボジョレ・ヌーヴォー」ですが、同店がおすすめるのは、物価高騰の中でも断然お得な船便。航空便から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・ヌーヴォー」は、葡萄畑からボト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、多くの専門家から高い評価を得ている「モメサン・ヴィラージュ」。豊かな香りと果実味、上質な果実が醸し出すふくよかな口当たりと凝縮感のある味わいが特徴です。予約価格は税込1,380円。6本以上から無料配達可。入荷予定は12月中旬。クリスマスや年末年始に、ぜひ味わってみては。なお、毎年早い時期に完売となりますので、予約はお早めにどうぞ。

イチマス本店

●函館市湯川1-26-29 ☎0138-57-3251

リカーランドイチマス

●函館市日乃出町12-18 ☎0138-56-2204



モメサン・ヴィラージュ

白石加代子「百物語」

催し

「恐怖」というキーワードで、明治から現代の日本の作家の小説を中心に選び、朗読という形で届ける「百物語」シリーズの第4弾アンコール公演。今回の演目は宮部みゆき「小袖の手」と朱川湊人「葉の恋」。

日時：11月26日(土)
16時30分開場
17時開演

会場：七飯町文化センター
入場：全席指定 一般3,000円
高校生以下 2,000円
未就学児入場不可

【問い合わせ】七飯町文化協会
☎0138-66-2068



しかべ間歇泉わくわくサンデー!!

催し

毎月第4日曜日に開催される鹿部町の恒例イベント。四季を通して様々な魚介類が水揚げされる鹿部町。その新鮮な魚介類や温泉を、毎月工夫をこらして「美味しく・楽しく・面白く」紹介。今回はフリーマーケットも有。

日時：11月27日(日) 11時～14時
会場：道の駅しかべ間歇泉公園
入場：施設により一部要入園料
(大人300円 子供200円)

【問い合わせ】
鹿部温泉観光協会 ☎01372-7-3500



伊藤亜希子ピアノリサイタル

催し

函館在住のピアニスト・伊藤亜希子さんのリサイタル。ショパン「スケルツォ第2番変ロ短調Op.31」、スクリャービン「左手のための2つの小品Op.9」ピアノソナ「アディオス・ニーノ」ほか。

日時：11月20日(日)
13時15分開場
14時開演

会場：函館市芸術ホール
入場：一般1,000円
学生2,000円

【問い合わせ】
伊藤亜希子後援会事務局 ☎090-7641-8036



函館音楽協会秋季定期演奏会

催し

地元で音楽活動をする「函館音楽協会」の会員による定期演奏会。今回は「愛と平和への祈りをこめて～LOVE and PEACE CONCERT～」と題して贈る。リコーダーアンサンブル、ソプラノ、メゾソプラノ、ピアノ、フルート、マリンバなど、多彩な演奏を楽しめる。

日時：11月23日(水・祝)
13時30分開場
14時開演

会場：函館市芸術ホール
入場：一般1,000円 学生500円 中学生以下無料
【問い合わせ】☎080-6859-8462



ハコダテアンチョビ

新商品

近年、函館近海で水揚げが増えている真イワシを使用した「ハコダテアンチョビ」が完成し、販売がスタート! 「道南の新しい産業をみんなで創りたい」という、手がけた大勢の人たちの思いが詰まったもの。「無印良品シエスタハコダテ」、宇賀浦町の海産物卸の「福田海産」、北斗市のレストラン「Pokke dish」で取り扱い。詳細は下記2次元コード「Instagramハコダテアンチョビ」でチェック。読者プレゼントは青いぼすとオフィスで引き換え。



カウズキッチン

2周年

11月で2周年! それを記念し、「オープン2周年記念セール」を実施。日ごろの感謝を込め、11月18日(金)～20日(日)の3日間に限り、看板メニューの「とんとんメンチ(4個)」と根強い人気の「チキから(5個)」を、通常各500円のところ各390円で提供! 混雑が予想される3日間。待たずに買えるテレフォンオーダーが便利。11時～19時。年中無休。P有。

●函館市昭和2-37-8 ☎0138-84-1711



発行/株式会社青いぼすと

〒041-0801
函館市桔梗町379-27
TEL 0138-84-1002
FAX 0138-84-1728
MAIL info@aopos.jp
URL aopos.jp

発行人・編集人 熊谷貴典
副編集長 平井由佳
副編集長 坂本麻衣
ライター 花輪志保里
ライター 安沢ともこ
編集補助 土田葉月
配布管理 小野大樹
営業 工藤ひとみ

本紙の内容は2022年10月27日現在のものです。

次号予告 11月25日号 お惣菜特集

編集後記

別に嫌いではない。どちらかと言えば好きなほう。でも「何よりも好き!」というほどではない。それはお酒。なのね!とよく言われる。いろんな人から。「そんなに?」とも思っくけど、褒め言葉だと思っく受けて止めている。(C)

飯寿司を漬けて8年目なのかとレシビコーナーでしみじみ。きっかけは「作れたらカッコいいだろうな」から始まり、今となつては11月になるとそろそろ準備しなくてはとソワソワするほどに。好きな人に食べてもらえ喜ぶの為に今年も漬物シーズン入り。(まじ)

自分の寝言や動きで目覚める時があるんですが、現実には経験がない指揮者になつていて夢を見ていたら本当に手が動いていたり、使ったことのない言葉を話してたりと、夢の私は多才。先日は「ほな、気を使わんといてな」と言つてる声で目が覚めました。(BP)

料理屋を営んでいた祖母は漬物上手で、とりわけ茄子の漬物が旨かった。わたしは塩抜き前の口が曲がるほどしょっぱいやつが好きで、こっそり盗み食いをしてはよく叱られた。亡くなって40年近くたつが、いまだにそれが私の漬物ベスト・ワン。(ヤス)

それぞれ、自分に合ったストレス発散方法がありますよね。私は、眠気の限界が来るまでゲームをしたあとに好きなだけ寝る。という我儘を極めた生活をするので満足感を得ています。でもこれをすると、ほぼ確実に昼夜が逆転するのでおすすすめはしません。(ツチ)