Hakodate Life

Gourmet

函館ブリたれカツ 甘辛だれ 和風タルタルソース

イカに変わる新しい函館の食資源として注目のブリ。「10月後半には素晴らしいブリが取れます」と同店

ブリのアラで作った濃厚な甘辛ダレと大葉や西京味噌（みそ）で仕上げたタルタルソースで味わう一品。牛乳に漬けた後、函館産の昆布エキスで下味を付けることで、独特な臭みを抑え、ふっくらとやわらかに。ほか、「粕（かす）漬け発酵サルサソース」など個性的なブリカツを提供している。

炭火割烹　菊川

■Information
HP
函館市五稜郭町32-19　久米センタービル1階
☎0138・55・1001
営業時間／17:30〜24:30 ※金・土曜は翌1:30まで
（ラストオーダー各30分前）
定休日／日曜　https://hakodate-kikukawa.com/

Activity

汐泊川 カヌーツアー

北海道アウトドアガイド資格を持つカヌーガイドが案内してくれる

函館市を流れる汐泊川は津軽海峡に注ぐ2級保護河川。市内中心部から30分以内とアクセスも良く、日常とかけ離れた大自然の中での冒険が楽しめる。ツアー中は、たくさんの魚や動植物と遭遇したり、秋にはサケの遡上（そじょう）を見ることもできる。大自然の中に溶け込んでみませんか。

HAKODATE ADVENTURE TOUR

■Information
HP
函館市広野町1-5　☎080・9615・0331
営業時間／8:30〜17:00（電話は7:00〜20:00頃まで対応）
定休日／不定休
https://hakodateadventuretour.com/

Food

七飯産
平飼い自然卵「おのたま」

独自のエサと土で愛情かけて育てるこだわりの健康卵

家族で養鶏を営む小野さん。約300羽を地面に放し飼いする養鶏場は見学もできる

純国産鶏「岡崎おうはん」を平飼いし、自然卵「おのたま」を生産する七飯町の「小野養鶏場」。直営店では、スイーツや総菜も販売し、地元客ほか料理人のファンも増やしている。

代表の小野美孝さんは元特別支援学校の教諭。数年前に食べた平飼い卵の味に衝撃を受け、養鶏の研究を始め、2020年に養鶏場を開業した。「おのたま」は、卵黄が大きく、濃厚なのにえぐみや臭みがないのが特徴。「卵の味は餌で変わる」と、配合飼料を使用せず、魚貝や鹿肉、乳製品などの動物性たんぱく質をバランス良く与え、鶏が口にする土にも米ぬかや野菜を混ぜるなど土づくりにも注力する。今も、新メニュー開発や有機認証取得への取り組みなど、さまざまな構想を膨らませている。

［取り扱い］
小野養鶏場直営店 里山楽房（さとやまらぼ）

■Information
七飯町鳴川4-3-8 ☎080・1977・9972
営業時間／11:00〜16:00
※商品がなくなり次第終了
金・土・日曜、祝日営業
https://onotama1.com/
HP

湯めぐり紀行

湯の川温泉街に新たなリゾートホテルが誕生

津軽海峡を一望できる最上階の「古の無限海灯露天風呂」

今夏オープンした「函館湯の川温泉　海と灯」は、“道南の湯と食を味わい尽くす宿”がコンセプト。最上階にある大浴場には、海を望む絶景のインフィニティ風呂や珍しい畳風呂、壺（つぼ）湯などを備え、「月見酒」も楽しめる。趣の異なる露天風呂付きの家族風呂もあり。

函館湯の川温泉　海と灯

■Information
HP
函館市湯川町3-9-20　☎0138・57・5390
日帰り入浴：営業時間／14:00〜20:00（家族風呂は異なる）
※土・日曜、連休、混雑時は休みの場合あり　料金／1,100円
https://hewitt-resort.com/hakodate-yunokawa/

おのたまのフレンチトースト

材料（2人分）

- 卵……2〜3個（おのたまの場合2個）※ボールに割り入れよく溶いておく
- 角食……1/2斤 ※キューブ状に4つ切りし、中央に切り込みを入れておく
- 牛乳……180g
- 砂糖……65g
- 加塩バター……10g

［トッピング用］
- 粉糖……少々
- シナモンパウダー……少々
- 加塩バター……15g

作り方

①小鍋に牛乳と砂糖を入れ、弱火で温めながら砂糖を溶かす。人肌より熱い温度になったら溶いた卵を入れ、ヘラでよく混ぜ合わせる。
②卵液をざるなどでこしながらボールに戻し、平らな容器に並べたパンにかけ、パンの向きを変えながら全体に染み込ませる。
③フライパンを熱しバターを入れ中弱火でパンの全面に焼き色が付くまで焼く。皿に盛り付けバターを乗せ、好みの量の粉糖とシナモンパウダーを振って完成。

「おのたま」の濃厚な味を生かした商品「フレンチトースト」の家庭用レシピ。パンを厚めに切ることでもっちりとした食感に。バターがじわっと溶け出し、程よい塩味とシナモンが後を引く。

JIMOTO食材を使った シェフの一皿

教えてくれたシェフ
ぱん屋wakka（ワッカ）店主
鈴木 龍さん

東京での修業を経て函館に開業。道産小麦、天然酵母、天然水を使った体にやさしいパンにこだわる。

■Information
HP
函館市美原4-37-19 ☎080・9610・0088
営業時間／9:00〜18:00 ※売り切れ次第閉店　定休日／日・月曜
http://www.panya-wakka.com/

キーワードクイズに答えて温泉ペア宿泊券か各地の特産品をGETしよう！
数字のついた欄にひらがなを入れてお答えください。詳しくは「応募方法」のページをご覧ください。

キーワードクイズ Keyword QUIZ ▶ Q. 炭火割烹菊川では「**粕漬け発酵4ル4ソース**」などの個性的なブリカツを提供している。

ON AIR　FMいるか 80.7MHz
「JIMOTOプロジェクト新聞」の企画紙面を紹介【FMいるか／80.7MHz】放送します。

佐々木 紫

★10月6日（水）12:35　「オトノハにのせて」　佐々木 紫
★10月7日（木）12:35　「オトノハにのせて」　佐々木 紫
★10月8日（金）12:35　「オトノハにのせて」　佐々木 紫
★10月11日（月）12:35　「オトノハにのせて」　佐々木 紫
★10月12日（火）12:35　「オトノハにのせて」　佐々木 紫

JIMOTO新聞 2021 Autumn-Winter

香ばしい極上チャーシューとコク深いスープに魅了！
炙醤油らーめん 880円
炙 ABURI
ここにこだわりの美味しさがある！
函館らーめん
らーめん炙 グループ
らーめん 炙 本店　函館市美原5-39-1　☎0138-47-6647
麺屋 伊吹 Ibuki　函館市港町3-18-32　☎0138-43-8555
らーめんTORITON炙 五稜郭　函館市柳町4-6　☎0138-56-2311
らーめん 葵 AOI　函館市美原3-13-15 ビッグハウス・アドマーニ内　☎0138-47-8228
麺家 華月 KATSUKI　函館市桔梗2-33-30　☎0138-46-9221
らーめん つげ TUGE　函館市末広町13-22　☎0138-26-8388

イマジン ホテル&リゾート函館
秋旅 応援プラン
期間◎11/30まで
お一人様 一泊朝食 7,000円
一泊素泊 5,000円
（消費税込・入湯税別）
温泉 SPA
絶景のオーシャンビューにゆったり心をほどいて
※土曜日はプラス1,000円(税込)となります
※お申し込みは2名1室からとなります
※お食事はバイキングまたはセットメニュー（選択不可）
※客室タイプはお選びいただけません
※感染症拡大状況によりキャンペーン内容が変更や中止になる可能性があります
※新型コロナウイルス等の感染症予防策については当ホテルホームページをご覧下さいませ
客室 GUEST ROOM
料理 FOODS
※写真はすべてイメージです
イマジン ホテル&リゾート函館
出会いと思い出をつむぐ、異国リゾート。
TEL 0138-57-9161
MAIL▶hr-hakodate@imgnjp.com
〒042-0932 北海道函館市湯川町3-1-17
URL https://imaginehakodate.jp
ACCESS▶函館駅から車で20分