

LC GROUP PRESENTS

TOWN CULTURE AND LIFESTYLE
MAGAZINE OF HAKODATE

ISSUE 03 | SUMMER 2025

TAKE FREE



特集 みんな大好き! ラッキーピエロ



特集 みんな大好き！ラッキーピエロ

函館発のご当地ハンバーガーストラン『ラッキーピエロ』。地元のソウルフードとして愛され続ける唯一無二の存在は、飲食店の枠を超えた“エンターテインメント”として輝きを放つ。この店でしか得られない“食の感動”と“特別な体験”は、素敵な思い出とともに心に刻まれる——。

『ラッキーピエロ』は、創業者の王一郎さんが小さい頃に憧れだったサーカスに着想を得て店作り。店名は主役ではないが大事なキャラクターである“ピエロ”に、物悲しいイメージを払拭するため愛犬の名前“ラッキー”を付け足したことから由来。マスコットキャラクター「ハイ！ラッキーくん」は2004（平成16）年に誕生。2014（平成26）年には函館市のご当地キャラクターに認定されるなど、函館のシンボルの一つとして愛されている。



1号店オープンから38年で17店舗展開。
みんなのソウルフード“ラッピ”とは。



函館市内を中心とする道南エリアで全17店舗を展開するローカルハンバーガーチェーン『ラッキーピエロ』。1987（昭和62）年の創業以来、“ラッピ”的愛称で親しまれ、地元民のソウルフードとして不動の地位を築いている。『ラッキーピエロ』の魅力をひととて表すなら“おいしくて、楽しい”。これに尽きる。創業当時から変わらず、“手づくり、できたて、ボリューム満点”を貫き、味やコスパの良さは誰もが認めるところ。どの店舗にもぎやかな装飾が施されていて、独自の世界観を創り上げている。その人気は地元にとどまらず、今や“函館観光するなら絶対に行くべきご当地バーガー店”として、知名度は全国区。そんな『ラッキーピエロ』が人々に愛される理由とは。創業者の王一郎会長と娘でもある王未来社長にお話を聞いた。

創業者の王会長は神戸市出身。千葉県で中華料理店を成功させ、27歳で函館市に移り住み、バブを開店した。靴を脱いで上がるスタイルのバブや海賊船をイメージした店内など、ユニークなコンセプトが話題となり、バブは10店舗にまで拡大した。函館でのビジネス展開は順風満帆そのものと思われたが、王会長には一つの想いがあった。「流行り廻りのあるバブよりも、家族3代にわたって通えるレストランを作りたい」。そこで、洋食レストラン『ボパイのほうれん草』を開店、さらにそれまでの経験を生かして『チャイニーズレストラン シルクロード』を立ち上げた。それでも「子どもからお年寄りまで通えて、もっともっと楽しめる店」という想いはさらに募る。長年描いてきた夢を実現するため、1987（昭和62）年、王会長の人生を注ぎ込んだハンバーガーレストラン『ラッキーピエロ』1号店をオープンさせた。

創業の場所として選んだのは末広町のベイエリア。当時は今ほど観光地化されていなかったが、王会長はベイエリアの発展を予見していた。「初めてサンフランシスコを訪れたと

き、これからは海沿いが発展すると直感的に思ったんです。函館のベイエリアは、そのイメージにぴったりでした」と王会長。寿司店だった場所を改築し、ピエロのキャラクター「ラッキーくん」が屋根で出迎えてくれる派手な外観、森の中をテーマにした店内にはブランコや木馬を配した。まるで遊園地のようなハンバーガーレストランは、徐々に地元に浸透していった。現在ある17店舗はすべて異なるテーマで店作りをしている。「すべて私の好きなものばかりです」と、うれしそうにはほほ笑む王会長。それゆえ、どの店舗にも思い入れが強い。「自分の好きなテーマで店作りをすると、やはり愛着が違いますよね。力が入りますし、仕事をしていく楽しい。お店を作るときが最も楽しい瞬間でもあります」とも。

こだわりは、店舗だけではない。創業当初から大切にしているのが地元への貢献だ。「地元で拍手喝采されるようなお店じゃないと、観光客も来ないと思っています」と王会長。地元民が愛してこそ、この地を訪れる人を連れて行きたいと思う店になるという。また「観光客向けのメニューは作りません」と断言。地元の人たちが“生涯顧客”となってくれる店づくりへの邁進、それこそが地元への恩返しになると考えるからだ。“函館生まれ・函館育ち”を誇りとし、道南を愛するからこそ、ハンバーガーの包み紙やオリジナルグッズにも函館観光のPRを忘れない。その思いを象徴するのが、未来社長による「百万ドルの夜景」というキャッチコピーの商標登録だ。「このコピーがある時期から、道外で商標登録され、函館は『百万ドルの夜景』をうたうことができなくなってしまったのです。そこで、社長がなんとかして権利を買い取り、誰でも無料で自由に使えるようにしました」と王会長。名実ともに、「百万ドルの夜景」が函館に戻ってきたのだ。

またスタッフやお客様も巻き込み、ボランティアで海の清掃や植樹など社会貢献活動

にも長年、積極的に取り組んできた。海の清掃は毎回、100～120人が参加し、すでに60回以上を数える。植樹は累積2000本にも及ぶ。「SDGsの活動にも力を入れています。この地域が持続可能でなくては、ラッキーピエロも存在できませんから」と未来社長。その活動には「地産地食（地元のものを地元で食べる）」の実践も含まれる。「身土不二」の教えから食材はなるべく道南産、北海道産を使用し、生産者の元にも直接足を運ぶなど、“作る人”とのつながりも大切にしている。「地域と私たちは運命共同体です。お客様が店舗駐車場の雑草を刈ってくれたり、店内のトイレットペーパーを変えてくれたり、きれいな店づくりに参加してくれることもうれしいですね」と王会長は目を細める。地域のために取り組み、地域と一緒に歩んできたことが、地元の人たちにも認められた証だ。「地域のオアシスになりたいんです。お茶一杯だけでも、トイレの利用だけでも気軽に寄ってくださいとお伝えしているんですよ」。

もう一つ、ユニークなのがスタッフの採用だ。1号店開店当初から、55歳以上の“お母さん”を積極採用している。「コックさんの次にお料理が上手なのがお母さんだと思っています。だからお母さんが作った愛情を込めた料理をお出します。そんなレストランを作りました」と王会長。創業から38年を迎えた今、約7割のスタッフが“お母さん”で、長年にわたって務めている人も少なくない。「親子で働いてくれているスタッフもいますよ。最高齢のスタッフは82歳です」と笑顔で話す未来社長に、「私が生涯現役と言っているのだから、みんなにも生涯現役でいてもらわなくちゃ」と王会長が応える。“お母さん”世代が働く店内は、どこかアットホームでほっとする空気が流れている。

『ラッキーピエロ』が地元で愛される理由は、言わずもがな。愛し愛され、今の“ラッピ”につながっている。



『ラッキーピエロ』の歴史がスタートしたベイエリア本店。赤レンガ倉庫が並ぶエリアで、派手な1号店外観は函館観光のアイコン。



お米は道南生まれの品種「ふっくりんこ」を100%使用。野菜や肉、牛乳などもほぼ道産品。生産者とのコミュニケーションも欠かさない。



ゴミの減量をはじめ、海の清掃、植樹、公園清掃など、数々の社会貢献活動を通じて、持続可能な地域を目指すのも“ラッピ”的ミッション。

王一郎さん

1942（昭和17）年、兵庫県神戸市生まれ。高校卒業後、実業家の叔父のもとで学び、21歳で中華料理店を独立開店。1969（昭和44）年に函館へ移住後、レストランやバブなどを経営。1987（昭和62）年にラッキーピエロ1号店を開店し、現在は道南エリアで17店舗を展開。

1 | ハンバーガー

『ラッキーピエロ』の象徴はやっぱりハンバーガー。看板メニューの「チャイニーズチキンバーガー」をはじめ、魅力的な商品がラインナップ。

圧倒的ナンバーワン！

チャイニーズチキンバーガー
450円(税別)

王会長がかつて経営していた中華料理店『チャイニーズレストラン シルクロード』での経験から、中華の技法を取り入れた中華味のハンバーガーを考案。甘辛く甘酸っぱいタレを絡めた鶏肉の唐揚げは大ぶりで、外はカリッと中は肉汁たっぷりでジューシー。タレがパンズやレタスにも染み込み、たっぷりのまろやかなマヨネーズとも相性抜群。



サイドメニューも充実



フライドポテトにミートソースとホワイトソース、チーズをかけた名物「ラキポテ」をはじめ、揚げたての「春巻」や「ラッキーポール（ごま風味揚だんご）」も人気。

オリジナリティ
あふれる具材で
それぞれにファンがいる
“ラッピ”的”のバーガー。

ハンバーガー人気ランキング

- 1位 チャイニーズチキンバーガー
- 2位 ラッキーエッグバーガー
- 3位 トンカツバーガー
- 4位 ラッキーチーズバーガー

「チャイニーズチキンバーガー」を筆頭に、数多くのメニューを取り揃える『ラッキーピエロ』のハンバーガーはどのように誕生したのだろうか。王会長は創業当時を振り返る。「次は何のお店にしようかと考えたとき、当時、まだ日本では珍しかったホットドッグはどうかとも考えたのですが、アメリカに住む友人から、ハンバーガーショップをすすめられました」。ハンバーガーショップはすでに全国的に大手チェーン店が市場を席巻していたが、友人の話に勝機を見い出した。「アメリカでは、ホームメイドハンバーガーレストランが人気だという話でした。全国的な大

手チェーンは徹底した効率化で画一的なメニューを提供するため、業務を単純化しています。だったら、うちはその真逆を行こうと思ったんです。徹底した非効率と複雑化です（笑）。こうして、作り置きはせず注文が入ってから手づくりすることにこだわり、オリジナリティを追求しようという『ラッキーピエロ』のコンセプトが固まった。

ハンバーガーレストランを作ろうと決めたとき、何ごとも研究熱心な王会長は、まず東京でハンバーガーを食べ歩いたという。「アメリカでは、ホームメイドハンバーガーレストランが人気だという話でした。全国的な大



会長の大好物！

ラッキーエッグバーガー
520円(税別)

パンズにハンバーグ、目玉焼き、スライストマト、刻み玉ねぎを挟み、特製ミートソースをかけた王会長大好物一品。具材が一体となって凝縮した濃厚な味わいが魅力。

エビがぶりぶり！

エビマヨバーガー^{520円(税別)}

大ぶりのエビを特製マヨネーズソースで和えたエビマヨは、まろやかな甘みとほどよい酸味がエビの風味を引き立て、あっさりながら奥深い味わい。炎の料理人・周富徳氏が考案。

誰もが好きな味！

生姜焼肉バーガー^{520円(税別)}

道産豚肉を使用し、生姜を効かせた甘辛い醤油ダレを絡めた生姜焼きは、誰もが好きな味。肉の旨みと特製ダレの風味、そしてマヨネーズのまろやかなコクが絶妙にマッチ。

北海道の郷土料理！

北海道ジンギスカンバーガー^{510円(税別)}

郷土料理ジンギスカンをサンド。秘伝ダレに漬けた羊肉は臭みが少なく、やわらかくてジューシー。低カロリー、高タンパク質、栄養素が豊富でヘルシーなのもポイント。

肉好きの夢を実現！

肉食べようバーガー^{840円(税別)}

パンズの代わりにハンバーグ2枚を使い、トマト、2種のチーズ、刻み玉ねぎを豪快に挟んだバーガー。肉好きにはもちろん、炭水化物を控えたい方にも嬉しい。

冬の函館をイメージ！

函館スノーバーガー^{730円(税別)}

ハンバーグにホワイトソースとデミソース、チーズをかけ、それを函館山を覆う雪に見立てるハンバーガー。フライドポテトとオニオングリーンが付いたプレートで提供。

スなどの具材まで、一つひとつグラム数を計りました。他店のパティは大体60gくらいでした。だったらうちは2倍にしようと。さらに、全国的な大手チェーンがチキン系にそれほど力を入れていないこともわかつてきました。「うちにはこれまで培ってきた中華の技術がありました。看板商品だった鶏の唐揚げを武器にしたらどうかと」。鶏の唐揚げが3つで約120g。パンズも具材に合わせて一般的なハンバーガーより1.4倍ほどの大きさにした。レタスも当然多くなる。ボリュームいっぱいの「チャイニーズチキンバーガー」が完成した。もちろん、鶏の唐揚げは注文が入っ

てから揚げ始める。ふわふわのパンズとたっぷりのレタス、オリジナルのマヨネーズソースに挟まれた鶏の唐揚げは、いつも熱々の状態。ふうふう言いながらお張るのが醍醐味だ。そんな「チャイニーズチキンバーガー」は、発売から数年で、人気が広がり「ラッピ」の“チャイチキ”として、押しも押されもせぬ看板メニューとなった。

もちろん、ひき肉のパティを使ったハンバーガーもボリューム満点で、パティは注文が入ってから鉄板で焼き上げる。ジャンクフードという印象があるハンバーガーを、よりヘルシーな食べものにしたいという思いか

ら、パンズにはスーパーフードと呼ばれる食物繊維や鉄分・ビタミンを豊富に含む穀物キヌアを使っている。『ラッキーピエロ』のハンバーガーは、もはやファストフードの枠をはるかに超えている。また、ハンバーガーといえば、サイドメニューはフライドポテトだが、こちらのポテトはひと味もふた味も違う。定番の「ラキポテ」は、フライドポテトにミートソース、ホワイトソース、さらにチーズがかかった濃厚でくせになる味。これ一品でも充分に満足感が得られる。『ラッキーピエロ』へ行くなら、名物「ラキポテ」のオーダーをお忘れなく。

The History

1987 昭和62年 ペイエリア本店 オープン	1993 平成5年 十字街銀座店 オープン	1995 平成7年 松陰店 オープン	1998 平成10年 五稟郭公園前店 オープン	1999 平成11年 人見店 オープン	2000 平成12年 本町店 オープン	2002 平成14年 美原店 オープン
----------------------------------	--------------------------------	-----------------------------	----------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------

2 料理メニュー

日本食文化のいいとこ取りで魅力あるメニューが続々誕生

創業当初から非効率化・複雑化路線を進む『ラッキーピエロ』は、店舗によって提供するメニューも異なる。「これが食べたいときはこの店、あれが食べたいときはあの店に行こう。お客様は、そんな風に使い分けてくださっているようです」と話すのは未来社長。当初はハンバーガー8品で始まった『ラッキーピエロ』だが、2号店の港北大前店をオープンした時期から、徐々にハンバーガー以外のメニューが増え始めた。

「ハンバーガーもいいけど、やっぱりお米

が食べたいよなあ」。王会長のそんなつぶやきから、お米を使うメニューの開発がスタート。「ごはんが一番進む料理って何だろう?と考えたとき、やっぱりカレーだよね、ということになったんです」と王会長。もともとカレーが好きで全国の評判店を食べ歩いていたという。「お客様にとって、お母さんのカレーの次においしいカレーを目指そうと開発を始めたのですが、これがかなり苦勞しましたね」と苦笑いする王会長。辛すぎると、子どもには食べづらい。すべての客層に食べ

やすいようにと、辛さを減らすと個性がなくなる。少しずつ調整しながら、やっと味が決まったという。

次に松陰店のオープンに合わせて挑戦したのがオムライスだった。これもまた「普通では面白くない」という王会長の発想から、一人前にL玉の卵4個を使用する巨大オムライスにたどり着く。「女性が食べきれずにお持ち帰りしたくなる量を設定しました。『“ラッピ”のオムライス、おいしいんだけど食べれないよね』というクチコミを広めてもら



『ラッキーピエロ』の魅力はハンバーガーにとどまらず。いまや多彩なメニューで幅広い世代に愛されている。自慢の料理をピックアップ。



「二番目においしい」がコンセプト

オリジナルカレー 500円(税別)

家庭料理で不動の人気No1に君臨するのがカレーライス。オリジナルカレーは、「おふくろのカレーの次においしい」を目指して開発された。肉と野菜がたっぷり溶け込んでいて旨みは充分。自慢のとんかつと合わせた「トンカツカレー」や鶏の唐揚げがのった「チャイニーズチキンカレー」も好評。お米は道産の「ふっくりんこ」を100%使用。

初めて見る人は必ず驚くビッグサイズ!

オムライス 640円(税別)

卵はたっぷりL玉4個使用。中身はチキンライスではなく、豚肉を使って炒めたライス330g。味付けはしょう油とケチャップ、オリジナルのタレで、豚肉の脂がごはんに絡み、旨みが増す。ふわふわ&とろとろの卵で包み、ケチャップをたっぷりかける。見た目のインパクトも大。味もボリュームも大満足のオムライスは、専門店にも負けないおいしさ。



アツアツ&ジューシューのライブ感にわくわく!

鉄板ミートスパゲッティ 780円(税別)

「スパゲティを出そう」と思い立った王会長は未来社長を連れて、食べ歩きの旅に出た。その際、ある地方の町のスパゲティレストランで、長靴を履いた一人のおじいさんが、カツがのったミートソーススパゲティを食べてていた。高齢者が一人で気軽にスパゲティを食べに来る、そんなレストランを目指そうと取り入れたのが、幅広い世代に愛されるミートソースのスパゲティだった。



シルクロード時代からのファンも健在

しおラーメン 750円(税別)

現在、人見店でのみ提供するラーメン。かつて人気を博した『チャイニーズレストラン シルクロード』で評判だった味をそのまま引き継いだ。チャーシューにモヤシ、ゆで卵、メンマとシンプルな具材に、鶏ガラ・豚骨・野菜でじっくり丁寧に取ったスープで味わう一杯。家庭で再現できるお土産ラーメンも、ルーツはこのメニュー。そのほか、人見店ではチャーハンなどの中華メニューを取り揃える。



大量注文にも対応可能な隠れた名物

チャイニーズチキン2段のり弁当 680円(税別)

あるスタッフが普段からチャイニーズチキンを購入して、持参したごはんとのりで食事をとっていたことにヒントを得て、人気メニューにまで上り詰めたひと品。会長のアイデアで、寿司屋御用達の専門店から取り寄せたのりを豪華に2段位にし、会長の好物、昆布の佃煮をトッピング。さらにリッチに食べたい人には、目玉焼きをトッピング。スタッフの「推し」がレギュラーメニューになったケース。



すごいボリュームにも箸が止まらない!

オリジナル豚焼きそば 550円(税別)

関西出身の王会長はお好み焼きが大好き。そこで、峰下総本店のオープン時に鉄板付きテーブルを配したお好み焼きコーナーを設けた。しかしお客が自ら焼くスタイルが定着せず、お好み焼きはメニューから消えることに。同時に始めた焼きそばの人気が高かったことから、鉄板焼きそばだけが定番に加わった。こちらもボリュームたっぷり。チャイニーズチキンがのったメニューも。



オムライス 640円(税別)

卵はたっぷりL玉4個使用。中身はチキンライスではなく、豚肉を使って炒めたライス330g。味付けはしょう油とケチャップ、オリジナルのタレで、豚肉の脂がごはんに絡み、旨みが増す。ふわふわ&とろとろの卵で包み、ケチャップをたっぷりかける。見た目のインパクトも大。味もボリュームも大満足のオムライスは、専門店にも負けないおいしさ。



北海道産豚肉を使ったボリューム満点の一杯!



ラッピでハワイ気分が味わえる!?

ラッキーロコモコ 820円(税別)

海外旅行が大好きな王会長。スタッフにもその楽しさをと、ハワイで研修旅行を実施。その際、食べ歩きツアーで発見したロコモコをスタッフも inseri、帰国後メニューに採用。一時期、「ラッピハワイ化計画」が進行していたとか。定番のロコモコのほか、「ラッピ」らしい「チャイニーズチキンロコモコ」も登場。しっかりとオリジナリティを加えることも忘れない。

2002 平成14年 函館駅前店 オープン	2003 平成15年 北斗飯生店 オープン	2006 平成18年 本店 オープン	2006 平成18年 森町赤井川店 オープン	2007 平成19年 昭和店 オープン	2008 平成20年 戸倉店 オープン	2010 平成22年 江差入口店 オープン	2012 平成24年 峠下総本店 オープン	2015 平成27年 マリーナ末広店 オープン
--------------------------------	--------------------------------	-----------------------------	---------------------------------	------------------------------	------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	----------------------------------

「おうという目論見です」と王会長は茶目っ気たっぷりに笑う。量だけではない、ふわふわの卵にもちょっとした企業秘密の技法が隠されているのだそう。

当初一店舗だけでの提供だったが、このオムライスが評判を呼び、今では複数店で提供されている。

五稜郭公園前店のオープンと同時に始めたのは、スパゲティ。王会長は未来社長を伴って、スパゲティの名店を食べ歩きメニューの開発を行った。人見店のオープン時には、かつての「チャイニーズレストラン シルクロード」の味と技術を残そうとラーメンやシェウマ

イ、春巻などの中華料理をメニューに加えた。

北斗飯生店のオープン時から始まったトンカツメニューの展開により、今では「カツ丼」や「カツカレー」「カツバーガー」などが人気メニューになっている。さらに、峠下総本店のオープン時に加わった「焼きそば」も好評を博し、マリーナ末広店や戸倉店など多店舗で展開するようになった。

新店舗ができる度に新たなメニューが加わったことで、『ラッキーピエロ』の真骨頂とも言えるバラエティーに富んだメニュー構成となり、和・洋・中の料理が味わえるレストランへと進化を続けてきた。



森町赤井川店限定
戸倉店限定

長崎は今日もトルコライス
1,080円(税別)

長崎名物の「トルコライス」をモチーフに、自慢のカレーライスとポテトコロッケ、エビフライ、トンカツを一皿に盛り合わせ。さらに名物「ラキボテ」とサラダも添えて。



戸倉店限定
社長盛りハンバーグステーキ
1,480円(税別)
とろけるチーズをのせたハンバーグに、チャイニーズチキン、トンカツ、生姜焼きをトッピングして熱々の鉄板で提供。おまけにフライドポテトとオニオンリング付き。



ベイエリア本店、十字街銀座店限定

山盛りカレー

1,500円(税別)
道産食材を使用してじっくり煮込んだ自家製カレーの上に、名物のチャイニーズチキン、目玉焼きをのせたハンバーグ、トンカツのトッピングが全部盛り。

3 | 限定メニュー



全店 1日 20食限定

THEフトチョバーガー 1,100円(税別)

パンズにハンバーグ2枚、コロッケ、目玉焼き、トマト、レタスをサンドした、「世界一ノッポ」な巨大バーガー。挑戦者が見事完食すると記念の表彰状がもらえる。



松陰店限定
オムライスよくぱり全部のせ丼
1,880円(税別)

直径約30cmの大きな丼の中に、ふわふわ卵に包まれた豚肉入りのオムライス。その上にはチャイニーズチキン、チーズのせハンバーグ、トンカツ、ポテトコロッケと盛りだくさん。



人見店限定

チャイニーズチキン
ペリーライス
1,000円(税別)

“大人版お子さまランチ”の「黒船ペリーライスシリーズ」。自家製カレーを中心に、チャイニーズチキン、ポテトコロッケ、ラキボテ、サラダを盛り付け。トッピングは種類あり。



4

峠下総本店

集大成として満を持してオープンした
峠下総本店は、テーマパークさながら、王会長と
未来社長のアイデアがぎゅっと詰まつた店舗。



上) ログハウス風の三角屋根が目印の峠下総本店。札幌から函館に入る手前左側に見える。
下) 入口横のお土産売り場。系列店の中で最も広く、常時約100種類の商品を揃える。

**目指したのは地域ナンバーワンの店。
家族で1日中遊べるレストラン！**

創業から25年を迎えた2012（平成24）年、3000坪の土地に約300坪の広さを誇る『ラッキーピエロ』最大の店舗、峠下総本店がオープンした。場所は函館の隣町、七飯町。国道5号沿いに建つ。「ここは『ラッキーピエロ』として16番目の店舗で、『テーマパークレストランバードウォッキング館』というコンセプトです」と、未来社長自ら店内を案内してくれた。

バードウォッキングは、王会長が8年間、サマースクールで通ったイギリスが発祥。バードウォッキングの世界観に感銘を受けた王会長が、

毎回、イギリスを訪れるたびに買い集めた野鳥の絵を店内に飾っている。「ラッピの森」でバードウォッキングをしながら楽しいひとときを過ごすというのがテーマです。市街地の店舗はいつも混み合っていますから、ここでお客様にゆっくり1日中でも楽しんでいただけるようにという思いで考えました」と未来社長。王会長はもちろん、ここには未来社長のアイデアも満載だ。

店内に一歩足を踏み入れると、そこはもう日常とはかけ離れた夢の国。まずは入口正面の大きくて真っ赤な「財運のイス」が出迎え



てくれる。「これは香港で訪れた寺院をヒントにしたもので。社長が気に入って、ここに置きました」と王会長。座ると財運がアップするという願いが込められていて、撮影スポットとして大人気だ。

店内では大きなキリンのオブジェも目を引く。入口近くにお母さんキリン、少し離れたところに子どものキリンがいる。ハート型のソファは、待ち合わせや店舗が混み合っているときなど、自由に座ることができる。あえて不tíいのイスを配置し、選ぶ楽しみもプラス。

さらに店舗中央にはバードウォッキング台があり、備え付けの双眼鏡で店内を見渡すとそこかしこに置かれた野鳥のオブジェを見つけることができる。

レジの上には50カ国語で「ありがとう」を意味する言葉が掲げられていて、待ち時間に眺められる。「生きていて一番大事なのが感謝です。『ありがとう』と言われて嫌な気持ちになる人はいませんよね。私の一番好きな言葉です」と王会長が見上げれば、未来社

長も隣でほほ笑みながらうなづく。

店舗入口横には、お土産コーナーが広がる。「社長の大きな功績のひとつが、お土産をスタートさせたことです。心配もありましたが、見事に成功させました」と王会長。マグカップの販売から始め、今では雑貨、食品合わせて100品を超える。函館土産の定番となっていて、特にTシャツはフェスやマラソン大会などに参加する人にも人気が高いという。

屋内からデッキに出ることができ、外にはメリーゴーラウンドも。夜は豪華なイルミネーションが地域を照らすことで有名だ。

王会長が創業し、地域一番店を目指して築き上げた『ラッキーピエロ』。その思いと世界観は娘の未来社長にも引き継がれている。今後について未来社長に聞くと、「スタッフもお客様も、みんなで元気に長生きしてもらい、『ラッキーピエロ』もこの世界を続けていけるように頑張ることです」と明るい笑顔が返ってきた。そんな未来社長の言葉からも、みんなに愛される“ラッピ”らしさを感じる。



夜のイルミネーションは近隣だけでなく、遠方からも見物客が訪れるほど人気。音楽に合わせて35万球のライトが輝く。函館夜景に続く道南の新名所としても注目されている。

Souvenir

お土産やオリジナルグッズは、公式ネットショップでも一部購入可能。
elpp.jp

お土産人気ランキング

- 1位 ラッキーガラナ
- 2位 ラッキーピエロカレー(各種)
- 3位 ラッキーピエロラーメン(各種)
- 4位 ラッキーピエロ長生きまんじゅう
- 5位 ラッキーピエロミルクまんじゅう



オリジナルTシャツ(1,320円)

マスコットキャラクター「ハイ！ラッキーカーくん」をプリント。カラーバリエーションが豊富で、新色が数量限定で毎年登場。



鉛筆(5本330円)

店名が名入れされた消しゴム付き鉛筆は、淡いパステルカラーがレトロでかわいいらしい。実用的で、子どもから大人まであると重宝。



マスキングテープ(363円)

ロゴやキャラクターをあしらった遊び心満載の絵柄は、見ているだけで楽しくなる。多様な用途で、思わず集めたくなる全6種。



ペナント型マグネット(528円)

昔懐かしいペナントをモチーフにした昭和レトロなデザインが魅力。「函館」の地名も刺繍され、旅先の思い出やお土産に最適。

全店リスト

現在、道南エリアで展開する全17店舗は、
店舗ごとにテーマを設け、それぞれに
内装やインテリア、世界観など異なる、
個性豊かな店作りが特徴。“ラッピ巡り”で、
全店制覇を目指そう!



1 ラッキーピエロ
峠下総本店

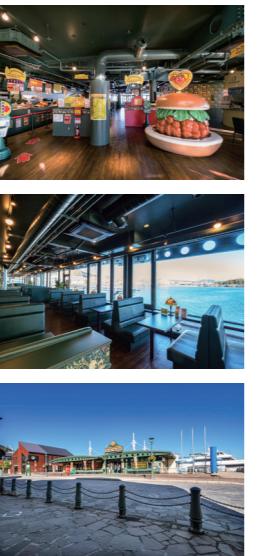


最大級テーマパークレストラン
バードウォッティング館

約3000坪の土地に約300坪のログハウス風建物が特徴の、ラッキーピエロ最大級テーマパークレストラン。店内には鳥の額縫約200枚をはじめ、さまざまな鳥のモチーフをいたるところに装飾。開運オブジェやフォトスポット、装飾、土産売り場、屋外にはメリーゴーランドや天然水の水飲み場など見どころが盛りだくさん。冬季には道内第2位の規模を誇る約36万球のイルミネーションがガーデンを彩る。

④ 亀田郡七飯町峠下337-11
⑤ 0138-66-6566
⑥ 10:00~22:00(L.O.21:30、
ドリンクL.O.21:45) ⑦ 無休

2 ラッキーピエロ
マリーナ末広店

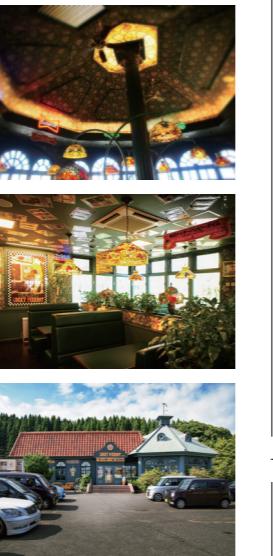


一面のオーシャンビューが魅力
ベイサイド海上レストランビア

観光名所『金森赤レンガ倉庫』の真向にある大型店。海に面した窓側席は、港が見渡せるオーシャンビューが魅力。店内はオールドアメリカンをイメージした装飾で、古い看板や巨大オブジェを設置するほか、画家チャールズ・ワイソッキーの絵画を展示。港内遊覧船「ブルームーン」の乗船受けを併設し、道南18市町のパンフレットを揃えた観光案内も設けるなど観光拠点としても人気。

④ 亀田郡七飯町末広14-17
⑤ 0138-27-5000
⑥ 9:30~22:00(L.O.21:30、
ドリンクL.O.20:45) ⑦ 無休

3 ラッキーピエロ
戸倉店



5 ラッキーピエロ
森町赤井川店



スターの等身大像を設置
ハンバーガーミュージアム

函館空港に最も近く、聖堂を思わせる建物が印象的。ハンバーガー発祥の地アメリカにおける1920年代から60年代のハンバーガーに関するポスター、本、メニュー表などが天井に約400枚、壁には約150枚の写真を展示。まさにハンバーガー博物館。ハンバーガーを運ぶウェイトレスの人物や、アメリカを代表するスターであるマリリン・モンローの等身大像も設置され、フォトスポットとしても人気。

④ 茅部郡森町字赤井川125
⑤ 01374-5-3323
⑥ 10:00~22:00(L.O.21:30、
ドリンクL.O.20:45) ⑦ 無休

4 ラッキーピエロ
昭和店



一世風靡したDJバブを復刻
テニスレディ館

テニス選手の写真に、テニスの歴史を表す写真や絵画を展示。かつて大門地区で人気を博したDJバブを復刻。

④ 亀田郡昭和2丁目12-17
⑤ 0138-44-6600
⑥ 10:00~22:00(L.O.21:30、
ドリンクL.O.21:45) ⑦ 無休

6 ラッキーピエロ
江差入口前店



大女優の生き方を表現
ヘップバーンが憧れだった

往年の大女優オードリー・ヘップバーンの写真で全面的に装飾。地元産木材を使ったウッドデッキも設置。

④ 檜山郡厚沢部町字美和1252-1
⑤ 0139-52-5553
⑥ 11:00~21:00(L.O.20:30、
ドリンクL.O.20:45) ⑦ 無休

7 ラッキーピエロ
本通店



ヴィーナスの誕生を現代に再現
ポッティチエリ館

画家サンドロ・ボッティチエリの世界観を表現。壁面には代表作の「ヴィーナスの誕生」や「春」を再現。

④ 北斗市本通4丁目6-4
⑤ 0138-73-1515
⑥ 10:00~22:00(L.O.21:30、
ドリンクL.O.20:45) ⑦ 無休

8 ラッキーピエロ
北斗飯生店



アール・ヌーポーを体感
ミュシャ館

郊外住宅地にある大型店。マホガニーカラーを基調に、アール・ヌーポーの巨匠アルフォンス・ミュシャの絵画を展示。

④ 北斗市飯生1丁目6-4
⑤ 0138-73-1515
⑥ 11:00~21:00(L.O.20:30、
ドリンクL.O.21:45) ⑦ 無休

9 ラッキーピエロ
函館駅前店



函館朝市の活気を表現
マティスの赤が好き館

JR函館駅と函館市のすぐ前に立地。画家アンリ・マティスが愛した「赤」をテーマに、ポスターや装飾で表現。

④ 函館市若松町8-8
⑤ 0138-26-8801
⑥ 8:00~22:00(L.O.21:30、
ドリンクL.O.21:45) ⑦ 無休

10 ラッキーピエロ
美原店



ポスターや肖像写真が膨大
僕らは皆んな映画青年だった

1930年代から90年代にかけての映画ポスターを650枚以上、さらに往年の銀幕スターの肖像写真も多数展示。

④ 函館市美原2丁目14-3
⑤ 0138-46-8988
⑥ 10:00~22:00(L.O.21:30、
ドリンクL.O.21:45) ⑦ 無休

11 ラッキーピエロ
港北大前店



50年代のアメリカを彷彿
プレスリーが青春だった

1950年代のアメリカをイメージ。伝説的ロックスターのエルビス・プレスリーの像をはじめ、貴重グッズが満載。

④ 函館市港町3-18-28
⑤ 0138-42-6550
⑥ 10:00~22:00(L.O.21:30、
ドリンクL.O.21:45) ⑦ 無休

12 ラッキーピエロ
五稜郭公園前店



観光名所の目の前に立地
エンジェルたちのおしゃべり

観光名所『五稜郭公園』と『五稜郭タワー』の目の前にある大型店。広々とした店内を天使の人形や絵画で装飾。

④ 函館市五稜郭町30-14
⑤ 0138-55-4424
⑥ 9:30~22:00(L.O.21:30、
ドリンクL.O.21:45) ⑦ 無休

13 ラッキーピエロ
松陰店



街の中にあるジャングル
アンリ・ルソーの熱帯楽園

熱帯の原始林をイメージし、画家アンリ・ルソーの絵画で装飾。店中央上から入る自然光が開放感を演出。

④ 函館市松陰町22-6
⑤ 0138-32-1777
⑥ 10:00~22:00(L.O.21:30、
ドリンクL.O.21:45) ⑦ 無休

14 ラッキーピエロ
人見店



アートと自然が調和する空間
陽性のファンタジーポテロ

グリーンを基調に画家フェルナンド・ボテロの絵画を展示。ログハウス調の建物で、テラスにはブドウ棚が彩る。

④ 茅部郡人見町24-15
⑤ 0138-53-7477
⑥ 10:00~20:00(L.O.19:30、
ドリンクL.O.19:45) ⑦ 月曜

15 ラッキーピエロ
本町店



緑に包まれたガーデン
グリーンハウス花花花

ゴッホの「ひまわり」(模写)をはじめ、季節の花々を描いた絵画を展示。屋内テラスはブドウ棚が彩る。

④ 函館市本町4-18
⑤ 0138-56-4469
⑥ 11:00~20:00(L.O.19:00、
ドリンクL.O.19:45) ⑦ 月曜

16 ラッキーピエロ
十字街銀座店



サンタ人形が5000体以上
一年中クリスマス

クリスマスグッズの数々を展示。5000体以上が揃うサンタクロースの人形は圧巻。建物は歴風文化賞受賞。

④ 函館市末広町8-11
⑤ 0138-23-2300
⑥ 10:00~20:00(L.O.20:30、
ドリンクL.O.20:45) ⑦ 月曜

17 ラッキーピエロ
ベイエリア本店



原点となる創業一号店
森の中のメリーゴーランド

第一号店としてオープンした、ラッキーピエロの「原点」。ブランコ席やメリーゴーランドの馬の置物を設置。

④ 函館市末広町23-18
⑤ 0138-26-2099
⑥ 10:00~21:00(L.O.20:30、
ドリンクL.O.20:45) ⑦ 無休

MEET THE KEY PERSON

みく
王 未来さん 『ラッキーピエロ』代表取締役社長

川端 2018（平成30）年に創業者の王一郎さんから受け継ぎ、代表取締役社長に就任されました。

王 私の父である会長が一から築き上げてきたローカルチェーン『ラッキーピエロ』は、地域で生まれ育てられてきました。たくさんの方々の支えがあって今がありますので、感謝の気持ちで一杯です。観光で訪れるお客さまも年々増えていますが、私たちの根幹には常に“地元と共にいる”という姿勢がありますので、これからも地元で愛される存在であり続けられるように努力していきます。明るく、楽しく、健康で、この楽しい時間が長く続くよう進んでいきたいですね。

川端 事業で力を入れて取り組まっていることは。

王 近年はお土産が好評で、中でもTシャツはありがたいことに毎年2万枚も手に取っていただけて嬉しいです。事業全体を通して私自身の考え方や主張よりも、スタッフやお取引先、お客様からご意見やアイデアを頂きながら、新しい世界を一緒に広げていけると良いなと考えています。

川端 地域でのボランティア活動にも熱心です。

王 地域に喜ばれることをしたいという想いで、植樹や海岸清掃などの活動に取り組んでいます。まずは私たちが事業を営む道南エリアが豊かで健やかでなければ、企業としての成長も決してあり得ません。地元が明るくなっているこそ、私たちも元気になるんです。

川端 「100万ドルの夜景」の商標権を取得し、PRのため自由に使えるようにされました。

王 『ラッキーピエロ』は函館で生まれ育ったローカルチェーンですから、地元に対して

創業者の王一郎さんが創業し、築き上げてきた『ラッキーピエロ』は、2018（平成30）年に長女である王未来さんへそのバトンを受け継いだ。2代目社長に就任した王未来さんへ話を伺いに、本誌編集長・川端欧良は『岬下総本店』へ。

恩返しさせていただくのは当然のことです。生産者や取引先の皆さま、そしてスタッフもが函館や近郊の在住ですので、この地域が発展していくことこそがみんなの幸せにつながることだと思います。その一環として、ハンバーガーの包み紙や、商品のパッケージの裏には函館の紹介を掲載しているのですが、持ち帰った先で、いつか函館に行ってみたいと興味を持ってもらい、5年後でも10年後でも、函館へ足を運んでいただけたなら、それは何よりの喜びです。

川端 1995（平成7）年に阪神・淡路大震災に遭われたそうですね。

王 私は当時、神戸で暮らしていたのですが、非常に大きな出来事でした。一人では何もできず、たくさんの方々に助けていただきました。その経験をもとに、有珠山噴火の際は炊き出しを行いましたが、これからも私たちでお役に立てることがあれば、微力ながらお手伝いさせていただきたいという想いでいます。

川端 父である会長はプライベートではどのような方ですか。

王 普段もまったく変わらないですよ。いつも明るく楽しく人生を送っていて、とても尊敬しています。常に前向きでエネルギーのある人で、思いついたことはすぐに実行に移す性分なので、私たちが驚かされることもしばしばありますけれど（笑）。会長は今も毎日、会社や店舗をまわっていますので、これまでと変わらず、生涯現役です。『ラッキーピエロ』のコンセプトやメニュー、店舗まで、すべて会長の発案から生まれたものですから、私はそれを大切に守り、受け継いでいけたらと思っています。



函館夜景の美しさを象徴するキャッチフレーズ「100万ドルの夜景」の商標権を取得。函館のPRのため広く使えるように開放。



『人見店』のテーマは「グリーンハウス花花花」。王未来社長のアイデアが盛り込まれ、女性を意識したかわいらしさを表現。



ハンバーガーの包み紙には函館の観光情報を掲載。細部に至るまでこだわりとともに、地元へ深い郷土愛を感じさせる。

王 未来さん

『ラッキーピエロ』の創業者・王一郎氏の長女。1996（平成8）年に入社し、部長、専務取締役、副社長を経て、2018（平成30）年に代表取締役社長として就任。道南地域の観光振興を図るとともに、ボランティア活動にも積極的に取り組む。「日本一美しい函館100万ドルの夜景愛好会」代表。

ラッキーピエロ

luckypierrot.jp



BEER GARDEN



LC 五稜郭ホテル別館 屋上 LC ガーデン

開催期間 2025年7月1日(火)～9月6日(土)
 ④函館市本町29-23
 『LC五稜郭ホテル別館』屋上
 ⑩090-5953-2922
 ⑨17:00～22:00
 (食事L.O.21:00、ドリンクL.O. 21:30)
 ⑧期間中は無休



南北海道地産物流協同組合
(みなほっの杜)

minaho-shop.jp

函館市内の老舗『坂井鮮魚店』から仕入れる、新鮮なホタテやエビ、コマイなどが入った「海鮮セット」(一人2,500円)といった各種プランを用意。

夏満喫！ホテル屋上のビアガーデン ビールとバーベキューで乾杯！

毎夏恒例の『LC五稜郭ホテル別館 屋上LCガーデン』が、今年も7月1日(火)から9月6日(土)までの期間で開催中！『LC五稜郭ホテル別館』屋上で催されるビアガーデンは、“南国リゾート”気分で夕方は太陽の下、夜は星空の下、おいしいビールとバーベキューを存分に楽しむことができる“夏の風物詩”。爽やかな風が吹く開放的な空間には、ゆったりとくつろげるソファ席を設置。テラス席(席数限定)も用意しているので雨天時でも利用可能だ。

会場で焼肉メニューを提供するのは、南北海道の企業が協同組合という組織の中で連携・協力する『みなほっの杜』(南北海道地産物流協同組合)。特産品の販売をはじめ、催事出店やアンテナショップ運営など多様な活動を展開。札幌・すすきのでは焼肉店『焼肉 みなほっ』を運営している。『木古内町の『大釜谷内藤牧場』が手塩にかけて育てる新プラン

ド牛『しんきん牛』をぜひ味わっていただきたいです」とすすめるのは、同組合専務理事の伊藤淳史さん。「幻の牛肉」「しんきん牛」の特長は、“赤身の旨さ”と“やわらかな肉質”。サシが入りやすく旨みの強い黒毛和牛と、病気に強く成長が早いホルスタイン種がマリアージュした良いところ取りの品種で、しつこくない脂の旨みと赤身のやわらかさは食べ飽きすることはありません」とアピール。

『特選みなほ牛セット』(4人前1万円)では、牛カルビ、牛サガリ、牛赤身、牛タン、牛ホルモンが贅沢に盛られているので、そのおいしさを余すことなく堪能してほしい。

「120分飲み放題」(一人2,000円)のみや席のみの予約も可能なので、気軽にお問い合わせを。ホテル屋上のビアガーデンで過ごす夏のひと時は、きっと忘れることのない特別な思い出になることだろう——。

『焼酎Bar Oggi（オッジ）』(P24)の店主・浜田純子さん。女性一人でも入りやすい雰囲気で、焼酎の種類や飲み方など丁寧にアドバイスしてくれる安心して楽しめる。



ほろ酔い酒場案内

ほろ酔い気分の帰り道。気持ちいい夜風にあたりながら、もう少し飲みたくなったり。
愛おしい夜が名残惜しくて、あの店で今宵の続きを——。

ALL TIME HAPPY HOUR

特別イベント オールタイムハッピーアワー

LCビルでは『特別イベント オールタイムハッピーアワー』を開催中!
2軒目(二次会)におすすめしたい、お得な「特別プラン」を各店で提供!
五稜郭エリアで徒歩圏内で、初めてでも女性でも観光客でも入りやすい、
信頼できる良店揃い。「もう一軒、どこ行こう?」と迷ったらここで決まり!

開催期間 2025年7月1日(火)～9月27日(土)開店～閉店まで終日
※一部店舗では時間帯による制限がある場合があります

対象 どなたでも利用可能(観光客・お一人様・グループ歓迎)※プラン内容は
状況により変更となる場合がありますので、店舗へ直接ご確認ください

条件 ご注文時に「イカマガジンを見た」
「ポスターを見た」と伝えるだけ(当日OK!)



cola de gato

スペイン料理店

四季折々の地元の恵みが
味わえる食材本来の味を
生かしたスペイン料理。

特別プラン

前菜セット(生ハム+ピクルス+オリーブ)+
おすすめグラスワイン一杯2,200円

函館市本町29-23 LC五稜郭ホテル別館1F
0138-76-3939
ランチ11:30～14:00(L.O.13:15)、
ディナー18:00～22:00(L.O.21:00)
水曜、不定休あり
Instagram @cola.de.gato_hakodate

函館を代表する有名店で長年修行を積んだ伊藤博和さんが独立し、2024(令和6)7月にオープンしたスペイン料理店『cola de gato (コラ・デ・ガト)』。「本場の味」を追求し続けた師のレシピを受け継ぎながら、自らの感性で表現した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。使用するのは、魚介や野菜を中心とした地元産の食材。四季折々の旬を取り入れ、函館の風土を感じられる料理を目指している。

ランチはコース1種(2,750円)とパエリアのコース(3,630円※前日までの要予約)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※パエリアコース以外は1名より利用可)にアラカルトを提
供。その日、黒板に書かれた「本日のおすすめ」には旬の食材を使った一品が並び、訪れる度に新しい味に出会えるのも魅力。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かき立てられる。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円からと手頃なものも嬉しい。

「特別プラン」では、生ハム・ピクルス・オリーブの3種を盛り合わせた前菜セットと、おすすめのグラスワインを提供。原木から切り落とした生ハムはワインとの相性抜群だ。地元食材とスペイン料理を融合させた、函館ならではの“郷土の味”を存分に堪能したい。



米や魚など日本人にもなじみの深い食材が多く、地域の文化や食材に合わせた調理法により、材料の持つボテンシャルを引き出すのがスペイン料理の魅力。素材本来の味わいを楽しむことができる、「パエリア」(1,320円※2人前からの注文)は店の看板メニュー。

シネマキッチン 映画の空気 函館

カフェ & バー

映画愛にあふれる空間で
映画を語り食事やお酒を楽しむ。

今年5月、『第7LC館』3階にオープンした『シネマキッチン 映画の空気 函館』。ヴィンテージ調の家具を配した広い店内では、大きなスクリーンが目を引く。壁の一画には映画のポスターや映画関連の書籍がずらりと並ぶ。ここは映画をテーマにしたカフェ&バー。映画愛にあふれる空間で、コーヒーやパフェ、パスタなどの食事、お酒とおつまみが楽しめる。また定期的に上映会が開かれ、飲食しながら映画鑑賞できるのも魅力だ。店主の小笠原将士さんは、2006（平成18）年から札幌を拠点に仲間たちと映画の上映会を開催。その活動は継続しながらも、函館に新たな拠点を設けた。

「歴史ある映画祭があり、多くの映画のロケ地にもなっている函館は、北海道を代表する映画の街だと思っています。映画祭もロケ地も、市民の協力なしにはできませんから、それだけ映画への関心も高いのではないでしょうね。函館っていいですよね」。映画を愛する一人として小笠原さんは、函館をこう評する。店内で開催する上映会には、人気を博した大作を選ぶことが多いとも。「マニアック

な映画だけではなく、幅広い世代に楽しんでいただける作品を上映したいと思っています。この上映会の目的は、映画ファンの裾野を広げることですから」。

記念すべき第1回目の上映会は7月に開催され、『ルパン三世 カリオストロの城』を上映した。この作品は1979（昭和54）年に製作され、宮崎駿監督が初の長編映画に挑戦したことでも知られる名作だ。第2回は、フランス映画『アメリ』を上映。8月にはホラー映画を上映するなど、作品のバリエーションも幅広い。「上映会の魅力は、みんなで一緒に映画を見る不思議な一体感」と小笠原さん。

メニューを開くと、これまた映画ファンは心をくすぐられるだろう。ドリンクメニューには、「健さんのホットコーヒー」「6年ぶりに飲む瓶ビール」「嘘を愛するはっさくサークー」、フードメニューには「ロードオブザイカリング」「死刑にいたる燻製チーズ」「かもめのおにぎり」、デザートには「チャーリー茶プリン」などなど、映画好きなら思わずクスッと来るようなネーミングが踊る。メニューを選ぶ間にも、ひと盛り上がりするこ

特別プラン

生ビール+おつまみセット
(ポテサラ+チリペッパー) 1,100円

⑥ 函館市本町23-5 第7LC館3F
⑨ 090-8360-5973 ⑩ 11:00~翌3:00 ⑪ 水曜
eiganokuuki.com

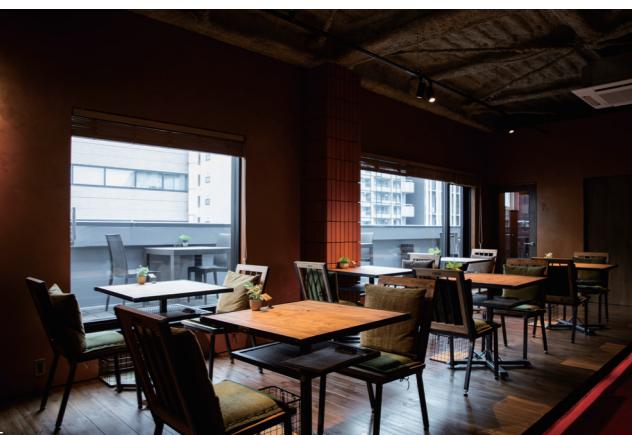


21

IKA magazine ISSUE 03 | SUMMER 2025



IKA magazine ISSUE 03 | SUMMER 2025



22

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！

『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居酒屋。道内産を主にした食材を使用し、豪快に盛り付けした創作料理が自慢。本格窯焼きナポリピッツアは、オーダーが入ってから一枚ずつ生地を手伸ばし、店内に設置した窯で焼き上げて提供。函館店店長の佐々木善崇さんおすすめは、定番「恋するマルゲリータ」(550円)。飲み放題プランの中にも含まれる人気の「レモンサワー」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。21時以降限定の「特別プラン」は、120分飲み放題にオードブル5種が付いた豪華でお得なセット。今夜も店内は活気と笑顔にあふれている。世代を超えて大衆に愛される店には確かな理由がある。



特別プラン

生ビール飲み放題120分+
オードブル5種2,500円(21時以降限定2名より)
スペイン産ハムとソフトサラミの盛り合わせ、
茹で枝豆、フライドポテトと
エゾシカミートソース、
日高産マスカルボーネチーズと
黒胡椒のハチミツかけ、恋するマルゲリータ

④ 函館市本町25-13 第8LC館2F
⑤ 0138-85-8330 ⑥ 月~木16:00~23:00
(料理、ドリンクL.O. 22:30)、
金16:00~24:00 (料理、ドリンクL.O. 23:30)、
土12:00~24:00 (料理、ドリンクL.O. 23:30)、
日・祝12:00~23:00 (料理、ドリンクL.O. 22:30)、
祝前日16:00~24:00 (料理、ドリンクL.O. 23:30)
⑦ 不定期 URL baban-hakodate.owst.jp
Instagram @ezobarbangbang0606



特別プラン
60分飲み放題900円(※通常1,800円)
コース(ラム肉150g、野菜盛り、炙りラム寿司、
ラーメン、シャーベット)+飲み放題60分3,000円

④ 函館市本町32-13 第4LC館2F
⑤ 0138-53-2929 ⑥ 17:00~翌1:00 ⑦ 不定期
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。ラム肉は栄養価が高くヘルシー。シメはもちろん、道産小麦100%使用したラーメンで決まり！



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いろいろ！

“ジンギスカン専門店”が経営する“ラムしゃぶ専門店”『北海道しゃぶしゃぶ ポッケ 函館店』。定番のオーストラリア産ラムは、肩の部分と肩ロースが複合した部位を使用し、やわらかくてくせのない味わいが特徴。肉は注文が入ってからスライスするので新鮮。函館店店長の息才要さんは、函館店に限り4種類のオーダーカットが可能で、厚さを調整することで異なる味わいや食感が楽しめるとアピール。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。「特別プラン」ではお得なコースと飲み放題を提供。北海道の“郷土料理”をぜひ専門店で味わいたい。

Lounge & Bar 北風

バー

洗練した大人にふさわしい
上質な空間で特別な時間を。

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『北風』。店内はスタイ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。すらりと揃ったウイスキーや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。半個室のソファーキャビネ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。ラウンジ&バーはカウンターがノーチャージで、飲み放題プラン(120分3,850円)もあり。オーナーの北風健一さんが用意してくれた「特別プラン」では、選べる高級ジェラートをプレゼント。函館の夜に特別な余韻を残す、大人のための贅沢をそっと静かに愉しみたい。



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 @lougebar_kitakaze

店内奥には鉄板焼店『鉄板焼 北風』を併設。
『関谷牧場 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。多彩なコースを各種取り揃える。



焼酎 Bar Ossi 焼酎バー

宮崎県産を常時100種類品揃え
焼酎を一杯から気軽に楽しめる。



特別プラン
焼酎飲み比べセット(ハーフサイズ3種類)
1,000円(※通常1,200円)

④ 函館市本町25-13 第8LC館5F
⑤ 0138-53-1216 ⑥ 20:00~翌1:00(L.O. 12:30)
⑦ 日曜、祝日 Instagram @junsy1216



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)や、
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)
など珍しい焼酎も品揃え。



特別プラン
金・土・祝前日限定
飲み放題120分+カラオケ歌い放題3,000円(※通常3,500円)
セット(60分1,000円)の場合1ドリンクサービス

ビー・エム・ジー
BMG

ミックスバー

音楽と出会いが交錯する、
新たなナイトカルチャーエクスペリエンス!



今年7月、新たなナイトカルチャーを提案するミックスバー『BMG(ビー・エム・ジー)』がNEWオープン! 店名は“Boy Meets Girl(ボーイ・ミーツ・ガール)”から由来し、人と人が出会い、つながる場を作りたいという想いが込められている。

シンプルで開放的な空間には、DJブースや大型スクリーン、ソファーキャビン席を完備。クラブのような楽しさと、ラウンジのような落ち着きを兼ね備える。音楽に身を委ねて盛り上がるのも良し、ゆったりとくつろぐのも良し、それそれが思い思ひ自由に過ごせる空間だ。窓からライトアップされた『五稜郭タワー』が見えるロケーションもポイント。

また“ここでしかない体験”も魅力。DJが

できる飛び入りプレイや、音楽系イベント、スポーツ観戦、街コンなど、さまざまなイベントを企画中。五稜郭エリアで他にない“遊び場”として注目。クラブ不在の五稜郭エリアにおいて、“エンターテインメント”と“交流”が融合した空間は希少な存在だ。

料金システムも明朗で、飲み放題は120分3,500円から。閉店まで何時間でも楽しめるフリー飲み放題は5,500円とリーズナブル。单品はチャージは1セット60分1,000円で、ワンドリンクすべて700円。

新しい音楽に触れ、新しい出会いに胸を躍らせる。『BMG』ではそんなドラマチックな夜が日常になる場所。自分の知らなかった世界に触れ、五感を刺激する夜が、ここから始まる。

チョイス BAR Choice

バー

人と人との交差して出会う
夜の歓楽街をともす“灯り”。

1997(昭和)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、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。マスターの金谷拓さんとの会話や、客同士との交流を楽しむなど、思い思い自由に過ごすことができる。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も嬉しい。ドリンクメニューは種類豊富で、中でもジャパニーズウイスキーに力を入れ、3種類を用意する『厚岸(あっけし)』は観光客に人気。「特別プラン」では90分飲み放題がお得に。地元民も観光客も、灯りを頼りにこの店に集い、偶然の出会いから何かが始まるかもしれない。



④函館市本町32-13 第4LC館1F
⑤080-6062-2951 ⑥19:00~翌朝3:00
⑦年中無休 URL bar-choice.com
Instagram @bar_choice1997

基本的なアルコールやソフトドリンクを揃えるほか『白州』『響』『余市』『竹鶴』などジャパニーズウイスキーが充実。周辺のホテルに宿泊する観光客やビジネスパーソンが、軽く飲みたいという時にもおすすめ。



ジーワン
Bar G1

バー

燃えたぎる“プロレス愛”
今夜はとことん語らおうか。



④函館市本町22-5 第3LC館1F
⑤0138-51-3131 ⑥20:00~翌2:00 ⑦日曜

さまざまな団体の選手が来函の際に訪れることも。プロレスファン以外でも、お酒を好きなだけ飲むも良し、カラオケを気持ちよく歌うも良しと、誰もが気軽に楽しめるのが魅力。



五稜郭エリアにたたずむビルの一角に、プロレスファンの心を熱く揺さぶる特別な空間がある。その名も『Bar G1(バー・ジーワン)』。オーナー・川村美貴男さんが長年にわたって注ぎ続けてきた“プロレス愛”が凝縮されたカジュアルバーだ。店内には名だたる選手たちの直筆サイン色紙やグッズ、大会ポスター、さらに選手が試合で実際に着用したコスチュームな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。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。特別プランでは飲み放題が割り引きに。観戦歴の長いオーナーとの会話も、この店ならではの醍醐味。舞台裏の話や、選手の素顔を知るからこそ、語られるエピソードは熱く、深く、そして愛に満ちている。

Ravina

ラウンジ

癒しと安らぎを求めて
都会にたたずむ大人の隠れ家。

ビルの地階にたたずむ隠れ家のラウンジ『Ravina(ラヴィーナ)』は、洗練と安らぎが共存する特別な場所。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、落ち着いたくつろぎの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、魅力的なキャストがおもてなし。ゲスト一人一人に寄り添いながら、やさしい笑顔に丁寧な接客、細かな気配りで心満たされる。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。明朗会計なので初来店でも安心だ。「特別プラン」ではセット料金と飲み放題プランを割り引き、さらに金宮を1本プレゼント。日常をほんの少し離れて、心をゆるめて解き放つ夜を。扉の先に癒しと安らぎが待っている。



④ 函館市本町17-13 第1LC館B1F
⑥ 20:00~LAST
⑦ 日曜

「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。お客様に心のデトックスをしてもらえたたら」と話すめぐみさん。お一人さまはもちろん、ビジネスでの接待、観光や出張での休息にもおすすめ。



Club Loop ループ

ニュークラブ

個性豊かな“函館美女”が揃う!
エリア最大級の老舗ニュークラブ。

今年10月で15周年を迎える、エリア最大級のニュークラブ『CLUB LOOP (クラブ・ループ)』。キャストは市内屈指の在籍数を誇り、20代から30代を主とした個性豊かな“函館美女”が勢揃い。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、好みの女性を見つかるはず。店ではキャストと会話を楽しむなど、お酒をおいしく飲みたいなど、お客様の要望や好みなどに応じた接客やサービスを提供。2部屋完備するVIPルーム(別途有料)は、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。接待などでの利用はもちろん、観光客も大歓迎。早めの時間帯はリーズナブルに入店でき、5名以上は女性ドリンクも込みでお得。日々の疲れを癒すおもてなしを。遠方の方には、最高の思い出を。素敵な美女とともに、特別な函館の夜を。



④ 函館市本町17-13 第1LC館7F
⑥ 0138-52-5188 ⑦ 20:00~LAST
⑧ 日曜、祝日 URL www.club-loop.net
Instagram @clubloop_hakodate

地元で親しまれる老舗店として信頼が厚い。
きらびやかなドレスをまとったキャストたち
の、素敵な笑顔と親しみやすい接客が魅力。
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!



HAKODATE PICK-UP

SAUNA



五稜郭エリア中心部の立地で、アクセスに便利。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。

LC 五稜郭ホテル

④ 函館市本町29-26
⑥ 0138-30-3030
URL lc-goryokaku-hotel.com
Instagram @lcgoryokahotel303030

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



Mizukiさん

函館サウナコンシェルジュ、サウナスパ健康アドバイザー、熱波師検定日、温泉ソムリエ。函館や道南を中心に温浴施設に関する情報発信のほか、サウナイベントや講演など幅広く活動中。
Instagram @mi_sauna_

函館在住の女性サウナーが プライベートサウナを体験!

北海道屈指の本格的なフィンランド式サウナを備え、全国から“サウナー”(サウナ愛好者の呼称)が訪れる『LC五稜郭ホテル』。宿泊者専用の「男女別サウナ」に加え、地元民や観光客など宿泊者以外でも利用できる「プライベートサウナ」を設備。貸し切り個室でサウナを楽しめる“穴場”として人気を集めている。

今回は、道南エリアを拠点にサウナ女子・熱波師として活動するMizukiさんが「プライベートサウナ」を体験。「創業70年の歴史を誇るフィンランドメーカーの『HARVIA(ハルビア)』のストーブを備えた本格派のサウナですね。サウナ室は自分で温度設定を最高110℃まで調節できて、好みの温度に合わせられるので嬉しいです。クーラーボックスには氷が用意されていて、私は冷たい水風呂が好きなので、水桶へ投入して入浴しています。

Mizukiさんはサウナの楽しみ方について「私は仕事で疲れた時など、頭を真っ白にしたくて、何も考えない時間を作るために、サウナで癒されています。非日常的な空間で、サウナ・水風呂・外気浴のセットを繰り返すうち、心も体も徐々に解放されていきます。サウナ初心者の方は無理をせず、自分に合ったペースで、体調に気をつけながら楽しんでみてください」とアドバイス。あなたも『LC五稜郭ホテル』のサウナで最高の“とのい体験”をぜひ。

BAKERY



あんバター 350円

道産小豆を使用した粒あんとバターをサンド。甘さ控えめの粒あんを、バターのコクとほんのりした塩気が引き立てる。あまじょっぱさがくせになる一品。



クロワッサンサンド BLT 420円

こく旨クロワッサンにジューシーなベーコン、シャキシャキのレタス、みずみずしいトマトを挟んだ王道サンド。ボリューム満点で食べ応え抜群！



はちみつバターパン 500円

有塩バターとハチミツをふんだんに練り込んで焼成。濃厚な旨みとやさしい甘みに、ほのかな塩味がアクセントで、口の中にじんわりと染み渡る。



五稜郭クリームパン 300円

ふんわりやわらかなパン生地に、自家製カスタードクリームと生クリームをたっぷり注入。冷たく冷やすと、ひんやりしっとりなおいしさに。

種類豊富な焼きたてパンが自慢 夏おすすめの人気パンが勢揃い！

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階内にあるベーカリー『BAKERY ONE CARAT（ベーカリー・ワンカラット）』。

看板商品の高級食パン「ワンカラット」（1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。生地はきめ細やかく、やわらか。香り豊かで、なめらかな食感が楽しめる。スイーツパンやおかずパン

も種類豊富に揃えるほか、午前8時から11時までトーストにサラダとコーヒーが付いた「モーニング」（数量限定600円）も提供する。店内にはテーブル席を備え、購入したパンをイートインで楽しむことも可能で、オリジナルブレンドのコーヒーなどパンとの相性を考えたドリンクを各種用意。

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。地域で親しまれる“街のベーカリー”は、今日も焼きたてパンの匂いに包まれている。



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を押印可能で、贈答品としてもおすすめ。

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)
⑦火曜
URL bakeryonecarat.com
Instagram @bakery_one_carat_official



今号の特集は、道南エリアで大人気の『ラッキーピエロ』。地元のソウルフードとして、また観光スポットとして長年愛され続けていますが、各店舗それぞれに対するコンセプトや想い、メニュー一つ一つにもエピソードがあり、皆から愛される理由が少し紐解かれたように思います。

今回、創業者である王会長には快く対応いただき、さまざまなお話をたくさん伺えました。未来社長とともに笑顔で丁寧に接してくださり、楽しくて時間があっという間でした。お二人をはじめグループの皆さまへ心より感謝いたします。

3号目となる本誌ですが、読者の方々からあたたかいお言葉を頂き、励みとなっております。今後も地元の娯楽の一つとしてお楽しみいただき、広く親しまれる冊子を目指して取り組んでまいります。

「IKA MAGAZINE」編集長 川端 欧良

TOWN CULTURE AND LIFESTYLE
MAGAZINE OF HAKODATE

IKA magazine

ISSUE 03 | SUMMER 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7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7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9月30日（火）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。

LC GROUP HAKODATE AREA BUILDING LIST



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 クロスボイント (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 スペルバウンド (マジックバー)
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

函館市本町29-26

7F LC五稜郭ホテル
6F LC五稜郭ホテル
5F LC五稜郭ホテル
4F LC五稜郭ホテル
3F LC五稜郭ホテル
2F LC五稜郭ホテル
1F Bakery. ONE CARAT (パン屋)



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 cola de gato (レストラン)
函館中央薬局 (薬局)



第3LC館

函館市本町22-5

4F corazo'n (スナック)
What's UP (バー)
BMG (ミックスバー)
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 ビッグエコー (カラオケ)
5F ビッグエコー (カラオケ)
4F
3F
2F デリバリー・キッチン (デリバリー)
しゃぶしゃぶポッケ函館店
(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 斎屋 / 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23-5

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 (シンギスカン屋)
美々 (居酒屋)



第8LC館

函館市本町25-13

7F 日本事務器(株) (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
5F 小雪 (ラウンジ)
スタンドジル (スナック)
戸き (スナック)
Bar Oggi (焼酎バー)
Jurin (スナック)
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 エゾバルベバンバン (イタリアン居酒屋)
1F エンバイヤー (クリーニング屋)
ココカラファイン (ドラッグストア)