

IKA

magazine

特集 道南の地酒。



特集 道南の地酒。

近年、地元の人々の想いが結集した
酒造が設立され、地域の酒米と水を原料にした
日本酒が登場するなど、道南で造られた日本酒が
国内外から注目を集めている。
地元に蔵があり、造った地酒が飲める。
それは地元民にとって誇りなのだ。
道南を訪れたなら、酒造りの物語へ想いを馳せながら、
うまい地酒を心ゆくまで味わいたい。



『箱館醸造』での「蒸米（むしまい）」作業の
様子。酒造りでは米は“炊く”のではなく“蒸す”。蒸し上がった米を取り出し、適温まで
冷まして麹、酒母、もろみに使用する。その
後の酒造り工程や酒質に大きく影響する重要
な醸造工程で、杜氏の経験と勘が発揮される。

箱館 醸藏

七飯町



老舗酒販店が地酒造りの夢を実現し、
蔵元として84年ぶりに誕生した『箱館醸藏』。
造るのは水、米、人、すべてを“郷の宝”で醸し、
「道南テロワール」が息づく酒。

工場併設の直売店の壁面には、契約農家で初
めて刈り入れた酒米の稲穂が、モニュメント
として塗り込められている。「郷宝 特別純米
壱火～きたし～」(720ml 1,980円)は、
『箱館醸藏』を代表する銘柄だ。

自分たちの手でこの地の酒を造りたい。
原料はすべて道南産、自社で全量精米は道内唯一。

古くは「箱館」と称された道南地域だが、函
館に隣接する七飯町で2021年2月、日本酒の
酒造元として35年ぶり、蔵元としては84年
ぶりに誕生した『箱館醸藏(はこだてじょうぞ
う)』。北海道の酒蔵では14番目となる酒蔵だ。

『箱館醸藏』の創設を牽引し、同蔵の代表取
締役を務める富原節子さんは、もともと町内
で100年以上の歴史を持つ老舗酒販店『富原
商店』を営む店主でもある。同蔵で取締役の富
原剛さんは「弊社の代表取締役である私の母・
節子が、道南には山海の美味が豊富にあるに
も関わらず、それに合わせる地酒が無いこと
をずっと残念に感じておりまして、地酒造りへ
の想いを強く抱いていました。酒屋が造り酒屋
になるというのは夢物語でしたが、自分たちの
手でこの地の酒を造りたいと一念発起し、有

志の皆さまと設立へ向けて動き始めました」

杜氏に迎えたのは、北海道最古で最北の酒
蔵である増毛町の『国稀酒造』で杜氏兼製造
部長を務めた東谷浩樹さん。30年以上に渡
り日本酒造りに携わってきた、北海道を代表
する名匠だ。「知人の伝手で東谷さんを紹介
していただいたのですが、実は函館市内の高
校に3年間通っていたそうで、縁のあるこの
地域へ恩返しができたらと、ありがたいこと
に快く協力してもらえることになりました」

2021年2月に地場の蔵元として醸造を開
始。5月には代表銘柄である「郷宝(ごっほ
う)」の販売が開始された。「道南の米、水、
人で醸す酒」をコンセプトに掲げ、「道南テ
ロワール」をテーマとして追求。「郷宝」は
文字通り「郷の宝」が由来で、この地で育っ

た酒米、この地を流れる水、この地で働く人、
そのすべてが地域の郷の宝であるという想い
が込められている。

「郷宝」は、すっきりとした味わいながら、
こくと奥行きが感じられる「淡麗旨口(たん
れいいうまくち)」が特徴。相反する「淡麗」と「旨
口」を両立させた酒質は、杜氏である東谷さ
んの試行錯誤と努力の賜物によるものだ。「料
理と酒のそれぞれを引き立たせるような酒質
を目指しております、淡麗の中にも旨み
がのっていて、海の幸と一緒に味わうと甘み
をより引き立ててくれます」と富原さん。

原料に使われているのは、北海道の酒造好
適米「吟風(ぎんふう)」「彗星(すいせい)」「き
たしづく」の3種類。北海道水田発祥の地で
ある大野平野で、地元の契約農家が生産した





1



2



3



4

酒米を玄米で仕入れ、自社の精米機で精米する。全国的にも精米機を設備して精米まで行う酒蔵は珍しいが、自社で精米を行うことにこだわり、酒米の硬さや水分量などを見極めながら、仕込む酒の種類に応じて精米歩合を調整している。「現在は町内の契約農家さんの3軒で、それぞれ1品目ずつ生産をお願いしています。酒米はブレンドせず、それぞれ単一で使っておりまして、それそれに個性があって異なる味わいを生み出しています」

仕込み水に使っているのは横津岳から流れる伏流水。「道産の酒米で酒を造ると淡麗になる傾向があるのですが、旨口は水によるところが大きいと思います。水は軟水ながら適度な硬度もあって、私たちが目指す味わいに適していました。すべて道南産の原料で造り、さらに自社で全量精米しているのは、北海道でも唯一、弊社だけだと思います」と富原さんは胸を張る。

『箱館醸蔵』では『公立はこだて未来大学』との連携も模索。杜氏が長年培ってきた知識

や経験をデータ化し、高品質な酒を安定して生産できないかと試みる。「年によってブドウの出来が変わっても、それが魅力となるワインとは異なり、日本酒はどの年の米でも味わいがぶれないようにしなければなりませんが、杜氏の経験や勘に頼る部分が大きくなります。その手助けになれるように、一つずつ取り組んでいけたらと考えています」

地域への貢献として、副産物である酒粕や米ぬか、米粉を地元の企業や飲食店などへ無償で提供し、「郷宝」を生かしたさまざまな製品やメニューとして活用されている。さらに函館市出身のロックバンド・GLAYや、江別市出身のタレント・高田秋さん、人気ゲーム『艦これ』などとのコラボレーション商品も話題を呼んだ。今後について富原さんは「まずはこの『郷宝』を、より多くの方に知りたいです。この数年間はコロナ禍でしたので控えておりましたが、ようやく落ち着いてきましたので道南以外の催事やイベントにも参加していきたいですね」と展望を語った。

1.適温まで冷ました蒸米に「種麹（たねこうじ）」と呼ばれる麹菌を撒布する。麹作りは日本酒を造る上で重要な工程。 2.発酵タンクに酒母・水・麹・蒸米を仕込み、均一になるよう発酵させる。 3.精米機を設備し精米まで行う蔵は全国的にも珍しい。 4.テイスティングを行う杜氏の東谷浩樹杜さん。



はこだてじょうぞう
箱館醸蔵

④ 亀田郡七飯町大中山1-2-3
⑤ 0138-65-5599 (10:00~12:00、
13:00~16:00 ※土・日・祝のみ対応)
URL gohhou.jp
Instagram @gohhou.jp



FACTORY STORE

建築に地元木材「道南スギ」を使用。全銘柄の無料試飲、酒造見学ができる。

JR『大中山駅』の目の前に立地する『箱館醸蔵』。建物には道南地方で伐採した「道南スギ」が外装から内装まで随所に使われており、道内で道産木材を使用した建築物を認証する「HOKKAIDO WOOD BUILDING」にも登録されている。1階は酒蔵に併設した直売店として、定番の銘柄を取り揃えるほか、「郷宝 生酛 生原酒 ~彗星~」(720ml 2,530円)といった蔵元限定銘柄も用意。無料の試飲コーナーが設けられ、全銘柄の試飲ができるのも嬉しい。見学、試飲、販売ともに土・日・祝日のみの対応。また店内中央の階段から2階へ上がるとき見学エリアが設けられており、ガラス窓越しに酒造りの様子を見ることができる。



写真左より「郷宝 純米 別誂 ~彗星~」
(720ml 1,870円)、「郷宝 特別純米 壱火 ~
きたしづく~」(720ml 1,980円)、「郷宝 純
米大吟醸 壱火 ~彗星~」(720ml 2,970円)。

函館五稜乃蔵

函館市



『函館五稜乃蔵』代表取締役の漆嶋照政さんは、複合エンジニアリング企業『メデック』代表取締役の顔も持つ道南のキーパーソン。10年以上に渡り酒蔵の誘致や地元への働きかけを続け、その熱い想いを受けて多くの賛同が集まった。



市民・行政・民間が一丸となり、
函館市で54年ぶりに新設された『函館五稜乃蔵』。
地元の食とのマリアージュをイメージした「はかいく酒」を造り出す。

函館市内にはかつて複数の酒蔵が点在していたが、1960年代に入ってから次々と撤退。酒蔵が無くなってしまった函館市で2021年11月、54年ぶりに誕生したのが亀尾町にある『函館五稜乃蔵（はこだてごりょうのくら）』だ。

先導したのは、現在『函館五稜乃蔵』で代表取締役を務める漆嶋（うるしざき）照政さん。すべては地元に地酒が欲しいという想いから始まった。漆嶋さんは「函館は年間500万人もの観光客が訪れる国内有数の観光都市で、グルメの街としても知られていますが、地物の食は充実しているのにも関わらず地酒がありませんでした。地元の自治体や企業、市民にも輪が広がり、酒蔵を設立しようと気運が盛り上がったのも、私だけでなく、皆さんがずっと望んでいたからなんです」と振り返る。

10年以上に渡る活動が実を結び、2021年11月、ついに亀尾町にある旧亀尾小中学校跡地に酒蔵を新設した。「函館市の人々が熱心にサポートしてくれて、この場所を紹介していただいたのですが、市としても何か活用できないかと考えていた場所だったようです。

酒蔵を設立するには、地域の理解と協力が必要不可欠でしたのでありがたかったです」

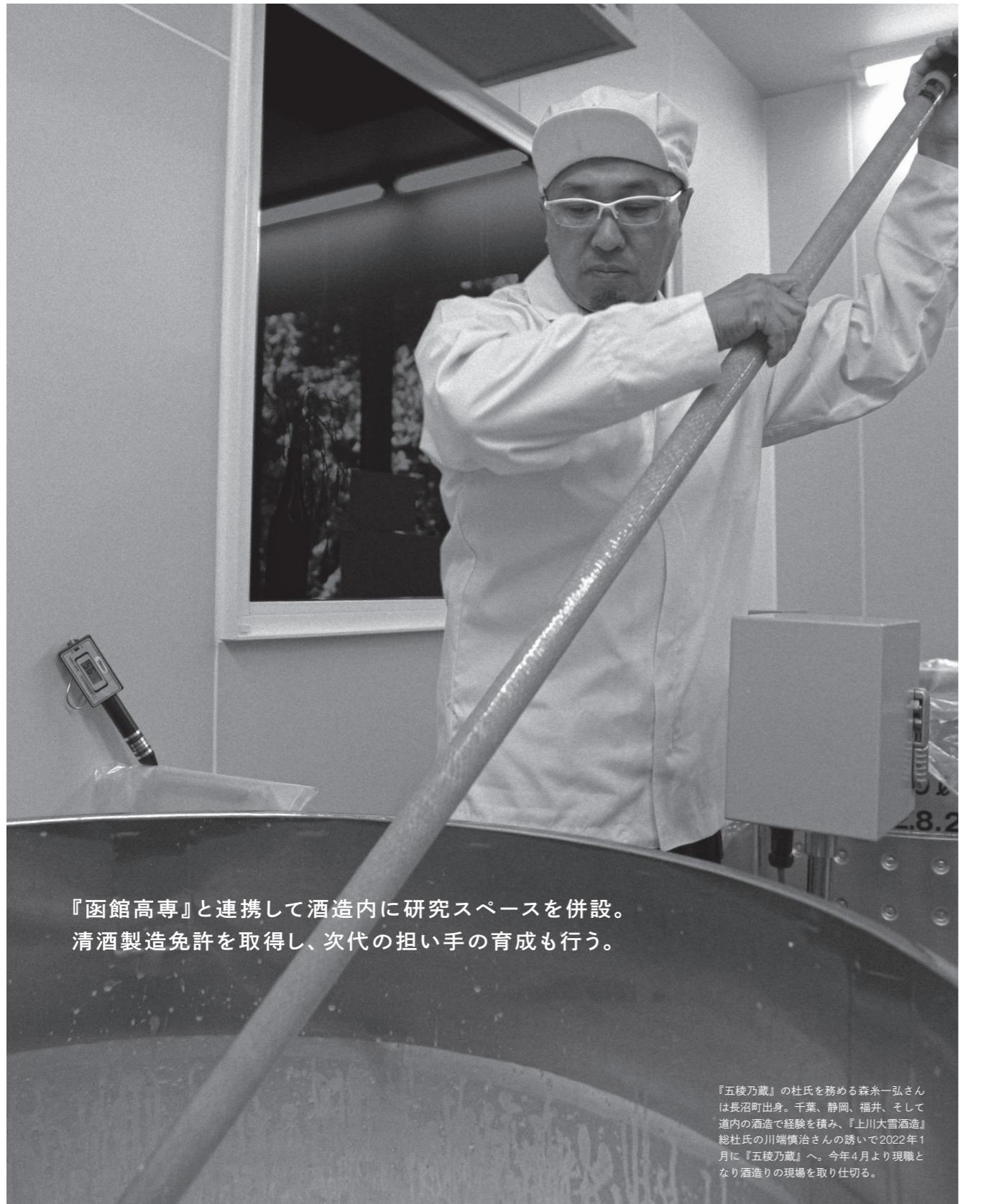
酒造りをともになって取り組んできたのが、上川町の酒造『上川大雪酒造』と総社氏の川端慎治さんだ。「全国各地の酒造を見てまわりながら、函館へ出ていただけないかとお願いをして歩いたのですが、首を振ってくれる酒蔵はありませんでした。その中で唯一、『上川大雪酒造』さんが快く引き受けてくださいました」と漆嶋さん。

川端さんが総社氏として陣頭指揮をとり、造られた日本酒は「五稜」と名づけられた。「五稜」の由来は、蝦夷共和国（北海道）を夢見た幕臣の居城「五稜郭」と、明治時代に一世を風靡した函館の幻の酒「五稜政宗」からで、先人たちの歩みを引き継ぎたいとの想いが込められている。

「五稜」はすっきりとした飲み口ながらも、豊かな風味と柔らかなふくらみが感じられる味わいが特徴。目指したのは「はかいく酒」で、「はかいく」は函館の方言で「ついつい飲んでしまう、どんどん飲める」を意味する。

『函館五稜乃蔵』を代表する定番の3銘柄。
写真左より「五稜 純米大吟醸」(720ml
3,410円)、「五稜 純米吟醸」(720ml 1,980
円)、「五稜 純米」(720ml 1,430円)。





地元で獲れる魚介など函館の食とのマリアージュにこだわった。「函館の食に合わせる」というのは当初からイメージしていました。私どもの酒は、食中酒として料理や肴を食べながら酒を飲むので、後に残らずすすむ酒を意識しています」

酒米は亀尾町産の契約農家が生産する北海道産の酒造好適米「吟風（きんふう）」「彗星（すいせい）」「きたしづく」の3種類。また、仕込み水には松倉川水系の超軟水を使う。漆

FACTORY STORE

旧小中学校の懐かしい面影を残す。限定商品の販売や有料での試飲も。

廃校になった旧亀尾小中学校跡地に新設された『五稜乃蔵』。酒蔵と併設して、2022年4月に直販店『五稜乃蔵Shop』がオープン。店内には校歌が書かれた額縁が飾られるなど、かつての小学校の面影を今も残す。また大きなガラス窓からは屋外の明るい日差しが差し込み、小川のせせらぎとともに四季折々の風景を眺めることができる。商品は定番の銘柄を揃えるほか、「五稜 特別純米 ワイン酵母仕込み」(720ml 3,080円)など先行販売商品や限定商品なども並ぶ。試飲は1杯(40ml) 330円（税込）で、6種の飲み比べが可能。また、粕漬けやグラスなどオリジナル商品も販売。店舗奥ではガラス越しに醸造設備を見学できる。

寄さんは「もともと蔵ができる前から、この地区では酒米が作られていました。かつて北海道は酒米の栽培に適していないとされていましたが、農家さんの尽力で着実に品質が良くなっています。町内と隣町の七飯町の契約農家を主に酒米を作ってもらっているのですが、いずれは道南地域だけ貯えるよう生産量を増やしていくべきと考えています」と今後について語る。

また『函館工業高等専門学校（函館高専）』と連携し、酒造内には研究スペース『函館高専醸造ラボ』を併設。学生とともに発酵学や醸造学の研究も行う。その成果は全国的にも珍しい菜の花酵母を使った日本酒の商品化にもつながった。「江戸時代に函館の発展に寄与した豪商の高田屋嘉兵衛が、出身の淡路島から北前船で渡って来ているんです。その彼を主人公にした歴史小説が、司馬遼太郎の『菜の花の沖』。淡路島は菜の花の産地なので、北海道から運んだニシンを肥料にして菜の花畑を作り、その菜の花から油を取っているんです。物事にはストーリーが大事なんですね」

『函館五稜乃蔵』は今年10月に清酒製造免許を取得。現杜氏の森糸一弘さんがひき続き杜氏を務める。事業として着実に成長を遂げながら大きな転機を迎えたが、漆寄さんは

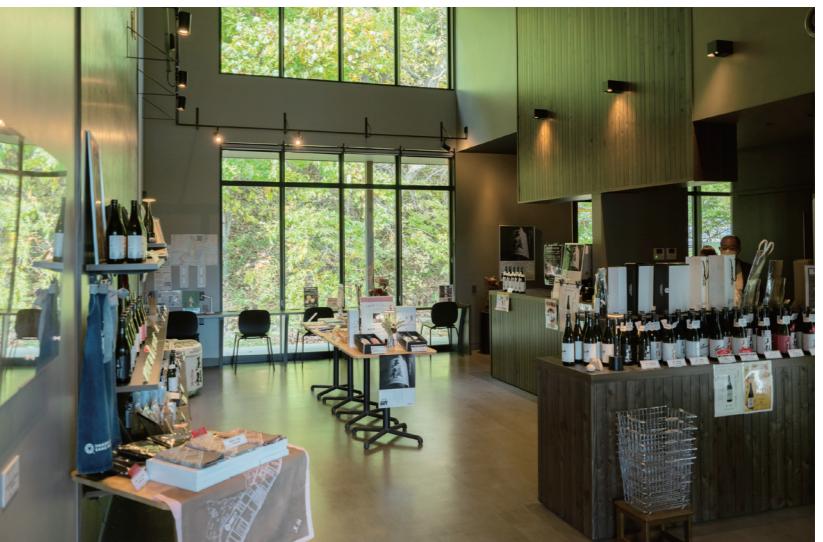


函館五稜乃蔵

④函館市亀尾町28-1
⑨0138-84-5177(ショップ)
URL hakodate-goryo.co.jp

五稜乃蔵 Shop

④函館市亀尾町28-1
⑨0138-84-5177(10:00~17:00、月曜定休)
⑩10:00~17:00
⑪月曜
Instagram [@hakodate.goryo.shop](https://www.instagram.com/hakodate.goryo.shop)



まだまだある、道南の地酒セレクション。



ガスバリ
GasVari

函館市

料理人たちが酒米を復刻し企画。
函館エリアで活動する料理人らのプロ集団「クラブ・ガストロノミー・バリアドス（通称ガスバリ）」が、かつて道南地域で広く作られていた銘柄米「マツマエ」を復刻。1719年に前身が創業し、1972年に地元の3つの蔵元が合併して設立した『六花酒造』（青森県弘前市）で醸造する。2013年の販売開始から10年の節目に、特別純米から純米吟醸へリニューアル。上品な香りに、すっきりとしたまろやかな味わいが特徴だ。

「GasVari(ガスバリ)」純米吟醸(720ml 2,200円)

ワインショップ・丸又・和田商店
電話 0138-76-4422
URL www.winewada.net



はこだてぶぎょう
函館奉行

函館市

市内で栽培した酒米を使用。
2014年より発売開始。函館市内で栽培した酒好適米「吟風（ぎんぷう）」を使用。1550年創業、清酒「白雪」で知られる『小西酒造』（兵庫県伊丹市）に醸造を依頼。やや辛口でまろやかな味わいで、すっきりとした後口が魅力。ラベルや外箱には函館の観光名所「五稜郭タワー」「トラピスチヌ修道院」「赤レンガ倉庫」をあしらう。2022年に「ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2022」で最高金賞を受賞。

「函館奉行」純米吟醸(720ml 1,980円)

イチマス
電話 0138-57-3251
URL ichimasu-hakodate.com



じんやざくら
陣屋桜

北斗市

道産の酒米を旭川の酒蔵が醸造。
旧上磯町で造られていた同名の地酒が一度終売となつたが、醸造元を変えて2017年にリニューアル。道産の酒造適合米「吟風（ぎんぷう）」を55%まで磨きあげて使用。1887年に前身が創業し、1968年にかつて伊丹にあった「木綿屋山本本家」より「男山」を正統継承した酒造『男山』（旭川市）で醸造を行う。やや辛口ですっきり、やわらかで口当たりのよい飲み口が特徴。飲み方は「冷や」がおすすめ。

「陣屋桜」特別純米(720ml 1,324円)



みそぎの舞

木古内町

町内で生産した食用米を原料に。
大量・豊作祈願の祭礼が「みそぎの舞」の由来。1990年、木古内町内で生産した食用米「ほのか224」を原料に、姉妹都市である山形県鶴岡市の『富士酒造』へ醸造を依頼したのが始まり。2020年より製造元を変え、同市で1592年創業の老舗『羽根田酒造』にて昔ながらの製法で醸造を行う。すっきりとした辛口で、調和のとれたまろやかさが特徴。時期限定で例年2月頃に「初しづり」、11月頃に「ひやおろし」を販売。

「みそぎの舞」純米(720ml 1,628円)

東出酒店
電話 01392-2-2073



あらがみ
荒神

知内町

町に伝わる古の酒をイメージ。
初代松前藩主慶広公の四男由広の靈が「成我神其名云雷天荒神」と巫女に言わしめたことから、知内町では古来より荒神が祀られ、飲むほどに魂に活力を与える鎮魂の酒として伝えられている。そんな“古の酒”をイメージとして、酒造好適米「五百万石」を使用し、1889年創業の酒造『桃川』（青森県おいらせ町）で醸造。やや甘口でやわらかい口当たりと、後に引かない飲みやすさが魅力だ。日本酒が苦手な方にもおすすめ。

「荒神」吟醸純米(720ml 1,380円)



ましろ

知内町

農家と酒蔵と酒販店が団結。
知内町のJGAP認証農場『帰山農園』が主体となり、蔵元と酒販店とともに日本酒を企画・販売するプロジェクト。2019年より、同農園で生産した特別栽培米「ゆきさやか」を原料に、1865年創業の『出羽鶴酒造』（秋田県大仙市）にて伝統の秋田生酛仕込みで醸造。華やかな香りとフルーティーな味わいが楽しめる。春は生酒、夏はスパークリング、秋は火入れ、冬は純米大吟醸と、四季を通して商品を製造・販売する。

「ましろ」純米吟醸(720ml 1,925円)

帰山農園（かえりやま）
電話 01392-5-6983 / URL kaeriyama-nouen.com
Instagram @kaeriyamanouen

今宵は酒場へ。

その土地、その店でしか味わえない酒や肴はもちろん、にぎやかな雰囲気で輪に加われる居酒屋や、
ほろ酔い気分でふらりと立ち寄れるバー、あたたかく迎え入れてもてなすスナックなど、
外食や外飲みだからこそ楽しめる、地元でしか知らない穴場やディープな体験は魅力だ。
今夜はどんな素晴らしい出会いが待っているだろうか。

五稜郭エリアにあるラウンジ＆バー『Lounge & Bar 北風』。非日常的な空間でゆったりと流れる時間の中、うまい酒に酔いしれるのがバーの醍醐味。一杯飲めば、何気ない日は心を安らげ、特別な日は気持ちを高めてくれる、大人だけに許される贅沢だ。

居酒屋 美々

居酒屋

五稜郭にはさらなる可能性がある。
自分のスタイルを貫き続けたい。

函館の地元民におすすめの居酒屋は?と尋ねると、必ずあがってくるのが函館五稜郭公園前にある『居酒屋 美々 本店』。新鮮な魚介が味わえるとあって、市内屈指の人気店だ。2019年に大将の大館栄三さんが独立して本店をオープン以来、「お客様に満足していただく」をモットーに着実に実績を積み重ね、2023年4月には同じ本町に2号店となる『居酒屋 美々 二号店』をオープンした。「近年賑わっている函館駅前・大門エリアは、一見さんや国内外の観光客が主になるのですが、閑散期は売り上げが落ち込んでしまう傾向があります。五稜郭エリアですと地元のお客さまが中心となりますので年間を通じて平均であります。五稜郭エリアですと地元のお客さまはもちろん、先輩や後輩、仲間とのつながりがあるのもメリットでした」と大館さん。

メニューは鮮度抜群の魚介が自慢。中でも「刺盛」(2人前2,178円~)は、1組につき1台は注文が入るという看板メニューだ。「店内に大きな生簀を設備して、地元で採れた活イカを中心に、カニや貝類などの魚介を、その日仕入れて、その日のうちに売り切るよう

にしています。特にマグロは仕入れに一番コストをかけていますね。『刺盛』には時期のものも入るのですが、マグロは惜しまず使っていて、お客様に対してのインパクトや満足感を大事にしています」

チゲやサムゲタンといった韓国料理、一本一本手打ちする焼き鳥なども味わえるのも魅力。また50種類以上の日本酒を揃え、日本酒飲み比べセットや飲み放題コースなども用意する。「うちは“鮮海”“韓国料理”“焼き鳥”“日本酒”を4本柱に据えています。日本酒は入手困難酒も揃えていて、全国どの店にも負けない品揃えで力を入れています。これを目当てでいらっしゃるお客様も多いです。最近は『五稜乃蔵』や『箱館醸藏』といった道南の地酒も人気がありますが、地元としては応援して盛り上げていきたいですね」

函館市内に根差して店を営んでいくことに



料理+120分飲み放題のコースは5,000円から。プラス1,500円で日本酒飲み放題も追加可能。和モダンテイストの店内は、大館さん自らデザイン。テーブル席・掘りごたつ・カウンター席・個室を設備し、さまざまなシチュエーションで利用できる。

居酒屋 美々 本店

函館市本町23-5 第7LC館1F
0138-52-5577
17:00~24:00(料理L.O.23:00、ドリンクL.O.23:30)
不定休
URL www.izakayavivi.com
Instagram @izakaya_vivi

迷いはない。独立前に修行を積んだ居酒屋の店主は、大館さんにとってかけがえのない恩人であり、目指すべき道標だ。「自分にとって、惜しむことなく熱心にすべてを教えてくださった親方は、何より大きな存在です。親方がいてくれたからこそ、今の自分がありますので感謝してもしきれません。これからもその背中を追いかながら、自分が思い描く目標へ向かって日々励んでいきたいと思います」と前を見据える。そして大館さんは同じように自身がこれまでの仕事で培ってきた経験や学びを生かしてもらえたと、若手の育成にも取り組んでいる。

『五稜郭公園』によく足を運ぶと大館さん。五稜郭にはかつて、激動の幕末を駆け抜けた若者たちがいた。その魂を受け継ぎ、今も若い力が先導して新しい時代を切り拓いていく。彼らは街を明るく輝かせる“光”なのだ。



大館さんに教わる、酒場の楽しみ方

「当店では、刺身盛や焼き鳥とともにお好きなお酒をご堪能ください。特に日本酒は、入手困難な銘柄から季節限定まで種類豊富にご用意しております。一週間ごとにおすすめ日本酒メニューの入れ替えを行い、その時ならではの味わいをお楽しみいただけます。3種類をお選びいただける飲み比べセットが人気です」



魚と酒 樂

居酒屋

新鮮で良質な魚介を使った料理が自慢。
“故郷”のようなあたたかさに心和む。

「函館市電」(路面電車)の「五稜郭公園前駅」を降りてすぐ、多くの人が行き交う五稜郭交差点を渡ると見えてくるのが居酒屋『魚と酒 樂(がく)』。オーナーの橘希代美さんと娘の実里さんとで店を切り盛りし、おいしい料理はもちろん、あたたかなもてなしと居心地の良さが支持を集め、地元民から観光客まで客足が絶えない。「もともと駒場町で『居酒屋たちばな』を、本町で『酒房 樂』という店を営んでいたんです。魚介をもっと全面的に打ち出したくて、2022年10月にこの場所へ移店するタイミングで現在の店名に変えました。前身の『居酒屋たちばな』を立ち上げた時に、『はこだて自由市場』内の老舗鮮魚店『丸み佐藤商店』さんにいろいろと相談

にのってもらって以来お世話になっていまして、魚介はすべてそちらから仕入れています。はじめの頃はお客様に付いていただくまでに苦労したのですが、『丸み佐藤商店』さんが名入りの暖簾を贈ってくださって、それなら間違いないとお客様から徐々に信頼をいただけたくなり、そのおかげでこれまで続けてこられました」

この店では厳選した食材に一手間とアレンジを加えた“小料理屋風料理”を提供。調理は希代美さんが主に担当しており、自慢はなんといっても魚介を使った料理。新鮮で活きの良い魚介を毎日仕入れ、季節の魚や珍しい魚は「本日のおすすめ」として掲示する。「メニューは仕入れに応じて、ほぼ毎日変わっ

ています。今日は朝獲れの活真イカをはじめ、極上のミンククジラに特大のサンマ、ツヤがあってふっくらとした真タチなどが入っています(※取材時は10月)。競り場で一番良いものを買ってもらっていますから、自信を持ってお客様へご提供していますし、食材の良さを生かした調理を心がけています。グランドメニューは刺し身や焼き魚をはじめ、肉料理、一品、ご飯ものまで幅広く取り揃え、価格が良心的なのも嬉しい。まわりにまぶした岩のりの香りが良い名物「元祖こぼれ岩のりおにぎり」(715円)や、乳酸菌による発酵バター「トラピストバター」が入った「トラピストバターご飯」(605円)も人気だ。ドリンクメニューはビールや焼酎、ウイス



店内は家庭的な雰囲気。地元ではお一人さまから仲間連れまで幅広く来店し、接待での利用も多いそう。鮮度抜群の魚介や郷土料理などが味わえるとあって、最近は観光客からも人気を集めている。人数や予算に合わせて対応してくれるので電話でお問い合わせを。

希代美さんに教わる、酒場の楽しみ方

「当店では、道内の旬の海鮮と道内の酒のペアリングを、ぜひ楽しんでいただきたいです。北海道のお酒では、道南の地酒『郷宝』や『五稜』をはじめ、幕別町のじやがいも焼酎、厚岸ウイスキーなどを種類豊富に取り揃えております。私たちは店内の雰囲気、料理の質、接客に対しての料金がそれ相当であるか?を課題として、日々精進しています」



あたたかくもてなしてくれる実里さん。

魚と酒 樂

④函館市本町32-13 第4LC館1F
⑤0138-76-8210
⑥17:30~24:00(L.O.23:30)
⑦不定休
Instagram @hakodate_gaku_

cola de gato

スペイン料理店

函館に愛される匠のレシピを継承。
お腹いっぱいで幸せになってもらいたい。

日本におけるスペイン料理の先駆者で、函館を代表するシェフの深谷宏治氏。その深谷氏が、まだ日本にスペイン料理店が無かった1975年に渡西し、現代スペイン料理界の第一人者のひとりであるルイス・イリサール氏のもとで修行を積んだ後、故郷の函館で1981年にオープンしたのがスペイン料理レストラン『RESTAURANT VASCU (レストラン・バスク)』だ（現在は休業中）。地元産の食材を存分に生かした“地産地消”的料理は、地元民に愛され地域に根付いてきた。

その『バスク』で30年勤めた伊藤博和さんが独立し、オーナーとして2023年7月にオープンしたのがスペイン料理店『cola de gato (コラ・デ・ガト)』。本場の味を追求し続けた師匠・深谷氏のレシピを絶やすことなく受け継ぎながら、スペイン料理や自然派ワインをカジュアルかつリーズナブルに提供している。「食材は野菜や魚など、ほとんどを地元産で使っています。季節を感じられる旬のも

のも存分に味わっていただきたいですし、深谷さんもそういう考え方でした」と伊藤さん。

昼はランチコース1種とランチメニュー、夜はディナーコース3種にアラカルトを提供。その日、黒板に書かれたリコメンドメニューでは、季節ごとの旬の食材を使った一品も掲示しているので見逃せない。中でも「パエリア」（1,320円 ※2人前からの注文）は口コミから広がり、今では看板メニューとなった。「パエリアはずっと変わらず、深谷シェフのレシピで調理していて、ベースとなるブイヨンは一から仕込んでいます。他の店ではエビや鶏肉を炒めてから一度取り出すところもあるのですが、出してしまうと汁が逃げてしまうので、鍋の中ですべて完成させています。エビやムール貝、アサリなどいろんな具材が入っているので味が良くなるんですよね。この店ではお客様にたくさん食べてもらって、お腹いっぱいになって帰っていただきたいんです」。「パエリア」は当初ラン

チメニューには加えていなかったが、評判を聞きつけた客からの要望に応え、現在は前日までの予約で提供しているそう。

ディナーのアラカルトで人気の「タパス盛り合わせ8品+ハモンセラーノ」（2,750円）は、木の板の上に多彩な一品が盛り付けられ、見た目にも華やかで食欲を掻き立てられる。もちろんワインとの相性も抜群だ。「ワインはたくさん飲んでもらえたらと、価格がお手頃になっています。夜はタパスをお供にワインをお飲みになって、締めにパエリアをご注文されるお客様が多く、女性のお客さまたちにも満足していただいています」

厨房では息子さんと一緒に調理を、また奥さまがホールを担当して、家族で仲睦まじく営んでいる姿が微笑ましい。笑顔があふれる空間の中で、おいしいと感じられる喜び、お腹いっぱい食べられる幸せ。帰りにはきっと、身も心もやさしさとあたたかさに包まれていることだろう。

ランチはコース1種（2,750円）とランチメニュー、ディナーはコース3種（4,180円、5,500円、7,700円 ※2名からの注文）にアラカルトを提供。ワインはグラスワインで660円から、ボトルは白2,750円から、赤3,300円から。

cola de gato
コラ・デ・ガト

④函館市本町29-23 LC五稜郭ホテル別館1F
⑤0138-76-3939
⑥ランチ11:30～14:00(L.O.13:15)、
ディナー18:00～22:00(L.O.21:00)
⑦水曜
Instagram @cola.de.gato_hakodate



伊藤さんに教わる、酒場の楽しみ方

「店内のカウンターから、函館の観光名所の一つである五稜郭タワーを見られますので、窓の風景とともに料理を味わうのがおすすめです。昼はお一人さまでも気軽に楽しんでいただけるよう、ハンバーグやコロッケといったランチメニューもご用意しています。夜は友人や仲間と楽しく会話をしながら、タパスやワインをご堪能ください」





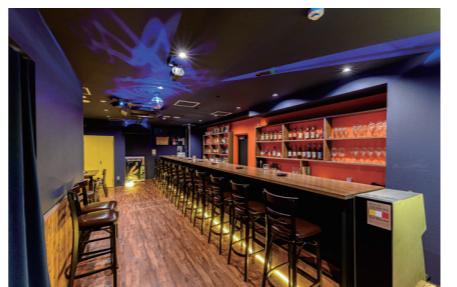
笑顔が素敵なスタッフのひなさん。

BAR Choice

BAR

さまざまな人が交錯する、
地元の“やさしい止まり木”。

営業は年中無休。カジュアルなスタイルで、
チャージ（1,000円）にキャッシュオンで一
杯から気軽に楽しめるのが嬉しい。お得な飲
み放題プランも用意。カウンター席はお一人
さまでも気兼ねなく、テーブル席は2次会や
宴会少人数での飲み会にもおすすめ。



1997年にオープンした老舗バー『Bar Choice（バー・チョイス）』。市電通りに面しておらず、外側のウインドウから中の様子が覗けるので安心して入りやすい。「人と人とのつながりを大切にするアットホームなバー」として、肩肘張らない気軽さが魅力。気さくな店主との会話や、客同士との交流を楽しむなど、思い思いにくつろぎの時間を過ごすことができる。マスターの金谷拓さんは「初めての方は、ホームページや地図アプリを見て来られる方が多いですね。周辺のホテルに宿泊されているビジネスの方も、お酒を軽く飲みたいという時にちょうど良いようです」と話す。ドリンクメニューはウイスキーを中心に、ワイン、ビール、カクテルなどを各種品揃え。「中でもウイスキー、『白州』『響』『余市』

『竹鶴』などジャパニーズは種類を揃えていて、特に3種類をご用意している『厚岸（あけし）』（2,750円）は道外の方に人気があります

五稜郭エリアの隆盛を長年見守り続けてきた金谷さん。「10年くらい前までは繁華街に活気がありましたが、さらにコロナ禍で大きく様変わりしたように感じています。当店がオープンした頃はクラブもまだありましたが、一杯飲んでからスナックへ行くお客様や、アフターで同伴されるキャストさんがたくさんいらっしゃいました。今でも五稜郭エリアには『ラッキービエロ』や『あじさい』といった人気店がありますし、『五稜郭バル』などのイベントも催されていますので、また活気を取り戻してくれるといいですね」

金谷さんに教わる、
酒場の楽しみ方

「五稜郭エリアには今でも昭和時代から続くスナックや、深夜まで営業している飲食店がありますので、足を運んでもらいたいですね。近くにある老舗の洋食店『赤い風車レストラン』は、朝まで食事ができておすすめです。個人的に他店のバーを訪れた際は、内装と使っている備品類、店内の清潔さ、スタッフの対応、メニューの豊富さなどを見ています」

バー チョイス
BAR Choice

④ 函館市本町32-13 第4LC館1F
⑤ 080-6062-2951
⑥ 19:00～翌朝3:00
⑦ 年中無休
URL bar-choice.com
Instagram @bar_choice1997

Lounge & Bar 北風

BAR

大人だけが愉しめる、上質で特別な時間を。



北風さんに教わる、酒場の楽しみ方

「当店では、お客さまがお好きなお酒を、お好きなようにお楽しみください。貴重なプライベートで充実した時間を過ごしていただけますよう、こちらから説明することは基本的にございません。ご質問などございましたら、お気軽に何なりとお申し付けください。個人的に他店のバーを訪れる際は、清潔感がもつて空気感を持った店が気になります」



ふと思いついた時、気軽に立ち寄れるバーがあると心強い。賑やかな行楽通りのビル内にある『Lounge & Bar 北風（きたかぜ）』は、洗練された空間と上質なサービスで特別な時間が過ごせるラウンジ&バー。店内はスタイルリッシュなデザイン空間で、ムードが漂い落ち着きながらも、気負わないカジュアルさを併せ持つ。ずらりと揃ったウイスキーとリキュールのボトルを背に、19席ものチェアが横一列に並ぶ木製のロングカウンターが印象的。半個室のソファーセットなどプライベート空間も備え、接待からパーティーまで幅広い利用が可能だ。ドリンクはカクテルやワイン、ウイスキーなどを種類豊富に品揃え。オーナーの北風健一さんは「その時々のシチュエーションや気分で、お好きなお酒を飲みながら、ごゆっくりおくつろぎください」と静かに語る。

また、店内奥には鉄板焼店『鉄板焼 北風』を併設。窓から街の夜景が眺められる空間で、「閑谷牧場 ジャージー牛」など道内でもこの店でしか味わえない希少な肉や、函館近海で獲れた新鮮な海鮮を、目の前の鉄板で焼いて提供する。シェフが見事な手さばきで調理する様子を見ながら、できたての料理を味わえるのが醍醐味。燃え上がる炎が迫力の“フレンペ”など、ダイナミックに魅せる演出でライブ感を満喫できる。多彩なコースを各種取り揃えるほか、アラカルトやデザートも用意。ディナーを堪能した後は、バーで一杯やりながら余韻を愉しもう。

きたかぜ
Lounge & Bar 北風

④ 函館市本町8-20 第5LC館5F
⑤ 0138-31-9118
⑥ 平日18:00～翌2:00
⑦ 木曜、第2・第3水曜
URL kitakaze.bar
Instagram @loungebar_kitakaze



Bar G1

BAR

まだ知らないあなたも、
ともに“プロレス愛”を語ろう。

選手がメディアへ露出して注目を集めたり、
プロレス好きの女性“ブ女子”も定着したり
と、人気が幅広く浸透してきた「プロレス」
を話題に盛り上がれる。来函の際にさまざまな
団体の選手が訪れることも。飲み放題プランは、
カラオケ込みで180分3,500円。

五稜郭エリアに併むビルの一角に、店主の“プロレス愛”が存分に詰まったカジュアルバー『Bar G1（バー・ジーワン）』がある。店内には選手の直筆サイン色紙やグッズ、大会ポスターのほか、選手が試合で実際に着用したコスチュームや実物のゴングなど、プロレスファンにはたまらないお宝グッズが所狭しと飾られている。

オーナーの川村美貴男さんは「実はプロレス好きなお客さまはそれほど多くなくて、大半が飲んでカラオケを歌いに来る方々。プロレスは自分が好きで推しているだけですから、お客さまには自由に楽しんでもらえたらそれで良いんです。中にはプロレス好きな方もいらっしゃいますが、飲みながらプロレスの話をしたり、モニターでプロレス観戦をし

たりしています」。選手が巡業などで来函した際に店を訪れ、偶然居合わせた客と一緒に盛り上がることも。「はじめはプロレスを知らなかったお客さまが、店で出会った選手とのふれあいをきっかけに、帰る頃にはすっかりファンになっていることも少なくありません」

ほかでは聞くことのできないプロレス秘話や、観戦歴の長いオーナーのプロレス話も楽しい。「ジャンルや団体など格闘技も多様化していますが、やっぱりプロレスが一番面白いですよ」。客層は地元民が主だが、一見さんや観光客も大歓迎のこと。かつて“金曜夜8時は新日”、“土曜夜8時は全日”の時代だった。今度の週末は『Bar G1』で盛り上がろう。

川村さんに教わる、
酒場の楽しみ方

「当店ではプロレスがお好きな方でしたら、プロレスの動画と一緒に観戦して大いに盛り上がりましょう。あまり興味のない方は無理せず、思う存分飲んで、カラオケを歌って楽しんでください。まずは気軽にご来店ください。店選びについて自分が良いと思うのは、良心的な料金体系で、一人でも気軽に入りやすい雰囲気だと嬉しいですね」

バー・ジーワン
Bar G1

④ 函館市本町22-5 第3LC館1F
⑤ 0138-51-3131
⑥ 20:00~翌2:00
⑦ 日曜



Bar GAGA

BAR

セクシャリティを問わず、誰もが安心して楽しめる“居場所”。

セクシャリティの垣根を取り払い、誰でも気軽に楽しめるミックスバー『Bar GAGA（バー・ガガ）』。店名はオーナーの成瀬華さんが尊敬してやまない、世界を代表するポップ・アイコン“レディー・ガガ”から由来。

個性あふれるスタッフは気さくで親しみやすく、初めての来店でもあたたかく受け入れてくれる。「当店ではスタッフとしてLGBTも在籍し、素で向き合えたり、本音を言えたり、飾らずに過ごしていただけます。一緒にいろんな話をしましょう。もちろん一般の方も大歓迎です」と華さん。ショータイムでは、華さんによる圧巻のパフォーマンスに酔いしれて。思う存分飲んで、会話をして、盛り上がって、忘れられない一夜をともに過ごそう。

成瀬さんに教わる、酒場の楽しみ方

本町にあるニューハーフ＆オナベのお店『ナイト・イン・レミ』さんは、個人的にとてもリスペクトしています。札幌の有名ニューハーフバーで人気を博したママをはじめ、ニューハーフやオナベのスタッフさんの人柄が良く、エンターテイメントとしても楽しい大人の世界を満喫できます。女性でも安心して遊びに行けるのでおすすめです。



バー・ガガ
Bar GAGA

④ 函館市本町25-13 第8LC館5F
⑤ 0138-86-9767
⑥ 21:00~翌3:00
⑦ 日曜、祝日
Instagram @hakodate_gaga



桜井さんに教わる、酒場の楽しみ方

「店として地元のお客さまはもちろん、旅の一見のお客さまにも明朗会計で対応していくことが、安心してお楽しみいただくための最低条件だと思います。キャストの対応の良さや気配り、笑顔などにも気を配っていますが、せっかくいらしていただいたお客様に、リラックスできて心地の良い時間を過ごしていただけるよう努めています」

ラヴィーナ
Ravina

④ 函館市本町17-13 第1LC館B1F
⑤ 20:00~LAST
⑥ 日曜

Ravina

ROUNGE

心地良い空間ともてなしで、
癒しと安らぎのひと時を。

今年4月にオープンした、隠れ家的なラウンジ『Ravina（ラヴィーナ）』。シックモダンなデザインの店内は、上品で洗練された印象。BGMが心地良く流れる空間の中で、ゆったりとくつろぎながら、落ち着いたひと時を過ごすことができる。ママのめぐみさんをはじめ、個性あふれるキャストがおもてなし。めぐみさんは「お仕事や旅に疲れ、癒しを求めてご来店いただいたお客様に、心のデトックスをしていただけたら」とやさしくほほ笑む。良心的な料金設定も魅力で、セット料金（3,500円）のほか、飲み放題プラン（5,000円 ※女性ドリンク別）も用意。お一人さまや観光客も大歓迎だ。癒しと安らぎを求めて、扉を開いてみて欲しい。

SAUNA

函館の街で“ととのう”を体験、
本格的フィンランド式サウナ。

LC 五稜郭ホテル

④ 函館市本町29-26
⑤ 0138-30-3030
URL lc-goryokaku-hotel.com
Instagram @lcgoryokakuhotel303030

本格フィンランド式サウナ(宿泊者専用)
営業時間:15:00~24:00、6:00~11:00

プライベートサウナ
料金:5,000円 / 1名での利用は3,000円
営業時間:12:00~24:00
ご利用時間:120分 ※完全予約制
収容人数:1~3名

五稜郭エリア中心部に立地する『LC五稜郭ホテル』は、北海道屈指の本格的なフィンランド式サウナが楽しめるとあって、旅行者はもちろん、全国の“サウナー”(サウナ愛好者の呼称)から注目を集めている。

宿泊者専用の「男女別サウナ」は、シンプルでスタイリッシュな内装の浴室に、『ReFa(リファ)』製のシャワーヘッドを導入。サウナ室は広々とした空間で、間隔を空けて利用できるため自分のペースを保つことができる。ストーブはフィンランドの『HARVIA(ハルビア)』製と本格派。ストーブ上のサウナストーンに水をかけて湿度を調整する「ロウリュ」は「オートロウリュ」を設備し、自動的に10分

間隔で蒸気を発生させることで、熱を絶えず部屋全体に循環させている。サウナであたたまつた後は、ほてった体を冷ます「水風呂」へ。一人用のバスタブで「常温」と「冷水」に分けた水風呂を2据づつ備え、自分好みの水風呂を選べるのが嬉しい。そして休憩に欠かせないリクライニングデッキチェア(寝椅子)では、ゆっくりとくつろぎながらリラックスを。ホテルを運営する『LC GROUP』道南地区事業部長の高木浩運さんは「何分何セットといった決まりはありませんので、自分が満足した時が“ととのった”時です。心身ともにリフレッシュされる“ととのう”をご体験ください」と勧める。

事前予約制の「プライベートサウナ」は貸

し切り個室となっており、まわりに気兼ねすることなくサウナを独り占めできると人気。サウナは最高110℃まで、自分に合った温度に調整可能だ。「セルフロウリュは数種類あるアロマオイルから好みの香りを選べますし、室内に設置されたBluetoothスピーカーでは好きな音楽を聴くことができますので、自分だけのサウナを思う存分満喫してください」と高木さん。

旅行や出張の合間に一息ついてリフレッシュしたり、仕事で溜まった疲れやストレスの解消したりと、『LC五稜郭ホテル』のサウナで、心も身体も癒される“ととのう”至福の時間を過ごしてみてはいかがだろうか。

サウナに入って“ととった”後は、無料で利用できる休憩室「ととのうルーム」(利用時間15:00~23:00)へ。体にフィットするピーツソファ「Yogibo」をさまざまなタイプで設置し、寝転んだり、テレビを観たりと思い思いにくつろげる。

高温低湿のドライサウナが多い日本式サウナと比べ、フィンランド式サウナの室温は60~80℃と低く、ロウリュの蒸気によって「低温多湿」が特徴。湿度が高いことで体温温度が上がって体温がゆっくり上昇し、体の芯までしっかりとあたまることができる。



浴室に備えたクーラーボックスには氷が用意されており、氷を口に含んでサウナに入ったり、水風呂に氷を投入して水温を冷やしたりと用途はさまざま。また脱衣所には上中下3段の扇風機が備えられており、湯上がりに心地良い送風を浴びることができる。



おかげパンやスイーツパンなども種類豊富に品揃え。ブラジルとコスタリカの中煎りブレンドコーヒー、グアテマラとホンジュラスの深煎りブレンドを「京極の名水」で抽出したアイスコーヒー、森町『駒ヶ岳牛乳』『駒ヶ岳コーヒー牛乳』などドリンクメニューも充実。



BAKERY



道産を主に厳選素材を使用し、手作りの焼きたてを提供。

ベーカリー ワンカラット BAKERY ONECARAT

④函館市本町29-26 LC五稜郭ホテル1F
⑤0138-83-6845
⑥8:00~16:00(L.O.15:30)

URL bakeryonecarat.com
Instagram @bakery_one_carat_official

五稜郭エリアに立地する『LC五稜郭ホテル』1階内の、ベーカリー『BAKERY ONE CARAT (ベーカリー・ワンカラット)』。函館市電「五稜郭公園前」から徒歩約3分で、食事や買い物の帰りなど、気軽に立ち寄れるベーカリーとして地元から親しまれている。

看板商品は、高級食パン「ワンカラット」(一斤1,160円)。生地には道産小麦粉を100%使用し、根釧(こんせん)地区産の生クリームに十勝産クリームチーズ、自家製ヨーグルト種を加えて低温長時間発酵、長時間熟成。香り豊かで、きめ細かくしっとりした食感が楽しめ、耳までおいしく食べられると評判だ。店長の吉田藍子さんは「Japan Brand Collection 2022 日本の贈答品100選」に選ばれ、お土産としても喜ばれています」とお

すめ。

また店の一推しは、「生搾りモンブラン」(1,090円 ※1日30個限定、土・日・祝40個限定)。土台にはクロワッサンと根釧地区産生クリームを使用し、その上に国产和栗100%のペーストをたっぷりと絞る。仕上げにトッピングした粉砂糖とメロンパンのサクサクッキーが良いアクセントに。「濃厚な味わいとともに、なめらかな舌触りとくちどけをお楽しみください。注文を受けてから搾るので、常に作りたてを召し上がっていただけます」と吉田さん。

店内にはテーブル席も用意し、購入したパンをイートインで味わうことも可能なので、地元民はもちろん、観光客の方も休憩がてら訪れるのも良さそうだ。



『IKKA MAGAZINE』創刊号をお読みいただき、ありがとうございます。函館といえば「イカ」や「夜景」、「ラッキービエロ」、「ハセガワストア」など観光資源が豊富で、観光客へ向けた情報は充実していますが、一方で地元の方々への情報や娯楽が増えれば、街がもっと楽しく、盛り上がっていいくのでは感じます。小規模ながら函館で商いをさせていただいている私たちが、地元の方々へ恩返しできることはないか。微力ながら何かのお役に立ちたい、ちょっとした明るい話題をご提供したい。そんな想いから、この度の創刊の運びとなりました。『LC GROUP』は、これからも函館で共に歩んでいく企業、仲間として、地域へ根差し、地元の皆さまやその活動を支え、応援してまいります。

『IKKA MAGAZINE』編集長 川端 欧良

LC GROUP

『LC GROUP (エルシー・グループ)』とは、札幌(主にすすきのエリア)に19棟のビル(飲食・オフィス)、函館に6棟のビル(飲食)と2棟のホテル、旭川に4棟のビル(飲食・オフィス)を所有する※すすきのが拠点の不動産(貸ビル業)会社です。
※2024年12月現在

【発行】

株式会社リンクル テナント事業部
住所: 札幌市中央区南6条西6丁目LC八番館4F
TEL: 0120-044-087
URL: www.lc-group.net

【広告・設置などのお問い合わせ】

株式会社リンクル テナント事業部
TEL: 0120-044-087

読者プレゼント



- A 「LC五稜郭ホテル本館 無料宿泊券」…1名様
B 「LC五稜郭ホテル本館 日帰りサウナ利用券」…10名様
C 「LCテナント クーポン(3,000円分)」…5名様
D 「BAKERY ONE CARAT 利用券(1,000円分)」…5名様
E 「PENPENコインケース」…10名様

下記の応募アンケートに、郵便番号・住所・氏名・年齢・職業・電話番号・希望する読者プレゼントの番号を一つご記入の上、メールにてご応募ください。

1. 本誌にて面白かった記事と、その理由を教えてください(いくつでも可)。
2. 本誌にて今後取り上げて欲しいことをお聞かせください(いくつでも可)。
3. 本誌についてご意見、ご感想、ご要望などございましたら、何でもお聞かせください。

応募先

メールアドレス: tenant1@lc-group.net
件名: イカマガ読者プレゼント係

※応募締め切りは、2025年3月31日(月)まで(当日有効)。※応募はお一人様一通のみ有効です。※厳正なる抽選の上、当選者の発表は発送をもって代えさせていただきます。※個人情報は当選者へプレゼントを発送する目的以外に使用いたしません。厳重に管理の上、本企画終了後は速やかに破棄いたします。



TOWN CULTURE AND LIFESTYLE
MAGAZINE OF HAKODATE

IKA *magazine*

ISSUE 01 | WINTER 2024

TAKE FREE

ご自由にお持ちください。