

七飯産 豚肉



ディナーでのみ提供する「大沼あかり農場のタンダーボーク」(1,900円)

ハッチャギ CURRYBAR (カレーバー)

■Information
住所/函館市末広町23-9 HaKoBA函館1階
電話/0138-84-1212
営業時間/11:30~15:00、18:00~22:00(L.O.各30分前)
※日曜の夜は17:00~20:00(L.O.30分前)
※売り切れ次第終了
定休日/水曜(ほか不定休あり)
https://www.instagram.com/hacchagi/



「大沼の自然の中で飼育するあかり農場さんの理念に共感しています」と盛田涼介店主

道南食材が主役のスパイス料理店。七飯町のあかり農場が近隣の農家の規格外野菜などを天然飼料で育てる豚肉を使ったタンダーボーク料理は、種類を抑えたスパイスを使い、肉の赤身や脂の上質なうま味を引き出す。

函館湾を望む絶好のロケーション。テラス席(冬期間休み)はプラス500円で愛犬連れの利用可



自然飼育の理念に共鳴
豚の甘みを香辛料で演出

七飯産 紅玉リンゴ



アップルパイはホール(2,700円)、1カット(378円)、タルトボンムは1個(561円)

洋菓子函館 ふうげつどう

■Information
住所/函館市石川町540-4
電話/0138-86-7026
営業時間/10:00~18:30(イートイン11:00~17:00)
定休日/火曜・第3水曜
http://hakodatefugetsudo.com/



イートインコーナーでは、ショーケースから選んだケーキのほか、季節のパフェも楽しめる



七飯町の果樹園「七飯清香園(清香園みやた)」の紅玉リンゴのみを使用する秋冬限定の「アップルパイ」。素材の味を生かすためシナモンは使わず、香ばしいリンゴのまろやかな酸味が楽しめる。

七飯町産紅玉リンゴの
自然な酸味を生かす



パティシエとして50年以上洋菓子を作り続けてきた小川一彦社長



気候風土に恵まれた美食の宝庫
HAKODATEエリア

ふっくら、つやつや
冷めても柔らかい
道南を代表する銘柄米

北海道水田発祥の地といわれる北斗市。広大な大野平野に田んぼが広がる



ふっくりんこのタルトとムースは、子どもの頃に食べた思い出の味を懐かしんで購入する人も多い



10月上旬から発売された新米をPRする、あぐりへい屋の川股義喜店長(左)と吉田久子係長

ブランド米「函館育ちふっくりんこ」は、ほんのり甘くふっくらつやつや、粘りがあり冷めてもおいしい。道南で一番人気の品種。収穫後の仕上げ乾燥は米に与える優しいとされる遠赤外線乾燥方式を採用し、生産者団体「函館育ちふっくりんこ蔵部」が自ら決めた栽培生産出荷基準に合格した米のみ出荷。生産販売部の田山光幸部長は「今年も暑さに耐え品質と食味の良さを保ち、米が本来持つ太鼓判を押すJAの農産物直売所「あぐりへい屋」(北斗市)では、同市の学校給食で大好評のデザートの商品化した「ふっくりんこの米粉入りタルトとムース」も販売。また、函館土産の定番「マルナ食品」の「めし」にも同米が使用されるなど、一般家庭から飲食店、業務用と幅広く親しまれている。

函館育ち
ふっくりんこ
JA新はこだて

1948年から続く伝統のカレーは、バターと小麦粉を丹念に炒めた「空かき」をベースに、20種類以上の香辛料や豚骨スープを合わせる独自の製法。3代目の小池直江主は「ふっくりんこは甘みのバランスが良くカレーにも合うこと、ご飯にもこだわって、常に炊き立ての味を楽しめるよう提供している。せたな町産「若松ポークマン」のロースかつや彩りポテトフライなど、多彩なトッピングも人気だ。



レトロで懐かしい雰囲気の中とした店内

印度カレー 小いけ本店

■Information
函館市宝来町22-5
☎0138-22-5100
営業時間/11:00~15:00、17:30~21:00(L.O.各30分前)
定休日/木曜・第1水曜



「チーズフォンデュカレー」(1,320円)は、たっぷり100gのチーズが、刺激的な辛さのカレーをまろやかに包む

応募して宿泊券や各地の特産品をGETしよう!
詳しくは4ページの応募方法をご覧ください

JIMOTO
スペシャルプレゼント

函館エリアの
プレゼント賞品



20 焼肉物語 牛若「牛タン肉味噌・食べる牛タン辣油のセット」



同店人気の「牛タン」をご飯の友達として肉味噌や食べるラー油に仕上げた、お取り寄せおすめの一品。酒のつまみにも最適。

2名様

21 カネダイ荒木商店 海鮮丼の具人気3点セット



函館朝市に店を構える海産物取扱専門店の荒木商店から、オリジナル商品「海鮮丼の具」の中でも人気の高い3種をプレゼント。

2名様

22 はこだてわいん 醸成防止剤無添加ワインシリーズ キャンペレ・アーリーとナイアガラ2本セット



北海道産生果実を収穫後、無添加醸造で仕上げた。ブドウそのものの風味が生かされた、酸味と甘みが調和した赤ワインとフルーティーな芳香が特徴的なやや甘口の白ワインのセット。

2名様

ON AIR



「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



佐藤はるか

★10月29日(木)12:35 「オトノハにのせて」
★10月30日(金)12:35 「オトノハにのせて」
★10月31日(土)12:35 「BUZZ & YELL」

佐々木紫 佐藤はるか

★11月4日(火)12:35 「オトノハにのせて」
★11月5日(水)12:35 「オトノハにのせて」

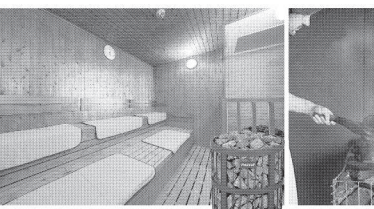
佐々木紫 佐藤はるか

JIMOTO新聞 2025 Autumn・Winter

サウナがリニューアル

ロウリュウ、はじめました。
Harvia レジェンド125導入!

熱波が生み出す「ととのい」の世界へ。大浴場のサウナがリニューアル。温泉だけでは足りないあなたへ、本格ロウリュウで癒やしの時間をお過ごしください。



お風呂で高級ブランドを試せる

大浴場のシャワーヘッドは「ReFa」、脱衣所のドライヤーは「パナソニックナノケア」最上位モデルを設置。温泉も相まってお肌も髪もしっとりツルツルになれそう。



お食事はバイキング! こどもも大人も大満足



露天風呂で身も心もリラックス!



大人もこどもも楽しめる! イマジンホテル&リゾート函館の子どもと一緒に旅

「こどもに素敵な景色をたくさん見せてあげたい!」そんなパパママの家族旅行や、子連れママ友旅のお客様にも当館は大人気です。子連れママ友旅のごきまでも広がる海を眺める「絶景露天風呂」や大人にも子どもにも好評のバイキング料理、子どもと遊べるおもちゃや子ども用品も用意。家族の笑顔溢れる旅を全力でサポートします!



おさるさんたちもいる函館市熱帯植物園は当館すぐ隣です



おかげさまで楽天トラベルアワード3年連続受賞いたしました

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



ここにこだわりの
美味しさがある!

炙醤油らーめん



らーめん炙 GROUP

らーめん 炙 本店
函館市美原5-39-1
☎0138-47-6647

麵屋 伊吹

らーめん 葵

麵家 華月

函館市港町3-18-32 ☎0138-43-8555

函館市美原3-13-15 ☎0138-47-8228

函館市桔梗2-33-30 ☎0138-46-9221

炙
ABURI

香ばしい
極上チャーシューと
コク深いスープが魅了!