ハコラク



TAKE FREE

函館新聞購読者には戸別配布 (一部除<)





買取に自信

Y LOUIS VUITTON

アなものから最新作まで。



CHANEL

ャランティカードがなくても



<u>HERMES</u>

キャンバスタイプも まだまだ人気!!



UIS VUITTON

新品未使用の品

未使用品 **PMサイズ** MMサイズ ¥91,000

ジッピー・ウォレット 未使用品

¥57,000

「買ったけど使わない」「もらったけど使わない」

ボルトフォイス・サラ 末使用品

未使用品 ミュルティクレ4

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☆

http://www.tamaya-hakodate.com



珠や取扱品目









※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

珠や函館駅前店

0120-26-155

函中古 古物商番号 第112020000196号 全住所/函館市松風町6-11 営業時間/AM10:00~PM7:00



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

七重浜店は 駐車スペー:



au

-人様1回限り。※写真はイメージです。※無くなり次第終了

※写真はイメージです ※無くなり次第終了です りかえ)の方必見! MNP(他社から番号そのままで表

Xperia™SOL25 ZL2 ご契約で

2014年 夏モテル

XPERIAZL2 SOL25 約2.070万画書のメインカメラ 3,000mAh 大容量バッテリー

▲防水 ҈₿防塵 機種体験コーナーにあるよ♪



Nexus 7 16GB

レパワフルで持ち運びやすい 7インチのタブレット。 レフルHOのIPS液晶パネル

対象条件:「誰でも割*」+「指定オプション※1」 のご加入のお客さま

安心ケータイサポートプラスLTE380円/月+auスマートパス372円/月+LT ENET300円/月+LTEフラット5,700円/月への加入が条件となります。 ★:2年単位の自動更新となります。途中解約などの場合、

契約解除料 (9,500円) がかかります (更新月を除く)

ENEOS

◇ 防水 ※ 防塵 について ※ご使用の際はキャップ類・電池フタは確実に取り付けてください。

ょうが auショップ 中道

13 0800-700-1959

●営業時間/9:00~20:00

P有り_{当店横です。9台駐車可} 函館市中道2丁目11-2(旧不二家本通店)



auショップ函館十字街

6800-700-1968

●営業時間/9:30~19:30

P無料 水道局共同駐車場です。 函館市末広町5・15アクロス十字街1F



ぽぽぴ auショップ松前

●営業時間 / 10:00~19:00

P有り店舗前です 松前郡松前町建石 52-8

6800-700-1988

プラスモバイル トライアル上磯店

●営業時間/10:00~19:00

P有りトライアル駐車場をご利用下さい。 北斗市七重浜7丁目141トライアル上磯店内



<mark>※表記の金額は特に記載がある場合を除きすべて税抜です。</mark> ※別途、契約にかかる費用は店頭にてご確認下さい。※本広告内容は他の地域では実施していない場合があります。※本広告の内容は 2014年8月3日時点の情報です。※本広告有効期限は2014年8月31日です。※別途、契約にかかる費用は店頭にてご確認下さい。※掲載している画像は実際と異なる場合がございます。 ※景品が なくなり次第終了致します。詳しくは掲載店スタッフまで。



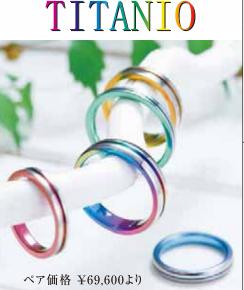






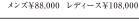


アフラックスのリングは、K18ピンクゴールド・イエローゴールド・ホワイトゴールドの素材アレンジ、ピンクダイヤアレンジが可能です。









NINA RICCI 6RM9076RL924



メンズ¥64,800 レディース¥69,120

木目金の高田 ENISHI



nocur CN-050 CN-049

メンズ¥41,040 レディース¥49,680

Something Blue⁺ SP816



メンズ¥88,560 レディース¥101,520







当店で扱っているダイヤは 全て専属の宝石鑑定士が 厳しくチェックしております。 品質により輝きが変わるダ イヤに自信を持ってご提供 いたします。ご相談や、お 手持ちの宝石の鑑定も対 応いたします。

守人 G.I.A米国宝石学会 宝石鑑定士G.G. 榊

金・プラチナ・ブランド時計・ブランド品をお持ちの方必見!!

查定額

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9月17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♪













不要になった貴金属 何でもお持ちください!

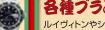


《字》記念切《字》八切字

収集家も減り、切手の価格はどんどん下がっています。

、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。

ロレックス・オメガ・カルティエなど





ルイヴィトンやシャネルなど



ダイヤモンド





人情査定でやってます。

おたからやの買取品目

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

ール券・お米券など





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。







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

貴金属・切手・ブランド 現金買取専門店



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 🕞

お車でもOK!契約P有り

五稜郭公園前

千代台町

予約制

都市間高速バス



2014年

札幌 🤇

函館 湯の川温泉

ご予約はお早めに!

旅行に! ぜひご利用ください!

垂車

降車

隆重

降車

降車

降車

降車

降車

降車

隆重

隆車

降車

通常7,730円のところ 通常4.290円のとこ

【森町~札幌】学割往復6,690円、学割片道3,700円 【八雲~札幌】学割往復5,970円、学割片道3,290円

札幌駅前(東急南側)

中央バス札幌ターミナル③のりば

地下鉄大谷地駅6のりば

八雲

七飯町

桔 梗

昭和4丁目

五稜郭駅前

函館フェリーターミナル

函館駅前ターミナル

湯の川温泉 北

湯の川温泉

湯の川温泉 東

町

森

〈森町・八雲からもお得!〉 ●往復券については、キャンペーン期間内に往復利用する場合のみ値下げ運賃で発売します。

(キャンペーン期間外にまたがる往復券は、通常学割運賃での発売となります。)

●通常学割乗車券・値下げ学割乗車券のいずれも、運賃が変わる乗車日の変更はできません。 (止むを得す変更する場合は、既存の乗車券を払い戻しのうえ、新たに乗車券を購入願います。その際、払戻手数料がかかります。)

)キャンペーン期間外にまたがる往復券は、バス会社窓口·券売所のみで予約·購入可能です。 (インターネット・携帯電話での予約・購入はできません。)

※学生割引を利用の際は学生証を乗車券 購入時と乗車時にご提示願います。

17:00

17:28

21:41

21:55

22:00

22:02

22:10

22:24

22:27

18:20

18:48

21:58

22:33

23:20

23:25

23:27

23:35

23:49

23:52

23:06 翌朝4:20

15:00

15:28

18:38

19:13

19:46

20:00

20:05

20:07

20:29

20:32

18:35 | 20:15

13:35 | 15:35 | 17:25 | 18:55 | 20:35 | 22:30 | 23:55 | 翌朝5:25

13:20

13:48

16:58

17:33

18:06

18:20

18:25

18:27

18:49

18:52

23:35

23:55

翌朝4:30

翌朝4:35

翌朝4:37

翌朝4:50

翌朝5:05

翌朝5:19

翌朝5:22

時刻表〈八雲I.C~札幌南I.C間 道央自動車道経由〉 休憩箇所 (原行標) 有珠山SA

※直行便・夜行便は大沼公園I.C経由となります。※交通状況により到着が遅れる場合があります。ご了承願います。 乗車 札幌駅前ターミナル⑧のりば 7:50 9:50 11:45 13:10 14:50 16:50 18:10

10:00

10:28

13:38

14:13

14:46

15:00

15:05

15:07

15:29

13:15 | 15:15

13:32 15:32

11:55

12:23

16:36

16:50

16:55

16:57

17:05

17:19

17:22

8:00

8:28

11:38

12:13

12:46

13:00

13:05

13:07

13:29

	乗車	湯の川温泉 東	7:00	8:30	10:00	11:30	13:00	15:15	17:30	22:55
	乗	湯の川温泉	7:02	8:32	10:02	11:32	13:02	15:17	17:32	22:57
ा <u>र्</u> गल	乗車	湯の川温泉 北	7:05	8:35	10:05	11:35	13:05	15:20	17:35	23:00
函館	輔	函館駅前ターミナル®のりば	7:30	9:00	10:30	12:00	13:30	15:45	18:00	23:25
七飯	乗車	函館フェリーターミナル	-	_	-	_	ı	_	_	23:40
飯	乗車	五稜郭駅前	7:36	9:06	10:36	12:06	13:36	15:51	18:06	23:51
森	輔	昭和4丁目	7:40	9:10	10:40	12:10	13:40	15:55	18:10	23:55
八	輔	桔 梗	7:45	9:15	10:45	12:15	13:45	16:00	18:15	24:00
雲▼札幌	乗車	七飯町	7:59	9:29	10:59	12:29	13:59	16:14	18:29	24:10
札幌	乗車	森 町	8:32	10:02	直行便	直行便	14:32	16:47	19:02	_
170	乗車	八雲	9:07	10:37	便	便	15:07	17:22	19:37	_
	陣	地下鉄大谷地駅	12:17	13:47	15:12	16:42	18:17	20:32	22:47	翌朝4:55
	降車	札幌駅前ターミナル	12:50	14:20	15:45	17:15	18:50	21:05	23:20	翌朝5:25

※夜行便(23:35発)は札幌駅前(東急南側)バスのりばか

※途中、札幌市内の南郷18丁目駅、時計台前、北2条西3丁目でも降車できます。

函館↔札幌

4,810円 片道 8,580_円 往復

回数券 (4枚綴り) ってもお得!1枚あたり3,973円

森町↔札幌

4,200円 片道 **7.820**_円 往復

回数券 (4枚綴り) てもお得! 1枚あたり3,470円

八雲↔札幌

№ 3,680円 片道

往復

─般 6,890円

※回数券をご利用の際は、窓口で乗車券とおとりかえ願います。



函館駅前に受付窓口が あるから、初めてでも安心!

高速はこだて号の お問い合わせ、ご予約は 函館 北都交通函館駅前ターミナル(7:00~20:30) 中央バス予約センター(7:30~18:00) 🔼 📙

20138-22

詳しくはHPへ→ 高速はこだて号 検索

|北海道中央バス・道南バス・北都交通 共同運行



高速はこだて号へのペットの持込は、お断りさせて頂き

ハコラク % S E P 9 CONTENTS

19 [特集]

気ままにぶらり湯の川散歩

- 9 できたての料理店
- 12 ハコラク料理人インタビュー 一食を紡ぐ一
- 15 NEW OPEN
- 34 LUNCH GUIDE
- 36 美食倶楽部 ᅆ෧
- 45 旬だより
- 46 彩り鮮やか旬の恵み 美味しい夏野菜料理が 味わえる店 塩画本語

- 51 暑さ吹き飛ばす 夏のスタミナ料理
- 78 旨いビールで乾杯
- 84 夜更けの料理店
- 88 カフェさんぽ
- 92 TOPICS
- 102 人ものがたり 美の達人 —
- 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】 喫茶 チェリー

湯の川温泉電停すぐそばに店を構える「喫 茶チェリー」では半単紀以上にわたり、削り続け てきたかき氷機を現役で使用。世代を超えた多 くの答か歴史ある「かき氷」を楽しんできた。何 気な「油り過ぎていた「湯の川」。一軒一軒訪ね てみると、どの店も温かい人柄で遊れていた。 。 うと温泉街として長年、親光客を迎えてきたか らかもしれない。たまには親光気分で街を歩い てみると、さらなる魅力を再発見できるだろう。



文/坂井 悠香 写真/工藤 貴志





IN OUR WISH opus 1



指のむくみまで考えた最高の「指ごこち。」を追求。それが「brilliance touch。」

- brilliance Diamond —

最高の輝きのために、クリーントレードダイヤモンドの 使用に取り組んでいます。

最もふさわしいダイヤモンドとして、「IN OUR WISH」に使用しているダイヤモンドは、コラニーの「brilliance Diamond」。このダイヤは、世界最大手のダイヤモンド原石供給元デビアス・グループから直接原石を買い受けできる特別な資格をもつ、世界最大級のダイヤモンドメーカー、ユーロスターから供給されます。高レベルの研磨技術力を持ち、100%キンパリープロセスで保証されたユーロスターのダイヤモンドは、安全かつ安心でクリーンな取引がなされていて、鑑定書はデビアス・グループのダイヤモンド鑑定にのみ専念する鑑定機関International Institute of Diamond Grading & Reserch 通称IIDGR から発行されます。



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



棒二パーキングをご利用下さい。無料駐車券を差し上げます。

●ブライダルブログ http://ameblo.jp/watanabetokeitenbridal/

コラニーのリング仕上げは「brilliance touch」という 手作業によってしか実現しない繊細な感覚の仕上げ。 指通りだけを求めて単にリングの内側を丸くするのではなく 「指になじんでくれる」指座りまでも追求しています。 この「IN OUR WISH」では、指のむくみなどによって起こるリングの締め付け感を、

従来より約20% (当社比)軽減。さらに最高の指ごこちを追求しています。

繊細であっても50年という品質基準で

ダイヤモンドの輝きとなるようなツメやリングの造りは、 非常に繊細な加工を必要とし、細部にまで技術を施す工程をたどりました。 しかしコラニーの掲げている「50年保証」という品質基準は、 どんなに繊細であっても守り続けています。

より繊細な仕上げを

エンゲージリングは、

着けたとき、ダイヤの重みでリングがぐらつかないように、 リングの腕下にいくほど太くなっています。

この形状もバランスも、そして感触も、すべて最高の着けごこちを求めた結果。 どっしりとした装着感がありながら、

ダイヤを支える繊細なツメのラインというデザインを大切に仕上げています。





できたての料理店 美味彩菜 和 NAGOMI

引き出すという至ってシンプル添える脇役という。塩で甘みを が多いのもうなずける。 油も極力控えヘルシーに。 るなど、一手間、二手間かけて な味付けで、 をさらに美味しく食べるために 使い、特徴に合わせてそれぞれ調 食感の異なるトマトを3~4種類 も一目でわかる鮮やかさ。例えば 野菜をアレンジするため、どの皿 子まで8皿が並び、2種類以上の り返して決定する。八寸から水菓 菜を見てから内容を考え試作を繰 替わる会席料理のみ。仕入れの野 7~8月の「文月会席」なら味や 魚や肉は、元々美味しい野菜 蒸す、焼く、

本格和食を気負わずに愉しめる。 い」と笑顔の川原店主。ここなら 「今後は産直野菜に力を入れた

CALL

法をベースに「野菜本来の味を感 店主、川原充泰さんが京料理の技

京都の割烹料理店で修業した若き に会席を振る舞う和食店。本場 たっぷり蓄えた地場の恵みを主役

じてほしい」と毎日厨房に立つ。

メニューは約1カ月位の頻度で

まさに今旬を迎えた道南の夏野

今年5月に開店した「美味彩 は、そんな旨みと栄養を

ピーマン、オクラ、ズッキーニ:



函館市本町22-21 呉竹2F ☎090-5987-6349 18:00~20:30L.O 日曜定休 P有り



甘み・香り・色彩を愉しんでほ主役はあくまで道南産野菜

文/佐藤 史子 写真/大槻 和央





コープさっぽろ -co.op いしかわ文化教室

கிடுப் $(0138)\,84$ -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。

藤田シェフの土曜の夜の 至福のひととき9月のディナ

時間 9/20(十)16:00~19:00

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

受講料 1.200円 材料費 1.600円

・海老のサラダ カレー風味・若鶏のビネガーソース煮・ホワイトチョコレ

道産食材をいかして豊かな食卓に!コープキッチンスタジオでは11月までの期間『コープで健食!プログラム イベント」を実施します。「親子料理教室」や「地場食材を使って」や「いきいき食生活」などなど・・・食卓をもっ ともっと楽しくするイベントがいっぱいです。<u>参加費は無料、複数回参加OKです。お申込みはお早めに♪</u>

※本プログラムは「平成26年度フードチェーン食育活動推進事業」として農林水産省の認可・助成を受けています。※期間中いくつでも参加可能ですが、希望者多数の場合、当イベント未参加者を優先することが ございます。※参加いただいた方にはイベント実施時に簡単なアンケートにご協力いただきます。※イベントについての詳しいお問合せ・お申込みは、コープさっぽろいしかわ文化教室にご連絡ください。

日時	時間	タイトル	講師	生産者交流会	日時	時間	タイトル	講師	生産者交流会
8/27(水)	10:30~12:30	野菜ソムリエのおすすめスムージー	布目 聡子 野菜ソムリエ	木村農園	10/4(土)	10:30~12:00	管理栄養士おすすめ調理	伊東 夢乃 函館短大教育助手	_
9/6 (土)	10:30~12:00	チーズ食文化の愉しみ方	島 英明 きた牛舎	_	10/7(火)	10:30~12:00	道南野菜を使ったお手軽キッシュ	山田 ひさこりパルステーキェグセントシェフ	_
9/6 (土)	18:30~20:00	チーズ食文化の愉しみ方	島 英明 きた牛舎	_	10/10(金)	11:00~13:00	地場産の野菜と魚はおいしいよ	藤田 秀昭 調理師学校講師	滝花農園
9/8 (月)	10:30~12:30	道南の豆『たまふくら』を使った料理	松井 祐子 フルーリール	_	10/11(土)	11:00~13:00	毎日食べたい味噌料理	服部 真弥 殿鰡鏡(株) みそ技能士	_
9/9 (火)	14:00~15:30	風の子もち米を使った和のおやつ	宮田 信子 味菜工房	_	10/15(水)	10:30~12:00	かぼちゃスープ&ピクルス 使いきりアレンジ術	湯澤 香名美Sweet as a Rose 鋅	_
9/10(水)	10:30~12:00	だしソムリエに習う天然だし〜和食を知ろう〜	奥村 雅美 だしソムリエ	_	10/16(木)	10:30~12:30	野菜ソムリエの根菜のいかし方	布目 聡子 野菜ソムリエ	吉田農園
9/10(水)	19:30~21:00	だしソムリエに習う天然だし〜和食を知ろう〜	奥村 雅美 だしソムリエ	_	10/17(金)	10:30~12:30	道南自慢のがごめ昆布活用術	能戸 圭恵 がごめ昆布村	_
9/12(金)	11:00~13:00	『鱈料理あれこれ』地場産野菜とともに	藤田 秀昭 調理師学校講師	清水農園	10/18(土)	10:30~12:00	野菜を使ったお食事パン	松田 晴美 こすもす	ついき農園
9/17(水)	10:00~13:00	プロに習う和食	三浦 太 レストラン ウイニング	_	10/20(月)	10:30~12:30	洋風一汁三菜を作ってみよう	松井 祐子 フルーリール	_
9/18(木)	10:30~12:00	健康的に香辛料を使う工夫〈カレー〉	ビカス アディカリ ラーニキッチン	_	10/23(木)	10:30~12:30	地場の野菜で本格中華	小西 康範 花琳	_
9/22(月)	13:00~14:30	地場食材を大切にするイタリアン	佐藤 裕也 コルツ	_	10/27(月)	10:30~11:20	基本のパスタソース アレンジ料理	亀山 尚之 オールドニューカフェ	_
9/22(月)	18:30~20:00	地場食材を大切にするイタリアン	佐藤 裕也 コルツ	_	10/27(月)	13:00~15:00	地元野菜を美味しく食べよう	田中 秀幸 ブランヴェール	_
9/24(水)	10:30~12:00	ガスパチョを作ろう!	星野 朋惠 Bistro HAKU	_	10/29(水)	10:30~12:00	新米を美味しく食べる野菜とみそ汁	滝花 眞姫子 ばんば屋	_
9/27(土)	16:00~17:30	『豆家』のやさしい和食ごはん	村上 映子 豆家	_	11/8(土)	11:00~13:00	毎日食べたい味噌料理	服部 真弥 脳髄(株) みそ(株)	_
9/29(月)	10:00~12:00	子供と作れる手作りおやつ	細砂 美佳子 フランウェールハラィシエ	-			※各講座	座15名定員とさせていた	だきま す。

金額は税抜表記です。(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



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

●本 店ぐ0138-22-1247 ●亀田支店ぐ0138-42-3820 ●えさん支店ぐ0138-84-2111 ●木古内支店ぐ01392-2-3121 ●ばんだい支店ぐ0138-41-6236 ●湯川支店ぐ0138-57-1492 ●北斗支店ぐ0138-73-2151 ●知内支店ぐ01392-5-5611 ●五稜郭支店ぐ0138-52-0511 ●中道支店ぐ0138-51-1711 ●七飯支店ぐ0138-65-2501



はこしんホームページはこちら http://www.hakodate-shinkin.jp/

はこしん

Q 検索

和食の基本〝おもてなし〞の心を一品に込める自分ができる仕事は料理だけ





カウンターのほかは、イ の の ない を 敷 とも、 季 か の 花が 迎 え て くれ る し っ と り と 落 ち 着 い た む 設 え 。 夫 婦 で は は ふ ら り と の れ ん を く ぐ る ひ と り 客 も 。 祝 死 市 や 法 事 、 子 ど も 会 食 に の 一 な ど 改 ま っ る の 金 弁 当 の 出 前 も が 高 い 。 必 花 高 い 。 も 評 判 が 高 い 。



味曆 京佳

函館市山の手2-10-5 ☎0138-52-2267 11:30~14:00、17:30~22:00 火曜定休 P有り



「京佳 御膳」(1.800円) は前菜3~4点、造り、揚 げ物、煮物など彩り豊かな 6皿が入った丸籠に、ご飯、 吸い物、漬物、コーヒーが 付きランチに人気。オレン ジドレッシングの「鴨肉カ レー蒸し」や和風「鶏肉空 揚げ」(各480円) は酒が 進む。「懐石料理」(2,000 ~5,000円) は"字治" "丹波""祇園"など京都に まつわる名前が付く。※価 格は各税別



ハコラク料理人インタビュー 食を紡ぐ一

味曆 京佳

[店主] 田中 良一さん

んだのがこの場所だった。

中さんが念願の独立を果たすのに選 など全国各地で腕を振るっていた田 ての環境を考えて」と、大手ホテル 時は子どもが小さかったので、子育 繁華街の方が良かったんですが



一口の前菜から気を抜かず神経を集中させ、包丁を細か く操る。接客担当の奥さんと2人で切り盛りするため、今 でも朝8~9時には厨房に入り下準備する。



文/佐藤 史子 写真/大槻 和央

かったことが、 仕入れに来る料理人と話す機会が多 く中で、魚をさばく面白さを知り、 店でアルバイト。3年間びっしり働 したのと同時におばが経営する鮮魚 出身は函館市。地元の中学を卒業 親戚の住む稚内市の高校に進学 板前を志すきっかけ

しい濃い出汁を使うのが京料理」と 分を抑え素材本来の味を生かす美味 「見た目や盛り付けを大事に、

さんも同じように修業先に選んだの を抱き都会を目指すのが時流。田中

数え切れないほどの店がひしめ

当時は、多くの若者が地方から夢

塩

理店が最初の修業先になった。 うと単身上京し、 たから」と懐かしそうに振り返る。 は「これを辞めると生活ができなかっ い下積み生活を迷わず続けられたの 仲間が辞めて行くのを見てきた厳し ら深夜まで休む間もなく、 と言われていた和食の世界。早朝か 脇板…一通り覚えるまで10年かかる 学生旅館で紹介してもらった割烹料 たくツテがなかったため自分で探そ く東京だった。とは言っても、 揚げ場、焼き方、煮方脇、 その時に宿泊した 何人もの まっ

る和食店。開店は平成7年、

自宅の

付けに。この日の「京佳 味覚に合わせた少し濃い目の味

御

と構える、

懐石料理を中心に提供す

京佳」は閑静な住宅街にひっそり

産業道路から小路に入り数

田中良一さんが営む

「味暦

1) 田

・つつ、

地場の その伝

海・山

三里

の幸

術を

中さん。

. 手を

道

南・函館の人の

1階が店舗になっており、「本当は

当

に立ち現在に至る。 の和食料理長として5年ほど板場 に戻り、旧ハーバービューホテル 全日空ホテルでの仕事が縁で函館 に戻って板前として活躍。札幌の テルで本場の懐石を学び再び東京 憧れる京都に移り、老舗割烹やホ その後、 和食料理人なら誰もが

る通り、 ナギの 寧さや真摯な受け答えに、 目線でメニュー構成を考える。 理自体は古くなっていく。常に新し は冷たくが一番の基本」と口に入れ の 客も徐々に増えているという。 んもその一つで、今は男性のひとり から始めた一品料理や焼き鳥、 いものを考えて行かなければ」と客 た時に最も美味しい状態で提供す 「温かいものは温かく、 の自信と探究心がにじみ出る。 物静かながら、 「変わらない良さもあるが、料 一品一品繊細な技が施され、 「奉書巻き」を見ても分か、かつらむきの大根とウ 料理説明の際の丁 冷たいもの この仕事 おで 今年

天職と言えるだろう。 歳で魚をさばき始めてからおよそ0 田中さんにとって料理はまさに

お得なプランを利用して 温泉でのんびり過ごしませんか

函館のおいしいものを夕食バイキングで 毎月厳選してご用意!

秋の味覚☆鮭を使ったお料理☆鮭フライは その場で揚げたて♪肉厚 アツアツ サックサク♪

10月は秋の味覚「鮭」。鮭を使ったお料理を日・週替わりでご用意。

メインは「鮭フライ」。その場で揚げるアツアツで肉厚、サクッサクの食感とおいしさをお楽しみください。 野菜をたっぷり使った「チャンチャン焼き」寒い日には「鮭のクリームシチュー」

あたたかい「鮭の三平汁」「ホイル焼き」そして「鮭のムニエル」等、1日3~4品のご用意となります。



期間:2014年10月31日(金)まで 1泊2食付/街側客室4名1室 大人お1人様

・000円 ※海側客室 プラス2,000円

(サービス料・消費税込) 3名1室や2名1室などの設定もございますのでお気軽にお問合せ下さい。 小学生は大人の70%ご負担になります。未就学児はお問合せ下さい。※別途入湯税150円が必要です。



お食事は夕食・朝食ともに カジュアルな

ブッフェスタイルで楽しめる 「レストラン タンタアン」



週末は

前

遊びに来てください

ね

3本ある自家源泉で 豊富な湯量!

大浴場には

サウナも完備

お肌に優しい温泉



イマジン ホテル&リゾート函館

☑ MAILでのご予約も承ります ▶ hr-hakodate@imgnjp.com



〒042-0932 北海道函館市湯川町 3-1-17

ima@ine

人と人の出会いを創造する イマジングループ

図問 弘前パークホテル 弘前プラザホテル

■■ モルトン連賓館 わいん倶楽部

おかげさまで18周年

感謝の気持ちを込めて・・・

夕食フードクーポン・朝食バイキング・ お土産付のプレミアプランをご用意致しました。



☆6.000円フードクーポン付☆

地元弘前の客が集う津軽郷土料理店。お造り、焼き物、海鮮創作など旬にあわせた料理を提供。

☆お土産付☆

津軽海峡産のほたてを使用した自家製「帆立の佃煮」は昔ながらの 製法で作り上げた津軽にしかない逸品。

☆プチ スイートルーム☆

客室は長期滞在をコンセプトに設計した"Stay Room"お二人様ご 利用でもゆったりくつろげる空間です。

☆朝食バイキング付☆

地元食材にこだわった自慢の和朝食を中心とした豊富なメニューを 用意。思わずご飯をお代わりしたくなる料理がズラリ!朝食は宿泊の お客様に好評を頂いております。



2名様1室¥19,000 (税別)

HIROSAKI TOEI HOTEL 弘前東栄ホテル

ご予約は TEL 0172-33-8111

青森県弘前市土手町166 E-mail info@toei-h.com

http://toei-h.com/



NEW OPEN

新店舗・リニューアルなどの紹介



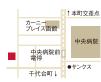
ベテランのフグ職人が腕を振るう 記念日や接待に最適な本格和食店

日本料理花邑 はなむら

円から、2人~) なら刺身や揚 円から。※価格は各税別 は飲み放題9分付き同5000 円から、「宴会コース」(4人~) 料理](全6品、1人10000 今が旬、近海産の「天然とらフグ 理を中心に田原料理長が厳選し 人~)は全8品、1人5000 て堪能できる。「懐石料理」(2 た地場の良質な食材を調理する。 懐石料理やフグ料理のコース料 鍋など身から皮まですべ



日本庭園を眺められる純和風の設え。個室、カウン ターとも全席掘りごたつなので、ゆっくり過ごせる。



函館市本町1-44 **☎**0138-31-7188 17:00~23:00 ※前日までの要予約 (フグ料理は3日前まで) 日曜定休

こだわりの料理と豊富な酒に自信 8月末まで、おでん・串焼きが半額

串焼・おでん 根 五稜郭店

しめる飲み放題が9分888 カクテルまで豊富。これらを楽 類は日本酒、 ゲットだが、ここでは家族連れ 事帰りのサラリーマンがター メニュー構成にしたという。酒 にも食べに来てもらえるような 本格焼酎をはじめ

関西風おでんと、素材にこだ わった串焼きの店。 が函館に初進出。だしが自慢の 札幌に9店舗を構える人気店 五稜郭公園前電停からすぐ近くとアクセスも良好 で、気軽に何度も通えそう。 ↑田家町 札幌では仕



函館市本町31-17 KHBLD.五稜郭II 2F ☎0138-53-0001 17:00~24:00 (23:30L.O) 日曜·祝日定休







小上がりやテーブル席のほか、カウンター席もあり、 女性1人でも気軽に入りやすい。



北斗市七重浜2-30-7 **☎**0138-48-5570 11:00~20:00 (水曜は17:00まで) 月曜定休 P有り

こだわりの蕎麦と豊富なサイドメニュー コーヒー1杯から気軽に利用してみては

蕎麦カフェ ひら木

リーと種類も豊富。 チョコレート、 めるコーヒー(通常各400 をするとプラス100円で楽し といったメニューが揃う。 べる「サラダ蕎麦」(780円) り豊かに盛られ、ごまだれで食 『麦」(750円)や野菜が彩 (各480円) は抹茶、 ボリュームのあるパ マンゴー、 食事

ぷり盛られた「かき揚げざる

太くコシのある蕎麦がたっ



こだわりの肉・野菜・海鮮を ここでしか味わえない出汁で堪能する

旬菜しゃぶしゃぶ 葉な彩はないる

がごめ昆布とカツオをブレンドした「昆布だし」、あっさりとした魚のだしが加えられたとよく絡む「豆乳味噌だし」といったこだわりの出汁から2種類をセレクトししゃぶしゃぶを楽しめる。森町のひこま豚とつみれ、野菜盛り合わせ、締めの麺がセットになった「萩」(3000円・税別)などのお得なセットになった「萩」(3000円・税別)などのお得なセットになった「萩」(3000円・税別)などのお得なセットになった「萩」(300円・税別)などのお得なセットになった「萩」(300円・税別)などのお得なセットになった「萩山(30円)がごめ見布としている。



全席赤のソファで統一された店内。ゆったりとくつ ろぎながら、こだわりの素材に舌鼓を打ちたい。



函館市本町17-13 第1LC館1F ☎0138-84-1711 18:00~翌1:30L.0 日曜定休

金・土曜は洒落た"酒屋バル"に 好みの酒と粋なつまみで乾杯

ンボトルが店内価格+500中瓶ビールが400円、ワイ

酒類はショット各300円、スフレなど手作り料理を用意

金・土曜はパスタやテリーヌ

吉田商店 バルAKIO



ゆったりテーブルを配し女性も居心地良い。チャージは300円(税別)。月~木曜は酒店営業。



兩館市本町1-38 ハイデンス館111 ☎0138-56-5409 20:00〜翌1:00 (金・土曜は18:00〜) 日曜・祝日定休







本場独特の色合いや手作りのぬくもり溢れる商品は 見るだけで心躍る。コンサートや絵本展示も企画中。



函館市元町7-7 ☎0138-87-2098 10:00~17:00 不定休 P有り 陶器や伝統工芸品、ファッションも ロシアの文化や情報を発信したい

ロシア·東欧雑貨直輸入店 チャイカ

旧口シア領事館やハリストは、アクセサリーやショーれ、アクセサリーやショーれ、アクセサリーやショーれ、アクセサリーやショーれ、アクセサリーやショール、フランスの紅茶、ウクライナのチョコレートなどオーナーが厳選した輸入品が。ネットショップも開設中。





体調や気分など個々に合わせてエッセンシャルオイルや植物油をブレンドし、トリートメントを行う。

	↑北斗市 運動公園
太平洋セメント 上磯工場	上磯駅→
←木古内町 国道228号線	函館市→

北斗市昭和2-3-1-132 ☎080-1174-2364 9:00~17:00 ※完全予約制 不定休 アロマとトリートメント 気持ちに寄り添う施術で、心と体に作用する

アロマセラピー&リラクゼーションサロン TOCCARE

トメント」(6分5000円) や、親子で参加できる「チャイルド&ケア教室」(生後1カ月~6歳まで対象、9分200円)などのメニューが揃う。オリジナルのアロマスプレーやクリームなどを作る「アロマセラビー教室」(2500円) も行っている。

疲労やストレス、肩こり



店内は白を基調とした清潔感漂うサロン。松風町 電停近く、さかえ通り沿い、茶色の看板が目印。



函館市松風町10-8 ☎0138-84-1828 11:00~18:00最終受付 木曜·第2-4日曜定休 初めてでも安心して施術を受けられる 青森で人気のネイルサロンが函館に

ネイルサロン CHÉRIE ROSE 函館店 シェリーローズ

「ソフトジェルラメグラデ」 (1本5400円) や「リフレクソロジー(足ツボトリートクソロジー(アート2本をプラスラデ」にアート2本をプラスラデ」にアート2本をプラスラデ」にアート2本をプラストジェル」を同時予約で2分末まで「ソフトジェルラメグラデ」と「フットジェルラメグラデ」などのメニューが揃う。9月末まで「ソフトジェルラメグラデ」などの共立といる。





温泉・食事・カラオケ・宿泊が 一度に楽しめるホテル型コンドミニアム

スパ&カーサ函館

「天然温泉 大森の湯」をメインに1階では、あかすりエストラン「喰いどころ はら田」ストラン「喰いどころ はら田」が楽しめる。2階以上は長期滞が楽しめる。2階以上は長期滞が楽しめる。2階以上は長期滞が楽しめる。2階以上は長期滞が楽しめる。2階以上は長期滞が楽しめる。2階以上は長期滞が楽しめる。2階以上は長期滞が楽しめる。2階以上は長期滞が楽した。



客室にはそれぞれクッキングヒーター付きキッチン、 洗濯機、洗面室など充実の設備が整っている。



函館市大森町25-7 ☎0138-24-1126 12:00~翌2:00 (1:00受付終了) P有り







⑤可牡丹 本醸造ひやおろし

③大 山 ひやおろし特別純米 ④越の誉

雪の中にて寝かせたお酒

⑥春 鹿 純米吟醸ひやおろし

函館市湯川町1-26-29 **20138-57-3251** 営業時間/9:00~21:00 無休 P有り





23 湯の川温泉花火大会の日も営業しております

日前まで受付の

札幌ホテルダイナスティなら 例えば

(3名1室)大人お1人様

(2名1室)大人お1人様

[共通設定除外日] 9月13日~14日・10月11日~12日・11月1日~2日・11月22日~23日

- ・最少催行人員/2名様より
- ・宿泊は出発当日となります
- ・ご旅行日程の延長はできません
- ・木古内・森・八雲・長万部の設定もございます
- ・お申し込みの際に詳しい旅行条件を係員が
- ご説明いたします
- ・添乗員は同行しません

ご利用いただける列車

行き(トり)	凼館発	札幌者	行き(トり)	幽館発	札幌看
スーパー北斗1号	6:22	9:58	北斗15号	18:16	21:57
スーパー北斗3号	8:13	11:47	北斗17号	19:14	22:57

※平成26年8月30日以降の時刻です。(予告なく変更となる場合がございます。)

※函館~木古内間は普通列車のみのご利用となります。 ※詳しい時刻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

十二道 **阿館支社 國館市程 图图 12-5** お申し込み・お問い合わせ

ツインクルプラザ函館支店 函館駅内 0138-23-4436 年中無休 営業時間 10:00~18:00

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

商品により

お申し込みの 締め切り日が

異なります。



札幌発 函館着

21:59

23:01

18:13





帰り(上り)

北斗16号

スーパー北斗18号 19:29





温泉街を巡り歩いた





ビアガーデンは8月31日まで開催(16:00 ~22:00)。生ビール・ジンギスカンの「食 べ飲み放題プラン」は120分3,500円。未 成年(アルコールが飲めない人)は1.750円、 小学生は1,000円、幼児(3歳以下)は無料と、

1 四季彩 湯の川 稜雲亭

きる。 しめる 外ならではの開放感が夏気分を一 くすぐるジューシーな匂い…屋 プランを 3500円で提供。単品でも楽 スカン食べ飲み放題を特別価格 ています」と、 地域の方に感謝の気持ちで還元し 同店では「湯の川に移転し12年、 同士などで連夜賑わいを見せる。 ネスマンの団体や家族連れ、友人 半行われ、店前のテラスはビジ 人々の笑顔と笑い声、鼻を 毎年7月中旬から1カ月 星空の下で飲む一杯は格 ターがいるのも納得で 利用。毎週のように通 ほとんどの客がこの 生ビール・ジンギ

電停エリア湯の川温泉

今年で8年目、湯の川の夏

稜雲亭」のビアガー

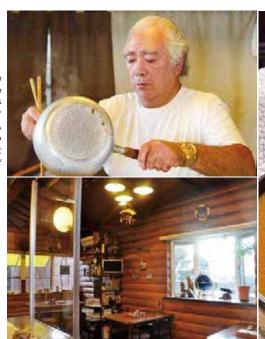
独特の風情が漂う函館市民と観光客が行き交い

全国的にも知られる温泉街

進化を続ける姿勢が長年人々を魅了 守っている。手作りのすりみ系や り返し3日間かけて完成させるつ 店として食通の舌をうならせる名 してやまない理由だろう。 にあぐらをかかず、食への探究心と どバリエーションの多さも老若男女 でアレンジを加えたグラタン風うど やチーズ、自家製スモークベーコン なべやきが有名だが、生クリーム 伝統の製法と味を親子3代に渡り を感じる太麺、熟成と冷ましを繰 力強いコシとしっかりとした旨み を楽しませる。創業から38年、老舗 た、カレー系だけでも5種類以上な んも知る人ぞ知る人気メニュー。 「うどんといえばここ」と言われ 「手打ちうどん・そば 上野」。 本店 「おふくろ」 とともに

2 手打ちうどん・そば 上野

自家製プレンドのカレー粉がベースの「カ レーつけ麺 (うどん)」は1,050円、「カ レーうどん」は950円。どちらも、さ らに刺激を求める辛党には、よりスパイ シーな "毒" シリーズを。 ネーミングも 面白い"小毒""中毒""体に毒""気の 毒"と辛さがアップしても値段はそのま ま1,250円。辛さに自信のある人はぜ ひトライを。







4 カクテルBar かなざわ

カクテルはすべて650円で提供。「ディップチーズ」(450円) はクリームチーズとブルーチーズをブレンドし、溶かしてピクルスを加えたもの、「自家製生チョコ」(400円) にはリキュールを加えるなど、丁寧に作られたオリジナルのメニューが並ぶ。





老舗の味でほっと癒され 新店に心躍る 新旧グルメを楽しみたい



3 海鮮居酒屋 海男

注文を受けてからさばく活物のほか、手作りの一品料理 も豊富。しっかり味の染み込んだ「自家製いかめし」(2 個500円)や、ダシが利いた「だしまきたまご」(530円) など、居酒屋というよりは和食店の上品で繊細な味わい を感じる。※価格は各税別

で注文できる。「函館近海の魚介をで注文できる。「函館近海の魚介をに関的に実施し好評を得ている。 大れて格安で提供する企画などを口やブリなどを生で一本丸ごと仕口やブリなどを生で一本丸ごと仕口やブリなどを生でして、マグムで格安で提供する企画して、か常にひっしり。どれも1個単位が常にひっしり。どれも1個単位が常にひっしり。どれも1個単位ができた。

湯の川でも変

大門横丁で7年ほど店を構えていたことで知られ、昨年6月に電車通り沿いで、マスター・金澤さんの父が営治いで、マスター・金澤さんの父が営む「居酒屋かなざわ」の2階に移転した「カクテルBar かなざわ」。金澤さんが隅に居ても奥までしっかりと見渡せるからという理由で、カウンターは大きく弧を描くような形に。自身がウイスキーを好むということもあり、26種類ほどのということもあり、26種類ほどのということもあり、26種類ほどのということもあり、26種類ほどのということもあり、26種類ほどのでスイカをぜいたくに使った、ウォッカベースの「スイカのカクウォッカベースの「スイカのカクウォッカベースの「スイカのカク



5 ゃきとり 鈴ちゃん

けずに口に運んでも美味しく、

開店と同時に近所に住む常連達が集う。鈴木店主が毎日生肉から一本 一本串刺しする焼き鳥は「精肉」「とり肉」「レバー」(各1本100円) のほか、事前予約でメニューにない部位も用意。30年以上継ぎ足し

町の移り変わりを見続けてきた 古き良き時代を 色濃く残す老舗たち

作の「バッテラ」は、しょう油を付 アの客が置いて行ったという貴重な 店舗とし、ラーメンを提供する「ブ こめ昆布で締めたという、 タをケースにずらりと並べ客を迎え の川 大寿し」は、 ぜひ足を運んでみて。 わい。その独特さゆえ、1週間に3度 われている。くどさがないあっさりと がした手作りの背脂が惜しげもなく使 のない生の脂を毎朝鍋でじっくりと焦 ら愛されてきたラーメンは、混じりけ グッズで溢れている。そんなファンか 姿そのままとなっており、鉄道マニ 実際に列車として走っていた当時の 王の愛情が込められた一杯を味わいに てんな毎日食べても飽きがこない、店 9顔を見せる常連客もいるのだとか。 oた、どこか懐かしさも感じられる味 ハートレイン」。 店内は昭和31年頃 湯浜通りの角でのれんを揺らす[湯 万能ネギとワサビを利かせ、 常に30種ほどのネ

るとカウンター10席のみの、 子店主が1人で営む。のれんをくぐ しいママの人柄が一番」となじみ客 町時代から続く名物企画も健在。「優 するという「鈴ちゃんの会」なる本 連同士が月1回集まり大盛り上がり 枝豆など手作りのつまみが並ぶ。常 ′鍋や焼き魚、今時期なら焼きナス、 ここ湯の川に移り11年、 店内はいつも笑い声で 焼き鳥のほか、 ホルモ まさに

その名の通り青いJRの旧車両を



ブルートレイン

元々車掌用として使われていた車両は、 広々としており全20席を備える。ラー メンは麺が1.5玉の「急行ラーメン(塩、 正油味)」(各590円) など店内の雰囲 気と合わせたユニークなネーミング。

り鈴ちゃん」は千代台町と本町で23さい赤ちょうちんが揺れる「やきと



7 湯の川 大寿し

テイクアウトも受け付ける「かにめし」(1,200円・税別) はほぐしたカニの身がご飯の上にたっぷり。さらにその上に 大きな身が乗せられた贅沢な一品。にこやかに迎える大将と 女将さんの2人で賑やかに店を切り盛りする。



並んでいる。 ありとあらゆるアルコールがずらりと 店内にはワインから焼酎、 赤い看板でおよそ8年もの間、たくさ んの客を迎えてきた酒店「イチマス」。 電車通りと湯浜通りが交わる場所 函館、乙部、 特に道産ワインは十勝 奥尻といっ 日本酒など

純米吟醸

「函館奉行」は、

函館で栽培

また、イチマスで取り扱う函館の地酒 た各地のものを種類豊富に取り揃える。

使って仕込んだもの。そんな貴重な酒 された酒造好適米「吟風」を100%

を求めに店内をのぞいてみては。

ど用意され、 の前には、 さらに中にも濃厚なチーズが入った タレとチーズがたっぷりとかかり いう創業から続くスタイル。甘辛い 賑わせている。6席が並ぶカウンター 族で食事を楽しむ客などが連日店を 平日には仕事帰りの客、休日には家 在の地に移転して9年目を迎える。 に何度も足を運びたくなるだろう。 んでいたという「居酒屋 · チーズつくね」など、 かつては競馬場の裏通りで店を営 つい箸がすすんでしまう美 350円という手軽さも相 ーもカウンターを彩ってい 総菜が常に5~6品ほ どこか落ち着く佇まい 客が選んで食べると 新たに加わっ 数 一は現

手を抜かず仕上げた品々が客をとり した身が特徴。そんな細かな点まで ぐらせた「アナゴ」は、ほくほくと りと煮込んだ甘じょっぱいタレにく う油と昆布、煮アナゴの骨でじっく と多くの客をうならせる味付け。しょ では「1度食べたらやみつきになる」 な子どもからも好評で、 こにしている。 常連客の間



8 イチマス

酒に詳しいスタッフが数ある アルコールの中からおすすめ を紹介してくれる。五稜郭公 園など函館を代表とする観 光地が描かれたラベルの「函 館奉行」は1.8ℓ、2,600 円(税別)で販売している。



居酒屋 数

その日仕入れた刺身と魚料理、 握り、小鉢、ビールまたは日本 酒が楽しめる「晩酌セット」 (1,280円)。 カウンターで明 るく接客する女将。大将が料理 に集中できるようホールを取り 仕切る。









「イチゴ氷」(315円)、「ソフトクリーム」(テイクアウト250円、 店内はウエハース付き300円)。 店内には渡辺店主とお兄さ んが趣味で撮影したという写真も多く展示されている。







みを共にしてきた「かき氷機」。 かき氷を削るのは、創業時から歩 そんな店内で夏の目玉商品である 統一されたイス、ちょっと暗めの 立つ、今年で創業から0年を数え 明といった落ち着いた雰囲気。 やかなグリーンの屋根がよく目 「喫茶チェリー」。足を踏み入れ レンガで作られた壁、黒で 感じられる。

の川温泉電停の降車口すぐ

市電を いる。 浴のように体の芯から温まる。 客や市電を待つ地元民が、 用できるため、 に足を休める憩いの場となって 鮫川近くの広場で湯を張る「足 は、 リラックスしたひととき 高めの温度のため、 眺めながらゆっくりと浸 無料で湯の川温泉を利 歩き疲れた観光 半身 気 軽

ブロック氷を削ると、

「シャリシャ

という涼しげな音と「カチャ

専門店から仕入れた特注の大きな 渡辺健次さんが、慣れた手つきで なっている。

2代目店主を務める

モーターが取り付けられ自動式と

回し式だったものを、 字が描かれた年代物。

現在は電動 かつては手 羽を広げたツルの模様や富士山

「AーKOSHASEー」という文

の川の街並みを見守ってきた店で いただく氷は一味違った味わいに ないキメ細やかなかき氷が出来上が カチャ」という金属の鳴る音が店内に ト氷」(420円)、白玉やあんこが乗っ 「おしるこ氷」(473円)など 定番のイチゴのほか「チョコレー ほかではなかなか目にでき 多くの時を刻み、 ちん湯の川店」。 1階は長いカウン この地に店を構え21年、

この店だけのこだわりが込められたぜ 円・税別)や直径15㎝、具材4種が入っ マダレの「ラーメンサラダ」(680 いるのが、 充実しているが、地元客に喜ばれて ウニ、マグロなど場所柄、 内に響き渡り気持ち良い。活イカや オープンキッチンから笑顔で迎えて 宴会場になる個室を備え落ち着いた ターと掘りごたつの小上がり、 2階も た「ジャンボおにぎり」(480円 に加え、若い女性客も増えたという。 雰囲気に。実際、男性客や家族連れ くれる若いスタッフの元気な声が店 など名物のオリジナルメニュー。 たっぷり野菜と自家製ゴ 海産物も

> 市賑電 か 客が触れ合えるりは

をイメージした造りにリ

「函館あかちょう

湯の川温泉足湯 湯巡り舞台

屋根が付いているため、ちょっとした雨でも楽しめる。泉質/ナトリ ウム・カルシウム塩化物泉 効能/神経痛、筋肉痛、疲労回復 泉 温/65℃前後 利用無料







函館あかちょうちん 湯の川店

手刺しで一本一本仕込む串物の人気が高く、「ぶ た串」(2本260円)、「みそホルモン串」(2本 350円)が特におすすめ。「みそぎの舞」や「函 館奉行」「飲ん米」(各1合780円) と道南・函 館にちなんだ日本酒を揃える。※価格は各税別







電停エリア 生活に根付いた業種が軒を連ねる 小売店から銀行、飲食店まで 交通量、人通りも多い終点交差点

息…日本人の心を落ち着かせる和 幼い子どもからお年寄りまで安心 市の冠せで作る氷まですべて自家 りシロップをはじめ、三重県伊勢 題に。京都の高級茶を使った手作 える抹茶の提供も行い、散策途中 昭和12年に創業した丸山園茶舗の みの時間がここにある。 涼み、肌寒い日は抹茶でほっと一 して味わえる。暑い日はかき氷で 詰まった上品で優しい味わいは、 から始めた「お茶のかき氷」が話 しまれている。さらに昨年の7月 やバスを待つ人の休憩所として親 茶類を販売する傍ら、 葉店として全国から選りすぐった 支店として同55年に開店。老舗茶 情を醸す「丸山園湯の川店」は 専門店ならではのこだわりが 店内で味わ

種類を販売、昼頃には売り切れる て昨年5月に開店。弁当や総菜30 内で営業する「元気屋キッチン」は、 木町の宅配弁当専門店「デリバ 鮮魚店などが入るバザール湯川 ハウス元気屋」の2号店とし

親しまれる店に。旬の食材をふんだ

んに使ったおかず7品ほどが詰めら

ほどの広々としたバリアフリーの店

川店」は、一昨年に車イスが通れる も姉妹店を構える「そば処陣屋

昭和本店に加え、柏木町や本町に

湯

内に全面改装し、より多くの客から

やしキツネそば」「梅おろし」(各 ルも並ぶ。また 「サラダそば」や「冷

(1200円) など湯川店オリジナ

た、土・日曜限定「旬のお弁当

ブレイクはいかが。 もあるので、ランチ後にコーヒー うれしい。店内には喫茶スペース のを少しずつチョイスできるのも ので、その日の気分で食べたいも ぶ。惣菜は量り売りや1個単位な 野菜や鮮魚に手を掛け趣向を凝ら リクエストを参考にしながら地物 和・洋・中ジャンル問わず。 ら、煮物、パスタ、ギョーザなど の日替わり弁当をはじめ、 したワンランク上の家庭料理が並 おふくろの味から洒落た一品まで かがえる。店頭に並ぶのは550円 メニューもあり、その人気ぶりがう きんび 客の



そば処 **陣屋**湯川店

丼ぶりとそばがセットになった定 食は「天丼」「つくね串丼」「ぶた 串井」(各830円)から選べ、さ らに20円でドリンクをプラスでき る。餅かそば団子から選べる「ぜ んざい」(450円)などの甘味メ



元気屋キッチン

「お客様と直接話せるのが楽しい」と笑顔の東出奈穂美 店長と息子の潤平さんが調理と接客。名物はその名も「元 気メンチ」(1個100円)。玉ネギの甘みが凝縮、味付 そのままでもご飯やビールのお供にぴったり





気ままに過ごせる街疲れたらひとっ風呂ゆっくり食べ歩き



丸山園茶舗 丸山園湯の川店

「お茶のかき氷」は抹茶味と玉露味の2種類(大300円、小200円)を販売。プラ ス50円でミルク掛けにも。氷がお茶でできているので味が薄まらず、最後まで風味を 楽しめる。「抹茶一服」はお菓子付き450円。普段なかなか味わえない抹茶を気軽に。

> そばを時間をかけてかみしめたい。 ゆったりとした店内で、こだわりの いるため、喫茶店としての使い方も。 「ぜんざい」などの甘味も用意して

平日限定午後2時から同5時までは

16 大盛湯

懐かしい「ケロリン」桶は今も健在。無色透明の湯はこ の地ならではの食塩泉で、神経痛や関節痛、リウマチな どに効能がある。夫婦2人で営む牧野さんと妻の信子さ 「いい湯だった」の一声が励みになるという。



元の活性やコミュニケーション活 ナーを学ぶ場を提供するなど、地 と語る代表の牧野康宏さん。 川の温泉を守るために続けたい」 質な湯が今もこんこんと湧き続け ている。「経営は楽ではないが湯の にも積極的。元々は漁師が汗を 入浴や紙芝居を行って公共マ 2度、小学生や幼稚園児に体

槽を備える、かけ流しの温泉銭湯 調節、4℃・4℃・4℃の3つの浴 治場として親しまれた歴史ある良 する地域の湯だったが、今は、 6℃の源泉を加水せず熱交換で 昭和初期の創業時は湯 年に 案もしてくれるので、気軽に試し てもらえるのがうれしい」と笑顔。 ほかとは味が違う。美味しい』と言っ 細で地道な作業だが「『ここのは ことから始まる豆腐作りと同じく繊 ら一枚一枚手で成形。豆を水で戻す が密かな人気。キミヨさんが毎週1 などに加え、5年前から作る生湯 を届けている。 住民や旅館のテーブルに手作りの味 身やしゃぶしゃぶ、サラダ、春 約1週間分の100枚を豆乳 お吸い物などメニューの提

並ぶように、深夜から作業にかかる 3人が製造や接客、配達までこなす 店」は2代目店主・佐藤勇さん、キ という昔ながらのスタイルで、 家族経営。朝6時には店頭に商品が ミヨさん夫婦と娘の夫・克利さんの 昭和7年創業の「マルヨ佐藤豆腐

木綿や絹、寄せ豆腐

銭湯料金で湯の川温泉を愉しめ とあって旅行者や温泉マニアにも しっかり浸かれば夏の疲れも吹き 一目置かれる存在に。熱めの湯に

ニューを増やすなど飽きさせない工

860円)といった毎年恒例の夏限

夫を日々重ねており、そばメニュー

17 マルヨ 佐藤豆腐店 「生ゆば」は1パック(5枚入り)595円。ほか、「寄 せどうふ」(400g230円)、「木めん」「きぬ」(各 450g180円)、「焼きどうふ」(180g110円) など。すべて税別だが4月以降も+5%のままで販 売している。







18 湯川黒松林

渾地自

上身元に1分のに

一品が立るがある。

客理人の

約1.4haの広大な敷地にクロマツが大きく枝を広げる。現在はベン チやあずまやが整備され、木陰の散歩を楽しめる市民憩いの公園に。 早朝に差す光や雨に黒く濡れる幹など、さまざまな風景がある。



絶景ポイントも多く点在する イカ漁の灯り輝く津軽海峡と函館山 老舗温泉宿が立ち並ぶ国道278号 漁火通エリア

明治中期ごろから温泉街として栄え

が不思議に思われる「湯川黒松林」。

の雰囲気とは一変し松林が広がるの

漁火通の温泉ホテル街の中、

の中から選べ、スープやサラダ

い風景だがそこにこの街の歴史の 残ったのが現在の黒松林だ。何気な を築き、その木々が今も生き続け ら10年以上の歳月をかけ防風砂防林 熊四郎氏が私財を投じ、明治2年か うと金森洋物店の創業者・初代渡邉 塵に悩まされたという。これを防ご からの強い風と、浜に巻き上がる砂 始めた湯の川温泉は、当時津軽海峡 端を見るのも興味深い。

はビジネスマンのランチの穴場と メインを「酢豚」「カニ玉」「日替わり」 ら親しまれ続けている。ランチは でもあっさりとした味付けの広東 海鮮を中心とした、中華料理の中 お腹を満たしている。メニューは レストランとしても、多くの客の ホテルの宿泊客のほかに、平日に は、今年4月に店内の一部とメ ニューをリニューアルしたばかり。 万惣」内に店を構える「シーアン_ 温泉街の中心地に立つ「ホテル 優しい味わいで幅広い客層か 休日には家族連れで楽しむ

ぜひ一度舌鼓を打ってみて。 てきた創業以来変わらぬ味わいに、 りと並んだメニューの多くに、 とあって人気を呼んでいる。ずら と、手頃に本格的な味が楽しめる 夫も。観光客、市民から支持され を提供するなど家族で楽しめる工 では4~5人前の料理を振る舞う 小皿などがセットになり820円 「ファミリーコース」(8000円) 「ハーフサイズ」を用意し、ディナー



ホテル万惣 19 中華レストラン -アン

「油淋子鶏 (ユーリンズーチー)」 (980円) は細かく刻んだネギとパ セリ、酢をたっぷりと使ったタレをか け、鶏肉をさっぱりとした口当たりに 仕上げる。厨房では創業からシェフ を務める秋元正巳さんが腕を振るう。





くの客に愛される店となった現在で 文字流 冷し塩ラーメン」など、多 あり。また今年から新たにメニュー 作られた味噌をじっくりと熟成さ 製麺所を構える。道南産の大豆から の川にはその原点となった総本店と 郭駅横店、七飯峠下店も配置し、湯 とった出汁に、エビ油の風味香る独 元客はもちろん観光客の心に刻まれ も、斬新な味わいを探求し続け、地 に加わった夏季限定の「函館麺や一 た味噌ラーメンも一度口にする価値 う手間と工夫を惜しまずに調理され せ、豚骨を10時間ほど煮込んだとい ラーメン店「一文字」。現在は五稜 で、言わずと知れた函館を代表する 特のスープから作られた塩ラーメン 南茅部地区産の昆布と鶏ガラから 道産小麦を使用した自家製麺と、

20 函館麺や一文字総本店

塩ラーメンをベースに、夏に最盛期を迎える九条ネギをふんだんに使い、さらにエビやワカメ、キュウリ、トマト、レモン、カイワレなど具材たっぷりの「函館麺や一文字流 冷し塩ラーメン」(770円)。



る一杯を生み出している。

閉店は夜10時と1日中客を迎えてそのため開店は朝6時頃と早く、 筋肉痛などに効能があるといい 冷めしにくく、切り傷ややけど、 ばしば。塩分が強い成分のため湯 改装した際に描かれたペンキ画がな できないという客も多いのだとか。 近所の漁師などここでないと満足 ンがここにはある。 んとも町の銭湯といった趣を醸し出 生まれるコミュニケーショ 浴室には3年ほど前、 偶然一緒に湯に浸かるこ 全面

43 √ 45 °C (るという光景を目にすることもし 見の客に浸かり方をアドバイスす 熱さゆえ、長年通い続ける客が初 た住宅街の中に佇む。低温の湯で 寿湯温泉」は、漁火通を少し入っ 中温は46~4℃という

高温の湯として良く知られる「永

秘密だろう。 上げる味が老若男女に愛される うなど、一から手間暇かけて スープをベースに、 す苫谷店主。 り手作りでやっています」と話 ファンが多いという。 当ての一杯のために足繁く通う ナリティー溢れる個性派も。 ザ軍団」(500円)などオリジ きもやし麺」(880円)、「ギョー 人気の゛ちょい辛系゛をはじめ、 ニークな店名同様、メニューには 休日はファミリーで賑わう。 んでや麺」。昼時はビジネスマン、 「ちーず坦々麺」(980円)、 ペーストやブレンド味噌を使 鶏ガラと豚骨 自家製の 「できる限 の 焼 目 胡 W



ラーメン なんでや麺

幅広い客層に人気の「胡麻味噌麺」(980円) はオリジナル胡 麻ペーストと白味噌を合わせたブレンド味噌を使用した風味豊 かな一杯。鶏挽き肉を使っているため臭みがなく、胡麻の香り が食欲を掻き立てる。店内はカウンターとテーブル席で19席。





湯処永寿湯温泉

創業70年を迎えた老舗の番台に立つのは4代目の長南さ ん。笑顔で多くの客を迎えている。入浴料は大人440円、 小学生140円、未就学児70円。11枚綴りのお得な回 数券は4,400円。



手間と工夫を惜しまず客を迎えるグルメと銭湯で心も体も温まる



23 キッチン・ハッピーベル

「オムカレーライス」(760円~)。クリームやあんこが乗せられた「抹茶ぶりん」や「チーズケーキ」などの日替わりスイーツは全て300円で味わえるため、ランチの後にちょうど良くおすすめ。





国道から、一見には住宅街への前が開けた場所に出る。「函館湯の前が開けた場所に出る。「函館湯の前が開けた場所に出る。「函館湯の前が開けた場所に出る。「函館湯の前が開けた場所に出る。「函館湯の指うな角を曲がると、急に目で遊歩道があり、波の音や潮風をで遊歩道があり、波の音や潮風をでかっては磯船の出入りや、忙した動く漁業者の姿も見られ、地域に沿っては磯船の出入りや、忙した動く漁業者の姿も見られ、地域できる。

気を呼んでいる。店主である鈴木加えられたという「和定食」も人 どのスパイスでじっくりと煮込ん 店主の自信作でもある、10種類ほ 焼き上げ、ごはんを包んだ上に、 供。卵をたっぷり使いふわふわに ンを2品選べるセットを用意する レーなど数あるメニューからメイ た贅沢な一皿。一品ごとにボリュー ムカレーライス」は9月末まで提 ため、早めの来店がおすすめ。常 ている。平日のみ1日5食限定の 理し、小鉢2品などがセットになっ を、日替わりで焼き魚や煮魚に調 雅実さんが自ら市場で仕入れた魚 舞う心温まる店。 など、客の目線に立ち料理を振る 連客の声から作り始めたという「オ の中にはチェダーチーズも入っ 「牛スジカレー」がたっぷり。



24 函館湯川漁港 交流広場

今年5月にオープンしたばかり

2011年に完成した、水辺と漁業に親しむための「親水護岸」を備えた漁港。今年から「交流広場」としてベンチやトイレ、駐車場も整備された。函館山や津軽海峡の眺望はもちろん、漁港の様子も間近に見える。

温泉街の外れで23年間看板を灯



25 居酒屋 百万石

"締めには必ずこれ"という人が多い「マーボ焼そば」(1,000円)は、かた焼きそばとエビ入り麻婆餡が絶妙。福岡県から取り寄せる「手羽明太・手羽餃子」(各2本500円)はキリッと冷えた焼酎に。カラオケも楽しめる(1曲100円)。

およそ300種類、3000本

温泉街を盛り上げる夜は酔客の歌声が昼は子ども達の歓声

ともあり、 できる地元民憩いの場だ。 会話が弾む古き良き居酒屋を体感 ススメが加わり、さらに幅が広がっ でからは本日のお刺身や今週のオ なメニュー。山中さんが引き継い が夜な夜な足を運ぶ。自慢は焼き た通り、男性客を中心に近隣住民 さんと女性スタッフが切り盛り。 でアルバイトをしていた山中智美 ふらりと立ち寄ることも。客同士 おじさんの館と呼ばれているんで よ」と冗談交じりに教えてくれ 揚げ物、 深夜3時までの営業というこ 2 軒 貝 串物、 麺類ほか豊富 3軒目として

みがいっぱい詰まったレジャー施99頭が集まる猿山、足湯など、楽し楽しめる水の広場や、ニホンザル約 事な扇芭蕉や大きな葉を付けたゴえる。ハウス内では、幹が太く見 日々訪れる客を楽しませている。 感じられる。毎年夏頃には色とりど 育てられている。毎日夕方頃には、 スやウサギなどの動物とも触れ合 様子がうかがえ、そのほかシマリ 高さ6mの位置に取り付けられた ムの木など、迫力ある貴重な植物が 寝転がるなど暑さをしのぐサルの もの植物が生い茂る「函館市熱帯植 夏の猿山では、 植物だけでなく、 細かな霧に包まれ涼しさを バナナの木に水を与え お腹を出して 水遊びが

26 函館市熱帯植物園

入園料は、一般300円、小・中学生100円(函館市内の学校に在学、または函館市内在住の児童・生徒は無料)、小学校就学前は無料。猿の餌は100円。水の広場は自由に利用できる。











今回の特集で紹介した エリアMAP



1 四季彩湯の川 稜雲亭

函館市湯川町1-32-1 (函館市民会館内) ☎0138-57-0055 11:00~21:00 不定休 P有り(2時間無料)



2 手打ちうどん・そば 上野

函館市湯川町1-23-6 **☎**0138-57-4341 11:00~20:00 金曜定休 P有り



3 海鮮居酒屋 海男 (うみおとこ)

函館市湯川町1-30-2 ☎0138-87-2516 17:00~24:00(23:00L.0) 不定休



4 カクテルBar かなざわ

函館市湯川町1-26-25 2F ☎090-2873-8054 18:00~24:00(23:30L.0) 木曜定休



5 ゃきとり 鈴ちゃん



6 ブルートレイン

- 函館市湯川町1-26-22 ☎0138-59-5051 11:00~18:00(17:40L.0) 火・水曜定休 P有り



7湯の川 大寿し

函館市湯川町1-16-12 **☎**0138-57-1393 11:30~14:00、16:00~22:00 水曜定休 P有り



8 イチマス

函館市湯川町1-26-29 ☎0138-57-3251 9:00~21:00 無休 P有り



9 居酒屋 数

函館市湯川町1-26-20 ☎0138-57-5300 17:30~23:00 火曜定休



10 喫茶 チェリー

函館市湯川町1-28-1 ☎0138-57-8283 9:00~17:00、19:00~22:30 不定休



11湯の川温泉足湯湯巡り舞台

函館市湯川町1-16-5 9:00~21:00 無休 P有り



12 函館あかちょうちん湯の川店

函館市湯川町1-27-2 20138-57-1519 17:00~24:00(23:30L.0) 無休 P有り



13 丸山園茶舗 丸山園湯の川店

函館市湯川町2-27-29 ☎0138-57-3791 10:00~18:00 日曜定休



14 元気屋キッチン

函館市湯川町2-18-1 (バザール湯川内) ☎0138-59-1725 11:30~17:30 第3土曜、日曜・祝日定休(イベントは対応) P有り



15 そば処**陣屋**湯川店

函館市湯川町2-38-18 ☎0138-57-9636 11:00~21:00(20:45L.O) 無休 P有り



16 大盛湯

函館市湯川町2-18-23 **☎**0138-57-6205 6:30~21:30 第1·3·5水曜定休 P有り



17 マルヨ佐藤豆腐店

函館市湯川町3-24-9 ☎0138-57-7625 6:00~19:00 日曜定休



18 湯川黒松林

函館市湯川町1-7-55



19 ホテル万惣 中華レストランシーアン

函館市湯川町1-15-3 20138-57-5061(代) 11:30~15:00、17:00~21:00 ※各30分前L.O 無休(宴会などで貸切になる場合も有り) P有り



20 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



21 湯処永寿湯温泉

函館市湯川町1-7-14 ☎0138-57-0797 6:00~22:00 無休 P有り



22 ラーメン なんでや麺

函館市湯川町3-8-16 **☎**0138-57-2212 11:30~15:00、17:30~23:00(22:45L.0) ※月曜は11:30~15:00 火曜定休 P有り



23 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 P有り



24 函館湯川漁港交流広場

函館市湯川町1



25 居酒屋百万石

函館市湯川町3-2-12 **☎**0138-59-0145 18:00~翌3:00(2:20L.0) 日曜·第2月曜定休



26 函館市熱帯植物園

函館市湯川町3-1-15 **全**0138-57-7833 4~10月9:30~18:00、11~翌3月9:30~16:30 無休(12月29日~翌年1月1日は休園) P有り

LUNCH GUIDE

今日のランチはどこにしますか?



手ごねハンバーグランチ 1,200m

白老牛を100%使用したしゃぶしゃぶ店のこだわり手ごねハンバーグ。ソースは和風おろししょう油、洋風デミグラス、ハイカラ風ナポリタンの3種からお好みで。トッピングは目玉焼き、チーズ、フォアグラ、ベーコンなどの7種から選べる。ご飯はおかわり自由、具だくさん味噌汁、サラダ、茶碗蒸し、食後のコーヒーもセット。





しゃぶしゃぶ喜来里

函館市若松町14-10 ロワジールホテル函館2F ☎0138-27-8220 11:30~14:30、17:00~22:00 無休 P有り



Pinoセット 1,200円

日替わりのパスタとパン、ブルーベリードレッシングがかけられたボリュームたっぷりのサラダ、ドリンクがセットに。パスタは、自家製のバジルやズッキーニをはじめとする旬の野菜をふんだんに使った「小海老と野菜のバジルクリームスパゲッティ」や「ベーコンと野菜のトマトクリームスパゲッティ」などが登場する。





RESTAURANT Pino

七飯町峠下11-9 ☎0138-64-8410 11:30~14:30L.O、17:00~20:30L.O 金曜定休 P有り



お気軽ランチ 2,000円(親別)

季節替わりのコース風ランチ。9月16日 (火) までは " スタミナ " をテーマに牛肉と野菜が贅沢な主役「フレンチスタイル " ステーキ井 "」と、「アツアツ鯖のタルトと有機サラダ」「アンダルシア風スープ」「プチデザート盛り合わせ4種類」、コーヒー、パンの充実メニュー。夏のお疲れに活力を。





レストランイリュージョン

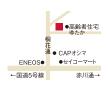
函館市白鳥町17-14 ☎0138-40-3703 11:00~14:00、17:00~22:00 水曜定休 P有り



夏カレー南ばんなっちゃん 800m

人気の「カレー南ばん」(730円)に夏野菜3種類をカラッと揚げてトッピングした、この夏の新メニュー。野菜の旨みと衣が、キリッと辛い濃厚なカレーの味を引き立てる。麺、汁ともにボリュームがあり、残暑のスタミナ補充におすすめ。「しゃきとろネバネバ梅風味」(800円)も登場した。





そば処 都庵 桐花通店

函館市富岡町1-57-1 ☎0138-42-8624 11:00~15:00、17:00~20:00 毎月7日、第3・4日曜定休 P有り



彩り夏野菜に秋の香りを添えた 夏の終わりの特別サービスコース

レストランイリュージョン

残暑の疲れにスタミナ補充はいかが?9月16日(火)まで「お客様還元スペシャルメニュー」(昼・夜共通3,000円)を提供。食欲を誘うほんのりカレー味「フランス鴨のロースト カレー風味」をメインに、「びっくりトマト(まぐろ入り)」「平目とレタスのクリームスープ」「海の幸ガスパチョ パスタ」「オレンジの冷たいスフレ」、コーヒー、パン2種が並ぶ。ワンランク上の「シェフおまかせコース」は5,000円。※価格は各税別



兩館市白鳥町17-14 ☎0138-40-3703 11:00~14:00 17:00~22:00 水曜定休 P有り





「ぴっくりトマト(まぐ ろ入り)」と「海の幸 ガスパチョ パスタ」 は暑い日に 嬉しい 冷 製。ほか、お気 軽 ランチ2,000円、グルメディナー7,000円 などシーンに合わせ て 選ペ る。※価格は 各税別



宴会コース限定の「夏野菜のピッツア」で 残り少ない夏を満喫しよう

PIZZERIA LOUNGE SOL

宴会コースの評判が高い同店では、夏限定の宴会コースが好評。道産小麦粉から生地を作り石釜で焼き上げる、看板メニューの「ピッツア」を始め、前菜の「生ハム」は1年以上熟成したイタリア・カルペーニャ産を使用。ほかにもボリュームのある「パスタ」や肉料理、サラダなど全9品(1人4,000円~、2時間飲み放題付き)。ドリンクも生ビールやワイン、カクテルなど40種類以上用意。宴会には必ず担当者が付くので気軽に注文ができる。



函館市本町6-14 ☎0138-32-5044 18:00〜翌2:00 (金・土・税前日は翌3:00まで) フードは1時間前、 ドリンクは30分前L,0 火曜定休





店内は最大1階20人、2階は30人まで収容。2階にはお洒落の会にはお洒落の多く大がら楽したの、カジュアルな1選のよる雰囲気が選びる。





民家を改装した一軒家レストランで 贅沢に時を過ごしてみませんか

狸穴茶房

マミアナサボウ

連日、女性客を中心に賑わっている同店では、ディナーコースがおすすめ。日替わりで内容が変わる前菜やパスタ、肉料理にパン、デザート、コーヒーが付いて1人3,000円から用意。好みや予算の相談にも気軽に対応している。人気のランチは「オリジナルランチ」(1,000円)。7品の先付と味付ご飯のアパスタ、デザート、ドリンクがセットに。ディナータイム時は出来るだけ予約をして訪れると尚よい。ゆったりとした時間が過ごせる店である。



函館市新川町2-19 ☎0138-87-0408 11:30~21:00 (ランチは14:00まで) 日曜定休





午後2時から5時まではティータイムとして「デザートセット」 (ドリンク付き・800円)を提供。内容は 日替わりでアイスやシ フォンケーキなど和・ 洋の甘味を用意。



Vigoが贈るこだわりのパエリア 満を持して登場!!

酒場 Vigo

豪華な海の幸をふんだんに使い、生米からじっくり炊き上げた「ズワイガニとエビとアサリのパエリア」(1,500円・税別)。以前から要望が多かったファン待望のメニューがついに完成。アサリのだしを入れて炊き上げ、しっかりとした味付けで、味の評判も良く早くも人気メニューとして定着している。ぜひ一度、Vigoの本格パエリアを堪能してみては。ほか、同店人気の宴会プラン4,000円から(3人~、料理9品、120分飲み放題付き)もオススメ。



兩館市本町32-29 ☎0138-51-0150 月~土曜18:00~翌1:00 日 曜17:00~23:30 ※各30分前L.0 不定休



月~木曜は曜日ごとのお得なイベントプランもあり、店外看板に内容も載っている。いつ足をを選んでも至しませてくれるとも同店が人気の理由。

味良し!量良し!お得なセットメニュー ランチはとんきでお楽しみあれ

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になっている。五稜郭店では、ハーフそばとハーフラーメンが選べる。



函館市松風町5-13 **○○** 0120-22-3998 11:00~21:30L.O 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) もランチにビッタリ。お弁当として一度はぜひ。



まだまだ暑いこの季節にぴったりのとってもお得な宴会プランが登場!

肴料理とお酒 旬味 鹿六

しゅんみ かろく

期間限定のとってもお得な宴会プラン「鹿六の納涼会プラン(全8品)」が登場。2時間飲み放題付き1人4,500円は2人より受け付け。マグロ、ブリ、ホタテなどを使う「姿+刺身4点盛り」に「夏ダラのアクアパッツァ」はタラの身に脂がのり、今が一番旨いという料理長渾身の一皿。ほか、焼きナスとおろしショウガの味にサッパリとした塩ダシがコシのあるうどんに絶妙にマッチした「焼茄子うどん」など夏の旬を味わえる。



函館市本町31-8 20138-33-4488 11:30~14:00(ランチ) 17:00~23:00(22:30L.0) 日曜定休(月曜祝日の場合は 月曜が休みとなります)





おすすめメニューで 提供される薄造りは 料理長がその日の仕 入れで良い魚を選び 提供。また、氷点下 クストラコールド」も 飲み放題で楽しめる。





熟練された技術と人柄で創る宴会料理は 「美味しい」の一言を生み出す魔法の味わい

郷土料理・小宴会美味しんぼ

地元食材を使った季節料理などで、日々賑わいを見せる同店は、宴会コースがお得に愉しめる。中でも「豚豆乳しゃぶしゃぶコース」や「牛すき焼きコース」(各1人3,000円)が人気で、料理は9品も付いてボリュームもあるがリーズナブル。鍋なしコースにしたり、好みの食材を使うなど、客のワガママを聞いてくれるのが嬉しい。刺身や天ぷらなど単品メニューも豊富に取り揃えているので、仕事帰りに立ち寄るなど、帰宅前に晩酌でもいかが。



函館市本町7-21 **20**138-56-9358 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)







3,500円から飲み放題付きの宴会OK! この夏、コース内容も更にパワーアップ!!

炭火焼鳥 TERU坊

30種類以上ある炭火串焼きや創作系の居酒屋メニューが評判の同店では、宴会コースの内容をリニューアル。北海道のブランド肉を使用した串焼きや旬の食材を生かした通常宴会コース(3人~)は90分飲み放題付きで3,500円とリーズナブル。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4,000円、120分飲み放題付き4,500円。時間や料金、料理内容など気軽に相談できるので問い合わせてみては。



兩館市本町10-12 ☎0138-51-8989 17:30~24:00(23:15L.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 一度に利用もき備し てたつので大人数 宴会も対応可能。 実直な店主の人柄が感じられる店で 日頃の疲れを忘れて一杯いかが

やきとり和家

人気の串物はホエー豚を使用した「豚 (精肉)」や珍しい部位の「こめかみ」、「塩ホルモン」、新鮮な鶏を使った「せせり」や表面を香ばしく焼いた「とり皮」(各1串150円、税別)など11種類。この時期は道産カキを入荷。「生」や「焼き」など好きな食べ方で提供している。酒類も日本酒や本格焼酎を始め女性客に人気のワインやシャンパン、「景虎」の梅酒、「柚子日和」など豊富に用意。明るい内装の店内は女性1人でも気軽に立ち寄れる雰囲気。



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



カウンター席と小上が り席があり、少人数 の宴会なども対応す るので予算や料理内 容など気軽に相談し てみてはいかが。



爽やかさを感じる 魅力たっぷりの野菜カレー

グランポルト函館

大きめのスクエア型の皿に盛りつけられた同店人気No.1メニュー「道南菜園野菜カレー」(1,000円)。彩り鮮やかな夏野菜を綺麗に飾り付け、特に女性客に人気を呼んでいる。目の前に置かれた瞬間からスパイシーな香りが漂い食欲をそそられる。野菜の食感と甘味、カレーの味がバラン良く不足がちな野菜もたっぷりとれる夏バテ気味の体にうれしい一品。ほか、多彩なメニューを用意しているので映画鑑賞の後や大門地区での買い物帰りにぜひ、立ち寄ってほしいおすすめの洋食店。

「ハコラク見た」で、「カタラーナ(1箱)」1,200円→1,000円にてご提供。
■1回で1グルーブ利用可量他サービス併用不可量平成26年9月17日まで





大森町↑
セイコー
ツルハマート●
ドラッグ●
・本町 松風町電停 クイーン
ビル
面館駅↓

●弁慶力餅

阪館市松風町2-8 大門ビル7F

20138-27-5075

ランチ11:30~16:00(15:30L.0) ディナー17:00~21:30(21:00L.0)

無休 P有り 楽天サイト http://www.rakuten.ne.jp/gold/ tarakomentaiko/

> 店内一部をリニュー アルし、穏やかとした。 開気の中で楽しむ意 事はまた格別。物話 展などでひそかにナ」 (1,200円)はや ナイト【縁こや】でも購入可能。











ダウンライトの落ち着いた店内で味わう「米沢牛の特選三種盛り」(6,480円)ほか「ナムルの石焼ビビンバ(スープ付)」(850円)、「タルトゥフォビアンコ」(470円)など、サイドメニューも豊富に用意している。

函館市田家町7-24 ☎0138-83-7273 17:30~23:30 (土日曜、祝日は17:00~) 水曜定休 P有り

「ハコラクを見た」で杏仁豆腐をサービス ■1回で1グルーブ利用可量他サービス併用不可 ■平成26年9月17日まで

厳選素材をつかう 本物の味がここにある 上質な時間と味をご堪能あれ

肉焼き処函館炭家本陣

全国各地から選りすぐった肉はお手頃価格の物から最高級と言われている米沢牛(A5)まで幅広いラインナップで用意している。中でも、おすすめが"味わい、香り、食感"と申し分のない旨さに脱帽する超熟成50日「ドライエイジングビーフ」。「通常長くて40日熟成の物が提供されているが、函館ではなかなか味わうことができない珍しい肉です!」という肉に熟知したオーナー古村氏のこだわりぬいた旨み際立つ肉も味わえる。落ち着いた空間で上質な黒毛和牛を備長炭で焼き、ゆっくりと堪能してほしい。また、ワインやシャンパンなど女性客も気軽に楽しめるようドリンクメニューも充実。





日本 美 味 回 転 寿 司 を目 指

そして恩返 地 元 で しができるように で 頂 い た 感 謝 を 忘 n ず

品バイヤーが直に足を運び、 んのこと全国各地へ総料理長と商 する。新鮮な地場の魚介はもちろ 本当に美味いと思える魚介を追求 れるブランド魚などに翻弄されず 見極め全国から厳選。もてはやさ 食材は函館、北海道を中心に旬を 人気を呼び続けている回転寿司店

鮮度の良い食材と職人の技が光る 期間限定の厳選メニューは 回転寿司とは思えない逸品ばかり

天然の本まぐろならではの良質な味わい 「天然生本まぐろ赤身(2貫)」(324円) や、濃厚な甘味を楽しめる「北海道 産塩水うに」(594円)。食感と磯 貫)」(594円) もリーズナブルな価 格で味わえるのがうれしい。











れからも提供していく。 の素材と市民に感謝し旨い寿司をこ る回転寿司「函太郎」は、 とで、日本の食文化の継承と発展 です」という理念を掲げ日々邁進す に貢献します。握るのは一貫の寿司 「日本一美味い回転寿司になるこ 日本の文化と函館の誇り 地元函館

かんぴょうを店舗でじっくり炊き上げやわ らかく上品な甘さに仕上げた「大人のか

んぴょう巻」(195円)

が豊富に揃う。 どれをとっても納得の美味しいもの ロンアイス」など夏の味覚も満載だ。 作られた「十勝カタラーナ&夕張メ 勝の花畑牧場とコラボレーションで メロンアイスのモチモチ包み」や十 道産赤肉メロン」を中心に、「夕張 ま食べても満足してしまう わび」も絶品。最後に楽しむデザー コリコリ食感がたまらない 塩水うに」の軍艦や、 のウニの味を表現した「北海道産 海水に近い塩水に漬け、 みずみずしい果汁でそのま 磯の香りと 獲れたて 「活あ 「北海

◆宇賀浦本店 函館市宇賀浦町14-4 ☎0138-32-4455 11:00~22:00 無休 P有り

◆五稜郭公園店 函館市五稜郭町25-17 ☎0138-52-5522 11:00~22:00 無休 P有り

◆美原店 函館市中道2-52-1 20138-83-8431 11:00~22:00 無休 P有り

◆上磯店 北斗市七重浜7-15-1 ☎0138-48-8825 11:00~22:00 無休 P有り

たっぷりのせた「北海 フルーツ!メロンを使用し た「夕張メロンアイスの モチモチ包み (ベリーソー スかけ)」(324円)に 十勝・花畑牧場のカタ ラーナが味わえる「十勝 カタラーナ&夕張メロンア イス」(324円)など、 綺麗に盛りつけられたテ ザートを前に"あま~い 笑顔になりそうだ。







の中でとろけるほどの旨さ。 の「自家製穴子の一本握り」は口 でじっくり炊き上げた、こだわり ず店舗で生の穴子を絶妙な火加減 握り寿司3貫盛り。手間を惜しま 塩昆布を添え、食べ比べができる 縮した昆布〆に、柚子塩、山わさび 茅部地区産の献上昆布の旨みを凝 い三貫盛り」は絶妙な塩加減と南 地直送だからこそ口に入れた瞬間 つけた「瀬付あじの盛合せ」は産 けたというアジを使い綺麗に盛り デザートまで多彩な商品を用意す 逸品メニューとして刺身や握 に新鮮さがわかる身の弾力と良質 なかでも愛媛県宇和島で見つ 「真たらの昆布〆味わ ゙゙また、 おすすめはフルーツを

な脂の一品。





函館市若松町18-23 **〒0138-27-2282** 16:30~ラスト 無休



函館市本町4-15 **否0138-56-6222** 17:30〜ラスト 不定休



函館市若松町18-1 **空0138-23-0333** 16:30~ラスト 不定休



函館市本町32-11 **公0138-51-0070** 17:30〜ラスト 不定休



夏野菜を堪能する

今は最も多くの種類の夏野菜が点在し、新鮮な地場の恵みをいつ点在し、新鮮な地場の恵みをいつ点在し、新鮮な地場の恵みをいつ点在し、新鮮な地場の恵みをいつ点をして、一点では最も多くの種類の夏野菜がある。地には、新鮮な地場の恵みをいる色出回る季節。食欲を掻き立てる色出回る季節。食欲を掻き立てる色出回る季節。食欲を掻き立てる色出回る季節。食欲を掻き立てる色出回る季節。食欲を掻き立てる色出回る季節。食欲を掻き立てる色出回る季節。食欲を掻き立てる色出回る季節。食欲を掻き立てる色、

8中にカロテンを600μg以上
8中にカロテンを600μg以上
7年表別
8中にカロテンを600μg以上のうち、
9年支援取目標350g以上のうち、
9年とする。では、野菜の摂取を目れる、この緑黄色野菜の摂取を目れる、この緑黄色と淡色のな使われる、この緑黄色と淡色のなでは、町菜の分類で良いは何か?それはカロテンの含量いは何か?それはカロテンを600μg以上

重要な栄養素とされる。 重要な栄養素とされる。 重要な栄養素とされる。

養素はもちろん、夏に不足しがち でスパラガス、カボチャなどが緑 でスパラガス、カボチャなどが緑 でスパラガス、カボチャなどが緑 でスパラガス、カボチャなどが緑 でなどは淡色に分類される。カロ こなどは淡色に分類される。カロ になどは淡色に分類される。カロ になどの免疫力を高める豊富な栄 でいうと、先述

明入れたい。 リ入れたい。 リスれたい。 リスれたい。 リスれたい。 リスれたい。 リスれたい。 リスれたい。 リスれたい。 リスれたい。 リスれたい。 といり注ぐ太陽の光を一身 にはうれしい美容効果も期待でき にはうれしい美容効果も期待でき にはうれしい美容効果も期待でき にはうれしい美容効果も期待でき にはうれしい美容効果も期待でき にはうれしい美容効果も期待でき にはうれしい美容効果も期待でき







使用してる夏野菜ヤングコーン

蝦夷アワビのポワレ プロヴァンサルソース

2,200円(単品)

野菜が贅沢な創作フレンチヤングコーンなど10種以上

この店の看板メニューでもあるシェフの最高傑作 "アワビの料理"に添えるのは、駒ケ岳の麓、大自然の中で育った森町赤井川産の新鮮ヤングコーンとカラフル野菜。皮付きのままソテーするヤングコーンは甘みが凝縮し、薄皮やヒゲ部分も香り良く美味。焼き時間ややヒゲ部分も香り良く美味。焼き時間や火加減にこだわったやわらかいアワビの旨みが、一緒に焼いたカブやアスパラ、パプリカなどに染み込んでいる。単品のほか5,500円以上のディナーコース、2,950円以上のランチコースの一品として提供。旬の恵みを堪能しよう。





カフェ・レストラン ペリーズバー

爾館市松陰町1-7 **☎**0138-83-6008 11:30-14:00,17:30~21:00(L.0は各15分前入店) 第1:31-13日曜定休(祝日の場合は普楽し翌日休み) ※定休日の貸し切り、大人数の宴会などは応相談 P有り

彩り豊かな野菜を使用した多彩なメニューや、生ビール付き飲み放題の女子会プラン(2時間3,500円~・3時間4,000円~)で女性から人気の同店。今回紹介するのは、フルーツトマト、イエローアイコ、アイコ、イエローピコなど店長自ら育てた無農薬のミニトマトを使った一品。ほか、ホワイトソースとチーズを乗せた「朝もぎズッキーニのオーブン焼き」(540円)や、「自家製ミントのパインモヒート」(650円)も人気。

存分に堪能あれ!店長自家製自慢の夏野菜







朝もぎ野菜 Dining 彩り家

函館市本町1-30 HKCビル2F ☎0138-53-0022 18:00~翌1:00※各30分前L.O 日曜定休 http://irodori-ya.net



自家製栽培4種の冷やしトマト

自家菜園の新鮮

「ハコラクを見た」で"もぎたて野菜の小袋"プレゼント ■お1人様1回限り■数量限定■他サービス併用不可■平成26年9月17日まで





豊富に使ったイタリアン

地元食材で作るカラダに優しいイタリアンが女性客を中心に好評の同店では、この時期新鮮な自家製野菜を使い、菜園をイメージさせる色鮮やかな夏野菜をふんだんに盛り込んだパスタが人気。ベースとなるトマトも自家菜園から収穫し、加熱すると旨味が増す、トマトソースに最適なイタリアントマト「サンマルツァーノ」を使用。野菜本来の味を楽しめる一皿。前菜、自家製パン、デザート、ドリンク付き。単品でも注文可能(1,250円)。ほかにもピッツァやミニコースのランチメニューも用意。







アクシス菜園風パスタ ランチFissoAの一品

1,550円



caferest axis

兩館市五稜郭町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

同店おすすめ、5,500円~20,000円のディナーコース。一皿一皿の料理にはもちろん、ソースなどにもふんだんに旬の野菜を取り入れており、コース料理だからこそ普段摂る事のできない多くの野菜を摂取でき、夏の疲れなどにも効果バツグン。ほか、ランチコースや、宴会コースも人気。特に「塩すき焼き鍋コース」(3,500円~)には美容と健康を考え、10種の旬野菜を取り入れ素材本来の味がストレートに引き立つ。コース料理ならではの野菜を存分に堪能して欲しい。

コースで存分に堪能あれフレンチならではの野菜な







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



旬野菜をふんだんに使った ディナーコース 5,500円~





使用してる夏野菜

たまふくら

車エビと夏の緑野菜盛り

750円 (税別)

邴の野菜盛りを堪能あれ复野菜の旨みを凝縮

新鮮な食材を使った季節の一品料理や「ザ・プレミアム・モルツ超回は、たまふくら、アボカド、キュウリは、たまふくら、アボカド、キュウリとをかけた、絶品野菜盛りった香がシュレをかけた、絶品野菜盛りった味と野菜の相性もピッタの食感でいまた味とおり気のある高くまで、食欲も進む。また栄養価も高くまで、資欲も進む。また栄養価も発揮の野菜を栄養満点の旬の野菜を栄養満点の旬の野菜を続く暑い夏を栄養満点の旬の野菜を特製ジュレで存分に堪能して疲れを癒してみては。





本通↑ 国立 画館病院 ゴルジティ 深堀店● 深堀町 電停 』 漁火道

居酒屋たちばな

函館市駒場町7-5 エイビー企画ビル1F **20**138-55-5571 17:30~24:00(23:00L.O) 不定休

7月に7周年目を迎えた同店。地元 の無農薬、有機野菜にこだわりをもつ 農家から直接仕入れるミニトマトや、 ズッキーニ、オクラ、バジルなどの夏野 菜の天ぷらは素材を存分に生かし、普 段味わうことの出来ない野菜本来の味 と肉厚な食感を堪能でき、そばとの相 性もバツグン。また栄養価の高さはも ちろん、美容や健康、まだ続く夏の暑 さからの疲労回復にもピッタリのメ ニュー。8~9月中旬までの夏季限定メ ニューとなっているのでぜひ一度足を運 んでみて欲しい。

野菜本来の旨さを存分に生か 久留葉の夏の天ぷら







蕎麦彩彩久留葉

函館市元町30-7 ☎0138-27-8120 11:30~14:30(土・日曜・祝日は15:00まで)、17:00~20:00 ※売り切れ次第終了、コースは17:30~21:30(要予約) 不定休 P有り



車海老と夏野菜の 天ぷらせいろ

冷たく美味しくビタミン補品

夏を彩る季節の野

1.600円



使用してる夏野菜 ズッキーニ

夏野菜の和風コンソメ 650円

7種類の夏野菜を使用した贅沢な一 皿は、野菜をコンソメで煮た出汁を使っ て、再度コンソメで味を調えたものに、 野菜を和え、温泉玉子とズワイガニを 添え、しょう油とワサビでアクセントを 利かせた至極の料理。見た目の鮮やか さはフランスやイタリア料理を思わせる が、しっかりと「和」テイスト。冷たくサッ パリとした口当たりと、野菜の程良い シャキシャキ感が女性客を魅了する。ま た、夏野菜メニューはほかにも有るので、 この季節しか味わえない味覚を愉しんで みては。







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







今回のオススメは、

メキシコの黒豆

キリコンカネル 850円

1 湯川町 中央 病院 丸井 調剤 サンクス ※ 素 ● サンクス 千代台町→

度食していただきたい!」という、

「レバーが苦手という人にはぜひ

理長絶賛のメニューが登場。

ビールや

ご飯にも合い、

味はもちろんのこ

ンスがとれたもの。丁寧に下処理されと食感や盛り付けなどトータルでバラ

砂肝とレバーを四川料理の技で調

濃いめの味付けが、

みずみずし

欧風居酒屋海の雫

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

夏を感じさせるメキシコの スパイシーな味と香りを オシャレな酒と愉しむ♪

らで、 ルがすすむ。ほか、 モチモチ感と好相性でワインやビ プ」に乗せて食べると、 マト・デ・サルサ」も同じ一皿で味 豆の味がしっかり味わえ、 したシェフのオリジナル。軽い辛味と ソースに数種類のスパイスをブレンド も食欲をそそる、 一品。また、コリアンダーとレモン サッパリ&ピリ辛に仕上げた 付け合わせの 夏に食べたい至極 コースは4人か 「トルティアチッ トマトベースの サクサク クミンの香



ワインやビールなど、シェフのオリジナル料理に合わせたアル コールが味わえるので、カップルや仲間と愉しんでみては。

口の中に広がる旨さに感服! 料理長おすすめスタミナ料理は 懐の深い中華、技ありの一皿

ていただきたい一皿。間違いなし。この機会にぜひ、堪能しさを感じる一品に箸が止まらないことどレる辛さもプラス。四川料理の奥深き出す。さらに青山椒の後からくるシ野菜に合い食材同士の良いところを引



真っ赤なスープが特徴の「俺の辛醤油チャッチャ」(999円)。口に入れた瞬間辛さがはしり、後からくるしょう油の風味と背脂の甘味がクセになる一杯。

俺のレバ肝



チャイナダイニング鳳凰

兩館市桔梗町418-110 **2**0138-84-6004 11:30~14:30、17:00~22:30 (21:30L.O) 水曜定休 P有り

さんわ園

Jolly Jelly fish 函館市宝来町9-6

☎0138-23-1932 11:30~14:30, 18:00~24:00 ※各30分前L.O 木曜定休 P有り

伝統の味と新しい魅力が融合した アメリカンバルで大人気の 「ステピ |を食べてスタミナ補給

階から選べる (割増料金あり)。 カドのほかに8月限定トッピングも用 究極の目玉焼き、 トッピング(有料)もプリプリロング を始め3種類、ライスの量も4段 自分だけのオリジナル「ステピ セージや十勝産とろけるチーズ 厚切りトマト、 また、

動の人気メニュー「ステピ」。肉はビ のTV番組でも取り上げられた同店不 もしょう油ベースの「オリジナルソー おすすめは1982年の創業以来伝 ポーク、 チキンの3種類、 ソース



女性客を中心に好評の「絶品パンケーキ」や月替わりデザ-ト、旬の食材を使ったおすすめ料理などランチもディナーも 両方楽しめる。Tポイントカードも使用可。

冷たいビールと熱々の餃子で スタミナをアップして 残暑を乗り切ろう

ち着いた店内でゆっくり料理と酒を楽 品料理やコース料理、ランチメニュ いに広がる一品。ビールや紹興酒など ルコールのお供に最適。 小上がり席を新設した、 ほかにも

強いと評判の「〝匠の豚〟サチク麦王! 新鮮なキャベツとニラに豚肉は甘みが に焼かれた皮はモチモチとした食感 り1.倍となり食べ応え十分。 ニューアル。 同店人気メニュー 中のジューシーな餡はたっぷりの 餡から溢れる旨味が口いっぱ 大きさが今までの餃子上 の 「餃子」をリ パリパリ



こちらもおすすめの「レバニラ炒め」(780円)。地元産の二 ラと新鮮なレバーを自家製ソースで炒めた一品。





中国料理張家口

函館市石川町314-4 登喜 壱番館1F **20**138-47-7570 11:00~15:00(14:30L.O) 17:00~22:00(21:00L.O) 不定休 P有り(14台)

ドライトマトのエビ焼きそば 1,200円

お好み焼・鉄板焼てっぱん

函館市本通2-32-6 ☎0138-55-0538 18:00~24:00 不定休 P有り

を込めてとってもお得な食べ放題を宝が出来ました!」という同店が感謝

金

9

8

月

までの

普段よりおかわり自由

「おかげさまで1周年を迎えること

店主が熱い思いを入魂!! 新しいスタイルのこの一皿が バテ気味の体を元気にしてくれる

麺と相性が良く、 加わり は一度食べたらやみつきになるこ きそばとは思えない完成された 覆すシリーズのメニュ の一品。 ボリュームもあり、)がまるでパスタのような仕上 さらに隠し味にニンニクを 疲 、絶妙な味のバランスを醸 店主の意気込みを感じる れた体におすすめのスタ の酸味がモチモチ食感 プリッとしたエビにド さらに野菜の旨 食べ応





"常識を覆すシリーズ"のメニュー第1弾「ホタテのジェノベーゼ焼きそば (バジルソース)」(800円) もおすすめ。また、多彩な輸入ワインも用意している。

1周年記念特別企画 カレー・ナン(チーズ・ゴマ)・ライスが 4日間なんと食べ放題!

にご来店ください」と同店。 は炭火の石釜で焼いたナンやターメな炭火の石釜で焼いたナンやターメな炭を呼んでいる。また、「タンカず人気を呼んでいる。また、「タンカず人気を呼んでいる。また、「タンカす人気を呼んでいる。また、「タンカす人気を呼んでいる。また、「タンカず人気を呼んでいる。また、「タンカず人気を呼んでいる。また、「タンかり」と同店。



本場ネパール人スタッフが笑顔で迎えてくれるカレー専門店。 音楽はもちろんのことネパールの装飾で飾りつけられた店内 の雰囲気も魅力。

カレー・ナン (チーズ・ゴマ)・フイス 食べ放題 ラシチ 1,000円 ディナー 1,300円 (ディナーのみチャイ情)



ネパール レストラン ラーニ キッチン

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

レッドHOT焼きそば 880円

中央警察署●

みんなの家 串ゃすずや

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

夏はやっぱり、激辛焼きそば! 暑さを吹き飛ばす辛さで リピーター続出中!!

ダレ」など5種類を用意 焼き上げた串物もピリ辛がくせにな 冷たいビールなどと相性抜群。 ワと感じる辛さが刺激的と評判で 良質な道産豚や鶏を炭火でじっくり と唐辛子で味付けした夏にピッタコ 肉など豊富な具材を自家製ソー 「ジャンダレ」や自家製で甘め ほかにも「塩」「タレ」 「みそダレ」が夏場にはお 奥深い旨味と後からジワジ また

そば」。キャベツ、モヤシ、タマネギ 同店人気メニューの一つで辛い 「レッドHOT焼き





夏場に注文が増える辛系メニューは「スタミナビーフン」を始 め数種類用意。宴会は生ビールを含む2時間飲み放題付きで 1人3,800円(4人以上)から。

疲れも悩みも吹き飛ぶ?! 最高レベルの激辛20番 野菜の甘みもさらにアップ

以上も対応してくれるので、 ろした玉ネギやトマト、ニンジンと 汗がじわじわとにじみ、 に体中に辛さと熱が染み渡るよう。 んだ瞬間に刺激を感じ、飲み込む度 る辛さの中で、この夏チャレンジし のが食べたい」という人には 後は不思議な爽快感が。 ほしいのは一番上の2番。 パイスをじっくり煮込む ルシーで旨みたっぷり、 テイクアウトの電話注文 0番から1番ごと選べ 食べ終わっ 「もっと辛 **"野菜濃** 口に含



掘りごたつ席ならファミリーもゆったり。鶏半身をスパイスと ヨーグルトに3日間漬け込んだジューシーな「スパイシーチキ ンレッグの鉄板オーブン焼き」(700円)もいかが。





デイリースパイス - 毎日香辛生活 -

函館市美原5-16-14 ☎0138-86-7777 国語印美派3-10-14 20136-80-777 11:30~14:30L.0、17:30~21:00L.0 (カレーソースがなくなり次第終了) 月曜定休 P有り

げが入ったオープン以来、

介系スープにホタテのすり身

さり系塩ラーメン。時間をかけ作ら



-- 五枝郭町 湯川町→ 競馬場前電停 函館競馬場

麺'z Space 炙

函館市駒場町11-16 **2**0138-31-0221 11:30~15:00、17:00~21:30 (土:日曜、祝日は11:00~21:30) ※各21:15L.0 不定休 P有り

常に進化し続ける"らーめん炙" こだわりの一杯は魚介の旨味が 集約されたやみつきの旨さ!!

あん」(830円) もおすすめ。 あん」(830円) もおすすめ。 あん」(830円) もおすすめ。 あん」(830円) もおすすめ。 あん」(830円) もおすすめ。 あん」(830円) もおすすめ。



手作りの食べるラー油が味のアクセントになっている「冷やし中華」(800円) もピリ辛味のクセになりそうな店長おすすめのメニュー!

体にエネルギーを充電! 夏に発進された辛くてアツい シビレル辛さの一杯が登場

れる旨辛のメニュー。 山椒が使われ食べ進むうちにシビレが人気を呼びそう。また、隠し味に た体を元気にします」という店主渾 しさや旨味、 ぷり入ったニラの甘味とモツの香ば プを組み合わせ作られた一杯。 みを感じる、とろみのあるカレース 噴き出すほど!食べ終わったとき 辛さが舌の上を走り、 人気を呼びそう。また、 ランス良く混ざり合う絶妙の旨 一杯をぜひご賞味あれ。 お冷さえ美味しく感じさせてく 豆腐のふわふわ食感が 「暑さにやられ 体中から汗



室蘭ラーメン特徴のワカメに香ばしいチャーシューを上に乗せた「室蘭風カレーラーメン」(790円)も用意。また、カレーラーメンには生卵を無料でサービスしてくれる!





らぁめん無限

函館市花園町24-21 ☎0138-52-8300 11:00~21:00(20:45L.O) 火曜定休 大型P有り

旭流 酸辣湯麺

注文時に「ハコラクを見た」で ラーメン全品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9月17日まで



らーめん旭

函館市昭和2-29-2 **20**138-45-3505 11:00~15:00L.O、17:30~22:00L.O 月曜定休(祝日の場合は営業) P看り(20台)

今年の夏はコレだ! 酸っぱ辛い誘惑が食欲をそそる… 期間限定で旭、渾身の新作が登場!

チした、 深いのにスッキリした味わいが個性的 主こだわりの傑作をぜひ! オススメ!ここでしか味わえない、 なのでスープに混ぜて豪快に食すのも ていただきたい。ご飯との相性も抜群 杯!食欲のない暑い夏だからこそ食べ りこ!になる事間違いなしの魅惑の たらヤミツキに!気付いた時はもうと と香味が利いた具沢山のスープはコク 登場した旭の自信作!酢の酸味、 っぱ辛さが食欲を刺激し、 「旭流酸辣湯麺」 旭流 、酸味、 に仕上げている。 全てが絶妙にマッ 一度食べ



6月に登場した、「餃子カレー」(600円) はチャーシュー入りの具沢山のカレーと肉厚でジューシーなギョーザとの相性抜群!

キレのある辛さにビックリ! 辛さと旨さの共演に 納得してしまうこと間違いなし

さとの共演にファンになってしまう などを乗せずシンプルに野菜だけで クラやチンゲン菜に白髪ネギを上に コンソメを使い洋風に仕上げたしょ こと間違いなし。)たスープは、辛さの中に味がある、)ーメン!店主が試行錯誤し作り出 り掛けて出来上がり。 使い酸味と甘味を表現。 油ベース。地場のトマトをたっぷ 感じがするほど圧倒される辛さの 口に入れた瞬間、 た一杯。 最後はたっぷりの粉チーズを 辛さの中にひそむ旨 体中の毛穴が開 チャーシュ さらにオ



味噌の味を追求して作られた店主自信作の「秘蔵 極 味噌らーめん」(950円)。独自にブレンドした数種類の味噌と豚骨ベースのスープで深いまろやかな味を表現。





らーめん函館 武蔵

むさし

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

ズナブルに提供している同店のおす

良質な黒毛和牛や飛騨牛などをリ

飛騨牛(A5)極上カルビ 1人前 2,480円

焼肉物語牛若

函館市本町9-28 寿ビル1F ☎0138-56-5454 17:00~翌3:00 無休 (最寄りのバーキング・2時間同店負担) http://www5.hp-ez.com/hp/ushiwaka/

絶品の飛騨牛や全国各地の 上質な肉を堪能して 残暑を乗り切ろう

いなサシが入った肩ロース付近の たカルビを塩でいただくと口いっぱ やすいと評判が高い飛騨牛のA5ラン トン」(1人前2380円) 肉の旨味が広がる。ほかにも、 がさらっとして、 さっぱり食べられる 肉質はやわらかく脂もしつこくな 霜降り肉だけを提供。 「飛騨牛 (A5) しつこくなく食べ 極上カル 「黒毛和牛ザ さっと炙っ も美味 きれ



昨年好評につき「夏の冷麺フェア」を今年も開催中。おすすめは自家製肉味噌たっぷりの「肉味噌冷麺」と「柚子塩冷麺」 (各980円)。焼肉と一緒にスタミナ補給にいかが。

土・日・祝日の営業時間を 午後10時まで延長 週末はみんなで焼肉しませんか

2 人用

(2149円) も用意。

こ ほかに

ど人気メニューが盛り込まれており

鶏肉

塩,

焼野菜盛り合わせな

徳用カルビ、ハラミ(サガリ)、上

(味噌)、

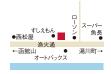
豚カルビ

肉を楽しめる。 肉を楽しめる。 肉を楽しめる。 のを楽しめる。 のを楽しめる。 のを楽しめる。 のを楽しめる。 のを楽しめる。 のを楽しめる。 MEGA1キロ大皿 を出り30分延長の午後10 ので、ゆっくり焼 のを楽しめる。



同店では、日本三大和牛に数えられる黒毛和牛の「神戸牛」も用意。人気は甘みのある脂身と鮮やかな赤身のバランスが 丁度よい「神戸牛カルビ」(1,166円)。





一心亭函館広野店

爾館市広野町5-2 **☎**0138-32-8929 11:30−15:00,17:30−21:30(各30分前LO) ※土-日曜・祝日は11:30−22:00(通し営業) 無休 P有り

1 田家町 行 啓五稜郭 ホテル 法雄 クラブ 東井 ●本町市場 湯川町→

炭火亭

気の同店。

まだ暑い季節におすすめ

年齢問わず訪れる客が絶えない人

函館市本町22-28 ☎0138-55-5514 17:00~24:00(23:30L.O) 無休 P有り(店舗前3台、契約駐車場2時間無料)

夏はやっぱりジンギスカン! 人気の食べ放題コースに お得な追加メニューが登場

ラム・ジンギスカン食べ で夏の暑さを吹き飛ばしたい 常に好評ということで、 カルビ・豚ホルモン・鳥 食べ放題を追加。 9飲み放題 (2000円) がプラスできる。また、 プなどの飲み放題(1000 同コ (1500円)、 -スには生ビール 「バラエティセ もおすすめ。 提供開始か 、放題」 現在も セセリ 、こだ 麦と に

イチオシの食べ放題メニュー、



20人まで入れる部屋も用意しているので、特にこの季節、宴会にジンギスカンはいかが?

暑さが楽しくなるような一品は 明日の活力になること 間違いなし!

てくれる。

ほか

「辛みそサガリ」

絶妙なバランスの一品。さらに辛ぉリジリ利いてくる辛さがたまらない

ほしい人には好みの辛さに調整

応えがあり味噌の甘さと後からジ

「辛みそホルモン」。

肉厚で食

の夜を楽しんではいかが。 している。この機会に大門地区で夏鍋」など多彩な辛いメニューを用音ん」、ピリ辛味噌ベースの「ちりとりくり、ピリキ味噌が、日の「ちりとりが、といる。この機会に大門地区で夏鍋」など多彩な楽になった。

香ばしい煙の中、七輪をつつき食べる同店一押しの「塩ホルモン」(490円・税別)は、ほのかに甘みを感じる絶妙な塩加減で少し焦げ目を付けてからが食べ頃だ。





七厘・鍋物咲羅

函館市松風町5-15 1F ☎0138-22-2983 17:00~23:00(22:30L.O)※日曜は22:00まで 不定休 P有り(1台)

ム肩ロース肉にしっかりとなじみ、

した店オリジナルのカレー味は、

暑い季節にピッタリのオススメを紹

15種類以上のスパイスをブレンド

虚に入った 咖喱ジンギスカン 700円(RM)

1 湯川町 中央 病院 丸井 調剤 2F 今井 薬局● サンクス 千代台町→

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

食欲そそるオリジナルカレーの ガツンと旨いジンギスカンで 夏のスタミナ補給を提供!!

き上がりが香ばしく、口へ運ぶと、いきなりガツンと旨い逸品。アルコールとの相性も良好なので、一度は注文しとの相性も良好なので、一度は注文しとの相性も良好なので、一度は注文しとの相性も良好なので、一度は注文しとの相性も良好なので、一度は注文しとの目が、厚さ5 gの肉にオリジナルペッパーで味付けをした「極厚ジナルペッパーで味付けをした「極厚ジナルペッパーで味付けをした「極厚ジナルペッパーで味付けをした「極く為いので、「ではいいので、「ではいいのではいい。」



ボトルキープができ、15人くらいから貸し切りにもしてくれる同店では、日々賑わいの声が絶えない。まだの人は、ぜひ訪れて欲しい。

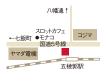
あおきの名物ジンギスカン 冷たいビールと一緒にいかが? お得な食べ飲み放題プランも!

クラス会などにもオススメ!予約 ランは、1人3800円と嬉し ランも充実。 で10~15人の宴会なども受け な めるので気の合う仲間と夏を感 放感のある3階テラス席でも !さらに2時間食べ 決め手の同店自慢の が ムも のある上質な肉 5 も完備しており、 ぜひ♪また、 値段でこの ジンギスカンパ 天気の良い日に 個 飲 肉 ジシン 秘 室 H マ 質 放 伝の ÷ は ギ 題



ボリューム満点の「ハンバーグスペシャルチョイスセット」(8品、1,580円) や、「特選トロうな重セット」(1,500円) など、スタミナメニューも豊富なのでぜひ!





カフェ&レストランあおき

函館市亀田本町65-27 ☎0138-42-4242 11:00~22:00(ランチは15:00まで) 水曜定休 P有り

たっこ爺特製もつ鍋 1,200円 *F具は二人前です。

活力充電酒場たっこ爺

兩館市本町32-1 ☎0138-56-1144 17:30~24:00(23:00L.0) 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。

活力充電ならお任せあれ!! 店名・看板に偽りなし!? 暑い夏こそぜひたっこ爺へ

の工程を自らこなす店主が厳選し

、道産牛の小腸のみを使用した「たっ

安心・安全を心掛け、

仕入れなど全

こ爺特製もつ鍋」は、味が3種類(醤油・スタミナうま塩・うま辛みそ)どれを養満点。特にこの暑い季節に欠かせないスタミナ補給にもってこいの逸品。その鍋に、ぎょうざと飲み放題が付いた、お得なセットプランは2時間で1た、お得なセットプランは2時間で1た、お得なセットプランは2時間で1た、お得なセットプランは2時間で1た、お得なセットプランは2時間で1た、お得なセットプランは2時間で1た、お得なセットプランは2時間で1かで、会社帰りなどでも気をあってみては。



上記のセットプランは2~6人対応だが、ほかにも用途に合わせた宴会プランがあるので、詳しくは店頭まで問い合わせを。

5種類の部位を一度に 味噌の香ばしさがたまらない まさにホルモンの王様

の良さも旨さの秘訣。 楽しめる生もあり。 で味わえる同店。おすすめは何と言っ の道産牛とクセや臭みが少なく旨 濃厚な甘めの自家製味噌が相 レに漬けた塩味、 厳選した北海道産肉を手頃な値 豚ガツ、 味噌味のほか、 チョウが一度に味わえ、 「味噌ホルモン盛り合せ」。 い森町産ひこま豚を使 コブクロ、 天然塩ベースの とろける脂が 素材本来の味 好評の宴会は シマチョウ 、こって い鮮 豚大 性



7月から牛肉メニューはすべてA4~A5等級の黒毛和牛「ふらの和牛」に。カルビ1人前880円からと価格を抑えて提供。



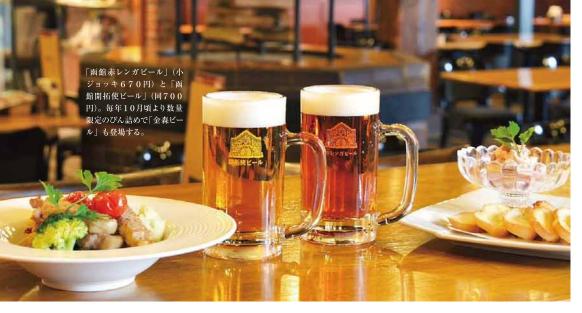


函館炭火焼肉 ホルモン市場 愛

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9月16日まで





あなたはどの一杯で喉を潤しますか職人が造り出すクラフトビール会。密かなフーム至来

店内の雰囲気と合わせて楽しみたい テイストの異なる2種

函館ビヤホール



函館市末広町14-12 ☎0138-27-1010 11:30~22:00(21:30L.O) ※土・日曜・祝日は11:00~ 無休 P有り



女性におすすめの「函館赤レンガビー

٤

が振る舞われる。「黒松内産クリ

「函館開拓使ビール」の2種ちょっと苦めのピルスナー

ズとSHIOKARAのデュ

(600円)

ゃ

「八雲産豚口

ビールはフル

ーティーな味わいで特に

う開放感に溢れる広々とした店内。 備え、最大220人を収容できると

赤レンガ金森倉庫内に店を構えるた

中央には大きな暖炉も



CRAFTBEER BAR JUN

た道産の食材をふんだんに使った料理スと野菜のグリル」(780円) といっ



み干すごとに新たなビールに入れ替 3~6種類のクラフトビー に出かけてみては。 でみるのも1つの楽しみ方。 を見つけたら底を味わいに足を運 味が変わるため、 各地から厳選し仕入れている。 特徴のインディアペールエール フルーツ香が爽やかな飲み口のもの したばかりのビールと樽底とでは風 ビールが苦手な人にもおすすめの ちょっと苦く濃いめの味わいが といった常に味わいの異なる 自分好みのビー お気に入りの一杯 ルを探し ルを全国 一樽を飲 開 Î



函館市本町33-7 ☎0138-32-3370 18:00~翌5:00 無休



全国の醸造所から樽ごと仕入れる その時しか味わえないビールたち



Post@bar

人の手によって作られる地域性

世 ビ 界 I 1界各地で

気候や原料で味は千差万別

きなら一度は足を運んでみて。 足を運び選んだ北海道産チーズ のぼりべつ地ビールなどの日本 500円になる つ大胆に仕上げる。毎週木曜の の持ち味を生かしてシンプルか と無農薬有機野菜を使い、 そのこだわりは料理にも。 など随時企画も実施。ビール好 く季節のクラフト5種類を置く。 産と外国産、醸造所から直接届 する大澤さんが営むビアバー。 時~2時はビール800円が 高い飲み物」とビールに精通 「女子麦酒部」 素材 自ら

「大沼ビール(生)」は M 6 5 0 円から、ボトル ビールも置く。アヒージョ、パスタ(各 7 0 0円) など料理は基本1.5人分の量だが、1人客に は調整。ランチ時は酒類全品50円引き 工 横 一房 淳 直 岳 送の 天然水と職 ・ル」が昼が が 夜 作 愉る し実 め力 る派

dei bar Ratskeller デイ・バー ラーツケラー

函館市若松町6-10 2F ☎0138-22-7828 12:00~15:00 18:00~翌1:00 (金・土曜は翌3:00まで) 火曜定休

「大沼ビー



潤す、

会話を楽しみ

締めの一杯に…

感がたまらない昭

和の シレトロ

酒場風。仕事帰りに



う

「インディア・ペール

徴が一番出ている」と言味とも、大沼ビールの特

城店主が「酵母の香り、 チも同時にスタート。

この7月から「大沼ビー

Ϋ́

の旬の味がここに(溢れる店主が選りすぐる)

函館市梁川町18-7 ☎080-1871-0494 17:00~翌3:00(日曜は14:00~22:00)



出来たてを味わえる贅沢な場所ビールの熱と香りを感じながら

クラフトビールは各 から。フード(全品700 は新得町・共働学舎、白糠 町・酪恵舎、八雲町・小栗チ ズ、七飯町・山田農場のチ

ズと野菜をアレンジする。



はこだてビール



函館市大手町5-22 ☎0138-23-8000 11:00~15:00 17:00~22:00(各30分前L.O) 水曜定休 P有り

(760円・税別) ほか、

ビール」 贅沢なビールということから名が付 今後シリーズ化を考えているそう。 かな「社員の出世するビール」があり、 けられたという。 コール度数は通常の倍の10度という 2倍のモルトを使って醸造し、 クなネーミングの「社長のよく飲む 新鮮な地ビールを堪能できる。ユニー 酵タンクを備え、すぐ目の前のカウ ・香りを体感しながら、出来たての .ター席では発酵する際に出る熱気 店内の中央に迫力のある巨大な発 喉越し爽や は通常の アル



りで1~2種提供。手づ

くりのフードが脇を固め

店内は独特の

3

種と、

限定品から日替

生きた「アルト」の ルシュ」、ホップの苦みが エール」、切れ味の良い「ケ

定番



































650 PI

700 PJ

3二海解林



飲み放題付宴会プランなど ご予算に合わせて承ります! お気軽にご相談下さい

全	53席 カウン	宴会34名 ソター有

函館市本町 31-17 KH BLD. 五稜郭II(IIMAMUビル)2F 営業時間 月~土曜 17:00 ~24:00 アーエー唯 定体日 日曜・祝日



130円 ポンポチ 110円

なす 110円 もちベーコン 160円

しらたき 120円 もち申着 180円

こんぶ 100円 竹の子 120円

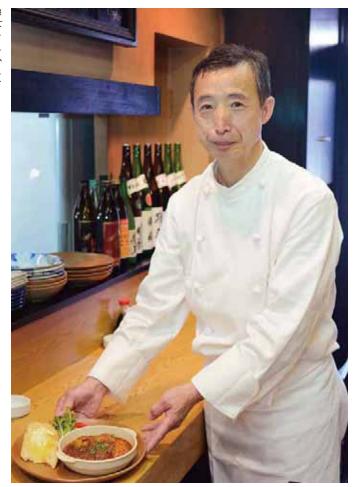
※ほんの一例です。価格は通常価格(税別)です

地域から愛される店長年守り続けてきた変わらぬ味で

店内には、創業時から切らしたことのないという日本酒「田酒」や「獺祭」といった貴重なラベルが並ぶ。自 ら蔵に出向いたこともあるというほど、日本酒好きな横山店主が自分の納得したものだけを店頭に並べている。 カウンターの上にある手書きのメニューには旬の海の幸を使った料理名がずらり。

郷土料理・居酒屋 末ひろ

店構えは和食店といった趣 だがのれんをくぐると迎えて くれるのは、コック服に身を 包んだ店主、横山知彦さん。 カウンター席のほか、奥に小 上がりも備えているため、こ だわりの料理を落ち着いて 味わうことができる。



んかつ屋を営んでいたため、で28年目を迎えた「末ひろ」。

若い頃か 実家がと

ら板場に立つ父の背中を見て育った店

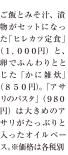
横山さんがもてなす料理は、

物店のすぐ隣にのれんを揺らして今年 いう思いから松風町電停ほど近く、金だ土地、大門で店を構えたかった」と

よく出掛けた思い出のある慣れ親しん

「実家が千歳町だったから幼い頃から

物がセットになっ た「ヒレカツ定食」 (1,000円) と、 卵でふんわりとと じた「かに雑炊」 (850円)。「アサ リのパスタ」(980 円)は大きめのア サリがたっぷりと 入ったオイルベー







ら受け継いだとんかつをはじめ、パスタやシチュー、「函館には美味しいものタやシチュー、「函館には美味しいものタやシチュー、「函館には美味しいものがらが多彩。そのため酒をたしなみながらが多彩。そのため酒をたしなみながらがりに定食でお腹を満たしてから帰途に就く客、といった多くの人に長年親に就く客、といった多くの人に長年親に就く客、といった多くの人に長年親に就く客、といった多くの人に長年親になる。

けることが多いそう。 ため、飲んだあとの締めに注文を受 細かい点にまでしっかりと気を配り、 ニューに並ぶ「ビーフシチュー」に 譲り受けた自家製のもの。ちょっと られたソースも亡き父からレシピを オの出汁で仕上げた優しい味わいの きな身が贅沢に使われ、昆布とカツ わってくる。「かに雑炊」はカニの大 手を加えているのがひしひしと伝 バターを丁寧に塗りテーブルに運ぶ。 目がつくほどに炙り、中はふんわり。 添えられたパンは、表面を軽く焦げ 主自身が好きだということからメ がほんのりと香る大人の味わい。店 濃いめの色あいで隠し味の赤ワイン 客に愛されてきた、とんかつに添え 数あるメニューの中でも特に常連

える。 難い貴重な存在だろう。 ときを過ごせる店は、 愉しみ、 GMに耳を傾けながら、日本酒を いと常連客にも好評なのだとか。B りとミスマッチなところがまた良 の趣味で、和の雰囲気漂う店の造 調理をする店主の姿がよくうかが 味わう…そんな和洋折衷なひと 異なる品々を器用に同時進行で カウンター席からは、ジャンル 店内に流れるジャズも店主 とんかつ、海の幸、洋 何にも替え 食

函館市松風町3-20 ☎0138-26-3833 18:00~翌2:30(2:00L.O) 日曜定休



















●お食事12:00~ ●ご休憩12:00~15:00 ●ご入浴13:00~

- ・「お気軽量食弁当」は湯の浜ホテル特製の美味しい弁当です。
 ・お食事、休憩はレストラン会場となります。
 ・タオルとバスタオルはご持参または有料での販売・レンタルを用意。
 ※フェイスタオルは(100円)で販売、バスタオルは(200円)でレンタル

~のんびり・ゆったり~ 温泉 選べるランチ 個室休憩 ノチプラン s-人様 3,000円 (税込)

ご昼食を和食、洋食、中華、創作和食の4種から選び、海の見える客室で おくつろぎ頂けるプランです。 タオル・バスタオル付と浴衣付

プランご利用時間 -

- •10/11**-**4/27 12:00~17:00 •4/28**-**10/10 12:00~16:00
- 手ぬぐい・バスタオル・浴衣は無料でお貸出し生ビールを半額にてご提供食後にコーヒーをサービス ※2名様以上、前日までのご予約となっております。

函館 湯の川温泉

ご予約・お問い合わせ

湯の光ポテル ☎0138-59-2231 函館市湯川町1-2-30





店内には、成田さんが好きだという猫をモチーフとした雑貨や季節の花々が生けられている。 真ん中に位置する9人ほどで腰かけられる独特な三角のテーブルはオーダーメイド。

が添えられた、創業以来の看板メ コーヒーが注がれ、四季折々の和菓子

抹茶を味わう際に使用する茶器に

カフェ さんぽ

元町茶寮

格子がはめられ、外壁にはじゃばら う通りを横目に、 はテラス席で、 となっている。天候に恵まれた日に が付いたなんとも函館らしい店造り 店の周辺には木々が生い茂り、窓には のファンも時々訪れるという店内に 場所に24年前、建てられた。長谷川家 潾二郎という芸術一家の生家があった シリーズの著者として名高い長男・長 の木のテーブルや暖炉風のストーブを 教会の向かい、大三坂の中腹に位置す もできる。 谷川海太郎、画家として知られる二男・ 谷川淑夫を父に、時代小説「丹下左膳」 ている。評論家・新聞人であった、長 格子戸から差し込む光が明るく照らし る「元町茶寮」では、オーダーメイド 彼らにちなんだ書籍も多く並ぶ。 教会や観光客で賑わ お茶を愉しむこと

出迎えてくれる。一度は閉店したが、ア 部改装し、再開した。 年前に常連客の熱い要望もあり店内を一 かせ、オーダーを受ける成田和子店主が 成田店主考案の「野点珈琲」(700円) 店内に入るとカウンターから顔をのぞ

ているという。甘味のおすすめ「抹茶白 の末、季節ごとに2種類ずつ品数が増え 黄色の美しいコントラストが現れる。独 ニュー。夏を爽やかに彩る「ペシェソー 成させた自信の一杯。そんな日々の努力 さまざまな材料で試行錯誤を繰り返し完 特の甘酸っぱさは多くの店を食べ歩き、 とベリーの色が染み出てくるため、 かわいらしいドリンク。少し時間を置く ベリーやラズベリーが浮かんだ見た目も ダ」(600円)は桃のソーダにブルー 、赤と

彩る。多くの歴史を刻んできた地で、 た道内産小豆を使って作られた餡が、 を迎えながら新たな歴史を静かに刻ん 納得のいく味を追求し続け、多くの客 と工夫が込められた品々がテーブルを りかけられている。そんな店主の知恵 に沖縄県産の甘みの強い黒蜜がたっぷ なこも道内産のものを使用し、その上 もっちりとした白玉と絶妙な相性。き 玉」(750円) は、 粒がしっかりとし

新たな味わいに出逢う い歴史が詰まった地で

長

古さと新しさを隣合わせに感じられる店



文/坂井 悠香 写真/大槻 和央











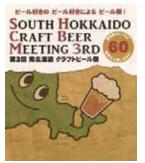






TOPICS

E VENT



クラフトビールの奥深さに触れよう!ここだけでしか味わえない香り豊かな

世界各国、日本各地から個性豊かなクラフトビールを2日間で60種類以上仕入れ、醸造家が直接ビールの製法や味わい、こだわりなどについて説明を行う。イスも用意しているため腰を落ち着けて、ゆっくりと楽しめる。移動販売グルメも出店。函館ではなかなかお目にかかれないビールを飲み比べてみては。

第3回 南北海道クラフトビール祭

日時/8月30·31日 15:00~20:00 会場/はこだでビール2下、隣接特別会場(函館市大手町5-22) チケット/5枚線り 3,000円※前売り券のみ特製グラス付き 問い合わせ/Post@bar 25080-1871-0494 G OURMET



自分好みのサンドウィッチを味わって道産小麦のフランスパンとカフェをリニューアルし新商品も

リニューアルし開放的になったカフェで味わえるのは、その場で好きなパンと具材とソースを選べる作りたてのサンドウィッチ「クルストウィッチ」。歯切れの良い食感のハード系パン4種類とショーケースに並ぶ道産ハム&チーズ、スモークサーモンなど彩り豊かな具材6品からチョイス。スープ、サラダ、デザート付き648円、単品・テイクアウトは380円。フランス製の専用機械を使った新製法の道産小麦パンは常時7~8種類焼き、バケットで1本100円から提供。小麦の風味とモチモチ感を楽しんで。今時期は爽やかなテラス席がおすすめ。



パン エスポワール 戸倉店

兩館市戸倉町316-1(フレスボ兩館戸倉近く) ☎0138-57-5595 8:00~19:00 不定休 P有り

G OURMET



花園温泉内にあるパーラー花車は、昔懐かしい洋食から、パフェや生ジュースなど喫茶メニューも充実。温泉利用者でなくても気軽に入ることができる。この時期おすすめの、こだわりのかき氷を紹介。シロップ選びにもこだわる基本のイチゴ・レモン・メロン・ブルーハワイ(各250円)にトッピングする、自家製焼きプリンや山川牛乳ソフト(同150円)、ミルク・あずき(同100円)のカスタマイズが楽しい。また夏季限定の「スイカ氷」(250円)などバリエーションも豊富なので、この夏に試してみては。テイクアウトもOK。※価格は各税別

選ぶのも楽しいこだわりかき氷夏の汗も引っ込む冷たさ「ぜひ涼みにいらっしゃい!」



パーラー花車

兩館市花園町40-34(花園温泉内) ☎0138-55-8607 平日 15:00~23:00,日曜-祝日 12:00~23:00 (食事 22:00LO) 月曜定依 P有り B EAUTY



「ファスティング」について学ぼうダイエットや内臓リセットに

今話題の断食健康法「ファスティング」 講座を実施。酵素や水、食品など酵素栄養学に基づき、初心者でも安全に行えるファスティング法を学ぶ。「内臓を休ませるとたくさんの美容効果が期待できます」と実践者の神崎代表。湯川店は毎週火曜午後6時から、白鳥店は毎週金曜同1時から各90分程度。参加料は1,000円(税別)。

Visage ヴィサーシュ

湯川店(ホテル平成館しおさい亭4F) 函館市湯川町1-2-37 ☎0138-59-2760 白鳥店 商館市白鳥町18-9 ☎0138-41-5332 ※火・金曜以外は予約で開講する

C INEMA



2部作連続公開で完結人気コミック実写化作品の続

2012年8月公開のヒット作「るろうに剣心」の続編。時代は明治、幕末には「人斬り抜刀斎」として恐れられた伝説の男、緋村剣心と、日本征服を企てる"影の人斬り役"志々雄一派との戦いが始まる。不殺〈ころさず〉の誓いを立てた剣心が、何人もの強敵といかに戦うのか。9/13には完結編「伝説の最期編」が公開。

るろうに剣心「京都大火編」

上映中 シネマ太陽函館 ☎0138-22-2021

- ■監督/大友啓史
- ■原作/和月伸宏「るろうに剣心―明治剣客浪漫譚―」 (集基社ジャンプ・コミックス刊)
- (集英社ジャンプ・コミックス刊) ■出演/佐藤 健、武井 咲、伊勢谷友介ほか

G OURMET





9月末まで特別奉仕価格で提供1周年の感謝の気持ちを込めて豚・牛・鴨・鶏肉を主役に夏の4品

そばは、上ノ国町産豚を使用し香辛料30種でスパイシーに仕上げたスープカレー風「冷しカレー肉そば」と、ラー油やショウガ、山椒がキリッと後を引く個性派「umakara牛肉そば」(各950円)の暑い日も食欲を刺激する2品。一方、やわらかい合鴨ロースが贅沢に乗った「合鴨山椒照焼丼」(980円)と、甘さを控え酸味を利かせた釧路ザンギ風「黒酢ザンタレ丼」(890円)はスタミナアップに十分で、それぞれ一口冷かけそば付き。浦臼産・牡丹種を使った香りと甘みが強い二八の「板そば」が自慢の同店がダシと素材のバランスをとことん追求した4品をこの機会にぜひ味わって。



板そば池田や序葉久

七飯町大川1-10-4(国道5号線沿い) **☎0**138-64-2211 11:30~15:00、17:00~21:00(各30分前L.0) 無依 (月曜は昼のみ営業) P有り

SCHOOL



楽しみながら高めよう「思考力」「空間把握能力」を子どもの好奇心を刺激

近年、「IT」にCommunication (コミュニケーション)の「C」をプラスしたICT活用教育の推進が唱えられ、道南の市町村でも学校にタブレット型情報端末の導入が始まっている。同学習塾ではiPadを使い、パズルを解きながら「考える力」「粘り強さ」、また数学的な「思考力」などを養う。「楽しみながら学習するので、子ども達の集中力が90分という長い時間持続することに驚かれると思います」と熊谷代表。90分の無料体験教室もあるので、まずは気軽に活用してほしい。



クレバーキッズ

函館市深堀町14-42 ☎0138-87-0120

火〜金曜開講 ※時間割については問い合わせを

MUSIC



流行の兆し!和楽器×バンド筝・尺八、聞き覚えのある新しさ

ピアノ弾き語りに尺八、 くな性 ボーカルアコースティックユニットのオリ ジナル3rdアルバム。日本人の耳に懐 かしさを感じさせる和楽器の音色、ピア ノの旋律、詩吟の響きをごく自然に溶け合わせている。国内外でのライブ活動も 精力的に行う3人の、確かな演奏技術と 個性が光る一枚。

「雨が明けたら」

■華風月 ■喜楽堂 ■2,700円 [情報提供/玉光堂 五稜郭店]





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<u>法を学びましょう</u>〉

日時 【1日目】平成26年9月18日(木) 13:30~16:30【2日目】平成26年9月25日(木) 13:30~16:30 【3日目】平成26年10月2日(木) 13:30~16:30【4日目】平成26年10月9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》

『Facebookのビジネス活用/実践編』

~お客様を楽しませる参加型 Facebookページづくり~

188

【Facebookページを初めてみる】

- ・ビジネスで使うFacebookとは
- ·Facebookページを作成する



- ·Facebookインサイトを知る
- ·Facebook広告の活用を考える



2日目

【Facebookページを楽しんでみる】

【Facebookページを育ててみる】

・ほかの媒体との連携を見直す

・イベントやキャンペーンを活用する

・便利なアプリケーションを活用する

・お客様とのコミュニケーションを増やす



株式会社ファムライク 代表取締役

久蔵 宏幸氏

(ITコーディネータ)

一略歴ー

1963年余市町生まれ。北海道大学教育学部卒業後、大手メーカーにてスーパーコンピュータの基盤ソフトウェア開発に従事。その後、大手システムインテグレーターにてソフトウェア開発プロジェクトのリーダー、「「ベンチャー企業の役員などを経験後、2009年に独立。現在は、大企業の物流・食品製造ラインの業務改善コンサルティング、ソフトウェア開発の受託開発、「「ベンダーのソフトウェア開発プロジェクトのマネージメント支援などの他、「「コーディネータとして、中小企業の経営相談、「T活用戦略の策定、ホームページ運営指導などに幅広く活動中。

平成26年9月11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 TO40-8666 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









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 スラスター 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**



函太郎 上磯店 様



店内外部照明交換

店内外部照明交換



他に、とんかつかつきち、 函太郎 青森佃店、弘前店、 八戸青葉店、秋田大館店、 山形鶴岡店、新潟紫竹山店へ LED照明の導入を致しました。

初期費用ゼロで導入可能

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



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。

株式会社 カドック 220138-48-1122 本社/函館市西桔梗町589番地257 キョーツーFK7 2F http://www.kadoc.jp

住まい、見つかる、信頼のパートナー。



賃貸



アスリート1

お客様主義 宣言

中道ロイヤルヒルズ

30,000 [⊢]

11 3

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】 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

光和ハイツ 賃貸

1F 35,000 P 3F 37,000 P



函館市美原3-32-6 構 造/鉄骨造3階建 築 年/平成4年

樂 年/平成4年 間取り/1DK【6×7】 駐車場/163,000円(軽四) 設 備/ガス給湯湯沸器、 浴室・トイレ別、水洗、 照明、物置

照明、物置 権利金/資料の1カ月分 一仲介料/1F 35,000円(税別) 3F 37,000円(税別) - 備 考/保険料2年分 (15,000円) - 敗引態様/仲介

50,000 ^ℍ

函館市昭和3-8-16 構 造/木造2階建 築年月/平成6年4月

室内限明、ンヤントン、 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

ハイツ・ザ・ファースト

65,000_₱

函館市石川町317-

函館市 石川町317-3
構造 / 平成15年1月
開取リースを2階建
第年月 / 平成15年1月
開取リースした(に)105×44,3×7.2×6)
駐車場 / 台目2,000円
設備 / 上りガス。
灯油ド・暖房。
灯油ボイラー、
室内照明、水洗。
浴室・トイル別。
シャンドレ、物管
伸介針 / 65,000円 (税別)
取割態様 / 仲介
取割態様 / 仲介

賃貸 フォリストハウス

65.000_□



函館市桔梗4-27-1 構 造/木造2階建 築年月/平成12年10月

間取り/2LDK(LD9×6×8) 駐車場/1台無料・2台目3,000円 設備/灯油FF暖房、灯油ポイラー、 浴室・トイレ別、室内照明、 トランクルーム、シャンドレ、 洗浄便座

●仲介料/65,000円(税別) ●備 考/保険料2年分(15,000円) ■取引態様/仲介

八幡町 貸家

75,000_₱

兩館市八幡町21-12 構造/木造2階建 築年月/昭和56年10月

駐車場/1台(無料) 設備/水洗・浴室・トイレ別・

シャンドレ・灯油ボイラー IHクッキングヒーター

権利金/賃料の1カ月分 仲介料/75,000円(税別) 備者/保険料2年分(20,000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9月17日迄



(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

ノチュリー21

否(0138)26-5533 http://www.lead2103.com/







300棟達成!!

(平成26年7月31日現在)



道南圏 ハウスメーカー No.1!! 平成26年度 37棟

函館市松陰町18番36号 20138-35-6235

http://iewill.jp/



FP(ファイナンシャル・プランナー)とは あなたの夢や目標の実現をサポートする"家計のホームドクター®"です



2014年 9月21日(日) 10:00~12:00 (1人50分の事前予約制)



北斗市商業活性化 支援センター エイド'03 '

北斗市飯生3丁目4-1

JR上磯駅 セブン 北斗 イレブン● 郵便局● 函館市 国道228号線

お申し込みはお電話にて9月19日(金)迄に(先着順) EL 0138-30-6003

■主催/NPO法人 日本FP協会道南支部

※お客様からいただいた個人情報は、応募いただいた無料相談会に関する通知のみに使用し、無料相談会終了後はすべて削除いたします。

こんな方はいらっしゃいませんか?

- ●マイホームを購入する時の注意点は?
- お金の運用方法は?
- ●子供の教育費の目安は?
- ●相続に関して心配
- ●老後や年金が不安
- 保険の見直しがしたい



お気軽に お越しください

お問い合わせ・ お申し込み先



日本FP協会 道南支部

〒041-0835 函館市東山3丁目25-7 URL:http://www.jafp.or.jp/shibu/do-nan/

独立開業を目指しているあなたに







未経験者からでも安心! アフラックの代理店制度

> 女性代理店も活躍中! もっと私らしく

- ○独自の研修で
 - 未経験でも安心
- ○開業資金 店舗不要
- ○出社不要·兼務可能

8、経験は問いません

定年なし

(お問い合わせ&ご相談はお気軽に!)



アフラック函館支社

(アメリカンファミリー生命保険会社) 函館市本町6-12 テーオービル7F 受付/平日9:00~17:00

0120-926-838紫

※ご提供頂いた個人情報は、当社代理店制度に関するご案内の為に利用致します。

厚生労働省委託事業·実践型地域雇用創造事業

〈 経営の健全化・事業のレベルアップを図り、地域経済の活性化を目指しましょう 〉

□時 平成26年9月16日(火)13:30~16:30

会場 五稜郭ビル6F (函館市本町25-13) 募集人数 30名 募集対象 企業経営者・責任者等の皆様

講師

リ・オルグ 代表

- ●中小企業・小規模事業者ビジネス創造等支援事業登録専門家
- ●米国NLP™協会認定マスタープラクティショナー
- ●関東・東北経済産業局 中小企業支援ネットワーク強化事業専門家 ●茨城県·栃木県·福島県経営技術強化支援事業登録専門家
- ●元国立大学法人 福島大学非常勤講師(平成23年度)



【略歴】

大学卒業後、プロゴルファーを目指しカナダ滞在。全米女子・カナダのゴルフアマ チュア試合に多々出場し、優勝も数回経験。帰国後、ラジオパーソナリティ・アナ ウンサーに転身。ケーブルTVアナウンサー、民放ラジオパーソナリティに就き、番 組制作・取材・映像制作までを担当。現在は、在学中に卒業したモデル学院の経 験も活かし「インプレッショントーク®」をキーワードに、印象度アップとコミュニケー ション能力向上のためのトレーナーとして、講演会、セミナー、各種企業内でのト -ニングに従事。

内容

『販売戦略型としての 印象トレーニング』

- 1. 接客のプロの9割が好感度をコントロールできていない事実!
- マナーだけでは売上にはつながらない!
- 印象の攻略が、売上アップのキーポイント!
- 4. 具体的に教えられない社内指導で遠回り
- 5. 「脳 | から戦略的に組み立てているのかどうか
- 6. たった0.1秒の第一印象力で売上が決まってしまう!
- 誰でも一瞬で変われる好印象の2つのワザ
- 8. 笑顔のタイミングで、印象をコントロールし相手の心を動かす
- 9. 商品知識があるのに売れないベテラン社員と 知識がないのに売れてしまう新入社員の違い

平成26年9月10日(水)までにお電話でお申込み下さい。

お申込み・ お問合せ先

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



ご購読・試読の申し込みは(毎日新聞・スポニチも!)



毎月第3日曜日定休

000120-468-0

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。



暮らしの様々な場面で、 お客様を応援します。

- ・入学、進学の準備に・・・
- ・転居、引っ越し等の新生活に・・・
- ・旅行、レジャー等のお出かけに・・・







新規お申込みも即日カード発行! 即日カードローンご利用可能!

お電話にてお申込みお受け致します。 後日ご来店いただき、手続きが必要となります。

お電話でもお申込みOK!

テーオーカードローンなら

最大ご利用額

- ●返済方法/元利定額残高スライド方式 リボルビング払い又は一括払い(一回)
- ●金利/実質年率18.0%

50万円まで

※審査によりご希望に添えない場合がございます。※結果の如何にかかわらず、審査内容についてはご説明しかねます

お近くのセブンイレブンATMが便利です 急な飲み会などもこれで安心。夜9時までご利用できます。

ATM手数料はいつでも無料!



賃金業登録番号 北海道知事(3)渡第00878号



カードセンター 0120-11-1010

函館市梁川町10-25 営業時間:10:00~19:00 TEL:0138-32-0707 PC:http://www.to-dept.com/ 携帯:http://www.to-dept.com/i



ポイント、ポンポンたまる。





店頭にて 即時発行実施中!!



Ponta とは ローソンでのお買物はもちろん、 Ponta提携店舗なら1枚のカードで ポイントが「たまる」「つかえる」 便利なポイントプログラムです。

― 詳細は店内の申込書またはホームページで ――

[Pontaボームページ] http://www.ponta.jp/ [ローソンホームページ] http://lawson.jp/

朝日新聞

朝日新聞の 今なら!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

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。

道内面、一新! 大注目コラム

乳日新聞トピックス(1

学ってる場合かの 小帽どうでしょうの思考 路柱主府 【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。

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 ASA





※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

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!

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

TEL 0138 (35) 2133

函館市錢亀町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。

L-1407



客の声にしっかりと耳を傾ける 心落ち着くサロンで個々に合わせた美を追求

気で満たされている。 幅広い客層が訪れ、アットホームな雰囲 として施術。すでに幼児から年配客まで オープンさせ、夫婦2人がスタイリスト 本オーナーが妻の有香さんの実家近くに ヘアサロン。今年3月、旭川市出身の寺 七飯町の住宅街に溶け込むように佇む

がら技術を身に付け、通信教育で免許 姿に憧れたことから。美容室で働きな となったのは、美容師として働く姉の 寺本さんがこの仕事を志すきっかけ

れるなどの工夫をし、気持ちにもゆと その言葉通りマンツーマンのカウンセ えるまでとことん努力します。一方的 う。その経験を糧に「気に入ってもら く女性を担当することが多かったそ サロンに勤務しており、 を取得。今年の2月まで20年間札幌の も少なくなく、余裕を持って予約を入 リングに20分も時間を割くということ に提案するのではなく、共に作り上げ ることを大切にしています」とのこと。 20~3代の働

骨格や毛の流れ、毛の落ちる位置など のある色」に仕上げる。カットでは、 知識をもとに肌や瞳の色に合わせ「品 る、パーソナルカラーについても勉強。 彩学や人それぞれに似合う色を診断す 目標を胸に、今日も一人ひとりの客と 地域から今まで培ってきた美を発信し 地、札幌でも店舗を構え、さまざまな うことで髪型がふんわりとなり、さら 不足によって汚れた頭皮をきれいに洗 るメニュー「ヘッドスパ」は疲れや寝 しっかりと向き合う時間を大切にフロ ていきたいという思いを抱く。そんな ずれは自身が美容師として技を磨いた かりと生かした施術を行っている。い 上げる。2人それぞれの持ち味をしっ にトリートメントでまとまりやすく仕 合う髪型に。また有香さんが得意とす を細かくしっかりと見極め、 もともとカラーの施術が得意で、 個々に似

生かされている。 も、子を持つ親としての自身の経験が うにキッズスペースを設けているの 意をもって店作りに取り組んだ。鏡越 手書きで意見を伝えたというほどの熱 でできたものばかり。内装の設計には 具は白や木材などのナチュラルな素材 しに子どもの遊んでいる姿が見えるよ との願いから、すべて2人で集めた家 「店内では心からくつろいでほしい」





Soi Sourire

七飯町大川4-11-9 ☎0138-65-5171 ※予約優先 9:30~18:30(以降応相談) 日曜・祝日は17:00まで 第1日曜定休、年末年始休業













火·第3水曜日定休 駐車場3台

クオーツ ヘア&メイク

ff [クオーツ 函館]で検索











オールハンドの施術を短時間・低料金で学べます。

JRFA 公認 フットケアセラピスト養成講座



NPO法人日本リラクゼーションフットケア協会は「心身のリラクゼーションと癒しを通して、健康、美容、福祉に寄与すること」を目的とした団体です。「フットケアセラピスト養成講座」では協会の認定講師から協会独自の技術を学び、"短期間"で"リーズナブル"に、"協会認定資格"を取得できます!まずは、お気軽にお問い合わせ下さい。

~フットケアセラピスト養成講座~

【日程】2014 10/11(±)•10/19(日)•11/15(±)•11/29(±)(計4日間)

【時間】10:00~15:00 (初回のみ16:00)

【会場】函館市亀田福祉センター(函館市美原1丁目26-12)

【料金】37,000円(受講料·教材費·修了証書込)

【定員】6名

【問い合わせ先】 日本リラクゼーション フットケア協会公認講師

☎090-7658-7007(町村)

E-mail relaxation-emu.2005@docomo.ne.jp 札幌市白石区南郷通2丁目





痛くない、剥離しない、 即、お化粧が出来るから、 お付き合いが多い方に人気! 妊婦さん・持病のある方も〇K! 終わった瞬間から、 艶肌と張りを実感!! パーティー前日などにも♪





グリーンピール!!

通常70分20,000円

初回20%OFFの

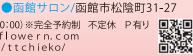
16,000円(税別)



オリエンタルサロン タイフラワ TEL 080-6074-9001

●森 サ ロ ン/森町砂原2-155-10

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/



Aroma Salon Hana-rie

●女性限定 ●完全予約制 ●2名同時来店OK



女性専門の小さな自宅サロン

24種類のアロマから、その人の体調、 用途に合わせた2~3種類を選びブレンド トリートメントで心身の疲れ、 身体の不調をケアします。 極上の癒しをご体感下さい。

上半身集中コース 45分 ¥3,500

●背中、腕、デコルテ、頭●

時間のない方にオススメ!腕や頭は意外とコリがあります。 PCで疲れた腕や頭、目を休めるのに効果的!

全身リラックスコース 60分 ¥4.500

●背中、腕、足の背面、前面●

初めての方にオススメ! 全身の主要箇所を中心に施術。 血行促進、肩こり改善、全身がだるい方など、日頃お疲れの方に効果的!

"10分でリラックス" 簡単アロマハンドトリートメント教室

身近な方を癒すハンドトリートメントを学びませんか? たった10分で眠くなってしまうほどリラックスできる 簡単なハンドトリートメントの教室。中高年の方や経験が 無い方でもお気軽にご参加頂けます

●日 時/8月24日(日)、8月25日(月) 10:00~12:00 ※両日程は同内容

●参加費/1,500円

※詳細はお申し込み時にお伝え致します。





アロマサロン Hana-rieはなりえ

函館市陣川町36-1 **☎090-2070-1771** 11:00~22:00(21:00最終受付) 火・水曜定休 P有り

はなりえ 函館 検索



響の杜●

●よつば学園 産業道路↓ ●新東山墓園

化粧品買うならココ!エステ受けるならココ!

Elle est en beauté á ce jour.

cosme de **ias** 本店



エステ全メニュー最大50%off!! |2F トリートメントルーム



2Fはゆったりした個室でフェイ シャルエステをはじめ、リラク ゼーションメニューが受けられ る美と癒しの空間。ベビーベッ ドも完備しておりますので赤 ちゃん連れでも施術が受けられ

主なメニュー

フェイシャルエステ

40分······¥4,000~ フットリフレ 20分·······¥2,000~ ハンドルフレ 20分·······¥2,000~ ドライヘッドリフレ 10分…¥1,000~ ボディ 30分·······¥3.000~

オイルトリートメント 20分…¥3,000~ ※価格は全て税別です



ベネフィーク プレミアム美貌エステ

化粧品のお買い物 最大20%off!!

1F コスメティックガ・



1Fは国産メーカーの"プレミアム コスメ"を豊富に集めた化粧品 のセレクトショップ。高い安全性 と品質を兼ね備え、安心してお 求め頂けるものばかりをご用意し ております。テスターやサンプル で気軽に比べてお試しできます。

取り扱いメーカー

アルビオン・エムディ化粧品・エレガンス・カネボウ・ コーセー・資生堂・ディシラ・ハリウッド・マックスファクター

主なブランド

INFINESSE	AVANCÉ	LLIXIR	EXAGE	EXCIA
KIRYO	Clar	COFFRET D'OR	JH/EDOMEN	d-
Prédia	Page Short	MADDIEGER	SK-II	20.0



マルハン大門店すぐ隣 コスメドイアス~本店~

Elle est en beauté à ce jour.

cosme de las

フリーダイヤル 0120-23-5265

函館市松風町9-17 営業時間/11:00~19:00(18:00受付終了) 不定休 駐車場あり



函館駅

10%キャッシュバック!宅配も承りま~す♪

ご注文 方 法

フリーダイヤル 0120-23-52

受付時間/11:00~18:00 商品名、必要な個数、お届け先のご住所、お名前をお伝えください。

送料・ 手数料 割引後の金額が1万円(税別)以上のご注文で無料となります。

商品がそろい次第、ご指定の住所にお届けいたします。 お届け ※商品の入荷状況により最大で1週間程度かかる場合がございます。予めご了承ください











LANDER Let



○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。

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!

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!

「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。

安心も な あ 9

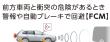
先進の予防安全技術(e-Assist) 素



レーダーで認識した先行車の減速、 停止に自動追従【ACC】















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。 ○日本自由で、事が必由血血知率を扱われた可能とも対すって、1年以上を取りと数数があるが、参加は中では、水・ヘモ、原本所向(数くたけ)があった。19その他、弊社の定める規定事項を遵守いただける方。 会試業車両の受け渡し、並びにご変制時(返却日の17:00まで)に、資出担当店舗にお勧しいただける方。全車両ご返却時に、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。※その修算紙ご注意事項は、販売会社へご確認下さい。

菱自動車販売(株) 大野新道店 #4時病#川142-20 ☎(0138)77-1111 八 函館中央店 顧問市日間5-1 ☎(0138)46-3111 江

店 二海郡八雲町東雲町106-1 な(0137)62-3111 店 桧山郡江差町字伏木戸町571 な(0139)53-6111 雲差







専門店だから出来るこのサービス!

おまかせ下さい。

車検予約早期割引 3カ月前 2,000円引 ·代車必要なし1,000円引 その他・引き取りなし1,000円引

法定費用•車検整備費用 消費税・24ヵ月点検



普通車

●ヴィッツ●パッソ ●パオ●パジェロJr.ぉど

スタンダードコース [新車から1回目の車検]

●J-1コース [2回目以降の車検]

1t以下

- ●ハンドル回り ●ブレーキ回り ●タイヤ、足回り ●動力伝達装置 ●エンジン回り ●排ガス等防止装置

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!!

普通車 1.5t以下 ●bB●カローラ

●スタンダードコース [新車から1回目の車検] ●J-1プラスコース [下回り防錆塗装]

79.920_₽ 86,920_¤ 93.920_m 軽自動車

●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**_₽ ●J-1コース [2回目以降の車検] 53,960_P

●J-1プラスコース 「下回り防錆涂装」 **58.960**_□

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_P 97,180_m ●J-1プラスコース 104,180円

●J-1プラスコース 「下回り防錆涂装」 82,630_P 小型貨物區 ●カローラバン ●ADバン ●ファミリアバンなど

68.630_₽

75,630_m

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

コラクを見た「で

BEST CAR SHOP

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

●一般整備●板金●塗●買取●各種保険取扱い

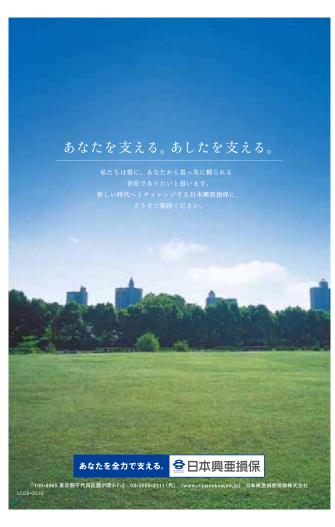
(株)サトウ自動車 函館 TEL.0138-

48-56

■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

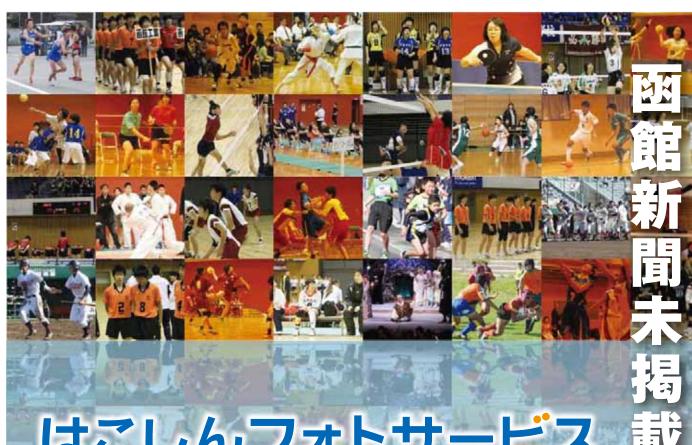


※上記の車検料金は重量税によって異なりますので、詳しくはスタッフにお問い合わせ下さい。









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

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



函館 協館 市港町1-17-8 本社工場/青森県上北郡七戸町字原久保95-37 TEL0176-62-6464 **事務所** TEL0138-42-2322 青森事務所/青森県青森市東造道3-6-3 TEL017-736-2000



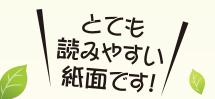
函館新聞は 目に優しい紙面に 変わりました。



00字徹子 倍返しで名演技 潼藤腎一◇30軍買上沼 44宮スクランブル 認知症 で不明の夫…妻の思い 1.05 緑の健やかタイム 15 韓ドラ・狂気の愛◇52 科捜研の女再 沢口靖子 内藤剛志。 2.52TEAM更 小澤征悦 田辺誠一 西村雅彦は、 3.47闘イチオシ! 夏を満喫するテラス席

新しいテレビ欄

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 1.05 緑の健やかタイム 15 韓ドラ・狂気の愛◇52 刑事110キロ囲 石塚英彦 中村俊介園 2.52 BORDERE 小栗旬 青木崇高區 3.47 デイチオシ! 潜入!老舗の製麺工場





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部売リ/100円(晩込)]



函館新聞を定期購読の マガジン みなさまには無料雑誌



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

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。(-部対応できない地域もございます)

PRESENT

キリン秋味 350ml缶1ケース (24本入り)

※応募は20歳以上の方限定



塩辛、干しちゃった 5袋詰合せセット(各袋20g)



竹鶴ピュアモルト 700ml

※応募は20歳以上の方限定





発売24年目、秋の定番ビールが8月19日から限定 発売。今回は「名水百選仕込み 北海道産」の秋 味をプレゼントします。同社の通常ビールの1.3本分の 麦芽を使用した豊かな味わいと飲み応え。豊富な旬の 食材と一緒に楽しみませんか。

■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





国産真イカの塩辛をフリーズドライ加工した、お菓子の ように楽しめる新感覚の一品。「塩辛」「塩辛ととうきび」 に加え「塩辛とえだまめ」「塩辛とチーズ」も新登場した。 トウモロコシ、枝豆、チーズはすべて北海道産を使用。 酒のつまみ、お土産にいかが。

■提供/株式会社布目 ☎0138-43-9101



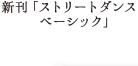
シェリー樽モルトとリメード樽モルトをキーモルト に使用した、香り高く飲みやすく、豊かな味わいのピュ アモルトウイスキー。やわらかなモルト香と甘くバニ ラのような熟成香が調和。なめらかな口当たりで、 果実を思わせるフルーティーさとまろやかな味わい、 爽やかな余韻が楽しめます。

■提供/アサヒビール株式会社北海道統括本部 **☎**011-861-9737

ポカリスエット イオンウォーター



500m1PET 1ケース (24本入り)





Ribbon ナポリン 〈北海道キャラクター コラボラベル2014> 450mlPET 1ケース (24本入り)





「イオンビューティー イオンウォーター」をテーマ に、水のようにゴクゴク飲める軽やかな甘さとスッキ リとした後味の" もうひとつのポカリスエット"。11 kcal/100mlでカロリーオフ。水分とイオンをス ムーズに補給できる健康飲料です。

■提供/大塚製薬株式会社札幌支店函館出張所

子どもたちが楽しく学べるストリートダンスのレッス ン本。講師はダンスバトルで連戦連勝してきたダンス クイーンYumekiとIBUKIのユニットBAD QU EEN。基本のステップから応用の振り付けまで丁寧 にレクチャー。「楽しく」「カッコよく」踊れます。

■提供/トランスワールドジャパン株式会社 http://www.transworldjapan.co.jp/



未来を担う子どもたちに北海道の素晴らしさを発信 する『「リボンでつなごう!北海道」プロジェクト』の 一環で、北海道内の140自治体(団体)キャラクター がリボンちゃんとコラボする期間限定商品。北海道産 ビート糖を使用した純水仕立てで、保存料不使用です。

■提供/ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社 ◎ 0120-885547(お客様相談室

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。

〒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 9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9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。



文様によって異なる効果を精神世界に働きかけ、願いを叶え身を 守ると語り継がれてきたものです。パワーストーンという言葉では 納まらない、この神秘のお守りは、同じものが2つとありません。

その後文様が浸透したものだけを高温で焼き上げます。 割れずに出来上がるものは大変数が少なく、運を味方に つけた強い石のみが天珠として世に出ているのです。



▲天珠に文様が 染み込んでいる様子

J E W E L R Y COLLECTION 2 0 1 4 S U M M E R ART POWER



二眼天珠 Nigan tenjyu

+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

双方の和合を表す。特に恋愛成就・夫婦円満・ 相互理解に力を発揮し、商売においても調和を 促すと言われています。



+ラリマー+パール+ゴールド

厄災除去 諸顯成就 大吉大利



+ラブラドライト+サファイア+ゴールド

仕事運 巨富増財 名声獲得



龍神天珠 Ryujin tenjyu

+パール+トルマリン+ゴールド

風水川運 諸運隆盛 當財獲得

風水で開運を意味する龍。龍神のパワーが身 につき、富と繁栄・大いなる幸せを獲得出来る と言われています。



+ムーンストーン+翡翠+ゴールド

安心立命 開運守護 金運招来



如意天珠

+ターコイズ+ローズジャスパー+ゴールド

願望達成 恋愛成就 万事好転



四線虎牙天珠限定ブレスレット

+パール+アバロニシェル+水晶+ゴールド

強運獲得 競争勝利 困難克服

強靭な心を身に付け、困難や災難を寄せ付けない と言われる四線虎牙天珠に、万能パワーストーンと 言われる水晶を合わせた限定ブレスレットです。

SPECIAL PRICE \$9.000(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。

おすすめアイテム

オラクルカード

オラクル[Oracle]とは、『神 託』『啓示』『予言』を意味 し、今あなたにとって必要な メッセージを届けてくれる、 美しく不思議なカードです。

各¥3,000~(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。

¥1,500(税抜)



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!



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。

Price List ※全て税抜価格 ★ ●天珠 ¥4,600~ ●天然石ブレス ¥3,800~ ●天然石 ¥1,700~ ●お香 ¥80~

 $The\ Green\ Tara$ ザ・グリーンターラ 函館店

The Green 1 ara ザ・クリーンターフ 図館店 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

九星気学占い

1カ月の運勢をチェック

昭和18.27.36.45.54.63 平成9.18年生まれ

愛情 ★★★	金運 ★★★
仕事 ★★★	健康 ★★★

すべきことをきちんとやろう。 余裕があるとき。社交運も 良好で、目上の受けも良いと きですが、順調さに油断して 気を緩めないように注意。金 運も◎だが、無駄遣いに注意。

昭和19.28.37.46.55 平成1 10 19年生まれ

穏やかな運気。

古えを

排

家族に誤解のない行動を。 衰退運。受け身に徹して

最後の締めくくりを大切に。

良縁を得るとき。

。相手への配

虚と、

愛情 ★★★	金運 ★★★
仕事 ★★★	健康 ★★★

気力が満ち、活動的になる とき。ただ、強いパワーが裏 目に出るとトラブルを招く危 険性も。周囲に頼られて多忙 ですが、何事もやりすぎる傾 向があるので謙虚に。

1水星

昭和11.20.29.38.47.56 平成2 11 20年生まれ

高飛車な言動は、極力自信過剰になりやす

極力控えて。

いとき。

迷いから抜け出せそう。

己PRにも良いチャンス。

言葉通り、

、準備を大切に。

上昇運。「急いては事をし

損じる」の

愛情 ★★★	金運 ★★★
仕事 ★★★	健康 ★★★

吉凶が交錯して安定性を欠 き、好不調の波が激しいとき。 前進するよりは立ち止まって いったん軌道修正を。持病の 悪化に注意。

18 (月)

8



9

17 (水)

0

運勢

白金

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 ★★★

後半にかけて、疲れがたま りやすく、物事が思うように 進まなそう。トラブルのもと になるので、余計なことには 首を突っ込まないように。冷 えや膀胱炎に注意。

昭和16 25 34 43 52 61 平成7.16年生まれ

愛情 ★★★	金運 ★★★
仕事 ★★★	健康 ★★★

直感が冴え、判断力も増す とき。迷いから抜け出して、 決着をつけるチャンス。目標 を高く持ち、自分の意思を大 切にして、得意分野を伸ばそ う。目の疲れ、肩こり注意。

昭和17.26.35.44.53.62 平成8.17年生まれ

愛情 ★★★	金運 ★★★
仕事 ★★★	健康 ★★★

変化のとき。人の気持ちの 変化を甘く見ると痛い目に遭 いそう。自分中心の考え方を 改めて、周囲への配慮を忘れ ずに。部屋の掃除をして気分 転換を。

目先の利益にとらわれない現状に迷いや不満を抱きや 、状に迷いや不満を抱きやすいとき。

母や祖母は特に大切 基礎固めの時期。

内容の充実に力な不安定な運気。一

一時停止

し

| 容の充実に力を注

函館市宝来町1・7(サッポロドラッグストアー宝来店向かい)

レディース占い専科〈運勢アドバイザー〉 山 﨑 藍 生

先生

星 宝気学とは?

※前半…8

18 18~8/31 後半…9/3までに生まれた人は、

1~9/17 前年の九星になります。

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

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 ★★★

旺盛な運気で発展のチャン ス。良好な人間関係が順調な 進展をもたらすカギに。自己 主張を抑え、信用第一の姿勢 で誠意を見せましょう。自己 投資への出費◎。

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★★★

新たな道が開ける反面、ト ラブル多発の暗示。準備不足 は致命的な失敗につながるの で、気分任せの身勝手な言動 を慎み、奉仕の精神で行動し ましょう。

ュ赤金

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 ★★★

運気は前半絶不調。感情 的になって判断ミスを起こさ ないように気を付けて。後半 は回復の兆し。やる気も出ま すが急発進は禁物。目標を定 めて進備を。

そば処ふでむら 大中山店

> 亀田郡七飯町大中山1-8-8 **☎**0138-66-2120

11:00~20:00(ラストオーダー19:50) 水曜定休





1,000円[えび天付き 1,150円(租別)] 『リ辛クッパと辛味大根のサッパリ御膳

人 コラク ²⁰¹⁴ 9 No.65

成子

若松

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

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8月18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

地 道 南には 元 民に! 懐 親 がか 地域ならではの食材を使い しい味を求め、 しまれる、母さんの店、がある 漁師町や農村を訪 ね

企 画

和前

菜からデザー

食・中華・フレンチにイタリアン…各店お薦めのコース料理を紹介する トまで | 皿 |皿じっくり堪能できるのが魅力の

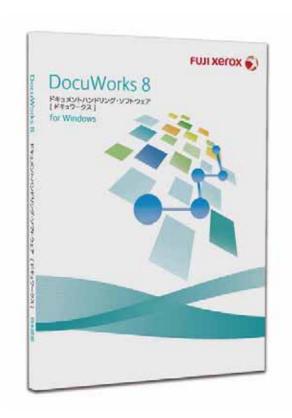
※内容は予告なく変更になる場合がございます。

次号10月号は、9月8 (木) 発行予定です。





電子文書と紙文書を一元管理。



ドキュメントハンドリング・ソフトウェア

DocuWorks 8

http://www.fujixerox.co.jp/

XEROX、およびそのロゴと"コネクティング・シンボル"のマークは、米国ゼロックス社の登録商標または商標です。

富士ゼロックス株式会社

富士ゼロックス北海道株式会社



【●…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制制ののよう。) ●自動車重量税、自動車取得税の減税額はオブ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。●●グレードまたはオブ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。●●グレードまたはオブ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連用が異なります。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すねください。掲載の内容は平成26年8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8月現在のもの)●価格は消費税込みの価格です。 ●Vitzの価格はスペアタイヤ(応急用)もしくは プレンタ修理キットタイヤ交換用工具がの価格です。●アクアの価格は大つク修理キットまたはスペアタイヤ(協)制、タイヤ交換用工具がの価格です。●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。※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



■昭 和 店 / 函館市昭和1丁目28-12 ■湯 川 店 / 函館市戸倉町149-3 ■U-Carセンター/函館市石川町169-22





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

ハコラク 8 B P 9 No.65 9 MEDICAL

ハコラク別冊医療マガジン

情報をお届けします。 が気についての知識など、 医療や健康に関する情報

MEDICAL CONTENTS

- 3P HEALTH TOPICS
- 4P
 ドクターコラム 1
 蜂に刺されたら

 医療法人社団 向井クリニック
 向井 克彦 院長
- 5p ドクターコラム 2 『肩、こってませんか?』 医療法人社団 高野外科・整形外科 高野 浩成 副院長
- 6P ドクターコラム 3 『**NICUでの治療**』 社会福祉法人 函館厚生院 函館中央病院 小児科 中島 美佳 医長
- 7P ドクターコラム 4 『歯周外科治療を受けてみては』 医療法人社団 吉田歯科口腔外科 寺崎 誠治 歯科医師
- 8P 医療の現場から 『薬剤師が取り組む在宅業務 「居宅療養管理指導 |とは』

株式会社テクノスコーワ代表取締役社長 おごし薬局いなり店 管理薬剤師 尾越 和子さん

9P 介護 コラム『「リハビリデイサービス」はどこも同じ?』 ディサービスふれあい 代表 新部 功さん

$\langle PR \rangle$

[内科]

やまだクリニック…10P ごとう内科胃腸科…10P 飯田内科クリニックいしかわ…10P ききょう内科クリニック…10P 向井クリニック…11P

[眼科]

吉田眼科病院…11P

[耳鼻咽喉科]

治 耳鼻咽喉科…11P

[心療内科]

五稜郭メンタルクリニック…11P

[小児科]

かみいそこどもクリニック…12P はるこどもクリニック…12P

[産科·婦人科]

秋山記念病院…12P さっぽろARTクリニック…12P えんどう桔梗マタニティクリニック…13P

[歯科]

エンゼル小児歯科クリニック…14P 福井歯科医院…14P 吉田歯科口腔外科…14P よじょう歯科医院…14P かも歯科クリニック…15P

「デイサービス」

デイサービス ふれあい…13P

[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…13P シルバーハウス大縄…13P

[薬局]

くすりの元気…15P

HEALTH TOPICS

ヘルストピックス

ひ

とりで抱えてしまい

が

ち

な

み

性ならではの視点と専門

性

でア

プ に

口

1

チ



平成18年5月より続いている同病院の「市民公開がん講座」。多種多様ながんについて、検査・診断、治療方法、またその期間・費用などについて知ることができる場で、毎回さまざまなテーマで開催されている。第46回は「脳腫瘍〜最近の診断と治療の進歩〜」について、脳神経外科の丹羽潤副院長が担当する。日時は9/18(木)14:00より1時間程度、講演後は参加者からの質問にも答える。がんに対する正しい知識を身に付けるためにも活用したい。

函館市港町1-10-1 問い合わせ先:病院局管理部庶務課 ☎0138-43-2000·内線4206



女性特有の悩みのための専門外来。担当医師は、福島県立医科大学産科婦人科学講座・性差医療センターで部長を務める小宮ひろみ医師。内分泌学が専門で、漢方薬による治療にも詳しい。月経や妊娠困難、更年期、子宮内膜症などに関する相談、また女性ホルモンバランスの崩れによる精神的な不調にも応える。日程は8/23(土)13:00~17:00、8/24(日)9:00~12:00で、予約制(当日は通常診療と並行)。今後も隔月で継続の予定。

函館市桔梗5-7-15 ☎0138-47-3001



佐藤製薬

有効成分「アルミノプロフェン」を配合した非ステロイド系消炎鎮痛剤「ルミフェン」を全国の薬局・薬店・ドラッグストアで発売。一般的に貼り薬が用いられることの多い関節痛・腰痛・肩こり痛などに、飲んで効く鎮痛薬。また胃粘膜の正常な働きを抑制しにくく、胃への負担が少ないのが特徴。のどの痛みにも適応する。ひざや腰などの痛みは日常生活に支障をきたすことが多いので、いざというときに。※本品は要指導医薬品

価格/12錠1,200円(税別) 問い合わせ先 ☎03-5412-7393 (祝日を除く月~金曜9:00~17:00) http://www.sato-seiyaku.co.jp/

内服タイプの鎮痛剤肩、腰、ひざなど炎症性の痛みに

が

んとはどのような病気

か

正

知ろう



函館中央病院

同院は新型の320列CT(コンピューター断層撮影) 装置を導入、運用を開始した。X線を感知する検出器の幅が、従来装置の3.2cmから16cmと大型になったため、スキャン1回分の撮影範囲が拡大。これによりX線の照射回数が減少し、従来10秒程度要した撮影時間も0.35秒と一瞬。撮影の際必要な体の動きを止めるための息止めも短くなるので、今後は小さい子どもや高齢者にも対応可能という。

函館市本町33-2 ☎0138-52-1231(代) http://www.chubyou.com/ 新たなCT装置導入
X線の被ばく線量軽減と時間短

縮

蜂に刺されたら_

てしまうこともあります。 まったり、 血圧の低下とともに意識を失ってし などの症状や、ひどい場合、急激な 場合、じんましんや呼吸困難、発熱 も、次は大丈夫とは限りません。ア 刺されて大丈夫だったという人で ナフィラキシーショックを起こした 数分間で心臓が停止し

す。 だけなので、使った後はすみやかに 当てるという簡単なものです。 アナフィラキシーショックを起こし 己注射を携帯することをお薦めしま たことのある方は、「エピペン」と 病院を受診してください。 いうショック症状を抑えてくれる自 しアナフィラキシーの進行を抑える 使い方は服の上から太股に押し ただ

アレルギー反応です。今まで何度か

の毒そのものよりも蜂の毒に対する む人が増えてきました。恐いのは蜂 た。当院にも蜂に刺されたと駆け込 蜂の活発なシーズンになりまし

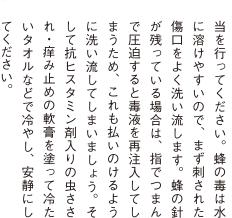
う局所症状だけの場合は、 刺されたところが腫れて痛むとい 恐い話からしてしまいましたが、 応急手

命を落とさないためにも、過去に

関を受診してください。 がおかしければ、ただちに医療機 クに関してはひとまず安心です。 ただし、途中で手足のしびれや寒 なければ、アナフィラキシーショッ 刺されてから30分経って異常 息苦しいなど、少しでも様子

るなどの予防をお忘れなく。 のするものを体につけるのを控え されないように、蜂を見つけたら とはいえ、何よりもまず蜂に刺 かに遠ざかる、 整髪料など香り

静



院長

[略歴]

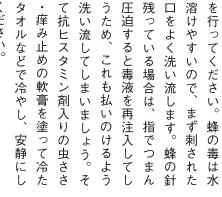
向井

向井クリニック

昭和58年函館中部高校卒業 成元年横浜市立大学医学部卒業。 横浜市立大学医学部附属病院、同 救命救急センタ・ 一、平塚共済病院、 神奈川県立足柄上病院、神奈川県 立循環器呼吸器病センター、 賀共済病院、函館五稜郭病院を経 平成16年5月「向井クリニッ を開院。

Me

克彦





向井クリニック

七飯町鳴川5-1-4 ☎0138-66-2888

診療科目/内科・外科・呼吸器科・循環器科・消化器科(各種ガン検診) |診療時間|| 月・火・木・金 9:00~12:00、14:00~18:00 || 水・土 9:00~12:00(水曜のみ午後往診) |休診日|| 日曜・祝日

ドクターコ ラ ム [整形外科]

「肩、こってませんか?. 厚生労働省の「国民生活基礎調

手作業などによって起こります。 主にデスクワークや読書、 予防法も異なります。 動不足・ストレス」で、それぞれ 原因は「同じ姿勢・眼精疲労・運 ほど多い症状です。 こりは女性1位、男性2位となる 査(平成22年実施)」において、 同じ姿勢」と「眼精疲労」 肩こりの4大 細かい は 肩

の緊張状態をほぐすことが予防に 同じ姿勢を続けずこまめに首や肩 眼精疲労の予防は、時々

有効です。

少しそらしましょう。 するときは画面を直視せずに視線を こめかみのあたりを円を描きながら 常に疲れてしまうので、スクロール 加齢と共に動体視力が低下するた マッサージすると効果的です。また 2分間は目を閉じて休ませ、指先で 目を休ませることが大切です。1~ パソコンの画面を目で追うと非

新鮮な酸素や栄養分が伝わりにくく の習慣が背景になっています。肩こ 、状態の首や肩は血流が悪くなり、 「運動不足」と「ストレス」は日常

ようにしましょう。

ぐすと良いでしょう。以上のように ですが、歯軋りや食い縛りを自覚な チェックやマウスピースの装着など この予防や治療は、 近注目されているのが肩こりと「か 自分の肩こりの原因や特徴を知っ 肩こりや首の張りにつながります。 食い縛りの癖がある場合、 み合わせ」の関係です。歯軋りや に繋がることもあります。また最 高血圧の早期発見や、血圧の改善 さっている方は、顎の周囲をもみほ 筋肉に相当な負荷がかかるため、 血圧」が原因となることもあ より効果的な対策をとる かみ合わせの 顎周囲

動を取り入れることが効果的です。 こりの解消にも、毎日の生活の中に運 を動かすことです。ストレスによる肩 善するのは適度な運動でとにかく筋肉 疲れやすくなっています。それを改 落ち込みやすい方は要注意です。 トレス性の肩こりは女性に多く気分が ス

高野外科·整形外科 浩成 高野 副院長

[略歴]

平成9年、金沢医科大学卒業。平成10年に札幌医科大学整形外科 入局。函館赤十字病院、留萌市立 病院、函館五稜郭病院、道立江差 病院などを経て、平成21年4月か ら高野外科・整形外科で勤務。 本整形外科学会、日本骨粗鬆症学 日本骨折治療学会に所属



高野外科・整形外科

函館市美原2-43-13 ☎0138-46-2161

診療科目/外科·整形外科·内科·肛門科·皮膚科·泌尿器科 診療時間/月曜~金曜 9:00~12:00·14:00~18:00 土曜 9:00~12:00 休診日/日曜、祝日

ドクター 3 [小児科]

ちゃんたちもいます。 てきた赤ちゃんもいます。 く入らない、 後の環境に順応するスイッチがうま 赤ちゃんへのストレスとなり、 気をもっていたり、お産そのものが いわゆる仮死で生まれ 生まれつき病 誕生

弱

い場合は、

人工呼吸器をつけた

ことが、NICUの治療です。

治療を見極めてサポートしていく

ればいけません。呼吸をする力が

生まれてきた以上は呼吸をしなけ まだ自分で呼吸をしていませんが 中の環境を再現してあげることが んは、 ます。早産で生まれた小さい赤ちゃ ちゃんとでは、治療方法は異なり 産ではないけれども病気をもつ赤 ています。早産の赤ちゃんと、 ちゃんを集中的に管理し、 治療の要点です。おなかの中では 本来安全であったおなかの 治療し 早

か?NICUには小さく生まれた赤 はこのようなイメージをお持ちです 小さな小さな赤ちゃん。多くの方々

んのほかに、病気をもった赤

な赤ちゃんでしょう?早産で体重も

たくさんの管につながれた

「NICUでの治療



ŧ ます。 子宮に近い環境をつくることで変 に適応しにくいケースもあります。 りします。 化の橋渡しをしてあげます。 内臓の機能はできてきています するのです。 を借りておなかの中の環境を 生かされるのではなく、 な機械がつながれますが、 こともあります。 温度や湿度を子宮の中に近く保ち 合には、 とはいきませんが、保育器の中 仮死で生まれたり、 自分の力で哺乳できない チューブで栄養を与える おなかの中と全く同じ 早産ではないけ 身体にいろ 外の環境 機械の 機 おな れど 再 械 ſ١ 現 力

行なわれます。

赤ちゃんに必要な

まれてくることもあるのです

治療はその赤ちゃんに合わせて

さらに病気の赤ちゃんが早産で生 なかの外にいること自体が重大事。 かの中では健康な赤ちゃんも、

函館中央病院

お

☎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)

函館中央病院 小児科 美佳 中島

[略歴]

医長

平成5年、北海道大学医学部卒業 、北海道大学病院医学部付属病 埼玉県立小児医療センター、 東京都立大塚病院、国保松戸市立 病院、東京都立北療育医療センター 勤務を経て、平成26年より函館中 央病院小児科に勤務。同年、小児 科医長に就任。日本小児科学会専 門医、日本人類遺伝・日本遺伝カ ウンセリング学会臨床遺伝専門医、 日本小児感染症学会ICD。

ドクタ コ ラ [歯科]

V)

、ます。

歯周病の治療の基本は、

ると思います。 ると悩んでいる方もいらっしゃ ならない、もしくはすぐ再発す 要視されています。 も報告され、その治療や予防が重 や心臓病などの全身疾患との関連 には歯周外科治療を受ける事で、 状が著しく改善する場合があ 在、 歯周病がなかなか良く そういう方の中

その原 良くならず、

歯周外科治療を受けてみては」

罹患する疾患です。最近は糖尿病

歯周病は中年以降の多くの人が

除する事も重要です。 悪化させる危険因子として、喫煙 織を改善させます。 るようにし、歯科医院では歯石除 因である細菌を除去する事です。 な力などがあり、それらを極力排 全身疾患、かみ合わせによる異常 自身が歯の周りの歯垢を除去でき ブラッシング指導を行い患者さん 去や根の表面の処置をして歯周組 また歯周病を

このような基本治療だけでは かし重度の歯周病の患者さん 歯周外科治療が必要



療法を応用できる場合もあります。 要に応じてその部分の根や骨の形 りますが、 は専門的に見れば細かい分類があ ては、周辺の骨や人工骨を移植し、 の修正を行います。骨の形態によっ 直接根の表面が見える状態にしま 残っている歯の周りの歯肉を開 な場合も多いです。 人工膜でふたをする歯周組織再生 石や病変組織を確実に除去し、 次に取りきれず残っていた 代表的な方法は問題 歯周外科治 必 療

寺崎 誠治

歯科医師

[略歴]

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



にしてください。

クリーニングと検診を受けるよう

を維持するため、

一定期間ごとに

切です。獲得した良い状態の歯肉

わりではなく、 状態は安定します。

メンテナンスが大

ただそれで終

吉田歯科口腔外科

☎0138-59-3918 http://www.ydos.com

診療科目/歯科·口腔外科·小児歯科 診療時間/月~金 9:00~18:30 土·日·祝日 9:00~16:30

歯周外科治療により歯周組織

療 の 医 場 から 現

薬剤師が取り組む在宅業務「居宅療養管理指導」とは

ます。また、一人での通院が困難に や薬物相互作用のリスクが高くなり いう社会がすぐ目の前に来ています。 剤併用となることもあり、重複投与 数の疾患を併発することが多く、多 高齢の患者様は、加齢とともに複

> て、薬局に持ち込む方も少なくあり てきます。何の薬か分からなくなっ ません。 とも増え、お薬の管理も大変になっ 介助で複数の医療機関を受診するこ

わせなどを確認し、医師に報告する の必要性や他科受診時の薬の飲み合 自宅や施設などを訪問し、医師の指 示通り服薬ができているか、また薬 そこで薬剤師が医師の指示のもと なって往診を受けたり、 ヘルパーの

思いますが、今は高齢化が進み、平

皆さんには聞きなれない言葉だと

24・1%と、4人に1人が高齢者と

の高齢者、平成25年度の高齢化率は 成2年度では5人に1人が65歳以上

ることで、薬の剤型や味などによる ジャー・看護師・ヘルパーと連携す 医に報告します。また、ケアマネ のチェックをして、指導内容を主治 用薬の確認をし、薬効・副作用など 服薬状況・残薬数量・保管状況・併 分かりますので、お薬を届けた時に、 行することで医師の治療方針などが 問指導を行っております。往診に同 主治医が必要と判断した患者様に訪 行させて頂いております。その中で、 私は、現在2名の医師の往診に同

ており、 かかりつけ薬局に相談し、ぜひ薬剤師 りという意味で重要視されています。 が、高齢者の一人暮らし世帯が増加し まだあまり知られていない業務です 在宅業務は今後の地域の見守

を活用してほしいと思います。

おごし薬局 いなり店

管理薬剤師 尾越

思います。 は少ないですが、今後増えてくると ます。まだまだ在宅業務をする薬局 業務を「居宅療養管理指導」と言い

ています。 り服用してもらえるような工夫もし や服用日の印字など、医師の指示诵 り、1包化(1回分を一袋にまとめる) 飲みやすさ・飲みにくさなどが分か



株式会社 テクノスコーワ おごし薬局 いなり店 北斗市飯生1-2-21 ☎0138-74-2233 http://tekunosukowa.com/ogoshi.html

和子さん

「リハビリデイサービス」はどこも同じ?

デイサービス ふれあい

代表

新部 功さん



デイサービス ふれあい

七飯町本町4-11-15 ☎0138-65-6066

利用時間/午前の部 8:50~11:50 お昼の部12:00~14:00 午後の部14:10~17:10 定体日/日曜:48日

定休日/日曜·祝日 送迎範囲/七飯町、北斗市、旧函館市

リハビリデイサービスまたは機能訓練「型」・リハビ リ「型」デイサービスという言葉を最近よく目にしな いでしょうか?厳密にいうとリハビリ○○型というよう な指定を受けた「型」は存在しません。あるのは「通 所介護」または「介護予防通所介護」という区分け だけです。ネット上では、平成27年度からの総量規 制を見据えて駆け込み開業をあおるFC(フランチャイ ズ)広告をよく見かけます。そして「何人集まればど れだけの儲けがオーナーさんに出ますよ」というような 計算式を載せているところまであります。自分の創業 経験から言っても、そうやすやすと損益分岐点を越え る事業ではありません。ましてや駆け込み開業が相次 ぎ、少なくとも向こう数年間はデイサービスの供給過 剰状態が続くことになるでしょう。介護事業はどう儲 けるかではなく、「どんなサービスを提供すれば喜んで もらえるか」が、まず先に来なければなりません。そ して何よりも、そのデイサービスに通った結果、実際 にどれだけの結果が出たかが重要となります。その結 果を示すひとつの目安に「事業所評価加算」がありま す。事業所評価加算とは実際に利用者の状態が一定 以上維持・改善された事業所のみに与えられる特別な 加算で、地方自治体の計算により認定を受けます。つ まりデイサービスに通う利用者の状態が良くなったとい う「証明書」のようなものです。どこも同じだと思うと、 とりあえず近くのデイサービスを選びますが、もし本気 で良くなりたいと思うのであれば「事業所評価加算| という結果で出ているデイサービスを選ぶことを強くお 勧めします。そして何よりも経験を蓄積した「年輪」 は重要となります。慌てて食べられない「雨後の筍」 に手を出すのではなく、よく成長した「食べごろ」を 選ぶよう心掛けましょう。



函館市石川町149-9

http://www.iidanaikagroup.com/iida/















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

・函館駅 発着

・湯川町循環コース

・フェリーターミナル 発着(要予約)

函館市本通2丁目31-8(本通農協前) TEL.53-8311 Fax.51-6265



はる こどもクリニック

院長高柳 滋治

診療時間	円	火	水	木	绀	H
9:00~12:00	\bigcirc	\bigcirc	\bigcirc	\bigcirc	\bigcirc	
14:00~15:00 予防接種のみ(事前予約制)	\circ	乳児健診	\bigcirc		\bigcirc	~15:00
15:00~18:00	\bigcirc	16:00	\bigcirc			

※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。



1041-1111 と欧山本町0 1日7番425

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

0138-65-**1500**









(状況把握-生活相談/13,000円・共益費/16,000円) ※食事サービス(3食)約42,000円・ボガス・水道電気料金は各自の で負担になります。※冬季暖房費10月~4月まで月/5,000円 ※火災保険料2年間15,000円※仲介手数料は家資・消費税

「施設概要」
■所在地/函館市大縄町1-4 ■交通/JR函館駅からバスで5分、昭和通バス停徒歩2分 ■登録番号/第 24-12号 ■構造/鉄筋コンクリート造 ■階数/5階量 単注 戸数/15 ■居住部分の規/19.88㎡~31.88㎡ ■設備/全室冷暖房スプリンクラー付、緊急通報装置24時間対応、オトロック設備完備、エレベーター完備、緊急通報装置完備、共同利用設備あり ■加齢対応構造等/登録基準に適合 で見学・入居に [仲介] エイブルネットワーク函館美原店 ㈱ステップホーム ☎0138-84-1666 図館市美原3丁目37-5 北海道知事免許(2)第1038月 ☎0138-84-1666

C-TYPE (バス付) [全5室]

お問い合わせ

68,000円~70,000円

[事業主体・運営主体]株式会社シルバーサポート 施設住所/函館市大縄町1-4

『ディサービスシルバーおおなわ ☎0138-21-1600 併設施設(1F)

協力医療機関 小笹内科医院 函館市若松町38-19 ☎0138-22-6856



http://www.endo-kikyo.or.jp/

220138-47-30



の利用時間は2時間または3時間で、午前·お昼·午後の3部 に分けて同じメニューでご利用いただけます。

ご利用

初めての方は介護申請をし、介護認定を受ける必要があります。すでに 介護サービスご利用の方は担当のケアマネージャーにご相談ください。

見学・体験無料!まずはお電話を!

二飯町本町4-11-15 TEL65-6066 http://www1.odn.ne.jp/slowlife/ "10周年の実績 事業所評価加算あり"



60歳以上の方に、安心の住まいのご提案

名湯「湯の川温泉」に立地、天然温泉とおいしい食事で毎日ゆったり







夕食 朝食 天然温泉入浴

(1泊) 7,500円(稅別)



日(第2.4

至七飯→

至七飯→

(旧国道)

函館新道

/ 石川·赤川·美原

えんどう桔梗こどもクリニック

稜北高校●

至函館駅



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

月額費用の目安 127,000円~133,000円+食費47,000円(各税別) ※上記は家賃・共益費・サービス支援費の合計です。敷金は家賃の2カ月分です。

検索 http://www.grand-maison.jp/hakodate/

■0138-88-8165

₩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















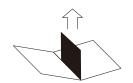
医療報道も充実! 地元紙ならではの情報量で 道南・函館の今を伝えます。

あ申込み先 **0120-8540-46** FreeDial

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。



2014年8月18日発行 発行/ペ(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