

# 冬散策と

# 地元民が通う 名店めぐり

函館・道南は海の恵み、山の恵み、そして畑の恵みが豊富な食材の宝庫。せっかく函館に来たのに外食だけなんてもったいない。今回は冬のイルミネーションスポットと地元民が足繁く通うおすすめのお店をご紹介します。

ある男爵倶楽部だからこその、冬の過ごし方を、温かいお部屋でゆっくり愉しんでみてはいかがですか。



## 1 Tombolo(トンボロ)

「日本の道100選」にも選ばれている『大三坂』にあるパン屋さん。自家製天然酵母と北海道産小麦、塩、水のみで作ったシンプルなパンは噛めば噛むほど素材の美味しさが広がります。中でもおススメは「いちじくとクルミのパン」。ほどよい甘酸っぱさのいちじくと食感の良いクルミがパンの中にたっぷり詰まっています。ハード系のおパンがお好きな方にぴったりのお店です。店舗は函館市の伝統的建造物にも指定されていて、レトロな雰囲気も魅力です。

函館市元町30-6 TEL0138-27-7780  
交通/市電「十字街」電停下車 徒歩7分



## 2 佐々木豆腐店

創業は明治16年、豆腐を作りつづけて100年以上という歴史ある老舗豆腐店。市内にはこちらのお豆腐や油揚げを使っている居酒屋も多くあり人気のお豆腐屋さんです。外観は一見普通の民家のようなのですが、一歩足を踏み入れると蒸した大豆のいい香りが購買意欲をそそります。ずしりとした木綿豆腐はなめらかで、豆腐本来のコク・うまみをしっかり感じるができます。大きな油揚げは少し焼いて、醤油を少し垂らして食べるのがおすすめ。水曜日限定で販売している寄せ豆腐も絶品です。昔ながらの手作り豆腐を是非、出来立てでご賞味あれ。

函館市宝来町4-10 TEL0138-22-6732  
交通/市電「宝来町」電停下車 徒歩2分

## 3 阿佐利精肉店

宝来町電停の目の前にある阿佐利精肉店。明治34年創業、上質のお肉を提供し地元で愛され続けているお店です。歴史を感じる建物の2階はミシュランガイドにも掲載された有名すき焼き専門店です。精肉店ではすき焼きで使用される黒毛和牛が量り売りされており、高級なお肉を購入し自宅でも堪能することもできます。とんかつやシュウマイなどの総菜コーナーも人気で、中でもコロッケはリーズナブルで素材の旨みを味わえると大人気。すべて手作業で作るコロッケは何個でも食べたくなる美味しさです。お昼前には完売することも多いので午前中の購入がおすすめです。



函館市宝来町10-11 TEL0138-23-0421 交通/市電「宝来町」電停下車 すぐ

## はこだてイルミネーション



函館山の麓の『八幡坂』と『二十間坂』、はこだて明治館前の『開港通り』が2月末までの期間中イルミネーションで美しく彩られます。特に人気が高いのは八幡坂の上から見下ろす風景。正面にはライトアップされた摩周丸も見え幻想的な雰囲気が広がります。八幡坂の歩道はロードヒーティングになっているので、雪が降っても歩きやすく安心です。暖かい服装で、普段とは違う冬の夜の函館の散策はいかがですか。点灯時間は日没から22時まで。

## 4 和田鮮魚店

函館山麓の近くにある創業70年を迎える鮮魚店。住宅街の中の路面店で昔ながらの魚屋さんです。威勢のいいお店のお兄さん達は皆親切で、お客様の要望を丁寧に聞いてくれます。鮮魚・貝類の他、自家製の味噌漬けやイクラ・すり身など品揃えが豊富で新鮮。その日採れた物を提供しており、近所の人は勿論、全国からたくさんの買い物客が訪れます。ホッケの開きは特におススメ!HPでネット販売もっており、乾物類から新鮮な刺身盛り合わせまでお買い求めいただけます。

函館市宝来町19-8 TEL0138-22-5650  
交通/市電「宝来町」電停下車 徒歩2分

