

青いほすと

vol.837 2026年10月16日発行号



パティスリー バイゲツ



コロんとした丸いフォルムが可愛い「アップルパイ」(250円)は、同店の定番商品のひとつ。細かなバターを混ぜ込んで焼く、独特の食感の香ばしい皮の中に、あえて少しだけ歯ごたえを残した角切りりんごのフィリングを詰めこんだ。ひと口噛むと、バターとシナモンのほんのりとした風味が香る。おいしさそのままに真空パックしたものはおみやげにも。10時～20時。月曜休。P有。

●函館市赤川1-4-16 ☎0138-46-7238

2009年の発売以来、根強い人気を誇る「七飯林檎パイ」(270円)。第64回函館圏優良土産品推奨会で函館市長賞を受賞した商品で、日本初の西洋りんご栽培の地として知られる七飯町の「ふじ」を使用。練りパイ製法によるしっとりとしたパイ生地が、りんごの風味を引き立てます。本通店、丸井今井店、イオン上磯店でも販売。9時30分～18時(イトインL017時)。無休。P有。

千秋庵総本家 宝来町本店



2009年の発売以来、根強い人気を誇る「七飯林檎パイ」(270円)。第64回函館圏優良土産品推奨会で函館市長賞を受賞した商品で、日本初の西洋りんご栽培の地として知られる七飯町の「ふじ」を使用。練りパイ製法によるしっとりとしたパイ生地が、りんごの風味を引き立てます。本通店、丸井今井店、イオン上磯店でも販売。9時30分～18時(イトインL017時)。無休。P有。

●函館市宝来町9-9 ☎0138-23-5131

七飯町の老舗和菓子店が培った熟練の技で焼き上げる「紅玉りんごパイ」(315円)。酸味が特徴の七飯産紅玉りんごは、煮るほどに甘みが引き出され、とろけるような味わいに。りんごを型どった小ぶりの見た目も愛らしく、お土産にも喜ばれそう。トースターで少し温めると、香りと甘みがより豊かに引き立ちます。東京の有名デパートにも並ぶ逸品。8時30分～19時。不定休。P有。

喜夢良菓子舗



七飯町の老舗和菓子店が培った熟練の技で焼き上げる「紅玉りんごパイ」(315円)。酸味が特徴の七飯産紅玉りんごは、煮るほどに甘みが引き出され、とろけるような味わいに。りんごを型どった小ぶりの見た目も愛らしく、お土産にも喜ばれそう。トースターで少し温めると、香りと甘みがより豊かに引き立ちます。東京の有名デパートにも並ぶ逸品。8時30分～19時。不定休。P有。

●亀田郡七飯町本町4-5-20 ☎0138-65-3571

ふうげつどう



18cmホール(2,916円)に七飯産「紅玉」を450g使用。レモンもシナモンも加えず、皮を煮出した汁で果肉を煮て色と香りを引き出し、砂糖とワイン、カルヴァドスで味を整えます。生地はサイコロ状のバターを混ぜて何度も折りたたむ自家製。不連続なバター層が軽い歯ざわりを生みます。1カット432円。年内頃までの期間限定。10時～18時30分(イトイン11時～17時)。火曜、第3水曜休。P有。

●函館市石川町540-4 ☎0138-86-7026

コスパの良いケーキやパンがそろった店。4日間かけて練り込んだパイ生地で、青森産ふじりんごを包んだ「あっぱるパイ」(324円)は、サクッと香ばしいパイと、シャリッとジューシーなりんごのハーモニーが楽しめます。表面にアプリコットジャムを塗っているのもポイントで、このジャムが甘さ控えめのりんごと相性抜群。食べたら納得の1品をぜひ！ 9時～18時30分。日曜、他月1回月曜休。P無。

ローリエ末広屋



コスパの良いケーキやパンがそろった店。4日間かけて練り込んだパイ生地で、青森産ふじりんごを包んだ「あっぱるパイ」(324円)は、サクッと香ばしいパイと、シャリッとジューシーなりんごのハーモニーが楽しめます。表面にアプリコットジャムを塗っているのもポイントで、このジャムが甘さ控えめのりんごと相性抜群。食べたら納得の1品をぜひ！ 9時～18時30分。日曜、他月1回月曜休。P無。

●函館市中島町21-23 ☎0138-51-8280

りんごを煮込まずに焼き上げる「アップルパイ」(485円)を通常販売。10月～翌年5月頃は七飯の契約農家でとれたりんごを使用。皮をむいて半分に切り、細かく切れ目を入れてから、自家製カスタードを敷いたパイ生地の上へ。生のまま焼くため、果肉のみずみずしい食感がしっかりと残ります。時期によって使うりんごの品種が変わるので、その時々味わいを楽しんで。10時～19時。火曜休。P有。

お菓子工房レーヴモンブラン



りんごを煮込まずに焼き上げる「アップルパイ」(485円)を通常販売。10月～翌年5月頃は七飯の契約農家でとれたりんごを使用。皮をむいて半分に切り、細かく切れ目を入れてから、自家製カスタードを敷いたパイ生地の上へ。生のまま焼くため、果肉のみずみずしい食感がしっかりと残ります。時期によって使うりんごの品種が変わるので、その時々味わいを楽しんで。10時～19時。火曜休。P有。

●函館市亀田港町63-6 ☎0138-43-7711

リンゴを煮込まずに焼き上げる「アップルパイ」(485円)を通常販売。10月～翌年5月頃は七飯の契約農家でとれたりんごを使用。皮をむいて半分に切り、細かく切れ目を入れてから、自家製カスタードを敷いたパイ生地の上へ。生のまま焼くため、果肉のみずみずしい食感がしっかりと残ります。時期によって使うりんごの品種が変わるので、その時々味わいを楽しんで。10時～19時。火曜休。P有。

住まいの住宅セミナー2026

令和8年11月8日(日) 13:30～15:30

北海道ハウスタウンプラザ(函館市亀田交流プラザ) 3階大会議室1

函館市美原1丁目26番12号

駐車場は、北海道ハウスタウンプラザ駐車場をご利用ください(2時間まで無料)

定員40名 参加者全員に粗品をご用意しております
事前予約制(参加人数は)定員になり次第締め切ります

住宅リフォーム・空家に関する補助金制度

～知っておきたい補助金制度～

リフォームや空家活用など補助金制度を正しく理解し、対象工事申請の流れ、注意点を理解することができます。

講演

第1部 13:40～14:40
リフォームに関する補助金制度について

第2部 14:50～15:20
空き家に関する補助金制度について

講師

函館市都市建設部住宅課
函館市都市建設部都市整備課

受講料
無料

住宅補助金



住まいの悩み一緒に考えます

住宅相談 毎週月～金曜日(無料)
9:30～16:30(祝日、年末年始を除く)

マンション管理相談 毎週火・木曜日(無料)
13:00～16:00(祝日、年末年始を除く)

事前予約制 TEL0138-30-3121 Email:info@hometown-hakodate.jp

ホームタウン公式サイト



函館市花園町24番2号

詳しくは
こちらを
ご覧ください

主催／一般財団法人函館市住宅都市施設公社
共催／北海道渡島総合振興局
後援／函館市

セミナーのお問い合わせ・申込み

TEL0138-30-3121または30-3124



五島軒 十字街プロミエルカモイ店



コース料理のデザートとして発展した五島軒伝統の「アップルパイ」(378円)。青森産のふじをマラスキーノ酒とシナモンで風味豊かに味付けし、幾重にも折り込んだ口あたり優しいパイ生地

で丁寧に包んで焼き上げます。ひと口でサクッと崩れ、甘酸っぱいリンゴと芳醇な洋酒の香りが広がります。五島軒本店、イオン上磯店でも販売(営業時間・定休日は店舗により異なる)。

●函館市末広町5-20 ☎0138-23-3560

アンジェリック



青森のリンゴ農家から届く、旬の品種を贅沢に使用した「アップルパイ」(450円)。さっくり香ばしい生地の中には、砂糖と白ワインでじっくり煮込んだリンゴにスポンジを加えたフィリングが

たっぷり。自家製アプリコットジャムの甘酸っぱさがアクセント。シナモン不使用のやさしい風味が好評。10時～18時(クレープ生地が無くなり次第終了)。火・水曜休(祝日の場合は翌日)。P有。

●北斗市開発111-5 ☎0138-77-7500

神戸こむぎ館



人気ベーカリーの「アップルパイ」(250円)は、オープン当初から変わらない製法で作り続けている定番の味。空気を抱き込んで幾層にも膨らんだ生地はサクサクの食感で、口の中で繊

細にほどける。東北産リンゴをじっくり煮込んで、シナモンとレモンで爽やかに仕上げたフィリングも、トロリとした口どけがやみつきになるおいしさ。リピートしたくなる逸品。8時～19時。日曜休。P有。

●函館市松陰町27-41 ☎0138-55-3825

カフェRONTA



コンテ日吉多世代交流センター内にあるリーズナブルなカフェ。「アップルパイ」(ドリンク付き550円)は、味はもちろん見た目も高ポイント。リンゴはこの時期、ほどよい酸味と甘味が特徴

のジョナゴールドを使用。やさしい味わいが印象的です。リンゴ本来のおいしさが詰まった焼き立てパイと、アイス&生クリームの組み合わせも至福。11時30分～LO14時(デザートはLO14時30分)。日・月曜休。P有。

●函館市日吉町4-16-21 ☎0138-30-3100

手作りパンの家 こすもす



添加物を使わないパン作りにこだわり、毎日開催するパン教室も人気。「アップルパイ」(400円)には、七飯の宮田果樹園から届く新鮮なリンゴを使用。収穫時期に合わせて品種を変

え、クロワッサン生地で焼き上げています。サクサクとした食感とほどよい弾力、発酵バター豊かな香りが、リンゴのおいしさを引き立てます。9時～16時(無くなり次第終了)。日曜、祝日休。P有。

●函館市富岡町2-46-8 ☎0138-40-8022

プリンスパン工房



函館大沼プリンスホテルの敷地内にあるパン屋さん。ホテルメイドのパンをはじめ、地元の名産品も販売しています。ほんのりシナモンを利かせた、シャキシャキ食感のりんごプレザー

ブをたっぷり包んだ「アップルパイ」(450円)は、バターの豊かな風味と、折りパイ生地ならではのサクサク食感が魅力。8時～17時(11月～3月は短縮営業の場合有)。無休。P有。

●亀田郡七飯町西大沼温泉 ☎0138-67-1111(代表)

ショートベリー



季節の商品「アップルパイ」(550円)は、七飯産の「ふじ」の爽やかな酸味と甘味を活かすため、シナモンは不使用。北海道産の発酵バターを使い、手織りで作るパイ生地は、薄く仕上げて

いるのでコンポートしたリンゴのおいしさが際立ちます。シロップが染み込まないよう底に敷いたスポンジクラムは、味と食感のバランスを保つ縁の下力持ち。10時～19時(変動の場合有)。不定休。P有。

●函館市桔梗町418-112 ☎0138-87-0500

ザ・ランド・オブ・ドリーミング



「ロビンフット」(572円)というネーミングもユニークなアップルパイは、同店の1番人気。七飯産のリンゴのなかから、その時々でおいしい品種を選び、30年間変わらない丁寧な製法で作られて

います。シナモンが上品に香るリンゴが、たっぷり入ったボリューム感もうれしい。予約すると、ホールサイズ(4,600円)を焼きたてで用意してもらうこともできます。11時～16時。土・日曜、祝日休。P有。

●函館市大縄町24-16 ☎0138-41-3006

109"Ziel



「天狗堂宝船」の直営店で、土・日曜に販売しているアップルパイは、シナモンとカスタードの2種類(各350円)。七飯産のリンゴをシロップや添加物を使わずに真空

パックした同社の「レアフルリンゴ」を使用しており、リンゴの自然な風味を楽しめます。購入時に温めてもらうのがおすすめ。10月までは9時～18時(軽食コーナー17時迄)。無休。11月～3月の冬季期間は9時～17時。木曜休。P有。

●亀田郡七飯町字峠下32-2 ☎0138-38-9910

北海道渡島総合振興局

バス運転手 合同就職相談会

日時 令和8年 11月14日(土) 8:30～16:30
会場 渡島合同庁舎 3階 講堂(函館市美原4丁目6番16号)
内容 バス会社ごとに設けたブースで対面相談ほか

未経験者や大型二種免許の未取得者も大歓迎!!

参加バス会社 計8事業者(順不同)
 函館バス、エイチ・ビー観光、マルジュウ高田 厚沢部観光バス、函館タクシー(函館市産バス)、北海道バス函館支店、ケーエス北の星観光バス、大沼交通、網走バス函館営業所

お問い合わせ先 11月12日(木)迄に電話または、Webサイトでお申込みください。
 北海道渡島総合振興局 地域創生部地域政策課
 TEL 0138-47-9431

※予約なしでも参加可能ですが、予約優先となります。

申込フォーム▶

■主催:函館地区バス協会 道南地域公共交通活性化協議会 ■後援:ハローワーク函館

ジョブシード

就労を叶えます

実績多し!

障害のある方々の対応致します

家族の方の相談にも対応致します

障害者手帳、障害基礎年金の証明書、自立支援医療受給者証をお持ちでない方も気軽に問い合わせください。

障害者就労移行支援事業所 ジョブシード

今すぐお電話をください!

函館市深堀町1-7 ☎83-8018 ☎080-1896-1077 hirano@jobseed.jp

買うから借りる時代へ

毎月一定額リース(ボーナス払いなし)

車検・車税・メンテナンス・タイヤなど費用が**コミコミ**でわかりやすく、安心できる**新車・中古車のカーリース**です。

軽自動車 20,000円～
 普通自動車 28,000円～
 ワゴン車 35,000円～

※支払いは月々払いです。※全てカード決済です。※消費税込。
 ※表示価格にはオプション料・任意保険料は含まれておりません。

バリューリース函館
 函館市西桔梗町818-17
 TEL 0138-49-5488

おかげさまで **16周年**

外壁・屋根 リフォーム専門店

壁面35坪 一般設計価格182万円のところ

施工代 足場代 コミコミ 安心価格 **98万円～**

分割払いOK 見積・相談無料

影光Ⅱ 光と影が織りなす 色豊かな外壁材 (保証対応) 赤錆・穴あき10年 全6色

Colmoroock 住宅スタイルに適した 格調高い外壁材 (保証対応) 赤錆・穴あき10年 全5色

Remodeling House リモデリングハウス 株式会社ホーム住工

0120-806-105 受付時間 9:00～20:00 (年中無休)

宅地建物取引業/北海道知事 渡島(2)第1221号 函館市美原4-2-20

サンドラッグ 美原2丁目店 函館美原店 田家店 松陰店 上磯店

TEL.0138-34-7606 TEL.0138-45-6219 TEL.0138-44-7222 TEL.0138-52-7070 TEL.0138-48-9388

クーポンを切り取ってレジまでお持ちください。

サンドラッグ お得なクーポン!

青いばすと限定 ※対象期間中(11月1日～11月31日)に利用できます。 ※対象店舗は、全店舗(一部店舗を除く)です。 ※対象商品・サービスは、全店舗(一部店舗を除く)です。 ※対象商品・サービスは、全店舗(一部店舗を除く)です。

本日～2026年10月31日(土)まで

合計1,000円(税込)以上お会計で **10%OFF**

お好きな商品いづれか1点限り

2 492000 007987

特売品以外も使用可能です。 クーポンNO(T)798 一部除外品がございます。

サンドラッグ お得なクーポン!

青いばすと限定 ※対象期間中(11月1日～11月31日)に利用できます。 ※対象店舗は、全店舗(一部店舗を除く)です。 ※対象商品・サービスは、全店舗(一部店舗を除く)です。 ※対象商品・サービスは、全店舗(一部店舗を除く)です。

2026年11月1日(日)～11月30日(月)まで

合計1,000円(税込)以上お会計で **10%OFF**

お好きな商品いづれか1点限り

2 492000 007987

特売品以外も使用可能です。 クーポンNO(T)798 一部除外品がございます。

バス運転手として働いてみませんか？

バス運転手合同就職相談会

渡島合同庁舎で11月14日(土)、バス会社8社が参加する「バス運転手合同就職相談会」が行われます。白井正幸さん(=写真)は、前職では医療に従事していました。数年前に病気をし、長年勤めた医院が閉院したことをきっかけに、以前から憧れていた大型車の運転に挑戦することに。「好きなこと、やりたいことをしよう」とバス運転手を目指し、大型二種免許を取得。今年春の相談会に参加し、現在は函館バス日吉営業所で路線バスに勤務して



います。「先輩に何でも聞ける職場なので、安心して楽しく働いています」と話します。大きな車両を操作するバスの運転。最近は車の性能も上がり、オートマチック車の導入も進んで、女性も活躍しています。相談会では会社ごとにブースを設け、個別に採用条件や養成制度などについての相談に対応。また、ハローワークのブースでは、雇用保険や各種手当の相談も受け付けます。参加希望者は下記2次元コードの申し込みフォーム、または電話で11月12日(木)までに要申し込み。家族同伴での参加可。未経験者、大型二種免許未取得者歓迎。参加バス会社などの詳細は、右下(P2)の広告でチェックを。

【問い合わせ・申し込み】

北海道渡島総合振興局 地域創生部地域政策課
☎0138-47-9431(平日8時45分～17時30分)



「Cafe&bar月夜の…」で出張占い！

占いの店 明日香

女性に人気の「占いの店 明日香」では、「Cafe&bar 月夜の…」(函館市湯川町3-2-12 ☎0138-83-2748)で行っている出張占いが好評！火～日曜11時～16時と、金・土曜19時～23時に実施していて、1,000円以上の食事をした人に10分1,000円(延長10分1,000円)で占いを提供(前日までに要予約)。

「明日香」の代表・児玉謙二さんは、30年前に岩手県で占い師としてのキャリアをスタートし、10年ほど前に地元・函館に戻りま



した。函館に戻る前は「岩手県ナンバーワン」や「東北一」との呼び声もあったとか。占いは手相・人相をベースに、風水師として中国伝来の方位学「奇門遁甲(きもんとんこう)」を用いて、開運方法などをアドバイスしています。出張占いは、食事がてら気軽に占い体験できるのがマル。通常は下記所在地で占いをしています(10時～17時)。鑑定料は「手相・人相」30分4,000円～。そのほかの料金は、事前相談したうえでのみ発生。予約制。秘密厳守。不定休。P有。

●函館市西旭岡町2-14-6
☎090-6252-0896



リフォーム・不動産相談会

小野寺住設

美原交差点前にある「株式会社小野寺住設」が、「リフォーム相談会」を開催します。同社は長年にわたって、快適な住まいの提案をしてきた創業100年の地元企業。オリコン顧客満足度調査で2年連続、戸建リフォーム総合ランキング第1位を獲得した「パナソニックリフォームクラブ」に加盟し、リフォーム部門と不動産部門が連携して、地域に密着したサービスを提供しています。当日はシステムキッチン、システムバス、洗面化粧台、トイレなど、展示されている最新の住宅設備を見て、触って、使い心地を体感できます。リフォームローンの相談にも対応。また、不動産部門による「不動産無料相談会」も実施。使わない土地や空き家など、不動産売却で困っていることがあるなら、建物の新・旧問わず相談してみたいかがでしょう。いずれの相談会も予約不要。見積もり無料。「リフォームも不動産の売買も、ぜひお任せください！」と同社。

●函館市美原3-1-5
☎0120-750-750



◆リフォーム 無料相談会

10月18日(日) 10:00～16:00
Panasonic函館ショールーム
(函館市桔梗3-34-16)

◆不動産 無料相談会

10月17日(土)・31日(土)
北海道ハウスタウンプラザ
(函館市亀田交流プラザ)



学ぶ

蕎麦好き必見！

蕎麦の館 がびの



30代～70代の蕎麦好きが集まっているのは、すべて手作業の手打ち蕎麦を提供する同店の店主が指導を行う「蕎麦打ち教室」。使用する蕎麦粉は、店舗同様2週間毎に品種が変わるので、特徴に合わせた蕎麦打ちを学べます。打った蕎麦を持ち帰って味わうのも楽しみの1つ。教室は定休日を除き、14時～。また、第1・3・5月曜の18時～も実施。料金は蕎麦6人前の材料費として1回3,000円(つゆ付き1回3,500円)。継続する場合はほかに年会費1,000円。要事前申し込み。金曜休(祝日は営業)。P有。

●函館市昭和1-14-1 ☎090-8905-4342

おやつ

ティータイムを優雅に

パティスリーばら苑

カフェスペースのある洋菓子店。チョコ好きにはたまらない「グランショコラ」(680円)は、しっとりとしたカカオ生地でサンドしたクリームショコラをはじめ、4種類のショコラをブレンドした贅沢なケーキ。2種類のマロンを使ったマロンムースに、ショコラガナッシュをアクセントに加えた「モンブラン」(690円)や、ホワイトショコラとカスタードクリームを合わせた口溶けのいいクリームに、柑橘系のジュレが入ったショコラカプセルを合わせた「マシェリ」(720円)も、ティータイムを優雅にしてくれます。11時～18時。月曜休。P有。

●函館市本通2-54-1 ☎0138-53-0419



1,000円分利用券を5名様に

応募方法は P6

キッチン ジャンジャン

イオン上磯にあった「中華ジャンジャン」の料理長を務めていた店主が開いた店。メニューは甘めのソースが人気の「ハンバーグ」(150g1,210円～、写真は200g1,430円)や、スパゲッティ、トルコライスなどの洋食と、あんかけラーメンやあんかけ焼きそばからエビチリ、酢豚、エビマヨなどの



単品メニューまでそろう中華の2本立て。店内での食事はもちろん、テイクアウトにも対応しているので、自宅でゆっくり味わいたいときにもおすすめ(テイクアウトは容器代一部有料)。11時30分～LO15時、18時～LO21時(11月から昼夜ともに冬季営業時間に変更)。月曜、他不定休。P有。

●函館市美原3-38-3
☎0138-84-6533

移転オープン！ 新商品にも注目！！

にこにこぱん

七飯町大川・国道5号線沿いにある人気ベーカリー「にこにこぱん」が、10月23日(金)に移転オープンします。これまでの店舗から200mほど離れた場所にある新店舗には、新商品も登場！ふわっともちっとした生地のおいしさが、噛むほどに広がる「ふわもちシリーズ」からは、アーモンド入りのクッキー生地とふわもち生地を組み合わせた「ぼうしパン」(160円)や、



きなこブラックベッパがアクセントの「マッシュポテトチーズ」(220円)のほか、「パンエクレア」(220円)、「いちごジャム」(200円)、「ベビーふわもち」(6個入り180円)の5種類がラインアップ。ほかにも、カボチャペーストを練り込んだ生地、ダースカットのサツマイモを入れた「ポテポテ」(150円)が新登場。定番の商品ももちろん

んそろっています。9時～17時。日・月曜休。P有。

●亀田郡七飯町大川4-1-15
☎0138-76-6693



青いぽすと 公式 SNS フォロー大歓迎！！

Webサイトでも情報が見られます！
URL▶aopos.jp



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

人間って大げさに言いがちじゃないですか。2人くらいに同じことを聞いただけで「みんな言ってる」と、ちょっと危険を感じたら「死ぬかと思った」なんて言うじゃないですか。だから、お客様がとある大御所漫画家と友達だとおっしゃったときも、表向きは驚

**当店ではもちろん、ヴィレヴァン時代から
こちらの作者をプッシュしております**

きまじが心の中では「顔見知り程度で『友達』と言ってる可能性もある」と思いました。「この店に顔を出さように言っておくよ！」の言葉も社交辞令として受け取りました。たとえ親密な友人関係だったとしても北海道の地方にある弱小書店にわ

ざわざ足を運ぶ理由はないのです。そんな会話を忘れ去った頃、つげ義春Tシャツを着たおじさんにレジで声をかけられました。そうなんです、あのとき話題に上がった大御所漫画家です。以前から友達に何度もしつこく行くよう言われていて、ようやく来れたそうなんです。あの時のお客様に、ぜひぜひ信じてくれて申し訳ございませんと全力で謝罪したいです。

夏の思い出 山本直樹ヴィンテージ・コレクション

思夏の山本直樹

その巨匠とは私が学生時代から現在に至るまで30年以上愛読している文学エロ漫画の神様です。

山本直樹
太田出版 2,090円

SHOP DATA
●北斗市七重浜4-39-1
☎0138-48-5201

なるほどトピックス 生活に役立つ情報盛りだくさん！

給湯、暖房ボイラー早期無料点検キャンペーン!!
第一住宅設備

アフターサービスも好評の「第一住宅設備」より暖房ボイラー、給湯ボイラー、ストーブ点検、不凍液交換のお知らせです。

暖房器具などに使われている不凍液(暖房循環液)には、凍結防止・防腐・防食剤が入っており、定期的に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減らし、長く使えるようにしてくれるそう。交換のタイミングは3~5年くらいが理想とされています。また、ボイラー、ストーブ点検はボイラー本体と周辺器具にある消耗部品の状態を確認し、必要に応じて交換すること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19,800円+不凍液13,200円~。ボイラー・ストーブの点検無料キャンペーンも実施中!

各種暖房、給湯ボイラー本体の30~50%OFFも継続中です。見積もり・出張料無料なので、気軽にお問い合わせを。ストーブが必要な気温になる前に、実施中の各キャンペーンを利用してみたいはいかがでしょうか。8時~19時。各種クレジットカード・リフォーム低金利ローン利用可。函館市プレミアム付商品券利用可。

●函館市千代台町29-15
☎0120-222-592



Webサイト

申し込みは2次元コードから
北ガスクッキングスクール

食材や栄養についても学ぶことができる「北ガスクッキングスクール」の人気料理教室「おいしく健康にならしましょう」。

次回開講日は11月17日(火)。①10時~12時30分、②13時30分~16時の2回実施します。

メニューは①鮭ときのこの炊き込みご飯、②豆腐と玉ねぎのみそ汁、③ごぼうと鶏肉のうま煮、④きのこの彩和え。そのほかデザートも1品作ります。受講料は1,800円。定員は各回10人。講師は木幡恵子さん。

参加希望者は10月23日(金)までに下記2次元コードからの申し込みが必要です(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。キャンセルは開催日の3日前まで(3日を過ぎるとキャンセル料がかかります)。

【会場】
北海道ガス株式会社函館支店 1階クッキングスタジオ
●函館市万代町8-1



応募フォーム

ウィンターコレクションin函館蔦屋書店
huit un sept(ユイトアンセトゥー)

冬のおしゃれが気になるこの時期は、エイジレスな服がそろそろセレクトショップ「huit un sept」がおすすめ。10月19日(月)~11月1日(日)は「函館蔦屋書店」に出店。出店場所の中央吹き抜けブースには、寒い冬を軽やかに乗り越えてくれそうなアイテムが並んでいます。1枚で差がつくアウターは「miffew」のダウンのほか、ジャケット、コートなど、軽くて扱いやすいものがそろっています。着心地の良いニットは、着こなしのポイントになるきれいなカラーが充実。ブラウスやタートルなど、重ね着に重宝するアイテムは、冬のコーデのアクセントに。ほかに、人気継続中のセットアップ、裏起毛のトレーナー、合わせやすいワイドパンツ、ちょい足しアイテムのストールやネックウォーマーなど多数入荷中。この冬のおとくを見つければ、ぜひ行ってみたい。商品のほとんどは1点物なのでお早めに。期間中は函館蔦屋書店店内のみ営業。10時~18時(10月19日は正午~、11月1日は18時迄)。店舗の営業時間は10時~18時。不定休(10月17・18日、11月2・3・4日休)。P有。

●函館市昭和3-36-4
☎080-3268-9573



Instagram

古くなった羽毛布団が生まれ変わる!
羽毛ふとん専門店 タジマ寝具

創業125年。布団のことを相談できる寝具専門店。羽毛布団のリフォームとオーダーメイドにも定評があり、「10年以上使っている羽毛布団をどうしたら良いか」「汚れたり偏りが気になる」「羽毛が出てきた」「サイズを変えたい」「何となく重い」「温かくない」など、相談に訪れる人が多数。このような悩みに、親身に対応してくれる田島社長は「劣化や使用感が気になる場合は、お手入れが必要なサイン。特に、ダウン90%以上の羽毛布団はリフォームがお得」とアドバイス。羽毛布団のリフォームは、洗浄方法や仕立て方法によって使用感が大きく変わります。同店では、布団の中身を覆っている側生地から羽毛を取り出し、お湯と洗剤で優しく直洗いして羽毛を還元。1人ひとりに合わせた仕立て方法なども提案してくれるので、自分に合った使い心地に生まれ変わります。「羽毛布団リフォーム」は39,600円~。10月31日(土)まで羽毛診断・見積もり無料(訪問可)。ダウン90%品質のリサイクル羽毛布団を、10枚限定44,000円で提供(シングルサイズ)。詳しくはお問い合わせを。10時~18時。日曜、祝日休。P有。

●函館市柏木町2-25
☎0120-846-843



Webサイト

運命の一着に
きっと出会える

一生に一度の
特別な日を、
最高の振袖で。

新作振袖
人気ブランド
小物コーディネート
前撮り相談 etc...

一蔵 & オンディーヌ 函館店

**振袖
ブランドフェスタ**

開催
2026.10.23(Fri)~11.1(Sun)

今どきのかわいい
きっと見つかる。

振袖ブランドフェスタだけの
特別な特典もご用意!

一蔵 & オンディーヌ 函館店

TEL 0138-83-5136

住所 函館市千歳町9-11 千歳ビル1

定休日 火曜日

時間 10:00~18:00

専用駐車場
あります

MAP

Web予約

お知らせ

6月1日より、西米米倉が移転しました。

1万枚以上
配布の場合
1枚2.

全エリア
配布の場合
1枚3.!

株式会社

工場直売所に行こう！

ニシン・数の子を主原料とした製品を製造・販売している水産加工会社

1950年創業。ニシンや数の子を主原料とした製品を手がけている。主力商品は「ソフト身欠にしん」。ニシンの加工には、創業時から使い続けているサバキリ包丁を使用し、先代から受け継いだ技術で、一尾一尾丁寧に仕上げている。長年受け継がれてきた伝統の味と技術を大切にしながら、幅広い世代に親しまれる商品づくりを通して、ニシンのおいしさと魅力を届ける。

店頭では自社製品のほか、筋子や昆布などさまざまな水産加工品が並ぶ。毎年12月の第1土・日曜に開催する「年末大売出し」は、多くの人が訪れる恒例イベント。9時30分の開始を前に、お目当ての商品を買い求めるファンが長い列をつくり、開催中は商品の追加が追いつかないほど盛況なのだそう。

株式会社カクシメ松田水産

一口サイズのみがきニシン。皮や骨を取り除いているので食べやすい点も◎

みりん風 一口みがき 200g 800円

みがきニシンのみそ合え 250g 800円

味付 数の子(醤油味) 1袋 120g 600円

「みがきにしん」や「味付 数の子」をはじめ、数の子を使った珍味、また「糠にしん」などの干し魚なども豊富。

SHOP DATA

8時～17時。日曜休(12月は日曜も営業)、年始休。

P有。

●函館市古川町385-11

☎0138-58-2511

つちだ 土田が行く！

アート好きスタッフ・土田が、好きな作品、見てワクワクした作品の作者さんに会いに行く！

自分のお店をやってみたい

布小物作家 花田 未穂 さん

花田さんがハンドメイドを始めたきっかけは、たまたま出会ったつまみ細工のキットで作品を作ってみたところ、上品で華やかに仕上がっていく楽しさにすっかり魅了されてしまったからなんだそう。その後、コロナ禍に布マスクを作るためにミシンを購入し、そこからバッグやポーチなどにも制作の幅を広げ、イベントやネットでも作品を販売してきました。いつしか「お店を持ちたい」と思うようになったものの、なかなか一歩を踏み出せずにいましたが、お母さまが背中を押してくれたことで挑戦を決意。現在は、お母さまに支えてもらいながら、デザインから制作まで担当。自身の作品に加え、道南の作家さんの作品も並ぶ素敵なお店になりました。好きで始めたものづくりから始まったこの場所が、今では誰かとつながる場になっているんだそうです！

「atelier はなうさぎ」(函館市中島町24-13)

10時～16時。月・木・日曜、祝日休。土曜イベント出店時休。P有。問い合わせはインスタのDMで。

Present

このマークが目印！

プレゼント

キッチン ジャンジャン 提供

1,000円分利用券.....5名様

ハガキで応募

郵便番号、住所、氏名、年齢、電話番号を明記し、紙面に対する感想などを書き添えてご応募ください。

送付先 〒041-0801 函館市桔梗町379-27 株式会社青いぼすと 10・16プレゼント係

Webで応募

右の2次元コードからご応募ください。

応募締切 10月26日(月)必着

※当選者の発表は発送をもってかえさせていただきます。

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することがあります。

新しいピロリ菌検査(胃液のPCR検査)

PCRという言葉は新型コロナウイルスの検査法として有名になりました。PCR検査は、最新の分子生物学的手法を活用した検査法です。従来の方法よりも高い感度と特異性を誇ります。いろいろなウイルスや細菌の感染診断にも用いられています。最近ではピロリ菌の感染診断ができるようになりました。

ピロリ菌の検査はいろいろあります。当院では感染診断および除菌診断には主に尿素呼吸試験を行ってきました。便の抗原検査も有用です。血清抗体は偽陰性が多いため、単独の検査で感染診断をするのはとても危険です。最近では、胃液のPCR検査も行われるようになりました。

胃液のPCR検査とは、胃内視鏡検査時に胃液を採取して検査します。わずかな数秒で採取でき、苦痛はありません。非常に精度が高い検査法で、尿素呼吸試験では認められていないPPIや

タケキヤブを内服中でも検査ができることが大きなメリットです。しかもわずか50分で結果がわかります。そのためピロリ菌陽性と診断されると、その日のうちに治療を検討できます。

保険診療では除菌治療にルールがあります。一次除菌で菌が消えなかった患者さんに対して二次除菌が認められています。順番は変えられません。一次除菌失敗例の多くはクラリスロマイシン耐性が原因です。さらに胃液のPCR検査の特徴は、クラリスロマイシン感受性の判定が可能で、クラリスロマイシン耐性とわかれば、最初から二次除菌が選択できます。PCR検査を活用することで、無駄な抗生剤の使用や副作用を減らし、除菌成功率を高めることが期待できます。

感染診断では偽陰性を経験することは珍しくはありません。除菌判定での偽陰性は不明でした。胃液のPCR検査を始めて、除菌判定陰性と診断されたにもかかわらず、PCRが陽性となった人がいました。おそらく再感染ではなく、当時の除菌判定が間違っていたと思われる。

胃液のPCR検査はメリットが多く有用な検査ですが、現時点では除菌判定には保険診療が認められていないので、注意してください。

●函館市八幡町21-12

☎0138-41-1818

ドクター講座

医療法人社団 東野内科消化器科クリニック 院長 東野 清

医療法人社団 函館おおむら整形外科病院

理事長・院長 大村 直久

診療時間 月～金 8:45～11:00・14:00～16:00 土曜日 8:45～10:30 土曜午後、日曜・祝日休診

■整形外科 ■麻酔科(大村直久) ■ペインクリニック内科 ■リハビリテーション科

函館市石川町125番地1 <http://www.ohmura.or.jp> TEL 0138-47-3300

道南診療案内

医療法人社団 東野内科消化器科クリニック

院長 東野 清

診療時間 月～金曜日 9:00～12:00 // 14:00～17:00 土曜日 9:00～12:30 日曜・祝日 休診

胃カメラ・大腸カメラ随時受付いたします

函館市八幡町21-12 八幡小学校並び(NTT向かい) ☎0138-41-1818

医療法人社団 たんだ泌尿器科

理事長/田崎 雅敬 顧問/丹田 剛敏

受付時間 月 火 水 木 金 土 9:00～11:45 13:30～16:45

休日・祝、第2・3土 泌尿器科 (泌尿器・透析)

CT予約不要

●2024年4月から外来診療が予約制となりました。●初診の方は予約に制限をさせていただきます。●急患の場合は相談に応じます。

函館市宮前町30-17 ☎0138-45-7366

リフォーム済 家賃1ヶ月分無料

生活保護受給者相談可! 国籍を問わず入居可!

明るくきれいなお部屋です!

3.6～4.6万円 2～3DK

PR 都市ガス物件/全室洋室

9 ヴィラナリー函館 函館市美原4丁目15

礼金1ヶ月分、共益費3,800円 ※保証会社・火災保険必須 ※現状優先

(株)バントハウス 函館営業所 ☎070-3160-0169 (担当/こさけ) LINEでもお問い合わせOK!

敷金・礼金・仲介料無料 保証人不要

アパート名: サクセス

中道1丁目 中道2丁目 柏木 上野 神山3丁目 大町 湯浜 亀田港

入居率9割以上。満室であるなど、ご希望に添えない際はご容赦ください。自社物件のみの取り扱いです。

アトム不動産 大家/加藤 ☎080-9005-2103 (担当/佐藤)

10月の彩り弁当 税込3,250円

栗ご飯 旬の和惣菜詰め合わせ

要予約 2日前まで 5,000円以上の注文で 無料配達 (旧函館市内)

現在はお弁当販売のみの営業です(予約制)

函館 寿半

住所 函館市本町34-16 時間 ご予約受付 11時～17時 電話 0138-56-5255 定休日 月曜休(祝日の場合は翌平日休)

百貨店購入美術品 掛け軸 古美術 絵画 茶道具 刀剣 陶磁器 ダイヤモンド 金・宝石 中国美術

美術・骨董品 無料鑑定会

鑑定士
吉村氏



高価買取作家

柴崎重行・加藤貞夫・神田日勝
坂本直行・草間彌生・奈良美智
東郷青児・片岡球子・柿右衛門
斎白石・呉昌碩・孫文・郭沫若
ピカソ・ゴッホ 他

函館 11月8日(日) ホテル法華クラブ函館
開催時間 10:00-15:00 会場 2階きり・はぎの間
(函館市本町27-1)

出張買取も実施中! お気軽にご相談ください!

【予約優先】ご来場の際はご予約いただくとスムーズです

通話無料

こっとうや

百番

0120-518-100



東大赤門前で50年の実績
本郷美術骨董館®
HONGOU Antique Gallery

東京都公安委員会許可 305471009552号 美術品商



札幌時計台店

札幌市中央区北1条西2丁目 札幌時計台ビル地下1F
電話/011-596-6420 Eメール/info@hongou.jp

※2024年 骨とう品
小売部門ランキング
帝国データバンク調べ

いい基を打ちたい方 募集
いい基を学びたい方 しています

囲碁処 天元

席料 1日600円
席亭・中里修

函館市山の手3丁目3-11 ☎0138-56-4567 12時~20時 木曜休



寒い季節にうれしい、あったか料理フェア開催!
おでん、キムチ鍋、ドリア、焼きいもなど、
身体の芯から温まるメニューをそろえました。
ワインの飲み放題とともに、
冬の味覚をお楽しみください。



あつたか

料理フェア
LUNCH BUFFET

開催日 11.21(土)/11.22(日)

時間 12:00~14:00/最終入店13:00

会場 海と灯 2F ビュッフェレストラン 月舟

料金	大人	小学生	幼児
	¥3,480	¥2,500	無料 (大人おひとり様につき1名)

ワイン(赤・白)、
スパークリングワインが
飲み放題!!

NEXT
BUFFET

12月18日(金)
19日(土)
20日(日)
3日間
開催!!

※料金にはサービス料・消費税が含まれています。※お車を運転のお客様は飲酒をご遠慮ください。
※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。※写真はイメージです。
函館湯の川温泉 海と灯/ヒューイットリゾート
〒042-0932 北海道函館市湯川町3-9-20 ご予約・お問い合わせ
https://hewitt-resort.com/hakodate-yunokawa/ TEL.0138-57-5390



函館の海へ、
想いを還す。

お墓を継ぐ人がいない。子どもに負担をかけたくない。
今、海洋散骨という供養の形が選ばれています。

【函館沖】乗船不要の委託型プラン

海洋散骨 55,000円~
税込

※船を貸し切るチャーター散骨プランもございます。お問い合わせください

粉骨費用 別途33,000円(税込)

※海へ還るための準備として、ご遺骨を細かくする粉骨が必要になります

ご葬儀・納骨・墓じまいいつでもご相談ください

0120-323-099

24時間365日
対応いたします



お葬式にも、生協の安心を。
コープの家族葬
ウィズハウス

ご葬儀から、その後の供養まで。

まず何をすればいいかわからない方へ
コープの家族葬 ウィズハウスでは、家族葬だけでなく、
納骨・墓じまい・海洋散骨まで、まとめてご相談いただけます。

近隣のウィズハウス式場で、お骨をお預かりできます。



- ウィズハウス七重浜
北斗市七重浜 8丁目 4-38
- ウィズハウス海岸町
函館市海岸町 18-27
- ウィズハウス神山
函館市神山 2丁目 1-5
- ウィズハウス花園
函館市花園町 27-2



引受基準
緩和型

死亡保険

持病がある方でも 3つの告知で申し込める!

オリーブの死亡保険
引受基準緩和型死亡保険

保険金100万円コースの場合

男性
54歳
月々

1,220円

女性
69歳
月々

1,260円

※1 保険料は年齢・性別・保険金額(コース)により変わります。詳しくは資料をご請求のうえ、ご確認ください。
※責任開始日から6か月以内に支払事由が発生した場合、死亡保険金の支払額は50%に削減されます。

【引受少額短期保険会社】登録番号: 関東財務局長(少額短期保険)第38号 オリーブ少額短期保険株式会社 〒160-0022 東京都新宿区新宿5-17-18 H&Jビル



89歳までお申し込み可能!

資料のご請求、お問い合わせはこちらから!

※20歳~89歳までお申し込みいただけ、
最長99歳まで更新が可能です。

050-1869-9757

受付 10:00~20:00
定休日なし
※年末年始などを除く

●「オリーブの死亡保険」は少額短期保険(オリーブ少額短期保険株式会社)の保険です。この資料は商品の概要を記載したものです。詳しくはパンフレット、重要事項説明書等
をご覧ください。●この商品は持病がある方でも加入しやすいよう、告知いただく項目を限定し、引受基準を緩和した商品です。このため、オリーブ少額短期保険の他の
商品と比べて保険料が高くなります。●オリーブ少額短期保険の他の死亡保険(に)お申し込みいただけるより保険料が削減されること、保険料が削減されないで
オリーブ少額短期保険の他の商品と契約した場合は、オリーブ少額短期保険株式会社では、お客様の健康を考えた場合より安全なより安全により契約が
された場合を除き、次の目的のために利用します。(1) 商品・サービスの案内や提供(2) その他、保険関連業務 詳しくは弊社ホームページをご覧ください。●1年ごとに契約期間が満了
する保険料掛け捨ての保険です。●契約期間満了時には自動更新となる通知をお送りします。なお、5歳未満(90歳以上)は1歳増しで保険料は上昇しています。