

LC GROUP PRESENTS
TOWN CULTURE AND LIFESTYLE
MAGAZINE OF HAKODATE

ISSUE 05 | SPRING 2026

TAKE FREE

IKA

magazine



特集

洋食の街。

洋食の街。

特集

“洋食”とは、広義では西洋料理全般を、
狭義では日本で独自に発展した西洋風の料理を表す。
1859(安政6)年の開港と共にいち早く受け入れてきた西洋文化と、
豊かな風土で育まれた地域の食材が出会い、
この地ならではの進化を遂げてきた函館の“洋食”。
「美食都市」にも選定されたこの街で、歴史が紡いできた食の物語、
そして地域の食材と向き合う料理人の想いに触れながら、
多様で奥深い洋食文化を堪能したい。

函館の洋食を代表する老舗『五島軒』(P03)。歴史が刻まれた由緒ある本店の『レストラン雪河亭』では、ルーツとして受け継がれるロシア料理を味わうことができる。開港以降、洋食文化は庶民の生活に溶け込み、独自性や多様性を持って発展を続けている。

五島軒 本店

末広町

地場にあるもので賄うことで、店ならではの個性に。
身近な食材が親しみを呼び、時代と共に函館の味となった。

函館山の麓に本店を構え、創業147年を迎える老舗洋食レストラン『五島軒』。初代・若山惣太郎氏がロシア料理とパンの店を興したことから始まり、その歩みは常に時代の変遷と共にあった。その後、フランス料理の料理人を呼び寄せ、さらに二代目の徳次郎氏が『帝国ホテル』での修業から持ち帰った技術や経験が現在の料理の礎となっている。

ロシア料理からフランス料理、そして日本独自の“洋食へと段階を踏んだ背景について、五代目の現社長・若山豪さんは「フランス料理から洋食へと舵を切ったのは、外国人に代わって日本人に西洋料理を食べてもらおうという流れがあったからです」と語る。そこには米を主食とする日本人がいかに西洋の味に親しむかという切実な課題があった。「『日本洋食協会』では“洋食とは米飯に合わせて食す、日本独自の進化を遂げた西洋料理”と定義されていますが、当時はパンになじみがなく、カレーライスやオムライスのように米とどう合わせるかが重要でした」との言葉通り、

客層が外国人から日本人へと移り変わり、大正期には今に続く日本人向けの洋食店としてのルーツが確立された。

ロシア料理やフランス料理をベースに完成された店の味は、今もボルシチなどのレシピにその面影を残している。その一方で、看板のカレーも当時のレシピをなぞるだけでなく、手に入るスパイスや食材の質の向上に合わせて小改良を積み重ねてきた。16代料理長の井上良太さんは「カレーはブイヨンの取り方がフレンチ風だったり、技法がかけ合わされています。初代からのレシピを受け継いできましたが、当時とまったく同じではありません。伝統を守る使命を担いながら、時代に合わせて研鑽を積み、次の代へ引き継いでいくことが私たちの仕事。お客さまを裏切らぬよう、真摯に取り組んでいきます」とその決意を語る。“守るべき料理”として、感覚だけに頼らず理論に基づいた分析で、常にお客さまの味を提供し続けている。

その独自性は食材の代用という歴史的背景

にも表れており、「もちろん、良い食材を使いたいです、それだけではありません。『五島軒』の歴史の中では、世界大戦や震災、飢饉などもありました。食材を十分に使えなかったとしても、おいしいものをしっかり作ろうという姿勢があったんです。例えば、私どものビーフシチューにはマッシュルームではなく、シイタケが入っています。明治当時、マッシュルームは手に入らず、代わりに出汁が出る干し椎茸を使った。地場にあるもので賄ったことによって、今では当店ならではの個性になったんです」と豪さんは胸を張る。身近な食材を使ったことで親しみが生まれ、地元に寄り添いながら函館の味となっていくのだ。

豪さんが語る「全国に良い洋食屋が数ある中で、あえて函館の五島軒へ本物を求めて来てくださる。その価値に対し、食材や手間を惜しまず、自信を持って伝えていくことが私たちの誇りです」との言葉通り、老舗の洋食は今も色褪せることなく、函館の文化として愛され続けている。



五島軒 本店

① 函館市末広町4-5 ② 0138-23-1106
③ ランチ11:30~14:30(L.O.)、
ディナー17:00~20:00(L.O.)
④ 火曜 URL: gotoken1879.jp
Instagram: @hakodategotoken

伝承の味を受け継ぐ『レストラン雪河亭(せつかてい)』。創業者の若山惣太郎氏と、旧幕府軍として箱館戦争を戦った初代料理長・五島英吉氏が1879(明治12年)年に創業。2代目若山徳次郎氏が『帝国ホテル』でフレンチを学び、洋食の礎を築いた。

時代に合わせて研鑽を積み、
次の代へ引き継いでいく。



ボルシチやビーフストロガノフ、ピロシキなど、ロシア料理を発祥とした五島軒のルーツが味わえる「ロシア料理セット」(3,850円)。伝統を受け継ぐカレーは、1989(平成元年)年に函館を行幸啓された上皇上皇后陛下へ提供したことも知られる。



パーラー フタバヤ

美原1丁目

あの味を求めて、家族二世代・三世代で訪れる
変わらないことにこだわり、変わっていないのが嬉しい。

戦後間もない昭和20年代前半、洋品店としてその歴史を始め、量り売りの菓子屋を経て、昭和30年代後半にレストラン『パーラーフタバヤ』は誕生した。当時は函館駅前・大門地区に本店を構え、現在の店舗は1980（昭和55）年に大型商業施設『長崎屋』の開業と同時にオープンした支店だった。後に本店は閉店となるが、時代が移り、商業施設の母体が変わっても、函館市民に愛され続ける『フタバヤ』の看板は変わらずここにある。

いまやすっかり聞かれなくなった、“パーラー”というジャンル。ここは創業時から代名詞の一つであるソフトクリームをはじめ、高さ25センチのロングパフェ、クリームあんみつ、チョコサンデー、クリームソーダな

どの甘味と並び、食事メニューにはハンバーグ、オムライス、グラタン、そしておもちや付きのお子様ランチなど、まさに“パーラー”を想起させる要素がすべて詰まっている。市民にとっては“そこにあることが当たり前”のような存在として、幅広い世代から親しまれる老舗だ。

レストラン事業を始めるにあたり、当時の社長が料理長として招いた人物が洋食出身のシェフだったことから、メニュー構成は自然と大衆的な洋食が中心に。その中でも、鉄板で提供するハンバーグが看板メニューに育ち、その座を50年以上経った今でも守り続けている。特徴はなんといっても甘く濃厚なデミグラスソース。この他では味わえない独特の



懐かしい味や思い出と共に
、今もあの頃のまま佇むパーラー

「ハンバーグ」（180g1,078円）。フタバヤ伝統の甘い自家製デミグラスソースがたっぷりかかったハンバーグに、ケチャップ味のマカロニ、目玉焼き、ポテトとピーマンのグリルという不動の組み合わせ。鉄板を受ける木台に刻まれた年輪が店の歴史を物語る。

パーラー フタバヤ

④ 函館市美原1-7-1 MEGA FYN・キョーテ函館店2F
⑤ 0138-45-1978 ⑥ 10:00~20:00(L.O.)
⑦ 無休 URL: h938601.gorp.jp

風味を、市民は愛してやまない。「でもね、人気が出るまではお客さまから『こんなに甘いのが食えるか』とか『塩と砂糖を入れ間違えたんじゃないか』とずいぶんというろい言われたそうですよ」と笑うのは『フタバヤ』代表の金子史夫さん。ハンバーグのかたわらに添えられたポテトやピーマンのグリルや目玉焼きなどの副業も、当初からずっと変わらぬままだ。「食材に関しては特に産地にこだわっているわけではなくて、あくまで安心安全で、現状価格を安定的に維持できる食材を選んで使っています。正直な話、野菜から何からほとんどの食材が高騰してるから、悲鳴が上がりそうですけどね。だから料理についてのうんちくが語れるようなことはあり

ませんが、その代わり味も、盛り付けも、価格設定も、“変わらないこと”がこだわりといえぼこだわりですね。特に地元のお客さまは、自分たちがよく知る“あの頃のフタバヤ”を楽しみに来てくださるわけですから、ごっさりさせるわけにはいきません」。

夏休みの時期や年末年始は帰省も重なり、子どもの頃に、または学生の頃に味わった『フタバヤ』の懐かしい味を求めて、家族二世代・三世代で訪れる客で大いに賑わう。だからこそ、“変わらないこと”にこだわる。それは店の入口にある食品サンプルのガラスケースしかり、店内の装飾しかり。変わっていないことが嬉しくなる。『フタバヤ』は、今日もあの頃のまま、そこに佇む。



洋食のごくらく亭

中道2丁目

洋食のごくらく亭

㊤ 函館市中道2-49-21
☎ 0138-51-9061
🕒 ランチ11:30~14:30(L.O.)、
ディナー17:00~20:00(L.O.)
㊦ 水曜・木曜
Instagram: @gokurakutei_hakodate



お客さまが想像する以上においしいものを届けたい。
守り続けるのは料理の“基本”。だからすべて自分でつくる。

東山墓園線沿い、鍛神小学校向かいにある『洋食のごくらく亭』をワンフリーズで表現するなら、「いつ来てもうまい。いつ来ても満足できる店」。とことん手間をかける手作りのデミグラスソースも、シェフが全身を使って手ごねする合挽きのハンバーグも、懇切丁寧に揚げるエビフライも。すべての料理に、とにかく客を喜ばせたいという気持ちが込められている。

今年で開業50周年の節目を迎える同店は、メニューの品数が多いのが特徴。メニューブックにも、壁に設置された黒板にも、ありとあらゆる洋食メニューが隙間なく記載されており、そこから注文する品を選ぶ時間もまた楽しい。「例えば新しいメニューを始めたら、その代わり何か削りたいところなんだけど、これだけ長くやっているとそれぞれの料理にファンがついているから、簡単には削れない。だから増える一方なんですよ」と笑うオーナーシェフの牛山博康さん。80歳を迎えた今も厨房に立って料理を作り続け、その一方で後継者である娘の志季穂さんに少しずつ技術と知識を伝え続ける毎日だ。

牛山さんの料理人としてのスタート地点、は昭和40年代初頭の東京・銀座。中でも元内閣総理大臣・吉田茂氏の料理番として腕を振った日本フレンチの草分けであり、「フォン・ド・ボーカレー」の生みの親として知られる志度藤雄氏に師事した経験は、今でも

牛山さんの根幹となっている。

メニューの主軸はハンバーグ、エビフライ、オムライス、グラタン、ドリアなど日本人が長く親しんできた“洋食”だ。しかし、それらを生み出す工程については、一流の現場で腕を磨いてきた牛山さんの仕事があってこそ成り立つ。「商売としてはもちろん折り合いをつけるのは大事。でも、もっと大事なのはお客さまが食べ慣れているものを、お客さまが想像する以上においしく出すこと。それに尽きると思います。洋食に関して、函館は昔から舌が肥えた方が多いですから」。商売において、何かを削って、何かを守るという選択を迫られる中で、牛山さんが“守る”と決めているのは、料理の“基本”だ。だからソースもドレッシングも、当たり前のようにすべて手作り。特に、この店の看板であるハンバーグやビーフシチューの生命線となるデミグラスソースは、実に8~9日間をかける。旨みの上澄みのみを抽出するために煮込む時間だけでなく、その前段における牛骨と牛スジ肉の下処理にも余念がない。手間暇を惜しまないのは、それこそが洋食の料理人としての矜持であり、また彼にとって料理の醍醐味そのものだからだ。

「おかげさまで体はまだまだ動きますから(笑)。あとは、娘にストープ前の仕事をいかに引き継いでいくか。これも今後の大事な仕事ですね」

(右ページ・上) ランチの一番人気は「ハンバーグセット」(1,705円)。みそ味のハンバーグ、エビフライ、ハムエッグ、みそ汁、サラダ、ライスのセット。タマネギを餡色になるまで炒めた合挽きのハンバーグは絶品。(下) 左から後継者として現在修行中の娘の牛山志季穂さん、牛山博康さん、博康さんの妻・牛山良子さん。



一流の現場で技術を磨き続けたプロとしての矜持が宿る大衆洋食。



気軽に、手ごろに、おいしいものを。
街の洋食屋さんでありたい。



看板メニュー「オムデミライス」(1,200円)は、きのことたっぷりのチキンライスとふわふわでとろける卵のオムライスに、じっくり煮詰めた深みとコクのあるデミグラスソースが絶妙。ハンバーグとエビフライのコンビネーション(1,760円)は、ほお張ると思わず笑みがこぼれる。

Cafe & Restaurant Bees.Bee

カフェアンドレストラン ビーズビー

柏木町

Cafe & Restaurant Bees.Bee

④ 函館市柏木町39-3 ⑤ 0138-51-7881
⑥ 11:30~L.O.14:00、17:30~L.O.20:00
⑦ 月曜 ※予約優先



窓からやわらかな陽の光が差し込む店内。傍らにはピアノが佇み、壁を飾るアートが彩りを添える。アットホームで落ち着いた空気の流れの中、くつろぎのひとときを味わうことができる。ロッキングチェアは平山さんのお気に入り。

特別なご馳走だった。その記憶への憧れが原点。
一から実直に手作りする“昔ながらの洋食”。

都心から少し離れた住宅街に佇む『Cafe & Restaurant Bees.Bee (ビーズ・ビー)』。1996(平成8)年のオープン以来、この場所でフライパンを振り続けてきたオーナーシェフ、平山憲さんの料理には、函館の洋食が歩んできた文化の変遷と、職人としての矜持が静かに宿っている。

「料理を始めて40年以上になりますが、もともとは食べていくために始めたことなんです」。そう話す平山さんが料理人を志した当時、洋食は今よりもずっとハイカラで、特別な日のための料理だった。洋食を食べに行くといえば、少しかしこまって店へ向かう。そんな憧れが文化として息づいていた時代。「子どもの頃に食べたハンバーグがおいしくて。今でこそ当たり前メニューですが、当時はそれが特別なご馳走だった。その記憶への憧れが原点にあります」

平山さんのスタイルは、型にはまった修業時代を経て築かれたものではない。独学と語る通り、その腕は自らの探究心によって磨かれた。本物の味を知るために海を渡り、各地を旅して食べ歩いた経験が、今の料理の土台となっている。「海外で感じたのは素材の大切さ。向こうではバターひとつとっても大量生産することなく、おいしく、安く、良い加減に楽しく作る。料理に対する姿勢に衝撃を受けました」

その経験は、地元・道南の食材への深い愛着ともつながる。自らも菜園を耕し、函館近郊の海・山・酪農の恵みを一皿に込める。「近年はこだわって作る若い農家さんが増えています。これからは彼らに期待ですね」と目を細める平山さん。その手から生み出されるのは、カツレツやエビフライ、グラタンといった、一から実直に手作りする“昔ながらの洋食”だ。

平山さんは現在の洋食文化に対し、気を引き締める。「今は洋食文化というものが、ある意味で失われてしまった。なぜなら、洋食が“一



般の家庭料理”になったから。ファミレスで安く食べられ、家庭でも趣味の料理として、コストを度外視すればプロ顔負けのおいしいものが作れる時代です。でも、私たちは商売として、それに負けるわけにはいかない。安価な材料であっても、手間暇を惜みず、プロの技術で最高の一皿へと昇華させる。利益を出しながら家庭料理を超えていくこと。それが、彼が守り続けるプロの誇りなのだ。

「心がけているのは、あくまでも“街の洋食屋さん”。気軽に、手ごろに、おいしいものを食べていただきたいんです」と平山さん。料理はどれも本格ながらも、庶民的な価格を守り続ける。現在は奥さまと二人、自分たちの目の届く範囲で、予約客や長年通う常連さんを大切に迎え入れている。

どこまでもまっすぐで、正直。だからこそ信じられる。平山憲さんの作る料理は、かつて日本人が憧れた“洋食”という文化を、今の時代に静かにとどめる。この店には私たちが忘れかけていた“洋食”の記憶が、今も確かに息づいている。

cola de gato

コラ・デ・ガト

本町

cola de gato

④ 函館市本町29-23 LC五稜郭ホテル別館1F
☎ 0138-76-3939
⑤ ランチ11:30~14:00(L.O.13:15)、
ディナー18:00~22:00(L.O.21:00)
⑥ 水曜
Instagram: @cola.de.gato_hakodate

「本日のおすすめ」が黒板に並び、旬の魅力と出会えるのも楽しみ。「根ぼけのグリエ」(1,760円)は、強火の網焼きにすることで、皮目をパリッと香ばしく焼き上げ、身はふっくら。薬味を効かせたソースが、素材の持ち味を引き出している。



師から受け継いだ教えは、“素材の味そのものを生かす”こと。
生産者とのつながりを大切に、背景にあるストーリーまで思い描く。

日本におけるスペイン料理の先駆者であり、函館を代表する名店『RESTAURANT VASCU (レストラン・バスク)』。そのオーナーシェフ・深谷宏治氏のもとで30年にわたり修行を積んだ伊藤博和さんが、2024(令和6)年、自らの理想を形にしてオープンしたのがスペイン料理店『cola de gato (コラ・デ・ガト)』だ。

「バスクでの日々の中で、特に賄い作りは何よりの挑戦の場でした」と振り返る伊藤さん。限られた予算と時間、そして厨房にある限られた食材をどう使い切り、いかにして一皿を生み出すか。ジャンルに縛られず試行錯誤した経験は、創造力を養う血肉となった。「深谷さんに食べてもらう時は、いつも緊張の連続でした。認めてもらいたい一心で必死でしたが、そこでの学びや刺激が今の自分を支えています」

師から受け継いだ最大の教えは、“素材の味そのものを生かす”という信念だ。米や魚など日本人にもなじみ深いものを多く使い、その土地の風土に合わせてポテンシャルを引き出すのが、スペイン料理の醍醐味。伊藤さんは今も毎朝欠かさず市場へ出向き、自らの目でその日一番の旬を選び抜く。

特に大切にしているのは、生産者とのつながりだ。ただ仕入れるのではなく、『政田農園』をはじめとする農家のもとへ直接足を運び、育つ現場を見て、彼らの想いに耳を傾ける。「生産者の方々への尊敬を忘れず、信頼

関係を築くことで、初めてお客さまへ“確かなもの”を提供できていると思っています」。近海で上がる新鮮な魚介や近郊産の野菜など、届く素材の背景にあるストーリーまで思い描き、細部まで丁寧に仕上げられた料理は、やさしい味わいで心に沁みわたる。

本場の味と地産地消を調和させてきた師の哲学に、自らの感性を加え奥行きを深めた創作料理。それは、まさにこの土地の風土が溶け込んだ、新たな“郷土の味”と言える。中でも口コミで瞬間に看板メニューとなったのが「パエリア」だ。「これだけは、ずっと変わらず深谷さんのレシピを忠実に守っています。ベースとなるブイヨンも一から丹念に仕込む。それが私にとって師への敬意ですから」と熱い想いを込める。

店は「五稜郭公園前」電停近くのホテル1階にあり、洗練された都会的な空気感と、家族経営ならではのぬくもりに包まれている。厨房では息子さんと共にフライパンを振り、ホールでは奥さまが細やかな心遣いでお客を迎える。そんな家族の仲睦まじい姿が、穏やかな充足感をもたらしている。昼はハンバーグやコロッケといった親しみやすいランチを、夜は多彩なタパスを自然派ワインと共に、カジュアルかつリーズナブルに堪能できる。「とにかくお客さまにはお腹いっぱいになって、幸せな気持ちで帰っていただきたいんです」と願う伊藤さん。そんな料理人の情熱と家族の愛が、訪れる客みなを笑顔にしている。

「真鱈のにんにくパセリソース」(1,760円)。函館は全国有数の真鱈の産地で年中楽しめる。「サルサ・ベルデ(緑のソース)」は、バスク料理の真骨頂。ニンニクの食欲をそそる香りと、パセリの爽やかな風味が絶妙。

本場の味と地産地消を調和する師の哲学に、
自らの感性を加え奥行きを深めた創作料理。



天然エゾシカのブランド肉『函鹿』シンタマの炭火焼き(4,180円)とパテ・ド・カンパーニュ(1,540円)は同店の看板。アラカルトは各種タパス(小皿料理)と肉料理の2本立て。しっかり料理を楽しみたい場合は、おまかせコース(6,600円から/前日まで要予約)がおすすめ。



ワインのための料理があり、料理のためのワインがある店。



店のシステムは、20時30分までに来店の場合は、自動的にファーストセット(季節のスープ+前菜盛り合わせ/2,500円)を提供。前菜盛り合わせはパテ・ド・カンパーニュ、キャロットラペ、その日の魚介や肉の惣菜など6~7品がつくボリュームのある内容。

新鮮な驚きと喜びを与える、ナチュラルワインとフレンチビストロの邂逅。アラカルトではフレンチの普遍性を、コースでは創造性を提供する。

Wine Bistro odéon

ワインビストロオデオン

梁川町

2018(平成30)年に函館駅前的大门地区で開業し、5年目を迎えたタイミングで現在の梁川町に移転したワインビストロ『odéon(オデオン)』。オーナーシェフの向井廉さんは安平町出身。札幌やフランスで研鑽を積み、妻の出身地である函館で独立を果たした。「大学時代に街の食堂でアルバイトを始めたのがきっかけでした。その後は札幌市内のアイリッシュパブで初めて厨房に入り、ビストロで本格的な料理経験を積んで、30歳になる前にフランスへ渡りました。独立前は国内のちょっとしたカフェブームの影響もあり、少し凝ったカフェ飯を作ればいいくらいに思ってたんです。ところが、フランスの修業

先でとても実績のある日本人シェフの方に出会いました。それが大きな転機となってフレンチがベースになりました」
「ワインビストロ」と銘打つ通り、この店の主軸は「ワインを引き立てる料理」と「料理をよりおいしくするワイン」だ。フランス、イタリア、日本などから厳選したナチュラルワインを、グラスで常時4種類提供。セラーにはボトルワインも豊富に揃う。独立する前まで、ワインとはプライベートでたまに飲む程度だったという向井さん。その距離が縮まったのは、函館で年に一度開催されるナチュラルワインのお祭り『のまサルデー!』に店舗として参加した時のことだ。会場で飛び交っていたの

は“薄赤(うすあか)”というキーワード。色調が薄めの赤ワインで、葡萄の旨みが凝縮された軽やかな味わいを指すカテゴリーだが、向井さんはそこで初めてナチュラルワインにおける“薄赤”の世界に触れ、肉料理と共に味わう醍醐味を知った。「薄赤に限らず、ナチュラルワインはしっかりとした料理があってこそ引き立つものだと気づき、そこから本格的にワインの要素を取り入れるようになりました」。こうして、向井さんが選んだワインと、フレンチのアラカルトやコース料理を組み合わせた“ワインビストロ”のスタイルができていった。食材の地域性は、特に肉料理に顕著だ。黒板メニューの「道南のお肉炭焼き」には、函

館近郊で獲れた高品質な天然エゾシカのブランド肉『函鹿(はこしか)』のシンタマ(内モモ肉とモモ肉)や、七飯町「あかり農場」のあかり豚など、同店のスペシャリテが並ぶ。「地域食材は常に意識していますが、同時に難しさも感じています。上質なものを扱うほど、他店と重複しやすいため、いかに差別化するかが鍵。今後は、地元の安平町の食材も積極的に取り入れていきたいと考えています。安平町や周辺地域には、ホエー豚やチーズといった素晴らしい食材が豊富にあります。函館・道南の食材も大切にしながら、自分の言葉でその魅力をしっかりと説明できる食材を届けていきたいですね」



Wine Bistro odéon

☎ 函館市梁川町18-20 ☎ 070-8988-3336
⌚ 18:00~22:30 🗓 木曜・隔週月曜不定
Instagram: @odeon_hakodate

本場フランスの下町で味わった
ビストロ本来の愉しみを伝えたい。



「カスベのムニエル」(1,890円)。函館の家庭ではなじみ深いカスベだが、大抵の場合は煮付けか唐揚げだ。しかし、ここではムニエルという珍しいスタイルで提供。地物のちぢみほうれん草と辛味大根と一緒に。

Qui rit gue'rit

キリゲリ

本町

地域の豊かな食材をつかった料理で、お腹いっぱい満たしたい。
上ノ国町での暮らしが礎に。今なお受ける故郷の恩恵に感謝。

フランス語で「笑う門には福来る」を意味する店名を冠した『Qui rit gue'rit (キリゲリ)』は、2024 (令和6) 年秋にオープンした本格派のフレンチビストロだ。コース料理はなく、アラカルトで2~3皿を注文するだけでお腹がしっかり満たされる、本場のビストロスタイルを貫いている。

オーナーシェフの久末慎一郎さんは上ノ国町出身。札幌の調理専門学校を卒業後、東京・神宮前のフレンチレストラン『Cam Chien Grippe (カム・シャン・グリッペ)』に就職。



Qui rit gue'rit

㊤ 函館市本町4-9 五稜郭ハイム1F
☎ 0138-84-5731
🕒 18:00~(閉店時間は不定)
🌞 日曜・不定
Instagram: @quiritguerit2017



同店にとって名刺がわりの一品「自家製シャルキュトリの盛り合わせ」(2,600円)。パテ・ド・カンパーニュ、上ノ国町・森農場の豚肉のリエット、鶏白レバーのムース、ハム、サラミ、ピクルスなどの添え物が一皿に。厳選したナチュラルワインとともに。

その3年後、フランスへ修業に渡った。当初はグランメゾン(※実力や格式が最も高いとされるレストラン)で腕を磨いていたが、ある日、地方の街のビストロに足を踏み入れたことで進むべき道が決まった。「僕が認識していたビストロとはまったくの別物で。肉も魚も野菜も、食材を余すことなく使った伝統料理や個性的な料理が、手頃な価格で腹いっぱい食べられる。自分がやるならこういう店だ、と確信したんです」。2017 (平成29)年に東京・目黒に自身の店『キリゲリ』を開業。7年ほど営業して多くのファンを獲得したが、一昨年に家族と共に地元・道南へ帰郷。同じ店名と同じコンセプトを掲げ、函館に店を構えた。

料理人としての久末さんを形成したのは、紛れもなく生まれ故郷の上ノ国町だ。なにせこの土地には肉や魚、野菜、山菜といった、料理人を魅了する上質な食材があふれている。「田舎ですから、子どもの頃は大きなスーパーもゲームセンターもなくて、遊び場といえば海か川。友達とウニや貝を拾っては焚き火で焼いて食べたり、海藻をかじってみたり。旨

いものが身近にあるのが当たり前で暮らして。今でも、地元の友達から自家栽培した野菜をもらうと、それが抜群に旨い。釣りが趣味の友達も、船釣りで釣ったソイアブラコを届けてくれるのですが、魚の締め方も見事で。ありがたいことに今もなお、上ノ国町という生まれ故郷の恩恵を存分に受けています」

これからやりたいことは、まだまだある。その一つが、得意とする内臓料理を少しずつ浸透させること。例えば、店の定番である「鶏白レバーのムース」は、東京時代に大ヒットした看板料理。絶妙な舌触りでノンアルコール・無添加、子どもでも安心して食べられるこの一品は、函館でも多くの客を虜にしているが、その他の内臓料理についてはまだなじみが薄いという。「『ハチノス(牛の第2胃)のカツレツ』などは、フランスのビストロでは定番中の定番なのですが、函館ではまだ選択肢に入りにくい。だからこそ難しくもあり、面白い。ビストロには旨い内臓料理がたくさんあることを知ってもらえるよう、その魅力を伝えていきたいです」

L'Oiseau par Matsunaga

柏木町

L'Oiseau par Matsunaga

④ 函館市柏木町4-5 ☎ 0138-84-1858
 ⑤ ランチ 土・日・月12:00~15:00(13:00 L.O)
 デイナー 水~日18:00~22:00(19:00 L.O)
 ⑥ 火曜・不定休 URL: www.r-loiseau.com
 Instagram: @loiseau.par.matsunaga.official



身体にやさしい。誰もが嬉しい。そして、ここでしか出会えない。
 料理だけでなく、食事の時間そのものが記憶に美しく刻まれる場所。

2017年(平成29)年、「ミシュランガイド北海道2017特別版」で一つ星を獲得。それ以前から地元では高い評価を得ていたが、星の獲得によってその名が一躍全国区となったのが、フレンチレストラン『L'Oiseau par Matsunaga(ロワゾー・パー・マツナガ)』だ。シェフの松永和之さんは“身体にやさしく、誰もが喜ぶ料理”を信条に、日本やフランスでの経験をベースにした独創性あふれる一皿を生み出している。既存のフレンチの概念を超えた料理との出会いを求めて、今や遠方からも多くの客が足を運ぶ。

松永さんは10代後半に大阪で料理人としてのキャリアをスタートさせた。その後、当時“料理の鉄人”として名を馳せた坂井宏行氏がオーナーシェフを務め、気鋭の料理人として注目を浴びていた石井義昭氏がシェフを務める『ラ・ロシェル南青山』で7年半修業し、単身フランスへ。現地の三つ星レストラン『MICHEL TRAMA(ミシェル・トラマ)』や『RÉGIS ET JACQUES MARCON(レジス・エ・ジャック・マルコン)』、『Le Neuvième Art(ル・ヌヴィエム・アール)』など、計6年間にわたって一流店を渡り歩いた。経験を積むほどに料理の面白さに魅了され、気づけばトップレストランのスーパーシェフ(副料理長)にまで上り詰めた。料理人として確かな経験と自信を得た松永さんは、2013(平成25)年、妻の地元である函館に自身の店をオープン。今年で14年目の春を迎える。

38歳で独立し、年齢を重ねるごとに料理への向き合い方は変化を遂げている。「以前は『フレンチはこうあるべき』という妙なこだわりがあったのですが、それが今ではすっかりなくなりました。フランスで働いていた頃、先輩シェフに『お前のスペシャリテ(得意料理)は何だ?』と聞かれて、はっきりと答えられなかったことがあったんです。当時はまんべんなくこなせた分、これといった一品が出てこなくて。答えに窮して『日本人だから、あえて言うなら魚料理かな』と返したら、『そうじゃない。何を自分のス



ランチは「モンファボリ」(7,480円)と「アルモニー」(1万3,200円)の2種。ディナーは「レゼル」(1万8,700円 ※当日予約可)と「ロワゾー」(2万6,400円 ※2日前までに要予約)の2種。「ロワゾー」は日本とフランスの食材を生かし、松永シェフの本領を發揮するおまかせコース。

ペシャリテにしたいんだ?』と詰められました。その問いがずっと頭に残っていて、徐々に自分のオリジナリティについて考え始めたんです。どう逆立ちしても、正攻法でフランス人の一流シェフにかなうわけがない。ならば日本人の料理人として、その特性を熟知している醤油や酒、胡麻などを使ってもいいのではないかと。そこに函館・北海道の食材を組み合わせれば、自分だけのスペシャリテが確立できると考えました。ですから、30代・40代の頃の料理と、今の料理とでは明確な変化がありますね」

フランスに残って独立するという選択肢もあった。それだけの実績も現地で築いてきた。しかし、函館という街に店を構えたことは、結果として松永和之という料理人に唯一無二の個性を授けた。「どんな料理ならお客さまに喜んでもらえるかを考え続ける毎日、本当に楽しいですよ。この仕事に就いて30年以上経ちますが、料理を作るのが嫌だとか、考えるのが面倒だと思ったことは一度もありません。よく妻に言われるんですよ。『あなたはいつも本当に楽しそうね』って(笑)」

函館だから生まれた独自性。

一期一会のフランス料理を。



「ホワイトアスパラとズワイガニのミルフィーユ」はディナーコース「レゼル」の前菜。春巻の皮を重ねて板状にし、ズワイガニをほくしたクリームを挟んでミルフィーユ状に。そのまわりを季節のハーブ、地物のラディッシュや越冬大根などで囲い“春の庭園”を演出。

MEET THE KEY PERSON

わかやま ころ
若山 豪さん 『五島軒』五代代表取締役社長

川端 先代からの教えを、現在はどうの形で受け継がれていますか。

若山 三代目の祖父は「料理は芸術に通ずる」と言っていました。美食家としても知られるフランスの画家ロートレックを敬愛しており、こだわりを持って物事を探求する美術的な感性は、料理人の魂と通じ合うものがあると考えていたようです。教養や文化的な観点を盛り込むことで、料理に奥行きを与えようとしたのでしょう。その一方で、祖父が口癖のように言っていたのが「味はとびきり、値段は手ごろ」という指針です。『五島軒』を高級店だと思ってくださる方も多いのですが、祖父の代にはあくまで「市民の皆さまに日常的に洋食を楽しんでほしい」と願い、実際に当時を知るお客さまからは「あの頃は本当に市民の味方だった」とのあたたかいお声もいただいています。

川端 近年は意外な新メニューにも取り組まれているとか。

若山 私たちは今、市民や地域との新たな接点を作るため、ラーメン作りという挑戦も始めています。これは、毎朝丁寧に丸鶏を煮込んでとっている伝統のチキンブイヨンベースにしたもので、出来合いのものに頼らずから研究し、料理長と研究を重ねてラーメンのスープへと応用しました。伝統を重んじながらも、フレンチが持つ技術の可能性に挑戦しています。

川端 地元食材を積極的に使用されているのも素晴らしい取り組みです。

若山 地元の一次産業を守りたいという強い想いもあります。現在、北海道の天然昆布は温暖化やウニの大量発生による食害で、ピーク時の半分にまで激減しています。南茅部の

漁師さんたちは残り少ない天然の種苗を回収し、2年かけて育てるという、まるで農業のような養殖作業に取り組んでおられます。しかし、膨大な手間と人件費がかかる一方で利益は削られ、漁師さんからは悲痛な声も聞こえてきます。

川端 そういった方々をどのような形でサポートし、商品作りに結びつけていったのでしょうか。

若山 私たちは適正価格で取り引きを行い、形として見える商品にすることで、漁師さんたちの励みになりたいと考えました。もともとは地元の高校でのSDGsの授業の一環としてお手伝いしたのがきっかけですが、年間150万食を数える弊社のカレーの原料として安定的な取引先となることで、少しでも地域を支えられたらと思っています。町内のコンビニエンスストアに並んだカレーを見て、漁協の方が「自分たちの昆布が入っていると言えようになった」と喜んでくださったと聞いた時は、本当に胸が熱くなりました。

川端 『函館タータン』やアニメなどとのコラボレーションなども積極的に行われています。

若山 異業種の方々と協力し合い、北海道の食文化を維持していくことは、私たちの理念活動そのものです。自分たちだけが生き残るのではなく、街ぐるみで連帯し、「函館愛」を持って郷土を盛り上げていきたい。みんなで付加価値をつけてこの街の魅力を輝かせたいからに他なりません。アニメ作品とのコラボレーションを通じ、若い世代のお客さまに地域の歴史を周知させていただいているのもその一環です。これからは地域との絆を大切に、この函館という街と共に歩み続けていきたいと思っています。

函館の歴史と伝統を象徴する洋食の老舗『五島軒』。その暖簾を守りながら、五代目社長として数々の新プロジェクトを牽引する若山豪さん。老舗の看板に安住することなく、新たな挑戦を続ける、その情熱の源泉や活動の裏側を探るべく、本誌編集長・川端欧良は、『五島軒 本店』を訪ねた。



フレンチの技法が息づくラーメン「五島めん」。自家製鶏出汁をベースに、函館産真昆布とシイタケの旨みを引き出している。



道民にはおなじみのパッケージ。1993（平成11）年から製造を開始し、北海道におけるレトルトカレーのシェアでは常に上位にランクイン。



函館の地域ブランド『函館タータン』の活動に賛同。スコットランドの伝統的な焼き菓子であるショートブレッドを商品化。

五島軒

URL: gotoken1879.jp
Instagram: @hakodategotoken

若山 豪さん

1983（昭和58）年、函館市生まれ。大学卒業後、大手物流企業へ就職。2011（平成23）年、『五島軒』入社。2016（平成28）年に製造企画開発室長、2018（平成30）年に取締役事業部長、2019（令和元）年に専務を歴任し、2021（令和3）年に五代目社長へ就任。



（写真左より）『五島軒』五代代表取締役社長・若山豪さん、本誌編集長・川端欧良

プロに教わる家めし

スーパーなどで手に入る身近な食材を使い、プロならではの技やコツを取り入れた、手軽で簡単な家庭料理レシピをご紹介します。



『魚と酒 楽』店主 橋 希代美さん

厳選した食材にひと手間とアレンジを加えた“小料理屋風料理”が評判。『丸み佐藤商店』から仕入れる、新鮮な魚介を使った料理が自慢。道南の地酒や焼酎も豊富に揃える。



サクラマスのふっくらとした身に野菜の甘み、味噌のコクとバター風味が溶け合う。フライパンひとつでできる春らしい一品。

今回のお料理

サクラマスと春野菜のホイル蒸し

『魚と酒 楽』店主の橋希代美さんが教えてくれる料理は、「サクラマスと春野菜のホイル蒸し」。「私が主婦時代によく作っていた料理で、身近な食材で簡単に作れる万能レシピです」と希代美さん。蒸し器など特別な道具は必要なく、ホイル包みなのでフライパンも汚れず、後片付けが楽なものありがたい。「サクラマスは今が旬の美味しい時期で、色味もきれいなので使ったのですが、ホッケやタラなど冷凍庫にある魚やスーパーの切り落としでも大丈夫。今回は春をイメージして旬の食材にしましたが、その時にあるもので自由に合わせてください」

作り方は、まず魚に軽く塩をふって10分ほど置く。「魚の余計な水分を除くことでくさみが消え、身が締まっておいしくなります。骨を取っておくと食べやすくなります

よ」。ホイルに軽くバターを引くことで、くっつきを防いで風味もアップ。「ホイルに魚と好みの具材をのせたら、上から液体味噌とお酒をまわしかけて味をなじませます。お酒を加えることで蒸気と共に香りが立ち、身がよりしっとり仕上がります。うちではかつお節と昆布でとった出汁も加えています」

ホイルの口を閉じてフライパンへ置き、底が浸る程度の水を入れて火にかける。沸騰したら蓋をして、あとは10分ほど蒸すだけ。仕上げにバターをのせれば、味噌とバターの濃厚な風味に野菜の甘みが溶け合うホイル蒸しが完成。「お好みに合わせてレモンを絞ったり、お醤油を少し足したりと、ご家庭の味付けで調節してみてください」。プロの技術と主婦の知恵が詰まった心あたたまる一品を召し上がれ。

材料と作り方

〈一人前〉
サクラマス…一切
野菜…お好みで
液体味噌※…適量
酒…適量
バター…適量
※生味噌でも可

①魚に軽く塩をふって10分ほど置き、浮き出た水分をキッチンペーパーなどで拭き取る。②大きめに切ったホイルを広げ、中央にバターを薄く塗る。魚を置き、まわりに野菜を並べる。③具材の上から液体味噌をかけ、酒をまわしかける。④液体味噌を崩しながら全体をなじませる。⑤ホイルを閉じてフライパンへ置く。⑥ホイルが浸る程度水を入れて火にかける。⑦沸騰したら蓋をして中火で10分ほど蒸しあげる。⑧フライパンから取り出し、ホイルごと皿の上へ。ホイルを開いてバターをのせる。



魚と酒 楽

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

FOOD OF SOUTH HOKKAIDO

地元のうまいもん

豊かな山々と広大な海に囲まれた道南は、まさに食材の宝庫。この地で育まれる名産品や特産品には、生産者のこだわりと愛が詰まっている。

今回の食材

イカの塩辛

“イカの町”函館の名物であるイカを使った塩辛。日本の伝統的な発酵食品の一つで、もともとはイカを腐らないようにする保存食だった。函館・道南には数多くの塩辛メーカーがあり、製法によって食感や味わいが異なり、それぞれ趣向を凝らしている。



『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』 厨房担当
小笠原賢次さん

「バンバン豪快!バンバン安く!バンバン元気!」をコンセプトに、北海道をイメージした創作料理を提供。食材は道産を主に使用し、写真映えする豪快な盛り付けも魅力。



『エゾバルバンバン』の小笠原賢次さんが、幼い頃から慣れ親しんでいる味としてすすめてくれたのは、函館を代表する名産品「イカの塩辛」。「普段はご飯のおかずとしてはもちろん、大根おろしと和えたり、塩辛鍋にしたりして食べていますが、当店の『ホクホクじゃがバターと塩辛のアヒージョ』(869円)も絶品ですよ」と小笠原さん。

同店では北海道をイメージした料理が売りだが、ジャガバターに塩辛という定番の組み合わせをアヒージョにアレンジ。函館メーカーの塩辛に道産ジャガイモ、ニンニク、タマネギ、唐辛子を合わせ、仕上げにバターをのせた一

相性も良く、塩辛は熱を加えることで生ぐさが消え、そのままより食べやすいという方もいらっしゃると思います。個人的には数あるアヒージョの中でも、これが一番おいしいと思っています」と胸を張る。



さらに、小笠原さんならではの楽しみ方も。「お客さまのご要望で温め直すこともあるのですが、少し焦げた具合も香ばしくておすすめです。思いがけないおいしさが引き出されますよ」

旨みたっぷりのオイルは「ブレード(220円)」とも相性抜群。観光客はもちろん、地元の若者から年配の方まで幅広く愛されているという一品。洋風に生まれ変わった道南のソウルフードを、ぜひご堪能あれ。



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 ☎ 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

一杯の嗜み

一杯に込められた造り手の情熱と土地の記憶。
グラスに注がれた銘酒の背景にある物語を知れば、
その味わいはより深く、芳醇に感じられる。

今回のお酒

タリスカー 10年

スコットランド北西部、スカイ島に古くから続く『タリスカー蒸溜所』を代表するシングルモルトウイスキー。ピートと海潮の力強い香り、スモーキーな甘さを持ち合わせた個性的な味わい。「宝島」や「ジキル博士とハイド氏」などの著書がある文豪ロバート・ルイス・ステューヴンソンをして「King of Drinks (酒の王様)」と言わしめた。



『Lounge & Bar 北風』オーナー
北風 健一さん

ずらりと並ぶボトルを背にしたロングカウンターが印象的。半個室のソファ席も備える。洗練された空間と上質なサービスで特別な時間を。鉄板焼店『鉄板焼 北風』を併設。

『Lounge & Bar 北風』オーナーの北風健一さんが選んでくれたのは、アイランズモルトの荒々しさを象徴するウイスキー「タリスカー 10年」(一杯1,100円)。口に含んだ瞬間に爆発するようなスパイスさと、潮の香りが混じり合う強烈な個性が魅力だ。

その力強い味わいに合わせてぜひ試してほしいと差し出されたのは、メニュー表には載っていない隠れた逸品「赤酔のシャリカレー」(1日5食限定、1,200円)。「このカレーは、私がタリスカーからイメージして考案したメニューなんです」と北風さん。「ウイ



Lounge & Bar 北風

📍 函館市本町8-20 第5L館5F
☎ 0138-31-9118
🕒 18:00~翌2:00
🗓 木曜、第2・第3水曜
URL: kitakaze.bar
Instagram: @loungebar_kitakaze

スキーとカレーは意外にも合うんですね。赤酔のシャリが持つ甘みと酸味に、スパイスの効いたルーの辛みと旨みが重なり、絶妙にマッチします。他のウイスキーではカレーの風味に負けてしまいましたが、タリスカーの持つ圧倒的な個性は、カレーの強い味わいにも負けず、むしろ互いを引き立て合っているんです。ぜひ一緒に召し上がっていただきたいですね」

ストレート、ロック、あるいはソーダ割り。好みの飲み方で喉を潤しながら、カレーとタリスカーが奏でる意外な相性の良さに酔いしれる。北風さんが提案する遊び心に満ちたマリアージュが、今夜をより深く贅沢なものにしてくれる。



推しスタッフ名鑑

あの店に行けば、あの人に会える。あふれる魅力で店を輝かせる。
愛されてやまない看板店員の、仕事への情熱やプライベートでの素顔。

今回のあの人

『magic bar SPELLBOUND』店主
ゴースト
GHOSTさん



マジック バー
magic bar
スペルバウンド
SPELLBOUND

📍 函館市本町17-13 第1L館3F
☎ 090-2072-3156
🕒 20:00~翌3:00 🗓 日曜
Instagram: @magicbar_spellbound

ロとして人前に立ちました」
平日はホテルの宴会や企業のイベント、週末は各地のステージへ。パフォーマーとして多忙な日々を送りながらも、彼がこの場所にこだわるのは、表現者としての矜持、そして故郷への想いがあるから。月に一回ほど、日中の店内で開かれるマジック教室もその一つ。カードやコインの基礎を丁寧にレクチャーするその時間は、特別な意味を持っている。「函館には、マジックに触れ、体験できる文化がこれまでありませんでした。だからこそ、まずは身近に親しめる場を作りたかった。この店から函館のマジック文化を発信し、深く根付かせていきたいんです」
GHOSTさんのプロとしての鋭い眼差しと、文化を育もうとする情熱。その両面が溶け合うカウンターで、今夜もまた、日常から解き放つ奇跡が幕を開ける。

今回のスポット

函館湾岸大橋（ともえ大橋）

住所 函館市大手町～万代町



変遷する街の中で、色褪せることのない場所。心の奥底にある記憶と重なり、日常は鮮やかに色づいていく。あの情景と共に蘇る、自分だけの特別な物語。



『シネマキッチン 映画の空気 函館』店主 小笠原将士さん

映画愛にあふれる空間で食事やお酒が楽しめる。定期的な上映会も開催。市内の映画館で映画を観た半券を提示すると、お会計から100円オフになるサービスも実施。

ウォーターフロント地区と国道227号間を結ぶ「函館湾岸大橋」通称「ともえ大橋」は、ベイエリアを縦断する全長1,924メートルの臨海道路。JR函館駅裏の摩周丸前にある「イカ広場」近くには歩行者専用の登り口が設けられ、函館港をはじめ、函館山や街並み、摩周丸、函館どつくなどが見渡せる絶好のビュースポットとなっている。

「きみの鳥はうたえる」(2018年公開)は、私の好きな作品の一つです。函館市民映画館『シネマアイリス』さんの開館20周年を記念して製作され、函館市出身の作家・佐藤泰志さんの小説を映画化。札幌市出身の三宅唱さんが監督・脚本を務め、柄本佑さん、染谷将太さん、石橋静河さんといった実力派俳優が出演しています。

この作品はオール函館ロケで、「ともえ大橋」はそのワンシーンに登場するのですが、螺旋階段を上がった先に現れる、函館港を一望する風景が素晴らしいですね。函館の情景が登場人物たちの心象風景となって印象に残っています。作品が公開されてから数年が経った今も、海外での評

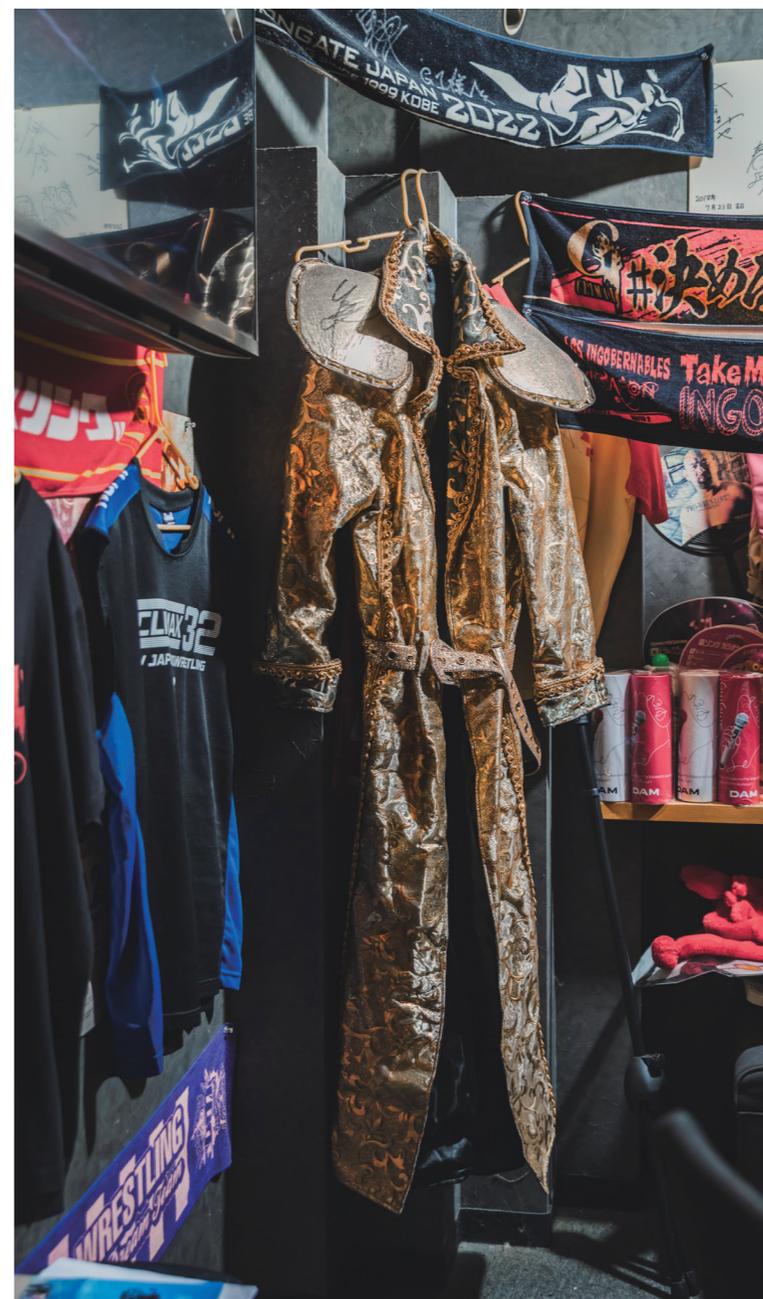
価が高く盛り上がりを見せています。『函館フィルムコミッション』さんではロケ地マップも公開されていて、海外からの観光客のほうが地元民よりも詳しくらいかもしれません。昨年、三宅唱監督の新作公開を記念した上映会を、『シネマアイリス』さんと共同でイベントを開催させていただきましたが、映画を通して地元を盛り上げたいというのは、この店の大きな役割の一つでもあります。

函館では映画やドラマの撮影が盛んに行われていて、“映画の街”として根付いています。潮風に吹かれながら、ロケ地の聖地巡礼を楽しむのも、この街ならではの素敵な過ごし方です。



シネマキッチン 映画の空気 函館

㊤ 函館市本町23-5 第7LC館3F
☎ 070-8360-5973
🕒 11:00～翌3:00 📺 水曜
URL: cinemakitchen.net
Instagram: cinema_kitchen_hakodate



今回の名品

B×Bハルク選手が実際に着用した入場ガウン



バー ジーワン Bar G1

㊤ 函館市本町22-5 第3LC館1F
☎ 0138-51-3131
🕒 20:00～翌2:00 📺 日曜

一物一会

店と共に時を歩んできた道具や調度品の数々。モノの背景に息づくのは、語られざるストーリー。刻まれた風合いには、店の美学と歴史が宿っている。



『Bar G1』マスター 川村美貴男さん

観戦歴50年のオーナーとプロレス話で存分に盛り上げられる。来函したプロレスラーが訪れることも。カラオケを完備し、プロレスファン以外でも安心して楽しめる。

店主・川村美貴男さんの“プロレス愛”が詰まったカジュアルバー『Bar G1 (バー・ジーワン)』。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、ファン垂涎の品々が所狭しと飾られている。

中でもひと際輝きを放っているのが、壁に飾られた黄金に輝く入場ガウン。「これはB×Bハルク選手が、かつて所属していたユニット時代に実際に着用していたものです。彼とはもう5、6年の付き合いになりますが、『いつか必ず持っていくます』という2年前の約束を、昨年12月に果たして届けてくれたんです」

川村さんが見つめるそのガウンの傍らには、ハルク選手本人が試合で着ていたTシャツに、他の選手のサインも集めて入れてくれたという、世界に一枚の逸品も並ぶ。「彼のコスチュームや衣装を託してもらえる場所なんて、他にはなかなかないと思います。本当にありがたいですし、ずっと大切にさせていただきますよ」

来函の折にはさまざまな団体の選手が立ち寄り、時にはファンとレスラーがカウンターで偶然居合わせることも。そんな奇跡のような夜が、この店では日常だ。「プロレスを観始めて50年。これからも一筋です」。店主の言葉通り、店内に息づく名品たちは、今夜もリングの情熱を鮮やかに語り続ける。

プロレス団体『DRAGONGATE (ドラゴンゲート)』に所属する、札幌生まれ函館育ちのプロレスラー・B×Bハルク選手。2005年3月に地元でデビューし、昨年20周年を迎えた。類まれなる身体能力と卓越したプロレスセンス、甘いマスクでファンを魅了。2007年度にプロレス大賞新人賞、2014年度にプロレス大賞技能賞を受賞。現在も変わらない華やかさでファンを魅了し続けている。

マイホームショップ

プライベートで通う、なじみの店を案内。
業界の仲間として、時には人生の道標として、
互いのリスペクトや深い絆が見えてくる。

『cola de gato』オーナーの伊藤博和さんが紹介してくれたのは、自家焙煎コーヒー豆専門店『珈琲文庫』。代表を務める函館出身の川崎宏さんは、札幌のコーヒー専門店20年のキャリアを積んだ熟練のロースター。退職後、個人で楽しんでいた焙煎が次第に評判を呼び、依頼や取引先が増えて本業に。

2010（平成22）年に焙煎豆の直売店として『珈琲文庫』を設立。長年培ってきた経験を生かし、良質な焙煎豆を手頃な価格で卸販売を行ってきた川崎さん。そして2025（令和7）年4月、待望の実店舗をオープンさせた。

「読みたい本を選ぶように、気分に合わせてコーヒー豆を選んでもらえたら」と川崎さん。店内にはコーヒーキャニスターが並び、好みの豆を好みの分量で購入できる。扱う豆は厳しい品質基準を満たし、特に高い評価を受けたスペシャルティコーヒーのみ。自ら海外へ赴き、現地で買い付けることも。常時10種類ほど揃う豆は、それぞれの個性に合わせた焙煎方法で、ブレンドはしない主義。「基本的にはその国や農園のオリジンがおいしいと思っているんですね。凝り固まらないようにはしていますが、最終的には自分の好きな形に落ち着きます。焙煎する中で思いがけない出会いがあるのも面白いところです」。おいしさはもちろんのこと、「生活の合間に飲むものだからこそ、気軽に手に取ってほしい」との川崎さんの思いから、手に取りやすい価格帯が守られているのもありがたい。

その場で淹れるコーヒーのテイクアウトも評判で、どの豆も均一の価格で味わえる。数量限定の焼き菓子とともに楽しみたい。お気に入りの一冊を探すような高揚感に包まれながら、心満たされる最高の一杯に出会えるはずだ。



コラ・デ・ガト
cola de gato

☎ 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



今回の行きつけ

珈琲文庫

☎ 函館市北浜町7-17
☎ 090-5953-5547
🕒 10:00~19:00 📌 水・木曜
Instagram: @coffee_bunko

店舗は文庫を模した看板が素敵。焙煎豆やコーヒーのテイクアウトを販売。焙煎機は長年眠っていた古い機体をカスタムメイド。設計と制作は川崎さんの叔父で元造船技師。



『cola de gato』オーナー
伊藤博和さん

今の店が開けたのは川崎さんのおかげで恩人。当時、場所探しが難航して行き詰まっていたのですが、ご縁あって出会った川崎さんが親身になって助けてくれました。



LOCAL JOURNAL

まだ知らない街の魅力に出会い、日常を少し豊かにしてくれる。時代を超えて愛されるスポットから、
未来を創る新たな挑戦まで、地域の今を映し出すトピックスをピックアップ。

1 Local Revolution

地域資源を活用し、
地域に愛ある仕組みの革命を起こす

「Local Revolution（ローカルレボリューション）」は、社会的に価値が見出されていない地域（ローカル）資源を活用し、食と人の力で地域に愛ある仕組みの革命（レボリューション）を起こすことを目的に結成された団体。函館・道南を中心に、さまざまなプロジェクトや商品開発を通じて課題解決を図り、地域に新たな循環を生み出している。「ハコダテアンチョビシリーズ」や「おまめとみるくに花束を」の商品は、『無印良品シエスタハコダテ』ほか、市内各所にて販売中。



タコス
LR Tacos

☎ 函館市末広町14-4 Instagram: @lirtacos

地域課題解決型実店舗として運営。ベイエリアの一本裏路地に立地する、和洋折衷住宅リノベーションした複合施設にある小さなタコススタンド。オリジナルのおまみるトルティーヤ（スキムミルクとおから入り）に、ひこま豚のカルニタス、近海魚のフリットなど地域の食材を包むタコスが人気。



おまめとみるくに花束を

Instagram: @omameto milk

豆腐などから生まれる“おから”と、乳製品製造の過程で生まれる“脱脂粉乳”という副産物を活用し、新たな北海道発スイーツとして開発されたブランド。第一弾商品の「生フロランタン」は、栄養価が高くヘルシーなおからのしっとり食感と、脱脂粉乳のやさしい甘さが特徴の“生”食感。



ハコダテアンチョビ

Instagram: @hakodateanchovy

未利用・低利用魚として処理に困っていた函館近海産マイワシを活用し、原料としてアンチョビやソース、ナンプラーに加工。漁業者、水産加工会社、就労支援施設、小売店、行政、研究機関などと協働し、マイワシのほぼすべての部位を価値に変えていく仕組みづくりに取り組んでいる。



芸術文化や生活が融合する複合施設

「十字街」電停から徒歩1分、陶芸家の堂前守人さんが主宰する陶芸工房を備えた工芸ギャラリー。函館をはじめ全国各地の作家による陶器を中心に、多彩な工芸品を展示販売。衣類やアクセサリー、雑貨なども揃う。中庭を眺められるカフェも併設し、コーヒーや創作菓子を楽しめるのも魅力。展示会を月ごとに開催するほか、陶芸教室も実施し、訪れる度に新しい発見や体験に出会える。1934（昭和9）年に建てられた「旧梅津商店」の建物も趣深い。

はこだて工芸舎

☎ 函館市末広町8-8
☎ 0138-22-7706
URL: kogeisha-hakodate.com
Instagram: @hakodatekogeisha

百年続く函館の味と発酵文化を体験

1914（大正3）年創業の水産食品メーカー。イカ釣り船の泊まる漁港の近くで、昔ながらの木樽仕込みのイカ塩辛を造り続けている。7日間熟成・発酵させる製法による塩辛は、まるやかで深い味わいが魅力。職人の手仕事を間近に見ることができる工場見学も受け付けている。併設の塩辛バルでは、塩辛の食べ比べや塩辛を使ったメニューを、函館の地酒などお酒と合わせて楽しめるのも嬉しい。百年続く函館の味と発酵文化を体験してほしい。

小田島水産食品

☎ 函館市弁天町20-7 ☎ 0138-22-4312
URL: odajimasuisan-hakodate.com/shop
Instagram: @odajimasuisan_hakodate



4

プラスさかなプロジェクト

④ 函館市末広町12-8 航路1F
☎ 0138-27-5125
URL: plussakanaproject.co.jp

魚のある暮らしや魚をたしなむ生活を提案

1930(昭和5)年創業の函館魚市場水産仲卸『川原水産』が運営する、魚のある暮らしや魚を+(足し)なむ生活を提案する「プラスさかなプロジェクト」。その一環として、魚をもっと楽しく感じてもらうためのオリジナルグッズを制作販売。てぬぐいやタオル、Tシャツ、プレート、手帳など、魚をテーマにした多様なグッズを展開する。デザイナー経験を持つ4代目社長の岩館拓さんが企画し、素材や表現にもこだわりが光る。

丁寧に淹れたコーヒーに心安らぐ

「中央病院前」電停から徒歩すぐ。自家焙煎コーヒーと自家製焼き菓子を提供するコーヒーショップ。コーヒーはスペシャルティを常時5種類ほど揃え、店主の永井高臣さんがハンドドリップで丁寧に淹れる一杯に心安らぐ。トマトバターカレーやパウンドケーキといった軽食も用意。店内は、内装デザインから施行まで自ら手がけたこだわりの空間。平日は朝7時半から開店し、テイクアウトに最適。イベント出店や卸売も気軽に問い合わせを。

ラタン コーヒー
rattan coffee
④ 函館市本町2-16
☎ 070-4748-3112
Instagram:
@rattancoffee.hakodate



5



高速焙煎機で焙煎、焼きたてを提供

1932(昭和7年)年に『鈴木商店』として函館にて創業した『美鈴珈琲』は、北海道で最も古い老舗珈琲店。直営するコーヒーショップ『珈琲焙煎工房 美鈴』では、高速焙煎機「ジェットロスター」を導入し、注文ごとにその場で生豆から焙煎。100グラムから注文でき、好みに合わせた焼き加減にも細やかに対応してくれる。焙煎時間は150~200秒程度。焼きたてならではの、鮮度が良く芳醇な香りのコーヒーを自宅でも楽しめる。

珈琲焙煎工房 美鈴

URL: www.misuzucoffee.com

希少豚肉を自家製タレで網焼き

大門で人気の豚井専門店。醤油ベースで甘辛の定番「十勝たれ豚井」と、塩胡椒にガーリックやレモンが効いた名物「函館しお豚井」が看板メニュー。使用する肉は、100頭に2、3頭しかとれない貴重なブランド豚「かみこみ豚」を帯広から直送。店主の松村幸朗さんが長年の研究を重ねて完成した自家製タレは、何日もかけて熟成させた秘伝の味。希少な豚肉を自家製のタレに数回絡め、丁寧に網で焼き上げた豚井を、ぜひご堪能あれ。

豚井ポルコ 函館本店

④ 函館市松風町10-6 2F ☎ 0138-83-5046
URL: kogeisha-hakodate.com
Instagram: @hakodatekogeisha



7



酒屋が営む日本酒バーをオープン

港町フェリーターミナル近く、全国から厳選した地酒や本格焼酎を取り揃える酒屋。中でも日本酒のラインナップが豊富で、希少な銘柄も扱う。3代目を継いだ富樫佳江さんが、好みに合わせた一本を提案してくれるのも心強い。昨年、富樫さんが切り盛りする日本酒専門バー『sake こぐち』を本町にオープン。20種類以上の日本酒を少量から味わえ、気に入った銘柄は港町の酒屋で購入も可能。酒の肴も用意され、旨い酒に酔いしれることができる。

小口商店

④ 函館市港町3丁目2-22
☎ 0138-42-8475
Instagram: @koguchi_sake

8

TOWN CULTURE AND LIFESTYLE
MAGAZINE OF HAKODATE

IKA magazine

ISSUE 05 | SPRING 2026

『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、2026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。
※2026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Instagram

@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。



今号の特集では「洋食」というテーマに向き合い、この街が長きにわたり育んできた食の系譜を辿りました。取材の先々で目にしたのは、洋食の驚くほど豊かで奥深い世界。枠に縛られず、多彩なジャンルが層を成して織りなす懐の深さこそが、函館における洋食文化の真髄であると強く実感しています。私たちが今回お届けしたかったのは、単なるグルメ情報ではありません。「洋食」をこの街のアイデンティティを形成する一つの文化として捉え、その料理の背景に流れるドラマを描き出すことでした。店主やシェフたちが厨房で守り続ける美学の断片を、少しでもお伝えできていれば幸いです。読者の皆さまが新たな一皿、そしてそこに宿る物語と出会い、至福のひと時を楽しんでくださることを切に願っております。

「IKA MAGAZINE」編集長 川端 欧良

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、2026年6月6日(金)まで(当日有効)。※応募は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(当選者へプレゼントを送送する目的以外)には使用いたしません。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

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 (おばんざいバー)
クロスポイント (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 和姫 (バー)
スベルパウンド (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)
WINE BAR THOMAS (ワインバー)



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)
しゃぶしゃぶポッケ函館店
(しゃぶしゃぶ店)
- 1F 酒房 樂 (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 (鉄板焼)
- 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 空室
- 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 ㈱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 くらしホテルHakodate (ホテル)
夜のはこだて (飲食店)
- 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 Lounge 華 (ラウンジ)
エンメルパンパン (イタリアン居酒屋)
- 1F ココカラファイン (ドラッグストア)