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

2014
NOV
No.67
11

TAKE FREE
函館新聞購読者には戸別配布（一部除く）



特集
なじみの店で一杯
くつろぎの焼き鳥店

ブランド&ジュエリーリサイクル

珠や TAMA-YA

なら買取に自信あり

今、シャネルCHANELが足りません…







昔、使っていたけどもう使っていない。
持っていたら超ラッキー
今が高値間違いなし。

その他、ラインも
高価買取中!!
ギャランティーがなくても買取ます。



LOUIS VUITTON 新品未使用の品

「買ったけど使わない」「もらったけど使わない」



新型
ネヴァーフル
未使用品
PMサイズ
¥79,000買取
MMサイズ
¥91,000買取

高価買取



新型
ポルトフォイユ・サラ
未使用品
¥50,000買取

情報満載!!来店できない時でも、チェックしてみて♪☆各店ブログも更新中☆

金&プラチナ&ダイヤモンド

1点からでも大歓迎!
どんなものでも買い取ります!

査定無料

その場で現金買取!!

プレミアム買取
(平成26年9月29日相場)



K18喜平ブレスレット〈50g〉
【買取金額】137,000円

珠や取扱品目

ブランドバッグ 小物

LOUIS VUITTON ルイヴィトン / Chloé クロエ
HERMÈS エルメス / BURBERRY バーバリー
GUCCI グッチ / PRADA プラダ
COACH コーチ / BALENCIAGA バレンシアガ
CHANEL シャネル / BOTTEGA VENETA ボッテガ・ヴェネタ
Christian Dior クリスチャン・ディオール / MIU MIU ミュウミュウ
FENDI フェンディ / Other その他

ブランド時計

ROLEX ロレックス
OMEGA オメガ
Cartier カルティエ
BVLGARI ブルガリ
HERMÈS エルメス
GUCCI グッチ
Other その他

ブランドジュエリー

BVLGARI ブルガリ
TIFFANY&Co. ティファニー
Cartier カルティエ

金・プラチナ ダイヤモンド製品

どんな状態でも買い取ります。



金券・切手

タンスで眠っている着物 買取します

七重浜店限定

あなたの大切なお品を
一点ずつ査定いたします。

駐車場完備で、たくさんのお荷物でも安心♪



10・11月 函館駅前店
JEWELRY ~ジュエリー~
全品5%OFF
※七重浜店では、行っておりません。※写真はイメージです。

※お売り頂く際には身分証(運転免許または健康保険証)が必要になります。※プレミアム買取はスタンプ対象外となります。他のサービスとの併用はできません。

買取販売 ジュエリー&ブランドリサイクル
珠や函館駅前店
0120-26-1552
函中古 古物商番号 第112020000196号
◆住所／函館市松風町6-11
◆営業時間／AM10:00～PM7:00
水曜定休

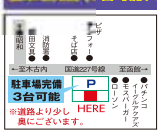
駐車場無料券進呈!



お車でも楽々安心!
ボーニパーキング
大和パーキングほか
契約駐車場あり!

買取専門 ジュエリー&ブランドリサイクル
珠や七重浜店
0120-48-8850
函中古 古物商番号 第112020000196号
◆住所／北斗市七重浜1丁目5-25
◆営業時間／AM10:00～PM7:00
水曜定休

駐車場完備(3台可能)



お車でも楽々安心!
七重浜店は
駐車スペース
3台完備!

ホームページ http://www.tamaya-hakodate.com 珠や 函館 検索

2014年も、買っておトク、使っておトクなauスマホ!

広告有効期間　10/10(金)～31(金)

他社からお乗りかえなら 人気機種が 超おトク!

iPhone5S

さらに!「函楽を見た」で特典あり!

最大54,000円(税込)値引

【対象条件】誰でも割★+LTENET 300円+LTEフラット5700円にご加入のお客様が対象条件になります。
★ 2年単位で自動更新となります。途中解約の場合、契約解除料(9,500円)がかかります。(更新月除く)

最新!Android機種が!

分割金一切なしの 一括0円

ご家族様2台以上同時に 他社からお乗りかえなら 人気機種が 超おトク!

0円 分割金一切なし

XPERIA Z Ultra

大画面6.4インチ
薄さ6.5mm。
驚きのサイズが性能になる。

COLOR

「函楽を見た」で特典あり!

isai FL

すこぶる綺麗。
フルHDを超えた
WQHDディスプレイ

COLOR

「函楽を見た」で特典あり!

GALAXY Note 3

DESIGN YOUR LIFE
日常のことが、もっと便利に、
もっと楽しく。

COLOR

「函楽を見た」で特典あり!

○isaiは、LG Electronics Inc.の登録商標です。○「Xperia」は、Sony Mobile Communications ABの商標または登録商標です。○GALAXYはSamsung Electronics CO.,Ltd.の商標または登録商標です。

au ご利用の方 必見!!

auスマホ・auケータイを下取りします!★1

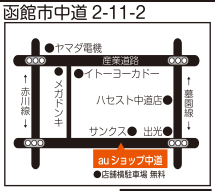
強化下取り中り

★1・詳しくは掲載店スタッフまで

auショップ中道

auショップ中道

函館市中道 2-11-2



0800-700-1959 営業時間 9:00-20:00

auショップ函館十字街

auショップ函館十字街

函館市末広町 5-15 アクロス十字街1F



0800-700-1968 営業時間 9:30-19:30

auショップ松前

auショップ松前

松前郡松前町建石 52-8



0800-700-1988 営業時間 9:30-19:30

プラスモバイル トライアル上磯店

プラスモバイルトライアル上磯店

北斗市七重浜 7-14-1 トライアル上磯店内



☎0138-48-5757 営業時間 10:00-19:00

●別途契約にかかる費用は店頭にてご確認ください。●本広告の内容は2014年10月1日時点の情報です。●本広告有効期限は2014年10月31日です。●掲載している画像は実際と異なる場合がございます。●本広告の内容は他の地域では実施していない場合があります。詳しくは店頭スタッフまたはauホームページまで。

歓声を、ありがとう。

60th Anniversary



© 2003 SANRIO CO., LTD.

函館競馬場 秋のエキサイティングウィーク

入場無料
駐車場料金 500円

エンジョイウィークエンド　週末は函館競馬場で!

10/25(土)→11/30(日)

注目のGIレース スケジュール

- 菊花賞 GI 10/26(日)
- 天皇賞(秋) GI 11/2(日)
- エリザベス女王杯 GI 11/16(日)
- マイルチャンピオンシップ GI 11/23(日)
- ジャパンカップ GI 11/30(日)

わくわくウィークエンド　楽しいイベントがいっぱい!

10/26(日) 菊花賞GI当日 観覧無料

プリンセス天功 スペシャルイリュージョン



■時間／①12:30頃～　②16:00頃～
■場所／スタンド前特設ステージ

11/2(日) 天皇賞(秋)GI当日 観覧無料

仮面ライダードライブショー



■時間／①11:40頃～ ②14:30頃～
■場所／緑の広場（馬場内）特設ステージ
※荒天時は握手会に変更になる場合がございます。

11/16(日) 観覧無料

それいけ!アンパンマン ショー

『クリームパンダのおつかい大作戦!?』



©やなせたかし／フレーベル館・TMS・NTV

■時間／①11:40頃～　②14:30頃～
■場所／スタンド前特設ステージ
※荒天時は握手会に変更になる場合がございます。

11/30(日) ジャパンカップGI当日 観覧無料

江頭2:50と寺田体育の日 ハチャメチャステージ!



■時間／①11:40頃～　②16:00頃～
■場所／スタンド前特設ステージ

10/26(日)～11/30(日)のGIレース開催日

豪華賞品が毎回100名様に抽選で当たる!
秋のGIドリーム抽選会

期間中の開催日当日に行われるGIレースの勝馬投票券2,000円以上ご提示で抽選会にご参加いただけます。さらにWチャンス『GI宝くじ』をプレゼント!宝くじの当選発表は12/7(日)!



毎回豪華賞品盛りだくさん!
※賞品なくなり次第終了



■時間／9:20～15:30
■場所／1Fエントランス
※画像はイメージです。

10/26(日)
函館市東消防署 防火の広場
■時間／10:30頃～13:00頃※ミニコンサートは11:40頃～
■場所／風の広場※ミニコンサートはスタンド前芝生広場



11/2(日)
函館市中央警察署 交通安全の広場
■時間／10:00頃～15:00頃　■場所／風の広場



10/26(日)・11/2(日)・30(日)
グルメキッチンカー
■時間／開門～閉門　■場所／風の広場ほか



10/26(日)
JA新はこだて とれたて農産物即売会
■時間／開門～閉門　■場所／正門前

10/25(土)・26(日)・11/1(土)・2(日)・29(土)・30(日)
おみくじ馬券発売
■時間／10:00頃～15:00頃　■場所／1Fエントランス





営業時間	場外発売日 ▶土曜日 9:20～16:50 日曜日 9:20～最終レース発走時刻30分後（最大16:50まで） 平日払戻サービス日 ▶毎週月曜日10:00～16:00 ※月曜日が「国民の祝日」及び「競馬開催日」にあたる場合は、翌火曜日に払戻を行います。
駐車場	収容台数 1,541台 駐車場料金 500円
アクセス	●JR函館駅から函館バス約25分、市電で約25分、競馬場前駅下車すぐ ●函館空港から車で約10分

JRA 函館競馬場　イベントの詳細はこちら　函館競馬場　検索

〒042-8585 函館市駒場町12番2号　☎0138-53-1021(代)

■勝馬投票券の購入は20歳になってから。■勝馬投票券は正規の窓口で。
※すべてのイベントの内容等は、天候その他の都合により変更となる場合や、やむをえず中止させていただく場合がございますので、あらかじめご了承ください。※各企画への応募等でお預かりしました個人情報は、本イベント以外に使用いたしません。

今がチャンス! あなたのお宝お売りください!!

金・プラチナ・ブランド時計・ブランド品をお持ちの方必見!!

高価買取!!



ハコラク クーポン 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■平成26年11月13日まで有効

※当店の判断により適用されない場合があり、他のサービスとの併用不可。詳しくは気軽に店頭スタッフまで♪

ネックレス



84,000円になりました!!

ダイヤリング



100,000円になりました!!

時計



ロレックス デイトジャスト 116234G

430,000円になりました!!

バッグ



押入の王様 ルイ・ヴィトンが

58,000円になりました!!

メガネ



使わなくなった K18のメガネ

36,800円になりました!!

金貨



天皇陛下御即位記念など 1万・5万・10万円各種金貨

強化買取中!!

※価格は2014年9月29日現在の価格です。

不要になった貴金属 何でもお持ちください!

初めてでも安心査定!!



普通切手・記念切手・ハガキ

書き損じ、余った年賀も1枚からOK!!

収集家も減り、切手の価格はどんどん下がっています。
しかも、郵便局でも現金化することはできません。
もし、お持ちでしたら是非、今のうちにまとめてお売りください。

額面の最大83%で買取

※切手の種類・状態によって買取利率が変わります。



人情査定でやってます。

おたからやの買取品目 ▶▶▶

- 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
- 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)
- 金貨・メダル・コイン 記念1万円金貨のセットやプルーフ、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
- 洋酒 未開封の洋酒・ブランデーなどまとめてお持ちください
- 携帯電話・タブレット 捨ててしまうならお売りください。
- 絵画 飽きた絵画などございませんか? ご自宅へお伺いも致します。



強化買取中!!

★現行切手シート ★レターパックライト・プラス ★各種ハガキ(書き損じ可)

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)

お売りになりたい品物、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お伺い致します。

全国チェーン店280店舗以上 貴金属・切手・ブランド 現金買取専門店



おたからや

函館五稜郭店

函館市本町6-16
キングスランド五稜郭1F

おたからや 函館 検索

0120-154-068

営業時間／10:00～19:00

不定休 お車でもOK!契約P有り



「みどり」からはじまる うるおいのある生活。



ガーデニング用品各種取り揃えております。
まずは当社へご連絡下さい。



営業品目
- ウッドデッキ製造販売及び設計・施工
- 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1-17-8 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
青森事務所／青森県青森市東造道3-6-3 TEL017-736-2000
http://www.aobou.com/

ハコラク 2014 NOV No.67 11 CONTENTS



19 [特集]

なじみの店で一杯

くつろぎの焼き鳥店

9 ファッションという仕事
12 ハコラク料理人インタビュー —食を紡ぐ—
15 NEW OPEN
34 LUNCH GUIDE
37 美食倶楽部 [企画広告]
43 食欲の秋 ラーメンの名店 この一杯 [企画広告]
69 料理店自慢の一品 [企画広告]
78 できたての料理店
88 カフェさんぽ
90 甘い香りに誘われる 秋の絶品スイーツ [企画広告]
94 TOPICS
98 直売所の秋野菜
102 人ものがたり —美の達人—
113 函館・道南の秋景色 紅葉を巡る
115 読者プレゼント
117 九星気学占い
118 次号予告







【今月の表紙】 やきとり 鈴ちゃん



いつも常連さんで賑わう「鈴ちゃん」。外観の昭和チックな雰囲気から「職人気質の頑固な大将が営んでいるのかも」と、最初はドキドキしながらのれんをくぐったが、そんな心配はまったく無用で、迎えてくれたのは女性店主の鈴木さん。気さくで明るく、無休営業なのに元気。女性同士でも安心して飲める焼き鳥店だ。

文/佐藤 史子　写真/工藤 貴志

名産市場 今月の逸品

マルユウ舘花商店

北の干物セット

北海道の厳海で立派に育った上質な鮮魚を一夜干し。身がしまり脂のりよく味わい深い、食べごたえ十分の北海道産干物セット。贈って喜ばれるギフトです。



5点 詰め合わせ
(鯖・真イカ・宗八カレイ・真ホッケ・秋刀魚)
販売価格 2,180円 (税込)

インターネットショッピングモール 名産市場 MEISAN ICHIBA
名産市場 検索
http://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 広告局デジタルメディア部 函館市港町1-17-8 TEL0138-40-5151 FAX0138-40-6161

世界の腕時計がホテル函館ロイヤルに集結!

WATANABE WORLD WATCH FAIR2014

［ワタナベワールドウォッチフェア2014］

2014年のNEWモデル、人気モデルが一堂に集まります。

11月8日(土)・9日(日)

［10:00~20:00］　［10:00~19:00］

ホテル函館ロイヤル2階「ゴールデンホール」

特別企画

2日間限り 60回払いまで金利・手数料0円

恒例のワールドウォッチフェアがいよいよ
11月8日、9日の2日間、ホテル函館ロイヤルで開催。
今年もやります、60回払いまでの金利・手数料0円。
この機会にあなただけの1本を手に入れてみては・・・



［オメガ］
スピードマスター マークⅡ NEW
¥615, 600

●60回払い金利手数料なしを利用した場合の支払い例

月々	¥10,200（×59回）
初回	¥13, 800
お支払い回数	60回（5年間）
分割手数料	（実質年率0.0%）
総支払額	¥615, 600



［セイコー］
アストロン SBXB003 NEW
¥259, 200

●60回払い金利手数料なしを利用した場合の支払い例

月々	¥4,300（×59回）
初回	¥5, 500
お支払い回数	60回（5年間）
分割手数料	（実質年率0.0%）
総支払額	¥259, 200



［オメガ］
コンステレーション レディ NEW
¥626, 400

●60回払い金利手数料なしを利用した場合の支払い例

月々	¥10,400（×59回）
初回	¥12, 800
お支払い回数	60回（5年間）
分割手数料	（実質年率0.0%）
総支払額	¥626, 400



［タグホイヤー］
モナコ
¥637, 200

●60回払い金利手数料なしを利用した場合の支払い例

月々	¥10,600（×59回）
初回	¥11, 800
お支払い回数	60回（5年間）
分割手数料	（実質年率0.0%）
総支払額	¥637, 200



［ブライトリング］
クロノマット エアボーン NEW
¥1, 069, 200

●60回払い金利手数料なしを利用した場合の支払い例

月々	¥17,800（×59回）
初回	¥19, 000
お支払い回数	60回（5年間）
分割手数料	（実質年率0.0%）
総支払額	¥1, 069, 200

＊均等払いの支払例です。＊頭金、ボーナス払いを加えても、金利手数料はかかりません。＊分割払い手数料はワタナベ本店が負担します。＊分割払い契約には身分証明書、口座番号、銀行印が必要です。

Jewelry & Watch ワタナベ 本店
函館市若松町17-9（棒二隣り）　Tel.0138-23-4111
営業時間／9:45~18:45　定休日／毎週火曜日　P有り（棒二駐車場利用可）

ファッションという仕事

心が豊かになるお店でお客様のライフスタイルに合った洋服を提案していきたい



ACTRESS
アクトレス

取締役 営業部長
松田 健さん

「人に喜んでもらえる仕事がしたい」大学卒業後、迷わず大好きだった洋服の世界に。「アクトレス」は元々両親が立ち上げ、客層は50代以上のミセス中心だったが、3年前、松田さんが経営に参画後は今までの顧客はもちろん、新たに30～50代と幅広い年代をターゲットに人気ブランドをセレクトし展開。「長くお付き合いさせて頂いているお客様には変わらず喜んで頂けるように、また新しいお客様には生活シーンに合った洋服を提案したい」とのこと。取り引きメーカーは10社に上るためほぼ毎月、展示会へ行き半年から一年先の商品を買い付け。トレンドの移り変わりが早いファッション業界だが、大手セレクトショップでの経験を生かし、常にアンテナを張り巡らせ情報をキャッチ。函館で唯一取り扱うというブランド「トゥモローランド」もお洒落に敏感な女性にファンが多い。ディスプレーやレイアウトは常に客目線で、気温や天候に応じて変え、わかりやすく、買いやすい店づくりを心掛ける。「冒険より納得しながら一段一段階段を上るタイプ」と自身を分析。やわらかな語り口と落ち着いた物腰に堅実な姿勢が表れている。







ACTRESS　函館市宮前町2-12　☎0138-43-6566　10:00～19:00　第2・3・4水曜定休　P有り

文/佐藤 史子　写真/大槻 和央

ナチュラルな
コンタクトのつけ心地。
レンズのうるおいをキープ

秋は読書にスポーツに旅行に
まるごとクリアな視界が手に入るよ



1Day


ワンデー アキュビュー®トゥルーアイ®
[30レンズ/90レンズ]
シリコーンハイドロゲル素材採用!裸眼をめざして、より自然で健康な瞳へ!

1Day


ボシュロム バイオトゥルー®ワンデー
[30レンズ/90レンズ]
世界初!バイオ・インスピレーションから生まれた新素材「ハイパージェル™」採用。一日中うるおいと快適が続きます。

1Day


デイリーズ®アクティブ™
[35レンズ/100レンズ]
モイスチャーテクノロジーにより、うるおいが広がりさわやかな快適さ。

まずは眼科へ!
feel
アキュビュー®キャンペーン

キャンペーンに応募して、さらにアンケートに答えると
合計1,000円分の
QUOカード
プレゼント!
※詳しくは店頭にて

函館コンタクト

函館市日吉町3丁目43番24号（花園眼科隣り）
TEL／FAX.0138-55-5311



営業時間
月・火・木・金曜日　9:00～12:30・14:30～18:00
水曜日・土曜日　9:00～12:30
日曜日・祝日　9:00～12:00

各種クレジットカードOK!!

○コンタクトレンズは高度管理医療機器です。購入の際は必ず眼科医の検査・診察を受け、処方箋をご持参下さい。

はこしん フリーローン 速-効-力

お使いみち自由!
個人・個人事業主OK!!
インターネットやFAXでお申込できる
お借換もOK



手続き簡単
スピード審査!
最短60分!!

今こそ、ビジネスチャンス!
事業性資金〈個人事業主向〉
最大ご融資額 300万円
お申込みは 見積書・確定申告書不要！担保・保証人不要！FAX・インターネットにて仮審査申込！
原則的に当日中にスピード回答！

今すぐ、豊かな暮らし応援!
消費性資金〈個人向〉
最大ご融資額 300万円
お使いみち自由（消費ローンクレジットなどおまとめ可能!）
スピード回答（最短60分の回答!）
お申込みは簡単（FAX・インターネットでもお申込みOK!）

当金庫 本支店窓口にある仮審査申込書にご記入の上、FAXでお申込みいただくかインターネットでお申込み下さい。
インターネットでお申込み
http://www.hakodate-shinkin.jp/

最大300万円までご利用可能! さらにご利用しやすくなりました。

ご融資率 年6.5%～14.0%（固定金利 保証料含む）
※融資利率は審査結果に応じて決定いたします。

商品のご案内
●詳しくは、当金庫 本支店窓口までお問い合わせ下さい。

お使いみち	ご自由です。(事業性資金もOK!)	ご融資金額	10万円以上300万円以下(1万円単位)	ご融資期間	6ヵ月以上7年以内
ご利用いただける方	・満20歳以上、完済時満76歳未満の個人の方 ・当金庫の営業地域内に居住または勤務されている方 ・安定継続した収入のある方 (パート、アルバイト、年金収入の方もOK) ・世帯収入のある専業主婦の方	ご融資利率	固定金利(保証料含む) 年6.50%、年9.80%、年12.50%、年14.00% ※審査結果により融資利率は異なります。 なお、審査結果によってはお申込み金額の減額またはご希望に添えない場合がございます。	ご返済方法 担保・保証人	毎月5千円以上の元利均等定額返済 申込金額の50%以内でボーナス併用返済もご利用いただけます。 不要です。[(株)クレディセゾンの保証付]

詳しい商品内容についてはお近くの本支店にお問い合わせまたはホームページをご覧ください

●本　　店 0138-22-1247　●亀 田 支 店 0138-42-3820　●えさん支店 0138-84-2111　●木古内支店 01392-2-3121
●ばんだい支店 0138-41-6236　●湯 川 支 店 0138-57-1492　●北 斗 支 店 0138-73-2151　●知 内 支 店 01392-5-5611
●五稜郭支店 0138-52-0511　●中 道 支 店 0138-51-1711　●七 飯 支 店 0138-65-2501

函館信用金庫　はこしんホームページはこちら http://www.hakodate-shinkin.jp/　はこしん　検索

コープさっぽろ いしかわ文化教室

コープキッチンスタジオ

お問合せ・お申込みは (0138) 84-8440
函館市石川町163番地 石川中央ショッピングタウン内
受付時間／(月～金)10:00～17:00、(土)10:00～13:30、(日・祝日)休み

※各クラス、エプロン・布きん・手ふき・スリッパは持参してください。また、各クラスは、定員になり次第締め切りとなります。あらかじめご了承ください。

11月 手作りパンの家 こすもす

秋のシュトーレンをつくろう!
神戸の有名店、直伝!!くりのシュトーレンを
誰よりも早く皆さんにお届けします!
時 間 11/13・20(木) 10:00～13:00
受講料 2,160円(材料費込) 講 師 こすもす

プロに習う お料理教室

New 家庭でも簡単 中華料理
時 間 11/5・26(水) 10:00～13:00
受講料 2,000円 材料費 1,000円
講 師 廣田 友博 中華料理 李太白 代表
11/ 5 皮から手作り餃子 他2品
11/26 李太白大人気エビマヨをご家庭で!! 他2品

おせち料理 和食を学ぶ
時 間 11/19(水) 10:00～13:00
受講料 2,000円(税抜) 材料費 1,500円(税抜)
講 師 三浦 太 レストラン ウイニング 総料理長
・牛タン昆布巻き ・3種の祝い魚 ・田づくり ・かずのこ ・なます
※仕入れの都合上、素材が変更になる場合がございます。

函館ハーブ教室

プロ顔負け 絶品スープカリー
ハーブコーディネーターのレシピを一緒に作ってみませんか?
時 間 11/6(木) 10:30～
受講料 1,350円 材料費 1,350円
講 師 湯澤 香名美 Sweet as a Rose 主宰
※家でも作れる様、スパイスを
ご用意していますので、安心してご参加ください。



ワインに合う簡単なフランス料理

家庭ですごすX' masメニュー
X' masも近いので、家庭で作れるメニューを!!
時 間 11/27(木) 19:00～21:00
受講料 2,000円(税抜) 材料費 800円(税抜)
講 師 星野 朋恵 Bistro HAKU 副料理長
・鶏ムネ肉のファルシー ・クレープシュゼット

藤田シェフの至福のひととき 11月のランチ

時 間 11/14・28(金) 11:00～13:00
受講料 1,188円 材料費 1,296円
11/14
・若鶏のプレス風サラダ ・スパゲティ カルボナーラ風
・りんごのシナモンケーキ バニラアイス添え
11/28
・ホタテのチャウダー ・豚肉の野菜巻き和風ソース
・ババロア ココナッツ風味

藤田シェフの土曜の夜の至福のひととき 11月のディナー

時 間 11/22(土) 16:00～19:00
受講料 1,296円 材料費 1,700円
・レタスとりんごのサラダ 香味ドレッシング
・豚肩肉のキャベツとトマトのやわらか煮
・プランマンジェ フルーツ添え
講 師 藤田 秀昭
函館調理師養成専門学校フランス料理教室 講師

フードスタイリスト八木橋こずえの Kozue's style

一人ずつ学ぶシフォンケーキ
今回はスイートポテトシフォンケーキです。20cmのシフォンケーキをお持ち帰りいただきます。
時 間 11/4(火) ①10:30～ ②11:30～ ③18:30～ ④19:30～
受講料 2,500円(材料費込)

プライベートレッスン お持ち帰りできるタイカレー
一人でも開講できるようにプライベートレッスンにしました。
出来上がりのタイカレーを半分お持ち帰りできます。タッパーをご持参ください。
時 間 11/10(月) ①10:30～ ②19:30～ 受講料 2,500円(材料費込)

毎日のおかず 三品
毎日のおかずに役立つ三品をご紹介します。試食しても、お持ち帰りしてもOKです。
時 間 11/21(金) ①10:30～ ②19:30～
受講料 1,250円(税抜) 材料費 1,500円前後

作りおきのできるおかず 三品
はし休めにもなるおかずを三品作ります。試食しても、お持ち帰りしても結構です。タッパーをご持参ください。
時 間 11/25(火) ①10:30～ ②19:30～
受講料 1,250円(税抜) 材料費 1,500円前後

Kozue's style こちらのアドレスでも申込可 reserve.kozuesstyle@gmail.com

北海道はまなす食品(株)協賛 食卓がゆたかになる ひと工夫の納豆アレンジ教室

伝統食品である納豆の知らなかった
秘密を教えてもらおう。
時 間 11/11・12/9(火) 10:30～12:00
参加費 1,080円(2回)
講 師 八木橋 こずえ
Kozue's styleコラボ

Kozue's style おでかけ教室

津軽海峡フェリー 函館ターミナル4Fラウンジ
ベビー&ママのアロマレッスンと
スペシャルランチプレート
時 間 11/14(金) 10:00～12:30
参加費 1,800円(税抜)
ゲスト 近江 美幸
アロマセラピー サロン&スクール ミユ
講 師 八木橋 こずえ
フードスタイリスト

金額は税込表記です。(一部除く) 詳細はコープさっぽろ文化教室ホームページ、いしかわ文化教室のPOPをご覧ください。 コープさっぽろ文化教室 検索

厚生労働省委託事業・実践型地域雇用創造事業

観光客おもてなしセミナー

日時 1日目 平成26年11月14日(金)13:30～16:30
2日目 平成26年11月21日(金)13:30～16:30

会場 五島軒 本店(函館市末広町4-5) 募集人数 30名

募集対象 観光関連企業の経営者・責任者等の皆様

受講料 無料

1日目 テーマ/講師

【体験交流型ツーリズムのおもてなし】
～お客様は遠くから来た知人?!～

「一般的なツアーとは少し異なる体験交流型のツーリズムにおいて、受け入れの注意点など、世界各国から来訪者を受け入れる国際交流プログラムや体験交流型プログラムを30年にわたって展開してきた「体験交流型ツーリズムの手法」の著者がその極意を語ります。」

特定非営利活動法人 グローバルキャンパス
理事長 大社 充氏



【略歴】
1985年京都大学卒。同年松下政経塾入塾。1987年よりエルダーホステル協会の創設に参画。2004年NPO法人グローバルキャンパスを設立し現職。「観光まちづくりプラットフォーム(DMO)事業運営人材育成研修」を開発し全国80カ所以上で実施。2011年「観光地域づくりプラットフォーム推進機構」を設立し観光まちづくりの人材育成や組織づくりに取り組む。2013年日本観光振興協会に「DMO研究会」を立ち上げDMOの研究および概念普及・地域への導入支援に取り組む。

2日目 テーマ/講師

【台湾・香港・中国からのインバウンド"受入態勢は万全ですか?"】
～観光客の誘致とおもてなしのポイント～

『台湾・香港・中国は、言葉・マーケットサイズ・旅行などにおける趣味趣向が同じ中華圏でも違います。変化の激しい中国の状況・対策は、台湾・香港を知れば中国のこれからがわかります。中国圏との関わりや広告戦略を、ご経験がない方にもわかりやすくお話します。』

GMOチャイナコンシェルジュ株式会社
代表取締役社長 大西 正也氏



【略歴】
大学卒業後、リクルートを経て、中国在住12年、広告会社を北京・上海・大連・香港に創業し19年。現在東京を本拠地に、中国・香港の富裕層向けインバウンド事業へ従事。「宣伝会議」にて、中国ビジネス関連の講師も務める。北海道情報システムWGメンバー、沖縄国際観光戦略モデル事業、成田空港成長戦略会議などに従事。最近では、観光庁関連の仕事も増えている。

平成26年11月10日(月)までにお電話でお申込み下さい。※先着順、定員になり次第締め切らせていただきます。

お申込み・お問合せ先 はこだて雇用創造推進協議会
〒040-8666 函館市東雲町4番13号【函館市経済部労働課内(3F)】 担当:井口
TEL (0138) 22-2225





純和風の店内はカウンター５席と個室の座敷のみと小ぢんまり。阿部店主の奥さんがサービス、娘さんが調理の補助と家族３人で切り盛りするため、隅々まで目の行き届くちょうど良い広さだ。この日は、旬を迎えた和歌山県産の子持ちアユが入荷。煮びたしを作るため、表面を香ばしくふっくらと焼き上げる。

ハコラク料理人インタビュー
― 食を紡ぐ ―

割烹あべ　［店主］阿部　孝一さん

本町の時計台通り、路地沿いに立つビルの２階で営業する「割烹あべ」。湯川町の老舗割烹旅館「若松」で25年間総料理長を務めた阿部孝一店主が開店し、この11月で５周年を迎える。コース料理を基本に地場産は元より京野菜や川魚など日本各地の旬を集め、月に１度メニュー内容を替えるため、毎月楽しみにしている常連客も。接待や記念日、法事などもてなしの席に使われる事も多く、美食家の舌をうならせている。

紋別市生まれの阿部さんが料理人を目指し函館に来たのは16歳の時。父の死去により進学を諦め、働き口を考えた時に、知り合いだった地元の寿司店の大将に勧められたのがこの仕事。東京で板前は花形職業だと教えられ憧れを抱いた。中学卒業後、当時北海道で唯一の料理学校だった、函館調理師養成専門学校に入学。そこで和食の講師だった「若松」の先代社長、中澤善三郎さんに見出され20歳まで旅館の厨房で修業。「本場の料理をきっちり習いたい」と東京、大阪、京都の割烹や料亭で経験を積み、26歳の時、料理長候補として再び「若松」に戻り、32歳で総料理長を任された。この若さでの就任は稀。「常に人より量をこなす事を考えていた」と振り返り、センスはもちろん人一倍仕事に励んだ事も大抜擢の理由だろう。それでも本当に料理に自信を持てたのは35、６歳。「仕事はきちっとやるのが当たり前。作ることは誰でもできる。学ぶ精神、研究心を持ち続ける事が大事。一生勉強です」と指導する立場になってもその思いは変わらず、現在は相談役を務める函館割烹調理師会での若い調理師への勉強会でも同じことを伝えてきた。

器一つひとつから季節感を出すのが和食の特徴といい、時季の味覚に気持ちを込めて炊く、焼く、蒸すと手を加え、テーブルに並べた時の姿、形を想像しながら技を施す繊細な仕事。美術観賞や本を見ることで色彩感覚を養い、自然に触れることで、季節感を肌で感じ、盛りつけに反映させる。「寿司、天ぷら、ウナギ、フグ、専門料理すべてをマスターし、それをアレンジするのが割烹料理」。時代によって登場する新しい野菜、料理店ならではの高級魚を使いこなせるのは全国での修業によって培われたもの。素材同士の相性を考え、経験をフルに生かし調理法、味付けを考える。今はカウンターで接客をしながら調理するため、「元々会話は苦手だった」と最初は慣れない事も多かったが、会話からアイディアが浮かぶことや料理以外にも学ぶ事が多いという。「お客様と一緒に楽しんでいます」と、手を休めず、食材に向き合うまなざしには揺るぎない自信がみなぎっている。



毎朝10時には市場に仕入れに向かい、11時には店に入り仕込みに取り掛かる。鮮魚店との信頼関係が、より上質なもの、珍しいものを仕入れられるゆえんだろう。

文/佐藤 史子　写真/大槻 和央



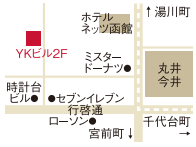
〝四季感覚〟を第一に季節の食材に気持ちを込めて心に残る料理を作りたい

前菜7～9点と小鉢から始まり、刺身、煮物、焼き物、蒸し物、酢の物、食事、フルーツがコースの基本。量や好み、出身地なども細かく聞き、料理内容を考える。客のペースに合わせて一品一品出来たてを提供するため神経を集中させる。



割烹 あべ

函館市本町18-18　YKビル2F
☎0138-31-7070
18:00～22:00
日曜定休
（法事などの場合は応相談）
※予約制
（当日は午前中まで受け付ける）



コースは6,000円から（税別）。実りの秋の今時期は食材が豊富。この日は柿に見立てた「卵黄の西京漬け」や、さつま芋で包んだ「海老の蓑揚げ」などの前菜、焼き物は「甘鯛の若狭焼き」「丸ナスの鶏味噌焼き」、小鉢は梨やホタテなど数種類の白和え、蒸し物は焼きホタテと甘エビしんじょうをメークインで巻き、ウニと相性の良い若昆布の餡を掛けている。














東京


観光を楽しむ。
ビジネスで活用する。
使い方色々のお気軽旅を、
北海道から。

新幹線でお気軽旅。

「はやぶさ」最高時速320km/h。
JRでラクラク&おトクに旅しよう!
※「はやぶさ号」最速列車の場合です。列車により異なります。
写真はすべてイメージです

函館～新青森間は、特急「スーパー白鳥」・特急「白鳥」をご利用ください。





仙台





関東・東京方面へ行く きっぷ はコチラ!

函館発 東京往復割引切符 12,340円(こども6,170円) ＋ 特急S白鳥・白鳥号と新幹線はやぶさ号ご利用の場合 特急＋新幹線往復指定席(同時購入)

函館⇔東京間 往復で!! ・有効期間／6日間 ・ご利用期間／通年 フリーエリア 6日間乗り放題! ※詳しいフリーエリアについては係員へお問い合わせください。

<大人お1人様>

閑散期 28,380円～ 繁忙期 29,580円

※ご利用区間・日時・設備・列車などによって料金が異なります。詳しくは係員へおたずねください。

東北・仙台方面へ行く きっぷ はコチラ!

函館発 仙台往復割引切符 11,310円(こども5,650円) ＋ 特急S白鳥・白鳥号と新幹線はやぶさ号ご利用の場合 特急＋新幹線往復指定席(同時購入)

函館⇔仙台間 往復で!! ・有効期間／6日間 ・ご利用期間／通年 フリーエリア 6日間乗り放題! ※詳しいフリーエリアについては係員へお問い合わせください。

<大人お1人様>

閑散期 22,850円～ 繁忙期 24,050円

※ご利用区間・日時・設備・列車などによって料金が異なります。詳しくは係員へおたずねください。

本州方面をご利用の場合のシーズン
繁忙期 12月25日～1月10日、3月21日～4月5日、4月28日～5月6日、7月21日～8月31日
閑散期 11月1日～12月20日・1月16日～2月末日・6月・9月の期間の月～木曜日 ※ただし、祝日およびその前日と振替休日を除きます。 通常期 閑散期・繁忙期以外の日

●フリーエリア外での途中下車は前途無効です。●フリーエリア内は普通列車の普通車自由席に乗り降り自由です。

上記の他、「北東北フリーきっぷ」や東北各方面へのお得なきっぷもご用意しております。詳しくは係員へお問い合わせください。

⚠ 往復割引切符のほかに、別途 特急券等の購入が必要です!
(往復割引切符のみでは、新幹線・特急・急行列車等はご利用いただけません)

※往復のおねだんに含まれる片道あたりの特急料金は、乗車日の当日中に特急と新幹線双方を乗り継ぐ場合で、出発前に乗り継ぐ列車双方の特急券を同時にお買い求めいただいた場合の料金です。※往復割引切符は、特急券等とセットでお買い求めいただくことにより、新幹線・特急・急行列車等にご乗車いただけます。いずれの切符も、目的地まで津軽海峡線・東北新幹線(東北本線)経由です。青い森鉄道、IGRいわて銀河鉄道を経由する場合特急等をご利用になる場合は、青森～盛岡間の運賃・料金が別途必要となります。※ご利用になる新幹線・特急列車の乗車日(閑散期・通常期・繁忙期のシーズン別)やお席等(指定席・グリーン席・寝台等)、お求め方法によりおねだんが変わります。※詳しくは係員にお問い合わせください。

旅行企画・実施 (社)日本旅行業協会正会員・観光庁長官登録旅行業第1043号

JR北海道

[本　　社]札幌市中央区北11条西15丁目1番1号
[函館支社]函館市若松町12番5号

当社ホームページで商品パンフレット情報がご覧いただけます。
詳しくは◎http://jr.hakodate.jp/ JR函館支社 検索
※一部ご覧いただけないパンフレットもございます。

お申し込みはお近くの駅・ツインクルプラザへ

お電話でのお申し込み・お問い合せは

JR北海道電話予約センター
JR指定席のご予約
0138-23-1489
[8:00～20:00]

JR北海道電話案内センター
列車時刻、運賃、料金、指定席の空席案内
011-222-7111
[6:30～22:00]

インターネットで指定席が予約できる!! JR北海道予約サービス
https://www3.jrhokkaido.co.jp/rail/
JR北海道 予約サービス 検索
携帯はこちらから

住まい、見つかる、信頼のパートナー。

Tポイントがたまる!使える!




賃貸 中道ロイヤルヒルズ

30,000円



●函館市中道2-6-18
●構　造／木造2階建
●築年月／平成14年2月
●間 取り／1R【7】
●駐車場／空き無し
●設　備／灯油FF暖房、ガス瞬間湯沸器、LPガス浴室・トイレ別、水洗室内照明、洗面台
●権利金／賃料の1カ月分
●仲介料／30,000円(税別)
●備　考／保険料2年分(15,000円)
●取引態様／仲介

賃貸 メゾンMII

33,000円



●函館市千代台町1-14
●構　造／木・鉄筋コンクリート造3階建
●築年月／平成4年9月
●間 取り／1R【8】
●駐車場／1台4,000円(高さ制限あり)
●設　備／ガス瞬間湯沸器、LPガス、浴室・トイレ別、水洗、室内照明、シャンドレ
●権利金／賃料の1カ月分
●仲介料／33,000円(税別)
●備　考／保険料2年分(15,000円)
●取引態様／仲介

賃貸 光和ハイツ

1F 35,000円
3F 37,000円



●函館市美原3-32-6
●構　造／鉄骨造3階建
●築　年／平成4年
●間取り／1DK【6×7】
●駐車場／1台3,000円(軽四)
●設　備／ガス給湯湯沸器、浴室・トイレ別、水洗、照明、物置
●権利金／賃料の1カ月分
●仲介料／1F 35,000円(税別) 3F 37,000円(税別)
●備　考／保険料2年分(15,000円)
●取引態様／仲介

賃貸 アスリート1

50,000円



●函館市昭和3-8-16
●構　造／木造2階建
●築年月／平成6年4月
●間 取り／2LDK【10.5×3K×6×6】
●駐車場／1台(無料)
●設　備／LPガス、浴室・トイレ別、室内照明、シャンドレ、クローゼット
●権利金／賃料の1カ月分
●仲介料／50,000円(税別)
●備　考／保険料2年分(15,000円)
●取引態様／仲介

賃貸 ステージア1

50,000円



●函館市湯浜町6-11
●構　造／木造2階建
●築年月／平成10年10月
●間 取り／2LDK【10×2K×6×6】
●駐車場／1台(無料)
●設　備／灯油FF暖房、ガス瞬間湯沸器、浴室・トイレ別、水洗、照明、物置、洗面台
●権利金／賃料の1カ月分
●仲介料／50,000円(税別)
●備　考／保険料2年分(15,000円)
●取引態様／仲介

賃貸 コンフォート日吉

67,000円



●函館市日吉町3-21-17
●構　造／木造2階建
●築年月／平成19年2月
●間取り／3LDK【LDK11.8×6×5.6×4.8】
●駐車場／1台(無料)
●設　備／システムキッチン、LPガス、浴室・トイレ別、シャンドレ、温水洗浄便座、水洗、ガスFF暖房、TVインターホン、室内洗濯機置場、照明、物置、バルコニー、エアコン
●礼　金／67,000円
●仲介料／67,000円(税別)
●備　考／保険料2年分(15,000円)
●取引態様／仲介

※仲介料には消費税がかかります。　広告有効期限／平成26年11月13日迄

Century 21 リード不動産

(公社)北海道宅地建物取引業協会会員 北海道知事 渡島(3)992号
住まい、見つかる、信頼のパートナー
センチュリー21 リード不動産
〒040-0033　函館市千歳町27番8号
Fax(0138)26-6973　mail@lead2103.com
☎(0138)26-5533
http://www.lead2103.com/





NEW OPEN

新店舗・リニューアルなどの紹介



黒・白・赤のスープとペッパー
やわらか厚焼チャーシューも自慢

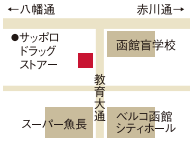
麺ZERO ONE

めんゼロワン

しょう油の「黒麺」、塩の「白麺」（各830円）、「赤味噌麺」（850円）は豚骨と魚介のスープにそれぞれブラック、ホワイト、レッドの特製ブレンドペッパーをトッピング。スープに混ぜることで味の変化が楽しめる。同店は「スープや麺の味と食べ方に、関東仕込みの新しいラーメンを提案します」と自信を見せる。



店内外も白、黒、赤をイメージにシックな印象で、14席のカウンターと5卓の4人掛けテーブルを置く。



函館市田家町20-41
☎0138-41-8808
11:30～15:00
17:00～22:00
(21:45L.O)
※土・日曜、祝日は通し営業
木曜定休　P有り(12台)

素材にこだわり丁寧にもてなす
湯川町から移転オープン

鮨処しん善

やわらかく、ふわふわとしたアナゴや、戸井産や南茅部産の本マグロといった新鮮な近海の幸が味わえると長年地元客に親しまれてきた寿司店。ネタは地場産のものを中心に常時30種類以上が並ぶ。ホッキやホタテのヒモを使ったオリジナルの「海鮮グラタン」「ビーフシチュー」といった裏メニューも箸休めとしておすすめ。ランチメニューも増やしていく予定。



店内には新たにテーブル席を設けたため、家族連れや年配客もさらに利用しやすくなった。



函館市駒場町11-15
アトゥレ1F
☎0138-83-7897
12:00～14:30
17:00～23:00
不定休
P有り





中国で覚えた本場の味を気軽に
夜は辛さが特徴の湖南料理や酒も

函館刀削麺と湖南料理 翼餃子

スーパーアークス港町店から移転。小麦粉をこねた塊を専用包丁で削りながら湯の中に飛ばす中国発祥の刀削麺は、うどんのようなコシやモチモチ感が特徴。ゴマの風味が濃厚な「坦々刀削麺」（600円）など、化学調味料を使用せず（一部メニューを除く）、鶏ガラベースのやさしい味わい。ニンニク不使用の焼餃子（6個350円）も人気。



「ゆっくりくつろいでもらえれば。ほかにはない中華料理を提供したい」と大橋店主。



函館市富岡町3-39-19
☎080-3265-6685
11:30～21:00
(夜の部は18:00～)
火・第3水曜定休
P有り



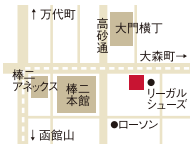
歌とおしゃべりで地域を活性化
「元気な年配者の憩いの場にしたい」

カラオケ喫茶 大門ず

駅前アーケード通りにカラオケ喫茶がオープン。カラオケ歌い放題とソフトドリンクお代わり自由で1000円と気軽に楽しめる。夜はカラオケのできるバー「Public Bar D's」として飲み放題・歌い放題のプランを2時間2000円から提供。店内には天然木にこだわったテーブルなどを置き、昼は明るくナチュラル、夜は落ち着いたムードになる。



介護施設で長く勤めた店長が「駅前を若い力で盛り上げたい」という思いを込めた店。



函館市松風町6-12 2F
☎0138-84-8439
12:00～18:00
20:00～翌1:00
無休

“カッコ良く、オシャレに”
一人ひとりの隠れた魅力を引き出す

THE BARBER AZ
ザ・バーバー アズ

カットは3300円～3800円まで顔そりの有無で変わり、値段によってフェイスケアをサービス。学生料金も有り。カラー1000円～、パーマ2000円～、希望の髪型や予算に合わせて細かく値段設定。全国理容競技大会の入賞歴を持つ東幸範オーナーが丁寧にカウンセリングする。ほか、「超微粒子ミスト」によるヘッドスパもおすすめ。



店内は〝癒しと高級感〟をテーマにゆったりとくつろげる雰囲気で、女性客やカップルの利用も。



函館市桔梗町379-52
☎0138-76-0258
9:00～19:00
※予約優先
月曜定休
P有り







フロアにはレディースのほか、メンズライン、インテリア、生活雑貨などさまざまなアイテムが並ぶ。



函館市美原3-38-28
☎0138-34-7730
11:00～20:00
P有り

人気ブランドが北海道初の路面店
10月31日美原にオープン

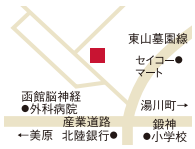
earth music&ecology
Living store 函館美原店
アース ミュージック&エコロジー リビング ストア

20から30代の女性をターゲットに展開する人気アパレルブランド「アース ミュージック&エコロジー」の新業態店が函館に登場。ライフスタイルを提案するトータルブランドとして〝衣食住をより豊かに、より楽しめる〟商品を販売。約100坪のフロアはベビーカーが通りやすいよう通路を広くするなど、子ども連れでも利用しやすい工夫を凝らしている。





場所は産業道路の裏通り、神山1丁目線沿い。「店内の雰囲気も楽しんでいただければ」と戸嶋オーナー。



函館市神山3-1-18
☎0138-83-7484
10:00～19:00
(日曜・祝日は18:00まで)
※予約優先
月・第3火曜定休
P有り

ほんのりレトロなビンテージ調
「幅広いお客様に親しまれる店に」

JILL hair cutting space
ジル

店内はモスグリーンの壁や古い額縁風の鏡などを設えたゆったりとオシャレな空間。料金はカット3780円、パーマ（カット・ブロー込み）8640円～、カラー（カット・ブロー別）4320円～など。縮毛矯正（カット・ブロー込み）13500円～、ヘッドスパ20分2160円～は炭酸泉込みで、このほかはプラス540円で付けられる。



ナチュラルな家具で揃えられた心落ち着くサロン。全メニュー死海のアロマソルトを使ったフットバス付き。



函館市本通1-37-17
ドリームハイツI 201
☎0138-76-8955
10:00～19:00
※完全予約制
月・第2・3日曜定休
P有り

トルマリンプレート“かっさ”を使い
身体をほぐし、整えるエステサロン

エステティックサロン Felvita
フェルヴィータ

かっさで筋肉をほぐすことにより、足の長さが整い、くびれができるなどの矯正効果が期待できるという「かっさ経絡ボディートリートメント」（60分6000円）や「かっさフェイシャルトリートメント」（7000円）など。オプションとしてカップで肌を吸いあげる「カッピング」（30分3000円）もおすすめ。「ハコラクを見た」で初回客限定全メニュー1500円引き。





道南初出店のレディースショップ
カジュアルタウンウエアなど豊富な品揃え

ハッシュパピー レディース函館店

スニーカーのように履き心地の良いレザー・カジュアルシューズを世界で初めて発売し、現在は約160以上の国と地域で愛されているハッシュパピー。道内でのレディースショップは旭川西武に続き、2店目となる。「大人の休日を楽しく過ごすスタイル」をテーマに洗練したカジュアルタウンウエアを提案。直営店のためシーズン物も豊富に取り揃えている。



ゆったりとしたフロアで、ウエアほかバッグや雑貨なども取り扱っている。



函館市梁川町10-25
(テーオーデパート2F
婦人服売り場)
☎0138-32-0001(代)
10:00～19:00
無休
P有り



Beaujolais Nouveau 2014

ボージョレ・ヌーヴォー 2014

2014 11.20(木) 解禁!!

フルーティーな香りとフレッシュな味わい！
今年も旬の美味しさをお届けします!!

予約受付中！

数量限定

ボージョレ・ヌーヴォー 1,780円~

◆ジョルジュ デュブッフ
ボジョレー・ヌーヴォー2014 プリムール
◆アルベール・ビショー
ボジョレー・ヌーヴォー ヴィエイユ・ヴィーニュ2014
◆アンリ・フェッシ
ボージョレ・ヌーヴォ 2014
◆モメサン
ボージョレ・ヌーヴォー2014 トラディション ラベル



年に一度の新酒を味わう特別な日…



ワンランク上の美味しさ
ヴィラージュ・ヌーヴォー 2,080円~

◆ジョルジュ デュブッフ
ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォー2014
◆ラブレ・ロワ
ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォー2014

旬の味わいを今すぐ楽しむなら
航空便 11/20(木)発売
(JAL)

手ごろな価格でお得に楽しむなら
船便 12月中旬発売
(ビショー・モメサンV) ご予約価格1,200円

マコン・ヴィラージュ・ヌーヴォー(白) 2,080円~

◆ジョルジュ・デュブッフ
マコン・ヴィラージュ・ヌーヴォー2014
◆アンリ・フェッシ
マコン・ヴィラージュ・ヌーヴォ2014

イチマス 本店
函館市湯川町1-26-29
☎0138-57-3251
9:00~21:00
(日曜は18:00迄)

酒のプロショップ **リカーランド イチマス 日乃出店**
函館市日乃出町12-18
☎0138-56-2204
9:00~20:00
(日曜は19:00迄)

飲食店様必見!

年1回の究極の搾りたて



純米吟醸生酒 **冬の月**
予約受付中

オン・ザ・ロックがおいしい!
フルーツフレーバーのグランブルーが新登場!!

北海道限定



ピンクグレープフルーツ　ゆず　ハスカップ

LAWSON

晴れやかに、和やかに。
家族で祝う慶びの膳。

おせち

ご予約承り中

年越しそば、パーティーフーズ等も取り揃えております。

宅配も承っております。

ご予約期間
2014年12月25日(木)18:00まで
お受取り日
2014年12月30日(火)14:00以降~
12月31日(水)

※商品はお重に盛り付けた状態でお渡しします。※写真の商品は内容・仕様・パッケージが変更になる場合がございます。予めご了承ください。※写真は全てイメージです。



限数定量

和風おせち三段重

こだわり食材の味を活かし、丁寧につくりあげた、伝統的な和風のおせち。

壱の重　弐の重　参の重

本体価格 15,278円
(税込16,500円)
要冷蔵
※合成着色料・保存料は使用しておりません。



限数定量

和洋中折衷おせち三段重

厳選した食材を和・洋・中さまざまなおせち料理としてご用意しました。

壱の重　弐の重　参の重

本体価格 17,130円
(税込18,500円)
要冷蔵
※合成着色料・保存料は使用しておりません。

詳しくは店頭カタログをご覧下さい。

特集

なじみの店で一杯

くつろぎの焼き鳥店





仕事上がりに一杯…
のれんをくぐると食欲を掻き立てる煙の匂い
いつもの席に腰を落ち着かせ
ほっと息をつく
好みを知り尽くした店主に
「おまかせ」の一声
カウンター越しに弾む会話も美味い肴に…
日々を全力で駆け抜ける7人が
明日の活力を満たして帰路につく

文/佐藤 史子　坂井 悠香　　写真/工藤 貴志　大槻 和央



「いつも混んでいて3回に1回は入れないことがあるんですよ」と冗談交じりに教えてくれた林さんは、夕食を兼ね、ひとりで訪れることもしばしば。芋焼酎を片手に好みの串をつまみながら渡辺店主と他愛もない会話をするのが、仕事を忘れリラックスできる瞬間。週末は午後5時半のオープン早々から混み合うことがあるので、予約が安心。

定期的に食べたくなる…「わたなべ」の変わらない味が林さんをほっとさせる

「今までやってこられたのは、愛想もできていないのに来店してくれるお客様と、常に新鮮な肉・内臓類を提供してくれる卸業者さんのおかげ」と謙虚に語る「わたなべ」の店主、渡辺次広さん。東京の有名焼き鳥店での下積みや函館に戻ってからのキャンピングカーでの移動販売を経て平成元年、本町の一等地に店舗を構えた。

仕事帰りに立ち寄る林さんは15年前に函館勤務になった際に初めて同僚と訪れ転勤までの3年間通い、2年前に支店長として再び函館に赴任してからも月に2、3回は来店。自身の肩書きは代わっても、変わらず気さくに迎えてくれる温かさに肩の力がフッと抜ける。ぶたのレバーやこぶくろ、とりのせせりや砂肝、牛煮こみなどの好物をはじめ、色々な種類が味わえるメニューの豊富さが林さんの気に入っている一番の理由。森町で生産されているひこま豚など「鮮度の良い生肉を、あまり手を加えずに本来の味を出すようにしています」と言う渡辺店主は奇をてらわず、塩と甘辛ダレの2つの味で





元ラーメン店だったという決して広くはない厨房で黙々と串を焼く渡辺店主。開店の2時間前に火を入れる焼き台には持ちの良さと火力の強い硬めの炭が入っている。タレの場合は8～9割ほどの焼きで一度くぐらせ、仕上げに再度付ける〝2度ダレ〟でしっかりと味を染み込ませる。









ぶた、とり、つくねで21種類ある串焼きは1人前2本260～300円。最近始めた、串5本の「おまかせ」（ぶた・とり各650円）が定番と内臓系をバランス良く味わえると好評。牛すね肉を5時間煮込む味噌味の「牛煮こみ」は400円、鮮度が味の決め手「とりささ身刺」は500円。※価格は各税別。



株式会社NTT東日本-北海道

取締役 北海道南支店長

林　浩雄さん（54歳）

札幌市出身。昭和54年、NTTの前身である通称「電電公社」に中途入社。電報配達から始まり、広報・企画・営業などを経験。平成11年、NTT東日本への再編成時に函館支店の課長就任、東京勤務を経て、平成24年から同支店長として再び函館へ。支店全体のマネージメント業のほか、主力商品「フレッツ光」の営業もこなす。

勝負。火加減の微調整と反すタイミングで絶妙な食感に焼き上げる。肉自体の旨みを堪能できる塩味が人気で、皿に必ず添えられるカラシと辛味噌も林さんにとって高ポイント。ピリッと利いた塩辛い薬味に酒がついつい進む。また、カウンター上のケース内にはいつ訪れてもネタが一本一本きれいに並び、その丁寧な仕込みと仕事ぶりに感心させられる。「一人の時はオンとオフを切り替える場所、職場の仲間とはコミュニケーションの場ですね」と嬉しそうに話す林さんの笑顔が何より店への思いを物語っている。

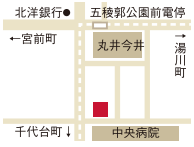
カウンター6席と15、6人座ればいっぱいになる掘りごたつの小上がりのみ。肩を寄せ合いながら酒を酌み交わせる近さも気分を盛り上げる、まさに昔ながらの“正統派”焼き鳥店。



焼とり専門店 わたなべ



函館市本町32-1
☎0138-32-3751
17:30～24:00
（23:30L.O）
※なくなり次第閉店
日曜定休



「やきとり大吉」は井上さんが行きつけにする唯一の焼き鳥店



定番の「はさみ（鳥ねぎ）」（1本129円）、コリコリとした「ずり（砂肝）」（同108円）、栄養豊富な「キモ（レバー）」（同86円）は松風店の人気メニュー。塩より注文が多いというタレは飽きのこないさらりとした味わい。

全国に800店舗を構える人気チェーン店「やきとり大吉」。大門地区の大通り沿いで真っ赤なネオンを煌々と灯す松風店は8年前に開店し、芳賀さんが5年前から店主に。場所柄、出張のビジネスマンも多く、3年前から利用する井上さんと同様、男性客がひとりで晩酌する姿がしばしば見られる。

「嫌いなものはほとんどない」と言う井上さんの注文はいつもおまかせで、芳賀店主は体調を気遣い焼き鳥と野菜をバランス良く用意。焼き鳥20種類以上のほか、焼き野菜、一品料理など豊富なメニューは全店共通ながら、一般的なチェーン店とは異なり決まったマニュアルはなく、食材選びやタレ作り、接客、店の雰囲気はすべて各店の店主に一任。〝新鮮素材を毎日仕込み〟をモットーにしており、函館市内の老舗精肉店から厳選した生



明るく開放感のある店内。カウンターのすぐ目の前が焼き場になっているので、ひとりでも退屈しない。小上がりは4人席と2人席になっており、カップルや女性同士にもおすすめ。



有限会社恵比寿フーズ代表取締役

函館朝市第一商業協同組合理事長

井上　敏廣 さん（66歳）

上湧別町（現湧別町）出身。函館朝市どんぶり横丁市場内の人気店「恵比寿屋食堂」の3代目。名物の活イカ刺しや丼物をはじめ、活魚を使った多彩な料理を提供。現在は息子さんと2人調理場に立ち、昭和23年創業の老舗のれんを守る。また長年、組合理事長も務め、函館朝市の“顔”として先頭に立ちPR活動を行う。





「いつか老舗と言われる店になれるよう、長く続けていきたい」と日々奮闘する芳賀圭太店主。午前中には店に入り仕込みを始める。



大葉と梅肉が爽やかな「しそ巻き」（1本151円）やサクッとジューシーな「串唐揚げ」（2本324円）など大吉特製のオリジナルや揚げ物も揃えバラエティー豊か。焼き野菜も地元産の新鮮なものを用意。「ししとう」や「オクラ」（各129円）はだししょう油でさっぱりいただけるので、箸休めに良い。





肉を仕入れ、鮮度を落とさないように、その日使う分を一本一本手際良く串に刺す。

店が混み始めるのは8時位から。多い時で週に一度は訪れるという井上さんは、朝市での仕事を6時位に終え、そのまま店へ向かうため、まだ客が少ない店内で、二人がカウンター越しに会話することが必然に。芳賀さんは「社会人経験が少ない部分を教えてもらえるありがたい存在です」と同じ飲食業の大先輩として慕い、井上さんも「頭が良く、若いのに客扱いがうまい。頑張ってほしい」と応援。30歳以上、歳が離れていながら、今ではすっかり打ち解けている。誰にも気兼ねせず、わがままも聞いてくれる、この店でのひとときは、店舗運営と理事長業で休みなく働く井上さんに貴重な〝自分の時間〟を与えてくれる。

いつものように世間話で盛り上がる笑顔の2人。朝3時には起きて仕事に行く井上さんは、長居や深酒することはなく、いつもほろ酔い加減で店を後に。ほんの1時間半の晩酌が明日への活力になる。





やきとり大吉 松風店

函館市松風町2-5
☎0138-27-6001
17:00～翌1:00
日曜定休



背肝、ぼん、腰軟骨…「とり辰」ならではの一串が村田さんの足をつい向かわせる



「ネタケースに串が並んでいるところや、それぞれの皿に1本ずつ丁寧に出してくれるところがまるで寿司屋のようだよね」と村田さん。冗談を言い合う様子から2人の仲の良さがうかがえる。



それぞれ注文がなければネタに合わせた味付けで仕上げる。鶏の旨さを引き立てるタレは甘みを抑えた味わいでとろみがなく肉に絡まないため、タレを付けて焼くという作業を3回ほど繰り返ししっかりと染み込ませる。炭は土佐の備長炭にこだわり〝直火強火〟で仕上げる。





医療法人社団 吉田歯科口腔外科

院長

村田　真介さん（38歳）

岩手県盛岡市出身。平成21年吉田歯科口腔外科に着任し、平成23年院長に就任。同院は年中無休で診療にあたるほか、通院が困難な人のため往診も行う。〝第二の永久歯〟と呼ばれるインプラント治療にも積極的に取り組み、「道南のみならず北海道の歯科医療の発展に貢献したい」と意気込む。ジョギングを趣味とし、函館ハーフマラソン大会にも出場している。

湯川町の電車通り沿い、居酒屋が軒を連ねる一角で平日、休日を問わず多くの客で賑わう「とり辰」。東京で10年間修業を積んだ高野辰徳店主が「地元函館でも本物の焼き鳥を発信したい」という思いで3年前にオープン。店の前が通勤路である村田さんはオープン初日にふらりと立ち寄って以来、ほぼ毎週通い続けている。函館では珍しく豚肉を置かず、鶏肉一本で勝負するこの店は、豚肉を使う焼き鳥になじみがない東北出身の村田さんにとって、故郷を思わせてくれる代わりのきかない一軒になった。

こだわりの鶏肉は、弾力があり旨みが強く、なによりも内臓の臭みが少ない伊達鶏を毎日福島県から空輸で取り寄せている。数に限りがあるためネタが無くなった時がその日の店仕舞い。最近では午後8時にネタが尽きてしまうことも少なくないほどの盛況ぶり。仕込みは鶏をさばくところから始め、焼くと肉が縮まってしまうことや、肉汁が逃げてしまうことを考え、一つひとつのネタを大きめに丁寧に串刺しする。常連の村田さんの好みをしっかりと把握している高野店主に対しては安心して「おまかせ」で注文。中でもお気に入りは口の中に肉汁が溢れだす「手羽先」や、パテを思わせるほどやわらかい「血肝（レバー）」と、クセがなく食べやすい腎臓部分「背肝」で、焼酎を傾けながら、ゆっくりと舌鼓を打つのが定番。「毎日同じ状態で炭をくべ、一定のクオリティーにしようと心掛けています。目標は質を落とさず、守っていくこと」と高野店主。そんな実直な人柄が串にも表れており、いつ訪れても変わらぬ裏切らない味わいが村田さんをはじめとする客との間に信頼関係を生み出している。

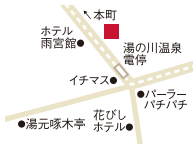


小上がり2卓とカウンター6席の小ぢんまりとした店内は連日、老若男女幅広い客で賑わう。妻・ひとみさんが接客を担当し、店主は焼きに集中する。

鳥焼 とり辰

函館市湯川町1-29-4　☎0138-83-7202（要予約）
17:30～23:00（無くなり次第終了）　月・第3日曜定休　P有り











定番の「かしわ」、やわらかく臭みを感じない「血肝」（各180円）、串刺しが珍しい「手羽先」（300円）。贅沢に2羽分の鶏を使っている「特ねた」の「はらみ」と「せせり」（各200円）。きれいに串刺しされた野菜は「金針菜（きんしんさい）」（200円）といった珍しいものも。鶏肉の味が濃いためワインと合わせて楽しむ客も多く、オープン当時から焼き鳥に合う銘柄を仕入れている。※価格は各税別

“どれをとっても外れなし”角田さんが心底惚れる「和家」の味



職場から歩いて5分ほどという立地も手伝い、仕事帰りふと食べたくなり立ち寄ることが多いそう。あまりアルコールを好まない角田さんは焼き鳥の旨さをじっくりと味わい、「塩加減が絶妙」と太鼓判を押す。

バーやスナックのネオンが輝く通り、雑居ビルの奥で〇と串で表現された小さな看板を掲げる、隠れ家的な雰囲気の焼き鳥店「和家」。角田さんが社長を務める「ホーム企画」が店舗設計を手掛けたのがきっかけで訪れるように。初めてのれんをくぐって以来、その味のとりことなり、「多くの方に紹介したい」と現在では週に一度のペースで部下や仕事の関係者と共に顔を出す。

腰を落ち着けると、焼き鳥のほか一品メニューまで、一通りをオーダーが常。「肉が上質なだけでなく、技術があるからどれを食べても本当に美味しい」と絶賛する。

そんな角田さんを魅了する旨さは「妥協を一切許さず、最高と思う物しか出さない」という店主、秋山和俊さんの意識の高さから生み出される。「北海道の食材は素材自体が美味しいので、あまり手を加えずシンプルに仕上げるよう心掛けています」と話し、そのため肉はあっさりとした味わいを特徴とするホエー豚、決め手となる味付けにはボリビアの岩塩、焼きには火力の強い備長炭を使うなど、美味しさの原点となる素材にはしっかりとこだわる。

会社を立ち上げた時から、仕事とプライベートの時間の切り替えをしっかりするよう心掛けていると語る角田さんは、部下と訪れても仕事の話はほとんどせず、分け隔てなく気さくに酌み交わす。代表として責任ある立場でありながらも、可能な限り打ち合わせには参加するという現場主義を貫き通す角田さんにとって、オフの時間をゆっくりと過ごせる何物にも代えがたい貴重な店となっている。



株式会社 ホーム企画

代表取締役

角田　隆芳さん（58歳）

函館市出身。今年で創業31年を迎える「株式会社ホーム企画」は、耐震性や耐久性に優れたツーバイフォー工法を取り入れ、21世紀にふさわしい家作りを提案。注文住宅から店舗建築まで幅広く手掛ける。近年は「道南・ドッグフェスティバル」を企画するなど新たな分野への取り組みも行う。



「和モダン」をテーマとした店内は、ガラス張りの焼き台や間接照明が焼き鳥店らしからぬ洒落た雰囲気。



脂っこくなくあっさりとしたホエー豚を用いた「豚」や歯応えが良い「こめかみ」（各１５０円）がおすすめ。日替わりメニューではサンマやカキといった海鮮も用意する。道産米ふっくりんこで握る「おにぎり」（３００円）や「漬け物」（５００円）といった一品料理も角田さんをうならせる。※価格は各税別







やきとり 和家

函館市本町9-5
せいかんビル1F
☎0138-32-3217
18:00～翌3:00
日曜定休







ガラスで囲まれた焼き台で腕を振るう秋山店主。カウンターからは備長炭で絶妙な焼き加減に仕上げる店主の丁寧な仕事ぶりがよくうかがえる。毎日自身で串に刺し、１００本ほどを用意している。







素材にもこだわり、ひこま豚やめぐみ鶏をはじめとする道産のブランド肉を使用した焼き鳥は、火加減や大きさが店の炉にちょうど良く、火の持ちも良いという駒ケ岳産の炭を使って仕上げる。「馬刺しあぶり」（３００円）や、肉厚でかむほどに味わいが口に広がる「厚切り牛の芯タン」（1,０００円）、さまざまな肉で煮込んだ「カレーライス」（２５０円）もおすすめ。※価格は各税別



「自分で作れるものは自分で作ろうと思う」と中村代表。壁やテーブル、イスなど白で統一された明るい店内。全３０席と広々としており、ゆったりとくつろげる。

炭火やきとり ＪUN

函館市本町6-16　キングスランド2F
☎0138-84-5939
17:30～24:00（23:30L.O）
水曜定休





時間を忘れ長居を誘う 大村さんが通う「やきとりJUN」は快くわがままに応えてくれる



函館おおむら整形外科病院

院長
大村　健久さん（37歳）

函館市出身。平成２３年に３代目院長に就任。今年８月に石川町に移転、改称すると同時に麻酔科も加わった。自身は整形外科、特に脊椎を専門に治療にあたる。整形外科としては珍しいという往診など「地域密着」を念頭に病院の舵を取る。「専門以外でも困ったことがあれば相談されるような医師に」という親身な姿勢で日々患者と向き合う。

本町のど真ん中、交差点の角に店を構える「炭火やきとりJUN」に、多い時では２～３日に一度は顔を出すという大村さん。代表を務める中村潤さんとは小・中学校の同級生という長い付き合いで、今年５月のオープン当初からの常連客。ひとりでゆっくりと酒を楽しみたいときや仲間と賑やかに過ごしたいとき、大人数での宴会など使い方もさまざまで、居心地が良いため時間を忘れてくつろいでしまい、気が付くと午前３時頃ということも少なくないという。

店内のイスやテーブルは全て、建築会社の経営者という顔も持つ中村さんの手作り。大人数で宴会などがしやすいようイスを配置し、窓辺のカウンター席はネオンが輝く本町の夜景を望める造りに。料理を手掛ける店長の滝沢さんは「満足して頂ける味わいを手頃な価格で提供したい」と他店と同じ素材でも調理法に工夫を凝らし、ここでしか味わえない唯一無二のメニューをあみ出す。滝沢さんのアイディアから生まれた「馬刺しあぶり」は馬肉のユッケを炙ることにより風味が増し、旨さが引き立つという〝半生〟で提供するのが特徴で、大村さんもお気に入りの一品。「マイタケの天ぷら」や「白レバー」といった本日のおすすめメニューも用意し、前もって連絡を入れると刺身など海の幸を使ったもてなしも。「気軽に足を運べて、時間にとらわれずにゆっくりできるアットホームな店を作りたい」と中村代表。さまざまなニーズに快く応えてくれるその姿勢が、今後新たなジャンルの焼き鳥店として愛される店になっていくだろう。

大村さんがいつも腰を落ち着かせるのは、中村代表が酒を振る舞うカウンターの前。特に日本酒をよく好むという大村さんのリクエストに応じているうちに、銘柄が日に日に増えているそう。そんなわがままに快く応えてくれる温かさも、大村さんが足繁く通う理由の一つ。



全国の美食を知る田中さんも虜に「大門かしらや」の絶品〝かしら〟

明治安田生命保険相互会社函館支社

支社長
田中　泰行さん（48歳）



大分県中津市出身。全国に支社・営業所を持つ明治安田生命保険相互会社で関東、関西、四国を回り、昨年4月、全200人のスタッフを擁し渡島・檜山をカバーする函館支社のトップに就任。函館北斗ライオンズクラブ、がっつDONAN会への所属など、地域貢献・活性や異業種交流にも積極的に参加。今年2月の「初春巴港賑」に白浪五人男として出演した。



「やきとりと言えばここ。冷めても旨い」と惚れ込む田中さん。まずビールとともに「かしら」を注文し、「ヒナカワ」「ハツ」と続くのがお決まり。ゆっくりくつろげる一番端の“特等席”は、ひとり客も多いため、競争率が高いという。仕事帰りのビジネスマンやカップル、女性同士など幅広い客層を見ても、地域に根差した焼き鳥店として親しまれているのが分かる。

大門の繁華街の外れにのれんを掲げる串焼き専門店「大門かしらや」。大将の荒井堅治さんがこの場所で独立し30年以上、その名も「かしら」を看板メニューに、1本60円からという庶民的な値段と、変わらない味を提供し続け市民に愛されている。

田中さんが部下に連れられ初めて訪れたのは、1年前の夏。これまで仕事で全国を回り色々食べ歩いたが、本州では焼き鳥と言えば鶏肉が当たり前。豚肉と言うだけでも驚きなのに、「かしら」に使うのは豚の頭。何気なく入った店だったが、生まれて初めて食べたその旨さに衝撃を受けた。以来、赤身と脂身の絶妙なバランスと程良い



コの字型とL字型、2つのカウンターを備える店内は明るさを抑えた照明が何とも言えない風情を醸す昭和の酒場風。ラジオから流れるニュースと客同士の賑やかな会話が交錯する。





とろりと肉にまとうこっくり甘辛いタレは「かしら」に合わせて調合したというまさに店の肝。繰り返し串をくぐらせることで、肉のエキスが溶け込むため、年月を重ねるごとに旨みが増していく。塩にもこだわり、肉になじむという沖縄の塩「シママース」を使う。





串焼きの注文はすべて1人前5本1組で、「かしら」1本60円、「ハツ」1本80円、「ヒナカワ」1本90円など、その安さにも驚く。豚肉は森町産のSPF豚やホエー豚を使用し、肉と脂身を交互に刺していく。営業時間になると焼き場に立つ大将に代わり、奥さんが串刺しを担当。二人三脚で店を切り盛りする。

歯応えに加え、長年継ぎ足してきた秘伝のタレがやみつきに。この店の定番、コショウを掛けることでスパイシーな香りが甘みを引き立て、さらに食欲を掻き立てる。「こんなにしょっちゅう行く焼き鳥屋は初めて。無性に食べたくなる」と月に数回は足を運び、持ち帰り用を注文することも。「このかしら以上に美味しい焼き鳥は知らない」と熱く語る田中さんをはじめ、常連の胃袋を掴んで離さない秘訣は何と言っても熟練の技と丁寧な仕事。「鮮度が第一」と話す荒井さんは毎朝8時には問屋へ買い付けに行き、生肉のブロックを一切れずつ包丁で切るところからすべて手作業で仕込む。

味もさることながら、思いっ切り食べて飲んでも3000円以内と財布にやさしく「ここは単身サラリーマンのオアシス」と表現。九州をはじめ、京都、神戸、東京と各地のグルメを知る舌の肥えた田中さんもうならせる、まさに唯一無二の〝一本〟がここにある。

大門 かしらや

函館市東雲町17-4　☎0138-27-1423
17:00～23:00(22:30L.O)
日曜・祝日定休





佐藤さんにとって「鈴ちゃん」は心とお腹を満たしてくれるまさにおふくろの味



イマジン ホテル&リゾート函館

執行役員総支配人

佐藤　昌明さん（41歳）

青森県出身。同県に本部を置くホテル・不動産業「イマジン株式会社」に平成８年入社。弘前市や東京の系列ホテルの支配人を経て、昨年2月、函館に赴任。宿泊に加え、４年目になるウエディング部門にも力を入れており、ホテル全般の管理・運営のほか、営業業務も自ら精力的に行う。







毎日生肉から一本一本串刺しする焼き鳥は各１本１００円。定番の「精肉」「レバー」２種のほか、「とり肉」「タン」などを日替わりで提供。３０年以上継ぎ足しのタレは酒の進む味わい。事前に予約すれば希望の部位も味わえる。毎年１０月から登場する「おでん」も人気。大根や玉子、天かま、こんにゃくなどから５、６点盛り合わせて５００円位で提供する。



一日の仕事終わり、1軒目の店として、まずはビールで喉を潤し焼酎や日本酒を楽しむのが定番の佐藤さん。この日もすっかりリラックスした様子で、いつも通り会話が弾む。明るく、シャキシャキと話す鈴木店主の人柄も手伝い、女性同士で訪れる客も多い。

湯の川温泉電停からほど近く、小料理店やバーが雑居する建物の1階で小さな赤ちょうちんを揚げる「やきとり鈴ちゃん」。ひとりで切り盛りする店主の鈴木淑子さんは、千代台町で3年、本町で20年営業後、11年前、生まれ育った地元・湯川町に念願の移転。開店から34年間変わらないスタイルで営む。

「ほぼ外食です」と話す佐藤さんは青森県から単身赴任中。職場と自宅のある湯川町で夕食を済ませる事がほとんどと言い、この店には3カ月ほど前にふらりとのれんをくぐった。初来店の際すぐに目を引いたのが、壁に張られた弘前市の観光ポスター。青森県出身の客が持ってきたもので、これをきっかけに鈴木店主と故郷の話題で盛り上がり、以来、ホテルのスタッフと一緒に何度も足を運んでいる。

注文はいつもおまかせ。「精肉」「レバー」や「とり肉」などから数串と、焼き魚や煮物など日替わりのつまみから何品かを腹の空き具合と酒のペースに合わせて出してくれる。焼き鳥はもちろん、秋冬に登場する「おでん」や人気の「ホルモン鍋」などすべて自家製の味付け。特に「つけものが旨い」と言い、ぬくもり感じる手づくりの味が佐藤さんの胃袋を掴む。

カウンターのみの小さな店内では、近隣住民や30年来のなじみ客が集うためいつも笑い声が溢れ、見知らぬ客同士が話に花を咲かせる光景も日常。そんな気負わず過ごせる家庭的なムードと遠慮なく会話できる鈴木店主の気さくな人柄が何より嬉しく、家族と離れて暮らす佐藤さんにとってほっと一息つかせてくれる憩いの一軒だ。



タテに長い店内はカウンター10席のみと小ぢんまり。裸の蛍光灯や手書きの品書きなど、まさに昭和の風情が漂う。生け花を30年ほど習っていたという鈴木店主が毎日飾る季節の花が潤いとぬくもりを与える。



やきとり 鈴ちゃん



函館市湯川町1-26-25
☎0138-59-0977
18:00～23:00
無休



LUNCH GUIDE

今日のランチはどこにしますか？



日替わりランチセット 700円



ナンまたはライス、日替わりカリー、サラダ、ドリンク（ウーロン茶、オレンジジュース、ホットorアイスコーヒーの中から1杯）がセットに。カレーはイエローペーストの「ベジタブルチキン」などグランドメニューにはないシェフオリジナルが登場し、辛さは10段階から選べる。ナンは50cmほどあり食べ応えも十分。



ルンビニカリーハウス＆エスニックバー

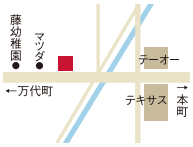
函館市美原1-20-11 カワシロビル1F ☎0138-40-2210
11:00～15:00、17:00～21:00L.O
土・日曜・祝日は11:00～21:00L.O
毎月最終火曜定休　P有り（共有駐車場50台）



麺チョイスランチ 1,350円



ランチタイム限定で、選べる麺類にサラダ・小皿2品・香の物・ライス・スープ・デザート・ドリンクがセットに。10種以上の具材が華やかな同店一番人気の麺メニュー「五目焼きそば」など、本格中華料理店の味をお得に味わえる。また、エビチリや麻婆豆腐をはじめとする定番中華のランチもリーズナブルに用意。



中華料理 李太白 RI-HAKU

函館市宮前町30-2　セイコービル1F
☎0138-42-7778
11:30～15:00、17:00～22:00
水曜定休　P有り



辛みそらーめん 800円



常連客からの要望でランチを始めた同店の人気メニュー。コチュジャンをベースに数種類のスパイスを混ぜ合わせた大将秘伝の辛味噌は、辛さの中にも甘みが感じられる深みのある味わい。ニンニクを使用していないため、女性客にも好評で昼食にもぴったり。好みに合わせた辛さの調節も受け付ける。



元祖ラーメン ひらき家

函館市本町10-1　☎0138-31-6633
11:30～14:30、22:00～翌4:00
昼は月・第3日曜、夜は日曜定休
P有り（ランチタイムのみ）



やわらかチキンと秋の厳選旬野菜 1,210円



厳選野菜の味わいと、炭火で炙ったチキンが同時に楽しめる、同店の一番人気が秋の衣替え。カボチャやゴボウなど、契約農家から届く旬の素材は味が乗り栄養価も高い。具材との相性が抜群というエビのスープ（＋100円）は手間暇かけた自信作。また10月限定で土日のみ、お子様カレーを500円で提供する。



スープカリー 奥芝商店 函館本店 ～道南でSHOW～

函館市梁川町7-15　第2コスモスビル1F
☎0138-83-1017
11:00～15:00（14:30L.O）、17:30～22:00（21:30L.O）
不定休　P有り（7台）

本格フレンチのコースを ランチで気軽に楽しめるのが嬉しい



福田さんの母が「やまくろ」で開催されているワイン講座に参加していたことから自身も訪れるようになり、最近では職場のランチ会で利用することもあるそう。ランチメニューは4つのコースからセレクトでき、「赤 Rouge」では、オードブル盛り合わせサラダ、本日のメイン料理（肉と魚）、デザートなどが振る舞われる。サラダは、一口サイズの「イワシのマリネ」や「トマトのコンポート」といったメニューが一枚のプレートに。「口に運ぶごとに楽しい驚きがありますよ」と福田さん。この日のメイン「若鶏のコンフィ 夏野菜のロースト」は塩やハーブでマリネした肉を低温のオイルでじっくり火入れし、さらにテーブルに届けられる直前に表面をパリッと焼きあげる。「あまり脂っこくないので、ボリュームのあるコース料理もさらりと食べられちゃいます。1500円のコースはメインを肉か魚か選べるので、友達と分け合って食べるのも盛り上がります」とにっこり。目にも美しい料理が、福田さんをはじめとする多くの客の笑顔を作っている。

BISTRO やまくろ

函館市梁川町12-13
☎0138-56-5609
11:30～14:00（13:30L.O）
18:00～23:00（22:00L.O）
※日曜は20:00L.O
火曜定休
P有り









「赤 Rouge」 3,000円（税別）

不動産企画 ウイル
営業部 福田 愛さん

文/坂井 悠香　写真/大堰 和央

宴会はいか太郎グループで!!

宴会コース 2時間飲み放題付!!

［4名様～］

予約時のみの特権になります!

日～木曜日限定
4,200円コースを
3,500円
にて提供

10名様以上の
ご利用で
幹事様1名無料

7品～ **3,500円**
10品～ **4,200円**
12品～ **5,250円**
12品～ **6,300円**

※ご予約の際、料理の質・量などご相談に応じます。

飲み放題のみも可（2名様～）



函館活生酒場 いか太郎 本店
函館市若松町18-23
☎0138-27-2282
16:30～ラスト 無休

函館活生酒場 はこ民 いか太郎 新館
函館市本町4-15
☎0138-56-6222
17:30～ラスト 不定休

函館活生酒場 はこ民食堂 新館
函館市若松町18-1
☎0138-23-0333
16:30～ラスト 不定休

函館活生酒場 いか次郎
IZAKAYA IKATARO GROUP
函館市本町32-11
☎0138-51-0070
17:30～ラスト 不定休

とんかつ・寿司



ランチのお得なセットメニュー 食欲の秋はとんきにおまかせあれ

函館 とんき大門店

毎日11：00～15：00までのランチタイムで同店人気メニューの「麺8セット」（800円）。A・B・Cの3種があり、Aセットは海老フライとチキンカツ、Bセットは海老フライと串カツ、Cセットは海老フライとメンチカツといずれも同店人気のフライメニューが付くほか、ご飯・ハーフそば・ドリンク付きのお得感満載の内容。五稜郭店ではハーフラーメンが付いてくる。食欲の秋にお得なセットメニューを存分に堪能あれ。



函館市松風町5-13
☎0120-22-3998
11:00～21:30LO
無休　P有り





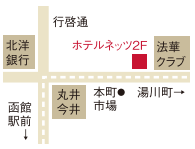
同店テイクアウト人気No.1の「ヒレカツサンド」（S580円、W1,050円）もランチにピッタリ。お弁当として一度はぜひ。



食通も納得するこだわりのマグロを握りや刺身で味わってほしい

鮨処 ひろ季

四季折々の新鮮素材の持ち味を大切にし、歴史と伝統に培われた寿司の真髄を堪能できる同店。こだわりのマグロは大将が厳選した近海産や生を使用。2，500円から楽しめる「鮨おきまり握り　海」や「本まぐろの刺身盛り合わせ」（1，800円～）などに使われており、握りも1貫から注文できる。本マグロの握りや刺身が入った鮨会席（2人以上）も6，000円、8，000円、10，000円と3種類用意。極上のマグロを味わって。※価格は各税別



函館市本町26-17
ホテルネッツ2F
☎0138-55-5553
11:30～14:00・17:00～23:00
日曜定休
（月曜祝日の場合は営業）
http://www.susi-hiroki.com



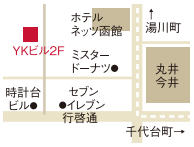


名誉利き酒師・世界利き酒師ファイナリストがセレクトした、日本各地の日本酒を常時40種類ほど用意。1杯500円からリーズナブルに楽しめる。

期間限定で開店5周年を記念したコース登場
和食の真髄を心ゆくまで味わって

割烹 あべ

さまざまな旬の食材を巧みに取り入れ、落ち着いた和の設えの中、美食に浸ることができる同店。このたび開店５周年を記念して１０月２０～３１日まで「特別コース」（当日昼まで予約可）を用意。四季折々の味覚を堪能できる前菜を始め、小鉢、お椀、刺身、焼物などが付き５，０００円（税別）。内容は当日の仕入れにより変更になる場合あり。さらに、期間中はドリンクも半額で提供（一部ボトルは除く）。座敷は４人以上より利用可能。



函館市本町18-18
YKビル2F
☎0138-31-7070
18:00～22:00
※予約制（当日昼まで可）
日曜定休
（法事などの場合は応相談）





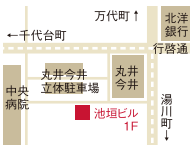
忘新年会の予約も受け付け中。会席コースのみで６，０００円から（税別）。予算や料理内容なども気軽に相談できるので、詳しくは問い合わせを。


※料理はイメージです

早くも始まる忘年会シーズンに向けて
おすすめの宴会プランを紹介!!

肴料理とお酒 旬味 鹿六
しゅんみ　かろく

１１～１月末まで提供する「忘・新年会コース」の予約受け付けを開始。メイン写真（４人前）「鶏すきコース」（１人５，０００円）は旬の刺身盛り合わせや鍋など充実させた内容に！また、毎年リクエストが多いという「鶏のスープ鍋コース」（１人４,５００円）や「カキ鍋コース」（１人５,５００円）、「フグコース」（１人７，０００円）と多彩なコースを用意。各コース２時間飲み放題付き、税込みの料金で４人からの受け付けとなっている。



函館市本町31-8
☎0138-33-4488
11:30～14:00（ランチ）
17:00～23:00（22:30L.O）
日曜定休（月曜祝日の場合は月曜が休みとなります）





旬のカキがたっぷりのカキ鍋や鶏の旨味に夢中になってしまいそうな鶏のスープ鍋も絶品。また、スーパードライ「エクストラコールド」も飲み放題で楽しめる。



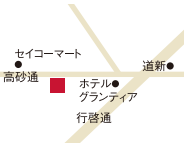
居酒屋



3,500円から飲み放題付きの宴会OK!
安くて、ボリューム満点ならここで決まり

炭火焼鳥 TERU坊
てるぼう

リニューアルした宴会コース（３人～）が好評の同店。北海道のブランド肉を使用した焼鳥串盛合せや鶏の唐揚げを始め、人気のサーモンロール、エビチリ、黒豚のタタキ、塩ゴマキャベツ、枝豆、サラダ、あぶりイカ、ミニアイスに９０分飲み放題付きで３,５００円と充実の内容。１２０分飲み放題付きは４,０００円。ほかに、刺身付き宴会コースは９０分飲み放題付き４,２００円、１２０分飲み放題付き4,７００円。予算・内容など応相談。



函館市本町10-12
☎0138-51-8989
17:30～24:00(23:10L.O)
不定休　P有り(2台)





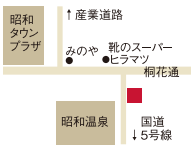
１階にはテーブル席と１人でも利用しやすいカウンター席。２階には最大４０人が一度に利用できる掘りごたつ席も完備しているので大人数の宴会も対応可能。



獲れたてでしか味わえない
味覚や食感を心から愉しむ…

じゅげむ堂

大将が自ら舵をとり、漁に出向いて魚介類を仕入れている同店では、常に新鮮食材がぎっしり。特にオススメの「活イカセット」（９８０円･税別）は、刺身・寿司（３カン）・ゲソ揚げと、イカ1杯で３品提供してくれるお得なメニュー。もちろんイカを丸ごと使った刺身だけの注文も可能。漁に出ると毎朝獲れるので、いつ来店しても新鮮な食材が堪能できる。アルコール類も豊富に取り揃えており、普段使いできる店なので、何度でも通いつめて欲しい。



函館市昭和2-37-15
☎0138-45-2020
17:30～23:00(22:30L.O)
木曜定休
P有り





２～２０人までの宴会に対応。飲み放題付きで1人4,５００円から。飲み放題のみは1人1,５００円より。
※価格は各税別

旬の味覚が味わえるパスタ登場!
キノコの香りと食感を堪能して

PIZZERIA LOUNGE SOL
ピッツェリア ラウンジ ソル

常連客などから多くの要望があったパスタがついに登場。七飯町軍川産の新鮮な自然卵を使用した「椎茸と舞茸のカルボナーラ」（980円）。生クリームを少量に抑え軽い味わいに仕上げており、女性でも最後まであっさり食べられると人気。旬のキノコ類もベーコンと一緒にオリーブオイルで炒め季節感を演出。ほかにも、1匹丸ごと使い迫力満点の長崎県対馬産「丸ごとアナゴのフリッター」もおすすめ。「10月24日からはグランドメニューがリニューアルします」と同店。



函館市本町6-14
☎0138-32-5044
18:00～翌2:00
（金・土・祝前日は翌3:00まで）
フードは1時間前、
ドリンクは30分前L.O
火曜定休





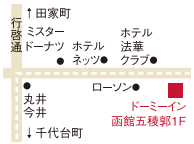
宴会コースは看板メニューの「ピッツア」を始め、「生ハム」などの前菜や肉料理、パスタ、サラダなど全9品、2時間飲み放題付きで1人4,000円から用意。



落ち着いた店内でくつろぎのランチタイムを
楽しんでみませんか

Dining urrá ～うららら～

ランチセット（1,080円）が女性客を中心に人気。メインのパスタは「今月のパスタ」を含む6種類から選べ、サラダ、デザート、ドリンクがセットに（写真は前菜付きセット、1,420円）。また第2・第4日曜日はファミリーがゆっくりランチタイムを過ごせるようにと「キッズスペース」を用意。気兼ねなく食事をしてもらう為に、全メニューからオーダー可能でソフトドリンクも時間無制限飲み放題380円。ママ会の利用もOKで当日は終日禁煙。



函館市本町29-26
ドーミーイン函館五稜郭1F
☎0138-32-8611
火～金11:30～14:30・17:30～翌1:00
土 11:30～16:00・17:30～翌1:00
日 11:30～16:00
※各30分前L.O
月・第3火曜定休





旬のフルーツをふんだんに使用するため時期によって異なる味わいが楽しめる「季節のフルーツパンケーキ」（1,300円、数量限定）も好評。



洋食



年末年始はイタリアンで。今までとは違う心に残るパーティーを開いてみませんか

caferest axis
カフェレスト アクシス

自家栽培野菜を中心に使ったイタリアンが好評の同店では、パーティープランが人気。前菜盛合せ、パスタ2種、ピッツァ、メイン料理、デザートに2時間飲み放題が付いて4,500円から（4人以上・要予約）。この時期は温かい「トマト煮」など事前に料理内容も相談可能。また、今年も11月20日（木）にボジョレーヌーヴォー解禁に合わせてワインの会を開催。前菜プレートとボジョレー飲み放題で5,000円（当日券は5,500円）で予約受け付け中。



函館市五稜郭町35-1
ホーム企画ビル1F
☎0138-31-6222
11:00～21:00L.O
（ランチタイムは14:00L.O）
※19:00以降は予約で対応
水曜定休　P有り





人数によっては店内貸し切りも可能なので気兼ねなく楽しめる。またPA（音響）システムやプロジェクター、ピアノも完備しているので気軽に問い合わせを。



穏やかな雰囲気の中で味わう美味しいランチはいかがですか…

borjan
ボルヤン

大きな窓から光が差し、心地良い雰囲気を楽しめるカフェ店。おすすめは3種のランチ。人気のパン店「神戸こむぎ館」から仕入れたライ麦パンにバジルの利いた鶏肉とレタスを使った「サンドイッチランチ」や2種の味が楽しめる「おにぎりランチ（みそ汁付）」（各620円）。ともに4品の中からおかずを一品選べ、コーヒーが付くお得なランチセット！また、おかず2品が付く「ボリュームセット」（720円）も用意。



函館市五稜郭町26-1
（函館市中央図書館内）
☎0138-53-4024
10:00～18:00（17:30L.O）
※ランチは11:00～14:00
水曜定休





人気のデザート「パンケーキ」（480円）や「ミニパンケーキ」（310円）も楽しめるので気の合う仲間と来店してみてはいかが！

美味しい“肉”を食べるなら
焼肉 番長におまかせあれ!!
元祖本格炭火焼バイキング

焼肉番長

年中無休

番長は美味しいものがいっぱいです!!





番長からの子供手当て!
子供半額券プレゼント
ホリデー・ディナーバイキング限定
[期間]10/16(木)～10/31(金)

旬の野菜をはじめ、フレッシュでトロピカルなフルーツや何十種類ものメニューが並ぶ光景に圧倒されるよ!



ドリンクバー ¥150もあります!

番長の宴会はとってもお得!

事前予約

団体(大人料金)10名様以上でディナーお一人様2,100円が 団体がお得
通常90分が120分に! 1,900円

団体(大人料金)10名様以上で つまり!!
飲み放題にすると
120分でお一人様あたり 2,900円

ビール・サワー・カクテルなど
32種類 飲み放題
1,000円!!
(90分 お1人様の料金)
個別注文もOK!
※ラストオーダー20分前迄の受付
※飲み残しは別途料金をいただきます

焼肉番長2店共通クーポン券
ソフトドリンクバー サービス券
1グループで1枚、お1人様1枚のみ利用可とさせていただきます。
・ご注文時に係員にお渡しください
・ドリンク券、金券のみ併用可
平成26年11月13日まで

店内ゆったり180席
亀田港店 函館市亀田港町58-1 ☎0138-85-6390

超ビッグに284席
花園店 函館市花園町9-12 ☎0138-83-2229

料金等詳しくは各店へお問い合わせ下さい。

仙台牛たん・博多もつ鍋

TAKARA-YA たからや

ご宴会も承ります!
おすすめ! 弁財天コース
(牛タン・もつ鍋・手羽先・他8品)
4,000円(税別)
飲み放題1,500円(税別)
4名様より受付!
お客様のご予算に合わせて料理内容を変更いたします。
御予約は3日前までにお願いします。
お気軽にお問い合わせ下さい。

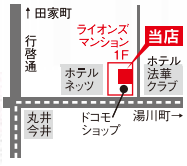
これが当店の看板メニュー!



仙台「牛タン定食」 1,400円(税別)
博多「もつ鍋」 1人前1,280円(税別)
名古屋「手羽先5本」 430円(税別)
※2名様からのご注文

仙台牛たん・博多もつ鍋 TAKARA-YA たからや

函館市本町26-15 ライオンズマンション五稜郭1F
TEL 0138-84-8106
FAX 0138-84-8193
営業時間／18:00～翌2:00(1:00L.O)
定休日／日曜日 ※月曜日が祝日の場合は日曜日営業、月曜日は休業致します。
URL:http://hitosara.com/0006043681/



オープン特別クーポン
飲み放題料金
1,500円(税別)→1,200円(税別)
●1枚で1グループ利用可 ●他券併用可 ●平成26年11月13日迄

食欲の秋 ラーメンの名店 この一杯

人気の理由がわかるこの一杯
キレとコクの共演に納得するはず

辛みそらーめん
810円



言わずと知れた人気のラーメン店。スープは道南産の大豆から作られた味噌をじっくりと熟成させ、豚骨を10時間ほど煮込み手間と工夫を惜しまず調理。その濃厚スープに辛味噌を合わせ後を引く辛さを演出。麺は道産小麦100%使用の自家製麺でモチモチ&ツルリの絶妙食感。また、七輪で炙ってからトッピングするチャーシューは香ばしく絶品。ほか、見事な羽根が付いた「自家製ぎょうざ」（3個210円～）もおすすめ！



函館麺や 一文字 総本店



函館市湯川町2-1-3
☎0138-57-8934
11:00～翌1:00（24:30L.O）
不定休　P有り

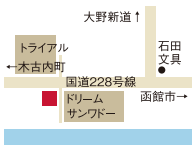
麺に絡むたっぷり肉味噌が絶品！
“アツアツ”あんかけの一杯を堪能あれ

ジャージャー麺
700円（税別）



幅広い年齢層から人気を呼んでいる同店。おすすめはトロトロ あんかけスタイルのメニュー。真っ赤な見た目とは違い、肉の甘味と後からくるピリ辛味の肉味噌が絶妙なバランス！麺は相性の良い細麺を使用し、アツアツの餡と奥にひそむスープが良く絡み、最後まで飽きずに食べられる。辛いものが苦手な人でも一度食べたらクセになりそうな、体も心もHOTにさせてくれる一杯。ほか、「半チャーハン」（310円・税別）も人気のメニュー！

あんかけとらーめん 一つ鉄



北斗市七重浜7-15-1
☎0138-48-8817
11:00～22:00
無休　P有り



今年オープンし、早くもリピーター続出
若き店主が腕を振るう渾身の一杯！

九馬醤油
750円



今年５月にオープンし、賑わいをみせる同店のイチオシを紹介。やさしい旨味だけを抽出したスープをベースに、店主こだわりのしょう油ダレで仕上げた奥深き一杯。中太縮れ麺は北海道産小麦を使用。モチッとした食感が特徴でスープと好相性。あっさり・こってりが選べ、こってりは全て「自家製辛ダレ」を使った辛い味付けに変更可能。また、ラーメンを注文の客のみプラス２００円で、チャーシュー丼・チャーハン・セセリ丼（各ハーフ）が味わえる。



麺処 函館 九馬
きゅうま



北斗市本郷2-4-8
☎0138-77-6783
平　日11:00～14:00
　　17:00～21:00
土･日･祝11:00～21:00
（各30分前L.O）
水曜定休　P有り

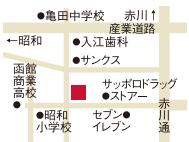
新感覚!!「スープカレー風」らぁめん
あなたはもう食べましたか?!



塩パンチ
（期間限定）
850円

「この味は他店ではなかなか味わえない」と毎年好評の、こだわり限定らぁめんが今年も登場。豚骨ベースのスープに食欲をそそる香り豊かなオリジナルブレンドのスパイスと特製塩ダレが芳醇に絡み合い、店主の探究心が凝縮された奥深い至極の一杯となっている（辛さは控えめ）。もっちりとした中太縮れ麺との相性も抜群。この味を全て文章で表現するのは難しい逸品。まずは一度、賞味していただきあなたの味覚で感じてほしい。

らぁめん喜楽
きらく



函館市富岡町3-36-1
☎0138-41-9629
11:30～21:00（20:45L.O）
※土･日･祝日は11:00～21:00（20:45L.O）
※中休み有り17:00から再開
火曜定休（祝日の場合は営業、翌水曜休み）
P有り（建物左8台）



中華一筋30年以上の技術が生んだ こだわりの味は、一口ひとくちが旨い!!

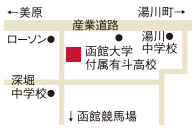
タンタン パーコーメン
920円



これからの季節にピッタリの美味しく体が温まるメニューを紹介。ピリッとしながら旨味を感じる自家製ラー油を利かせた「担々麺」に、本格的なカレースパイスで味付けされた「トンカツ」をトッピング。さらにザーサイやネギの食感がアクセントとなり、箸が止まらない至極のラーメンに。クドくならず、しっかり旨味を感じる一杯を味わいに、足を運んで欲しい。また、定食メニューも豊富で「牛肉黄ニラ定食」（1,300円）なども人気。



中国料理 皇林
こうりん



函館市花園町3-17
☎0138-56-7055
11:00～21:30
（ランチタイムは14:00まで）
木曜定休（祝日の場合は営業）
P有り

絶品チャーシューメンがこの価格で！ チャーシューだけでも食べたい旨さ!!



塩チャーシューメン
710円

「ハコラクを見た」で
ソフトドリンク1杯サービス
■1回で1グループ利用可■他サービス併用不可
■平成26年11月13日まで

どこかなつかしい味が老若男女を問わず評判の同店ではチャーシューメンが人気。6枚入った自慢のチャーシューは豚バラ肉を30年以上継ぎ足した秘伝のタレに漬け込み、焼き上げることで肉汁を閉じ込め、肉本来のおいしさを最大限に引き出している。塩ラーメンの豚骨をベースに鶏ガラや香味野菜を加え、基本に忠実な昔ながらのあっさりとしたスープは体にやさしく、毎日食べても飽きがこない。財布にもやさしいチャーシューメンだ。

味処 昭和苑



函館市昭和3-36-1 昭和ビル1F
☎0138-46-4835
11:00～20:00
不定休
P有り





妥協しない味の追求がこの一杯に 新しいラーメンスタイルがここに誕生！

こってり「黒麺（醤油味）」

特製ブラックペッパー厚焼チャーシュー入り

830円

「ハコラクを見た」で1ドリンクサービス！（オレンジorウーロン茶）
※注文時にお伝えください。

■1回で1グループ利用可■他サービス併用不可■平成26年11月13日まで

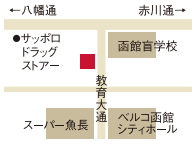
関東スタイルのラーメンを提供する今年話題を呼びそうなラーメン店。メニューは“こってり系”と“あっさり系”を用意。中でも、おすすめはこってり系「黒麺」。旨味を凝縮した豚骨魚介系スープは清湯スープと白湯スープの丁度良いところを使ったニュータイプのスープ！麺はモチモチとした食感を出すために小麦の配分まで考えられた特注麺を使用。道内で主流の卵麺とはまた違った味になっている。また、ステーキのような焼き目が付いた自慢の厚切りチャーシューは見た目と違うやわらかさがうれしい。その上に特製ブラックペッパーの薬味をトッピング。スープに溶かすと味の変化が楽しめる。妥協せず、味を追求した絶品の一杯をぜひ、堪能していただきたい。



スープは同じなのに驚くほど違った味わいが楽しめる。こってり「白麺（塩味）」（８３０円）もおすすめ！







麺ZERO ONE
めんゼロワン

函館市田家町20-41 ☎0138-41-8808
11:30～15:00、17:00～22:00（21:45L.O）
※土・日曜、祝日は通し営業
木曜定休　P有り（12台）

良質な背脂だからこその奥深い味に辛さが加わり集約された旨さに脱帽

ちゃっちゃ 背脂入り 辛味噌らーめん

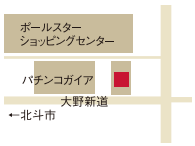
750円

同店の代名詞的存在の背脂を使ったおすすめの一杯。豚骨や豚足は道南の食材を使用。クリーミーでコラーゲンたっぷりの旨味が凝縮された自慢のスープにオリジナルの辛味噌が加わり見事なバランスに！吟味され使用する中太縮れ麺はスープが良く絡み最後まで濃厚な味を楽しませてくれる。もっと辛さがほしい人のために中辛や激辛にも挑戦できる。ほか、３種の味から選べる「ちゃーしゅう丼」（３５０円）も絶品メニュー！





とんコラらーめん ちゃっちゃ屋



函館市港町1-13-11
☎0138-40-5775
11:00～15:00、17:00～20:00
※土・日曜、祝日は11:00～20:00
水曜定休
P有り

辛さが苦手な人でも食べられる程良い辛さが人気の担々麺

四川担々麺

1,000円

おすすめの「四川担々麺」はゴマの風味を利かせた、まろやかな自家製ゴマダレに自家製ラー油と香辛料の香りが加わり食欲をそそる一品。具材も肉ミソやザーサイ、刻み干しエビ、カシューナッツ、チンゲンサイなど豊富。同店では担々麺にだけスープによく合うストレート麺を使用。素材にこだわり、マイルドでコクがある深い味わいに仕上げている。ほか、豚肉の甘みが強いと評判の「“匠の豚”サチク麦王」を使った「特製餃子」（５個４５０円）も人気。



中国料理 張家口

ちょうかこう



函館市石川町314-4
登喜 壱番館1F
☎0138-47-7570
11:00～15:00（14:30LO）
17:00～22:00（21:00LO）
不定休　P有り（14台）



女性客を中心に人気を呼んでいる鶏白湯スープに満足すること間違いなし！

鶏白湯 Black・醤油
800円

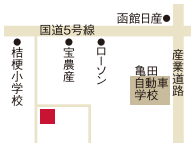
注文時に「ハコラクを見た」で
ラーメン1杯につき会計時100円引き
■1回で1グループ利用可■他サービス併用不可
■平成26年11月13日まで

オープン以来、多くのリピーターに愛される同店人気のメニュー。臭みやしつこさがないのがポイントの鶏白湯スープを使用。口の中で広がる濃厚な旨みとまろやかさは鶏ガラを長時間煮込み旨みを最大限に引き出したもの。また、麺はこだわりの道産小麦を使った市内では珍しいモチッとした食感の白い中太ストレート。スープが良く絡み、麺の甘味が加わった絶妙な味のバランスを表現している。ほか、白いスープが特徴の「White・塩」や「あんかけ焼そば」（各800円）もおすすめ。





MEN TEPPEN
麺てっぺん



函館市桔梗1-19-19
☎0138-47-5339
11:00～15:00
17:00～22:00（21:45L.O）
※スープが無くなり次第終了
※土・日曜、祝日は通し営業
月曜定休（祝日の場合は営業し翌日休み）
P有り

11月、おかげさまで1周年!!確かな味と心地良い感動を提供

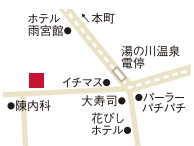


塩らーめん
730円

「ハコラクを見た」で会計時100円引き
※11月1日（土）は除く
■1回で1グループ利用可■他サービス併用不可
■平成26年11月13日まで

11月に開店1周年を迎える同店。感謝の気持ちを込めて11/1（土）のみ「塩らーめん」と「しょう油らーめん」各730円を500円で提供。生ビール1杯530円を300円、ソフトドリンク200円を100円の格安料金に！「まだ食べたことがない方はこの機会に一度ご賞味ください」と同店。中でもおすすめの透き通ったスープの塩ラーメンは鶏と豚の旨味を最大限に引き出した最後まで飽きずに食べられる一杯。

maido らーめんまいど



函館市湯川町1-26-34
☎0138-85-8870
11:30～15:00
17:00～スープが無くなり次第終了
火曜定休
P有り（8台）



真骨頂の旨味スープを〝瞬即体感〟
進化し続ける武蔵の主役を張れる存在感

真・武蔵無双そば
700円

注文時に「ハコラクを見た」で
真・武蔵無双そば、極みそ限定で
会計時100円引き

■1回で1グループ利用可
■他サービス併用不可■平成26年11月13日まで

あっさり系で雑味がなく素材だけの旨み光る絶妙な一杯がこの秋登場。一口スープを飲むと魚介の奥行きある風味が鼻を抜け口の中に広がり心も体も和む、中華そばの原点に戻った一品。最後の一滴まで飲み干してしまうほどに食べ手を飽きさせないどこか懐かしくとりこにしてしまうほど。大将の気迫と情熱を写し出した深い味は試行錯誤の賜物。こってり系も良いがたまにはシンプルでまろやかなラーメンを堪能してはいかが。





らーめん函館武蔵



七飯町鳴川3-16-3
☎0138-64-4840
11:00～15:00
17:00～21:00
（ランチサービスは14:00まで）
月曜定休
P有り

ゴマの風味と辛ネギのコンビネーションで
おいしさ倍増！寒くなるこの時期にほしい味

ごま辛ネギ
ラーメン（味噌）
850円

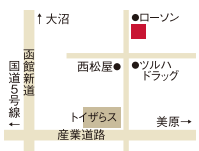
「ハコラクを見た」で
ラーメン1杯につき100円引き

■1回で1グループ利用可■他サービス併用不可
■平成26年11月13日まで

鶏と豚ガラから取ったスープと３種類の白味噌をブレンドしたラーメンに、唐辛子、香味野菜ペーストであえたピリ辛の白髪ネギをトッピング。白ゴマとラー油の香り、コクが一体となり、風味豊かな一品に仕上げている。スープによく絡む熟成麺との相性も抜群。ほかに塩味、しょう油味も用意。また、国産豚の生肉を挽いてニラ、キャベツなどを合わせた餡がジューシーな味わいと評判の餃子（3個210円、5個350円）もラーメンと一緒にどうぞ。



ラーメン専科 麺次郎 石川店



函館市石川町349-17
☎0138-47-8633
11:00～21:00
（スープ、材料がなくなり次第終了）
水曜定休
（水曜日は昼のみ営業の場合有り、
問い合わせを） P有り



濃厚でシャープな味わいは柚子の香り際立つ絶妙の一杯!!

柚丸麺菜 塩らーめん

880円

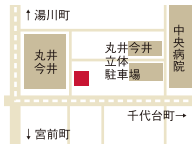
「ハコラクを見た」で会計時100円引き
※注文時にお伝えください
■1回で1グループ利用可■他サービス併用不可
■平成26年11月13日まで

この秋、新登場のラーメンは金・土曜日限定の特別メニュー。味にこだわり手間暇かけて作られる豚骨こってり系スープがベース!目の前に置かれた瞬間、柚子の爽やかな香りが広がり、柚子があっさりとした口当たりを表現する。スープと麺との相性も抜群で食べ応えもあり、最後まで飽きることなく堪能できる。また「白丸 清湯スープ塩ホルモン」（860円）と「白丸 白湯スープ辛味噌ホルモン」（880円）も同限定のおすすめメニュー!





麺菜工房 麺バル 五稜郭店



函館市本町32-9 ☎0138-53-8866
月～木曜 11:30～21:30
金　曜 11:30～15:00、18:00～翌3:00
土　曜 11:30～15:00、18:00～翌4:00
祝　日 11:30～19:00　日曜定休

〝旨いものを創りたい〟店主の探究心は至高の味を醸し出すラーメンへ進化する!!

みそらーめん

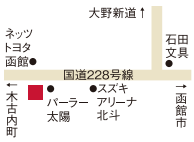
790円

「ハコラクを見た」で味玉サービス!!
■1回で1グループ利用可■他サービス併用不可
■平成26年12月30日まで

濃厚でクリーミーなのに、決して「クドさ」が感じられない至極のスープ。麺との絡みも良く、香ばしいチャーシューとの相性も良好。「当店の一番人気です!」と言う店主の言葉に納得できる一杯だ。また、今年 7 月から販売している「社のぎょうざ」は冷凍のテイクアウト専門。店舗そのままの味「元祖」（10 個 600 円・30 個 1,600 円）、ニンニク不使用の「しょうが味」（30個1,600円）、「エビわんたん」（22個1,600円）を常備。手作りの味を家庭でもぜひ。



らーめん初代 社 本店
やしろ



北斗市七重浜7-11-1
☎0138-49-0990
11:00～23:30
木曜定休　P有り



しょう油好きならぜひ一度味わって欲しい〝美味しい〟にこだわった自慢の一杯

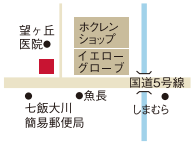
炙り正油ラーメン
730円



今回のオススメは「炙り正油ラーメン」。丁寧に仕込みを施したスープは一口すると、甘いしょう油のコクが口いっぱいに広がり、肉厚チャーシューがさらに食欲を掻き立て、箸が止まらなくなる絶品。食べた事のない人は一度注文して欲しい一杯。あっさり好きには「塩ラーメン」（５３０円）も人気。ほか、平日限定で「半チャーハン」と「ギョーザ５個」は各２８０円とリーズナブルに注文できる。どちらもラーメンと好相性なので、お得に味わってみては。



ラーメン ら。む～



七飯町大川3-5-3
☎0138-64-7317
11:30～15:00、17:00～20:00
（各30分前L.O）
火曜定休
（火曜が祝日の場合は営業、翌日休み）　P有り

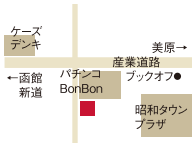
野菜の旨味が溶けだした心の込もった優しいコクのスープを味わう…

五目ら～めんしょうゆ
750円



商品名は“五目”となっているが、８種類以上の野菜と、エビや豚肉などを玉子でとじたボリューム満点の一杯。炒めた野菜の旨味と、玉子の優しい風味で老若男女に人気。塩味（７５０円）や味噌味（８５０円）も注文可能。また、「五目あんかけ焼そば」（８００円）、「五目あんかけチャーハン」（８５０円）は、スープ付きで味わえる。ほか、ニンニク・ショウガをガツンと利かせた「スタミナラーメン」（７８０円）が期間限定で注文できるので、ぜひ。

ら～めん若大将



函館市昭和1-30-1
パチンコBonBon駐車場内
☎090-8271-7347
11:00～21:00
隔週水曜定休　P有り



イリュージョン特製

おせち料理&オードブル

〈ご予約はお早めに〉



パエリア&オードブル(4人前) —— ¥13,800

海鮮パエリアとサーモンマリネと有機サラダ、牛肉のカルパッチョ、海の幸のモザイク仕立て、フランス鴨のテリーヌ、スペインオムレツ、なすの詰物、タラモの7品です。【限定20個】

10月26日(日)から12月10日(水)まで
海外出張のためお休みいたします。
レストラン・おせちのご予約はFAXでお願いいたします。
050-3737-3759



フレンチおせち3段重(4人前) —— ¥20,000

帆立のマリネ、スモークサーモン、スッポンのスープ、オマール海老、特選和牛のステーキ、和牛のほほ肉などメインディッシュまで全20品のフルコースです。【限定30個】

※おせちは宅配も承ります(送料は別途頂きます)

秋の特別コース50%off 10月25日まで(昼・夜提供)
スペシャルサービスメニュー 全7品 ¥6,000→¥3,000
シェフおまかせコース 全8品 ¥10,000→¥5,000

レストラン イリュージョン

函館市白鳥町17-14 TEL0138-40-3703
営業時間/11:00~14:00 17:00~22:00
定休日/水曜日(12月24日は営業)

※価格は各税別



宴会プランも大好評! 当日予約OK

¥2,500~¥4,500あり
(別途¥1,500で飲み放題2時間)

熟成和牛コース

1.黒毛和牛 牛すじぽん酢 2.炭家特製キムチ2種盛
3.熟成黒毛和牛ステーキ 4.自家熟成 カルビ
5.自家熟成 牛ハラミ 6.熟成和牛 タンの野菜巻き
7.イベリコ豚の熟成柔らかトントロ
8.自家熟成黒豚のバラ 岩塩プレート焼き
9.わさびとねぎのセセリ焼き
10.コリコリホルモンの梅肉和え 11.チョレギサラダ
12.ご飯(ゆめぴりか) 13.本日の甘味デザート

¥5,000

米沢牛と熟成牛の贅沢コース

1.自家熟成牛タンとキノコのアヒージョ
2.炭家特製キムチ2種盛 3.米沢牛 カイノミの若草焼き
4.米沢牛 特選カルビ 5.熟成黒毛和牛いちぼの柚香焼き
6.熟成和牛ミスジのみぞれ焼き 7.熟成黒毛和牛 ハラミ
8.自家熟成牛 厚切りタン 9.セセリのねぎ塩バジル
10.ミノの梅肉ねぎ和え焼き 11.米沢牛霜降り炙り寿司
12.和風のりノリサラダ 13.米沢牛 牛すじの味噌仕立て
14.野菜盛り 15.本日の甘味デザート

¥7,000

4名様以上飲み放題付。完全予約制(2日前より)

(仕入れにより内容が変わる場合もあります。)

宴会は炭家本陣に集まれ!

年末年始のご予約承り中です。

肉焼宮殿 函館 炭家



☎0138-83-7273

函館市田家町7-24 水曜日定休 駐車場/有り カード決済/可
平 日/17:30~23:30(22:30L.O)
土・日・祝/17:00~23:30(22:30L.O)

料理店自慢の一品

プロが選ぶ素材、秘伝のレシピ、匠の技…
〝あの店のコレが旨い〟を見つけたい



10種類の野菜と
和牛サーロインのコラボ

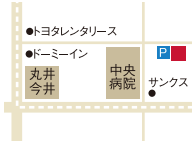
塩すき焼き鍋
3,500円~

“美味しい食材を色々な形で提供したい”という思いから誕生したオリジナルメニュー。美容と健康を考え、鉄分を補給できる南部鉄器を使用し、割り下はブレンドした岩塩と地元産昆布のミネラルで栄養豊富（しょう油割り下も有り）。多くの野菜を摂れる一品に仕上げており、素材本来の味がストレートに引き立つ味わい。また、単品でアワビ入りおじや・トマトリゾットも用意。大好評の宴会コースは4 ,000円から用意しすべてのコースにプラス2 ,000円で飲み放題をつける事が出来る。（予約受け付け中）





店内は広くゆったりとしたくつろぎの空間。フレンチコースや、中札内産ひな鶏半身揚げ・手羽先テイクアウトも人気。



レストラン フランコ ジャポネーズ
ラ ロテュス

函館市本町36-20　☎0138-86-8666
11:30~14:00L.O、17:00~20:30L.O
要予約　日曜定休　P有り



季節によって新メニューを創りだす
シェフ自慢の“秋の味”はコレ♪

ポークとポテトのスープ

1,200円 ※バン&オリーブオイル付き

この季節に欲しくなる、温かいスープの紹介。鶏のブイヨンをベースに、赤ワインとトマト、少量のデミグラスソースを使い、じっくり煮込んだポークと、ポテト・玉ねぎ・大根・キャベツ、色どりに万能ねぎを盛り込んだ一皿。ボリュームがあり、食材全ての本来の味を生かす、優しく深い味付けは絶品。また、魚介を使ったスペイン風スープ「サルスエラ」や濃厚でクリーミーに仕上げた「クラムチャウダー」も登場するので、オシャレなスープをメインに夜の食事を愉しんでみては。





女性客が多く、楽しい会話が飛び交う店内。ランチタイムをゆっくりしたい人は、予約での来店がオススメ。



びすとろ れん

函館市昭和2-1-23 ☎0138-43-9710
11:30～15:00、17:30～21:00
月曜定休（ディナーのみ予約営業）
P有り

ワインを利かせた特製ソースは
オシャレな後味を醸し出す…

牛すじのデミソース煮込み

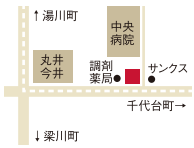
750円

今回のオススメは、たっぷり赤ワインを利かせた特製デミグラスソースで、５時間以上じっくり煮込んだ牛スジ。ほんのり酸味のあるソースは、後味が良く、肉の味を最大限に生かしながら、ほかでは味わえないコク深さが口いっぱいに広がる絶品。旬のキノコも使用しているので、この季節にぜひ。ほか、宴会は４人より利用でき、飲み放題付きで４ ,０００円から。料理のみのプランなどもあり、料金や設定は相談できるので、気軽に問い合わせを。





カウンターや掘りごたつを完備した店内では、ワインが人気。赤１４種以上、白１０種以上を常備している。



欧風居酒屋 海の雫
おうふういざかや うみのしずく

函館市本町33-7 ☎0138-31-7721
17:00～24:00 日曜定休 カード可





スイスの郷土料理「ラクレット」
季節限定メニューとして登場!

ラクレットグリル
980円

寒くなるこれからの季節にピッタリのスイス伝統料理が登場。本場スイスのラクレット専用調理器具を使いラクレットチーズの断面を溶かし、ジャガイモやブロッコリー、パプリカなどの温野菜にたっぷりかけていただく、心身が温まる一皿。ほかにもエビなどのシーフードが入ったセットを３種類用意。またラクレットに合うグラスワイン（赤・白各６００円～）やスペシャルセレクトワイン、サングリアなど豊富に取り揃えている。※価格は各税別





マンゴーやキウイなどのフルーツから作るカクテルやオリジナルジンライムも女性客を中心に人気。



Cocktail&Food BAR SURF
カクテル&フード　バー サーフ

函館市本町17-13 第1LC館地下B
☎0138-56-7873
19:00～翌3:00(2:30L.O)　日曜定休

ドリア風の“アツアツ”カレーは
一度、食べたらやみつきになる美味しさ!

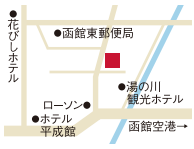
焼きチーズ牛スジカレー
単品760円　セット(スープ・サラダ・コーヒー付)1,080円

パスタやドリア、ハンバーグなど洋食を中心に提供する同店。この季節のおすすめは特製「牛スジカレー」にたっぷりチーズをのせて焼き上げたメニュー!３日間じっくり煮込み１０種類のスパイスで仕上げたカレーは鉄鍋に入りグツグツと煮だった状態で提供。時間がたってもアツアツのまま味わえる。牛スジのコクが加わったカレーと、とろ～りチーズはまさに絶品。ほか、好みのおかずを２品選べるお得なセット（各ライス、スープ、サラダ、コーヒー付き1,０８０円、単品７６０円）も人気!





希望があれば宴会で貸し切りにもできる。「料理のことや低予算など、どんなリクエストにもお応えしたいと思います」と同店。



キッチン・ハッピーベル

函館市湯川町2-7-2
☎0138-85-8554
10:00～19:00
日曜定休(前日予約の場合に限り2人より営業)
P有り





シンプルで奥深い
旬の味覚をご堪能あれ

アワビの串カツ

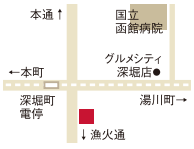
850円（税別）

今年のグルメサーカス、道南フェスティバルに出品し好評により完売となり、食べられなかった人が多くいたため店のメニューに追加。新鮮な活アワビを贅沢に使った串揚げは“サクッ”“プリッ”の絶妙な食感で、歯応えのある衣の中には風味豊かなやわらかなアワビ。添えてあるしょう油漬けしたアワビの肝との相性もバツグンで何度でも食べたくなるような絶品メニュー。年末までの期間限定メニューなのでぜひ一度足を運んでみては。





希望があれば事前の連絡でアワビの串カツをコースメニューに組み込む事が出来るのも魅力。



居酒屋 たちばな

函館市駒場町7-5 エイビー企画ビル1F
☎0138-55-5571
17:30～24:00（23:00L.O）
不定休

幅広い世代の舌を魅了する
上質な食材と心の込もったおもてなし

和風牛ヒレステーキ

2,800円

函館湾を一望できる店内と旬の食材を生かした日本食コースが人気の同店。国産の牛ヒレ肉を特製の和風タレを使い和食としてアレンジしたステーキ。口いっぱいに広がる素材本来の旨みと食べやすいやわらかさが絶妙な一品は、幅広い年齢層から好まれ特に女性や子どもに圧倒的な支持を得ている。ほか、旬の食材を存分に使った宴会コース４，１５０円から（プラス１，８５０円で飲み放題付き）も好評で現在予約受け付け中。これからの忘新年会などにぜひ。





大小の個室や、座敷、椅子席も用意。景観も良く、法要、宴会、祝い事の席などに多く使われている。



函館国際ホテル 日本料理 松前

函館市大手町5-10　函館国際ホテル東館8F
☎0138-23-8756（直通）
11:30～15:00（14:30L.O）、17:00～21:00（20:30L.O）
無休　P有り





日本酒にピッタリの新メニューで
今日は一杯行きませんか

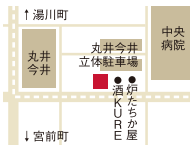
八雲産無菌豚のヒレタタキ
820円

串物で評判の八雲産無菌豚のヒレ肉を炭火で炙り、冷やしてから提供。豚肉の旨味が楽しめる、さっぱりとした甘みのある脂としっとりした食感が人気の一品。また、写真手前の「八雲産無菌豚のヒレ炙り握り」（３貫・７２０円）も酒肴に最適。以前にも増してメニューが多彩になり「たちか屋スープ塩角煮」や「じゃがいもの王様」、「かきの松前焼き」など日本酒が進む料理が豊富。宴会コースは２時間飲み放題付きで４，０００円から用意。





自慢の日本酒は５０種類以上用意し、時期によって随時入れ替えているので新たな銘酒にも出会える。



たちか屋

函館市本町32-4
☎0138-53-6461
18:00～翌1:00（24:30L.O）
火曜定休　カード可

旨味たっぷりの上質な鴨油は
極上のダシへと変化する…

鴨鍋
1,280円

合鴨のロースを使用する事で、クセがなくサッパリと食べられるのが特徴の鍋は、２人くらいでつまむのにピッタリのボリューム。「鴨から出るダシで季節の野菜を美味しく味わって欲しい」と、大将。シメには、雑炊・うどん・そうめんなどが注文できるので、これからの季節は特に味わって欲しい。ほか、８月３１日に元町公園で行われた道南フェスティバルで“絶品”と好評だった「トントロの角煮」（５２０円）は通常メニュー化されているので、来店の際は注文を。





宴会は４人から、飲み放題付きで４,５００円より受け付けているので、気軽に問い合わせを。



居酒屋 かまだ

函館市赤川1-16-18
☎0138-47-7144
17:00～22:30L.O
日曜定休
※予約次第で日曜営業可





生きた魚介はお任せあれ
活イカなら鮮度が自慢の二鳥目へ!!

活イカ

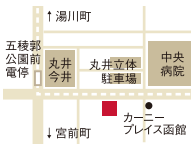
980円（税別）

オーナー自ら毎日のように出航しているので、いつも新鮮魚介が味わえる同店。数あるメニューの中、特に朝獲りの活イカが人気。大漁時には、驚きの一人前５８０円か７８０円で提供してくれる。車椅子などでも安心安全、バリアフリーの店内にある大型いけすでは、イカ釣りも体験でき、家族連れでも楽しめる。宴会コースは６人より、料理１０品２時間の飲み放題付きで３,５００円から。４,５００円以上のコース利用で活イカサービスも嬉しい。※価格は各税別





入店直後、目の前に広がるいけすの数々。いかに提供される品々の鮮度が良いかが伺える店だ。



炭焼やき鳥・海鮮居酒屋
二鳥目本店

函館市本町4-21　☎0138-31-2229
ラ ン チ12:00～14:00（土・日曜、祝日は休み）
ディナー17:00～24:00　無休　P有り
http://wwwb.ncv.ne.jp/~mu-tonn/index.html

寒くなる季節にピッタリの
旨い鍋料理が食べられる

すずや鍋

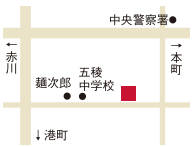
1人前 1,050円

まかない用の鍋として誕生し、常連客の口コミで広がり商品化した一品。豚肉に豆腐、白菜、ネギなど沢山の具材と牛乳、味噌をベースにしたスープに豆板醤のピリ辛がクセになる味に仕上げている。ほかにも味噌ベースの「ホルモン鍋」や「鶏しぐれ鍋」（各６５０円）、冬季限定の「タチ鍋」（１,０００円）などメニューは豊富。締めのトッピングも「うどん」「ラーメン」「おじや」（各３００円）を用意。一人前から注文できるので気軽に味わえる。





宴会は２時間飲み放題付き３,８００円から（４人以上）。３時間飲み放題（４,５００円～）や「お刺身充実コース」なども用意。



みんなの家 串や すずや

函館市田家町5-13　☎0138-42-2038
18:00～24:00（23:30LO）
※金・土・日曜は17:00～
不定休　P有り





“アツアツ”“ふわふわ”の焼きたては自然に顔がゆるむ旨さの一皿

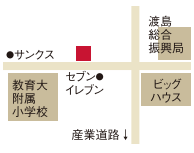
超ふわふわの玉子焼
500円

シンプルだからこそ作り手の技が光るふわふわの玉子焼き。常連客だけに裏メニューとして提供していたが評判が良いため、この秋からグランドメニューとして提供。ダシの旨味と玉子の甘味が口の中で広がり、箸で持つとずっしり重さを感じるほどのボリュームについ微笑んでしまいそうな焼きたてアツアツの一皿。また、店主おすすめの「ちょい呑みセット」(1,000円)は生ビール、日本酒、焼酎から1杯と、焼きとり3本、小鉢2品、枝豆が付いたお得なセット。





多彩な料理を味わえると美原地区で人気を呼んでいる同店。リピーターも多くアットホームな雰囲気が心地良く感じるはず。



居酒屋 山あり谷あり

函館市美原5-18-22　☎0138-87-0899
17:00～24:00(23:30L.O)
月曜定休
P有り

今年も選べる“鍋まつり”開催!!!
美味しい鍋と酒はココで堪能♪

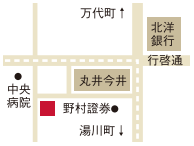
つくね鍋(雑炊付き)
一人前1,500円 ※2日前までの要予約で、3人前からのオーダー。

新鮮野菜と、手作りつくねを、自家製のダシ汁で仕上げる自慢の鍋。雑炊も好評で、全ての食材から出る旨味が染み込み、ここでしか味わえない逸品に。また、毎年恒例の「鍋まつり」も開催中で、ほかの鍋は各種宴会でも食べられる。豚ホルモン・豚キムチ・豚しゃぶ・牛すき焼き・よせ鍋より選べ、4～20人まで利用可能で2,500円から。プラス1,500円で飲み放題が付く。この季節は、美味しい鍋で温まりながら気の合う仲間と乾杯を。





平日は3人から利用できる鍋プラン(1人1,980円)もあり、飲み放題は90分1,000円と、お得に楽しめる。



串焼き かいもり

函館市本町31-3-102
☎0138-51-2812
17:30～24:00(23:00L.O)
月曜定休





備長炭で香ばしく焼き上げる
やわらかジューシーな絶品豚丼♪

豚丼

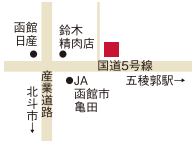
特盛1,188円（1日10食限定）

店主が厳選した道内産の豚ロースや米を使い、栄養士が管理・調理をする人気の食堂。オススメの「豚丼」は、試行錯誤し完成させたしょう油ベースの秘伝タレにくぐらせ、高温で一気に焼き上げる絶品。サイズは小（572円）、並（745円）、大（961円）、特盛と選べるので女性客も多い。また、塩ダレや味噌ダレも同店オリジナルの味付けで楽しめる。ほか、コロッケやとんかつの定食もあり、各種テイクアウトもできるので、気軽に普段使いして欲しい。





17時から提供している「ブタヤの精肉」（1串205円）などが人気。各種酒類もあり、90分の飲み放題も楽しめる。



炭火豚丼とコロッケの食堂 豚屋

函館市昭和3-35-12　☎0138-46-8871
11:00～14:30L.O、17:00～20:30L.O
※土・日曜、祝日は通し営業
P有り　不定休

寒くなりはじめた今だから味わいたい…
そば屋ならではの“出汁”が利いた逸品

合鴨入り湯豆腐

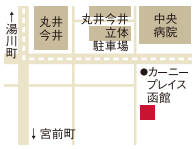
600円

カツオ出汁で煮込み、鴨とネギから旨味を抽出し、そば屋が仕込んだ専用つけダレで食す絶品。つけ合わせのショウガも好相性で体が温まる一品に。注文した人はプラス300円でシメのうどんが注文可能なので、ぜひ。ほか、日本酒をはじめ、各種アルコール類も豊富に取り揃えており、宴会プランは飲み放題付きで1人4,000円から（料理6品・120分）。これからの季節はプランに鍋を入れられるので、予約の際に確認を。※価格は各税別





普段使いできる落ち着いた雰囲気の店内。そば焼酎のそば湯割など、ここでしか味わえない酒もある。



そば居酒屋 ふでむら 神山分店

函館市本町3-7 かでる37ビル1F
☎0138-55-2522
18:00～翌2:30（2:00L.O）
日曜定休





どんな食材でも合うチーズの誘惑♪
店主オススメの“絶対食べて欲しい”一品

フォンデュ

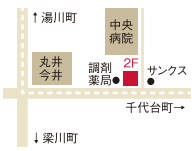
2人前 1,500円（税別）※野菜付き

炭火を使い、自分好みに肉・魚介・野菜などを焼き上げる事ができる同店の新メニューを紹介。どんな食材もオシャレな味に変化させてしまう自家製「フォンデュ」。ラム肉で食すのがイチオシで「チーズフォンジスカン」（２人前2,８６０円）と言うメニューが誕生。ほか、「生フランク」（２本５００円）、「じゃがバター」（３５０円）、キノコの品評会で優勝した「音別産しいたけ」（２個６５０円）も一緒に味わって欲しい。※価格は各税別





美味しいラム肉をリーズナブルに味わえる同店。この季節は「ラムしゃぶ」（２人前）が人気となっている。



炭火ジンギスカン＆浜焼き

浜塩と炊炉

ハマショーとタクロー

函館市本町33-7 2F ☎0138-53-1771
17:00～24:00（23:30L.O）
不定休

ステーキを食べたような満足感
豪快に大胆に肉を味わう喜びを

ダイヤモンドカットサガリ

1,280円

新鮮な森町産ひこま豚や上質な霜降り高級黒毛「ふらの和牛」など厳選した北海道産肉を手頃な値段で味わえるとあって連日賑わう同店。おすすめは希少な道産牛サガリ約１５０ｇを１本豪快に焼いていただく「ダイヤモンドカットサガリ」。その名の通り、食べやすくダイヤのように切り込みを入れた見事な厚切り肉で、ステーキのような重量感は食べ応え十分。数人でシェアするのも楽しい。味付けはシンプルに塩とワサビで肉本来の旨みを堪能したい。





テレビ付きの個室もあり、ファミリーや団体にも人気。宴会は２時間飲み放題込み1人４ ,０００円から。



函館炭火焼肉 ホルモン市場 愛

函館市花園町1-13 ☎0138-53-5188
17:00～23:30 水曜定休 P有り

「ハコラクを見た」でホルモン一皿サービス

■1回で1グループ利用可■他サービス併用不可
■平成26年11月13日まで



素材の旨さを引きだす 趣向を凝らした多彩な料理で 多くの客が喜ぶ店に

できたての料理店

貝鮮 こはく



木の看板が目印。細い階段を上がると、大渕店長が朗らかな笑顔で迎えてくれる。

高砂通りから少し入った通り、細い階段を上ると辿り着く「貝鮮こはく」はカウンター5席とテーブルが4卓ほどの少々狭めの店内が隠れ家のような雰囲気。すぐ裏に構える「ウェスタンキッチン」の姉妹店として今年8月にオープンした。

「美味しいものが完成したときが嬉しくて、とにかく料理が好き」と語る店長の大渕さんが全てのメニューを考案し調理している。そのため午後1時には店に入り仕込みを始め、毎週末には戸井地区まで仕入れに足を運ぶというほど素材にもこだわる。お通しはツブやホタテなどさまざまな貝が味わえる「貝盛り合わせ」、または苫小牧産の新鮮な白貝が存分に味わえる「白貝食べ放題」から選択できる〝貝鮮〟ならでは。またテーブルに運ばれると同時に漂う炭の香りがなんとも食欲をそそる本格派の焼き鳥もおすすめで、特にレバーは脂が多く濃厚でやわらかいうえ、ふわっと焼きあがるという白レバーを用意。たっぷりとかけられた自家製のタレは酒に合うよう甘さ控えめでキリッとした味わいに。

自身も日本酒が好きということもあり、実際に蔵を訪れるなど吟味し、おすすめしたいと思うものを店頭に並べる。色々な味わいを楽しんでもらいたいと、その年に新たに完成したものや銘柄が入れ替わるようにという工夫も忘れない。「お客さんが足を運んでくれるのは料理や店に喜んでくれているということだと捉え、多くの方に喜ばれる店にしたい」という大渕さんが手間を惜しまずに作る料理を味わいに一度訪れてみては。





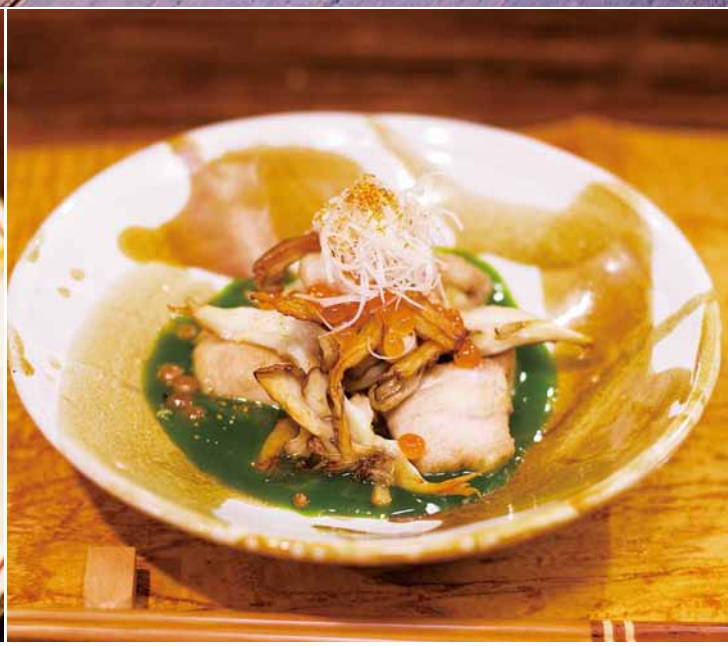


味のある一枚板のカウンターや手すりの付いたイス、ボタニカル柄の壁紙、照明などこだわりの店内には大きなテレビも備えており、店が一体となりスポーツ観戦をすることもあるそう。仕切りの付いたテーブル席も備えている。

文/坂井 悠香　写真/大槻 和央







「かにみそのバーニャカウダ」（８８０円）はさつまいもやレンコンチップス、サラダホウレンソウ、ブロッコリー、カリフラワー、パプリカなどの新鮮野菜をカニみそのソースにディップして味わう。「豚串」「鶏串」（各１５０円）、「白レバー」（１８０円）、「つくね」（２００円）といった炭火焼き鳥も自信作。鮮やかなホウレンソウのソースが印象的な「しゃけの白子とキノコのソテー」（５５０円）は、マイタケやエリンギなどがたっぷり。料理と飲み放題がセットになったコースも用意する（４，０００円）。

函館市梁川町18-20 2F
☎0138-76-8229
18:00〜ラスト
水曜定休



日本酒は風味豊かな秋田県の「阿櫻」や北海道の「金滴」、アルコール６％と飲みやすい香川県の「讃岐くらうでぃ」などが揃い、全て１杯５００円と手頃に楽しめるのも嬉しい。おすすめの日本酒を教えてくれるので、気軽に尋ねてみては。メニューは２〜３日で入れ替わるものも多く、達筆な店長が書き替えている。





今月はイクラです

期間:10/16(木)~11/13(木)まで

イクラ食べても OK〜!

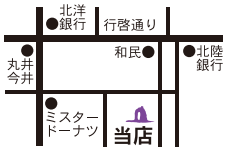
島うた

いくらの握り
一貫100円+税

ミニいくら丼
1,000円+税

旬のたち入荷してま〜す!
たちぼん!たち天!

函館市本町22-11 グリーンエステート1F
☎/FAX 0138-55-0940
営業時間 月〜木曜日17:00〜翌2:00くらい迄
金・土曜日・祝前日17:00〜翌3:00
定休日／日曜日・第三月曜日・振替休日の月曜日
函館 島うた 検索



谷ふじ特選

ふぐコース

下関直送

11/1よりはじまります!

ご予約受付中!

冬季限定

◆小町コース
てっさ、湯引き、てっちり、雑炊、香の物 4,000円(税別)

◆ふくふくコース
てっさ、湯引き、唐揚げ、てっちり、雑炊、香の物 5,000円(税別)

◆下関コース
てっさ、煮氷り、握り、湯引き、唐揚げ、てっちり、雑炊、香の物 6,000円(税別)

●下関直送白子焼き 2人前 3,000円(税別)

寿司の真髄を味わえる
大将おすすめ握り
3,500円(税別)

新鮮な食材と職人の技が織り成す握りを
心ゆくまでご堪能ください。

谷ふじ
五稜郭 寿司料理

函館市本町4番10号
TEL0138-53-0555
HP http://www.tanifuji.com
営業時間／17:00〜23:00
(L.O22:45)
定休日／木曜日



駐車場も完備した
お食事をもっと
気軽に楽しめるお店に
生まれ変わりました!

ambika
Dining Bar

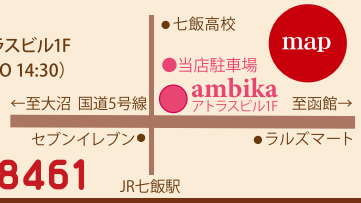
七飯町に移転OPEN







ダイニングバー アンビカ
亀田郡七飯町本町5丁目1-6 アトラスビル1F
＊ランチタイム／11:30〜15:00(L.O 14:30)
＊ディナータイム／18:00〜LAST
＊10月より日曜日定休となります。
＊駐車場10台以上収容可能
Tel:0138-83-8461



メニューやお得な情報を配信中 facebook.com/DC.ambika

ご宴会ご予約承り中!



※写真は4,300円(税込)コース

宴会プラン
お一人様 3,800円(税込)〜

特典 10名様以上の宴会は幹事さん1名分、宴会料金サービス!!
又は2時間飲み放題を30分延長から選べます。
※特典を利用される場合カード不可

2時間飲み放題付 料理8品

飲み放題には地酒や芋・麦焼酎など も含まれます。内容は予約時にご確認下さい。

■宴会は5〜90名までOK
■日曜の宴会も承りますので、ご相談下さい

◆相談に応じて料理の変更ができます。◆

活魚炭焼 居酒屋 次郎

函館市本町4-21 2F TEL.54-2615
※中央病院さん斜め向かい 大きなちょうちんが目印
営業時間／夜5:30〜深夜12:00
HPアドレス http://yanshu-jiro.info/



「ハコラク見たよ」で
ご宴会プランを
2日前までにご予約のお客様は
飲み放題を1時間プラス、合計3時間飲み放題。


※イメージ

各種ご宴会

ご予約承り中！

女子会プラン



お一人様 4,000円～ 2名様から受付
※要予約（2日前迄）、貸切は応相談

3時間飲み放題付

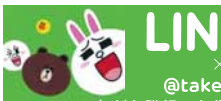
●女性にうれしいカクテルも飲み放題、
更に樽詰スパークリングワインも飲み放題に追加
●お料理7品、デザートは3点盛 お料理はお1人ずつ個別にご用意致します。

ボリューム満点のセットメニューが好評
日替わりランチ（コーヒー付） 全3種 平日限定 860円

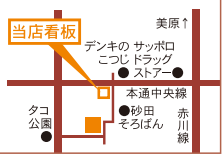


おっとはーむ だいにんぐ
TAKEDA屋

函館市富岡町2-49-24
☎0138-41-7400
11:00～14:00（13:30L.O）
※ランチは月～金のみ（祝日休み）
17:00～23:00（22:30L.O）
日曜定休　P有り（14台）



LINE@
×
@takedaya
友だち登録でお得な情報をGET!
LINEの「友だち追加」から「ID検索」または「QRコード」で登録してね♪
©LINE Corporation



しゃぶしゃぶコース 1,980円

豚 牛 ラム

海鮮コース（カニ盛り、マグロ中落刺し、焼ガキ、天ぷら盛り合わせ、etc...） 2,300円
海鮮&しゃぶコース 2,500円

さらに！全コースで居酒屋メニュー全60品も食べ放題♪
全コース2名よりOK!

お刺身を食べられる方は無料で海鮮丼に変更可能!!

メニュー例

●やきとり・焼きとん・ホルモン（各3本分を鉄板で）
●若鶏のから揚げ ●タコから揚げ ●チーズカリカリ揚げ ●刺身各種
●カツとじ ●豆腐餃子 ●砂肝鉄板焼き ●合鴨パストラミ
●ウインナー鉄板焼き ●キムチ鍋 ●じゃこ天 ●ホタテ焼き
●いか焼き ●お好み焼き ●天ぷら盛り合わせ ●甘エビから揚げ
●湯葉あんかけ ●えだまめ ●サーモンハラス焼き
●お新香盛り合わせ ●ポテトフライ ●変わり冷奴
●酢の物（たこ・かに） ●そば屋の厚焼玉子 ●鶏と長ネギ陶板焼き
●肉きゃべつ味噌焼き ●アイス ●そば団子

プラス980円～で90分飲み放題付き!! 予約でのご利用で時間延長

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



串焼・おでん根の宴会コース

お通し・刺身三点盛・シーザーサラダ・おでん盛・
串焼き盛・若鶏の陶板蒸し・焼きおにぎり茶漬け

全7品 120分クラシック込飲み放題付

3,000円（税別）～



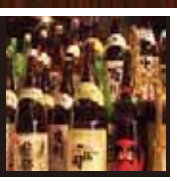
忘・新年会予約受付中!

飲み放題付宴会プランなど内容・ご予算に合わせて承ります！お気軽にご相談下さい





予約がなくても!!
おひとり様からでも!!



飲み放題90分!! 888円

麦とホップ樽生はもちろん、本格果実酒から地酒・地焼酎まで全100種類以上!!

地酒	地焼酎
大雪の蔵・男山・福司・国稀・北の勝・一ノ蔵 越後桜・わかさ・白雪・親玉・菊水・津軽じょっぱり 朝日山・浦霞・静心・司牡丹・酔鯨　他 全30種	明るい農村・もぐら・〆じらのボトル・和ら麦・雑高粱 黒白波・さつま宝山・鬼火・黒一刻・霧穂・首里天・ さつま美人　他 全16種

串焼 おでん こん
根
五稜郭店

TEL 0138-53-0001

全53席　宴会最大34名
カウンター有

函館市本町31－17
KH BLD.五稜郭II 2F

営業時間
月～土曜　17:00～24:00

定休日
日曜・祝日

店舗MAP





旬菜しゃぶしゃぶ
はないろ

花彩

こだわりの素材を
ここでしか味わえない
出汁で堪能

桜 さくら
「おぐに牧場牛のしゃぶしゃぶ」
おぐに牧場産 牛肉120g
季節野菜盛合わせ・〆の麺・つみれ
1人前 4,800円

萩 はぎ
「ひこま豚のしゃぶしゃぶ」
ひこま豚産 豚肉140g
季節野菜盛合わせ・〆の麺・つみれ
1人前 3,000円

鶯 うぐいす
「2色のしゃぶしゃぶ」
おぐに牧場産牛肉60g ひこま豚産豚肉70g
季節野菜盛合わせ・〆の麺・つみれ
1人前 3,500円

※価格は各税別

函館市本町17-13
第1LC館1F
☎0138-84-1711
18:00～翌1:30L.O
日曜定休





伝統の揚げ方「カツレツ揚げ」
少ない油でじっくりと焼くように揚げ、
外はカリッと、中はジューシーな
味に仕上げました。

豚肉・小麦粉・卵などの食材は
こだわりの北海道産を使用。

しつこくならず香ばしく揚がる揚げ油は
ラード100%を使用。

お客様に納得してもらうためのこだわり

函館・和風とんかつ専門店 とん悦 創業14年

本店
函館市宝来町 22-2 不定休 P有り
☎(0138)22-2448
営業時間/午前11:30~午後9:00(8:30L.O)

七飯店
七飯町大川3-3-2 火曜定休 P有り
☎(0138)64-4233
営業時間/午前11:30~午後9:00(8:30L.O)





とん悦クーポン お会計時 10%OFF
有効期限／11月13日(木)迄 ※当店通常価格からの割引 ※他サービスとの併用不可



わいわいコース
牛しゃぶ(外国産)食べ放題コース
お1人様 90分 1,850円

牛しゃぶと豚しゃぶ あなたならどっち?
[牛 or 豚しゃぶ、野菜盛り合わせ、ウインナー、ミートボール、讃岐うどん、俵おむすび、デザート付]

豚しゃぶ(国内産)食べ放題コース
お1人様 90分 1,750円



オールドリンク飲み放題 (105分) 1,300円
・生ビール(プレミアムモルツ)・角ハイボール・カクテル・サワー・ソフトドリンクなど…
ソフトドリンク飲み放題 ……(90分) 530円



ご宴会プランは お一人様 3,500円～
105分飲み放題付き
※11月から料金が変更になります

6名様以上で、しゃぶしゃぶ・すき焼き両方可能(お鍋は1台ずつとなります)
(+210円ですき焼きになります) ※ご予約時にお伝え下さい。

わいわい亭
函館市本町32番13号
ビア21ビル4F
☎0138-32-7877
営業時間/PM5:00~PM11:00
(L.O.PM10:30)
◎最大40名様迄可能 ◎座敷有
◎契約立体駐車場有り(120分)



毎月更新するHPをチェック! http://www.waiwaitei.com/

平日限定 月・火・水・木 大好評!
お得な新プラン
女子会プラン 2時間飲み放題付
料理5品 2名様~【要予約】3,000円(税込)



定番コースも充実
ボリューム満点
得 宴会コース 2時間飲み放題付
料理8品 4名様~【要予約】4,000円(税込)より

シェフおまかせ
女子会コース 3時間飲み放題付
料理8品 2名様~【要予約】4,000円(税込)

2次会におすすめの飲み放題プランもございます

ダイニング アンティコ
函館市梁川町18-14
☎0138-55-8838
18:00~24:00 日曜定休

宴会もお酒落に
大正ロマン漂うクラシカルな雰囲気
日常から少し離れ、ゆったり寛ぎませんか





期間限定
激安・激旨プランが
大好評につき
11/20(木)まで延長決定!!!

もつ鍋・ぎょうざ&飲み放題付きセットプラン
予約不要の手軽さが大人気!!

お一人様価格(税込)　ご利用時間

NEW ¥2,000 1時間30分

☆短く・お安く・お気軽に。をコンセプトに新登場!!

¥3,000 2時間
¥4,000 3時間

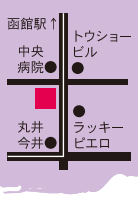
✻もつ鍋は、特製醤油・スタミナうま塩・うま辛味噌の3種類
✻ドリンクはいずれのプランも30分前ラストオーダー
✻2～6名様での利用限定

ドリンクは充実の60種類以上、生ビールは「アサヒスーパードライ」使用。
NEWプラン¥2,000は、お鍋・ぎょうざ・の量を控えめにてご提供。



活力充電酒場 たっこ茶

函館市本町32-1 ☎0138-56-1144
17:30～24:00(23:00 L.O)
不定休　※都合により早く終わる場合もございますのでご了承下さい。



秋の夜長は旨い酒と料理で愉しもう



あんこう鍋コース
5,000円 全9品

ちゃんこ鍋コース
4,500円 全9品

全コース2時間飲み放題付!!

他、宴会コースは4,000円～ 全8品

ご予算や料理内容は、気軽にお問い合わせください。

郷土料理・小宴会
美味しんぼ





函館市本町7-21
☎0138-56-9358
営業時間／11:30～13:30(ランチは土・日曜、祝日休み)
17:30～22:30
日曜定休(予約があれば営業)

カジュアルイタリアン



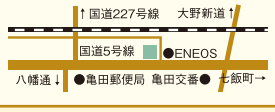
パーティーコース 要予約
150分飲み放題付き(3名様より)
＊女子会プラン＊
(料理5～6品)¥4,000
＊パーティープラン＊
(料理6～8品)¥4,500～
ピザ、パスタ、デザートなどを取り分けて食べていただく気軽なスタイルです



イタリアンカッフェ くさなぎ



函館市亀田町16-22 ☎0138-45-5750
営業時間/18:30～22:30L.O
定休日/月曜日
(10名様以上のパーティーは応相談)
P有り



大間のマグロ入荷
360kg!!

お得な宴会プラン

ご予約承り中

◆宴会コース(2名様より) お1人様 ¥4,000より
◆にぎりメインの宴会コース お1人様 ¥7,000より
◆飲み放題付きコース お1人様 ¥5,000より
◆高級食材の特別コース 限定コース お1人様 ¥10,000
※価格は各税別

[個室有り最大24名可]
お気軽にご相談ください。

ご予約のみのプランです



SUSHI KURA すし蔵

函館市本町4-21
☎0138-32-0138
営業時間／17:00～翌2:00
定休日／日曜日　契約P有り
http://www.hakonavi.ne.jp/sushikura/




宴会 ご予約承り中です
お得な 宴会プラン
(4名様より)
●30名様位
まで対応
飲み放題付き
スーパードライ・焼酎・
サワーなど
8品
3,500円~
4,000円
4,500円
5,000円
コースもございます
うまい亭・旨えもん
ごん蔵
田家町↑
●道新
ホテル
グランティア函館●
高砂通
●第3セイコービル
行啓通
函館市本町9-11
☎0138-31-2788
[18:00までは転送電話となります]
18:30~翌2:00(金・土曜は翌3:00まで) 不定休


地場獲り
10月17日 17:00 グランドオープン
10月17日~23日まで
オープン記念として
生ビール半額
サワー・
ハイボール半額
焼鳥全品
1本100円
大・小各種 宴会・会合承ります
各種個室4~35名様
10月20日~11月10日までオープン記念として
飲み放題 2時間30分付
5,000円コース(料理11品)
6,000円コース(料理13品)
お1人様 500円off(人数分)
3,500円
コース(料理7品)
飲み放題2時間
(L.O30分前)
4,000円
コース(料理9品)
飲み放題2時間30分
(L.O30分前)
全コースサッポロ生ビール他
35種類飲み放題付
3,500円・4,000円コース特典
12名様以上ご利用のお客様は
幹事1名様分無料
函館和厨房
函鮮金
函館市本町2-12(市電中央病院前すぐ)
TEL0138-76-4217
営業時間 17:00~24:00 不定休
湯川町↑
丸井今井
中央病院
サンクス
↓湯川町
千代台町→
「中央病院前」電停


祝!! 3周年記念イベント
海鮮まつり 開催
3日間は予約必須!
11月13日(木)・14日(金)・15日(土)
※貝類は除く
単品刺身 100円
1人前 通常600円を…
おかげさまで3周年!!
みなさまのお越しをお待ちしております。
大人気 宴会プラン
7品・2時間飲み放題
1人4,000円(税別)~
函館トップクラスの安さ!!
飲み放題10分100円
毎日24:00まで来店限定(3名様~)
二次会プラン
1人2,500円~
料理付き100分飲み放題
ご予算・内容ご相談ください!
お茶漬けだいにんぐ
むっ茶ん
函館市本町32-5
☎0138-83-7692
18:00~翌4:00(日曜は24:00まで)
月曜定休
フェイスブック【お茶漬けだいにんぐ むっ茶ん】で検索
↑湯川町
丸井今井
駐車場
田家町←
↓湯川町 千代台町→


忘・新年会・クラス会大募集!!
宴会コース
料理+飲み放題
お一人様〈2時間〉
地酒も楽しめるコース!
4,000円(税込)より
学生さんに朗報!!
学生限定(大学生・専門学校生)
料理+飲み放題
お一人様〈2時間〉
3,000円(税込)
地酒は含みませんが普通酒は入ります!
3,500円(税込)コース
ご宴会については気軽にお電話でお問い合わせ下さい。
当店ではお客様のリクエストに、できる限りお応え致します!!
予算はもちろん食べたいものや
料理のボリュームのことなどスタッフへお伝えください。
また、年齢に合わせたメニュー構成も可能ですので、ぜひお気軽に!!
フリーでのご来店も大歓迎!
メニューの一部をご紹介
●焼きとり1人前(2本) 240円~ ●お刺身 480円~
●お刺身盛合せ1人前 800円 ●活イカ 900円~ 等
ドリンクもリーズナブルに!
●生ビール・瓶ビール 各420円 ●サワー 300円~ ●ソフトドリンク 180円
●地酒 500円~ ●カクテル 350円
各税別
居酒屋 小料理 花鳥風月
函館市本町9-28
☎0138-56-0212
個室有り
■営業時間/17:00~24:00 ■定休日/不定休
■駐車場/有り ■最大人数/200人
■お子様連れ/OK ■カード可
●玉光堂
●MC5・6ビル
行啓通り
北洋銀行●
至万代町
至湯川
●丸井今井

函館の風味 やきとり 鳥辰







函館市松風町10-6
TEL 0138-23-1590
16:00-23:00

皆様の人生と云う物語に最高の焼肉を…

焼肉物語 牛若

外観リニューアルと日頃ご利用いただいているお客様に感謝を込めて

開店3周年祭 開催！

11月10日(月)・11日(火)・12日(水)の3日間

ドリンク全品 100円

・生ビール・焼酎・酎ハイ・サワー・スパークリングワイン
・マッコリ・ハイボール・ソフトドリンク

3周年の特別5種盛り

めずらしい部位の肉を5種類のタレで味わう

日頃の感謝を込めて



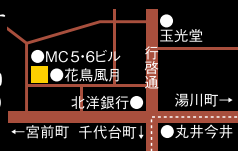
サン キュー 3,900円 数量限定

・ヒレ・上タン・カイノミ
・トウガラシ・飛騨牛特上カルビ
(仕入れ状況により一部変更もございます)

このイベントの為に入荷した部位を特別提供

ヒレシャトーブリアン	2,980円
黒毛和牛カイノミ	1,580円
ドライエイジング内モモ	1,280円
黒毛和牛の握り寿司 3カン	880円

みなさまのご来店を心よりお待ちしております
函館市本町9-28 寿ビル1F
☎0138-56-5454 17:00~翌3:00
無休 P有り(最寄のパーキング・2時間当店負担)
http://www5.hp-ez.com/hp/ushiwaka/



はこだて自由市場







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 7:00~16:00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17:30前後まで営業

はこだて自由市場 検索

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け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



㊎成田商店 成田さん
海産物全般取り揃えています♪



梶原昆布店 池崎さん
昆布の製造元!職人の伝統の技で創る

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／AM5:30~PM2:00

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~
※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。

みんなでワイワイ楽しく食事 ディナー120分

ディナーバイキング

ご利用時間／PM5:30～PM9:30 [PM8:30迄のご来店] PM9:00オーダーストップ





和洋中30品以上!

金曜 土曜 ステーキの日　木曜 日曜 お寿司の日

※写真はイメージです。

食べ放題!

シニア優待 1,836円
（65歳以上） ※証明する物をご提参下さい
■大　人……2,268円
■小学生……1,350円
■幼　児（3歳以上）……540円

飲み放題!

フリードリンク 1,296円
●金麦樽詰 ●ウイスキー ●グラスワイン ●焼酎
●日本酒 ●カクテル ●ソフトドリンク
プレミアムモルツ +324円
ソフトドリンクのみ 324円

ホテル法華クラブ函館 クーポン券
1グループ全員へデザートプレゼント
■クーポン持参の方■1枚で1グループ利用可
■平成26年11月末日まで有効

ホテル法華クラブ函館 クーポン券
食べ飲み放題3,200円
■クーポン持参の方■1枚で1グループ利用可
■平成26年11月末日まで有効

HOTEL HOKKE CLUB GROUP ホテル法華クラブ函館
函館市本町27番1号 P駐車場有
TEL.(0138)52-3121



いろりの料理を心から愉しむ…

宴会コース

5,000円（税抜）～
●2～24名様まで
2時間飲み放題付き

料理内容の「おまかせ」はもちろん御座いますが、お電話にて打ち合わせさせていただき、ご用意させていただいております。

ご予約不要　お一人様より
本日のおまかせコース

松 2,700円（税抜）
先付…旬味三点盛り
造り…旬味三点盛り
焼物…いろり炭火焼
揚物…旬皿一品
温物…旬皿一品
食事…〆一品

桜 3,400円（税抜）
先付…旬味三点盛り
造り…旬味三点盛り
焼物…いろり炭火焼
蒸物…土瓶又は茶碗
揚物…旬皿一品
温物…旬皿一品
食事…〆一品
水菓子…デザート

いろりぼり

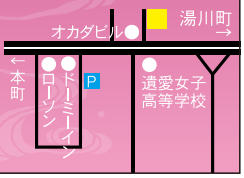
酒肴菜友



函館和牛
炭火焼
ステーキ

その日に仕入れた
新鮮アラカルトメニューも多数あり♪

函館市杉並町20-1
☎0138-32-8555
営業時間／17:30～23:30
定休日／毎週火曜日
P有り
各種カードご利用可



イマジン ホテル&リゾート函館

イマジン ホテル&リゾート函館の宴会プランをお楽しみ下さい！

PARTY PLAN

忘・新年会プラン
2015年2月28日まで



ココが違う！

イマジン ホテル&リゾート函館のシェフたちが技の数々を披露いたします。



4,500円以上で30名様以上のご予約・団体様にはコース料理他プラス1品プレゼント●ロースとポーク ●天ぷら ●デザートコーナー からお選び下さい



和洋卓盛 全7品+1品プレゼント ¥4,500 コース

料理内容
■蒸し鶏の和風サラダ ■お造り盛り合わせ
■カサゴのポワレ 香草バターソース ■トンビレ マスタードソース
■大根と牛すじの煮物 ■海鮮バラちらし ■フルーツ盛り合わせ

和洋卓盛 全6品 ¥3,500 コースもご用意



和洋卓盛 全7品+1品プレゼント ¥5,500 コース

料理内容
■牛ロースしゃぶ温玉サラダ ■お造り盛り合わせ
■金目鯛のヴァプール 白ワインソース ■鴨のロースト バルサミコソース
■蟹茶碗蒸し 蟹味噌 ■炊き込みご飯 海幸添え ■デザート二種とフルーツ

2時間飲み放題プラン

宴会プランすべての料金プラスでグレードアップ
お好みに合わせて約70種類ものラインナップからお選びいただけます。女性に嬉しいカクテルもOK！

¥2,000PLUS
生ビール・ビール（瓶）・カクテル・ウイスキー
焼酎・ワイン（赤・白）・日本酒・ソフトドリンク

¥1,500 PLUS
ビール（瓶）・ウイスキー
焼酎・日本酒
ソフトドリンク

●飲み放題プランは30分延長につき、お一人様追加料金500円となります。●料金は税・サービス料込となっております。
※各プラン共に10名様からご利用いただけます。その他、各種宴会プランがございます。ご不明な点はお気軽にお問い合せ下さいませ。

宴会・パーティー後の宿泊プラン 2015年2月28日まで

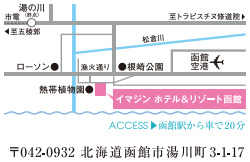
街プラン
おひとり様 1泊朝食付 4名様1室 ¥4,500～
小学生未満は無料、
小学生は70%ご負担になります

※税込み・別途入湯税150円　※休日前はプラス2,000円
※年末年始は別途料金がかかります。



イマジン ホテル&リゾート函館
出会いと思い出をつむぐ、異国リゾート。

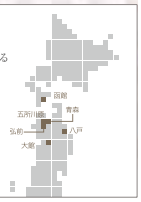
◎宿泊・宴会のご予約はこちらから
TEL 0138-57-9161
MAILでのご予約も承ります ▶ hr-hakodate@imgnip.com



ACCESS▶函館駅から車で20分

〒042-0932 北海道函館市湯川町3-1-17
URL http://www.imgnjp.com/

ima@ine
a human company, IMAGINE Co.,ltd.
人と人の出会いを創造する
イマジングループ



皆様!お待ちかね岩盤浴の季節です!

秋のスッキリキャンペーン

好評のブラックシリカ岩盤浴と
お食事がセットになったお得なプラン♪

◆岩盤浴とお食事セット **2,500円**(税込)

●松花堂弁当に珈琲またはソフトドリンクとミニデザート付
●通常1,300円の岩盤浴と天然温泉付(岩盤浴セット付)
※ご利用時間/10:00～20:00迄(前日迄のご予約です)
※連休除く、12/26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!

その他、宴会も受付いたします。

4名様～ **3,000円(8品)～**(税別)
飲み放題(2時間)**1,500円～**(税別)

詳しくはお問い合わせください。

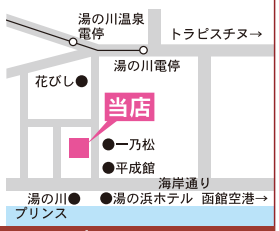


◇「岩盤浴」体を芯から温め、代謝機能がアップします。



◇お食事の一例です。

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/

忘新年会 歓送迎会

期間限定特別プラン

【期間】平成26年11月1日～平成27年4月25日
(年末年始は除く)



【男性】
5,500円(税込)より
120分飲み放題(1,500円)
+円卓料理4,000円

【女性】
5,000円(税込)より
120分飲み放題(1,000円)
+円卓料理4,000円

※料理内容のグレードアップは料金増

二次会について
●宿泊部屋利用の場合:室料無料、飲料持ち込み可(無料)
●別室、別会場利用の場合:室料有料、飲料持ち込み可(無料)
●カラオケ付き会場の場合:90分飲み放題2,000円、120分飲み放題2,500円

特典
●20名様以上でご利用の場合、幹事1名様無料(一次会のみ)
●15名様以上でご利用の場合、カラオケの無料貸し出し
●10名様以上でご利用の場合、入浴時のタオルとバスタオル無料貸し出し(お子様はタオルのみ)
●宴会場の横断幕の作成

宴会後の宿泊は1名様 **4,470円**(税込) 朝食付

函館 湯の川温泉
湯の浜ホテル
函館市湯川町1-2-30

ご予約・お問い合わせ
☎0138-59-2231
ウェブ www.yunohama-hotel.com

ホテル万惣 宴会プラン



※写真は(和)パールコース(4,000円)です。

(和)パールコース 全11品
お一人様 **4,000円**

(和)シルバーコース 全12品
お一人様 **5,000円**

(和)ゴールデンコース 全13品
お一人様 **6,000円**

(和)ダイヤモンドコース 全13品
お一人様 **8,000円**

2時間飲み放題!!
ビール、日本酒、ウイスキー、焼酎、ジュース、ウーロン茶
お一人様(4名様より受付) **1,300円**

気の合うお仲間と賑やかな2次会プランを
(通信カラオケ使用、90分飲み放題)
2次会プラン お一人様 **2,100円**
1F:ポーラスター/ビール、ウイスキー、焼酎、日本酒、ジュース、ウーロン茶

行きはラクラク酔った帰りも安心。
送迎バス(外注・有料)
の手配も承ります



和中コース
お一人様 **4,000円** 全10品
お一人様 **5,000円** 全11品

中華コース
お一人様 **3,200円** 全8品
お一人様 **3,700円** 全9品

※料理内容は季節や仕入れにより、一部変更する場合がございます。
※料理内容はご要望を承ります。 ※写真はイメージです。

宴会後のご宿泊
ゆっくりと飲んで温泉にでも…

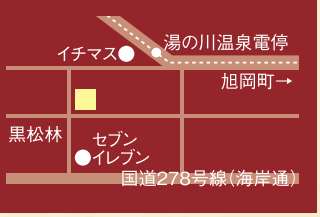


お一人様 1部屋(朝食付) **5,000円** 1泊1人
2名様以上 1部屋(朝食付) **3,000円** 1泊1人
にてご用意致します。

※プランは全て税金・サービス料込みのお値段となっております。※各コースとも20名様以上で通信カラオケの使用をサービス致します。
※コンパニオンもご要望に応じて手配致します。

はこだて湯の川温泉 政府登録・国際連・日観連会員
ホテル 万惣(ばんそう)
中華レストラン Chinese Restaurant SI-AN シーアン

〒042-0932 函館市湯川町1-15-3
☎0138-57-5061 FAX 0138-57-5881
その他、ご予算に応じて如何様にもお取り計らい致します。お気軽にお問合せください。各種クレジットもご利用出来ます。
URL・http://www.banso.co.jp E-mail・info@banso.co.jp
[営業時間]AM11:30～PM2:30、PM5:00～PM8:30







店内に入ると、ガラスケースに入ったコーヒー豆が出迎える。さまざまな味わいを楽しんでほしいとの思いから、店頭では日替わりのおすすめコーヒーを無料試飲できるコーナーも設置。コーヒー関連の商品やTシャツなど雑貨の販売も行っている。

カフェさんぽ

髙島屋珈琲 本店

一粒の旨さを最大限に引き出す絶妙な焙煎は、まさに職人のなせる技 真っ赤な扉の先は奥深き豆の世界

北海道新幹線開業に向け賑やかになりつつある北斗市（旧大野町）の商店街通りを行き、少し奥まった所に「炭火焙煎」の看板が覗く、クリーム色の壁に真っ赤な扉が印象的な古民家。函館バスの創始者、稲川広光氏の離れだったという建物を髙島一則店主自らが6年ほどかけてリノベーションし、今年のゴールデンウィークにカフェとしてオープンした。100年ほど前にオランダ人によって建てられたため、板張りや窓枠、屋根まで洋風の雰囲気が漂い、まるで海外へとトリップしたかのような趣。「日本じゃない気分でコーヒーを飲みたいでしょ」という髙島さんの言葉通り、店内にもオランダ製のステンドグラスやトルコのタイルが施され、海をイメージしたというブルーのカウンターには、羅針盤がはめられている。

店内中央に備えられた迫力ある焙煎機は、アメリカのディードリッヒ社製のもの。さらに同じく市内には、フジローヤル製の大きな焙煎機を備えた炭火の焙煎工場も構える。豆は40種類ほどを世界中から仕入れ、本来の味を一番に引き出せるよう2つの機械を使い分けている。炭火は機械から取り出した後も豆自体の熱で焙煎が進んでしまうため、いかにちょうど良い加減で冷やし止めるかがカギ。温度計とストップウォッチを見比べ、焼き色を見極める、まさに職人技で最高の具合に仕上げる。湯を注ぐと細かな気泡があふれ出るのは、生豆が新鮮な証拠。どちらも遠赤外線で焼き上げるため時間が経過しても酸化しにくく、味が変わることなく楽しめる。

香りや酸味、後味などが異なる豊富な種類から、客の気分や嗜好に合わせセレクト。コーヒーは全て500円で「ジョンブルスタイル」いわゆる英国風に、2杯分のポット入りコーヒーとホットミルクがセットになっているため、1杯目はブラック、2杯目にはミルクを加えてなど異なる風味を楽しむのもおすすめ。ケーキセットには、「本日のケーキ」にアイスクリームやフルーツが添えられ、コーヒーとのセットで900円。ボリュームもあるため、コーヒーと合わせてゆっくりとした時間を過ごすのにちょうど良い。何度も足を運び、世界各国の銘柄から自分好みの味わいを見つけたくなる。ここでは新たなコーヒーの魅力に出会うことができるかもしれない。



北斗市本郷2-28-16
☎0138-77-1101
12:00～17:00
不定休
P有り

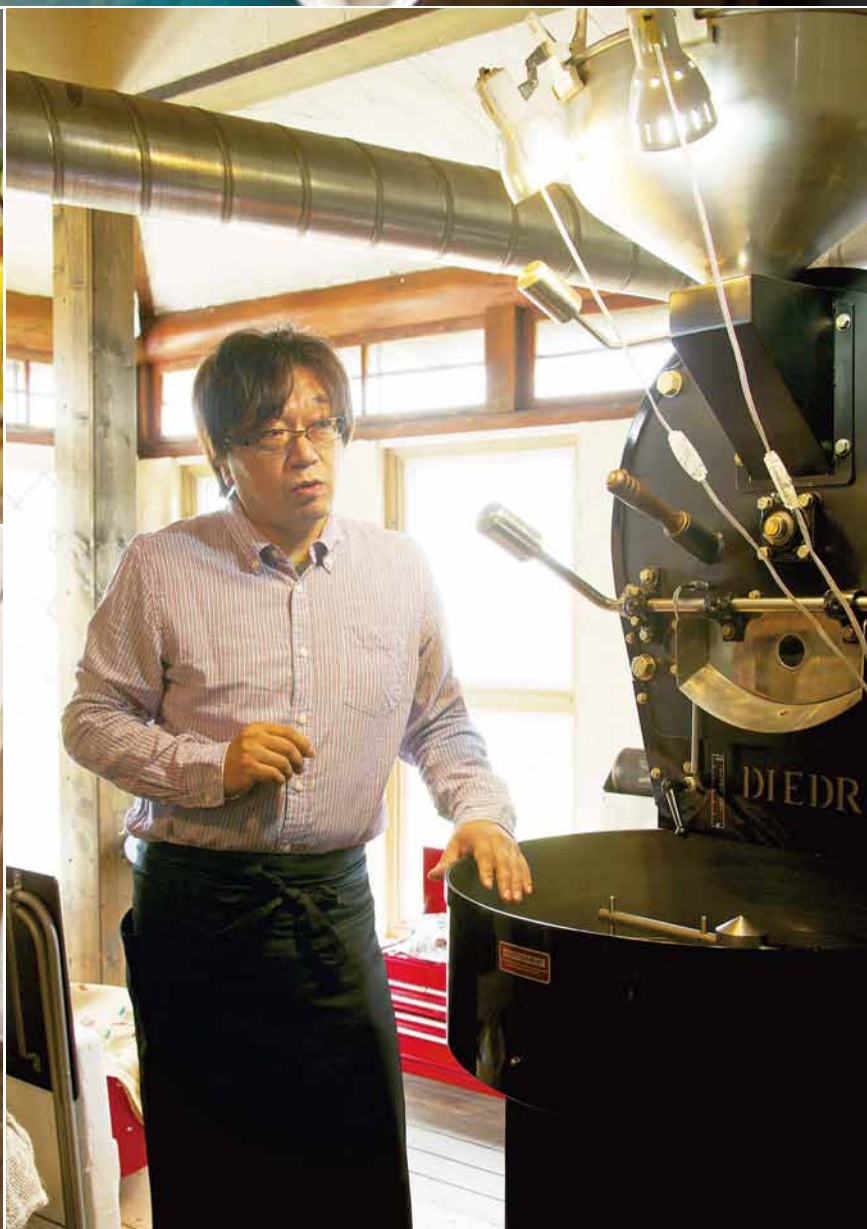


文/坂井 悠香　写真/大槻 和央









甘い香りに誘われる 秋の絶品スイーツ

食欲の秋のご褒美に
口いっぱいに広がる
ほっこり優しい甘さはいかが？

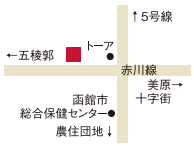
栗&胡桃の“お月見ケーキ” 秋の夜長のティータイムにいかが

ノア・マロン 1個 410円

小川隆一店長による函館スイーツコンテスト2014、洋菓子部門の準グランプリ作はチョコレートを三日月やだんご、すすきに見立て秋の月見をイメージした遊び心光るケーキ。大粒のマロンが乗ったショコラマロンムースの中には、クルミとキャラメルのムースリーヌと挽いたクルミ入りスポンジを重ね、まさに栗&胡桃尽くし。口の中でスーッと溶けるようなふんわり・なめらかな食感にほっと癒される。



名物「焼きたてアップルパイ」（ホール1,890円、カット270円）も登場。甘酸っぱい紅玉リンゴと香ばしい生地を楽しんで。



ふうげつどう 函館凪月堂

函館市田家町7-23
☎0138-40-9533
9:30～19:30（日曜・祝日18:00まで）
不定休　P有り





味も形もどこか懐かしさを感じる
かわいらしいタヌキケーキが復活!

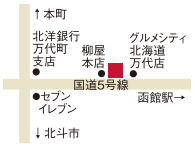
タヌキさん 1個 300円(税別)

昔はどこの洋菓子店にもあったという、懐かしいタヌキの形をしたかわいらしいケーキが復活。しっとりとしたチョコスポンジに顔の部分はバタークリームを惜しみなく使用。最後に上からたっぷりの甘〜いチョコをかけ出来上がり。また、タルトクッキーでサクッとした食感を加え今風にアレンジ!たくさんのタヌキの顔がショーケースに並ぶと愛らしく、秋らしいタヌキケーキ!





特に女性客から人気を呼んでいるという「チーズタルト」(1個200円・税別)は“ふわふわ”食感の絶品スイーツ!



洋菓子専門店 ウインドミル

函館市万代町3-13　☎0138-40-0990
9:30〜19:30
火曜定休　P有り



希少価値のあるリンゴで作る
秋の“甘酸っぱい”スイーツ♪

シブースト 1個 300円

道南の七飯町産「紅玉(こうぎょく)」を使用したリンゴタルトの上にカスタードムースと、ほろ苦いキャラメリゼを装飾し仕上げる、フランスの伝統菓子。酸味が強い事で知られるリンゴで、甘味との絶妙な調和が楽しめる。ほか、京都の和栗を使った「モンブラン」は、すごく濃厚な栗の味と、後を引く香りが美味と好評。季節の食材を駆使した同店の今しか注文できない“旬スイーツ”を味わってみては。





11月中旬からは、クリスマスケーキの予約を開始。詳しくは店頭にて問い合わせを。



salon de thé SUCRE
サロン・ド・テ シュクル

七飯町本町4-23-1
☎0138-64-0755
9:00〜19:20(日曜は19:00まで)
月曜定休　P有り



9月20日より販売中

秋のお菓子

◎栗しぐれ くりあん
〔1個〕144円

◎かぼちゃまんじゅう(かぼちゃあん)
〔1個〕115円

◎ハロウィン
上生菓子
〔各1個〕180円

10月18日(土)～
31日(金)までの販売



和菓子司
はるしの

七飯町大川6-1-3
☎0138-64-4655・FAX0138-64-4656
9:30～18:30(日曜日は18:00まで)
月曜定休　P有り

←函館　●序葉久　国道5号線　大沼→
ローソン●　●金見電器　●大沼歯科　当店

http://harushino.sakura.ne.jp/



【樹皮焼(きはだやき)】
赤松街道の樹皮をイメージし
沖縄産黒糖で甘みを付けた皮に
抹茶クリームと北海道産の小豆を
使った餡をサンドした一品

1個/165円

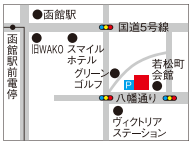
七飯町赤松街道を
イメージした銘菓を
揃えております



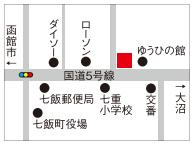
【松ぼくり最中】
七飯町のシンボル
赤松の松ぼっくりを
イメージした求肥入りの
かわいい最中。
小倉あん・抹茶 / 各135円

菓子舗 喜寿良

若松町菓寮
函館市若松町28-14
TEL0138-27-2221
定休日／火曜日
駐車場完備



七飯本店
七飯町本町4-5-20
TEL0138-65-3571
定休日／不定休



どら焼き

●カスタードクリーム	¥150
●小倉クリーム	¥150
●黒ゴマ&クルミ	¥180
●あずき	¥150
●栗あずき	¥180
●あずき餅	¥150
●柚子餅	¥150
●黒糖餅	¥150
●抹茶あん	¥150
●ハスカップ	¥150

生キャラ入り濃厚どら焼き

●いちご&生クリーム	¥210
●純生クリーム	¥180
●生チョコビター	¥210
●生チョコホワイト	¥210
●マスカルポーネチーズ&生クリーム	¥210
●抹茶&生クリーム	¥180
●かぼちゃ&生クリーム	¥180
●生チョコ&純生クリーム	¥220

プリン

●濃厚カスタードプリン	¥280	●牛乳プリン	¥110
●いちご牛乳プリン	¥130	●小倉牛乳プリン	¥150

※価格は消費税込みの価格です。

Sweets KEYAKI スウィーツけやき

けやきの
手づくりプリンを
どら焼の皮ではさんだ♪

プリンどらやき

新発売♪ 220円



「函館牛乳」や「スズキのタマゴ」などのブランドを使用して
おります。美味しいどら焼きを、ぜひ食べてみて下さい。

贅沢どら
各1個 ¥280
●あずき
●こしあん
●抹茶
●黒ごま
●チョコ
●ハスカップ
※贅沢どらは同店の登録商標です

この他にもKEYAKI
オリジナル商品多数
ご用意しております

慶弔ギフトも、
いかようにも
おつくり致します。
(1,000円～)

Sweets KEYAKI
どら焼きのお店
スウィーツけやき
住　所　函館市北美原2丁目24-13
TEL　0138-47-4561
定休日　日曜・月曜日
営業時間　火～土10:00～17:00
http://sweets-keyaki.meisanichiba.jp



「丸刃」や「刃こぼれ」
「取っ手がガタガタする」などの
状態に合わせて地元又は包丁の
本場・関市でお直しします（1,200円~）

包丁の切れ味
見直し祭



新品包丁は
通常価格より2割引

再生できない不用な刃物を回収しております。
10月31日までにお預かりした分は
11月8日に関市で行われる
包丁供養祭に送ります。
包丁、ハサミ、ナタなど
刃物類受付中!
当社は、資源回収に協力しています。
（今年で5年目）
くわしくはお気軽にお問い合わせください。



年中回収
BOX設置

食器・プロ厨房用品・インテリア・日本陶芸チェーン・シャディ
株式会社 かんなび

函館市亀田本町61-14
☎（代）（0138）43-5000
FAX（0138）43-5008
営業時間／AM9:30～PM6:00
駐車場完備



HPアドレス http://www.kanda-touki.jp
E-mail info@kanda-touki.jp



●焼酎/乙類 ●原料/さつまいも・米麹（道産米）
●アルコール度数/25度 ●容量/720ml

お酒は二十歳を過ぎてから、適時に適量を。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。
飲酒運転は法律で禁じられています。

札幌酒精工業株式会社

厚沢部工場 桧山郡厚沢部町字鶉383番地 ☎（0139）65-2500
函館営業所 函館市五稜郭町35番1号 ホーム企画ビル3F ☎（0138）84-5762

●本 社／札幌市西区発寒10条1丁目1番1号 TEL（011）661-1211
http://www.sapporo-shusei.jp/

函館生まれ
新規オープン記念!

合計5名様に（各1名様）

北海道の美味しさをプレゼント!

応募締切 10月20日



オープン記念商品
おつまみセット



オープン記念商品
明太味三兄弟



オープン記念商品
「函館生まれ」人気者セット



燻製ほっけスティック
80g×2パック



いかあられ
200g×1パック

プレゼント応募URL
https://secure.meisanichiba.jp/present/
プレゼントの応募はインターネットからのみ受け付けております。

沢山のご応募お待ちしております。スマートフォン、モバイルからでもご応募できます。
プレゼント品の発送をもって、発表に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いたします。

「鮭特集」好評開催中!

インターネットショッピングモール
名産市場 MEISAN ICHIBA
名産市場 検索
http://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 広告局 デジタルメディア部 函館市港町1-17-8 TEL0138-40-5151 FAX0138-40-6161

BEAUTY

髪から歯まで洗える全身シャンプー 3本購入で1本プレゼント（数量限定）



「エヴィデンス　スーパーヘアー&ボディシャンプー」（4,000円・税別）は、防腐剤「パラベン」を含まず、肌と同じ微酸性のため、アトピーやアレルギーを抱える皮膚の弱い人、抜け毛やフケが気になる人に特におすすめ。肌に不要な物を残さず洗い上げるため、ツヤが出てなめらかな髪に仕上がるという。100%アミノ酸系洗浄料で全身に使用できる。

Hair Design LAURA
ローラ

函館市湯川町2-20-6　☎0138-59-0155
月～土曜　9:30～18:00
日曜・祝日　10:00～17:00
不定休　P有り

GOURMET

メインや前菜をワンプレートで 一度にさまざまな味わいを堪能 種類豊富なワインと合わせて楽しみたい





メイン料理を一度に味わえるようにと考案された「メイン3種盛り合わせ」（2，700円）は「十勝牛ロースステーキ」「豚肉トマト煮込み」「ラムカツのモッツァレラチーズのせ」がワンプレートに。「十勝牛ロースステーキ」はやわらかく、脂ののった十勝牛に赤ワインソースを合わせるなどワインにぴったりの味わいに仕上げている。またキッシュやリゾットコロッケ、豚肉のリエットなど日替わりの5種が楽しめる「前菜盛り合わせ」（2人前1，400円）も新メニューとして登場。「メイン3種盛り合わせ」を注文の際「ハコラクを見た」と伝えると、パン盛り合わせがサービスに。



ワイン&ステーキ エクセレント

函館市宇賀浦町5-20　ハイツシーブリーズ（漁り火）1F
☎0138-56-1229
18:00～23:00（22:30L.O）
日曜・祝日定休　P有り

BEAUTY

1周年の感謝を込めて パーマ・カラーを各500円引き 「一つひとつの技術を丁寧に」





オープン以来、老若男女幅広い客層に親しまれる「ヘアーサロン アクロス」。1周年キャンペーンとして11月16日までパーマ（処理剤＋カット込）通常7,560円とカラー（頭皮の刺激緩和剤＋処理剤込）同4,860円を各500円引きで提供。施術は佐藤オーナーがマンツーマンで対応してくれる、気軽に相談しやすい雰囲気。店内はバリアフリー仕様なので車椅子でも安心して利用できる。ほか、メニューはカット3,780円、中高生カット2,160円、縮毛矯正（処理剤＋カット込）10,800円など。「炭酸泉でのシャンプーもできます。ぜひご来店ください」と同店。



ヘアーサロン アクロス

函館市深堀町31-55（函館市民会館近く）
☎0138-76-4885
9:00～18:00※予約優先
月・第2日曜定休　P有り

GOURMET

デコレーションで個性的に 色とりどりのシュークリーム



“お母さんの作ったおいしいおかし”をコンセプトに、今年5月開店。季節に合わせ、イチゴやチーズクリーム、あんこ入りやシューアイスなど常時10種類以上を用意する。定番の「ママシュークリーム」（160円）は、サクサクのシュー生地と、牛乳の風味豊かな濃厚クリームが自慢。原料も地場産にこだわっている。

シュークリーム専門店 ママデコレ

函館市末広町16-10（金森倉庫近く）
☎0138-27-4008
10:00～18:00
日曜定休

CINEMA

うれしい涙も、悲しい涙も
しあわせになるためのひとしずく



舞台は空知のワイナリー。父が残した農場で兄はワインを作り、弟は小麦を作る。兄弟の静かな毎日に、旅人エリカが新たな風を吹き込む。主演は大泉洋、ヒロインにシンガーソングライターの安藤裕子。『しあわせのパン』を手掛けた三島有紀子監督がオリジナル脚本を書き下ろし、オール北海道ロケで四季折々の美しさをとらえる。

「ふどうのなみだ」

上映中　シネマ太陽函館　☎0138-22-2021
■監督・脚本／三島有紀子
■出演／大泉　洋、安藤裕子、染谷将太 ほか

BEAUTY

開店1周年記念企画
コスメブランド「shu uemura」
メイク無料体験会を開催



結婚式や成人式、卒業式などの総合メイクアップを得意とする同店が、「shu uemura」のコスメを使用した体験会を開く。内容はオイルクレンジングから始まるスキンケアと、顔型や髪に合わせたトレンドメイクを施しながら、自分でメイクする際のポイントもアドバイス。スキンケアとメイク、自分に似合うカラーを発見できる。日時は11月20日（木）18：00から（予約制）。所要は1時間程度で、参加者プレゼントも有り。「ヘアとメイクはバランスが大事。メイクの色なども、この機会に挑戦、冒険してみてほしい」と小松優オーナー。



QUARTZ HAIR＆MAKE
クオーツ ヘア&メイク

函館市石川町314-4 登喜壱番館1F（函館新都市病院向い）
☎0138-84-1373
10:00～20:00　火・第3水曜定休　P有り（3台）
※イベントは11月10日までに要予約、定員に達し次第締め切り

GOURMET

素朴でどこか懐かしい味わい
今が旬、山形県名物の里芋料理
3品セットで割引に





海鮮料理のほか、米沢牛や馬肉、玉こん、漬物など、高世店主の出身地である山形県の郷土料理が人気の同店に、農家から直送される新鮮な里芋を使った秋冬メニューが登場。特有のねっとりとした粘りと甘みが味わい深い、素材本来の風味を生かしたメニューを用意。牛肉で包みカラッと揚げた「里芋コロッケ」（580円）と名物「芋煮」（680円）、珍しい「ずいき（芋がら）の黄身酢がけ」（200円）は、3品一緒に注文すると、150円引きの1,310円になる。本場の味をぜひ味わってみて。12月頃までの期間限定メニュー。※価格は各税別。



飲み食い処 紀もと

函館市本町5-18（ホテルエスパル近く）
☎0138-56-5140
11:30～14:00（土曜を除く）
17:30～24:00（23:30L.O）　日曜定休

MUSIC

時代をまたぐ名曲から最新曲まで
これぞ〝BLUE NOTE〟！



米国名門ジャズレーベル“ブルーノート”創立75周年を記念したベスト盤。グラミー賞受賞の現代アーティスト、ノラ・ジョーンズ、ロバート・グラスパーから、往年の名奏者ソニー・クラーク、ジョン・コルトレーン、アート・ブレイキー＆ザ・ジャズ・メッセンジャーズなどの名曲を網羅。全21曲2枚組。

「アイ・ラヴ・ブルーノート」

■ユニバーサルミュージック■2,300円（税別）
［情報提供／玉光堂　五稜郭店］

ピアノ♪ エレクトーン♪
3ヵ月 特別レッスンのご案内



リフレッシュコース
●対象:大人
日中の空いた時間や仕事帰りに
昔習った曲やあこがれの曲を
弾いてみませんか?
音楽で気分もリフレッシュ!

はじめてコース


●対象:小学1年生以上
基礎からのレッスンです。
童謡・クラシック・弾いてみたい曲にも
チャレンジしてみませんか!?

♪入会金5,000円(税別)は免除となります!
♪レッスン料は月5,000円(税別)です!(1回30分レッスン×3回)
最大3ヵ月間月5,000円(税別)で受講できます。
♪4ヵ月以降は本コースにご案内いたします。
【入会金5,000円(税別)→無料!!同じ曜日・時間・先生で継続できます!】
♪曜日・時間は気軽にご相談ください。

㈱ヤマハミュージックリテイリング函館店 ヤマハミュージック函館 検索
ヤマハ函館中央センター 函館市美原2-39-3 ☎0138-34-2700
アベニュー五稜郭 函館市本町23-2 マイズビル2F ☎0138-52-2982

免許を持っていますか?



免許…欲しいと思ったら

函館方面公安委員会指定
普通車・けん引・大特・普通二輪

亀田自動車学校

〒041-0808 函館市桔梗1丁目26番7号
☎(0138)46-1744(代表)
E-mail kameda@kuronet.com
H P http://www.961net.com/kameda



テキサス(旧パボッツ) 4階 ボウリング場



+貸し靴込み +ドリンク

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

【詳しい内容は、WEBサイト!その他、お得な情報盛りだくさん!!】
http://bowlsunshine.net/

TEXAS 4F 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



高価買取・格安販売

★ご出発当日予約OK!
12/4(木)までのご搭乗分
◎函館⇔東京(羽田)片道
ANA ~¥23,300
JAL ~¥25,800
◎函館⇔名古屋 片道
ANA ~¥25,500
◎函館⇔大阪(関西)片道
ANA ~¥27,300
◎函館⇔大阪(伊丹)片道
JAL ~¥29,800

格安航空券

★ご出発7日前までのご予約で、
11/12(水)までのご搭乗分
◎函館⇔東京(羽田)片道
ANA ¥17,800~
JAL ¥19,800~
◎函館⇔大阪(関西)片道
ANA ¥22,800~
◎函館⇔大阪(伊丹)片道
JAL ¥25,800~
◎函館⇔東京⇔大阪 片道
ANA ¥23,800~
JAL ¥25,800~
◎函館⇔東京⇔九州方面 片道
ANA JAL ¥25,800~

金券
ギフト券・商品券は最高96%でお買取!
ギフト券・商品券・印紙・旅行券・オレカ
クオカード・図書カード・ビール券・音楽ギフト
お米券・株主優待券・イカすカード・その他

JRビジネス回数券
販売価格
●函館⇔札幌(指定席)片道¥7,100~
●函館⇔青森(指定席)片道¥3,400~
買取価格(6枚綴り)
●函館⇔札幌(指定席)¥38,000~ 定価¥44,100
●函館⇔青森(指定席)¥17,500~ 定価¥19,920

切手・ハガキ
●普通切手(額面52円以上)
シート80%~バラ70%
●記念切手(額面50円以上)
シート70%~バラ60%

10/30(木)
平成27年 年賀ハガキ
買取開始!!

スカイチケット 函館スカイチケット 検索
函館市駒場町7-5 営業時間/平日9:30~19:00、土曜9:30~16:00 定休日/日曜日・祝日
0120-52-1702 又は、直通 0138-52-1700
※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。
※当店は、skyticket.jp(株)アドベンチャーとは、一切関係有りません。



朝日新聞

今なら!

朝日新聞の無料7日間お試し読みでもれなくプレゼント!!

朝日新聞オリジナル

2014藤子・F・不二雄キャラクターフェイスタオル



※商品は数に限りがございますので、なくなり次第終了とさせていただきます。
※写真はイメージです。※1世帯1本限りとさせていただきます。

朝日新聞トピックス①

おかげさまで朝日新聞北海道支社は
6月1日に創立55周年を迎えました。
今後ともよろしくお願い致します。

朝日新聞トピックス②

道内面、一新！
大注目コラム

笑ってる場合かヒゲ 水曜どうでしょう的思考 藤村忠寿

【第1・3木曜】

HTBの人気番組「水曜どうでしょう」の藤村Dのエッセーをはじめ、北海道ならではの多彩な記事をお届けしています。

朝日新聞トピックス③

夏目漱石の「こころ」、
100年ぶりに連載中。

朝日新聞の社員でもあった文豪の名作が紙面でよみがえる！



朝日新聞のお試し読みのお申し込みは お近くのASAまでお電話を！

ASA 函館西部・函館北部 函館美原・函館北斗
TEL 0138(34)5860
函館市美原3丁目58-10 Asahi館A館

ASA 函館東部 函館湯川
TEL 0138(35)2133
函館市錦亀町283-43

ASA 函館本通
TEL 0138(55)1025
函館市深堀町10-3

お申し込み方法

お電話で、ご住所、お名前、電話番号と右記のキャンペーン番号、「ハコラクを見た」旨をお知らせください。

キャンペーン番号
L-1407

直売所の秋野菜

瑞々（みずみず）しいもぎたて野菜と共にお母さんが笑顔で迎えてくれる市民憩いの台所〝野菜直売所〟





開店時間より早い9時頃から続々と客が顔を見せ、この日も11時を迎える頃には「もう少なくなっちゃったよ」と大槻店主が声をかけていた。

いもっこ市

年々増える種類に開店前から多くの客で賑わう

白石公園はこだてオートキャンプ場入口すぐ向かい、広々とした敷地で賑わいを見せる「いもっこ市」。鶴野町で栽培される20種類以上もの野菜を扱っており、ジャガイモを多く栽培していることからその名が付けられた。「これもあったらいいね」という客の声から年々種類が増え続けており、見事なカボチャなどが秋の到来を感じさせる。10月25・26日には漬け物や越冬用野菜が多く並ぶ「大収穫祭」を開催する（8～14時）。



これからの季節のおすすめは、旬を迎えるキャベツや白菜といった葉もの野菜。みずみずしいツヤが新鮮さを物語っている。





函館市白石町216-6　☎0138-58-4251
9:30～14:00（無くなり次第終了）
6月中旬～11月2週目までの土・日曜のみ営業　P有り

村田農園

ひっきりなしに客が訪れる青果店顔負けの直売所

函館市桔梗から七飯あかまつ公園に至る旧道は、地元で〝100円ロード〟と呼ばれるほど有人無人の直売所が盛ん。「村田農園」の直売所は葉物野菜から果菜・根菜類、色とりどりの花まで品揃え豊富。スタッフが明るくテキパキと働き、後からあとから客の絶えない人気ぶりだ。大根や白菜など秋冬の野菜が旬を迎えているほか、ジャガイモは村田さんのこだわりで珍しい色形の品種も。10月下旬からは昔ながらの品種「札幌大球」という超大玉キャベツも並ぶという。







同じ野菜でも色や形が多種多様、直売なら食べ方が分からないものは聞くことができるのも魅力。ジャガイモは品種ごとに風味や合う料理が違い面白い。販売スタッフが客の対応をし、村田さんは収穫の時を待つキャベツや長ネギ、赤カブなどの畑と店を行ったり来たり働く。





七飯町大川5-32-1　☎0138-65-4473
9:00～16:00（冬期は早じまいの場合有り）
通年営業　無休　P有り

文・写真／坂井 悠香　大槻 和央



産地へ出掛け農家から直接買う楽しみは、近所での買い物とはまた別物。車を走らせているとたわわに実るリンゴの木や、畑で作業する姿を目にできる。

水島果樹園

十分に熟した果実の甘さ、香りは直売ならではの楽しみ



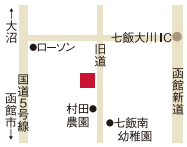


リンゴは品種によって甘味、酸味、食感が大きく違うので、収穫時期を狙ってお目当てを求める人も。何度か通って食べ比べをすると、好みのリンゴが見つかるかも。熟したプルーンは日持ちがしないため直売が確実。

コメや野菜などの生産が盛んな七飯町は、リンゴをはじめとする果樹栽培の歴史も長い。旧道沿い「水島果樹園」の直売所では果物を中心に、自家の畑でとれた野菜も販売している。リンゴは品種によって収穫期が違い、10月中旬の「昂林（こうりん）」から11月が収穫期の「ふじ」「王林」など味や香りの違いを楽しめる。樹上で熟したプルーンは毎年楽しみにしている客も多く、ブドウも10月下旬まで販売する。「今年は天候も安定し、果物の出来も良いのでぜひ味わって」と娘の下山栄美子さん。



七飯町大川5-36-5
※電話無し
8:30～16:00
（夏期は17:00まで）
4月下旬～11月中旬まで営業
期間中無休
P有り



ふるさと直売所

欲しかった野菜があるかも多彩な品揃えはプロをも惹きつける



商品棚には一般的な野菜はもちろん、初めて見るような種類や、道南で生産していることに驚くようなものも。一通り眺めるだけでも発見がある。



七飯郵便局から北斗市方向、JR函館本線とのアンダーパス近く、現在5軒の農家が共同で運営する「ふるさと直売所」。10年以上前に無人販売から始まり徐々に規模を拡大。今では遠方から買いにくる客もいる。いろいろな野菜を揃えることをモットーに、常に何十種類もの品物が。ハーブ類や中国野菜など生産量が少ない野菜も入手できるとあって、レストランからの引き合いも多いという。秋から冬にかけて需要の高い漬物野菜や旬の味覚、聖護院大根や長イモなども販売する。



農家のお母さんたちは早朝から収穫や品出しに大忙し。常連客も多く「遠くからでも函館に用事があるときなど寄ってくれるみたい」と話す、生産者の橋本さん。



七飯町飯田町81
☎090-9433-6445（橋本）
8:30～17:00
（3月～11月）
9:00～16:30
（12月～翌年2月）
通年営業　無休　P有り



認可外保育施設
24時間保育室

コアラルーム

年中無休　生後2カ月～小学4年生までお預かり

★心の育ちを見つめます★

子ども一人ひとりの心の育ちに合わせて、
計画的に保育を行う、少人数制保育室です。



☆サンサンクラス
7:45～18:00（延長可）
☆スタークラス
19:00～翌4:00
☆一時預かり



コアラルーム活動展

10月19日(日)
10:00～14:00

子どもたちの製作した作品や、
活動のパネル展示を行います。
この日は園を一般開放いたしますので、
ぜひ元気な子ども達の姿をご覧ください。
～遊びのコーナーもあるよ～



函館市北美原2丁目12-26　TEL 86-7025
URL http://user.host.jp/~koararoom/
※コアラルームは函館市に認可外保育施設として届出し、認められた保育室です。

パソコントラブルサポート

安心と実績の当社におまかせあれ!

パソコントラブルサポート
PC99
ピーシー キューキュー

パソコンのあらゆる
トラブルに対応!
ご相談下さい!



パソコンのことなら何でもご相談ください!!

- パソコンの動きが遅い
- ネットワーク障害（インターネットが見れない!）
- 無線LANの設定がわからない
- パソコンから異音が…
- 動かないパソコンからデータを取り出したい
- パソコンの初期設定をして欲しい
- ウイルス、スパイウエアに感染した!

☆当店に持ち込みの場合は無料にて診断致します☆
（修理、設定等が発生する場合は別途費用がかかります）

パソコンのあらゆる
トラブルに対応!!
出張サポート
30分 出張費コミ!
5,000円～（税込）
完全予約制
（函館市内・近郊）

■お問い合わせ・ご予約（10:00～18:00）
0120-921-666
※電話でのトラブルサポートは受付ておりませんのでご了承ください
HP http://pc-99.net
株式会社ネットワークス 函館市西桔梗町 589-55 2F
TEL/0138-48-1551 FAX/0138-48-1552



Select Clothing
un jour

大人が楽しめるセレクトショップ アンジュール

1周年記念イベント開催中!!



当店は大人が楽しめるレディース服の
セレクトショップです。
コンセプトは「シンプルリッチ」。
そして辛口カジュアルな大人アイテム、
トレンドを絶妙に取り入れ、
素材感の心地よさ、体型を
カバーしてくれるデザインなど、
“大人ゴコロ”をくすぐる
アイテムが揃うお店です。

10月10日、無事1周年を迎えることができました。
感謝の気持ちを込めて、メンバーズカードにご入会して頂くと
スタンプ2倍サービスを開催中です。（10月31日まで）
ぜひ、オシャレをアンジュールにみつけにいらして下さい。

メインブランド　キャサリンハーネル・ケレン・レアック・パアアパスetc…

新商品やお得なセール情報などはブログをご覧下さい。
http://unjour1969.exblog.jp

〒041-0802 函館市石川町350番21号
カーサデクエルノⅡ 1階右店舗
TEL0138-34-2090
営業時間／月～土曜日11:00～19:00
日曜日　11:00～17:00
無休
E-mail unjour1969@i.softbank.jp







☆15年間の開催実績☆
北海道最大級の婚活パーティー動員数！イベント数!!

8日【土曜日】 19:30スタート 男性　26～39歳　¥4000 女性　26～39歳　¥1500	近キョリ恋愛☆同世代コン 「20代後半から30代前半☆1人参加限定」 ～共通の話題で盛り上がる理想の出逢い～
16日【日曜日】 17:00スタート 男性　29～45歳　¥4000 女性　29～45歳　¥1500	休日のアラサーコンSP Party! 「30歳から始める結果重視の真剣恋活」 ～エリートビジネスマン☆1人参加中心編～
22日【土曜日】 19:30スタート 男性　24～37歳　¥4000 女性　23～36歳　¥1000	恋しよう!未来のシンデレラ編 「頼れる30代エグゼクティブ男性VS20代女性」 ～男女の恋愛をバックアップ～
30日【日曜日】 17:00スタート 男性　37～49歳　¥4000 女性　35～47歳　¥2000	キラット輝くAround40! 「1人参加中心Bridal Selection」 ～初対面で好印象をしっかり残す会話重視編～

White Key
Quality Refined
●当日電話予約OK　●年中無休（月～木・日・祝）
●電話受付時間 10:00～22:00（21:00まで）
☎011-252-3950
キャンセル料振込み先:北海道銀行中央支店 普通口座 1280942 ㈱ウィルコミュニケーションズ

・ホワイトキーのカップリングパーティーは全て独身者限定です。
・前日から当日にかけてのキャンセルは定額の100%がかかります。（2,000円以下のパーティーは全て2,000円）
・上記の予定は予告なく変更する場合がございます。提供される物品やサービスはそれを保証するものではございません。
・実際の人数に達しない場合や心を弱き中止になる事がありますのでご了承ください。

灯油宅配でも市内最安値に挑戦！

灯油宅配

アサヒ 定期配送

価格 102.8円

市内平均参考価格 108.1円
平成26年10月3日当社調べ

※価格は市況により変動する場合がございます
※上記はホームタンク価格です

お申し込み特典 10/23まで 先着20名様

お米3Kgプレゼント
●定期配送契約の方
●100リットル以上お買い上げの方
※他のキャンペーンとの併用不可

お友達を紹介するとすでにご契約のお客様にもプレゼント！

激安でおなじみの

函館から本州・九州・四国へ全国50拠点以上達成

アサヒ 株式会社 アサヒ商会
函館市東山町185番地1
係員がご説明に伺います。まずはお電話ください。
☎0138-33-5877

2014 FPフォーラムinはこだて ひとりひとりの夢をかたちに FPの日®

参加無料

FP（ファイナンシャル・プランナー）によるセミナー & 相談会開催!!

FP（ファイナンシャル・プランナー）が、皆様のくらしとお金にまつわる悩みや疑問にお答えします！

2014年11月8日（土） 時間 13:00～16:30

会場 北海道教育大学 函館校 函館市八幡町1番2号

ご来場者プレゼント 日本FP協会発行の小冊子をご来場者全員にプレゼント!!

先着150名 メインセミナー

お金のしつけ ～お金を大切にする子に

時間 15:00～16:30

講師 CFP®（ファイナンシャル・プランナー） 八木陽子氏



先着30名 体験型ミニセミナー

FP入門講座 時間 13:00～14:40

①FPガイダンス	大橋　敏氏	AFP
②家計管理術	中村　幹子氏	AFP
③老後の生活設計	佐々木崇浩氏	AFP
④相続の豆知識	瀬戸　友彦氏	CFP®

先着8組 暮らしとお金の相談会 無料

CFP®・AFP（ファイナンシャル・プランナー）による個別相談

老後の生活設計、保険の見直し、住宅ローンについて、教育資金対策、お金の運用など

時間 13:00～14:50

※相談時間は1組あたり50分間で、事前予約制となっております。

●主催／日本FP協会 道南支部

●後援／金融庁・北海道・北海道金融広報委員会・函館市・北斗市・七飯町・函館商工会議所

CFP®、CERTIFIED FINANCIAL PLANNER®およびサーティファイド ファイナンシャル プランナー®は、米国外においてはFinancial Planning Standards Board Ltd（FPSB）の登録商標です。

お申込お問合せ ☎0120-874-172 [受付時間] 平日9:30～17:00

●日本FP協会 道南支部／〒041-0835 函館市東山3丁目25-7 ●日本FP協会道南支部ホームページ

◎FAX/011-272-8965 ◎E-mail/dounan_bb@jafp.or.jp 日本FP協会道南支部 検索

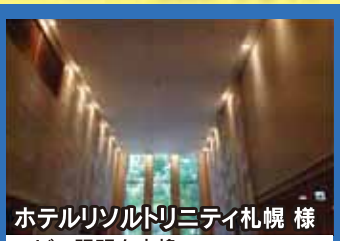
お客様からいただいた個人情報は、応募いただいたFPフォーラムに関する通知にのみ使用し、FPフォーラム終了後はすべて削除いたします。したがいまして、他の目的で使用すること、あるいは第三者に対して情報を提供することや開示することもありません。※本フォーラムはファイナンシャル・プランニングの普及・啓発を目的とした活動ですので、販売等の勧誘行為は一切ございません。

節電対策はLED照明から

LED照明の商品選びから取付工事まで全て当社にお任せください。
コストシミュレーションとお見積もりを無料で行っています。



ホテルネッツ函館 様 74%削減!!
ロビー他照明を交換



ホテルリソルトリニティ札幌 様
ロビー照明を交換



ホテルリソル札幌中島公園 様 79%削減!!
ロビー照明を交換



株式会社 池見石油店 様 75%削減!!
キャノピー灯・駐車場照明を交換



つくし保育園（共愛会）様 72%削減!!
園内及び外部全照明を交換



さくら保育園（共愛会）様 75%削減!!
園内及び外部全照明を交換



野又学園 様 70%削減!!
函館大学 正面廊下照明を交換



函館中央病院 様 59%削減!!
院内正面ホール照明を交換



プロフィッシャーナカシマ 様 79%削減!!
店内及び外部照明を交換



ゆとり工房 様 苫小牧3店舗 81%削減!!
店内及び外部照明を交換



一印 青山水産 様 60%削減!!
事務所・工場・外部照明を交換



ももハウス 様 73%削減!!
施設ホール照明を交換

Kadoc 株式会社 カドック
本社／函館市西桔梗町589番地257 キョーツーFK7 2F

◎お問い合わせ先 ☎0138-48-1122 http://www.kadoc.jp

初期費用ゼロで導入可能

大好評! LED照明の専門ショールーム
最新設備を常設展示 従来の照明との比較も可能

人ものがたり ―美の達人―

「イエスマンにはならない」真摯な姿勢で信頼関係を築き心から輝かせる



新川町電停近く、黄色の看板が一際目を引くヘアサロン「スタンダーヅ」は10月でオープンから丸7年を迎える。「漠然と楽しそうなイメージがあって…」と足を踏み入れた美容業界。函館市内の高校を卒業後、東京の専門学校に進み、その後横浜の美容室で8年間腕を磨いてきた。アシスタント時代は午前3時までサロンに残り、練習を重ねたという苦労も。そんな努力の甲斐もあり23歳の頃にスタイリストを任されるようになったが、そこからさらに一からカットを勉強し始めたという、まさに努力家という言葉がぴったりの石川さん。ダメージやパサつきの原因となる、すきバサミをほとんど使わずに髪型を仕上げる技術もその時に培ったもの。その技を駆使して、客自身がセットしやすく再現性の高い「ノーブロースタイル」を作り、さらにそのスタイルが4カ月持続することを目標としカットする。パーマ液だけでも7種類もあるというほど豊富に取り揃えているのは、一人ひとりの要望に応えたい、それぞれの髪質に合わせた薬剤を使いたいという客を思う気持ちから。

接するとき一番に心掛けるのは「イエスマンにならないこと」。どうすれば理想に近づくかという提案はするが、出来ないことは出来ないと正直に伝える姿勢で信頼関係を築いてきた。そのためオープン当初から親子で通い続けているという付き合いの長い客や、森町から足を運ぶ客もいるほど。「ここに来ると元気になる」という一言が石川さんの心に強く残っている。

オープン当時から共にスタイリストとしてサロンに立つ、妻・山本美沙さんは「髪型だけでなく、気持ちも明るくなってくれれば」と話し、石川オーナーに負けぬほどの笑顔が印象的。自らも設計に加わって作り上げたという店内は、夫婦の雰囲気にぴったりな黄色を多く用いたポップな造り。「人を笑顔に出来るのがこの仕事の一番の魅力」と語り、今後はさらにゆったりとしたフロアに移転し、より楽しめるサロンにしたいという思いを胸に、日々輝く笑顔で客を迎える。





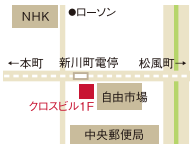






ヘアサロン STAndART(s)
スタンダーヅ

函館市新川町1-24　クロスビル1F
☎0138-22-8977
10:00～19:00(日曜・祝日は18:00まで)
火・第2水曜定休　P有り　予約優先





［スタイリスト］

石川 諭 さん

ヘアサロン STAndART(s) オーナー

スタンダーツ

文/坂井 悠香　写真/大槻 和央

美容室 Second セカンド

M-3·4電子トリートメント取扱店





MENU

- ■カット……~~¥3,000~~→¥2,500
- ■コスメパーマ（カット込）……~~¥6,500~~→¥5,500
- ■カラー＋カット（白髪染め）……~~¥6,000~~→¥5,000
- ■コスメパーマ＋カラー＋カット ~~¥11,000~~→¥9,000

大好評！

縮毛矯正

＼クセ毛の方、必見！／

~~¥10,000~~→¥7,000（カット込）

頑固なクセも
髪質に合わせた薬液で丁寧に
しっかりと伸ばします。

当店オススメ

輝髪縮毛矯正

＼傷んだ髪も修復、改善！／

~~¥11,000~~→¥8,000（カット込）

潤いが持続し、
まとまりのあるサラサラヘアに！
艶と輝きが違います。

※消費税込みの金額となります
※ロング料金（＋500円～1,000円）

「ハコラクを見た」で表記の割引料金適用 ■お1人様何回でも利用可 ■他サービス併用不可 ■平成26年11月13日まで

函館市梁川町21-14
☎0138-56-2228 予約優先
受付時間/9:30～18:00
（日曜・祝日は17:00まで）
定休日/不定休　P有り　カード不可



fino フィーノ

FINO HAIR VIEW
ESTE de FINO



おすすめ 縮毛矯正
縮毛矯正（カットなし）¥6,912～
縮毛矯正（カット込み）¥8,640～
気になるクセも自然なサラつやストレートに！

新規のお客様！

- CUT……¥2,970
- PERM（カット込）……¥6,912
- COLOR（カット込）…¥5,994～
- 縮毛矯正＋CUTなし
  ……常時¥6,912～
- 縮毛矯正＋CUT
  ……常時¥8,640～

（学生さんは長さは関係ありません）

MENU

- CUT……¥3,780
- スクールカット（中・高生）
  ……¥2,700
- キッズカット（小学生含む）
  ……¥1,836
- COLOR（カット・ブロー別）
  ……¥3,780～¥7,560
  ［ブロー代¥1,620］
- PERM（カット込）……¥8,640
- エアウェーブ……¥11,880～
- コテパーマ……¥10,800～

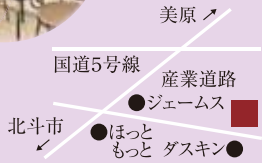
土・日のみご予約承ります

- まつげパーマ……¥2,160
- フェイシャルエステ（お試し）
  ……¥2,160



スタッフ募集

函館市西桔梗町835-59
TEL:0138-48-1175 予約優先
●受付:AM10:00～PM7:00
※PM6:00以降は予約の方のみとなります。
●定休日:月曜日・第3火曜日



10周年記念企画

10/19(日)1日限定

カット祭り

大人カットのみ（男性・女性）880円

受付時間／10:00から18:45まで
当日はカットのみの受付になります



おかげさまで
開店10周年を
迎えました
スタッフ一同、笑顔で
お待ちしております！

湯元 花の湯内 理美容室 サロンドB·B
サンキュー サン バツ

函館市桔梗町418-414（湯元 花の湯内）
通常受付時間／
カット　9:00～19:30
パーマ·カラー 9:00～18:30
☎46-3938





1周年感謝イベント開催

11月1日～30日までご利用のお客様にプレゼント



QUARTZ HAIR & MAKE
クオーツ ヘア&メイク

11月1日、
おかげ様で1周年を迎えます。
皆様のお越しを
お待ちしております。

コスメブランド shu uemura
メイク無料体験会

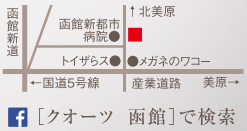
【内容】スキンケア·トレンドメイクアドバイス ※参加者プレゼントあり
11月20日(木) 18:00～(1時間程度)
ご予約は TEL:0138-84-1373
完全予約制 11月10日まで　※定員になり次第受付終了

MENU | 新規全メニュー20%OFF

- ●リラックスカット……¥4,860
  （頭皮スパ付）
- ●カット……¥3,780
- ●カラー·カット……¥8,100～
- ●カラーのみ……¥4,860～
- ●パーマ（カット込）……¥8,100～
- ●コンボーネント……¥16,200～
  （エアウェーブ·カラー·カット·トリートメント）



［予約優先］
函館市石川町314-4 [illegible]
TEL:0138-84-1373
受付／10:00～夜20:00まで受付
火·第3水曜日定休　駐車場3台



［クオーツ 函館］で検索


美容室
*attivo
アッティーボ
予約優先
MENU
●カット（S/B込）……¥3,240
●パーマ（カット込）……¥8,640
●カラー（カット込）……¥7,560～
●ヘナ（カット込）……¥8,640～
●縮毛矯正（カット込）¥10,800～
◇全コース+炭酸ケアコース プラス¥1,080
函館市石川町147-3
☎0138-46-7788
営業時間／9:30～19:00
（日曜・祝日は18:30まで）
火曜定休 P有り
↑大沼
ホーマック
函館新道
●稜北高校
美容室 アッティーボ
ローソン●
サンクス
トロイカ
アベイル
函館運転免許試験場●
コープさっぽろ● 藤岡眼科●
セブンイレブン●
北美原→


自転車好きの人
楽しい会話しませんか…
長谷川 智邦
長谷川 更香
私たちがご対応させていただきます。
HAIR OF THE Acoustic
美容室 アコースティック
☎0138-51-0448
MENU
◆カット……3,800円
◆ヘアカラー……8,300円
◆パーマ……8,300円
◆エアウェーブ……13,000円
◆縮毛矯正……15,000円
◆前髪縮毛矯正……6,800円
◆頭皮への刺激がとても少ないヘアカラー 10,800円
※上記メニューすべて消費税・カット込み
函館市本通1-30-15
受付時間／
10:00～19:00
10:00～17:00（日曜日・祝日）
定休日／月曜日、第3・第5火曜日
駐車場有（5台以上）
店内禁煙
クレジットカード可
↑赤川
ほっともっと
ローソン
エネオス
当店
●岩山整形外科
五稜郭↓
五稜郭公園


Nail Salon ～ルシェリ～
Lecheri
爪を削らないジェルネイル
～パラジェル～
自爪を削らずにすむため、
爪の健康を保ちながら約1カ月間
ジェルネイルを楽しむことができます。
これまでのジェルネイルで
爪が弱くなった方にもおススメです。
ジェルネイル MENU
♥ワンカラー……¥2,500
♥ラメグラデーション…¥3,000
♥カラーグラデーション ¥3,500
♥フットジェル……¥3,800
函館市神山1-23-1 リバーサイド愛Ⅱ103号
Mobile 090-7512-7000
予約受付/9:00~20:00【完全予約制】
定休日/水曜日 P有り
←赤川通
ルシェリ
美原学園通
中央●小学校
こじま●産婦人科
花園町→
産業道路
イトー●ヨーカドー
●ホンダカーズ函館中央


Menu
◆カット……3,000円
◆パーマ（カット込）7,000円
◆カラー（カット込）7,000円
◆縮毛矯正（カット込）
……7,000円～
おすすめです!
◆香草カラー（カット込）
……7,000円
～刺激が少なく頭皮に優しい～
Hair Design LAURA
\あと残りわずか!/ 3本購入で、
さらに1本プレゼントキャンペーン
※なくなり次第終了とさせていただきます
◎エヴィデンス
スーパーヘアー&ボディシャンプー
950ml 4,000円（税別）
きちんと汚れを落とし、
肌に不要な物をのこさないことこそ、
本当の洗浄と言えます。
肌本来の環境を壊さずにまもる
スキンケアをはじめてみませんか!
Cell Active Circulation
Hair Design LAURA
ヘアーデザイン ローラ
函館市湯川町2-20-6
tel.0138-59-0155
平 日:10:00～18:00
土・日・祝:10:00～17:00
不定休 P有り（2台）
北洋銀行
湯川温泉郵便局
←湯の川温泉
湯倉→神社

秋のストレス肌解消キャンペーン

期間　2014年11月20日(木)まで

痛みが少ない、しわ、たるみ、毛穴治療
ペレヴェRF
眼瞼周囲 ~~30,000円~~のところ **28,500円**
全　顔 ~~60,000円~~のところ **57,000円**
5回一括 通常価格 ~~300,000円~~のところ **270,000円**

シミ・ニキビ跡・毛穴治療の
マックスピール
(レーザーピーリング)



1回42,000円 ＋ メディカルエステ 通常 7,000円
5回一括 通常価格 ~~245,000円~~のところ **196,000円** 20%OFF!

メスを使わない肌治療
顔の若返りのポイントは
チーク(頬)のボリュームアップ
セルリバイブ・ジータ
(セルリバイブ皮膚再生治療)
目の下のしわ・くま、法令線、口周囲のしわに有効　肌質改善・たるみ・フェイスラインの改善
コラーゲン繊維の再生など皮膚の再生を促します
〈1か所〉通常 ~~300,000円~~ → **270,000円**＋**50,000円**〈1部追加毎〉

2回目以降のご利用の方に特典がございます。お気軽にお問い合わせ下さい。

「セルリバイブ・ジータ」、「ペレヴェRF」全顔5回一括、「マックスピール」5回一括をご利用の方には、アミノサプリ2ヶ月分を進呈

キャンペーン期間中は初診料(5,400円)は掛かりません。

上記の料金は消費税別となっております

美容外科・形成外科・皮膚科(保険医療機関)
五稜郭大村美容形成クリニック
院長　大村　勇二　日本形成外科学会形成外科専門医
〒040-0011
函館市本町8番18号　五稜郭本町ビル7階
0120-79-4843
TEL0138-35-4874　FAX0138-35-4374
ホームページ　http://www.5biyou.com



Ayurveda Campaign
～アーユルヴェーダキャンペーン～

ついに…シロダーラ導入!!!
シロダーラは『脳のリラクゼーション』と言われ、額のチャクラ(反射区)にオイルを垂らしゆっくり浸透圧をかけることで中枢神経をリラックスさせ、一種の瞑想状態をもたらします…脳への血液循環を高め、髪と頭皮に栄養を与え、ストレスや緊張を緩和する効果が期待できます。

体と心を癒し暮かせ、リラックスしたい方へ…
Shirodhara シロダーラ
テーオー店限定
スチームスパ→頭皮トリートメント→デコルテトリートメント→
シロダーラ→ハンドトリートメント〔約120min〕特別価格 ¥10,000にてご提供

大人気の全身トリートメント
『アビアンガ』とのパッケージコースです。

スチームスパ+アビアンガ+クリームバス　大手町店限定
〔約120min〕　特別価格 ¥10,000にてご提供

カラダの中の毒素を排出し、全身スッキリしたい方へ…
スチームスパ+アビアンガ+オイルヘッドトリートメント　テーオー店限定
〔約120min〕　特別価格 ¥10,000にてご提供

PUAMANAフェイシャルリピート率NO.1

○マジカルフェイシャル
ハリや弾力に必要な『エラスチン』を配合した美容液を使用。たるみ・しわ・毛穴、気になる悩みを解消!!
コリや筋肉をほぐしリフトアップにも♡
〔60min〕初回特別価格 ¥4,000にてご提供

○フィジオピーリングトリートメント
海外のセレブや美容家に大人気!!!お肌にコラーゲン・ヒアルロン酸・セラミドを1度に浸透させる、肌細胞・肌組織再生集中トリートメント。1度で実感!!ぜひご自身のお肌でお試しください。
〔60min〕初回特別価格 ¥8,000にてご提供





ブライダルエステ無料カウンセリング受付中!

Bridal Esthetique
〔ブライダルエステ〕
マタニティブライダルエステもございます。
あなたの大切な一日を輝かせるために一人一人に合わせたご予算、日数、ご希望にそえてカウンセリングいたします。
ブライダルエステお試し　¥3,000
※挙式まで1か月以上の方に限ります。

バリ雑貨オンラインショップ
Pasar PUAMANA
http://puamana.co.jp
アジアン雑貨がお好きな方は是非ご覧下さい♪

11/13(木)～17(月)まで社員研修のため全店休業いたします。12(水)は大手町店通常営業いたします。

掲載価格は全て税抜き表示です。

DAY SPA PUAMANA
〈デイ スパ プアマナ 大手町店〉
函館市大手町6-7
tel/fax: 0138-83-2121
営業時間●10:00～20:00　定休日●水曜日

〈デイ スパ プアマナ 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!

Relaxation Salon PUAMANA
〈本店〉函館市本通1-28-30
tel/fax: 0138-86-6671 〔女性専用・完全予約制〕
e-mail: info@salon-puamana.com　営業時間●10:00～19:00 定休日●不定休

ajna villa and spa in association with PUAMANA JAPAN　http://www.ajnabali.com
〈アジュナ ヴィラ & スパ〉Jalan By Pass Ngurah Rai Puri Ratu Jimbaran No.11 Jimbaran - Bali - Indonesia

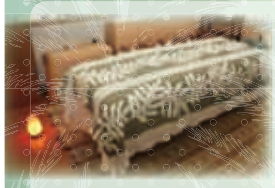
http://www.puamana.co.jp

＊ハワイアンロミロミ＊

ハワイに古代から伝わる技法、
アロマオイルを使用して両手でリズミカルに
しっかりと筋肉を揉みほぐす
伝統的なトリートメント
助産師の資格を持つ
セラピストが
施術致します。

妊娠中や産後のお母様の肩こり、腰痛、手足のむくみ、全身の疲労を緩和
また、日々頑張っているすべての女性の方々のリフレッシュやご褒美に!

初めてご来店のお客様

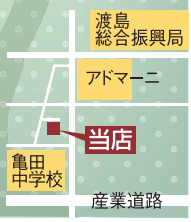


60分ロミロミコース
¥6,480→¥5,000
独自の手法トリートメントで
全身をほぐしていきます。
妊婦さん、腰痛、肩こりの方におすすめ。
全身のリラックス効果、デトックス効果も!
※妊婦さんは横向きでの施術となります。腹部以外の全身をほぐします。



90分ホットストーンコース
¥9,720→¥7,500
ホットストーンを使って体を深部から温め、
血行・リンパの流れを促進し余分な老廃物を排出、新陳代謝を高めます。

Mana Malama 35
(マナ マラマ)
代表 大上　育子(助産師)
函館市美原3丁目22-5(アドマーニ、栄好堂、不二家さん近く)
TEL090-1523-8035 完全予約制、女性専用
営業時間／10:00～18:00(最終受付)
定休日／日曜日(ご相談に応じます)　P有り
http://www.manamalama35.jp



～植物美容を内面と外面に取り入れるサロン～



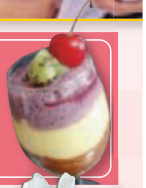
コレステロール値を下げ、便秘解消や免疫力アップ、脳の健康などが期待できる!!今、話題の「ココナッツオイル」取り扱い中!
474ml **3,000円(税別)**
※サロン内メニューを利用の方は「ココナッツオイル」の消費税をサービスいたします。

ハーバルビューティーマスク(旧NEWグリーンピール)
15,000円(税別)!!
初回のみ20%OFF!



天然ハーブ100%の植物の力で肌再生を実感!
満足度UP!ドイツで開発されたグリーンピールは、
お肌のあらゆるお悩みにより良い効果が期待できます。

酵素いっぱいのスムージーで
美肌・ダイエット・代謝UP!!
生野菜と果物で美と健康の食習慣を発信中!
※興味のある方にはスムージーについてお話します



Thai Flower
アロマ&クレイ&ハーブ

オリエンタルサロン
タイフラワー
TEL 080-6074-9001
●森 サ ロ ン/森町砂原2-155-10
●函館サロン/函館市松陰町31-27
9:00～22:00(最終受付20:00)※完全予約制　不定休　P有り
http://www.thaiflowern.com
http://ameblo.jp/ttchieko/

期間限定！12月末まで（予約制）

当店おすすめエステ

アロマエステ

1回 ¥5,500（税別）

近代アロマセラピーを完成させた第一人者イブ・テイラー独自の高濃度な精油を活かしたトリートメント。お顔・肩・首に浸透させ、お顔のリンパの流れを良くし、肩のこりもほぐすフェイシャルトリートメントと海藻パックでお肌の透明感もアップします。

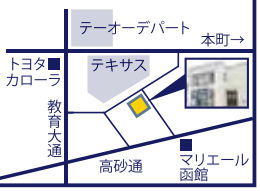




マツ毛パーマ
（通常¥3,000▸税別）
＋
毛穴クリアエステ
（通常¥1,000▸税別）
お1人様1回限り
セットで ¥3,500（税別）
マツ毛パーマ施術中に
毛穴クリアエステができます。

MAKE UP

エステティックサロン
メイクアップ
函館市梁川町7-8
tel.0138-33-3543
OPEN10:00～19:30
定休日/火曜日、祝日
http://bsmakeup.net/



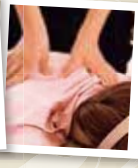
日頃の疲れやストレスを癒しませんか？

今なら表示料金より 30%OFF！（11月末まで）

本店のみ



フェイシャル
【40分】¥4,000～（税別）
プレミアムコスメを使用し、癒されながらお肌の不調を整えるフェイシャルエステです。



ボディ
【30分】¥3,000～（税別）
全身の筋肉を揉みほぐすことにより、コリや痛みを和らげ血行が促進され自然治癒力を高めます。



フットリフレ
【20分】¥2,000～（税別）
“第二の心臓”と呼ばれる足の裏！刺激することにより全身の機能を活性化させ、血行促進！老廃物の排出を促します。



ドライヘッドリフレ
【10分】¥1,000～（税別）
頭・肩・首の筋肉のコリを緩和します。頭が重い・気分が冴えない方にオススメ！髪の毛は濡らさないので気軽に受けられます。



ハンドルフレ
【20分】¥2,000～（税別）
“第二の頭脳”と呼ばれるハンド！血行促進や自律神経のバランスを整えてくれます。

本店のみ

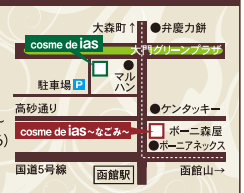


オイルトリートメント
【20分】¥3,000 デコルテ
【30分】¥4,500 ハーフボディorフット
【60分】¥9,000 フルボディorフット（税別）

両店当日予約ももちろんOK！ 0120-23-5265

Elle est en beauté à ce jour.
cosme de ias マルハン大門店すぐ隣 コスメドイアス～本店～
函館市松風町9-17 0120-23-5265 不定休 駐車場あり
営業時間/11:00～18:00（18:00受付終了）※日曜は18:00まで

Elle est en beauté à ce jour.
cosme de ias ～なごみ～ ボーニモリヤ本館7F コスメドイアス～なごみ～
函館市若松町17-12 棒二森屋本館7F 無休（棒二森屋に準ずる）
11:00～19:00（受付は18:00まで）
P有り（2,160円以上の利用で棒二パーキング2時間無料）



心とからだのほぐし処

もみんぐ Moming



おかげ様で11月1日で
2周年を迎えます。
皆様のご愛顧に心より感謝し、
これからも頑張りますので、
よろしくお願いいたします

オープン 2 周年企画

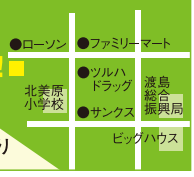
11月1日～11月30日
感謝の気持ちを込めて、期間中ご来店のお客様に
次回から使える500円引き券（60分以上限定）をプレゼント

カウンセリング後、お客様に合ったコースをご提案いたします

12月末までの料金
30分 2,000円 ~~通常2,000円のところ~~
60分 3,500円 ~~通常4,000円のところ~~
90分 5,400円 ~~通常6,000円のところ~~

●学生割引あります
（学生証ご提示で500円割引♪）

函館市北美原2-13-19（チアーズ並び）
TEL0138-83-1166
営業時間／11:00～19:00（18:30最終受付）
※予約優先・時間外要相談 定休日／火曜日 P有り



リフレッシュ・根本改善・ダイエット

あぁ～スッキリ！

もみほぐし 整体院



肩こり、腰痛、頭痛、しびれなど…
そんな辛さに試して納得！

9月より22:00まで営業（要予約）

求人（歩合制）1時間あたり新人レベル以外1,500円～2,500円

「ハコラク見たよ」で10/16～11/13まで

人気 No.1
土・日・月・火・水限定
・新規初回の方
・6カ月以上来院のない方
辛い症状は 骨盤骨格矯正コースで 楽に!!
もみほぐしだけより 2倍効果的にスッキリ!
しっかりもみほぐし40分
＋
気持ちよく痛くない骨盤骨格矯正
70分は50分よりもっと スッキリ! ラクラク!
全身もみほぐし50分＋骨盤骨格矯正＋α調整付き
50分 通常 4,400円 → 2,980円
一番人気 70分 通常 5,500円 → 3,990円

いつ来ても この価格
人気 No.2 60分 2,980円
プロのもみほぐしでリフレッシュされたい方!
全身もみほぐし
リニューアル企画として 80分 4,980円
内20分を足つぼフットorアイヘッドに入れ替えOK

※9月よりすべて価格改定・税別

昭和店（タウンプラザ向い）
営業時間／10:00～22:00
☎41-7736




さくらスマイル
引越隊
0120-158-396
女性スタッフ中心の引越隊誕生!!
札幌通運の新しい引越のカタチ。
きめ細やかなサービスをご提供!!
女性ならではの気配りで安心・安全・ていねいに引越をサポート!!
詳しくはホームページをご覧ください。
http://www.sakura-hikkoshi.com/
さくらスマイル
検索
札幌通運 函館支店
函館市西桔梗町589 TEL(0138)49-5555 FAX(0138)49-3566
札幌通運
LOGINET JAPAN CO.,LTD.GROUP


NAKAGAWA GROUP
はじめよう! 今日から地球にやさしい「エコライフ」
エコな選択! みんな喜ぶ ニコニコレンタカー 検索
ニコニコレンタカー
Sクラス
全店合わせて70台用意
気軽に使えますよ
12時間コース 会員価格 2,525円より
トヨタ ヴィッツ
ウィークリー 14,250円(月~金) マンスリー 76,000円(30日間)
Fクラス
ご家族でのおでかけにピッタリ
12時間コース 会員価格 7,600円より
日産セレナ
※写真は函館七飯店の黒7人乗り
※電子マネー「Edy」でのお支払いも出来ます。各種クレジット払いOK!
全車種オートマ、プラズマクラスターイオン発生機、ETC付き!
入会金・年会費無料! ニコレンメイトカード会員募集中
ニコニコレンタカー受付センター http://2525r.com/
フリーダイヤル 0120-32-2525
フリーダイヤル受付時間 9:00~21:00
携帯電話からは 050-3085-8400
日産レンタカー様横に移転しました
函館駅前店
函館市若松町22-16 日産レンタカー様
お店直通 0138-22-6565
営業時間 8:00▶20:00
函館七飯店
七飯町大川1-7-24 国道5号線沿い
お店直通 0138-65-3333
営業時間 8:00▶20:00
函館湯川店
函館市湯川町3-10-22 ホテル入川裏
お店直通 0138-83-8020
営業時間 8:00▶19:00


読売KODOMO新聞
よみうりこどもしんぶん
大人が読んでも面白い!
おかげさまで20万部!
創刊100号突破!!
おしえて!コナン 時事ワード
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ぐーんと深めます。中学入試の時事問題対策もバッチリ!
中学受験対策も万全
中学入試過去問に挑戦
とけるかな?
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
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、親子で読んでも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。
好評!週替わり企画
AKB48 NEWS 日記 など
楽しく学べる ポケモンABC
©2013 Pokémon.
©1995-2013 Nintendo/Creatures Inc./GAME FREAK inc.
「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!
●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。
家計にやさしいワンコイン!!
月ぎめ 500円
よみサポ
よみうり購読サポート
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。
離れて暮らすあの人に、新聞購読をプレゼント!
◎よみサポによる購読期間は6ヵ月以上となります。購読料は、クレジットカード決済、銀行口座振替、コンビニエンスストア・ゆうちょでの払い込みのいずれかをお選びください。なお、一部配達のできない地域や、配達日が遅れる場合があります。ご了承ください。
「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/
手続き簡単!
申し込みと購読料の支払い
よみサポ
最寄りの読売新聞販売店から新聞をお届け
お申し込みは、最寄りのYC(読売センター)または、0120-4343-81へ

もっとクルマの話、しませんか。 Answer. for you. TOYOPET

The MESSAGE



New HARRIER

知性と情熱。洗練と野生。二律背反のハイブリッド。

新型ハリアー 車両本体価格帯
■ハイブリッド車(電気式4輪駆動)電気式無段変速 3,739,063円~4,614,994円
■ガソリン車(FF)CVT ……2,834,434円~3,730,937円
■ガソリン車(4WD)CVT ……3,028,834円~3,925,337円

Photo:PREMIUM"Advanced Package"(ハイブリッド車)<車両本体価格 4,614,994円>。
ボディカラーのスパークリングブラックパールクリスタルシャイン(220)<32,400円>はメーカーオプション。

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／火曜日
■営業時間／9:00~17:30 お客様相談テレフォン フリーコール 0120-46-2141
●ホームページ www.hakodate-toyopet.jp

※車両本体価格はバンク修理キット、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。

お客さまが日々、どんなことで困り、どんな不安を感じているか。
その一つひとつに、社員一人ひとりが想いを巡らせながら、
お客さまのことをイチバンに考えて、しっかりとお応えしていきます。
この国で、最も信頼される保険会社であるために。
私たちのこれからの取り組みに、どうぞご期待ください。

安心のために できることのすべてを

損保ジャパン日本興亜

「損害保険ジャパン日本興亜株式会社」は、
損保ジャパンと日本興亜損保が2014年9月1日に合併して誕生した会社です。

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

OUTLANDER PHEV

「Let's PHEV! 1泊2日まで無料で試乗しホーダイ 1泊2日無料レンタルキャンペーン」



◯キャンペーン概要

三菱自動車の販売店で、「アウトランダーPHEV」を1泊2日無料でレンタルできます。
先進のプラグインハイブリッドEVシステムを搭載した「アウトランダーPHEV」がもたらす新しい魅力を、思う存分体感して下さい。

体感1 ツインモーター4WDのパワフルな加速を体感ください。とにかく運転が楽しくなるクルマです!
体感2 車内で音楽を聴いて高い静粛性を実感ください。とにかく静かで快適なクルマです!
体感3 「S-AWC」の制御力をワインディングで体感してください。とにかく安定しています!

◯お申込方法

お近くの三菱自動車のお店へ。ご来店又はお電話でお問い合わせ下さい。

貸出しの流れ

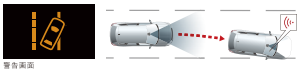
1.ご希望される販売会社/店舗にご来店、又はお電話でご予約をお願いいたします。ご予約は前日までにお願いいたします。
2.ご予約の日時に、お申込店舗へご来店ください。その際、免許証を必ずご持参ください。(コピーを取らせていただきます)
3.貸出しのお手続きと操作説明等で30分程度お時間をいただきます。
4.ご返却時は、ガソリンを満タンにしていただき、返却予定時間までにお戻しください。(ご返却は17:00までにお願いします。)
5.最後に簡単なアンケートにお答えください。

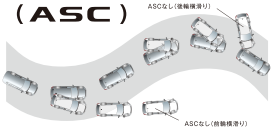
大 き な 安 心 も あ り ま す 。

先進の予防安全技術(e-Assist) ※FCM-LDW-ACCは交通天候・道路状況などのすべての運転状況をカバーすることはできません。※FCM-ACCは車両に対して作動するように設計されており、二輪車、歩行者などに対しては作動しません。

快適 レーダーで認識した先行車の減速、停止に自動追従【ACC】


安全 前方車両と衝突の危険があるとき警報や自動ブレーキで回避【FCM】


安心 車線を外れそうになると警報で注意【LDW】


車両の横滑りと空転を防止(ASC)


お申込条件 ①日本国内で有効な普通自動車運転免許証をお持ちで、1年以上運転のご経験のある方。②貸出車両の駐車できるスペースを、試乗期間(最大2日)確保いただける方。③試乗車両の受け渡し、並びにご返却時(返却日の17:00まで)に、貸出担当店舗にお越しいただける方。④車両ご返却時に、アンケートにご協力いただける方。⑤その他、弊社の定める規定事項を遵守いただける方。
※本キャンペーンは一部で実施していない販売店があります。※本キャンペーンは予告無く終了する場合がございます。※その他詳細、ご注意事項は、販売会社へご確認下さい。

函館中央三菱自動車販売(株)
大野新道店 北斗市清水川142-20 ☎(0138)77-1111
函館中央店 函館市石川町15-1 ☎(0138)46-3111
八 雲 店 二海郡八雲町東雲町106-1 ☎(0137)62-3111
江 差 店 檜山郡江差町字伏木戸町571 ☎(0139)53-6111

お見積無料

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

くるマック clemac 函館店

要らなくなったお車、安心買取りします。

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.clemac.com

※お客様の個人情報等を厳密に管理しています。

クルマのことなら何でも
お気軽にご相談ください!

OIL オイル
バッテリー
タイヤ
点検・修理
車検
鈑金・塗装

函館自動車工業(株)

BRIDGESTONE Concorde & Tireshop C&T カーケア&タイヤショップ

☎0138-22-1171

年中無休

営業時間／8:30～18:00

営業内容 国産・輸入車全メーカーの新車、中古車販売及びリース
車検、定期点検、一般整備、鈑金塗装、タイヤ・用品販売

〒040-0064 函館市大手町3-15
FAX 0138-27-5162

かわいいが詰まっている。

函館日産オリジナルキュートパック誕生

ナビMM113D-A
わくわくお出かけに!



インテリジェントキーケース
(シリコンカバータイプ)
★5色よりいずれか1つ



MOCO 限定2台 [ボディカラー] ブラウン…2台
モコ S FOUR
CVT 5ドア660／4WD
4WD
特別金利 3.9% (実質年率)
全て詰って お買得!

車両本体価格 1,314,360円を▼
お買得価格 1,340,000円
消費税抜き価格 1,240,741円



★Photo:S ボディカラー／フォレストアクア

フロアーカーペット
かわいいオリジナル
マット



アロマティックドライブ
車内でもアロマセラピー

ご成約プレゼント
プレミアムエステ 60分コース 3回分
プレミアムコスメで
極上のひと時を…



車検証カバー
★3色よりいずれか1つ



メンテプロパック30
新車1カ月・6カ月 無料点検 プラス
★安心 6カ月点検 ×2回
★法定 12カ月点検 ×2回
★オイル交換×5回
★オイルフィルター交換×2回

車検までの点検サポート付!

本社 〒041-0802 函館市石川町60番地 ☎0138-34-2323
フリーダイヤル ☎0120-22-8623

■石川店 ☎0138-46-3211 ■神山店 ☎0138-51-1123 ■八雲店 ☎0137-62-3125 ■江差店 ☎0139-53-6324
■亀田本町店 ☎0138-42-8541 ■森店 ☎01374-2-4123 ■北桧山店 ☎0137-84-5643

※車両本体価格には付属品は含まれていません。※税金（消費税は除く）・リサイクル料金・保険料・登録等に伴う諸費用は別途申し受けます。

NISSAN 函館日産

廃車買取キャンペーン

リサイくるまッチ

リサイくるまッチ加盟店の中から
※北海道エリアのみ

期間：2014年11月30日迄

期間中、当店で廃車にすると話題の家電「レイコップ」が抽選で全道80名様に当たります。

ど！ど～んと全道で80台当たる!!

ふとんクリーナー レイコップ

事故車、長期保管車などもすべて買取りします。

出張見積無料
引き取り無料
即現金払い

株式会社 タイヨー自動車

ISO14001認証取得工場
（廃車の適正処理を行っています。）

函館市西桔梗町555-9

☎0138-50-8151



※未預託車、リサイクル料別途申し受けます。

車のことなら当社にすべておまかせ下さい!!

ご予算等の相談は気軽にお声をかけて下さい!

スタッドレス＆アルミホイールセットがお買い得です!!

他社メーカーも販売しております!



車検Just

安心整備 検査・確認

このステッカーはお早めに!

26	26	27
11	12	1

6大特別割引実施中です

- 早期予約割引（※3カ月前からご予約可!）
- 新車初回車検割引
- リピート割引
- 引取・納車なし割引
- 代車なし割引
- 当社指定ブロードバンド加入…

最大50%OFF!!（法定費用は対象外です）

まずは気軽にお電話を!!

tel.0138-49-5650

お見積無料!!

車検入庫時は忘れずに! ○車検証○自動車納税証明書○自賠責保険証

※13年経過車は重量税が変わります。

全国の加盟店で貯まる使える、オリジナル会員カード発行他、Tポイントも貯まる使える!
※ポイント付与に関してはどちらかのカードになります。

取扱カード一覧

キョーツーグループ

(株)函館自動車整備センター

北海道運輸局指定自動車整備事業
北海道運輸局認証自動車分解整備事業

北海道北斗市七重浜8丁目9−1

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!

専門店だから出来るこのサービス! 車検のことならおまかせ下さい。

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

法定費用・車検整備費用 消費税・24カ月点検 コミコミ料金

24カ月点検
- ハンドル回り
- ブレーキ回り
- タイヤ、足回り
- 動力伝達装置
- 電気装置
- エンジン回り
- 排気ガス等防止装置

各コース共通車検メニュー

3コースから選べて全てコミコミ料金!!

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］	46,960円
●J-1コース［2回目以降の車検］	53,960円
●J-1プラスコース［下回り防錆塗装］	58,960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］	68,630円
●J-1コース［2回目以降の車検］	75,630円
●J-1プラスコース［下回り防錆塗装］	82,630円

普通車 1.5t以下
●bB●カローラ ●アコード●レガシィなど

●スタンダードコース［新車から1回目の車検］	79,920円
●J-1コース［2回目以降の車検］	86,920円
●J-1プラスコース［下回り防錆塗装］	93,920円

普通車 2t以下
●ヴォクシー●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］	90,180円
●J-1コース［2回目以降の車検］	97,180円
●J-1プラスコース［下回り防錆塗装］	104,180円

小型貨物車
●カローラバン ●ADバン ●ファミリアバンなど

小型貨物車の車検料金につきましてはお問い合せ下さい

※上記の車検料金は重量税によって異なりますので、詳しくはスタッフにお問い合わせ下さい。

BEST CAR SHOP

J-1one

中古車情報満載!!

詳しくは サトウ自動車 函館 検索

- 新車・中古車販売
- 車検
- 一般整備
- 板金
- 塗装
- 買取
- 各種保険取扱い

(株)サトウ自動車 函館

TEL.0138-48-5672

■北斗市七重浜8丁目12-10

営業時間/9:30～19:00
定休日/日曜日・祝日

北海道運輸局長認証　運輸局認証番号2-631



函バス「J-1one号」運行中!





函館新聞未掲載写真を販売！

はこしんフォトサービス



函館新聞
未掲載写真を
ご希望の方に
販売しております。

地元スポーツを中心に文化、
イベント、季節の写真など、
フォトサービスのみ取り扱いの
蔵出し写真をインターネットで
販売致します！！

はこしんフォトサービス　はこしんフォトサービス　検索

http://www.hakodateshinbun.co.jp/photo/

函館新聞社

住まいのガーデン
外構工事なら
信頼と実績の当店へ！
あなたの住まいを
演出します。



熟練の職人が確かな技術でお客様のニーズに応えます！

外構・施工内容

砂利敷き・インターロッキング・土止め・アスファルト
駐車スペース・カーポート・門扉・門柱・フェンス
玄関フード・サンルーム・バルコニー・ベランダ
生け垣・ガーデニング

（記載されている以外の施工でも、お気軽にお問い合わせください）



株式会社
プラスター アラキ
〒041-0853 函館市中道1丁目21番16号
TEL（0138）52-0201/FAX（0138）52-7062

業務拡大につき、正社員増員中！

au ショップ中道・au ショップ函館十字街・プラスモバイル トライアル上磯店

元気で明るい！スタッフ募集

◎高卒以上、未経験者歓迎！男女ともに歓迎◎販売・接客経験者も大歓迎！

未経験からでも親切丁寧に教えます!!



職種 / 受付・販売スタッフ　採用人員 / 3～5名

給与 / 月 /150,000 円以上＋諸手当

○諸手当（資格手当：月 1 万～ 3 万 5000 円など）
○試用期間中 / 月 140,000 円以上

※試用期間 3 ヶ月終了後、年令・経験・能力考慮し、面談の上決定

資格 / 高卒以上、2015 年 3 月卒業予定者も大歓迎！

待遇 / 各種社会保険完備、職務手当、賞与年 2 回、
交通費規定支給（月 1 万 5000 円まで）、制服貸与（女性のみ）、
試用期間 3 ヵ月あり、職務手当（実績に応じて随時 UP！）
勤務地により、車通勤ＯＫです

時間 / 9：00 ～ 20：00（実働 8ｈ）

休日 / 4 週 6 休（シフト制）休暇 / 夏季休暇・冬季休暇・慶弔休暇

勤務 / au ショップ中道・au ショップ函館十字街
プラスモバイル トライアル上磯店

【応募要領】　履歴書　【選考方法】書類選考・面接（1 回）

【応募方法】　応募を希望される方は電話連絡の上、応募書類を
〒041-0853　北海道函館市中道 2-11-2
株式会社プラスモバイル 担当 高橋・蛯子まで
ご送付下さい。（随時受付）

（受付 /au ショップ中道）担当 蛯子・高橋

☎ 0138-35-5222

住所 /〒041-0853 函館市中道 2-11-2

受付時間 /9：00～20：00

★お気軽にご連絡下さい★

株式会社プラスモバイル

【URL】http://www.plus-mobile.co.jp

HP からも
応募ＯＫ！

函館・道南の秋景色

紅葉を巡る



昼夜の寒暖差が増す10月中旬から11月上旬に
見頃を迎える函館・道南の紅葉。
自然豊かなこの地には数々の名所が点在。
紅、橙、黄色…秋の深まりとともに色づく
美しい風景を目に焼き付けたい。



鳥崎八景

まさに手つかずの
自然が間近に
多種多様な樹木が
絶景と溶け合う

国道5号線から森町の鳥崎川に沿って山間部へ向かうと現れる絶景ポイント。美しい渓谷内にある滝や奇岩、断崖、ダムなど特に風光明媚な場所を八景として設定し、紅葉時は特に人気が高い。原生林ならではの静けさ、雄大さを感じさせてくれる。



香雪園

夜は幻想的にライトアップ
歴史の風情とともに観賞したい

函館市見晴町にある旧岩船氏庭園。名勝に指定された道内唯一の国指定文化財庭園には約150種の樹木が植えられ、約100m続くカエデ並木が名物。今年は10月18日～11月9日（16:00～21:00）まで毎日ライトアップされる。



大沼国定公園

駒ケ岳を望む景色も秀逸
湖畔一帯が鮮やかに染まる

四季折々に表情を変える大沼公園の紅葉はワカサギ漁と並ぶ秋の風物詩。カエデやナナカマド、ブナの木々がコントラストを織り成し、敷地全体を見事に染める。湖畔沿いをはじめ、小島を結ぶ遊歩道、公園を見下ろす日暮山展望台からの絶景と見どころが多い。



文/佐藤 史子　写真/工藤 貴志

厚生労働省委託事業・実践型地域雇用創造事業

ソーシャルメディア活用セミナー

受講料 無料

〈 新しい情報通信技術を活用した効果的な販売促進手法を学びましょう 〉

日時 【1日目】平成26年11月26日(水)13:30~16:30 【2日目】平成26年12月 4日(木)13:30~16:30
【3日目】平成26年12月11日(木)13:30~16:30 【4日目】平成26年12月18日(木)13:30~16:30

会場 五稜郭ビル6F (函館市本町25-13) 募集人数 20名 募集対象 企業経営者・販促企画担当者等の皆様

《内容／講師》

『LINEのビジネス活用』 ~ソーシャルメディアを活用した営業の見える化~

1日目 【コミュニケーションツールとしてのLINEを理解する】
- ☆ LINEの特徴と強みとは
- ☆ LINE・LINE公式アカウントとLINE@の違い
- ☆ LINE@をビジネスシーンで活用する

2日目 【LINEを活用する目的を明確にする】
- ☆ お客様は誰?LINE@を活かすための戦略
- ☆ LINE@を使ったうまい事例
- ☆ 顧客分析で自社の顧客を知る

3日目 【自社の戦略の中でLINE@を使いこなす】
- ☆ LINE@は集客戦術のひとつ
- ☆ ポイントはプロセスとストーリーの見える化
- ☆ ルールを守って顧客に効果的なメッセージを届ける

4日目 【LINE@を改善」お客様の顔が見える戦略的な顧客管理】
- ☆ 顧客分析は何のため?特定顧客の抽出と分析手法
- ☆ LINE@で何がわかる?
- ☆ 分析結果からの次の一手を考える



菊田 幸明 氏
IT plus Lab. 代表
(ITコーディネーター)

一略歴一
札幌出身。北海道大学大学院生体工学専攻にて機械式人工心臓弁の基礎的研究で博士(工学)授与。大手自動車部品メーカーのIT推進部にて自動車業界のEDI(電子データ交換)インフラ基盤の構築、国内外のグループ企業を結んだグローバルネットワークの構築およびITを利活用した社内業務改革などに従事。現在はIT plus Lab.を立ち上げ、公益財団法人・北海道中小企業総合支援センターの専門調査員も兼ね、道内中小企業の情報利活用、取引拡大の支援に邁進中。

平成26年11月20日(木)までにお電話でお申込み下さい。※先着順、定員になり次第締め切らせていただきます。

お申込み・お問合せ先
はこだて雇用創造推進協議会 TEL(0138)22-2225
〒040-8666 函館市東雲町4番13号【函館市経済部労働課内(3F)】 担当:井口

MAINICHI 新聞日 × 毎日小学生新聞

毎日ファミリーセット

通常4,673円↓

毎日新聞 月極め定価 3,093円 ＋ 毎日小学生新聞 月極め定価 1,580円 = セット価格 4,173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

毎日小学生新聞

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!

ご購読・試読の申し込みは(毎日新聞・スポニチも!) ヨムハ マイニチ 0120-468-012

PRESENT

ハコラク読者プレゼント

一番搾り とれたてホップ生ビール

C 3名様

350ml缶1ケース（24本入り）

※応募は20歳以上の方限定



10月28日発売、今夏とれたての岩手県遠野市産ホップを生のまま贅沢に使用する、今年11年目を迎える数量限定の一番搾り。生のホップだからこその華やかな香り、さらに一番搾りならではの“すっきりしているのに、うまみ十分”な味わいです。

■提供／キリンビールマーケティング株式会社道南支店
☎0138-52-5100

グランボルト函館「クリームチーズカタラーナ」(250g) 引換券

B 5名様



今年8月に発売、北海道産クリームチーズなど厳選した道産素材にこだわった、“北海道生まれのカタラーナ”。凍ったままいただく商品なので、ひんやり冷たい口どけとコク深い味わいが楽しめます。同じく道産素材の「ヨーグルトカタラーナ」も販売中です。

■提供／グランボルト函館　☎0138-27-5075

竹鶴ピュアモルト 700ml

A 3名様

※応募は20歳以上の方限定



シェリー樽モルトとリメード樽モルトをキーモルトに使用した、香り高く飲みやすく、豊かな味わいのピュアモルトウイスキー。やわらかなモルト香と甘くバニラのような熟成香が調和。なめらかな口当たりで、果実を思わせるフルーティーさとまろやかな味わい、爽やかな余韻が楽しめます。

■提供／アサヒビール株式会社北海道統括本部
☎011-861-9737

アサヒ 宮廷プーアル茶 555ml PET 1ケース（24本入り）

F 4名様



清王朝の宮廷に献上されていた最高等級「宮廷プーアル茶葉」を60%以上使用した、深みある香りと味わい。若い葉を多く含み、コクとまろやかさがありながら、すっきりとした後味です。忙しい毎日を過ごす現代人に、「自分だけ」の静かなひとときを提供します。

■提供／アサヒ飲料株式会社北海道支社
☎011-200-6711

ソイカラ チリペッパー味

E 6名様

27g×6袋



振るとカラカラ音が鳴る、楽しくてヘルシーな大豆スナック「ソイカラ」から、“ピリッ”とスパイシーな大人の味わい「チリペッパー味」が登場。1袋で大豆約50粒分の栄養が取れ、ノンフライ製法で約120kcalの低GI食品。大人の夜間のスナックタイムにおすすめです。

■提供／大塚製薬株式会社札幌支店函館出張所
☎0138-52-1193

Ribbonハスカップソーダ 410ml PET 1ケース（24本入り）

D 3名様



Ribbonシリーズに北海道の希少果実を使用した「Ribbonハスカップソーダ」が登場。北海道のプレミアム果実「ハスカップ」の美味しさをリボンちゃんがお届け。ハスカップの芳醇な香りと酸味が楽しめる炭酸飲料です。

■提供／ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社
http://www.pokkasapporo-fb.jp/

プレゼント応募方法＆アンケート

プレゼントにご応募される方は、右記アンケートにご回答いただき、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、職業をご記入の上、官製はがき、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）
函館新聞社広告局　ハコラク編集部「ハコラク11月号プレゼント」係

ホームページ http://hako-raku.jp

■応募締切：平成26年11月5日必着　■発表：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。あらかじめご了承下さい。　■個人情報はプレゼントの発送にのみ使用します。

アンケート

Q1 本号で面白かったコーナーとつまらなかったコーナー、その理由を教えてください。

Q2 今後取り上げてほしいテーマはありますか。

Q3 本誌に対するご意見・ご感想を自由にお書きください。

The Green Tara
P.S.
HAWAII & SEDONA

新しい自分を身につける。
最古のお守り『天珠』。

チベットで生まれた「天珠」は、その文様によって異なる効果をもたらし、
願いを叶え身を守ると語り継がれてきたものです。
天珠にはそれぞれ強い意思が宿っていると考えられている為、
正しい祈りや願い・前向きな姿勢に対して力を貸してくれると言われています。

2014 ART POWER JEWELRY COLLECTION



如意観音天珠
+ストロベリークォーツ
+ルビー+パール+ゴールド
願望達成 | 安心立命 | 金運招来



九眼天珠
+ラブラドライト+サファイヤ+ゴールド
仕事運 | 巨富増財 | 名声獲得



羊眼板珠
+ラリマー+パール+ゴールド
厄災除去 | 諸願成就 | 大吉大利



三色線珠
+サファイヤ+パール+ゴールド
立身出世 | 名声獲得 | 事業成功



二眼天珠
+インカローズ
+レッドファントムクォーツ+ゴールド
恋愛成就 | 夫婦円満 | 人間関係

今だけの限定アイテム

寶瓶天珠ブレスレットセット
Nectar Dzi Bracelet combo

ホワイトオニキス+プレナイト+ゴールド

& アートブレスレット
オレンジムーンストーン+ペリドット
+ストロベリークォーツ+ゴールド

寶瓶天珠がついたホワイトオニキスのブレスレットとオレンジムーンストーンをポイントにしたブレスレットの2本セットです。

数量限定



SPECIAL PRICE ¥9,000(税抜)

Hawaii & Sedona ハワイ・セドナ直輸入の雑貨やコスメを数多く取り揃えております

Vera Bradley
キルティングポーチ
配色と柄のデザインが世界中で人気沸騰中！たっぷりと収納でき、キルティングならではの使い心地も魅力です。



¥3,500～(税抜)

チマヨソープ
日本初上陸のチマヨソープ。ニューメキシコ州の自然素材から作られた、肌に優しいナチュラルソープです。様々な香りや色があります。



¥1,500(税抜)





風水も取り入れた店内は運気UP&癒しの空間。オリジナルアクセサリーや天然石の他、ハワイやセドナ直輸入の雑貨は道内入手困難なアイテムばかりです。

オーダーメイド ～世界で一つ～
ご要望のヒヤリングを行い、全ての石の効能を活かして、天珠を使ったあなただけのお守りアクセサリーをお作りいたします。

オーダーメイド実例



¥9,800(税抜)～＋ゴールド
水蓮花天珠のブレスレットにオーダーでゴールドを追加しました。

「ハコラク見た」でプレゼント!



先着30名様

ご来店の際「ハコラク見た」で、世界有数のパワースポット、セドナで買い付けた貴重な『ホワイトセージ』プレゼント!
※無くなり次第終了。

The Green Tara ザ・グリーンターラ 函館店
函館市港町1丁目2-1 ポールスターショッピングセンター1F 営業時間／AM10:00～PM9:00
Tel.0138-40-8111
グリーンターラ 検索
www.green-tara.net

九星気学占い

1カ月の運勢をチェック

10／16（木）↓11／13（木）の運勢

レディース占い専科〈運勢アドバイザー〉山﨑 藍生 先生
函館市宝来町11・7（サッポロドラッグストア宝来店向かい）
☎0138・23・0661 10時～15時（予約制・時間外は応相談）

※1／1～2／3までに生まれた人は、前年の九星になります。
※前半：10／16～10／31　後半：11／1～11／13

九星気学（きゅうせいきがく）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。

一白水星

昭和11.20.29.38.47.56
平成2.11.20年生まれ

愛情 ★★★	金運 ★★★
仕事 ★★☆	健康 ★★☆

良好運。目上の男性や上司がラッキーパーソン。

運気は良好、穏やかに過ごせそう。気分的にも余裕ができ、社交運も◎。会食などのお誘いには積極的に出かけましょう。ただし、親しくても礼儀はわきまえること。

二黒土星

昭和19.28.37.46.55
平成1.10.19年生まれ

愛情 ★☆☆	金運 ★★☆
仕事 ★☆☆	健康 ★☆☆

変化運。見通しが甘いと周囲を混乱させるもと。周囲の意見を聞いて。

変化運の作用を受けて、気持ちが揺れ動くとき。現状に不満でも、安易に大きな改革に手をつけず、綿密に計画を練ることから始めましょう。取り合えずの行動は厳禁。

三碧木星

昭和18.27.36.45.54.63
平成9.18年生まれ

愛情 ★★☆	金運 ★★☆
仕事 ★★★	健康 ★★☆

好調運。感情的にならず、冷静さを保てば評価が集まりそう。

今までの成果が評価を受けるとき。アイディアが冴え、センスが光り、注目を集めるので、自分の良さをアピールする好機。ただ、良くも悪くも目立つので言動には注意。

四緑木星

昭和17.26.35.44.53.62
平成8.17年生まれ

愛情 ★★★	金運 ★☆☆
仕事 ★☆☆	健康 ★☆☆

衰退運。身近な人に相談したほうが現実をプラスに変えられそう。

運気が低迷しているうえに問題を抱えやすいとき。常に停滞しがちですが、焦って無理をすれば状況はさらに悪化。体裁を気にして一人で悩むより、周囲の手を借りて。

五黄土星

昭和16.25.34.43.52.61
平成7.16年生まれ

愛情 ★★★	金運 ★★☆
仕事 ★★☆	健康 ★☆☆

向上運。長い目で見て計画をしっかり練り上げて。

運気は徐々に上向き傾向。焦らず、今後の飛躍のための土台作りをしましょう。何事も先頭に立つよりは、二番手で相手を支えるのが得策。小さな努力を積み上げて。

六白金星

昭和15.24.33.42.51.60
平成6.15.24年生まれ

愛情 ★★☆	金運 ★★☆
仕事 ★★★	健康 ★★★

上昇運。感謝の気持ちを表してさらなる運気上昇を。

運気は上昇、積極的に行動して才能を発揮するチャンス。準備してきた計画を実行に移したり、新たな分野への挑戦も◎。ただし、思いつきの行動は禁物、着実に。

七赤金星

昭和14.23.32.41.50.59
平成5.14.23年生まれ

愛情 ★★☆	金運 ★★★
仕事 ★★★	健康 ★★☆

注意運。コミュニケーションにはいつも以上に注意を払って。

思わぬ障害やトラブルに前途を阻まれる受難の暗示。順調に進展していることでも油断は禁物。万事に急がず慎重に、人間関係の和を保つことが大切。

八白土星

昭和13.22.31.40.49.58
平成4.13.22年生まれ

愛情 ★★☆	金運 ★★☆
仕事 ★★☆	健康 ★★☆

変動運。前進や拡大は控えましょう。

運気は強いですが、吉凶が交錯して安定性を欠きます。いったん立ち止まって今後の展望を考えることも大事です。攻めよりも守りの姿勢で。古病の再発に注意。

九紫火星

昭和12.21.30.39.48.57
平成3.12.21年生まれ

愛情 ★★☆	金運 ★☆☆
仕事 ★★★	健康 ★★☆

自重運。暴走注意。気分転換を心掛けて。

頑張りが裏目に出やすいとき。周囲から期待されて責任や負担も増しますが、自己過信から暴走して摩擦を生じやすいので注意。謙虚な姿勢を心掛けて。



ハコラク 2014 NOV No.67 11

編集長	工藤　貴志
副編集長	佐藤　史子
編集スタッフ	坂井　悠香 大槻　和央
クリエイティブディレクター	古谷　竜彦
ウェブディレクター	牧野　浩一
校正	渡部　貴子 上村　恵 西村　勇丞
広告	阿部　勝友 福田　康紀 畑　匠児 森谷　祐希 鳥越　裕子 池田　由佳 松本　宏美 若松　成子

発　行／函館新聞社広告局
函館市港町1-17-8
☎0138-40-5151
配布エリア／渡島・桧山管内
発 行 日／2014年10月16日
印 刷 所／凸版印刷北海道事業部

本誌中の記事、写真、イラストの無断転載を禁じます

●配布・設置場所

函館新聞購読者（一部除く）、ローソン各店、サンクス各店、スーパー魚長各店（一部除く）、セラーズ各店（一部除く）、函館市中央図書館、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、函館信用金庫本・支店、渡島信用金庫本・支店、江差信用金庫本・支店、青森銀行一部支店、北陸銀行各支店、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、イエローグローブ各店、テーオーストア各店、テーオーデパート、ホクレンショップ各店、大文堂、加藤栄好堂全店、北文館、文教堂湯ノ川店・桔梗店、BOOK OFF各店（一部除く）、アシーネダイエー上磯店、シネマ太陽函館、函館山ロープウェイ、ヤマト運輸各営業所、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、カラオケボックス、温泉保養施設ほか）約550店。

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

NEXT ISSUE

次号予告

［特集］

旬のイタリアンやフレンチ…とっておきのレストラン

ひとりで気ままに、大切な人とゆっくりと
頑張った自分へのご褒美はちょっと豪華に
至福のひと時を過ごせる一軒を紹介する

［企画特集］

年末年始の宴会・会合に使える おすすめの料理店

絶品料理に旨い酒、粋なサービス、心地良い雰囲気…
職場の忘・新年会、もてなしの場、仲間とのひとときを
より楽しく盛り上げる選りすぐりの飲食店を紹介する

次号12月号は、11月14日（金）発行予定です。

※内容は予告なく変更になる場合がございます。



函館新聞は 目に優しい紙面に 変わりました。

今までのテレビ欄

0
00(字)徹子　倍返しで名演技
滝藤賢一◇30(字)(デ)上沼
44(字)スクランブル　認知症
で不明の夫…妻の思い
1
1.05　緑の健やかタイム
15　韓ドラ・狂気の愛◇52
2
科捜研の女(再)
沢口靖子　内藤剛志ほか
2.52 TEAM(再)　小澤征悦
田辺誠一　西村雅彦ほか
3
3.47(デ)イチオシ！
夏を満喫するテラス席

新しいテレビ欄

0
00(多)(文)徹子　大竹まこと…
青春秘話◇30(文)(デ)上沼
44(文)スクランブル　芸能界
相次ぐ薬物根絶の訴え
1
1.05　緑の健やかタイム
15　韓ドラ・狂気の愛◇52
2
刑事１１０キロ(再)
石塚英彦　中村俊介ほか
2.52　BORDER(再)
小栗旬　青木崇高ほか
3
3.47(デ)イチオシ！
潜入！老舗の製麺工場

とても読みやすい紙面です！



勿論、紙面全体の文字も見やすくクッキリ！

●函館新聞は家計にやさしい

購読料1ヶ月［1部売り/120円(税込)］

2,300円（税込）



函館新聞を定期購読のみなさまには無料雑誌「ハコラク」も毎月お届け！

フリーマガジン

（一部地域と郵送分は除く）



1週間の無料お試し期間もございます

（この広告で現在ご購読中のお客様の割引はできません）

購読のお申し込みは

函館新聞社販売局

フリーダイヤル **0120-8540-46**（ハコシンヨム）

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）

インターネットからの購読のお申し込み・写真の販売も承っております。　函館新聞社 NEWS WEB　函館新聞　検索

発行／(株)函館新聞社 広告局 〒041-8540 北海道函館市港町1-17-8 ハコラク編集部・広告営業部 ☎0138-40-5151
http://hako-raku.jp
TAKE FREE



燃料消費率 JC08モード 14.8km/L ※1※2

ヴォクシー 2.0 ZS 7人乗り・4WD
〈Super CVT-i〉
■車両本体価格 2,937,805円

エコカー減税 | 自動車重量税 100% ＋ 自動車取得税 100%
自動車グリーン税制 ＋ 概ね 50%

得のりプラン 実質年率4.0% 月々16,200円（残価設定型割賦）

●車両本体価格	2,937,805円
●ご購入時お支払い額（頭金・下取車充当可）	437,805円
●初回お支払い額	17,109円
●月々お支払い額（×49回）	16,200円
●ボーナス月お支払い額（×9回）	90,000円
●最終月（60回目）お支払い額	1,263,250円
■お支払い総額（割賦販売価格）	3,321,964円

最終月(60回目)お支払い額
❶ネッツトヨタ道南の別の新車にお乗り換えの場合 ・・・0円
❷車両ご返却の場合 ・・・・・・・・・・ 0円
❸この車両を乗り続ける（お買い取り）・・・・・・・ 1,263,250円

Photo:VOXY ZS(7人乗り・4WD)。ボディカラーのブラッキッシュアグハガラスフレーク〈221〉はメーカーオプション。ツインムーンルーフ、ワンタッチスイッチ付デュアルパワースライドドア、SRSサイドエアバッグ＋SRSカーテンシールドエアバッグ、SDナビゲーションシステムはメーカーオプション。

ネッツトヨタ道南
人気のミニバンシリーズ！
室内広々快適空間





Photo:WISH特別仕様車1.8S"MONOTONE"(ベース車両は1.8S 4WD)。ボディカラーはホワイトパールクリスタルシャイン〈070〉。

燃料消費率 JC08モード 14.4km/L ※1※2

WISH 特別仕様車 1.8S "MONOTONE" 4WD 〈Super CVT-i〉
■車両本体価格 2,519,383円

エコカー減税 | 自動車重量税 50% ＋ 自動車取得税 60%

得のりプラン 実質年率4.0% 月々14,200円（残価設定型割賦）

●車両本体価格	2,519,383円
●ご購入時お支払い額（頭金・下取車充当可）	419,383円
●初回お支払い額	18,392円
●月々お支払い額（×49回）	14,200円
●ボーナス月お支払い額（×9回）	90,000円
●最終月（60回目）お支払い額	881,780円
■お支払い総額（割賦販売価格）	2,825,355円

最終月(60回目)お支払い額
❶ネッツトヨタ道南の別の新車にお乗り換えの場合 ・・・0円
❷車両ご返却の場合 ・・・・・・・・・・ 0円
❸この車両を乗り続ける（お買い取り）・・・・・・・・・881,780円

主な特別装備
●フロントエアロバンパー(センターカラー:ブラック)
●フロントフォグランプ(スモークメッキガーニッシュ付)
●本革巻き3本スポークステアリングホイール(シルバー調ベゼル、シルバーステッチ) ほか

燃料消費率 JC08モード 10.4km/L ※1※2

Photo:VELLFIRE 特別仕様車2.4Z"GOLDEN EYES Ⅱ"(7人乗り・4WD)[ベース車両は2.4Z(7人乗り・4WD)]。ボディカラーはブラック202〉。

ヴェルファイア 特別仕様車 2.4Z "GOLDEN EYES Ⅱ"7人乗り・4WD
〈Super CVT-i〉
■車両本体価格 4,018,989円

エコカー減税 | 自動車重量税 50% ＋ 自動車取得税 60%

得のりプラン 実質年率4.0% 月々25,200円（残価設定型割賦）

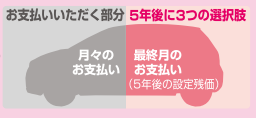
●車両本体価格	4,018,989円
●ご購入時お支払い額（頭金・下取車充当可）	518,989円
●初回お支払い額	26,820円
●月々お支払い額（×49回）	25,200円
●ボーナス月お支払い額（×9回）	120,000円
●最終月（60回目）お支払い額	1,687,970円
■お支払い総額（割賦販売価格）	4,548,579円

最終月(60回目)お支払い額
❶ネッツトヨタ道南の別の新車にお乗り換えの場合 ・・・0円
❷車両ご返却の場合 ・・・・・・・・・・ 0円
❸この車両を乗り続ける（お買い取り）・・・・・・・ 1,687,970円

主な特別装備
●ヘッドランプ(ゴールドリング[ロービーム]/ゴールド+ダークグレーメタリックエクステンション[ハイビーム]) ●フロントフォグランプ(スモークメッキリング)
●専用アルミホイール(スーパークロムメッキ塗装) ほか

残価設定型クレジット
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、月々ラクラクのお支払い。

得のりプラン



❶ 別の新車にお乗り換え 0円
❷ 車両をご返却 0円
❸ 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12月、ボーナス7月・12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せください。●①[ネッツトヨタ道南の新車にお乗り換えの場合]、及び②[車両ご返却の場合]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ツ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12,000km×契約期間以上の場合(1,000km当たり5,000円で精算)

【●…エコカー減税(環境対応車 普及促進税制) ●…自動車グリーン税制】
●「エコカー減税」の対象車は、自動車取得税の軽減措置が平成27年3月31日まで、自動車重量税の軽減措置が平成27年4月30日までの新規ご登録車が対象となります。 ●自動車重量税の減税は、平成26年3月31日以前のご購入済車(100%減税対象車)にも適用されます。(適用期間中の継続検査時1回のみ) ●自動車重量税、自動車取得税の減税額はオプションを含まない車両重量、メーカー希望小売価格(東京地区)をベースに試算しています。オプションを選択することで、自動車重量税ならびに自動車取得税の軽減額が変わる場合がございます。●●グレードまたはオプション選択などにより減税の対象または対象外となる場合がございます。 ●●自動車取得税、自動車税は都道府県により運用が異なります。地域によっては減税額が異なる場合がございます。 ●自動車グリーン税制に伴うご購入翌年度の自動車税の軽減措置は平成28年3月31日までの新規ご登録車が対象となります。 ●自動車グリーン税制に伴う自動車税減税額については、翌年度の支払い分が減税となります。ご購入時には減税前の税額を月割りでお支払いいただきます。■詳しくはネッツトヨタ道南各店におたずねください。掲載の内容は平成26年10月現在のものです。■掲載車両の本仕様ならびに装備は予告なく変更することがあります。(本内容は平成26年10月現在のもの)●価格は消費税込みの価格です。 ●VOXYの価格はスペアタイヤ(応急用)もしくはパンク修理キット、タイヤ交換用工具付の価格です。●WISHの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。●VELLFIREの価格はスペアタイヤ(応急用タイヤ)、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。

※1グレードによって数値が異なります。※2国土交通省審査値●燃料消費率は定められた試験条件のもとでの値です。お客様の使用環境(気象、渋滞等)や運転方法(急発進、エアコン使用等)に応じて燃料消費率は異なります。

New Netz 10 YEARS
Netz
the Creative.

ネッツ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
(ニューロード21)

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

会場ご案内





ネッツトヨタ道南(株)提携店舗 ■函館トヨタ自動車(株)八雲店 ／ 二海郡八雲町東雲町24-27 TEL:0137-62-3171 ■函館トヨタ自動車(株)江差店 ／ 桧山郡江差町柳崎町170 TEL:0139-53-6221

【取扱い車種】●スペイド ●アクア ●プリウス ●プリウスα ●SAI ●86 ●IQ ●ヴェルファイア ●オーリス ●ヴィッツ ●bB ●イスト ●ヴォクシー ●ウィッシュ ●RAV-4 ●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 MEDICAL

2014 NOV 11
No.67

ハコラク別冊医療マガジン

医療や健康に関する情報、
病気についての知識など、
健やかな生活のための
情報をお届けします。

MEDICAL
CONTENTS

3P　HEALTH　TOPICS

4P　ドクターコラム１『インフルエンザと
インフルエンザワクチンについて』
ききょう内科クリニック　蓮沼　晶子　院長

5P　ドクターコラム２『不正性器出血』
医療法人社団 正寿会 秋山記念病院　秋山　實男　院長

6P　ドクターコラム３『ステロイドを上手に使おう』
はるこどもクリニック　高柳　滋治　院長

7P　医療の現場から1『臨床心理士の仕事』
市立函館病院 中央医療技術部 臨床心理科 臨床心理士　浅利　猛 さん

8P　医療の現場から2『“よりそう看護”を実践するために』
社会福祉法人 函館厚生院 函館中央病院 認定看護管理者・感染管理認定看護師　三橋　鈴代　看護部長

9P　介護コラム『施設イメージを払拭した“サ高住”で楽しむ』
株式会社グランユニライフケアサービス北海道 グランメゾン迎賓館 函館湯の川 主任　河野　真 さん

〈PR〉

［内科］
やまだクリニック…10P
飯田内科クリニックいしかわ…10P
恩村内科医院…10P

［眼科］
吉田眼科病院…11P

［耳鼻咽喉科］
治 耳鼻咽喉科…11P

［小児科］
かみいそこどもクリニック…11P
はるこどもクリニック…11P

［心療内科］
五稜郭メンタルクリニック…10P

［産科・婦人科］
えんどう桔梗マタニティクリニック…12P
秋山記念病院…12P
さっぽろARTクリニック…12P

［歯科］
かも歯科クリニック…12P
エンゼル小児歯科クリニック…13P
吉田歯科口腔外科…13P
福井歯科医院…13P
よじょう歯科医院…13P

［治療院］
治療院ふれあい…14P

［サービス付き高齢者向け住宅］
グランメゾン迎賓館　函館湯の川…14P
アメニティー コレクトピア…14P

［薬局］
くすりの元気…14P

待合室を広く、安心のスペースに
母親へのサービス向上も



さいとう小児クリニック

石川町のメディカルビル内から、コープさっぽろ石川店近くへ移転開業。新築にあたっては一般診療と予防接種の待合スペースを分け感染予防の体制を強化。接種の曜日や時間が増え、忙しい母親と子どもも受診しやすくなった。ゆったりとした待合室の雰囲気やトイレ内のベビーベッド設置など、女性スタッフの意見を反映した工夫も。「地域医療のためにも、子どもや親御さんの話をよく聞くことを大切にしています」と齊藤隆院長。

函館市石川町163-2 ☎0138-34-3355
診療科目／小児科
診療時間／月・火・木・金 9:00～12:00・14:00～18:00　水・土 9:00～12:00
休診日／日曜、祝日

コツコツ続けて健康寿命を延ばそう
骨粗しょう症をテーマに健康教室開催



函館赤十字病院

「運動」「栄養」「検査と治療」の３回シリーズで、骨粗しょう症対策の学習と体操講習を無料開催。昨年、地域で行われた転倒と骨折予防の勉強会に協力した同院は、「高齢者が健康でいるための支援は高いニーズがある」と感じたという。骨粗しょう症は骨折を起こしやすくするだけでなく、それを引き金に寝たきりになる可能性も。「予防できるものは予防して、健康に長生きする手助けができれば」と加藤看護部長は参加を呼びかけている。

開催日時/10月31日(金)、11月14日(金)、11月26日(水)
各日13:30～14:30、予約制(先着20人)
問い合わせ/函館赤十字病院　函館市堀川町6-21
1階案内窓口または☎0138-51-5315

つま先アップで、つまずきにくい
テルモ転倒予防くつ下「アップウォーク」



テルモ株式会社

テルモ株式会社が、医療や介護の現場で大きな課題となっている高齢者の「つまずきによる転倒事故」を防ぐために開発したくつ下。足裏はゆるく、甲側はきつく編むことで、つま先が上がるため、つまずきにくくなり、歩きやすさを提供するという。また、片手でもはけるフック付きで、ずり落ちにくく、保湿性も高い。サイズは２２ｃｍ～２７ｃｍまで１ｃｍごとに５種類、色はグレー、黒、ピンクの３種類。希望小売価格は2,037円。

問い合わせ／テルモ・コールセンター　0120-008-178(平日9:00～17:00)
http://www.terumo.co.jp/

はるスマートオンパックスに
黒タイプが新登場



マイコール株式会社

衣類に貼るカイロを初めて作ったカイロメーカー・マイコール株式会社は“温かさと健康”をコンセプトにさまざまな商品を開発。今年は、衣類に曲がって貼れる「はるスマートオンパックス」に待望の黒タイプが新登場。黒系インナーで目立たず、軽くて薄いので肩のラインにピッタリ貼れる。ほか、「はるオンパックス」「くつ下用オンパックス」「靴用オンパックス」「足ぽかシート」など定番商品も好評販売中。

問い合わせ／マイコールお客様係　☎0282-31-3000(平日9:00～17:00)
http://www.mycoal.co.jp

ドクターコラム 1 ［内科］

「インフルエンザとインフルエンザワクチンについて」



ききょう内科クリニック
蓮沼　晶子
院長

［略歴］

平成６年、札幌医科大学医学部卒業。道立北見病院、函館市医師会病院、札幌医科大学医学部附属病院、市立函館病院勤務を経て平成２５年４月に、ききょう内科クリニックを開業。日本内科学会、日本呼吸器学会、日本肺癌学会、日本臨床腫瘍学会、日本癌治療学会、日本緩和医療学会、日本呼吸器内視鏡学会に所属。日本内科学会認定内科医。

インフルエンザはインフルエンザウイルスに感染することによって起こる病気で、38℃以上の発熱・頭痛・関節痛・筋肉痛など全身の症状が突然現れ、併せて普通の風邪と同じような症状も見られます。小児ではまれに急性脳症を、高齢者や免疫の低下している方では肺炎を伴うなど重症になることがあります。例年12月～3月頃にA型インフルエンザとB型インフルエンザが流行します。

A型インフルエンザウイルスは毎年小さく変化しており、時として大きく変異したウイルスが現れこれを新型インフルエンザといいます。大正7年「スペイン風邪」、昭和32年「アジアインフルエンザ」、昭和43年「A香港型」、平成21年「（H1N1）2009」などがそうです。しかし、世界的流行となり多くの国民が新型インフルエンザに対して免疫を獲得するにつれこのような新型インフルエンザも季節的な流行を繰り返すようになっていきます。（H1N1）2009についても平成23年4月からは季節性インフルエンザとして取り扱われることになりました。次の新型インフルエンザがいつ出現するのか予測不能で、平成21年の（H1N1）2009とは異なる特徴を持っている可能性もあります。

インフルエンザワクチンは、感染後に発病する可能性を低減させ、重症化を防止する効果があると報告されています。ワクチンは毎年国内の流行状況や国民の抗体保有状況調査、周辺諸国から送付されたウイルス株に対する解析結果、WHO世界インフルエンザ監視対応システムを介した世界各地の情報などに基づいて流行予測を行い選定されます。ワクチン効果の持続期間が約半年であること、毎年流行株が変異することから毎年接種することが推奨されています。効果発現までにおよそ2週間を要するため10～11月、遅くとも12月までに行うのが良いでしょう。



ききょう内科クリニック
函館市桔梗3-30-7　☎0138-46-0709　http://www.kikyo-clinic.com/

診療科目／内科・呼吸器内科・緩和ケア内科
診療時間／月・火・木・金 9:00～12:00・14:00～17:30　水・土9:00～12:00
休診日／日曜・祝日

ドクターコラム 2 ［産婦人科］

「不正性器出血」



産婦人科においでになられる方で一番多い訴えは不正性器出血です。生理が終わったのにまた出血する、生理がダラダラと続く、生理の量が多い、などといろいろな訴えがあります。私たちはそれらを鑑別して正確に原因を突き止める必要があります。

最初に心配されるのはがんです。子宮がんは1000人に1人の割合で発症しますのできちんと検査をして、まず悪性な出血でないことを明らかにする必要があります。そのためには子宮頸部、体部の細胞診が有効です。超音波断層や子宮鏡で検査を行います。そうした器質的な疾患がないことを確かめてはじめて、機能的な出血であろうと推察します。

機能的なものとは排卵日前後におこる出血や、排卵がないときの出血などです。排卵日の出血であれば異常がないと説明し、排卵がなければ黄体ホルモンなどを投与し生理を整える治療をします。結果的に大半の出血の原因はこの無排卵出血です。妊娠を望まれる方には排卵が発来するように治療をする必要がありますし、まだ妊娠を望まれない方にはホルモン剤を周期的に服用していただきリズムを取り戻すよう計らいます。血中のホルモンの測定も行います。同じ不正出血であっても多くの場合を想定し、それらの結果から治療が必要な出血か、経過を見てよい出血かを診断します。

思春期の場合、成熟期、更年期、老年期とは出血の出方も違います。思春期の場合は卵巣、子宮に異常がなければできるだけ自然に経過をみます。基礎体温を測定する習慣をつければホルモンの発達状態を見るのには最適です。外来で全てを説明するのには時間が足りませんが、私たち産婦人科医はこのようなことを考えながら診察にあたっているのです。「心配する前にちょっと検診を」というのが私達のお願いです。

秋山記念病院
秋山　實男
院長

［略歴］

昭和47年、岡山大学医学部卒業、昭和55年、医学博士学位取得。国立高知医科大学産婦人科講師、函館五稜郭病院産婦人科科長などを経て、昭和62年産科婦人科秋山記念病院開設。平成8年には森町レディスクリニックを開設した。専門分野は産科学、悪性腫瘍。日本産科婦人科学会認定専門医、母体保護法指定医。



秋山記念病院
函館市石川町41-9　☎0138-46-6660　http://akiyama.hakodate.jp/
診療科目／産科・婦人科・乳腺外科
診療時間／〈産科・婦人科〉月・火・木・金 9:00～12:00・15:00～18:00、水 9:00～12:00、土 9:00～14:00、日・祝9:30～12:00
〈乳腺外科〉予約制　月・火・木 9:00～11:00・14:00～16:00、水・金 9:00～11:00

ドクターコラム 3 [小児科]

「ステロイドを上手に使おう」



アトピー性皮膚炎の治療には、ステロイド軟膏が有用です。アトピーの皮膚は、とても敏感になっていて、ちょっとした刺激で炎症（赤くなる）が悪化します。ステロイド軟膏は、皮膚の敏感な状態を鎮め、炎症を起こしにくくします。炎症のなりにくさ＝皮膚の強さを高めるのがアトピー性皮膚炎の治療の重要なポイントです。

ステロイド軟膏は怖いというイメージがあります。全身の副作用（脂肪がつく、骨が弱くなる、背が伸びなくなる、感染しやすいなど）が出るのは、強い軟膏をかなり長い期間続けた場合です。皮膚の状態に応じて強さと使う期間を調節すれば、副作用を起こす恐れはありません。局所の副作用としては、赤みが強くなったり、皮膚が薄くなったり、うぶ毛が濃くなったり、にきびが増えたり、感染を起こしやすくなったりします。これらの副作用はステロイド軟膏を中止すれば元に戻ります。皮膚が黒くなるのは皮膚の炎症が繰り返されたためで、ステロイド軟膏のせいではありません。アトピー性皮膚炎が治ると良くなります。

ステロイド軟膏の強さは五段階に分かれています。始めに強めの軟膏でしっかり炎症を抑え、状態が良くなったら順次弱い軟膏に変えていきます。強い軟膏を使った後急にやめてしまうと、まだ治りきっていなかったためにかえって炎症が悪化することがあります。少しずつ減らしていくのが基本です。最後はステロイドを中止し、保湿の軟膏だけで皮膚の状態をうまくコントロールできるようになります。アトピー性皮膚炎の治療は、軟膏療法と同時に、スキンケア、食事療法、環境調整なども併せた総合的な治療を考えていく必要があります。じっくり腰を落ち着けて取り組んでいきましょう。

はるこどもクリニック

高柳　滋治

院長

［略歴］

昭和５９年、北海道大学医学部卒業。同年４月から北海道勤医協札幌病院に８年間勤務後、静岡てんかん・神経医療センター小児科、道南勤医協稜北病院小児科医長を経て、平成２１年９月、はるこどもクリニックを開院。平成２３年１２月病児保育所はるっこ開設。日本小児科学会専門医、日本小児神経学会専門医、日本アドラー心理学会認定カウンセラー。著書に「いいとこ探しののびのび子育て」あり。



はるこどもクリニック

七飯町本町6-7-42　☎0138-65-0500　http:// haru-kodomo.com

診療科目／小児科
診療時間／月・水・金 9:00～12:00・15:00～18:00　火 9:00～12:00・16:00～18:00
木 9:00～12:00　土 9:00～15:00
休診日／日曜・祝日

医療の現場から1

「臨床心理士の仕事」



市立函館病院 中央医療技術部 臨床心理科
臨床心理士 浅利 猛さん

複雑化する現代社会の中でこころの問題を抱える方が増え、専門職の援助が求められることも多くなりました。また、近年では大規模な災害や事故、事件などの緊急時に被災者・被害者のこころのケアの重要性が広く認識されるようになってきました。そのような場面において、「臨床心理士」という名称を耳にする機会も増えたと思います。

心理学関連の知識と技術を用いて援助する職業は、心理カウンセラー、サイコセラピスト、心理士、心理相談員など、さまざまな名称で呼ばれ、さまざまな資格がありますが、臨床心理士はこれらのうち、公益財団法人日本臨床心理士資格認定協会の認定をうけている心理専門職です。臨床心理士は1988年に資格認定がスタートし、現在の有資格者は約25000人です。

臨床心理士が行う援助の方法としては、心理検査やカウンセリングによって問題の状況や課題などを明らかにし、自己理解や支援に役立てたり、個人だけではなくその人を囲む環境へ働きかけ、情報整理や関係の調整を行ったり、ほかの専門機関と連携することもあります。例えば当院の臨床心理士は、心理検査（発達及び知能検査、人格検査、認知機能検査など）の実施や精神科デイケア、緩和ケアチームなどで活動しています。

臨床心理士の活動領域は特定の分野に限定されることなく、教育機関ではスクールカウンセラーとして、いろいろな事情で登校が難しかったり、集団行動に困難のある生徒やその保護者の心理相談に応じたり、福祉分野では子どもの発達の相談や子育ての相談、虐待やDV被害を克服するための相談、障害を持った子どもや大人の療育・相談や支援にもあたります。ほかにも司法・矯正分野、産業・労働分野といった、さまざまな領域で活動しています。



市立函館病院

函館市港町1-10-1 ☎0138-43-2000（代） http://www.hospital.hakodate.hokkaido.jp/

診療科目／消化器内科、呼吸器内科、循環器内科、消化器外科、心臓血管外科、精神神経科など全28科目
外来診療受付時間／ 8:30～11:30、13:00～15:00※診療科によって異なるので詳しくは問い合わせを
休診日／土・日曜・祝日
がん相談支援センター開設時間／8:30～17:00（土・日曜・祝日を除く、内線3289）
なんでも相談コーナー開設時間/8:30～17:15（土・日曜・祝日を除く、内線4112）

医療の現場から2

「〃よりそう看護〃を実践するために」



函館中央病院
認定看護管理者　感染管理認定看護師
三橋　鈴代 看護部長

患者さんが看護職に求めるもの、それは昔も今も変わらず「笑顔」だと思います。どんなに簡単な処置や小さな手術でも、患者さんにとっては不安でいっぱいです。そんな時、患者さんのそばにいる看護職のさりげない笑顔が安心感に繋がります。しかし自然な笑顔というものは、すぐにできるものではありません。時には知らない事や経験のない事を尋ねられると、自信がないためにぞんざいな態度をとることもあります。患者さんの思いや状態をきちんと確認できる技術や知識があってはじめて笑顔で対応でき、その思いによりそうことができるのです。

「話を聞いてくれる」「訪室時間を守ってくれる」「苦痛をとってくれる」「緊急時に対応してくれる」「医療処置をきちんとしてくれる」など患者さんが求める事はたくさんあります。看護職は一つひとつが確実にできるように、日々努力を重ねています。

２０１４年６月、保健師助産師看護師法が改正され、「特定行為に係る看護師の研修制度」が法制化されました。法制化により看護師は、医師の直接的な指示を待たずに、手順書により、〃一定の診療の補助〃（特定行為）を行うことができるようになります。在宅・介護施設での迅速かつ的確な対応、病院での効果的な役割分担が可能となり、効率的な医療提供が可能となります。今後は、具体的な特定行為、研修内容などについての検討が行われ、２０１５年10月に正式に施行されます。

質の高い医療を提供するために、医療関係職種がそれぞれの専門性を最大限発揮し協働する「チーム医療」を推進していますが、それは「よりそう看護」を実践するためにも重要な事です。



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、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22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・開院記念日（6月第1水曜）

介護
コラム



株式会社グランユニライフケアサービス北海道
グランメゾン迎賓館 函館湯の川

主任
河野　真さん

「施設イメージを払拭した〝サ高住〟で楽しむ」

総務省が発表した推計人口によると、現在我が国では６５歳以上の人口が３２９６万人、総人口に占める割合は２５.９％と過去最高で、人口の４人に１人が高齢者と言われています。さらに２０５０年には３人に１人が高齢者と言われるほど、日本はほかの国よりもめまぐるしいスピードで高齢化が進んでいます。介護の担い手が足りないとされている今日の日本において新たに求められてくるのは、元気なまま歳をとるための健康寿命を延ばすことであり、そして高齢者一人ひとりの生活の質の向上を目的とした自立支援であると私は考えます。

今後は介護サービスの提供を主とした施設である有料老人ホームなどに加え、介護を含むさまざまなサービスメニューの中から今の自分の状況に必要なものを選択し、自宅と同じように自由に生活できるサービス付き高齢者向け住宅の需要が増加していくと思われます。

高齢者向け住宅と聞き、いわゆる老人ホームのような介護を必要とした方のみが入居する施設と考える方も少なくありません。しかし、現在の高齢者向け住宅は従来の施設イメージを払拭した住まいとなっています。カラオケや卓球、温泉などの娯楽施設を併設していたり、外出や旅行も自由に行えたりと、さまざまな楽しみを味わいながら日々の生活を送ることもできるのです。当館の入居者様も夕食時に晩酌を楽しまれたり、入居者様同士のサークル活動に参加されたり、個人が生きがいをもって楽しく生活されています。

また、高齢者向け住宅と言ってもその内容は、各住宅によってさまざまですので、実際に足を運び、住宅の雰囲気や提供されるサービス内容を知ることが重要です。迷ったらまず見学！これが住宅選びの一番のポイントだと思います。この機会に将来の暮らしや住まいについて、考えてみてはいかがでしょうか？



グランメゾン迎賓館 函館湯の川
函館市湯川町1-13-3
☎0138-88-8165
http://www.grand-maison.jp/hokkaido/hakodate/

医療法人社団 善智寿会

飯田内科クリニックいしかわ

院長 伊達　基

診療科目

内科・血液内科・呼吸器内科・消化器内科・循環器内科・リハビリテーション科

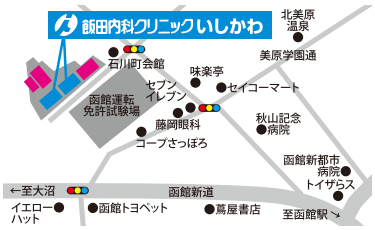
往診 応需

診療時間

	月	火	水	木	金	土
9:00~12:00	●	●	●	●	●	●
14:00~18:00	●	×	×	●	●	×

火・水 午後往診／訪問診療　土は午後休診　日・祝日 休診





函館市石川町149-9
メディカルスクエア
TEL(0138)34-3352(代)

http://www.iidanaikagroup.com/iida/

医療法人社団

やまだクリニック

YAMADA CLINIC

泌尿器科・内科・人工透析　送迎有

院長 山田 裕一

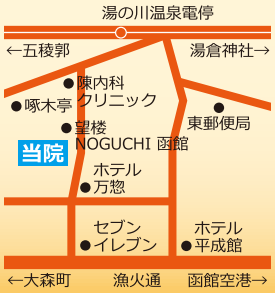
診療時間

	月	火	水	木	金	土	日
9:00～12:00	○	○	○	○	○	○	／
13:30～17:45	○	／	○	／	○	／	／

※火・木・土曜日の午後は検査・手術のため休診
※毎週日曜日・祝日休診



函館市湯川町1-17-27
TEL0138-59-5800
FAX0138-59-5801



医療法人社団

恩村内科医院

院長 恩村 宏樹

診療時間

●平　日……AM9:00～PM12:30
　　PM1:30～PM5:00
●土曜日……AM9:00～PM12:00
●日・祝日……休診



〒040-0001　函館市五稜郭町11-1
TEL (0138) 51-0669

心療内科・精神科・神経内科

医療法人社団

五稜郭メンタルクリニック

院長 多田　直人

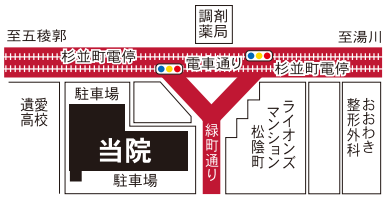
診療時間[要予約]

■月・火・木／午前10:00～午後7:30
■水・第２土／午前　9:00～午後5:30
■　　金　　／午前10:00～午後5:30
■土・日・祝日／休診（第2土曜日のみ診療）

〒040-0004　函館市杉並町23-15
TEL(0138)31-7771
FAX(0138)31-7772
入院施設付
URL　http://www.goryokaku-mc.gr.jp

訪問看護ステーション ジョイナス
TEL0138-31-7775（訪問看護直通）

デイケアセンター ふれんず
TEL0138-31-7776（デイケア直通）



YOSHIDA
EYE HOSPITAL

医療法人社団 玄心会

吉田眼科病院

診療時間
(月・火・水・金)…
PM7:00まで受付
(木・土)…
PM5:00まで受付

理事長・院長 吉田玄雄
副院長 目谷千聡　副院長 吉田紳一郎
医師 佐藤浩介　医師 松本佳浩
医師 石川功　医師 吉田登茂子
医師 長池陽子

無料シャトルバス 運行中 お気軽にご利用下さい。

月・水曜
- 亀田支所 循環コース
- 湯川町 循環コース
- フェリーターミナル 発着(要予約)

火・金曜
- 本町 循環コース
- 函館駅 発着

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をご覧下さい。
ホームページ http://yoshidaganka.com

函館市本通2丁目31-8（本通農協前） TEL.53-8311 Fax.51-6265



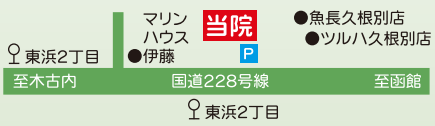
【診療科目】耳鼻咽喉科・アレルギー科

治 耳鼻咽喉科

院長 山口 治浩

受付時間 月・火・木・金 9:00～12:00 / 14:00～18:30
水・土 9:00～12:30
休診日 日曜日・祝日

北斗市東浜2丁目14-14
TEL 0138-74-4133
FAX 0138-74-4136



診療科目 小児科

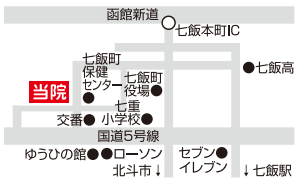
はる こどもクリニック

院長 高柳 滋治

診療時間	月	火	水	木	金	土
9:00～12:00	○	○	○	○	○	○ ～15:00
14:00～15:00 予防接種のみ(事前予約制)	○	乳児健診	○	／	○	
15:00～18:00	○	16:00～19:00 ○	○	／	○	／

※火曜午後は16時～19時までとなります。※土曜の診療時間は15時までとなります。
※日曜・祝日は休診となります。※乳児健診受付は毎週火曜14:00～14:15 事前予約制。







〒041-1111 七飯町本町6丁目7番42号
TEL 0138-65-0500 お気軽にお問い合わせ下さい。

当院ホームページアドレス http://haru-kodomo.com
携帯電話やインターネットにて順番予約ができます。 http://paa.jp/t/193701/

病児保育所 はるっこ 併設
開所時間／月～土曜日 8:00～17:30
TEL 0138-65-1500



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 金 午前9:00～正午 午後3:30～6:30
木 午前9:00～正午 午後4:30～6:30
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 金 午後2:30～3:30
木 午後2:30～4:30

MAP



こちらのQRコードからでも診察受付ができます。
初めての方は、お気に入り(ブックマーク)に登録すると次回よりアクセスが簡単に行えます。

医療法人社団 正寿会

秋山記念病院

●産科 ●婦人科 ●乳腺外科

名誉院長 野納 邦昭　院長 秋山 實男　副院長 槇本 深

医師 安田 一平

診療時間

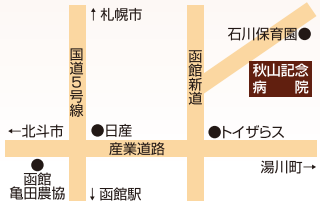
産科・婦人科
（夜間外来の受付は17:45までです）

月・火・木・金　9:00～12:00
　　15:00～18:00
水　9:00～12:00
土　9:00～14:00
日・祝　9:30～12:00

乳腺外科
（予約制）

月・火・木　9:00～11:00
　　14:00～16:00
水・金　9:00～11:00

日・祝日診療
（産科・婦人科）



函館市石川町 41-9

乳腺外科については、電話にてお問い合わせください。

(0138) 46-6660 (代)

http://akiyama.hakodate.jp/

医療法人社団 陵仁会

えんどう桔梗マタニティクリニック

ENDO

院長 遠藤 力　副院長 白戸 智洋

産科・4D超音波・婦人科他（産前・産後の教室も充実しております）

診療受付時間	月	火	水	木	金	土	日(第2・4)
【午前】9:00～12:00	●	●	●	●	●	●	●
【午後】2:30～6:00	●	●	手術日	●	●	／	／

第1・3・5日曜・祝日 休診　産後1カ月検診は随時受付しております。

小宮 ひろみ 先生
10月25日(土)・26日(日) 女性医師による外来受付
10月25日(土) 10:00～11:00 骨粗鬆症についての講演 要予約

携帯電話・パソコンから24時間、外来事前受付・分娩希望受付可

初診の方でもご予約可（予約なしでの来院も可）

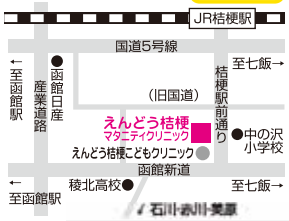
函館市桔梗5丁目7番15号
（桔梗駅前通り中の沢小学校前）

P 87台（第2駐車場あり）

交通機関 函館バス (35-2) めぐみ幼稚園停留所下車

http://www.endo-kikyo.or.jp/

☎0138-47-3001



かも歯科クリニック

院長 加茂 勝巳

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

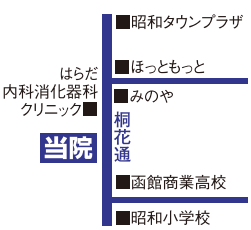
函館市昭和2丁目27-24

☎0138-44-4180

http://www.kamoshika-clinic.com

WEBから簡単に予約できます!







さっぽろARTクリニック

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　FAX (011) 700-5881

http://sapporoart.com　完全予約制　ホームページから予約が可能です

医療法人社団

吉田歯科口腔外科

〈歯科医師〉

吉田　康仁（理事長）　村田　真介（院長）

寺崎　誠治　勝又　譲

インプラント治療（保険外治療）

標準治療費　250,000円（税別）/1歯

◆歯科用3次元CTスキャナー　手術室有り◆

日曜・祝日も診療

年中無休

診療時間

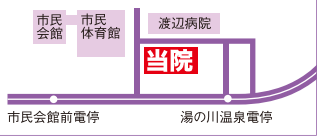
■月～金/9:00～18:30

■土・日・祝日/9:00～16:30

函館市湯川町1丁目30-8

TEL0138-59-3918

http://www.ydos.com









エンゼル小児歯科クリニック

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



函館市鍛治2丁目39-3　0120-461837

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



よじょう歯科医院

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2:00

休診日／日曜日・祝日



函館市田家町20-18　駐車場有り

☎(0138)41-4182

FUKUI

通院困難な方のために
ご自宅への訪問歯科診療を
行っています。
電話で御相談下さい。

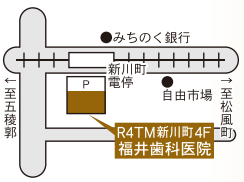
福井歯科医院

■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

函館市新川町1-24　☎22-6203

随時受付
予約制
では
ありません



FUKUI

漢方薬

日本中医薬研究会会員店
中医師と相談ができる店

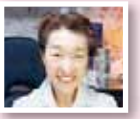
巡りあうのも運と縁

くすりの元気

子宮も年を取ります

胚盤胞（はいばんほう）までたどり着いたのに着床できなかった方!
しっかりしたLHサージがあるのに妊娠できない方に朗報。

不妊漢方!



着床力を上げる「子宮活」を提案します。
子宮活とは中国古来の「胞宮瘀阻（ほうきゅうおそ）」の考えに基づき
子宮内膜の感受性を上げること。
当店の漢方は現代人にあわせた中医学の処方です。

ぬくもりの
石田カウンセラー

函館市富岡町2-45-8 完全予約制
TEL&FAX 0138-41-1017
平　日AM9:00～PM8:00
定休日／要問い合わせ

くすりの元気　函館　検索





寝たきり・歩行困難な方の

訪問リハビリマッサージ

歩行困難や寝たきりの方が
自宅にいながらマッサージを
受けられます。〈健康保険適用〉

寝たきりにしない、させない、つくらない。
さあ、始めましょう!

次の方は医師の同意による健康保険適用で
訪問リハビリマッサージの対象となります

訪問地域
旧函館市
北斗市
七飯町

●腰痛・神経痛で歩行困難の方。　●脳卒中などで半身不随の方。
●パーキンソン病で歩行困難な方。　●杖・車椅子などを使用している方。
●リウマチ・膝痛で歩行困難な方。　●筋麻痺・関節拘縮で歩行困難な方。
※寝たきりでなくても、歩行困難な方は病名にかかわらず、該当します。

※歩行困難とは歩行不能ではありません。



厚生労働大臣認定免許（国家資格）

治療院 ふれあい

七飯町本町4丁目11-15 TEL0138-85-6038
http://www1.odn.ne.jp/slowlife/

在宅訪問マッサージは医療保険によるものなので、介護保険によるサービスや要介護認定に関係なくご利用できます。

完全住宅型でキッチン・浴室・トイレ・
洗面化粧台・暖房など各居室に完備!
玄関は安心のオートロック!!



セブンイレブン&渡島昭和簡易郵便局 徒歩1分

サービス付き高齢者向け住宅
登録NO第24-9号

アメニティー コレクトピア Collectopia

最小25.55㎡（7.73坪）～ 最大58.70㎡（17.76坪）

49,500円～115,400円の9タイプ　夫婦部屋有



雪かきいらずで冬季期間はあたたかいお部屋で!!

冬期間入居受付中!!

10月～4月まで

例えばAタイプ(10.72坪・1DK)
お1人でご入居の場合

（マンスリー賃貸・基本3カ月以上）

費用 ●家賃 ●共益費 ●サービス費
●電気ガス水道代
●家具レンタル料（希望者のみ）

【食事サービス】1カ月／約45,000円（別途）
（朝400円 昼500円 夕600円・1食より注文可）

【火災保険料】入居時のみ8,000円（1年分）
【退去後の清掃代】27,000円
【家具レンタル】内訳
冷蔵庫・テレビ・テレビ台・机・ローテーブル・
ソファ・ベッド　（※部屋のタイプによってはレンタル不可）

3室限定

毎月かかる費用

家賃	71,800円
共益費	18,000円
サービス費	11,880円
水道代	3,300円
電気・ガス（暖房代）	28,000円
家具レンタル代（希望者のみ）	5,400円
合計	138,380円

随時見学受付中!!お気軽にお問い合わせ下さい

【お問い合わせは】アメニティーライフ株式会社
函館市昭和4丁目33番10号　http://amenitylife.biz/　e-mail:info@amenitylife.biz
☎0138-62-5151



60歳以上の方に、安心の住まいのご提案

グランメゾン 迎賓館
～函館湯の川～
サービス付き高齢者向け住宅

入居者募集中

湯の川天然温泉や
シェフのつくるおいしい食事、
あたたかな暖炉のある迎賓館で
暮らしてみませんか?

新価格になり、ご入居しやすくなりました!!

■月額費用の目安（単身部屋・Aタイプ）

月額利用料（税込）　133,480円～146,480円

内訳 ●家賃55,000円（2階・3階と4階の一部）・68,000円（非課税）●共益費18,000円（非課税）
●サービス支援費15,120円（税込）●食費45,360円（税込）
※別途敷金として家賃2ヶ月分かかります。※居室内電気・水道料金は別途必要です。



館内はいつでもご見学できます



函館市電
「湯の川温泉」電停・
「市民会館前」電停から
徒歩7分

北海道函館市湯川町1丁目13-3

グランメゾン 函館　検索
http://www.grand-maison.jp/hakodate/

入居に関するお問い合わせ
☎0120-052-165

株式会社ジェイ・エス・ビー
株式会社グランユニライフケアサービス北海道
http://www.jsb.co.jp/



医療報道も充実！
地元紙ならではの情報量で
道南・函館の今を伝えます。

購読料 1カ月 **2,300円**〈税込〉

1部売／120円

お申込み先

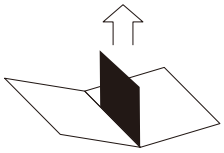
0120 FreeDial

0120-8540-46（ハコシン ヨム）

受付時間／AM9:00～PM4:00

函館新聞社　函館市港町1丁目17番8号　TEL0138-43-2121　FAX0138-43-3131

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 2014 NOV 11 No.07
MEDICAL
ハコラク別冊医療マガジン

2014年10月16日発行
発行／(株)函館新聞社広告局
〒041-8540 北海道函館市港町1-17-8
ハコラク編集部・広告営業部
☎0138-40-5151