

# KA・NO・KA

みなみ北海道の美味しいお菓子の話。

【菓の香】  
2018 winter vol. ③

晩秋から冬へ、  
季節を辿る  
三十四種の菓子。  
函館の珈琲文化を  
牽引し続けた  
「美鈴珈琲」の八十余年。



珈琲 × 菓子。  
素材としての珈琲。  
二十六通り、  
それぞれの味。

KA・NO・KA 2018 autumn vol. ③ 【菓の香】

函館スイーツ推進協議会



## HAKODATE MISUZU COFFEE

創業当時の鈴木商店跡



北海道の珈琲の歴史は  
この小さな店から始まりました。

美鈴珈琲の前身、鈴木商店は  
創業者鈴木武二により函館の地でスタートいたしました。  
以来、この街とともに歩み続け、おかげさまで  
“美鈴”の味はたくさんの方に親しまれてまいりました。  
創業から86年、北海道最古参の老舗珈琲店は、  
これからもみなさまと大切なひとときを共にする  
おいしい珈琲を提供してまいります。

北海道がはじめて出会った珈琲。

創業昭和7年  
**美鈴珈琲**  
SINCE 1932

[www.misuzucoffee.com](http://www.misuzucoffee.com)

美鈴商事株式会社  
〒042-0914 函館市上湯川町1-1 TEL.0138-57-2233



## 函館のお菓子と珈琲、 そのおいしい関係について。

たとえば、特別なお菓子を食べるときは、いつもより丁寧にお茶を淹れる。これはささやかな日常風景ですが、私たちがこのとき感じている幸福とは、直接口にするもののおいしさだけでなく、テーブルの上の景色やお茶を淹れる所作も含めたその時間、すべてなのかもしれません。

お菓子とお茶。古来より愛され、育まれてきた関係性。今回のKA・NO・KAでは、その文化のひとつである『珈琲』についてクローズアップしていきます。函館の街で

は、お菓子同様に珈琲というジャンルもまた、さまざまなかたちで進化・熟成し、そして発展を遂げています。

季節もちょうど、あたたかな珈琲の恋しい時期。そして同時に、クリスマスにお正月、バレンタインデー、ホワイトデー、桃の節句など、ケーキやチョコレート、焼き菓子が出番となるお菓子の季節。

さあ、まずは珈琲でも淹れましょうか。準備が整いましたら、この街のお菓子と珈琲の物語を、どうぞじっくりお楽しみください。



「おいしい」で街を元気に。



時代より前に。— 新しい食文化を提案する総合商社 —

当社は、創業以来一貫して業務用食材、関連機器販売の専門商社として、豊かな食生活に奉仕し、お客様のお役に立つことをモットーに、より良い、より優れた食材を幅広くご提供してまいりました。今後もより一層、地域に貢献し信頼される企業を目指してまいります。

※弊社は「函館スイーツ推進協議会」を応援しています。  
函館スイーツ推進協議会事務局  
〒041-1214 北海道北斗市東前 3-41 株式会社アキヤマ内  
<http://www.hakodate-sweets.com>



【本社】  
〒041-0835 函館市東山 2丁目 14-12  
【営業本部】  
〒041-1214 北海道北斗市東前 3-41  
TEL(0138)77-7491 FAX(0138)77-8871

<http://www.akiyama-fs.co.jp>





オペラ  
ホテル函館ロイヤル ベーカリーショップ



カフェラテオムレット  
函館洋菓子 スナッフルス



オペラ  
プレミアムロール専門店 ガトー・ルーレ



カーディナルシュニッテン  
パティスリーイグレック



マスコット モカ  
函館風月堂



ティラミス  
パティスリーショートベリー



ティラミス☆ローザ  
スイーツカフェ カロメリア



カフェ☆ラテ  
スイーツカフェ カロメリア



コーヒーシフォン  
パティスリーショートベリー

珈琲がおいしい季節は、  
お菓子もおいしい。

甘いおやつと相性抜群の珈琲は、  
素材そのものをお菓子づくりの材料にしても、  
しっかりとおいしさを発揮します。  
ここでは26通りの珈琲おやつを集めました。  
さあどうぞ召し上がれ。







カフェ  
国際ホテル Le HAVRE (ルアーヴル)



モカシフォン  
ザ・ランド・オブ・ドリーミング



ティラミス  
パティスリー ドゥ・エ・タンドゥル



ナッツカフェロール  
スイーツギャラリー北じま



オペラ  
国際ホテル Le HAVRE (ルアーヴル)



ティラミス  
五島軒



ティラミス  
ジョリクレール



ガトーモカ  
はこだて柳屋



コーヒーロール  
両館美鈴



ティラミス  
シュエットカカオ



ロールコーヒー  
はこだて柳屋



モカロール  
五島軒



カサブランカ  
ローリエ米広屋



コーヒーモンブラン  
両館美鈴



カフェノワール  
シュエットカカオ



松倉ロール  
両館美鈴



ラデュレ  
メントロー洋菓子店



函館と珈琲の物語。そのはじめは『美鈴コーヒー』。

# 美鈴商事株式会社

函館市上湯川町

珈琲伝来の黎明期から普及期までの長い間、箱館においてその名が登場するのは幕末あたり。それから1世紀弱の時を経て、この街に本格的な焙煎珈琲の文化が上陸する。立役者は『鈴木商店』。函館の珈琲史を語る上で欠かせない『美鈴珈琲』の前身である。

鈴木商店の創業時について少し触れる。初代・鈴木武二は市内で味噌や麹を扱う商店の次男に生まれた。店をはじめめるまでは近衛師団を志願し、東京へ向かうが、同商店開業の鍵はこのとき花の都で嗜んだいくつものカフェの珈琲にある。というのも、当時、煮出して、かつ、出がらしも飲むのが「珈琲

なる飲み物」の概念であったこの街に、東京と同じ方法で、つまり、焙煎から丁寧なネルドリップによって仕上げた美味しい1杯を出したい。こう考えたことがのちの北海道最古参・老舗珈琲店へ続くはじめの歩となったのだ。ちなみに当時、この街の珈琲シーンでは『豆は一度しか使わない』という常識でさえエキセントリックだった。儲けるための手段として懐疑的にとられるなど、創業当初は現代にない様々な苦労話があったようだ。

さて、現在大門に構える『珈琲焙煎工房 函館美鈴』は直営店舗第1号。昭和21年、終戦の翌年に2階建ての華やかな姿

でオープンした。ちなみに「美鈴」はこのとき公募によってつけられた名前。以来、広く浸透し1号店オープンから3年後の法人化の際、社名という

冠の座を獲得するまでとなる。その後の発展は目覚ましい。昭和36年には東京に美鈴コーヒール株式会社を設立。ここでは2代目の澄男氏が現場の指揮をとり、函館で陣を構える初代と連携して事業を拡大させていく。

現在は3代目・鈴木修平氏が



先代2人の築いた『函館美鈴』の名を引き継ぐ。先々代と先代をたった2年の間で立て続けに亡くし、代表に就任したのは34歳のとき。そのはじめは唐突で孤独、波乱万丈のスタート。しかし就任当時の苦労は年刻みに発展を続ける会社沿革の流れに微塵も表れていない。珈琲豆の焙煎卸売、珈琲製品の

(左ページ)昭和7年、栄町で開業した鈴木商店。珈琲と共にコーヒーカップなどの洋食器を販売していた。  
(写真右上)鈴木商店の内部の様子。  
(写真右下)直営店オープン当時の様子。





製造を筆頭に、現在は道内外に約30店舗のコーヒーショップを運営し、業務用食品の店舗も広く展開。その一方で、珈琲に関する公的な資格認定制度『全日本コーヒー検定委員会（J・C・Q・A）』（2003年制定）の制度設立のメンバーとして活躍し、現在も委員長を務める。また、近年は山崎製パン、ご当地ランチパックとのコラボ（現在は発売終了）や、地元の老舗企業とのコラボ商品にも積極的に取り組む、株式会社小原とタッグを組んだ「箱館カフェ・ド・ガラナ」も発売した。

日頃、道内外を忙しく飛び回る修平氏だが、そのぶん、「函館」が持つ好感度の高さを各地で目の当たりにする機会が多いという。自身は取り分け、自社に通じる「函館と珈琲」という二つの言葉が醸すセピアでロマンチックな風情が好き。「函館と珈琲」を深くつなげ創業86年を迎えた美鈴珈琲。その舞台がどれだけ拡大しようとも「はじまりは函館」、この言葉が私たちは嬉しい。



(写真上)北海道にはじめてやってきたドラム型焙煎機。高丘町本社前に置かれていたが、現在は大門店の正面に展示。現存する昭和初期の焙煎機としては国内でも貴重な一台。  
(写真下)松風町にある直営店、珈琲焙煎工房函館美鈴。



上湯川町の本社隣には自社工場がある。写真のその様子。工場内にある大型の焙煎機はガス式と炭火式を装備し、豆によって使い分ける。



美鈴商事株式会社  
函館市上湯川町1-1 0138-57-2233

「ロシアケーキを知っていますか？」こう訊ねてみて首を縦に振る人は、皆が皆、どこか嬉しそうに「親戚のおじさんの手土産の定番だった!」もの凄く固かったよねえ」ジャムがキラキラして、すごくきれいなお菓子だった」と、それぞれの思い出を教えてください。

半から上の世代。ここでは昭和の一時に広く食べられていた「ロシアケーキ」という名の焼き菓子を少しだけ振り返ってみたい。

だったようだ。

しかし、どういった時代背景にしてもロシアケーキに共通していたのは「非常に堅い」という点。その理由は「冷蔵庫普及以前」というキーワードに集約されるが、当時は3ヶ月でも半年でも、ともかく常温で保存が効くよう水分を飛ばし、カチカチに焼き上げるとい

うのが特徴だった。一時期お菓子の花形に君臨した時代もあったロシアケーキは、その後冷蔵庫の発売・普及に伴いバタークリームや生クリームを使ったフワフワで柔らかな洋生菓子の登場で、静かに姿を消していった。

そして、いま。かつての時代から長い時間を経て、現代では懐かしさを呼び起こすノスタルジックな焼き菓子として、再び目にする機会が増えてきた。そして、久しぶりに見るその姿はやはりキラキラと美しく、かつてお菓子に憧れた子ども心もいつでも呼び覚ましてくれるのだ。

撮影協力 / モントロー洋菓子店

昭和29年頃には人気のお菓子として定着していたという。なお、その姿は「ケーキ」と名乗ってはいるものの、実際は2層になった焼き菓子で、基本的には土台となるクッキー生地を焼いたあとで、そのふちに卵白とピーナッツ粉末やクルミ粉末、砂糖を用いたマコロンを絞って2層にし、さらに

火を通したあとでジャムやドライフルーツ、チョコレートなどでデコレーションをして完成する。ちなみに、戦後10年末満の頃は、特にモノがなく、鰯や鯨の脂から作ったマーガリンを使っていたとか、仕上げのデコレーションもジャムではなく砂糖を溶かして人口着色料で色付けしたもの

ロシアケーキが姿を消したワケには2度焼きやデコレーションなど、完成までに非常に手間がかかる、という理由もある。なお、ロシアにこの形状のロシアケーキは存在しない。





# 晩秋から冬へ、 季節を辿る三十四通りの菓子。

四季をそつと、手のひらに載せていくつくしむ。  
これこそが上生菓子の醍醐味です。  
今年もまた冬がきて、そしてそのあとには春が時の到来を待っています。  
この季節、このときだけの上生菓子の世界、  
ぜひ手のひらに載せて、お楽しみください。



稲雀 (いなすずめ)  
和創菓 ひとひら



実り  
和創菓 ひとひら



銀杏  
和創菓 ひとひら



栗  
スイーツギャラリー北じま



菊  
スイーツギャラリー北じま



もみじ  
スイーツギャラリー北じま



山ぶどう  
菓子処 龍栄堂



里の秋  
菓子処 龍栄堂



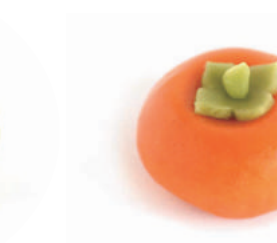
重陽 (ちょうよう)  
菓子処 龍栄堂



庭もみじ  
菓匠 ゆめや



マルメロ  
菓匠 ゆめや



柿  
スイーツギャラリー北じま



木守柿 (きもりがき)  
菓匠 一福



山茶花 (さざんか)  
菓匠 一福



から松  
菓子処 龍栄堂



寒牡丹 (かんぼたん)  
木古内の坊 末廣庵



夕映え  
菓匠 ゆめや



菊  
菓匠 ゆめや



こぼれ萩  
千秋庵総本家



姫椿 (ひめつばき)  
菓匠 一福



紅葉 (もみじ)  
菓匠 一福



竜田川 (たつたがわ)  
御菓子処 ひとつ風



山茶花 (さざんか)  
御菓子処 ひとつ風



藪柑子 (やぶこうじ)  
木古内の坊 末廣庵



水仙 (すいせん)  
木古内の坊 末廣庵



竜胆 (りんどう)  
木古内の坊 末廣庵



紅葉 (こうよう)  
千秋庵総本家



吹き寄せ  
千秋庵総本家



銀杏 (いちょう)  
千秋庵総本家



みのり  
御菓子処 ひとつ風



秋なす  
御菓子処 ひとつ風



ほおずき  
きのした菓子舗



紅葉 (こうよう)  
きのした菓子舗



もみじ  
きのした菓子舗



# 市電に乗ってスイーツ三昧、という欲張りなイベント。

この11月、貸切の函館市電に乗って「函館スイーツ」を味わいながら、市内観光を楽しむ「函館スイーツ電車」が運行となる。プランは、①電車内でスイーツを食べながら函館のお菓자에まつわる話を楽しむもの(11/11開催)と、②はこだて明治館内の函館和・洋モダン貸衣裳館でハイカラ衣裳に着替え、①のプランを楽しむ(11/23開催)2つの行程を用意。なお、スイーツは函館スイーツ推進協議会加盟店がこの企画のために用意したオリジナルをド



リンク付きでふるまい、そのほかに焼き菓子が食べ放題という内容だ。さらに、参加者には同協議会加盟店の割引券をプレゼント。また、企画と同時に「インスタグラムキャンペーン」も開催する(内容は「函館スイーツ公式サイト」で検索)。

おやつ好きに贈る、函館初となる市電×スイーツのイベント、料金や時間、集合場所などの詳細、問い合わせ、申込は株式会社JTB(0138・56・1711)まで。

# お菓子好きなら利用したい、ちよつとお得なクーポン。

函館市内や近郊の洋菓子店で利用できるお得なクーポンが「函館スイーツクーポン」だ。これは函館スイーツ推進協議会が、青函トンネル開業30周年を記念し、JR北海道と合同で企画したもので、2018年4月にスタートし、2019年3月末日まで利用できる。価格は1000円(500×2枚)で、1店舗で1000円以上ご利用の場合、お菓子のプレゼントや割引等、参加各店のさまざまな特典が受けられる。JR北海道の各駅(新幹線駅を除く)や旅行センターで購入できる。



## ●函館スイーツクーポン参加店とそれぞれの特典

- 【はこだて柳屋】  
ロマネスク函館(1枚120円)プレゼント
- 【嘉福堂キッチン 函館ベイエリア店】  
50円引き
- 【キングバーク 本店】  
キングマフィン1個プレゼント
- 【キングバーク ナチュラル】  
キングマフィン1個プレゼント
- 【キングスイーツ JR函館駅店】  
キングマフィン1個プレゼント
- 【北洋堂】  
和菓子1個プレゼント
- 【シエスタキッチン 北洋堂】  
和菓子1個プレゼント。
- 【函館洋菓子スナッフルス 駅前店】  
焼菓子1個プレゼント
- 【御菓子処 ひとつ風】  
黒糖万頭1個プレゼント
- 【パティスリー ジョリクレール】  
お好きな焼菓子(150円)1個プレゼント
- 【berry5】  
各種ドリンクサイズアップ無料
- 【五島軒 プロミエルカモイ十字街店】  
店内で焼き上げた「スティックアップルパイ」を1本プレゼント
- 【千秋庵総本店 宝来町本店】  
函館散歩1個プレゼント
- 【千秋庵総本店 本通店】  
函館散歩1個プレゼント
- 【函館風月堂】  
5%サービス
- 【いなふね菓子舗】  
焼菓子1個プレゼント
- 【やきだんご銀月】  
8%サービス
- 【龍栄堂 本店】  
函館マリンを1つプレゼント
- 【龍栄堂 イオン上磯店】  
函館マリンを1つプレゼント
- 【龍栄堂 MEGADIN・キョータ函館店】  
函館マリンを1つプレゼント
- 【龍栄堂 イオン湯川店】  
函館マリンを1つプレゼント
- 【龍栄堂 スーパー魚長大野店】  
函館マリンを1つプレゼント
- 【スイーツギャラリー北じま】  
一割引きサービス
- 【和創菓 ひとひら】  
朝焼きどら「ひとあわせ」1個プレゼント
- 【珈琲焙煎工房 函館美鈴 大門店】  
コーヒークッキー1個プレゼント
- 【コーヒークーキョップ美鈴 湯川店】  
コーヒークッキー1個プレゼント
- 【函館国際ホテル LeHAVRE】  
焼菓子6~7種類の中から1個プレゼント
- 【ザ・ランド・オブ・ドリーミング】  
焼菓子1個プレゼント
- 【木古内の坊 孝行餅本舗 末廣庵】  
孝行餅1個プレゼント

# まさに、お菓子の芸術品。函館で見られる工芸菓子の世界。

工芸菓子とは、菓子制作の技術と材料を用いて花鳥風月を創り出す観賞用の和菓子のこと。大きなところでは、全国菓子大博覧会(明治44年の第1回帝國菓子館大品評会をルーツとする日本最大の菓子業界の展示会。以降、全菓博)にて全国から出品された多数の作品が展示され、毎回職人たちによる切磋琢磨が繰り返されている。

こと北海道において工芸菓子人口は多くないが、少なからずこの函館の街にもその世界に魅せられ、技術を磨きあげている職人がいる。株式会社吉田食品代表取締役社長



(上) 鳥はよく登場するモチーフだが、羽も1枚1枚手作業で作られる。写真は『ハヤブサ』。(下) 工芸菓子はそれを作るための道具も、ほぼ自身で手作りする。

和創菓 ひとひら  
函館市西桔梗町851-13  
0138-83-6888

の吉田貴之さんだ。吉田さんが工芸菓子と出会ったのは2002年。修業期間を終え、初めて全菓博に足を運んだ時のこと。その繊細で美しい技巧に圧倒され尽くし、以降、独学で作品を作り始める。そうして市内の菓子イベントに出展するようになり2013年からは全国の展示会やコンテストへフィールドを広げた。ただ、作品は生地の薄い箇所では厚さ0.3ミリ程度と非常に繊細であるため、作品は作るだけでなく、全国の開催地へ運搬することも難関だったという。

「最初に経験した広島

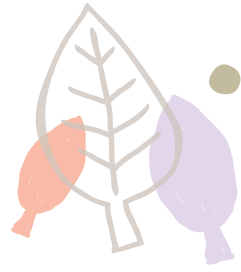
# ちよつと贅沢な空間で過ごす極上のひととき。

ホテルのエントランスに足を踏み入れると、時間の流れが緩やかに切り替わるような贅沢な空間が広がる。そしてフロントへ向かう広々としたホールの右側に佇むのが、改修工事中の函館国際ホテルで一足先に9月1日からリニューアルオープンしたティールラウンジ「LeHAVRE(ルアーヴル)だ。リニューアルを期に完全分煙となり、禁煙席42、喫煙席28、合計70席を完備。訪れる誰もが心置きなくゆったりとソファに身を沈めて、くつろぎの時間を過ごすことができる。パティシエのアイデアが光るオリジナルのケーキは定番のもの、季節替わりのものが常時15種類ほど並び、まるで宝石のよう。店内のシックな雰囲気によく似合うチョコレートを使ったものが特にパリエーション豊富で、持ち帰りに手軽なパウンドケーキ等も揃う。プライベートにも仕事にもびったりな特別な空間で優雅なティータイムをどうぞ。



【函館国際ホテル LeHAVRE】  
函館市大手町 5-10 0138-23-8755 (直通)





KA・NO・KA  
【菓の香】

2018年11月20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>



※本媒体は北海道観光振興機構より  
平成30年度「地域観光活性化促進事業」  
の支援を受けています。

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。

取材協力店一覧

【御菓子処ひとつ風】  
函館市松陰町8-1 0138-54-8977

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

【きのした菓子舗】  
茅部郡森町砂原2-387-1 01374-8-2021

【菓匠ゆめや】  
北斗市東浜2-22-7 0138-73-9620

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

【菓子処 龍栄堂】  
函館市上新川町6-7 0138-45-1872

【千秋庵総本家 宝来町本店】  
函館市宝来町9-9 0138-23-5131

【菓匠 一福】  
北斗市茂辺地2-5-54 0138-75-2035

【北島製パン株式会社 スウィーツギャラリー北じま】  
上磯郡木古内町字本町330-4 01392-2-2209

【有限会社末廣軒 パティスリー ジョリ・クレール】  
北斗市中央2-1-5 0138-73-0370

【函館風月堂】  
函館市石川町183-1 0138-86-7026

【スイーツカフェ カロメリア】  
函館市人見町5-54 0138-32-5060

【シュウェットカカオ】  
函館市梁川町27-16 0138-33-5766

【パティスリーショートベリー】  
函館市桔梗町418-112 0138-87-0500

【はこだて柳屋】  
函館市万代町3-13 0138-42-0989

【国際ホテル Le HAVRE(ル アーヴル)】  
函館市大手町5-10 0138-23-8755

【ホテル函館ロイヤル ベーカーリーショップ】  
函館市大森町15-18 0138-22-8386

【プレミアムロール専門店 ガトー・ルーレ函館駅店】  
函館市若松町12-13 JR函館駅構内1F 0138-84-5488

【株式会社五島軒】  
函館市末広町4-5 0138-49-8866(直通)

【パティスリー イグレック】  
北斗市久根別2-3-17 0138-84-1365

【ローリエ末広屋】  
函館市中島町21-23 0138-51-8280

【パティスリー ドゥ・エ・タンドゥル】  
函館市花園町27-5 0138-55-5755

【美鈴商事株式会社】  
函館市上湯川町1-1 0138-57-2233

【函館洋菓子 スナッフス 高丘店】  
函館市高丘町178-1 0138-59-6660

【ザ・ランド・オブ・ドリーミング】  
函館市大綱町24-16 0138-41-3006

【モントロー洋菓子店】  
函館市亀田本町24-16 0138-43-4525

珈琲は、母の香り。

いわゆる「鍵っ子」だった。学校から帰ったとき、家に大人はいない。けれど、時々母がいることがあって、そんな日は必ず家の中に珈琲の香りが満ちていた。帰宅して玄関を開けるとすぐ、その香りがしてくるから、姿を見ずとも、ああ、今日は母がいる、とわかった。嗅

「アメリカン」を気にしていた気がするが、そういえば、あの頃は出がらしで2杯目を作っていた。当時はその意味がまるでわからなかったが、なるほど、母にとって粉をケチること「アメリカン」は同義語だったということか。ちなみに豆はスーパーで

覚の記憶は鮮明だから、今もふいに珈琲の香りをかぐと、頭の中ではその時の風景が浮かんでいる。というふうには、「珈琲」というキーワードで記憶をたどって見たら、いきついたところは母であった。甘い物が好きで、珈琲も手放さない、カステラ、あんどー

買っていたが、昔、スーパーの珈琲豆売り場にはミルが備え付けられていたことはご存知だろうか。客はセルフサービスで豆を挽く仕組みだったのだが、機械が唐突にある様子や、そこに付着したたくさんさんの珈琲の粉、それらに思いを馳せながら母のするのをじっと待って

ナツ、ケーキ、口取り、時折自作のマドレーヌ、それから羊羹や上生。覚えてるのは、それらとブラックという組み合わせ。外ではよく「これはアメリカンだなあ」というフレーズを、家では姉や父に「アメリカンだけど飲む？」などと言っていた。ずいぶん

いた記憶がある。さて、母の珈琲好きは今も健在だ。あれから数十年経ってゆとりができ、もう出がらしのアメリカンを飲む必要もなくなったようにだし、豆は珈琲を淹れることに手動のミルで挽いている。かくいう私も、珈琲を日常的に嗜むようになった。う

んちくは苦手だが、珈琲を生業にしている友人もできて、淹れ方や焙煎による違い、豆の種類なんかの知識を、あくまでもざつくりと、獲得したりもしている。最近では、朝の珈琲だけじゃなく、お酒を飲んだ後に濃いめで熱々の珈琲を飲みたくなる。そうして気づいたことなのだが、小さい街ながら、深夜に美味しい珈琲を飲める店はあちこちにあった。函館には珈琲党が大勢いる、ということなのだろう。

最近では、母への手土産が甘いものと珈琲豆、というパターンが続いている。好まないものを贈られると容赦なく顔に出す母が、この組み合わせには何度でも嬉しそうにする。近いうち、彼女の誕生日がやってくるが、その時もプレゼントの「保険」には、甘いものと珈琲、この王道コンビに援護してもらおうつもりだ。

平野陽子／函館市生まれ。ライター。タウン誌peeps hakodate等で執筆するかわら、カフェ運営や手芸活動も行っている。



いいことあるぞ  
Mister Donut

GOTOKEN  
HAKODATE since 1879



創業 明治12年 [函館]

misdo meets GOTOKEN 五島軒

老舗洋食プレミアム

※写真はイメージです。

五島軒伝統の味と  
ミスタードーナツのパイが  
出会いました。

2018年、秋。当店の歴代シェフたちが守り続けてきたレストランメニューを、ミスタードーナツこだわりのパイ生地で包み込みました。歴史香る伝統の味をさらに引き出すために、味、風味、食感の全てにおいて一切の妥協なし。一品一品でいいいに仕上げ、他では絶対に味わえないサクサク食感がうれしい洋食パイに焼き上げます。プレミアムな味わいを、ぜひお楽しみください。



ホット・セイボリーパイ  
イギリス風カレー  
¥237(税抜¥220)



ホット・セイボリーパイ  
デミグラスハンバーグ  
¥237(税抜¥220)



ホット・セイボリーパイ  
エビグラタン  
¥237(税抜¥220)



ホット・セイボリーパイ  
ビーフシチュー  
¥237(税抜¥220)

五島軒では販売しておりません。お近くのミスタードーナツ店舗にてお召し上がり頂けます。

創業 明治12年  
GOTOKEN 五島軒

<https://gotoken1879.jp>

■五島軒 本店 ■レストラン雪河亭  
■スイーツ&デリカショップ Ashibino  
北海道函館市末広町4-5  
TEL 0138-23-1106  
[営業時間]11:30~20:30(11月~3月は20:00迄)  
[休業日]1月・2月 毎週月曜定休 (価格は全て税込)



PÂTISSERIE BOULANGER  
Fugetsudo

— 函館風月堂へようこそ —

〈店内に飲食スペースもご用意しております〉

函館市石川町183-1 0138-86-7026 10~19時(平日) 10~19時(日・祝) 火曜定休

手造り焼き菓子  
箱館塩がすてら  
天日干し結晶塩



1本(桐箱入り) 税込1404円

函館の海を思わせるほんのりとした塩の風味をお楽しみください。

【スイーツギャラリー北じま】 上磯郡木古内町字本町330-4 お問合せ/01392-2-2200

<http://www.kitajima-pan.com>