

おおま
大間町 | 魚喰いの大間ぞく

いよいよこれから旬本番
大型にこだわるマグロ漁師の店

定食や弁当などで気軽にマグロが楽しめる店。70kg超の大型のみを厳選して使うことで、脂のり、赤身など、マグロらしい美味しさを堪能できる。おすすめは、さまざまな部位が楽しめる「マグロ刺身定食」3000円(税込)。味が濃いため、ワサビをたっぷりつけていただく、より味わいが引き立つ。

MAP P3-C-3
圏下北郡大間町大字大間字大間平17-377
☎0175-37-5633
圏8:00~18:00(閉店時間は時期により変動あり、ランチは予約が無難) 閑不定休
http://oomanzoku.web.fc2.com/
Ferrypion 提携店



2001年、2013年と、2度にわたり築地の初競りで最高値をつけたマグロを釣った、敏腕漁師一家による店。



大間の
マグロ

しょうわ
青森市 | むすび屋 笑和

魚卵好きの青森人もなる筋子おにぎり

「あつ〜きんすず、筋子」って言う言葉がある。青森は筋子好きと目利きが多い土地柄。そんな青森人も太鼓判を押すのがこの店の筋子おにぎり。浅虫温泉水で研ぎ、炊くのは、自家精米した青森県産つがるのロマン。アツアツを頼れば鮮度の良い筋子がパラパラとほぐれ、ご飯と筋子の旨味のバランスも絶妙! ※津軽弁で「あたらしい」飯のお供といえ、やっぱり「あつ〜きんすず」の意。青森人の熱烈な筋子愛を象徴する言葉。

MAP P3-C-4
圏青森市古川1-19-14
☎080-1653-3661
圏11:30~15:00(LO14:30)、17:30~21:00(金・土曜は23:00まで)
圏日曜、第1・3月曜 回なし

青森の
筋子



気軽に味わう
特選グルメ

カニ、マグロ、イクラ、筋子。北海道・青森が誇る、特選グルメたち。ここでは、そんな「 Teppan人気」の食材を気軽に楽しめる、津軽海峡エリアならではのお店をご紹介します。



店主・平田さんの筋子おにぎり好きがきっかけで始めたというこの店。人気ナンバーワンの「筋子おにぎり」1個220円(税込)ほか、津軽半島の海でとれた若生(わかおい)昆布など、常時約25種のおにぎりが味わえる。

北海道の
イクラ



店内は大正ロマンの香り漂うモダンな雰囲気。回転寿司ホールのほか、全室が庭園に面した個室もあり、寿司会席なども楽しめる。



こぼれ落ちる赤い宝石
イクラの美味しさを存分に

函館の回転寿司といえ、まず最初に名前が上がるほどの人気店。近海産の新鮮なネタが自慢で、なかでも自家製の醤油ダレに漬け込んだ「北海道産いくらこぼれ盛り」2貫432円(税込)はビジュアルでも圧倒。やわらかな皮がプチッと弾けた途端、口の中に濃厚な旨味が広がる。北海道らしい贅沢を味わって。

MAP P3-C-3
圏函館市五稜郭町25-17
☎0138-52-5522
圏11:00~22:00 圏なし 圏60台
http://www.kantaro-hakodate.com/

かんたろう
函館市 | 寿司海鮮処 函太郎 五稜郭公園店



店名通り、地元食材にこだわった料理とともに、約50銘柄の日本酒が味わえる。日本酒は香りも楽しめるようワイングラスで提供。

MAP P3-C-3
圏函館市本町5-16 ☎0138-55-1777
圏17:30~翌1:00(フードLO 24:00、ドリンクLO 24:30)
圏第1・3水曜 回なし
http://hakodatejimotoya.com/

じもとや
函館市 | 地元家



北海道の
カニ

専門店だから提供できる
「いま美味しい」カニ

函館朝市にあるカニ専門店が手がける居酒屋。プロの目利きにより、道内各地で旬を迎えたカニを厳選、熟練の職人が絶妙な塩加減で茹で上げるので味はお墨付き。オスメは500~800gもある旬の大きな毛ガニを使う「厳選北海道産毛ガニ大盛り」1890円(税込)。ほか、オリジナルのカニメニューも楽しみ。



グランメゾン迎賓館
~函館湯の川~
サービス付き高齢者向け住宅

掛け流し天然温泉付きの住まいで至福のセカンドライフを。

- 25㎡以上の個室
- 要介護5まで入居可
- スタッフ24時間常駐
- 季節の味を楽しむ食事

受付中
短期入居
体験利用
7,500円
(1泊2食付)

常時見学可能
コープさっぽろ
函館市電
湯の川温泉駅
湯川町一丁目
湯元木亭
N
278
湯川温泉
湯火通

グランメゾン 函館 検索
http://www.grand-maison.jp/hakodate/
グランメゾン迎賓館 ~函館湯の川~
〒042-0832 北海道函館市湯川町1丁目13-3
0120-015-165
MAIL:hokkaido@grand-unilife.com
入居に関するお問い合わせ
札幌マンスンから、浜島建設のグループ
株式会社ジェイ・エス・ピー
ジェイ・エス・ピーグループ

伊東園ホテルズ

365日 同料金

3つの大浴場と貸切露天風呂を備え、思う存分湯めぐりが楽しめます。また、カラオケや卓球・インターネットなど、無料施設も充実。お客様のスタイルにあったプランでおくつろぎください。

パイキングプラン ※サービス料込み/消費税・入湯別別 圏一人様大歓迎

バイキング+飲み放題 60分 無料 ※アルコールは夕食時のみ

■本館客室 1泊2食付 (大人お一人様)	1室 1名様以上	7,800円	税別
■新館祥苑客室 1泊2食付(大人お一人様)	1室 2名様以上	8,800円	税別
■個室露天風呂付き客室 1泊2食付(大人お一人様)	1室 2名様以上	9,800円	税別

小人/6,800円(税別)、幼児/4,900円(税別)、3歳未満/無料

1泊ご朝食付きプラン ※サービス料込み/消費税・入湯別別 圏一人様大歓迎

■1泊朝食付き (大人お一人様)	4,800円	税別
---------------------	--------	----

小人・幼児とも同額 ※ご朝食はバイキングとなります。

函館 湯の川温泉
湯の川観光ホテル 祥苑
0138-36-1000 http://www.7800.jp 伊東園ホテル 検索

北海道函館市湯川町2丁目4-20
湯の川温泉バス停より徒歩2分
※写真はすべてイメージです。

無料送迎バス運行中!! (要予約) 詳細はお問合せください。
函館フェリーターミナル/JR函館駅 ⇄ ホテル
(津軽海峡フェリー)
ホテル行き(フェリーターミナル発)14:00,16:15(JR函館駅発)14:30,15:30,16:30,17:30



鮭が生まれ、また産卵のために戻ってくる北海道には、標津町や羅臼町、石狩市をはじめ各地に名産地がある。那であるイクラや筋子はもちろんのこと、「捨てる所がない」といわれるほど、各部位を上手に料理して味わうのが地元ならではの。8~10月頃に産卵のために川に近づく「秋鮭」は、脂のりがよく焼いて食べると格別な味わい。

大型に成長し、味はいいのに見ても敬遠されてきた鮭が「鼻曲がり鮭」肉質や漁獲時期を見極め、加工した「遊楽部鮭」は八雲の大ヒット商品。

MAP P3・C-3
函館市港町3-19-2
津軽海峡フェリー
函館フェリーターミナル1F
☎0138-62-5435
☎8:00~18:00 (LO17:30)
☎なし 函館フェリーターミナルP
<http://www.tsugarukaikyo.co.jp/>

「天然岩のり定食」ほか、漁師秘伝のタレで漬けた「函館イクラ丼」1,300円(税込)や鮭の親子の共演「鮭親子丼」980円(税込)などで、道南各地で直接買付け、こだわり食材を楽しめる。



MAP P2・D-1
函館市中央区北4西3
交洋ビル1、2F
☎011-200-3100
☎5月~12月9:00~20:00、
1月~4月9:00~19:00
☎元日のみ 回契約P
<http://www.sato-suisan.co.jp/>

札幌市 | 佐藤水産 本店

白いごはんを多めに炊いてこの口福に備えましょう

鮭加工品を500アイテム以上も取揃えるなか不動のナンバーワン人気を誇るのが「鮭ルイベ漬」792円(税込)。漁師の知恵から生まれたルイベ製法をヒントに、鮭をイクラといっしょに鮭醤油入り特製ダレに漬けたんだもの。歯ごたえを残しながらも、とろける美味しさにリピーター多数。



北海道産の天然鮭のみを使うこだわりの美味しさで、おつかいものや、物産展でも人気の店。



北海道の 鮭

食文化と歴史が育んだ、美味しさのバリエーション。

かほろびより
函館市 | 海峡日和
ゆうらっぽ くまざけ
八雲産「遊楽部鮭」をはじめ厳選・道南食材を定食に

2014年春に登場以来、大人気の「天然岩のり定食」980円(税込)。地元でも入手困難な松前産天然岩海苔を使ったご飯、松前「矢野旅館」の本松前漬、鹿部の焼タラコなど、道南の美味・産地にこだわったメニューが勢揃い。なかでも八雲町の噴火湾沖で漁獲された鮭を塩蔵し風乾干した「遊楽部鮭」の山漬は、独特の風味がありご飯のお供に最適。



函館近郊では通年行われている真ダラ漁。恵山漁協の日浦支所などで行われている「一本釣り」漁法や船上の活玉など、こだわりを持つ生産者も増加中。漁法や処理に手間をかけたぶん、身は白く美しく、プリプリの弾力と酸味の旨味が楽しめる。冬場はタチと呼ばれる白子も美味。鮮度のいい道南の真ダラをぜひ、この地で味わって。



MAP P3・C-3
函館市銀治2-39-12 ☎0138-55-1130 11:30~14:30 (LO14:00)、
18:00~21:30 (LO21:00)、日曜・祝日は17:00~21:00 (LO20:30)、
ケーキのテイクアウトは何時でもOK
☎月曜(祝日の場合は営業、翌日休) 5台
Ferry:pon 提携店



MAP P3・C-3
函館市松陰町1-4 ☎0138-56-1570
11:30~14:30 (LO14:00)、
17:00~21:30 (LO21:00)、
日曜のディナーは21:00まで
(LO20:30) 函水曜 10台
<http://www.vascu.com/>
Ferry:pon 提携店

函館市 | レストラン バスク

タラの美味しさを食べ尽くす 函館ならではの料理

鮮度抜群の二本釣り活玉「真ダラ」を使用した料理に定評がある人気店。タラの身をシンプルに塩だけで焼き上げた「タラのグリエ」は、プリプリを越え、プリプリの弾力。さらに肝やササメ(エラ)、胃などの内臓を使った料理が楽しめるのも産地ならではの、いずれもコース料理の一品として味わえる。



函館と風土が似たスペインのバスク地方で料理を学んだ深谷シェフが、函館や道南の美味しい食材にこだわった料理でもてなしてくれる。ランチ1,945円~、ディナー4,320円~(各税込)。



道南の 真ダラ

とれたたてだから味わえる 産地だけの一品あります。

函館市 | ラ・リヴィエール
新鮮な真ダラと北海道の上質な生クリームでフワフワに仕上げたマダラとプロッコリーのムース(5400円)ディナーコースの一品。一般的に、タラが持つ特有の風味はムースには適さないが、鮮度が高いからこそクセのない上品な美味しさになる。甘エビの頭から作った濃厚ソースとともに味わって。

新鮮な真ダラと北海道の上質な生クリームでフワフワに仕上げたマダラとプロッコリーのムース(5400円)ディナーコースの一品。一般的に、タラが持つ特有の風味はムースには適さないが、鮮度が高いからこそクセのない上品な美味しさになる。甘エビの頭から作った濃厚ソースとともに味わって。

ほんとうの北海道がここに 있습니다。

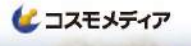
全国の書店で購入・注文できます



北海道生活

隔月刊全国誌
奇数月28日発売
本誌838円+税
デジタル版も発売中

「北海道生活」は全国のみなさんに広く北海道の魅力を伝えている全国唯一の「北海道情報誌」です。憧れの大地・北海道の「食と環境」「旅と暮らし」「歴史と文化」、そして便利な「地図」などを美しい写真とともにご紹介。地元で密着した取材で観光ガイドブックではわからない本当の北海道の魅力を伝えている、特別な一冊です。



ご自宅まで届く、定期購読も受付中!
・毎号の送料は無料です
・買い忘れがありません
・最新の北海道情報が届きます
年間購読料/5,400円(税・送料込)
■お申込みは下記までご連絡ください
ネットでお申し込みの方
<http://www.hokkaido-life.net/>
直接お申し込みの方
株式会社コスモメディア「定期購読」係
TEL:011-218-5077 FAX:011-222-3687
E-MAIL: information@hokkaido-life.net

HAKODATE SWEETS The sweets shop at which it can drop in freely.

JR函館駅・朝市すぐそば! 函館スイーツのアンテナショップ。

函館で大人気のスイーツ店8店の定番&新作スイーツが、こころに大集合!! カフェスペースも併設しています♪ お土産や自分へのオヤツ、観光の合間に店内で美味しいケーキと共に一息つきませんか?



参加加盟店一覧
花園正栄 Short Berry 昭栄製菓 函館Sweets 北洋 五島軒 Jeli's Cafe はこだて 柳屋
[フラッグスカフェ はこだてスイーツ]
〒040-0063 函館市若松町14-10 ロワジュールホテル函館IF TEL:0138-21-1811 FAX:0138-21-1810
営業時間 8:00~17:00 (L.O.16:30) ※冬期間は営業時間が変更となる可能性があります。
<http://hsk-flags.com> フラッグスカフェ はこだてスイーツ 検索



「田酒 特別純米酒」1杯600円～、「FLOWER SNOW」ボトル2,500円～はいつでも人気の西田酒造店(青森市)の銘柄。「馬肉の燻製」450円、「お返し」1,000円(各税別)。

MAP P3・C-4
青森市本町1-7-14 ハイディングブレイス2F
☎017-777-2999
営業19:00～翌1:00(L024:30)
休日曜、祝日 回なし



MAP P3・B-4
弘前市代官町99
☎0172-36-3059
営業17:30～23:00(L022:30)
休日曜 回3台

全国から豊盃ファンが集まる豊盃づくりの店
弘前にある三浦酒造の「豊盃」に惚れ込み、蔵元から直送される日本酒を常時12種ほどラインナップ。主人在わく「妥協しない酒造りのスタンスや、伝統と若い感覚を融合させた取り組みに共感した。包丁で丁寧にたたき、なめらかなさくら酒の絶妙な「イカメンチ」2個500円(税別)など、豊富に揃えた。津軽のおふるの味。とも相性抜群!



世界自然遺産 白神山などの山々を源とした豊富な伏流水と良質米を原料に、酒造りの名工・南部杜氏、津軽杜氏が醸す青森の地酒は名品揃い。全国の日本酒ファンが憧れる入手困難な銘柄も数多い。平成14年には青森県が開発・育成した酒造好適米「華想い」が初めて県奨励品種になるなど、地域をあげての新しい取り組みにも注目したい。

ほのか 青森市 | 日本酒バー 螢の香 honoka

100種類の庄巻の品揃え 幻の銘酒も、地酒も一堂に

「まだあまり知られていない銘柄を紹介することで、日本酒を好きになるきっかけになれば」と店主の藤元さん。日本酒は常時100種以上。信頼関係があつてこそ仕入れられる地酒や全国の希少な酒の品揃えに、店主の意気を感じ。大間・深浦産のマグロほか地場食材を使ったお通しの豪華さにも注目。



蔵元にも残っていない希少な酒も、この店で飲める...とのウワサに、全国からファンが集まる。「雪櫃」1杯500円、「純米吟醸豊盃 亀の尾」1杯750円、「純米しばりて豊盃」1杯600円(各税別)。

青森の 日本酒

米どころは、酒どころ。地元の肴とともに今宵一献。



冷涼な気候と大地が育んだ馬肉を使う「桜鍋(上肉)」1人前1,080円(税込) ※写真は2人前。店頭ではタタキ、馬肉入りハンバーグなども販売。



MAP P2・D-4
青森市五戸町字博労町18-1 ☎0178-62-3016
営業8:30～21:00、飲食11:00～21:30(L021:00) 休日曜のみ 回20台
http://www.banikuya-ogata.com/index_3.html

全国4位 (2014年6月・農林水産省統計) の生産量を誇る青森の馬肉。おもに五戸町や金木地区(五所川原市)などで生産され、馬肉料理も頻りに食されている。鉄分が多く、さっぱりとしたヘルシーさで知られ、「桜肉」とも呼ばれるキレイな赤身が特徴。一頭一頭をきめ細かく飼育・管理した馬は肉質も良く、県内外にファンも多い。



青森の 馬肉

五戸町 | 尾形精肉店 本店

直営牧場で丁寧に育てた肉を 地元の定番料理で堪能

青森で2軒だけの、直営牧場を持つ店のひとつ。厳選した飼料で丁寧に飼育した馬は肉質にもこだわり、馬刺し、焼肉などさまざまな味わえる。併設飲食店で人気の桜鍋は、馬肉、ゴボウ、ネギ、豆腐などが入る。白煮ではなくキャベツ、醤油ではなく味噌味でいただくのが青森流。ナンパン漬けをトッピングしても美味!

オステリア エノテカ ダ サシーノ 弘前市 | OSTERIA ENOTECA DA SASINO



MAP P3・B-4
弘前市本町56-8 グレイス本町2F ☎0172-33-8299
営業18:00～L021:00 (週末は予約がベター) 休日曜 回1台
<http://dadasino.com/>

作り手の思いが伝わる肉は シンプルに、基本に忠実に

野菜はもちろん、ブドウ作りから始まるワインやチーズまで手作りしてしまおう。笹森シェフによるイタリアン。「生産者に近い食材」に信頼を寄せるといふシェフが選んだのは、岩木山の水と大豆などで健康に育った馬の肉。塩とアップルピネガーでシンプルに焼き上げた「ポーンステーキ」は、ディナーコースの一品。



一頭買いた肉を分配しているため、もも肉はカルパッチョ、肩肉は煮込みと、多彩な美味しさに出合えそう。コース6,000円～(税別)要予約。



WILLER EXPRESS. 東京⇄函館は お得で快適!! ピンクのバス+フェリー!

からだ全体を 優しく包み込む快適シート RELAX リラックス +フェリー 7,590円～

選べる シートタイプ

さらにゆったり、 リラックスの独立! RELAX WIDE +フェリー 9,290円～

WILLER TRAVEL

TEL 0570-20-0770

http://travel.willer.co.jp/

津軽海峡フェリー フェリー運賃・料金 2割引! 得 JR

エリア限定! 共通フリー乗車券

JR + バス + 市電 が 2日間乗り放題!

はこだて旅するパスポート 函館・北斗・森・七飯・鹿部の周遊観光におすすめ!

ご利用期間 平成27年4月1日(水)まで
発売期間 平成27年3月31日(火)まで
おねだん おとな 3,080円 子ども 1,540円

有効期間 2日間
発売箇所 JR北海道の下記の駅・旅行センター(発売箇所限定)

「はこだて旅するパスポート」を提示すると、津軽海峡フェリー株式会社(函館～青森・大間)に2割引で乗船できます。

※詳しくは専用パンフレットをご覧ください。

※このほかにも様々な特典が受けられます。詳しくは専用パンフレットをご覧ください。※パンフレットのデザインは変更となる場合があります。

乗り放題フリーエリア	
JR	函館本線の函館～森間と江差線の五稜郭～渡島当別間の普通列車普通車自由席 ※特急列車等をご利用の場合は別途特急券が必要です。※SI指定席をご利用の場合は、別途指定席券が必要です。※フリーエリア外にまたがって乗車する場合は、フリーエリア乗降の駅から別途運賃が必要となります。
函館バス	函館市内全線、函館～長万部線(バスセンター～森駅前)、砂原線(森駅前～砂原東3丁目)、濁川線、七飯線(由布部線、鹿部海岸線、鹿部駅線、下海岸線、鉄山・線原野・川返線、函館～知内線(バスセンター～当別トラピスト入口)、快速松前号(函館駅～当別駅)、上磯線、北斗南北連絡バス
函館市電	全線

●有効期間開始日の変更は、使用開始前、1回に限りお取り扱いたします。
●車内や到着駅等ではお買い求めいただけません。ご利用の際はあらかじめ乗車前にお買い求めください。(窓口の営業時間外や無人駅での購入はできませんのでご注意ください。)
●電話・インターネットでのご予約は承っておりません。●ご利用の1ヶ月前から当日までの発売となります。