

KA・NO・KA

みなみ北海道の美味しいお菓子の話。

【菓の香】
2017 spring vol. ①

KA・NO・KA 2017 spring vol. ① 【菓の香】



待ちわびた、春が来た。

色とりどりに美しい、
二十五通りの春
創業明治40年。
菓子づくりを支え続ける
老舗製館所。
個性さまざま。
おいしいケーキ、
そろい踏み。



この街には、
ずっと愛され続けるお菓子があります。

異国情緒あふれる港街・函館で、
長い間、愛され続けてきたお菓子が
はこだて柳屋のロマネスク函館です。
甘さをおさえたこし餡を、
バターをたっぷり使用したパイ生地で包み込みました。
そのしっとりとした柔らかな口当たりと
飽きのこない上品な甘さを、ぜひご賞味ください。



2個入り/280円(税込み)
※他にも、8個入り、12個入り、16個入り、
20個入りがございます。



【本店】
函館市万代町3-13
TEL 0138-42-0989 FAX 0138-42-0996
AM 8:30 ~ PM 8:00
※函館駅から車で7分。空港から車で25分。五稜郭公園から車で10分。

お問合せは —
 0120-42-0989

<http://ikayokan.com>

はこだて柳屋

いつの時代も、 函館のお菓子はおいしい。

北海道の中で最も歴史が長い道南地方。お菓子を軸にその歴史を辿っていくと、古くは江戸時代までさかのぼることができる。この頃の中心地は現在の江差町や松前町だが、ニシン漁で往来していた商人、参勤交代の武士、北前船の存在、対清貿易などで文化交流が発達し、お菓子に欠かせない『砂糖』が入手出来ていたことから、羊羹や南蛮生まれのボーロなどが作られていたようだ。

では、そこから時をうつして、さまざまなお菓子が誕生した箱館開港後から昭和の中頃までをみてみよう。現在、函館市内で一番の老舗は、どら焼きや山親父を看板とする『千秋庵総本家』。歴史のはじまりは箱館が国際貿易港として港を開いた1年後の万延元（1860）年で、今年、創業から157年を迎えた。

さて、明治から大正時代に入ると、函館の街は関東以北最大の都市へと繁栄していく。人口が増加し、居留する外国人も多く、それに伴って、あらゆる商売がさかになる。中でも食品工業の発展は著しく、特に製菓業・菓子製造業は昭和に入ってもその勢いを落としていない。現在、老舗として活躍している和菓子・洋菓子店はこの時期に創業した店が多く、今は3代目、4代目へと引き継がれている。

街の発展とともに人々に求められ、そして大勢を笑顔にしてくれた函館のお菓子。時代はずいぶん変わったが、現在も変わらず人々に求められ、多くの笑顔を生み出している。わずかではあるが、ここでその様子の一端やお菓子にまつわる独自の文化をご紹介します。知ることでもっと、この街の、お菓子の風景が楽しくなっていくはずだ。



昭和初期、パンと洋菓子で人気を博した『キングベーカリー（現・キングベーク）』の駅前分店開業時の様子（昭和10年）。



てふてふ
[木古内の坊 末廣庵]



水芭蕉
[木古内の坊 末廣庵]



土筆
[木古内の坊 末廣庵]



ちょう
[菓匠ゆめや]



つくし
[菓匠ゆめや]



春野
[菓匠ゆめや]



早蕨 (さわらび)
[千秋庵総本家]



橘
[千秋庵総本家]



彼岸桜
[千秋庵総本家]



薔薇の香
[菓匠一福]

色とりどりに
美しい、

二十五通りの春

四季の風情を表現する、生菓子の世界。
美しさとともに、食べれば消えるというはかなさが
その存在をより魅力的にさせています。
ここでご紹介するのは、今年道南で生まれたさまざまな春。
色とりどりの姿、どうぞお楽しみください。



春の川
[菓子舗喜夢良]



福寿草
[和創菓ひとひら]



落し文
[菓子舗喜夢良]



三色すみれ
[和創菓ひとひら]



恋梅
[はこだて柳屋]



蔦のとう
[御菓子処ひとつ風]



雪中花
[はこだて柳屋]



芽吹き
[御菓子処ひとつ風]



蔦の臺
[菓子処龍茶堂]



チューリップ
[菓子処龍茶堂]



桜筏
[はこだて柳屋]



菜の花
[御菓子処ひとつ風]



桜花
[和創菓ひとひら]



水芭蕉
[菓子処龍茶堂]

創業明治40年。菓子づくりを支え続ける老舗製館所。

函館根津製館株式会社

函館市旭町

創業から今年で110年を迎える根津製館。ねりあん、こしあん、乾燥あんなどを製造し、個人客から和菓子店、パン屋、百貨店、量販店などに販売



昭和9年の大火で全焼する以前の旧根津製館所と職人たち。

を行っている。

創業者は新潟県出身の本間菊次郎氏。詳細は不明だが、現在の東京都文京区、根津にあった『根津製館所』を経て、明治40年に函館の街で製館所を興す。当時函館は開港を契機に関東以北最大の都市へと変容を遂げていた時代。そして菓子の業界にとっても、砂糖以外の麦粉、澱粉、大小豆、餡、餡が道内で自給できること、販路では北洋漁業従業者の巨大な需要があることで『菓子』を看板に掲げる店や製造業が非常に多かった。この時代背景のもと、根津製館は函館の街で商売を軌道に乗せていく。そうして、2代目、3代目を経て、現在は4代目の本間孝太郎さんへと

現在は使用していないが、かつて使われていた製粉機。ひとつのモーターで歯車などが動き出し、全体が稼働する仕掛け。



引き継がれている。

看板の『あん』の評判は高い。本間さん曰くその理由は「余計なことをしていないから」。つまりその製造は、小豆と砂糖、水あめ、塩のみを使うシンプルな方法であること。ただし、原材料である小豆は、たとえば『北海道産』と一口に言っても、その質はいわゆる『ピンキリ』

なのだが、その中でランクの良いものを使用し質を落とさない。これらが根津製館の評判の理由。

さて、同社とえば、その社屋兼工場の姿が注目を集めることも多い。大きな三角屋根の純和風建築で、隣には蔵が立っている。この建物は昭和10年に建てられたものだが、それ以前の

ものは昭和9年の函館大火で全焼。その後再建された建物が今日まで函館の街並みに趣を添えている。興味深いのは、大火で全焼した旧根津製館所も現在の建物と非常に似た造りであったこと。初代の出身地である新潟県で多く見られるもののようなが、函館であまり見ることのない建物は、その設計から、材料の調達、

実際の建築に至るまで、決して簡単ではなかったはず。全焼という災難からの再建も、あるいはその前も、故郷の建築様式にこだわった初代の郷土愛がそこに込められていたようにだ。

ところで、この建物の佇まいから工場内もその製造法も昔ながらを踏襲していると思いがちだが、意外にもその2つは近代化されている。本来『あん』の製造はひたすら人海戦術で作りに上げる文字通



近代化のひとつがこちらの設備。コンピューター制御で小豆のしほり時間、水分量などを調整できる。

りの『重労働』であるが、現在はコンピューター制御で稼働する設備を導入し、味はそのままに、スピーディに、かつ、人への負担を軽減して製造を行っている。明治より長らく菓子業界を支える根津製館。時代に合わせて進化しつつ、これからも同社ならではのおいしさを提供し続けていく。



かつて根津製館で使用していた「北海巴こしあん」の缶。



函館根津製館株式会社 函館市旭町 7-19



上/工場の玄関を入ったところにある蔵の入り口。歴史を感じさせる重厚な趣。 下/現在製造・販売しているのは、生餡、ねりあん、こしあん、粒あん、白あん、そして、生餡を精製し、瞬間乾燥させたこしあん。



個性さまざま。
 おいしいケーキ、
 そろい踏み。

ケーキはおいしい。ケーキはうれしい。
 一口食べればまるで魔法のように、
 ケーキは人をしあわせにしてくれます。
 ここでは、道南にあるお店それぞれの
 『顔』と言える定番のケーキを集めました。
 個性豊かな姿とかたち、
 さあゆつくり召し上がれ。



- サロン・ド・テ・シュクル ● ジョリクレール ● パティスリーパイゲツ ● 五島軒
- ホテル函館ロイヤルケーキショップ ● ピーターパン ● ドゥ・エ・タンドゥル
- 函館国際ホテル モンモランシー ● パティスリー ラバン・ド・ネージュ ● シュウエットカカオ
- 函館風月堂 ● トロイカ港店 ● ベイストリースナッフルス ● ミモザ

パティシエールを 目指して5年目。 進むほど拡がっていく 洋菓子の世界。

千葉結 ●函館風月堂



千葉結さんが「函館風月堂」への就職を決めたのは4年前のこと。風月堂とは、その成り立ちを辿っていくと、宝暦3(1753)年の江戸まで時代をさかのぼる、日本洋菓子界の看板。その老舗に由来し函館では大正から歴史を刻みはじめたこの店で、彼女は日々職人の道をひた歩き、洋菓子作りに励んでいる。

生まれは秋田県。函館には地元の高校を卒業後、専門学校へ進学するためにやって来た。「私の通った学校が、調理師と製菓衛生士のダブルライセンスを取得できるところだったので、それが決め

手となってこつちへ来ました。でも、もともと函館が好きで、この土地の食にも興味があった。そのことも函館を選んだ大きな理由のひとつです」

在学中は、調理師の授業を1年、その後、製菓衛生士の授業を1年間受け、目標であったダブルライセンスを取得。しかし、2つの資格があるということは、卒業後にどちらの道を選ぶのか、進路の選択を迫られるということでもある。「入学した当時は先のことを決めていませんでしたが、2年目の製菓の授業でその魅力に惹きつけられて。風月堂は学生時代

にアルバイトをさせてもらったご縁から、声をかけていただきました」

仕事はケーキの陳列、仕込みの準備、タルトの土台やスポンジ、各ケーキのパーツ作りから仕上げまで。少しづつやらせてもらえることが増えていって、今ほどのケーキも、どこかしらの工程に関わらせてもらっています。

社長から「これは任せたい。その声をもらうと自分が手掛けるんだ、と嬉しくなりませぬ」

仕事をこなしていくうち、新たに興味の湧いた分野もある。「マジパン」です。ウェディングのご注文をいただいている、シンデレラ城を作ることもあります。少し近い分野で、シュガークラフトの技術

も磨いていきたいと思っています」コンテストへの出品も意識し、2016年には函館市内で行われたスイーツコンテストの細工菓子部門でグランプリを受賞。「今後もケーキ作りと細工の分野の両方で腕をあげていきたい。まずは、東京や札幌で開催される大きな大会で賞を獲得することが目標です」。

風月堂が生み出すケーキは常時、約30種。時期によっては、千葉さんの考案したケーキが登場することもある。「これまで2種類作らせてもらいました。お買い上げいただけたときはひそかに喜んでます(笑)」(千葉さん)

日常のおやつとしてはもちろんのこと、『お菓子』は四季折々の行事に欠かせないもの。たとえば、元旦、節分、雛の節句、彼岸、バレンタインデー、ホワイトデー、端午の節句、中秋の名月、ハロウィン、七五三、クリスマスなど。ざっとあげてみるだけでも、1年を通してこれだけのものがあり、それぞれの行事や祭事には、さまざま

なお菓子が登場する。さて、函館に的を絞ってみると、そこには少し独特と言える風習がある。そのひとつは『お盆』。全国の大半の地域では8月に行われるものだが、函館には7月と8月の年2回、お盆がある。そもそもお盆が8月となったのは、明治5年に太陽暦が採用され従来の旧暦から新暦へと改められたとき。それま

菓子とお盆と七夕と。



で旧暦7月に行われていたものが新暦8月へと移り定着したのだが、ここに、函館のお盆が『2回』となる謎がかくれている。

と言うのも、大正5年までは函館でもお盆は新暦の8月に行っていたようだが、同じく8月に開かれる函館八幡宮の祭礼とかち合うことから、各寺院の協議の上で新暦の7月を墓参りの日とするよう決定した。

しかし、それで市民が一斉にお盆を7月と改めたわけではなく、家庭によってそれぞれお盆を7月とする家と8月とする家の2派に分かれることに。そうして、その両方がなくなることなく現在に至っている。

そしてもうひとつ独特なものがある。『七夕』だ。まず、全道的には8月7日に行われることが多い七夕が函館では7月7日。

さらに子どもたちが「竹に短冊、七夕まつり、おーいに祝お(町)によってオイヤイヤヨ)、ローソク一本ちようだいな」と歌いながら近隣の各家をまわってローソクをもらい歩く。これがいつ頃からはじまったものか詳細は定かでないが、現代ではローソクがお菓子に変わり、この日は袋いっばいに「戦利品」を持って歩く子どもたちの姿が街中で見られる。ちなみに、お隣の北斗市などの七夕は函館同様に子どもたちが歌いながら町を練り歩くが、その日付は8月7日である。

これら函館独自のものを含め、行事というものは常にお菓子と共にある。現代でも、正月の口取り、雛祭りのひしもちやひなあられ、七五三の千歳あめ、端午の節句のべこもちや柏餅、お盆の落雁(らくがん)、そして、外国生まれの行事ではデコレーションケーキなどの洋菓子がその風景を彩っている。

ご覧の木型はかつてお盆の落雁や正月の口取りを作るために使われていた和菓子職人の道具だが、時代は変われども、お菓子と行事の密なる関係は昔も今も変わらず続いている。

菓子木型の起源は平安時代とも言われるほどその歴史は長い。現在は練切や生菓子、半生菓子の製造にも使用されているが、本来は落雁(らくがん)のような干菓子を作る道具として生まれた。



和菓子屋にある「中華まんじゅう」。

その形は三日月のようである。いずれにせよ、道南で「中華まんじゅう」と言えば、豚まんでも、あんまんでもない。こしあんがたっぷり詰まったどら焼きのような和菓子のことを指す。

中華まんじゅうは北海道全域でみられる和菓子だが、中でも道南地方では古くから人々の暮らしに根付き、食べられてきたもの。基本材料は、小麦粉・砂糖・卵などで作る「中花種(ちゅうかだね)」と呼ばれる生地とこしあん。冠に

「中華」とつく

理由は、使用する生地の名から転じたものだが、函館市内の老舗和菓子店・千秋庵総本店では昔から一貫して「中花饅頭」の名で販売を続けている。

さて、中華まんじゅうは家庭で作るお菓子とは一線を画すもの。というのも、葬式まんじゅうという通称があるほど、かつては通夜や忌引き中の引き出物の定番だった。郷土色は強いが、べこもちなどのように家庭で作られてきたものではなく、和菓子職人の手によって作られ、そして伝えられてきたお菓子である。

時代が変わって、葬式まんじゅうとしての姿はあまり見かけなくなったが、街では今もあちこちの和菓子屋で丁寧に作られ続けている。たとえば、栄餅本店の中華まんじゅうは、生小豆からの餡づくりで1日、生地を仕込んで寝かせるのに1日と、手間と時間をかけた製法だ。

今後もしっと花形のお菓子にはなり得ないが、中華まんじゅうが和菓子屋の店頭に並ぶ風景は、まぎれもなく函館のお菓子の風景なのである。



東北地方や新潟県などには「中華まんじゅう」に似た「中皮」と呼ばれるものや、白あんとかしあんなどの「中花」というお菓子が存在する。写真の中華まんじゅうは丸井栄餅(上)と弁慶力餅三晃堂(右)

昭和のおやつ 『たぬきのケーキ』の今。

『たぬきのケーキ』とは、バタークリームを使った昭和30年代生まれの洋菓子。昭和40年代から50年代中頃に全盛期を迎え、当時はケーキ店や小さな商店でも日常的に目にする身近なおやつであった。しかしその後、洋菓子業界の発展と反比例して減少、今ではほとんど見かけなくなっている。

さて、そのたぬきたちが近年『お菓子の絶滅危惧種』として再注目を集めている。その現象は、メディアで取り上げられたこともあって全国的なもの。かつてたぬきを愛した元・子どもたちが先頭にたぬき探しが行われ、再び脚光を浴びている模様だ。

では、函館市内において、たぬきのケーキはいかほど生存しているのか。街のケーキ店をあちこち探し歩いた結果、今回は「トロイカ」「ピーターパン」「モントロー」「ウィンドミル」の4店舗にてその生存を確認。彼らが生まれた頃は「常温保存」が当たり前の環境だったが、今は涼しい金時豆。素材がシンプル

は、手を汚さないだけでなく、持ち運びにも便利という利点がある。旅のおやつに、山歩きに、とさまざまなシーンで携帯するファンが多く、このことも「丸缶羊かん」ならではの特徴だ。



手前から時計まわりに
ラクエンドッグ/トロイカ港店
たぬき/洋菓子モントロー
たぬきさん/ウィンドミル
ボンタ/ピーターパン

がごめ×ハーブの函館デザート。

質な昆布の産地である道南エリアで、近年注目を集めている「がごめ」。主に函館東海岸に生育している海藻で、なによりの特徴はその強いねばり。フコイダンやアルギン酸、ラミナランなどの水溶性多糖類を含み、中でも真昆布の約2倍の含有率と言われているフコイタンはさまざまな健康効果が期待されている成分だ。

さて、その栄養価の高さから函館市内では「がごめ」を使った製品が続々と開発されているのだが、函館空港内のレストラン「ポルクス」ではがごめのねばりをゼリーにした「海藻ゼリー」(コーヒータン付、500円)が提供されている。ソースとレモン汁をかけることで驚きのきれいなピンク色に



ゼリーにかけるとソースには「マローブルー」というハーブを使用。しかも、ハーブとグラニュー糖などで作ったソース、そしてレモン果汁を絞ると無色透明になった色が少しづつピンク色に変化する、という目にも嬉しい演出付き。もともと3種のがごめ茶漬のデザートとして提供していたが、今年に入って単品メニューに昇格。その評価は上々だとか。がごめの栄養をたっぷり摂れる「海藻ゼリー」以後どうぞお見知りおきを。監修は函館短期大学付設調理製菓専門学校。



し、

の

木の葉のかたちの郷土菓子。

北

海道と東北の一部で食べられている「べこもち」という餅菓子。端午の節句が特に出番の時期で、道南地方では古くから愛される郷土菓子だ。ちなみに東北地方の「べこもち」は、カマボコ型で模様入りが一般的。諸説あるが、木の葉型は北海道地方で定番の形状であるようだ。

素材は主にうるち米やもち米の粉、白砂糖、黒砂糖。色合いは、白と茶の2色、茶一色、よもぎを入れたよもぎ色な



ど。また、あんこ入りのものもあり、家庭や店によってその個性はさまざま。ちなみに「べこもち」の名の由来は、牛の色に似ているから、という説のほか、青森県の下北地方では切り分ける前のかたちが牛の

背に似ているため、とも言われている。端午の節句に限らず、和菓子店、餅屋などで一年中作られることの多い餅菓子の花形。目にしたときは、ぜひこの素朴な郷土菓子を味わっていただきたい。

出来立てはもちろん、時間を置いて固くなったものを焼き、香ばしさを加えて食べてもおいしい。写真はいなぶ菓子舗のべこもち2種。

明治生まれのロングセラー羊羹。

一

口ごとに筒の底を押し上げ、くり出した羊羹を木綿糸で切り分ける。これは、江差町・五勝手屋本舗「丸缶羊かん」の作法。究極にシンプルで、かつ、その機能性に胸がおどる。明治初期に生まれた「五勝手屋羊羹」にこの形が登場したのは昭和13年。以来、五勝手屋本舗を象徴する商品となり、同時に全国区の知名度を持つ北海道銘菓となった。使用する豆は、羊羹には珍



『丸缶羊かん』はパッケージのデザインも秀逸。発売当時から現在まで、細部に若干の違いはあるものの、ほぼ同じものを使用している。

しい金時豆。素材がシンプルなぶん、豆には徹底してこだわり妥協はしない。そして、機械化が進んだ今も練り上げた羊羹は熟練の職人による吟味を経てパッケージされている。食べるときの独特な仕掛け

は、手を汚さないだけでなく、持ち運びにも便利という利点がある。旅のおやつに、山歩きに、とさまざまなシーンで携帯するファンが多く、このことも「丸缶羊かん」ならではの

長らく甘いものが苦手であつた。いや、苦手というより、距離を置いていたというのに近い。大人になってお酒を飲むようになってからは、特に遠ざかった。そしてこのことは、子どもの頃の反動であるとして自己解釈している。というのも、10代の終わり頃まではとにかく甘いものが大好きだった。チョコレート、

クッキー、ケーキ、クレープ、マドレーヌ、シュークリーム、エクレア、みたらし団子、おはぎ、大福、どら焼き、そのほか、この世のありとあらゆる甘いお菓子。お小遣いがないくれば、親の財布からお金をくすねてまで食べていた。それも、かなりの回数。しかしその後は、それまでの蜜月が嘘のように甘いものを必

要としなくなつていった。このことを自覚したとき、そうか、私はもう一生分の甘いものを食べきってしまった、と思つた。『定量』に達したのだ、と。

とは言え、過去にそれだけ甘いものを愛していたぶん、当時の思い出にもさまざまなものがある。私の母もまた甘いものが好きな人で、なに

るたび、数年前取材で耳にした「昔は甘けりやなんでもよかつた」という菓子職人の言葉が対になって浮かんでくる。砂糖が貴重であつた頃のお菓子はどれほど人々の心とからだを潤わせたことか。甘ければ甘いほど良かった、かつての時代にまで想いは及ぶ。

私とお菓子、2度目の蜜月

か嬉しいことがあつたときは専門店でもケーキや和菓子を買つてきていたし、自宅でもよくお菓子を作つてくれた。ハンドミキサーで卵と砂糖を混ぜたあと、取り外した泡だて器を受け取つて、そこについた甘い卵液をアイスクリームのようになめる。これは、家でお菓子作りが「開催」されるときには

必ず、ひとつ上の姉と待ちかまえていた瞬間だ。今はなきケーキ屋で見た『スワンシュー』に憧れて、母に作つてもらつたこともある。台所の丸テーブルに、麗しのスワンシューが列をなした風景はいまだに忘れられない。

さて、我ながら不思議なことに、近頃になって私は再び甘いものを求めだしている。

単に食べたい、と思うようになっただけでなく、それらに距離を置いてから約20年の間に、私の味覚や視点といった感覚が変わり、味だけでなく、デザイン、文化、職人、技法、そういったものを含めた『お菓子の世界』に魅入るようになった。近年ほめ言葉となつて久しい「甘すぎない」という言葉も、それを目にす

るたびに、数年前取材で耳にした「昔は甘けりやなんでもよかつた」という菓子職人の言葉が対になって浮かんでくる。砂糖が貴重であつた頃のお菓子はどれほど人々の心とからだを潤わせたことか。甘ければ甘いほど良かった、かつての時代にまで想いは及ぶ。

20歳そこそこで「一生分を食べきつた」と感じ、40歳を前にして「また一からお菓子を知りたい」と感じはじめ、それと同時に『定量』などない、ということも相変わらず甘党の母を見ていて確認する。彼女は正月になると必ず「どうしても買つてしまふ」と言い添えながら口取りを用意し「甘い、甘い」と言つて桃色の鯛をほうばつていく。そして、毎年繰り広げられるそんな母と口取りとの関係が、お菓子にまつわる私の原風景でもある。

平野陽子 / 函館市生まれ。ライター、函館のタウン誌・peeps hakodate 編集統括。執筆業のかたわら、函館市内のカフェの運営にも携わる。

取材協力店一覧 (五十音順)

【いなふね菓子舗】
函館市花園町 37-34
0138-51-5313

【ウインドミル】
函館市万代町 3-13
0138-40-0990

【御菓子処ひとつ風】
函館市松陰町 8-1
0138-54-8977

【菓子処龍栄堂】
函館市上新川町 6-7
0138-45-1872

【菓子舗喜夢良】
亀田郡七飯町本町 4-5-20
0138-65-3571

【菓匠一福】
北斗市茂辺地 2-5-54
0138-75-2035

【菓匠ゆめや】
北斗市東浜 2-22-7
0138-73-9620

【株式会社キングベーク】
函館市亀田本町 7-8
0138-45-0963

【株式会社五勝手屋本舗】
檜山郡江差町字本町 38
0139-52-0022

【株式会社吉田食品 和創菓ひとひら】
函館市西桔梗町 851-13
0138-83-6668

【本古内の坊 孝行餅本舗 末廣庵】
上磯郡本古内町本町 237
01392-2-2069

【五島軒本店】
函館市末広町 4-5
0138-49-8866 (直通)

【シュウエットカカオ】
函館市梁川町 27-16
0138-33-5766

【サロン・ド・テ・シュクル】
亀田郡七飯町本町 4-23-1
0138-64-0755

【千秋庵総本家】
函館市宝来町 9-9
0138-23-5131

【ドゥ・エ・タンドゥル】
函館市花園町 27-5
0138-55-5755

【トロイカ洋菓子店】
函館市港町 1-23-12
0138-42-2434

【函館国際ホテル モンモランシー】
函館市大手町 5-10
0138-23-5151 (代表)

【函館風月堂】
函館市田家町 7-23
0138-40-9533

【はこだて柳屋】
函館市万代町 3-13
0138-42-0989

【函館根津製菓株式会社】
函館市旭町 7-19

【パティスリー ジョリクレール】
北斗市中央 2-1-5
0138-73-0370

【パティスリーバイゲツ】
函館市赤川 1-4-16
0138-46-7238

【パティスリー ラパン・ド・ネージュ】
函館市大手町 16-1
0138-27-5505

【ピーターパン洋菓子店】
亀田郡七飯町桜町 2-1-12
0138-65-7623

【ベイストリースナッフルス】
函館市湯浜町 4-8
0138-86-7325

【弁慶力餅 三晃堂】
函館市松風町 4-11
0138-23-1709

【ホテル函館ロイヤル】
函館市大森町 16-9
0138-26-8181 (代表)

【丸井栄餅】
函館市栄町 5-13
0138-22-5482

【ミモザ】
函館市柏木町 38-2
0138-52-6001

【洋菓子モントロー】
函館市亀田本町 24-16
0138-43-4525

【レストランポルクス】
函館市高松町 511
函館空港国内線旅客ターミナルビル 3F
0138-57-8884 (直通)
※函館空港ビルデング株式会社直営



KA・NO・KA
【菓の香】

2017年3月31日

発行 / 函館スイーツ推進協議会
〒041-1214

北海道北斗市東前 3-41 株式会社アキヤマ内
Tel. 0138-77-7491

<http://www.hakodate-sweets.com>



禁・無断転載

※本誌記事・写真・レイアウトの無断転載を禁じます。