

上質な時間を楽しむ大人のライフスタイルマガジン

ハコラク

2019 / 10 / No.126

TAKE FREE

函館新聞・函館新聞電子版
購読者には戸別配布(一部除く)

特集
ここに
函館で営む



新車購入

軽からミニバンまで
ご希望の新車に
乗れます!

ナンバーワンセットでご成約いただくと!
現金 10万円
キャッシュバック!

人気の
新車が

頭金 **0円**
月々定額 **1万円**

1.08万円~
84回(7年リース) ボーナス払い×14回

ボーナス
払いなしの
プランも
ご用意!

おすすめ No.1
月々定額・低額で新車に乗れる、
全く新しいマイカーリースプラン
ナンバーワンセット

月々**1万円**コース
Daihatsu ムーヴキャンバスL "SAIII"
4WD 頭金**0円!** **1.08万円**~
すべてコミコミ
車検・オイル交換込! 自動車税7年分込! 自賠責7年分込! 諸費用・マットドアバイザー込!
車両本体価格1,377,000円 ボーナス払い59,508円×14回 月々**10,800円**×84回 残価設定275,000円

オールメーカー
取扱い!
すべてコミコミ

車両代・車検整備・登録費用・自動車税・取得税・自賠責・重量税・オイル交換・洗車(車検時)・フロアマット・ドアバイザー

●本広告掲載のリース料は一例です。●グレードや装備オプション、メンテナンス内容などの条件は変更が可能です。4WD車や寒冷地仕様のお取り扱いも可能です。その場合はリース料は変わります。●掲載のリース料は2018年2月のものです。リース料は予告なく変更する場合があります。●エコカー減税率をはしめた各種税率が変更された場合、自動車税・取得税・重量税等の金額が変わります。それに伴い掲載のリース料も変更になります。●自賠責保険料や租税公課が変更された場合は、表示されているリース料も変更されます。●掲載のリース料には、車両本体価格・登録諸費用・自動車税(全期間)・自賠責保険料(全期間)・メンテナンスパッケージ・装備オプション(フロアマット、サイドバイザー)が含まれております。●年間予定走行距離1万2千km以内でリース料を算出しております。●残価設定とは、リース満了時の車両売却予想価格のことです。本広告の掲載価格は、リース満了時に設定残価と車料の差額を精算し、査定額が残価を下回った場合、差額はお客様のご負担となるオープンエンド方式を採用しております。

あなたならどっちにしますか?

車検 当社で車検を受けたお客様 **なんと、次回の車検まで「オイル交換」「タイヤ交換」費用不要!!**
※オイル交換券(4回分)、タイヤ交換券(2シーズン分)進呈!
さらに、「ハコラクを見た」でワイパーブレードプレゼント! or 初回特別5,000円割引(スタンダードコースは対象外)

車検予約 早期割引 **3カ月前 2,000円引**
※車検コースからの割引になります
その他・代車必要なし1,000円引・引き取りなし1,000円引
次回よりリピーター割引5,000円などお得な割引も有り

コミコミ料金
オイル交換・オイルエレメント交換
内外装洗車込 24ヶ月点検

軽自動車
●ムーヴ ●ライフ ●ワゴンR など
●スタンダードコース [新車から1回目の車検] ※1 **47,660円**
●J-1コース [2回目以降の車検] **52,660円**
●J-1プラスコース [下回りの防錆塗装] **57,660円**

普通車 1t以下
●ヴィッツ ●パッソ ●パオ ●パジェロJr. など
●スタンダードコース [新車から1回目の車検] ※1 **66,620円**
●J-1コース [2回目以降の車検] **73,620円**
●J-1プラスコース [下回りの防錆塗装] **80,620円**

普通車 1.5t以下
●bB ●カローラ ●アコード ●レガシイ など
●スタンダードコース [新車から1回目の車検] ※1 **77,910円**
●J-1コース [2回目以降の車検] **84,910円**
●J-1プラスコース [下回りの防錆塗装] **91,910円**

普通車 2t以下
●ヴェクシー ●クラウン ●エスティマ ●MPV など
●スタンダードコース [新車から1回目の車検] ※1 **88,170円**
●J-1コース [2回目以降の車検] **95,170円**
●J-1プラスコース [下回りの防錆塗装] **102,170円**

※1 各スタンダードコースは走行距離30,000km未満とさせていただきます。 ■エコカー減免対象車種及び初年度登録13年以上経過の自動車重量税につきましてはお問い合わせ下さい。

まずはご来店、またはお電話でお問合せください。
新車市場 SHINSHUACHIBA ペットの旅立ち Daihatsu SUZUKI
新函館北斗店 函館店 大田ノブランドピット店 スズキ副代理店
TEL.0138-48-5672 営業時間/平日 9:30~19:00 日曜10:00~18:00 (定休日 第2日曜・祝日) FAX.0138-48-5673 http://www.j-1one.com/

東久根別駅 HERE 大野新道 しまむら上磯店 トヨタ ●トライアル ●久根別小学校 ●ヤマト運輸 ●ドンキホーテ 黄色い看板が目印です

〒049-0111 北斗市七重浜8丁目12-10

お店に行かなくても!24時間予約受付!新機種のご予約はWEBで!

話題 あ の! のスマホも予約できます!



かんたん

早い

ラクラク

ご予約される店舗のQRコードをスマートフォン・携帯電話で読み取ってください。
パソコンからのご予約は記載のURLより予約ページへ接続してください。(※別途通信料がかかります。)

auショップ日吉

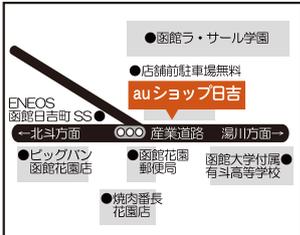


◀スマホまたはケータイから
▼パソコンから
<https://online-yoyaku.au.com/D597004/>

函館市日吉町
1丁目14-11

営業時間

10:00-
19:00



0800-700-1968

auショップ中道

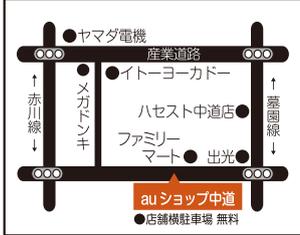


◀スマホまたはケータイから
▼パソコンから
<https://online-yoyaku.au.com/D597018/>

函館市中道
2丁目11-2

営業時間

10:00-
19:00



0800-700-1959

auショップ松前



◀スマホまたはケータイから
▼パソコンから
<https://online-yoyaku.au.com/D597023/>

松前郡松前町
建石52-8

営業時間

10:00-
19:00



0800-700-1988

※メールフィルターを設定中の方は「au-cs-mail.kddi.com」からのメールを受信できるように設定願います。

UQ mobile

でんきもおトク UQでんき

UQスマホ + UQでんき

ポイントが貯まっておトク!



詳しくは
店頭スタッフ
までお問合せ
ください

新規受付中

UQ スポットイオン上磯店

北海道北斗市七重浜 4-44-1 イオン上磯店内 ☎0138-76-1512 営業時間 9:00-20:00



提供実績20年以上 信頼と安心 マイカーリース発祥ブランド!

累計販売実績 32,000台突破!!

スーパー乗るだけセット®

ご成約者様続出!!

今話題の7年リース 国内全メーカー・全車種に対応

なんと 頭金 0円

7年間 車検込み

車の維持費で
一番高い
車検代...



また今年も車検かあー...
と、ため息をついていませんか?

当店の **スーパー乗るだけセット** なら



7年間、車検もコミコミ

なので家計にも優しく安心!

今ならスーパー乗るだけセット
ご成約のお客様へ

**当社規定
カーナビをプレゼント!!**

早い者勝ち この機会にぜひご来店下さい

先着
限定5台

わざわざ点検予定も
当店が管理
メンテも管理も全て込み!

女性スタッフが
対応いたします

7年間 車税込み

7年間 タイヤ交換 込み

7年間 オイル交換 込み

SUZUKI
スズキ
ハスラーA (4WD)

JC08モード
25.6km/L

4WD 軽

展示場にて
現車有り!



オールカラーOK!!

なんと
頭金 0円

月々コミコミ **11,800円(税別)** ×84回

- 月々:11,800円(税別)×84回
- ボーナス時:35,000円(税別)×14回
- 頭金0円 ■7年リース
- 車両本体価格:1,131,000円(税別)

- 7年間車検込
- 7年間車税込
- 7年間タイヤ・オイル交換込
- 諸費用込み
- 新品冬ワイパー込み
- 新品マット・バイザー込み
- 新品オーディオプレーヤー
- 下廻りサビ止め込み
- 新品スタッドレス・アルミ込み

株式会社 タクコーポレーション

北海道北斗市七重浜8丁目6番4号 年中無休 営業時間/9:00~18:00

☎0120-546-459

まずは
お電話を!!



陸運局認証工場

●燃料消費率は各車カタログの値です。お客様の使用環境(気象・渋滞等)や運転方法(急発進・エアコン使用時)に応じて燃料消費率は異なります。●本広告のリース料は一例です。●グレードや装備オプション、メンテナンス内容などの条件は変更可能です。●掲載のリース料は2019年4月現在のものです。リース料は予告なく変更する場合があります。●エコカー減税をはじめとした各種税率が変更された場合、自動車税・取得税等の金額が変動します。それに伴い掲載のリース料も変更となります。自賠責保険料や車検公費等が変更された場合は、表示されているリース料も変更されます。●年間予定走行距離1万km以内でリース料を算出してあります。●残価設定とは、リース満期時の車両売却予想価格のことです。本広告の掲載価格はリース満了時に設定残価と車両の差額を精算し、差定額が残価を下回った場合、差額はお客様の負担となるオープンエンド方式を採用してあります。●掲載のリース料には車両本体価格・登録諸費用・自動車税(全期間)・取得税・重量税(全期間)自賠責保険料(全期間)メンテナンスパッケージ・装備オプション(フロアマット・サイドバイザー)が含まれています。

おたからや函館五稜郭店 おかげ様で 10周年目!!

ハコラククーポン
**オータム
 キャンペーン!**
査定額 15%UP

おたからや 函館五稜郭店
■クーポン持参の方■お1人様1枚限り■他券併用不可■2019年10月16日まで有効

*当店の判断により適用されない場合があります。他のサービスとの併用不可。金券・切手類は対象外。[函館五稜郭店]のみのキャンペーンとなります。詳しくは気軽に店頭スタッフまで！



これで
160,000円
 になりました。

<p>時計 ロレックス サブマリーナデイト 116613LB 1,100,000円 になりました!!</p>	<p>バッグ ヴィトン ダミエ ネヴァーフルMM 107,000円 になりました!!</p>	<p>高騰中! 指輪 ネックレス いらなくなった ジュエリー・金貨など 300,000円 になりました!!</p>	<p>金貨 天皇陛下御即位記念など 1万円・5万円・10万円各種金貨 強化買取中!!</p>	<p>その他いろいろ! まだまだ買います!!</p> <p>ジッポ、デュボンなど 鉄道グッズ</p> <p><small>大判・小判・銀製品/勲章/絵画/掛軸/骨董品/宝飾品/珊瑚/真珠/ブランド香水/化粧品/ブランド食器/携帯電話/ノートパソコン/カメラ/鉄道模型/部品/テレホンカード/ベルシャ絨毯/ブランド万年筆/軍装品/武具/アンティークジュエリー...など</small></p> <p><small>*この広告に記載している買取価格は参考です。実際の買取価格を保証するものではありません。相場やお品物の状態などによって査定額は変動致します。</small></p>
---	---	---	---	---

その金額で売るのは
**ちょっと
 待った!!**

お店によって買取価格が違います!
 ぜひ一度、当店でも
 査定させていただきます!

人情査定でやっています。
 おたからやの買取品目 ▶▶▶

ダイヤモンド
 ダイヤモンドの付いた製品
 およびルース(石)

**各種
 ブランド時計**
 ロレックス・オメガ・
 カルティエなど

**各種
 ブランドバッグ**
 ルイヴィトンや
 シャネルなど

金貨・メダル・コイン
 記念1万円金貨のセットや
 ブルーフ、オリンピック記念コインなど

**金券・各種商品券・
 ビール券・お米券など**

**大判・小判・
 古銭・勲章**

カメラ
 キズや故障、古いものでも
 丁寧査定で買取ります

携帯電話・タブレット
 捨ててしまうならお売ください

懐か心のおもちゃ
 需要があるので高く買取ります

★年賀ハガキ
 ★切手
 ★レターパック
**強化買取中!! 85%最大
 買取り**

ご遺品・財産整理 承ります。
 ご遺品の整理や財産分与など換金をお望みの方、一度お問い合わせ下さい。
 誠心誠意、心を込めて対応させていただきます。

郵送買取 (ゆうパック)
 お売りにしたい品物、本人が確認できる証明書(免許証など)のコピーと連絡先を
 明記して着払いでお送りください。商品到着後、すぐに査定し買取金額をお知らせ致します。
 金額が折り合わない時はすぐにお返し致します。

出張買取 無料 忙しい方にピッタリ!玄関先でOK。
 電話一本でお客様のお宅へ伺い致します。

予約制

都市間高速バス

【高速乗合バス(路線バス)】
高速はこだて号



北海道中央バス 道南バス 北都交通



函館 ↔ 札幌

大人往復

8,580円!

1日8往復 運行!

予約・購入は 2カ月前 から受付!!

※直行便(夜行便)は大沼公園〜C経由となります。※交通状況により到着が遅れる場合があります。ご了承ください。

時刻表(八雲〜C札幌南〜C間道央自動車道経由)

種別	湯の川温泉 東	7:00	8:30	10:00	12:50	14:20	15:50	17:50	22:55
乗車	湯の川温泉	7:02	8:32	10:02	12:52	14:22	15:52	17:52	22:57
乗車	湯の川温泉 北	7:05	8:35	10:05	12:55	14:25	15:55	17:55	23:00
乗車	函館駅前ターミナル⑥のりば	7:28	8:58	10:28	13:18	14:48	16:18	18:18	23:25
乗車	函館フェリーターミナル	—	—	—	—	—	—	—	23:40
乗車	五稜郭駅前	7:36	9:06	10:36	13:26	14:56	16:26	18:26	23:51
乗車	昭和4丁目	7:40	9:10	10:40	13:30	15:00	16:30	18:30	23:55
乗車	桔梗	7:45	9:15	10:45	13:35	15:05	16:35	18:35	24:00
乗車	七飯町鳴川	7:59	9:29	10:59	13:49	15:19	16:49	18:49	24:10
乗車	新函館北斗駅①のりば	8:09	9:39	11:09	13:59	15:29	16:59	18:59	24:20
乗車	森 町	8:42	10:12	直行便	14:32	直行便	17:32	19:32	—
乗車	八 雲	9:17	10:47	—	—	—	18:07	20:07	—
乗車	地下鉄大谷地駅	12:27	13:57	15:22	18:17	19:42	21:17	23:17	翌朝5:05
乗車	札幌駅前ターミナル	13:00	14:30	15:55	18:50	20:15	21:50	23:50	翌朝5:35

※途中、札幌市内の南郷18丁目駅、時計台前、北2条西3丁目でも降車できます。新函館北斗駅から夜行便をご利用の場合、乗車券販売窓口の営業時間外ですので、必ず予約を行い、事前に乗車券を購入願います。

休憩箇所(のりば)有珠山SA

種別	札幌駅前ターミナル⑥のりば	7:50	9:10	10:50	13:10	15:10	16:50	18:10	—
乗車	札幌駅前(東急南側)	—	—	—	—	—	—	—	23:35
乗車	中央バス札幌ターミナル③のりば	8:00	9:20	11:00	13:20	15:20	17:00	18:20	23:55
乗車	地下鉄大谷地駅⑥のりば	8:28	9:48	11:28	13:48	15:48	17:28	18:48	—
乗車	八 雲	11:38	直行便	14:38	16:58	18:58	直行便	21:58	—
乗車	森 町	12:13	15:13	17:33	19:33	—	22:33	—	—
乗車	新函館北斗駅	12:46	14:01	15:46	18:06	20:06	21:41	23:06	翌朝4:20
乗車	七飯町鳴川	12:56	14:11	15:56	18:16	20:16	21:51	23:16	翌朝4:30
乗車	桔梗	13:10	14:25	16:10	18:30	20:30	22:05	23:30	翌朝4:40
乗車	昭和4丁目	13:15	14:30	16:15	18:35	20:35	22:10	23:35	翌朝4:45
乗車	五稜郭駅前	13:17	14:32	16:17	18:37	20:37	22:12	23:37	翌朝4:47
乗車	函館フェリーターミナル	—	—	—	—	—	—	—	翌朝5:00
乗車	函館駅前ターミナル	13:25	14:40	16:25	18:45	20:45	22:20	23:45	翌朝5:15
乗車	湯の川温泉 北	13:39	14:54	16:39	18:59	20:59	22:34	23:59	翌朝5:29
乗車	湯の川温泉	13:42	14:57	16:42	19:02	21:02	22:37	24:02	翌朝5:32
乗車	湯の川温泉 東	13:45	15:00	16:45	19:05	21:05	22:40	24:05	翌朝5:35

※夜行便(23:35発)は札幌駅前(東急南側)バスのりばから乗車下さい。札幌駅前から夜行便をご利用の場合、付近に乗車券販売窓口がございませんので、必ず予約を行い、事前に乗車券を購入願います。途中函館市内のカス会社でも降車できます。

充実の車内装備
全便1人掛け3列シート車で運行!



※一部車両では提供していない場合があります。



長時間でも安心!
全車トイレ付+



※後部座席の一部が2人掛けシートになっている場合があります。また、お盆・年末年始などの繁忙期の増便車(2号車以降)は、4列シート車両で運行する場合があります。

運賃 ※10月1日以降、料金が変更する可能性があります。詳しくはお問い合わせください。

函館 ↔ 札幌	
片道	一般 4,810円
往復	一般 8,580円
回数券 (4枚綴り)	15,890円

とってもお得! 1枚あたり3,973円

森町 ↔ 札幌	
片道	一般 4,200円
往復	一般 7,820円
回数券 (4枚綴り)	13,880円

とってもお得! 1枚あたり3,470円

八雲 ↔ 札幌	
片道	一般 3,680円
往復	一般 6,890円

まもなく終了
お急ぎ下さい!

キャンペーン期間

2019年
9月30日まで

ご予約はお早め!

夏休みは高速はこだて号で出かけよう

学割運賃値下げキャンペーン

帰省に!
旅行に!
ぜひご利用
ください!

通常7,730円のところ

学割往復 **6,890円**

通常学割運賃より **840円お得!**

通常4,290円のところ

学割片道 **3,910円**

通常学割運賃より **380円お得!**

函館 ↔ 札幌

学割運賃値下げキャンペーンについての詳細は、下記窓口へお問い合わせください。

函館駅前に受付窓口があるから、初めてでも安心! 高速はこだて号のお問い合わせ、ご予約は

函館 北都交通函館駅前ターミナル(7:00~20:30)

☎0138-22-3265

札幌 中央バス予約センター(7:30~18:00)

☎0570-200-600

北海道中央バス・道南バス・北都交通 共同運行

詳しくはHPへ→

高速はこだて号



高速はこだて号へのペットの持込は、お断りさせていただきますので、ご了承ください。

インターネットからも簡単に
ご予約、ご購入
できます。



特集

ここ函館で営む

19



食を紡ぐ人	9
暮らしを彩る	11
輝く女性	13
NEWOPEN	16
LUNCH GUIDE	32
社長の昼ごはん	33
美食倶楽部 /PR	34
中華料理の名店 この逸品 /PR	51
食欲の秋 ホルモンを食す! /PR	55
店主が薦めるイチオシの一品 /PR	58
老舗味めぐり	67
スイーツ工房	69
イベント、スクール情報 ハコラクinfo /PR	70
TOPICS	72
SALON FILE	79
PRODUCT HISTORY	86
企業探訪	90

MEDICAL

HEALTH TOPICS	91
Doctor Column 1 総合診療と救急診療について	92
Doctor Column 2 脳神経内科ってどんな科?	93
Doctor Column 3 歯磨きで血が出ませんか	94
医療の現場から1 生命を支える医療機器の専門職 臨床工学技士の仕事	95
医療の現場から2 生命誕生と向き合う仕事～不妊治療の現場から～	96
介護コラム 介護の仕事に就いて	97
PRESENT	103
HOROSCOPE	105
NEXT ISSUE	106

ハコラク別冊 美食を求めて ぶらり秋の北東北へ

「今月の表紙」



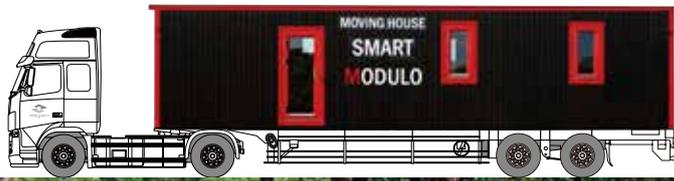
宮城県で人気を博した「中華料理・ラーメン 龍吞亭」が今年3月、移転オープン。函館でも愛される店を目指して渋谷さん夫婦が力を合わせて切り盛り。笑顔でもてなし、居心地の良い空間を作り出している。



函館・近郊で行われている
イベントや体験をご紹介!!
函館市の公式サイト
「フェスティバルタウンはこだて」

函館 イベントガイド
HAKODATE EVENT GUIDE
<https://event.hakobura.jp/>





楽しみ方、無限大。移動する家、それがスマートモデュールです。



スマートモデュールを 収益物件・宿泊施設として活用してみませんか？

収益物件として

遊休地活用を検討している方など、スマートモデュールを活用した収益物件をご提案いたします。

宿泊施設として

リース・レンタルを活用して初期投資を抑えて運営したい方や、インバウンド需要にスピーディーに対応したい方などにスマートモデュールは最適です。

賃料

60,000円〔税別〕〜/月

事業の内容に応じて、必要なレンタル期間を選択できます。
■レンタル/3年〜 ■リース/5年〜7年

様々なプランに
適応する
ユニット

目的に合わせた
間取り変更が可能!

連結で
各ユニット規格
3階まで可能!

ユニット規格	2.4m×12.0m
	2.4m× 6.0m



ホームセキュリティ
プランも対応可能!

セキュリティシステムで24時間365日
体制で見守ります。

スマート
モデュールの
特徴とは?

POINT
1

リース・レンタルが可能!

事業の内容に応じて、リース・レンタル期間を選択できます。レンタルの場合、いつでも買取が可能。リースの場合は期間満了後に買取が可能になります。*リース期間内の買取は解約金が発生します。

POINT
2

スピード納品!

オーダーから最速2週間での納品が可能!
宿泊施設不足の解消など、迅速に対応しなければならぬ課題を解決できます。

POINT
3

耐震性や気密性が高い!

スマートモデュールは外断熱工法による高い断熱性・遮音性・耐震性・気密性を備え、窓には高性能トリプルサッシを採用しています。

スマートモデュール 函館展示場

ぜひ実物を現地でご確認ください!!

開場時間 平日/9:00~17:00

内覧ご希望のお客様は、
電話でご予約をいただきますと
スムーズにご対応が出来ます。

好評展示中!



QRコード



多岐に
わたる
アクセス

ホームページでより
詳しい内容をご覧いただけます

Kadoc 株式会社カドック

〒041-0843 函館市花園町16番20号 TEL:0138-35-5211 FAX:0138-35-5212

お問い合わせ

平日/9:00~17:00

TEL 0138-35-5211

HP <https://www.kadoc.jp>

食を紡ぐ人

郷土風味 魚来亭

店主 久保 英隆 さん



本町で暖簾をあげ43年。いけすを泳ぐ天然活魚をはじめ、地元で取れる飛び切りの食材を板前の技で仕上げる「魚来亭」。2代目として腕を振るう久保店主は、山形、大阪、東京と各地で修業を積み6年前に故郷に戻って来た。「自分と関わった人たち全てを幸せにできるような料理人になりたい」と話し、客はもちろん生産者や取引業者、料理人仲間との繋がりを大切に築く中、感じているのが函館の街の底力。「道南は食材王国。農作物から酒造りまで、熱い思いを持って丁寧な仕事をする人が沢山いる。それに見合う料理を作りたい」と、素材の味が生きるシンプルな料理で、地元の魅力を伝えている。ほんのりテングサが香る手作りところてんには新物の松前町産岩のりを添え、トラピストバターで焼いた七飯町あかり農場産の豚肉は、大沼の陶芸家の皿で提供。「この街にはこんなにおいしいものがあるんだよ」。そう語りかけてくるような久保さんの料理は、ひと口味わうごとに幸せな時間を届けてくれる。

道南の食材に恥じない料理を作り
関わる人全てを幸せにしたい



函館市本町22-11 グリーンエステートビル1F
☎0138-53-7755
11:30~14:00(13:30L.O)
17:00~23:00(22:00L.O)
日曜定休 ランチのみ禁煙
クレジットカード利用可



函館市民の皆様にも気軽にご利用いただきたい センチュリーマリーナ函館の2つのお店

自分へのご褒美に



秋の夜長のひとときに



2F ショップ ユーヨーマルシェ

SHOP YUUYOO MARCHE

営業時間 午前/ 6:30-11:00
午後/13:00-21:00

ホテルオリジナルスイーツや、アロマ・食器等の雑貨アイテム、様々な食材や、近隣で採れた新鮮野菜まで、ここでしか購入できない逸品を豊富にご用意しております。



1F バー ボイジャー

BAR VOYAGER

営業時間 19:00-23:00
(L.O. 22:30)

乙部のクラフトビールや、国内外の様々なワインをグラスでお楽しみ頂けます。秋の夜長のひとときをお楽しみ下さい。



急募

ホテル運営に関わるさまざまなセクションで募集中です。

幹部候補

募集職種 フロント責任者候補
給 与 基本給 250,000円～
(年齢・経験・資格の有無により異なる)
勤務時間 実働8時間
休 日 年間公休数107日
休 暇 有給休暇 その他
福利厚生 社会保険 他 詳細は面接にて

正社員

募集職種 洋食・和食調理人、製菓調理人
ショップ兼ラウンジスタッフ
給 与 基本給 165,000円～
(年齢・経験・資格の有無により異なる)
勤務時間 実働8時間
休 日 年間公休数107日
休 暇 有給休暇 その他
福利厚生 社会保険 他 詳細は面接にて

パート・アルバイト

募集職種 レストランホールスタッフ
客室清掃、食器洗浄、調理補助
ショップ兼ラウンジスタッフ
給 与 時給 900円～
(年齢・経験・資格の有無により異なる)
福利厚生 交通費支給 他 詳細は面接にて

センチュリーマリーナ函館WEBサイトの採用情報ページよりエントリーください。
<https://www.centurymarina.com>

QRコードからもアクセス!



HOTEL & SPA
センチュリーマリーナ函館
CENTURY MARINA HAKODATE 北海道函館市大手町22-13

■お問い合わせは

TEL.0138-23-2121





暮らしを彩る

10
Endeavour
ナンバーテン

日々の生活から生み出される機能美を備えた あたたかみのあるクラフト雑貨が心を豊かにする

乙部町でミネラルウォーターを製造する「アドバンス」は、今年7月にアパレル雑貨店「10（ナンバーテン）」をオープンさせた。湯川町のビアカフェ「エンデバー函館店」などの姉妹店で、店舗は二十間坂に立つサーモンピンクの外観が目目を引く築98年の「北斗ビル」。国内外の食料品を扱う「目貫商店」を経て、その後エステサロンに利用されてきた一室をリノベーションした店内は、天井などの一部に昔の風合いが残る。

「手仕事の価値を作り手、受け手の垣根を超えて共有したい」と、これまで「エンデバー」で取り扱ってきたクラフト雑貨を拡充。国内外の作家やメーカーの個性豊かな衣類や器、調味料がゆったりと並ぶ。機能美とぬくもりある数々のアイテムは、トレンドに関係なく生活に寄り添い、長く残るような良質なものが多く。店主の小嶋剛成さんは「いずれはクラフト作家を函館から生み出し、メイド・イン・ハコダテを発信する道を作っていければ」と、手仕事が広げる未来を見据えている。



函館市末広町17-15 北斗ビル1F
☎0138-86-9217
10:00~18:00
不定休 契約P有り
<http://www.number10.jp/>



全店
合同

地元応援特別企画!!

いか太郎グループへ

飲み放題付!!

宴会コース

ラストオーダーは
30分前となります!

大人数でも
少人数でもOK

7品
2時間

4,000円

9品
2時間

4,500円

11品
2時間

5,000円

2次会プランもあります!!

お料理相談に
応じます。飲み放題 料理付き 2,500円

飲み放題
のみも可
2名様~

選べる特典

ご予約はお早めに!

料理9品

4,500円コースを

ハコラク見たよ!
と伝えてください

4,000円

で提供

または

6名以上のご予約で
幹事様1名無料



函館市本町4-15
☎0138-56-6222
17:00~24:30 (24:00 L.O.)
不定休



函館市本町4-16
☎0138-55-5552
17:00~24:30 (24:00 L.O.)
不定休



函館市若松町18-23
☎0138-27-2282
16:30~24:30 (24:00 L.O.)
不定休



函館市本町32-11
☎0138-51-0070
17:00~24:30 (24:00 L.O.)
不定休



函館市若松町18-1
☎0138-23-0333
16:30~24:30 (24:00 L.O.)
不定休



函館市松風町7-1
☎0138-83-5500
16:30~24:30 (24:00 L.O.)
不定休

※ご予約の際、料理の質・量などご相談に応じます。※営業時間外の宴会にも応じます。



「思い出ごと身近に置いて愛でてほしい」
大切な着用を使いやすいグッズにリメイク



輝く女性

ピットプラス

店主 佐藤 裕子さん



華やかな振袖や訪問着に色鮮やかな帯…よそぎの「着物」が普段使いのワンピースや小物、バッグに生まれ変わる。今年3月にオープンした着物と帯のリメイクショップ「ピットプラス」。自宅隣りの一軒家をリノベーションし、広いワンフロアの左側にリメイク作品を、右側に夫・敏幸さんが大切にしている年代物の「日産サニークーペ」を飾り、古き良き時代を演出している。

子供の頃から裁縫や物作りが好きだという佐藤さんが、大好きな着物をタンス

で眠ったままにしておくのはもったいないと、着物のリメイクを始めたのは昨年末。柄や模様を生かしたデザインを熟考し、幅が決まっている反物をつなぎ合わせ布地作りからスタート。ミシンを巧みに操り、思い描いた作品を形にしていく過程が何よりも楽しいと言う。教室を開催し「作品作りについて情報や意見交換ができる場にもしていきたい」と、物作りに携わる人たちの輪を広げてつなぐ。情熱を止めることなく作品作りに向き合っている。

函館市千歳町26-9
☎090-7517-2758
10:30~16:00
月・水・金曜のみ営業
P有り



秋は、芸術も読書もスポーツも食欲もテキサスで!!

ぜ〜んぶ

サンシャインで Let's ボウリング!!

大人気! お得な! 団体予約プラン

歓迎会・親睦会・学年行事に最適!

6名様からご利用可能。前日までに申し込みください。

ボウリング + 貸し靴 + 参加賞
2ゲーム 2人 込み 付き

大人 1,250円 大学・専門学生 1,100円
中・高生 900円 小学生以下 800円

15名様以上で20%OFFクーポン

詳しい内容はWEBサイト!! その他、お得な情報盛りだくさん

ボウルサンシャイン 検索

ボウリング 営業時間 10:00~翌3:00
4F **ボウルサンシャイン** ☎0138-53-8181

年中無休で営業中!!

TEXAS

AMUSEMENT PLAZA

新アミューズメント 好評稼働中!!

ゲームセンター **BIG BANG**

営業時間 平日 9:00~24:00 土日祝 10:00~24:00
3F ☎0138-54-7100

マッシュは元気に毎日営業中!

函館2店舗 禁煙ルーム&キッズルーム完備! お1人様30分

税別	AM10:00~PM5:59	PM6:00~LASTまで	1人カラオケは+20円
ルーム料金のみ	70円	180円	
1オーダー制	50円	160円	

お得意な飲み放題コース お1人様30分 ルーム料金込

税別	ソフトドリンク	オールドドリンク
AM10:00~PM5:59	160円	350円
PM6:00~LASTまで	280円	450円

ランチカラオケ&デザートカラオケ 毎日 10:00から 18:00まで

※幼児ソフトドリンク飲み放題(時間無制限)はお1人様150円頂きます。
※1人様1品250円以上のご注文を頂きます。※当店は会員制となっておりますので、会員登録をお持ちでないお客様は入金200円と身分証明書が必要となります。

2F カラオケ **Karaoke Mash** 営業時間 平日 10:00~翌4:00 土日祝 10:00~翌6:00 ☎0138-52-6700



広~くになって営業中!!

パパ、ママも安心してゆっくり食事ができる、キッズプレイスペースが新登場! すべり台などお子様が楽しめる遊具が充実!! ママ会・女子会・誕生会 など使い方は色々!

2F 居酒屋 **魚** 営業時間 日本酒 17:00~翌3:00 全日 17:00~翌5:00 ☎0138-31-3488

アイ・カフェ 函館五稜郭店

料金表

基本 30分	260円 (280円税込)
延長 10分毎	74円 (80円税込)
3時間	954円 (1,030円税込)
6時間	1,435円 (1,550円税込)
12時間	1,898円 (2,050円税込)
ナイト 6時間	1,157円 (1,250円税込)
ナイト 9時間	1,528円 (1,650円税込)

※料金は自動で滞在時間に合わせた最安値の料金に設定されます。※ナイトパックは21時から29時(朝5時)の受付です。※フットボールVIP席の基本料金は+200円、パック料金は+200円となります。※土、日、祝日の基本料金は+100円、パック料金は+100円となります。

2F インターネット コミックカフェ アイ・カフェ 営業時間 24時間・年中無休 函館五稜郭店 ☎0138-55-7771

大阪王将 OSAKA OHSHO

大阪王将 餃子中華食堂

1F フードサービス 大阪王将 営業時間 11:00~23:00 ☎0138-76-6867

もっと楽しくこちよく

ライジング函館五稜郭では、最新機種から人気の機種まで多数をご用意しております。明るい笑顔と細やかなサービスでお客様のご来店をお待ちしております。

1F パチンコ&スロット **RISING** もっと楽しくこちよく

ペットの旅立ち

Thank you my family

「ありがとう」の気持ちを込めて
ペットの旅立ちをお手伝いします。

一緒に暮らし、癒しを与えてくれたペットちゃんに感謝の
気持ちを込めて最後の旅立ちをお見送りする。
そのセレモニーコンセプトが「ペットの旅立ち」です。

サービスの特徴

24時間
受付対応

24時間いつでも相談・予約可能

電話でもネットでも必要な時にすぐご相談
ご依頼頂ける体制を整えております。

完全
個別火葬

安心の完全個別火葬

ペットの旅立ちでご依頼いただいた火葬は、
ペットちゃん専用の完全個別火葬です。

移動火葬車



※火葬車はイメージです

普通の車と変わらないのに、ダイオキシンなどの有害物質や臭い、煙も出ないペットちゃん専用の「火葬炉」を搭載した車です。近隣の方々にご心配、ご迷惑をお掛けする事もなくご自宅のお近くで火葬を行います。なるべく普段慣れ親しんだ地域でお見送りができるように配慮いたします。1時間半ほどで火葬、ご返骨が可能です。

ご利用の流れ

① ペットちゃんが亡くなったら

セレモニー、火葬のご依頼、事前のお問合せ、ご相談等、フリーダイヤルへご連絡ください（WEBで空き時間の確認、ネット予約もできます）。

② 火葬や葬儀のご予約

火葬や葬儀のプランを決めて、日時や内容、料金の確認をして予約を入れてください。

③ ご自宅へお伺いいたします

ご予約いただきました日時にペットセレモニー火葬車で訪問いたします。

④ ご自宅でお葬式

ご納棺後セレモニーを行います。ご希望のセレモニーを執り行い、お手向け後ご出棺となります。

⑤ 火葬

ご出棺後、お近くで火葬を行います。近隣住民様などにご迷惑にならない安全な場所まで移動して、火葬ご供養させていただきます。

⑥ ご返骨

お骨壺に納めまして覆い袋にお包みし、ご返骨させていただきます（プレミアムプランの場合、ご家族様のお骨上げとなります）。

自宅で送る ペットちゃんのお葬式

3つのプラン

※税込み料金
（すべてのプランに骨壺、覆い袋付き）

- 旅立ちプレミアムプラン
ご開式・セレモニー・ご出棺・お骨上げ 料金34,000円～
- 旅立ちセレモニープラン
ご開式・セレモニー・お火葬・ご返骨 料金28,000円～
- 旅立ちプラン
ご訪問・お火葬・ご返骨 料金20,000円～

..... 体重別プラン料金表

ペット区分 (体重別)	旅立ちプラン	旅立ち セレモニープラン	旅立ち プレミアムプラン
小動物 <small>うさぎ・フェレット モルモット他</small>	¥20,000	¥28,000	¥34,000
5kg以下	¥30,000	¥36,000	¥43,000
10kg以下	¥35,000	¥39,000	¥48,000
15kg以下	¥39,000	¥43,000	¥52,000
20kg以下	¥43,000	¥47,000	¥58,000

※上記の体重以上の料金プラン、追加オプションもご用意。

お気軽にお問合せ下さい

WEBカード決済できます。



ご相談・ご予約はこちら 24時間受付中



0120-39-2013

24時間ネット予約はこちら

<http://pet-tabijp>

ペットの旅立ち

検索

QRコードはこちら



動物葬祭ディレクターが対応致します。



ペットの旅立ち 函館店

〒049-0111

北海道北斗市七重浜8-12-10

フリーダイヤル

0120-39-2013

函館海鮮居酒屋
笑まる

2019 8.1 OPEN



前店舗から近くに移転、店内はより広々と

広々とした1階にカウンター7席、テーブル5卓をゆったり配置し、2階には宴会もできる座敷席を用意。刺身5点、寿司5貫のセット「海鮮盛」(980円)、道産和牛の「牛ランプステーキ」(150g 1,980円)などの人気メニューほか、フード、ドリンクメニューともにさらに充実。宴会は35人ほどまで対応可能(メニューは要相談4,000円〜)。※価格は各税別

函館市深堀町30-29 ☎0138-83-7515
16:30~24:00(23:00L.O)
不定休 喫煙可 P有り クレジットカード利用可



煮干し豚骨中華そば専門店
八四六製麺所

ハチヨンロクせいめんじょ

2019 7.25 OPEN



魚介の風味が濃厚な後を引く味わい

「煮干し豚骨中華そば」(750円)で勝負するラーメン店。スープはうま味調味料を使わず、豚骨に煮干しとカツオ節を合わせ魚介だしの風味が際立つ。自家製麺は、細麺と太麺から選べ、替玉(1玉100円、半玉50円)もあり。低温調理でしつとりと仕上げた豚モモ肉のチャーシューや刻み玉ネギがアクセント。「クセになる味です。ぜひ一度味わってもらえれば」と東出店主。

函館市富岡町3-10-3 ☎080-1881-4535
11:30~15:00、17:30~21:30
木曜定休 禁煙 P有り



手打ち蕎麦
蔵山

くらやま

2019 7.22 OPEN



こだわりの食材で作る香り高い打ちたてそば

北海道・中標津町産のそば粉と江別市産の小麦粉を使用する二八の藪そばを打ちたてで提供。南茅部地区産のコンブと厚削りのカツオやサバ節からダシを取るつゆは飲み干す客も多い逸品。一押しは塊肉からローストする鴨の旨味が染み出した「鴨せいろ」(1,100円)と海鮮入り「かき揚げ」(400円)。試行錯誤の末、誕生した特製デザート「そば団子」(350円)も1日10食限定で用意する。

函館市本町34-14 ☎090-8904-3740
11:15~14:00L.O ※そばが無くなり次第終了
火・水曜定休(祝日の場合は営業) 禁煙 P有り(10台)



洋食厨房
くま'sキッチン

2019 7.16 OPEN



洋食と肉料理を拡充して再スタート

17年間営業していた洋風居酒屋「kumakichi食堂」が、定番の洋食と焦がしバターで仕上げるウィーン風「仔牛のカツレツ」(1,200円)などの肉料理を増やしリニューアル。長年人気の「パエリア」は前菜やデザートも一緒に楽しめるセット(1人前1,800円、2人前〜)がおすす。 「食べて元気に呑気になって欲しい」という変わらぬテーマで営業しています」と住吉マスター。※価格は各税別

函館市柏木町35-31 ☎0138-54-1573
18:00~22:00(21:30L.O) 土・日曜定休
喫煙可 P有り クレジットカード利用可



Rental Space CANAILL

レンタルスペース カネイル

2019 8.8 OPEN



ネイルスクールからスペースレンタルまで

函館市本通の「ネイルサロン&スクール カネイル」が、スクール兼レンタルスペースとして構えた新店舗。最大15人ほど収容できるため、日本ネイリスト協会認定講師である佐藤代表の講義が多数でも受講可能に。一面が鏡張りになった室内はヨガやダンスレッスンにも最適なレンタルスペースとしても開放する。レンタル価格は1時間2,000円〜。「1人でも会議などでもお気軽にご利用下さい」と佐藤代表。

函館市昭和2-1-25 利用時間は夜間含め応相談 ※完全予約制
☎0138-84-1868(問い合わせ時間10:00~18:30)
P有り(10台前後)



IRIE days

cafe&bar

アイリーデイズ カフェ&バー

2019 7.3 OPEN



行きつけの店にしたい居心地の良い空間

繁華街の中にある静かなカフェバー。自然派ワインやカクテル、ハンドドリップコーヒーを飲みながら、ダークブラウンの木目を基調とした落ち着いた空間で、思い思いの時間が過ごせる。道南産の食材を主に使用するフードメニューも充実しており「エビとキノコのグラタン」(バゲット1枚付き800円)、「エビ、ブラックオリーブ、クルミのサラダ」(700円)が好評。

函館市本町4-25 五番街ビル2F
☎090-5954-9387 18:00~翌1:00
火曜定休 喫煙可



ペットの旅立ち

函館店

2019 6.1 OPEN



家族の一員ペットの最後の旅立ちをお手伝い

ペットの自宅葬を請け負う「ペットの旅立ち」道南1号店。専用の移動火葬車による完全個別火葬から返骨まで動物葬祭ディレクターが丁寧に対応する。料金はペットの体重によって変わり、訪問・火葬・返骨の「旅立ちプラン」20,000円〜、開式・セレモニーが付く「旅立ちセレモニープラン」28,000円〜、出棺と骨上げも付く「旅立ちプレミアムプラン」34,000円〜。

北斗市七重浜8-12-10 (J-1サトウ自動車函館内)
相談・予約受付 / ☎0120-39-2013(24時間対応)
※ネット予約も可能



ひざ肩楽ぞう

2019 7.1 OPEN



骨の位置を正して血流を良くし体を楽に

主に腰や膝などの痛みに対応する。丁寧なカウンセリングで全身の骨の歪みの原因を探り、優しくなでて体のこわばりを緩め、体を揺らして自然に骨を正常な位置に導き、キープできるように促す。1回30~40分程度で9月中は初回のみ通常6,000円を2,980円(先着10人まで)で施術する。「施術はほとんど痛くないので気軽にどうぞ」と前川代表。

函館市松川町17-8 ☎0120-54-7117
10:00~19:00 ※完全予約制
日曜定休 P有り



お客様のstyleに合わせて
私たちのDesignをプラスし
マイホーム・店舗の夢を叶える
お手伝いをいたします。



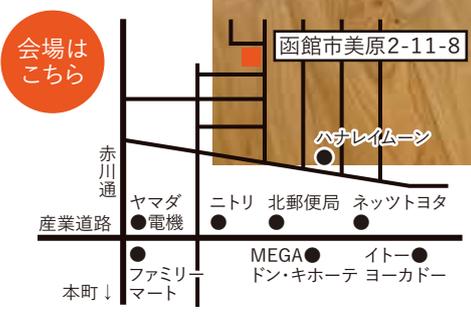
美原
2丁目

Open
House

MODEL
HOUSE公開

9.1-11.30 10:00-20:00 予約制

TEL:0138-76-3628



(株)スタイルディープラス
函館市神山3丁目56番13号
URL <https://www.style-d-plus.com>
mail style.d-plus@ncv.jp
FAX:0138-76-1518



特集 —

ここに函館で営む

遠く故郷を離れ、函館に腰を落ち着け

魅力あふれる料理で客をもてなす人たち

仕事や店へのこだわり、街の印象、夢…

新天地で腕を振るう料理人にその思いを聞いた

地元の人を感動させる料理で 世界中から客が集うレストランに



松永さんが自身の子供たちと果実狩りに行っていたという農園の七飯町産ブルーベリーを使ったデザート。ラング・ド・シャと呼ばれる猫の舌のようにザラザラとした食感のクッキーに、マスカルポーネチーズのムースや香り高いココナッツアイスを添えて。



“ロワゾー”は鳥を意味するフランス語。5～6組入れれば満席になる店内には、あちらこちらにかわいらしい鳥のオブジェが飾られており、中には客からのプレゼントもある。

函館近海産のヒラメを地元で採れた2種類のハーブで仕上げたディナーコースのメインディッシュ。肉厚なヒラメの淡泊な味わいに、油で揚げた近郊のナスとフェネル香る白ワインソースが口の中で折り重なり見事な調和を感じさせる。提供するのにはコース料理のみで、10月からはランチ4,800円から、ディナー9,800円から。※価格は各税別



2013年にオープンした「ロワゾー」は、2017年にミシュラン1つ星を獲得したフレンチレストラン。山口県出身のシェフ・松永和之さんは、日本で学んだ技術が世界で通用するかを確かめるため6年間フランスに定住。数々の一流レストランに身を置き、2つ星レストランで副料理長を務めると、次の舞台に選んだのが函館。渡仏時代、東京、京都と並び海外からの注目度の高さを感じたのが北海道で、妻・美保子さんの故郷でもある函館には、気候や雰囲気などフランスに通じるものがあったという。かつては大都市の方が料理人として成功するチャンスが多いと考えていたが、フランスの小さな田舎町に世界最高峰のレストランが在るのを目の当たりにし価値観が一変。「海外観光客からの需要も高いこの街は、世界から客が集うレストランを作るのに一番近い場所」と函館での開業を決意した。

山口県

函館 2013

ロワゼー・パー・マツナガ

L'oiseau par Matsunaga

シェフ 松永 和之さん(43歳)



「地元の方が親しい人にすすめたくなる、それが店にとって最大の評価」との思いから、地域で親しまれる食材を驚きや喜びある一皿にすることを大切にしているが、函館は山海の恵みが豊かな土地。ほかでは高級食材とされるタラやホタテもここではあまりに身近な存在で、味も魅力も知り尽くした人たちに新たな視点で感動を届けるのが、苦心するポイントであり面白さでもあるという。今年10月からはさらなるサービス向上を決め、子供から大人まで、真に心と体が休まる店作りへと邁進する松永さん。地域に与える経済効果など、1軒の有名レストランを持つ影響力の大きさを経験したことから「街で1番のレストランになることが函館のためにできること」と語り、世界そして未来を見据えている。

函館市柏木町4-5
☎0138-84-1858
土・日・月曜
12:00~15:00(13:30L.O)
水~日曜
18:00~22:30(20:30L.O)
10月よりディナーはサービス料5%
火曜定休 禁煙 P有り
クレジットカード利用可



いし窯 笑う門

オーナーシェフ 小森谷 ^{じゅん}隼さん (41歳)



神奈川県

函館 2007

特製ソースの香りが立ち上る鉄皿で、やわらかなステーキにナイフを入れればたっぷりの肉汁があふれ出す。看板メニューのハラミステーキを筆頭に肉食系居酒屋として函館市本町で10年営業し、昨年6月に石窯を導入した新店舗へ移転リニューアルした「いし窯 笑う門」。鉄板焼きとはひと味違うジュシーさに生まれ変わった石窯焼きのステーキを多彩な酒と共に振る舞い、併設する個室での宴会も人気を集める。

「函館の夏は涼しいし、花粉が少ないのも良いですね」と話すオーナーシェフの小森谷隼さんは神奈川県横浜市出身。函館大学への進学を機に函館暮らしを経験し、「海が近く、少し足を延ばせば自然がいっぱいあって、仲間と遊びに出掛けるには最高だった」と振り返る。大学卒業後は東京で就職。スーパリーの畜産部で4年間肉の扱いを学び、渋谷の洋食居酒屋などで経験を積んできたが、自



牛ハラミと北海道産伊達鶏が味わえる「石窯焼ステーキ盛り合わせ」(2,480円・税別)は、2~3人で楽しめるボリューム。+500円(税別)で厚切りベーコンなどが追加できる。宴会コースは飲み放題付きで3,980円(税込)から。

青春時代を仲間と過ごした街で 一人ひとりの客に独自のステーキを



フランス製の石が使われる窯の内部は約450°C。事前に肉を湯煎するひと手間を加えることで、石窯ならではのジューシーな焼き加減をより引き出している。



ランチタイムのみ大盛り無料のライスとサラダ、ドリンクがセットになる「石窯焼はらみステーキ」(レギュラーサイズ1380円・税別)は、アウトサイドスカートと呼ばれるアメリカ産の牛ハラミの肉々しい味わいを堪能できる。

分の店を持つとうと考えた時に頭に浮かんだのは函館にいる仲間や学生時代の楽しい思い出だった。函館に移住し店をオープンさせた当初は、人の少なさなど東京との勝手の違いもあり、なかなか売りが上がらず閉店を考えたこともあったが、当時珍しかった肉をメインに掲げた店のスタイルが次第に受け入れられ、この10年で着実に店を成長させてきた。昨年スタートした新店舗には、本町時代からのファンも訪れ、カウンター越しに客との会話がしやすくなった店内ではやりがいも増したという。「自分の納得のいくものを提供したいので、今は店を大きくすることより一人ひとりのお客様に集中して向き合うことが楽しい」と小森谷さん。楽しかった青春時代の思い出の先に、新しい未来を目指している。

函館市梁川町8-18 2F
☎0138-76-7422
11:30~14:00入店ラスト
17:00~20:00入店ラスト
日・月曜定休 P有り(6台)
禁煙(喫煙室有り)





席から窓越しに厨房の様子が見える。食材を刻む軽やかな音が聞こえ、中華鍋から時折上がる火柱に料理への期待も高まる。

一度にさまざまな味が楽しめる「前菜盛り合わせ」(3~4人前3,000円~、要予約)は彩りも鮮やか。内容は客のリクエストに応える。



「たらばガニの玉子とじ」(2~3人前5,000円、ハーフサイズ2,500円)はプリプリとした食感のカニと、その旨味がたっぷりと玉子に染み込んだ豪華な一皿。新メニューの「シャコエビの中華風炒め」(2~3人前3,000円、ハーフサイズ1,500円)はピリ辛で、ビールなどアルコールとの相性も抜群。写真はどちらもハーフサイズ。

「お客様に会えるのが何よりもうれしい」
持ち前の明るさで憧れの地に新たに根を下ろす

宮城県

函館 2019

「函館の人は親切で、程良い距離感で接してくれる。長く函館に住んでいるかのような気持ちになる」と笑顔を見せる渋谷さんは、今年3月、宮城県石巻市で営業していた中華料理店「龍吞亭」を函館市本町に移転させた。

台湾人の祖父を持ち中華料理店の娘として生まれた渋谷さんは、小さい頃から料理に興味があり、20歳の時に両親の店で、夜から明け方までの営業を一人で任されるようになった。2003年に独立開業、11年に東日本大震災で被災し店は津波で流されたが、「お客さんに会いたい」との一心で震災から1年半後に営業を再開させた。「一緒に頑張ろう」と周りの声に励まされ営業を続けていたが、17年に惜しまれつつも石巻市での営業を終了。「憧れの北海道にいつか行きたいと思っていた」と移転先は、新幹線駅が近く、両親や友人に来てもらいやすいことから函館を

ろんたんてい
中華料理・ラーメン 龍吞亭

店長 渋谷 雅恵さん (44歳)



選択し、夫の昌彦さんと一緒に移住した。

移住のきっかけはフランス料理の道に進んだ長男がこぼした、仕事への小さな弱音だった。「常にチャレンジしなさいと、息子たちにいつも言っていました」。気持ち1つで新しい事に挑戦できると自ら体現するため、持ち前の行動力とフットワークの軽さを生かし、翌日には北海道の地を踏んでいたという。道を極めてほしいと息子たちの背中を押すのと同時に、別の道へ進む決断をした時に「北海道へ来る道もあるよ」と選択肢を増やしてあげたい親心を盛り立ててくれる人たちに感謝しています。いつ来ても好きたなって思ってもらえる店にしたい」と、もてなしの心に満ちた空間づくりを心掛けている。

函館市本町7-8
☎0138-87-2740
11:30~15:00
17:00~21:00L.O
日曜、祝日定休
禁煙 契約P有り
クレジットカード利用可



大阪鉄板焼 しんたろう

店主 羽澤 進太郎さん (36歳)



大阪府

函館 2017

2017年9月にオープンした「大阪鉄板焼 しんたろう」は、大阪から移住してきた羽澤さんが切り盛り。当初は羽澤さんがフロアを担当し、母の則子さんが鉄板を預かり、姉の愛さんが厨房で調理と、一家3人それぞれが役割分担をしていたが、大阪に残してきた家族の環境が変化。昨年10月、大阪へ戻ることになった則子さんと愛さんから店を任された。前職は会社員、開業時はフロア係と、飲食店での調理経験がなかった羽澤さんは、則子さんが帰る前に調理をみっちりと仕込まれて技術を身に付け、現在では1人で何役をもこなしている。

一家で移住を検討したのは、「一度、都会を離れてみたい」との思いから。「博多か四国か函館か、場所の候補は3つくらいあった」。互いに意見を出し合うもなかなか決まらず「最終的にはじゃんけん決めてようか、という話にもなっていた。函館は母の希望でしたね」

周囲の優しさに支えられながら
本場・大阪の味を届け続ける



「すじネギ焼」(1,000円)は、母のレシピの配合を少し変え、よりダシを利かせた味わいに。「今もお世話になっている青果店のご主人との縁をつないでくれた料理ですね」とメニューにまつわるストーリーも。



本場の味が楽しめるのが魅力で、道路に面した大きな窓から奥行きのある店内の楽しそうな様子が垣間見える。



ひらめきから生まれた「豚バター醤油うどん」(730円)は人気の一品。鉄板で調理していると香りに誘われて注文する人も。

と楽しそうに当時は振り返る。

札幌の高校に通っていたこともあり、北海道になじみはあったものの、周りに知人が少ない心細さ、新しい事に踏み出す時に感じる小さな不安もあった。しかし、客はもちろん、仕入れ先の青果店や近くの飲食店の店主との新しい出会いや激励に支えられてきた。「さりげなく優しいところが、函館の人と大阪の人は似ている気がします。ここに来て本場に良かった」。函館に1人残ることが決まると気遣いはより厚くなったと感じている。今後は本場・大阪のお好み焼きが食べられて、地元の人が気軽に集まれる場所を目指して、少しずつ居酒屋メニューへのチェンジを図り、「求められる限りは続けたい」と託された店を守っていく意思を固めている。

函館市本町4-11 第8名美ビル1F
☎0138-76-9414
18:00~24:00(23:00L.O)
月曜定休 喫煙可
クレジットカード利用可





「特選三種盛」(2,800円)は、関西地方で「ヘレ」と呼ばれる最上級フィレ肉をはじめ、1頭から2~3kgしか取れない貴重な「ミスジ」など、肉の味がしっかりと堪能できる部位を厳選。「極厚切りタン」(1,880円)を特製ボン酢で味わうスタイルは1度試せばクセになる。※価格は各税別



湯倉神社前バス停近くで揺れる赤いのれんが目印。赤色の京すだれが仕切りとなったシックな店内は、子供連れでも過ごしやすい小上がり席のほか、人の視線がしつかりと遮れる1人用の席が女性客を中心に人気。

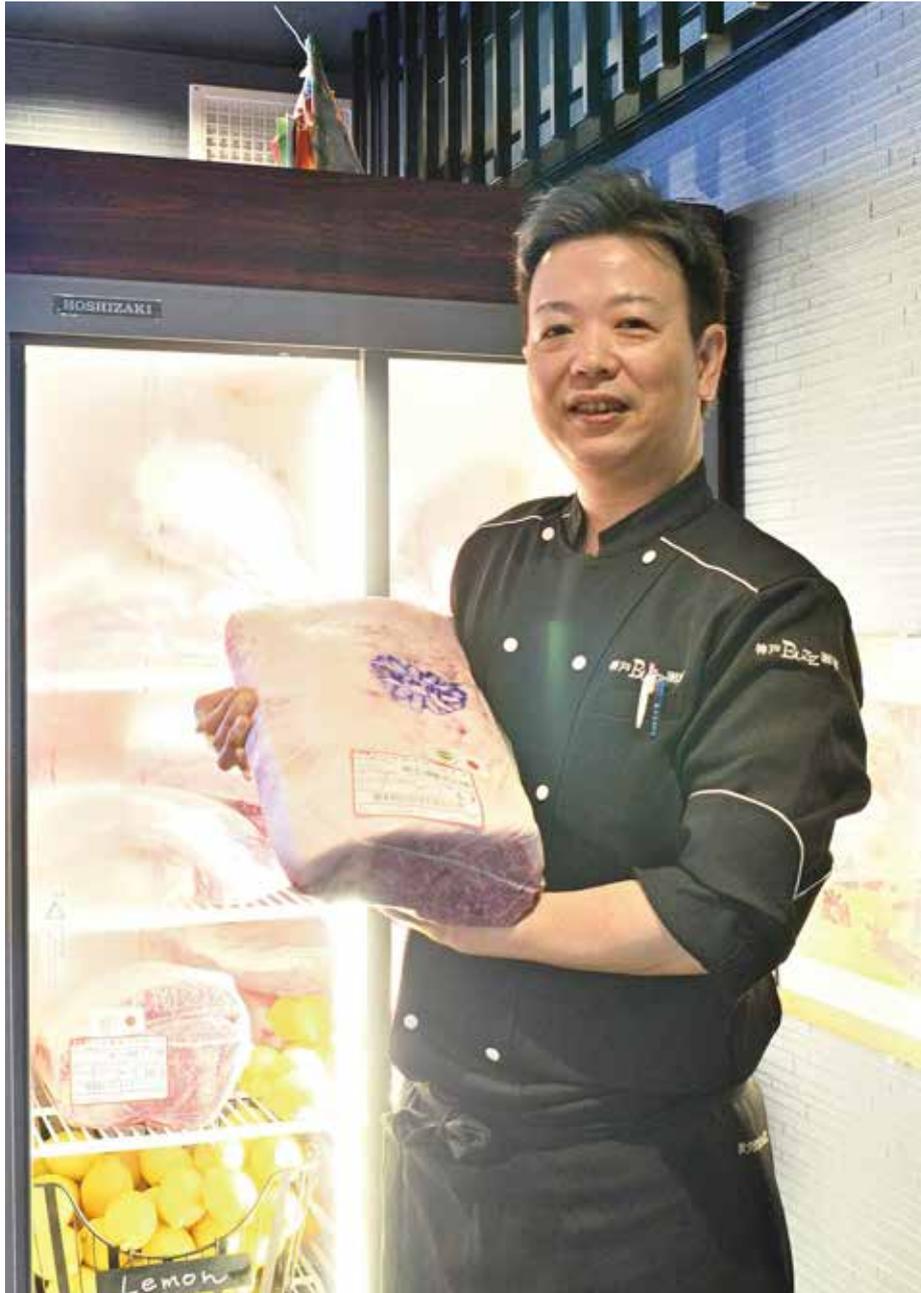
「神戸の味を函館に届けたい」
本場から直接仕入れる神戸牛を
こだわりのオーダーカットで

兵庫県

函館 2017

兵庫県で生産された黒毛和種・^{たじょうし}但馬牛の枝肉の中でも、日本で最も厳しいとされる認定基準を満たした肉だけがその名を冠する「神戸牛」。このブランド肉の道南唯一の指定登録店として営業する「神戸炭火焼肉BUZZ 函館本店」は、2017年に元々あった神戸店を姉妹店として残し、本店として移転オープンした。創業は2010年。関西のホテルや和食ダイニングで腕を振るってきた平野剛志オーナーが、一頭買いする神戸牛や黒毛和牛の雌牛をオーダーカットで提供し、神戸市の焼肉激戦区にあって行列のできる人気店へと成長させてきた。

元々無類の北海道好きだった平野さんは、神戸市で物産展があれば必ず足を運び、限られた日程でも道内旅行を敢行、店で手作りするキムチやナムルには常々道産食材を選んでいったという。函館市出身の妻の父親が体調を崩したのを機に移住を決意したが、函館は豚



神戸炭火焼肉 **B U Z Z**^{バス} 函館本店

オーナー 平野 剛志さん (46歳)

食文化の強い地域。ホルモンに牛だけを扱うことに加え、あまりに豊富な肉の種類に客からは当初戸惑いの声もあったが、「神戸の焼肉を知って欲しい」と断固として店のスタイルを守ってきた。箸で切れるほどやわらかなフィレ、薄切りにしても細やかなサシから脂が滴るミスジ、2cmもの厚さながら簡単にかみ切れてしまうタン…。信念を持って伝え続ける味に着実にファンが増え、「関西だったら都市機能がマヒしそうな大雪の日にお客様が来て下さった時には本当に驚いた」とほほ笑む。函館訛りの言葉がうまく聞き取れず、妻の通訳が必要なほどに苦労したこともあったが、今ではすっかり耳になじみ、「おじいちゃんになるまでここで店をやっていたい」と平野さん。味一本で勝負する焼肉への強い思いは、確実に函館の人たちに届き始めている。

函館市湯川町3-28-19
☎0138-83-1204
17:00~22:30
(21:30入店ラスト)
火・第3月曜定休
喫煙可 P有り(14台)
クレジットカード利用可





m
o
t
o
n
a
ナ
ト
モ

店主 遠藤 広一 さん (52歳)

東京都

函館 2019

東京の会社で地域創生につながる官民共同のイベント企画や展示会などを手掛けていた遠藤さんは、観光客でにぎわう西部地区に、今年5月コミュニティバル「モトナナ」をオープン。仕事を通じて縁があった函館への移住を考えるようになったのは、当時受けていた地域活性化の相談だった。「食も観光も楽しめるおもしろい街なのに、ブレイクするにはあと少し何か足りない。もったいない」。毎月のように足を運ぶうちにそう感じるようになり、腰を据えて観光資源をさらに磨く手伝いをと、生活基盤ごと拠点を函館に移した。「食事とお酒を囲んで語りうと、人と人の距離はグッと近くなる」とコミュニケーションを主軸にしたバルを開業。地元の人との交流を深め、伝統行事にも積極的に参加し、地域ならではの空気を満喫している。

「人が来ない場所に目玉になるも

東京とのパイプを生かして人をつなぎ 地域のにぎわい創出を後押し



フードメニューは道南を中心に全国の食材を使用。世界各国、訪れた先での交流からヒントを得た料理が多く、「ほうれん草とベーコンのキッシュ」(1ピース600円)はまろやかなチーズの風味が後を引く。



周辺との調和を意識し2018年に建築された洋風建物。店舗2階の縦長窓からは函館湾が望める。



おまかせピンチョス3種に生ビールまたはワイン(赤・白)が付く「呑み始めセット」(1,000円)が人気。「国産豚スペアリブの独バル風ビール煮」(1,500円)は、アルコールが進むしっかりとした味わいが病みつきに。いずれもたっぷりの量なのがうれしい。

のを置いて、新しく人の流れを作る」「長いスパンで消費行動につながる新しいムーブメントの仕掛けを」。俯瞰で物事を見ているからこそそのアイデアは尽きず、住んでいるからこそその利点を生かす活動に注力する。「官・民・産さまざまなところを巻き込み、地元住民主体の新事業を立ち上げた」。遠藤さんはこれまで培ってきたノウハウや人脈をフル活用。「情報や流行の発信」を基軸に、第一線で活躍する飲食・観光・流通・娯楽・ITなど多種多様な関係者を招き、地元交流型のワークショップやイベントを提案していく予定だ。

「まずは焦らず時間を掛けて地域になじんで、誰でもふらりと立ち寄れる場にしていきたい。できる事から1つつ始めていきます」と、地元を盛り上げる熱意を燃やしている。

函館市元町7-9
☎0138-85-8277
11:00~22:00L.O
不定休 喫煙可
クレジットカード利用可





ベーグルサンドセット

(ドリンク付き)
850円～



好みの具材をサンドしたプレーンベーグルに、スープ、サラダ、デザートがついたお得なセット。挟む具材はBLT(ベーコン、レタス、トマト)などのおかず系からスイーツ系まで、自由を選ぶのがうれしい。ベーグルサンド単品ならテイクアウトも可能(400円～)。

LUPINUS Cafe 函館

ルピナスカフェ

函館市東川町14-10 ☎0138-76-0551
10:00～17:00(ランチは11:00～15:00)
月・火曜定休、年末年始休み 禁煙 近隣駐車スペース有り



塩ラーメンと半炒飯セット

850円



1日中提供するお得なセットメニューの中で不動の一番人気。透き通ったあっさりスープの“函館ラーメン”と、香ばしいチャーハンは地元の人に愛される鉄板の組み合わせ。「函館チャンボン麺と半炒飯セット」もおすすめ。1949年創業、老舗の味を気軽に味わって。

函館麺屋 ゆうみん

函館市若松町19-1 ☎0138-22-6772
11:00～23:00(22:30L.O)
無休 禁煙 P有り



サンドイッチプレート

(スープ、サラダ、ポテトチップス、ドリンク付き)
980円
※ローストビーフと本ズワイガニサンドは+100円



今年オープンした“パンカフェ”のショーケースから、サンドイッチを1つ選べるランチセット。肉々しい旨みがぎっしりの「ローストビーフ」や素材の味を凝縮させた「本ズワイガニ」など、贅沢な具材を惜しみなく使用。ほか「スモークサーモン」やフルーツサンドも人気。

Cafe Panino

カフェ パニーノ

函館市鍛冶1-47-8 ☎0138-86-7227
11:30～18:00(17:30L.O)※ランチは14:00まで
土・日・月曜定休(第2日曜、第3・4土曜は営業)禁煙 P有り



ワンピースランチ

(ライス、スープ、ドリンク、アイス付き)
1,400円



色々な料理を少しずつ味わえる、女性に人気の数量限定プレート。肉・魚料理、パスタ、卵料理、サラダ、小鉢など内容は仕入れた食材で決まるので、その日のお楽しみ。彩り鮮やかな盛り付けに心躍る。無水チキンカレーや昼夜注文できるパスタコースもおすすめ。

ビストロ POOR NO LEISURE

ブアノーレジャー

函館市本町31-10 2F ☎0138-54-8899
11:30～15:00、17:30～22:00 ※各1時間前L.O
月曜定休(日曜はランチのみ営業) 昼禁煙、夜喫煙可



デコライトワークショップ
代表 中川 ちはるさんおすすめ

ベイサイドレストラン みなとの森の

「パスタランチ」



Profile/ 函館市出身。西武百貨店函館店で専属デコレーターとして勤めた経験を生かし、大型商業施設やホテルなどの空間を装飾デザインする「デコライトワークショップ」を2000年に創業。毎年ニューヨークに向いては勉強を重ね、函館の街を今までにない装飾で彩っている。

野菜たっぷりの華やかランチを 旅行気分になれるテラスで堪能

赤レンガ倉庫の前を人々が行き交い、テラスからは函館山を一望。絶好の立地で、旬の道南食材を使った炭焼きグリルからスイーツまで、彩り鮮やかに届ける「ベイサイドレストランみなとの森」。ベイエリアのクリスマス装飾を手掛けて以来店に通う中川代表は、「この風景を眺めていると会話も忘れ、あっという間に時間が過ぎる」と季節を問わずオープンテラスが定位置に。「パスタランチ」（1,200円・税別）は、白身魚のカルパッチョやローストチキンといった具沢山のサラダに夏野菜のうま味が詰まったもちり生パスタなど、まるでコース料理のよう。見知らぬ街に来たような非日常の雰囲気になり、時にはビール片手に休日を楽しむ。中川さんにとって至福の時が待つ場所だ。



ベイサイドレストラン みなとの森

函館市豊川町11-5 ☎0138-21-1181
11:30~21:30(21:00L.O)※土・日曜、祝日は11:00~、ランチは14:00まで
無休 禁煙 P有り(1,000円以上利用でタイムズ駐車場2時間無料)
クレジットカード利用可



美食倶楽部



和食・洋食・中華：
ハコラクお薦めの旨い店を
ジャンル別で紹介



70種類の90分飲み放題に加えて、天ぷら三点盛り、本日のおすすめ串2本、蕎麦、4品から選べる小鉢付きの「夜呑みセット」(1,980円・税別)も人気。



和食

季節限定で旬の魚が
色々なセットの定食として登場

とんかつ・天ぷら
華な美 HANABI

はなび

落ち着いた雰囲気の内店で楽しめる、分厚く味わい深い「留寿都ポーク」と「三元豚」を使用するとんかつと職人が丁寧に揚げる天ぷらが評判の同店。この時期おすすめは、脂の乗った「サーモン」とこれから旬を迎える「イクラ」をふんだんに使った「サーモンとイクラ丼とミニ蕎麦セット」(1,580円・税別)。サーモンとイクラを井いっばいに盛り込み、ミニ蕎麦、味噌汁、茶碗蒸しが付いた充実の内容。

函館市本通2-14-18 ☎0138-33-1120
11:00～15:00 ※ランチメニューは平日限定
17:00～23:00 (22:30L.O)
※土・日曜・祝日は通し営業 無休
禁煙 P有り(28台)





月替わり会席コース「蔵」と「旬」の2コースのほかにも、飲み放題付き宴会プランも用意。予算や料理内容など気軽に問い合わせを。



和食

秋の味覚「松茸」を使った 少し贅沢な会席料理を堪能

くずし割烹
和のふ

ゆっくりくつろげる落ち着いた個室で大人の時間が愉しめると人気の同店では、毎年好評の「松茸会席」（2人～、3日前までの要予約）を9月中旬から予定している。旬の「松茸」を土瓶蒸しや焼物、揚げ物などにふんだんに使用し、季節を感じられる食材も織り交ぜた内容で、店主の技と一時間で味と香りを存分に楽しめる。ただし、仕入れ状況によりメニュー内容変更の場合もある。11月からは「河豚会席」も始める予定。金額など気軽に問い合わせを。

函館市梁川町22-19 ☎0138-32-4343
17:30～22:30(22:00L.O)
日曜定休(祝日の場合は営業し、月曜休み)
喫煙可 P有り(4台) クレジットカード利用可



10月1日より料理人が一品料理メニューから選んだ「5品セット」(3,450円)を23周年記念価格の3,000円にて右記コースと同期間提供。



和食

23周年特別企画を実施中!! 絶品の数々をコースで堪能

四季
花菜

しき かさい

和食の人気店より、お得な「23周年特別コース」を紹介。内容はクジラベーコンなどの前菜にはじまり、刺身4点盛り、揚げ物、焼き物、煮物(写真は3人前)、鍋(すき焼き風)、茶碗蒸し、にぎりまたはカニめし、デザートと通常8品のコースにサービスで1品プラスされ3,850円で愉しめる。1グループ10人まで利用でき、期間は10月31日まで。飲み放題も付けられるので、まずは気軽に問い合わせを。

函館市梁川町21-18 ☎0138-55-1515
11:30～14:30(13:50L.O)
17:00～22:30(21:40L.O)
不定休 喫煙可 P有り(店裏側)
クレジットカード利用可





人気の「宴会プラン」は完全予約制で、予算に合わせて10人より予約可能。「5日前までにご連絡ください。何でもお気軽にお尋ねください。」とオーナー。



和食

ゆっくり温泉を楽しみながら
厳選素材を使った至高の料理に舌鼓

湯の膳 桜はな

はなはな

今回紹介するのは、ひこま豚冷しゃぶサラダ、毛ガニ半身・イカソーメンなど、森町の食材をふんだんに使った「森町づくし御膳」(3,500円)。100人まで利用可能な多目的ホールや、用途に応じて選択できる和室もあり、カラオケも完備。歓送迎会、祝賀会、同窓会などの宴会や勉強会、会議の場にも好評。また、広い洗い場のある内風呂、露天風呂、サウナなど源泉かけ流しの贅沢な温泉が同時に楽しめるので、何度でも足を運んで欲しい。

森町駒ヶ岳657-16 駒ヶ峯温泉 ちゃっぷ林館内
☎01374-7-1513
平日11:00~14:00、16:00~19:00
土、日曜、祝日11:00~20:00
※弁当予約・宴会予約がある場合、一時閉店あり
不定休 分煙 P有り クレジットカード利用可



※写真はイメージ

写真下右は「箱御膳会席」(3,300円)はさまざまな集いの席で人気。同左「雅」(2,200円)は手土産などに最適。人数や予算に応じて対応可能。※価格は各税別



和食

老舗の割烹仕出しでおもてなし
集いの席に季節の料理で彩りを

仕出し割烹 しげよし 函館本店

七五三や百日祝い、両家の顔合わせなど集いの席に彩りを加える割烹仕出し。これからはお彼岸や敬老会など集まりの席も増える季節。同店では老舗料亭のこだわり抜いた逸品で、自宅や食事会場など集いの席に喜びと楽しさを提供してくれる。料理のセッティングはもちろん、脚付き膳やグラスの貸し出しにも対応しているため料金を抑えることができるのも魅力の一つ。税別10,000円以上の注文で北斗市や七飯町方面にも配送が可能。

函館市深堀町13-7 ☎0138-85-8199
受付時間/ 9:00~18:00
配達時間/ 11:00~19:00
無休 クレジットカード利用可
※配達は5,000円以上より。
問い合わせでメニュー表も配達可。





満足感のある牛肉たっぷりの「牛肉つけ蕎麦」(1,100円)、「豚角煮つけ蕎麦」(1,050円)のつけそば以外にも「むじな蕎麦」などメニューも多数用意。



函館市若松町14-10 フォーポイントバイシェラトン函館2F
 ☎0138-27-8220 ランチタイム 11:45~14:30(14:00L.O)
 ※平日ランチタイムのみの営業 禁煙 P有り(喜来里利用2時間無料)
 クレジットカード利用可



和食

フォーポイントバイシェラトン函館2階に
 本格十割そばの店「喜来里」が復活

和食処 喜来里

函館駅前のフォーポイントバイシェラトン函館2階にある和食処「喜来里」が本格十割そばを提供する店としてリニューアルオープン。雨竜郡北竜町産のそば粉「カムイ」を使用し、石臼で挽く製法にもこだわった十割そばはそば本来の味や香りが濃厚で、歯ぬかりせず深く切れる食感が特徴。その十割そばを自家製のラー油、柚子コショウを利かせた「つけ蕎麦」で味わうことができる。全てのそばが1.5人前とボリューム満点なもの嬉しい。函館ではなかなか味わえない「つけ蕎麦」を堪能して欲しい。また、9月から新メニュー「おぼんざい食べ放題」(1,000円)が加わり、週替わりのおぼんざい5~6品のほか、汁物、ご飯が食べ放題とさらにお得。そばを注文した人は+500円で食べられる。「健康に気を使いつつ、昔ながらの懐かしい料理や素材のおいしさを味わいたい方はぜひ、お越し下さい」と同店。



看板メニューのイカを使用した「活イカ」を始め、握り、いかゴロ陶板焼、ルイベ、自家製いか塩辛などイカ料理が人気。ほかにも本マグロ刺、活アワビなど海の幸も豊富。



居酒屋

宴会は鮮度抜群の海産物を板前の技が光る料理で堪能

活魚料理
いか清 本店

店内にある水槽から新鮮なイカなどの魚介類を気軽に注文できる同店。人気の宴会コースは2時間飲み放題付きで5,000円から用意（前日までの要予約）。内容もその日獲れた鮮魚を使った刺身盛りや「活イカ」がセットに。また、活イカの入荷がない場合も必ずイカ料理が提供される。宴会料理のみも3,500円から対応し、予算や料理内容なども相談できる。60人が一度に収容できる大部屋や個室も12室とシーンに合わせて使い分けできる。

函館市本町2-14 ☎0138-54-1919
月～土17:00～24:00(23:30L.O)
日 16:00～23:00(22:30L.O)
無休 喫煙可 契約P有り
クレジットカード利用可



店内は最大20人まで収容でき、貸し切りは応相談。単品料理も「国産牛の鉄板もつ焼き」(680円)や「手羽ぎょうざ」(2本・400円)などがオススメ。※価格は各税別



居酒屋

居心地が良い雰囲気の内店で 一手間加えた料理が彩る宴会を堪能

もつ焼きとハイボールの店
あきない酒場

今年7月、本町の電車通り沿いにオープンした同店では宴会コース（2人～・要予約）が好評。これからの時期は人気の「もつ焼き」でも使用するモツを入れた「もつ鍋」をメインに、酒が進むと評判の「手羽ぎょうざ」など料理7品に生ビールや超炭酸ハイボールなど2時間飲み放題が付いた3,500円コースが人気。ほかにも3,200円(全6品)、4,000円(全8品)のコースも用意。モツが苦手な人には鍋の内容の変更も可能。※宴会コースは各税込

函館市本町32-1 ☎0138-83-2344
18:00～翌1:00(24:00L.O)
日曜定休(月曜祝日の場合は営業し月曜休み)
喫煙可 クレジットカード利用可





明るいスタッフとの会話が弾むカウンター席や、半個室の掘りごたつ席も完備。一人でも大勢でも幅広い用途で利用できるのも嬉しい。



居酒屋

“韓国料理と居酒屋の融合”
新鮮な活イカ、活魚介もおまかせ

居酒屋 美々

びび

店内のいけすを生かした活魚介料理から、チャプチェやトッポギなど人気の韓国料理まで多彩に楽しめる居酒屋。4人前の刺し身盛り「祇園祭」(3,480円・税別)は、厳選された新鮮魚介が盛りだくさんで見栄も華やかなメニュー。最大45人までの90分飲み放題付き宴会コースは活イカやチヂミ、チゲなどが付いて4,000円(税込・当日予約可)から。詳しくは問い合わせを。

函館市本町23-5 マルゼンビル1F
☎0138-52-5577
17:00~翌2:00(1:30L.O)
不定休 喫煙可 クレジットカード利用可



人気の「活イカ刺し」は注文を受けてから活イカ専用のいけすから取り出して、鮮度を下げないように手早く調理。この時期は旨味と甘味が楽しめる「真イカ」を提供中。



居酒屋

シーンに合わせた席が人気の店内で
鮮度にこだわった海鮮料理を愉しむ

海鮮処 函館山

新鮮な活イカや刺身などの海の幸や旬の食材を下準備から丁寧に仕上げる料理が地元客を中心に好評の同店。宴会料理は市場でその日一番良い食材を吟味し、仕入れ状況により献立を考え、一手間加えた彩り豊かな料理を提供。宴会コース(4人〜・前日までの要予約)は2時間飲み放題付きで4,000円、5,000円、6,000円の3種類を用意。料理のみにも対応。予算や遅い時間からの宴会も気軽に相談できる。

函館市松風町10-15 ☎0138-22-7747
17:00~24:00(23:30L.O) 月曜定休
喫煙可 P有り クレジットカード利用可
<http://robata-hakodateyama.com>





右記コース利用者限定でオールドリンク飲み放題(105分)通常1,300円を980円に。ソフトドリンク飲み放題(90分)同530円を300円で用意。



しゃぶしゃぶ

牛肉、豚肉、ラム肉を堪能できる
オススメコースが好評につき延長

わいわい亭 函館店

利用客からの強い要望もあり、9月末まで提供を延長する「大麦牛+道産豚肉+ラム肉 しゃぶしゃぶ食べ放題コース」(大人2,500円・90分)は大麦で育てられた豪州産「大麦牛」とクセのないヘルシーな「道産豚肉」、北海道の定番「ラム肉」の3種類の肉のほか「野菜盛り合わせ」「讃岐うどん」「ミートボール」など6品の食べ放題メニューにデザートが付く充実の内容。小学生は1,250円、幼児は無料。

函館市本町32-13 第4LC館4F
☎0138-32-7877
17:00~23:00(22:30L.O)
水曜定休 喫煙可 契約P有り
クレジットカード利用可



ジンギスカン

がっつり系でもヘルシー！
食欲をそそるジンギスカン

ジンギスカン テムジン

ラム肉は低カロリーで不飽和脂肪酸が豊富に含まれ「カルニチン」を多量に含んでいるので、お腹いっぱい食べてもヘルシー。「生ラムガンダロセット」(1人前1,300円)をはじめ、同店のラム肉はクセがなくさっぱり食べられると人気。ほか、各種宴会プランや、「生ラムガンダロ食べ放題コース」(90分・3,500円・前日までの要予約)もおすすめ。+1,500円で90分飲み放題。※価格は各税別

生ラム(ガンダロ) 3人前とロース3人前、合計6人前の「ガリタ食堂」(4,600円・税別)も食欲の秋におすすめ。



函館市湯川町1-29-4 ☎0138-57-1787
17:00~22:00L.O 木曜定休 喫煙可
クレジットカード利用可
<https://temujin.meisanichiba.jp/>





ランチ、ホリデー時間無制限食べ放題コースにプラス200円で3種類のケーキが食べ放題、プラス150円でハーゲンダッツアイス3種の食べ放題も新登場!



しゃぶしゃぶ

食べたい肉を種類や予算に合わせて無駄なく選べるのが人気の秘訣!

しゃぶしゃぶビュッフェ
しゃぶ匠

肉屋直営店ならではの自家製熟成肉をリーズナブルなしゃぶしゃぶ食べ放題で堪能できる同店。肉だけでなく新鮮野菜、惣菜アラカルト、サラダバー、デザートにソフトクリーム、ディナーでは寿司やケーキも用意。こだわりの出汁は5種から選べ、中でも本格すき焼き鍋だし、地鶏塩だし、豆乳だしが人気。平日ランチには限定メニュー(980円〜税別)も用意。各コース、年齢に応じて料金設定しているので詳しくは各店舗、HPにて確認を!

美原店 函館市美原3-13-15 ビッグハウス・アドマニ2F ☎0138-85-6429	M A P QR	七重浜店 北斗市七重浜7-3-28 ☎0138-84-6129	M A P QR
11:00~17:00(16:30 L.O.) 17:00~22:00(21:30 L.O.)		11:30~17:00(16:30 L.O.) 17:00~22:00(21:30 L.O.)	

無休 禁煙 P有り <http://shabusho.jp>

「ハコラクを見た」でランチ・ホリデー限定(ドリンク付食べ放題コース)5% OFF・ディナーバイキング限定(大人料金)10% OFF

■1回で1グループ利用可 ■他サービス併用不可 ■2019年10月16日まで



亀田港店では最大50人まで利用できる掘りごたつ席を用意。また、子供連れでもゆっくり食事を楽しめるモニター付きのキッズスペースを両店に完備。



焼肉

職人技で焼肉をもっとおいしく「牛タン・ドラゴンカット」が登場!

本格炭火焼バイキング
焼肉番長

七輪で食材を焼き上げ思う存分楽しめる人気の同店。サイドメニューも豊富で揚げ物、寿司、カレーにデザートなど用意。「ディナー大人1人2,600円(税別)の価格で牛タンの食べ放題は当店の自慢です」という、ディナー限定の“おろしポン酢”で味わう「牛タン」は口の中ですとろける旨さ。小学生、幼児、シニアは低料金が魅力!また、事前予約大人10人以上利用で団体割引にもなるのでぜひ利用してみてください。

花園店 函館市花園町9-12 ☎0138-83-2229	M A P QR	亀田港店 函館市亀田港町58-1 ☎0138-85-6390	M A P QR
------------------------------------	-------------	--------------------------------------	-------------

11:30~15:00(14:30 L.O 最終入店14:00)
17:00~22:00(21:30 L.O 最終入店21:00)

無休 喫煙可 P有り <http://yakunikubancho.jp/>

「ハコラクを見た」でディナーバイキング限定(大人料金)から平日300円OFF・土日祝200円OFF

■1回で1グループ利用可 ■他サービス併用不可 ■2019年10月16日まで



活オマールエビがメインのコースは、前菜やスープ・デザート・コーヒー付きで1尾6,900円、1/2尾4,300円。各コース昼夜とも予約優先。



洋食

毎年人気のマツタケコースが今年も登場
3種類からメインを選んで

カフェ・レストラン
ペリーズバー

「白老牛サーロインステーキ」(+500円)と「アワビのポワレ」「オマール海老のロティ」の、マツタケを贅沢に使用した3種類からメイン料理を選べる「期間限定コース」(5,800円・2人〜・予約優先)は、前菜・スープ・メイン・デザート・パン・コーヒーの全6品。「ほかの2種類も味わいたい」という人は1種類+2,000円で追加できる。11月初旬まで提供し、材料がなくなり次第終了。

函館市松陰町1-7 ☎0138-83-6008
11:30~14:30(14:00L.O)
17:30~21:30(20:30L.O)
※日曜・祝日は21:00(20:00L.O)まで
水曜定休(ほか不定休あり)
昼 禁煙 夜 分煙 P有り



通常メニュー「ウニとニラの漁師風スパゲッティ」(1,000円)も人気。磯の香りとニラの旨みが食欲をそそる。



洋食

味噌とチーズの芳醇な味わいと
秋の味覚サーモンたっぷりパスタ

RESTAURANT

Pino

レストランピノ

アットホームな雰囲気と山小屋風のかわいらしい外観が印象的な同店。秋めいてきたこの季節にぴったりの、秋の味覚を使ったパスタを紹介。野菜とサーモンのチャンチャン焼きをパスタ風に仕立てた「サーモンと野菜のみそクリームグラタンスパゲッティ」(1,000円)は、芳醇な味噌の味わいと濃厚なチーズの香りが楽しめる逸品。ほか、単品メニューはもちろん月替わりの「Pinoプティディナー」もおススメ(1人1,850円・要予約)。

七飯町峠下11-9 ☎0138-64-8410
11:30~15:00、17:00~21:00
(各1時間前L.O)
金曜定休 禁煙 P有り





「厚切り牛たん」や「いきなりスパイスステーキカレー」など同店だけのメニューも用意。また、立ち食い席は無く、すべて着席して食事が可能。



洋食

混ぜるごとに立ち上る香ばしさ
一口食べるごとに広がるおいしさ

いきなり!ステーキ フレスポ函館戸倉店

オーダーカットで好きな分だけステーキを提供する同店から限定メニュー「ビーフペッパーライス」(700円)が登場。スライスした牛肉とご飯に挽きたてのブラックペッパーと特製ペーストを鉄板で焼きながら混ぜていただく一品。テーブルにある調味料をかけて自分好みの味に。牛肉を増量した「お肉たっぷりビーフペッパーライス」(900円)も用意。ご飯大盛は各+100円。鉄板の再加熱もOKなので最後まで熱々が楽しめる。※価格は各税別

函館市戸倉町143-4 フレスポ函館戸倉内
☎0138-83-8229
11:00~22:00(21:45L.O)
※コンボメニューを除き
平日限定メニューは17:00まで
無休 喫煙可 P有り クレジットカード利用可



プラス2,000円の2時間30分飲み放題も好評。ほかにも2次会プランやRatnaプラン、女子会プランなど予約無しで楽しめるコースも用意。



洋食

お洒落な雰囲気が漂う空間で
会話も弾む宴会コースを愉しむ

RESTAURANT&BAR Ratna

レストラン&バー ラトナ

年末年始などを中心に宴会を検討している人へおすすめの同店の宴会コース。内容は前菜盛り合わせ(3品)、サラダ、一品料理(2品)、ピザ、パスタ、デザートなどボリューム満点の料理が1人2,000円(全7品)。ほかにも2,500円(全8品)、3,000円(全9品)、4,000円(全9品)の4コースを用意(4人~・2日前までの要予約)。要望に応じて料理内容の変更も可能。また、宴会コースはランチタイムでも利用できる。

函館市本町17-2 ヴィルヌーブ五稜郭2F
☎0138-31-0530
17:00~翌1:00(24:30L.O)
※金・土曜・祝前日は翌2:00(1:30L.O)まで
※ランチタイム12:00~15:00(14:30L.O)
喫煙可 クレジットカード利用可





自然光が入るレストランスペースは60人の収容が可能のほか、個室も完備。ソムリエ、パティシエも在籍しており、ワンランク上のひと時を楽しめる。



洋食

オシャレな港町で楽しむ
函館だから味わえる極上のイタリアン

リストランテ ボンナターレ

今年8月ベイエリアにオープンした同店。イタリアの二つ星レストランや銀座で修業した築田料理長が、近郊の山海の幸をふんだんに使ったイタリア料理を提供する。カジュアルなランチコースはスパゲッティにサラダ、パン、ドリンクが付いて1,500円から、ディナーコースは3,900円から。写真のスペシャリテは函館近海の魚介を贅沢に使用した「ペスカトーレ」で、ワタリガニの旨みが染みわたる絶品。

函館市豊川町11-5 BAYはこだて2号館内

☎0120-926-929

11:30~15:00、18:00~22:00(各1時間前L.O)

※結婚式がある日は休業

無休 禁煙(テラスに喫煙スペースあり)

P有り(2時間無料) クレジットカード利用可

<https://lilanote-church.com/rbn/>



洋食

手間暇かけた手作り料理が
全て980円以下で味わえる♪

夜 café Yuzen. (神戸牛 Yuzen.)

よるかふえ ゆうぜん

厳選された上質な肉を使った「白老牛ハンバーグ」(630円)などの夜カフェメニューが人気の同店より、新メニューを紹介。自家製ソースが自慢の「大きな有頭エビとムール貝のガーリックシュリンプ」(798円)や「白老牛ホイル包みデミグラスハンバーグ」「神戸牛鍋焼きうどん」(各980円)、「手羽開きオープン焼き」(2本・490円)、「自家製国産牡蠣グラタン」(598円)などが続々登場中。※価格は各税別

函館市本町32-9 1F ☎0138-76-9459

※日中は090-5472-9977(高橋さん)

18:00~(閉店時間は電話で確認を)

月曜定休ほか不定休 喫煙可



4種のシロップで味わえる「メープルバナナのフレンチトースト」や「甘くないガーリックチーズフォンデュフレンチトースト」(各498円・税別)もおすすめ。





「仕入れ状況や季節により料理内容は変更しております。何度でも足を運んで頂きたい日々真剣に調理させて頂いております」と半洲毛シェフ。



森町駒ヶ岳515-11 ☎01374-7-1234
 11:30~15:00 3日前までの予約制
 不定休 分煙 P有り クレジットカード利用可



洋食

大自然に囲まれたレストランで
 最高の料理を愉しむ…

ヒルズテラス函館

雄大な駒ヶ岳を一望できる森の中のレストランで提供している「ヒルズテラス函館のメゾン・デュ・ボワ ランチ」(4,500円)は、地場の食材にこだわったフランス料理のフルコース。メインは、ひこま豚の肩ロースを香味野菜とじっくり長時間かけて煮込み、地場の取れたて野菜を添えた肉料理「ひこま豚のシチュー 地場野菜と共に」と近海で獲れる海の幸を贅沢に使う魚料理「噴火湾の恵み ボローバン仕立て タモギ茸のフリット添え」から選べ、アペリティフ(食前酒)、オードブル、スープ、北海道産小麦自家製パン、シェフ特製本日のデザート、ミネラルディーゼ(食後の小菓子)、コーヒー、紅茶、ハーブティーと豪華。肉料理と魚料理を両方楽しみたい人は6,000円にて提供。また、豚肉が苦手な人はプラス1,500円で道産牛肉に変更可能。※価格は各税サ別



注文を受けてからカットする生ハムはパルマ産を用意し、ワインのお供にかかせないと大評判。「オードブルは人数、予算に応じるので気軽にお問合せ下さい」とオーナー。



総菜

近郊の野菜をふんだんに使った 本格派イタリアンを食卓で♪

洋食デリ リベルタ

秋の訪れを目と舌で味わうことができる総菜が多数並ぶ同店。「レストランで提供される料理をぜひご家庭で」という思いは多くのリピーターを呼んでいる。一番人気の看板メニュー「アンティパストミスト」(1,100円)は手間暇かけたこだわりの総菜が9種類も詰め込まれた手土産にも喜ばれるおすすめメニュー。ほか、弁当、パスタを始めオードブルの注文も受け付けている(オードブルは1人前1,300円~)。

函館市本町32-35 ランドマーク五稜郭1F
☎0138-87-2390 11:00~19:00
日曜定休(予約注文のみ受付)
Instagram「デリ リベルタ」で検索
フェイスブック「デリ リベルタ」で検索



カレーのほかにネパールのスタミナ家庭料理「トゥクパ」や「チキンチャウミン」も好評。オススメは特製スパイスのタレで味わうグョーザ「モモ」(500円)。



カレー

好評のカレーバイキングを今年も開催 9月20~29日までの期間限定

ネパールインドレストラン ラーニキッチン

本場ネパールより直輸入した香辛料を使用するカレーが人気の同店。ランチはカレー8種、ナン5種にライス、ディナーはカレー10種、ナン6種にライスがいずれも食べ放題。料金はランチ60分で大人1,000円(小学生まで600円)、ディナーは90分で大人1,300円(小学生まで650円)。ランチは11~15時まで、ディナーは17~22時まで対応。バイキングのラストオーダーは昼夜共に10分前まで。

函館市港町1-20-19 メゾン日果里1F
☎0138-45-8788
11:00~22:00(21:30L.O)
※ランチは15:00(14:30L.O)まで
無休 喫煙可 P有り





甘酸っぱいベリーソースとクリームチーズが相まった「4種のミックスベリーのフレンチトースト」はSNS映えするかわいらしさと、味も見た目も◎。



函館市昭和3-31-23 ☎070-4065-5878
10:30~18:00(17:30L.O)
木曜定休 禁煙 P有り



スイーツ

気分はお姫様♪パンケーキと紅茶で
優雅なティータイムはいかが？

Tea Room AliCe ティールーム アリス

6月21日オープン、白とピンクを基調とした明るくかわいらしい店内で提供されるのは、ふわふわのパンケーキやフレンチトースト。「リンゴと発酵バターのパンケーキ」は、発酵バターをたっぷりを使用した焼きリンゴがパンケーキと相性抜群。甘いバナナと濃厚チョコレートソースが魅力の「チョコバナナパンケーキ」(各1,200円)も人気。パンケーキは全7種類、フレンチトーストは全6種類で共にドリンクをセットにすると1,380円。ほか、季節ごとに変わるメニューも豊富で、手作りスコーン(全4種類・各250円)もオススメ。紅茶コーディネーターの資格を持つ店長こだわりの紅茶(全8種類・各700円)はティーポットで提供され、特に「ロイヤルミルクティー」は注文を受けてから丁寧に煮出すという香り高い一杯。※価格は各税別

海鮮ガンガン焼き

コース

3,000円

しゃぶしゃぶも付けちゃいます♪

さらに! 居酒屋メニュー

全60品も食べ放題!

2名よりOK!

980円~で90分飲み放題付き!! 予約でのご利用で時間延長

居酒屋メニュー全60品食べ放題1,980円~も継続中

酒・そば処 五稜郭ふでむら

函館市五稜郭町36-1 ☎0138-32-5014

営業時間/11:00~22:00 不定休 P有り 個室有り

お得なご宴会プラン

- ◆宴会コース 大人数向け お1人様 ¥5,000より
- ◆秋の旬コース 1日1組限定 お1人様 ¥7,000
- ◆高級食材の特別コース お1人様 ¥10,000

+ ¥1,500で飲み放題付き
※飲み放題は4名以上でのご利用となります。

完全個室
掘りごたつ
テーブル席
和式高座椅子席
完備

ご予約のみのコースで、2~24名まで可

※価格は各税別

すし蔵

SUSHI KURA

函館市本町4-21 ☎0138-32-0138

営業時間/昼12:00~14:30
夜17:00~翌2:00

定休日/日曜日 契約P有り
http://www.hakonavi.ne.jp/sushikura/

丸井今井 中央病院
当店 カーニィアレス函館

Hotel 緑園通

『帰省されるご家族のため』& 『病院受診される方とご家族のため』
特別宿泊料金プランを始めました

期間/2020年3/31まで ※12/31~1/3は除く

1泊朝食付 お1人様 4,000円
1室3名様利用で 3,000円

※小学生料金などはお問い合わせ下さい

キャンピングカーなどに対応する電源設備付駐車場を準備中

緑園マルシェ 出店者募集中

とれたて野菜や海産物
手作り雑貨に飲食物など
マルシェに並べてみませんか
軽トラ・キッチンカーでの販売もOK

くわしくはお問い合わせ下さい

ホテル緑園通

函館市本通3-15-11
TEL0138-35-7000
FAX0138-35-5050
Mail info@hotelyokuendori.com

秋のスッキリ! キャンペーン!

評判のブラックシリカ岩盤浴がキャンペーン価格にて!
お食事がセットになったお得なプランもございます。

- ◆岩盤浴 & 温泉セット 1,000円
- ◆お食事と岩盤浴&温泉、部屋貸しセット 3,000円 (3時間迄)

ハコラク見たよ!とお伝えください

【岩盤浴、温泉のご利用時間/13:00~22:00迄】
【お食事時間/お昼12時~14時迄、夕食18時~20時迄】
※温泉用のレンタルタオル有り(各100円)。温泉内には無料のボディソープやリンスインシャンプーもございますので手ぶらでお越し頂けます。
※お部屋タイプは宿任せとなっております。

他、岩盤浴付きご宿泊プランも!

- ◎1泊2食付・岩盤浴付 シングル 8,150円~
- ◎洋室/和室(2名1室) 1名料金 7,650円~

※お食事付のプランは前日迄のご予約制。連休は除きます。11月末迄。
詳しくはお電話にてご相談下さい!

◆岩盤浴ルーム ◆夕食メニューの一例 ◆かも湯

天然温泉100%かけ流し
ホテル かもめ館

函館市湯川町1丁目5番18号 (P有り)
☎0138-59-2020

http://kamomekan.net/

宴席承り中

全コース 生ビール他
35種類
飲み放題付!

4,000円 (税込)
以上のコースは

生馬刺と伊勢海老焼付! 半身

オススメコース
4,000円コース (税込)
料理9品 飲み放題3時間

- 刺身盛り ●選べる鍋or焼 ●生馬刺
- カニ身揚げだし豆腐 ●伊勢海老焼(半身)
- 付き出し ●サラダ ●デザート
- メのそうすい、又はうどん

5,000円コース (税込)
料理10品
飲み放題3時間 選べる鍋or焼き付き

3,500円コース (税込)
料理6品
飲み放題2時間 選べる鍋or焼き付き

3,000円コース (税込)
料理5品
飲み放題2時間 シヤモぶつ切り鍋付き

選べる鍋or焼

- ・シヤモぶつ切りキムチ鍋
- ・シヤモぶつ切りしょうゆ鍋
- ・黒毛和牛焼 ポン酢
- ・黒毛和牛スキヤキ
- ・ラムジンギスカン
- ・猪鍋 しょうゆ鍋
- ・猪鍋 みそ鍋

鍋食べ放題 ジンギスカン ●他料理3品
or ●飲み放題
3,500円 (税込) シヤモぶつ切り鍋 90分付

お好きな料理で 生ビールやサワー、
飲みたいお客様は 日本酒、焼酎など

35種類が1,500円+税で飲み放題
※別途お通し代が掛かります ※2名様より

4,000円以上のコースを
◆11名様以上のご予約で◆
1名様 無料!

函館市本町32-9 2F
TEL/FAX 0138-76-4217
営業時間 / 17:30~LAST ※喫煙可
日曜定休 <https://donguri-hakodate.shopinfo.jp>

最大40名様までの個室あり

完全個室をご用意しております。
振りごたつ席とソファ席で、イタリアンベースの居酒屋料理を楽しんで下さい。

サプライズケーキ
予約できます

振りごたつ個室 **ソファ個室**

120分飲み放題
通常1,280円

690円
日~木曜日限定プラン
【御一人様1品以上のご注文の方に限る】
※金・土・祝前日は980円

各種宴会特別プラン

- 【全7品】 **3,500円** 飲み放題付き +300円で(生ビール)
[本日の前菜3種]、「シーザーサラダ玉手巻style」、「黒がしチーズのニョッキ」、「本日の焼鳥(刺身)」、「炙りサーモンからしマヨネーズ」、「海鮮パテ(ラザール海苔)」、「デザート(おまかせ)」
- 【全9品】 **4,500円** 飲み放題付き (生ビールを含む)
[本日の前菜3種]、「シーザーサラダ玉手巻style」、「黒がしチーズのニョッキ」、「海老すり身巻き」、「本日の白身魚ムニエル パリッパルス」、「海老のオープン焼き(あわびとイカの群)パター一巻」、「ロイヤルステーキ(ステーキ)」、「海鮮パテ(ラザール海苔)」、「本日のデザート」
- 【全10品】 **6,000円** 飲み放題付き (生ビールを含む)
[本日の前菜3種]、「シーザーサラダ玉手巻style」、「黒がしチーズのニョッキ」、「本日の焼鳥(刺身)」、「トマトパスタのピザ」、「本日の白身魚ムニエル パリッパルス」、「海老のオープン焼き(あわびとイカの群)パター一巻」、「ロイヤルステーキ(ステーキ)」、「海鮮パテ(ラザール海苔)」、「本日のデザート」

※上記コースに関しては内容は変更になる場合がございます。
※コースのデザートは記念用ホールケーキに変更可(詳細はスタッフまで)

居酒屋 ぼーの 函館店 [年中無休]
北海道函館市本町32番13号 第4LC館3F
【ご予約のお問い合わせはこちらまで】
☎0138-84-1066
営業時間 / 月~木 17:30~翌2:00(L.O 1:00)
金土祝前日 17:30~翌4:00(L.O 3:00)
日曜日、祝日 17:30~24:00(L.O 23:00)

LAWSON

しみしみ出汁のおでん家

9/17(火) ~ 9/21(土)

おでん 70円セール開催

※一部商品を除く

しみしみ出汁のこだわり

- 地元なじみの醤油を使った本返し
- 北海道産 真昆布
- 指宿産 本枯節 (かつお節中玉の4倍使用)

※画像はイメージです。



ワインのワダ × 焼肉物語牛若 コラボ企画 増税前のお得フェア

「焼肉好き × ワイン好き必見」
 松阪牛(BMS12)に相性抜群のワインが感動を生む
焼肉を愉しむ秋の夕べ

9月14日(土)～23日(月・祝)の10日間

肉とワインのスペシャリスト達が生み出す
 上質のマリアージュをあなたも愉しみませんか



焼肉物語 牛若
 料理長 桜井 崇史

幼い頃から料理好きで高校卒業後に焼肉の道に進み、20歳から市内の焼肉店で修業し、30歳で焼肉物語牛若の「料理長」に就任。「一皿から感動を」をモットーに日々営業。

ワインショップ和田商店は築140年の店舗で営業するワイン専門店です。



有限会社ワインのワダ
 代表取締役 和田 一明

住所/函館市弁天町14番11号
 TEL/0138-76-4422
 営業時間/13:00～18:00
 定休日/水・日・祝日

(社)日本ソムリエ協会認定第170号シニア
 ワインアドバイザー
 函館西部地区バル街実行委員
 世界料理学会実行委員inHakodate

サシの細かさと霜降り具合を表すBMS(牛脂肪交雑基準)が最高ランク12番の「肉の芸術品」と言われる松阪牛をあなたもぜひ、堪能しませんか。



- ・牛タンの塊焼き 2,980円
- ・黒毛和牛ザブトンの塊焼き 3,980円
- ・黒毛和牛イチボの塊焼き 2,480円
- ・ **BMS12番松阪牛** シャトーブリアン 7,980円
- ・ **BMS12番松阪牛** ヒレスステーキ 5,980円
- ・ **BMS12番松阪牛** ヒレサイコロ 4,980円
- ・ **BMS12番松阪牛** サーロイン焼きすき 5,980円



ワインのスペシャリストが
 肉の各部位にピッタリのワインを厳選!!

オーボン・クリマ ピノワール 2017

ボトル12,000円 グラス1,800円
 【牛タンの塊焼き】

ワンダリング・ビースト シラー 2016

ボトル11,000円 グラス1,700円
 【ザブトンの塊焼き、BMS12番松阪牛のサーロイン焼きすき】

ヘドニスト シラーズ 2017

ボトル10,000円 グラス1,500円
 【BMS12番松阪牛のシャトーブリアン】

コレツィオーネチンクアンタ

ボトル 8,000円 グラス1,400円
 【肉全般】

コノスル 20バレル メルロー 2015

ボトル 8,000円 グラス1,200円
 【イチボの塊焼き】

焼肉物語 牛若

函館市本町10番9号 藤ビル1階
 TEL & FAX 0138-56-5454
<http://www.5.hp-ez.com/hp/ushiwaka/>

営業時間
 月～金 / 17:00～翌3:00 (L.O 2:30)
 土 / 17:00～翌5:00 (L.O 4:30)
 日 / 17:00～24:00 (L.O 23:30)
年中無休

駐車場 最寄りの駐車場チケット提示で120分(600円)までキャッシュバックいたします。

「日本一を目指す牛タン」を和の技法で食す焼肉店





中華料理の名店 この逸品

繊細で華やかな盛り付け、
豪快でダイナミックな一皿
多彩な食材と技が織り成す
中華の魅力を存分に堪能する

レストランアゼリア

料理長 こだわり担々麺

1200円

丁寧に通った白ゴマをベース
にしたとろみある濃厚なスー
プとこだわりの中華麺を合わせ
た料理長渾身の一杯。自家製
ラー油の辛さを感じながらも鼻



から抜けるゴマの香りがたまら
ない逸品は一度食べたらとりこ
になるリピーター続出のメ
ニュー。このほか、本格中華メ
ニューが豊富で、舌がしびれる
山椒や唐辛子の旨辛味がクセに
なる「牛肉と野菜の四川激辛山
椒煮込み」(1700円・ライス、
搾菜、スープ、杏仁豆腐付き)
もおすすめ。

広々とした店内で
本格中華を気軽に愉しむ



函館市大手町5-10 函館国際ホテル東館1F
☎0138-23-8755(直通)
11:30~15:00、17:00~21:00
(各30分前L.O) 無休 禁煙 P有り
クレジットカード利用可



函館中華レストラン 杏梨 あんりん

ズワイガニチャーハン

950円(スープ付き)
ハーフ(650円)

同店が自信を持ってオススメする人気の「ズワイガニチャーハン」を紹介。たっぷりのズワイガニを使い、香ばしさと旨味を封じ込め、ご飯の食感と端正



な味わいに職人技を感じられる一品。具材の組み合わせを考え、米はふっくらと艶のある「ななつぼし」を使用。油は少なめでしつとりと仕上げ、すべてのパランスが絶妙な一皿。ほか、ランチ、ディナーともに人気の「五目あんかけ焼きそばセット」(1480円)もぜひ。ランチ時はドリンクをサービス。

**中華の真髄を極めた
端正な味わいの絶品炒飯**



函館市湯川町2-7-2 ☎0138-76-3233
11:30~15:00、17:00~21:00
(各30分前L.O) 水曜定休 禁煙 P有り
クレジットカード利用可



中国料理 幸珍

幸珍
あんかけ焼きそば

980円

今年6月に惜しまれつつも閉店した人気店「中国料理幸珍」の名前を引き継ぎリニューアルオープン。絶大な人気を誇っていた「幸珍あんかけ焼きそば」は、



麺も餡も通常の1.5倍ものボリュームで新鮮なエビ・イカ・豚肉や野菜をふんだんに使用。ほか、しょう油や唐辛子・山椒油などから作った秘伝のタレをかけたご飯に、挽肉や唐辛子を乗せて熱々の油をかけた新メニュー「燃飯(ラーファン)」(880円)もオススメ。また、弁当やオードブルの注文も受け付ける。

**9月18日(水)グランドオープン
ボリューム満点、新メニューも**



函館市昭和3-30-55
☎090-8637-9606
11:00~15:00、17:00~21:00
火曜定休 喫煙可 P有り(5台)



海まち中華 かりんとう

大エビの甘辛炒め

1800円

歯応えも旨みも抜群の大エビを6尾も使用し、秋を代表する食材のキノコをアクセントに紹興酒や氷砂糖などを使用したおすすめメニュー。ほか、オーブ



大エビのプリプリ食感と秋の味覚も愉しめるひと皿

当初からの人気メニュー「タピオカ入りココナツミルク」(450円)はシメのデザートにぴったり。旬の海鮮料理にも定評がある同店では、その日のイチオシメニューをスタッフに聞いてみるのもおすすめ。また、コース料理は4000円(要予約)から受け付けているので、気軽に問い合わせを。

函館市本町22-11 グリーンエステートビル1F

☎0138-31-8811

11:30~14:00(土・日曜・祝日のみ)

(火~土曜)18:00~24:00

(日曜・祝日)18:00~22:00

※各30分前L.O 月・第2、3火曜定休

禁煙 提携P有り クレジットカード利用可



中国料理 香港 柏木店

麻婆豆腐ランチ

900円

創業45年、一品料理からコース料理まで多彩に味わえる老舗の中華料理店。麻婆豆腐、酢豚、エビチリなど6種類より、好きなメニュー1品を選べるお得でボリューム



本格中華を気軽に楽しんでお得なランチセットが好評

満点なランチセットが好評(各900円、エビチリのみ950円)。中でも濃厚な旨味とまろやかな辛味がリピーター客を魅了する「麻婆豆腐ランチ」は創業当時の人気No.1メニュー。ほか、中華の定番料理を極めた「中華オードブル」(2~3人、4200円)の販売もしている。函館市内近郊は宅配も可能。

函館市柏木町7-2 ☎0138-52-6478

11:30~15:00(14:40L.O)

17:00~21:00(20:30L.O)

水曜定休 喫煙可 P有り



「ハコラクを見た」でソフトドリンクサービス

■1回で1グループ利用可 ■他サービス併用不可

■2019年10月16日まで

はこだて自由市場



高川商店 仲谷店主

甘口しょうが、しょうがもろこし



水戸部商店 水戸部社長

鹿部産の甘口たらこ、珍味も豊富に揃っています



市場亭 高松社長

市場内の新鮮魚介で、丼ぶりや料理を提供します！

市電1日乗車券
ご利用の方限定
自由市場でお買物すると
100円 キャッシュバック!!
引換受付時間 8:00~16:00まで
さらに! 各店舗でサービスあり!
※お買物時の店舗の印鑑が必要です。

毎月8日・18日は「自由市場の日」
※日曜日の場合は前日に行います。



函館市新川町1-2 ☎0138-27-2200
日曜定休 6:00頃から17:00前後まで営業

はこだて自由市場

函館朝市 えきに市場

函館市若松町9番19号 ☎0138-22-5330
営業時間/AM6:00~PM2:00



目玉商品!

500円丼! (税別)

♪ その他、多数丼ぶりあります ♪

えきに市場内で購入された商品は2階で調理OK!

お車で来ても安心!!
60分無料駐車場
(ホテルニューオーテ専用駐車場)
えきに市場向かい
ごゆっくりお買い物、お食事を楽しんで頂きますよう駐車スペースをご用意!
※各店舗で無料駐車券を発行いたします。
えきに市場でのお食事、お買い物は無料駐車場をご利用下さい

元祖 イカの水しぶきを独り占め
いか釣り堀
毎日6時~13時
いか釣り(調理込)
¥600~(税込)
※その日のイカの相場により料金の変動あり。詳しくはお問い合わせ下さい。



デュワーズ12年 ハイボール 800円

「バーテンダーが最も支持するスコッチウイスキー」と称されるデュワーズ。ほか、世界中のテキーラファンを魅了している「バトロ」など高級酒にも出合える。サッポロクラシックは700円。

店のこだわり

「ウイスキーのおいしさを伝え、カッコ良く飲める場所にした。雰囲気や酔ってもらえれば」と店主の柏葉昇治さん。



アメリカンビンテージスタイルの店内は秘密基地のような趣。カウンター11席とテーブル1卓を置く。

美酒を愉しむ今夜の一軒

函館の夜を彩る新たな出会いをあなたに

「会話とお酒を楽しんでほしい」大人の空間で好みの一杯を嗜む

本町の路地裏にひっそりと佇む「PUB 柏葉」は昨年10月に開店。ゆっくりとお酒を楽しめる落ち着いた雰囲気だ。洋酒から日本酒までジャンル問わず揃え、特に力を入れるのがウイスキー。看板メニュー「デュワーズ」は170年の歴史を持ち、店主がウイスキーにはまるきっかけにもなった銘酒。シェリー樽で仕込む上質でスムーズな味わいが特徴で、ハイボールにぴったりという。客のリクエストにも柔軟に応え、一杯でも多く飲んで欲しいとチャージ料金は300円。ウイスキー通も初心者も満足させてくれるだろう。

PUB 柏葉

函館市本町3-16 1F
☎090-3098-6777
19:00~ラスト
(翌3:00までに入店が無ければ閉店)
不定休 喫煙可



食欲の秋
ホルモンを食す！



ジューシーな焼き、熱々の鍋、トロトロの煮込み…
食欲そそるホルモンがお腹も心も満たしてくれる



Yakitori Base Ucchi

ヤキトリベース ウッチ

函館市本町3-13 ファンデーションビル1F ☎0138-83-2929
18:00～24:00(23:30L.O) 日曜定休 喫煙可
クレジットカード利用可 Instagram yakitoribaseucchi



自信を持って提供する
本気の焼き鳥を極めた逸品

ホルモン串

1本/350円

仕入れ可能時のみ提供する「ホルモン串」は新鮮な豚の直腸を独特の臭みがなくなるように時間を掛けて丁寧な下処理を行ってから、1本1本串打ちをして炭火でじっくり焼き上げた逸品。食感はとろけるようにやわらかく口の中で旨味が広がり、ホルモンが苦手な人でも食べられると好評。好みで自家製味噌や洋カラシを付けて味わってほしい。数量限定なのでこのホルモン串を味わいたい人は事前に問い合わせを。



宴会コースは2時間飲み放題付きで3,500円から用意(2人～前日までの要予約)。予算や料理内容なども相談可能。



とろけるやわからさが特徴の 国産牛ホルモン

特製みそホルモン鉄板焼き

880円

コラーゲンたっぷりですとろける食感がやみつきになる「特製みそホルモン鉄板焼き」。国産牛ホルモンを丁寧に下処理することで臭みがほとんどなく、ホルモンのおいしさが凝縮された逸品。大きめにカットすることでプリッとした食感も程良く残る。自家製の特製みそで甘辛く味付けされ、鉄板焼の香ばしさと相まって食がすすむ一皿。極上のホルモンを楽しむために野菜などは加えず、ネギと一味のトッピングで、脂の旨味をあきることなく愉しめる。



ギョーザの皮で蓋をする特徴ある「もつ鍋」。特製の酢しょう油と柚子コショウで食べるヘルシーな味わいで、締めのごまめんもおすすめ。

博多 もつ将 函館店

函館市本町5-18 ☎0138-83-6969
18:00~23:30(23:00L.O)
日曜、祝日定休 喫煙可 クレジットカード利用可



香ばしくて甘くてジューシー 名物のこだわりホルモン

味噌ホルモン盛り合せ

880円

牛大腸、豚大腸、ガツ、コブクロの4種が一度に味わえる不動の人気メニュー。森町より毎日入荷する鮮度抜群のSPF豚のホルモンを独自の方法で丁寧に自家処理するのが旨さの秘訣。プルプルの新鮮なホルモンは、甘くて濃厚な味噌が好相性で炭火で焼く香ばしさと旨味が絶品。ホルモンや「白老牛」のカルビ、タン塩などが付く2時間飲み放題付き1人4,500円コース(3人〜・当日予約可能)もオススメ。店主がこだわり抜いた焼き肉を、ぜひ一度ご賞味を。



函館炭火焼肉・ホルモン市場 愛

函館市花園町1-13 ☎0138-53-5188
17:00~23:00(22:30L.O)
水曜定休 喫煙可 P有り クレジットカード利用可



リニューアルした店内は、ゆったりとした空間で掘りごたつの個室も完備。テーブル席、小上がり席を合わせると40人収容できる。



創業57年を迎えた焼肉の 名店で味わう逸品はこれだ！

ホルモン焼き

420円(税別)

※テイクアウト可

厳選された食材を丁寧に下処理し、親子3代伝統の味をリーズナブルに提供している、言わずと知れたホルモンの名店。地元からも遠方の客からも愛され、「ご来店されたほぼ100%のおお客様にご注文いただく看板メニューです」と店主は言い、毎週120kgは仕入れているという。自家製のタレも創業より変わらない味で好評。また、これからの季節は自家製ダレで煮込んだ「ホルモン鍋」(610円・税別)も美味で、酒がすすむ一品となっている。ほか、宴会は1番人気の「おまかせ4,000円コース」(120分)をはじめ3,500円から用意。ホルモン鍋が付く「5,000円コース」(150分)、焼鍋からはみ出すほどの大きさが魅力のステーキが付く「6,000円コース」(150分)と充実。※コースは各税込み



店内はカウンター席や、足を伸ばしてくつろげる掘りごたつ席、最大50人収納可能な広々とした座敷席がある。家族や仕事仲間など用途に合わせて利用してみては。

焼肉・ホルモン 丸亀

北斗市七重浜3-15-30 ☎0138-49-2718

16:30~23:00 月曜定休 喫煙可 P有り

クレジットカード利用可 <https://r.gnavi.co.jp/h084200/>



店主が薦める
イチオシの一品



食材から味付け、
盛り付けまで
手間をかけ工夫を凝らした
渾身の一品
伝統の味、季節料理、
新作、看板メニュー…
店主が自信を持って薦める
とっておきの味を愉しみたい



イチオシポイント!

〈大将〉
谷藤 圭太さん

「大将おすすめ握り」(13貫・3,500円)は、新鮮な旬のネタが盛り沢山で素材本来の旨さを味わえると人気のメニューです。厳選した獲れたての食材と職人技が織り成すお寿司を真心をこめて提供させていただきます。磯の風味が口の中いっぱい広がる「アワビのウニ隠し」(2,300円)もおすすめです。※価格は各税別



寿司料理 谷ふじ

函館市本町4-10 ☎0138-53-0555
17:00~23:00(22:45L.O)

木曜定休 喫煙可
クレジットカード利用可
<http://www.tanifuji.com>



新鮮さだけではない握りの巧さと旬のおいしさを堪能!
大将おすすめ握り



イチオシポイント!

〈オーナーシェフ〉
松田 広輝さん

新鮮で臭みやクセがない鹿もも肉の赤身部分と丸ごとのニンニク、知内町産のニラを使用したスタミナたっぷりの「鹿肉とんにくのスタミナアヒージョ」(950円・税別)です。隠し味の豆板醤で、お酒にもよく合うピリ辛に仕上げました。テーブル上で火をつけて、グツグツ、アツアツで食べられる演出もお楽しみください!



SHIKINA函館ダイニング
シキナ

函館市梁川町18-14 ☎0138-55-9009
18:00~翌1:00

※金・土曜は翌3:00まで
日曜・祝日定休 喫煙可
クレジットカード利用可



自慢の鹿肉を使った珍しい逸品
炎に包まれたアツアツを召し上がれ
**鹿肉とんにくの
スタミナアヒージョ**



鹿児島県より厳選した黒豚使用の
おいしい“とんかつ”召し上がれ
鹿児島県産黒豚
特上ロスかつ定食

記載の定食メニューを注文時「ハコラクを見た」で、1本220円のエビフライをサービス ■他サービス併用可能■2019年10月16日まで



イチオシポイント!
〈店長〉
黒田 忠之さん

鹿児島県にある“南洲黒豚会”より直接仕入れている希少な黒豚を使った、1日10食限定の人気メニュー「鹿児島県産黒豚特上ロスかつ定食」(1,800円)です。しっとりとしたやわらかく甘みのある肉質で、旨味たっぷりの脂身は後味スッキリで臭みなし。ヒレ肉を使った同限定定食は1,850円で提供し、どちらも五稜郭店でも食べられます。



函館 とんき大門口

函館市松風町5-13
☎0120-22-3998
11:00~21:30(21:00L.O.)
無休 喫煙可 P有り
クレジットカード利用可



素材にひと手間加えた
旨みあふれる料理を堪能

牛セセリの たっぷりネギ塩焼き



イチオシポイント!
〈スタッフ〉
北田 峻太さん

新メニュー「牛セセリのたっぷりネギ塩焼き」(680円)は、あっさり味でやわらかく、牛の首あたりにあるセセリ肉をゴマ油と塩で焼き上げ、仕上げにたっぷりのネギを乗せて熱々の鉄板で提供している一品です。添えてあるレモンを搾って味わって下さい。ビールなど色々なお酒の肴としてもおすすめです。



活魚料理 いか清 大門口

函館市若松町6-10 ☎0138-27-1506
17:00~24:00
(日曜は16:00~23:00)
※各30分前L.O.
無休 喫煙可 P有り
クレジットカード利用可





イチオシポイント!
 〈スタッフ〉
 荒川 奈津希さん

8月に新メニューとして登場して以来人気のトルティーヤがついた「カレーディップ」(980円)です。レンコンやオクラ、ブロッコリーなど季節の野菜を5種類ほど使用したヘルシーなチーズカレーです。カレーは甘口と辛口から選ぶことができ、好みによりカレーをトマトソースに変更することもできます。この機会にぜひ一度お試しください。



Grilled Curry&Smoothie SEAK

グリルカレー&スムージー シーク

函館市昭和4-32-14
 (国道5号線ゲオ昭和店向い)

☎0138-44-2070

11:00~20:00(19:30L.O)

※ランチは14:00L.O

火曜定休(祝日の場合は営業し、翌日休み)
 禁煙 P有り(4台)



トルティーヤでディップする
 ゴロゴロ野菜のチーズカレー
カレーディップ (トルティーヤ付き)

「ハロラク見た」でカレーディップ通常価格980円より100円引き ■1回で1グループ利用可■他サービス併用不可■2019年10月16日まで



イチオシポイント!
 〈店主〉
 草薨 正博さん

当店のピッツァは香ばしさを引き立てる薪窯で焼き上げており、口に入れると外はサクッと中はモチットした薄生地食感で、何度食べても飽きのこないよう仕上げています。オススメの「ピッツァ・マルゲリータ」(約30cm1,480円)は手軽に楽しめるようミニサイズ(約22cm1,000円)も提供しています。ぜひ一度お試しください。※価格は各税別



イタリアンカフェ クサナギ

函館市亀田町16-22 ☎0138-45-5750

18:30~22:30L.O

月曜定休ほか不定休有り

(10人以上のパーティーは

応相談) 喫煙可 P有り



気軽に楽しめる大衆イタリアン
 イチオンは不動の大人気

ピッツァ・マルゲリータ





音も香りも楽しんで♪
熱々鉄板が奏でるハーモニー

ジャンボハンバーグ(300g)
ライス・サラダ・スープ付き



イチオシポイント!

〈店主〉

山口 広治さん

「ジャンボハンバーグ(300g)」はランチ1,350円、ディナー1,380円が、注文時にハコラクを提示すると250円引きになるキャンペーン中です。ボリューム満点ですが、ご年配の方やお子様、女性にも好評です。400gもご用意しています。割引期間は10月15日まで!ご来店の際にはハコラクを忘れずにお持ちください。



キッチンやまぐち

北斗市久根別2-20-8

☎0138-73-3640

11:30~14:00(13:30L.O)

17:00~21:00(20:00L.O)

水曜定休 喫煙可 P有り



注文時にハコラクを提示すると「ジャンボハンバーグ(300g)・(400g)」が通常価格より各250円引き ■1回で1グループ利用可■他サービス併用不可■2019年10月15日まで



自家製鯖の棒寿司

素材の旨味を最大限に引き出した
花板の技と工夫が光る逸品



イチオシポイント!

〈花板〉

菊池 隆大さん

今年の節分で恵方巻の代わりにしても好評でした「自家製鯖の棒寿司」(3,300円)は、1匹1kg以上の酢締めした当店自慢の締めサバを半身丸ごとを使用した棒寿司です。ゴマやたくあんが入った酢飯と、大葉の香りが調和した逸品で、店内はもちろん、お持ち帰り用としても人気です。ぜひ、みなさまのご来店をお待ちしております。



炭火割烹 菊川

函館市五稜郭町32-19

久米センタービル1F ☎0138-55-1001

月~木曜17:30~24:30

(金・土曜は翌1:30まで)

※各30分前L.O

日曜定休 喫煙可

クレジットカード利用可





イチオシポイント!

〈スタッフ〉
橘 実里さん

厳選し仕入れる浜名湖産のウナギを丁寧に下処理し、きれいに盛り付けた「鰻の白焼き」(2,500円・税別)のむっちりとした身は食べ応えがあり、かむほどに上質な脂や旨味が口の中に広がります。薬味には実山椒のしょう油漬けや自家製のタレ、塩、ポン酢、ワサビを添えております。ほか、サンマ、マツタケ、鍋料理とこれから季節のメニューが盛りだくさんなので、ぜひ。



酒房 楽

函館市本町32-8
☎0138-85-6419
17:30~翌1:00
不定休 喫煙可



料理は全て手作りで提供している
人気店で極上のウナギを味わう

鰻の白焼き (骨せんべい付き)



イチオシポイント!

〈副店長〉
高田 俊さん

函館のソウルフードの1つと言われている「牛ステーキピラフ」(1,280円・税別)は、やわらかいロース肉のステーキが乗った、コク深いバター使用のピラフです。1982年の創業当時から引き継ぐ秘伝のオリジナルソースでぜひ、味わって下さい。各地の催事やイベントでも好評を頂いており、テイクアウトにも対応しております。



Jolly Jellyfish

ジョリージェリーフィッシュ

函館市東山2-6-1
South Cedar DRIVE INN内1F
☎0138-86-9908
11:00~22:00(21:00L.O)
無休 分煙 P有り(40台)
クレジットカード利用可



老舗アメリカンダイナーで味わう
長年愛される看板メニュー

牛ステーキピラフ



食通やスープカレー好きが通う店
オリジナルのトッピングが魅力

大地の恵みキノコベジタブルカレー

※写真はチキンレッグ(320円)、
骨付きフランクソーセージ(140円)、
魚粉(110円)追加



イチオシポイント!

〈スタッフ〉

高瀬 登行さん

たっぷりのキノコと、旬の野菜が盛り沢山の当店おすすめメニューが「大地の恵みキノコベジタブルカレー」(930円)です。20種類以上のトッピングより人気のチキンレッグ、パリッと歯応えの良い骨付きフランクソーセージ、魚粉をチョイス。和のテイストと素材の旨味を存分にお楽しみ下さい。小上がり席もあるので家族連れにもオススメです。



スープカレー喰堂 吉田商店

函館市新川町24-1 ☎0138-27-1270
11:30~14:30L.O、17:30~21:30L.O
不定休
※9月の休み 17日(火)、
24日(火)、30日(月)
10月の休み 1日(火)、8日(火)、15日(火)
禁煙 P有り <http://yoshidashowten.com>



季節の食材をふんだんに使用した大人が心地良く酔える粋な逸品

伊豆産金目鯛と白カブの カニあんかけ



イチオシポイント!

〈店長〉

佐藤 良磨さん

今回の「伊豆産金目鯛と白カブのカニあんかけ」(1,200円)は、ふっくら酒蒸した静岡県伊豆地方で水揚げされた「金目鯛」と北斗市産の白カブにズワイガニの棒肉が入ったカニ餡をたっぷりかけ、素材の旨みを引き出した一皿に仕上げました。この料理は日本酒の「豊盃」と一緒に味わってほしいです。ほかにも、食材に合わせて作る燻製も人気です。



和×燻製 輝なり

函館市本町21-6 ☎0138-84-5157
18:00~23:30(23:00L.O)
火曜定休
※月曜が祝日の場合、
日~火曜まで連休
喫煙可 クレジットカード利用可





イチオシポイント!

〈料理人〉

大坂 隆宏さん

活アワビを使う事で生まれるやわらかい食感がたまらない「鮑とヒラタケの酒蒸し」(1,700円)を紹介します。厳選した活アワビと、今が旬の肉厚でジューシーな霜降りヒラタケを、塩と昆布ダシで丁寧に味付けしました。素材の旨味を存分に味わってください。また、酒蒸しに合うイチオシの日本酒“大那 純吟仕込み十九号”も入荷しました。心よりご来店お待ちしております。



旬の味 ご馳走亭

函館市本町11-8 ☎0138-56-6888

17:00~22:30L.O 日曜定休

(月曜が祝日の場合は営業、翌月曜休み)

喫煙可 P有り(2時間無料)

クレジットカード利用可



和食のプロが作り上げた
優しい味わいに舌鼓…
鮑とヒラタケの酒蒸し



イチオシポイント!

〈総括店長〉

廣田 瑛子さん

紹介するのは「上ノ国フルーツポークを使った豚バラ軟骨炙り焼き」(700円)。骨まで食べられるように丁寧に下処理した豚バラのコクと、しょう油ベースの自家製ダレがお酒にもご飯にもピッタリの相性で人気の一皿です。また、2人から利用できる会席コースは、「兎月」(7,560円)、「満月」(6,480円)、「新月」(5,400円)と好評です。



旬酒肴 兎月

うつき

函館市本町5-18 2F ☎0138-51-8881

17:00~22:30L.O

日曜定休

(月曜が祝日の場合は営業し、

翌月曜休み) 喫煙可

契約P有り クレジットカード利用可



創作メニューが客を魅了する
人気店で堪能する家庭的な味
上ノ国フルーツポークを使った
豚バラ軟骨炙り焼き

旬を楽しむ オータムスイーツ

味覚の秋。
旬ならではの食材を使った
絶品スイーツをピックアップ♪

■スイーツけやき



和栗ほうじ茶
どら焼き
(1個)
¥250

■昭和製菓株式会社



北海道
かぼちゃプリン
(1個)
¥216

■嘉福堂キッチン



はこだて雪んこ
カボチャ
(6個入り)
¥1,250

■昭和製菓株式会社



北海道
飲むりんごゼリー
(170g)
¥291

■嘉福堂キッチン



りんごに恋した
女子高生
(6個入り)
¥810

■スイーツけやき



林檎のジュレと
白あん どら焼き
(1個)
¥220

インターネットショッピングモール
名産市場 MEISAN ICHIBA <https://www.meisanichiba.jp>

※「名産市場」はインターネットのみの販売となります。※電話でのご注文、カタログ請求等は受け取れません。
函館新聞社 メディア局デジタルメディア部 函館市港町1-17-8 TEL0138-40-7733 FAX0138-40-6161

サンシャインで ボウリング!!

Let's

3ゲーム目~ 200円

1ゲーム目
通常料金

2ゲーム目
通常料金

3ゲーム目
200円

4ゲーム目
200円

※お1人アメリカン方式の場合、平日900円、休日500円の別途料金がかかります。
※予約・大会ではご利用いただけません。※貸靴料金は含まれていません。
※この企画はお1人様あたりの料金となり複数(ペア等)及び利用者が途中代わった場合は企画適用されません。
※待ち時間が発生した場合ゲームスタートの早いお客様から交代していただきます。

【詳しい内容は、WEBサイト!その他、お得な情報盛りだくさん!!】

ボウルサンシャイン 函館



ボウルサンシャイン

営業時間/10:00~翌3:00
☎0138-53-8181 函館市梁川町9-3

北ガス ●

教育大通 ●

テオール ●

アルペン ●

行啓通 ●

●北洋銀行

●カローラ

●デキス4階 (旧西武)

●丸井

読売KODOMO新聞

よみうり K O D O M O しんぶん

大人が読んでても 面白い!

おかげさまで20万部!
創刊100号突破!!

アニメ「名探偵コナン」の登場人物と学ぶ時事用語コーナー。おなじみのキャラクターがワードの理解をくんと深めます。中学入試の時事問題対策もバッチリ!

楽しく学べる **ポケモンABC**

「ポケモンABC」でクロスワードや迷路などを解いて、ポケモンの特徴を表す英単語を一緒に覚えよう!

中学受験対策も万全
中学入試過去問に挑戦
わかったぞ!
大手進学塾「四谷大塚」が勉強のツボを楽しく教えてくれます。
四谷大塚

好評!週替わり企画
AKB48 NEWS 日記 など

一週間のニュースから
**政治・経済が
社会・国際が
わかりやすい!!**

エンタメ情報も豊富で、親子で読んで楽しめる内容が満載の「よみうりKODOMO新聞」は、お子様の好奇心を育み、可能性を広げます。

家計にやさしいワンコイン!!
月ごめ **500円**

●タブロイド判 20ページ/オールカラー
※一部地域は配達日が異なります。

親元を離れて暮らすお子さんに読売新聞を
なかなか会えないお孫さんにはKODOMO新聞を
購読される方に代わって購読料を
お支払いいただくと、ご指定先に新聞をお届けします。

「よみサポ」のお申し込み・お問い合わせは
フリーコール **0120-941-441**
(受付:月~金曜日の午前10時~午後5時)
<http://www.yomisapo.com/>

お申し込みは、最寄りのYC(読売センター)または、☎0120-4343-81へ

since 1972



自慢の塩ラーメンから生まれる
飲みの締めにも最適な辛旨麺

大門地区で夜な夜なほろ酔い客が集う「ラーメン専科 笑てん」。始まりは大森町にあった「中華食堂 青葉」で、34年前に現在の場所に移転。「泣くも1日笑うも1日なら、笑って生きたい」と快活に話す田井中広子店主は、1997年に「笑てん」へと店名を変更。今年3月には共に店を営んできた長男の南部竜治さんが独立し朝市店もオープンした。「仕込みが命」という塩ラーメンは、豚骨、鶏ガラ、コンブを煮立たせないようじっくりと煮込み、スープを継ぎ足しながら店の味を守る。この塩スープにルウを合わせて仕上げるのが創業から続く「カレーメン」(800円)。スパイスの利いた甘口も絶品だが、唐辛子の赤色が辛さを物語る辛口は、汗が噴き出す辛味の中にスープに詰まった旨みやタマネギの甘味が際立ちクセになること間違いなし。皮から手作りする香ばしい「ギョウザ」(450円)やビールと一緒に味わえば、芯まで温まった体に秋風を一層心地良く感じられそうだ。

函館市松風町4-1 ☎0138-22-9050
20:00~翌4:00(3:30L.O)
不定休 喫煙可





プレミアム パンケーキ ¥1,000

11:00
15:00
18:00
各時間20食限定の
メニューと
なります

1日3回の限定販売

※各1時間前から先着でご注文を承ります。詳細は各店舗にお問い合わせください。

9月より秋の新メニュー登場 ◆9/1~11/30◆



ポム・ド・パン
~焙じ茶と栗のパンケーキ~
Pomme de pin~Hojicha&Chestnut~
¥1,300

たっぷりの焙じ茶クリームと栗を使用した和の味わいが楽しめるパンケーキ。松ぼっくりのシルエットが可愛い♪



キャラメルペーラ
Caramel pera
¥1,300

洋梨とほろ苦いキャラメルクリームとの相性は抜群! 柿も添えて、秋の彩りを感じてください♪



巨峰とマスカットのツインズ
Kyoho&Muscat twins
¥1,300

巨峰とマスカットの双子のパンケーキ。ヨーグルトテイストのクリームと巨峰ムースがたっぷり!

9種のメニュー



テイクアウト 限定

gram自慢の
プレミアムパンケーキに
クリームを挟みました♪

**ひんやり
プレミアム**
1個 ¥320

数量限定!!

**1日
30個!**

※広告内の金額は全て税込みです。

gram[®]
cafe&pancakes

ベイエリア函館店

函館市末広町12-3 ☎0138-84-6210

火曜定休 OPEN.11:00 CLOSE.20:00 P有り



プレミアムスマイルパンケーキ



かわいい見た目に思わず笑顔
3パターンの味わいが楽しめる



口の中で溶ける“ふるしゅわ”新食感、3段重ねの「プレミアムパンケーキ」が注目を集め、全国に50店舗以上を展開するパンケーキ専門店「グラム」が昨年10月、北海道に初上陸。白と深いグリーンを基調とした優しい色合いの店内は常ににぎわっている。「プレミアムパンケーキ」が進化した1日限定20食の「プレミアムスマイルパンケーキ」（1,350円、+150円でドリンク2杯付き）は、上から順に程良い酸味のフルーツ、濃厚な板チョコレートと生クリーム、オランダーズソースと温泉卵と、それぞれ異なる味わい。スイーツ系からおかず系まで一度に楽しめるリッチな一皿は、心もお腹もやさしく満たしてくれる。

cafe&pancakes gram

カフェ&パンケーキ グラム

函館市末広町12-3 ☎0138-84-6210
11:00~20:00 火曜定休
禁煙 P有り クレジットカード利用可





採れたて野菜や焼きそば、ラーメン、チキンステーキなどの屋台が出店するほか、Tシャツや陶芸品、革製品などさまざまな物品販売も行われる。

格安でおいしい物品販売から
楽しいアトラクションなどなど

第52回ゆうあい祭・ ふれあい広場2019「ほくと」

■日時/2019年10月6日(日)
10:00~13:30

■場所/ゆうあい内広場

毎年多くの人を訪れる「ゆうあい祭」が10月6日に開催される。今年は函館西高校吹奏楽局による演奏会やヒップホップダンスユニット玄舞によるダンスのほか、テレビ東京系「カラオケバトル全国 No.1選手権」に出演、内閣総理大臣賞の受賞歴もある山口健さんによる歌の披露などが行われる。毎年人気のさまざまな屋台や雑貨販売などを行う店も多数出店。

社会福祉法人 侑愛会 新生園

北斗市当別697 ☎0138-75-2212
<https://www.yuai.jp>



Photo by 丸山 英人

コンテ日吉以外にも教室を設け、個人レッスンも受け付け中。最初から自分で製作するバッグ「CHICFLIC Birkin」の作り方も指導している。

ハーバリウム・クリスタルアトリウムを
気軽に、楽しく学ぼう!

Universe 講習会受講者・生徒随時募集中

■日時/要相談

■場所/コンテ日吉、ほか各教室・個人レッスン

幅広い世代から人気の「ハーバリウム」を気軽に学べる講習会をコンテ日吉内で実施中（講習料金2,000円〜）。ハーバリウムは好きな花を選び約1〜1時間半で製作できる。ほか、臭いが少なく肌にも優しいオイルを使用した新しい形のハーバリウムのインテリア「クリスタルアトリウム（キューブ型）」なども教えている（講習料金3,980円〜）。詳細は電話にて確認を。

問い合わせ

Universe

函館市日吉町4丁目5 ☎080-3268-6208



サッカー日本代表チームドクター
池田 浩 先生が函館に来る!!

三師会合同講演会

- 日時/10月26日(土)15:00~17:00(開場14:30)
- 場所/ホテル函館ロイヤル 3階キングホール

2014、2018年FIFAサッカーワールドカップ・日本代表チームドクターの池田浩先生の講演会を10月26日にホテル函館ロイヤルで開催する。池田氏は現在、順天堂大学保健医療学部理学療法学科の教授であり、公益財団法人日本サッカー協会の医学委員長を務めている。今回の講演では「2018FIFAワールドカップ・ロシア大会の舞台裏(日本代表チームのメディカルサポート)」と題し、池田先生とサッカーの関わりや、ワールドカップにおけるチームドクターとしての仕事についてなど興味深い内容になっている。入場無料で事前の申し込みは不要。定員300人で先着順。定員を超える場合は入場制限も行われる。主催は函館市医師会、函館歯科医師会、函館薬剤師会。

公益社団法人 函館市医師会

会場:ホテル函館ロイヤル 函館市大森町16-9 ☎0138-26-8181
問い合わせ:公益社団法人函館市医師会事務局 ☎0138-43-7700
※駐車場台数に限りがありますので、公共交通機関をご利用ください。



過去2度のワールドカップ(2014年ブラジル、2018年ロシア)で日本代表のチームドクターを務めた池田浩先生を招いての講演会。

「ゆっくり過ごしてほしい」
住宅地に立つ自家焙煎コーヒー店



マルヲ珈琲

ペルー産豆をベースに4種類の豆を合わせたブレンドコーヒーは、苦みが際立つ深煎りながら後味はすっきり。「軽い珈琲」(500円)から「更に濃い珈琲」(600円)まで、濃さの異なる5種類を用意する。「チーズケーキ」や「アフォガード」もおすすめ。豆は100g600円で販売し宅配も行う。無料Wi-Fiあり。

函館市吉川町2-19
☎0138-76-4455
10:30~19:00
火曜、第1・3水曜定休
禁煙 P有り



“厄を落として新たな縁を”
縁結びの婚活イベント開催



三嶋神社

男女の出会いの場を提供する「木花結びの詣で」を11月10日に開催する。最初に縁遠い厄を払う祈禱をし、忘れた過去を紙の身代わり「消忘くん」に託して水に流し参加者の気持ちを一新。その後、参加者同士のフリートークや「水占い」などを行い、最後に「運命のカード」に気に入った相手の名前を書き、合致すればカップルが成立する。

日時/11月10日(日) 13:00~ 参加費/5,000円
対象/20歳代から50歳以下
定員/男女各15人程度
問い合わせ/七飯町本町6-2-3
☎0138-65-2074



生地から手づくりの自家製ピザ
焼きたて熱々を味わって



ホテル法華クラブ函館 レストランローズ

人気のランチバイキングに専用窯で焼くピザが登場。「ツナとコーンのトマトソース」「バジル」「マイタケ」などから日替わりで2種類提供し、焼きたてを味わえるのに加え、焼き上がるまでのライブ感も楽しめる。料金は90分食べ放題(ソフトドリンク飲み放題付き)で、大人1,500円、小学生800円、幼児(3歳以上)500円。

函館市本町27-1 ホテル法華クラブ函館 1F
☎0138-52-3121
11:30~14:30(来店は14:00まで)
月曜定休(祝日の場合は営業し、翌火曜休み) 分煙 P有り
クレジットカード利用可



笑顔と幸せを作り出す
“絵を描く散髪屋の作品展”



へのへのもみ展

イラスト・デザインも手掛ける理髪師もみやまゆたかさん初の個展。コミカルでシニカルな作風が特徴で、これまで手掛けた作品は300点以上。個展用に描きおろしたイラストやイベントで人気を博した造形アートも展示する。また、新アウトドアブランド「RED ROCK」の作品披露、「散髪屋TANGLES」15周年企画も同時開催。

日時/10月14日(月・祝) 10:00~17:00
会場/tete hokuto 2F
(北斗市市渡1-7-5 新函館北斗駅前)
入場料/無料
問い合わせ/散髪屋TANGLES
☎0138-73-9812



アジア料理でおしゃれにお得に乾杯
料理が選べる宴会コースが好評



Asian Kitchen TRY アジアンキッチン トライ

「TRY宴会コース」(3人~)が好評。サムギョブサル or チーズタッカルビ、キムチ鍋 or 豆腐鍋に、チャブチェ、チヂミ、グリーンサラダ、枝豆、杏仁豆腐が付いて90分飲み放題込み3,800円~とお得な内容。金額や料理、人数など柔軟に対応してくれるので気軽に相談を。10月16日まで「ハコラクを見た」でサービスあり。

函館市松風町7-12
☎0138-68-1438
17:00~24:00(23:30L.O)
火曜定休 喫煙可



人気筋トレ YouTuber が
函館で公開トレーニング



GENT Fitness&マッスルグリル コラボセミナー in エニタイムフィットネス函館花園店

ボディビルなどの大会で数々の優勝歴を誇り、筋トレ YouTuber として人気を集める3人、大橋源紀さん、シャイニー薊さん、格闘家でもあるスマイル井上さんを講師に迎える公開トレーニングイベント。トレーニングのやり方やポイントなどを解説しながら行うほか、質疑応答や記念写真撮影の時間もあり。参加料は10,000円(税別)。

日時/10月5日(土)
受付12:30、開始13:00、終了16:00
会場、問い合わせ、受け付け/
エニタイムフィットネス函館花園店
(函館市花園町19-1)
☎0138-82-8010(11:00~20:00)



～函館トップクラスの品揃え～

RIMOWA®
Germany since 1898

リモワ、多数入荷しました!

トバースチタニウム (923.52.03.4) ¥120,000(税別)

サルサ エアー (820.42.46.4) ¥48,000(税別)

驚異の耐久性
特殊ロックで海外でも安心
4輪キャスターがとにかくスムーズ

※掲載写真以外にも多数ご用意しております。

海外直輸入セレクトショップ クレア
〒040-0005 函館市人見町5番1号 TEL0138-30-3211
営業時間/10:00~18:30 定休日/火曜日 (駐車場完備)

詳しくはホームページをご覧ください
直輸入.com 検索

CREA
Direct Import Select Shop
クリア

Instagram
crea_hakodate

ANA 格安航空券 JAL
(全日空) (日本航空)

[11/30(土)まで ご出発当日予約OK]

★函館⇄東京(羽田) 正規片道運賃 33,490円 ⇒ **22,800円**～
★函館⇄大阪(伊丹) 正規片道運賃 41,560円 ⇒ **26,900円**～
★函館⇄名古屋(中部) 正規片道運賃 37,510円変動制 ⇒ **24,900円**～

【さらにご出発の7日前までのご予約で】

★函館⇄東京(羽田) **ANA JAL** お問い合わせ下さい
★函館⇄大阪(伊丹) **ANA JAL** **20,800円**～
★函館⇄東京経由⇄全国各地 **28,800円**～

★当店、スカイチケツ(有限会社スカイコーポレーション)と東京都の旅行代理店、skyticket.jp(株式会社アドベンチャー)とは一切無関係です。お問い合わせの際は間違えないようにお願いします。また、弊社は航空券販売にあたり、航空券代金の他にお客様より手数料等はいただいております。

高価買取商品

●ANA(全日空)、JAL(日本航空)その他各種株主優待券**高価買取中**
●ギフト券・商品券 額面の**95%**(額面総額300,000円以上96%)
●ビール券784円⇄**730円**～・ビール券494円⇄**455円**～
●テレカ 50度数 **250円**・105度数 **600円**
●普通切手額面62円以上(シート**83%**・バラ**70%**)
●記念切手額面50円以上(シート**70%**・バラ**60%**)

函館⇄札幌 高速バス
[高速はこだて号]回数券
1枚**3,850円**、2枚以上**3,700円**(1枚)で販売中!!

スカイチケツ 函館スカイチケツ 検索

函館市駒場町7-5 定休日/日曜日
営業時間
平日 9:30~19:00 **0138-52-1700**
土曜・祝日 9:30~16:00

※販売・買取価格は在庫状況及び相場変動により予告なく変更することがございます。

Utopia Kawahara

古い家を工夫して住む面白さ。
4・5階限定、退去時そのままDIYで作る。自分らしいお部屋作り。

物件仕様

1号棟
■構造:鉄筋コンクリート造5階建
■総戸数:110戸
■築年数:昭和51年8月
■学区:柏野小学校、深堀中学校
■設備仕様:都市ガス、浴室・トイレ別、BS衛星放送対応、温水洗浄便座
■共益費:3,700円
■火災保険料:18,000円(2年間)
■駐車場:1台5,000円
■権利金:賃料の1ヶ月分
■取引態様:貸主

2・3号棟
■賃料:40,300円~64,300円
■専有面積:57.31㎡~57.73㎡

周辺環境

ユートピア川原
函館市電「深堀町」徒歩5分(400m)
国立函館病院 徒歩3分(240m)
柏野小学校 徒歩16分(1,280m)
深堀中学校 徒歩10分(800m)

宮本整形外科様
函館工業高校様
函館自動車学校
にしき温泉様
セブイレブ様
ユートピア川原
ベアーズサロン
コンカフェ様
国立病院機構
函館病院様
そは如陣屋様
たき整形外科
クリニック様
深堀町
ローソン様
マックスバリュ様

【貸主】(公社)北海道宅地建物取引業協会会員 北海道知事 渡島(4)第992号

21 センチュリー21リード不動産 TEL. **0138-26-5533** 広告有効期限 2019/10/31

〒040-0033 函館市千歳町27番8号
営業時間/9:00~18:00
https://lead2103.net
mail@lead2103.com

センチュリー21の加盟店は、全て独立・自営です。リード不動産はNPO法人はこだて出合いサポートセンターJUNOALLを応援しています。

よしっ、自衛官になろう!



32歳まで入隊できます!
(自衛官候補生)

受験種目	受付期間	採用試験日		応募資格
自衛官候補生	年間を通じて行っています。	11月	16日(土)	18歳~32歳の男女(中卒可)
			17日(日)	
		18日(月)		
12月	7日(土)	(いずれか1日を指定、1月以降も行います。)		
	8日(日)			
9日(月)				

— お気軽にお問い合わせ下さい —

自衛隊函館地方協力本部



〒042-0934
函館市広野町6番25号
電話 0138(53)6241
E-mail: recruit1-hakodate@pco.mod.go.jp



函館市福祉人材バンク

福祉の仕事に関する無料職業紹介所として福祉の職場を目指す方と、意欲ある人材を求め福祉の職場との橋渡しをしています。福祉の仕事や職場に関する相談、求人・求職登録、面接の仲介など対応いたします。



窓口で相談してみよう!

福祉人材バンクの窓口へ

福祉職場に関する相談・求人登録、見学・面接の仲介 etc...

福祉のお仕事出張相談へ

福祉の仕事にかかわる相談をお受けいたします。

インターネットで求人情報を探そう!

※各都道府県福祉人材センター・バンクの求人情報の検索・閲覧が可能です。
※求人票への申込み(応募)には、マイページ作成及び求職票の登録が必要となります。

<https://www.fukushi-work.jp/>

福祉お仕事

検索



モバイル版はこちら

福祉のお仕事出張相談のご案内

- 日 時 / 毎月第2・第4水曜日 13:30~16:00
- 場 所 / ハローワークはこだて2階 福祉のお仕事相談コーナー
- 相談料 / 無料

※要予約
(1人あたり
相談時間30分)

ハローワーク相談窓口にて、予約受付中!
TEL(0138)26-0735

社会福祉法人 函館市社会福祉協議会
函館市福祉人材バンク

〒040-0063 函館市若松町33番6号 あいよる21 3階
TEL(0138)23-8546 FAX(0138)23-2224

DAIICHI
毎日の暮らしに安心を

水道・ボイラーの トラブル即対応!

迅速対応

見積無料



秋の特別
キャンペーン
実施中!

TOTO
ピュアレストQR
ウォシュレット付

TOTO便器(排水芯200mm)
タンク(手洗い有・無)
当社指定ウォシュレット

122,600円お得!!!

98,000 税別 円

※標準取付工事費込



ボイラー本体

CORONA

NORITZ

CHOFU

各種
メーカー品
取扱

50% OFF!

※別途工事費(30,000円~)が掛かります。



蛇口の水漏れ
5,000 税別 円



パイプ・トイレのつまり
8,000 税別 円

株式会社 **第一住宅設備**



地元だから安心。お任せください!

0120-222-592

営業時間/8:00~19:00

10月消費税増税。ご契約はお早めに!

9月中にご契約をされた場合増税後の
施工でも金額は増税前と変わりません

〒040-0013 函館市千代台町29-15

年中無休



伊藤所長

所長からの特別ギフト「ハコラク見たよ!」で

2,000円OFF

※修理でお使い下さい※1回限りのご利用となります。
■2019年10月31日まで

お湯・水の出が悪い・ボイラー音がうるさい・赤さび・ニオイが気になる...

今なら **水まわり・ボイラー点検** 通常価格 3,000円のところ **無料**

- トイレのつまり
- 蛇口の水もれ修理・交換
- 水もれ調査・配管工事
- 台所・洗面所・お風呂のつまり
- ボイラーの水もれ修理・交換
- 暖房器具点検・修理



ハコモクインテリアセレクション vol.4

今年のおすすめ
おすすです

チェア ¥3,980(税込)
天板天然木集成材
学習デスク
■巾100×奥行77×高125cm
¥69,800(税込)

選べる4つのスタイル!
リーズナブルなコンパクトモデル

天板天然木集成材
学習デスク
■巾95×奥行76.2×高119.1cm
¥79,800(税込)

天板天然木集成材
学習デスク
■巾100×奥行76×高165cm
¥79,800(税込)

天板天然木集成材
学習デスク
■デスク:巾115×奥行55×高74cm
■棚:巾27×奥行55×高144cm
¥118,000(税込)

ガス圧チェア
¥3,980(税込)

かる〜いスツール
軽量スツール
■1P:巾37×奥行37×高39cm
■2P:巾75×奥行38×高40cm
¥2,980(税込) ¥4,980(税込)

カラーは「赤・白・ダークブラウン」の3種類があります

オシャレなコットシマツト

コットシマツト
■サイズ:70×120cm
¥3,980(税込)

■サイズ:60×90cm
¥2,380(税込)

HAKOMOKU Furniture AGORA

ハコモク

ファニチャー アゴラ (旧函館木工)

函館市美原1-36-14
TEL0138-45-2121
FAX0138-45-2233
〈営業時間:午前10時〜午後6時30分〉
定休日/毎週木曜日



表面のゴザとヘリを交換
畳表替え
1帖あたり
4,500円 税別
Before After



畳そのものを新調
新畳
1帖あたり
8,500円 税別

モダンな和室に变身
縁無畳 おしゃれにイメチェン!
例 日焼けしにくい和紙表の場合
12,000円 半帖あたり 税別

表面のゴザの表裏を逆にする
畳裏返し
1帖あたり
2,500円 税別

例 1間6帖の場合(中国産ゴザ+国産縁付き)
4,500円×6帖=27,000円(税別)

無料でうれしい、
及能の安心サービス!!

※色焼けや汚れが裏面まで浸透していた場合は、表替えをおすすめ致します。

- 国産熊本県産上級イ草畳や、日焼け変色しにくい化学表や和紙表、アレルギー体質でも安心の健康畳など、多数商品を揃えています。
- お見積り 無料
- 家具移動 無料
- 畳拭掃除 無料
- 敷込調整 無料
- 当日納期 相談
- クレジットカード決済可能

創業明治18年。134年の歴史と継承された技術で、お客様に安心と満足を提供致します。

及能株式会社



〒040-0065 函館市豊川町22-18 **0138-22-0740**

http://www.kyuno.co.jp 函館 畳 検索

営業時間/ 8:30~17:00 定休日/ 日曜祝日、第2・4土曜日

一般の一戸建て住宅、アパート、マンション、ホテル、旅館等の畳販売施工のほか、業者様からの請負も行ってまいります。

函館タクシー株式会社 **24時間** 自動音声対応装置によりオペレーターを bypass せず配車の手配が可能に!!

函館初導入 **IVR配車**

「ご登録のご自宅へボタン一つでお出迎え!」

“ご登録のお電話から「号すく」のご注文に、とても便利なシステムです。

0138-51-0168

IVR配車ご利用方法 ※同一お迎え場所へ連続して4回目以降のご注文で自動的にガイダンスへ切り替えとなります

- 電話をかける **0138-51-0168**
- ガイダンスが流れる
- 1 を押ししたら **注文完了。** タクシーが来るまでしばらくお待ちください。※1の押し忘れにご注意ください。

ご予約・その他のお問合せの場合、ボタン操作をせずにそのままお待ちください。オペレーターにお知らせいたします。ご利用をお申し付けください。

地域最安値に挑戦!!

灯油定期配達

10月31日までに、灯油定期配達を新規でご契約頂いた方に

新米5kg プレゼント!!

市内平均参考価格(当社調べ) **99円/ℓ** **当社価格 92.8円/ℓ**

安心の定期配達

いつでも安心価格の **クローバー灯油** **TEL 0138-84-8300** 函館市東山町185番地1

Clover 係員がご説明に伺います。まずはお電話を。*ご質問などお気軽にお問い合わせ下さい

高価買取

ピアノ売って下さい!

お電話一本で簡単査定!

①～③をお伝え下さい!

①ピアノのメーカー ②機種と製造番号 ③ペダルの数

高価買取キャンペーン 通常査定額プラス+ **10,000円** ~ **最大 20,000円UP** で買取致します!

※査定価格のつくピアノに限らせて頂きます。*電子ピアノ・エレクトーン®・一部メーカーは買取対象外です。

ハコラクを見た方限定!!

古くなればなるほど価値は下がっていきます。あまりに古くなりすぎると高額な処分料がかかる場合があります。まだ価値があるうちにぜひお売り下さい!

買取りの事なら信頼と実績の当社へ! 査定は無料

詳しくは **0120-44-8818** (株)ピアノセンター

受付時間 9:00~19:00

札幌営業所 / 札幌市白石区中央2条5丁目5番地 ☎(011)874-5577 <http://www.pc-pianocenter.com/>

函館新聞社 正社員募集

営業局 広告営業スタッフ

- ◆内容 弊社が発行している「函館新聞」「ハコラク」の広告営業
- ◆資格 40歳未満(例外2)、高卒以上
要普通自動車免許、車を業務に使用できる方(ガソリン代は別途支給)
- ◆時間 10:00~18:30※残業有
- ◆休日 月7日
- ◆給与 月172,000~215,500円(年齢、経験を考慮の上決定)
- ◆待遇 各社保完備、試用期間6カ月は契約社員雇用他
当社規定による※正社員登用後は、昇給有、賞与年2回、企業年金制度有
- ◆応募締切 随時

販売局 販売局スタッフ

- ◆内容 販売局における業務全般
担当販売店の活動把握と指導、訪店業務
新聞発送輸送関連業務の管理及び配送
折込広告チラシ関連全般管理事務及び仕分け作業等
- ◆資格 要普通自動車免許(AT限定可)、車を業務に使用できる方(ガソリン代は別途支給)
- ◆時間 9:00~17:30 ※早出・残業有
- ◆休日 月7日
- ◆給与 月174,000~214,500円
(年齢、経験を考慮の上決定、その他手当含む)
- ◆待遇 各社保完備、試用期間6カ月は契約社員雇用他
当社規定による※正社員登用後は、昇給有、賞与年2回、企業年金制度有
- ◆応募締切 随時

応募方法 写真付履歴書及び職務経歴書を下記住所まで持参又は、郵送下さい。
書類選考の上、追って面接日時を連絡致します。
函館新聞社 総務局 総務部 電話(0138)40-7171
〒041-8540 函館市港町1丁目17番8号

70th anniversary 2020

LNJ LOGINET JAPAN GROUP
札幌通運株式会社



さくらスマイル 引越隊



引越の見積・お問合せ

携帯・PHSもOK!

ひっこしは さくら
0120-158-396

さくらスマイル引越センター(札幌市北区新川西3条1丁目1番1号)

ホームページ

さくらスマイル引越センター <http://www.sakura-hikkoshi.com>

MAINICHI
新毎日

×
吾小学生新聞

毎日ファミリーセット

通常4,673円↓

毎日新聞 + 毎日小学生新聞 = セット価格 **4,173円**

月極め定価 3,093円 月極め定価 1,580円

親子で新聞を読む習慣をつけましょう!新しい小学校の教科書には新聞が出てきます。学校の教材としてすべての子供たちが学習のために新聞を読む—そういう時代になったのです。



他紙より
安い!

ニュースと学習記事が満載 読み解く力・考える力がつく

吾小学生新聞

タブロイド版 定価1ヶ月1,580円 1部60円



ニュースの教科書!

幼い頃から活字に親しむ習慣をつけるには、お子さまに「自分の新聞」をとってあげることが一番の近道です。小学生新聞は文章の全てに読みがながふってあり、ニュースと学習情報をわかりやすくお伝えしております。毎日新聞販売所より毎朝お届けいたします。(月一度の休刊日はお休みします)

池上彰さんも登場!

毎週金曜日掲載の「教えて!池上さん」

イマイチわかりにくい日頃のニュースや法律を池上さんが解りやすく解説してくれます。

オトナの
言葉は
難しい!

ヨムハ

マイニチ

ご購入・試読の申し込みは(毎日新聞・スポニチも!)

0120-468-012

朝刊配達 スタッフ募集！

春から心機一転！お仕事スタート！

女性

男性

学生

年配の方

初心者

大歓迎

雇用条件

応募資格 65歳くらいまでの健康な方
 勤務時間 午前4時から6時くらいまで
 給与待遇 月収50,000円程度 ※配達部数より前後します。
 応募方法 下記の問い合わせ先までご連絡ください。
 ※委細面談します。

2時間
程度

早朝時間を
有効活用！

まずはお電話ください！

ASA 函館 西部・北部

函館市亀田町20-21

TEL0138(34)5860

ASA 函館 美原・北斗

函館市美原3丁目58-10 Asahi館A館

TEL0138(34)5860

ASA 函館 湯川・東部

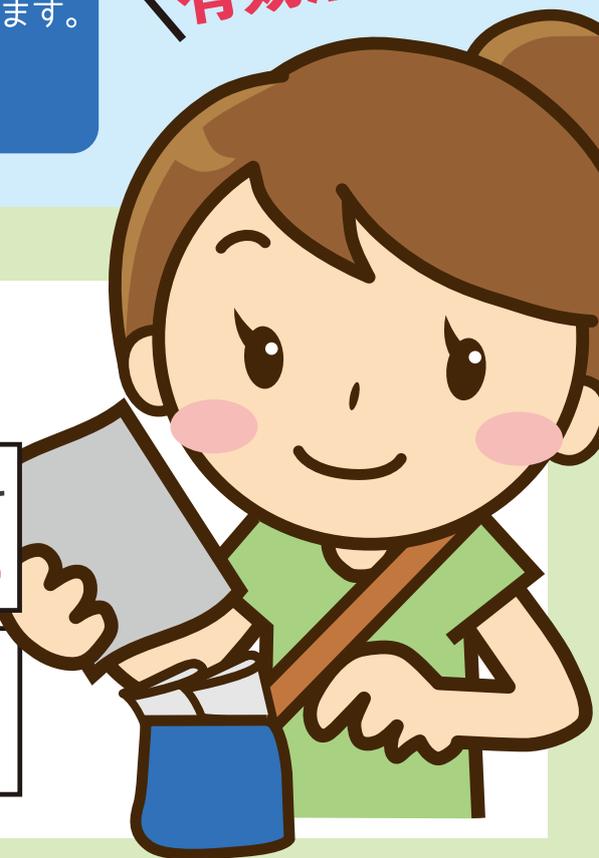
函館市銭亀町283-43

TEL0138(35)2133

ASA 函館 本通

函館市深堀町10-3

TEL0138(55)1025





一人ひとりと丁寧に向き合い 心身共に支えていける施術者に

「ヴィラ・コンコルディアリゾート&スパ」は、南部坂沿いに立つ北欧スタイルのホテル。2階にあるエステサロンは今年6月に「リコダ」として店名も新たにリニューアル。ホテルならではの非日常の安らぎと美を提供し、秋には痩身と脱毛のメニューもスタートする。

全国でも数カ所しかない「ヴィシーシャワー」の水圧で全身をほぐすスパリラクゼーションやヒト幹細胞培養美容液を顔全体に導入し肌を活性化するフェイシャルエステなど、全ての施術を一人で行う武藤さん。エステで理想の結果を導き出すには、施術者の確かな技術と設備を前提に、利用者との信頼関係が欠かせない。変化が実感できない時こそ小さな悩みもしっかりと相談してもらい、食事のアドバイスからモチベーションの維持まで心身ともにサポートすることが、結果に結びつける秘

訣という。「共に努力してきたお客様が笑顔になれるのを見ると本当にやってきて良かったと思います。カウンセリングを大事にしているので、気取らないプライベートサロンとして何でもご相談下さい」と朗らかに話す武藤さん。等身大で飾らない人柄と一人ひとりと真摯に向き合う姿勢が、敷居の高そうなホテルエステをグッと身近にしてくれる。



イタリア直輸入の“エレクトロポレーション”*

針もメスも使わない メソセラピー

極みの
幹細胞^{※1}
フェイシャル



至福の贅沢^{2cc}コース

+コラーゲンカプセル付(ヒト幹細胞培養美容液2cc導入)

初回体験 通常価格 22,000円 **70min 5,980円** 税抜

キャンペーン 通常価格 66,000円 **3回 特別価格 35,000円** 税抜

ヒト幹細胞培養美容液を導入する、エイジングケア^{※2}フェイシャル。シワ等の年齢肌^{※1}に効果的。さらにコラーゲンカプセルでぶるぶる極潤肌に仕上げます。

※「アクアボリン」を応用した美容技術
※1 ヒト幹細胞培養液培養液エキス
※2 年齢に応じたケア

お肌にご褒美 1ccコース 通常価格 16,000円(税抜)
肌質改善美白シミ 0.5ccコース 通常価格 8,000円(税抜)
肌質改善小顔 0.5ccコース 通常価格 8,000円(税抜)

Spa Concordia Reqoda スパコンコルディア リコダ
☎0138-85-6986 営業時間 11:00~19:00
定休日 不定休
函館市末広町3-5(ヴィラ・コンコルディアリゾート&スパ内 2F)



洗練されたデザイン、フェミニンからクールなスタイルまで、大人の女性にピッタリなナチュラル感と、品格を合わせ持つセレクトショップ。

[取扱いブランド]
Mila Owen TODAYFUL
RIM.ARK LAGUNAMOON etc..

SPLASH N°5

函館市昭和3-30-43
☎0138-83-5299
営業時間/11:00~20:00
無休 P有り

函館市 北七市
トイザラス
なかな
石川公園
美原
産業道路
ジュエリーかまた

Lashaddict ラッシュアディクト

サロンケアトリートメント **日本初上陸**
遂に導入!!

まつ毛・眉毛、薄く・弱々しくなっていませんか?生活の乱れ・メイク・まつ毛カールやエクステの繰り返し...

まつ毛・眉毛のスキンケア。
目元のアンチエイジング始めませんか?

毛の成長周期を考え特殊自社開発のナノベプチド・その他有効成分をまつ毛・眉毛に導入。また、ソニック(超音波)で目の周りを刺激することで血行・リンパの流れを良くし、肌のターンオーバーを促します。

- アイラッシュケア (30min)(まつ毛)
通常価格 ¥6,000 → 初回特別価格 **¥4,000** 税別
- アイブロウケア (30min)(眉毛)
通常価格 ¥6,000 → 初回特別価格 **¥4,000** 税別

夏の疲れ持ち越していませんか?季節の変わりめは不調を感じやすいときです。少しでも不調を感じたらPUAMANAへ。

Campaign special menu

だるさが抜けきれない身体。さらに夏に蓄えた脂肪対策に!!
人気のヘッドトリートメントをプラス。
さらに、新商品のスリムジェルをお試しできるチャンス。

浸透型ミネラルで毒素を排出。細胞まで行き届き体質改善へ導く。
ふんわりマジュマロボディに♡

- デトックスアロマボディ+
ドライヘッドトリートメント (60min)
(スリミングジェル付き) **特別価格 ¥6,000** 税別
- スキンリペアプログラム (70min) (アンチエイジング)
通常価格 ¥12,000 → 特別価格 **¥9,000** 税別

「テーオーデパート1F」
香りとりびんぐ雑貨のお店

home is spa
home is spa

home is spaをコンセプトに、南国スバの雰囲気を感じられる香りや、トリートメント後の様なお肌を作るスキンケア、お部屋を南国リゾート気分にする雑貨、リネン、現役セラピストが開発したスキンケア・ボディケア商品など、バリ島直営ショップがあるからこそ出来るオリジナルアイテムを多数取り揃えております。

Bridal Menu

● ブライダルお試し (カウセリング込) [90min]
(背中トリートメントorフェイシャルトリートメント) **¥3,000** 税別

一生で一番輝くH...WEDDING DAY...ドレスに映えるお肌とラインに仕上げます。プアマセラピストが、花嫁様お一人お一人に合わせたブライダルエステプランを結婚式までにサポートしていきます。

ブライダルコースご成約のお客様に
ブライダルお試しコース無料プレゼント
(¥3,000税別)

● キャビフル 1パーツお試し **¥3,000** 税別

脂肪細胞に働く「キャビテーション」身体の内側から温めてくれる「ラジオ波」ハリや弾力を与え引き締め効果の「LED」の3つの相乗効果で気になるところのぶよぶよお肉を撃退!ドレスを着たときに見える背中・肩甲骨周り・二の腕におすすです。

〈大手町店〉
函館市大手町6-7 tel/fax: 0138-83-2121
営業時間●土日祝10:00~20:00、平日11:00~20:00
(最終受付18:00) 定休日●第2・3水曜日

〈函館テーオー店〉
函館市梁川町10-25 6F tel/fax: 0138-84-6113
営業時間●10:00~19:00(最終受付18:00)

【両店当日予約OK!】
函館市梁川町10-25 テーオーデパート1F
tel/fax: 0138-76-3120
営業時間●10:00~20:00 定休日●1月1日
puspa-bali.com

Private salon PUAMANA プアマナ本店 <http://www.puamana.co.jp>

ajna アジュナ ヴィラ&スパ Jimbaran - Bali <http://www.ajnabali.com>

食べたい!!! 見たい!!! 着たい!!!
すべて叶うプレミアムフェア

9/29 [日], 10/6 [日] 10:00~19:00 要予約・参加無料

平日のご相談も承ります。お気軽にお問い合わせください♪

ドレス 試着

料理 試食

チャペル 見学

会場 見学

ゼクシィ ネット 掲載中

ホテルウェディングならではの 挙式からパーティー、二次会、ご宿泊までトータルでお手伝い!!

イメージ ホテル & リゾート 函館 〒042-0932 北海道函館市湯川町3-1-17
<https://wd.imaginehakodate.jp/>

ブライダル直通TEL
0138-59-1555

お二人だけ・家族だけの挙式なら
函館聖マリア教会



「令和」衣裳&挙式プラン

挙式 + 衣裳 + 美容 + 写真 308,000円 (税別)

その他フォトプラン、平日限定挙式プラン、挙式会食プランなどもございます。詳しくはお問い合わせ下さいませ。

ブライダルフェア

9/29 [日] ©10:00~18:00 入場無料



St. Maria Church
HAKODATE

ウェディングチャペル
函館聖マリア教会

〒040-0055 北海道函館市船見町8-21 TEL.0138-24-6222
10:00~18:00 水曜休館 Instagram @st.maria_church

RIBIFES 2019
The extraordinary
~非日常の世界~
函館理美容フェスティバル

9/18 水曜日 [WED]

とき 18:00-20:00
ところ 函館市芸術ホール
函館市五稜郭町37-8
入場料 無料

HAKORIBI

RIBIFES 2019
函館理美容美容
フェスティバル
入場無料

2019.9.18 水

show time 18:00 ▶ 20:00

★函館市芸術ホール 函館市五稜郭町37-8

主催/学校法人 創生学園 函館理美容美容専門学校

お問い合わせ

函館理美容美容専門学校
函館市中島町31-25 TEL0138-52-0646

<http://www.hakoribi.com>

お見積無料

廃車王
函館店

こちらから取りに伺います!!
全国150店舗
許可・認可を受け、車のリサイクルを
知り尽くした専門店

**要らなくなったお車、
安心買取ります。**

格安で廃車手続き致します

面倒な車税の手続き、還付手続きも対応致します

高価買取中!



- 解体車 ●廃車
- 動かない車
- 旅先での故障・事故車
- 車検切れ車 ●事故車

**☎0138-49-5488
48-2188**

函館市西桔梗町818-17 リサイクル券取扱店

インターネットでも
お見積りできます! <http://www.haishaou.com>

※お客様の個人情報等を厳密に管理しています。



黒く染まることで、世界は一変する。
この歓びは、あなたによく似合う。

HARRIER
特別仕様車 **“Style NOIR”**
PREMIUM

■ハリアー 特別仕様車 PREMIUM “Style NOIR” (ガソリン4WD車)
[ベース車両はPREMIUM(ガソリン4WD車)] 車両本体価格/3,521,880円

車両本体 価格帯	■ターボ車/3,405,240円~4,599,720円	Photo: 特別仕様車PREMIUM “Style NOIR” (ガソリン4WD車) [ベース車両はPREMIUM(ガソリン 4WD車)]。ボディカラーのブラックマ イカ(209)は特別設定色。
	■ガソリン車/2,977,560円~4,352,400円	
	■ハイブリッド車/3,791,880円~4,971,240円	

福祉活動に積極的に協力します

函館トヨペット株式会社

本社/函館市石川町169番地35 ☎0138-46-2111 ■定休日/第一月曜日 毎週火曜日
■営業時間/9:00~17:30 お客様相談電話番号 169フリーコール 0120-46-2141
●ホームページ <https://hakodate.toyopet-dealer.jp/>
※車両本体価格はパンク修理キット、タイヤ交換用工具付の価格です。※税金(消費税を除く)・保険料・登録等に
伴う諸費用は別途申し受けます。※リサイクル料金が別途必要となります。

クルマと、つぎの楽しみを。 TOYOPET

SOMPO
ホールディングス | 保険の先へ、挑む。

損保ジャパン日本興亜

**保険の
先へ、挑む。**



損保ジャパン日本興亜は SOMPOホールディングスの一員です。

損害保険ジャパン日本興亜株式会社

〒160-8338 東京都新宿区西新宿 1-26-1
Tel.03(3349)3111 <http://www.sjnk.co.jp>



クルマのことならロータスクラブへ

ロータスクラブは、全国1,600店の自動車整備ネットワークです。



新車生活

レンタカー
RAKUNO RENTACAR

人と地球と車にやさしい思いやり

- カーセールス
- 整備・修理
- 車検
- 部品・用品
- 保険
- ロードサービス
- 钣金・塗装

【全日本ロータス同友会 函館支部】

- 函館自動車工業株式会社
- 有限会社山崎自動車商会
- 有限会社ガレッジサンディ
- 有限会社足立電気自動車工業所
- 函館タクシー株式会社
- 株式会社函館自動車整備センター
- 有限会社石垣自動車商会
- 有限会社函館カーサービス
- 株式会社財津自工
- 有限会社カーショップニシノ
- 有限会社能戸自動車整備工場

ロータス函館有限会社 TEL (0138)22-1171 函館市大手町3番15号

整備業者の皆様へ
ロータス入会受付中! 「ロータスと一緒に勉強しながら、これからの経営をしませんか?」



ロータスクラブ

JU 函館 250台以上がJU会場に大集合!!

ダイナミックフェア

ご成約の方全員に

安心の**オススメ良質車**を
納得の**価格**でご提供!
全国ネットで検索できます!



JU
マスコット
キャラクター
熊くんの
マークTM

全車
保証付

**お米(5kg)
プレゼント!!**

9月 **21 sat** **22 sun** **23 mon**

21日22日9:00~17:00 23日9:00~15:00

*天候や都合によりイベント内容が一部変更または中止になる場合がございます。

ご成約大抽選会

1本 **特賞** Panasonic 32インチ液晶TV VIERA(ビエラ)

1本 **1等** Panasonic 電気圧力なべ

5本 **2等** ぐるめギフト 3,000円相当

*都合により商品が変更になる場合がございます。予めご了承ください。*掲載の画像はイメージです。

バルーンアーティスト いけぴー

かわいい
キャラクター
バルーンを
プレゼント!

函館で活動中の
バルーンアーティスト
「いけぴー」が
リクエストに合わせて
コロナ可愛いバルーンを
作っちゃいます!

時間
10:00~15:00



仮面ライダージオウ ショー



© 2018 石森プロ・テレビ朝日・ADK EM・東映

場所 / JU本部前 *雨天時 / JUオークション会場にて握手会

22
(日)

観覧
無料

2回開催

(1回目)
11:20頃~
(2回目)
14:20頃~

フードコーナー も充実! おもちゃも!



JU食堂 安くてもおいしい!

21 (土) 22 (日) 23 (月)

- オールスパイス
 - Jonnyの手羽先
 - Kemal
 - CoCo音番屋
 - Blue Toy
- *日替わり

らくがきカー

いままで大人気の
らくがきカーが初登場!
くるまに楽しく
らくがきしよう!



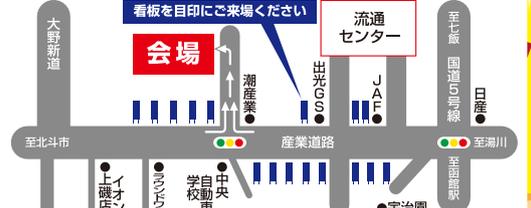
ふわふわ
もあるよ!

無料

参加店一覽

順不同

(有)ウィンエンドレス	(有)カーディーラーモリタ
オールカーズ函館	オートワークス函館
ホンダカーズ西函館	(有)カーショップニシノ
(株)大沼カーショップグランマレー	(株)オートステージナカツカ
(株)オートハウスフクヨシ	(有)オートベル



*各種イベントの時間は多少前後する場合がございます。*食べ物他、数に限りがあるものは、無くなり次第終了となります。*掲載の画像はイメージです。

JUとは?

全国1万店の中古車販売店をネットワークする
日本最大級の中古車販売店の団体です。
皆さまのカーライフをより快適にすべく
品質・価格の適正化に務めています。

安心・安全の優良車がたくさん!

函館の中古車を探すなら

JU函館

詳しくはWebで検索!

<https://hakodate.ju-janaito.com/>



主催 函館地方中古自動車販売事業協同組合

函館市西桔梗町246番地133 ☎0138-49-2000

後援 (社)日本中古自動車販売商工組合連合会

●Orico 株式会社オリエントコーポレーション札幌支店
札幌市中央区北5条西2-5

JU函館 組合・協会員

- ★(池田) 今金オート(株)
- ★(株)イワタオート函館
- ★(有)ウィンエンドレス
- ★(有)江差モーター商会
- ★(有)大塚自販
- ★(株)オートステージナカツカ
- ★のマークは中古自動車販売士在籍店です
- (有)オートプラザナカハシ
- ★(有)オートベル
- (株)オートムーブ
- ★オートワークス函館
- ★(株)大沼
- (有)長万部板金車輪センター
- (株)カーラフト
- カーサービス黒の兄弟
- ★(有)カーショップニシノ
- (有)カーショップヨモギ
- (株)カーディーラーホンマ
- ★(有)カーディーラーモリタ
- (株)カーラウンド
- (有)加藤自動車
- (株)北日本山勝
- (株)キダヒロ
- (有)沢田兄弟商会
- ★関口自動車レンタリース
- (株)オートハウスフクヨシ
- 千田自動車販売
- (株)ダイス・エンタープライゼス
- (有)タカシマモーターズ
- ★(株)D'S
- (有)トミー自動車販売
- (有)トラストメイク
- ★函館マジマ(株)
- ★フォルクスワーゲン函館
- (有)フジモーターサービス
- ★(有)ホンダカーズ西函館
- ★(有)モーターサービスアドバン
- ★(有)リカバリーカーズ
- (株)わんくる
- (有)函館カーサービス
- (株)タイヨー自動車
- ★(株)エステ企画オールカーズ函館
- (株)ケーユー函館店
- ガレージ福
- (株)アシスト・フクダ
- オートドリーム函館
- (株)サム
- (株)ベルテックオート
- (株)オートネット
- (株)アシスト・フクダ
- (有)二協自動車商会
- (有)北村自工

スピードは控えめに。エコドライブで環境にやさしく。後席もシートベルト。チャイルドシートも忘れずに。🔌 充電マナーもチャージしましょう。

三菱の新型車ぞくぞく登場!!

eKクロス debut

ハイパフォーマンス
軽SUV



クロス
eK X

Photo: eKクロス T
●ボディカラー: サンドイエローメタリック / ホワイトソリッドルーフ [有料色81,000円(消費税込)]

eKクロス T

0.66L DOHC 12バルブインタークーラーターボチャージャーCVT 4WD
三菱e-Assist搭載 [4人乗り]
車両本体価格(消費税込)

1,765,800円 (オプション代・有料色代を除く)

eK wagon

NEW eKワゴン登場

eKワゴン M

0.66L DOHC 12バルブ CVT 2WD
三菱e-Assist搭載 [4人乗り]
車両本体価格(消費税込)

1,296,000円 (オプション代・有料色代を除く)

Photo: eKワゴン M
●ボディカラー: ホワイトパール [有料色32,400円(消費税込)]



※登録に伴う諸費用、税金(消費税を除く)、保険料及び付属品等は別途申し受けます。※消費税について: 表示価格は現行税率(8%)に基づき表示しております。

新型 DELICA デビュー

新型デリカD:5
スペシャルサイト 公開中

https://www.mitsubishi-motors.co.jp/lineup/delica_d5/new



オトナの冒険が、はじまる。

デリカD:5 P

2.2Lコモンレール式D1-Dクリーンディーゼル
エンジンDOHC16VALVE・電子制御4WD・
8速スポーツモードA/T 三菱e-Assist搭載
[8人乗り7人乗り]

車両本体価格(消費税込み)

421.632万円
(オプション代・有料色代は除く)



CLEAN DIESEL クリーンディーゼル

NEW
DELICA



デリカD:5 URBAN GEAR G-Power Package

2.2Lコモンレール式D1-Dクリーンディーゼル
エンジンDOHC16VALVE・電子制御4WD・
8速スポーツモードA/T 三菱e-Assist搭載
[8人乗り7人乗り]

車両本体価格(消費税込み)

420.768万円
(オプション代・有料色代は除く)



CLEAN DIESEL クリーンディーゼル

NEW
DELICA
URBAN GEAR

※登録に伴う諸費用、税金(消費税を除く)、保険料及び付属品等は別途申し受けます。※消費税について: 表示価格は現行税率(8%)に基づき表示しております。

Photo: (左) DELICA D:5 URBAN GEAR G-Power Package ●ボディカラー: ウォームホワイトパール(有料色43,200円(消費税込)) ●マルチアラウンドモニター、自動防眩ルームミラー(マルチアラウンドモニター付)、DELICA D:5 オリジナルナビゲーションパッケージはメーカーオプション ●DELICA D:5 オリジナル10.1型ナビゲーション、テールゲートスポイラーはディーラーオプション
(右) DELICA D:5 P ●ボディカラー: エメラルドブラックパール/アイガーメタリック(有料色43,200円(消費税込)) ●DELICA D:5 オリジナルナビゲーションパッケージはメーカーオプション ●DELICA D:5 オリジナル10.1型ナビゲーションはディーラーオプション ●写真はイメージです。

函館中央三菱自動車販売株式会社

大野新道店 北斗市清水川1142-20 ☎(0138)77-1111
函館中央店 函館市石川町15-1 ☎(0138)46-3111
クリーンカー石川 函館市石川町2-20 ☎(0138)34-2300
八雲店 二海郡八雲町東雲町106-1 ☎(0137)62-3111
江差店 松山郡江差町字伏木戸町571 ☎(0139)53-6111



社長のいか塩辛

株式会社 布目

函館市浅野町4-17 ☎0138-43-9101(代)
問い合わせ時間/8:00~17:00
第2・4土曜、日曜、祝日定休 ※工場見学は予約制



■ ■ ■ ■ ■
函館伝統の味を全国に届け
地域と共に成長を続ける

「株式会社布目」は、看板商品「社長のいか塩辛」だけで1日2tを製造し、年間100万個以上を売り上げる、函館を代表する水産加工メーカー。1941年に「布目賢治商店」として入舟町で創業し、イカの皮をむくことで色彩の美しい塩辛に仕上げた「いか白作」を最初のヒット商品に、長年培われてきた伝統的加工法を引き継ぎながら、新しい技術や設備を取り入れてきた。テレビショッピングで8万5千セットを売り上げた「黄金松前」や常温保存可能な「かにみそ」など、現在製造する品目は200種類にのぼる。2013年に浅野町に完成した新社屋は、加工から出荷までをワンフロアで行える効率的な工場を設計し、「見える工場」として案内パネルと共に製造工程が見学できる専用通路も設置。人材確保が難しい昨今、「こんな時こそ人を大切に、ここで一生働きたい」と、もらえるシステム作りが必要」と、トイレや食堂、休憩室といった社員の過ごしやすさを向上させる設備にも力を注ぎ、正社員比率の高い雇用に注力するなど、地元の人と共に暮らし成長できる企業を築いている。

■きつかけは社員からの提案
■鮮度を生かした塩辛が評判に

「社長のいか塩辛」の「社長」とは、1984年から代表を務めている石黒義男社長のこと。20年以上前、年始の挨拶まわりに出掛ける時、「正月料理にもそろそろ飽きる頃だろう」と、無添加の塩辛を自社の工場で100kgほど作って、得意先や来客に配るとその味が評判に。その後「社長用の塩辛」と張り紙して社内の冷蔵庫に保存されているのを見つけた社員から「このネーミングで商品化できないか」と提案があり、製造へと動



株式会社 布目 代表取締役社長 石黒義男さん

き出した。「社長」の名を冠するからにはとことん味を追究しよう、函館の塩辛に伝統的に使われる国産真イカにこだわり、社長自ら見定め沖縄県から取り寄せる「青い海」という名の旨みある塩とイカゴロで味付け。鮮度を生かすため極力添加物と塩分を控えた「社長のいか塩辛」の消費期限は18日ほどで、保存できる期間の短さに発売当初は店からの返品やクレームも多かったという。しかし粘り強く販売を続けると、雑味が無く鮮度の良さがわかる味がじわりじわりと人気になり、他社製品の消費期限に影響を及ぼすほどのヒット商品へと成長した。

地元の持ち味を生かす水産加工メーカーとして品質を追及

■大切にするべきは“人”
■78年培った技術を伝えたい

「手間や時間がどんなにかかって、辛抱強く良いものを作り続ければ必ずお客様に伝わる」と石黒社長は力強く語る。今では全国にファンがいる「社長のいか塩辛」は、今年夏から北海道限定パッケージを販売。道産真イカと青唐辛子を贅沢に使い、さらなる上質を追及した「社長のいか塩辛」も人気を集める。これらを作る工場を2階の見学通路から案内してもらおうとスタッフがてきぱきと働く様子が見渡せる。鮮度を



落とさぬよう一晩かけ蒸気で解凍したイカを、選別、塩漬け、裁断し、異物がないか1枚1枚チェック。味付けし、突き棒で混ぜながら4日間熟成された塩辛は手早く箱詰めされていく。どんなに機械化が進んでも、塩辛作りの最後は人の目と手が頼り。「6年前に新社屋を建てる時にまず考えたのは社員のこと。水産加工現場にあった厳しい職場イメージを払拭し、地元の若い世代に長年培ってきたノウハウを伝え函館の味を守りたい。地元の人を採用できれば、地域貢献にも繋がる」。何より人を大事に経営を考える石黒社長の視線の先は、海のように広くて深い。

いつも地域とともに 函館新聞電子版



函館新聞電子版は2016年5月15日の創刊以来、「函館新聞掲載記事だけでなく、事件・事故の速報なども合わせて約5万件の記事をアップしてきました。

函館新聞社では、電子版へのアクセスやPVの傾向を分析し、読者の皆様が関心を寄せている情報をいち早くお伝えしていきます。

速報ニュース・過去記事検索も デジタルならではの

パソコン・スマートフォン・タブレットで日々のニュースはもちろん速報ニュースが閲覧可能です。電子版では紙面ビューア機能もあるので過去1週間分の紙面を読むこともでき、過去記事アーカイブでは2016年1月からの記事が検索可能です。また、電子版オリジナルコンテンツとして、道南の起業家が登場する「起業人」や会社を紹介する「企業探訪」が新たに加わりました。

電子版をご購読の方には フリーマガジン「ハコラク」を毎月お届け

函館新聞電子版単独コースの利用料は月額1580円（税込）でご購読の方には函館新聞社発行のフリーマガジン「ハコラク」を毎月お届けします。

まずは「函館新聞電子版」にアクセス!! <https://digital.hakoshin.jp/>



株式会社 函館新聞社 〒041-8540 北海道函館市港町1丁目17番8号
電話:0138-40-7733(メディア局) メール:digital@hakoshin.jp

自動車中古部品の認知度を高め 地域に誇れる企業として歩みを進める

有限会社 二協自動車商会

事業内容／自動車及び自動車用品・部品の売買、自動車解体、古物販売
設立／1980年 資本金／5,000,000円 業種／自動車中古部品卸売業



社長からひとこと

代表取締役社長 吉岡 篤史

従業員やその家族に、この会社で働くことに誇りを持ち、次世代にも「ここで働きたい」と思ってもらうことが、函館で長く存続する意義だと感じています。今後はもっと自動車中古部品の認知度を高めたい。タイヤやホイールの販売から板金業者さんのご紹介まで、一般の方のご相談にも対応できるのでお気軽にお問い合わせ下さい。



廃車や事故車などを買い取り、解体・分解してリサイクルパーツとして提供する同社。エンジンからナット類まで約2万点を用意するパーツは、入念なテストやチェックを行い、各メーカー基準に準じた部品のみを提供。中古パーツへの不安を取り除くため、検品保証付きでの商品販売を3年以上続け、ユーザーがより身近に中古パーツを活用し、安価な車修理をサポートできるよう尽力する。極力ゴミを減らし、地球の資源をリサイクル・リユースすることで循環型社会を支える自動車中古部品卸売業社としてISOの認証を取得。国連で採択された国際目標「SDGs（エスディーゼーズ）」に則り、CO₂削減や募金活動にも取り組み、月に1度近隣の清掃活動を実施するなど、社会貢献活動にも力を入れる。



MEDICAL

メディカル

病医院・歯科医院情報から病気やケガについての知識、介護など豊かで健やかな暮らしのための医療・健康情報をお伝えします。

HEALTH TOPICS



はこだて男女共同参画フォーラム実行委員会

「はこだて男女共同参画フォーラム2019 岡野雄一氏講演会」が10月5日に開かれる。漫画家・シンガーソングライターの岡野さんが「ペコロスの母に会いに行く-母がくれた豊かな時間-」と題し、認知症だった亡き母と過ごした日々の中、教わった大切なことを語る。

日時/10月5日(土)14:00~15:30(13:30開場) 会場/ホテル函館ロイヤル(函館市大森町16-9)
入場料/500円(高校生以上の学生は入場無料) 託児所/無料(事前申し込み制)
入場券取り扱い/函館市市民部市民・男女共同参画課、函館市青年センター
函館市女性センター、函館市町会連合会など
問い合わせ/函館市市民部市民・男女共同参画課 ☎0138-21-3470



認知症の母との出来事を
ユーモラスに語る



函館中央病院

函館中央病院はこのほど、抗がん剤治療の支援を専門とする「ケモサポート外来」を新設。外来通院中のがん患者と家族が対象で、がん化学療法看護認定看護師とがん薬物療法認定薬剤師が、治療による副作用の早期発見、予防・対処法などを助言し、生活スタイルに合わせた治療が継続できるようサポートする。現在は腫瘍内科、消化器内科、婦人科、泌尿器科の4診療科で、1回の相談時間は15分程度。

函館市本町33-2 ☎0138-52-1231(代)
ケモサポート外来診療時間/平日8:45~11:30



抗がん剤治療を支援
専門の外来を新設



小規模多機能ハウス メイフェア日吉

通所・宿泊・訪問サービスを生活スタイルに合わせ組み合わせることができる介護事業所がオープンした。一般住宅を改装した建物は、エレベータや入浴用介護リフトを完備しつつ、利用者の現存機能を生かすため段差などの“バリア”をあえて残した。日中は正看護師も常駐し終末期の生活も支援する。「利用者さんとご家族の、その方らしい生活を守りたい。介護で困りごとがあったら気軽にご相談下さい」と吉沢美香社長。

函館市日吉町3-7-23 ☎0138-85-6123
問い合わせ時間/9:00~18:00



自宅と同じように過ごす
介護施設がオープン

総合診療と 救急診療について



函館中央病院
内科・総合診療科

生方 晋史 医長

「総合診療科」「総合内科」といった言葉を聞いたことがありますが？この診療科が他科と大きく異なる点は、良い意味で「専門を持たない」ところかもしれません。日本では高齢化が進んでいますが、高齢の患者さんは例えば心臓、肺、腎臓などと複数の臓器を患っていることも少なくありません。その場合、おのおの専門医が専門内の知識だけで対応してしまうと気付かないと

ころで弊害が生じてしまう場合があります。そのような場合で、一つの臓器にとらわれず「総合的」な目線で適切な診断や治療を行うのが総合診療医です。一方、救急診療も総合診療と重なるものがあります。救急外来にいられたばかりの多くの患者さんは「診断」が付いていません。例えば「お腹が痛い」という症状1つとついても、その原因は消化管のほか肝臓や膵臓、腎臓、膀胱、心臓、血管、また

略歴 平成24年、昭和大学医学部卒業後、今村総合病院、浦添総合病院・救急集中治療部、市立奈良病院・総合診療科勤務を経て、平成31年、函館中央病院内科・総合診療科医長に就任。

女性であれば子宮・卵巣などさまざまな可能性が考えられます。そういった場合で、患者さんの訴えや診察、検査などから原因を突き止めつつ迅速に適切な対応を行うことが救急医の役割です。つまり「1つの臓器にとらわれず」という総合診療の根っこの部分は救急診療にも共通するものです。また救急診療に内科的な診断力も必要である一方で、総合診療においても重症な患者さんを迅速に対応する「救急力」は不可欠であり、この2つの関係は切っても切れないものだと考えられます。

このような理想的な総合診療医、救急医であるためにはあらゆる医学分野の知識・技術を幅広く習得しておく必要があります、またそれらを日々更新していく作業も欠かせません。「専門を持たない限界」を自覚し、必要時は速やかにプロフェッショナルに紹介する判断力も必要です。総合診療・救急診療が少しでも函館の地域のお役に立てればと思います。



函館中央病院 函館市本町33-2 ☎0138-52-1231(代) <http://www.chubyou.com/>

■診療科目/内科、消化器内科、腫瘍内科、循環器内科、小児科、外科、整形外科、形成外科
心臓血管外科、皮膚科、産婦人科、耳鼻咽喉科、歯科口腔外科など全26科目

■受付時間/8:30~11:30、13:30~16:00 ※土曜は午前のみ。診療科や時間帯によっては要予約。

■休診日/日曜・祝日・年末年始



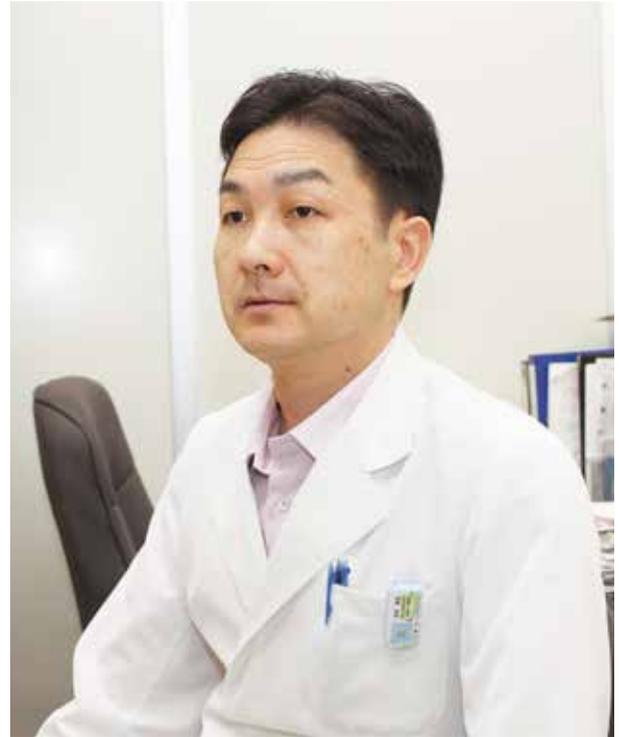
歯磨きで血が出ませんか

大人が歯を失う原因で一番多いのは、歯周病と虫歯のどちらだと思いますか。答えは歯周病です。歯周病では、歯肉の炎症により歯を支える骨が溶けて歯がぐらつくようになり、ひどくなると抜く羽目になります。

歯周病の原因は歯垢です。これは単なる食べかすではなく細菌の塊です。細菌にはたくさん種類があり、悪玉、善玉、中間の性質のものがバランスを保っています。歯周病は悪玉菌が起こします。ほかの性質の菌が優勢な時には歯肉は健康です。歯垢は徐々に硬くなり歯石に変わります。こうなると歯ブラシでは取れません。歯科医院で取ってもらう必要があります。歯垢や歯石がたまってくると歯肉が赤くなり、はれてきます。歯と歯肉の間には歯周ポケットという隙間があり、その内側のバリアが破れると毛細血管が露出します。炎症が強くなり充血する

と、この部分が押され出血します。歯肉からの出血には大きな意味があります。ある種の歯周病菌は、赤血球ヘモグロビンの中の鉄を栄養にして病原性を発揮します。出血が始まると血液中の鉄、タンパク質、ミネラルなどを摂取して歯周病菌は爆発的に増殖します。歯ブラシなどで歯肉を刺激して出血するならば、その部分は病変が進行中というサインです。血管が傷ついた所から歯周病菌は侵入し全身を巡ります。体のあちこちで悪影響を起こし、脳や心臓の血管の病気、糖尿病、認知症、リウマチ、がんなどになりやすくなります。

歯周病の治療の基本は歯垢を少なくする事です。それにより炎症はしずまり歯肉の状態は改善します。出血する所は最もしっかりと磨くべきです。患者さんの中には血が出るのを恐れて、そういう場所をあまり磨かない方がいます。それでは意味がないわけです。歯科医院で歯磨きの仕方の指導を、受けてみて下さい。



吉田歯科口腔外科
寺崎 誠治 歯科医師

略歴 昭和59年、函館中部高校卒。平成2年に北海道大学歯学部を卒業後、札幌市内の歯科を経て、平成17年から吉田歯科口腔外科に勤務。



吉田歯科口腔外科

函館市湯川町1-30-8 ☎0138-59-3918 <http://www.ydos.com>

■診療科目/歯科、口腔外科、小児歯科
■診療時間/月～金 9:00～18:30 土・日・祝日9:00～16:30
■年中無休



生命を支える医療機器の専門職 臨床工学技士の仕事



国立病院機構 函館病院

函館市川原町18-16
☎0138-51-6281(代)
<http://hnh-hosp.jp/>

■診療科目/
循環器内科、消化器内科、呼吸器内科、外科、消化器外科、呼吸器外科、心臓血管外科、乳腺外科、泌尿器科、皮膚科、放射線科、病理診断科、歯科口腔外科、リハビリテーション科、婦人科、眼科
■外来受付時間/
月～金 8:30～11:30
13:00～15:30
※科によっては休診の場合があるので確認を
■休診日/土・日曜・祝日・年末年始



MAP

現代医療は日々進化し、高度な技術と医療機器により成り立っています。臨床工学技士は「医療機器の安全確保と操作を行う専門職」として1987年に誕生しました。ほかの医療資格に比べて比較的新しく、患者様と表立って関わる事が少ない職業です。そのため、ご存知ない方も多いかと思いますが、医学の専門知識とともに、工学の知識を身に付けた国家資格のひとつです。

臨床工学技士の仕事を大別すると、「医療機器の管理と適正使用の啓発活動」、「医師の指示のもと生命維持管理装置の操作」に分けられます。前者においては、人工呼吸器やAED(自動体外式除細動器)など、病院内のさまざまな医療

機器の保守点検を行い、安全を確保します。医師や看護師に向けた勉強会を開催するなど、主に裏方の業務を行います。また、ある時には後者のように、高度な医療機器を通して治療の最前線に立ち、チーム医療の中核を担います。人工透析室、集中治

療室、心臓カテーテル室、内視鏡室など、さまざまな場所の最前線で活躍する臨床工学技士が多数存在します。当院の一例として手術室を挙げます。心臓に直接メスを入れるような心臓手術の場合、一度心臓の動きを止めなければ

なりません。その間、臨床工学技士は「人工心肺装置」という機器を操作し、患者様の生命を繋ぎます。

心臓手術に限った事ではありませんが、治療や検査は、医師、看護師、臨床工学技士など多職種チームで行い、どの職種が欠けても成り立ちません。臨床工学技士は医学と工学の知識を駆使し、チーム医療において「生命を支える役割」を担います。

今後も安全な医療を提供していくためには、増大する高度な医療機器を、適正に使用しなければなりません。

「縁の下からチーム医療を支える存在」これが我々臨床工学技士の使命と考えています。



国立病院機構 函館病院

臨床工学技士
主任

石川 ^{かつひろ}雄大 さん

生命誕生と向き合う仕事 不妊治療の現場から



さっぽろARTクリニック

札幌市北区北7条西4-1-2
KDX札幌ビル
(旧北七条SIAビル)4F
☎011-700-5880
<https://sapporoart.jp/>

■診療科目/不妊治療専門
■診療時間/
月・水・金 9:00~12:00
15:00~18:30
火・木 9:00~12:00
土 9:00~13:00
※午後の診療にて採血のある人は
18:00までの受付※完全予約制
■休診日/日曜・祝日



MAP

あなたがお母さんのおなかにいた時どんな姿だったかご存知ですか？と聞かれて、ほとんどの方は、胎児が頭に浮かぶと思います。しかし胎児の前はどんな姿か？卵です。卵子と精子が受精し、受精卵が分割を繰り返して、まるでヒヨコの孵化のように私たちも卵の殻を破ってお母さんの子宮に着床します。私たち胚培養士は、その受精卵＝赤ちゃんの素のお世話に携わっています。

現在、日本で生まれているお子さんの5人に1人は何かしらの不妊治療を経て誕生しており、体外受精においては約20人に1人と言われています。その割合から、意外と不妊治療や体外受精を身近に感じませんか？



さっぽろARTクリニック

培養室長

倉本 裕子 さん

胚培養士は、普段患者様の前に出てお話しする機会はなかなかありませんが、培養室の中で日々患者様の卵、精子と向き合っています。卵子を採取してから受精させ、3日から6日培養を続けます。その間に取り違えがないよう、ま

た、受精卵が人為的操作によって悪い状態にならないよう毎日緊張感をもち、細心の注意を払いながら仕事に携わっています。とてもプレッシャーがかかりますが、その分達成感もとても感じられる、やりがいのある職業です。お世話し

た卵さんが赤ちゃんになってご対面できたときの感動は、本当にこの上ないものです。

不妊治療は人工的に赤ちゃんを授かるというイメージを抱く方もいらっしゃるかもしれませんが。しかし卵さんが自身の力で頑張って受精し、生命として成長していく姿を目の当たりにしていると、不妊治療は不妊を治すのではなく、妊娠に向けてのお手伝いだと感じています。言い換えれば、不妊治療は万能ではありません。成功する確率は、治療開始が早ければ早いほど上がります。もし、お子さんを希望される場合には、早いうちに専門施設へ足を運ぶことをお勧めします。



介護の仕事に就いて

デイサービスセンター
ながだい
生活相談員

中丸 厚博 さん

私は現在、還暦間近です。福祉系大学を卒業したものの当時は好景気もあって福祉の仕事には就かず民間の営業職を33年間務めました。しかし、昨年長引く不景気もあり事業の縮小を理由に東京への転勤の辞令を受け、長年住み慣れた函館を離れるかどうかの難しい選択を迫られました。悩んだ揚げ句、早期退職で函館に残る決断をし、それからの再就職先もどうするか悩みましたが、福祉業界の求人も多く、この年齢ではありますが学生時代に勉強した福祉の仕事をしてみようと思ひ現在に至ります。学生時代に学んだとはいえ、その頃と現在では介護保険制度をはじめとして、すっかり制度も様変わりしていますし、医療や介護技術も格段に進歩していますので、まるっきり一からの、いえゼロからの出発でした。年齢もあり一度で覚える事が出来ない事も多く、苦勞しながらの毎日でしたが、それでも今なお頑張っている仕事

できるのは、周りのスタッフの支えはもちろんですが、やはり利用者様の笑顔や優しい言葉が一番元気をもらえます。

苦勞しながらも続けてきた中で利用者様とも徐々に信頼関係も出来つつあると感じ、この仕事がとてもやりがいのある仕事だと日々感じています。

現在、福祉業界は慢性的な人手不足が続いています。私も「この年齢で利用者様や事業所は必要としてくれるのか?」とも考えましたが、現在でも利用者様や事業所様では「やる気のある方」を必要としており、それには年齢も性別も関係ないと思います。

私もこれからさらに学び、利用者様はもちろんのこと、地域の福祉にも少しでも貢献出来るよう頑張っていこうと思います。

「始めようと思った時に遅い時はない」。皆さんもぜひ福祉の仕事をしてみませんか?



デイサービスセンター
ながだい

函館市日吉町3-39-24 2F ☎0138-87-0939

■利用時間/9:00~16:10 ■利用定員/1日10人
■定休日/祝日



医療 法人 道南勤労者医療協会

道南勤医協 函館稜北病院

函館市中道2丁目51番1号 ☎(0138)54-3113

内科・整形外科・リハビリテーション科・訪問診療
 診療時間/月～金 9:00～11:30
 (通所リハビリ・訪問リハビリ)

道南勤医協 稜北クリニック

函館市中道2丁目51番1号 ☎(0138)54-3116

内科・消化器内科・循環器内科・呼吸器内科・
 リハビリテーション科・リウマチ科(訪問看護)
 内科診療時間/月～土 9:00～11:30 月・火・木・金 14:00～16:00
 火曜・木曜 17:00～19:30まで夜間診療



医療法人 亀田病院グループ

■診療科目■

内科 循環器内科 皮膚科
 呼吸器内科 整形外科 泌尿器科
 消化器内科 外科 リハビリテーション科
 糖尿病代謝内科 形成外科 放射線科
 脳神経内科

■診療科目■

精神科・心療内科・内科・
 リハビリテーション科・放射線科
 ■もの忘れ相談

函館市地域包括
 支援センター亀田

亀田北病院
 認知症疾患センター



医療法人 亀田病院

☎0138-40-1500
 函館市昭和1丁目23番11号



医療法人 亀田北病院

☎0138-46-4651
 函館市石川町191番地4

介護老人保健施設
 グランドサン亀田

☎0138-46-3151
 函館市石川町191番地4

亀田日和

☎0138-44-7788
 函館市昭和1丁目3番46号

<http://www.hakodate-kameda-hp.com/>

医療法人社団

ごとう内科胃腸科

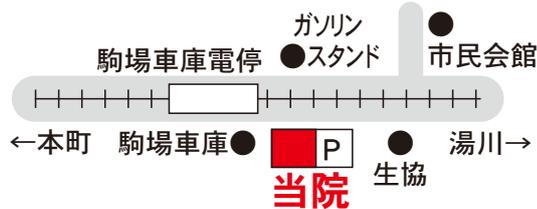
■内科 ■胃腸科 ■循環器科 ■呼吸器科

院長 後藤 琢

診療時間

平日/午前8時30分～午後5時30分
 土曜日/午前8時30分～正午
 ※日曜・祝日休診

■往診応需



函館市駒場町16-14
 駒場車庫電停前
 (駐車場有り)

☎51-7389(代)

HPアドレス <http://www.gotonaika.com>

糖尿病・高血圧など生活習慣病に対応します

佐藤内科小児科医院

院長 佐藤 武憲
 副院長 中里 諭美

診療時間

◆月・火・木・金曜日 9:00～12:00, 14:00～17:30
 ◆水・土曜日 9:00～12:00 (午後休診)
 ◆日曜日・祝日 休診

インフルエンザなど、各予防接種を実施中



函館市桔梗4丁目8-25(園田通り)
 JR桔梗駅より徒歩にて5分

経鼻内視鏡胃カメラ検査
 随時受付しております。

☎(0138)46-1212

KAMIISO KODOMO CLINIC
KAMIISO KODOMO CLINIC



かみいそこども クリニック

院長 渋谷 好孝

〒049-0162 北斗市中央2丁目4番3号
TEL.0138-74-2611 FAX.0138-74-3001
E-mail: shiburin@ms7.ncv.ne.jp

診療時間

- 月・火 午前9:00～ 正午
- 水・木 午後3:30～ 6:30
- 水 午前9:00～午後0:30
午後 休診
- 土 午前9:00～午後1:00
休診日 日曜日・祝日
- 予防接種・健診
- 月・火・木 午後2:30～ 3:30



「**イチチケットアプリ**」を左記からインストールしていただく、簡単に診療予約が出来ます。臨時休診などの連絡も受け取れます。ぜひご活用ください♪



吉田眼科病院

理事長 吉田 玄雄 院長 吉田 紳一郎
副院長 佐藤 浩介 医長 石川 功
医師 吉田 登茂子 医師 鎌田 有紀

完全
予約制

市内巡回
路線バス
運行中



※運行時間やルートなど、詳しくは病院へお問い合わせ、又はHPをご覧ください。

〒041-0851 函館市本通2丁目31-8
tel.0138-53-8311 fax.0138-51-6265

診療時間

月・火・水・金曜日 ▶ PM6:00迄受付
木・土曜日 ▶ PM5:00迄受付
CONTACTを初めて希望される患者様は検査等に時間を要するため、受付終了の30分前迄にご来院ください。

<http://yoshidaganka.com>

子宝でお悩みの方へ ～あきらめないでお電話ください～

近年、「不妊症の方が増えている」という話をテレビやニュースでも頻繁に取り上げられています。

「何を食べたら子宝に良い」であったり、「〇〇な治療は妊娠しやすい」などインターネット上では数多くの情報もありますが私どもは不妊治療専門クリニックの先生から直接ご指導を受け、子宝でお悩みの方のお役に立てる情報をお伝えしている薬局です。



お一人お一人に合った
カウンセリングをさせていただきます。

一般社団法人子宝カウンセラーの会「北海道・東北理事」の子宝カウンセラーです。青森県青森市安方1-3-3 カイマビルディング1F

くすりの厚生会

ご予約・お問い合わせは
<https://kusurinokouseikai.com>
☎017(722)4421

完全予約制
※お電話にてご予約を
させていただきます。必ずお電話
にてご予約をお願いいたします。



不妊症・不育症治療に特化した レディースクリニック



さっぽろARTクリニック

Assisted Reproductive Technology

JR札幌駅北口から徒歩1分

完全
予約制

札幌市北区北7条西4丁目1番2号
KDX札幌ビル4階 TEL (011) 700-5880

ホームページからのご予約 <https://sapporoart.jp>



みなとまち皮膚科 菊地医院

院長 菊地 誠一

日本皮膚科学会認定 皮膚科専門医

診療時間	月	火	水	木	金	土	日
9:00~13:00	●	●	●	休	●	●	休
14:00~18:00	●	●	●	診	●	休診	診

毎週木曜日は休診とさせていただきます

木・日・祝日/休診

函館市亀田港町39-7
(大野新道沿い)

駐車場完備



☎(0138)40-3710

SUDO
Skin Clinic

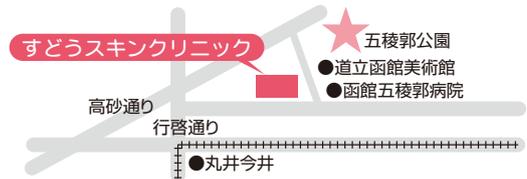
すどうスキンクリニック

形成外科・皮膚科・美容外科

院長 須藤 聡

診療時間	月・水・木・金曜日	10:00~14:00 15:00~19:00
土曜日	10:00~14:00	
日曜日	13:00~17:00	
休診日	火曜日・祝日	

※予約制(来院前にお電話下さい。)



函館市五稜郭町34番16号 2F (函館五稜郭病院並び)

☎(0138)33-0865

<http://www.sudo-skinclinic.jp>

みさわ歯科口腔外科 クリニック

院長 三澤 肇

歯科 歯科口腔外科 小児歯科

診療(受付)時間	月	火	水	木	金	土	日
9:30~13:00	●	●	●	●	●	●	
14:30~19:00	●	●	●	●	●		

休診日/日曜・祝日

水曜日は
往診も受付



函館市桔梗5-14-1

TEL0138-47-3733

FAX0138-47-3722

よじょう歯科医院

夜8時まで

- 急患随時受付
- 往診のことはお気軽にご相談ください。

診療時間	月曜日~金曜日
午前9:30~午後1:00	
午後3:30~午後8:00	
土曜日	
午前9:30~午後1:00	
休診日/日曜日・祝日	



函館市田家町20-18 駐車場有り

☎(0138)41-4182





エンゼル 小児歯科クリニック

歯科

小児歯科

**大人の方も、
診療致します**



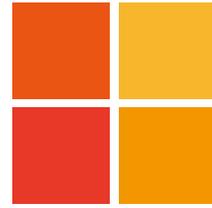
診療時間 / 午前9:30~午後12:30
午後2:00~午後6:00

休診日 / ●日曜日・祝日
●第2・4水曜日
●第1・3・5水曜日午前
●第1・3・5土曜日午後



函館市鍛冶2丁目39-3 ☎0120-461837

<http://www.angel-dc.jp/>



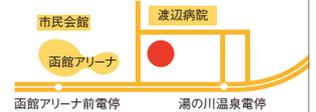
医療法人社団 吉田歯科口腔外科
YOSHIDA DENTAL ORAL SURGERY

歯科医師 吉田 康仁 (理事長) 村田 真介 (院長)
寺崎 誠治 川村 兼央

インプラント治療 | 標準治療費 **250,000円**~ / 1歯
(保険外治療) | 歯科用3次元CTスキャナー、手術室有り

訪問診療 実施しております

函館市湯川町1丁目30-8
TEL0138-59-3918
<http://www.ydos.com>



受付時間 月~金 / 9:00~12:30、14:30~18:00
土・日・祝日 / 9:00~12:30、14:30~16:30

日曜・祝日も診療
年中無休

往診希望の方は、電話で御相談下さい。



■診療時間 / 月~金 9:00~12:00、14:00~18:00
土 9:00~12:00
■休診日 / 日曜日・祝日

随時受付
予約制ではありません

☎22-6203

函館市新川町1-24 R4TM新川町4F (新川町電停前)



かも歯科クリニック



歯科
小児歯科
歯科口腔外科
**予約制
急患随時受付**

診療時間

月・火・木・金 / 9:30~13:30・15:00~19:00
水・土 / 9:30~13:30
休診日 / 日曜日・祝日

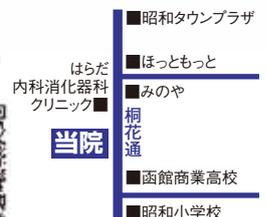
函館市昭和2丁目27-24

☎0138-44-4180

ホームページもご覧ください

かも歯科 検索

WEBから24時間
簡単に予約できます!



「どこよりも高く買い取る店」を目指し“地域密着”で頑張ります!!!

※他店のチラシ等をご持参ください。そのお店より高く買い取りさせていただきます。

金・プラチナ 貴金属

不要になった金
プラチナ製品
ございませんか?
古いものでもOKです。
ぜひお持ちください。



使わなくなった指輪



喜平 ネックレス・ブレスレット



壊れた金縁メガネ



取れてしまった金歯



天皇陛下御在位10年・20年記念1万円金貨
9.3万円以上で買取しました
皇太子殿下御成婚記念5万円金貨
8.4万円以上で買取しました
天皇陛下御即位記念10万円金貨
14万円以上で買取しました

※相場により金額は変わります。

金価格高騰! 金が高い!! 今を見逃すな!!!

新品だと更に
査定額アップ!!



ブランドバッグ
財布・アクセサリ

ルイ・ヴィトン、シャネル、エルメス、
グッチ、コーチ、プラダなどの
ブランドバッグ、財布など
古いデザインのものもOKです。



ブランド時計

ロレックス、オメガ、ブライトリング、
ブルガリ、カルティエ、その他ブランド時計。

地域最高水準で
高価買い取りを目指します

※他店のチラシ等をご持参ください。
そのお店より高く買い取りさせていただきます。

**普通切手・記念切手
レターパック・中国切手
印紙・ハガキ (各書き損じ可)**

切手は郵便局でも現金化することはできません。



建退共証紙



買取価格アップ!!

テレホンカード・商品券
刀剣・象牙
一角 (イッカク)



環境省・経済産業省特定国際種事業者
T-1-01-00572



酒類 飲まないお酒
ありませんか?

オーディオ



トミカ



生前整理・形見分け・遺品整理・出張買取・郵送買取

まずは
お電話ください。

ジャンルを問わず買い取りいたします。

酒類・切手・テレカ・商品券・中国切手・古銭古札・大判小判・新品家電・新品工具・ブランド香水・ブランド食器・
貨幣セット・記念金貨・携帯電話・スマートフォン・ゲーム機・ソフト・外国金貨銀貨・古コイン・記念金メダル・
銀メダル・カメラ・レンズ・勲章・軍装品・骨董品・美術品・学習教材・ギター・ピアノ・管楽器など

【貴金属・切手・ブランド品】現金買取専門店 ※身分証明書を必ずお持ちください。 **駐車場あります**

買い取り本舗 函館昭和店

古物商許可 北海道公安委員会 第112010001067号

函館市昭和3丁目2-21 タウンハイツ昭和 1階
[昭和タウンプラザ(GU・セビオ側)出口向いレモンイエローの建物1階です(桐花通り沿い)]
営業時間 / 10:00▶19:00 不定休 P 店舗ウラ&横

0120-55-1723



割増クーポン一切不要

その時々で相場でも最も高いと思われる
価格で買い取りさせていただきます。
ご面倒でも**最後**にお立ち寄り下さい。

B

紅茶花伝 ロイヤルミルクティー

440mlPET 1ケース(24本入り)

3名様



発売から25年目を迎える「紅茶花伝 ロイヤルミルクティー」がフルリニューアル。国産牛乳100%&手摘みセイロン茶葉100%使用はそのままに、茶葉を増量しブレンドを改良、より一層上質なミルクのまるやかさと紅茶の風味を楽しめる上品な甘さとすっきりとした後味です。

■提供/北海道コカ・コーラボトリング株式会社 ☎011-888-2091

A

ブラックニッカ リッチブレンド

700ml

3名様 ※応募は20歳以上の方限定



シェリー樽で熟成を重ねたモルトウイスキーと樽熟成したグレーンウイスキーを使用したブレンドウイスキー。スムーズな口当たりと、飲みやすさの中にもコクがしっかりと感じられる味わいが特徴で、甘くやわらかい樽の香りと、フルーティーで華やかな香りが広がります。

■提供/アサヒビール株式会社北海道統括本部 ☎0120-011-121(お客様相談室)

D

守る働く乳酸菌

100mlPET 1ケース(30本入り)

3名様



「カルピス」由来の乳酸菌研究から選び抜かれた「L-92乳酸菌」を含む、脂肪ゼロで爽やかなおいしさが特徴の乳性飲料。2013年の発売以来、カラダの中から強くなりたい人の体調管理に役立つ飲料として親しまれ、今年3月にデザインをリニューアルしました。

■提供/アサヒ飲料株式会社北海道支社 ☎011-200-6711

C

キリン 午後の紅茶 Fruit×Fruit TEA

アップル&グリーンアップル
500mlPET 1ケース(24本入り)

3名様



「キリン 午後の紅茶」の「Fruit×Fruit TEA」シリーズに“アップル&グリーンアップル”が登場。華やかな紅茶の香りと芳醇なアップル果汁、爽やかなグリーンアップルの香りを掛け合わせ、アルゼンチン産のはちみつをアクセントに仕上げたフルーツティーです。

■提供/北海道キリンビバレッジ株式会社 ☎011-640-6601

応募方法

プレゼントにご応募される方は、ご希望賞品のアルファベット、郵便番号、住所（マンション、アパート名必記）、氏名、電話番号、年齢、性別、職業、本誌へのご意見・ご感想をご記入の上、はがき、またはホームページよりご応募ください。

【はがき】

〒041-8540 函館市港町1丁目17番8号(郵便番号のみでも可)
函館新聞社メディア局編集部1F
「ハコラク10月号プレゼント」係

【ホームページ】

<http://hako-raku.jp>



■応募締切:2019年10月5日必着

■発表表:当選者の発表は発送をもってかえさせていただきます。
応募多数の場合は抽選となります。あらかじめご了承ください。
個人情報はプレゼントの発送にのみ使用します。

E

野菜生活100 日田梨ミックス

195ml 12本セット

4名様



“地産全消”で地域のおいしさを全国に届ける「野菜生活100」季節限定シリーズ。大分県産の日田梨を使用している「日田梨ミックス」は和梨特有の爽やかな風味を感じるベストな割合で野菜果実をブレンドし、青果の梨の味わいに近づけました。砂糖・食塩不使用です。

■提供/カゴメ株式会社 ☎0120-401-831(お客様相談センター)



函館新聞は さらに目に優しい紙面に 変わりました

今までより文字が少し濃くなり

より見やすく!



函館新聞を定期購読の
みなさまには無料雑誌

フリー
マガジン

ハコラクも 毎月お届け!

(一部地域と郵送分は除く)

ししも読みやすー
紙面にもー



1週間の無料お試し期間もごございます

(この広告で現在ご購読中のお客様の割引はできません)

お問い合わせは

函館新聞社
販売局

フリーダイヤル



0120-8540-46

午後4時までお申し込みいただければ、翌朝から配達させていただきます。(一部対応できない地域もございます)

チラシ折込を御検討のお客様は

1 売り上げUPに 函館新聞

函館新聞に
チラシを
折り込みませんか



2 道南圏でチラシ 折込可能数

約16,000部



新規のお客様獲得に
函館新聞を
利用しませんか?

3 チラシの事なら 函新チラシ センターへ

チラシは
売り上げアップに最適手段!!
一度、函館新聞にチラシを
折り込んでみて下さい!!



HCC 函新チラシセンター
函館市港町1丁目17-8 函館新聞社販売局内

詳しくは
函新チラシセンターまで

☎ (0138) 40-4141

六白金星

ろっぽくきんせい

緊張感から解放され、張り詰めた気持ちが緩むとき。不用意な言動で、トラブルを引き寄せないように気を付けて。愛情運は好調。出会いのチャンスにも恵まれます。仕事運は集中力のながさが運気に大きな影響を及ぼしそう。

- ラッキーアイテム:シルバーアクセサリー
- ラッキーデー:9/25 10/2,4,11

昭和15.24.33.42.51.60 平成6.15.24年生まれ

七赤金星

しちせきんせい

好調だった運気に陰りが。不平不満を積み、努力を重ねることが大切。愛情運は、一目惚れから一気に結婚へと進展するチャンス。高望みは禁物。仕事運は、急速に変化する時。慎重な状況判断が吉。

- ラッキーアイテム:長財布
- ラッキーデー:10/1,10

昭和14.23.32.41.50.59 平成5.14.23年生まれ

八白土星

はっぱくとせい

今までの努力に評価が下されるとき。努力を積み重ねてきた人には嬉しい結果が、努力を怠ってきた人には、厳しい現実が待っています。仕事運は、単純なミスが大きな問題に発展する恐れ。念には念を入れて。

- ラッキーアイテム:登山グッズ
- ラッキーデー:9/21 10/2,9

昭和13.22.31.40.49.58 平成4.13.22年生まれ

九紫火星

きゅうしかせい

順調に進展していたことに問題が発生したり突然にキャンセルされたりと、予期せぬことが多いとき。恋愛運は、新しい出会いのチャンス。迷いは禁物です。金運は、カードの使い過ぎに注意。

- ラッキーアイテム:黄色い花
- ラッキーデー:9/20,22 10/1,8

昭和12.21.30.39.48.57 平成3.12.21年生まれ

九星気学占い

2019

9月17日[火] → 10月16日[水]

レディース占い専科

運勢アドバイザー 山崎 藍生 先生

函館市宝来町11-7 ☎0138-23-0661
10時～15時※予約制・時間外は応相談

※前半/9月17日～9月30日 後半/10月1日～10月16日
※1月1日～2月3日までに生まれた人は、前年の九星になります。

きゅうせいきがく
九星気学とは？

古代中国から伝わった占術で、宇宙の気(エネルギー)を九つに分類したものと、さらに「木」「火」「土」「金」「水」の五行の相性を組合わせた占術。

五黄土星

ごうつとせい

運気は徐々に下降線。慎重な言動を心掛けることが大切。恋愛運は、異性とトラブルの暗示。仕事運は、謙虚に周囲の助言に耳を傾けて吉。金運は△。大きな買い物は後悔を呼びそう。

- ラッキーアイテム:新しい靴
- ラッキーデー:9/26 10/3,5,12,14

昭和16.25.34.43.52.61 平成7.16.25年生まれ

一白水星

いっぺいすいせい

停滞していた運気も徐々に上昇し始める時。焦らず、前向きな思考を心掛けて。愛情運は、友人から良縁がもたらされる兆しがあります。仕事運は、縁の下の力持ちに徹すれば徐々に向上きに。

- ラッキーアイテム:ミネラルウォーター
- ラッキーデー:9/21,28 10/7,9

昭和11.20.29.38.47.56 平成2.11.20.29年生まれ

二黒土星

にこくどせい

準備してきた計画や企画を実行に移すチャンス。自分を信じて前進しよう。愛情運は、理想の異性に巡り会う兆し。仕事運は、持てる才能を開花させる機会に恵まれそう。金運は見栄からの散財に注意。

- ラッキーアイテム:陶器のお皿
- ラッキーデー:9/20,27 10/6,8

昭和19.28.37.46.55 平成1.10.19.28年生まれ

三碧木星

さんぺきもくせい

真価を問われる時。また、協調心を持つことで援助を引き寄せる可能性も。愛情運は、真剣さが異性に伝わる時。誠意ある言動で、異性の心をキャッチして。仕事運は、丁寧なコミュニケーションが信頼につながりそう。

- ラッキーアイテム:鉛筆
- ラッキーデー:9/19 10/7

昭和18.27.36.45.54.63 平成9.18.27年生まれ

四緑木星

しろうもくせい

注目が集まる月です。成果を認められることもあれば、叱責を受ける可能性も。愛情運は、異性からのアプローチの可能性が。ライバルに足を引っ張られないように注意して。金運は、油断は禁物です。

- ラッキーアイテム:モノトーンのもの
- ラッキーデー:9/18,25 10/6,13

昭和17.26.35.44.53.62 平成8.17.26年生まれ

9月おすすめメニュー



～カラッと揚げたて、ツバと相性良好♪～



～ジュューシーでプリプリの食感がたまらない～

海老と季節野菜の天ざる & 鶏めし-知床とりの唐揚げをのせて- 1,000円 [中野かまぼこさんのふわふわすり身汁(味噌味)付 1,200円]

そば処 ふでむら 大中山店

亀田郡七飯町大中山1-8-8
☎0138-66-2120
月～水/11:00～14:00
木～日/11:00～20:00(19:40L.O.)
不定休

※各税別



次号11月号は **10月17日**(木) 発行予定

特集

近隣町で秋のグルメ散策

お出かけ気分を誘う秋の一日
日常から少しだけ離れて美食めぐり
ほっとひと息つける癒しを求めて近隣へと足を運ぶ

企画特集

『保存版』ラーメンの名店 この一杯

立ち上る湯気、体に染み渡るスープ…食欲を掻き立てる熱々のラーメン
次号では、麺、ダシ、トッピングにこだわった店自慢の一杯を紹介する

※内容は予告なく変更になる場合がございます。

上質な時間を楽しむ
大人のライフスタイルマガジン

ハコラク

2019 / **10** / No.126

編集人 工藤 貴志 広告 佐藤 純
編集部長 佐藤 史子 阿部 勝友
編集 岩佐 美華 福田 康紀
多田 麻里江 畑 匠児
岸 竜一
制作 古谷 竜彦 鳥越 裕子
牧野 浩一 池田 由佳
近藤ひとみ 松本 宏美
校正 渡部 貴子 高谷 美紀
上村 恵 鈴木 美奈
西村 勇丞 松山 るみ

発行/函館新聞社メディア局 函館市港町1-17-8 ☎0138-40-7733
広告に関しては営業局 ☎0138-40-5151

配布エリア/渡島・松山管内
発行日/2019年9月17日
印刷所/凸版印刷北海道事業部

※本誌に掲載している写真、図版、記事などを無断で転載することを禁じます。
価格などは2019年9月17日現在のものです。
※取材及び撮影にご協力いただいた関係者の皆様に厚く御礼申し上げます。

配布・設置場所 約650店

- 函館新聞購読者(一部除く)
- 函館新聞電子版購読者
- 函館市地域交流まちづくりセンター
- 函館市青年センター
- 北海道銀行各支店
- 北洋銀行一部支店
- 道南うみ街信用金庫本・支店(一部除く)
- 渡島信用金庫本・支店
- 青森銀行一部支店
- 北陸銀行各支店
- 函館商工信用組合各支店
- 函館市中央図書館
- 函館山ロープウェイ
- ローソン各店
- ファミリーマート各店(一部除く)
- セラーズ各店(一部除く)
- スーパー魚長各店
- ポールスターショッピングセンター
- マックスバリュ各店(一部除く)
- イエローグローブ各店
- テオーデパート
- ホクレンショップ
- 北文館
- 文教堂湯ノ川店
- スーパーブックス桔梗店
- シネマ太陽函館
- 本誌広告掲載店及び協力商社
ホテル、ディーラー、美容室、飲食店、
生保会社、温泉保養施設 ほか

本誌内容をデジタルブックでご覧頂けます

ハコラク WEB <http://hako-raku.jp>

名産市場
今月の
逸品

■函館朝市 船岡商店

いくら醤油漬

11月初旬の釧路沖で獲れるいからの、
素材の旨味をそのまま活かし
薄口醤油で仕上げたこだわり品。
かまなくても口の中でとろける口あたり。
温かいご飯と一緒にどうぞ。



内容量 / 1箱 (250g)

販売価格 **3,780円** (税込)

インターネットショッピングモール
名産市場 検索
MEISAN ICHIBA <https://www.meisanichiba.jp>

※「名産市場」はインターネットのみの販売となります。
※電話でのご注文、カタログ請求等はお受け致しかねます。
函館新聞社 メディア局デジタルメディア部 函館市港町1-17-8
TEL0138-40-7733 FAX0138-40-6161

車検



年間車検台数**3,200台**の
実績 安心の整備工場

9月・10月車検の方必見!

車検を安く済ますなら
今がチャンス!

なんと!!

新車購入から1回目の車検で
スーパーセーフティー車検を
期間中ご予約の方に

コバ割
最大で

12,000円割引



<p>① 初回車検 限定割引 5,000円 割引</p> <p>新車購入後、最初の車検の方</p>	<p>② 超割2年 730 days 4,000円 割引</p> <p>車検期限の 2年以上前のご予約で</p>	<p>③ 早割180 180 days 2,500円 割引</p> <p>車検期限の 6ヶ月以上前のご予約で</p>	<p>④ 早割90 90 days 2,000円 割引</p> <p>車検期限の 3ヶ月以上前のご予約で</p>	<p>ネット予約で! さらに 1,000円 割引</p> <p>24時間365日いつでも予約受付中! ※スーパーセーフティー車検のみ適用</p>
<p>⑤ 早割30 30 days 1,500円 割引</p> <p>車検期限の 1ヶ月以上前のご予約で</p>	<p>⑥ 早割7 7 days 1,000円 割引</p> <p>車検期限の 1週間以上前のご予約で</p>	<p>⑦ パー割 1,000円 割引</p> <p>ご家族・友人と ペアでご予約頂くと</p>	<p>⑧ リピート割引 1,000円 割引</p> <p>前回の車検を当店で 受けて頂いたお車</p>	

お子様プレゼント

期間中、
ご来店いただいた
お子様に

ガチャガチャ
1回プレゼント!

スーパーセーフティー車検

をご予約
いただいた方に

BOXティッシュ
5個プレゼント!

さらにお得!

家族予約特典

スーパーセーフティー車検をご家族の車と
2台同時ご予約頂くと**ペア割!**

BOXティッシュ
20個プレゼント!

ネットでかんたん予約

24時間365日いつでも予約受付中!

QRコード
コバック 函館 検索

スーパーセーフティー車検を受けられたお客様

※オイル交換は1回につき4ℓまで無料、4ℓ以上の場合
別途かかります。2年車検のガソリン車のみ適用となります。

次回(2年後)の車検まで **オイル交換4回無料!!**



コバック 函館店

有限会社 能戸自動車整備工場

0120-411-589

TEL.0138-83-8003 FAX.0138-83-8014

〒041-0821 函館市港町1丁目33-28 【営業時間】AM8:30~PM6:30 【定休日】火曜日・祝日



9月定休日							10月定休日						
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7			1	2	3	4	5
8	9	10	11	12	13	14	6	7	8	9	10	11	12
15	16	17	18	19	20	21	13	14	15	16	17	18	19
22	23	24	25	26	27	28	20	21	22	23	24	25	26
29	30						27	28	29	30	31		

DON'T THINK,
BE EXCITED.



Photo: ヴォクシー 特別仕様車 ZS "煌(きらめき) II" (7人乗り・4WD)。ボディカラーはブラック(202)。

VOXY 煌 II

ヴォクシー 特別仕様車 ZS "煌(きらめき) II" [7人乗り・4WD]
(Super CVT-i)

■ 車両本体価格 3,103,920円

【主な特別装備】

- フードモール【中央:メッキ、上:ブラック、下:メッキ】 ■ Bi-Beam LEDヘッドランプ(オートレベリング機能付)【レンズカバー:ブラック】 ■ LEDクリアランスランプ【メッキエクステンション】 ■ フロントロアグリル【黒艶塗装】 ■ バックドアガーニッシュ【車名ロゴ:ダークスモーク塗装】 ■ アウトサイドドアハンドル【メッキ】 ■ インサイドドアハンドル(フロント・リア)【メッキ】

得のプラン
月々 **16,500円**

● 車両本体価格	3,103,920円	最終月(60回目)お支払い額	1,396,760円
● ご購入時お支払い額(現金・下取車充当可)	600,000円	① ネットヨタ道南の別の新車にお乗り換えの場合	0円
● 初回お支払い額	20,264円	② 車両をご返却の場合	0円
● 月々お支払い額(×48回)	16,500円	③ この車両を乗り続ける(お買い取り).....	1,396,760円
● ボーナス月お支払い額(×10回)	80,000円		
● 最終月(60回目)お支払い額	1,396,760円		
■ お支払い総額(割賦販売価格)	3,609,024円		

NETZ DONAN LINEUP!

RAV4 好きにまみれろ!

ガソリン車

RAV4 Adventure [4WD]
(CVT)

■ 車両本体価格 3,160,080円

得のプラン
月々 **18,500円**

● 車両本体価格	3,160,080円	最終月(60回目)お支払い額	1,358,830円
● ご購入時お支払い額(現金・下取車充当可)	600,000円	① ネットヨタ道南の別の新車にお乗り換えの場合	0円
● 初回お支払い額	21,376円	② 車両をご返却の場合	0円
● 月々お支払い額(×48回)	18,500円	③ この車両を乗り続ける(お買い取り).....	1,358,830円
● ボーナス月お支払い額(×10回)	80,000円		
● 最終月(60回目)お支払い額	1,358,830円		
■ お支払い総額(割賦販売価格)	3,668,206円		



Photo: RAV4 Adventure(4WD)。ボディカラーのアッシュグレーメタリック(1K6)×アーバンカーキ(8X3)[2QU]はメーカーオプション。■写真は合成です。

● 価格は消費税込みの価格です。● RAV4、ヴォクシーの価格はタイヤパンク応急修理キット、タイヤ交換用工具付の価格です。● 価格にはオプションの価格は含まれていません。● 保険料、税金(除く消費税)、登録料などの諸費用は別途申し受けます。● 自動車リサイクル法の施行により、リサイクル料金が別途必要となります。

残価設定型クレジット

得のプラン

あらかじめ設定した5年後の残価を
据え置いて、残りの金額を分割払いにするシステムで、月々ラクらくのお支払い。

お支払いいただく部分 5年後に3つの選択肢

- 1 別の新車にお乗り換え 0円
- 2 車両をご返却 0円
- 3 乗り続ける(お買い取り)

● お支払い例は、ガンマファイナンスをご利用になり初回お支払い11月、ボーナス1月・7月で計算した一例。この他にも様々なお支払いプランを設定できます。詳しくは各店にお問い合わせください。● ①[ネットヨタ道南の新車にお乗り換えの場合]、及び②[車両をご返却の場合]は最終月のお支払いは不要ですが、その際の車両状態が事前に定めた規定外※である場合には別途差額をいただきます。また、①、②、③共にご購入いただいたネットヨタ道南でのお取り扱いとなります。● ③再分割で「お買取いただく場合」の金利(実質年率)は、その時点での弊社の基準金利(実質年率)になります。● 設定残価は、車両状態が事前に定められた状態の場合のみ保証いたします。詳しくは各店にお問い合わせください。※車両返却時の規定事項 1.内外装基準 査定により、内外装の減点ポイントが70点以上の場合(1点1,000円で精算) 2.走行基準 年間12,000kmx契約期間以上の場合(1,000km当たり5,000円で精算)



ネットヨタ道南株式会社

■ 昭和店 / 函館市昭和1丁目28-12 TEL:0138-45-1331
■ 湯川店 / 函館市戸倉町149-3 TEL:0138-59-1341
■ U-Carセンター / 函館市石川町169-22 TEL:0138-34-3021

ホームページアドレス <http://netz-donan.jp>
ネットヨタ道南 検索

会場ご案内



ネットヨタ道南(株)提携店舗 ■ 函館トヨタ自動車(株)八雲店 / 北海道八雲町東雲町24-27 TEL:0137-62-3171 ■ 函館トヨタ自動車(株)江差店 / 松山郡江差町柳崎町170 TEL:0139-53-6221

[取扱い車種] ●RAV4 ●カムリ ●C-HR ●タンク ●シエンタ ●スピード ●アクア ●プリウス ●プリウスQ ●86 ●ヴェルファイア ●ヴィッツ ●ヴォクシー ●ピクシスシリーズ ●レジアスエースバン ●ライトエースバン ●ライトエーストラック ほか

ハコラク



函館新聞

青森・岩手・秋田の旅

美食を求めて ぶらり秋の北東北へ

旅先での醍醐味といえばご当地グルメ

郷土料理、話題の新名物、人気スイーツ…

青森・岩手・秋田の美味を堪能する



青森県

青森県の魚・ヒラメをはじめ
八戸前沖さばに大間まぐろなど
珠玉の魚介類はもちろん
町特産の黒毛和牛に郷土料理まで
函館との交流も深い土地で
地域の幸あふれるグルメを巡る



のっけ丼 / 青森市

青森魚菜センター(のっけ丼案内所)/青森市古川1-11-16 ☎017-763-0085 7:00~16:00 ※ご飯が無くなり次第終了 火曜定休、1月1~2日休み(臨時休業有り) 分煙

市民の台所として親しまれる市場が点在する「JR青森駅前。中でも「青森魚菜センター」の店々に並ぶ食材で作る「のっけ丼」は県外からの客も絶えない看板商品。まずは案内所で食事券(5枚綴り650円、10枚綴り1300円)を購入し、ご飯を注文したら約30軒の店巡りへ。旬の新鮮魚介を使った刺身はもちろん、地魚の炭火焼きやイカメンチといった総菜、特産品のねぶた漬けや切り込みなどご飯にぴったりの郷土食材も豊富に並び、目移りすること間違いなし。店の人との会話を楽しみながら、心のままに食材を選べば自分だけのオリジナル丼を味わうことができる。



みなと食堂/八戸市湊町久保45-1 ☎0178-35-2295 6:00~15:00(14:30L.O)
日曜定休※年末年始は休み 禁煙 P有り(3台)

平目漬丼 / 八戸市

JR陸奥湊駅の程近くにある「みなと食堂」は、港街ならではの新鮮魚介が味わえる店として行列が絶えない。第一回全国丼グランプリ海鮮井部門で金賞を獲得した「平目漬丼」(1000円)は、素材の味を深めるため2日ほど熟成させたヒラメを、地場のニンニクやトウガラシを使った自家製しょう油ダレにサツと漬けて提供。しょう油ペースの汁に南部かやきせんべいを入れた郷土料理「せんべい汁」(400円)は、汁の旨味



を邪魔しないよう脂抜きした鶏肉を使い、野菜の甘みを生かした味わいで、丼ぶりとセットで注文すると350円で食べられるのも嬉しい。

八食センター／八戸市

巨大市場「八食センター」は1980年創業の「八戸の食のテーマパーク」。全長170mの施設に約60店舗が軒を連ね、水揚げされたばかりの魚介類、乾物珍味、地酒、土産品と八戸名物が勢揃い。屋内型の市場としては国内有数の規模を誇り、四季折々の旬の食材が並ぶ姿は迫力満点。特色ある店の人たちと触れ合い、さまざまな魚を見て歩くだけでも心が弾む。ウニやカキをその場で味見させてくれる店、寿司屋を併設し新鮮な魚介類を味わえる店など飲食店



も充実。店内で買った食材を炭火で焼いて食べられる「七厘村」、子供が体を使って遊べる室内遊技場「くりやランド」も備え、大人も子供も思いつき楽しめる。



八食センター/八戸市河原木神才22-2 ☎0178-28-9311 市場棟9:00~18:00、味横丁9:00~18:30(18:00L.O)、厨スタジオM9:00~21:00 ※お盆・年末年始は営業時間が異なる 市場棟と味横丁は水曜定休 分煙 P有り クレジットカード利用可

磯の香り漂う港町で味わう さまざまな海の恵み

いちご煮／八戸市

乳白色の汁に沈むウニの姿が朝もやにかすむ野イチゴのように見えることから名付けられた、ウニとアワビの吸い物「いちご煮」は磯の香りと旨味が詰まった八戸を代表する郷土料理。三陸の豊かな海でよく獲れるウニとアワビを漁師が煮付けにして食べてい

た料理がルーツと言われ、大正時代に料亭料理として提供されるようになり、現在では晴れの席や正月に欠かせない一品となっている。「味の加久の屋」が家庭で気軽に食べられるようにと開発した缶詰「元祖いちご煮」(415g、1468円)は1980年に誕生。「海の恵みのスープ」として親しまれ、土産品としても人気が高い。



味の加久の屋/八戸市白銀町三島下92 ☎0120-34-2444

八戸銀サバトロづけ丼／八戸市



寿司と地魚料理 八戸前沖 サバの駅/八戸市六日町12 大松ビル1F ☎0178-24-3839 17:00~24:00(23:30L.O) 日曜定休(日・月曜が連休の場合は日曜営業し、月曜休み) 喫煙可 クレジットカード利用可

日本一ともいわれる脂の乗りと鮮度の良さで全国から熱視線を集める「八戸前沖さば」。ブランド推進協議会が設定した期間に三陸沖以北の日本近海で漁獲し、八戸港で水揚げされたサバのみに限定され、特に550g以上のものが「銀鯖」と認定される。この希少なプレミアム銀鯖が堪能できるのがサバ料理専門店「サバの駅」。全国ご当地どんぶり選手権で2年連続グランプリ受賞・殿堂入りの「八戸銀サバトロづけ丼」(中1200円、大1600円・各税別)は、特製しょう油ダレで漬け込み、上品な脂の旨味のみが口の中に広がる。サバを知り尽くした同店だからこそその絶品料理を味わってほしい。



深浦マグロ料理推進協議会(深浦町観光課内) / ☎0173-74-2111
<https://www.fukauramaguro.com/>

深浦マグロステーキ丼 / 深浦町

青森県のマグロと言えば大間というイメージが強いが、実は県内でマグロの水揚量1位を誇っているのが深浦町。これをPRしようと誕生したご当地グルメ「深浦マグロステーキ丼」(全店1500円)は、深浦町産天然本マグロを3つの小井ぶりで味わうマグロ尽くしの御膳だ。刺身や鉄鍋焼きでステーキにした自慢

のマグロを、各店のオリジナルをはじめとした全3種のタレで味わえるなど、マグロステーキのルールに則り、深浦町内にある7店舗が提供。地元の名産品「つるつるわかめ」を使った汁ものやマグロ以外の食材も地場産にこだわっており、深浦町ならではの幸を余すことなく楽しむことができる。

津軽半島の魅力が詰まった

ご当地ブランドグルメを訪ねる

いまべつ牛 / 今別町

日本一小さい新幹線の町といわれる「奥津軽いまべつ駅」がある今別町は、津軽国定公園「裂月海岸」を有する風光明媚な半農半漁の小さな田舎町。町特産の黒毛和種でありブランド化を目指す「いまべつ牛」は、肉用牛の枝肉の品質などを競う「全畜連肉用牛枝肉共進会」で全国の頂点に立った実績を持つ。地元で飼育されていることがブランドを名乗る唯一の条件で、手掛ける農家は現在2軒。生産量は少なく一時期流通が滞ったため「幻の牛肉」と呼ばれている。道の駅いまべつ半島プラザ「アスクル」内のレストランでは、「焼肉定食」「ステーキ」でとろけるような脂の甘みやしっかりとした肉の旨味を存分に堪能できる。

道の駅いまべつ半島プラザ アスクル / 今別町大川平清川87-16 ☎0174-31-5200
 11:00~16:00(レストラン)無休(臨時休業あり)、禁煙、P有り、クレジットカード利用可
 ※「ステーキ」の提供は不定期のため、確実に食べたい時は問い合わせ



青い森の天然青色りんごジャム

厳選された青森県産のりんごをアンチャンブルーティーで色付けた天然青色のりんごジャム。パンに塗ったりヨーグルトに混ぜると、透き通る美しいブルーの色彩が楽しめる。チーズと一緒にクラッカーに乗せ、カナッペとして味わうのもおすすめ。



■価格/小95g 800円(税別)
 ■問い合わせ/JT&Associates ☎017-752-1755

りんご小町

1884年創業の老舗菓子店が贈る、ころんとまるいりんごのお菓子。ほんのり酸味を利かせたすりおろしりんご入りの白餡の中に、カスタードクリームをしのばせ、パイで包み焼きに仕上げた。今年7月29日に発売になったばかりの新商品。



■価格/1個108円、5個入540円
 ■問い合わせ/ラグノオささき 通販センター ☎0120-55-6300

岩手県

三陸沖で水揚げされるサケ、ウニ、アワビのびのびと育てられるブランド牛や白金豚と
 広大な大地は豊富な食材の宝庫
 盛岡三大麺やまめぶ汁といった
 名物・伝統料理のほかに
 体験型の新グルメも登場している

盛岡三大麺／盛岡市



ご当地グルメの代表格「盛岡冷麺」は、歯応えのあるツルリとしたやや太めの麺とコクのあるスープが特徴。キムチとも相性ぴったりで、ゆで卵、キユウリ、季節の果物など盛り付けも店ごとに趣向を凝らしている。ゆでた平うどんに特製肉味噌、キユウリなどをよく混ぜて食べる「盛岡じゃじゃ麺」は、調味料を加えて自分好みの味を探すのが醍醐味。食べ終わるたび次々と、一口大に小分けしたそばが椀に入れられる「わんこそば」。もてなしの心から生まれたと言われており、店の人の掛け合いも楽しみのひとつ。旅の思い出に「盛岡三大麺」を堪能したい。



ご当地グルメやソウルフード ここでしか食べられない美味に舌鼓

「釜石ラーメン」はあつさりとした優しい味わいの「琥珀色に透き通った醤油味のスープ」と、程良いコシの「極細の縮れ麺」が特徴で、さっぱりとした食べ口が地元の人のみならず、観光客にも広く親しまれている。極細麺を使うようになったのは、せっかちな漁師や製鉄工たちを待たせないようにといった配慮からとの説も。現在、釜石市内で釜石ラーメンを提供する店は、中華専門店、一般食堂、そば・うどん店など多岐にわたる。店舗ごとに創意工夫に富んだ麺・スープ・トッピング、それぞれ特色ある味わいを食べ比べてみるのも楽しい。

釜石ラーメン／釜石市



釜石ラーメンのれん会 問い合わせ／釜石商工会議所 ☎0193-22-2434
 写真提供/かまいし情報ポータルサイト〜縁とらんす



いわて牛普及推進協議会／盛岡市内丸10-1 岩手県農林水産部流通課内 ☎019-629-5735 写真提供/山本謙治

白金豚／花巻市

「白金豚」は、金石鉱山から採取した鉱石を通したミネラル豊富な奥羽山脈の湧水や、地場産の米やトウモロコシを混ぜた飼料で育てたこだわりのレストラン用ミート。ブランド名は宮沢賢治の作品「フランドン農学校の豚」に由来する。長年の経験を生か

し、新しい飼育技術も積極的に取り入れた地域発のブランドポークは、きめ細かい筋繊維を持つ肉質の優しい食感、旨味が凝縮された厚い脂身が特徴で、口に含んでかみしめた時に広がる澄んだ旨味は評判が高い。そのおいしさは、生産会社直営の洋食レストラン「ポパイ」の「白金豚のポークター」(1080円)などで堪能できる。



岩手前沢牛協会／☎0197-34-0263 (直通)

岩手ブランド牛

日本短角種の生産頭数日本一の岩手県で生まれた「いわて短角牛」。厳しい自然環境に適応できるよう改良されており、自然交配で冬の間に生まれた子牛は春から秋にかけて広大な放牧地に親子で放牧のびのびと育てられる。脂肪分が少ないヘルシーな赤身肉は、かむほどに広がるおいしさが特徴だ。奥州市が誇る「前沢牛」は前沢地域で1年以上肥育した黒毛和種で、さまざまな定義や厳しい基準をクリアしたものが認定される。きめ細やかなサシが入った見事な霜降り肉。上質な脂のとろけるような舌触り、シンプルな味付けのみで楽しめる風味の良さは日本を代表するブランド和牛を名乗るにふさわしい。



レストラン ポパイ／花巻市若葉町3-11-17 ☎0198-23-4977 11:00~21:30(21:00L.O) 火曜定休 白金豚に関する問い合わせは「高源精麦」☎0198-22-2811

福田パン／盛岡市

1948年の創業以来、盛岡市民に愛され続け、今や市のソウルフードとも言われる「福田パン」のコツペパン。酵母の発酵に特徴があり、創業から守る秘伝の製法を今も踏襲している。ふんわり感としっとり感がある独特のパンは専用の自社工場で焼き上げ、店舗に当日搬入。直営店では、ずらりと並んだ食材から挟む具材を2種類まで選んで注文でき、目の前でサンドしてくれるのがうれしい。偶然から生まれたという大人気メニュー「アンバターサンド」、歯応えの良い「れんこんしめじサンド」ほか、菓子パンや総菜パンも揃える。



福田パン 長田町本店／盛岡市長田町12-11 ☎019-622-5896 7:00~17:00※売切れ次第終了 不定休※お盆、年末年始は休み

まめぶ汁／久慈市



「まめぶ汁」は、クルミと黒砂糖を小麦粉の生地で包んだ親指大の小麦団子「まめぶ」、野菜、キノコ、豆腐などを煮込んだ具だくさんの久慈市山形町（旧山形村）に伝わる郷土料理。ニホシと昆布のダシが利いたしょう油味の汁は、ほっとするような優しい味わいで、「まめぶ」をかむとあふれ出る黒砂糖の甘さとのハーモニーも絶妙だ。名前の由来については「まり魅がなままったもの」「まめまめしく健康に暮らせるように願いを込めて」などの諸説があり、テレビドラマに登場したことで一気に知名度が広がった。2011年からは「こ当地グルメでまちおこしの祭典！B-1グランプリ」にも出展し、まちおこしの役割も担っている。

久慈まめぶ汁広告宣伝団体／久慈市中町2-5-6 久慈市観光物産協会内 ☎0194-66-9200
写真提供/久慈市観光物産協会

東西南北の地域ごとに特色あふれる料理 歴史や伝統に思いをはせ食す



宮古観光文化交流協会／宮古市宮町1-1-80 ☎0193-62-3534



瓶ドン／宮古市

2018年10月に誕生した「瓶ドン」は、宮古市で水揚げされるマダラ、ウニ、イクラといった旬の魚介をほかほかご飯に自分でかけて食べる新しい体験型海鮮丼。牛乳瓶に入れた新鮮な海の恵みは、中できれいな層を作り、見た目も美しく、写真映えする華やかさ。取れたてのウニを海水と一緒に牛乳瓶に入れて保存し販売する宮古市の夏の名物「瓶ウニ」から着想し、宮古観光文化交流協会と飲食店とが協力して開発した。提供店舗も市内6店舗から10店舗に増え、今年からは宿泊施設に瓶ドン付きのプランも登場。味のバランスや瓶からの出しやすさ、配色など店ごとに趣向を凝らす一品を愉しんでほしい。

岩泉ヨーグルト プレーン

低温長時間発酵で2日間掛けて製造する生乳と乳酸菌の力のみで固めた無添加のヨーグルト。程良い酸味と強い甘みの特徴の岩泉産「紅ほっぺ」を使用した「岩泉のフルーツセレクション ストロベリーソース」との相性も抜群。



■価格/プレーン:400g300円～
■問い合わせ/岩泉ホールディングス株式会社 乳業事業部
☎0120-3800-81(月～土曜9:00～17:00)

テリーヌショコラ NAMAPORO

濃厚なカカオ72を使用した、なめらかな口当たりのチョコレートケーキが新登場。中に入ったアーモンド、ピーカンナッツ、マカデミアナッツのザクザクとした食べ応え、ローヌ産の岩塩がアクセントに。



■価格/1袋888円
■問い合わせ/プランタンプラン by 花月堂 ☎019-613-8220

岩手県おすすめのお土産&スイーツ

秋田県

日本海に面する豪雪地帯は良質な米どころとして知られ豊かな自然と歴史ある土地は地域の特色を伝えるご当地麺や個性豊かな伝統食も豊富
美食を通して町の魅力を感じたい

きりたんぼ鍋／大館市

かつて炭焼きや狩りのために山ごもりをした農家の人が、残ったご飯をこねて木の串に巻き付け、鍋に入れたり、味噌を塗って食べたものが始まりと伝わる「たんぼ」。これを切って鍋に入れたことから「きりたんぼ鍋」と呼ばれるようになった秋田県の郷土

料理は、大館地方が発祥地と言われている。ゴボウ、キノコ、ネギ、セリなどの具材が入った比内地鶏の鶏ガラスープで、こんがりきつね色に焼いたたんぼを味わうスタイルは、明治中期に大館市内の料亭や旅館が提供を始めた際に確立したとされ、たんぼに使用される秋田県産の米の香りや比内地鶏特有のきめ細かな肉質は、必ず味わいたい逸品だ。

比内地鶏／秋田県

秋田県の郷土料理「きりたんぼ鍋」に欠かせない「比内地鶏」は、愛知県の「名古屋コーチン」、鹿児島県の「薩摩地鶏」に並び、日本三大美味鶏の一つに数えられる。江戸時代から比内地方で飼育されていた国の天然記念物「比内鶏」にルーツを持ち、肉のうま味と鍋で煮立った時の香り、きめ細かな黄色の脂が最大の特徴とされる。新鮮な空気と水があふれる豊かな自然環境のもと、比内地鶏ブランド認証制度の厳しい基準の中で、「のびのび」「ひろびろ」「じゅっくり」と育成。赤みが強く弾力ある肉質は、かむほどに味とコクが際立ち、焼き鳥や親子丼などさまざまな料理に利用されている。

秋田県・秋田県比内地鶏ブランド認証推進協議会／
☎018-860-1806



大館市産業部観光課／☎0186-43-7072

土地が育む収穫を分かち合い
伝統を受け継ぐご当地麺を食べ比べ



稲庭うどん
／湯沢市



秋田県稲庭うどん協
同組合／☎0183-
43-2029

秋田県南部を中心に製造が盛んな「稲庭うどん」は、良質な小麦が取れた湯沢市の旧・稲川町から始まった手延べ干しうどん。ひやむぎより太く、やや黄色味かった色の平らな麺は、打ち粉にデンプンを使い、ひねりながら縋うという独特の製法で作られ、江戸時代からその技が受け継がれてきた。コシのある歯応え、なめらかな舌触り、ツルツルした喉越し…。秋田美人の肌を思わせるきめの細かさとして上品さがあるのが特徴という。秋田という雪国のイメージから、料理も温かいメニューを連想しがちだが、麺の魅力を伝えるには冷たくして味わうのもおすすめだ。



横手やきそば
十文字の中華そば
／横手市



横手やきそば暖簾会事務局／☎0182-32-2119

「横手やきそば」で町おこしを行った団体が2009年「B-1グランプリ」でゴールドグランプリを受賞し、その名を広く知られるようになった市民の味。キャベツと豚挽き肉をメイン具材に福神漬を添えるのが定番で、太いストレートの茹で麺を各店特製のダシ入りソースで焼き上げる。半熟目玉焼きの黄身を絡めて味わいたい。横手市民に親しまれるもう一つのご当地麺が「十文字の中華そば」。煮干しやカツオ節などからダシを取る澄んだしょう油スープはあつさりとしたやさしい味わいで、細い縮れ麺が独特の食感をかもし出す。大盛りを頼んでもまだまだ食べられそうな一杯は、古くはおやつ代わりに親しまれたという。

横手市商工観光部
観光おもてなし課／
☎0182-32-2118



男鹿しよつる焼きそば
／男鹿市

「なまはげの里」として知られる男鹿市で誕生した「男鹿しよつる焼きそば」は、地元の食文化に気軽に親しめるご当地グルメ。味の決め手は魚を塩に漬け込み発酵させるしよつる（魚醤）。男鹿のしよつるは伝統的にハタハタと天日塩だけで作られており、3年もの間じっくりと自然発酵させた琥珀色の液体

は、香りが穏やかで白身魚特有の上品な旨みが詰まっている。このしよつるがベースのタレに、粉末ワカメとコンブダシの入った特製麺を使い、具材に肉を入れなものが唯一のルールで、市内各店で特色豊かな海鮮焼きそばを提供。観光地を巡りながらさまざまな店の味を楽しみたい。



男鹿のやきそばを広める会事務局(男鹿市商工会内)／☎0185-24-4141

農業、畜産、受け継がれる伝統…
地域の力が掛け合わさった逸品を求める



秋田県・秋田牛ブランド推進協議会／☎018-860-1806
写真提供／秋田県

秋田牛／秋田県

「秋田牛」は、「あきたこまち」に代表される全国でも有数の米どころとして、「米」をキーワードに生まれたブランド牛。肉質3等級以上の黒毛和種であり、最長飼育地が秋田県であるほか、米を一定量与えることがブランドの基準。米を食べて育った牛肉は、

悪玉コレステロールを減少させるといわれるオレイン酸が増加するというデータがあり、通常の飼料を与えた牛肉よりやわらかくなり、肉汁豊かで旨みが強く、脂の口溶けが良く仕上がるといふ。秋田の豊かな自然に囲まれ、生産者のたゆまぬ努力で育てられた黒毛和牛。「米の国・秋田」が育んだ、注目の肉質を堪能したい。

家伝つぶみそ／仙北市

1853年創業の「安藤醸造」は、味噌の醸造をはじめ、しょう油や漬物も作り、角館で伝統の技を継承している。無添加で天然醸造する商品の数々は、工程の一つひとつに熟練した杜氏の厳しい視線が注がれる。秋田県産の大豆と自社農場産の「あきたこまち」の麴を使う「家伝つぶみそ」(300gカップ540円)など、味噌の仕込みの始めには早朝から工場に蒸した大豆の香りが立ち上がり、ここから熟成の物語は始まる。麹菌や酵母などさまざまな微生物が、大豆と米から旨み・香り・色を作り出し、真っ白だった味噌が夏を越す頃には鮮やかな山吹色に。長期熟成ならではの贅沢な味わいで秋の食卓を彩りたい。



安藤醸造 本店／仙北市角館町下新町27 ☎0187-53-2008
8:30~18:00 (12~3月まで8:30~17:00) 無休

ババヘラ・アイス

秋田県内各地の国道や観光地で売り子のおばちゃんが販売する名物アイス。イチゴ味の赤いアイスとバナナ味の黄色いアイスを花びらのようにヘラで盛り付け、ジェラートとかき氷の中のような食感を楽しめる。販売期間は4月上旬~10月下旬。



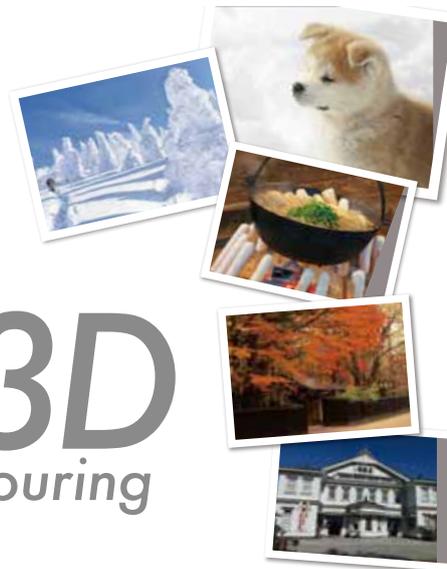
■問い合わせ／進藤冷蔵 ☎0185-46-2066

落葉かりんとう

武家屋敷の町・角館で手作りする、ぬくもり感じるかりんとう。1本1本、手作業で生地にはネリを加えた形状が特徴的で、葉が木からひらりと舞い落ちるさまを表現している。味は黒蜜がけと白蜜がけの2種類用意。ほか「うす葉かりんとう」も人気。



■価格／1袋8本入り 378円
■問い合わせ／ゆかり堂製菓 駅通り店 ☎0187-54-1782



3D Touring

北海道函館市、秋田県大館市、
秋田県仙北市角館町。
3つの「館」を結んだのが3Dルート。
秋田県の北秋田市と
小坂町も含めた3Dエリアには
日本が世界に誇る文化・歴史、
自然景観、食や祭りなど
さまざまな魅力が詰まっている。

◆鳥潟会館「大館市」

大館の名士「鳥潟家」の旧邸宅
で築250年余りが経っている。
京都の意匠を取り入れた情緒豊か
な建物と庭園はともに東北地方有
数の文化遺産と言われている。建
物は県指定有形文化財、庭園が県
指定名勝に指定されている。四季
折々のことなる情緒ある庭園は息
をのむ美しさ。京都に模した純日
本の庭園と家屋が楽しめる。

■秋田県大館市花岡町字根井下156
☎0186-46-1009

◆長走風穴「大館市」

標高454mの国見山麓にある
「長走風穴」。真夏でも3度前後の冷
風を吹きだし、天然のクーラーと
言われている。気温が低いいため標高
200m付近の風穴周辺には1000
m程度の亜高山帯で見られるよう
な、オオタカネバラやコケモモなど
の高山植物が群生している。現在は
長走風穴館が設置され、風穴のしく
みや利用について学ぶことができる。

■秋田県大館市長走字長走362-6
☎0186-51-2005(4月1日～11月30日)

◆田沢湖「仙北市」

日本百景にも選ばれている「田沢
湖」。水深は423・4mで日本一深
い湖と言われている。瑠璃色に輝く
湖面は息をのむほど美しく、訪れる
多くの人々を魅了する。大自然に囲ま
れた絶景ポイントも多く、ドライブ
やサイクリングが楽しめる。また、永
遠の美を願っていた辰子姫を祀る神
社もあり、美容や縁結びにご利益が
あるパワースポットとしても有名。



■田沢湖湯字搓湖
仙北市田沢湖観光情報センター「フォレイク」
☎0187-43-2111

◆秋田内陸線「北秋田市」

四季折々の日本の風景を愉しむこ
とができるローカル線。7～9月に
かけては田んぼアートを楽しむこと
もできる。秋田内陸線は内陸を南北
に縦貫し、世界一の太鼓の町鷹巣
駅からみちのくの小京都と言われ
ている角館駅の94・2kmを結んでいる。
「秋田犬っこ列車」は秋田犬の写真
などで装飾された愛らしい列車で、
毎日運行している。



■秋田県北秋田市阿仁銀山字下新町41-1
秋田内陸縦貫鉄道株式会社 ☎0186-82-3231

◆七滝「小坂町」

日本の滝百選に数えられている
名瀑「七滝」。高さ約60mにも及
ぶ7段からなる段差を豪快に流れ
落ちる飛瀑は迫力満点。滝の麓に
は竜神を祀る七滝神社や風情感じ
る水車小屋などがある。また、向
かいには「道の駅、こさか七滝」が
あり滝を見ながら食事をしたり、
特産品でもある山ぶどうを練り込
んだソフトクリームもたのしめる。



■秋田県鹿角郡小坂町上向字藤原35-3
秋田県小坂町観光産業課 ☎0186-29-3908

伝統まつり、絶景、グルメ、地場工芸、ふれあい…

青森・岩手・秋田 秋のイベント情報

■青森県/弘前市

弘前城 菊と紅葉まつり

2019年10月18日(金)～11月10日(日)



広大な敷地に1,000本のカエデや2,600本のサクラが立ち並ぶ「弘前公園」。鮮やかな紅葉と豪華絢爛な菊人形などを同時に楽しむ、夜は特別ライトアップ(日没～21:00・11月中旬まで)で幻想的になる。

■会場/弘前公園 入場無料(メイン会場の弘前城植物園は入園有料)
■問い合わせ/弘前市立観光館 ☎0172-37-5501

■青森県/おいらせ町

令和元年度 おいらせ下田まつり

2019年9月27日(金)～29日(日)



歴史上の人物になりきった「生き人形」と呼ばれる人たちが、4つの山車の上でそれぞれ繰り広げるパフォーマンスが見もの。前夜祭からお還りまでの3日間、パレードの運行ほか、特設ステージや夜店の露店が設置される。

■会場/青い森鉄道下田駅前広場
■問い合わせ/おいらせ町観光協会(おいらせ町商工観光課)☎0178-56-4703

■岩手県/八幡平市

八幡平紅葉まつり

2019年10月19日(土)・20日(日) 10:00～15:30



紅葉スポット 松川渓谷、七滝をめぐる紅葉ウォーキング(参加者募集中)をはじめグルメ屋台コーナー、木工体験、木工製品販売、もちつきお振る舞い、大抽選会、フリーマーケットなど多彩な催しが行われる。

■会場/岩手県民の森 フォレストアイ駐車場
■問い合わせ/八幡平市観光協会 ☎0195-78-3500

■岩手県/花巻市

花巻温泉 秋のバラまつり

2019年10月20日(日)まで開催中 6:30～19:00



約5,000坪の敷地に約450種6,000株を超える色とりどりのバラが四季折々に咲き誇るバラ園。17～19時はナイトローズガーデンとして園内がライトアップされ、ロマンチックな光に包まれる。

■会場/花巻温泉バラ園 入園料/大人500円(小学生以下無料)※宿泊客は400円
■問い合わせ/花巻温泉総合予約センター ☎0198-37-2111

■秋田県/大館市

第47回 本場大館きりたんぽまつり

2019年10月12日(土)～14日(月・祝) 10:00～18:00(14日は15:30まで)



“きりたんぽの本場”といわれる大館市の一大グルメイベント。新旧さまざまなきりたんぽをはじめ秋田県の郷土食、B級グルメなどが勢揃い。たんぽ一万本焼きや大館曲げわっぱ製作など、大館を満喫できる体験も楽しめる。

■会場/ニプロハチ公ドーム 入場無料
■問い合わせ/大館食の祭典協議会事務局 ☎0186-48-7400

■秋田県/仙北市

秋彩こみち in かくのだて

2019年10月12日(土) 10:00～16:00・13日(日) 10:00～15:00



歴史ある武家屋敷とともに暮らしたに伝統が寄り添う角館町でクラフト作家やショップ、フード店が集まる毎年恒例のイベント。今年は“ココロとカラダにいいもの”96組が出店。手仕事と自然の魅力に触れることができる。

■会場/角館・落合運動公園桜並木 入場無料
■問い合わせ/仙北市観光情報センター「角館駅前蔵」☎0187-54-2700

※天候などにより、日程、内容変更の場合有り ※写真はイメージです。

「みどり」からはじまる
うるおいのある生活。



材料のみの
販売となります。
施工については
別途ご相談下さい。

営業
品目

・ウッドデッキ材料販売
・国産枕木・新品枕木製造・販売
・公共工事(木柵、木橋、看板、ベンチ)等の製造・販売
※青森ヒバ、国産杉材・桧材、高耐久性防腐処理

青森木材防腐(株)

函館
事務所

函館市港町1丁目17-8
TEL0138-42-2322

本社工場／青森県上北郡七戸町字原久保95-37 TEL0176-62-6464
<http://www.aobou.com/>



りんごのお菓子 ラグノオ

わけ
ロングセラーには理由があります。



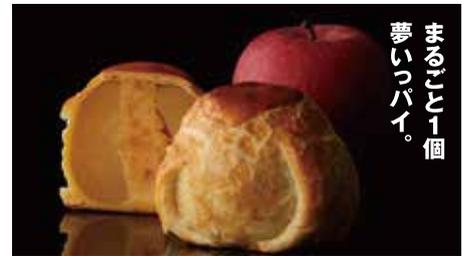
パティシエのりんごスティック

青森県産リンゴのシロップ漬けをパイで包み焼き上げました。
しっとりしたパイが特徴のスティックタイプのアップルパイです。



カスタードケーキ
ふわ
りんご
いんげん

とろ〜りふわふわ。
やさしいごちそう召し上がれ。



まろい
りんご
パイ
1個

シロップ漬けしたリンゴを丸ごと
1個パイで包み焼きあげました。

気になるリンゴ

ラグノオ

本社/弘前市百石町9 ☎0172-35-0353
www.rag-s.com

海の恵みのスープです。



いちご煮 CM「海の恵みのスープ」
キャスト：田中 泯 音楽：畠山 美由紀
ロケ地：大須賀海岸（八戸市）
https://www.youtube.com/watch?v=9CcbG_BxPNdg

○ 何とも粋な名前のルーツ



朝もやに霞む野いちご

「いちご煮」の名前は、お椀に盛り付けたとき、乳白色の汁に沈む黄金色のウニの姿が、まるで『朝もやの中に霞む野いちご』のように見えることから名づけられた大変風流な名前です。

お椀の中で野いちごを摘まむように、海の恵みを摘まんで味わってみませんか。



味の加久の屋

あじのかくのや

〒031-0822 青森県八戸市大字白銀町字三島下92

☎0120-34-2444 携帯・スマホ OK

<https://www.ichigoni.com/> いちご煮ドットコム 検索

あきたの あきたびを 愉しむ

紅葉や催しなど
秋のお楽しみスポット



森吉山 Gondola 山歩

ゴンドラに乗って、
自然の響く絶景へ。

花の百名山で知られる「森吉山」。標高は1,454mで春先から夏場は可憐な高山植物が咲き誇り、秋には紅葉、冬には樹氷と360度の壮大なパノラマとあわせ1年中絶景が楽しめる。山頂駅舎までは阿仁ゴンドラで約20分。山頂駅舎にはバリアフリーのトイレやエレベーターも設置されているため、車椅子の利用者でも気軽に楽しめる。

■森吉山阿仁スキー場 北秋田市阿仁鍵ノ滝 79-5
TEL0186-82-3311 <http://www.aniski.jp/gondola/>



紅葉の十和田湖への旅

赤や黄色のコントラストが
美しい紅葉は見事。

10月中旬になると湖畔や外輪山のブナ、モミジ、ウルシなどの木々が黄や紅、黄金と彩り豊かに色づく様子は豪華絢爛そのものといってもよい美しさである。目の前に迫るような紅葉と十和田湖を堪能できる「発荷峠」や十和田湖がハートの形に見える「黎明亭展望台」、湖面に映える紅葉を堪能するなら「遊覧船」とさまざまな角度から楽しむ事ができる。

■小坂町観光産業課観光商工班 TEL0186-29-3908
<https://www.town.kosaka.akita.jp>



あきいろ
秋彩こみち in かくのだて

伝統が美しく寄り添う角館で
開催するクラフトイベント

10月12日(土)・13日(日)の両日開催される「秋彩こみち in かくのだて」。「ココロにいいもの カラダにいいもの」をコンセプトに秋の景色に染まった桜並木にクラフト作家やショップ、フード店など約96店が軒を連ねる。東北はもとより関東、関西、遠くは海外からもクオリティの高い作品を持参する作家も多数参加。

■秋彩こみち実行委員会 仙北市観光情報センター「角館駅前蔵」内
秋田県仙北市角館町上菅沢394-2 TEL0187-54-2700
<http://akiiro-komichi.com>



本場大館きりたんぽまつり

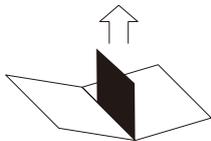
行列必至の本場の
きりたんぽが味わえる。

10月12日(土)～14日(月・祝)まで開催される「第47回本場大館きりたんぽまつり」。古くから受け継がれてきた本場のきりたんぽはもちろん、創作たんぽや秋田県内の郷土料理、B級グルメなどが勢揃いする。たんぽ1万本焼きや大館曲げわっぱ製作、秋田犬検定などさまざまな体験イベントも行われる。会場までは無料のシャトルバスも運行している。

■大館食の祭典協議会 TEL0186-48-7400
秋田県大館市上代野稻荷台 1-1 <https://odate-foodfes.com>



別冊を手前に引っ張ると、
取り外すことができます。



取り外し後の針金には十分注意し
必ず針金を押し戻して下さい。

ハコラク

2019 / **10** / No.126

別冊

2019年9月17日発行

発行 / (株)函館新聞社
〒041-8540 北海道函館市港町1-17-8
メディア局編集部 ☎0138-40-7733
営業局 営業部 ☎0138-40-5151