

特集
いか名物の物語。

小田島水産食品「いかの塩辛」／いかめし阿部商店「いかめし」
山の中村商店「いかの粕漬」／トナミ食品工業「いか徳利」

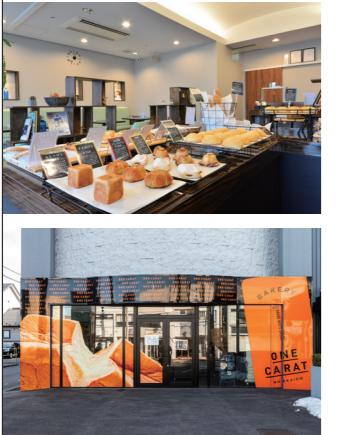
特集 いか名物の物語。

HAKODATE PICK-UP

BAKERY



「Japan Brand Collection 2022 日本の贈答品100選」に選ばれた高級食パン「ワンカラット」。食パンへの「焼き印サービス」(有料)は、企業や店のロゴなども押印可能で、贈答品としても喜ばれている。



逸品の高級食パンをはじめ、
焼きたてパンが種類豊富！

函館市電「五稜郭公園前」から徒歩約3分に立地する『LC五稜郭ホテル』、その1階内に人気ベーカリー『BAKERY ONE CARAT(ベーカリー・ワンカラット)』はある。

看板商品の高級食パン「ワンカラット」(一斤1,160円)は、生地に道産小麦粉を100%使用し、根釧地区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の逸品だ。

ほかにも生クリームたっぷりのふわふわ生地とチョコクリームの相性が抜群の「チョココロネ」(264円)や、フランスパンに鴨肉とたっぷりネギをトッピングした「ねぎと鴨肉のタルティーヌ」(385円)といったスイ

ーツパンやおかずパンも種類豊富に揃え、気分や好みで選べるのも嬉しい。また同店では食品ロスの削減に取り組んでおり、15時以降に食パン以外の好きなパンをお得に購入できる「お買い得セット」(3個550円～)もお見逃しなく。『ノースファームストック』(岩見沢市)のジャムやハチミツ漬けといった加工品も取り扱う。

店内にはテーブル席を用意し、購入したパンをイートインで楽しむことも可能で、ブルガルとコスタリカの中煎りブレンドコーヒー

や森町の「駒ヶ岳牛乳」「駒ヶ岳コーヒー牛乳」など、パンとの相性を考えたドリンクも各種用意。地元民は食事や買い物の帰りに、観光客の方は休憩がてらに、焼きたてのおいしいパンを味わってみてはいかがだろうか。

ベーカリー ワンカラット
BAKERY ONE CARAT

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)
⑦火曜
URL bakeryonecarat.com
Instagram @bakery_one_carat_official



いかは道南の地元民にとって大事な食材であり、
名物は地元にとって欠けがえのない財産だ。
地域ならではの特産品を上手く活用し、
独創的なつくり方で手間ひまかけてつくられた製品は、
職人たちの知恵や技術、工夫が詰まっている。
故郷を思い出すその味は素朴で、どこか懐かしい——。

1

函館市

山の中村商店の「いかの粕漬」

3種の酒粕が食欲をそそる色味を生み、
2か月熟成で旨みをじっくりと染み込ませる。
昔も今も、函館人が愛してやまない
“冬のご馳走”『山の中村商店』の「いかの粕漬」。

Text: 吉田智士



パッケージにも注目!

いかの粕漬 (3尾入り 1,944円)。
販売開始以来変わらない、函館裏
夜景+漁火のパッケージ写真。地
元民の多くが、この写真だけで『中
村商店』の粕漬だとすぐにわかる
ほどおなじみのデザイン。



やわらかな食感と、鼻に抜ける芳醇な香り。
函館が誇る郷土料理「いかの粕漬」。



函館人にとっては冬のご馳走であり、特に正月には欠かせない郷土料理「いかの粕漬」。これが店頭や食卓に並びはじめると、地元の人々は子どもの頃から慣れ親しんだものへの郷愁と冬の訪れを同時に感じる。いかの粕漬は文字通り、酒粕に漬けられたいかのこと。丸々としたいかをボイルし、胴体にはげそ(足)をぎっしりと詰め込み、酒粕に漬け込んで熟成させる。時間をかけてじっくりと旨みを染み込ませた粕漬は、深く濃厚な味わいと芳醇な香りが食欲をそそり、それは格好の酒肴となり、ご飯のお供にもなる。輪切りにしたいかは、わさび醤油をつけて刺身のように味わったり、生姜を添えたり、酢醤油をたらしてさっぱりと味わったりと、食べ方もその家庭によって異なるのも特徴だ。

このいかの粕漬を函館の名産として考案し、いち早く商品化して名を馳せたのが1910(明治43)年創業の老舗水産加工会社『山の中村商店』。同社ではいかの粕漬のほか、こちらも道南の冬の味覚である紅鮭飯鮓や数の子をふんだんに使った松前漬など、この地に古くから伝わる伝統料理を自社工場で一貫

製造・出荷し、後世に残すべき郷土の食文化を今に伝えている。

会社のルーツは樺太・真岡町で創業した鮮魚商『中村安太郎商店』で、のちに函館に移り1950(昭和25)年に鮮魚依託販売と水産加工業を開始。当初は前浜で獲れたいかをボイルや塩漬けして地場で販売したり、福島県や長野県へ出荷していたが、いまからおよそ50年前に現社長の中村壮一さんの父であり当時専務だった中村健さんが、そのボイルと冷凍の技術を生かした「新しい保存食」として独自のいかの粕漬を考案。たちまち人気商品となり、1985(昭和60)年には、全国の数多ある名産品をおさえて『ふるさと小包コンクール』で第1位を獲得。その名は一躍全国区となり、現在まで続く同社の看板商品となった。

入社からおよそ40年、中村商店の製造現場で陣頭指揮をとる工場長の長谷川幸一さんは、いかの粕漬の生命線は「色」だと語る。「味にこだわるのは当然なのですが、うちの場合はとにかく色を大事にしています。いかを漬け込む酒粕も1種類

だと中村の粕漬の色にはならない。だから熟成期間と色が異なる3種類の酒粕をブレンドして、見たときに“食べたくなる色”に仕上がるよう配慮しています」濃くもなく薄くもない薄桃色に仕上げるために赤粕、白粕、その中間色である中白という3種類の酒粕を使う。これらは京都の酒蔵から仕入れ、その色味については都度サンプルをとって厳しくチェック。ブレンド後の最終的な色味調整は、長谷川さんをはじめとするベテランの職人の



工場長の長谷川幸一さん。1985(昭和60)年、当別の水産会社で働いていた長谷川さんに、いかの粕漬を考案した中村健さんから「うちに来ないか」と声がかり『中村商店』に転職。以来、40年にわたり製造現場の責任者を務める。



3種類の酒粕、50年以上使い続ける臼。 味と色を変えないため歩む“まわり道”。

目と経験に基づいて行われる。粕をペースト状にして調味する工程には、いかの粕漬の製造開始当初から50年以上使い続けている巨大な石臼を使う。わざわざこの石臼を使うのにも理由がある。「通常のミキサーなどを使うと熱をもつて、それが粕の味に影響してしまうんです。ところが石臼であれば熱が出にくい。だから効率が悪いのを承知の上で石臼にこだわっています」

原料であるいかは船内冷凍した鮮度の良いものを使用。まず最初に手作業で胴体から内臓と足を引き抜き分離。その後胴体と足を大釜で茹で上げ、しっかりとやわらかく仕上がるようベテランの職人が湯の沸騰具合を見ながら

時間と温度を調整。茹で上がったものは、手作業で丹念に手洗いし、10分程度塩水に漬ける。その後サイズを選別し、いかの足にブレンドした酒粕をつけて胴体に詰めていく。さらに全体にも酒粕を塗り内箱ケースに入れて冷凍庫で約2か月保管。いかに旨みを閉じ込めて、ゆっくりと味を浸透させるために「冷凍で2か月」という環境が絶対に必要だという。解凍後は輪切りにし、すでに茹で上げているので加熱することなく食べられる。甘い味付けとやわらかい食感は子どもも好んで食べられるので、幅広い世代の地元民に早くから記憶され、大人になっても求められる郷土食として浸透した。

「うちの粕漬は本当にシンプルで、使ってる調味料も最小限です。味も50年間変えてません。お客様においしいと言ってもらえるのはもちろん嬉しいですが、昔からうちの粕漬の味を知っている方に『昔と味が一緒だ』と言ってもらえると安心しますね。この味こそが粕漬を開発した健さんが出した正解なので、それは今後も変わることがない。変わらないことが大事なんです」と長谷川さんはまっすぐに前を見据え、胸を張った。

山の中村商店

0138-23-8135
URL www.yamanonakamura.jp
Instagram @yamanonakamura

職人たちが手作業で、手際良く丁寧にいかを加工していく。「いかの粕漬」の製造は大半が手作業によるもの。工程はラインで各担当が作業し、要所に受け継がれてきた技術や経験が息づいている。



2

森
町

いかめし阿部商店の「いかめし」

全国に名を馳せ、催事では行列の絶えない人気駅弁『いかめし阿部商店』の「いかめし」は、地元で生まれ育まれた。変わることのない名物の“物語”は続く。



パッケージにも注目!

赤いパッケージでおなじみの“元祖”「いかめし」(990円)。レトロな絵柄は現在に至るまで採用。昔ながらのイメージを守り続ける。「駅弁マーク」が記されているのも特徴だ。



変わらぬ味と伝統を守り続ける名物駅弁。
百貨店の物産展での実演販売で人気に。

函館市に近い森町で、JR森駅の駅弁として生まれた『いかめし阿部商店』の「いかめし」は、長年愛され続けてきたロングセラー。いかめしとは、腹わたを取り除いたいかの胴に米を詰め、醤油ベースの秘伝たれで炊き上げたもの。やわらかな弾力のいかともちもちとした米の食感に、いかの風味と甘じょっぱいたれが馴染み合い、嗜むほどに旨みが広がる素朴な味わいの逸品だ。1960年代に百貨店の物産展で実演販売したところ一躍人気商品となり、その知名度は全国区となった。

1903(明治36)年、森駅開業時に『阿部旅館』が前身である「阿部弁当部」を発足。1941(昭和16)年に、初代社長の妻・静子さんが考案していかめしが誕生した。『いかめし阿部商店』で長年務める職人さんは「もともとは旅館を営んでいたのですが、戦時中に静子さんが兵隊さんたちに何かお腹いっぱい食べさせてあげたいという思いから開発されたそうです。当時は前浜でいかがたくさん採れていたのです

が、米が貴重だったこともあり、ジャガイモを入れたりとさまざまな試行錯誤を経て、駅弁として販売するようになったのが始まりです」と話す。1943(昭和18)年には旅館業を廃業して構内営業専業となり、1987(昭和62)年に法人化。当時から変わらぬ味と伝統を今も守り続けている。「レシピや作り方など当時から何も変わっていません。下処理をしたいかの中に、うるち米ともち米の混合米を詰めて爪楊枝で止め、そのいかを醤油ベースのたれの鍋へ入れ、米が炊き上がるまで煮てできあがりです。日本人なら誰もが好きな味だと思います」。いかめしはお土産にも最適なレトルト真空パックでも楽しめるが、昔ながらの箱詰めの駅弁は地元でしか購入することができない。「いかめしを通年で販売しているのは、町内の『森駅前柴田商店』さんと『ローソン森町富士見店』さんだけ。森駅の駅弁として誕生し、長



1.いかが縮まり、米が膨らむことを計算しながら、いかに生米を詰めていく。職人たちは“手が覚えている”ため、握ったいかの大きさで詰める米の分量がわかる。
3.火力の強い3連ガスバーナーを使用し、いかを秘伝たれで炊き上げていく。辺りには良い匂いが漂う。





1.米を詰めたいかを、醤油ベースの甘辛い秘伝たれの大鍋で炊き上げる。いかの状態や当日の気温などによって繊細に調節。職人が培ってきた経験がものをいう。
2.甘辛く煮たいかは、ぶりぶりでやわらかな食感。いかの旨みがなじんだ米は、中までたれが染みていない加減が絶妙。手づくりならではのおいしさがある。

いかめし阿部商店

⑧ 01374-2-2256
URL ikameshi.co.jp

※本社ではいかめしの販売は行なっておりません。



職人は地元に暮らす“お母さん”たち。
今日も手際よく、丁寧に手づくりし続ける。

年親しまれ続けてきましたので、地元との関わりはこれからも大切にしていきたいです」

物産展などで見かけた方も多いだろう「実演販売」も、同社で長年培ってきた大きな強みの一つ。1960年代頃から全国各地の百貨店を中心に積極的に出店しており、売り場は連日行列をつくり賑わっている。「催事ではすべてその場で作り、箱へ詰めて、販売するというのが基本で、できたてを味わっていただけます。売り場からただよう良い匂いが食欲をそそり、惹きつけられるんですね」。職さんは食べ方について「駅弁なので買って帰って、ご自宅で食べる頃にはぎゅっと収縮して、ちょうどいい食べ具合になるんです。冷めていてもおいしいので、そのまま食べる

のがおすすめです」と教えてくれた。いかめしは『京王百貨店新宿店』で毎年開催されている「元祖有名駅弁と全国うまいもの大会」において、50年連続して販売個数1位を獲得し、見事殿堂入りを果たした。「長年に渡りお客様からご愛顧いただき、ありがとうございます」。森町をご存じない方でも、駅弁のいか飯は印象にある方が多いのではないかと思います。その一方で、百貨店、駅、そして駅弁自体が少なくなってきた現実です。

時代が変わる中で変えてはいけないところは守りながら、前向きな変化も必要だと考えています」

2020（令和2）年、リポーターやMCなどでも活躍する2代目社長の娘・今井麻椰さん

が、3代目社長として就任。若き後継者として注目を集めている。「現社長になってから発売した、いかめしを使用した新商品も好評をいただいております。現社長がアイデアを出して、新商品を出したり、オンライン販売を展開したりと、今後はさらに新しい試みにも力を入れていきます」

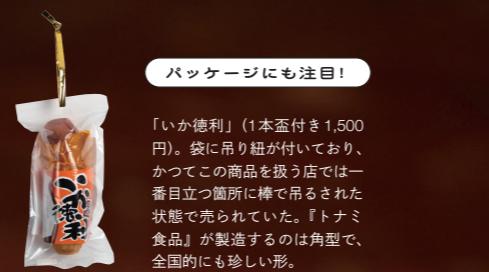
工場で製造に長年携わってきた職人は皆、地元に暮らす“お母さん”たちだ。明るくおおらかな人柄で、現場には笑顔が溢れていた。そして今日も変わらず手際よく、丁寧に手づくりしている。あたたかなぬきもりが感じられる懐かしい味わい。ふと故郷が思い出されるのは、そんな職人たちによってつくられているからなのかもしれない。

トナミ食品工業の「いか徳利」



“いかの街”函館が誇る昭和生まれの土産品。
長らく続く不漁、原料の高騰など、
さまざまな障壁を乗り越えて、いまもなお
つくり続ける『トナミ食品』の「いか徳利」。

Text:吉田智士



パッケージにも注目!

「いか徳利」(1本盃付き 1,500円)。袋に吊り紐が付いており、かつてこの商品を扱う店では一番目立つ箇所に棒で吊るされた状態で売られていた。『トナミ食品』が製造するのは角型で、全国的に珍しい形。

昭和・平成・令和と時代を超えて、およそ70年。
函館が育てた土産品「いか徳利」の現在地。

昭和のはじめに誕生し、1960年代以降の北海道観光ブームが追い風となって一躍函館名物となつたいかの加工品「いか徳利」。いかの身を徳利の形にして乾燥させ、スルメ状にして成型した乾燥珍味の一つだ。スルメの徳利と盃には、ぬる燗か上燗の酒を入れて飲み、2~3回それで愉しんだあとは切り分け肴にして味わう。そのまま食べてもうまいが、軽く炙るとスルメの匂いが落ち着き、ほのかな酒の香りも加わって、よりいっそう日本酒が進む。

このいか徳利を1956(昭和31)年から製造し続けるのが、函館の海産加工業『トナミ食品工業』(以降 トナミ食品)。函館でいか徳利を最初に製造・販売して一躍名を売り、その後は松前漬けやクジラベーコンなどのヒット作を生み出して、現在は道南に6つの工場と1つの直売店を構える。実はいか徳利を開発したのは同社ではない。諸説あるが、いかが毎年大漁を誇っていた戦後まもなく、函館水産試験場の関係者がスルメを使った土産品の開発を試みて、いか徳利の原型を生み

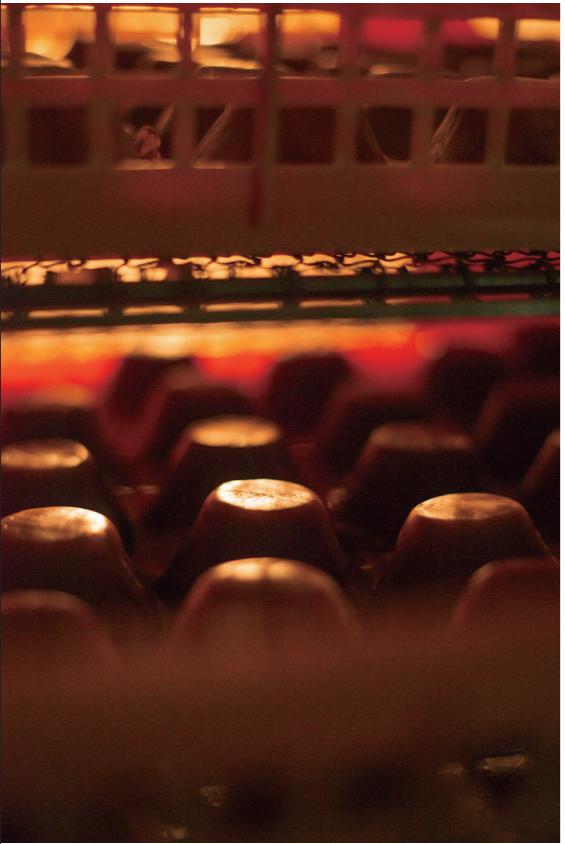
出した。その話を聞きつけたのが、1949(昭和24)年に起業したばかりの『トナミ食品』先代社長。さっそく水産試験場で製造方法の基礎を学び、数年後に製品化。ユニークな土産品として評判を呼び、たちまち社の看板商品となった。

1987(昭和62)年に『トナミ食品』に入社して以来、およそ40年に渡つていか徳利の製造拠点である入舟町の本社工場に勤務してきた元工場長の佐々木哲則さんは、飛ぶようになっていた入社当時の風景を鮮明に記憶している。「おそらく一番売れていたのが1960年代だと思いますが、私が入社した当時もすごかった。忙しいときは1日2500から3000個は出荷していたと思いますよ。全部の工程が手作業だから人手も必要で、徳利を専門につくる女性の作り手が常に10人以上いてフル稼働でした。そのほとんどが工場の近所で暮らす漁師の奥さんたち。すごく活気のある現場でしたよ。当時はまだ150円前後で売っていたから、函館に来る修学旅行生



1.製造は本社工場内にある専用の作業場で行われる。 2.使われるボッコ、ワッカ、コマと呼ばれる木製の道具。 3.ワタを抜いたイカの胴体にボッコを押し、ワッカをくぐらせた状態で乾燥機に入れると八角型の基礎の形ができる。





いかの足・臓物を取り除くツボ抜きされたいかは専用の作業場に運ばれ、皮むき・1度目の乾燥（+反転乾燥）・型入れ・2度目の乾燥・型抜き・仕上げの乾燥乾燥・整形・検査という工程を経、基本的に2名体制による手作業で行われる。

トナミ食品工業

④ 0138-22-2035
URL www.tonami-foods.co.jp

トナミ食品工業 工場直売店

④ 北斗市追分4丁目6-8
④ 0138-48-2468
④ 9:30～17:00
④ 日曜、祝日（土曜不定休）

いかの不漁、高騰、さらに人手不足。

逆風にさらされてもつくり続ける“理由”がある。

でも気軽に買える土産品だったんですよね」
いか徳利の製造工程は、ほぼすべてが手作業によるもので手間暇がかかる。まずは原料であるいかのツボ抜き（足や臓物部分の削除）に始まり、耳取り・皮むき・乾燥を行い、専用の型にかぶせて成形しながら約40度で再び1日乾燥。型から抜いて底の部分をくり身で成形し、さらに乾燥してようやく完成する。その工程に関わるのは2名の熟練の職人で、うち1人は勤続25年のベテラン。なんでも生産スピードと効率が優先される昨今において、いか徳利は昔ながらの製法と専用道具を用いて、一貫して手仕事でつくられる。かつてはいかのサイズに合わせて角型、丸型、グラス型などいくつかの種類があったが、現在つくられているのは角型の1種類のみ。ちな

みに北陸地方や京都でもいか徳利の製造は続いているが、そのほとんどが丸型とのことで、角型をつくり続ける同社は全国でもきわめて稀有な存在。そして、その仕上がりの姿も実際に端正だ。

しかし時代が昭和から平成・令和と変わり、長らく続くいかの不漁と比例するようにいか徳利の生産数は減り、需要にも影を落としている。しかし、それでもつくり続けるのには確固とした理由がある。それはこの商品で会社の礎を築いた初代創業者への敬意と、その息子であり2代目の現社長・利波秀樹さんの思いだ。「いかの不漁とか需要の減少などの事情はさておき、手作業による生産効率の問題や作り手の確保においても、いか徳利はもうかなり前から生産を維持するのが難し

くなっています。私自身、工場長時代に何度も社長に『もうやめましょう』と言ってきたけれど、社長は頑として首を縊に振らなかった。『この商品に関しては計算はしない。1個でも売れるならつくり続ける』ってね。いか徳利が認知されたおかげで今の会社があるのは、動かしようのない事実ですから。思いが強い分、その決意も堅い。きっとこれからもつくり続けると思います」

佐々木さんが言うように、企業論理だけで考えればもうやめた方がいいのかもしれない。しかし、ときに気持ちが理屈を上回り、「採算が合わないからやめる」では片付けられないことがある。およそ70年、函館名物みやげの看板を背負い続けたいか徳利の未来。その行く末を見守っていきたい。



4

函
館
市

小田島水産食品の「いかの塩辛」

“木樽”でしか生み出せない色彩と味。
他では絶対に真似できない唯一無二の製法。
大正期から始まり、今年で創業111年目。
『小田島水産』塩辛づくりの現場。

Text: 吉田智士



パッケージにも注目!

木樽仕込みセット（塩辛3点セット 2,590円）。スタンダードな『木樽仕込みいか塩辛』、旨みが増した濃口の『ゴロ2倍木樽いか塩辛』、新潟の伝統調味かんずりを加えた『かんずり入りいか塩辛』の3点セット。



小田島の塩辛はおいしくて、美しい。 80年使い込んだ木樽に染みつく発酵菌の力。

昨年、創業110周年を迎えた函館いか塩辛の老舗『小田島水産食品』（以降 小田島水産）。代名詞は「木樽仕込み」。昭和初期から変わらず、杉の木樽を使っていかの塩辛を作り続ける希少な存在だ。創業は大正時代の1914（大正3）年で、新潟県燕市出身の小田島長治さんと妻・艶さんが大手町で小さな工場と店を構えたのが始まり。当時はまだいかの塩辛はなく、スルメの素干しや缶詰などの加工食料品を取り扱う店だった。昭和に入り、跡継ぎとなる長治の息子・喜一郎さんは兵役に就いたのち、終戦後に留萌でちくわを製造していた『北産食品』で働いた。そこで無報酬で働いた代わりに、函館で始めようと思い描いていたいかの塩辛作りの生命線である塩をもらった。そして1947（昭和22年）年、喜一郎さんはその塩を函館に持ち帰り、念願だった

塩辛づくりに臨む。やがて『小田島喜一郎商店』の塩辛は評判を呼び、工場には200本もの木樽を揃え、フル稼働で製造に明け暮れた。

塩辛のつくり方は現在も当時と変わらない。秋田発祥の「こが」と呼ばれる味噌仕込み用の杉樽にいかを入れ、塩とゴロを加えて樺の木の棒で樽の中のいかを1日に1度突きながら全体にまんべんなく空気をまわし、発酵を促す。こうして1週間熟成させると、“小田島カラー”としか言いようがない見事な桜色の塩辛ができる。木樽で作るからこそ味に深みと奥行きが出るんです。そのわけは、木樽の内壁に染みついた発酵菌の力。これによってふくよかな味が生まれて、着色料を使わざとも桜色になる。そのかわり、目に見えないものの力を借りるので、味のバランスをとるのが非常に難しいですね」と3代目

社長の小田島隆さんは語る。

そんな同社が2022（令和4）年の夏にひとりと始めたのが工場併設酒場『塩辛バル』の営業だ。当初その場所は直売スペースで、看板商品の木樽仕込みの塩辛や塩辛アヒージョなどの加工品から、一般市場には出まらない業務用の麹入り塩辛やゴロ入り塩辛などを販売していた。なにせ種類が多いため、訪れた客には塩辛の食べ比べを提供していた。その際に「酒がほしい」「白い飯が食べたい」と頻繁に言われるようになり、新たなサービスの一環として酒場化を計画。社長の息子であり営業部長の小田島章喜さんが先頭に立ち、老朽化した水道配管の工事の延長で飲食店営業に必要な手洗い場やシンク台などの設備を整え、営業許可を取得。実験的にスタートを切った。ところがこの「塩辛屋の酒場」



1. 「いかは最初に別の容器に入れて塩分6%で1日塩漬けして脱水状態にしてから木樽で漬け込む。時間と手間はかかりますが、こうすることでのいかの身が引き締まるんです」。
2. 1993（平成5）年から製造の現場に立つ工場長の玉木博さん。





1.「塩辛あんかけ焼きそば」(1,100円)。親交のある函館の中華の名店『八花眞楽部』から譲り受けたレシピをベースにした本格派の一品。2.『塩辛バル』の店内。3.店を訪れたらまずはこれを。「塩辛食べ比べ」(800円)。

塩辛のニーズを掘り起こす新たな試み。 工場併設の酒場で塩辛料理と酒を提供。

という珍しい試みがSNSや各メディアから注目を浴びて口コミが伝播。2024（令和6）年夏の観光シーズンには月間1000人以上の来客を記録し、たちまち人気スポットとなった。塩辛バルという店名通り、品書きには「塩辛食べ比べ」のほかに、「塩辛チャーハン」、「塩辛あんかけ焼きそば」、「塩辛チーズリゾット」、「塩辛じゃがバター」など、まさに塩辛料理のオンパレード。酒は道南の蔵元・箱館醸造の『郷宝』や函館五稜乃蔵の『五稜』といった地酒をはじめ、ビールやハイボールを各種用意。これまで飲食店の営業が成立しなかった漁港と工場の街に、地元民と観光客の“飲兵衛”たちを引き寄せて独自の酒場ムーブメントを生んでいる。

たしかに苦境に陥った時代もあった。日本人の味覚が変化し、さらにスピード重視の物流の変化、健康志向などの意識の変化が加わ

り、市場が「塩分が低く、日持ちして、早く大量に生産できる塩辛」を求めだした。『小田島水産』もその時代の波に押され、一時期はプラスチック製の樽に切り替えたこともあったが、その仕上がりの味に最後まで納得することができず、木樽に戻した。一度木樽を手放して、初めて『小田島水産』の塩辛の味は木樽でしか生み出せないことに気がついたのだ。現在使われているのは、かつて2代目の喜一郎が塩辛づくりを始めた頃から使い込み、旨み成分である発酵菌が染み付いた約20本の木樽。「昔は商品に“木樽仕込み”という言葉はなかったんです。昔からこの方法で作っている我々にしてみれば、それが当たり前だし、特段売りになるようなことは思ってなかった。でも気づけば全国どこの工場でも木樽を手放してプラスチック樽に切り替えていた。そこでまわりの皆さんのが我々の



木樽に存在価値を見出してくれたんです。だとしたら、とことんこだわろうと決めました」と小田島さんは振り返る。万人に愛されるというより、繊細な味の違いがわかる人たちに愛される塩辛づくり。それは110年を超えても変わらぬ姿勢で続いている。



特別企画

MEET THE KEY PERSON

大塚 昌彦さん

『みなほの杜』(南北海道地産物流協同組合)代表理事組合長

南北海道の企業が協同組合という組織のもとで連携する『みなほの杜』は、特産品販売や催事出店、アンテナショップ運営など多様な活動を展開。大塚昌彦さんが思い描く道南圏の未来とは、本誌編集長・川端欧良が尋ねた。

川端 まずは、『みなほの杜(南北海道地産物流協同組合)』の設立に至る経緯からお聞かせください。

大塚 『おしま信用金庫』さんが札幌支店を開設する機会に、協同組合を立ち上げて道南圏と札幌の架け橋を作りたいと、2010(平成22年)年に設立しました。『みなほの杜』には、南北海道の略称やほっとする安心感、仲間が集まる杜などの意味が込められています。近年はあらゆる物価が高騰していますが、仲介が入らないことで、生産者の商品を適正価格で直接ご提供しています。また生産者の顔が見えて、組合の商品は安心・安全であると付加価値を付けた商品をお届けしていくと考えています。

川端 組合には多種多様な業種の企業が参加されていますね。

大塚 道南圏の2市16町から約30企業が参加してくれています。水産や農業、畜産、加工など、さまざまな業種や商品やサービスが集まっていますので、場に応じて柔軟に幅広く対応できるのも強みの一つです。

川端 札幌で『みなほの杜 アンテナショップ』を開設されています。

大塚 『おしま信用金庫 札幌支店』さんに併設して、特産品の販売や道南圏のPRを展開しています。実際に商品を見て、手に取っていただき、お客様からのご意見も頂戴しながら、ニーズに合わせた商品をご提供しています。

川端 毎月2回特産市を開催するほか、1年に一度マグロ解体ショーといった特別な催しも行なっています。

川端 ほかにどのようなご活動をされていますか。

大塚 「さっぽろオータムフェスト」などのイベントや催事のほか、全国各地や海外での物産展もご好評をいただいている。今春リ

ニューアルした公式通販サイトでは、特産品をはじめギフトセットも揃えていますので、ぜひアクセスしてみてください。

川端 同じく札幌で焼肉店『焼肉 みなほの杜』も運営されていますね。

大塚 『LCグループ』さんにお世話になって、2019(令和1)年に開店しました。組合員でもある木古内町の『大釜谷内藤牧場』が育てるブランド「しんきん牛」は、上質で味が良いのでぜひ味わってもらいたいです。牛をまるごと一頭買いしていく、道内で食べられるのはこの店だけ。加工品ではハンバーグやソーセージ、カレーなどのオリジナル商品も展開しています。

川端 組合が目指すヴィジョンとはどのようなものでしょうか。

大塚 今は物に溢れている時代ですし、ネット通販が普及していますけれど、一方で商品までたどり着きにくい側面もあります。ですから各分野の企業が集まって、互いに助け合いながら事業をやっていきましょうと。一企業の力では小さいかもしれないけれど、仲間と一緒に集まれば大きくなりますし、可能性は広がります。役割分担をして、それぞれの強みを打ち出しながら盛り上げていきたい。将来的には、そこに新たなビジネスが生まれる仕組みをイメージしています。

川端 最後に、今後の展開についてお聞かせください。

大塚 道南圏にアンテナショップと焼肉店を開設するのが目標です。あとは海外での展開も積極的にしていきたい。今あるものをしっかりと構築しながら、ステップアップしていくといいですね。それと道南圏には素晴らしい企業や商品がまだまだたくさんありますから、掘り起こしていきたい。特産ブランドを育て発信していく、それは私たちの役割ですから。



アンテナショップでは、地元の旬の食材や加工品など特産品を販売。※画像はイメージ



道内外はもちろん、海外でのイベントや催事にも精力的に出店。行列が絶えない。



『焼肉 みなほの杜』では、希少なブランド牛を余すことなく堪能できる。

みなほの杜

minaho-shop.jp

みなほの杜
アンテナショップ

④ 札幌市中央区北2条西3丁目 敷島ビル1F
おしま信用金庫札幌支店1F内
④ フリーダイヤル 0800-800-5277
④ 平日9:00~18:00、土10:00~17:00
★毎月2回(第1・第3土曜)特産市開催

焼肉 みなほの杜

④ 札幌市中央区南7条西3丁目 LC武番館2F
④ 011-211-4332
④ 月~日、祝日、祝前日17:00~23:00
(料理L.O. 22:30、ドリンクL.O. 22:30)
④ 年中無休
URL yakinkuminaho2019.owst.jp

今夜、どこかの酒場で……。



1.レモンサワーはタバコメロン、余市ぶどう、北海道ハスカッブ、ラベンダーなど種類豊富で、飲み比べてみたくなる。 2.厨房担当の小笠原賢次さん。親しみやすいユニークなキャラクターで“一芸”も披露してくれる。 3.店内に設置した窯で焼き上げる本格窯焼きナポリピザが人気。

北海道イタリアン居酒屋 エゾバルバンバン 函館五稜郭店

④函館市本町25-13 第8LC館2F ⑩0138-85-8330
④月~木16:00~23:00(料理L.O. 22:30、ドリンクL.O. 22:30)、
金16:00~24:00(料理L.O. 23:30、ドリンクL.O. 23:30)、
土12:00~24:00(料理L.O. 23:30、ドリンクL.O. 23:30)、
日・祝12:00~23:00(料理L.O. 22:30、ドリンクL.O. 22:30)、
祝前日16:00~24:00(料理L.O. 23:30、ドリンクL.O. 23:30)
④不定休 URL baban-hakodate.owst.jp
Instagram @ezobarubangbang0606



エゾバルバンバン 函館五稜郭店

イタリアン居酒屋

豪快で、安くて、元気!
地元民に愛される大衆酒場。

おいしくて、手頃で、気軽に立ち寄れる大衆店は、「庶民の憩い処」として多くの人に愛される。北海道を拠点に全国展開する『北海道イタリアン居酒屋 エゾバルバンバン』は、「バンバン豪快! バンバン安く! バンバン元気に!」がコンセプトの大衆イタリアン居酒屋。

道内産を主に厳選した食材をふんだんに使用し、豪快に盛り付けした創作料理が自慢で、メニューを種類豊富に品揃え。定番の「恋するマルゲリータ」(550円)は、生地とトマトソース、モッツアレッラ、バジリコの素材の良さを生かした逸品だ。函館店店長の佐々木善崇さんは「ピッタはオーダーを頂いてから一枚ずつ生地を手伸ばし、窯で焼き上げてご提供しています」とおすすめ。

飲み放題プランの中にも含まれる人気の「レモンサワー」(429円)は、北海道をモチーフにした味わいや見た目で、色合いも鮮やか。「北海道の食材やイメージを表現していて、味はもちろん、見た目にも気を配りながら考案しました。最初は5種類だったのですが、どんどん増えて現在は8種類。まだ試行錯誤中で、これからも増えるかもしれません」

お得な宴会プランも各種用意。貸し切りも対応可能なので気軽にご相談を。「系列の中でも函館店は年齢層が幅広く、若い方から年配の方までご来店いただいている。地元の常連さんやリピーターさんたちに支えられていて、ありがとうございます」。これからも大衆とともに歩み、愛される店であり続ける。

地元ならではの料理や酒を、思う存分堪能したい。みんなでわいわい賑やかに、心踊るような刺激が欲しい。居心地良い空間で、無理せず自然体で息抜きしたい。料理、人、空間……選ばれる酒場には理由がある。今、五稜郭エリアが面白い!



1.事前予約でスープは4種類から選択可能。シメはもちろん、道産小麦100%使用したラーメンで決まり! 2.肉はオーダーを受けてからスライサーで切り分ける。厚さは通常0.4ミリだが、極薄0.1ミリからスライス。 3.スタッフが親切丁寧に対応。お一人さまも気軽に立ち寄れる。



北海道しゃぶしゃぶ ポッケ 函館店

ラムしゃぶ専門店

オーダーカットや選べるスープ
函館店限定サービスが嬉しい!

北海道しゃぶしゃぶ ポッケ 函館店

④函館市本町32-13 第4LC館2F
⑩0138-53-2929
④17:00~翌1:00
④不定休
URL hakodate-pokke.gorp.jp
Instagram @pokke.hakodate

北海道を代表する名物グルメといえばジンギスカンが知られているが、道民にとっては「ラムしゃぶ」もおなじみ。『北海道しゃぶしゃぶ ポッケ 函館店』は、ラム肉を知り尽くす“ジンギスカン専門店”が経営する“ラムしゃぶ専門店”だ。

4種類のオーダーカットが可能。厚さを調整することで、薄いふわとろ食感から厚くしっかりした食感まで味わうことができる。「肉の味わいは厚さによっても大きく変わり、同じ肉でもいろんな食感や味をお楽しみいただけます。食べ比べをして、自分の好みを探してみてください」と息才さん。

また特製のスープは「羅臼産昆布出汁」と「自家製塩ダレ」のほか、函館店では前日までの予約で「四川風麻辣火鍋」と「濃厚鶏白湯」を合わせて4種類から好みで選ぶことができるのも嬉しい。ズワイガニむき身などサイドメニューも充実。料理内容や予算に応じて食べ放題&飲み放題コースを各種用意する。家庭とはひと味違う、専門店ならではの格別なおいしさをぜひ堪能してみてほしい。



函館個室居酒屋 五稜郭 仁

居酒屋

産地直送の魚介に自信あり!
新鮮な朝獲れいかが味わえる。

地元に住んでいても、遠方から訪ねてきても、やっぱりその土地の食材を味わいたい。そんな時にすすめたい店が、『函館個室居酒屋 五稜郭 仁』。腕ききの料理人が長年培った目利きで、選りすぐりの食材を仕入れ。確かな技術と豊富な経験を駆使し、妥協することなくおいしさを追求した創作料理を提供する。メニューは串物や肉料理、天ぷら、揚げ物、ご飯物など幅広く品揃え。庶民的で手頃な価格帯もありがたい。「料理はすべて一から手作りにこだわり、手間ひまかけて丁寧に作っています。食材の持ち味を最大限に生かし、余すことなく引き立てた料理をご堪能ください」とメニュー開発に携わった店長の綱渕聖人さん。

中でも、毎日入荷する産地直送の魚介には自信あり。函館名物「イカの刺身」(時価)は同店の看板メニュー。新鮮な朝獲れのいかは、身が透明に透きとおり、噛むと口の中にこりこりとした歯ごたえと甘みが広がって絶品。地元をはじめ、全国の市場から届く鮮度抜群の魚介をさばいた刺し身は、人数や予算に合わせた盛り合わせが人気だ。また料理に合うアルコールも各種品揃え。『金滴酒造』(新十津川町)や『福司酒造』(釧路市)、『國稀酒造』(増毛町)など道内の酒蔵で造られた日本酒が味わえるのも嬉しい。綱渕さんは「地元を中心に、若者から年配まで幅広くご来店いただいています。となたでも気軽にいらしていただける親しみやすい店ですので、ぜひ気軽にお越しください」とアピールする。



1.函館名物のいか料理は刺し身をはじめ、イカ焼きやイカマヨ、イカ焼きそばなど種類豊富。2.広々とした店内は最大200名を収容可能。個室も備え、各種宴会に対応。3.店を切り盛りする店長の綱渕さん。

函館個室居酒屋 五稜郭 仁

④函館市本町8-20 第7LC館2F
⑤070-7656-2875
⑥平日16:00~24:00、金・土・祝前~翌1:00
⑦年中無休



焼酎Bar Oggī

焼酎バー

宮崎のうまい焼酎とともに、心なごむ安らぎのひととき。

1.芋焼酎専用の芋・ジョイホワイトを黒麹で仕込んだ限定品「日南娘」(一杯800円)。2.耐熱酵母「i-33株」を使い、昔ながらの製法と手作業で仕込む「くらら」(一杯1,000円)。3.カウンター席と小上がり席を用意。チャージ1,500円でお通し3点盛りが付く。

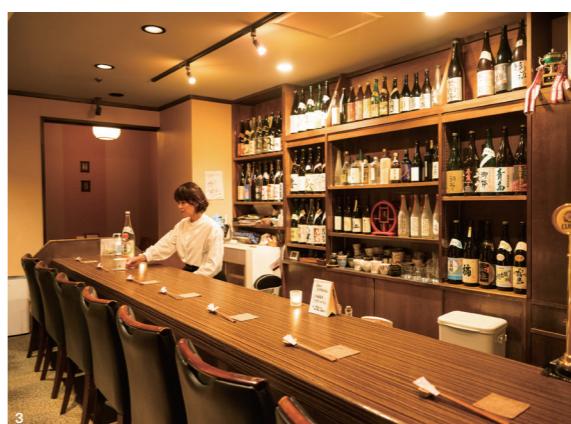
焼酎 Bar Oggī

④函館市本町5-13 第8LC館5F
⑤0138-53-1216
⑥20:00~翌1:00(L.O.12:30)
⑦日曜、祝日
Instagram @junsy1216



スパークリングなどにも親しまれている。ファッション誌からヒントを得た店名は、イタリア語で「今日」を意味。店主の浜田純子さんは自身の経験をふまえ「主婦や働く女性たちが息抜きに立ち寄れるような店でありたくて、今日一日を大事に過ごしてもらえたとの想いから名付けました」と由来について語る。

店内はこじんまりとして落ち着いた雰囲気で、カウンター席に座り、店主とたわいもない会話を交わしながら、うまいお酒をゆっくりと味わう。軽く一杯飲んでほろ酔いになら、そろそろ家路へ着こうか——そんな大人に憧れる方も多いだろう。昨年11月で18周年を迎えた『焼酎Bar Oggī(オッジ)』は、種類豊富な焼酎を一杯から味わえる隠れ家バー。地元の常連を中心に、出張で訪れたビジネスショットで手頃な料金なので、試しやすいのも魅力だ。浜田さんのおだやかな人柄や丁寧な接客、細やかな気配りに、ほっとひと息ついて心がなごむ。おいしい焼酎を肴に自然と会話が弾んでいく。「忙しい日常から少し離れて、安らげるひとときを過ごしてもらいたら嬉しいです。女性お一人でも安心して、気軽に立ち寄りください」とやさしくほほ笑む浜田さん。ささやかな幸せを感じながら、明日も頑張ろうと前向きにしてくれる店だ。





1.料金は手頃で、明朗会計なので安心。システムは1セット2,500円。飲み放題プランは、4名から90分4,000円（女性ドリンク別）または4名から90分5,000円（女性ドリンク込み）。2.大人数での宴会や貸し切りにおすすめの「別館」。

ラウンジ 小雪

ラウンジ

今夜も笑い声が絶えない、
“大人の憩い場”へようこそ。



函館市内でもにぎやかな繁華街で、飲食店が立ち並ぶ五稜郭エリアは、華やかなラウンジも魅力の一つ。今年2月に14周年を迎えたラウンジ『小雪』は、誰もが気軽に立ち寄れて、和気あいあいと楽しめる“大人の憩い場”。初めての方でもすぐにはじめてしまうアットホームさが魅力だ。

キャストは20代から50代まで在籍し、お客様に合わせて幅広く対応。会話を盛り上げてくれたり、一緒にカラオケを歌ってくれたりと、常連も一見も分け隔てなく楽しい時間を過ごすことができる。お客様に寄り添い、笑顔を届けてきたママの吉田文子さんは「地元の常連を中心、20代から70代まで幅広くご来店いただいている。お客様には楽しく自

ラウンジ 小雪

④函館市本町25-13 第8LC館5F
⑨0138-31-7876 ⑩20:00~翌1:00 ⑪日曜
Instagram @koyuki_goryokaku

Club Loop

ニュークラブ

個性豊かなキャストが勢揃い。
函館最大級のニュークラブ。

お腹も満たされたし、もう少し飲みたいけれど、さてどうしようか。帰るにはもったいないし、今夜はもっと楽しみたい——。そんな時は、『Club Loop (クラブ・ループ)』へ。今年10月で17周年を迎える、函館最大級のニュークラブだ。「おかげさまで長年にわたりご愛顧ください、お客様から厚い信頼を得られております。ありがたいことに広く認知されるようになり、地元をはじめ、観光のお客さまにも多くご来店いただいております」と話すのは代表取締役の渡部龍太さん。

キャストは函館屈指の在籍数を誇り、20代から30代を主とした“函館美女”が揃い踏み。きらびやかなドレスをまとった美しいキャストたちとともに、リラックスして楽し

く過ごすことができる。「年齢層は20代から30代を主に、個性豊かなキャストたちが在籍し、キャストと会話を楽しみたい、お酒をおいしく飲みたいなど、お客様のご要望や好みなどに応じた接客やサービスをご提供しております」と渡部さん。完全個室のVIPルーム（別途有料）を2部屋完備。趣向の異なりながら、高級店としての趣も感じられる落ち着いた雰囲気。まわりを気にせず、ゆったりと過ごしたい方におすすめだ。

接待などビジネスシーンでの利用はもちろん、お一人さまや観光客も大歓迎！地元の方には、日々の疲れを癒やすおもてなしを。遠方の方には、最高の思い出を——。函館の夜が特別なひとときになるはずだ。



キャストたちの素敵な笑顔と親しみやすい接客が魅力。かわいい系からきれい系までさまざまなタイプがいるので、お気に入りの子が見つかるはず。1セット60分3,000円（税・サービス料別途）から。5名よりパーティーブランも用意。

クラブ ループ Club Loop

④函館市本町17-13 第1LC館7F
⑨0138-52-5188 ⑩20:00~LAST
⑪日曜、祝日 URL www.club-loop.net
Instagram @clubloop_hakodate

今夜、どこかの酒場で……。

良い店を知っていると、飲みに行きたくなるし、
人にすすめたくなる。安くてうまい居酒屋や、
雰囲気の良いバーなど、信頼のおける良店を紹介。
今夜も五稜郭エリアで乾杯！



居酒屋 美々 本店

④ 函館市本町23-5 第7LC館1F
⑤ 0138-52-5577
⑥ 17:00~24:00
(料理L.O.23:00、ドリンクL.O.23:30)
⑦ 不定休
URL www.izakayavivi.com
Instagram @izakaya_vivi

鮮度抜群の魚介が自慢！日本酒が豊富に揃う。

「お客さまに満足していただく」がモットーの居酒屋。鮮度抜群の魚介が自慢で、「刺盛」(2人前2,178円～)は看板メニュー。韓国料理や焼き鳥などが味わえるのも魅力。50種類以上の日本酒を揃え、飲み放題プランも用意する。同じ本町には2号店もあり。



魚と酒 樂

④ 函館市本町32-13 第4LC館1F
⑤ 0138-76-8210
⑥ 17:30~24:00(L.O.23:30)
⑦ 不定休
Instagram @hakodate_gaku

地元産の魚介や郷土料理が味わえる。

地元の魚介や郷土料理が味わえる居酒屋。老舗鮮魚店『丸み佐藤商店』から鮮度抜群の魚介を毎日仕入れ、その時々の旬を「本日のおすすめ」として提供。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、価格が良心的のものが多い。



cola de gato

④ 函館市本町29-23
LC五稜郭ホテル別館1F
⑤ 0138-76-3939
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

地元食材を使ったスペイン料理を堪能。

地元食材を使った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するスペイン料理店。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種とアラカルトを用意。看板メニューの「バエリア」(1,320円 ※2人前からの注文)が人気。



人とのつながりを大切にする老舗。

1997年オープンの老舗バー。「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。ドリンクメニューは種類豊富で、チャージ(1,000円)にキャッシュオンで一杯から飲めるのが嬉しい。お得な飲み放題プランも用意。

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

LCテナントビルリスト



第1LC館

函館市本町17-13

7F Club Loop (ニュークラブ)
LV (スナック)
6F Bar Calon (スナック)
5F クロスポイント (スナック)
Jun (スナック)
4F LUCE (スナック)
スナック ラグナグ (スナック)
AI (スナック)
EMA (バー)
3F S BAR (シェアバー)
poppin' (バー)
2F
1F AQUA (スナック)
美々 (居酒屋)
B1F Ravina (ラウンジ)
Nine (スナック)
Chainon (スナック)



第2LC館／ LC五稜郭ホテル別館

函館市本町29-26

7F 屋上ビアガーデン会場
(夏季のみ営業)
6F Lounge 華 (ラウンジ)
5F LC五稜郭ホテル
4F LC五稜郭ホテル別館
3F LC五稜郭ホテル別館
2F LC五稜郭ホテル別館
1F cola de gato (レストラン)
函館中央薬局 (薬局)



LC五稜郭ホテル 別館

函館市本町29-23

5F 屋上ビアガーデン会場
(夏季のみ営業)
4F LC五稜郭ホテル別館
3F LC五稜郭ホテル別館
2F LC五稜郭ホテル別館
1F Libra (スナック)
Bar Chizu (スナック)
DRUNK BASE (バー)
Bar G1 (バー)
NEKOMATA (スナック)
B1F Cuore (スナック)
Krt (バー)
花音 (スナック)



第3LC館

函館市本町22-5

4F corazo'n (スナック)
What's UP (バー)
3F Lounge 華 (ラウンジ)
2F 冬物語 (スナック)
La Boheme (バー)
ピュアゴールド (スナック)
湖月 (スナック)
スナック てる (スナック)
1F Libra (スナック)
Bar Chizu (スナック)
DRUNK BASE (バー)
Bar G1 (バー)
NEKOMATA (スナック)
B1F Cuore (スナック)
Krt (バー)
花音 (スナック)



第4LC館

函館市本町32-13

6F ピッグエコー (カラオケ)
5F ピッグエコー (カラオケ)
4F
3F
2F デリバリー・キッチン (デリバリー)
しゃぶしゃぶ・ボッケ函館店
(しゃぶしゃぶ店)
1F 酒房 楽 (居酒屋)
Choice (バー)
B1F sound ism JAGG
(LIVE&MUSIC BAR)



第5LC館

函館市本町8-20

5F 北風 (バー)
4F 萌屋 / 海風土 (居酒屋)
3F
2F わん (居酒屋)
1F 魚鮮水産 (居酒屋)



第7LC館

函館市本町25-13

3F Cinema Kitchen
映画の空気 函館 (シネマキッチン)
2F 仁 (居酒屋)
大黒屋 (事務所)
1F 大黒屋 (ジンギスカン屋)
美々 (居酒屋)



第8LC館

函館市本町25-13

7F 日本事務機 (事務所)
LC GROUP
プロパティマネジメント部 (事務所)
HTBエナジー株式会社 (事務所)
株式会社エクシング (事務所)
6F 小雪 (ラウンジ)
スタンドジル (スナック)
戸き (スナック)
Bar Oogi (焼酎バー)
4F 炎 (炭火居酒屋)
3F あおばクリニック (皮膚科)
プライスコンタクト
(コンタクトレンズ専門店)
2F エゾバーベンパン
(イタリアン居酒屋)
1F エンパイア (クリーニング屋)
ココカラファイン (ドラッグストア)



心地良い空間と丁寧なもてなしで安らげる。

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

SAUNA



電話での事前予約により受け付け、12時から24時まで120分ごとで利用が可能。最大3名まで、家族や友人はもちろん、お一人さまもOK。五稜郭エリア中心部の立地でアクセスが良く、まさに“歓楽街のオアシス”だ。

LC 五稜郭ホテル

④ 函館市本町29-26
⑨ 0138-30-3030
URL lc-goryokaku-hotel.com
Instagram @lcgoryokakuhotel303030

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
利用時間: 120分 ※電話での予約制
収容人数: 最大3名



“ととのい体験”を存分に満喫、
自分だけのプライベート空間。

北海道屈指の本格的なフィンランド式サウナを備え、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『LC五稜郭ホテル』。宿泊者専用の「男女別サウナ」に加え、「プライベートサウナ」を備えており、地元民や観光客など宿泊者以外でも利用できる“穴場”なのはご存知だろうか。

「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独り占めでき、自分のペースでくつろげるプライベート空間だ。サウナ室の温度は75°Cを基本設定に、最高110°Cまで好みに合わせて調整が可能。自身の好きなタイミングでサウナストーンに水をかける「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ぶことができる。またサウナ室横のシャワールームには、『ReFa (リファ)』製のシャワーへッドを導入。ほてった体をクールダウ

地元民は仕事で溜まった疲れやストレスを解消したり、観光客は旅行の合間にひと息ついてリフレッシュしたりと、自分だけの“ととのい体験”を存分に満喫しよう。



今回のいか名物の特集は、いかがでしたでしょうか?誰もがよく知る商品でも改めて見つめ直してみると、そこには知られざる物語があり、新たな魅力や奥深さを感じることができます。名物は地域の風土がもたらす食材や、地元で暮らす人々が関わりあって生まれた重要な食文化の一つです。私たちは企業や職人の皆さんの志や努力に敬意を表し、手仕事の歴史や文化、素晴らしさを伝え、未来へつなげていきたい。地元が誇るいか名物を、ぜひ味わってみてください。これからも道南エリアに元気と笑顔が生まれることを願っています。

創刊号では読者をはじめ、たくさんの方々から応援のお言葉を頂きましたことに感謝申し上げます。今後ともご愛読どうぞよろしくお願ひいたします。

「IKA MAGAZINE」編集長 川端 欧良

TOWN CULTURE AND LIFESTYLE
MAGAZINE OF HAKODATE

IKA magazine

ISSUE 02 | SPRING 2025

『IKA MAGAZINE(イカマガジン)』略して「イカマガ」は、道南・函館エリアを主としたタウンカルチャー＆ライフスタイル・マガジンです。タイトルは、函館を象徴する名物で市の魚にも指定されている「烏賊(いか)」、日常的な物事を非日常的なものとして表現する「異化(いか)」にちなんでいます。本誌は、函館市内の飲食店をはじめ、アパレル店や雑貨店、美容室などのほか、LCビルのエントランスでも無料配布しています。

※本誌に掲載されている情報は、2025年4月現在のものです。※営業時間や定休日は変更となる可能性があります。お出かけ前にご確認ください。※本誌に記載されている価格は、特別な表記のある場合を除き税込表示です。※本誌掲載の記事や写真、レイアウトなどの無断転載を固く禁じます。

LC GROUP

『LC GROUP (エルシー・グループ)』とは、札幌に20棟、函館に11棟、旭川に4棟のビル・ホテル・マンションを所有する、すすきのが拠点の不動産(貸ビル業)会社です。※2025年4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

『リンクル函館』
オフィシャルインスタグラム
@lcgroup.hakodate
『LC GROUP』のテナント情報を配信中!
空室情報がリアルタイムで把握できます。

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7月31日(木)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、企画終了後は速やかに破棄いたします。



TOWN CULTURE AND LIFESTYLE
MAGAZINE OF HAKODATE

IIKA *magazine*

ISSUE 02 | SPRING 2025

TAKE FREE

ご自由にお持ちください。