



*magazine*



特集

人を結ぶ、街を紡ぐ。

函館タータン



特集

# 人を結ぶ、街を紡ぐ。 函館タータン

開港文化と異国情緒を今に伝える港町・函館は、いつの時代も異文化と共に歩んできた。  
スコットランドの伝統と函館の精神が交差し、誕生した象徴《函館タータン》。  
新たな旗幟のもと、土地の記憶をまとい、街の誇りは未来へと継承されていく——。



# 函館タータンを知る。

スコットランドの伝統的格子柄と函館の個性が融合して創り出された《函館タータン》。  
公式タータンとして認められた独自のパターンは、街の魅力を世界へと発信している。



## TIPS 01

## 函館タータン

スコットランドのハイランド地方で伝統的に用いられてきた「タータン」は、数色の糸を組み合わせで織られる格子模様（チェック）の毛織物。それは単なる模様にとどまらず、地域の風土や歴史、文化を映し出す象徴として受け継がれ、地域や人々のアイデンティティを表してきた。

『函館タータン協会』の岡田暁会長によって考案された《函館タータン》は、函館の魅力をデザインとして織り込んだオリジナルタータン。港町ならではの街並みや歴史の重みを感じさせる色柄は、視覚的なアイコンとして街を表現する新たな象徴として提案。また「函館」の名前を冠したタータンを登記するためには、市からの公認を証明することが必要不可欠だった。そのため市長への表敬訪問や市役所との連携を重ね、慎重に手続きが進められた。さらに《函館タータン》を地域ブランドとして保護するため、特許庁への商標登録も準備中。デザインとしての権利を確保しながら、地域産業や観光など多方面での活用が進められている。

## TIPS 02

## パターン

タータンの模様は、「スレッドカウント」と呼ばれる縦横の糸の本数と配列によって構成される。一定の順序で繰り返されるストライプが交差することで、立体的な奥行きを持つ柄が現れ、格式とあたたかみを感じさせるのが特徴だ。

《函館タータン》のデザインにあたっては、先行事例である《神戸タータン》や《長崎タータン》のパターンを詳細に分析し、タータンの骨格となる「スレッドカウント」（糸の配列）を設計。神戸と長崎のタータンと同じく、糸の本数は240本を基準とした。また《神戸タータン》の“青”、《長崎タータン》の“緑”との協調を意識しつつ、函館らしさを表現する“赤”を主役に据えたスレッドカウントを考案。最終的には、同じ色を用いながら配置を変えた3案を作成し、関係者らによるアンケートや投票を経て決定。こうして誕生した《函館タータン》は、街の歴史や文化を織り込み、視覚的に調和した美しいデザインとして完成された。



## TIPS 03

## 配色

《函館タータン》の配色は、函館という街の歴史や風土、文化を“色”として表現したものである。その色の組み合わせは、函館らしさを一目で感じられる視覚言語として精緻に設計されている。

タータンの基調となる“赤”は、赤レンガ倉庫や函館市電「箱館ハイカラ號」の車体色を想起させ、街の歴史的景観やノスタルジックな雰囲気を象徴する。これに津軽海峡の深い海を映し出す“紺”、道南の雪景色や霧、街に差し込む柔らかな光を表す“白”、さらに地元に捕れるイカの墨を用いた染料から由来する“セピア”が加わる。こうした4色の組み合わせによって、単色では表現できない深みと立体感が生まれ、函館の豊かな情景を織り込んでいる。

さらに、『スコットランド・タータン登記所』の規定に従い、糸の色や織りの再現性も精密に調整。こうした配色設計によって、《函館タータン》は視覚的に函館のシンボルとしてだけでなく、歴史と文化を色彩として語るストーリーをも内包したデザインとなっている。

## R

[Red]  
#C8002C  
200.0.44

### 赤煉瓦レッド

倉庫群とレトロ電車をモチーフとした赤は、函館の情景に映えるベースカラー。

## DB

[Dark Blue]  
#003C64  
0.60.100

### 海峡ブルー

津軽海峡の重厚で深みのある海面の紺。落ちついた印象を与えるセカンドカラー。

## LN

[Light Grey]  
#E0E0E0  
224.224.224

### 道南雪ホワイト

降雪が少ない函館の灰色を帯びた白で、地域の特徴を印象付ける差し色。

## LB

[Light Brown]  
#A08858  
160.136.88

### 烏賊墨セピア

イカ墨を発祥にノスタルジックなイメージのセピアは、レトロな風合いを演出。

## TIPS 04

## スコットランド公式



《函館タータン》は、タータン発祥のスコットランドにある政府機関『スコットランド・タータン登記所』(The Scottish Register of Tartans)で正式に登録。登録名は「Hakodate Red」として記録され、公式タータンとしてその名が刻まれている。この登録がなければ、タータンを名乗ることはできず、イギリスのラグジュアリーブランド《バーバリー》の「バーバリーチェック」や、日本の老舗百貨店『伊勢丹』の「マクラミン・イセタン」なども名を連ねている。申請の際に求められるのが、タータンを構成する「スレッドカウント」。登録までには、色柄の表現、細かな配色調整、意味づけなど綿密な議論が重ねられた。さらに最終的な生地サンプルが完成し、実際の布サンプルを提出した場合は、登記所で永久保存される仕組み。

## TIPS 05

## 函館タータン協会

2024（令和6）年4月、《函館タータン》の認知向上と地域ブランド化を目的として任意団体『函館タータン協会』（Hakodate Tartan Association）が発足。街の文化を象徴するタータンの普及・活用を通じた地域の活性化を目的として、地元有志を中心に組織。《函館タータン》の運用や管理を行っている。会員組織は、活動を広める「一般会員」、団体や学校として発信する「特別会員」、商品の開発・販売が可能な「企業会員」の3種類から構成されており、それぞれが協働しながら活動を支える。具体的な活動として、地元の企業や作家と連携し、マフラーやストール、バッグなど多種多様な商品を製作。地元のカフェや宿泊施設とのタイアップも展開している。また、イベントでの展示やワークショップなどへ参加し、PRも積極的に行っている。





## 函館タータンを創る。

クリエイティブが  
人をつなぎ、街を作る  
“函館愛”から生まれた  
“街の誇り”。



あきら  
岡田 暁さん  
『函館タータン協会』会長

函館市内の広告制作会社勤務を経て、デザイン制作会社『ブルーム・エー』として独立。『函館デザイン協議会』『北海道デザイン協会』の正会員として所属。『函館高専』の非常勤講師も務めるなど後進の育成にも励む。



《函館タータン》をパッケージしたバッカー車が街を巡り、ゴミを収集する。公共の場で目に触れることで、日常の中に溶け込んでいく。

2019（平成31）年、当時『函館デザイン協議会』の会長を務めていたグラフィックデザイナーの岡田暁さんは、函館の街をより活性化するための施策を模索していた。そんな折、「神戸、長崎、新潟、横浜、函館が集まる『開港5都市景観まちづくり会議』に参加した際、神戸の担当者から『〈神戸タータン〉を事例に、5都市共通の取り組みで“港町タータン”として展開しませんか』とのお声かけがありました。函館に必要なのは、それだと直感したのがきっかけです」と振り返る。函館には歴史的建造物や自然景観、食など魅力的な事柄が溢れている。しかし、それらをアイデンティティとして視覚的に示す“街のアイコン”は存在していなかった。そこで岡田さんは、街を象徴するタータンの開発というプロジェクトに踏み出すことを決意した。

「途中でコロナ禍により約2年間は活動が停滞してしまいましたが、序盤から仲間集めに力を注ぎながら、準備を少しずつ進め続けていました。私一人で決めるのではなく、皆で一丸となって意思決定を重ねていくこと、そして一つずつ丁寧に進めていくためのスキームが不可欠でした」。タータンの開発は、まず色柄の制作から動き始めた。「スコットランドの登記所で認可を得られなければ、“タータン”と名乗ることはできません。まずはパターンを練り上げることに集中しました」と岡田さんは語る。

《函館タータン》の配色には、『赤レンガ倉庫』や市電「箱館ハイカラ號」の“赤”、津

今年の参議院選挙にて《函館タータン》デザインの投票済証を投票所で配布。選挙のイメージキャラクターめいすいくんもタータン柄に。



軽海峡を思わせる“紺”、道南の冬の雪を象徴する“白”、そしてイカ墨から由来する“セピア（烏賊墨色）”と、街をイメージする4色が選定された。「色はそれぞれコンセプトに沿って決めていきました。街を象徴する4色をかけ合わせることで、柄としての面白さだけでなく、函館らしい情緒や奥行きを生み出すことができました」。赤色をベースに複数案を制作し、関係者らによるアンケートや投票を経て最終的なパターンが決定された。「デザイナーとして、パターンを作り込む段階から提案までのプロセスまでは、私自身が責任を持って突き詰めていきました。長く市民に愛され、函館の象徴として胸を張れるクオリティにまで完成度を高めることが重要だったんです」

正式な登録に先立ち、2024（令和6）年4月に任意団体『函館タータン協会』を設立。岡田さんはその会長として就任した。『函館デザイン協議会』会長の任期を終えた後、すぐに協会を立ち上げました。仲間を集めて、多くの人に参加してもらいたかったのと、登録はどうしても“函館”を冠する協会名義で行いたかったんです。函館市役所へ大泉潤市長を表敬訪問して協力を仰ぎ、承認が得られた。そして、2024（令和6）年9月7日にスコットランドのタータン登記所へ申請し、10月15日に正式登録が下りた。

登録後はすぐに商品化に着手。その第一弾はマフラーと決めていた。「発信力のある看板アイテムとして、まずはマフラーが最適だと考えていました。ウール生地を製作する海外の工場や『烏賊墨染工房 Singlar's』の野口会長とは何度も打ち合わせを重ね、あとは結果を待って発注を行うだけの状態で準備を

函館のアイデンティティを視覚的なアイコンとして表現する《函館タータン》。そのパターンには、クリエイティブへの情熱と故郷への深い愛情が宿っている。

整えていました」。さらに、シルク生地は東京の工場に依頼。「北海道には糸を織れる工場がなかったため、現地にも直接足を運んで綿密に連携しながら進めました」

現在、多種多様な業種の企業や店舗、クリエイターなどが商品開発に参加している。「函館の規模感をうまく生かしたいと考えていて、意思決定の速さと柔軟さ、スピード感を持って進められました。大企業では難しい挑戦も、函館だからこそ実現可能だったんです」。商品を見た市民からは、“函館らしい”との声が寄せられる。「プロジェクトの目標にしていたのですが、一番の褒め言葉ですね。色柄に込めた街の歴史や文化、景観を地元民が感じてくれて、函館の象徴として認識してもらえるのは何より嬉しいです」

クリエイティブが人をつなぎ、街を作っていく。岡田さんはさらに先をも見据える。「『函館タータン』をまずは地元の皆さんに知ってもらいたい。そのための普及活動を進めていきながら、観光や産業、食など、さまざまな分野で幅広く生かしていけたらと考えています。私は“函館愛”から《函館タータン》を創り出しましたが、これは街の象徴として“函館の誇り”なんです。函館の魅力すべてが詰まった《函館タータン》は、地元民の心に刻まれながら、生活の中で息づき、長く受け継がれていくことだろう。



誕生1周年を記念して今年10月、関連商品を一堂に集めたポップアップショップが『丸井今井函館店』で開催され盛況を博した。



地元へ貢献したい想いに共感。  
長く持続可能な活動を目指したい。

「岡田会長が抱いていた、地元へ貢献したいという想いに強く共感したんです。そう語るのは、『函館タータン協会』の事務局長として実務全般を担う仙石智義さん。《函館タータン》が構想から形になっていく過程にも深く関わってきた。長く続けられるものをと、確かなクオリティにこだわったと言う。『専門的なプロが知識や技術を持って作らないと、いろんな商品として展開した際に揺らいでしまいます。やはり“良いもの”であることが重要でした」

《函館タータン》には街の歴史や風土が織り込まれているのが特徴だ。「函館は天然の良港として栄え、開港都市として異国文化を受け入れてきました。異なる宗教の寺院や教会が並ぶ景観は全国的にも珍しいと思います」。それらへのリスペクトが色に表されている。だからこそ、地元民にとっては“故郷をまとう感覚”があるのだ。

「“函館愛”を持った人たちが集まってきてくれていて、異業種交流みたいで楽しいですね」。《函館タータン》を通して人と人が結びつき、その輪は確実に広がっている。「市民に愛される持続可能な活動にしていきたい。ブランド価値を高めながら、関わる人がきちんと収益を得ていけるような仕組みづくりが必要です。長く続けていくことが何より大事なんです」と先を見据える仙石さん。地元を巻き込んで、大きく育てていく。そこには、《函館タータン》を街の文化として成熟させたいという願いが込められている。

仙石智義さん  
『函館タータン協会』事務局長

『公立はこだて未来大学』卒業後、グラフィックデザインの仕事をを経て、『函館市青年センター』と『函館コミュニティプラザ Gスクエア』センター長を歴任。現職は『函館市地域交流まちづくりセンター（まちセン）』センター長。



## 函館タータンを支える。



五島軒 本店

㊤ 函館市末広町4-5 ㊦ 0138-23-1106  
㊤ ランチ11:30~14:30(L.O.)、ディナー17:00~20:00(L.O.)  
㊤ 火曜 URL: gotoken1879.jp Instagram: @hakodategotoken

歴史や異国情緒を感じる色柄  
開港当時にも想いを馳せたい。

『五島軒』代表取締役社長 若山 豪さん

1879(明治12)年に創業した『五島軒』は、道内で最も古い洋食店である。国の有形文化財に指定された本店は、伝統の料理を通じて北海道の歴史や当時の面影を今に伝えている。《函館タータン》との出会いは自然な流れだったと話すのは、代表取締役社長の若山豪さん。「各方面から活動の話を目にし、街全体の盛り上がりを肌で感じていました」。

若山さんが目を留めたのは、タータンの本場であるスコットランド。「スコットランドはショートブレッドの発祥地でした。材料は小麦粉・砂糖・バター・塩とシンプルだからこそ、土地の個性が出やすく作るのが難しい。そのまま再現するのではなく、発酵バターなど道産の素材を使って《函館タータン》にふさわしい味を作ろうと考えました」。タータンから

着想して、歴史や風土を重んじる老舗らしいアプローチで、伝統菓子を再構築したのだ。

ショートブレッドの箱にあしらったのは、もちろん《函館タータン》。「手頃な価格に設定しているのですが、箱によって価値を高めてもらっています」。本店内に併設するカフェでは、ランチョンマットとしても採用されている。「函館は全国的に知られる街ですが、江戸時代に開港してから多国籍な外国人が暮らし、洋文化が生活の中に自然と溶け込んでいました。だから個人的には、《函館タータン》の色柄には歴史や異国情緒も感じています。現在はもちろん、当時の箱館にも想いを馳せてもらえれば嬉しいですね」。老舗が託す新たな街の象徴は、過去と現在、そして未来を結んでいく。

地域と共に歩み、寄り添う  
伝統の格式と現代の感性が共存。

『成田山函館別院 函館寺』主監 山瀬照柔さん

1896(明治29)年の開創以来、松風町に寄り添う『成田山函館別院 函館寺』。成田山新勝寺を本山とする全国8つの別院の一つであり、不動明王をご本尊とする祈願寺として地元で親しまれてきた。そんな歴史ある寺院の境内や袈裟に《函館タータン》が溶け込む。主監の山瀬照柔さんは「意外に思われるかもしれませんが、新しいイメージをつくれるのではと思ったんです」と穏やかにほほ笑む。

山瀬さんが函館に赴任したのは2024(令和6)年4月。それまで長く千葉の本山にいたため、土地勘もなく、知人もいなかった。そんな時、信徒から地元の会合に誘われ、出会ったのが『函館タータン協会』の岡田会長だった。「《函館タータン》の色柄を見た瞬間、これはお寺に合うと直感しました。赤を基調にしているの

も、どこか仏教的なイメージと親和性がある。一緒に函館をアピールできたらと思いました」。世界的にも珍しい“タータンをまとった寺院”。一見結びつかない両者だが、山瀬さんは共通性を見出す。「袈裟は僧侶の象徴です。これを羽織れば函館の成田山の僧侶であることが一目わかります。地域と密接に関わるお寺だからこそ、新しい挑戦にも意味があると思います」と力を込める。

祈願や行事などにも《函館タータン》をあしらった袈裟を用いる場面が増えている。「まだ認知され始めたばかりですが、いずれ地域の象徴の一つとして定着させたいですね」。函館は古くから洋文化と和文化が溶け合う稀有な街だ。そして今も、伝統的な格式に新たな感性が吹き込んでいる。



成田山函館別院 函館寺

㊤ 函館市松風町15-17 ㊦ 0138-22-0862  
㊤ 開扉・閉扉6:30~17:00、受付時間9:00~17:00  
URL: hakodate-naritasan.jp Instagram: @hakodate\_naritasan

多種多様なジャンルの賛同者たちが、《函館タータン》に希望と可能性を見出す。それぞれの想いが重なり合い、街の文化としてより深く豊かに広がっている。



鳥賊墨染工房 Singlar's

㊤ 函館市豊川町11-5 ㊦ 0138-27-5555  
㊤ 9:30~19:00 ※施設に準ずる ㊤ 無休  
Instagram: @singlars\_hakodate

函館で作って函館で完結を  
未来を照らすものづくりの漁火。

『鳥賊墨染工房 Singlar's』会長 野口 等さん

野口等さんはイカの街・函館で長らく廃棄されてきた“イカ墨”に注目し、独自技術でセピア色の染料へと生まれ変わらせた先駆者。2003(平成15)年に『鳥賊墨染工房 Singlar's』を開業して手づくり商品の販売を始め、現在も精力的にものづくりを続けている。

『函館タータン協会』の発足前から、野口さんのもとは岡田会長から相談が寄せられていた。函館でのものづくりを続けてきた野口さんだからこそ、《函館タータン》の構想は響くものがあった。「函館でイカは有名ですけれど、ものづくりは少ないのが現状です。だから函館で作って、函館で完結するものを生み出したかったんですよね。協会の設立後、『Singlar's』は企業会員の1号となった。《函館タータン》として手がけたウール、

シルク、コットンを用いたさまざまな製品からは、手仕事への誇りがにじむ。同時に、ものづくりの現場が抱える課題にも触れる。「商売として通用する職人さんは本当に少なくなりました。寂しさはありますよ」。地元の職人が減り、技術が途絶える危機感。それでも野口さんは諦めない。「職人が作ると仕上がりが全然違うんですよね。だからまずは地元の職人さんをお願いして潤う形にしたいんです」。そのために野口さんが手を止めることにはない。「職人さんを育てないと本当にいなくなってしまう。若い人が作ってみようと思えるきっかけを作りたい」。

野口さんが灯し続けてきたものづくりの“漁火”は、《函館タータン》と共にこの街の未来を照らしている。

共に新しいものを生み出していく  
作家が紡ぐ、函館のものづくり文化。

『Bonheur Fil』オーナー 太田三千代さん

北海道・SDGsをテーマに、全国約70名の作家による作品を取り扱う雑貨店『Bonheur Fil(ボナーフィル)金森赤レンガ倉庫店』。オーナーの太田三千代さんは《函館タータン》との出会いについて、「雑誌を読んでいたら、街を象徴する柄としてこれから広げていきたい、作り手と一緒に新しいものを生み出していきたいと書かれていて、胸が高鳴ったんです」と振り返る。

《函館タータン》の生地を扱う作家を募ると、約15名が名乗りをあげた。「店頭には今、約50アイテムが並んでいます。ポーチやショルダーバッグ、ブックカバー、男性にはネクタイピンも人気ですね。老若男女を選ばない色柄なので、幅広い層に親しまれています」と太田さん。店頭で直接聞いた客の声は作家

へ伝え、また次の作品へとつなげていく。「《函館タータン》は地域に根差して生まれた色柄なので、まさに“函館そのもの”。“函館愛”が伝わってくるんですよ。地元客は「地元を応援したい」と商品を手に取り、旅行者は「函館でしか買えない」とお土産に選んでくれるのが嬉しい」。

自らも刺繍作家である太田さんは創作意欲が尽きない。「作家同士のコラボも考えていて、きっと素敵な作品が生まれるはずですよ。それから生地は絶対に無駄にしません。どんなに小さな端切れも、作家さんによってピンやブローチ、イヤリングに生まれ変わっています」。素材を使い切るという姿勢も持続可能な活動に結びついている。太田さんは函館のものづくり文化を、やさしく、丁寧に紡ぎ続けている。



ボナー フィル Bonheur Fil 金森赤レンガ倉庫店

㊤ 函館市末広町13-9 金森洋物館 ㊦ 070-2009-4890  
㊤ 9:30~19:00 ※施設に準ずる ㊤ 無休  
URL: bonheur-fil.com Instagram: @bonheur\_fil\_m





鳥賊墨染工房 Singlar's

### テディベア

1万8,700円

作家のハンドメイドによる可愛らしいテディベアは、あたたかみのある手触りと美しいフォルムが魅力。細部に至るまで繊細な手仕事が行き届き、足には《函館タータン》のタグも。一生大切にしたい宝物となるはず。

鳥賊墨染工房 Singlar's

### 名刺ケース

2,900円

《函館タータン》の生地を使って手作りした名刺ケースは、フロントに縫い付けたタグがワンポイントとして印象的。ちらりと見える差し色の黄色がさりげなく可愛らしさを演出している。カードケースとしても実用的。

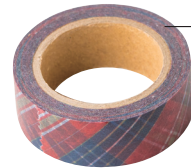


石田文具

### マスキングテープ

550円

老舗文具店とのコラボレーションによるマスキングテープは、斜め45度に傾けたタータン柄の愛らしいデザインが特徴。やさしい粘着で貼ってはがしやすく、幅広い用途で活躍してくれる。新作のボールペンも来春発売予定。



# 4

HAKODATE  
TARTAN  
STORY

## 函館タータンを集める。

手にするたび函館の情景が浮かぶ、《函館タータン》の世界を表現する商品たち。一つひとつに丁寧な仕事が息づき、暮らしの中で特別な存在として輝きを放つ。

成田山函館別院 函館寺

### 御朱印帳

4,000円

神社仏閣を参拝した証である御朱印を集めるための御朱印帳は、モダンながらも風格と上品さを備え、あたたかみのある仕上がり。スコットランドの伝統柄が和の設えとも巧みに調和した和洋折衷のアイテム。



テックサービス

### ペット用バンダナ

2,000円～

《函館タータン》で首元をオシャレに彩るバンダナは、アクセントとしてペットの個性をいっそう引き立てるアイテム。播州織のコットン生地で作製し、サイズはSからLまで揃え、セーラー風のネックウェアもリリース。



鳥賊墨染工房 Singlar's

### ウールマフラー

9,350円

先染めウール100%で丁寧に織り上げたマフラー。ひと工程ずつ手間ひまをかけ、風合いを最大限まで高めた。2024年12月に公式グッズ第一弾として、発売からわずか2か月で完売した《函館タータン》の看板アイテム。



OneRoof

### スクエア缶バッジ

各550円

《函館タータン》のタータン柄と、シンボルマークであるエンブレムをあしらった、4cm角のスクエア缶バッジ。タータン柄はデザインにこだわり、パターン1スレッドの1/4を大胆に拡大することで、斜めの綾織を美しく再現。



金森コーヒー

### コーヒー

〈マンデリン深煎り、ブラジル、ブラジル深煎り〉各232円

『金森赤レンガ倉庫』オリジナル商品「金森コーヒー」と函館の珈琲店『select coffee shop peacepiece.』がコラボレーション。《函館タータン》をパッケージにあしらったドリップパックコーヒーは、3種を展開。



Coco-Lili

### ミニバインダー

1,500円

播州織のコットン生地が織りなす、あたたかな風合いを纏ったミニサイズのメモバインダー。コンパクトで持ち運びやすく、縦長のフォルムメモ帳としての使いやすさも兼ね備え、勉強や仕事などさまざまな場面で重宝する。

Bonheur Fil 金森赤レンガ倉庫店

### ブックカバー

2,200円

《函館タータン》の生地を用いたブックカバーは、ハンドメイドならではのあたたかみのある仕上がりで、生地の手触りが心地よい。上品な色柄が読書の気分を高め、大切な本をやさしく包んで守ってくれる。



五島軒

### 函館ショートブレッド

1,296円

スコットランドの伝統的な焼き菓子。材料は小麦粉、バター、砂糖、塩とシンプル。道産発酵バターを使用し、豊かな風味とサクサクした食感が特徴。北斗市の自社工場で作られ、箱裏面には《函館タータン》の紹介も記載。



Bonheur Fil 金森赤レンガ倉庫店

### フラットポーチ

2,640円

持ち運びしやすいサイズで、小物を収納するのに便利なファスナー付き。《函館タータン》の生地に、北海道にしか生息しない野鳥シマエナガをワンポイントとして刺繍。北海道ならではの魅力が詰まった一品。



VILLAGE & Co.

### 函館タータン×DAIMON T

4,950円

函館ローカルネーム《DAIMON》とのコラボTシャツ。胸にはタータン柄の《DAIMON》ロゴ、背面には《函館タータン》マークをプリント。袖には《函館タータン》のタグがあしらわれ、3か所をマーキングした特別仕様。





# MEET THE KEY PERSON

岡田 暁さん 『函館タータン協会』会長

川端 《函館タータン》を制作した動機を聞かせてください。

岡田 函館の魅力を発信し、ブランド力を高めるためには、使い勝手が良く、印象に残るアイコンがあればと考えていました。《函館タータン》は街を表すツールの一つとして捉えていて、色柄を見ただけで函館を思い出してもらえるように広めていきたいと思っています。

川端 神戸市では《神戸タータン》が成功されています。

岡田 2016（平成28）年に誕生した《神戸タータン》はご当地タータンの先駆けで、《函館タータン》を始めるきっかけになりました。商品開発のノウハウや事例などアドバイスをたくさんいただき、大変感謝しています。

川端 タータンの発祥であるスコットランドで正式に認可されています。

岡田 海外とのやり取りは翻訳者を介して円滑に進み、1か月ほどで手続きを完了できました。実はその過程で、1920年代の登録パターンと若干類似していると指摘され、焦ったこともありましたが、色自体は変えず、柄の配置だけ微調整して再申請し、無事に認可されたのですが、もしもう一度ダメと言われていたら厳しかったですね。

川端 『函館タータン協会』の役割について教えてください。

岡田 協会には活動を広める「一般会員」と団体や学校として発信する「特別会員」、そして商品を製作・販売することができる企業会員があります。現在、「一般会員」は約240名が加入していて、私たちから発信する情報を一番最初に受け取ってもらっています。

街を象徴するアイコンとして着実に広がりを見せる《函館タータン》。パターンの開発に携わり、プロジェクトを牽引する岡田暁さんの知られざる想いや活動の裏側を、本誌編集長・川端欧良が解き明かしていく。

純粋に《函館タータン》を好きな方々が集まっているので、まわりに話したり、すすめたりしてくれることで、広報役を担ってもらっています。

川端 企業会員による商品開発にはルールなどありますか？

岡田 現段階で特別な決まりは設けていませんが、協会として事前に相談を受けて、必要に応じてデザインの制作や調整、アドバイスを行っています。同じ色柄でも、マスキングテープとTシャツでは見え方が異なりますから、納得のいくレベルまで手をかけることでクオリティを担保しています。目の届く範囲で手をかけられているのも、現在の規模だからこそなんです。

川端 今年10月には『丸井今井 函館店』でポップアップショップを開催されました。

岡田 函館唯一の百貨店である丸井今井さんのご協力もあって、3年をはかると想定していた展開を、ありがたいことに1年で実現することができました。地元の皆さんに楽しんでもらえることで、函館のもののづくり文化が徐々に広がっているのを感じています。

川端 岡田さんにとってプロジェクトの原点とは？

岡田 函館の街を活性化し、明るい話題を作ることです。個人的には、私はグラフィックデザイナーとして広告専門で、特に新聞広告を多く手がけていたのですが、新聞広告は翌日にはもう古新聞になってしまいます。消費されず長く残るものを作りたいと考えていたことも、タータン開発の動機の一つでした。街の象徴として、地元の皆さんに長く愛され続けて欲しいですね。



『五島軒 本店』（P07）の売店に設けられた特設コーナーには、他企業会員による商品もセレクトして並べられる。



『成田山函館別院 函館寺』（P07）の受付所内で、ひと際目を引くタータン柄。新年に向けてお守りも開発中。



地元職人の手仕事に光る多彩な商品を揃える『鳥賊墨染工房 Singlar's』（P08）。タータンは観光客にも人気だ。

## 岡田 暁さん

上川郡新得町出身。函館市内の広告制作会社を経て、1999（平成11）年に『ブルーム・エー』を設立。グラフィックデザイナーとして地元企業のブランディングを基軸とした制作に携わる。2024年に『函館タータン協会』を設立し、会長を務める。並行して『函館高専』の非常勤講師など幅広く活躍中。

## 函館タータン協会

Instagram: @hakodate\_tartan



（写真左より）『函館タータン協会』会長・岡田暁さん、本誌編集長・川端欧良





いい店へ行こう。うまい酒を飲もう。

# また今夜、あの酒場で。

海のおいがかすかに香る夜風が頬を撫でる頃、酒場に灯りがそっと灯り始め、  
夜を豊かに彩っていく——。ノスタルジーとモダンが交差する路地には、  
心を満たす一杯と素晴らしい出会いが待っている——。



## スナック てる

バー

函館の夜を照らし続ける灯り  
街のバー文化は今も消えない。

スタイルはバーだがスナックの気軽さが息づく。チャージ1,800円、カクテル700円から。メニューはあえて作らない。「お客さまの気分や要望をお聞きしてお作りしています」と佐々木さん。〈写真左〉オリジナルカクテル『五稜の桜』（900円）。

㊤ 函館市本町22-5 第3LC館2F  
☎ 0138-51-1269  
㊥ 20:00～翌1:00  
㊦ 日曜

店のポリシーに身を委ね、酒場でのマナーやふるまい方、楽しみ方などを学びながらお酒を嗜む。バーは大人としての成長を促し、人生を豊かにしてくれる。五稜郭にはそれを教えてくれる、一軒の店がある。1972（昭和47）年創業の『スナック てる』は、ビルの一角で知る人ぞ知る隠れ家的な佇まい。扉を開けば、“昭和”の趣を感じさせる重厚な世界観が漂いながら、肩の力が抜けた自然体な空気も流れる。

カウンターで出迎えてくれるのは、二代目マスターの佐々木直保さん。もとは佐々木さんの両親が営んでいた“スナック”で、当時はビルではなく小さな2階建ての建物にあったそう。現在の場所へ移転したのは2年前で、照明や装飾などもそのまま移設した。「グラスをあしらった照明も昔から使っているものです。店の雰囲気はほとんど変わっていません」。

店奥の戸棚には、古いミニチュアボトルや販促用のライター、メーカーから贈られたピ

ンバッジが整然と並び、トイレの壁一面には古いウイスキーのラベルも貼られている。マスターが長い年月をかけて収集してきた“酒文化の断片”だ。「飾ってあるのは全部、昔から取っておいたものなんです。気に入ったものを残しているうち、いつの間にかこんなに増えていました」と佐々木さんは笑う。

「このビルも、もう三代目になります。博多ビルからMCビル、そして今のLCビルです」。父の名を掲げた看板は、40年以上にわたり、この街の夜を照らし続けている。店内には初代が作った銅板の看板が今も残る。

常連を中心に、女性のお一人さまも少なくない。気どらないのに正統派。スナックとバーの間にある心地よさ。カラオケはない、派手な売りもない。ただ“お酒を楽しむ”、それだけでいい。バーの扉をまだ開けたことのない方にこそすすめたい。そこには酒場の醍醐味が詰まっている。函館のバー文化の灯りは消えることなく、今夜も静かに照らし続けている——。





## キャンプコング CP-KONG

カフェバー

自然のなかで仲間と夜を語ろう  
キャンプの楽しい思い出を再現。



〈写真上〉街にいながらキャンプをしているかのような非日常的な空間。カウンター席にテーブル席、ロフト席を設け、人数や用途に応じて使い分けられる。〈写真下〉オシャレな創作料理もアウトドア気分を高めてくれる。

㊤ 函館市本町22-5 第3LC館2F  
☎ 080-4048-0359 ㊦ 22:00~LAST ㊧ 日曜、月曜  
Instagram: @camper\_\_gorilla\_\_hakodate

アウトドアをコンセプトにしたカフェバー『CP-KONG（キャンプコング）』は、20代を中心に若者から支持を集める人気店だ。梁川町より移転し、今年11月に五稜郭でリニューアルオープンした。元消防士の経歴を持つ代表の早川雅貴さんは、「自然の中で仲間と夜を語ろう、そんな時間を街の中で再現したかったんです。家族や仲間と行ったキャンプの楽しい思い出があり、キャンプをコンセプトにして、好きな動物のゴリラを合わせました。アウトドアのような開放感とゴリラのパワーを感じてもらいたいです」と話す。

店内へ足を踏み入れると、木材のぬくもりと柔らかな照明、遊び心を感じさせる装飾が調和した落ち着いた雰囲気が漂い、非日常の世界へと誘う。そのすべてが早川さん自身のDIYによるものだ。「仲間とわいわい盛り上がりた方や、落ち着いてゆっくり飲みたい方にも合う空間だと思います。カラオケやゲームもあり、それぞれの楽しみ方をしてもらえたら」と早川さん。

システムは120分飲み放題（3,500円）のほか、時間無制限の飲み放題（4,000円）も用意し、時間を気にせず心ゆくまでお酒を楽しむことができる。「ペッパーライス」（1,500円）や「塩冷麺」（1,500円）といった自慢の創作料理も人気だ。「ソフトドリンクも各種揃えているので、お酒を飲まれない方も“オシャレな夜カフェ”として気軽に立ち寄ってもらえたら嬉しいです。食事だけのご来店も歓迎します」。営業時間は22時からラストまで。団体や宴会の予約も受け付けており、早めの時間帯も相談可能だ。

若者たちが集まり、初めて訪れた客もつい長居してしまう。街の中心にありながら、まるで星空の下の焚き火を囲むような、ゆるやかな時間が流れる。夜のひととき、仕事や日常を離れたさまざまな人が集い、酒を交わし、またそれぞれの目的地へと出発していく——。そんな都会の“ベースキャンプ”がここにある。

## スペルバウンド SPELLBOUND

マジックバー

目前で起こる奇跡の連続に感動！  
函館マジック文化の創造拠点。



システムは、マジックチャージ込み90分飲み放題（4,000円）。子どもの頃から独学でマジックを修得してきたというGHOSTさん。プロのマジシャンとして道南を中心にイベントや宴会などにも多数出演する。

㊤ 函館市本町17-13 第1LC館3F  
☎ 090-2072-3156 ㊦ 20:00~翌3:00 ㊧ 日曜  
Instagram: @hakodatemagic

今年7月にオープンした本格マジックバー『SPELLBOUND（スペルバウンド）』。店の扉を開けた瞬間、そこは非日常的な空間が広がる。カウンターに立つのは店主のGHOST（ゴースト）さん。函館・道南でプロとして活躍する現役マジシャンであり、ジャグリングやバルーンアート、足長なども操るオールラウンダーだ。

この店では、カードマジックやテーブルマジックを間近で体感できるのが最大の魅力。ステージで見る華やかさと異なる、目の前で起こる奇跡の連続は格別だ。「函館ではマジックを見たり、体験できる文化がありませんでした。だから、非日常を日常的に楽しめる場所を作りたいかったです」とGHOSTさん。照明や音楽などの演出もショーの一部として緻密に計算。カウンターでのライブはモニターにも映し出され、ボックス席でも同時に楽しめる仕組み。「お客さまとコミュニケーションを取りながら作り上げるライブ感覚で、披露する

マジックはその場に応じて変えています。嬉しいことに、今度は友人を驚かせたいと連れきてくださるリピーターさんも多いです」

アルコールは種類豊富で、特にカクテルメニューは専門バーにも引けを取らない。ノンアルコールやソフトドリンクも充実し、飲めない方も楽しめる。カクテルを作りながら、次の瞬間にはマジックで客を驚かせる、その切り替えもこの店らしい魅力である。

ゲストマジシャンを招いたカウンターマジックショーなど、不定期でイベントも開催。GHOSTさんが思い描くのは、函館のマジック文化を創造する“拠点”だ。「マジック教室も開催していけたら良いですね。この店から函館のマジック文化を発信し、根付かせていきたいんです」とその熱い想いを語る。

また今夜、いくつものマジックが繰り返され、訪れた客を驚きや感動に包んでいく。素敵な魔法に魅せられた思い出は、忘れられない夜として心に刻まれるだろう。







## おばんざいBAR 美笑II

おばんざいバー

娘へと受け継がれる“家庭の味”  
あの味を求めて帰りたくなる。

仕事で帰りが遅くなったり、実家にしばらく帰れていなかったりすると、ふと家庭料理が恋しくなる。そんな時、少し寄り道したくなる。松陰町の住宅街に佇む一軒家で営む『食事処 美笑』は、家庭的な雰囲気の中でおばんざいが楽しめる小料理屋。カウンターに並ぶおばんざいは日替わりで、洋子ママの培ってきたアイデアとアレンジが魅力。昆布出汁が効いた関西風おでんが名物で、万能ネギと鰹節をかけていただく自慢の味。おでんの出汁を利用した鳥ソーメンやぶっかけ飯もシメに最適。店内はこじんまりながらも、居心地の良い空間。洋子ママの明るい人柄もあり、気さくで親しみやすい

接客にも心がなごむ。連夜、店には常連客が集い、一見の方もあたたかく迎え入れてくれる。その姉妹店として、今年8月に『おばんざいBAR 美笑II』が五稜郭でオープン。切り盛りするのは、娘の麻美ママだ。「この店の料理も洋子ママが手作りしていて、日替わりのおばんざいのほか、その時々でおすすめメニューもご用意しています。あの味が食べられるとお客さまに喜んでいただいていて、ご飯だけ食べにいらっしゃるお客さまも多いんですよ」。ドリンクメニューは種類豊富で、中でも日本酒と焼酎に注力。全国から希少な銘柄を取り揃え、酒好きも満足できるはず。「お酒が入

システムはセット料金3,300円で、おばんざい3種にワンドリンク付きという気軽さも魅力。120分飲み放題5,500円とこちらもお値打ち。カラオケは単品の場合は別途（1曲210円）で、飲み放題の場合は込み。

㊤ 函館市本町17-13 第1LC館5F  
☎ 0138-76-1219  
🕒 19:00～翌2:00(L.O.) ㊤ 不定休



ると、やっぱり歌いたい方が多くて。みなさん楽しそうで、私もよく一緒にになって歌っています」と笑う麻美ママ。カラオケは95点以上を出すと、なんとボトルを1本プレゼント。のど自慢の方は、ぜひ挑戦してみしてほしい。新規や観光客も大歓迎で、団体の宴会も予算に応じて相談できる。「一次会から二次会まで一軒で済むから、結果的に安上がりなんです。1号店とのセットで割り引きもあります」。あたたかい家庭料理に心がほぐれる酒、気どらない会話。帰ってきたと感じられる、ぬくもりある居心地の良さがここにはある。今夜もつい長居してしまいそうだ。

ポッピン

## Poppin'

カジュアルバー

店からつながり、広がる輪  
若者が夜を楽しむ文化を提案。

㊤ 函館市本町17-13 第1LC館3F  
☎ 金・土21:00～LAST  
🕒 ㊤ 日曜～木曜  
Instagram: @bar\_poppin



扉を開けば、純子ママがやさしくほほ笑みながら出迎えてくれる。会社帰りのビジネスパーソンも、一人で立ち寄る常連も、純子ママの懐の深さで皆を包み込み、店内にはいつしか一体感が生まれる。

ドリンクメニューは豊富で、中には全国の伝手を通じて仕入れるプレミアムボトルも揃えられている。そして、この店を語る上で欠かせないのがカラオケ。ひとりで歌い上げるもよし、デュエットで盛り上がるもよし。客同士が拍手で迎えるあたたかな空気が流れる。ちなみに純子ママも歌が得意で、十八番はAIの『Story』。聴きたい方はぜひリクエストを。

純子ママのプライベートはアクティブだ。「お店に来る前は必ず温泉に寄るんです。ゴルフの日はプレーが終わってから温泉に入って、それからお店を開けています」。そう話す彼女のゴルフ歴は29年。シングルの腕前で、最高スコアはワンオーバーの73。雪が溶けてから雪が積もるまでコースに立ち続け、客に誘われれば一緒にラウンドを周る。その自然体の明るさと行動力が、店をいっそう活気づけている。賑やかな店内には楽しい笑い声や歌声が響き、その中心にはいつも純子ママがいる。彼女に会いたくて、今夜もまた店へ足を運ぶ。

ジュン

## Jun

バー

訪れた皆をやさしく包み込む  
笑顔の中にいつもママがいる。

㊤ 函館市本町17-13 第1LC館5F  
☎ 090-3390-9491  
🕒 20:00～翌日1:00  
㊤ 日曜、祝日(前予約にて定休日も営業)





# せっかくだから外で。それならいい店で。 五稜郭でランチしよ。

街歩きの合間にひと息つきたいなら、ちょっと特別なランチ体験を。  
お腹も心も満たされる、五稜郭ならではの昼下がりを楽しむとしよう。



## cola de gato

スペイン料理店

風土を感じられるスペイン料理  
旬な味わいをランチで気軽に。

ディナーはコース3種（4,400円、5,500円、7,700円 ※2名より）にアラカルトを揃える。「本日のおすすめ」が黒板に並び、その日、その時だけの旬の魅力と出会えるのもこの店ならではの楽しみだ。

㊤ 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

スペイン料理店『cola de gato（コラ・デ・ガト）』は、店主の伊藤博和さんが“本場の味”を追求し続けた師のレシピに、自らの感性を加えた創作料理を提供。魚介や野菜など地元産食材を主に使い、風土を感じられる料理に仕上げている。

「ランチコース」(2,750円 ※写真左)は、本日のタパス盛り合わせ、本日のスープ、選べるメイン料理に、自家製パンとデザート2種、ドリンクが付く充実の内容。メイン料理は、季節ごとに替わる魚2種、肉2種の計4種から選択可能。10月時には「スペイン風魚介のトマトソース煮込み」「真鱈のんにくパセリソース」「若鶏のグリエクリームソース煮」「牛フィレ肉の軽い煮込み」といった滋味深い料理が

並んだ。スープは2種類を用意し、季節替わりのクリームスープには『政田農園』の〈鶴首カボチャ〉など信頼を寄せる農家から仕入れた野菜を使用。その時季の豊かな実りが皿を彩る。本日のタパス盛り合わせも日替わりで、ムースには季節のサツマイモやピーズをあしらい、自然の色彩と甘みを引き立てている。

また「自家製クリームコロッケ」(1,650円)や「自家製トマトソースのハンバーグ」(1,760円)など単品メニューも揃い、ランチを気軽に楽しみたい方に好評だ。

昼ときは主婦や年配の客が多く訪れ、ゆっくりと過ごす姿が見受けられる。穏やかな空気の中、丁寧に作られた料理を味わう幸せは、日常にそっと彩りを添えてくれる。

## シネマキッチン 映画の空気 函館

カフェ & バー

映画愛が息づく空間でくつろぐ  
映画の余韻に浸る特別な時間。

今年5月にオープンした『シネマキッチン 映画の空気 函館』は映画をテーマにしたカフェ&バー。店名の通り、空間全体に“映画愛”が息づき、食事やお酒を楽しみながら映画を語れる、新たな文化拠点として注目を集めている。

階段を上がり扉を開くと、広々とした店内が現れる。ひと際目を引く大きなスクリーンやゆったりと身を沈められるソファが配され、映画ファンならずとも心地よい時間を過ごせる空間。随所には、店主の小笠原将士さんが長年かけて収集してきた映画関連のグッズや書籍が並ぶ。出演者らの直筆サイン入りポスターや、長年にわたり鑑賞してきた映画チケットのファイリングなどお宝が散りばめられ、映画ファンは心躍らせるだろう。

メニューはどれも映画作品を彷彿とさせるユニークなネーミングが特徴で、映画好きなら思わずにやり。ランチタイムはフードメニューにサラダとスープが付き、お得で満足度が高い。「日替わりランチプレート」(平日のみ1,500円)をはじめ、定番「お城のミートボールパスタ」(1,000円 ※写真上)や「女海賊のローストビーフプレート」(1,300円)も人気だ。

平日は幅広い年代の女性が訪れ、週末はカップルや夫婦も多い。エリアがら買い物や映画鑑賞の前後に立ち寄る客も少なくない。

映画の余韻に浸りながら、おいしい料理を味わい、特別な時間を過ごせる。そんなとおきの隠れ家として訪れた人を歓迎してくれる。

㊤ 函館市本町23-5 第7LC館3F  
☎ 070-8360-5973 ㊤ 11:00～翌3:00 ㊤ 水曜  
URL: eiganokuuki.com



市内の映画館で作品を観た半券を提示すると、会計から100円オフになるサービスを実施。忘新年会の予約も受付ており、料理8品付き120分飲み放題(5,500円)など、人数や予算に応じて対応してくれる。





本格窯焼きナポリピッツァは、注文が入ってから一枚ずつ生地を手伸ばしし、店内の窯で焼き上げて提供。定番「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。

## エゾバルバンバン 函館五稜郭店

イタリアン居酒屋

明るい時間こそ昼のみの醍醐味！  
非日常的楽しさとひとときを。



「バンバン豪快！バンバン安く！バンバン元気に！」をコンセプトに、北海道を拠点として全国展開する大衆居酒屋『北海道イタリアン居酒屋 エゾバルバンバン』。道産を主に厳選素材を使った創作料理と豪快な盛り付けが魅力で、世代を超えて地元で親しまれている。店内はいつ訪れても活気にあふれ、スタッフの明るい声が飛び交う。

函館店は、土曜・日曜・祝日に昼間から通し営業。ランチでの食事はもちろん、日中から気軽にお酒を楽しめるとあって人気を集めている。店内設置の窯で焼き上げる本格窯焼きナポリピッツァをはじめ、夜と同じグラントメニューをフルで提供。12時から15時まで入店限定の生ビール付き180分飲み放題(1,690円)はコスパ最高で嬉しい。飲み放題の中にも含まれる8種類の「レモンサワー」(各429円)は、北海道をモチーフにした味わいや見た目が人気で、飲み比べしてみたい。

函館では昼からお酒を楽しめる店が多くはない中、五稜郭には昼営業のレストランやカフェが比較的少ないため貴重な存在。女性や学生を主に、休日は子供連れの夫婦なども多く訪れる。函館店店長・佐々木善崇さんは「昼飲みとしてはもちろん、非日常的なひとときを楽しんでもらえたら」とアピール。昼からの宴会プランもあり、平日でも人数が揃えば対応できるので相談を。

函館で、昼から食事とお酒も楽しみたいなら“外さない”この店へ。今日も変わらぬ元氣とおいしさに迎えてくれる。

㊤ 函館市本町25-13 第8LC館2F  
☎ 0138-85-8330 ㊥ 月～木17:00～23:00  
(料理、ドリンクL.O. 22:30)、  
金17:00～24:00 (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17:00～24:00 (料理、ドリンクL.O. 23:30)  
㊦ 不定休 URL: baban-hakodate.owst.jp  
Instagram: @ezobarubangbang0606

## BAKERY ONE CARAT

ベーカリー

焼きたての香りに包まれて  
その場でほおばれる幸せ。

函館市電「五稜郭公園前」から徒歩約3分、『LC五稜郭ホテル』の1階に人気ベーカリー『BAKERY ONE CARAT (ベーカリー・ワンカラット)』は店を構える。

看板商品の「ワンカラット」(一斤1,160円)は、贈答品として全国的にも評価される高級食パン。道産小麦100%の生地に、根釧地区産の生クリーム、十勝産クリームチーズ、自家製ヨーグルト種を加え、低温で長時間かけて発酵・熟成。濃厚でしっとりした食感で、耳までおいしく食べられると評判だ。

店内ではイートインで購入したパンをその場で楽しむこともでき、地元民のランチや観光客の休憩などで人気を集めている。オリジナルブレンドのコーヒーをはじめ、紅茶やジュースなどのドリンクも各種用意。低温殺

菌処理で脂肪球を壊さないノンホモジナイズ「駒ヶ岳牛乳」(250円)は、後味すっきりで、ほどよい甘みが口の中に広がり、パンとの相性も抜群。

8時から11時まで提供する「モーニングセット」〈写真右上〉は、本日のトーストとカップサラダ、オリジナルコーヒー(660円)またはオニオングラタンスープ(850円)を選択可能。彩り豊かなカップサラダは、手軽に野菜が摂れるのが嬉しい。パンとチーズをのせて焼き上げたオニオンスープは、寒い季節に体をやさしくあたためてくれる。

焼きたてのパンの香りを嗅いでいると、いつの間にか幸せな気分になれる。地域に根差して日常に寄り添う、地元民に愛されるベーカリーだ。



〈写真下〉店の一押し「生搾りモンブラン」(990円)。国産和菓を100%使用したペーストに、根釧地区産の生クリームを合わせた特製マロンクリームは、濃厚な味わいとなめらかな舌ざわりが魅力。

㊤ 函館市本町29-26 LC五稜郭ホテル1F  
☎ 0138-83-6845  
㊥ 8:00～16:00(L.O.15:30)  
㊦ 火曜  
URL: bakeryonecarat.com  
Instagram: @bakery\_one\_carat\_official





LC GROUP HAKODATE AREA BUILDING LIST



第1LC館

函館市本町17-13

7F	lounge LULA (ニュークラブ)
6F	Bar Calon (スナック)
5F	美笑II (おぼんざいバー) クロスポイント (スナック) Jun (バー)
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	和姫 (バー) スベルバンド (マジックバー) poppin' (バー)
2F	空室
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 (株) リンクル (弊社営業所)
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	Club Loop (ニュークラブ)
2F	CP-KONG (バー) 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	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	空室
3F	空室
2F	デリバリーキッチン (デリバリー) しゃぶしゃぶポック 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)／鉄板焼 北風
4F	葵屋 / 海風土 (居酒屋)
3F	空室
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 (ジギスカン屋) 美々 (居酒屋)



第8LC館

函館市本町25-13

7F	㈱エレベーターコミュニケーションズ (事務所) 日本事務器㈱ (事務所) LC GROUP プロバ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	空室
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) プライコンタクト (コンタクトレンズ専門店)
2F	Lounge 華 (ラウンジ) エゾバルバンバン (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)



昨年12月に創刊した『イカマガジン』ですが、おかげさまで4号目を迎えました。毎号、函館を中心とした道南エリアの話題や魅力をお届けし、地域の皆さまに日常での娯楽としてお楽しみいただけたらと考えております。今回は「函館タータン」と「ラーメン」の特集でしたが、イカがでしたでしょうか。「函館タータン」は地元を愛する方々が、地域を盛り上げようと一丸となって活動をされています。また「ラーメン」ではその一杯の背景に、店主の計り知れない情熱や覚悟が込められています。私たちはこれからも、そんな地元の皆さまや活動を応援してまいります。

「IKA MAGAZINE」編集長 川端 欧良

TOWN CULTURE AND LIFESTYLE  
MAGAZINE OF HAKODATE



ISSUE 04 | WINTER 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。

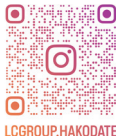
※本誌に掲載されている情報は、2025年12月現在のものです。※営業時間や定休日は変更となる可能性があります。お出かけ前にご確認ください。※本誌に記載されている価格は、特別な表記のある場合を除き税込表示です。※本誌掲載の記事や写真、レイアウトなどの無断転載を固く禁じます。

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



『リンクル函館』  
オフィシャルInstagram

@lccgroup.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。

- 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)。
- 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)。
- 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、2026年2月27日(金)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。※個人情報はお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。

企画・編集・制作：パイロットパブリッシング www.pilotfree.com



04

HAKODATE  
RAMEN  
GUIDE



2018年にデビューした「和節そば」(正油・2倍 1,050円)は、喜多方ラーメンから着想を得たもう一つの看板メニュー。カノオ節を使った新和風ラーメンで、こちらもカツオ節の量をノーマルと2倍から選択可。

● 亀田郡七飯町大川1-2-18  
● 0138-65-0070  
● 11:00~14:30、17:00~20:00  
(土曜・日曜・祝日は通し営業) ● 不定休

とこまでもスツキリ。青森のご当地ラーメンである煮干し系を意識しつつも、特徴的な煮干しのえぐみや酸味をしっかりと抑え、函館らしいと、麺を低加水にすることでスープの“持ち”が良くなり、麺をすすりながらスーゾも同時に口にしているような感覚に。また九州のとんこつラーメンで使われる麺に近い細麺のため、スープと絡みやすく相性も抜群だ。函館で昔から主流である香りの強いたまご麺を使わないのも、煮干しの香りを最大限に楽しんでもらうための工夫の一つだ。

函館煮干し系のトッピングナー。一度食べたらくせになる。

らあめん  
花水木



05

HAKODATE  
RAMEN  
GUIDE



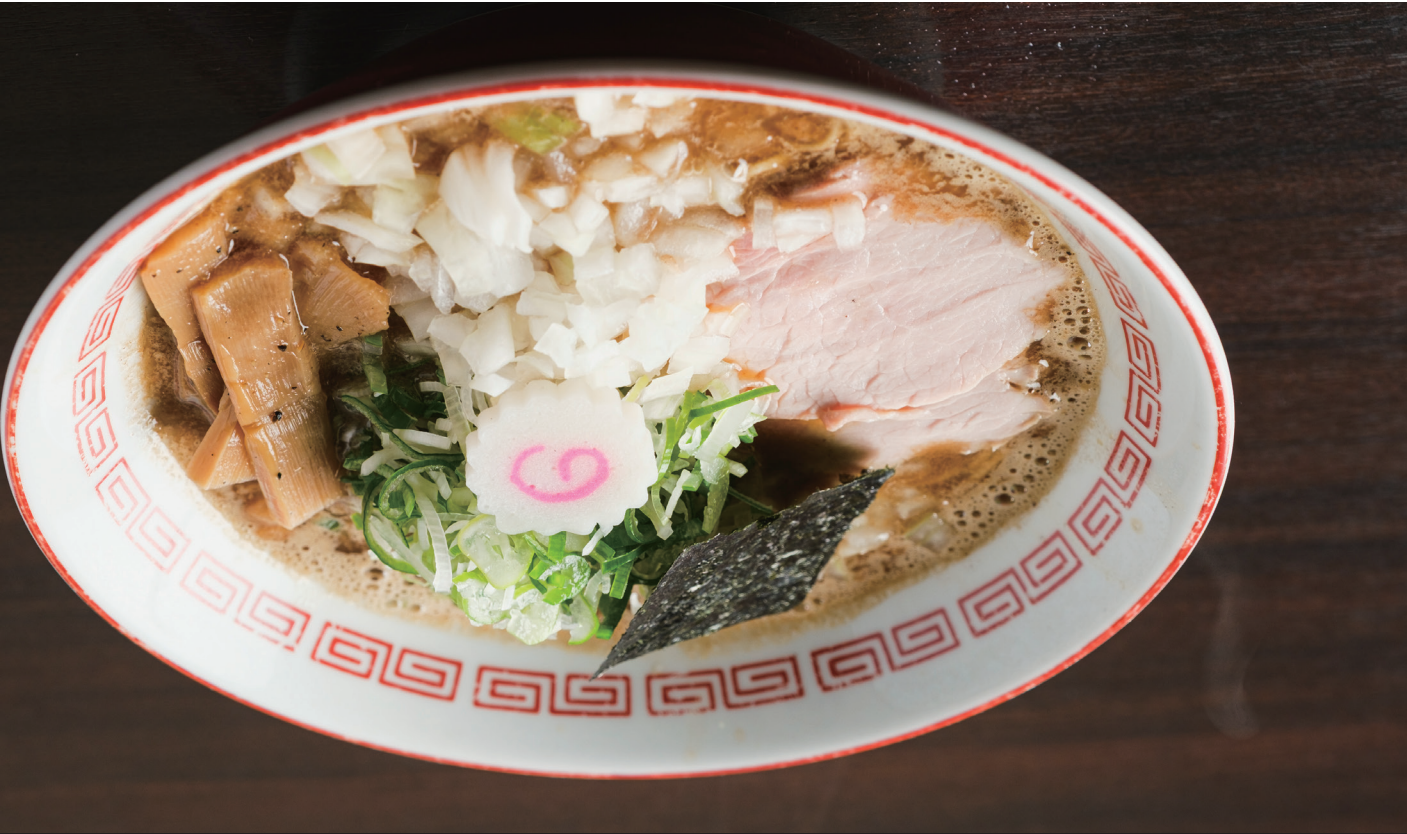
「チャーハン」は「余計なものが入れず、余計なこともせず」を信条としたシソウル極まる一品。ラーメンに使うチャーシューを細かく刻んでたっぷり。半チャーハンもあるのでセットでオーダーする客も多い。

● 函館市富岡町3丁目10-3  
● 080-6395-1913  
● 11:30~15:00、17:30~21:00  
(スープがなくなり次第終了) ● 木曜

大箱の中華レストランから料理人のキャリアロ」。東出さんが社を卒業した後、師匠とアをスタートさせ、函館を代表する人気店は切っても切り離せない良好な関係を保って『らーめん初代 社 (やしろ)』に入りラーメンソフくりの経験と実績を積んだ店主・東出裕さんが2019 (平成31) 年に独立開業。この店は、東出さんの師匠格にあたる『社』のオーナーが、以前から煮干し系ラーメンの専門店ゆ」(1,000円)。スープに使うのは、長崎の漁小麦の香りを楽しんでもらうために、原料は自家製麺で、細麺・太麺から選択可能。森町産ひこま豚の内も肉を使って低温調理。中에서도こってり寄りの一杯。チャーシューは柱となるメニューは店名にあるように煮干し豚骨系のライオンナップだが、その中でも新しいのがこちらの「こってり煮干し豚骨しょう」(1,000円)。スープに使うのは、長崎の漁小麦とかん水と塩のみというシソウルなつくり。細麺はスープに絡みやすいように、太麺はもっととした食感になるように製麺している。

煮干しなのに、豚骨なのに、どこまでもきれいな味。

煮干し豚骨中華そば専門店  
八四六製麺所





02

HAKODATE  
RAMEN  
GUIDE



毎日スーが愛おむる日替わりラーメン「1,200円。こちらはシヤクの煮干しで出汁をとった（※スーがなくなり次第終了） ㊤ 無休 ㊤ 11:00～15:00、17:00～21:00 ㊤ 函館市松風町10-15 ㊤ なし Instagram @youwakkenplus URL yowaken-plus.com

ソ」と、選りすぐりの3品のみで勝負。看板の旨みが口の中で広がり、深い余韻を残す。透明感はそのままで、濃厚さすら感じる出汁。わたた中国古来の清湯（ちんたん）スーの戸末期の開港以来、華僑から函館全体に伝は低温調理した鶏ムネ肉を使用している。江は『出口製麺』特注の細麺で、チャーシューキなどから出汁をとった同店王道の一杯。麺は昆布、鯛干し、シイタケ、鶏、シジミ、カ連日にわたって食材と工程を交えながら練り返した商品開発。それらの準備期間に費やしたの6か月以上。その上で、当時のレシピをベースにしつつ、カキやシジミを使った貝出汁を“ふらす”したことで、港町らしいオリジナリティを兼ね備えたラーメンが完成した。メニューは看板メニューとその大盛り、そして毎日スーが愛おむる「日替わりラーメン

これぞ温故知新。函館最古の塩ラーメンの味を再構築。

養和軒ふらす



03

HAKODATE  
RAMEN  
GUIDE



近年「しょうゆらーめん」に迫る勢いで人気を誇っているのが「味噌ホルモソラーめん」(1,140円)。時間をかけてしっかりと下処理した牛と豚のホルモソが、丼の中でひしめき合うようにたっぷり入っている。

初めて足を運んだ人のほとんどが、そのメカえしに使っているのだが、チャーシューを煮結果的にスー全体がこの色になる。同店で店主が高齢を理由に店を閉めると聞き、ちょっと独立開業に向けて準備していた三浦さん「チャーシュー」(1,200円)の注文が飛びは「この味を残したい」と思い、2か月間通って味を習得した。「メニューが多いのは、ご家族でいらっしやった時にいろいろ選んで食べるようにしたいから。函館に昔たさか黒いスーが特徴の「しょうゆらーめん」が黒いスーの中でも、不動の看板メニューにあっての原点」と断言する鉄板メニュー。ちなみにこの「しょうゆラーメン」は、かつて湯川・漁火通り沿いにあったラーメン

黒しょうゆが目印。品数の多さは古き良き町中華の香り。

らーめん 若大将







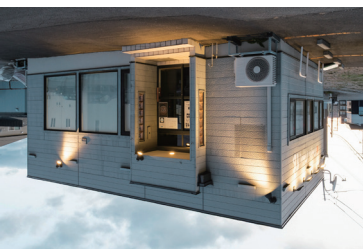
函館のラームンは、港が開かれてからずっと、地元民のお腹と心を満たし、寄り添ってきた。明治、大正、昭和、そして令和。時代が変わっても、いつも暮らしの真ん中にあった。派手さはないけれど、心に残る一杯。どこか懐かしいその味は、街に育まれてきた味なのだ。

図書館

時代を超えて愛される原点

## 特集

HAKODATE  
RAMEN  
GUIDE



産小家の配合を煮え、風味と香りが異なる  
2種の自家製麺を味わえる「塩つけ麺」「醤  
油つけ麺」(ともに1,430円・写真はフルツ  
ツェン)。※2026年2月頃に函館駅前・大門  
地区の菊水小路にて2号店がオープン予定。

創業5年目でありながら、業界最高権威として知られる「Tokyo Ramen of the Year」TRAYラーメン大賞全国版選出、食ベログの「ラーメンHOKKAIDO百名店2024」選出など各方面で高い評価を得て、地元フランクフルトでも熱い支持を受ける人気店。29歳のときに、経験ゼロ・裸一貫で上京し、東京屈指の繁盛店『葛』で技術を磨き、2020（令和2）年に故郷・函館にて独立を果たした店主・野島一弘さん。他ジャンルへの料理人が関

いて舌を巻くほど手間暇をかけた工程と、細部にまで目配せした上質な食材と調味料を駆使し、深遠で複雑な味の世界を提供する。

スープは3つの寸煎を使い地鶏・魚介・フサフサを軸とした3種類のスープを炊いて合わせるトリアルスーフ。さらに「醤油ラーメン」に使う醤油タレは和歌山産や兵庫産の希少な生醤油を使い、「塩ラーメン」に使う塩タレはオヤマルエヒとスワリガニの出汁を合わせる。その結果、ほかに似た味が存在しない味の層が幾重にも積はまるで気品をまとった相食のような一杯だ。

国内一級食材と手間を惜しまない工程が生む、珠玉の一杯。

# RAMEN ROOM 18

1751 7-11 18-12





# 函館ラーメン

時代を超えて愛される原点  
特集



*magazine*

# ITA

TAKE FREET  
ISSUE 04 | WINTER 2025

LC GROUP PRESENTS  
TOWN CULTURE AND LIFESTYLE  
MAGAZINE OF HAKODATE