

#JapanesePub #cafe #hotel #oldclothes #life #sample

独自のスタイルを持つ6人が届ける  
ライフスタイルの参考書。

電子書籍

# 【 M I M I Z 】

好きなモノとコトに囲まれた、私たちだけの日常。

【MIMIZ】待望の第1弾

HOKKAIDO UNIVERSITY OF EDUCATION HAKODATE

MIMIZ OFFICE OF MAGAZINE

ミミズ1号 ISSUE No.001 MARCH 2019

**[ M I M I Z ]**



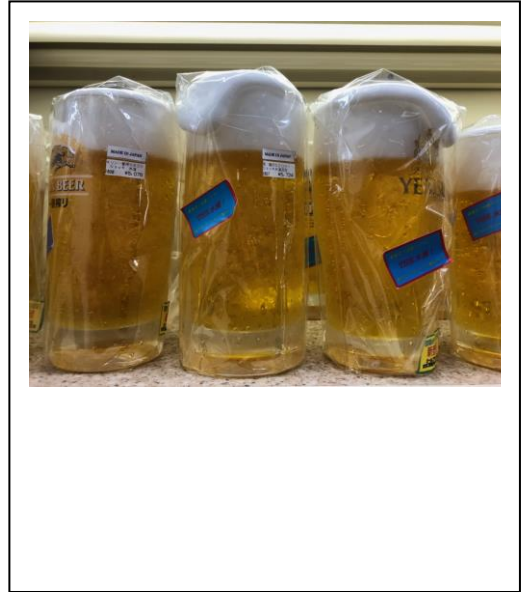
## Food sample



Sample shop maiduru

### Have an interview

今回は浅草にある食品サンプルのお店であるまいづるさんに取材させていただきました。店舗には観光客が多く、外国人の数も増えています。メインは飲食店ですが趣味として個人で購入する方も多そうです。工場で1つ1つ手作業で制作しているので同じ商品はありません。



*float*



以前と比べてウインドウを置くお客さんが減少しており、それにより注文は少なくなっているが、広告CMや展示会用など多用途に広がっている。全体的には小物が多くなっており、よりコンパクトな商品が好まれている。

**002**





Mackerel simmered  
in miso

飲食店がメインの購入者となっ  
てるが、最近は個人の趣味として食  
品サンプルが定着している。個人に  
はグッツ商品・ストラップ・キーホ  
ルダーなどが人気であり、金額的に  
は飲食店が多い。



飲食店のお客さんの場合  
写真や本物の料理から具  
材を取り出して型取り、  
着色した樹脂を流し込ん  
で部品を組み立てて完成

**004**





サンプルが出来上がるまでは、部品が揃っていれば3日～、型取りから制作の物は15日～などそれぞれ差がある。高温多湿の場所に展示されると、退色などの劣化を早める。



私自身食品サンプルが好きですが、最近はあまり飲食店で見かけることはありません。お店がある浅草も最近はいんスタ映え重視で商品を買わずに浅草でご飯を食べて写真を撮って帰るだけの人も多いそうです。マニアックな分野ではありますが、今以上に人気が出ることを期待します。





# HAKODATE 男爵倶楽部 HOTEL&RESORTS

2007年4月開業

地域に密着した

おもてなしを

追求し続ける

男爵倶楽部



# 地域×Room

例:オーシャンスイート 1002



「OZIO」に依頼して作られた革の  
クッションカバー



部屋のコーヒーと緑茶は青森県の店舗  
のものを使用。北海道新幹線開通後、ハ  
コダテとアオモリを1つの地域とみな  
したアイデア。



外国のお客さま向けにさりげなく「和」を  
感じさせるデザイン



小さな子どもも楽しめる、遊び心満点の  
壁掛け。動物の絵がたくさん飾られてい  
ます。



# 「地元の良いモノを揃えたい」

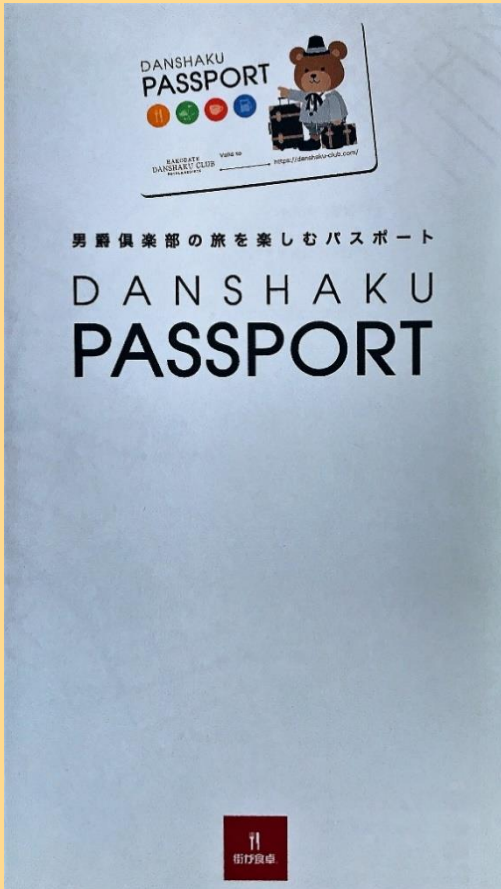
室内の家具や装飾などは、  
函館の家具屋やクリエイターに依頼して作成。



函館の靴屋「OZIO」に革の備品の  
作成をお願いするなど、地域のアピールを  
独自の手法で行っています。



# 地域×Food



サイトの口コミや、人聞きの高評価を元に選ばれた、函館市内・近郊の約50のレストランや施設で1品サービスや割引を受けられます。元はチケットでしたが、カード化によりお店のハシゴが可能に。パンフレットを片手にハコダテのグルメ巡りへいざ。

函館朝市の中でも6店舗と提携しているため、この朝食券を提示するとオリジナルメニューや1品サービスを受けられます。



# 七飯町に「男爵ラウンジ」OPEN

2019 年春

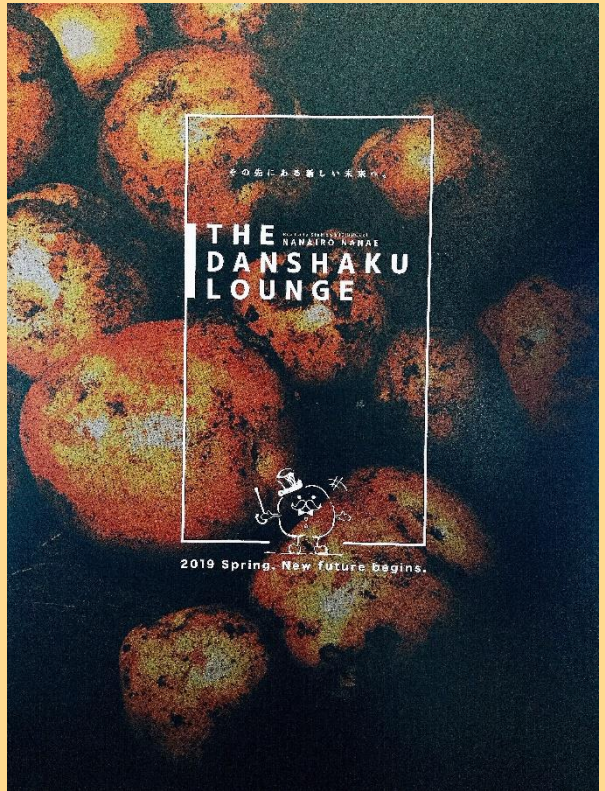
七飯町 道の駅の隣に

複合商業施設

男爵ラウンジ

がオープン

男爵いもを使ったメニューを中心に、館内や屋外テラスで軽飲食を楽しむラウンジや、シーズンごとにテーマが入れ替わるポップアップスペースも。



HAKODATE 男爵倶楽部  
HOTEL & RESORTS

函館市大手町 22-10

TEL:0138-21-1111

<https://danshaku-club.com>





4 560100 550011

栄養成分表(100gあたり)  
エネルギー (72kcal) たんぱく質 (6.8g) 脂質 (4.2g) 炭水化物 (1.8g) 無塩固形量 (0.1g)  
名称: 毛氈豆腐 原材料名: 大豆 (カナダ産、アメリカ産) (遺伝子組み換えでない)  
減塩前 内容量: 450g 賞味期限: この表面上部右側に記載 保存方法: 要冷蔵 (5℃~10℃)  
製造者: 佐々木豆腐店 責任者: 佐々木孝 北海道釧路市玉来町4-10  
TEL: 0138-22-6732 品名: しらふ

明治十六年

4 560100 550059

原料 PS  
フィルム PS,PP

大豆(カナダ産、アメリカ産) / 豆腐用固形物  
賞味期限: 要冷蔵 (5℃~10℃)  
製造者: 佐々木豆腐店 責任者: 佐々木孝  
〒015-0001 北海道釧路市玉来町4番10号 TEL: 0138)22-6732

大学生になって、生活が一変、なんて人は多くいるのではないでしょう。授業・アルバイト・サークル活動……。自分で時間を自由に使うことが出来るようになったことで、自分の時間が増えたと感じています。皆さんはそれをどのように使っていますか？朝活・友達とカフェめぐり・外国人との交流などなど。きっと様々なライフスタイルがあるのでは、と思います。それはみなさんの、ちょっとした【こだわり】です。それが、あなたの生活の彩りであったりもするのではないのでしょうか。

今日は、わたしの【こだわり】のおはなしをします。

今回紹介するのは、私の食の【こだわり】。きっかけは、母でした。母は、肉や魚の買い物を専門店です。私はこれに、帰省した時に気が付きました。私はその時に母がお店の人としていた会話やより新鮮で良いものを求めている母にあこがれを抱きました。そこで、自分が今住んでいる函館で、よりこだわった食生活を送ることはできないかあと思っていた頃でした。

あなたの【こだわり】は  
なんですか？





## 老舗のお豆腐屋さん 佐々木豆腐店

西部地区を、たまたま散歩をしていると、そこは住宅街の中にある。一八八三年(明治二六年)創業。お豆腐を作り始めて一三六年度。一見そう聞くと老夫婦がやっているのかなあ、と思ってしまいました。お豆腐の扉を開けると、まだ若いご夫婦がパキパキと営んでいます。取材中もお客様が絶えない中、息ぴったりの動きでお店を動かしていました。



店主の五代目・佐々木孝さんにお話を伺いました。

戦後、函館では豆腐屋さんが急増。孝さんが小学生のころは、「豆腐組合で運動会を開く程だったそうです。現在では、函館市内に五軒、七飯町に二軒が営業しています。

現在、その函館の豆腐屋さんをPRしようと、豆腐油揚げ組合に加盟する豆腐店が「To Future (トーフューチャー)」という販売プロジェクトを行っています。その一環として、大豆の栽培から販売まですべて自分たちの手で行った「はこだて福豆腐」を、二月二三日・二四日に函館アリーナで開催された「はこだてFOODフェスタ2019」で限定販売をしたそうです。

「自分のお店も営業しつつの大豆栽培で時間と手間をかけた大豆だったが、目標の半分にも満たない収穫量だった。今後またこの企画をやるかどうかは未定だが、地域のお豆腐屋さんとのつながりを大切にし

つつ、もつと多くの人に函館のお豆腐屋さんを知ってもらえる機会になれば。」と話していました。

佐々木豆腐店のお豆腐の魅力は、なんととっても舌ざわり。大豆独特のくさみをあまり感じないやわらかいお豆腐です。専門店のお豆腐といえば、お豆腐そのものの味を楽しむというイメージがありますが、このお豆腐は生活の中のお豆腐、食卓の中の一部というような、とても日常生活の中のお豆腐だなあと感じました。

お豆腐だけでなく、お店でのコミュニケーションの中にも「日常生活の一部」を感じました。お店に訪れるのは、多くが常連さん、またはたまたま来店されるお年寄りだと思います。最近、ご近所付き合いが希薄になってきている中で、このお店ではそういったお年寄りとのコミュニケーションからの店のあたたかさが見られました。「こうするとおいしいよ」「今日は鍋にするから…」



と、少しのコミュニケーションの中に、また来たい、と思わせる魅力がありました。

わたしは、佐々木さんのお豆腐で揚げ出し豆腐に挑戦したのですが、そのやわらかさのあまり作るのに苦戦しました(笑)。湯豆腐でたべてみると、ポン酢と鰹節とよくまっちして、とてもおいしかったです！  
一度、食べてみてほしい！  
そんなお豆腐です。

住：函館市宝来町 4-10

電：0138-22-6732

営：7:30～18:00

休：日曜定休

「お豆腐を買いに行く」  
ということは、ただの買い物ではありませんでした。

お豆腐を買いに行ったことで、函館の人の好き、函館の人どうしのつながり・結びつきを感じました。

「あのおばあちゃん元気かな」

「こうやって食べたらいいよ」

そういう会話のある日常が、そこにはありました。

ちょっとした【こだわり】。

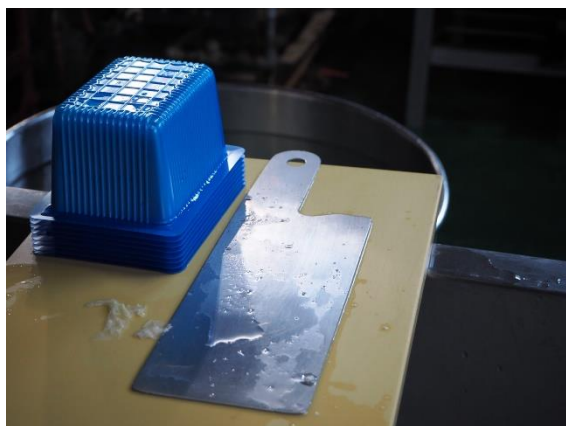
そのおかげで見つけた、

函館。

ここ函館は、私たち大学生の中のほとんどの人にとって、通過点でしかないのかもしれない。函館での経験、一つ一つの言葉が、これからの私たちを後押しするものになるのかもしれない、そんなことも今の私たちにはわからない。だからこそ、函館をたくさん感じたいと思える出会いでした。

一見、観光が魅力、おいしいものがある、というのが函館のイメージです。しかし、人のあたたかさ、それもここ函館の魅力のひとつであることを実感しました。

ただの買い物ではない、  
函館のあたたかさ







## 函館 穴場カフェとは？

ここ、なんだろう？

ぱっと見ただけではカフェだとわからなかったり

調べて足を運んでみてもすぐには見つけられなかったり

そんな隠れ家的なカフェのこと。

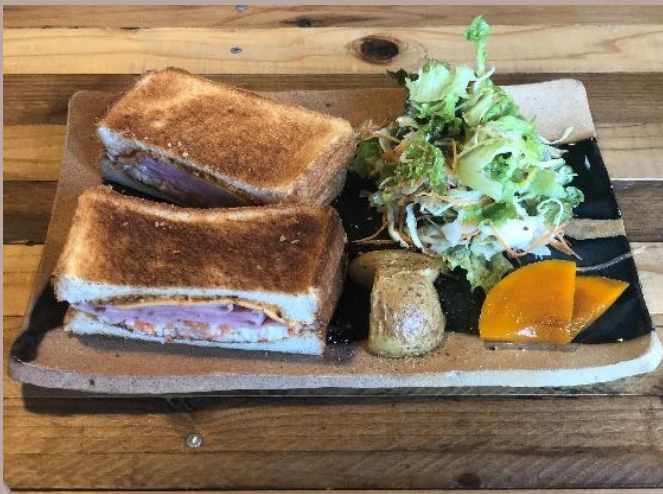
今回は「のらいぬ Café」と「Café 海と硝子」を紹介します。



HAKODATE ANABA CAFE

ハコダテ アナバカフェ





メニューは季節によって違うので、行くたびに違うのが楽しめます。

(右) 木ノ実のキャラメルパフェ

(上) ショルダーベーコンのサンドイッチ



新潟の佐渡から函館へ来たそうで、以前もカフェをされていたとのことでした。

お店の場所は店主さんご自身で探し、直接持ち主の方と交渉したそうです。ちなみにこの建物は、以前釣具店だったそうです。周りの雰囲気も含めて楽しめるカフェだと感じました。

休業日やメニューなど、Instagramで確認することができます。

〈[https://instagram.com/norain\\_u](https://instagram.com/norain_u)〉





# の C A F E ぬ



漁港の近く、横の細い道に面しています。店内はベニヤ板や布などが使われており、レトロな雰囲気を感じます。ディスプレイされているものは、店主さんの趣味で集めているものだそうです。



## DATE

函館市入船町 1 1 - 3

営業時間：12:00~19:00(L.O18:30)

定休日：不定休



海に似合う、綺麗なメニューはドリンクとスイーツが中心です。

(左) 海色ライチソーダ

アップルシナモンクレープ

(上) グレープフルーツアイ스티ー



こちらの建物は以前別のカフェで、店主さんはそこのお客さんだったそうです。そのカフェが閉店する際に、このお店を残したいと考え、海と硝子としてオープンしたとのことでした。カフェだけでなく、「美鈴硝子」の可愛いガラス作品も販売されています。

〈<https://www.misuzu-glass.com/cafe>〉





初めて建物を見たとき、普通のアパート!?としましたが、入ると一面に海を見渡せるとっても素敵な空間でした。座っていると波の音が聞こえ、とても癒されます。



## DATE

函館市住吉町 15-2

営業時間：13:00~18:00

定休日:不定休

# MIMIZ\_07



9  
投稿

332  
フォロワー

332  
フォロー中

## Japanese Pub

居酒屋男子

毎日居酒屋肝臓不健康生活







### 《お通し》サラダ

- ・値段は380円+税
- ・おかわり自由
- ・野菜が苦手な人は
- ・お通しの変更も可能



## お客様の健康を第一に考えたお通し

お酒を飲む前に野菜を食べることによって、血糖値の上昇を抑える効果があるため、とても健康的なお通しです！野菜が高くコストパフォーマンスは良くないそうですが、お客様の健康を考えこのお通しにしているそうです。



### 学生お得情報！

わんでこの雑誌を見た  
と言えば、ガツ盛りチキン  
ステーキプレゼント！！！！

飲み放題も学生は  
120分で1300円！！







**《お通し》 いろいろ**  
**値段 400円 (席料込み)**  
**おかわり可能 (+400円)**  
 豊丸水産のお通しは店長さんの気分  
 でバリエーション豊富！今回は  
 3種類のお通しを出してくれまし  
 た！僕の中ではブリザンギがとっ  
 てもおいしかったです！皆さんに  
 とつての自分好みのお通しがきつ  
 と見つかるはずですよ！

海鮮揚げ浸し



ツブわさび



ブリザンギ



**【学生お得情報！】**  
 この雑誌「MIMIZ」を豊丸水産で「見ま  
 した！」と言うと、お刺身の3点盛りをプ  
 レゼント or 120分 1500円飲み放題  
 が980円とお得になります！学生証を  
 持ってレッツゴー！





# 居酒屋ぼーの



今回は居酒屋ぼーのさんにお邪魔してきました！しかし！なんとぼーのには「お通し」がないということなのでなぜ「お通し」がないのかお伺いしてきました！！

Q・なぜお通しがないのですか？

A・お通しの値段をとるくらいならお客様が食べたいと思ったものを注文してほしいからかな！それにお店が狭いからお通しを置くスペースがなくて、、、  
(笑)

Q・席料は取っているのですか？

A・1人 290円！

Q・今後もお通しは出さない予定ですか？

A・そのつもりかな！

お通しについて聞こうと思ったのですが、ないということで質問がなくなりあっという間に取材が終わってしまいました！観光客というより函館に住んでいる方に来てほしいとおっしゃっていたのでこれはもういくしかないですね！飲み放題がとても安いぼーのですが、なんと平日のみ1時間390円から飲み放題ができるということなので〇次会のちょっとした時間に立ち寄ってみてはいかがでしょうか！全席個室なのでゆっくりできると思います！



## 【学生お得情報！】

ぼーので「MIMIZ」を見たと言ってくれた学生にはフライドポテト1.5倍盛りorジャンボパフェプレゼント！！！！



いもの屋わん 2F

豊丸水産 \*

北栄銀行

江29  
ハ39行

五輪郭公園前 市電

ほーの  
3F

いか太郎 \*



Misaki

MIMIZ をお手に取っていただきありがとうございます。この雑誌は、皆様の生活がより豊かで深みのあるものとなってほしいという願いを込めて創られました。

私達6人のメンバーそれぞれが、自分の好きな分野について取材を行い記事にまとめました。皆様にとって初めて知る世界もあったかと思えます。



Chika

Misaki



Amy



Mizuki

なんとなく好きなことをして過ごすのも良いですが、何か1つ好きなことについて追求してみると、人生がもっと広くて深いものになるはず。そのお手伝いができましたら嬉しいです。

最後に、この雑誌の作成に携わってくださった全ての方に感謝いたします。ありがとうございました！



Masaya

# Instagram も Check!



MIMIZ

平成31年3月 発行

MIMIZ 編集室(道南地域くらし応援プロジェクト)

〒040-8567

北海道函館市八幡町1番2号

北海道教育大学函館校 畠山研究室

Mail [Hatakeyama.dai@h.hokkyodai.ac.jp](mailto:Hatakeyama.dai@h.hokkyodai.ac.jp)

Tel/Fax 0138-44-4248

Instagram [instagram.com/mimiz362](https://www.instagram.com/mimiz362)



**MIMIZ**

**instagram.com/mimiz362**