上質な時間を楽しむ大人のライフスタイルマガジン

HAKO RAKU

［ハコラク］

8
2017.AUG No.100
TAKE FREE
函館新聞・函館新聞電子版
購読者には戸別配布（一部除く）

特集

極上の旨みたっぷり　肉汁したたる
絶品ステーキとハンバーグ

親切・丁寧・安心感

珠やへお売りください!!

ブランド&ジュエリーリサイクル
珠や TAMAYA

ブランド品

バッグ・財布
時計・ジュエリー
ファッション小物

買取キャンペーン中!!

珠や取扱品目

ブランドバッグ 小物

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

ブランド 時計

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

ブランド ジュエリー

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

金・プラチナ ダイヤモンド製品

どんな状態でも買い取ります。

金券・切手

LOUIS VUITTON

ジッピー・ウォレット 未使用品 ¥63,000 買取

ミュルティクレ4 未使用品 ¥15,000 買取

上記1点 プラス その他買取品で上記以外を **10%アップ!**

※上記金額は、最新モデルのみに適用されます。他のサービスとの併用はできません。

金&プラチナ&ダイヤモンド

査定無料

その場で現金買取!!

1点からでも大歓迎!どんなものでも買い取ります!

※お売り頂く際には身分証(運転免許または健康保険証)が必要になります。

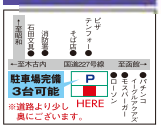
買取販売専門 ジュエリー&ブランドリサイクル
珠や函館駅前店
0120 FreeDial **0120-26-1552**
函中古 古物商番号 第112020000196号
◆住所／函館市松風町6-11
◆営業時間／AM10:00～PM7:00
水曜定休

駐車場無料券進呈!

お車でも楽々安心!
ボーニパーキングなど周辺パーキング全てOK!!

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

駐車場完備(3台可能)



お車でも楽々安心!
七重浜店は駐車スペース3台完備!

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

au　auショップ 函館市役所前　auショップ 中道　auショップ 松前　プラスモバイル トライアル上磯店　プラスモバイル イオン湯川店

毎月のご利用料金も本体価格もおトク！ / 他社からお乗りかえ　機種変更　新規契約（18歳以下）

ガラケーご利用の方 必見!!

スマホはじめる割

他社またはau → au

特典1 次回の機種変更までずーっと

国内通話24時間カケ放題*1（1回5分以内）もついて！

月額利用料 「データ定額1cp」の場合 **2,980円～**

月々のお支払いイメージ【内訳】スーパーカケホ〈1,700円/月（誰でも割*1適用時）〉＋LTE NET〈300円/月〉＋データ定額1cp〈980円/月〉

「データ定額サービスは3GB・5GB」も選択できます。
データ定額サービス料など詳しくは店頭スタッフまたはauホームページへ

特典2 さらに「au購入サポート*」」で対象機種の本体価格がおトク！

例えば「iPhone SE 32GB」の場合

本体価格 **32,400円割引（税込）**

※機種（容量）により割引額が異なります。

【対象機種】iPhone SE/iPhone 6s Plus/iPhone 6s/rafre KYV40/URBANO V03/URBANO V02 URBANO V01/AQUOS U SHV35/AQUOS SERIE mini SHV38（2017年6月16日より追加）/AQUOS SERIE mini SHV33/Qua phone PX/Qua phone/BASIO 2/BASIO

【特典1・2適用条件】①②両方を満たす方
①他社ケータイからお乗りかえ（MNP）*2・auケータイ（26ヶ月目以上ご利用*3）から機種変更・18歳以下*2の方の新規契約*4いずれか
②4G LTEスマートフォンご契約時に「スーパーカケホ」+「データ定額1cp/3cp/5cpいずれか」にご加入

★1：2年単位で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（更新期間を除く）。★2：6歳～18歳（利用者登録がある場合、実利用者）のお客さまが対象です。★3：12ヶ月以内に「データ定額1～30（V）またはcpがつくプラン含む）」または「LTEフラット」以外のデータ定額サービスへの変更、解約・一時休止、端末購入を伴う機種変更を行った場合、解除料（最大20,000円）がかかります。＊2：沖縄セルラーおよびKDDI回線（MVNO事業者含む）からの乗りかえや、現在スマートフォンご利用中の場合は対象外です。＊3：3G向け料金プランにご加入中で、KDDIに登録されている最新購入機種が対象です。＊4：他社からお乗りかえ（MNP）は対象外です。【特典1】※条件を満たさない場合、割引は終了します。※「データ定額1cp」はauスマートバリュー・auスマートバリューmineの割引適用はされません。※機種変更の方が本プランに加入された場合、現在適用中の各種割引施策が終了する場合があります。【特典2】※本体価格が割引額を下回る場合、割引額は本体価格が上限です。※au　ICカードのみによる機種変更は対象外です。【「スマホはじめる割」共通ご注意】※「データ定額1cp/3cp/5cp」は毎月割、「データ定額1cp/3cp」はデータくりし対象外です。※弊社が実施する他の施策とは併用できない場合があります。※時期により、条件や対象機種・割引額など変更または終了する場合があります。※別途、契約にかかる費用、通話・通信料、ユニバーサルサービス料などがかかります。【スーパーカケホ】＊1：1回5分以内の国内通話がかけ放題となるプランです。5分超過分につき30秒ごと＝20円通話料が別途かかります。※0570（ナビダイヤル）の電話番号などへの特番通話などについては対象外です。※速度制限については別途auホームページにて確認ください。

©TM and ©2017 Apple Inc. All rights reserved. Apple, iPad, Retina は、米国および他の国々で登録されたApple Inc.の商標です。
○「AQUOS／アクオス」、「SERIE」は、シャープ株式会社の登録商標または商標です。

表記の金額は、特に記載のある場合を除き全て税抜です　詳しくは店頭スタッフ・auホームページへ

※他のキャンペーンや特典と併用できない場合がございます。※別途契約にかかる費用は店頭にてご確認下さい。※本広告は他の地域では実施していない場合がございます。※本広告の情報は2017年6月23日時点です。※本広告の有効期限は7月31日までです。

auショップ 函館市役所前
北海道函館市東雲町6-5
営業時間 10:00-19:00

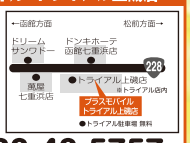
0800-700-1968

auショップ 中道
函館市中道2-11-2
営業時間 10:00-19:00

0800-700-1959

auショップ 松前
松前郡松前町建石52-8
営業時間 10:00-19:00

0800-700-1988

プラスモバイル トライアル上磯店
北斗市七重浜7-14-1 トライアル上磯店内
営業時間 10:00-20:00


☎ 0138-48-5757

プラスモバイル イオン湯川店
函館市湯川町3-4-5 イオン湯川店内1F
営業時間 10:00-19:00

☎ 0138-36-5111

UQ mobile

ついに登場！UQ家族割!!

UQ家族割なら2台目以降基本料金500円OFF!

1,480円/月～（1年間）14ヶ月目以降は2,480円/月となります。

(C)2017 FUJITV KIDS

家族4人でも **6,420円/月!!**

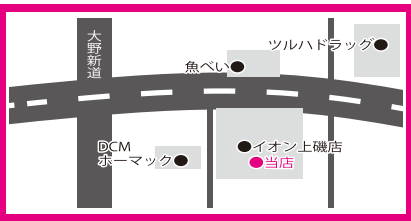
父 1,980円/月（1年間）
母 1,480円/月（1年間）
息子 1,480円/月（1年間）
娘 1,480円/月（1年間）

※スマトク割およびイチキュッパ割適用時の基本料金です。スマトク割は課金開始月から起算して25ヶ月間、プランS基本使用料3,980円/月から1,000円/月を割り引きます。さらに課金開始月から起算して13ヶ月間イチキュッパ割として1,000円（日割り適用）を割り引きます。14ヶ月目以降は2,980円/月となります。別途端末代金、SIMパッケージ料金（3,000円）及びユニバーサルサービス料がかかります。課金開始月から起算して25ヶ月間を契約期間とし、契約満了の翌月（更新月）以降、さらに24ヶ月間の契約として自動更新されます。更新月以外に解約された場合は、別途契約解除手数料（9,500円）がかかります。
【UQ家族割】について※「UQ家族割」のお申込み受付完了の翌月利用分から適用となります。※親回線1回線に対し、子回線は最大9回線までとなります。※同一姓・同一住所の家族を対象とします。相違がある場合は、家族であることを証明する書類の提出が必要となります。※本割引は、親回線、子回線共に、「ぴったりプランS/M/L」「おしゃべりプランS/M/L」にご加入の個人名義の契約である場合に限ります。
※親回線・子回線問わず、複数のUQ家族割のグループをご契約することはできません。※親回線の解約をされる場合は、事前に子回線契約者に親回線への変更を行っていただく必要があります。

詳しくは店頭スタッフまでお問い合わせください。

UQモバイルショップ イオン上磯店

☎ 0138-76-1512
■営業時間：9:00～21:00　■定休日：年中無休
〒049-0111
北海道北斗市七重浜4-44-1 イオン上磯店内



ご契約時に必要なもの
①運転免許証②パスポート③身体障がい者手帳④精神障がい者保険福祉手帳⑤療育手帳⑥在留カード⑦健康保険証＋補助書類（※1）
※1現住所が記載された発行日から3ヶ月以内の住民票又は公共料金（電気・ガス・水道）領収書※ご本人様確認書類は、有効期限内、現住所が記載されているものに限ります。
ご本人様クレジットカード。新規契約（3,000円）の契約事務手数料が別途必要となります。別途ACアダプタが必要となる商品があります

ANA Inspiration of JAPAN
A STAR ALLIANCE MEMBER

ANAで行く

女子旅☆きらり函館

ビギナー編

ウェブサイトオープン！

7/24(月)公開予定!!

あっ そうだ

ここ、おしえて あげよ♡

「二人の憧れの地 函館」PV

女子二人旅

子どもの頃から大の仲良しの女子二人組。
今回の旅は、はじめての北海道旅行で、行先は二人の憧れの地、函館。
朝市で海鮮丼、金森赤レンガ倉庫に教会に…
二人の旅と一緒に、函館にしかない魅力を紹介する
ANAウェブサイトのプロモーションビデオです。

＼主な撮影ポイント／

START → GOAL

- 函館空港 — シャトルバス
- ラビスタ函館ベイ — 函館朝市
- 金森赤レンガ倉庫 — 函館オルゴール堂
- えびす屋函館 — JOE & RACCOON
- 八幡坂 — 函館ハリストス正教会
- 函館山夜景 — 函館空港

函館空港

八幡坂

函館山夜景

女子旅☆きらり函館 URLは ▶ https://www.ana.co.jp/domtour/area/hokkaido/jyoshitabi_kirari/hakodate/

全国チェーンの「おたからや」は函館には、函館五稜郭店だけ!

※類似店舗にご注意ください!

ハコラククーポン

夏休み特別還元キャンペーン!!

査定額15%UP

おたからや 函館五稜郭店

■クーポン持参の方■お1人様1枚限り■他券併用不可■平成29年8月15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。「函館五稜郭店」のみのキャンペーンとなります。詳しくは気軽に店頭スタッフまで♪

高価買取!!

時計

エクスプローラーⅠ

350,000円になりました!!

バッグ

ダミエ ネヴァーフルMM

107,000円になりました!!

メガネ

金のメガネフレーム ピン型ブローチ、耳かき

60,400円になりました!!

金貨

天皇陛下御即位記念など 1万・5万・10万円各種金貨

強化買取中!!

その他いろいろ! まだまだ買います!!

楽器(ピアノ・ギター・管楽器など)

ミリタリーグッズ

大判・小判／銀製品／勲章／絵画・掛軸／骨董品／宝飾品・珊瑚・真珠／ブランド香水・化粧品／ブランド食器／携帯電話／ノートパソコン／カメラ／鉄道模型・部品／テレホンカード／ペルシャ絨毯／ブランド万年筆／軍装品／武具／アンティークジュエリー…など

※この広告に記載している買取価格は参考です。実際の買取価格を保証するものではありません。相場やお品物の状態などによって査定額は変動致します。

その金額で売るのは ちょっと待った!!

お店によって買取価格が違います! ぜひ一度、当店でも査定させてください!

人情査定でやってます。

おたからやの買取品目 ▶▶▶

ダイヤモンド
ダイヤモンドの付いた製品およびルース(石)

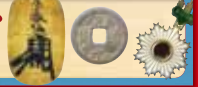
各種ブランド時計
ロレックス・オメガ・カルティエなど

各種ブランドバッグ
ルイヴィトンやシャネルなど

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

金券・各種商品券・ビール券・お米券など

大判・小判・古銭・勲章



カメラ
キズや故障、古いものでも丁寧査定で買取ります

携帯電話・タブレット
捨ててしまうならお売りください

懐かしのおもちゃ
需要があるので高く買取ります

★年賀ハガキ
★切手
★レターパック

強化買取中!! 最大85%で買取り

ご遺品・財産整理承ります。

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

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

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

全国チェーン300店舗以上 貴金属・切手・ブランド 現金買取専門店

おたからや

北海道公安委員会第101280001508号

函館五稜郭店
函館市本町6-16
キングスランド五稜郭1F
おたからや 函館 検索

0120-154-068

営業時間／10:00～19:00

不定休

お車でもOK!契約P有り

予約制

都市間高速バス［高速乗合バス（路線バス）］ 高速はこだて号

予約・購入は2カ月前から受付!

好評につき今年も実施決定!!

夏休みは高速はこだて号で出かけよう

北海道中央バス　道南バス　北都交通

学割運賃値下げキャンペーン

〈キャンペーン期間〉 2017年8/3(木)▶2017年10/1(日)

6月3日(土)から予約受付中

帰省に! 旅行に! ぜひご利用ください!

函館⇄札幌

学割往復　通常7,730円のところ **6,890円**　通常学割運賃より840円お得!

学割片道　通常4,290円のところ **3,910円**　通常学割運賃より380円お得!

〈森町・八雲からもお得!〉【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

【ご注意】
- ●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。
  （止むを得ず変更する場合は、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。）
- ●キャンペーン期間内の学割乗車券は、窓口でのクレジットカード決済ができません。

※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。

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（昼行便のみ）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。

函館・七飯町鳴川・森・八雲▼札幌

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

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

札幌▼八雲・森・七飯町鳴川・函館

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

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

運賃

函館↔札幌

片道	一般	4,810円	回数券（4枚綴り）	15,890円 とってもお得!1枚あたり3,973円
往復	一般	8,580円		

森町↔札幌

片道	一般	4,200円	回数券（4枚綴り）	13,880円 とってもお得!1枚あたり3,470円
往復	一般	7,820円		

八雲↔札幌

片道	一般	3,680円	往復	一般	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。

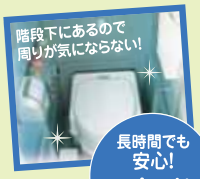
充実の車内装備

全便1人掛け3列シート車で運行!

話題作や人気作♪ 移動時間も快適♪

★映画上映★
※一部車両では放送しない場合があります。

Wi-Fi
※一部車両では提供していない場合があります。



階段下にあるので周りが気にならない!

★スリッパ付★ くつをぬいでリラックス

長時間でも安心! 全車トイレ付

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

函館駅前に受付窓口があるから、初めてでも安心!

高速はこだて号のお問い合わせ、ご予約は

函館　北都交通函館駅前ターミナル（7:00～20:30）☎0138-22-3265
札幌　中央バス予約センター（7:30～18:00）☎011-231-0600
北海道中央バス・道南バス・北都交通 共同運行

詳しくはHPへ→ 高速はこだて号 検索

高速はこだて号へのペットの持込は、お断りさせて頂きますので、ご了承願います。

インターネットからも簡単にご予約、ご購入できます。

RAKU TOKU BUS13

HAKO RAKU 8 2017 AUG No.100 ［ハコラク］

CONTENTS

19 ［特集］
極上の旨みたっぷり 肉汁したたる
絶品ステーキとハンバーグ

9 HAKORAKU SELECT 1 ［地域に根差す企業の目線］
11 HAKORAKU SELECT 2 ［レトロ散策 古建築カフェを訪ねて］
13 HAKORAKU SELECT 3 ［未来を担う若き料理人］
15 NEW OPEN
28 Lunch Guide
29 社長のお昼ごはん
31 美食倶楽部［企画広告］
42 今行きたい旬な店
44 7月25日、8月6日は土用の丑の日 夏のスタミナ うなぎを食す！［企画広告］
47 つるり、ひんやり夏の彩り涼麺［企画広告］
54 美味！ 活イカ・活魚介料理を味わう［企画広告］
77 しゅわっと爽快 炭酸系アルコールと味わうこの逸品［企画広告］
87 半世紀を超え愛される店 老舗味めぐり
89 おやつの時間
90 パフェ、ゼリー、旬のフルーツ、カキ氷… 夏のとっておきスイーツ［企画広告］
94 お世話になったあの方へ お中元＆ギフト［企画広告］
96 夏オススメ情報［企画広告］
102 TOPICS
112 Salon Interview ～美を手がける人～
115 Beauty Special・夏［企画広告］
128 まちの魅力探しに行こう ぶらり街角散歩
131 Present
133 九星気学占い
134 次号予告

【今月の表紙】 WINE＆STEAK EXCELLENT

漁火通沿いに立つ「ワイン＆ステーキ エクセレント」。山田ひさこシェフの女性ならではの心が込もる料理は、ステーキの醍醐味であるどっしり感をそのままに繊細な味わい。ゆったりとした大人の時間を素敵な料理とともに堪能できる。

文：岩佐 美華　写真：佐藤 史子

お売り下さい！ たくさんのお客様にご来店いただいています！ 見積無料

HERMÈS
LOUIS VUITTON
CHANEL
GUCCI
COACH
など

他店でお見積り後、ご来店ください！
※保証書などの付属品があればご一緒にご持参下さい。

金・プラチナ・ダイヤ・切手・ギフト券・古銭・洋酒・食器・新品家電・新品工具なども買取いたします。

ブランド・ジュエリー現金買取
オルデックグループ北海道公安委員会 旭東古 第123130000521号
RECYCLE SHOP ルピュア L.Pure 北斗店

北斗市七重浜7丁目14-1（トライアル上磯店マクドナルド向かい）
TEL（0138）49-2299 営業時間／AM10:00～PM8:00
http://oldec.net/ オルデック 検索

TEXAS AMUSEMENT PLAZA

夏本番!! 昼も夜も遊ぶならテキサスで!!

サンシャインでLet's ボウリング!!

大人気! お得な! 団体予約プラン

歓送迎会・親睦会・学年行事に最適!

ボウリング2ゲーム ＋ 貸し靴込み ＋ 参加賞付き

大人 1,250円　大学・専門学生 1,100円

中・高生 900円　小学生以下 800円

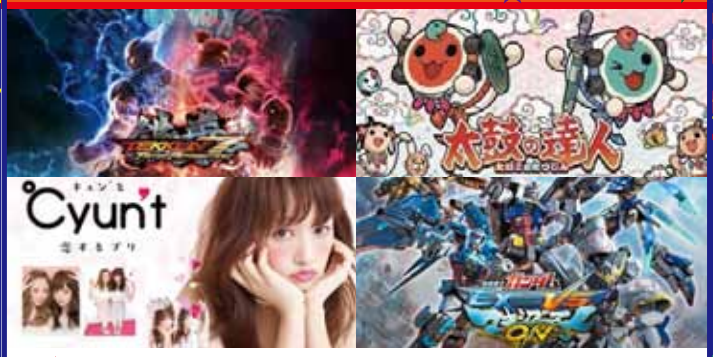
6名様からご利用可能。前日までお申し込みください。

15名様以上でメダル1枚サービス

詳しい内容はWEBサイト!! その他、お得な情報盛りだくさん　ボウルサンシャイン　検索

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

新アミューズメント好評稼働中!!



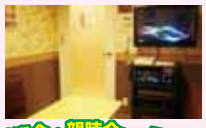
3F ゲームセンター BIG BANG AMUSEMENT　営業時間 土・日・祝 9:00～24:00　平日 10:00～24:00　0138-54-7100

♪マッシュ函館2店舗の、グランドメニューが新しくなりました!!♪

ルーム料金（お1人様30分）

昼 8:00～17:59　50円～（税抜）

夜 18:00～7:59　160円～（税抜）



パーティープラン（2時間）

歓送迎会など、4名様からご利用可能!

お1人様 2,300円～（税抜）

歌い放題 ＋ オールドリンク飲み放題（全143種類） ＋ マッシュ特製オードブル

歓送迎会・親睦会にも最適!

※ご利用日の3日前まで御予約下さい。※料理写真はイメージです。内容は料金によって変わります。
※30名様まで収容可能なパーティールーム完備。

ランチタイム&サービスタイム&深夜のフリータイムも好評実施中!

※当店は会員制となっておりますので、会員証をお持ちでないお客様は入会金200円と身分証明書が必要となります。

2F カラオケ Karaoke Mash マッシュ　営業時間 24時間・年中無休　0138-52-6700

広～くなって営業中!!

パパ、ママも安心してゆっくり食事ができる、キッズプレイスペースが新登場!

すべり台などお子様が楽しめる遊具が充実!!

ママ会・女子会・誕生会など使い方は色々♪

2F 居酒屋 魚民　営業時間 月～木・日 17:00～翌3:00　金・土・祝前日 17:00～翌5:00　0138-31-3488

アイ・カフェ函館五稜郭店 料金表

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

※料金は自動で滞在時間に応じた最安値の料金に設定されます
※ナイトパックは21時から29時（朝5時）の受付です
※フラット席、VIP席の基本料金は+20円、パック料金は+200円となります
※土、日、祝日の基本料金は+10円、パック料金は+100円となります

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

もっと楽しくここちよく

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

1F パチンコ&スロット RISING もっと楽しくここちよく

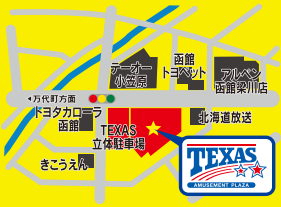
TEXAS AMUSEMENT PLAZA アミューズメントプラザ テキサス

24時間・年中無休で営業!

TEL.0138-52-2878

テキサス ホームページ http://www.texas-hakodate.jp/

函館市梁川町9-3



地域とともに歩み、育つ 北海道の力を伝える企業

札幌酒精工業株式会社 厚沢部工場

取締役 厚沢部工場長

毛利　光一さん

１９３３年に北海道の焼酎メーカーとして創業した札幌酒精工業株式会社。１９８１年より道内の各市町村より地域の特産物を使用した焼酎の製造依頼を受け、さまざまな原料で本格焼酎の製品化に携わり製造のノウハウを蓄積してきた。長年培ってきた技術を基に２００３年より厚沢部町にて道内での栽培は難しいと思われてきたサツマイモ・黄金千貫の試験栽培を開始。３年後には同所に本格焼酎の工場を開設した。ここでは地元で収穫された黄金千貫をはじめ、メークイン、麦を使った本格焼酎「喜多里（きたさと）」を製造。今では町内の11戸の契約農家と共に日々奮闘し、「北海道でも九州に負けない焼酎ができる」という自負がある。

今年新しく工場長に就任した毛利さんは、工場管理を一手に担う。工場内には巨大な貯蔵タンクが並び、焼酎の素材を感じる芳醇な香りが漂う。タンクの中は濃厚な原酒で満たされ、覗くと底まで見通すことが。発酵を促進させるため均一に空気を含ませるようかき混ぜ、半年以上熟成させるという。地下にある土焼きの甕（かめ）で貯蔵されまろやかに甘みを増した焼酎「甕貯蔵（かめちょぞう） 喜多里（きたさと）」は、地元の人に還元したいと厚沢部町内だけの限定販売品。６人の従業員によって支えられている厚沢部工場。「この工場は地元の人達に育ててもらった」と毛利さんは感謝する。安心・安全な原料にこだわり、道南、北海道から受けた思いを厚沢部町から全国に発信したいという情熱を感じた。

札幌酒精工業株式会社 厚沢部工場
厚沢部町鶉383 ☎0139-65-2500
※工場見学は完全予約制

文：多田　麻里江　　写真：佐藤　史子

IMAGINE WEDDING

IMAGINE HOTEL&RESORT HAKODATE 6th Anniversary

おかげ様でイマジン ホテル＆リゾート函館は6周年!!

先着10組様限定

80万円相当のアイテムが詰まってる♥

結婚式プレゼントキャンペーン

挙式・パーティー・ドレス…ウエディングに必要なすべてがセットになったスペシャルな内容の
結婚式80万円相当をイマジンがプレゼント！心に残る結婚式のお手伝いを致します。

〈チャペル挙式一式〉

〈ドレス＆タキシード〉

〈その他〉

【プランに含まれる内容】
★チャペル挙式一式　★ウエディングドレス＆タキシード
★美容着付け小物一式　★パーティー司会者
★ブライズマザー　★ブライズルーム　★親族控室
★親御様アテンダー　★函館市内送迎バス1台

【対象となる方】
平成30年3月31日までに挙式予定で会費15,000円以上ゲスト70名様以上のパーティーをされる方。
※既にお申込みの方は対象外とさせて頂きます。
※他の特典とは併用不可となります。

お申し込み・詳細はWEBをご覧下さい。
お申込はお電話からでもOK!▶0138-59-1555

7/23(日) 8/6(日) 8/20(日) 8/27(日)

人気のコースを試食♪

婚礼フルコース 無料試食フェア

結婚式には幅広い年齢のゲストがいらっしゃるもの。
イマジンの婚礼料理は皆さんにご満足頂ける、和洋バランス良く安心感のあるコースです。ぜひお召し上がりくださいませ。

ゼクシィネットにも
フェア情報や施設情報が掲載されています
Check it out!!

イマジン ホテル＆リゾート函館
出会いと思い出をつむぐ、異国リゾート。

〈お問い合わせ・ご予約は〉
婚礼予約課直通TEL 0138-59-1555
〒042-0932　北海道函館市湯川町3-1-17

MAIL resortwedding@imgnjp.com
イマジンウエディング
イマジンウエディング 函館 検索
http://imagine-wedding.jp/hrhakodate/

かけがえのない存在へ「街をつくる」カフェ

文：多田　麻里江　　写真：佐藤　史子

函館市元町

Transistor CAFE

トランジスタ　カフェ

昨年5月にオープンした「トランジスタ　カフェ」は、築82年になる建物をリノベーションした店。天井が外され梁が見渡せる店内は、昔のままの木枠の窓や碍子（がいし）が見える配線がかつての面影を感じさせる。店主の“ノブさん”こと山田伸広さんは神奈川県出身。大沼に住む兄を訪ねるうち函館を好きになり移住を決意。住む家を探す際偶然訪れた元町のパン店「tombolo（トンボロ）」で、建物の所有者に出会い、話をしたのが始まりだった。

一人で始めた改修作業は「箱バル不動産」の専門家チームや函館の内装業者「Brant&Sons（ブラント&サンズ）」の協力など、地元の人たちの力が結集して完成できたという。床材には元の部屋の畳下にあった板を再利用。手作りのテーブルは天板に廃材を使うなど、建物を生かすアイディアが至る所に詰まっている。近郊野菜たっぷりのランチ「本日の旬ピッツァ」（1,200円）を焼く石窯の薪の香りも心地良く、すべてを満喫したい空間だ。

“この街がいい”。そう思って移住してきた山田店主は、街を盛り上げるきっかけになる店でありたいと言う。「古い建物を守り、店を増やして新たな人の流れを生み出したい。」自分たちにできることを考え行動を起こす出発点をこのカフェで創り出している。ピザを囲んで仲間たちと語り合う。ゆったりとひとりコーヒーを愉しむ。函館の街を愛する人たちの、心の居場所のようなカフェだと感じた。

Transistor CAFE

函館市元町28-18
☎0138-76-8196
11:00～21:00（20:00L.O）
※カフェタイム14:00～18:00は
　デザート・ドリンクのみ
月・火曜定休　P有り（6台）

乗り換え

とにかくなんでも新車に乗りたい！

そんなおまかせ派のあなた

月々なんと1万円（税別）全てコミコミ

頭金0円！

ポッキリで新車が手に入ります！

【全部コミコミ】車両代・車検整備・登録費用・自動車税・取得税・自賠責保険・重量税・オイル交換・洗車（車検時）・フロアマット

おすすめNo.1

月々定額・低額で新車に乗れる、全く新しいマイカーリースプラン

ナンバーワンセット

ボーナス払いなしのプランもご用意！ お気軽にご相談下さい。

車検込

税金込

諸経費込

この部分からリース料を設定するので月々定額10,000円！

新車市場／ナンバーワン・セットの仕組み

車両本体価格から残存価格を差し引いた金額（お支払い対象額）にセット費用を足した総額からリース料を設定します。

リース期間は3年から最大7年！

※地域や走行距離によってメンテナンスの内容を追加することがございます。
※返却時、残存価格と査定額との差額精算が発生する場合がございます。

スズキ ハスラーA ナンバーワン・セット支払い例［7年プラン］

月々1万円（税別） すべてコミコミ定額！

頭金0円！

■車両本体価格 999,000円（税別）■ボーナス払い 30,000円×14回（税別）■残価設定 315,000円

オールメーカー取扱 車種も色々、あなたに最適なお車を当社がご提案いたします。

さらにお得なコミコミプランも！

- ナンバーワン・セット メンテプラス 安心のメンテナンスをプラス！ +月々2,000円（税別）
- ナンバーワン・セット オプションプラス ナビ・ETCなどオプションをプラス！ +月々2,500円（税別）
- ナンバーワン・セット プレミアム メンテ+オプションに特典付き！ +月々4,500円（税別）

オプション詳細については当店までお問い合わせ下さい［TEL.0138-48-5672］

3〜7年後にはライフスタイルに合わせて3つの選択

1. 新しいクルマに乗り換える
2. クルマを返却する
3. クルマを買い取る

さらに選べる新パック登場！

月々2万円コース

HONDA ヴェゼルG

車両本体価格 1,920,000円
月々21,600円×84回
ボーナス払い48,600円×14回
残価設定600,000円

頭金0円！ すべてコミコミ！ 月々2.16万円×84回（税込み）

月々3万円コース

TOYOTA C-HR S

車両本体価格 2,646,000円
月々32,400円×84回
ボーナス払い36,720円×14回
残価設定631,000円

頭金0円！ すべてコミコミ！ 月々3.24万円×84回（税込み）

乗り換え、車検、どっちにしますか？

車検

当社で車検を受けたお客様

なんと、次回の車検まで「オイル交換」「タイヤ交換」費用不要！！

※オイル交換券（4回分）、タイヤ交換券（2シーズン分）進呈！

さらに、「ハコラクを見た」でワイパーブレードプレゼント！

車検予約早期割引

※車検コースからの割引になります

3カ月前 2,000円引

その他
- 代車必要なし1,000円引
- 引き取りなし1,000円引

各コース共通車検メニュー

3コースから選べて全てコミコミ料金！！

軽自動車

●ムーヴ
●ライフ
●ワゴンRなど

●スタンダードコース［新車から1回目の車検］※1	46,960円
●J-1コース［2回目以降の車検］	53,960円
●J-1プラスコース［下回り防錆塗装］	58,960円

普通車 1t以下

●ヴィッツ●パッソ
●パオ●パジェロJr.など

●スタンダードコース［新車から1回目の車検］※1	68,630円
●J-1コース［2回目以降の車検］	75,630円
●J-1プラスコース［下回り防錆塗装］	82,630円

法定費用・車検整備費用 消費税・24ヵ月点検 コミコミ料金

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

普通車 1.5t以下

●bB●カローラ
●アコード●レガシィなど

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

普通車 2t以下

●ヴォクシー●クラウン
●エスティマ●MPVなど

●スタンダードコース［新車から1回目の車検］※1	90,180円
●J-1コース［2回目以降の車検］	97,180円
●J-1プラスコース［下回り防錆塗装］	104,180円

小型貨物車

●カローラバン
●ADバン
●ファミリアバンなど

小型貨物車の車検料金につきましてはお問い合せ下さい

※1 各スタンダードコースは走行距離30,000km未満とさせていただきます。 ■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。

まずはご来店、またはお電話でお問合せください。

！ バスの広告でお馴染みJ-1oneです

新車市場 CarBell SHINSHAICHIBA 新函館北斗店

BEST CAR SHOP J-1one 株式会社 サトウ自動車 函館

●新車・中古車販売 ●車検・整備 ●板金 ●塗装 ●一般整備 ●買取 ●各種保険

TEL.0138-48-5672

■営業時間／9:30〜19:00（定休日 日曜・祝日）

FAX.0138-48-5673

http://www.j-1one.com/

〒049-0111 北斗市七重浜8丁目12-10 Google map

［未来を担う若き料理人］

ストイックに料理を追求 すべては「お客様のおいしいのため」に

Hakodate Dining 備後屋
料理長 大友　晴広さん

繁華街を抜けた路地裏に隠れ家のようにひっそり佇む「Hakodate Dining 備後屋」は、小さな看板ににじり戸と遊び心が利いた店構え。定番のほか、道南の旬の食材を取り入れた月替わりのおすすめ“旬替わり”宴会メニューなどすべて手作り。充実の品揃えでワンランク上の居酒屋を目指している。

大友さんが迷うことなくこの道へと進んだのは、実家が料理店を経営、家族全員が料理人という環境のほかに、子どものころテレビ番組で見た料理人たちの姿に憧れたから。フランス料理店で10年、和食店で2年経験を積み、今年3月に入店、料理全般を任されている。市場のほか、よりおいしい食材を求め函館市内の農家から野菜を直接買い付ける。月替わり・宴会メニュー考案は旬の食材を書き出し、和とフレンチの良さを反映させた納得の一皿を思い描いて知恵を絞る。大変でもきつくても「お客様の“おいしい”の声が次へのやる気につながる」と穏やかに笑う。

この仕事について一番の思い出は、フランス料理店に入ってすぐに、ジビエのカモをさばいたこと。衝撃的だったが、その経験は今に生かせていると話す。日々、料理と真剣に向き合い「おいしいもの探訪」を続ける。「まだまだ勉強途中です」と謙虚な姿勢を崩さない大友さんの将来の夢は自分の店を持つこと。実現に向けて着実に歩んでいる。

Hakodate Dining 備後屋

函館市本町28-15 備後屋ビル ☎0138-31-5555
17:30～翌1:00、日曜は24:00まで ※各1時間前L.O
無休　P有り

文：岩佐　美華　　写真：佐藤　史子

三嶋神社の湧情水

湧情水

力・意欲・富・知恵・愛情が湧くように。
縁を結び心・病を洗い人の有様を浄める様に
三島神社で祈願しております。
湧情水を飲んで健康に成りますよう
御祈念いたします。
≪午前６時～午後６時まで≫

水占い

湧情水の水の上に紙を浮かべると、
一文字が浮かび上がります。
神様からの今の貴方様の時勢と
教えを授かります。
又、その文字を受けて自分なりに
感じる事も大切であります。
是非、占って見てください。

当神社で出会いの場を設けさせていただきます。 20歳～50歳以下

～木花結びの詣で～男･女各15名募集

昨年開催時は、男性21名･女性22名の参加のうち、4組8名のカップルが誕生しました。

11月12日(日)
開催
13:00～17:00

詳しくは三嶋神社まで！

創建永正元年（一五〇四年）
三嶋神社
北海道亀田郡七飯町本町６丁目2-3
TEL0138-65-2074
http://mishima-jinja.org

2017
5.26
OPEN

CAFE&DINING
Grazie Grazie
カフェ&ダイニング グラッチェ・グラッチェ

フードも酒もワンコイン
創意工夫を凝らした自慢のメニュー

ちょい飲みもがっちり食事も楽しめる店として「フードも酒もワンコインで」と、単品料理をすべて５００円に設定。定番を作らず仕入れで決める和洋創作メニューが中心になる。この日は「豆腐と茄子とチーズの揚げだし」「鶏唐チキン南蛮風」など約２０種類。アルコールはビール、ワイン、日本酒などを揃える。

函館市鍛治1-33-5 ねむの木マンション1F
☎0138-30-1239
11:30～15:00(14:00L.O)
18:00～23:00L.O
※第2日曜は夜のみ営業
木曜定休　P有り

市内の洋食店で料理長を務めてきた磯部誠一店長が、その腕を存分に振るう。ビュッフェスタイルの貸し切り宴会（１０人以上、１人４，０００円）、グラタンとおかずプレートのランチ（１，０００円）もある。

2017
7.18
OPEN

お食事居酒屋 紅龍
こうりゅう

定食と居酒屋メニューを中心に
手作りと作りたてにこだわる

料理は定食メインにすべて手作り。昼は食堂、夜は居酒屋メニューが加わり家庭的な味を提供する。おすすめは「紅龍スペシャル」（１，０００円）で、ラーメン（塩・みそ・しょう油）と日替わりのサイドメニュー、サラダ、乳酸菌飲料が付く。１日１５食限定の「日替わり定食」（６００円）はその日のお楽しみでボリューム満点。

函館市宮前町2-21　クレイドル宮前1F右
☎0138-43-2400
11:30～15:00
17:30～23:00(各30分前L.O)
日曜定休
P有り(1台)

佐々木代表と妻の由美子さんが長年の夢をかなえた店は、カウンターのほか子連れや年配客に配慮し小上がりとテーブル席を用意。「作りたての料理をぜひ味わって」と佐々木代表夫妻。

2017
6.1
OPEN

わがやの灯り

今は無き老舗割烹の
ウナギ料理を手軽に味わえる

人気の「うな丼」（みそ汁、お新香付き1,980円）、「うな重」（みそ汁、お新香、フルーツ付き2,970円）は生きたウナギを店内でさばき、１９９７年に閉店した「割烹大門入川」の１００年以上継ぎ足し続けてきたタレを付け、ふんわり焼き上げた自慢の一品。今はなき高級割烹の味を昼も夜も手軽に味わえ、「丑の日」にもぴったり。持ち帰りも可能。

函館市若松町6-8
☎0138-86-5075
11:30～15:00
17:30～22:00
（各30分前L.O）
水曜定休　P有り(4台)

赤と緑のカラフルでかわいらしい外観に、アメリカンテイストの内装。１日５食限定のふんわりとろとろ卵を乗せた「オムライス」（スープ付き８７０円）と週替わりの「ランチプレート」（同９８０円）が新たに登場。

麺や 北斗武蔵

2017 5.26 OPEN

地元の素材を生かし極上の一杯に 七飯町「函館武蔵」発信のラーメン店

豚骨やコンブ、野菜を10時間煮込む「武蔵」自慢のスープはそのままに、ここだけのオリジナルメニューも多数用意。「秘蔵　極味噌らーめん」（950円）は、2年かけ熟成させた味噌など、全国から厳選した赤・白4種をブレンドして作り上げるこだわりの詰まった一杯。濃い目の味噌にタマネギの甘みが加わりスッキリ広がりのある味わいに。

野菜は道南産を中心に仕入れ、無農薬で自家栽培するものも。地元の素材を新メニューで提案してきた小川博店主は「どんどん新商品を出していきますので、楽しみにして下さい」と話す。広々店内にはキッズスペースもあり、ゆったり家族で食事を楽しめる。

北斗市七重浜4-1-28
☎0138-85-8882
11:00〜15:00
17:00〜21:00
（各30分前L.O）
不定休
P有り

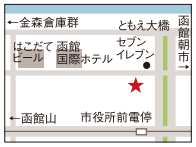
カフェ・スペチアーレ

2017 5.28 OPEN

20年越しの夢とこだわりがぎっしり ミニカーを見ながらゆったりと過ごして

鈴木勇一代表が趣味で集めた精密なミニカーがショーケースの中に整然と並ぶ。メニューは手作りスイーツ中心で、厚みのあるふわふわ食感の「スフレパンケーキ」（シングル680円、ダブル880円、トリプル1,280円）は、キャラメルシロップとメープルシロップが生地のシンプルな味わいを引き立てる。函館では珍しいフレンチプレス式のコーヒーもある。

「スフレパンケーキ」は注文を受けてから生地を作るので、出来上がりに20分ほど掛かる。展示のミニカーは1,000台強のコレクションの中から、フェラーリを中心に随時入れ替える予定で、日本に数台しかないものも展示。ランチメニューも有り。



函館市大手町21-7
メゾンエキサイトシーガル1F
☎0138-26-6522
11:30〜19:30
月、第1・3・5日曜定休
P有り（3台）

仕出し割烹 しげよし 函館本店

2017 4.17 OPEN

道内初出店の和割烹料理宅配専門店 敷居が高かった本物の味をもっと身近に

本格割烹料理を御膳や弁当で提供する宅配専門店。全国に200店舗あり、道内では函館が初出店となる。天ぷらや刺身、炊き合わせなどの一品料理が並ぶ「松華堂御膳」（2,750円・税別）は会席を華やかに盛り立てる。旬の素材をさまざまな趣向を凝らして提供、どれを食べても季節を感じさせる仕上げとなっている。

人気の「こはる」（1,350円・税別）は彩り美しい弁当で“しげよし”の和割烹を余すことなく味わえる。シーンに合わせ多様なメニューを用意。5,000円以上から注文でき、配達エリアは旧函館市内。「気軽にワイワイ楽しんで」と菊地晃司店長。

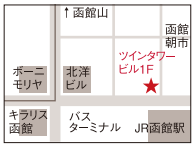
函館市乃木町5-22
☎0138-85-8199
受付時間9:00〜18:00
（予約は2日前の18:00まで）
配達時間11:00〜19:00
無休

2017
6.1
OPEN

拉麺 次郎長 函館駅前朝市店

森町と台湾でも人気の店
コク深いガッツリ系塩ラーメンをどうぞ

早くも人気の「塩ラーメン」（780円）は、コクまろやかなトンコツスープ。豚骨をメインに鶏ガラ、魚介を隠し味のように利かせたスープの奥行きのある味わいが、中太麺に良く絡み癖になる。釜で焼き上げたしっとりチャーシュー、とろりとした半熟味玉子などがアクセントを添える。森町店一番人気の「辛味噌」（830円）もおすすめ。



函館市若松町14-10
ツインタワービル1F
☎0138-27-0088
11:00～15:00
17:00～22:00
不定休

「水や調理器具が違うから、まったく同じスープの味は出ない」と本店を基調に函館駅前朝市店用へと味をアレンジした。「函館駅近くにお越しの際はぜひ寄ってください」と清水雅社長。

2017
6.1
OPEN

Café Cente Naire
カフェ　ソンテネール

築100年目を迎える大手町ハウスの
格調高い空間を気軽に愉しめるカフェ

閉店していたカフェ「テュ・プランド・デュ・テ」が“100歳以上”という意味の店名「ソンテネール」として新たに再開。多くの人の想いに守られてきた歴史ある建物は特別な時間を与えてくれる。6種からケーキを選べる「ケーキセット」は飲み物付きで800円。ふわふわのシフォンケーキは季節のフルーツとたっぷり生クリームが嬉しい。

函館市大手町5-1
☎0138-83-1331
10:30～18:00（17:30L.O）
火曜定休
P有り

「ミルクティボール」（800円）は通常の2杯分の量が入るフランス製の美しい器にクッキーを添えて。厳選された茶葉の中でも、特にアールグレイはほかでは苦手な人にも「ここのは美味しい」と評判。「100年の歴史のぬくもりを感じてもらえたら」と阿部基子オーナー。

2017
4.25
OPEN

STUDIO Decotas 函館
スタジオ デコタス

住宅資材の専門店が提案するDIY
部品からリフォームまで柔軟にサポート

住宅資材などの卸売りを行う「和以美（わいび）」が運営するDIYショップ。板や部品などの素材販売から、リフォームの相談まで幅広く受け付ける。自分で張れる色鮮やかな輸入壁紙やUVカットウインドーシート、マスキングテープなどDIYに欠かせない商品がずらり。部屋のイメージチェンジをスタッフに相談しながら実現できる。

函館市末広町17-1
フォルム函館二十間坂B002
☎0138-83-5731
9:00～17:30
土・日曜、祝日定休
※8月11～16日は休み
P有り

造花付きの飾れるボールペンやおしゃれなインテリアも並び、雑貨店としても心が弾む。ちょっとした棚の見積もり、家具の販売やオーダーにも対応する。「DIYに興味がある方は気軽に足を運んで。リフォームの見積もり無料です」と同店。

大阪王将

餃子 中華食堂

駐車 28台

●向山歯科

●しまむら　コープさっぽろ●

←七飯方面　函館駅方面→

店舗情報

函館市桔梗4丁目34番18号

☎0138-76-8664

■営業時間／11:00～23:00
(LO.22:30)

■定休日／無休

■席数／61席　■駐車／28台

■HP／https://www.osaka-ohsho.com

特集

極上の旨みたっぷり　肉汁したたる
絶品ステーキとハンバーグ

肉料理の王様ステーキとハンバーグは
今も昔もどこか特別感のあるご馳走
美味しそうに焼ける音　漂う香ばしさが
高まる期待に華を添える
専門店ならではの美味を堪能する

文：岩佐　美華　　多田　麻里江　　写真：佐藤　史子

特撰赤身ステーキ

木古内町の「はこだて和牛」赤身160ｇをしっとりやわらかに焼き上げ、かめば極上の肉の旨味が口いっぱいに広がる。門外不出の牛の出汁から作る特製スープとライス付きで2,800円（税別）。

函館市 本町

お肉のつしまIRWAK －イリワク－

「お肉のつしま」だからできる事 肉そのものの旨味を存分に味わう

田家町で愛されて25年の精肉店と焼き肉店を営む「お肉のつしま」の2号店。店名の〝イリワク〟とはアイヌ語で〝兄弟〟という意味で、創業者・對馬浩さんを父に持つ康太（やすたか）さんと隆元（たかゆき）さんが「お肉のつしま」の心をシエスタでも伝えている。「一頭買い」、「生肉」、要望を聞いてから切る「オーダーカット」という創業時からのこだわりはそのままに、イートインスペースでは「はこだて和牛」のステーキをメインに提供する。「はこだて和牛」は木古内町の4軒の酪農家で年間200頭しか生産されないという希少な牛。赤身にしっかりとした味があり、「特撰赤身ステーキ」は脂身が少なく肉自体を味わうのに最適という。シンプルな味付けは素材の味を存分に引き立たせ、まろやかな岩塩、山ワサビ、ブラックペッパー、フルーティーな甘みの赤ワインソースとそれぞれ好みで合わせることでさまざまな味わい方も愉しめる。肉を知り尽くした店だからこそ提供できる奥深い肉の世界を堪能しに訪れたい。

精肉販売では森町産SPF豚や中札内田舎どりなども取り扱い、ほかではめったにお目にかかれないという奥尻和牛が店頭に並ぶことも。生産から卸売りまで肉に携わって40年の父・浩さんの背を見て学ぶ對馬兄弟は「お肉のつしま」の意志をしっかりと引き継いでいる。

MAGMAの
ハンバーグステーキ250

250gのボリュームで1,380円。平日のランチではライス、サラダ、デザート、ドリンクが付く。付け合わせの「大人のナポリタン」は昔ながらの甘味にコショウが利いてスパイシー。ハンバーグソースと絡めるとまた一段と美味しくなる。

函館市富岡町

HAMBURG&CAFE MAGMA

ハンバーグ&カフェ　マグマ

しっかり手ごねで実現した食感 マグマの本格ハンバーグステーキ

店を構えて一周年になる「ハンバーグ&カフェ マグマ」は、土鍋を使った煮込みハンバーグで人気の店。「マグマの焼きハンバーグも食べてみたい」という客の要望に応えて誕生したのが「MAGMAのハンバーグステーキ250」。250gのハンバーグは牛と豚7：3の合い挽きで、肉の味わいとやわらかさのベストバランスを追求してたどり着いた配合。道内産のタマネギ以外は一切つなぎを使わず、3cmを超える厚みを誇り、肉のプリッとした弾力とふんわりとしたやわらかさが同居したジューシーな一品。グツグツと煮立つ土鍋で好評だったデミグラスソースもステーキ用に一新。たっぷりの赤ワインと野菜などを10時間かけて煮込む濃厚なソースは、甘みの中に優しくワインが香り、生クリームをかければナツメグのスパイスと相まって芳醇な味わいが堪能できる。より旨いハンバーグを求めて改良を重ねる齊藤オーナー。煮込みとは一味違う新たな「マグマ」がそこにはある。

高い天井に黒を基調としたモダンな壁紙が映える店内には、バーのような大人の雰囲気が漂う。ハンバーグのほか、ピザ、ワインやビールに合う一品料理など新メニューも増やしている。「ごはんはもちろん、カフェやバーのように色々な場面で使ってもらえたら」と齊藤オーナー。

完熟牛クラシタステーキ

焼き上がりはジューシーなレアだがステーキ用ペレットで好みの焼き加減に調整可能。ソースはしょう油をベースにニンニク、酒、砂糖、「おぐに和牛」の脂を煮込んだあっさり味で300gの大ボリュームもぺろりと食べられる。、ライス・スープ・サラダ・ドリンクまたはミニアイスが付いてランチのみの提供1,300円（税別）。

函館市花園町

情熱ステーキ花園店

ボリューム満点　おいしさ詰まった完熟肉を好みの焼き加減で

本格的な熟成肉のステーキを味わえる「情熱ステーキ花園店」の最大のこだわりはアメリカ産ブランド牛「オーロラビーフ」。肉本来の味、丁寧な仕事に古村卓実社長が惚れ込み、メニューの主役に据えた。広大なアメリカのコーンベルトでトウモロコシを食べて育ったアンガス牛を、特注の熟成庫で360～1200時間、温度、湿度などをコントロールしながら全体に風をあてドライエイジング。和牛のようなきめ細やかな肉質、おいしさをしっかりと感じられるよう厚めにカットしている。肩ロースを30日熟成させた「完熟牛クラシタステーキ」は熱々の鉄板からはみ出す圧巻の大きさで、焼き上がりは旨みを引き出す絶妙なレア。オリジナルの和風ソースをかけると、ジュージューと音をたて、しょう油の匂いがふんわりと広がる。ナイフを入れれば肉汁がじわっと染み出し、かむほどに弾力と凝縮された肉の旨さを堪能できる。

元洋風のレストランに若干手を入れたという店内は落ち着いた雰囲気で、女性客やカップル、年配の夫婦の利用が多いそう。完熟肉の良さをさらに引き出すようシェフが一枚一枚、丁寧に焼き上げる。事前予約も可能。

荒挽きハンバーグ&ハンキングテンダー

ハンバーグは手ごね、ハンキングテンダーはあっさりとした赤身。ボリューム満点だが女性でもペロリと食べられる。ステーキ100g、ハンバーグ200g1,700円からで、ステーキのグラム数は好みで増やせる。「厚切りモッツァレラチーズ」（＋300円）などトッピングも充実。

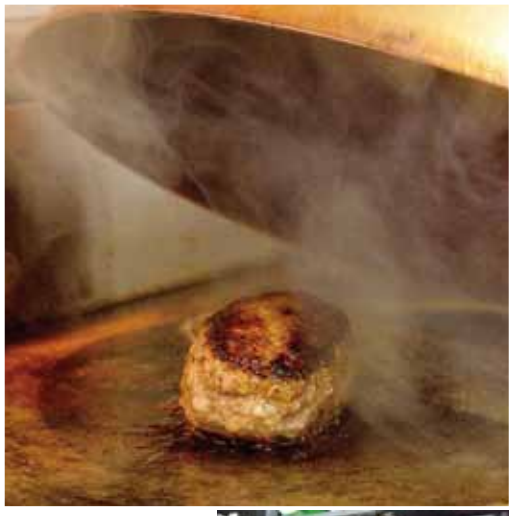
函館市 本町

STEAK&HAMBURG HIGE 函館五稜郭店

ステーキ&ハンバーグ ヒゲ

モダンで上質な空間でがっちりと肉を食べる充実感

電車通りに面し繁華街の一角に佇む「ステーキ&ハンバーグ ひげ 函館五稜郭店」は、手頃な価格のハンバーグから厳選した黒毛和牛のステーキを提供するステーキとハンバーグの専門店。バリエーションも豊富に幅広くメニューを揃えている。中でも人気の「荒挽きハンバーグ&ハンキングテンダー」は肉料理の王道コンビが熱々の鉄板の上で競演。肉の旨みを包み込んだハンバーグは、ナイフを入れると驚くほどたっぷりの肉汁がジュワッと溢れ出す。そのまま食べられるよう下味がしっかり付いており、ジューシーな肉の風味を存分に堪能できる。オニオンソースを付けて味を変えてもおいしい。ハンキングテンダーはやわらかく、外はこんがり中はしっとりミディアムレア。かみ締めるたび、程良い弾力とじんわり口の中に広がる肉の甘みが楽しめる。一度で肉を食べている実感が味わえる一皿は、店のコンセプト「週に一度の贅沢」にぴったりだ。



鉄板で豪快に調理する様子を見られる1階カウンター席、大きなスクリーンを設置したテーブル席2階、くつろげるようソファを配した3階と広々とした店舗。木のぬくもりとレンガの暖かさを感じる店内には専門店ならではの料理を楽しむ笑顔があふれる。

ハンバーグステーキ

勢い良く立ちのぼる湯気やソースと肉の豊かな香りに食欲をそそられる「ハンバーグステーキ」は２００ｇで９５０円。ニンジンのソテーはとろりと甘い優しい味で、丁寧に作られているのを感じる一品。３００ｇの「ジャンボハンバーグ」（１,３００円）もあり、プラス５００円でライス、サラダ、スープ付きのセットにできる。

北斗市 久根別

キッチン やまぐち

住宅街にある居心地の良い洋食店で昔ながらの味を熱々で味わう幸せ

昨年４月にオープンした「キッチン　やまぐち」は、久根別駅から徒歩５分、住宅街の中にある自宅を改装した、ゆったり空間の一軒家レストラン。洋食一筋35年の山口広治店主が作る料理は、いつか食べた味を思い出させる。１番人気の「ハンバーグステーキ」は２００ｇのボリュームで、企業秘密という牛と豚の合い挽き肉を使用。卵やパン粉をつなぎに使い、ナツメグが香るオーソドックスなスタイルで、限界まで加熱した熱々の鉄板に、ソースをグツグツ煮立たせ提供するのが店主のこだわり。フォークを刺すと肉汁がジュワッと溢れ、プリプリとした肉が口の中で解ける度に、しっかりとした旨味を味わえる。デミグラスソースには、甘みとコクが出るよう選ばれたポートワイン「サンデマンルビー・ポート」を使用。濃厚な中に甘味があり、後からくる酸味がさっぱりとした後味を残してくれる。山口店主が作るどこかほっとする味わいを愉しみに訪れたい。

“ 気軽に入れる洋食店 ” としてビーフシチューやオムライス、エビフライなども「昔ながらの食べ慣れた味」で提供する。「誠意を持って接する」ことを大切にする山口店主の実直な人柄が、懐かしさと安心感を料理に与えている。

パーティーサイズ肉盛り合わせ 2種盛り

「牛ハラミカット」「牛サイコロ」「チキン」「ポーク」ステーキに、「若どりのせせり焼き」「ポークソーセージ」の全6種の中から各約140gで、2種盛り（1,880円）～4種盛り（2,980円）が選べる。※価格は各税別

函館市本町

ステーキ居酒家 笑う門

オープンキッチンの鉄板で焼く 笑顔集まる香り高いステーキ

今年10周年の節目を迎える「ステーキ居酒家 笑う門」は、上質なステーキを皆でワイワイ食べられる〝肉食系居酒屋〟。問屋を通さず直接ブロック肉を仕入れ店内で下ごしらえすることで、良質な肉を低価格で提供できるという。一番人気はアメリカ産の脂身が少なくやわらかな牛肉を使った「ハラミカットステーキ」で、提供される熱々の鉄板で長時間加熱されても最後までやわらかくジューシーに味わえる逸品。「パーティーサイズ肉盛り合わせ」はこの牛ハラミを含む全6種から好きな肉を選べるボリューム満点のメニュー。中でも北海道伊達市産の鶏モモのチキンステーキは味と肉質にこだわって選んだプリプリの一品。ニンニクをクセがなくなるまでじっくり加熱し、焦がし醤油（しょうゆ）で仕上げるソースが鉄板の上で香り立ち食欲をそそられる。店名の由来にもなった「人を楽しませる」という初心を大切にする小森谷隼オーナーシェフが作るステーキは、人を笑顔にしてくれる。

横浜出身の小森谷オーナーシェフは大学時代を函館で過ごしたことをきっかけに、10年前に移住。スーパーの畜産部で得た技術と、東京・渋谷の洋食居酒屋での経験を合わせて自分の店を構えた。人気のステーキも味わえる飲み放題付き宴会コース（3,980円）が一押しで、30人まで対応する。

黒毛和牛ステーキ ヒレ

北海道で生まれ十勝の雄大な自然の中で育てられた「十勝和牛」は、年間1，200頭しか出荷されない希少な肉。熟練した技術を持って旨味を逃さぬよう火入れされたヒレは驚くほどやわらか。シャキッとした食感を残してソテーされた野菜は道南の旬のもの、たっぷり添えられているのが嬉しい。100g 3,240円。

函館市 宇賀浦町

WINE&STEAK EXCELLENT

ワイン&ステーキ エクセレント

雰囲気も大切なごちそう エレガントで繊細な味わいを

漁火通り沿いで海を遠目に食事を楽しめる「ワイン&ステーキ エクセレント」は、落ち着いた明かりの下、ゆったりとした大人の時間が流れている。30種類以上のメニューが並ぶ中、店が自信を持っておすすめする一皿はブランド牛肉「十勝和牛」の「黒毛和牛ステーキ ヒレ」。厨房から聞こえてくる肉を焼く音、広がる香ばしさに期待が高まる。東京と函館市内のホテルレストランなどで腕を磨いてきた山田ひさこシェフの盛り付けは、女性ならではの色彩や心遣いが光る。ステーキの醍醐味でもあるどっしり感はそのままに、程良くサシが入ったやわらかなヒレは上品な質感。香りと脂の甘さを舌の上に残しつつ、口の中でほどけていく。塩コショウでさっぱりシンプルに、しょう油ベースのガーリックソースで濃厚に、またはワサビバターでコクをプラスしてと、それぞれ違う味をまとっても良い。想像の上を行く繊細な味わいに、おなかも心も満たされる。

今年10年目を迎える同店は落ち着いた雰囲気。大きなセラーの中にはグラス650円のリーズナブルな価格から希少なものまで150種類以上のワインがずらり。「料理とのマリアージュもじっくり堪能ください」と吉岡司さん。

今回の特集で紹介したお店

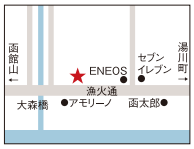
キッチン やまぐち

北斗市久根別2-20-8
☎0138-73-3640
11:30～14:00
17:00～21:00
水曜定休
P有り

ステーキ居酒家 笑う門

函館市本町32-27
☎0138-32-2900
11:30～14:00
(日、月、火曜と
祝日はランチなし)
17:30～23:30
(金、土曜は24:30まで)
無休

WINE&STEAK EXCELLENT

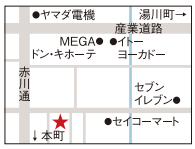


函館市宇賀浦町5-20
☎0138-56-1229
18:00～23:00
(22:00L.O)
日曜・祝日定休
P有り(3台)

お肉のつしま IRWAK －イリワク－

函館市本町24-1
シエスタハコダテB1F
☎0138-83-7759
オーダーカットは10:00～19:00
イートイン10:00～15:00、
17:00～21:30(21:00L.O)
定休日は館の休みに準ずる
P有り(施設利用で
契約駐車場90分無料)

HAMBURG&CAFE MAGMA



函館市富岡町3-7-11
☎0138-44-6227
11:30～15:00
17:30～22:00
(21:30L.O)
水曜定休
P有り

STEAK&HAMBURG HIGE 函館五稜郭店

函館市本町31-19
☎0138-86-5211
11:00～15:00(14:30L.O)
16:00～23:00(22:00L.O)
不定休
P有り(店舗裏6台)

情熱ステーキ 花園店

函館市花園町24-21
☎0138-83-1829
11:30～15:00
17:30～22:00
(各1時間前L.O)
木曜定休　P有り

Lunch Guide

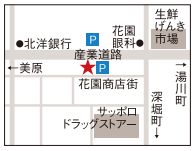
おいしいひとときが
幸せ気分を運ぶ…
今月のおすすめランチ

平日限定ランチメニュー「お刺身定食」1,000円

鮮度抜群の刺身7点盛りのお得なメニュー。ネタは主にその日仕入れた近海産。この日は本マグロ、サーモンなどだが日や旬によって内容が異なる。セットのライス、小鉢、味噌汁、漬物はすべておかわり自由。生卵などもサービス。

居酒屋革命 笑蔵
わらぞう

函館市日吉町3-44-11　☎0138-52-9680
11:30～14:30頃（平日のみ）
17:00～24:00頃　※各30分前L.O
水曜定休　P有り



こいさんランチ
（日替わりうどん、小丼ぶり、漬物付き）
850円

京仕込みの料理が人気の「居酒屋こいさん」が昼は食堂としてオープン。日替わりうどんはサバ・ウルメなどの出汁が香り上品で旨味が強い京風。写真は京都から取り寄せる揚げが乗る「刻みきつねうどんとミニ親子丼セット」。単品メニューも充実。

昼間はこいさん食堂

函館市花園町22-26　☎0138-76-8243
11:30～13:45、17:30～24:00（各30分前L.O）
※水曜の昼は休み
木曜定休（宴会予約は受け付け）　P有り

ペリーズランチ Bコース
（前菜盛り合わせ、本日のスープ、パン、デザート、コーヒー付き）2,600円

メインの魚料理をエゾアワビのポワレなど人気魚介メニュー3品から選べる「ペリーズランチ」Bコースに写真の魚料理「オコゼのフリットと本日の白身魚の盛り合わせ」が登場。メインを肉料理または本日の魚料理から選べるAコースは2,000円。

カフェ・レストラン ペリーズバー

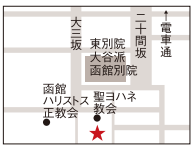
函館市松陰町1-7　☎0138-83-6008
11:30～14:00、17:30～21:00（L.Oは各15分前入店）
第1・3・5月曜定休（祝日の場合は営業し翌日休み）
※定休日の貸し切り、大人数の宴会などは応相談　P有り

センティール・ラ・セゾンスペシャルランチ
（スープ、パン、数種選べるワゴンデザート、コーヒー付き）
2,000～4,000円（税別）

「オマールエビと季節のサラダ」や肉の旨味を引き出す「牛ヒレ肉の低温ロースト」など、その時々の旬の食材を提供するフレンチレストランのコースメニュー。メインは肉か魚か選べ、3,000円（税別）のコースからはどちらも味わえる。

センティール・ラ・セゾン函館山

函館市元町3-29　☎0120-961-668（完全予約制）
12:00～14:00L.O、18:00～20:00L.O
水曜定休（祝日は営業し、婚礼がある場合は休み）
P有り



“贅沢”ハンバーグ特製デミグラス
（ライス、サラダ、ドリンク、プレートデザート付き）
1,250円（税別）

「コース料理級の大人のハンバーグ」がコンセプトの逸品。独自レシピのジューシーでふんわりやわらかな手ごねハンバーグを、10日以上の時間をかけコクと深みが口の中に広がるよう仕上げた特製デミグラスソースで味わえる。サラダドレッシングも自家製。

熊猫社中 洋食キッチン Sato
くまねこしゃちゅう　ようしょくきっちん　さとう

函館市山の手2-9-22　☎080-6060-7193
11:30～14:30（14:00L.O）
18:00～21:30（20:30L.O）　木曜定休　P有り

社長の お昼 ごはん

浜焼・海鮮 サザン食堂
代表 木村 正人さんおすすめ

立喰い・お持ち帰り シゲちゃんすしの

「ウルトラ生ちらし」

［Profile］函館市出身。「株式会社やすけフーズ」に入社しさまざまな経験を積む。「鮪一番回転寿司なごみ亭」の店長を経て2015年7月に独立。「海鮮　寿司処　函館朝市あずまし亭」、「浜焼・海鮮　サザン食堂」を経営、同年12月「蕎麦カフェ・蕎麦居酒屋ひら木」をオープンするなど、精力的に仕事に取り組んでいる。

仕事の合間を縫い 肩の力を抜いて 大先輩との会話に花を咲かす

函館市民の台所「中島廉売」に暖簾を掲げる「立喰い・お持ち帰りシゲちゃんすし」は平成3年に創業した、7人も入れば満杯になるこぢんまりとした店。カウンターには定番、旬、地元の新鮮なネタがずらりと並び、「タコの頭の炙り寿司」など珍しい一品握りもメニューを飾る。この道40年の宗山滋大将が握る寿司は、確かな技術に裏打ちされた見事な腕前で「新鮮一番、味一番」の看板に偽りなし。地元客から観光客、廉売関係者まで幅広く愛されている。木村さんが店に通い始めたのは、近くに事務所を構えた昨年10月ごろ。きっぷの良い宗山大将の人柄と「旨い早い安いの3拍子」の通いやすさに惚れ、仕事の合間を縫って顔を見せるように。お気に入りはボリューム満点、マグロ、エビ、サバなど15種類のネタが彩る「ウルトラ生ちらし」。ワサビを溶いたしょう油をさっと回し掛け、勢いよく掻っ込む。所属していた時代は重ならなかったが、木村さん、宗山大将とともに以前同じ会社に勤めていた縁もあり、思い出話や情報交換も楽しみのひとつ。時間に追われ日々を忙しく過ごす木村さんにとって、肩の力を抜ける大切な場所だ。

「ウルトラ生ちらし」
1,200円

立喰い・お持ち帰り シゲちゃんすし

函館市中島町14-10 ☎0138-51-0339
11:00～20:00（シャリがなくなり次第終了）
ランチは15:00まで
月曜定休（祝日の場合は翌日）、年末年始

文：岩佐　美華　　写真：佐藤　史子

乾杯をもっとおいしく。
SAPPORO

MaxValu マックスバリュ × サッポロクラシック

青ちゃん食堂クッキングショー in函館 蔦屋書店

青ちゃん食堂 店主 青山 則靖

〈青山 則靖プロフィール〉フードプロデューサー、「キッチンサポート青」主宰。和洋食の飲食店で15年ほど料理人として働く。現在は飲食店や企業のメニュー開発、料理教室など幅広く活躍。

もちろん試食もできますよ!!

青ちゃんが考案したサッポロクラシックに合う料理レシピを紹介します。

いかと夏野菜のタコライス

いかと青つぶと胡瓜のアヒージョ

いかとタラのビール衣揚げ焼き

●日　時/**9月2日(土)** ※各回ともに90分を予定しております。

1回目 **10:00開始**　2回目 **13:00開始**

●会　場/**函館 蔦屋書店** 1Fキッチン特設会場
(函館市石川町85-1)

●参加定員/各回30名 ※応募多数の場合は抽選となります

たくさんのご応募お待ちしてま～す!!

参加方法 参加希望者は「氏名・年齢・郵便番号・住所・連絡先・ご希望の回(1回目or2回目)・ご希望の参加人数(最大2名まで)」を明記の上、ハガキ、FAX、メールのいずれかでご応募ください。

当選発表 厳正なる抽選の上、当選ハガキの発送をもって当選者の発表にかえさせていただきます。

応募締切 8月20日(日)

応募先 ハガキ 〒041-0821函館市港町1丁目17番8号函館新聞社2階 CMC・函館営業所内「青ちゃん食堂クッキングショー係」
FAX 0138-84-1439 MAIL oubo5@kachimai.co.jp

※個人情報について／ご記入いただいた個人情報は抽選や当選者への当選通知の発送等、本キャンペーンの目的のみ利用いたします。お客さまの個人情報は、キャンペーン事務局の十勝毎日新聞社グループ・㈱CMCにて管理いたします。お客さまの同意なしに業務委託先以外の第三者に開示・提供することはありません。

問い合わせ/
㈱CMC函館営業所 ☎0138-84-1846(平日9時～17時)

サッポロクラシック
6缶パック購入で当たるチャンス!
1ケース(24缶)購入で必ず当たる!

「青ちゃん食堂クッキングショー in函館蔦屋書店」の参加チケットが当たる抽選会

MaxValu マックスバリュ各店で事前開催!! 抽選会開催日 8月12日(土)

抽選会開催店舗
- マックスバリュ石川店 函館市石川町226-6
- マックスバリュ堀川店 函館市堀川町4-5
- マックスバリュ柏木店 函館市柏木町11-1
- マックスバリュ八雲店 八雲町東雲町20-5
- マックスバリュ万代店 函館市万代町1-16

※弁天店は抽選会対象店舗ではございませんので、何卒ご了承下さい。

STOP! 未成年者飲酒
飲酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。お酒は楽しく適量で。のんだあとはリサイクル。
www.sapporobeer.jp サッポロビール株式会社

美食倶楽部

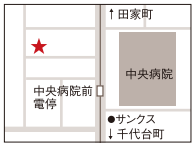
和食・洋食・中華…ハコラクお薦めの
旨い店をジャンル別でご紹介

やきとり

平日限定♪生ビールと串揚げ3本 晩酌セットが600円でお得!!

鳥ひろ

繁華街・本町のビル内に店を構え、焼き鳥と串揚げをリーズナブルに愉しめる同店。ワインを振って炭火で焼き上げる焼き鳥（各150円）やサクサクとした「串揚げ」（100～200円）のほか、サラダやおしんこ、唐揚げなどの単品物も充実。8月末まで平日限定で提供する「晩酌セット」は生ビールだけではなく焼酎やサワーに変更も可能で、タマネギ、ウインナー、ウズラの卵の串揚げが付きとってもお得なので、ぜひ♪



函館市本町3-3　本町光ビル2F
☎0138-32-9670
18:00～23:00(22:30L.O)
日曜定休

カウンターと小上がりを備えたあたたかい雰囲気。下写真の単品物は「蒸し鶏の四川ソース和え」（520円）、「ベーコンとマスタードのポテサラ」（480円）でこちらもおすすめ。

本店、七飯店ともに小上がりを用意。アットホームな雰囲気でくつろぎながら食事を楽しめるところも人気の理由。家族や友達、1人でも気軽に立ち寄れる。

和　食

7/19～8/14限定の特製丼
創業40年とんかつ専門店の技

函館・和風 とんかつ専門店 とん悦 本店

今回の紹介する逸品はヒレ肉、温泉卵などを盛り合わせた期間限定丼ぶり「新潟風とん悦ソースかつ丼」（980円・みそ汁、漬物付き）。肉は道内産を使い、油はラード100%で170℃に保ちながら揚げる。ソースにサッとくぐらせたカツは味が染みながらサクサク食感も残っている。甘辛いタレで食欲も倍増。ランチにはワンドリンクが付き本店、七飯店（魚長大中山店ななめ向かい）で提供。

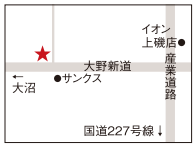
函館市宝来町22-2
☎0138-22-2448
11:30～21:00（20:30L.O）
※ランチは14:00まで
無休
P有り

和　食

お待たせしましたワンコイン!!
500円で大満足の新メニュー登場

カフェごはん がっつり

7月よりワンコインで満腹になれる「がっつりランチ丼」（500円）が新登場‼とんかつの名店「とんき」のオリジナルソースが味の決めて「豚かつソース丼」、しょう油ベースの甘辛ダレに特製タルタルソースをトッピングした「チキン南蛮丼」、しょうが焼きなどの人気のメニューが続々登場する「週替わり丼」の3種類から選べる。毎日各20食限定で、月～土曜の15時までの提供。無くなり次第終了するので、お早めに。



北斗市追分2-14-10
☎0138-49-3998
11:00～22:00（21:30L.O）
無休
P有り

「レディースセット」（980円）も新登場。カレーライスかミートパスタが選べ、サラダ、スープ、ドリンクが付き、3種類から選べるデザートも楽しめるのが嬉しい。

居酒屋

グランドメニューを一新、よりリーズナブルに より身近に

彩・食 すいしょう

赤川通りを美原の交差点に向かって進むと見えてくる「彩・食すいしょう」。昨年10月の移転オープン以来、リピーターの多い同店。6月よりグランドメニューを一新し「よりリーズナブルに」「より利用しやすく」なった同店では、道産食材を使った120品以上の手づくりメニューを用意し、客の食に対する欲求に幅広く対応。平均予算は2,500～3,000円と財布に優しいのも魅力。また、駐車場を60台完備（共用）し、全120席の掘りごたつ個室なので、ふらっと立ち寄っても、ゆったりとくつろげる空間づくりなのが嬉しい。コースは飲み放題2時間付きで4,000円から。予約時に料理の好みなどを親身に聞いてくれるので、安心して利用出来る。

函館市美原1-20-11
カワシロビル2F
☎0138-86-7777
17:00～24:00（23:30L.O）
無休　P有り

座席は人数に合わせた掘りごたつ個室を利用出来るので、少人数から大人数までプライベートな空間で楽しい時間を過ごせる。

「宴会を行いたい」と言う要望に応え店内をリニューアル。ボックス席が広くなり少人数の宴会も可能。駐車場は近隣駐車場が2時間無料になるので詳しくは問い合わせを。

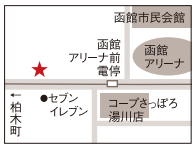
串かつ

ソース2度漬け禁止!!
年中、生ビール1杯250円

串かつ専門店 馬力

ばりき

本場大阪の串かつやどて焼が楽しめる同店。おすすめは串に刺した豚モツを味噌ダレに漬け込み鉄板鍋で煮込んだ「どて焼」（1本150円）。ほかにも肉類、海鮮、野菜など約40種類の串かつを100円から用意。串かつにはきめ細かいパン粉を使用し、油の吸収を抑えているためくどさがないと評判。さらに、甘辛味噌の「味噌串かつ」（3本450円～）も人気。大門横丁にある姉妹店の「串揚家 串金」も無休で営業中。※価格は各税別



函館市深堀町30-32
☎0138-32-3555
☎090-6443-3036（小田島さん）
17:00～23:00（材料が無くなり次第終了）
年中無休

ジンギスカン

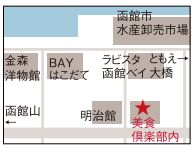
夏はビールが進むジンギスカン
好きなだけ味わえるから満たされる

羊羊亭

めいめいてい

新鮮なラム肉が人気の同店。「ジンギスカンプレミアム60分食べ飲み放題」（大人／4 ,400円・小学生／2,100円）は肉質がやわらかくコクのある厳選した肉を8種類用意。ラム肉はもちろん牛ロース、ラムウインナーもおすすめで、臭みが少なくさっぱりといくらでも食べられる。飲み放題のサワー系ドリンクは10種類以上。生ビール、ハイボールにスパークリングワイン付き！ ジンギスカン&ドリンクで夏を満喫してほしい。

「ハコラクを見た」で10名以上の利用で食べ放題・食べ飲み放題いずれも10%off
■1回で1グループ利用可■他サービス併用不可■平成29年8月15日まで



函館市豊川町12-7　函館ベイ美食倶楽部内
☎0138-24-8070
11:30～22:00（21:30L.O）
※季節により営業時間が変更いたします。

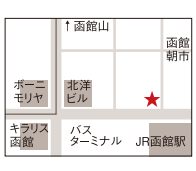
イス席とゆったりとした掘りごたつ席を完備。店内をよく見ると「羊」のインテリアをあちらこちらに施しているのでぜひ見に来てほしいと女性スタッフ！！

ホテル

アクセス抜群！開放的な空間で新登場の夏のスタミナ肉料理を

メインダイニング フォーポイント

夏の新メニューはビールにもぴったりの肉料理が揃った。「シャリアピンステーキ丼」（写真上：1,800円）は、牛肉をすりおろしたタマネギでじっくり漬け込んでなじませた“マリネステーキ”をたっぷりの野菜と特製ソースで。駒ケ岳ポーク使用のリンゴで爽やかな甘みを加えた「特製生姜焼き」（写真下左：1,500円）や自家製割り下でやわらかく煮込んだ「道産牛のすき煮定食」（写真下右：1,800円）も人気。ほかにもランチとディナーでは駒ケ岳ポークの西京焼き定食や冷たい蕎麦など食事メニューを豊富に用意。加えてディナーではつまみ類も充実。また、ティータイムでの季節のパティシエ特製ケーキも見逃せない。「P89おやつの時間もご覧ください」と同ホテル。



函館市若松町14-10
フォーポイントバイシェラトン函館2階
☎0138-27-8220
朝　　食　6:30〜10:00
ラ ン チ 11:30〜14:30
ディナー 17:30〜21:00
ティータイム 10:00〜17:30
無休　P有り（レストラン利用2時間無料）

ＪＲ函館駅前のホテル２階メインダイニングでは時間帯に合わせたこだわりのメニューを提供。食事にも、一杯にも、喫茶にも◎。

期間限定で提供する夏の人気メニュー「冷麺」（８８０円）が今年も登場。ピリリと辛いキムチ、自家製チャーシューなど厳選した具材を盛り込み、特製ダレで仕上げた一品。

洋　食

オシャレで大人の雰囲気に 2Fレストランがリニューアル！

函館健康センター 天然温泉 湯都里

ゆとり

“ 温泉施設で美味しい料理とワインに舌鼓 ” をコンセプトに２Fメニューを一新し、フランス語で “ 小さな幸せ ” という意味の「ラ・プティボヌール」に店名をリニューアル。本格デミグラスソースが絶品の「ハンバーグディッシュ」（７９０円）、プリプリのエビマヨをフレンチ風にアレンジした「ＥＢＩマヨ　アボガドマヨソース添え」（６８０円）など、オリジナルメニューを豊富に取り揃え、料理に合うオススメの「本日のグラスワイン」（赤、白 各６００円～）を提供。

函館市昭和3-22-1 ☎0138-42-2111
1F食事処/7:30～9:00、11:00～14:30（14:00L.O）、
17:00～22:00（21:30L.O）
※土・日曜・祝日は11:00～22:00まで通し営業
2Fラ・プティボヌール/12:00～21:00（20:30L.O）
※土曜・祝前日は23:00まで営業
第1火曜定休（繁忙期は除く）　P有り
www.yutori.jp

洋　食

手間を惜しまず 低温殺菌調理で実現 懐かしの「牛レバ刺し」の味

CRAFTBEER BAR JUN

クラフトビア・バル　ジュン

全国的な人気を誇る、樽生クラフトビールを提供する同店。つまみメニューも豊富で、手間を惜しまず「低温殺菌調理」により生のレバ刺しのような風味が味わえるメニューも提供。ほかにも好評の生ハム、ローストビーフ、鶏ハムが食べ放題の「肉３種食べ放題プラン」（１,４８０円・２日前までの要予約）やカキの９０分食べ放題プランも継続中（３,９８０円・４日前までの要予約）。

函館市本町33-7
☎0138-32-3370
平　　日 18:00～翌1:00
金・土曜 18:00～翌4:00
日曜定休
www.jun-c.co.jp

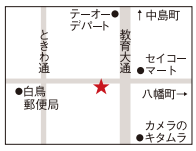
さっぱりしたメニューとガツンとしたスタミナ料理でクラフトビールを豪快に流し込む。人気 NO.1の「ニンニクてんこ盛り和風ソースの牛ブロックステーキ」（1,500円）もおすすめ。※ニンニク抜きも可。

洋食

50%オフ夏の再会スペシャル ガツンとステーキで夏バテ解消

レストラン イリュージョン

懐かしいあの人、お世話になった方との会食に…8月31日まで「夏の再会スペシャルメニュー」(要予約）を50%offの3,000円（昼夜共通）で提供。「オードブル盛り合わせ」「スッポンのプチスープ」「オマール海老と海の幸のリゾット」とメインの「香ばしい白ごまステーキ」にデザート「シャンパンゼリーと桃のクープ」、パン2種とコーヒーが並ぶ、旬の野菜をふんだんに使った彩り鮮やかなコース。ワンランク上の「シェフおまかせメニュー」（10,000円・要予約）も半額の5,000円になる。また、ランチ限定「50%offパエリアコース」（要予約）は9月30日まで半額の2,000円で楽しめる。※価格は各税別



函館市白鳥町17-14
☎0138-40-3703
11:00〜14:00、17:00〜22:00
水曜定休（祝日の場合は営業）
P有り
e-mail illusiondecor@yahoo.co.jp

写真上と下左は「オマール海老と海の幸のリゾット」と「シャンパンゼリーと桃のクープ」。
写真下右は「50%offパエリアコース」の「バレンシア風パエリア」。

コース料理（1人4 ,000円～）は予約制で好みや予算の相談にも気軽に対応してくれる。
人気が高い縁側の席で昼と夜の雰囲気が異なる庭を眺めながら、ゆっくり過ごしてみては。

洋　食

ゆっくりとした時が流れる一軒家
気軽に味わえるメニューを堪能

狸穴茶房

まみあなさぼう

ディナータイムにアラカルト料理と同じように予約なしで楽しめる「狸飯（まみめし）」（1 ,000円）が好評。その日仕入れた海鮮を使い土鍋で生米から炊き上げる洋風炊き込みご飯。また、カフェタイム（14：00～17：00）ではオーダーを受けてから揚げる自家製「カレーパン」と、焼き方にこだわった「厚焼き玉子のトーストサンド」のセットメニュー（アルコールも含む1ドリンク付き各1,000円）がおすすめ。

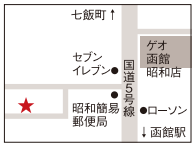
函館市新川町2-19
☎0138-87-0408
11:30～17:00（ランチは14:00まで）
18:00～21:00
不定休
P有り（軽自動車3台）

洋　食

手作りの美味しさ溢れる品々を
家庭的な雰囲気でゆったり堪能

洋風居酒屋 しぶ家

昨年4月にオープンした居酒屋の人気メニューを紹介。ジュワッとジューシーな肉汁がたまらない「ジャンボメンチカツ・300g」、特製おろしソースが旨味を引き立てる「和風カツ」（各680円）、2～3日間丁寧に煮込んだ「手羽先煮込み」（3本480円）、自慢のホルモンを使った「ホルモン鍋」（2人前～、1,360円）、オーブンで焼き上げる「ホルモン焼き」（味噌・塩、各500円）など絶品揃い。



函館市昭和4-32-16
☎0138-86-6427
11:30～14:30（14:15L.O）
18:00～23:00
水、第1・3日曜定休
P有り（7台）

8月の月替わりランチは、「チーズハンバーグ」（880円）や「オムライス」（780円）などが堪能できる。
1日10食限定の500円ランチは毎月1～15日までの月替わりで、8月は「冷製トマトパスタ」。

ランチタイムに提供する写真下の「Ｈｕｉｓ～結～プレート」（1,２００円･税別）もおすすめ。ドレッシングも自家製で「野菜を沢山食べて欲しい」という料理長の思いが詰まっている。

洋　食

自社農園の採れたての新鮮野菜 こだわりの料理をディナータイムでも！

畑のレストラン Huis ～ゆい～

自社農園から収穫する新鮮なトマトを使用した「ピザマルゲリータ」（1，000円）と「カラフルトマトのカプレーゼ」（480円）や北斗市の地酒“北斗発祥”の酒粕を使用した「豚肉の発祥酒粕漬けのロースト」（1，200円）など、採れたて新鮮な野菜と地元愛に溢れた料理を提供している。ほか、サラダやアヒージョ、パスタなどバリエーションも豊富。野菜を使ったオリジナルカクテルなども30種類用意。※価格は各税別

北斗市市渡1-3-11
☎0138-83-1241
11:00～14:30L.O
17:30～21:00（料理は20:00L.O）
無休　P有り（10台）

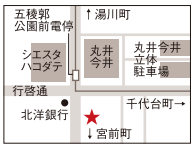
洋　食

今年は泡と肉料理フェア開催 ステーキと泡物ドリンクを堪能

PIZZERIA LOUNGE SOL

ピッツェリア ラウンジ　ソル

夏の人気イベント「泡ガーデン」が「泡と肉料理フェア」としてパワーアップ。今年は7月２０日（木）～8月１５日（火）まで開催。期間中イタリアの肉料理「タリアータ」に仕立てたボリューム満点の国産牛リブロースを始め、牛すじ煮込みなど開催期間のみ提供される肉料理も多数。夏に向けてのスタミナ補給に最適。また、ドリンクもスパークリングワインは飲み比べできるようにグラスで数種類揃えるほか、夏にピッタリのカクテルも用意。



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

宴会は専用窯で焼き上げる「ピッツア」など全８～９品が楽しめる、２時間飲み放題付きコースを１人４，０００円から（前日までの予約、２人～）用意。２階には個室やソファ席も有り。

ほろ苦いカラメルソースと卵の甘味が引き立つ自家製プリン、濃厚な山川ソフト、フルーツが色とりどりに盛られた「デラックス氷」（６５０円）はぜいたくさがやみつきになる一品。

スイーツ

グラスの中の南国を召し上がれ♪ 夏限定のパフェが大好評!

パフェとお食事の店 パーラー花車（花園温泉内）

連日多くの客が通う花園温泉に併設する「パーラー花車」。今回のおススメは、５種類の果物とココナッツアイスを宝石のように盛りつけた夏季限定の「ハワイアンパフェ」（７００円）。さっぱりとした味わいで、ブルーハワイソースの青とマンゴーのオレンジのコントラストが美しい逸品。「パフェで表現の自由に挑戦したい」というママの意気込みが伝わるスイーツがほかにも勢揃い！あなたならどれを選ぶ？

・お食事の方にコーヒーサービス
（平日全日と、日曜・祝日12:00～14:00）

函館市花園町40-34
☎0138-55-8607
平　日15:00～23:00
日曜・祝日12:00～23:00
（食事22:00L.O）
月曜定休　P有り

カレー

コクと旨味が絶品 野菜たっぷりスープカレー

スープカリー喰堂 吉田商店

独自の方法でブレンドしたスパイス、辛さを増すごとに深みが増し、サラッとしているのにコク深く旨味のあるスープが特徴。一番人気の「大地の恵みキノコベジタブルカレー」（９３０円）は、新鮮な旬の野菜やキノコが盛り沢山で、ボリューム満点の一品。さらに２０種類以上の豊富なトッピングから、和の風味が絶妙な「魚粉」（１１０円）に「チキンレッグ」（３２０円）、「骨付きフランクソーセージ」（１４０円）をチョイスで食べ応え抜群！

函館市新川町24-1
☎0138-27-1270
11:30～14:30L.O、17:30～21:30L.O
不定休 ※7月の休み 24日(月)、25日(火)
8月の休み 1日(火)、8日(火)、15日(火)
21日(月)、22日(火)、29日(火)
P有り　http://yoshidashowten.com

厚岸漁協から毎日直送される新鮮な殻付きアサリが沢山入った「あさりとフランクソーセージのスープカレー」（1,080円）は、アサリのダシとスープの相性が抜群。

満足できるボリュームの平日限定ランチメニュー（1,000円）は「手ごねつくねハンバーグカリー」「炭焼きチキンカリー」「旬の野菜カリー」の3種類。ラッシーなどのドリンクもセット。

カレー

この夏、カリーのリニューアルと待望のランチメニューが登場

スープカリー 奥芝商店 道南でSHOW

本店と美原店両店でメニューをリニューアルし、客からの要望があったランチメニューを開始。さらに各店限定メニューも登場。本店では「豚トマと炙りクリームチーズ」（1,280円）を用意。豚肉をトマトソースで煮込み、炙ったクリームチーズをトッピングした珍しい組み合わせ。クリームチーズは最後まで味わえると評判。また、人気のトッピングでハバネロの5倍の辛さの唐辛子「トリニダード・スコーピオン・ブッチ・ティラー」は+450円。

［函館本店］
函館市梁川町7-15 第2コスモスビル1F
☎0138-83-1017
11:30～15:00（14:30L.O）
17:30～21:00L.O
※土・日曜・祝日は通し営業
無休　P有り（10台）

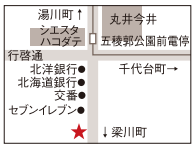
［函館美原店］
函館市美原5-16-14
☎0138-83-6171
11:30～15:00（14:30L.O）
17:30～21:00L.O
※土・日曜・祝日は通し営業
無休　P有り（11台）

ラーメン

本町で人気のラーメン店が本町交番近くに2号店をオープン

らーめん二代目 ひらき家

本町の繁華街で締めの一杯として行列ができる人気の「ひらき家」がランチタイムから深夜まで営業する2号店をオープン。メニューはひらき家定番、女性や辛党におすすめのコク旨塩ベースに辛さを加えた「かっとびらーめん」（800円）を始め、ランチタイムにはラーメンとチャーハンなどのセットメニュー（850円～）や本店にはない「チャーハン」や「ミニ丼」などのご飯物、「サンマー麺（正油・塩）」などの限定メニューを豊富に用意。



函館市本町7-23
☎0138-53-5533
11:00～ 21:00
21:30～翌4:00
不定休

「今まで深夜営業の本店に来店できなかったお客様も二代目ひらき家はランチタイムから営業します」とイケメンと評判の優佑店長。ぜひ足を運んでみて。

シンプルに料理を楽しめる「波止場のテーブル」美しい景色を見ながらまったり過ごす

PIER H TABLE
ピア エイチ テーブル

函館市末広町23-9
HakoBA 函館
THE SHARE HOTELS 1F
☎0138-24-0666
7:00～24:00
ブレックファースト 7:00～10:00（9:30L.O）
ラ ン チ 11:00～15:00（14:30L.O）
ディナー 18:00～22:00（21:00L.O）
バー 21:00～24:00（23:00L.O）

観光の中心地・ベイエリアに今年5月26日オープンした「PIER H TABLE」は、市内で人気のカフェレストラン「Cafe&Deli MARUSEN」が手掛けるレストラン。「HakoBA 函館 THE SHARE HOTELS」に併設され、大きな窓から見える景色は絶好のロケーション。函館湾を中心に、釣り人や湾内を行き来する船、赤レンガ倉庫群、緑の島と、どこを切り取ってもまるで一枚の絵画のように美しく、食事とお酒をよりおいしくしてくれる。

季節の食材にほんの少しだけ工夫を加えた料理は、シンプルかつ素材そのものの味が引き立つ。この日の〝TODAY'S SPECIAL〟は「真鯛のムニエル」（1800円）。旬の真ダイのムニエルにさっとレモンを搾れば爽やかな香りが一気に広がる。たっぷりの焦がしバターの熱々アーモンドソースを、最後にバゲットで拭って食べるのがおすすめ。季節で替わるグランドメニュー「パテドカンパーニュ」（800円）は豚のうまみが凝縮。「オレンジシフォン」（450円）は、リキュールを使わず、オレンジそのものや果汁を使い自然の香りと味が広がる、ふんわりしっとり食感。休日感を満喫してほしい、と昼酒も推奨。専用の冷蔵庫で樽ごと冷やし、タップから注がれる「樽出しクラフトビール」はポートランド産と道内産のもの。無くなり次第新しいものと入れ替えていく。店の中央に据えられている大きな一枚板のテーブルは椅子ごとにコンセントがあるので、PCやタブレットを持ち込んでの仕事もできる。挽きたてコーヒーやデリも充実しており、持ち帰りも可能。朝食、昼酒、カフェ、夕食と、さまざまなシーンにぴったりの「テーブル」に何度でも足を運びたくなる。※価格は各税別

文：岩佐　美華　　写真：佐藤　史子

夏のスタミナ うなぎを食す！

7月25日、8月6日は土用の丑の日

利用客は年々“うなぎ昇り” 人気の「うな重」を自宅で味わう

先代から受け継いだ秘伝のタレで仕上げる「うな重」は、ごはんが隠れるほど大きくて肉厚なウナギを炭火で香ばしく焼き上げ、ふっくらと仕上げる贅沢な逸品。土用の丑の日に合わせて期間限定で予約販売し、注文は22日（土）まで店頭と電話で受け付ける。引き渡しは7月24日（月）～26日（水）と8月5日（土）～7日（月）の各3日間。時間は10時～12時、16時～18時で8月6日（日）のみ午後は15時～17時で対応する。

店内のみで提供する「国産うなぎ肝串焼き」（750円・税別）も期間限定でおすすめ。

うな重 2,800円

肴料理とお酒 旬味 鹿六
しゅんみ かろく
函館市本町31-8 ☎0138-33-4488
11:30～14:00（ランチ）
17:00～23:00（22:30L.O）
日曜定休（月曜祝日の場合は月曜が休みとなります）

国産うなぎを老舗名店で熟練の技が織りなす逸品

創業40年を迎えた老舗の名店。国産100%のうなぎは愛知県産や静岡県産など質の高いものから厳選。30年以上継ぎ足しのタレはサラッとした味わいで、うなぎの持ち味を最大限に引き出す。深い緑色で香り高い紀州産山椒にも根強いファンが多い。希少な「肝焼き」(330円)も運が良ければ食べられるかも!テーブル席、掘りごたつ、個室があり会合・法事にも利用可能(30人まで対応)。土用の丑の日前後の持ち帰りは数量限定の為、予約はお早めに!

1日10食限定の「ランチうな丼」や、卵でとじた「うなぎとじ定食」も人気。どちらも平日昼限定。

うな重(上) 2,780円

うなぎ処 髙はし

函館市五稜郭町24-7 ☎0138-56-0810
11:30〜14:30(13:45L.O)
17:00〜21:30(20:30L.O)
※うなぎが無くなり次第、終了する場合有り。
火曜定休(祝日の場合は営業、翌日休み) P有り

ふっくら仕上げた香ばしい逸品宅配注文も受付中!

旬の食材を使用した和食で定評のある同店から、土用の丑の日には毎年多くの人を惹きつけてやまない「うな重」と「うなぎ弁当」を紹介。鹿児島県産のウナギを使用し、関東風に蒸すことで、皮はやわらかく、身はふっくらと風味豊かに。そこから秘伝のタレを付けて焼く作業を繰り返すことで、適度に脂も落ちてウナギの旨みが凝縮され、奥深い味わいに仕上がる。手間暇かけた珠玉の逸品をぜひ味わってみては。

自宅でウナギを味わいたい人にオススメの「うなぎ弁当」(5,400円)。4個からは配達も可能。

うな重 3,100円

旬暦 ひだか

函館市中道1-2-5 ☎0138-31-5077
11:30〜14:30
17:00〜21:00(各30分前L.O)
第1・3水曜定休 P有り

海鮮&しゃぶコース 2,500円

しゃぶしゃぶコース 1,980円

豚 牛 ラム

海鮮コース 2,300円

(カニ盛り、ホタテ焼き、焼ガキ、天ぷら盛り合わせ、etc...)

さらに! 全コースで居酒屋メニュー 全60品も食べ放題♪

全コース2名よりOK!

あれも♪これも♪ 食べ放題!!!

3,680円

予約での利用で90分→150分

アワビ・寿司(ウニ・イクラ付)・しゃぶしゃぶ・カニ・海鮮焼き・生ラムジンギスカン・ホタテ焼き・アツアツ天ぷらetc.

このコースに限り、飲み放題利用の方は地酒10種も飲み放題!!!!!

プラス 980円～で90分飲み放題付き!! 予約でのご利用で時間延長

酒・そば処 五稜郭ふでむら

函館市五稜郭町36-1 ☎0138-32-5014

営業時間／11:00～22:00 不定休 P有り 個室有り

当店おすすめ

宴会コース

3名様より 2日前までの要予約!

おひとり様	おひとり様	おひとり様
3,000円【税込】コース	4,000円【税込】コース	5,500円【税込】コース カニ付き
全8品	全10品	全11品

プラス 1,500円【税込】で 4名様より 2時間飲み放題

最新DAM導入のカラオケルーム新設!! 事前予約制

●10名収容部屋(6名様以上のご利用)●50名収容部屋(30名様以上のご利用)

ランチメニュー

12種類から選べる丼ぶり

海鮮丼セット 1,000円～(税別)

ねばこしうどんにも変更できます(+100円)

季節の海鮮丼、そば(冷・温)、小鉢、みそ汁、ドリンク、デザート

※季節によって内容は異なります

充実のお膳メニュー

●お刺身膳 ●お寿司膳 ●焼き魚膳 ●煮魚膳 ●そば膳 ●うどん膳 各1,350円(税別)

お膳は全てドリンク、デザート付き

※写真はお刺身膳です ※季節によって内容は異なります

「ハコラク見た」で 1ドリンクサービス

※(月～木曜日のみ)祝祭日、祝祭日の前日不可

稚家(がや)

ご予約・お問い合わせ

TEL.0138-22-1000

函館市若松町8番14号

FAX.0138-21-4612

営業時間／昼11:30～15:00・夜17:00～23:30

定休日／不定休

座席数／1階カウンター21席・個室6室 2階テーブル48席・個室6室

※個室は2～25名までご利用可

元祖本格炭火焼バイキング

焼肉番長

年中無休

亀田港店 9周年

7/19 ▼ 7/31

くじ引き ディナーのみ

両店で番長誕生祭!!!

ハズレなしで「ソフトドリンク無料券」用意!!!

※会計時1グループで1回のくじ引きです。

今!話題の商品が当たるチャンス!

19型 ハイビジョンTV

ブルーライトガード機能搭載、ボタンひとつで最大で50%軽減することが可能。

ハイパワーミキサー

スムージー作りに最適。カッター部分は外して洗えるのでお手入れも簡単。

グリル鍋

鍋物はもちろん、「焼物」「蒸し料理」が楽しめるマルチタイプのグリル鍋。

空気清浄機

コンパクトサイズで車のカップホルダーにぴったり収まる。

空気洗浄機

水で空気をキレイに洗うシズク型アロマエアウォッシャー。

ふとん乾燥機

乾燥しづらい敷布団に直接温風が届くことで、ムラなくしっかりと乾燥。

イオンヘアドライヤー

静電気を抑制することで髪の広がりや傷みを抑える。

ノンシリコンシャンプー&トリートメント

植物由来成分とクリーンな水で構成された人と環境にやさしいボタニカルシャンプー

サントリー ザ・プレミアム・モルツ 4種セット

プレミアムなうまさをご堪能いただけるプレモル4種類のセット。

サントリー ザ・プレミアム・モルツ マスターズドリームセット

うまさだけを追い求めた醸造家たちの夢が詰まったビール。

番長は美味しいものがいっぱいです!!

店内ゆったり180席 超ビッグに284席

亀田港店 函館市亀田港町58-1 ☎0138-85-6390

花園店 函館市花園町9-12 ☎0138-83-2229

料金等詳しくは各店へお問い合わせ下さい。

焼肉番長2店共通クーポン券

ソフトドリンクバー サービス券

1グループ1名のみ利用可。

・ご注文時に係員にお渡しください ・他の割引は併用不可

平成29年8月15日まで

つるり、ひんやり 夏の彩り涼麺

趣向を凝らした冷麺にまぜそば、つけ麺、
旬の味覚を添えた蕎麦
食欲の落ちがちな暑い日は
つるりと喉を通るさっぱりと冷たい麺を
この季節ならではの味を堪能したい

暑い夏に食べたい冷し麺 新セットメニューも登場

冷し胡麻だれ担々麺
（特製ラー油入り）
800円

鶏ガラスープに自家製の芝麻醤（チーマージャン）と専用のしょう油ダレを合わせ、ピリ辛の肉味噌と手作りラー油をトッピング。程良い辛さで食欲が進む一品。ほかにも、そばのように和風のしょう油ダレをつけていただく「和風特冷し麺（1.5玉）」（700円）もおすすめ。また、ラーメンか冷たい麺と、回鍋肉など6種類から選べる「華月セット」（各850円～）や半チャーハン、ミニ丼とのセット（800円～）もご飯大盛り無料で土・日曜も提供。7／21～23にラーメンを注文した人には300円分の割引券を進呈。

麺家 華月 KATSUKI

函館市桔梗2-33-30
☎0138-46-9221
11:30～15:00、17:00～22:00
※土・日曜・祝日は通し営業
不定休　P有り（16台）

蒸し暑い夏は涼麺を 7/16〜8/31までの提供

韋駄天 冷麺醤油味

880円

夏期限定の「冷麺醤油味」はファンが足繁く通う見逃せない一杯で食べた人にしかわからない絶品メニュー。ピリ辛の自家製スープと、程良く弾力があり喉越しの良い麺はクセになる味わい。トッピングのミョウガの香りがさらに清涼感を演出し、チャーシューや煮玉子、特製キムチがアクセントとなり評判。プラス130円で大盛りも可能。ショウガの風味が絶妙な「塩しょうが味」（880円）もおすすめ。※仕入れの状況により数量が変動し提供できない場合もあり。

らーめん 韋駄天 IDATEN

北斗市本町6-102-2
☎0138-77-7882
11:30〜15:00
17:00〜20:30（20:00L.O）
※土・日曜・祝日は通し営業
火曜定休　P有り（8台）

ちょっとめずらしい しお味のつけ麺!!

冷しつけ麺（しお味）

850円

道産小麦を使った歯切れの良い中太麺を冷水で締め、トンコツベースのスープは3つの旨味が重なり合った和風ダシをブレンドしたWスープに特製の塩ダレを合わせている。あっさりして食べやすい中にも、奥深いコクがあると評判。具材はスープに合わせて味付けされたメンマ、黄身まで味がしっかり染み込んだ味付け玉子、じっくり煮込まれたトロトロのチャーシューなど麺・スープ・具材のバランスを重視し、旨味の相乗効果を出している。写真の麺は大盛（＋100円）。

らぁめん 喜楽
きらく

函館市富岡町3-36-1
☎0138-41-9629
11:30〜21:00（20:45L.O）
※土・日曜・祝日は11:00〜21:00（20:45L.O）
※中休み有り17:00から再開
火曜定休（祝日の場合は営業、翌水曜休み）
P有り（建物左10台）

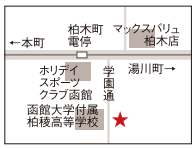
今年も期間限定で登場 人気のサラダ冷麺

サラダ冷麺

750円（9月末まで）

夏限定で提供する同店の人気メニュー。ふんだんに盛り込まれたシャキシャキの新鮮野菜をサラダ感覚でサッパリといただく暑い夏にピッタリな逸品。ほか、エビ・イカ・春雨・クラゲなど豊富な具材を贅沢に盛り込んだ「五目冷やしラーメン」（950円）や、自家製チャーシュー入りの「冷やしチャーシュー麺」（850円）、ボリューム満点の「あっさり冷やしラーメン&半チャーハンセット」（950円）など本格中華店の涼麺シリーズが味わえる。

中国料理 香港 柏木店



函館市柏木町7-2
☎0138-52-6478
11:30～15:00
17:00～21:00（20:30L.O）
水曜定休　P有り

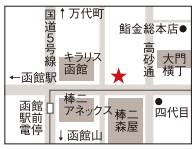
暑い日に老舗で味わう 辛くて冷たい拉麺

激辛冷拉麺 赤

880円

夏季限定の冷たくて辛い一皿は、特注の唐辛子入り麺を使い、しびれる辛さの青山椒を利かせ、甘味を感じられる韓国唐辛子をこれでもかと振りかけた激辛の一皿。チャーシュー、キュウリ、玉子、エビなどの具材が半分隠れてしまうほどの唐辛子量は辛い物好きをとりこにする味わい。辛さの調節が可能なので、好みの辛さを楽しんでみては。また、「冷やし中華」（780円）も人気で、オリジナルのサッパリとしたタレが食欲をそそる一杯だ。

函館麺屋 ゆうみん



函館市若松町19-1
☎0138-22-6772
11:00～23:00（22:30L.O）
無休
P有り（店舗裏4台）

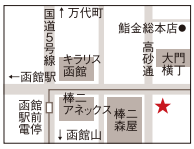
サッパリと食べられる ガッツリな一杯はコレ

四代目 炙り冷やし

780円

日々賑わいを見せる函館駅前通りの人気店より、期間限定の夏メニューを紹介。新タマネギを漬け込んだオリジナルのタレが特徴で、サッパリとしたほのかな酸味の中に、コク深さを感じる新しい味わいは、しつこさが無いため食べ飽きしないと評判。分厚いチャーシューが2枚もトッピングされ、満足度も十分。また、同じタレに自家製黒マー油や生ニンニク、韓国唐辛子を混ぜ、特注の唐辛子麺と合わせた「四代目 激辛炙り冷やし」（辛さ調節可能・880円）も人気。

函館麺屋 四代目



函館市松風町6-10
☎0138-26-6363
11:00～23:00（22:30L.O）
木曜定休（祝日の場合は営業）
P有り（店舗裏6台）

カレー&冷やしのコラボ これぞ“松流”の味!!

松流 冷やしカレーまぜそば

（追い飯付き）

850円

季節ごとに限定品を提供しているラーメンの人気店より、夏限定メニューを紹介。7種のスパイスを独自にブレンドしたカレーに、刻みトマトを乗せたオリジナルの一杯。最初は甘味を感じるが、食べ進めるうちに辛さが追いかけてくる絶品で、ネギのシャキシャキした歯応えも良いアクセントとなり、箸が止まらない。追い飯付きで男性でも満足できる量なので、ぜひ。ほか、限定品は「冷やし担々麺」（820円）や「冷やし中華」（780円）も用意している。

ら～めん 若大将

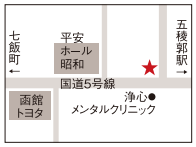
函館市西桔梗町849-10
☎0138-83-7722
11:00～22:00（21:30L.O）
不定休
P有り（店前6台・店横6台）

人気のそば屋で味わう夏に食べたい一杯

梅おろし
900円

6～9月末までの夏限定メニューの紹介。自慢のソバに、梅干し、ダイコンおろし、ミョウガ、オオバ、ノリをトッピングした、暑い日にサッパリと食べられる一杯。カツオ、宗太カツオ、アジ、サバなどを使った手作りのつゆとの相性も良好。ほか、ササミや小エビなどが入った「サラダそば」（900円）も好評。また、全店舗で味わえるソバのセット（各880円）が人気で、天丼、つくね串丼、ぶた串丼、などと組み合わせられる。

そば処 陣屋 昭和店



函館市昭和2-23-8
☎0138-41-9774
11:00～21:00（20:45L.O）
無休
P有り（50台）

夏の疲れも吹き飛ぶスタミナ系そば

ウナギとネバトロスタミナ蕎麦
1,180円

甘辛タレが染みたウナギと、トロロやオクラ、海苔をコシのある麺に絡めて食べる一杯。ウナギの身は肉厚でふっくらとやわらかく、全体のバランスを工夫していて最後まで飽きずに食べられる絶品。自家製つゆとの相性抜群の贅沢なスタミナ系そばを豪快に頬張ってみては。ほか、「うな丼セット」（1580円・冷or温）は、そば屋特製のタレがポイント。お腹いっぱい食べたい人におすすめのセット内容!!

蕎麦カフェ・蕎麦居酒屋 ひら木

北斗市七重浜2-30-7
☎0138-48-5570
11:00～15:00（14:30L.O）
月曜定休
P有り（8台）

宴会大募集!!

宴会コース
料理＋飲み放題
お一人様〈2時間〉
地酒も楽しめるコース!
4,000円(税込)より

学生さんに朗報!!
学生限定(大学生・専門学校生)
料理＋飲み放題
お一人様〈2時間〉
3,000円(税込)

地酒は含みませんが普通酒は入ります!
3,500円(税込)コース

ご宴会については気軽にお電話でお問い合わせ下さい。

当店ではお客様のリクエストに、できる限りお応え致します!!

予算はもちろん食べたいものや
料理のボリュームのことなどスタッフへお伝えください。
また、年齢に合わせたメニュー構成も可能ですので、ぜひお気軽に!!

フリーでのご来店も大歓迎! メニューの一部をご紹介

●焼きとり1人前(2本) 240円～　●お刺身 480円～
●お刺身盛合せ1人前 800円　●活イカ 900円～　等

ドリンクもリーズナブルに!
●生ビール・瓶ビール 各420円　●サワー 300円～
●ソフトドリンク 180円　●地酒 500円～　●カクテル 350円　各税別

居酒屋 小料理 花鳥風月

函館市本町9-28
☎0138-56-0212
個室有り
■営業時間／17:00～24:00
■定休日／不定休
■駐車場／有り　■最大人数／200人

ご予約承り中
お得なご宴会プラン

◆宴会コース お1人様 ¥4,000より
◆にぎりメインの宴会コース お1人様 ¥7,000
◆高級食材の特別コース 限定コース お1人様 ¥10,000
＋ ¥1,500で飲み放題付き

※価格は各税別
ご予約のみのプランです

完全個室
掘りごたつ
テーブル席
和式高座椅子席
完備

すし蔵 SUSHI KURA

函館市本町4-21
☎0138-32-0138
営業時間／17:00～翌2:00
定休日／日曜日　要予約有り
http://www.hakodate1.net/sushikura/

宴会コース各種 ご予約承り中!

2時間 飲み放題付き
豚すきやきコース・ほか
お一人様
6品 3,500円～
8品 4,000円～

●ご予算や料理内容は、気軽にお問い合わせください。

＊小上がり個室あり＊

郷土料理 小宴会 美味しんぼ

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

活いか入荷中!

活イカ950円～ ※税込
※写真は2人前です

他にもまだまだ新鮮な刺身をご用意しております

宴会プラン お1人様 3,800円(税込)～
2時間飲み放題付　料理8品

10名様以上のご宴会には特典をご用意しております。

活魚炭焼 居酒屋 次郎

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

7月22日 グランドオープン

旬菜しゃぶしゃぶ
はないろ

Lunch 11:30〜13:30
90分
Dinner 17:00〜22:00

「しゃぶしゃぶ食べ放題」

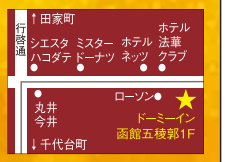
¥2,300コース（税別）
牛・道産豚・鶏etc.

¥2,800コース（税別）
牛・道産豚・鶏・ラム・ひこま豚・フルーツポーク・牛タンetc.

¥3,500コース（税別）
牛・道産豚・鶏・ラム・ひこま豚・フルーツポーク・牛タン・北大雪和牛etc.

飲み放題
●アルコール ¥1,800（税別）［ビール含む］
●ソフトドリンク ¥600（税別）

函館市本町29-26
ドーミーイン函館五稜郭1F
☎0138-84-1711
11:30〜14:00
17:00〜22:00
※各30分前L.O
月曜定休



※7月22、23日は3周年記念感謝祭のため、完全予約制となっております

店長オススメ

人気の
外国産特選牛
＋
クセのないヘルシーな味
国産豚肉

しゃぶしゃぶ食べ放題 お一人様 **2,500円** 90分

※キャンペーンコースにつき、他の特典・割引との併用はできません

お品書き
・特選牛（外国産）・豚肉（国産）・野菜盛り合わせ・讃岐うどん
・ラーメン・ウインナー・ミートボール・俵おむすび・漬物
以上食べ放題　さらにアイス付き

上記コースをご注文のお客様に限り
オールドリンク飲み放題★1,300円→**1,000円**（105分）
ソフトドリンク飲み放題★530円→**300円**（90分）

6名様以上で、しゃぶしゃぶ・すき焼き両方可能（お鍋は1台ずつとなります）
（+210円ですき焼きになります）
※ご予約時にお伝え下さい。
［すき焼きの場合はウインナー・ミートボール・ラーメンはつきません］

ご宴会プランは 105分飲み放題付き お1人様 **3,500円〜**

8月のキャンペーンはホームページをご確認下さい!

わいわい亭

函館市本町32番13号
第4LC館 4F
☎0138-32-7877
営業時間/PM5:00〜PM11:00
（L.O.PM10:30）
定休日／水曜日
◎最大40名様迄可能 ◎座敷有
◎契約立体駐車場有り（120分）

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

LAWSON

国産うなぎ

特典
黄金烏龍茶
無料
クーポン付
※各種うなぎ蒲焼重が対象です。

土用の丑の日
一の丑 7月25日（火）
二の丑 8月6日（日）

ご予約承り中
〈ご予約締切日〉
※お受取り日・商品により、ご予約締切日が異なります。
一の丑 7月23日(日)18時まで
二の丑・夏の恵方巻 7月30日(日)18時まで

※画像は全てイメージです。※盛り付けの野菜やお皿などは商品に含まれていません。※実際の商品と色や形が変わる場合がございます。予めご了承ください。

数量限定　二の丑も対象

おすすめ

※商品により腹側・尾側の組み合わせが異なります。

九州産うなぎ蒲焼重
本体価格 1,833円（税込1,980円）（3/4尾）
容器サイズ（約）：縦14.7×横18.0×高さ5.4cm
タレ・山椒付
特典 黄金烏龍茶無料クーポン付

数量限定　二の丑も対象

※商品により腹側・尾側の組み合わせが異なります。

九州産うなぎ蒲焼重
本体価格 1,565円（税込1,690円）（1/2尾）
容器サイズ（約）：縦11.6×横21.2×高さ5.0cm
タレ・山椒付
特典 黄金烏龍茶無料クーポン付

数量限定

九州産うなぎ蒲焼重
本体価格 2,204円（税込2,380円）（1尾）
容器サイズ（約）：縦14.7×横18.0×高さ5.4cm
タレ・山椒付
特典 黄金烏龍茶無料クーポン付

番屋の雰囲気が漂う店内で新鮮な知内町産カキを堪能

生カキ 1個300円（税別）

直接漁師から買い付けている為、新鮮でリーズナブルに知内町産カキを味わえる同店。店内にある水槽からカキやホタテ、アサリなどを取り出して調理するので鮮度抜群な状態で提供。看板メニューの知内町産カキは大粒で身が締まりクセがなく、クリーミーで濃厚な味わい。ほかにも近海産を中心とした「活ホタテ」（780円）や「活ホッキ」（800円）、仕入れ状況によっては「活つぶ」なども用意。また、目の前で蒸し上げる「ガンガン焼き」の食べ放題も人気。※価格は各税別

かき小屋 昇光丸

函館市松風町15-4 ☎0138-23-5333
11:30～14:30
17:00～23:00（22:30L.O）
日曜定休

新鮮な魚介類を盛り込んだ宴会コースは2時間飲み放題付きで3,500円（税込）から用意。ランチメニューの定食や丼物も好評。

素材本来の旨さと丁寧な職人技が織り成す極上の一品

活イカ刺し 1200円～（税別）

職人の目で厳選された魚介類の本来の旨さを重視し、鮮度とそのままの素材感を大事に提供している同店では、今が旬の「活イカ」が人気。イカ本来の甘味とコリコリとした食感が味わえる一皿。ゲソの部分は唐揚げはもちろん、塩焼き、刺身など好みに応じて調理してくれる。また近海産のウニやアワビ、本マグロなども刺身や握り、一品料理で用意。寿司の真髄を楽しめると評判の「大将おすすめ握り」（3500円）もぜひ味わってほしい。宴会コースも4000円（全6品）から用意。※価格は各税別

寿司料理 谷ふじ

函館市本町4-10 ☎0138-53-0555
17:00～23:00（22:45L.O）
木曜定休
http://www.tanifuji.com

カウンター席を始め、個室もあるので、居心地の良さに接待から家族連れまで幅広い客層から高い支持を得ている。

キリッと冷えた日本酒と新鮮魚貝で夏の夜を愉しむ

活ツブ 900円～

鮮魚店直営ならではの鮮度の良さが人気の同店。活ツブをはじめ、活アワビ・活ホタテ・活ホッキは、毎日市場で直接仕入れ、130種類以上取り揃える日本酒、50種類以上の焼酎と共に堪能したい。人気の本マグロやボタンエビも毎日入荷。明るくアットホームな雰囲気の店内は宴会用のスペースも完備（16人まで）。「宴会コース」は1週間前までの要予約で4500円から（2時間飲み放題付き・日本酒は含まず）。店内最大収容人数は30人。

IZAKAYA HAKOYA

いざかや はこや

函館市五稜郭町30-10 ☎0138-76-1165
18:00～24:00（23:30L.O）
日曜定休　P有り（2台）

宴会は、店内奥のスペースで気兼ねなく楽しめる。常に最適な温度で管理されている日本酒は、旬の魚貝と共に堪能したい。

高級食材オマールエビ丸ごと一尾を名店出身シェフが見事にアレンジ

オマール海老のロティ 6000円（税別）

市場直送、500g前後の新鮮な活オマールエビを、ミソまで丸ごと一尾使用した贅沢な一皿。たっぷりのエビミソで濃厚に仕上げたアメリケーヌソースと、オマールエビのジュ（出汁）の赤ワイン仕上げ、2種類のソースは、東京・恵比寿の「タイユバン・ロブション（現ジョエル・ロブション）」開業スタッフのオーナーが作る道産ジャガイモのピューレと相性抜群。活オマールエビが常時入荷できる期間だからこその値段と味を提供。なくなり次第終了なので、この機会にソースとのマリアージュを愉しんで。

カフェ・レストラン ペリーズバー

函館市松陰町1-7 ☎0138-83-6008
11:30～14:00、17:30～21:00（L.Oは各15分前入店）
第1・3・5月曜定休（祝日の場合は営業し翌日休み）
※定休日の貸し切り、大人数の
　宴会などは応相談　P有り

活オマールエビは入荷のない場合もあるので来店前に電話確認が確実。コースに入れることもできるので気軽に相談を。

今しか愉しめない味がここに 人気店合同企画の旬メニュー

活イカ刺し 1200円(税別)

今回紹介するのは、「居酒屋たちばな」と、姉妹店「酒房 樂」の合同企画。この時期、両店で味わえるのが「活イカ刺し」。イカの身を真横に2～5枚におろしてから刻む技術で、より甘味が引き出された胴体、歯応えが異なる耳、揚げ物や焼き物にも対応可能なゲソ、活だからこそ味わえる濃厚なゴロ、軽く炙って香ばしく、コリッコリの食感を味わえる軟骨。5種類の部位が愉しめる逸品で毎年人気。また、羅臼町産のキンキを豪快に1匹丸ごと焼き上げた「特大キンキ焼き」が、たちばなで味わえ、新鮮な生ウニと、トロットロに焼いた熱々のナスとのコラボが絶妙な「生ウニと焼きナス」を樂で味わえる。ほか、活メニューが豊富で、厚岸町産のカキも仕入れており、生ガキをはじめ、カキ焼き、カキフライなど注文可能。「活カワハギ刺」「活ヒラメ刺」「活つぶ刺」「活タコ刺」「活アワビ」「活ナマコ」「活ほっき刺」などもあり、どれも高度な技術でさばいて提供しているのでオススメ。

ひと手間、ふた手間を惜しまない技術で料理を作り上げていく仕事ぶりで、客の舌をうならせ続ける名店。

【こちらもおすすめ】

[たちばな] 特大キンキ焼き 3,500円(税別)

[樂] 生ウニと焼きナス 1,500円(税別)

酒房 樂 がく
函館市本町32-8
☎0138-85-6419
17:30～翌1:00
月曜定休

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

コンセプトは「地元活生酒場」鮮度、ボリューム、活気が自慢！

活いか刺 900円～（税別）

毎日市場から直送される函館近海の新鮮な魚介類を使った〝安くてボリュームのある〟メニューを気軽に楽しめる「いか太郎グループ」。活イカや活貝、旬の魚が泳ぐいけすを全店舗に設置し、常に鮮度抜群の海の幸に出合えるのが魅力。この時期特に人気の活イカ刺は、太切りが食感、細切りは旨みが出ると言い、同店ではそのバランスの取れた中間の太さにしている。旬のイカを余すところなく味わえる「イカのゴロ和え」「自家製塩辛」「自家製沖漬ルイベ」「いかから揚げ」「いか納豆」に加え、新メニュー「いか天」も登場。豊富なメニューは世代を問わず家族連れでも楽しめる。また、2人から利用できる宴会コースは全コース飲み放題付きで各税込3800円（7品・2時間半）、4500円（10品・3時間）、5500円（11品・3時間）、6500円（11品・3時間）と、ボリューム満点で、じっくり飲みたい人にもゆっくり話したい人にも嬉しい。仕入れ状況により、宴会コースの刺し盛りでも旬のイカを堪能できる。ほか、各コース10人以上の利用で幹事1人分が無料になるサービスは大人数の宴会ではぜひ利用したい（予約時限定特典・要確認）。好評の2時会プランは飲み放題＋料理付きで税込み2500円。1次会・2次会共に料理内容や量、料金など気軽に相談に応じてくれる。函館市内に7店舗、どこに行っても「旨くて安い！」新鮮な魚介類と旨い酒を堪能しながら、この夏はいか太郎で決まり！

今年5月、「地元ならではの店として、この町を活気づけ盛り上げたい」という社長の熱い思いから函館市内で堂々の7店舗目、大門地区では3店舗目となる「いか太郎2号店」がオープン。明るく元気なスタッフが笑顔で出迎えてくれる。

【こちらもおすすめ】

いか天
780円（税別）

刺身12点盛り
1,980円（税別）

活ボタンエビ刺
900円～（税別）

はこ民いか太郎 五稜郭店

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

いか次郎

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

いか太郎 総本店

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

いか太郎 本店

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

はこ民食堂 駅前店

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

いか太郎 2号店

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

夏はやっぱりジンギスカンでしょう！

宴会コース

ご予約承り中

塩ジンギスカンのほか一品料理、
締めの海老麺地元家のラーメンなど9品付き

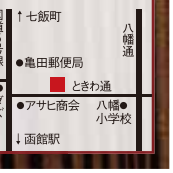
2時間飲み放題と
ライス食べ放題付

2日前迄の要予約
お1人様 / 4,000円～

特選函館塩ネギ
ジンギスカンや
ラムチョップ、
塩ジンギスカンなど
通常メニューも
ございます

北海道 塩ジンギスカン
名前はまだ無い。

函館市亀田町14-1 ☎0138-85-6661
18:00～ラストまで（完全予約制） 月曜定休 P有り



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

※イメージ

夏の女子会プラン

お一人様 4,000円～

2名様から受付
※要予約（2日前迄）、貸切は応相談

3時間飲み放題付

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

ご宴会プラン

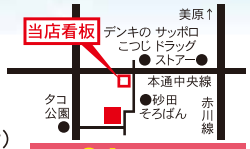
※料理内容はお気軽にご相談下さい。
単品メニューもお刺身やお肉料理など
50種類以上の創作料理をご用意。

お料理はお1人ずつ個別にご用意致します。

お一人様 4,000円～

要予約（2日前迄）2名様から受付
2時間飲み放題付・お料理7品（デザート付）

各種貸切宴会、合コン、女子会承り中！



最大24名様までOK
2部屋使うので一列で宴会が行なえます

お盆期間中（8/11～15）も営業致します
※ランチはお休み

おっとっとーむ だいにんぐ
TAKEDA屋

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

プロのパフォーマンスが光る
本格鉄板焼専門店

おすすめコース …… ￥6,800
おすすめ和牛コース ￥8,000
和牛特選コース…￥11,000
全8つのコース有
豊富なアラカルトメニューのみのご利用も可能。
ボトルワインも50種類以上取り揃えております。
（3,000円～）

北風 Lounge&Bar
道南最大級のショットバー

パーティールーム

飲み放題プラン

お一人様 ¥3,000
【2名様～120分】
（チャージ料込・フルーツ付）

SYSTEM チャージ料金
・カウンター席…無料
・テーブル席 お一人様……¥800 選べるチャーム付

●25名様以上で貸切可
●45名様まで収容可 パーティールーム有

南風 Lounge&Bar
ワンランク上のラウンジバー

テーブル席

2次会を愉しむなら
大人の雰囲気が魅力のバーで…

飲み放題プラン

お一人様 ¥3,000【120分】
（チャージ料込）

カウンター 10席 テーブル席 24席
チャージ料 700円

※価格はすべて税込です

ステーキ・海鮮 鉄板焼 北風	函館市本町8-20 みつわビル5F（Bar北風店内） TEL 0138-83-2325	営業時間／18:00-23:30（L.O.） 定 休 日／無休
Lounge&Bar 南風	函館市本町5-16 第6KHビル2F TEL 0138-83-2997	営業時間／19:00-翌3:00（L.O.2:30） 定 休 日／日・祝日定休
Lounge&Bar 北風	函館市本町8-20 みつわビル5F TEL 0138-31-9118	営業時間／18:00-翌3:00（L.O.2:30） 定 休 日／無休

上質な脂にワサビじょう油が絶妙
スパイシーな肉専用サワーが合う

ふらの和牛極上霜降りカルビ

1人前 1,480円

北海道が誇る黒毛和牛「ふらの和牛」A5ランククラスのカルビの中でも、ヘッドバラや三角バラなど希少部位3種の中から日替わりで提供する贅沢な一皿。ワサビと九州の甘じょう油をさっと付ければ、とろける脂の甘みをより一層感じられる。合わせるのはその名も「肉専用サワー ジントニ!!」（1杯500円）。たっぷりのレモンと黒コショウを利かせたキリッと爽快な飲み口はジューシーな霜降りカルビと相性抜群。ふらの和牛付きコースは2時間飲み放題付き4,000円から。

牛大腸、豚大腸、ガツ、コブクロの4種類にこってり味噌を合わせた「味噌ホルモン盛り合せ」（880円）も不動の人気。

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

しゅわっと爽快

炭酸系アルコールと味わうこの逸品

ビールやチューハイ、ハイボール、
スパークリングワインにカクテル…
キリッと冷えた一杯が喉の渇きと
火照ったからだを潤す
真夏の宵、極上の肴とともに味わい、
一日の疲れを吹き飛ばしたい

ビール片手に美味しい料理で乾杯 オシャレな店で夏をエンジョイ♪

SPF豚しゃぶサラダ
1,100円

シェフが厳選した生の無菌豚を使いサッと湯通しした物に、橙(だいだい)ポン酢をベースにオリーブオイル、コショウ、しょう油などをブレンドした特製ドレッシングをかけ仕上げる逸品。肉はパサつきが無くジューシーで、歯応えがあり、かむほどに旨味を感じられる。ビールとの相性も良く、チェリーベースでストロベリーなども使っている「リーフマンス」や、オレンジ、コリアンダーなどが使われている「ヒューガルデン」（各800円）などのフルーツビールもオススメ。

アルコール類が豊富で、鮮やかな料理が並ぶ宴会コースは4人より利用でき、飲み放題付きで4,000円から用意。

欧風居酒屋 海の雫
おうふういざかや　うみのしずく

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

夏はキンキンに冷えた生ビールと 期間限定メニューでスタミナ補給

スタミナ三点盛り
2,480円

厳選した黒毛和牛などをリーズナブルな価格で提供している同店。今回紹介する夏メニューの「スタミナ三点盛り」は程良い脂と歯応えが特徴の牛の大腸（シマチョウ）を辛味噌で味付けしたホルモンと、しつこくなく食べやすいと評判のカレー粉をまぶした牛ロース、ガーリックを乗せた適度なサシが入った牛カルビの盛り合わせでスタミナ満点。ほかにも夏季限定メニューを多数用意。2時間飲み放題付き宴会コース（4人以上・前日までの要予約）も5,000円から。

脂身が少ない赤身肉で細かいサシが入り、独特の食感が楽しめる「黒毛和牛A5肩三角」（1,980円）も味わってほしい。

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
（最寄りのパーキング・2時間同店負担）
http://www5.hp-ez.com/hp/ushiwaka/

爽やかなイタリアビールが進む ニンニクが利いたアサリのパスタ

アサリのスパゲッティ ナポリ風

1,280円（税別）

道内産の大ぶりなアサリを使用したオイルベースのシンプルなパスタ。アサリから出るダシの旨みとニンニクの香りが食欲を掻き立て、各国で人気の伊ビール「モレッティビール」（1本580円）と相性抜群。ピザやパスタなどの大皿料理6～7品にデザート付きパーティープランは150分飲み放題付き4,500円から、女子会プランは同4,000円、学生プラン（120分飲み放題付き3,500円～）もあり。カフェのような気軽な雰囲気を楽しんで。※価格は各税別

同店人気NO.1ピッツァ「マルゲリータ」。ニンニクやアンチョビが乗った「ロマーナ」もホップの香り爽やかな「モレッティビール」にぴったり。

カッフェ くさなぎ

函館市亀田町16-22 ☎0138-45-5750
18:30～22:30L.O
月曜定休ほか不定休有り
（10人以上のパーティーは応相談）　P有り

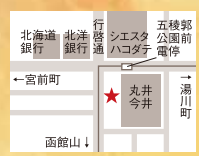
地産地消のメニューには フルーツカクテルがピッタリ

ラムのスペアリブ アラビアータ添え

850円

夏限定メニューとして、さっぱりとしたスタミナ料理が登場。自家製ダレに漬け込んで焼き上げたスペアリブを、唐辛子を利かせたピリ辛のトマトベースのアラビアータソースに付けていただく一皿。ドリンクもフルーツがゴロゴロ入り、フレッシュな味わいの「Fruit Jar」（各700円）が女性客を中心に人気。スパークリングワインもグラスで提供。ほか、当日でも利用出来る3時間飲み放題付き「女子会PLAN」も好評。また、新規事業展開につきスタッフも募集中。

自家製ゴマドレッシングで味わう「駒ケ岳産冷製豚しゃぶとパクチーのサラダ」（750円）もおすすめ。



Dining EN
ダイニング エン

函館市本町32-11 2F ☎0138-32-2770
18:00～翌2:00（フード24:30、ドリンク1:30L.O）
（金・土曜・祝前日は翌3:00まで、
フード1:30、ドリンク2:30L.O）　水曜定休

大将の温厚な人柄が握りに伝わるウニとビールでゆったりと味わえる極上の寿司

ムラサキウニのにぎり

300円（税別）※お土産不可

寿司の名店「島うた」。ぜひ味わってほしいのが「ムラサキウニのにぎり」。奥尻町のウニ漁が解禁になるこの季節だからこそ味わえる旬の味覚。7月19日から8月12日までの期間限定で1貫300円（1人5貫まで）。奥尻町出身の大将だからこそお勧めできる奥尻町産「ムラサキウニ」。ほか、「自家製豆付け」（400円）もクセになる味。旬の料理と相性抜群の「ひと口生ビール」（250円）や「男前ビール」（1,000円）で粋なひと時を。※価格は各税別

深夜に立ち寄っても客の笑い声が飛び交う同店。新鮮な食材はもちろん気さくなスタッフの対応も人気の秘訣。

鮨 島うた

函館市本町22-11 グリーンエステート1F
☎0138-55-0940
月　～　木曜 17:00～翌1:00（24:40L.O）
金・土曜・祝前日 17:00～翌3:00（2:40L.O）
日・第3月曜定休 振替休日の月曜休み　全22席

ソースが出来るまで10日以上!【実力派洋食店】のハンバーグ

“贅沢”ハンバーグ ～特製デミグラス～

1,250円（税別）

「コース料理級の大人のハンバーグ」をコンセプトにSato独自のレシピで作るジューシーでふんわりとやわらかい手ごねハンバーグを、10日間以上かけて作る特製デミグラスで仕上げたコクと深みが口の中に広がる逸品。「お客様よりワンランク上のハンバーグと評判の声をいただきます」とオーナー。赤ワインの炭酸割り「ティン・ト・デベラーノ」とのマリアージュが人気。ほか、ソースやドレッシング、付け合わせのポテトまですべて手作りする。

カクテルはオーナーシェフの佐藤さんがひとつひとつ、分量から試作を繰り返して考案し提供している。

熊猫社中 洋食キッチン Sato

クマネコシャチュウ ヨウショク キッチン サトウ

函館市山の手2-9-22 ☎080-6060-7193
11:30～14:30（14:00L.O）
18:00～21:30（20:30L.O）
木曜定休　P有り

「ハコラクを見た」で新規の方限定で1組3,000円以上注文で同店人気の「自家製和風ドレッシング」（180cc）を1本プレゼント。

■1グループで1回利用可■他サービス併用不可■平成29年8月31日まで

ジンギスカン×生ビールの黄金コンビ 夏はガッツリ食すべし！

ガングロお肉のジンギスカン

1,300円（税別）

北海道の夏といえば、定番ジンギスカン。焼き野菜とライスがセットになった「ガングロお肉のジンギスカン」はクセがなくかむほどに甘味が増す。ランチタイムは1,000円で味わえるのも嬉しい。ほか、「極上ロースのジンギスカン」「マトンロースのジンギスカン」（各1,400円）もオススメ。大ぶりでジューシーな肉と合わせるのは、北海道限定「サッポロクラシック」（500円）。暑い夏の夜はぜひ足を運んでみては。
※価格は各税別

大人気の3種類あるワンコインランチ（500円・税込）は、プラス200円（税込）でライスおかわりし放題。

じんぎすかん テムジン

函館市湯川町1-29-4 ☎0138-57-1787
11:00～14:30L.O
17:00～22:00L.O
不定休　http://temujin.meisanichiba.jp/

活気溢れる店内でいただく料理には よく冷えた生ビールがピッタリ

鉄板ホルモン焼

880円

新鮮な牛小腸、キャベツ、ニラを自家製味噌と一味唐辛子で炒めた夏を乗り切るおすすめの一皿。ピリ辛でありながら野菜の甘味もあり、ビールやご飯と一緒に注文する人も多い。また、人気の串物は良質な道産豚や鶏を炭火でじっくり焼き上げて提供。夏場にはピリ辛がクセになる「ジャンダレ」や自家製で甘めの味付けの「みそダレ」が人気。ほか「塩」「タレ」「カレーダレ」の5種類に、チーズのトッピング（＋100円）も全ての串物に対応。

2階には個室を3室完備。1室6～10人、間仕切りを外すと最大50人まで収容可能。宴会は3,800円から用意。

みんなの家 串や すずや

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

切り落とし肉だからこその値段 神戸牛を気軽に楽しみたい

タレ漬けカットステーキ

火～木・日曜限定 1,480円、ご飯・サラダ付き 1,680円(各税別)

神戸牛焼きしゃぶ・すき焼き、しゃぶしゃぶ、鉄板焼きで人気の同店が、新メニュー「タレ漬けカットステーキ」を平日火～木曜と日曜限定、単品1 ,４８０円で提供。兵庫県から直送、正真正銘の高級和牛「神戸牛」ながら、切り落とし肉だからこその手頃な値段。しっかりと染み込んだ甘辛いタレはつまみにぴったりで「生ビール」(５５０円)も進む。金・土曜は単品1 ,９８０円、ご飯、サラダ付き２ ,１８０円。なくなり次第終了となる。※価格は各税別

「黒毛和牛もつ煮込み」(８００円)もビールに良く合うと好評。看板メニュー「神戸牛焼きしゃぶ」は2,９００円。※価格は各税別

神戸牛 遊膳
こうべぎゅう ゆうぜん
函館市本町32-9 1F ☎0138-76-9459
※日中は090-5472-9977(高橋さん)
18:00～(閉店時間は電話で確認を)
月曜定休ほか不定休

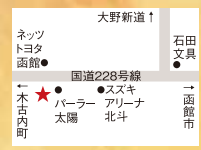
“ビールのお供”といえばギョーザ!! 手作りでジューシーな絶品を食す

ぎょうざ

5個290円　3個190円

オーナーが厳選したこだわりの食材は、森町産ひこま豚、函館市産キャベツ、知内町産ニラの３種。毎日のように仕入れる新鮮な肉と野菜を、併設されている工場で独自にブレンドし、熟練の技で専門スタッフが包みあげる至高の一品。パリッパリに焼いて提供され、付け合わせには店内テーブルにある「ニラの壺」が人気。味噌、ゴマ油、唐辛子などで作る絶品で、いくら食べても無料。「アサヒビール」(１本５５０円)を片手に、ラーメンやご飯などとも一緒に味わって欲しい。

濃厚ピリ辛でリピーター続出の「超たんたん麺」(ぶっこみ飯付・８５０円)もオススメなので、まだ食べていない人はぜひ注文してみよう。



らーめん初代 社 本店
やしろ
北斗市七重浜7-11-1 ☎0138-49-0990
11:00～23:30(23:15L.O)
不定休　P有り

趣向を凝らした粋な一品料理ともてなしが人気のそば居酒屋

枝豆のペペロンチーノ

450円（税別）

極細で滑らかな喉越しが特徴のそばと、季節とともに日々変わる店主手書きのメニューが好評の同店。この時期は生ビールなど冷えた酒に合う料理を多数用意。おすすめの「枝豆のペペロンチーノ」はビールのつまみとして定番の「枝豆」をニンニクと唐辛子で炒め、パスタ料理のペペロンチーノようにホットで刺激的にアレンジした、ビールが一層進む一皿。この料理には、サッポロビールより「パーフェクトクラシックが飲める店」の認証を受けた、泡がミクロン単位でキレのある「サッポロクラシック」（1杯・500円）が相性抜群。また、風味豊かなニラを使った“ニラ醤油”でマグロの旨味が引き立つ「まぐろのにらしょうゆ和え」（700円）も夏の酒にピッタリ。※価格は各税別

蕎麦・蕎麦前 やまな

函館市本町1-40 ☎0138-84-8406
18:00～翌1:00（24:00L.O）
※そばが無くなり次第終了の場合あり
日曜定休

ビール以外にも日本酒の夏酒やシャーベット状のキンミヤ焼酎をホッピーで割る「シャリキンホッピー」（600円・税別）も人気。

こちらもおすすめ

砂肝ガーリックバター

650円（税別）

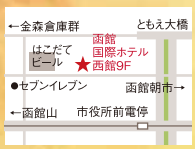
暑くて食が細る時期に最適な人気メニュー。新鮮な砂肝にスパイシーなブラックペッパーを利かせ、食欲を刺激する香りのガーリックバターで炒めた、ビールなども進む一品。

夏限定のビアカクテルを片手に くつろぎのひと時を堪能

ソーセージ盛り合わせ
1,100円

絶景を眺めながら優雅な時を愉しめる同店。今回紹介するのは、バータイムに提供する定番のチョリソーやブラックペッパー、変り種のカレー味など５種の「ソーセージ盛り合わせ」と、ビールを使用した期間限定の「ビアカクテル」（各９００円）。バリエーション豊かな味から選べるのが人気で、カンパリを使ったハーブが香る「カンパリビア」、ふんわりライチが香り飲みやすく仕上げた「ディタビア」、フルーツの香りが弾ける女性にオススメの「ヒプノティックビア」の３種類を用意。

「生ハムとモッツァレラチーズのピザ」や「チーズ盛り合わせ」なども楽しめるほか、１人3,６００円の飲み放題プランもおすすめ。



スカイラウンジ
ル・モン・ガギュー
函館市大手町5-10　函館国際ホテル西館9F
☎0138-23-8757（直通）
カフェタイム 10:00〜20:30（20:00L.O）
バータイム 20:00〜24:00（23:30L.O）
テーブルチャージ無し　無休　P有り

よく冷えた美味しいビールと 旬を感じる料理で大人の時間を堪能

本日のカルパッチョ
980円〜

おすすめの「本日のカルパッチョ」はブリやタコ、ヒラメ、カレイなどその日仕入れた旬の魚を中心に提供。ドレッシングもオリーブオイルや刻みワサビなど素材に合わせて用意。この料理にはかろやかな味わいの「ザ・プレミアム・モルツ〈香る〉エール」（５８０円）が相性抜群。また、５種類あるジムビームのハイボールや、生のフルーツとテキーラを使ったサウザファームサワー、肉に合うジントニック、赤玉のソーダ割りなど炭酸系アルコールも豊富に用意。

内容充実の「ランチメニュー」や「宴会コース」、予約なしでも楽しめる「女子会プラン」などパーティープランも好評。

RESTAURANT&BAR Ratna
ラトナ
函館市本町17-2　ヴィルヌーブ五稜郭2F
☎0138-31-0530
17:00〜翌1:00（24:30L.O）
※金・土曜・祝前日は翌2:00（1:30L.O）まで
※ランチタイム12:00〜15:00（14:30L.O）

夏といえば丸亀の季節!!
スタミナ補給にホルモンはいかが

ホルモン焼き

1人前 390円(税別)

創業から５０年以上、親子３代伝統の味を守り続ける同店では、キンキンに冷えたジョッキの生ビールとバツグンの相性を誇るホルモンが人気。「ホルモンといえば丸亀！」と地元からも遠方の客からも愛されていて、店主いわく1人５人前は食べられるという。自家製で秘伝のタレも創業より変わらない味で好評。テイクアウトもしているので、この季節はバーベキューなどでも味わって欲しい。また、丸亀名物「ガリガリ酎ハイ」や「こだわりのハイボール」をはじめ、サワー、カクテルなどのアルコールも豊富。暑い夏に嬉しいシメのかき氷も提供しているので、ぜひ。ほか、宴会などは飲み放題付き（１２０分）３,５００円から用意し、４,０００円のおまかせコースが評判。※宴会は各税込

焼肉・ホルモン 丸亀

北斗市七重浜3-15-30
☎0138-49-2718
16:30～23:00
月曜定休　P有り

「はみだせ！！丸亀ステーキ」（２,３８０円・税別）は、焼き板からハミ出すインパクト大の人気メニューで、主に道産和牛を使用。

こちらもおすすめ

かき氷

280円～(税別)

夏に好評で、「氷イチゴミルク」「氷抹茶ミルク」（各２８０円）、「黒みつきなこ」「夕張メロンミルク」（各３８０円）、「氷宇治金時」（４８０円）のラインナップ。※価格は各税別

世界中でブーム！
イケてるリキュールが日本上陸!!

南米古来の活力の元
コカの葉を使用した高級リキュール

「コカレロ」

南米アンデス山脈奥地のジャングルで
栽培される高級なコカをはじめ
アマゾンガラナ、朝鮮人参、ショウガなど
高品質のハーブ16種類を使用しています。

コカ・ボム
レッドブルやトニック、コーラなどで割って

コカレロアイスコールド
キンキンに冷やしてライムと一緒にシンプルに

ハイジャック
キンキンに冷やしてジャックダニエルをオントップ

お好みに合わせてお楽しみください

COCALERO コカレロ
29度
700ml ￥5,180(税込)

コカレロ1本お買い上げで
専用ショットグラスと
ボムグラス(各300円・税込)プレゼント
8月末まで

当店は配達専門店です。お電話お待ちしております。

ビールサーバー貸し出します。

コカレロ特約店
YOSHIDA SHOTEN
吉田商店
地酒・洋酒

函館市鍛治2-41-7
☎0138-84-5409
電話受け付け／10:00〜17:00
定休日／日曜日

毎年恒例！日頃の感謝を込めて

アウトドアキャンプ用
売出し開催致します！
8月15日(火)迄

ご予約は前日の朝10時〜午後2時迄

※前日夕方5時以降のキャンセルは
お受けできませんのでご注意ください。

焼肉セット(セットはお肉のみです)
【得】〈8人前〉1セット 7,200円
〈セット内容の一例〉
牛カルビ・牛ハラミ・サガリ・豚舌スライス
豚バラ・豚トロ・生ラム・鶏せせり焼
鶏もも塩焼・串付ウインナー
【得】〈5人前〉1セット 4,800円
【上】〈8人前〉1セット 11,000円
【上】〈5人前〉1セット 7,000円

※写真は8人前のイメージです。

ジンギスカンセット
〈5人前〉1セット・・・
4,000円
〈セット内容の一例〉
生ラム・ラムスライス・もやし・
野菜セット・ジンギスカンのたれ

当店でお肉をお買い上げのお客様に
大型コンロ無料貸出し!!
コンロ保証金1台2,000円
保証金はコンロ返却の際にお返しします。
※コンロ・鉄板は洗ってからお返しください。
汚れの多い場合は、コンロ洗い代が発生します。
●数に限りがございますので、ご使用の2〜3日前までにご予約ください。●

焼肉・アウトドアの必需品
木炭(3kg入)1箱・・・・・・・・・・・・560円
焼肉用野菜セット(5人前)1セット 600円
ジンギスカン用野菜セット(5人前)1セット 680円
※ご予約は前日迄

焼肉用・焼鳥用アイテム多数取り揃えております

VISCERA SHOP
ビセラショップ

中道店 ☎53-0680
毎週木曜定休 8月10日(木)は休まず営業致します

本通店 ☎32-4227
毎週日曜定休 8月13日(日)は休まず営業致します

夏本番!!

夏はやっぱり生ビール!!
樽生用 氷式サーバー 貸出し中!!
[要予約]レンタル料(ガス代込み) 500円

リカーランド 業務店の皆様への
感謝企画!!
毎月10日20日30日
ポイント2倍デー
さらにお買得!!

リカーランド店頭にてお買い物2,000円毎に1ポイント!!
毎月10日・20日・30日は2ポイント進呈!!
30ポイントで500円/60ポイントで
1,200円分の値引きを致します。
※一部除外品あります。※配達は除きます。

※各税別価格です。

お酒のお供に!!

K&K 大量陳列中！
缶つまシリーズ
牡蛎・ムール貝・ベーコン他

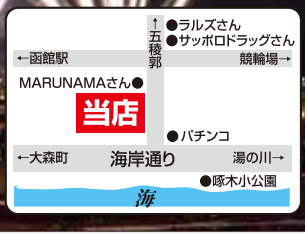
函館巴桜
純米大吟醸
[720ml]
¥3,000

奥尻
特別純米酒
[720ml]
¥1,400
[1.8ℓ]
¥2,600

函館奉行
純米吟醸
[720ml]
¥1,770
[1.8ℓ]
¥2,700

業務用酒類販売専門店　お酒のことならおまかせ下さい!!

酒のプロショップ
リカーランド イチマス日乃出店
函館市日乃出町12-18　TEL(0138)56-2204
営業時間／9時〜20時《日曜9時〜19時》無休 P有り



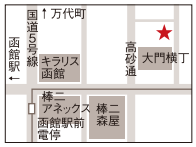
●函館市松風町 はこだて鮨金総本店

60年続けること 繊細な心遣いと 記憶に残る寿司

「おまかせ握り 極（きわみ）十貫」（4，970円）は旬のネタに椀ものが付く贅沢な品。この日は濃厚なのに後味さっぱりのトキシラズ、脂の乗った炙りキンキなど、どれをとっても至福の味わい。東京・銀座にも店を持つ同店は、交代で函館の板前を行き来させ、ネタも毎日空輸。銀座でも函館の味を提供している。

昭和32年に1貫すべて10円で提供する「10円寿司」から始まった「はこだて鮨金総本店」。昭和35年に同町内の富士銀通りから現在の場所に移転した。店内には板前がずらりと並び、どこか懐かしさが漂う。一本木から削りだされたヒバのカウンター席には、近海はもちろん築地を始め全国から取り寄せる旬のネタが並ぶ。シャリは口に入れた時にパラッと解けるよう握り、客が手で食べるのか、箸を使うのかなど細やかな点にまで気を配る。美味い寿司を出すのはもちろんだが、客を満足させるのはそれだけではない。相手の望みをやりとりの中で感じとり、その人にとって心地良い時間を提供する。そうやって〝おいしい〟〝愉しい〟という経験を得た客は1年後、10年後に必ずまた店に来てくれるという。「満足した記憶は忘れない」と森村博社長。〝自分の握りを求めて、また来てくれる人がいる〟そんな思いを胸にひとりひとりの板前が、これからも「鮨金」の歴史を創っていく。

函館市松風町7-18
☎0138-22-4944
11:30～15:00
17:00～23:00
（各30分前L.O）
土・日曜、祝日は通し営業
※休業日前日は22:00まで
月曜定休　P有り
http://sushikin.jp/



文：多田　麻里江　　写真：佐藤　史子

菓子舗 麦寿良

口あたりなめらかな
吉野の葛を使用

●くずきり（黒糖・梅）
[1個]330円（税込）

涼菓

十勝小豆の香りが
楽しめる

●青竹水ようかん
[1本]270円（税込）

若松町菓寮
函館市若松町28-14
（若松町会館となり）
TEL0138-27-2221
定休日／火曜日
駐車場完備

七飯本店
七飯町本町4-5-20
（七重小学校向い）
TEL0138-65-3571
定休日／不定休

（旧スパビーチ）

大人気！
高濃度炭酸泉

七重浜の湯

天然温泉

NANAEHAMANOYU

お客様に日頃の感謝を込めて

5周年イベント

7月21日～23日

人気大盛りメニューの1つ、
「七重浜唐揚げ定食（24個盛り）」
通常1,050円が100円引きの950円!!!

7月24日～26日

スーパー風呂の日
期間中毎日有料で入館のお客様へ
招待券プレゼント

※利用期間:7月24・26日配布分は
翌日～8月25日まで。7月25日配布分は
9月1～30日までとなります。

年に一度の周年価格!

7月26日～8月7日までは回数券特売
通常、会員価格4,000円→3,500円（おまけの抽選付き）
さらに期間中は会員入会料通常400円が
0円で作成できます。

北斗市七重浜8-4-1 ☎0138-49-4411
[温泉]朝風呂／5:00～ 9:00（最終受付8:30）
通　常／9:45～24:00（最終受付23:30）
お食事処七湯亭／
11:00～15:00（14:30L.O）
17:00～22:00（21:30L.O）
※土・日曜、祝日、毎月26日は通し営業
P有り

年中無休

木古内町↑ 国道228号線
ドコモショップさん
セブンイレブンさん
ドン・キホーテさん
トライアルさん
↓函館市

どら焼き

●あまおう餅&あずき	¥180
●カスタードクリーム	¥150
●小倉クリーム	¥150
●黒ゴマ&クルミ	¥180
●あずき	¥150
●あずきバター	¥180
●栗あずき	¥180
●プリン&純生クリーム	¥220
●和栗&モンブランクリーム	¥250
●ブルーベリー&純生クリーム	¥180
●リンゴのコンフィチュール	¥180
●かぼちゃあん	¥150
●生チョコ& 純生クリーム	¥220

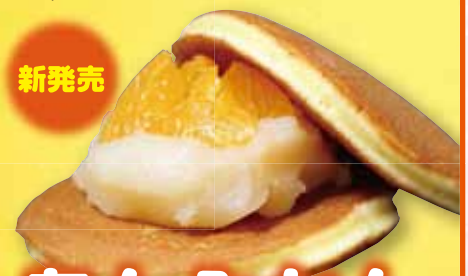
生キャラ入り濃厚どら焼き

●あずき	¥180
●純生クリーム	¥180
●いちご&生クリーム	¥210
●生チョコビター	¥210
●生チョコホワイト	¥210
●マスカルポーネチーズ&生クリーム	¥210
●抹茶&生クリーム	¥180
●かぼちゃ&生クリーム	¥180
●レーズンバター	¥180
●チョコあん&純生クリーム	¥180

Sweets KEYAKI スウィーツけやき

今が旬の
柑橘類を使い
あんこと合わせる事で
爽やかに食べられる新商品
もちろんキンキンに
冷やして食べてね。

新発売



あんみかん

※写真はデコポンを使用しております。

1個 ¥220

※価格には消費税は含まれておりません。

右記のQRコードより、スマホやタブレットから
観覧できるページに入れるよ。
上記メニューに加え、盛りだくさんの
内容になってます。商品写真なども
見れるのでぜひ、覗いてみてくださいな～☆

GMOおみせアプリ

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

メインダイニング フォーポイント の

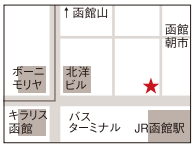
クリームチーズケーキ

おやつの時間

1個380円

オーソドックスだからこそ見える店の味
定番に新たな風を吹き込むチーズケーキ

ホテルのパティシエ3人で作り上げる珠玉の王道ケーキ。函館生まれのさっぱりクリームチーズにデンマーク産チーズやヨーグルトをブレンド。中まで白一色のケーキは、爽やかな酸味から、チーズの豊かなコクとまろやかな甘みが口の中に広がり、深い味わいと軽やかな後味を残していく。北斗市にある「ハウレット農園」のオーガニックブルーベリーで作るトロリと濃厚な自家製ソースは果実自体の甘みがしっかりと感じられ、ケーキのクリーミーさと相まって新たな旨味を創り出している。パティシエの今秋葉（こんあきは）さんの繊細な感性やこの道50年の金子春夫さんの確かな技術らが支え合い〝コクと軽さ〟を実現させたケーキ。最後まで一口目のように愉しめる。



メインダイニング フォーポイント
函館市若松町14-10
フォーポイント バイ シェラトン函館内2F
☎0138-27-8220（レストラン直通）
6:30〜21:00　※ティータイムは10:00〜17:30
無休　P有り（レストラン利用で2時間無料）

文：多田　麻里江　　写真：佐藤　史子

パフェ、ゼリー、
旬のフルーツ、カキ氷…

夏のとっておきスイーツ

「酢」が決め手！体に良いものを美味しく取り入れよう

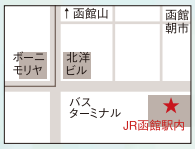
酢フトクリーム 北海道ハスカップ酢

(ワッフルコーン・カップ)各400円

函館牛乳のソフトクリームに酢をブレンドし、フレッシュチーズのさっぱりした味わいが特徴の「酢フトクリーム」は濃厚ながら後味はスッキリ。アントシアニンや鉄分を多く含むハスカップ酢をはじめ、ほろ苦い抹茶を混ぜ込んだ大人の風味「抹茶」も人気。夏季限定の「北海道メロン」は、粗めに切ったメロン果肉がたっぷり、さらにすりつぶしたメロンのソースがかかったこの時期ならではのスイーツ。

酢フトクリーム抹茶
(ワッフルコーン・カップ)各400円

酢フトクリーム北海道メロン
(コーン・カップ)各450円



医食同源
函館市若松町12-13
函館駅北海道四季彩館内
☎0138-40-3938
8:00～20:00

夏に食べたい♡アイスのような新感覚スイーツ♪

はこだて雪んこ (プレーン)

1個入/250円

不思議な食感の手作りおやつ「はこだて雪んこ」は、地元食材を使用したペーストと濃厚で程良い甘さのホイップクリームを、ふわふわの餅でくるんだ冷凍大福。今回紹介するのは「プレーン」「カボチャ」「ガゴメ」の３種類。基本梱包の２個入（５００円）のほか、プレーンタイプのみ１個入（２５０円）も新登場！これからの季節に合わせて新しい味も登場予定なのでおやつのみならず、お土産としても活躍しそう。

はこだて雪んこ(カボチャ)
2個入/500円

はこだて雪んこ(ガゴメ)
2個入/500円

カドウフーズ株式会社
嘉福堂キッチン
かふくどう
函館市追分町1-25 ☎0138-62-6077
9:00～17:00　日曜・祝日定休　P有り

季節限定まるごとメロンのケーキ♡お土産にいかが

あかだま☆KING あおだま☆KING

各900円

旬のメロンをまるごと使用し、マイルドな甘さの赤肉メロン（あかだま）、芳醇でスッキリとした甘さの青肉メロン（あおだま）の２種類のメロンケーキが登場。半分に切り、くり抜いたメロンに、カスタードクリーム、スポンジケーキを重ね、果肉たっぷりのメロンと生クリームをトッピングした贅沢ケーキ。ほか、北海道の牛乳のみを使用したバニラビーンズ入り「みるくソフトクリーム」（通常３５０円）が１０月まで３２０円に。

桃☆プリンセス
400円

みるくソフトクリーム
320円(10月上旬からは350円)

sweets café **カロメリア**
函館市人見町5-54 ☎0138-32-5060
10:00～19:00(日曜は18:00まで)
※ソフトクリームのみ日曜は17:00L.O
月曜定休(月曜が祝日の場合は営業、翌日休み)
P有り

“カキ氷カクテルはじめました”デザート感覚で楽しんで

いちごと練乳
800円（税別）

夏限定で「カキ氷カクテル」が登場。北斗市産のイチゴをトッピングした「いちごと練乳」をはじめ、バラのシロップとはこだてワイン使用「ローズ&ワイン」、自家栽培のミントがたっぷり入った「モヒート風ミント」など見た目もかわいらしい全８種類を提供。どれもデザートのような甘めテイストで、カクテルが得意な同店ならではのアイディアが満載。暑い夜はひんやり“締めカキ氷”で涼みませんか。

ローズ&ワイン
800円（税別）

モヒート風ミント
800円（税別）

SHIKINA 函館ダイニング
シキナ

函館市梁川町18-14
☎0138-55-9009
18:00～翌3:00　不定休

今話題のクレミアを使ったオリジナルデザートを堪能

生メロン クレミア
1/2ハーフ　1,200円

話題の北海道産生クリームを使った濃厚で深みのあるコクが楽しめるソフトクリーム「クレミア」を使用したデザートが好評。おすすめは赤肉メロンとクレミアが相性抜群の「生メロン クレミア」。1/2ハーフサイズのほかに1/4サイズ（８００円）も用意。ほかにも、イチゴなど４種類の味が楽しめる「クレミアパフェ」（各８００円）は食事と一緒に注文の場合６８０円、ドリンクとのセットは９８０円で提供。6/25から日曜・祝日は通し営業に。

クレミア
500円

クレミアパフェ
800円

Jolly Jelly fish
ジョリー ジェリーフィッシュ

函館市宝来町9-6 ☎0138-23-1932
月 ～ 土 11:30～15:00（14:30L.O）
17:30～23:00（22:30L.O）
日曜・祝日 11:00～21:00（20:30L.O）
木曜定休　P有り

シェフのセンスがスイーツ好きを魅了する人気店

ベッリーニ
410円

この夏に味わって欲しいのが「ベッリーニ」。カスタードソース、モモの香りがするトンカビーンズのパンナコッタ、スパークリングワインのゼリーを重ねモモのコンポートを乗せたかわいらしいスイーツ。スポイトの中にはキイチゴのソースが入っていて、混ぜ合わせる事で自分好みの味にできる。ほか、ヘーゼルナッツのカタラーナ、エスプレッソコーヒーゼリーなどを使った「ビチェリン」や、シチリア産のレモンを使った「レモンタルト」も人気。

ビチェリン
410円

レモンのタルト
388円

PASTICCERIA CICCIO PASTICCIO
パスティチェリア　チッチョ　パスティッチョ

函館市石川町316-5 ☎0138-34-7020
10:00～20:00（日曜・祝日は19:00まで）
※カフェは30分前終了
月曜定休（祝日の場合は営業し、翌日火曜休み）P有り

何度でも食べたくなる♪人気行列店の新作スイーツ

カフェオレブリュレ
500円

モチモチの食感の生地となめらかなクリーム、豊富なメニューが人気の同店。新作の「カフェオレブリュレ」はほろ苦いカフェオレゼリーとホイップ、爽やかな隠し味が魅力の逸品。アクセントにサクッとしたクランチビスケットを包みキャラメリゼでコーティングした贅沢スイーツ。ほかにもひんやり冷たいマンゴーを使った「フローズンマンゴー」やチーズクリームにレモンが香る「父」も人気。(カフェオレブリュレとマンゴーは数量限定・持ち帰り不可)

フローズンマンゴー
500円

父(キラリス函館店限定)
350円

絹焼包み 月の雨

■美原本店
函館市美原4-30-28
☎0138-47-3680
不定休　※平日電話予約可

■キラリス函館店
函館市若松町20-1 キラリス函館1F
☎0138-26-8818
第2水曜定休　※平日電話予約可

両店11:00～20:00 ※生地が無くなり次第終了

季節ごとに新商品を提供しているスイーツの名店はここ♪

アップルティーと白桃のゼリー
330円(税別)

夏らしくサッパリと食べられる新商品を紹介。アップルティーを使ったムースの上に白桃とゼリーを乗せたシンプルなスイーツ。ほのかに香り立つアップルティーとひんやり冷たいゼリーの相性が良く、スッキリとした口当たりだが、しっかりとした甘みがあり、最後まで食べ飽きない。ほか、マンゴームースを使ったかわいらしいスイーツや函館市内では数店舗しか扱っていない生クリームソフトの「クレミア」も人気。

クレミア
500円(税込)

マンゴーとレアチーズ
400円(税別)

patisserie Baigetsu
パティスリー バイゲツ
函館市赤川1-4-16 ☎0138-46-7238
10:00～20:00
月曜定休(7月19日は休み)　P有り

オブジェのようなケーキが並ぶ、贅沢カフェタイムはいかが？

CREMIA
クレミア
500円

上質生クリームをふんだんに使用し、まったりとした口溶けを楽しめるソフトクリーム「CREMIA」は季節を問わず不動の人気。かわいらしいリンゴの形をした新作の「マシェリ」は、甘さを抑えた芳醇なホワイトチョコとチョコカプセルに閉じ込めたオレンジソースが絶妙に絡み合う逸品。同店を代表するスイーツ、ココナッツムースとイチゴシェイクの爽やかな味わいが特徴の「プリンセス」もオススメ。

マシェリ
450円

プリンセス
380円

パティスリー ばら苑
函館市本通2-54-1 ☎0138-53-0419
10:00～18:00 ※無くなり次第終了
木曜定休　P有り

ベリーの魅力を発信するカフェスイーツの“夏の新作”

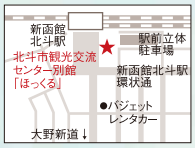
ふわふわいちごミルク

(ノーマル)600円
(ミックスベリーソース)800円

北斗市の人気ケーキ店「ジョリ・クレール」の姉妹店で、カフェのクオリティーを超えたスイーツの数々が魅力の同店。夏の新作「ふわふわいちごミルク」はイチゴミルクの上にバニラ氷を削り、イチゴソースをかけたふわふわ食感のかき氷風スイーツ。甘酸っぱいベリーのトッピングをすると豪華でさらに美味しく変身！甘さ控えめの「いちごミルク」や、ひと口サイズの「ピコタルト」も北海道産ベリーの味を堪能できる人気スイーツ。

いちごミルク
(S)300円　(M)400円

ピコタルト
(5個セット)750円



berry5
ベリーファイブ
北斗市市渡1-1-7
北斗市観光交流センター別館「ほっくる」内
☎0138-84-1295
10:00～19:00　無休　P有り

暑い日には涼しい店内で優雅にスイーツを満喫

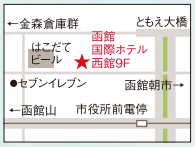
ピーチパフェ

900円

カジュアルなスカイラウンジでカフェが楽しめる同店より、この夏オススメのスイーツを紹介。爽やかなライチシャーベットと、サッパリとした白ワインのジュレがモモの美味しさを引き立てる夏限定のピーチパフェ。ほか、バニラビーンズをふんだんに使ったバニラアイスの濃厚な味わいと、甘酸っぱいイチゴがたっぷりと味わえるイチゴパフェや、ホテルメイドのケーキを堪能できるケーキセットなどが人気。

ストロベリーパフェ
900円

ケーキセット
1,050円～



スカイラウンジ ル・モン・ガギュー
函館市大手町5-10　函館国際ホテル西館9F
☎0138-23-8757(直通)
カフェタイム 10:00～20:30(20:00L.O)
バータイム 20:00～24:00(23:30L.O)
テーブルチャージ無し　無休　P有り

ケーキ屋さんが作る絶品ソフトのひんやりスイーツ♪

レーヴパフェ キャラメルバナナ

460円

レーヴパフェは同店自慢のロールケーキ「レーヴロール」を贅沢にカットし、甘さ控えめの生クリームにその場でソフトクリームとキャラメルソース、飴がけのアーモンドをトッピング。レモンケーキはふわっと軽い生地にレモンと焦がしバターの香りがバランス良く、冷やすとさらに美味しい。夏の手土産にも最適。プリンソフトはソフト・プリン・カラメルと3段階の味！ソフトクリームのコーン、カップも各300円で人気。

レモンケーキ
1個165円(5個セット1,000円)

プリンソフト
300円

お菓子工房 Rêve Montblanc
レーヴモンブラン
函館市亀田港町63-6 ☎0138-43-7711
10:00～19:00
火曜定休　P有り

お車で来ても安心!!

60分無料駐車場

（ホテルニューオーテ専用駐車場）

えきに市場向かい

ごゆっくりお買い物、お食事を楽しんで頂けますよう駐車スペースをご用意!

※各店舗で無料駐車券を発行いたします。

えきに市場でのお食事、お買い物は無料駐車場をご利用下さい

㈱すがわら 大野さん
でっかいタラバにビックリ!!

㈱味の匠 佐藤店長
イカ墨を練り込んだイカがたっぷりの饅頭!

函館朝市 えきに市場

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

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

テーオーの Summer Gift 夏ギフト

6階 お中元ギフトセンター 好評承り中 8/13(日)まで

北海道ご当地ビール

オホーツクの流氷をイメージ
苦味をおさえた爽やかな「青い発泡酒」

網走ビール 流氷ドラフトセット

330ml×6 **3,900円**（税別）

天然クチナシ色素使用

テーオーの夏ギフトは全品 道南 函館・北斗・渡島・桧山管内 **無料配送**承り

2,500円以上のギフトは北海道内 **全品無料配送**

全国へ 新鮮旬の味をお届け **送料込みギフト**

全国送料込み アイスクリームギフト・白いフルーツコーン・いかそーめんなど夏ギフト好適品を豊富に取揃えております。

HEART TO HEART テーオー
函館本店 函館市梁川町10-25
TEL 0138-32-0001(代) 営業時間 10:00~19:00
http://www.to-dept.com

1階フロア 4階フロア（文教堂・ダイソー）は 夜8時まで営業

お中元特集

名産市場のお中元！
定番商品からご当地グルメまで
北海道の〝美味しい〟を集めた
ギフト特集♪

●函館朝市～函館カネニ
グルメ数の子松前漬〈450g〉 **1,500円**

●マルユウ舘花商店
北の干物 セット〈5種セット〉 **2,880円**

●函館朝市 カネノヤマ鈴木商店
極上小粒筋子〈500g〉 **4,500円**

●山徳食品
ピリ辛さんま甘露煮〈150g〉 **300円**

●戸井漁業協同組合
昆布 詰合せ〈5種（化粧箱入）〉 **4,200円**

●函館朝市 船岡商店
美味三昧【E】〈4種セット（化粧箱入）〉 **4,536円**

●北の魚河岸
べこ餅〈6個セット〉 **730円**

●函館朝市てらい商店
トロほっけ〈400g前後〉 **972円**

●新鮮素材 藤田商店
海峡ひじき〈50g×5袋〉 **2,500円**

●函館生まれ
帆立三昧〈3種〉 **3,000円**

●昭和製菓株式会社
函館ロールケーキショコラ〈1本（10cm）〉 **756円**

●嘉福堂キッチン
はこだて雪んこギフトパッケージ〈12個入り〉 送料込み **3,780円**

●スウィーツけやき
贅沢どら あずき〈1個〉 **230円**

●レストラン トウイ
ピスタチオチーズケーキ〈1ホール（約8人前）〉 **3,200円**

●みなみ青果
夕張メロン〈2玉〉 送料無料 **8,980円**

●じんぎすかん テムジン
生ラム肉ジンギスカン用〈500g、タレ付き〉 **3,240円**

PCやタブレット、スマートフォンでご購入できます。

PC タブレット スマホ

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

※「名産市場」はインターネットのみの販売となります。
※電話でのご注文、カタログ請求等はお受け致しかねます。
函館新聞社 広告局 デジタルメディア部 函館市港町1-17-8
TEL0138-40-5151 FAX0138-40-6161

投げるほどお得！ 投得ボウリング！

3ゲーム ご利用の場合

	平日	土・日・祝
大人	1,000円	1,200円
大学・専門学生	900円	1,100円
シニア・高校生以下	800円	1,000円

追加ゲーム +1ゲーム 200円

5ゲーム ご利用の場合

	平日	土・日・祝
大人	1,200円	1,400円
大学・専門学生	1,100円	1,300円
シニア・高校生以下	1,000円	1,200円

追加ゲーム +1ゲーム 100円

TEXAS 4F

ボウル・サンシャイン

営業時間 10:00～翌3:00

☎(0138)53-8181 函館市梁川町9-3

北ガス・国道5号線・北洋銀行・教育大通・トヨタカローラ・チーオー・アルペン・テキサス4F（旧西武）・丸井

はこだて自由市場

活のイカ刺しとタコ刺し！

㈲成田商店 成田さん

自家製塩辛！活イカ！ふのり！

富田鮮魚店 富田社長

真イカの鮮度を見に来てね！

㈱㊤長谷商店 利枝さん

市電1日乗車券

ご利用の方限定

自由市場でお買物すると 100円 キャッシュバック!!

引換受付時間 8:00～16:00まで

さらに！各店舗でサービスあり！

※お買物時の店舗の印鑑が必要です。

毎月8日・18日は「自由市場の日」

※日曜日の場合は前日に行います。

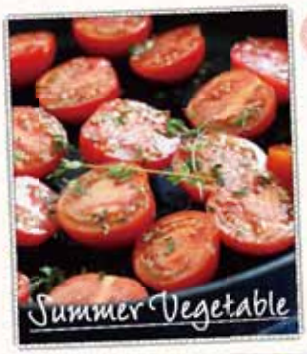
函館市新川町1-2 ☎0138-27-2200

日曜定休 6:00頃から17:00前後まで営業

はこだて自由市場 検索

コープキッチンスタジオ

※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。
※掲載写真の一部はイメージとなります。



New!

夏野菜とハーブのマリアージュ

夏野菜と生ハーブの黄金コンビで、さらに"おいしく! たのしく!"
夏の夜に大人が楽しむ料理教室!

夜学び

日時 8/23(水) 18:30～20:30

参加費 2,500円

講師 ヤシマ ミカ pippin0138

ふれあいクッキング

メーカーコラボ　定員 各20名

みなさんご存知の手延素麺「揖保の糸」・赤いラベルでおなじみの「オリゴのおかげ」を使用したお料理レッスンです。参加者にはウレシイお土産付きのワンコインイベント!!
お申込みはお早めに! 8月は別メニュー予定!

日時 7/28(金)、8/31(木) 10:30～12:30

参加費 各500円

講師 和田 雅子 管理栄養士・調理師

お土産付き

7月メニュー

主催：日本食糧新聞社

フリーザーバッグで作る ちょこっと漬物教室

みょうがの酢漬け

定員 14名

お家でかんたんに漬物
はじめてみませんか?
少量・場所とらず・扱いやすい!

日時 8/28(月) 10:00～12:00

参加費 1,580円

講師 西嶋 ひとみ 木古内・秋山農園

男性料理教室 シェフのまかない飯塾

洋食

凝縮された料理人の技でつくる、美味しい"まかない"を学びます!
初心者OK。ぜひ腕を磨いてください。
※定員に達しない場合、女性の申込可!
お問合せください。

夜学び

日時 8/22(火) 18:30～20:30

参加費 3,000円

講師 田中 秀幸 レストラン ブランヴェール オーナーシェフ

ハーブ&スパイスキッチン

絶品ジェノバペーストを作ろう!

夏のおいしさをガラス瓶に詰め込んで!
生バジルの楽しみ方をいろいろご紹介!

物語デモンストレーション　お持ち帰り

日時 8/30(水) 10:30～13:00

参加費 2,700円

講師 湯澤 香名美 ハーブコーディネーター／Sweet as a Rose 主宰

文化教室 カラーコーディネート スキルアップ講座

色の組み合わせは無限大。身近に取り入れるセンスアップ。はじめてからも吸収できる講座で学びましょう。

日時 7/20「日本の伝統美」を知る
8/31「バランスの黄金比」を知る
9/21「色の持つ力」を知る
(木) 10:30～12:00

受講料 1,620円(1回) 4,500円(全3回一括)

材料費 400円(初回)

講師 今村 美香 1級色彩コーディネーター

COOP SAPPORO いしかわ文化教室

お問合せ・お申込みは (0138)84-8440

函館市石川町457番1 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) 10:00～13:00、(日・祝日) 休み

金額は全て税込表記です。 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ブログをご覧ください。

コープさっぽろ文化教室 検索

絶好のロケーションのテラス
心躍る美食と大人の時間を満喫
新しい味との感動的な出合い

レストラン センティール・ラ・セゾン 函館山

函館元町エリアの素晴らしい景色の中に佇むフレンチレストランが、ガーデンテラスでの開放的なパーティー「サマーフレンチ&BBQパーティプラン」と「サマーフレンチフルコースプラン」(各1人10,000円・税別)を用意。ウェルカムドリンクから始まり前菜、肉・魚料理、パン、デザートなど自社農園や提携農園から仕入れる新鮮な素材を使った豪華なメニュー。各プランにはフリードリンク付きでワインは8種類、シャンパンやアサヒエクストラコールド生ビールも楽しめ、要予約で8人から。予算に合わせたプラン変更も可能。

レストラン
センティール・ラ・セゾン 函館山

0120-531-670(ブライダル直通) 営業時間／11:00〜20:00(土日祝 10:00〜20:00) 休館日／毎週水曜日
wedding@sentir-hakodate.com センティール 函館 検索 facebookページもオープンしました。
[ブライダルサロン・ドレスショップ エドゥ] 函館市元町24-8 Geビル2F(二十間坂沿い) [会場・レストラン] 函館市元町3-29(聖ヨハネ教会隣り)
0120-961-668(レストラン直通) 営業時間／ランチ12:00〜LO14:00 ディナー18:00〜LO20:00 定休日／毎週水曜日・ご婚礼日・年末年始

夏休みに1度は行きたい
子どもから大人まで遊べる
遊具や施設が盛りだくさん♪

グリーンピア大沼

今年もグリーンピア大沼は楽しいイベントが盛り沢山。7/29～8/19まで、「海と森の仲間展」を開催。映画で人気のカクレクマノミや癒し系代表のクラゲの展示。また、ネコサメのタッチプールなども楽しめ、ヘラクレスに代表されるカブトムシ、クワガタの生体や蝶などの標本を展示。8/6～8/15までは「おさるの曲芸」を無料で観覧・体験ができるイベントを開催。ほか、新たに巨大ふわふわやセグウェイタイプの乗り物、新設した人工芝のフットサルコート、テニスコートなども隣接し、多くの人に利用されている。遊んだ後は施設内の温泉で汗を流せるのも嬉しい。全容はホームページをチェック！

TOKACHI TOTEPPO FACTORY
何度でも食べたくなる
十勝のチーズケーキ
濃厚な味わいがくせになる、
トテッポ工房の
ナチュラルチーズケーキ。
冷蔵庫で1時間30分
ゆっくり溶かすとしっとりクリーミー。
半解凍でシャキシャキ食感に仕上げても
新しいおいしさです。
十勝トテッポ工房
tokachi toteppo factory
十勝をたくさん
詰め込んだスイーツ
贈りものにもオススメ
〒080-0016 帯広市西6条南17丁目3-1 TEL／0155-21-0101 FAX／0155-24-0707
営業時間／10:00～18:00 定休日／不定 http://www.toteppo-factory.com
オンラインショップも 全国へ発送
http://www.green-story.jp/

ここには百年の小さな森と

あなたを癒やす温泉と

静かな時間があります。

Hokkaido Hotel

SPA RESORT IN THE FOREST
HOKKAIDO
HOTEL

「フォレスト スパツイン」

2食付プラン

ガーデンウィング　フォレスト・スパツイン(45㎡)

テラス・モール温泉露天風呂・シャワーブース・暖炉

7、8月・1泊2食付・平日

2名様1室/お1人様　30,000円(税込)

9月・1泊2食付・平日

2名様1室/お1人様　28,000円(税込)

※休前日はお1人様2,000円アップ

●夕食/和食会席料理または洋食コース料理

●朝食/和食または洋食セットメニュー

「モダン・ダブル」

2食付プラン

ガーデンウィング　モダン・ダブル(27㎡)

シャワーブース・暖炉・バスタブ無し

7、8月・1泊2食付・平日

2名様1室/お1人様　21,000円(税込)

9月・1泊2食付・平日

2名様1室/お1人様　20,000円(税込)

※休前日はお1人様2,000円アップ

●夕食/和食会席料理または洋食コース料理

●朝食/和食または洋食セットメニュー

Hokkaido Hotel 森のスパリゾート 北海道ホテル

ご予約
お問い合わせ

TEL 0155-21-0001

(受付時間 9:00～21:00) FAX 0155-21-0002

〒080-8511 帯広市西7条南19丁目1

http://www.hokkaidohotel.co.jp

※料金は全て税・サービス料込みとなります。

セグウェイガイドツアー	2時間 (30分練習・90分ガイドツアー)	8,800円(税込)
セグウェイ体験試乗	10分	1,000円(税込)
ロボステップ体験試乗	10分	1,000円(税込)

体重移動で走る
まだまだ珍しいセグウェイ！
セグウェイに関するご予約・お問い合せ
0156-63-3311

環境貢献活動を起源に、森・庭・農・アート・食と、さまざまな手段をもって、400haの広大な敷地に
人が自然と触れ合える機会を創出しています。
千年後の未来へ残し、引き継ぐ大切な財産として、この森を育てています。

十勝千年の森
TOKACHI MILLENNIUM FOREST

〒089-0356 北海道清水町字羽帯南10線
☎0156-63-3000 http://www.tmf.jp

□ 営業期間/～10月15日
□ 営業時間/9時半～17時(季節により変動あり)
□ 入場料/1,000円　小・中学生500円

Gourmet

「仕事上がりにゆっくり一杯どうぞ」午後9時以降に入店した人に生ビール2杯を半額で提供

営業時間を午前0時半まで延長し、午後9時以降に入店した人に生ビール2杯を半額で提供している。新たな一押しは数量限定「シャモロックメニュー」で、貴重な品種の鶏肉「青森シャモロック」を毎週2羽だけ仕入れて調理。余計な脂を落として皮をパリッと焼き上げた「ももあみ焼」（950円）、「手羽焼（2本）」（700円）と、きめ細かく濃厚な鶏肉の味を堪能できる。ピリ辛のお通し「甘海老の南蛮漬け」はアルコールとの相性も抜群。サブメニューは3日に1度替わりで「無添加生うに」（1100円）など近海産の海鮮料理が中心となる。日本酒（1合580円～）は定番ほか旬のものも豊富に揃える。※価格は各税別

海鮮料理と旬の味　じゅげむ堂　函館市昭和2-37-15　☎0138-45-2020
17:30～24:30（24:00L.O）　木曜定休　P有り

Event

カリブ海ムード漂う空間で函館の短い夏の夜を満喫

昨年1月と8月に開催して好評だった「キューバの夜」の第3回目。今回はキューバのキャバレーの雰囲気で演奏とダンスを披露。本場の伝統的な歌・ソンを歌う「ドス・ソネス・デ・コラソネス」の2人（マコトさん&ムーチョさん）と、函館が誇るサルサバンド「バンダ・カスターナ」が熱演を繰り広げる。サルサのダンサーによるパフォーマンスも有り。料理と酒を用意しているほか、踊れるスペースも確保している。

真夏のキューバの夜 第三夜　キャバレー・ブルーポイント

日時／8月20日（日）開場17:30　開演18:00
会場／ブルーポイント本館（函館市本町9-5第一MCビル）
会費／前売り券3,000円（1ドリンク付き）、当日3,500円
主催事務局／函館ラテン化計画 ☎070-5612-7910（福島さん）sones@libros.jp

Cinema

グルーとミニオンの新たな物語 全世界待望の最新作がこの夏登場

晴れて結婚したグルーとルーシーの前に、人類を脅かす新たな悪党バルタザール・ブラットが立ちはだかる。反悪党同盟をクビにするほどグルーを窮地に追い込み、犯罪を繰り返す彼の真の狙いとは？さらに、グルーには自分とは正反対、非の打ちどころのない双子の兄弟がいた。そんなグルーに悪の世界から足を洗ったと告げられたミニオンたち。生きがいを求めてグルーと決別し、新たな最強最悪のボス探しの旅を始めるが、とんでもないことに。果たして、その運命は!?

怪盗グルーのミニオン大脱走

7月21日から上映　シネマアイリス　☎0138-31-6761
■監督／ピエール・コフィン／カイル・バルダ　■製作総指揮／クリス・メレダンドリ
■日本語吹替　声の出演／笑福亭鶴瓶、芦田愛菜、中島美嘉、須藤祐実、矢島晶子　ほか

Event

27周年を迎える自然食品店が2日間の感謝セールを実施 ハコラク読者限定プレゼントも

無添加・無農薬などにこだわった食品雑貨店が、開店27周年の感謝を込めて7月22、23日に「ありがとうフェスタ」を開催する。通常185円で販売する国内特別栽培大豆の納豆を100円で提供するほか、自然農法栽培（無添加・無農薬）のお茶詰め放題（1000円）や飴のつかみ取り（1回100円）、コンニャクの手作り体験（事前予約制）などを実施。また「ハコラク見たよ」で有機栽培野菜ジュースを1本プレゼントする。天日塩「海っ子」や「ミネラルシュガー」、自然農法のMOAブランド最高ランクのしょう油「瑞雲」がおすすめで、子どもにも安心なレトルト食品など忙しい時便利な商品も。「これをきっかけに味を知ってもらえたら」と樋口美代子店長。

自然食品の店 オレンジハウス 函館店　函館市山の手1-1-1（ダイソー函館山の手店近く）　☎0138-54-6400
10:00～17:00　月曜定休　P有り

A la carte

丁寧に作って、大切に使う 手紡ぎ〝自然栽培綿〟の専門店

100年以上農薬不使用の土地で自然栽培する綿花から糸車で紡ぐ糸を使用し、その良さと技術を伝える店。「あしごろも」シリーズの「リブ編みソックス」（2400円・税別）は、締め付けず、サラッと蒸れない男女共に人気の逸品。補修糸が付き繕いながら長く使えるのも魅力。手紡ぎ綿は天然UVカット効果が高く、ストールや服もおすすめ。糸や布の販売もあり手作りする楽しさも。「やさしい手触りを店頭で試してみて」と担当の板東悠紀さん。

益久染織研究所 テーオーデパート店
ますひさそめおりけんきゅうしょ

函館市梁川町10-25 3F　☎0138-32-0001（代）内線731
10:00～19:00　無休　P有り　http://www.mashisa.jp/

A la carte

アルファード・タクシー導入 高級車でちょっと贅沢な旅を

観光やビジネス、冠婚葬祭など、多彩なシーンで活躍する小型・ジャンボタクシーを揃える同社に、高級車「アルファード　ハイブリッド　エグゼクティブ」が登場。車内は長時間の乗車も快適な広々とした空間で6人まで乗車可能。2列目席は本革パワーシートの独立座席（フットレスト付き）となり、車内Wi-Fiや後部座席用12・1インチモニター搭載など車内設備も充実。記念日など特別な日の移動や大切なゲストの送迎などにおすすめ。完全予約制で時間制料金を採用。詳しくは問い合わせを。

株式会社ケーエス　北の星観光バス

函館市西桔梗町863-1　予約・問い合わせ ☎0138-48-8171

Gourmet

〝TOP（トップス）'s〟の味を知る 元・従業員が提供する食事処が フードコート内にオープン

函館市本町で惜しまれつつ閉店した「スイートパーラーTOP'（トップス）s」で働いていた店主が当時の味にひと手間加えた料理を提供する軽食店。女子高生に人気だったという「名古屋うどん鉄板焼」（500円）は熱々の鉄板の上でカツオ節が躍り、ジュワッとウスターソースをかけるのが定番の一皿。ウインナーや角ハム、たっぷりのコーンが乗り、麺のパリパリ焦げ目が香ばしい。当時のレシピをアレンジした「ラザニア」（500円）は、中にマカロニのほかにきし麺が入っており、ソースに挽肉がしっかりと感じられクリーミー。昔ながらの手頃な値段も大切にしているという。「若い方にも親世代に流行った味を知ってもらえたら」と同店。

麺惣屋 稀
めんそうや　まれ

函館市美原1-7-1（MEGAドン・キホーテ函館店B1F）　☎080-5594-1750
11:00～20:00　不定休　P有り

Beauty

1周年の感謝を込めて 刮痧（かっさ）の「背中すっきりコース」を 誰でも30％引きで受けられる

オープン1周年を記念し8月末まで刮痧「背中すっきりコース」（首、肩、背中、二の腕、漢方アロマなど40分6480円）を30％引きで提供する。刮痧は漢方アロマを塗った肌を経絡とツボの流れに沿って水牛角（または玉石）のヘラでこすり、老廃物を少しずつ抜いて血行促進、気血の流れを整え老廃物を輩出するという、中国で2500年前からあるデトックス方法。体の中から肌をきれいに、また冷え性、肩コリ、目の疲れなどの緩和も期待できる。「痛いイメージや怖いと感じられる方もいますが、優しくすることもできますので、まずは試してみて下さい」と同店。

漢方養生サロン 香翠
しゃんすい

函館市八幡町21-1 2F（八幡小学校近く）　☎0138-84-6339
10:00～17:00受付終了　完全予約制　火・日曜・祝日定休　P有り

麻雀クラブ シーサイド

◆全個室・新型全自動卓
1卓1時間 **1,200円**

5時間以上のご利用で
お食事サービス
カレーライス・牛丼
たぬきそば・うどんより一品

オール全自動卓完備
冷暖房
空気清浄機完備

麻雀クラブ シーサイド
(漁り火通り・ホテルかもめ1階)
函館市宇賀浦町6番1号(啄木小公園並び)
お問い合わせ AM10:00～
☎0138-32-2222

雀荘 ジャンハート

5時間以上のご利用で
1時間サービス

◆オープンフロア
1卓1時間 **1,000円**

◆個室
1卓1時間 **1,200円**

雀荘 ジャンハート
(ホテルハートイン1階)
函館市東雲町13-7(大門グリーンベルト沿い・市役所そば)
お問い合わせ AM10:00～
☎0138-23-4181

ANA(全日空) 格安航空券 JAL(日本航空)

【8/31(木)まで ご出発当日予約OK】

★函館⇔東　京(羽田) 正規片道運賃35,490円 ⇒ **24,500円～**
★函館⇔大　阪(伊丹) 正規片道運賃43,600円 ⇒ **28,500円～**
★函館⇔名古屋(中部) 正規片道運賃39,710円 ⇒ **26,700円～**

上記航空券は、ご搭乗日時の変更が可能です。
7/1～8/31までは上記金額に1,200円加算。お盆期間のご予約はお早めに!

【さらにご出発の7日前までのご予約で】

★函館⇔東京(羽田) ANA JAL　お問い合わせ下さい
★函館⇔大　阪(伊丹) ANA JAL　**25,800円～**
★函館⇔東京経由⇔全国各地　**37,800円～**

エアドゥ及び LCC(バニラエア) 東京(成田)・大阪(関西)線もお取り扱いしております。

高価買取商品

- ●ANA(全日空)、JAL(日本航空)その他各種株主優待券**高価買取中**
- ●ギフト券・商品券　額面の**95%**(額面総額300,000円以上96%)
- ●ビール券724円⇔**680円～**・ビール券494円⇔**455円～**
- ●普通切手額面62円以上(シート**83%**・バラ**73%**)
- ●記念切手額面50円以上(シート**75%**・バラ**60%**)
- ●普通切手・記念切手問わず額面50円未満は**40%**

その他、おこめ券・旅行券・図書カード・クオカード・イカスカード・印紙等高価買取致します。

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

スカイチケット 函館スカイチケット 検索

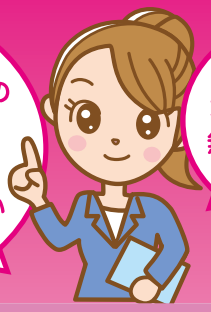
※当店は、skyticket.jp(株)アドベンチャーとは、一切関係有りません。

函館市駒場町7-5　定休日／日曜日
営業時間／
平日9:30～19:00
土曜・祝日9:30～16:00
☎0138-52-1700
※販売・買取価格は在庫状況及び相場変動により予告なく変更することがございます。

ハリカの出産内祝

夏フェア開催中
8/21まで

赤ちゃんが生まれたことを喜んでくれた方への感謝の気持ちとして、お返しする『出産内祝』お返しは産後1ヵ月くらいが目安です♪



お電話一本でカタログと資料を無料でお送りいたします♪

2,000円以上お買上げのお客様に
空くじなしの抽選チャンス!

「粗品引換券付」ポケットティッシュプレゼント

ティッシュボックス5Pがもらえる「粗品引換券」です

おひとつから作成します

お品物にはベビーカードを無料でお付けいたします。ぜひカワイイ赤ちゃんの画像をお持ちください。

さらに、お買上げ金額に応じてハリカから嬉しいプレゼント

税込10,000円以上お買上げのお客様に『バースディベア』をプレゼント!

※身長12センチ
足の裏に誕生日が入った可愛いクマちゃんです。

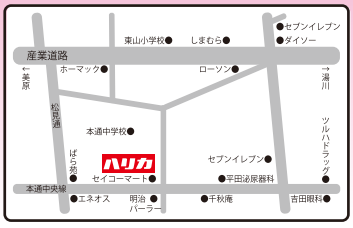
赤ちゃんのいる家にいかがですか?

販売価格 4,320(税込)～
別売りの乾電池をサービス中!
(アルカリ単2電池2本)

内祝 快気祝 全快祝 結婚祝 新築祝 御祝 御礼 御挨拶 粗品

ハリカ 新函館店
函館市本通2丁目54－16
(明治パーラー様向かい)
TEL 0138-84-6939
営業 10:00～19:00 (日・祝日は18時マデ) 8/21まで無休です!
ハリカ新函館店 検索

出産祝 御見舞 還暦祝 入学祝 進学祝 御中元 御歳暮 御年賀 法事/法要



内祝い用クーポン
800円割引券
HAKO RAKU (ハコリク)
お客様名　／
■1回のご注文が10,000円以上のお買上げでご利用頂けます。■商品券・酒ギフト・産地直送品等の購入にはご利用いただけません。■他のクーポン券やポイントとの併用はできません。
■有効期限 2017年8月15日

入浴パウダー @cosme 部門別ランキング No.1商品!!

水素入浴料
H2 Bubble バブル

バブルスバスパウダー
（浴用化粧料）

送料無料

お徳用パック
3,500円が
2,980円
700g×1袋
（約30回分）

お試しパック 新発売
1,250円が
1,100円
25g×5包
（5包入り・5回分）

1日のはじまりは水素水から

入ったその日に水素を実感!! お風呂で水素チャージ

水素がたっぷり溶け込んだお風呂に入るのが水素浴！

1 カラダ全身が水素の気泡に包まれる
2 たっぷりの水素のお湯でお肌＆フェイスケア
3 水素でヘアケア。繰り返し流してつや＆滑らかさアップ

美容室・エステ業界の方歓迎。取扱い販売なんでもOK。
まずは一度お気軽にご相談下さい。

家庭用水素水サーバーも取り扱い（各税別）

（有）RETAIL リテール
函館市中道2丁目53-20 ☎0138-87-2004
詳しくは http://www.retail-gaura.co.jp

水素水取扱い店
理容室 レオンノエル

住　所:函館市柏木町35-23
定休日:毎週火曜・第2第3月曜
TEL(0138)56-5955

MAINICHI 新毎聞日 × 毎小学生新聞

毎日ファミリーセット

毎日新聞 月極め定価 3,093円 ＋ 毎日小学生新聞 月極め定価 1,580円 ＝ セット価格 通常4,673円↓ 4,173円

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

他紙より安い！

ニュースと学習記事が満載　読み解く力・考える力がつく

毎小学生新聞

タブロイド版　定価1ヶ月1,580円　1部60円

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

池上彰さんも登場！
毎週金曜日掲載の「教えて！池上さん」
イマイチわかりにくい日頃のニュースや法律を池上さんが解りやすく解説してくれます。

オトナの言葉は難しい！

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

福祉のお仕事出張相談

福祉の職場・仕事に関する疑問や
質問にお答えします!!

◇福祉の職場とは…
どのような職場？
どのような人達が働いているの？

◇福祉の職場に興味・関心はあるけど、
資格などわからない事が多すぎて…etc

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

※要予約（1人あたりの相談時間30分）
ハローワーク相談窓口にて、予約受付中！
相談日は、予約受付順とさせていただきます。

社会福祉法人 函館市社会福祉協議会
函館市福祉人材バンク
〒040-0063 函館市若松町33番6号　あいよる21 3階
TEL(0138)23-8546　FAX(0138)23-2224

―函館出身画家による『きらめく油彩画』―

今井雅子展

会期　2017年8月10日(木)～15日(火)

「夏の饗宴」　P20号

「春の岳」　P3号

「雲間の光」　ハガキサイズ

1986年　女子美術大学油絵科卒業　　1986～1988年 ベルギー王立美術学院に留学
帰国後、東京京橋の企画画廊にて定期的に個展を開催

函館で4度目の個展を開催する運びとなりました。絹下地にプラチナ・金箔を用い制作しています。主に函館・北斗の風景や桜などを描いた油彩、水彩とガラス絵、また昭和初期、作家の祖父が函館太洋倶楽部の選手だったことから函館との繋がりもパネル展示いたします。ご高覧いただければ幸いです。

本館7階 特選サロン
最終日は午後4時にて閉場いたします。

Boni-moriya
TEL(0138)26-1311 www.boni-moriya.com
営業時間 午前10時～午後7時

コンタクトで輝き＆ときめきライフを

新発売
2Week
ボシュロム
アクアロックス®

レンズ表面での
高い涙液安定性

新色発売
1dayカラー
ワンデーアキュビュー®
ディファイン®
モイスト®

瞳の色に溶け込む模様のデザインは
美しさを引き出す

新発売
2Week
エア オプティクス®
プラスハイドラグライド®

レンズが汚れにくく、乾きにくい、
うるおいが持続

ワンデーアキュビューディファインモイストの
カラーコンタクト、
お好きなカラーの組み合わせ
2箱お買い上げで
アンケートにお答え頂いた方に
1,000円分のQuoカード
プレゼント。
※無くなり次第終了となります。

※装用感には個人差があります。

函館コンタクト

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

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

営業時間
月・火・木・金曜日　9:00～12:30
14:30～18:00
水曜日・土曜日　9:00～12:30
日曜日・祝日　9:00～12:00
各種クレジットカードOK!!

ハコラク限定クーポン
当店初めてご利用の方
コンタクトレンズ代金より
500円引き
（期間：平成29年6月15日まで）
お一人様1枚限り
他券併用不可

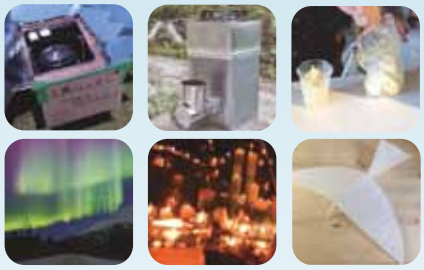
ユートピア川原イベント開催！

暮らしを見つける遊ぶ楽しむ in ユートピア川原

UTOPIA KAWAHARA

※雨天決行

ワークショップやパフォーマンスなど内容盛り沢山！



ソーラークッカーお料理体験
ロケットストーブ製作ワークショップ
科学の力でアイスを作ろう
羽ばたき飛行機を作ろう
オーロラ上映会
キャンドルドーム展示
即興劇パフォーマンス
...and more!

※一部の講座は、事前の申し込みが必要となる場合もございます。詳細はお問い合わせください。

- 無農薬野菜・雑貨・フードなど 出店予定！
- 敷地内カフェ フルーリール 特別営業 イベントメニューが登場！
- コミュニティサロン たのぴあ イベント同時開催 テルミー療法 イネイト療法 体験会
- イベントの最後は みんなで 花火！ ※手持ち花火のみ

7/23（日） 10:00 ～ 21:00
ユートピア川原にて
（函館市川原町 18 番 1 号）

7 月 22 日（土） 13:00 ～ 16:00
オフグリッドソーラー発電セミナー＆
ワークショップ 追加開催！

イベント当日も内覧可能です！
お気軽にスタッフまでお問い合わせください♪

アクセス
函館市川原町18番1号
市電「深堀町」停より
徒歩5分
詳細な地図はコチラから

※当日は混雑が予想されます。なるべく公共交通機関をご利用ください。
※イベントの内容は予告なく変更になる可能性がございます。予めご了承ください。

Century21
（公社）北海道宅地建物取引業協会会員 北海道知事 渡島（4）第992号　〒040-0033 函館市千歳町27番8号（千歳町電停すぐ・合同庁舎向い）
センチュリー21 リード不動産　お問合せはこちら **TEL.0138-26-5533**
センチュリー２１の加盟店は、全て独立・自営です。
広告有効期限／平成 29 年 7 月 23 日

読売KODOMO新聞

よみうりこどもしんぶん

大人が読んでも面白い！

おかげさまで 20万部！
創刊100号突破!!

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

楽しく学べる ポケモンABC
©2013 Pokémon.
©1995・2013 Nintendo／Creatures Inc.／GAME FREAK inc.
「ポケモンABC」でクロスワードや迷路などを解いて、ポケモンの特徴を表す英単語を一緒に覚えよう!

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

好評！週替わり企画
AKB48 NEWS 日記 など

一週間のニュースから
政治・経済が 社会・国際が わかりやすい!!

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

●タブロイド判　20ページ／オールカラー
※一部地域は配達日が異なります。

家計にやさしいワンコイン!!
月ぎめ **500円**

よみサポ

よみうり購読サポート

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

手続き簡単！ → 申し込みと購読料の支払い → よみサポ → 最寄りの読売新聞販売店から新聞をお届け

離れて暮らすあの人に、新聞購読をプレゼント！

◎よみサポによる購読期間は6ヵ月以上となります。購読料は、クレジットカード決済、銀行口座振替、コンビニエンスストア・ゆうちょでの払い込みのいずれかをお選びください。なお、一部配達のできない地域や、配達日が遅れる場合があります。ご了承ください。

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

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

SOMPO ホールディングス | 保険の先へ、挑む。

損保ジャパン日本興亜

保険の先へ、挑む。

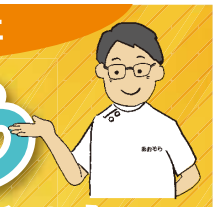
損保ジャパン日本興亜はSOMPOホールディングスの一員です。

損害保険ジャパン日本興亜株式会社

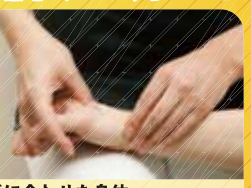
〒160-8338　東京都新宿区西新宿 1-26-1
Tel.03(3349)3111　http://www.sjnk.co.jp

整体院　お陰様で1周年

あおぞら



からだの痛みでお悩みの方へ。



このような症状でお悩みの方

肩・腰・膝・肘の痛み、
四十肩・五十肩、腰痛、坐骨神経痛、
股関節痛、顎の違和感・痛み など

ごあいさつ　店長 紫竹啓介

一人一人生活環境は異なっており、生活に合わせた身体、すなわち《癖》が付いてきます。その筋肉の癖が痛みの原因となりえると考えております。
当院ではそんな染みついてしまった癖を丁寧に手で伸ばし矯正し、痛みを根底から和らげる施術をしていきます。

『初回料金』

一時間：2,750円
二時間：4,400円
三時間：8,250円

※初回は4時間ナシ

『通常料金』

一時間：　3,850円
二時間：　6,600円
三時間：10,450円
(全身改善コース) 四時間：14,300円

お気軽にご相談下さい。

予約優先 **整体院あおぞら**
北海道函館市本通1丁目30-15

TEL 0138-83-2500
電話受付 午前10時～午後6時 不定休
(ご予約があれば21時まで営業)

HP https://seitai-aozora.jimdo.com

函館新聞社

社員募集

一緒に働きませんか？

広告局 デジタルメディア部アシスタント【パート】

- ◆内　　容／『函館新聞電子版』の顧客管理(データ入力)とPR活動などの運営補助業務
- ◆資　　格／未経験者歓迎(パソコンの基本操作ができる方)
  ★要普通自動車免許、車を業務に使用できる方(ガソリン代は別途支給)
- ◆時　　間／10:00～18:30/基本週5日
- ◆休　　日／土日・祝日※業務により変動
- ◆給　　与／日給6,000円
- ◆待　　遇／車通勤可、交通費規定支給
- ◆応募締切／随時

総務局 総務・経理【正社員】

- ◆資　　格／事務経験通算5年以上★要普通自動車免許、Uターン・Iターン歓迎
- ◆時　　間／8:15～17:15※早出・残業有
- ◆休　　日／月7日
- ◆給　　与／月150,000～250,000円
- ◆待　　遇／各社保完備、試用期間6カ月は契約社員雇用
  他当社規定による　※正社員登用後は、昇給有、賞与年2回、企業年金制度有
- ◆応募締切／随時

応募方法　写真付履歴書及び職務経歴書を下記住所まで持参又は、郵送下さい。書類選考の上、追って面接日時を連絡致します。

函館新聞社 総務局 総務部　電話(0138)40-7171
〒041-8540　函館市港町1丁目17番8号

キミの力を活かせる仕事が、
きっと見つかる。

陸・海・空 自衛官募集

募集種目		試験期日	受付期日	応募資格
自衛官候補生	男子	9月 2日(土)、3日(日)、4日(月)22日(金)、23日(土・祝)24日(日)、25日(月)	随時受付	18歳以上27歳未満の者
	女子			
一般曹候補生		9月16日(土)、17日(日)	7月1日～9月8日	
航空学生		9月18日(月・祝)		※
		※応募資格　海:18歳以上23歳未満の者 空:18歳以上21歳未満の者 [高卒者(見込含)又は高専3年次修了者(見込含)]		

試験日はいずれか1日です。

お気軽にお問い合わせ下さい

自衛隊函館地方協力本部

HAKODATE

〒042-0934　函館市広野町6番25号
電話 0138(53)6241
FAX 0138(53)6242
E-mail: recruit1-hakodate@pco.mod.go.jp

朝日新聞

新規ご購読キャンペーン

セレクトプレゼント

朝日新聞を6ヶ月以上新規ご契約またはご継続いただける方に
北海道のうまいものを厳選した

キタ★マルシェ

北海道ギフトカタログを差し上げます。

キタ★マルシェ とは、北海道のおいしいものや楽しいことを、
WEB・通販・フリーペーパー・イベントなどを通して、
どんどん発信していくクロスメディアブランドです。
http://www.kitamarche.com

魚介　お肉　お米
スイーツ　果物　お野菜　など

北海道のうまいもの全44品の中から
お好きなものを1点お選びいただけます。

朝日新聞のご購読のお申し込みは お近くのASAへ

ASA 函館 美原・北斗 西部・北部	ASA 函館 湯川・東部	ASA 函館 本通
TEL 0138(34)5860	TEL 0138(35)2133	TEL 0138(55)1025
函館市美原3丁目58-10 Asahi館A館	函館市錦亀町283-43	函館市深堀町10-3

ご住所、お名前、電話番号、購読料のお支払い方法（訪問集金・口座振替・クレジットカード）、
右記のキャンペーン番号をお知らせください。

※地域によってはクレジットカードによる購読料のお支払いを取り扱いできない場合もあります。

キャンペーン番号
L-1609

「みどり」からはじまる うるおいのある生活。

青森産ヒバ材を使用

材料のみの販売となります。
施工については別途ご相談下さい。

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

青森木材防腐（株）

函館事務所 函館市港町1丁目17-8
TEL0138-42-2322

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

函館新聞電子版が最大1カ月間、購読料無料!!

函館新聞 電子版
HAKODATE SHIMBUN DIGITAL

掲載記事数
累計22,000件突破

- 記事更新時間は午前3時
- 速報記事は随時更新!!
- おくやみ記事は前日午後8時に掲載
- スポーツカテゴリーの充実

初めて電子版をお申込みの方は

1〉 1週間無料で試読が可能!!

2〉 お申し込み月は電子版の購読料無料
（最大1カ月間）

※お申し込み月は無料となりますが、お申し込み当月内に解約した場合は1カ月分の月額料金がかかります。

個人・法人プラン

電子版コース

月額 1,580円
電子版のみをご利用いただく場合のコースです。

電子版コースをご購読の方には
函館新聞社発行のフリーマガジン
HAKORAKU
［ハコラク］
を
ご自宅・会社へ毎月お届け!

●便利機能

イベントカレンダー	記事検索	カラー写真	紙面ビューア	マイスクラップ	地図からアクセス	おくやみ情報
イベント情報を日付ごとに確認	2016年1月1日からの全ての記事を検索可能。	電子版では記事写真はすべてカラーで掲載。	紙面データは過去7日分の閲覧が可能。	お気に入り記事を、最大200件まで保存可能。	ニュースは地図から選ぶことも可能。	前日の午後8時に掲載!

まずはアクセス!

https://digital.hakoshin.jp/　函館新聞　検索

お申し込み、お問い合わせは電話からも可能です
☎0138-40-5151（広告局デジタルメディア部）
（受付／月～金10:00～17:00）　メール digital@hakoshin.jp

お申込みについて
・函館新聞電子版の有料会員登録は函館新聞ホームページ又は電話にてお申し込みください。
・お申し込みにはお支払いのためのクレジットカード情報が必要です。あらかじめお手元にカードをご用意ください。

お支払方法
・クレジットカードでお支払いとなります。・法人会員は請求書発行の年払いも可能です。※函館新聞本社よりご請求書を発行いたします。

※料金・サービスは予告なく変更する場合があります。　※他社提供の記事、著作権により掲載できないものは、掲載していません。

Salon Interview
～美を手がける人～

Hair Act room
ヘアー　アクト　ルーム

スタイリスト
濱之上　直人さん（25歳）

［Profile］札幌市出身。高校卒業後、美容室に勤めながら通信制の美容学校へ。２０１４年、美容師免許を取得。札幌で腕を磨いた後、昨年９月函館へ。新しい土地で心機一転、奮闘を続けている。趣味はボルダリングとダーツで、フットサルにも挑戦中。飼い猫との時間に癒される。

Hair Act room

函館市美原3-6-16　☎0138-46-8383
日～木曜　9:00～18:30
金・土曜10:00～20:00 ※予約優先
月・第3火曜定休　P有り

学び技術を磨き、前を見据え全力で挑み続ける「ありがとう」はすべての活力

—美容師の仕事の魅力は。

結婚式や成人式、デートの前など、お客様にとって大事な場面の前に携われる、素敵な仕事です。その人の格好良さや美しさを引き出せて、お客様から「ありがとう」の言葉を頂いた時、心弾むような笑顔に出合えた時は本当にうれしいです。華やかさに惹かれて美容師になりましたが、実際に働いてみると楽しい事だけでは無く、辛い事や大変な事も多々ありました。ですが、頑張れば頑張った分だけ、きちんと自分の実になっていくので、やりがいがあります。また、ほかの美容師と切磋琢磨し合う中で、自分の力量がダイレクトにわかり、新しい発見もできます。

—仕事にまつわるエピソードと好きな言葉は。

一時期、仕事の事で悩んでいた時期がありました。そんな時に、なかなかほめたりしない厳しいと思っていた先輩から、施術に関する事でほめて頂いた事があったんですが、認められたみたいで嬉しかったです。先輩から掛けてもらった「つらい時はつらいと思わず試練だと思え」という言葉は今でも心に残っていて、落ち込んだ時やくじけそうになった時に、思い出しては助けられてきた大切な言葉です。先輩の言葉を胸に逃げずに、正面から挑み続けてきたからこそ、それが力となって「今」があるのだと思っています。

—美容師の理想像と目標は。

誰からも頼られる、この人なら素敵にしてくれると頼りにされる美容師になりたいです。そのために、オーナーや先輩たちから受ける刺激を大切にし、ネットや雑誌などでトレンドをチェックして勉強は欠かさずに技術を磨いています。コンクールなどにも興味はあるのですが、自分は人と接している方が好きです。現場はいつも勉強の場です。店に立ち、肌で直接感じたこと、現場でしか学べないこと、技術だけではなくてさまざまなことを身に付けていきたいです。たくさんの経験を積んでかつて叱咤激励してくれた先輩のように、だれかの目標になれるよう、仕事に邁進していきたいです。

—店のコンセプトと客層と気をつけていることは。

ｒｏｏｍと名の通り、自分の部屋にいるかのように、肩の力を抜いてリラックスできる空間作りを目指しています。オーナーとスタッフが内装を手掛け、特に別室になっているシャンプールームはぎりぎりまで明るさを落とした照明で、思わず寝てしまいそうなくらい心地良いですよ。来ていただいているお客様は男女問わず年齢層も幅広いのですが、大学（公立はこだて未来大学）が近いこともあって、学生さん同士の口コミで広がっているようにも感じます。威圧感を持たれないよう、誰に対してもやわらかな接客を心掛け、静かに穏やかに、また、楽しくおしゃべりしながら、お客様のタイプに合わせて変えています。今後もお客様の立場に立って心を砕いていきたいです。

—おすすめメニューは。

少し違ったスタイルを演出できるカラーリングです。「インナーカラー」は表面の色とは別に、おしゃれで華やかな色からシックで落ち着いた色まで好みに合わせて内側へ別な色を入れます。仕事の時は髪を下ろして隠せて、休日にイメージチェンジ。巻いたり、耳にかけたり、いろんなアレンジでカラーが垣間見えるのがかわいいです。「グラデーションカラー」は髪の根元から毛先にかけて少しずつ色を変化させていきます。根元が伸びてきても気になりにくいスタイルで、大人っぽくおしゃれな外国人風になりますよ。どちらもロング、ボブ、ショートいろんな髪型にも合いますし、流行に敏感な方にぴったりです。また、頭皮や首の血行を促進し、髪を健康にする「カッサ」もおすすめです。優しく施術するので〝痛気持ち良い〟のが癖になりますよ。

—将来の展望は。

店を函館で一番の有名店にすることです。みんなで力を合わせて全国からもお客様が来る店にしていきたいです。

—まだ来店したことのない方へ一言。

オーナー、スタッフみんな親しみやすく仲良くなれますし、薬剤もお客様に合わせています。リラックスしに来てください。

取材：岩佐　美華　　写真：佐藤　史子

hair salon Isoya ヘアーサロン イソヤ

今年注目の夏の New COLOR! フォギーベージュが旬

アッシュとベージュの
いいとこどり
クールで、
かっこよさを加味した
誰にでも似合って
今っぽい秀逸カラー

髪を傷めずに6種のオーガニックハーブエキスが
潤いに満ちたクリアな髪色へと導き、
なりたいイメージを叶えます。

新規の方
- ◆オーガニックカラー&カット ¥9,750→¥5,800
- ◆カット&パーマ…… ¥9,975→¥6,000~
- ◆カット&縮毛矯正…… ¥13,675→→¥9,900~

※カットのみは¥3,200

〒040-0001 函館市五稜郭町12-2
TEL 0138-52-8432 予約優先

五稜郭タワー● 中央警察署● ←美原 当店 ●GS 本町交差点→ 北海道新聞●

定休日／火曜日・第3月曜日　営業時間／9:00～19:00(日曜日・祝日は18:00迄)
P有り(店前5台)　http://hair-salon-isoya.on.omisenomikata.jp/

酸素BOX 整体サロン KAO2 かおかお

お陰様で開店1周年

好評継続中♪

お試し初回～3回目まで
自由に動ける
酸素カプセルBOX
2名同時に入室可能
60分 通常¥2,500→ **¥1,000**

オススメ
KAO2コース(酸素カプセル＋整体)
60分+40分 通常¥4,000→ **¥3,000**
60分+60分 通常¥5,000→ **¥4,000**

その他コースや詳細は、ホームページ「函館かおかお」で検索
URL http://kaokao99.com

函館市湯川町3丁目14-23
TEL080-1869-9090[予約制]
営業時間/10:00～最終受付19:00
(時間外応相談)
定休日/火曜日・8月9日(水)～13日(日)
Email infoo2b@kaokao99.com

↑産業道路　当店　イオン湯川店　エスポワール　↓函館空港　松倉川

ホットヨガ 1回体験レッスン ワンコイン!! ¥500(税込)

お得な手ぶらセット
今スグにでも始められます!!
- 体験レッスン
- バスタオル(2枚)
- フェイスタオル
- 水(1リットル)
- ウェア(希望であればお付けします。)

7種類の中から 選べる体験レッスン

レベル1	アロマの香りで癒やされる当店人気NO.1レッスン アロマリラックスヨガ
レベル1	リンパトリートメント＋ヨガで老廃物をスッキリ リンパデトックスヨガ セルライトアプローチ
レベル1	腸揉み＋ヨガで、腸内環境を改善。便秘の方にオススメ 腸内環境改善ヨガ
レベル1	デスクワークが多い方、肩こり・頭痛にお悩みの方に 肩こりリラックスヨガ
レベル1	「かっさ」を使った足のつぼ押し＋ヨガで内臓活性化 足つぼリラクゼーションヨガ
レベル2	下半身太りの原因となる骨盤の歪みを改善 骨盤調整ヨガ
レベル3	ヨガの基本ポーズを組み合わせたスタンダードなクラス ビギナー60

夏に向けて… BELBEで 脂肪燃焼!!

3ヶ月間 通い放題
毎月¥2,900!!(税込)
8月末までのキャンペーン!!

・「ハコラク見たよ!」もしくは広告を切り取ってご持参して頂いた方に限り適用
・最低5ヶ月継続　・体験日に入会して頂いた方に限ります。
・4ヶ月目以降、「月4回/8,694円」「月8回/10,260円」「デイタイム/9,828円」「フルタイム/11,664円」(各タイプ税込)の4タイプからお選びいただきます。

今なら新規ご入会で
月会費 初月¥0、事務手数料¥0

ご予約はこちらから

WARM YOGA STUDIO BE BE

BELBE 函館店
tel.050-3784-7170(直通)
平日 10:00～22:00　土・日・祝 10:00～17:00
定休日 第一・第三月曜日　第二・第四木曜日

インターネットからのご予約は ベルベ函館 Q検索
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C棟2階
駐車場880台分完備

Beauty Special

ビューティースペシャル

夏

太陽がキラキラと照りつける開放的な季節
今だけのオシャレを楽しみませんか
お肌や体型をケアするエステ、
ヘアケアやアレンジ、ネイル、ファッションまで
女性のキレイとハッピーを叶えてくれる
サロンやショップが夏気分を盛り上げてくれる

どっぷりと汗をかき代謝をアップ 30分1,620円はとってもお得♪

シェレーヌ エステティックサロン函館店

スッキリ爽快！ドーム型サウナで全身発汗を促す「スマーティー」はドロッとした濃い汗をかき代謝をアップさせることで内側から美Ｂｏｄｙへと導く今夏おススメのメニュー。全身を芯からじっくり温めることで体内に蓄積された老廃物の排出を促進するのでデトックス効果も期待できる。通常価格３０分で３,２４０円のところ体験価格１,６２０円ととってもお得！！まだ、試したことのない人は、この機会にぜひ試してみて欲しい。

安心の女性専用シェービング ハリと透明感のある肌へ！

シェービングエステ J-Shine

ジェイシャイン

理容師の国家資格を持つ女性シェービング師が施術を行う人気サロン。薄着になり肌を出す機会が多くなる夏、襟足や背中など、自己処理が難しい部分は、プロの技術におまかせを。産毛や古い角質を取り除きワントーン明るいツヤ肌へ！肌ケアで人気の「エイジングコース」「うるおい美白コース」は眠ってしまうほどの気持ち良さ。コースにより顔だけではなく背中や腕などの施術も可能でパーティーやブライダルなどにもオススメ。マタニティー・アトピー・敏感肌などの悩みも気軽に相談を。

夏色で彩る
鮮やか夏COLORネイル♪

Simdy Sweel for NAIL
シンディスウィール

今年でOPEN10周年目を迎えた同店は、丁寧な施術と接客で幅広い年齢層に支持される人気店。毎月デザインが変わる定額制の「デザインジェルネイル」（￥5,600・税別）などお得なプランを豊富に用意。夏にオススメのカラーはターコイズなど、ビビッドな配色で夏らしいデザインが人気。また、サンダルの季節にピッタリな鮮やかでキレイめなFootネイルもオススメ。hand&footの同時施術も可能なので事前に予約を。

10th Anniversary

お陰様でシンディスウィールは10周年を迎える事が出来ました。皆様に心より深く感謝申し上げます。これからも末永く皆様に愛されるサロンを目指して参りますので今後とも宜しくお願いいたします。

Hand or Foot
デザインジェルネイル
定額制 ¥5,600(税別)
甘皮処理 ＋ ジェルネイル ＋ アート

ジェルネイルとアートがSETになった
お得なデザインジェルネイル♪
サンプルよりお好きなデザインをお選びください！

◆ジェルペア割 2人同時ご予約で ¥1,000OFF
◆ジェルネイル…… ご新規様 ¥1,000OFF

PRICE
■ネイルケア……¥2,500
■ジェルネイルhand&foot……¥4,000
■フットケア&カラー……¥3,800
■角質除去……¥1,500

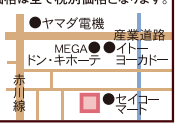
ブライダルネイル
Bridal Nail & Bridal Body Jewelry
ブライダルボディジュエリー

ブライダルネイル・ブライダルボディジュエリー
無料カウンセリング受付中

マツゲエクステ
❋ご新規様限定❋
■つけ放題 ¥6,000→¥5,500
■60本 ¥3,500 ■80本 ¥4,000
お問い合わせ&ご予約は シンディスウィール、または、ボーノヘア（シンディ スウィール1F） 0120-88-6363まで

※価格は全て税別価格となります。

Simdy Sweel for NAIL シンディ スウィール
函館市富岡町3-5-8 2F
TEL 0138-43-6334
営業時間／9：30〜19:00
定休日／毎週火曜日・第3月曜日
http://beauty-y.jp/simdy-sweel/



初めての方にもオススメ！
リピーターキャンペーン実施中♪

Cil d'or 函館蔦屋書店
シルドール

東京の表参道に本店を構え、多くのタレントやモデルから支持される技術で人気のサロン。マツエク専門サロンだからこそ安心できる、実績を積んだスタッフによる丁寧なカウンセリングと持ちの良さには定評がある。カール、長さ、太さも全38種類から選べ、自然な仕上がりからボリュームのある仕上がりまで、好みに応じて施術可能。下まつげの施術や4週間通い放題のメニューも人気♪この夏は、魅力的な目元で女子力を上げよう！

Cil d'or

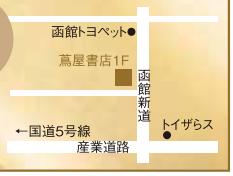
リピーター様キャンペーン実施中♪
平日 12:30〜17:00のご来店で25%off
土・日・祝日限定コース 付け足し60本 ¥4,900
100本 ¥7,900

4週間
リペア保証
4週間以内のリペアが何度でも無料♪

まつげエクステンション
Menu
シンプルボリューム ¥6,000〜
ナチュラルボリューム ¥10,000〜
ゴージャスボリューム ¥15,000〜
下まつげ ¥2,000〜
※料金は各税別

予約時に「ハコラク見た」で初回の方40%off
※キャンペーンメニューは除く
お誕生月特典も♪詳しくはお問い合わせ下さい

まつげエクステ専門
Cil d'or 函館蔦屋書店 シルドール
スタッフ募集中！ 詳しくはお問い合わせ下さい
函館市石川町85-1 ☎050-5585-5046
営業時間／11:00〜18:30（最終受付）
定休日／火曜日、第3月曜日 P有り



トータルで美と健康を提案 美ボディから巻き爪矯正まで対応

Esthetic Salon
NatuLa
エステティックサロン　ナトゥーラ

フェイシャル&ボディ、まつ毛エクステからネイルまでトータルで「女性のキレイ」を応援。それぞれの分野で技術を習得した経験豊富な専門スタッフを増員し，思い通りの仕上がりにリピーターも多い注目の人気サロン。個性的なデザインが好評のジェルネイルは“地爪に傷をつけず、爪を健康に”をコンセプトに、ライフスタイルに合わせ好みのデザインを提案。最近取り入れた“巻き爪矯正”では、現代人に多く、ハイヒールなどで爪を圧迫してしまいオシャレを思うように楽しめず悩む女性に、丁寧なカウンセリングと施術で親身に対応してくれる。「爪のことなら何でもご相談下さい。皆様のお悩みを全力で解決いたします」と同店ネイリスト、菊地奈津美さん。

夏はスッキリボディ&美白対策で美しく
カラフルな夏仕様ネイルでオシャレに

Summer Campaign

8月末まで

Nail

◆hand or foot
¥5,980→ **¥5,200**

◆hand & foot 同時施術
¥11,960→ **¥9,800**

＊デザインのコースは指定されたコースとなります。

巻き爪矯正始めました

モニター募集中［限定5名様］
巻き爪でお悩みの方、ヒールで巻き爪になってしまったという方、詳しくはスタッフにお気軽にご相談下さい。

生後6カ月のお子様からお預かりしております。

30分
¥360～（税込）

事前の予約をお願いします。
保育士、幼稚園教諭スタッフが
大切なお子様をお預かりします。

Facial

◆炭酸ビタミンフェイシャル 70分

毛穴の開きやお肌のベタつきが気になる季節。
美白、デトックスがいっぺんに出来るトリートメント。
夏の紫外線からお肌を守ります。

［お試し価格］¥8,000→ **¥5,900**

［美白クレンジング］▶［フェイシャルトリートメント］（デコルテ付き）▶［デトックスパック］▶［footトリートメント］▶［イオン導入］

Body

新規の方限定 お1人様2回まで

デトックス効果の高い岩盤浴付きのオススメメニュー!
ボディ集中トリートメントで代謝UP。

◆デトックススリムBODYトリートメント
90分（岩盤入浴付き 30分）
［お試し価格］¥10,800→ **¥5,800**

◆デトックススリムBODYトリートメント
60分（岩盤入浴付き 20分）
［お試し価格］¥9,180→ **¥5,200**

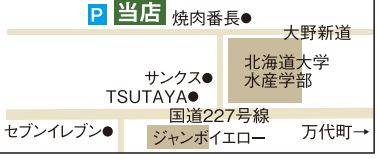
※120分コースもございます。

左記メニュー
+1,500円で
まつ毛カールも
出来ます

※価格は各税別

Esthetic Salon Natula

函館市亀田港町62-2
TEL 0138-83-5921
営業時間／10:00～19:00
土、日曜は11:00～19:30
不定休　P有り　予約優先



“究極のシンプル美”ベイビーブーマー 人魚の鱗（うろこ）ネイルもこの夏流行

Nailsalon noble&credo
ネイルサロン ノーブル&クレド

昨年、アフロートから改名し山の手に移転したノーブルは、今話題のネイルデザイン“ベイビーブーマー”を開始。赤ちゃんのほっぺのような淡いグラデーションを意味するスペイン生まれのアクリルシステムで、ジェルでは出せない淡い質感が魅力。自分の爪の長さで7,000円、長さを出す場合は9,000円。また、涼しげなデザインで今夏人気のジェル“人魚の鱗ネイル”はハンドもフットもデザイン限定7,900円。デザイン限定ネイル（4,900円～）もあるのでお気軽に。※価格は各税別

夏のオススメ

素足の季節に、驚くほどのぷるふわ感

フット角質ケア ¥2,900
（足裏の角質除去）

ゴシゴシする角質除去とは違い、足を乾燥させずに足裏の角質をやわらかくする弱酸性の専用ローションで保護しながらケアします。

フットケア ¥4,200
（爪と爪周りのお手入れ&角質ケア）

フットスパ ¥5,500
（フットケア+ゴマージュ&トリートメント）

フットジェルワンカラー&角質ケアセット ¥6,900

フット角質ケアにお好みのワンカラーが付くお得なセット。
オプションで親指のデザインもプラスできます。

※ノーブル店では巻き爪などのお悩みにネイルセラピーも行っております。
※価格は各税別

Nail salon noble
函館市山の手1-9-13
TEL0138-85-6626
10:00～19:00（予約優先）
月・第3火曜定休（そのほか不定休あり）
P有り（3台）

Nail salon credo
函館市若松町17-12 棒ニ森屋本館1階
TEL0138-26-0012
10:00～19:00（予約優先）　無休
P有り（2,000円以上のご利用で棒ニパーキング2時間無料）

デザインや詳しいメニューは 函館ノーブル 検索

本格ヘッドスパ対応のベッドで 体中に広がる心地良さを体感！

Grand Hair Make NOAH
グランドヘアメイク ノア

スパにいるようなリラクゼーションを実感でき、心地良い足元ヒーターも搭載しているシャンプー台を導入！「炭酸ヘッドスパ」（20分・2,980円）のほか、シワ・たるみを改善したい人におすすめの「炭酸アンチエイジングヘッドスパ」（30分・3,990円）、発毛・育毛を促す「炭酸アデノバイタル育毛ヘッドスパ」（30分・3,990円）があり施術前にはマイクロスコープで診断し頭皮環境を改善へと導く。ぜひ“夢心地”の時間を過ごしてみて欲しい。

スタイリストデビュー!!

新規のお客様限定
「小笠原（おがさわら） 健太（けんた）」を
指名すると…
メニューから20%OFF!
2017年8月末日まで

MENU
◆カット……¥3,780～
◆カラー……¥4,860～
◆パーマ……¥7,560～
◆縮毛矯正……¥11,880～
◆トリートメント¥2,160～¥10,800
◆セット……¥3,240
◆浴衣着付……¥3,780

Grand Hair Make
NOAH
グランドヘアメイク ノア
函館市富岡町2丁目3-3
TEL0138-44-6660
営業時間/10:00～19:00
不定休　P有り

ノアの詳しい情報は
ホームページでチェック!
http://www.ghm-noah.com/

モバイル端末からのご予約は
右記のQRコードから!
https://bpl.salonpos-net.com/e-reserve/2N2L101/

インターネットから簡単に検索! 函館ノア

夏らしいカラーとエアウェーブで新しい自分に変身♪

ravi hair works
ラヴィ ヘア ワークス

くつろぎの空間で幅広い世代に支持されているアットホームサロン。スタッフは全員女性なので、気軽にゆったりとした時間を過ごせると評判。この夏はふんわりとした印象を与えるエアウェーブがイチオシ。トリートメント付きのセットメニューも用意しているので、ぜひ試して欲しい。また、夏らしいカラーやハイライトを入れて外国人風カラーを楽しむのも人気。夏の日差しでダメージを受けやすいこの時期、スッキリヘッドスパでリラックスするのもおススメ。

MENU

◆Cut……¥3,564

〈セット料金〉

◆CUT+カラー……¥8,424

◆CUT+パーマ……¥8,748

◆CUT+カラー+パーマ…¥12,420

◆CUT+縮毛矯正……¥13,284

◆CUT+カラー+ハイライト¥13,824

◆CUT+カラー+エアウェーブ¥16,200

(セットメニューは全てトリートメント込)

新規のお客様はカット料金10%OFF

室田まゆみ

鈴木奈津子

遠藤理恵

ravi hair works ラヴィ ヘア ワークス

函館市鍛治1-51-9 ☎0138-83-7774

OPEN10:00−18:30 第3日曜日定休 予約優先

詳しくは フェイスブックで検索

https://ja-jp.facebook.com/ravihakodate/

夏限定！今だけのスペシャルメニュー登場！

MIC COSMETIC
ミック コスメティック

まるで西洋の城のような佇まいで、エステ&海外化粧品のセレクトショップを展開する同店は、技術と信頼から幅広い客層に愛され根強いファンも多い。「紫外線によるダメージを受けるこの時期だからこそ、肌レベルを上げるフェイシャルメニューと露出が多いこの季節にこそオススメのメニューをピックアップしました。この機会をお見逃しなく！」と自信をもって勧める今だけのお得なキャンペーンを用意。「詳しくは下の広告をご覧下さい」と同店。

Menu

✱ 酵素ピーリングフェイシャル 60min

¥7,020→お試し価格 ¥3,980

お顔のクスミ、毛穴汚れ、ゴワツキも瞬時にスッキリ! お肌革命を!

✱ タマゴ肌シェービング(美白パック付) 60min

¥3,240→お試し価格 ¥2,590

自分では中々できない細かいところまで剃った後の美白パックでタマゴ肌に蘇ります!

✱ セルライト撃退ボディー(タラソ入浴付) 90min

¥10,152→お試し価格 ¥6,690

タラソ入浴で心も身体もリラックス、セルライトと溜まっている毒素をスッキリ排出!

✱ リフレクソロジー&耳つぼジュエリー 60min

¥7,660→お試し価格 ¥4,890

足裏の反射区を刺激し全身の流れを整えた後、お悩みに合わせた耳つぼジュエリーで効果を更に持続させます

✱ 部分脱毛(両ヒジ下or両ヒザ下) 1回

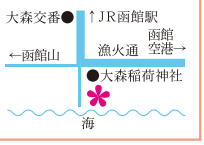
¥5,400→お試し価格 ¥4,320

露出の多いこの時期に腕や足をツルツルにするチャンス!

MIC✱COSMETIC
ミック コスメティック

函館市大森町22-2 ☎0138-23-6071

10:00〜19:00受付(要予約) 不定休 P有り



夏痩せ!! 短期集中!! プアマナオリジナルデトックストリートメント

DAY SPA
PUAMANA
デイスパ　プアマナ

夏本番、引き締まったボディを目指そう!本場バリ島で技術習得したデトックストリートメントは、代謝を上げ、日頃から脂肪燃焼しやすい体づくりをサポート。体験者からは「続けて受けてみて体重減少、暴食した時も残らなくなった」「背筋が伸び姿勢が良くなった」「デトックスしながら体全体のコリもほぐれ楽になった」「肌荒れ、冷え性が改善された」などの声が。通常価格は初回7,800円、2回目以降12,000円、3回以上のコースもあり。8月15日まで夏キャンペーンとして予約時に「ハコラクを見た」と言うと2回目以降が1回10,000円に。体内からもデトックス!!自社製品「ピュアリッチ酵素」(180ml　2,000円〜)も販売中。
※価格は各税別

おかげさまでPUAMANAは7月1日で10周年・Day spa PUAMANA テーオー店は7月19日で5周年を迎えます。
たくさんのみなさまにご愛顧頂きありがとうございます。これからも美と癒しの空間を提供し、みなさまに愛されるようスタッフ一同邁進してまいります。

ご来店のお客様には
バリ島からオリジナルの
ノベルティをプレゼント♡

夏本番!!ダイエット・体質改善・お肌のメンテナンス・・・気になり始めたら身体やお肌が求めている"サイン"です。
5年後・10年後も美しくあるために・・・プアマナスタッフがサポート致します!

Bridal Esthetique
(ブライダルエステ)

ブライダルエステお試しコース ¥3,000
(カウンセリング込 90min)

3ヶ月前までにはお試しコースをぜひご体験ください。秋・冬挙式の花嫁様はそろそろ体・お肌のメンテナンス始めませんか?人生の中の最高の日を迎えるとき・・・見た目の美しさだけではなく、内側からきれいになり準備期間をプアマナスタッフがしっかりサポート致します!!気になるお悩みご相談ください。

心と体をリラックス。オールハンドにこだわり、疲れ・ストレス・緊張・お肌の不調を解消します。癒しの空間の中、本場バリ島のトリートメントで美しさを引き出します。

【フェイシャルトリートメント】
澄んだ透明感あふれる肌へ。リフトアップ・ホワイトニング効果でコンディションを整え明るい美肌に導きます・・・デコルテ・二の腕もしっかりほぐし鎖骨ラインをきれいに見せ引き締めます。
クレンジング→スクラブ→フェイシャルトリートメント→肌タイプ別パック→デコルテ&腕トリートメント

or

【背中パックケアトリートメント】
ドレスから出る背中、手の届かないところ、肩甲骨・エキゼ・日焼け痕、気になるところを集中徹底ケア!きれいな肩甲骨・ボディラインに整えます。
足湯→クレンジング→ソフトピーリング→スクラブ→トリートメント→肌タイプ別パック

※背中orフェイシャルどちらかお選びください。挙式より1ヶ月以上の方に限ります。

アーユルベーディックデトックスボディ〔120min〕
通常価格 ¥12,000 → ハコラク特別価格 ¥10,000
※1度受けたことがある方も特別価格でお受けできます。
施術前にプアマナの自社製品、本物の生きている酵素「PURE RICH」を飲んで頂き老廃物が流れやすいベースを作ります。本場バリ島で技術習得したアーユルヴェーディックのデトックストリートメント。オールハンドで流める・流す・はぐす・・・体のラインを引き締め、むくみをとり脂肪燃焼しやすい身体へ導きます。

導入から半年・・・リピート率NO.1。
指圧・オイル・ストレッチが組み込まれたトリートメント。
トゥーラボディ(足浴付き・ボディトリートメント)〔90min〕
通常価格 ¥10,000 → 初回特別価格 ¥8,000
※2回目以降から通常価格になります。
バリ島から上陸。日本で受けられるのはPUAMANAだけ!!心と体のトータルバランスケア。体感したことのない新感覚デトックストリートメント!!

10年前の肌に・・・即効性&リピートしたくなるコスメで老化を防ぐ!
幹細胞肌再生フェイシャル(デコルテ・腕トリートメント付き)〔60min〕
通常価格 ¥9,000 → 初回特別価格 ¥7,000
※2回目以降から通常価格になります。
先端技術の幹細胞コスメ「CHOLLEY」を使用。幹細胞(種々の細胞の供給源)に直接働きかけ肌のターンオーバーを正常化にするアンチエイジングへの近道。1度で実感。ハリ・弾力を取り戻し、老人性シミ・肝斑にも効果大!

DAY SPA PUAMANA

○GAGORICH 85g ¥2,000

【Pure Rich酵素】
○720ml ¥7,500　○300ml ¥3,500　○180ml ¥2,000

※その他メニューご用意しております。
※価格は全て税抜き表示です。

[両店当日予約OK!]
〈大手町店〉函館市大手町6-7　tel/fax: 0138-83-2121
営業時間●土日祝10:00〜20:00、平日11:00〜20:00　定 休 日●第2・3水曜日
〈函館テーオー店〉函館市栄川町10-25 6F　tel/fax: 0138-84-6113
営業時間●10:00〜19:00(最終受付18:00)

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

ajna アジュナ ヴィラ&スパ Jimbaran - Bali

ajna day spa アジュナ デイスパ Jimbaran - Bali

http://www.ajnabali.com

移転OPEN記念！先着50人に ピアスまたはイヤリング、プレゼント

ファッション雑貨のお店 aimable
エマーブル

金森赤レンガ倉庫より、五稜郭駅前のAOKIビル1Fに移転OPENした同店。アクセサリーやバッグ、個性的な雑貨など豊富なアイテムを取り揃え、世代を問わずオシャレに敏感な女性必見のセレクトショップ。OPEN記念として「ハコラクを見た」で「Bianca」のピアスまたはイヤリング、1,500円相当を先着50人にプレゼント！なくなり次第終了。また、同店のLINE@公式アカウントに友だち登録すると、先着30人に、さらに嬉しいWプレゼントも。

簡単ヘアアレンジで 夏スタイルを楽しもう♪

Hair Act room
ヘアー アクト ルーム

トレンドを取り入れながら、髪質、スタイルの悩みなど気軽に相談できると人気の同店。いつもは下ろしたヘアスタイルで過ごす日が多い人にも最適な、かわいくて簡単なアレンジ方法を教えてくれる。また、夏の日差しで髪が傷みやすいこの時期、血液やリンパの流れを促進、極上の頭皮エイジングケアを体感できる「カッサ」や、トリートメントも大人気。女性のみならず男性にも幅広く来店して欲しいと「メンズカットキャンペーン」を実施中。

エスニックなら気になる体型もカバー 50%OFFセール品も要チェック

エスニック衣料&雑貨 Pukka
プッカ

暑い夏も着心地良いインド綿・絹を使った新作衣料やエスニック小物類が続々登場。個性派や一点物に加え、手持ちの洋服やデニムとも合わせやすいシンプルなアイテムも豊富。30～40代におすすめのデザインも多く、体のラインも隠れてスッキリと見せてくれる。50%OFFセールは最近まで定価だったトップス、ワンピース、ボトムスが並ぶので要チェック。また、エスニック初心者は大好評の税込2,000円セール商品から始めてみては。ハンドメイド派には陶器ビーズも人気。

厳選した人気ブランドを展開 新作も続々入荷中!!

SPLASH N°5
スプラッシュ ナンバーファイブ

5月に移転OPENした同店は、洗練された個性的なファッション、フェミニンからクールなスタイルまで幅広い年齢層に対応。また、オシャレな雑貨&小物、サボテンなどインテリア用にピッタリの植物や照明なども販売。服だけでなく“オシャレな生活を”全て叶えてくれるセレクトショップ。人気ブランド「TODAYFUL」「RESEXXY」「rienda」「MilaOwen」「EGOIST」「RIM.ARK」など6ブランドを展開しており、オススメアイテムがずらり。

お見積無料

くるマック clemac 函館店

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

要らなくなったお車、安心買取りします。

格安で廃車手続き致します

面倒な車税の手続き、還付手続きも対応致します

高価買取中！

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

☎0138-49-5488
48-2188

函館市西桔梗町818-17 リサイクル券取扱店

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

※お客様の個人情報等を厳密に管理しています。

ターボも加わった充実のラインナップ。

NEW HARRIER Debut!

■新型ハリアー PROGRESS "Metal and Leather Package"
（ターボ車、FF） 車両本体価格／4,405,320円

車両本体価格帯
■ターボ車／3,405,240円～4,599,720円
■ガソリン車／2,977,560円～4,352,400円
■ハイブリッド車／3,791,880円～4,971,240円

Photo：PROGRESS "Metal and Leather Package"（ターボ車、FF）。ボディカラーはブラック〈202〉。

福祉活動に積極的に協力します

函館トヨペット株式会社

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

クルマと、つぎの楽しみを。 TOYOPET

オートボーイの画期的なカーリースシステム!!

とってもお得!! かりちゃおうかな!

＼毎月定額／

ワンコインリース

なんとワンコイン！

1日あたり500円から

1ヶ月で15,000円程度の格安リースです。

フラット500 リース車輌例

平成17年式
パッソ 1000 X
シルバー・AT・フル装備
車検期間：1年2ヵ月
（リース期間14ヵ月）

1日あたり500円

毎月定額 フラット500

「フラット500」はこんな方にオススメです!

仕事で数ヶ月だけ車が必要!
車検費用・税金などの出費を抑えたい!
とにかく安い中古車に乗りたい!
安い中古車を買って壊れるのが心配!

車買取専門店のオートボーイだからできる!

＼おすすめポイント1／ 厳選優良中古車を格安で!

全道で買取した多くの車輌の中から、年式が古かったり、走行距離が多めでも車検があり、まだまだ元気に走行できる車輌を厳選してご提供いたします。

＼おすすめポイント2／ 安心のサポート&メリット

●自動車税・自賠責保険・車検代・リサイクル券など一切の費用が含まれます。
●リース期間中に車が故障し修理費用が多額の場合は、お車の返却でOK。

＼おすすめポイント3／ 約3ヶ月～2年の短期リース

通常、自動車のリースは4～5年程ですが、「フラット500」は在庫車輌の車検残期間に合わせ3ヶ月程度から、車検新規の場合2年までの短期で自由設定でき、通勤・通学用、短期出張などお気軽にご利用頂けます。

※ご利用には納車、登録などの初期費用が別途必要となります。

車買取り&販売情報ネットワーク

AUTOBOY オートボーイ函館店

あなたの愛車、高価買取致します。

●うれしい高価現金買取り ●10分間のスピード査定 ●全道どこでも無料即日訪問 ●査定&手続きすべて無料

☎0138-42-7333

函館市昭和2丁目13番6号 営業時間／10:00～19:00 年中無休

詳しくはホームページへ・・・http://www.autoboy-cars.com

NISSAN
Innovation that excites
函館日産

さらなる強さへ。
挑戦は続く。

新型 X-TRAIL

X-TRAIL

新型エクストレイル

エクストロニックCVT 5ドア2000 4WD

20X	20X HYBRID	モード・プレミア ハイコントラストインテリア
車両本体価格	車両本体価格	車両本体価格
2,755,080円	3,098,520円	3,385,800円
(消費税抜価格 2,551,000円)	(消費税抜価格 2,869,000円)	(消費税抜価格 3,135,000円)

試乗体感キャンペーン実施中

ノートe-power、エクストレイル、セレナ、リーフなど
を試乗したお客様に
夏の暑さを乗りきる「カレー職人」プレゼント

※いずれか一つ。
数に限りがございます。

同一車線自動運転技術プロパイロット搭載

触れずにオート開閉できるリモコンオートバックドア採用

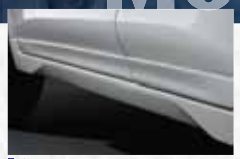
優雅に、そしてワイルドに、都市を愉しみ尽くす大人たちへ。

Photo:モード・プレミア HYBRID ハイコントラストインテリア
ボディカラー／ブリリアントホワイトパール

専用フロントバンパー

専用19インチアルミホイール+タイヤ

フロントマーカーLED&フォグランプ



専用フルカラードエクステリア カラードドアモール／カラードサイドシルガーニッシュ

サイドターンランプ付電動格納式リモコンドアミラー

専用リヤバンパーフィニッシャー&専用デュアルエキゾーストマフラー

NISSAN 函館日産

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

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

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

クルマのことなら何でも
お気軽にご相談ください！

OIL オイル
バッテリー
タイヤ
点検・修理
車　検
鈑金・塗装

函館自動車工業(株)

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

☎0138-22-1171

年　中　無　休

営業時間／8:30～18:00

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

〒040－0064 函館市大手町３－15
FAX 0138-27-5162

乗用・商用・不動車
事故車 何でもOK!

査定・見積もり無料

査定士による安心の迅速・無料査定

即 現金渡し!!
7/31（月）まで
車を査定されたお客様に
「ハコラクを見た」で
QUOカード500円分プレゼント

WINDLESS

有限会社 ウィン エンドレス

産業道路
←大野新道
ラウンド1
自動車学校
函館中央
ハセガワストア
セブンイレブン

お気軽にお電話下さい
☎48-0605
函館市西桔梗町852-3
営業時間/10:00～18:00　定休日/火曜日

HAKO RAKU Back Number

バックナンバーのご案内

手に入れられなかった
過去のハコラク
気になる号をネットで
購入できます

ご購入は
YAHOO!ショッピング
https://store.shopping.yahoo.co.jp/hakoraku/

（1冊/手数料込）350円

函館新聞社

函館新聞に掲載された写真を
ご希望の方に販売しています。

はこしんフォトサービス

［個人情報について］
提供していただいた個人情報は厳正に管理し、フォトサービスからお客様へのご連絡および発送業務のみにて利用いたします。

■フォトサービス 価格表

◆キャビネサイズ／ハガキ大
12.0cm×16.5cm　400円

◆6ツ切り／ノート大
20.3cm×25.4cm　1,700円

◆4ツ切り／西洋紙
25.4cm×30.5cm　2,300円

※すべてカラー・税込

■お渡し方法
◆函館新聞本社窓口受取
◆クロネコDM便（送料キャビネ4枚まで300円）
◆代引発送（手数料=9,675円未満324円、9,676円以上432円）
キャビネ5枚以上、6ツ切り、4ツ切りは窓口受取または代引発送のみ
送料=渡島／桧山378円～ その他1,026円
※沖縄・離島は別途料金となります。

写真データでの販売は行っておりません。
仕上がりは1週間～10日程度掛かります。
掲載写真でも著作権、肖像権の問題から提供できない場合もございます。
ご了承下さい。
他の印刷物等への転載はご遠慮下さい。

函館新聞紙面掲載写真は電話又は函館新聞電子版からご注文できます
☎0138-43-2121　受付時間（月～金）AM10:00～PM5:00
https://digital.hakoshin.jp/photo/

スピードは控えめに。エコドライブで環境にやさしく。

節約 楽々プラン 7年リース

新車の4WD軽自動車が月々1万円で乗れる!

ディーラーならではの安心感!

頭金なし!

月々コミコミ 1万円!×84回(税別)

車両代 | 車検整備 | 諸費用
自動車税 | 取得税 | 重量税
自賠責 | フロアマット | バイザー

eKワゴン
[M CVT・4WD]
■車両本体価格 1,249,560円(税込)
■月々10,000円(税別)×84回
■ボーナス時加算41,000円(税別)×14回
■頭金0円・7年リース・残価設定231,000円(税別)

eKスペース
[M CVT・4WD]
■車両本体価格 1,346,760円(税込)
■月々10,000円(税別)×84回
■ボーナス時加算50,000円(税別)×14回
■頭金0円・7年リース・残価設定249,000円(税別)

ミニキャブバン
[M 5MT・4WD]
■車両本体価格 1,069,200円(税込)
■月々10,000円(税別)×84回
■ボーナス時加算41,000円(税別)×14回
■頭金0円・7年リース・残価設定99,000円(税別)

ミニキャブトラック
[M 5MT・4WD]
■車両本体価格 961,200円(税込)
■月々10,000円(税別)×84回
■ボーナス時加算31,000円(税別)×14回
■頭金0円・7年リース・残価設定133,000円(税別)

オススメ

上記リース料に +月々2,000円(税別)で安心のメンテナンス付に!

軽自動車	●法定12ヶ月点検(4回)●6ヶ月点検(7回)●オイル交換(年2回)※13回●エレメント交換(年1回)※6回●夏用ワイパーゴム交換(6回)●ブレーキオイル交換(2回)●ブレーキパッド交換(1回)●クーラント交換(1回)●点火プラグ交換(1回)※ロングライフプラグは交換対象外となります●ファンベルト、クーラーベルト交換(各1回)
軽バン・トラック	●法定12ヶ月点検(3回)●6ヶ月点検(7回)●オイル交換(年2回)※13回●エレメント交換(年1回)※6回●夏用ワイパーゴム交換(6回)●ブレーキオイル交換(2回)●ブレーキパッド交換(1回)●クーラント交換(1回)●点火プラグ交換(1回)※ロングライフプラグは交換対象外となります●ファンベルト、クーラーベルト交換(各1回)

リース期間満了後は選べる4つの選択肢!!

1 新しい車に乗換え
同じ月々定額で新しい車に乗り換え!

2 同じ車に乗り続ける
そのまま、再リースを組むことができます。

3 車を買い取る
※経費計上された車両は原則除きます。

4 車を返却する
もう乗らないという方は、車をご返却いただけます。

※メンテナンス付の場合、お車のお持ち込み・お持ち帰りを前提に、お得な料金設定としています。お車のお引き取りと納車を希望される場合は、別途料金を申し受けます。

函館中央三菱自動車販売(株)

大野新道店	北斗市清水川142-20	☎(0138)77-1111
函館中央店	函館市石川町15-1	☎(0138)46-3111
八雲店	二海郡八雲町東雲町106-1	☎(0137)62-3111
江差店	桧山郡江差町字伏木戸町571	☎(0139)53-6111
グリーンカー石川	函館市石川町2-20	☎(0138)34-2300

Drive@earth
MITSUBISHI MOTORS

節約楽々プラン 7年リース

新車の4WD軽自動車が月々1万円で乗れる!

ディーラーならではの安心感!

頭金なし!

月々コミコミ 1万円!(税別)×84回

車両代 | 車検整備 | 諸費用
自動車税 | 取得税 | 重量税
自賠責 | フロアマット | バイザー

オススメ

下記リース料に +月々2,000円(税別)で安心のメンテナンス付に!

軽自動車	●法定12ヶ月点検(4回)●6ヶ月点検(7回)●オイル交換(年2回)※13回●エレメント交換(年1回)※6回●夏用ワイパーゴム交換(6回)●ブレーキオイル交換(2回)●ブレーキパッド交換(1回)●クーラント交換(1回)●点火プラグ交換(1回)※ロングライフプラグは交換対象外となります●ファンベルト、クーラーベルト交換(各1回)

※メンテナンス付の場合、お車のお持ち込み・お持ち帰りを前提に、お得な料金設定としています。お車のお引き取りと納車を希望される場合は、別途料金を申し受けます。

スペーシア
[カスタムZ CVT・4WD]
■車両本体価格 1,611,360円(税込)
■月々10,000円(税別)×84回
■ボーナス時加算58,000円(税別)×14回
■頭金0円・7年リース・残価設定373,000円(税別)

ハスラー
[A CVT・4WD]
■車両本体価格 1,199,880円(税込)
■月々10,000円(税別)×84回
■ボーナス時加算37,000円(税別)×14回
■頭金0円・7年リース・残価設定277,000円(税別)

ワゴンR
[FA CVT・4WD]
■車両本体価格 1,202,040円(税込)
■月々10,000円(税別)×84回
■ボーナス時加算37,000円(税別)×14回
■頭金0円・7年リース・残価設定278,000円(税別)

アルト
[F 5AGS・4WD]
■車両本体価格 953,640円(税込)
■月々10,000円(税別)×84回
■ボーナス時加算23,000円(税別)×14回
■頭金0円・7年リース・残価設定220,000円(税別)

アルトラパン
[G 5AGS・4WD]
■車両本体価格 1,188,000円(税込)
■月々10,000円(税別)×84回
■ボーナス時加算35,000円(税別)×14回
■頭金0円・7年リース・残価設定275,000円(税別)

ジムニー
[XG 5MT・4WD]
■車両本体価格 1,296,000円(税込)
■月々10,000円(税別)×84回
■ボーナス時加算43,000円(税別)×14回
■頭金0円・7年リース・残価設定300,000円(税別)

リース期間満了後は選べる4つの選択肢!!

1 新しい車に乗換え
同じ月々定額で新しい車に乗り換え!

2 同じ車に乗り続ける
そのまま、再リースを組むことができます。

3 車を買い取る
※経費計上された車両は原則除きます。

4 車を返却する
もう乗らないという方は、車をご返却いただけます。

道南スズキ販売株式会社

SUZUKI

大野新道店	北斗市清水川142-20	☎0138-77-1155
石川店	函館市石川町2-20	☎0138-46-3115
八雲店	二海郡八雲町東雲町106-1	☎0137-62-3111
江差店	桧山郡江差町字伏木戸町571	☎0139-53-6111

まちの魅力探しに行こう

ぶらり街角散歩

根崎・高松町

国道278号から一本、海岸線沿いに延びる道路を、潮風に吹かれながらのんびり歩く。民家の並びに見えてくるのは**「函館粉物倶楽部おてるちゃんの店」**で、おととし6月にオープンしたたこ焼き・お好み焼きの店だ。食欲そそるソースの匂いに促され「たこ焼き」（10個500円）を注文。大阪から取り寄せた専用の粉を使い独自に調合したカツオだしを利かせた本場の味で、熱々を頬張ると口の中でフワッ、トロッと生地がとろける。子どもでもおやつ感覚で食べられるようにと6個300円からと低価格、必ずおまけが付く心配りも。店を切り盛りする伊藤照枝さん、大谷涼子さん姉妹は、高校卒業後それぞれ大阪へ渡り人生の大半をそこで過ごした。「いつか故郷で小さなお店を開きたい」と函館に戻り、実家の車庫を壊して改装、姉妹2人の半世紀越しの夢を実現させた。「漠然と〝粉モン〟の店をやりたかった」と語る伊藤さん、大谷さんのテンポの良い大阪弁も店の素敵な味になっている。

本場大阪の味と地元の幸をたっぷり味わう

「食事処けいりん」が国道278号沿いに店を移したのは5年ほど前。昼は定食屋、夜は居酒屋という、前店舗そのままの家庭的な雰囲気にひかれ、常連客や地元の人が気軽に訪れる。出入口には神山雄一郎選手、小倉竜二選手のユニフォームが飾られていて、移転前までは競輪選手がよく顔を見せていたそう。「函館でのレースがあれば今でも連絡は入りますよ」と女将の佐藤トミ子さん。市場から仕入れたもののほか、戸井地区の知り合いの漁師から買い付けた地元の食材を使った刺身や焼き魚、鶏のから揚げなど居酒屋メニューが数多く並ぶ。本日の「煮魚定食」（1000円）は、カレイの煮付け、新鮮なヒラメの刺身、サラダ、小鉢、みそ汁など盛りだくさん。ホロッとやわらかいカレイを水を一切使わず、日本酒、砂糖、しょう油のみで煮付け、上品な味付けは白いご飯に良く合い、つい頬が緩む。地元で「シルケ」と呼ばれるムラサキ貝のボイルの付け合わせは、貝独特の食感がたまらない。昼酒もOKとのことで、次は佐藤さんとの会話に興じながら、まったり飲むのも良い。

空港緑地　高松展望広場

抜けるような青空にぽっかり浮かぶ白い雲
心地良い風が吹き抜ける下海岸
飛行機が飛び立つ音、寄せては返す潮騒
さまざまな音に包まれている
海街を気ままにゆったり歩いた

文・写真：岩佐　美華

「かわいい」を目いっぱい堪能し 穏やかな時間に癒される

出雲大社函館教會向かいの小道を入ると、おしゃれな一軒家**「雑貨屋Season」**に出合う。輸入住宅を取り扱う「モグホームズ」が津軽海峡や函館山までの海岸線を一望できる明媚な風景を気に入り、モデルハウスとして建築。「いつでもだれでも気軽に中を見てもらえるように」と2010年モデルハウスを店舗に雑貨店をオープンさせた。玄関ドアを開けて真っ先に目に飛び込んでくるのは雑貨の山。サニタリーグッズ、ナチュラルなガーデン用品、ハンドメイド雑貨、洋服などさまざまなジャンルの〝かわいい〟が家一軒にぎゅっと詰められたかのよう。アイテムはロフト、バスルーム、ガレージと室内ごとにざっくりと区分されているが、「訪れた人の希望に沿っているうちに増えた」と言う。買って帰る楽しみも考えてプチプライス、自室のインテリアとの兼ね合いを考えながら、増やしたい雑貨を見ていると気分が弾む。宝の山の中から掘り出し物を発見できるのも面白い。

国道278号から道道63号線を登り辿り着いたのは**「カフェ ル ドゥーテ」**。季節になれば庭に咲き誇るバラは濵野梅子マダムの息子が丹精込めて手入れ。広い前庭でのんびりと草を食む道産子やポニーはバラに最適な馬糞の肥料を作るため飼育しているのだそう。店は自宅を活用、トラピスチヌ修道院をイメージした木枠の窓やドアは上部が半円形を描く異国風。部屋を「ピアノ」「ソファ」「居間」と3つに分け、好みや気分に合わせて選べる。手作りの「ケーキセット」（1000円）は、しっとり濃厚なベイクドチーズケーキ、スコーン、ショコラケーキの3種類。味はもちろん皿やコーヒーカップにもこだわり、今回は「ビビッドな赤でまとめました」と濵野マダムが笑顔を見せる。窓から覗く緑豊かな風景は時間を忘れるほどのどか。コーヒーをゆったりいただきながら、過ごす穏やかなひと時に心癒された。

1 函館粉物倶楽部 おてるちゃんの店
函館市根崎町197 ☎090-9214-9110
11:00～18:00　水曜は16:00まで　無休

2 食事処けいりん
函館市高松町426-11　☎0138-57-6022
12:00～23:00　水曜定休　P有り

3 雑貨屋Season
函館市高松町332-10　☎0138-57-7027
10:00～17:00　月・木曜定休　P有り

4 カフェ ル ドゥーテ
函館市高松町508　☎0138-57-1688
11:00～17:00　無休　P有り(5台)

金・プラチナ 貴金属

貴金属相場高騰中!!

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

使わなくなった指輪

壊れた金縁メガネ

取れてしまった金歯

12万円以上で買取ました!!

天皇陛下御即位10万円金貨

※相場により金額は変わります。

新品だと更に査定額アップ!!

ブランドバッグ 財布・アクセサリー

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

当店では鑑定書が無くても高額買取!!
ダイヤモンド・ジュエリーは鑑定力で
買取額に相当な差がつきます

ダイヤモンド ジュエリー・色石

ブランドジュエリーは更に**査定UP**します!!

地域最高水準で高価買い取りを目指します

記念切手・普通切手 中国切手・レターパック ハガキ

切手は郵便局でも現金化することはできません。 ※切手の種類や状態によって買取率が変わります。

ブランド時計

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

テレホンカード 商品券

新品家電 新品電動工具

刀剣・象牙

ブランド食器

環境省・経済産業省特定国際種事業者
T-1-01-00572

出張買取	買取品目
郵送買取	
遺品整理	

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

ジャンルを問わず買い取りいたします。まずはお電話ください。

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

買い取り本舗 函館昭和店

古物商許可 北海道公安委員会 第112010001067号

函館市昭和3丁目2-21タウンハイツ昭和1階
[昭和タウンプラザ(ユニクロ・ゼビオ側)出口向いレモンイエローの建物1階です(柳花通沿い)]
営業時間／10:00 ▶19:00 不定休

0120-55-1723
ゴーゴーイーナイサン

当店では「クーポン券」などのサービスチケットをお持ちになられなくても、その時々の相場で最も高いと思われる価格で買い取りさせて頂いております。ご面倒でも**最後に**お立ち寄り下さい。

B コカ・コーラ プラス
470mlPET1ケース（24本入り）

3名様

「コカ・コーラ」史上初となる特定保健用食品の炭酸飲料。食事から摂取した脂肪の吸収を抑え、食後の血中中性脂肪の上昇をおだやかにするという難消化性デキストリン（食物繊維）を配合。「コカ・コーラ」ならではのおいしさはそのままに、トクホの機能をプラスしました。

■提供／北海道コカ・コーラボトリング株式会社 ☎011-888-2091

A ブラックニッカリッチブレンド
700ml

3名様 ※応募は20歳以上の方限定

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

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

C プレミアムサッポロソフト20%
720ml

6名様 ※応募は20歳以上の方限定

サッポロソフト同様、手稲山系の伏流水を使用し、北海道産トウキビ・ムギ・コメを使った乙類焼酎原酒を程良いバランスでブレンド。ピュアでクセのない飲み口はそのままに「キレ」と「まろやかさ」をプラスした新しい味わい。ストレート、ロック、ハイボールで楽しめます。

■提供／札幌酒精工業株式会社函館営業所 ☎0138-84-5762

D 紅茶専門店ルフナ スリランカ産 フレッシュティー詰め合わせ

3名様

摘みたての新鮮な紅茶や焼きたてワッフル、サンドイッチなど手づくりのメニューが楽しめる「紅茶専門店ルフナ」から、スリランカ産フレッシュティーのキャンディとルフナのセットをプレゼント。茶葉をはじめティーグッズの各種ギフト販売、紅茶教室も随時開催しています。

■提供／紅茶専門店ルフナ ☎0138-55-0443

E 「ふっくりんこ豆ごはん」シリーズ
2種類セット

5名様

厳選した道産食材を使い、化学調味料は使用せず、できる限り無添加でつまみなどを製造する函館市の食品メーカー三海幸から新発売の「ふっくりんこ豆ごはん」シリーズ。炊飯器に水と一緒に入れて炊くだけで“簡単に、おいしく、栄養価も高い”豆ごはんが作れます。

■提供／株式会社三海幸 ☎0138-31-7101 http://www.sankaikou.com

F 和紡ミニタオル・和紡布ミニミトン セット
2種類セット

3名様

開墾から100年無農薬の手紡ぎ綿糸を使ったタオルとミトン。たっぷりの水分を含ませやさしく肌を洗うだけで、脂分を適度に残しながら汚れを落としてくれる優れもの。石鹸なしで使え、肌の弱い人にもおすすめ。傷つき易いレンズ磨きや水分の拭き取りなどにも最適。

■提供／益久染織研究所テーオーデパート店 ☎0138-32-0001（代）内線731

PRESENT
ハコラク読者プレゼント

応募方法

プレゼントにご応募される方は、下記アンケートにご回答いただき、ご希望賞品のアルファベット、郵便番号、住所（マンション、アパート名必記）、氏名、電話番号、年齢、性別、職業をご記入の上、官製はがき、またはホームページよりご応募ください。

はがき 〒041-8540
函館市港町1丁目17番8号（郵便番号のみでも可）
函館新聞社広告局ハコラク編集部
「ハコラク8月号プレゼント」係

ホームページ http://hako-raku.jp

アンケート

Q1 本号で面白かったコーナーと、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。

■応募締切：平成29年8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。

The Green Tara
ザ・グリーンターラ

2017年6月1日
皆様のおかげで
10周年

ザ・グリーンターラでは80種類以上の天珠を取り扱っております。店内には、アクセサリーや天然石の他にも、
ハワイ・セドナ・サンタフェなどの国内では入手困難な人気アイテムも数多く取り揃えております。

POWER of dZi Beads

最古のお守りが、現代のアートパワージュエリーへ

強運の秘石『天珠』とは？
～天珠の生まれかた～

およそ2500年前より伝わる天珠の製法は非常に独特なものです。瑪瑙などの天然石に薬草等を混ぜ合わせたもので文様を染み込ませ、文様が綺麗に浸透した物のみを焼き上げます。割れずに残るものは非常に数が少ない為、運を味方につけた強い石だけが天珠として世に出てくるのです。パワーストーンという言葉では収まりがつかない神秘のお守りは、同じものが2つとありません。その神秘的な天珠の魅力により、太古の人々から現代に生きる私達まであらゆる人々にとっての大切な「お守り」として受け継がれています。

プライスリスト
※全て税抜価格です。

天珠	¥6,600～
天然石ブレスレット	¥3,800～
天然石	¥1,500～
お香	¥80～

オーダーメイドも承っております。お気軽にご相談ください。

imported item

チマヨソープ　¥1,500（税抜）

息子の為に肌に優しいものをと両親が石けん作りを始めたのがきっかけとなり2012年から販売されています。ニューメキシコ州の水や自然の材料から作られているナチュラルソープです。

10周年記念企画 第2弾

オリジナルチャーム付き
7月誕生石限定ブレスレット　**7.31（月）まで**

Special Price

病気や事故から身を守り、長生き出来ると言われている亀甲長壽天珠に、勝利の石、情熱や深い愛情の象徴と言われているルビーや、勝利へ導く石、目標達成に良いとされるヘマタイト、ザ・グリーンターラ10周年を記念して作ったオリジナルチャームなどを組み合わせた限定ブレスレットです。

The Green Tara
ザ・グリーンターラ
www.greentara.jp

TEL：0138-40-8111
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 10:00～21:00

「ハコラク見た！」で
天珠商品お買い上げの方（※1）
10% OFF
有効期限：2017/9/14まで

（※1）龍眼天珠、限定商品、スピリチュアルフェア商品は対象外です。

九星気学占い

7/19［水］→ 8/15［火］の運勢

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

一白水星

昭和11.20.29.38.47.56　平成2.11.20年生まれ

好調運だが周囲からも完璧完全を求められそう。準備をしっかり。

好調な運気。革命的なアイディアや斬新な企画が出てきてどんどん積極的に行動に移して好結果を得そう。挑戦するには最高のチャンス。ただし無謀な計画はアウト。

●ラッキーカラー［茶］ ●吉方［北東、北西］

二黒土星

昭和19.28.37.46.55　平成1.10.19年生まれ

充実のとき。忙しくなるが家族とのコミュニケーション大切に。

運気はさらに上昇して物事がトントン拍子に展開するうれしいとき。活躍の場が広がり人からの信用、人気がさらにアップ。未解決問題にも解決策が見つかりそうです。

●ラッキーカラー［ダークグリーン］ ●吉方［南、北］

三碧木星

昭和18.27.36.45.54.63　平成9.18年生まれ

これまでの努力が集大成のとき。善悪ともに周囲の目を引きそう。

これまでの努力の結果が出るとき。何かと目立つ時期なので、才能や実力が評価される半面、批判を受け名誉を失うケースもありそう。出しゃばらず、謙虚な姿勢で○。

●ラッキーカラー［黄緑］ ●吉方［北西、南西］

四緑木星

昭和17.26.35.44.53.62　平成8.17年生まれ

忙しいとき。後半は争い事も起こりやすいので気のゆるみ注意。

自分の持ち味を存分に発揮できるとき。力まずに日ごろの努力で進展もあり。ただし、運気は徐々に下降気味。分不相応なことには手を出さず、忠告は素直に聞こう。

●ラッキーカラー［空色］ ●吉方［南西］

五黄土星

昭和16.25.34.43.52.61　平成7.16年生まれ

のんびりムード。交際関係が広がるので羽目外し過ぎ注意。

交友関係や仲間意識が大切な時期。外出の機会も多くなり過ぎるので、リラックスし過ぎて羽目を外し過ぎないように注意。自己中心的な態度は不評を買います。

●ラッキーカラー［オレンジ］ ●吉方［北］

六白金星

昭和15.24.33.42.51.60　平成6.15.24年生まれ

改革したいとき。根拠のない持論は想定外の災難を生みます。

物事が行き詰まったり疑問を感じることが多くなるとき。方向転換をしたくもなりますが、想像通りにはいかなそう。積極的な改革は苦労を増やすので焦らず腰を据えて吉。

●ラッキーカラー［白］ ●吉方［南東、南、北］

七赤金星

昭和14.23.32.41.50.59　平成5.14.23年生まれ

目立つときですが面倒な問題が出てきそう。対人関係注意。

華やかな時期ですが煩わしい問題が表面に出てくる不安定なとき。緊張したり一喜一憂したりと、ストレスもたまりそう。一時の感情で決断しないよう冷静な対応を。

●ラッキーカラー［紫］ ●吉方［南東］

八白土星

昭和13.22.31.40.49.58　平成4.13.22年生まれ

実力発揮に待ったがかかるとき。軽率な言動から反省ごとも起きそう。

困難期。今まで同様の成果を求めることは困難。頭の回転は冴えてくるので、計画を練ったりするには最適。行動は慎重に、地道な努力の継続を。

●ラッキーカラー［白］ ●吉方［西、東］

九紫火星

昭和12.21.30.39.48.57　平成3.12.21年生まれ

準備期。何事も無理をせず信頼関係を重視して行動を。

運気は回復の兆し。ただまだ低迷期の運気が尾を引いているので空回りすることも。焦らずに足元をしっかり固め、周囲と協調姿勢を保ちながら手堅く確実に進めましょう。

●ラッキーカラー［黒］ ●吉方［北西、北］

※前半…7/19～7/31　後半…8/1～8/15
※1/1～2/3までに生まれた人は、前年の九星になります。

九星気学（きゅうせいきがく）とは？ 古代中国から伝わった占術で、宇宙の気（エネルギー）を九つに分類したものと、さらに「木」「火」「土」「金」「水」の五行の相性を組合わせた占術。

夏の天ざる（エビ・アナゴ・ナス・大葉）&タコ（蛸）ライス・小鉢・新香 1,000円（税別）［そば団子ぜんざい付 1,200円（税別）］

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
※月・火曜日は11時～14時までの営業となります。

次号予告

次号 9月号は、8月16日(水) 発行予定です。

[特集] ちょい呑み、ほろ酔い 晩酌セットをまったり楽しむ

心尽くしの料理に添えられたおいしい酒
店自慢の晩酌セットはお得で幸せな組み合わせ
暑気払いに、どこか寄り道したくなる夏の暮れ
ちびりちびりとグラスを傾けながら緩やかな時間を過ごしたい

[企画特集] 夏のカラダに効く スタミナ&辛いメニュー

気分も上がる夏真っ盛り、活動的になる反面、暑さでバテ気味になったり、疲れが出たりする人も
次号では、そんな時に食べたい活力アップのスタミナ系や刺激的な辛い料理を紹介する

※内容は予告なく変更になる場合がございます。

HAKO RAKU
[ハコラク]
8 2017 AUG No.100

編集人 工藤 貴志
編集部長 佐藤 史子
編集スタッフ 岩佐 美華 多田麻里江
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 佐藤 純 福田 康紀 畑 匠児 辻中 一真 鳥越 裕子 池田 由佳 松本 宏美 若松 成子 磯野 綾子 高谷 美紀

発行／函館新聞社広告局 函館市港町1-17-8 ☎0138-40-5151
配布エリア／渡島・桧山管内 発行日／2017年7月19日 印刷所／凸版印刷北海道事業部

※本誌に掲載している写真、図版、記事などを無断で転載することを禁じます。
価格などは2017年7月19日現在のものです。
※取材及び撮影にご協力いただいた関係者の皆様に厚く御礼申し上げます。

[配布・設置場所]
■函館新聞購読者(一部除く)
■函館新聞電子版購読者
■ローソン各店
■サンクス各店
■ファミリーマート各店(一部除く)
■セラーズ各店(一部除く)
■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
■道南うみ街信用金庫本・支店(一部除く)
■渡島信用金庫本・支店
■青森銀行一部支店
■北陸銀行各支店
■スーパー魚長各店
■ポールスターショッピングセンター
■マックスバリュ各店(一部除く)
■イエローグローブ各店
■テーオーデパート
■ホクレンショップ
■加藤栄好堂全店
■北文館
■文教堂湯ノ川店
■スーパーブックス桔梗店
■BOOKOFF各店(一部除く)
■シネマ太陽函館
■函館山ロープウェイ
■本誌広告掲載店及び協力商社
(ホテル、ディーラー、美容室、飲食店
生保会社、温泉保養施設ほか)
約800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

名産市場 今月の逸品

函館朝市 てらい商店
函館産 根ほっけ
大きく成長し、身が厚い真ほっけ。
上品な脂でジューシーな味わいと、ふっくらとした
やわらかな身が特徴。塩分を控えめにした一夜干し。
たっぷりの「大根おろし」と一緒に食べるのが美味しい。

内容量:400g前後
販売価格 972円(税込)

インターネットショッピングモール 名産市場 MEISAN ICHIBA
名産市場 検索
http://www.meisanichiba.jp
※「名産市場」はインターネットのみの販売となります。※電話でのご注文、カタログ請求等はお受け致しかねます。
函館新聞社 広告局デジタルメディア部 函館市港町1-17-8 TEL0138-40-5151 FAX0138-40-6161

MARUHAN
人生にヨロコビを

マルハンアプリ誕生

店舗情報が…!?

マルハン店舗の設置機種情報や、開店情報、店舗からのお知らせが閲覧可能。

台データが…!?

マルハンの全台のデータが見れちゃう!
しかも過去7日間までのデータが閲覧可能!

機種情報が…!?

機種情報や動画をチェック出来るので、まだ遊んだ事の無い機種も安心。

開店情報が…!?

マルハン全店の開店情報もチェックできる!
新台入替情報はここでキャッチ!

マルハンが全部見れちゃう

アプリの使い方をチェック!!

無料 いますぐダウンロード!!

Available on the App Store
ANDROID APP ON Google play

>マルハン函館港店
北海道函館市港町2丁目12-22
TEL.0138 (44) 7777

>マルハン函館大門店
北海道函館市松風町9-1
TEL.0138 (24) 3777

上質な時間を楽しむ
大人のライフスタイルマガジン
HAKO RAKU［ハコラク］8
2017.AUG No.100
2017年7月19日発行

ネッツ道南 新型車ぞくぞく登場

NETZ DONAN NEW STYLE

CAMRY

強靭な骨格と、床下まで空力性能を高めた
ボディが織り成す造形美。

クラストップレベルの低燃費・動力性能・環境性能を発揮する
2.5Lダイナミックフォースエンジン×ハイブリッドシステム［THSⅡ*］
*THSⅡ：Toyota Hybrid System Ⅱ

NEW

燃料消費率 JC08モード 28.4 ※1※2 km/L

新型 CAMRY G
〈電気式無段変速機〉 ■ 車両本体価格 3,520,800円

PHOTO：新型CAMRY G。
ボディカラーのエモーショナルレッド〈3T7〉は
メーカーオプション。

VOXY

NEW

フロントフェイスもリヤも、さらにクールな男前に！
家族のために室内ひろびろ。ゆったりできて、たくさん積めます。

燃料消費率 JC08モード 14.8 ※1※2 km/L

PHOTO：新型ヴォクシーZS。ボディカラーのイナズマスパーキングブラックガラスフレーク〈224〉はメーカーオプション。

新型ヴォクシー ZS［4WD・7人乗り］ ■ 車両本体価格 3,038,040円
〈Super CVT-i〉

AQUA

NEW

より少ない燃料でさらに遠くへ。
ハイブリッドシステムの効率を一段と高めました。

燃料消費率 JC08モード 38.0 ※1※2 km/L

PHOTO：新型アクア L。
ボディカラーはスーパーホワイトⅡ〈040〉。

新型アクア L〈電気式無段変速機〉 ■ 車両本体価格 1,816,560円

●価格は消費税込みの価格です。 ●CAMRY、VOXYの価格はタイヤパンク応急修理キット、タイヤ交換用工具付の価格です。アクアの価格はスペアタイヤ、タイヤ交換用工具付の価格です。●価格にはオプションの価格は含まれていません。
●保険料、税金（除く消費税）、登録料などの諸費用は別途申し受けます。●自動車リサイクル法の施行により、リサイクル料金が別途必要となります。※1グレードによって数値が異なります。※2国土交通省審査値
●燃料消費率は定められた試験条件のもとでの値です。お客様の使用環境（気象、渋滞等）や運転方法（急発進、エアコン使用等）に応じて燃料消費率は異なります。

ネッツトヨタ道南株式会社

■昭 和 店／函館市昭和1丁目28-12 TEL:0138-45-1331
■湯 川 店／函館市戸倉町149-3 TEL:0138-59-1341
■U-Carセンター（ニューロード21）／函館市石川町169-22 TEL:0138-34-3021

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

会場ご案内

Netz Another story

ネッツトヨタ道南（株）提携店舗 ■函館トヨタ自動車（株）八雲店 ／ 二海郡八雲町東雲町24-27 TEL:0137-62-3171 ■函館トヨタ自動車（株）江差店 ／ 桧山郡江差町柳崎町170 TEL:0139-53-6221

【取扱い車種】●カムリ ●C-HR ●タンク ●シエンタ ●スペイド ●アクア ●プリウス ●プリウスα ●SAI ●86 ●ヴェルファイア ●オーリス ●ヴィッツ ●ヴォクシー ●ウィッシュ ●アベンシス ●ピクシスシリーズ ●レジアスエースバン ●ライトエースバン ●ライトエーストラック ほか

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

HAKO RAKU
［ハコラク］
8 2017 AUG No.100

MEDICAL

［ハコラク別冊医療マガジン・メディカル］

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

MEDICAL
[ハコラク別冊医療マガジン・メディカル]

CONTENTS

3 HEALTH TOPICS ヘルストピックス

4 [ドクターコラム1] 逆流性食道炎(逆・食)をご存知ですか？
医療法人社団 平田博巳内科クリニック 平田 博巳 理事長・院長

5 [ドクターコラム2] 簡便な大腸がん検診の勧め
独立行政法人 国立病院機構 函館病院 加藤 元嗣 院長

6 [ドクターコラム3] イボについて
みなとまち皮膚科菊地医院 菊地 誠一 院長

7 [ドクターコラム4] 熱性けいれん、その時どうする
社会福祉法人 函館厚生院 函館中央病院 小児科 水上 晋 診療部長

8 [ドクターコラム5] 歯が抜けてしまったら
医療法人社団 秀仁会 西巻デンタルオフィス五稜郭 西巻 仁 院長

9 [介護コラム] 適度なストレスを生活に生かす
医療法人社団 健和会 函館おおむら整形外科病院
通所リハビリテーションおおむら 所長 永井 匡美 さん

-PR-

[内科] 飯田内科クリニックいしかわ……10P
やまだクリニック……10P
ききょう内科クリニック……10P
佐藤内科小児科医院……10P
ごとう内科胃腸科……11P
[整形外科] 函館おおむら整形外科病院……11P
[皮膚科] みなとまち皮膚科菊地医院……11P
すどうスキンクリニック……11P
[小児科] かみいそこどもクリニック……12P
[産科・婦人科] 産婦人科ほんどおりクリニック……12P
えんどう桔梗マタニティクリニック……12P
さっぽろARTクリニック……12P
[眼科] 吉田眼科病院……13P
[歯科] かも歯科クリニック……13P
エンゼル小児歯科クリニック……14P
吉田歯科口腔外科……14P
よじょう歯科医院……14P
福井歯科医院……14P

膵臓がんの症状や治療とは？ 臓器の役割から解説「がん講座」

市立函館病院

同院が定期開催する「市民公開がん講座」では、多様ながんの診断・治療法などについて知ることができる。7月20日（木）午後2時からの第59回講座は「膵臓がんについて～膵臓を知って、膵がんを知ろう2～」と題して消化器内科の成瀬宏仁医療部長が講演。膵臓の役割や膵臓がんの症状、内科的治療などに関し詳しく説明する。1時間程度の講演後、参加者からの質問も受け付ける。

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（代）・内線4206

理論と思想に触れながら 対談形式で学ぶ講座

七飯アドラー心理学研究会

8月6日（日）アドラー心理学講座を開催。午前10時から日本アドラー心理学会認定心理療法士の井原文子さんが「アドラー心理学を生きる～人を勇気づけて暮らすということ～」と題し講演、生活に息づくアドラー心理学について対談形式で語る。定員80人で会費2,000円。要予約。詳細は日本アドラー心理学北海道地方会http://hokkaidoadler.wixsite.com/adlerhokkaido

会場／函館市亀田福祉センター 第2会議室　問い合わせ／七飯アドラー心理学研究会（はるこどもクリニック内）　☎0138-65-0500
申し込み／名前、住所、電話番号、メールアドレスを明記し、メール passage_08@yahoo.co.jpまたはFAX0138-65-0508で七飯アドラー心理学研究会へ

胃がん予防の第一歩に 簡単な方法でピロリ菌検査を

国立病院機構函館病院

胃がんや慢性胃炎の原因となるピロリ菌から胃を守るため、簡単に菌感染を調べられる尿検査を開始。ピロリ菌は5歳くらいまでに感染し一度感染すると除菌しない限り胃の中にすみ続けるが、除菌をすると再感染することはほとんど無く、胃がんを防ぐことができるという。中学生以上で、家族がピロリ菌に感染、両親や親族が胃がん、胃の具合が気になる人などは受診を。料金は1,000円。

函館市川原町18-16　検査受付／☎0138-51-6281　受付時間／平日8:30～16:30

予約不要で来院した日に 気軽に乳がん検診

函館中央病院 健康管理センター

同院は女性特有のがんを防ぐため、予約なしで受けられる乳がん検診を6月から実施している。マンモグラフィー検査1方向が（3,960円）、2方向が（6,120円）となっており、それぞれ乳腺エコー検査（+3,402円）の追加も可能。月～金曜の午後1時半～3時で、1日の実施人数に限りがある。月～土曜の午前8～10時は予約が必要。

問い合わせ／函館中央病院 健康管理センター（北棟4階）　函館市本町33-2　☎0138-52-1231・内線2275

Doctor Column 1
内科

逆流性食道炎（逆・食）をご存知ですか？

平田博巳内科クリニック
平田　博巳
理事長・院長

逆流性食道炎（逆・食）。最近よく目や耳にする病名ですね。胃酸（ときには胆汁・膵液）が食道に逆流し、胸やけ・胸痛・のどの違和感・慢性の咳嗽（がいそう）を自覚する病態です。

偏った食生活（夜遅い食事、脂っこい食事）、アルコール、コーヒーの飲み過ぎなどが誘因と言われていますが、肥満も主要な原因の一つです。胸部の絞扼感（こうやくかん）は、狭心症・心筋梗塞との鑑別、嚥下時のつかえ感は食道がんとの鑑別が重要で胸部レントゲン・心電図・胃内視鏡検査（GIF）などが必須の検査であり、GIF検査で食道のびらん・潰瘍を確認することは、診断上、さらには治療を考慮する上でも重要です（食道病変を認めない場合は、胃・食道逆流症（GERD）と呼ばれます）。

下部食道括約筋（LES）の一過性弛緩（TLESR）が頻回に生じることが原因とされており、食道裂孔ヘルニアや腰痛が原因となる場合もあります。QUEST試験という問診票での診断や、プロトンポンプインヒビター（PPI）を7日間服用後に治療効果をみるPPIテストも、内視鏡検査をせずに診断する方法として有用です。

治療は胃酸の分泌を抑えるPPIを内服する内科治療が主体となります（最近はP-CABというさらに強く胃酸を抑える薬も使用できるようになり、治療効率が上がっています）。また、生活習慣の改善も大切ですし、運動機能改善薬や漢方薬が有効な場合もあります。

食道裂孔ヘルニアがあったり、内服治療で症状が改善しない症例には、手術が必要となることがあり、腹腔鏡下手術（ニッセン法）が主体となります。

逆流性食道炎は必ず良くなる病態ですので、胸やけ・胸痛を自覚する際は、ぜひ、かかりつけ医に相談してみてください。

平田博巳内科クリニック
北斗市七重浜4-27-40　☎0138-48-2200
■診療科目／内科・消化器内科・アレルギー科・リウマチ科
■診療時間／月・水・金　9:00～12:00、15:00～18:00
火・木　9:00～12:00、午後は検査・往診
土　9:00～12:00、午後休診
■休診日／日曜・祝日

［略歴］
昭和56年、札幌医科大学卒業。札幌医科大学附属病院第一内科、札幌慈啓会病院、函館五稜郭病院消化器内科、医療法人社団官尾医院勤務を経て、平成17年、平田博巳内科クリニック開業。日本内科学会総合内科専門医、日本消化器病学会専門医、日本消化器内視鏡学会専門医、産業認定医、糖尿病協会登録医、アレルギー協会指定医。平成3年、第4回日本内科学会奨励賞受賞。

Doctor Column 2
消化器科

簡便な大腸がん検診の勧め

国立病院機構函館病院
加藤　元嗣
院長

［略歴］

北海道大学医学部医学科卒業後、アメリカ合衆国ベイラー医科大学に留学。北海道大学病院光学医療診療部診療教授、平成28年4月、国立病院機構函館病院院長に就任。日本消化器内視鏡学会理事、指導医。日本消化器病学会指導医。

わが国の大腸がん死は年間約5万人を超す勢いで増えています。臓器別では女性で第1位、男性では肺がん、胃がんに次いで第3位です。実は、函館市は大腸がん死亡率が飛び抜けて高いのです。標準化死亡比は全国平均を100として、年齢調整した各地域のがん死の割合を示しますが、函館市の大腸がんの標準化死亡比は、男性131・8、女性136・2です。すなわち、函館市民は大腸がんで死亡する人が全国平均より30％以上多いのです。例えば、大腸がんの標準化死亡比が最も高い都道府県は、男性は青森県で127・6、女性は岩手県で117・3です。

大腸がん死を予防する確実な方法はすでに分かっています。便潜血反応を使った大腸がん検診を毎年受けること、大腸内視鏡で大腸ポリープをすべて切除することです。大腸がん検診が大腸がん死を約60～80％減らします。また、大腸内視鏡で大腸ポリープをすべて切除すると、大腸がん死が約50％低下することが判明しました。大腸がんは早期に発見すれば完全に治すことができるがんです。自覚症状がなくても40歳になれば、毎年大腸がん検診を受けることが重要で、便潜血陽性の場合には、大腸内視鏡を必ず受けて、発見された大腸ポリープはすべて切除してもらってください。

大腸がん検診の重要性が分かっていても、時間がとれなくて大腸がん検診を受診できない人に最適な、簡便な大腸がん検診もあります。検診を申し込めば、便の採取容器が自宅へ郵送され、採取した便を直接病院へ持って行くと30分以内に結果が判明します。検診を行っている医療機関を活用してください。とにかく、大腸がんで死なないために、大腸がん検診を年に1度は受けることから始めて下さい。

国立病院機構　函館病院
函館市川原町18-16　☎0138-51-6281
http://hnh-hosp.jp/

■診療科目／呼吸器科、循環器科、外科、消化器科、呼吸器外科、心臓血管外科、泌尿器科、放射線科、麻酔科、病理診断科、皮膚科、緩和ケア科、総合診療科、歯科口腔外科
■外来受付時間／月　～　金 8:30～11:30、13:00～15:30
土（外科・消化器科）9:00～12:00、13:00～16:30
※科によっては休診の場合があるので確認を
■休診日／日曜・祝日・年末年始

Doctor Column 3
皮膚科

イボについて

みなとまち皮膚科菊地医院
菊地　誠一
院長

皮膚科の診療をしていますと小さなお子さんから大人まで、イボに悩まされておられる方が多いと感じます。皆さんの身近にもいらっしゃいませんか？

イボにはほかの部分やほかの人にうつるウイルス性のイボと、年齢や紫外線の影響でだんだんに増えてくる種類のイボがあります。イボは医学用語では疣贅（ゆうぜい）といい、ウイルス性のイボには手足の関節部分や末端によくできる盛り上がっていて少し硬いイボ（尋常性疣贅）、直径1～2㎜の子どもに多くでき潰すと白い塊が出てくるミズイボ（伝染性軟属腫（なんぞくしゅ））、手の甲や顔面に多発する扁平性疣贅などがあります。

『水ぼうそう』や『はしか』などウイルスによる病気はほかにもありますが、これらは1度感染すると体に免疫ができるため、通常一生に1回しか罹（かか）りませんが、イボのウイルスに対しては、免疫がすぐにはできません。そのため、初めは1個だったイボが少しずつ大きくなったり増えてきたりしてしまいます。

尋常性疣贅や扁平性疣贅では少し痛みはありますが液体窒素（マイナス196℃）で凍結させる方法が一般的です。通常1度では治りませんが週1回位通院して治療を続けていくことで良くなってきます。ミズイボは専用の器具を使い内容を圧出しますが、小さなお子さんに生じることが多いため痛みを伴った治療は希望せず免疫ができるまで待つと考える方も増えています。

ウイルス性のイボは痛みや痒みがなく、命にかかわる病気でもありませんが、ブツブツは気分が良くありませんし、放置すると増えてきたり他人にうつったりします。また、ウオノメやタコと間違えてほじくったりすると広がってきたり、傷口から皮膚表面にいる細菌が入って二次感染を起こす心配もありますのでご注意ください。

みなとまち皮膚科菊地医院
函館市亀田港町39-7　☎0138-40-3710
http://minatomachiderma.ec-net.jp/
■診療科目／皮膚科
■診療時間／月・火・水・金 9:30～13:00、14:00～18:00
木・土 9:30～13:00
■休診日／日曜・祝日

［略歴］
愛媛大学医学部医学科卒業。同大学医学部附属病院、東邦大学医学部附属大森病院、昭和皮膚科クリニックなどへの勤務を経て、平成18年3月、みなとまち皮膚科菊地医院開院。日本皮膚科学会認定皮膚科専門医。日本皮膚科学会、日本接触皮膚炎学会、日本美容皮膚科学会、日本医真菌学会に所属。

Doctor Column 4
小児科

熱性けいれん、その時どうする

函館中央病院
小児科
水上　晋
診療部長

子どもが手足を硬直させピクピクとけいれんし始めたら、多くの方は気が動転してしまいどのように対処したら良いか分からないと思います。子どもが熱性けいれんを起こした時、気を付けたいポイントをいくつかご紹介いたします。

熱性けいれんは主に生後6カ月～60カ月の乳幼児に起こる、38℃以上の発熱に伴う発作性疾患と日本小児神経学会のガイドラインに定義されています。また、熱性けいれんは単純型と複雑型に分けられます。

単純型熱性けいれんは、時間が1～2分程度、意識がなくなって、目が上を向いて体が硬まって手足をブルブル震わせた後ピクンピクンと動いて、顔色が悪くなることが多いです。左右対称のけいれんで、けいれんは1回です。一方複雑型熱性けいれんは時間が3～5分以上と長かったり、2回けいれんすることがあり、片側のけいれんや意識がなくて動かないけいれんなども見られます。

単純型熱性けいれんは、けいれんが治まれば熱以外の対処は必要ありませんが、複雑型熱性けいれんは神経学的な異常がないか調べる必要があります。

これらのことから救急車を呼ぶのは3～5分程度様子を見てからでも良いと思います。

けいれんを起こしている時の対処法としては、体と顔を横向きにして、吐いた物や唾液や痰が、口から流れ出るようにします。口をくいしばる姿を見て、舌をかむことを心配して口を無理に開けたり、口の中に物をつめることは絶対にしてはいけません。口を傷つけたり、窒息するなど、とても危険です。

気が動転してしまいがちですが、ぜひ慌てずに対処していただきたいと思います。

［略歴］

昭和59年、北海道大学卒業、同大学病院に勤務。幌南病院、天使病院、札幌社会保険中央病院、手稲渓仁会病院を経て、平成7年から函館中央病院に勤務。同年、同院小児科医長、平成10年、小児科科長、平成21年、診療部長に就任。日本小児科学会専門医、小児神経専門医、日本てんかん学会専門医。

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

■診療科目／内科、消化器内科、腫瘍内科、循環器内科、小児科
外科、整形外科、形成外科、心臓血管外科、皮膚科
産婦人科、耳鼻咽喉科、歯科口腔外科など全24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）

Doctor Column 5
歯科

歯が抜けてしまったら

西巻デンタルオフィス 五稜郭
西巻　仁
院長

虫歯や歯槽膿漏が原因で残すことが出来なくなった歯を抜いたり、交通事故などの外傷で歯を失う場合があります。その際失った歯が少数ですと食事で困らないことが多いので、そのままにしてしまう方がいらっしゃいますが、長期間放っておくことによりさまざまな悪影響があります。

まず歯が抜けたままにしておくとかみ合っていた歯が伸びたり、両隣の歯が抜けたスペースに倒れてしまいます。そうなるとかみ合わせがガタガタしてきて、ご飯がしっかりかめなくなったり、顎が痛くなり首・肩・腰の筋肉がこってくるなどの症状が現れる場合があります。傾いた歯には歯垢がたまりやすくなり、その結果虫歯や歯槽膿漏などが誘発されることがあります。かむ力は本来、上下14本ずつの歯で支えていますが、歯が抜けると残った歯にかかる負担が大きくなり、その力に耐えきれなくなってくると歯がぐらついてきて、その後抜けてしまうといった悪循環が起こり、しまいには全ての歯が無くなってしまいます。

また、歯が少なくなったままだと食べ物がちゃんとかめず丸飲みしてしまうため胃や腸などの消化器系に負担がかかり全身的な影響も出る場合があります。さらに最近ではよくかめないことにより認知症にかかりやすくなるとも言われています。

そうならないためにも義歯で失った歯を補うのが大切です。義歯には大きく分けると①主に歯がない部分が多い際に行う取り外し式の入れ歯②主に失った本数が少数の場合に行う方法で、失った歯の前後の歯に橋を架けるように固定式の義歯を取り付けるブリッジ③歯を抜いたところに人工の歯根を埋め込んでその上に歯を取り付けるインプラントがあります。

詳細はかかりつけまたは近隣の歯科医院にてお聞きください。

西巻デンタルオフィス 五稜郭
函館市松陰町8-25　☎0138-33-1221
http://shujinkai.jp/
■診療科目／歯科
■診療時間／月・火・水・金 9:30～13:00、14:30～19:00
木・土 9:30～13:00
■休診日／日曜・祝日

［略歴］
平成10年、日本歯科大学新潟歯学部を卒業し、平成14年、日本歯科大学大学院卒業（歯学博士号取得）。大学病院・東京での勤務医を経て平成18年に西巻デンタルオフィス五稜郭を開院。平成15年から日本歯科大学新潟歯学部歯科補綴学第一講座非常勤講師を務めている。

介　護　コ　ラ　ム

適度なストレスを生活に生かす

函館おおむら整形外科病院
通所リハビリテーション おおむら

所長
永井　匡美さん

ストレスとは「身体的・精神的な安定に影響を与えるような出来事の総称」であり、ストレスの原因に対する抵抗の結果として現れるものをストレス反応と呼びます。私たちはストレスと聞くと、漠然と「悪いもの」と思いがちですが、本当にそうでしょうか。

生活動作の多くは、重力に抗って行動します。この場合、重力がストレスで生活動作がストレス反応とも言えます。加齢に伴う筋力の低下などから前屈みの姿勢になりがちになると、重力がストレスとなりさまざまな動作に制限を感じるようになります。

正面を向くために首が後ろに反ります。首の後ろの筋肉が伸びにくくなる以外に、食事の際の咀嚼（そしゃく）や飲み込みに影響が出てきます。肩を前に出す姿勢が続くので、肩周辺の動きに制限が出て上げにくく、伸ばしにくくなります。また、呼吸の制限や内臓機能を圧迫する場合もあります。

上半身の制限は下半身の動きに影響を与えます。動作の度にバランスをとるために、足の前側や内側の筋肉を優先的に使う事が増え、歩く際の地面を蹴る力も弱まってきます。そして体の後ろの筋肉をあまり使わなくなるので、腰痛や膝痛などが増す場合もあります。このような状態の場合は、肩甲骨周辺や臀部（でんぶ）、足の後ろ側の筋力が強くなると動作がしやすくなってきます。どこを動かすか意識しながら行うと、より効果的です。この時に、改まって重りを用意しなくても、自分の体にかかる重力が良い重りとなってくれます。

このように、悪者扱いされる「ストレス」も使い方や考え方によっては大いに利用価値があります。病気やけがの影響で制限がある場合は医師の指示に従い、それぞれに合った範囲で適度なストレスを楽しんで利用してみましょう。

通所リハビリテーションおおむら 函館市石川町125-1 ☎0138-47-8666
函館おおむら整形外科病院 函館市石川町125-1 ☎0138-47-3300
■診療科目／整形外科・麻酔科・リハビリテーション科
■診療時間／月～金 8:30～11:30、14:00～17:00　土 8:30～11:30　夜間診療 月 17:30～19:00
■休診日／日曜・祝日
http://www.ohmura.or.jp

医療法人社団

やまだクリニック

YAMADA CLINIC

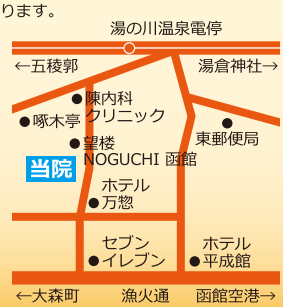
泌尿器科・内科・人工透析 送迎有

院長 山田 裕一

診療時間

	月	火	水	木	金	土	日
9:30～11:30	○	○	○	○	○	○ 第2・4のみ	／
13:30～17:30	○	／	○	／	○	／	／

※火・木・土曜日の午後は検査・手術のため休診
※毎週日曜日・祝日休診
※初診受付は診療終了の30分前までとなります。



函館市湯川町1-17-27
TEL0138-59-5800
FAX0138-59-5801

医療法人社団 善智寿会

飯田内科クリニックいしかわ

院 長 伊達 基

診療科目

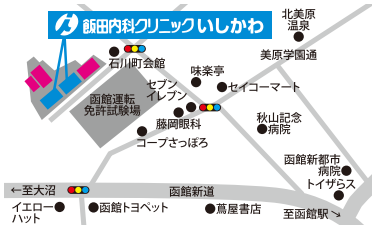
内科・血液内科・呼吸器内科・消化器内科・循環器内科・リハビリテーション科

往診応需

診療時間

	月	火	水	木	金	土
9:00~12:00	●	●	●	●	●	●
14:00~18:00	●	×	×	●	●	×

火・水 午後往診／訪問診療　土は午後休診　日・祝日 休診



函館市石川町464-1
メディカルスクエア
TEL(0138)34-3352(代)

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

糖尿病・高血圧など生活習慣病に対応します

佐藤内科小児科医院

院　長 佐藤　武憲(内分泌代謝科専門医)
副院長 中里　諭美(日本内科学会認定内科医)

診療時間

◆月・火・木・金曜日 9:00～12:00、14:00～18:00
◆水　・　土曜日 9:00～12:00　〈午後休診〉
◆日曜日　・　祝日 休診

インフルエンザなど、各予防接種を実施中

函館市桔梗4丁目8-25(園田通り)
JR桔梗駅より徒歩にて5分

経鼻内視鏡胃カメラ検査随時受付しております。

☎(0138)**46-1212**

医療法人 友晶会

ききょう内科クリニック

診療科目：内科・呼吸器内科・緩和ケア内科

院長 蓮沼 晶子

〈診療時間〉

	月	火	水	木	金	土
8:30～12:00	●	●	往診	●	●	● 13:30まで
14:00～17:30	●	●	往診	●	●	

休診日　日曜日・祝日　受付時間は各診療時間終了の30分前です

函館市桔梗3丁目30番7号
TEL0138-46-0709

◆整形外科 ◆麻酔科(大村直久) ◆リハビリテーション科

HAKODATE OHMURA

医療法人社団健和会
函館おおむら整形外科病院

理事長・院長 大村 健久　副 院 長 大村 直久
副 院 長 大本 浩史　整形外科科長 久田 幸由

受付時間 ※日曜、祝日は休診
月～金 8:30～11:30
14:00～17:00
土曜日 8:30～11:30

夜間診療 毎週 月曜日
受付時間／
17:30～19:00

函館市石川町125番1 TEL 0138-47-3300 FAX:0138-47-1333

<併設> ●通所リハビリテーションおおむら ●ケアプランセンターおおむら
●訪問リハビリテーションおおむら

http://www.ohmura.or.jp

介護老人保健施設
あかまつの里 ななえ
施設長 大村 和久

亀田郡七飯町本町4丁目6-10 TEL:0138-65-1130 FAX:0138-66-2110

●ケアプランセンター「あかまつ」 TEL:0138-65-1183 FAX:0138-66-2110
●訪問看護ステーション「りんごの樹」 TEL:0138-65-7878 FAX:0138-66-2110
●ヘルパーステーション「ほのか」 TEL:0138-65-8650 FAX:0138-66-2110

認知症グループホーム
あずましの里 ななえ
亀田郡七飯町本町4丁目7-16
TEL:0138-65-1717 FAX:0138-65-5555

サービス付き高齢者向け住宅
こもれびの里 ななえ
亀田郡七飯町本町4丁目7-15
TEL:0138-65-5551 FAX:0138-64-5578

ななえ天然温泉
ゆうひの館
亀田郡七飯町本町4丁目6-10
TEL:0138-64-1126 FAX:0138-64-1127
営業時間:午前10:00～午後10:00 (年中無休)

医療法人社団

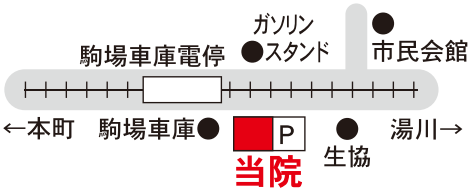
ごとう内科胃腸科

■内科 ■胃腸科 ■循環器科 ■呼吸器科

院 長 後 藤 琢

診療時間
平 日／午前8時30分～午後5時30分
土曜日／午前8時30分～正午
※日曜・祝日休診

■往診応需



函館市駒場町16-14
駒場車庫電停前
(駐車場有り)
☎51-7389(代)
HPアドレス http://www.gotonaika.com

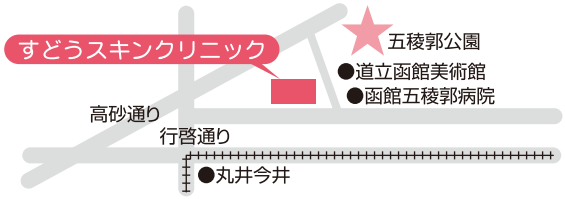
SUDO Skin Clinic

すどうスキンクリニック

形成外科・皮膚科・美容外科

院長 須藤 聡

診療時間
月・水・木・金曜日 10:00～14:00 15:30～19:30
土 曜 日 10:00～14:00
日 曜 日 13:00～17:00
休 診 日 火曜日・祝日
※予約制(来院前にお電話下さい。)



函館市五稜郭町34番16号 2F (函館五稜郭病院並び)
(0138)33-0865
http://www.sudo-skinclinic.jp

みなとまち皮膚科
菊 地 医 院

院長 菊 地 誠 一

日本皮膚科学会認定 皮膚科専門医

診療時間	月	火	水	木	金	土	日
9:30～13:00	●	●	●	●	●	●	／
14:00～18:00	●	●	●	／	●	／	／

日・祝日/休診

函館市亀田港町39-7
(大 野 新 道 沿 い)

駐車場完備

ミナト
(0138)40-3710

Reproductive Health Care

妊活のお手伝い

ほんどおりクリニック

産婦人科

院長　工藤　隆之

お知らせ　7月21日（金）は院長学会出席のため休診致します。
8月11日（金）～15日（火）まで夏期休診とさせていただきます。

診療（受付）時間	月	火	水	木	金	土	日
10:00～12:30	●	●	●	●	●	●	
14:00～17:30	●	●	●（手術）	●	手術日		

◆毎月第２・４水曜日の午後は手術日、第５水曜日は１６：３０受付終了です。
休診日/日曜・祝日

不妊・避妊相談　妊婦健診　子宮がん検診　更年期相談

●提携医療機関／函館中央病院（検査・手術・分娩）
手稲渓仁会病院（高度生殖医療）
※旧五稜郭ウィメンズクリニックの患者さまは
継続治療を受けていただけます

※函館バス停留所「本通小学校裏」徒歩2分

函館市本通1-44-10（旧五稜郭ウィメンズクリニック）
TEL0138-31-5855

KAMIISO KODOMO CLINIC

かみいそこどもクリニック

院長　渋谷　好孝

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

診療時間

月・火・金	午前9:00～ 正午 午後3:30～ 6:30
木	午前9:00～ 正午 午後4:30～ 6:30
水	午前9:00～午後0:30 午後　休診
土	午前9:00～午後1:00
休診日	日曜日・祝日

予防接種・健診

月・火・金	午後2:30～ 3:30
木	午後2:30～ 4:30

MAP

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

不妊治療に特化した レディースクリニック

さっぽろARTクリニック

Assisted Reproductive Technology

完全予約制

JR札幌駅北口から徒歩1分

札幌市北区北7条西4丁目1番2号
KDX札幌ビル4階　TEL（011）700-5880
ホームページからのご予約 http://sapporoart.com

医療法人社団　陵仁会

えんどう桔梗 マタニティクリニック

ENDO

院長 遠藤　力　副院長 白戸 智洋　医師 新垣 加奈

産科・婦人科（産前・産後の教室もございます）

診療受付時間	月	火	水	木	金	土	日(第2・4)
【午前】9:00～12:00	●	●	●	●	●	●	●
【午後】2:30～6:00	●	●	手術日	●	●		

第1・3・5日曜・祝日休診　　産後1カ月検診は随時受付しております。

7/23(日)・8/13(日) 午前診療いたします。

里帰り分娩 産後ケア入院 HP内のメールフォームからも受付可

携帯電話・パソコンから24時間、外来事前受付・分娩希望受付可

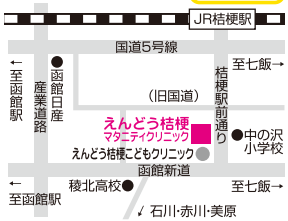
初診の方でもご予約可（予約なしでの来院も可）

函館市桔梗5丁目7番15号
（桔梗駅前通り中の沢小学校前）
P 87台（第2駐車場あり）

交通機関　函館バス（35-2）
めぐみ幼稚園停留所下車

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

☎0138-47-3001



かも歯科クリニック

口臭で
お悩みの方は
1人で悩まず、
まずは
ご相談ください

院長
加茂 勝巳

歯科
小児歯科
歯科口腔外科

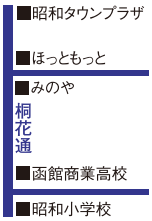
予約制
急患随時受付

診療時間

月･火･木･金/9:30～13:30･15:00～19:00
水　・　土/9:30～13:30
休　診　日/日曜日･祝日

函館市昭和2丁目27-24
☎0138-44-4180
http://www.kamoshika-clinic.com

WEBから
簡単に予約できます!



医療法人社団 玄心会
吉田眼科病院

月 火 水 金
無料送迎
シャトルバス運行中

▶函館駅発着コース　▶湯川町コース
▶五稜郭発着コース　▶美原コース

運行時間やルート等詳しくは
当病院へお問い合わせ頂くか
ホームページをご覧ください。

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

診療時間
月･火･水･金曜日▶PM6:00迄受付
木･土曜日　▶PM5:00迄受付

コンタクトを初めて希望される患者様は検査等に時間を要するため、受付終了の30分前迄にご来院ください。

http://yoshidaganka.com

函館新聞電子版でも
メディカル情報がご覧いただけます

・福祉･医療関連の掲載記事数は
　累計700件を突破
・休日当番医情報は前日から掲載
・福祉･医療に関する
　イベント情報も掲載

※画面･端末はイメージです。

函館新聞 電子版
HAKODATE SHIMBUN DIGITAL

函館新聞電子版は
会社でも
ご自宅でも
場所と時間を
選ばずに

まずはアクセス!
函館新聞　検索
https://digital.hakoshin.jp/

お申し込み、お問い合わせは電話からも可能です
☎0138-40-5151
（広告局デジタルメディア部）
（受付／月～金10:00～17:00）
メールdigital@hakoshin.jp

医療法人社団
吉田歯科口腔外科

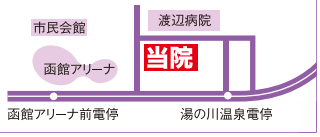
〈歯科医師〉
吉田　康仁（理事長）　村田　真介（院長）
寺崎　誠治　川村　兼央

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

日曜・祝日も診療
年中無休

診療時間
■月～金/9:00～18:30
■土・日・祝日/9:00～16:30

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



エンゼル小児歯科クリニック
歯科
小児歯科

大人の方も、診療始めました

診療時間 / 午前9:30～午後12:30
午後2:00～午後6:00
休 診 日 / ●日曜日・祝日
●第2・4水曜日
●第1・3・5水曜日午前
●第1・3・5土曜日午後

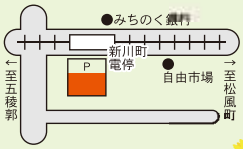
函館市鍛冶2丁目39-3　0120-461837
http://www.angel-dc.jp/

往診希望の方は、電話で御相談下さい。

福井歯科

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

随時受付
予約制ではありません



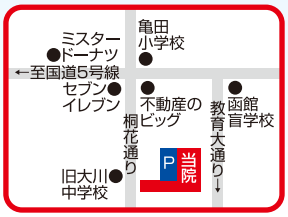
☎22-6203
函館市新川町1-24　R4TM新川町4F（新川町電停前）

よじょう歯科医院

夜8時まで
○急患随時受付
○往診のことはお気軽にご相談ください。

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

函館市田家町20-18　駐車場有り
☎(0138)41-4182



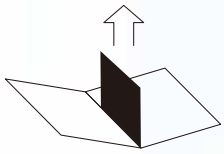
医療報道も充実！
地元紙ならではの情報量で
道南・函館の今を伝えます。

購読料 1カ月 **2,480円**〈税込〉
1部売／120円〈税込〉

お申込み先
0120 FreeDial **0120-8540-46**
ハコシン ヨム
受付時間／AM9:00～PM4:00

函館新聞社 函館市港町1丁目17番8号 TEL0138-43-2121 FAX0138-43-3131

別冊を手前に引っ張ると、
取り外すことができます。



取り外し後の針金には十分注意し
必ず針金を押し戻して下さい。

HAKO RAKU
8 2017 AUG No.100 [ハコラク]

MEDICAL
ハコラク別冊医療マガジン

2017年7月19日発行
発行／(株)函館新聞社広告局
〒041-8540 北海道函館市港町1-17-8
ハコラク編集部・広告営業部
☎0138-40-5151