

きらっ和小樽

小樽観光情報誌

小樽の今をお届けします



2009 SPRING
VOL.22

スイーツでほっとひと休み

『小樽』といえば、港に運河、新鮮な魚介類や色鮮やかなガラス工芸品…。そのほかにもお気に入りを探して気ままに見て歩くのは、旅の楽しみですね。気ままな散歩の後には、のどを潤す飲み物や心なごむスイーツで、ほっとひと休みしませんか？色内交差点～堺町本通り～メルヘン交差点の、喫茶・カフェスポットを御紹介します。ゆっくりとくつろげる空間、あたたかい飲み物、そして甘いお菓子は、人々を笑顔にしてくれます。スイーツは、いまや寿司やガラス工芸と並ぶ、小樽の魅力の一つです。甘いお菓子里に元気ももらって、次はどこまで足を延ばしましょうか。



たくさんの人が行き交う通りには、くつろげるステキなお店がいっぱい！

小樽商科大学3年
たけはらのぞみ
竹原 希美さん



トピックス

地域のために、小樽発祥の懐かしい味を守り育てていきたい

株式会社北海道村 代表取締役 **庄子 敏昭さん**

老舗訪問

◎小町湯温泉

■小樽あじな店

◎小樽ヤマキチこんどう

■きらっ人VOICE

北村 猪之助さん

<http://www.city.otaru.hokkaido.jp>

（株）北海道村「バンビキャラメル」(3個セット)を抽選で10名様にプレゼント

（株）北海道村の「バンビキャラメル」(ミルク・チョコ・非売品のお祝いキャラメル)のセットを、抽選で10名様にプレゼントします。はがきに「バンビキャラメル希望」と明記し、郵便番号、住所、氏名、電話番号を書いて、小樽市産業港湾部観光振興室(4ページ下参照)までお送りください。当選結果は、商品の発送をもって代えさせていただきます。



応募締切/2009年5月10日(当日消印有効)

※応募に際して取得した個人情報は、プレゼントの発送以外の目的には使用いたしません。

Topics
トピックス

株式会社北海道村代表取締役 庄子敏昭さんにインタビュー 地域のために、小樽発祥の懐かしい味を守り育てていきたい

昔懐かしいバンビキャラメルは、小樽市若松にあった老舗メーカー池田製菓が生んだ昭和の大ヒット商品。しかし時は経ち2006年、池田製菓は廃業、バンビキャラメルは製造中止に。その危機を救ったのが、菓子・めん製造会社「株式会社北海道村」でした。老舗の味を継承、新たにバンビブランドのショップも市内にオープンさせた、北海道村社長、庄子敏昭さんにお話を伺いました。



株式会社北海道村

しょうじ とし あき
代表取締役 庄子 敏昭さん

バンビブランドを失うのはもったいない

バンビのかわいらしいイラストが描かれたパッケージとともに、全国的にも知られた小樽発祥のバンビキャラメル。これは、1952年にウォルトディズニー社から商標権を獲得している、正式なライセンス商品でもあります。

製造元の池田製菓が廃業し、バンビキャラメルがなくなるかも知れないという話を聞いた時、庄子さんは「長年愛され続けたバンビブランドを失うのはもったいない」と、その継承に名乗りを挙げ

ました。池田製菓の元従業員の持つ熟練の技術と、北海道村の持つノウハウとが結びつき、キャラメルの生産を再開したのが2007年3月。ライセンス権利も買取りました。

昨今のキャラメルブームもあり、2008年11月には工場を増設。現在、銭函にある北海道村本社工場では、毎日2万6000箱を生産しています。180名のスタッフで製造に当たっていますが、それでも生産が追いつかないというほどです。

北海道のお土産品としても人気が高く、全国的に売れていることはもちろんですが、庄子さんが驚いたのは、地元市民の反応でした。旭川出身の庄子さんは、小樽でいかに、バンビキャラメルが愛されてきたかを後に知ることに。そのきっかけとなったのは、都通り商店街に2008年11月、「バンビキャラメル北海道村」をオープンさせたことでした。

地元市民の愛着の深さを知りとても驚いた

「もともとこのお店は、工場で生産上出してしまう規格外品、いわゆるアウトレット商品を捨てずに有効利用したかったと同時に、地元市民の方々に何かを還元できないかと思いついたものでした。当初は週2日間だけ開けるお店でした。しかし、商品があつという間に売り切れ、もっと営業日を増やしてほしいというお客さまの声が多数寄せられたので、平日は

レギュラー商品を、金・土曜日にアウトレット商品を売ることにしました」。

7坪ほどの小さなお店には、バンビブランドのキャラメル、生キャラメル、プリンなどのほかに、パンや生ラーメンなども扱っており、地元市民のほか、観光客にもその評判が広がっていききました。

このお店を出したことで、庄子さんは、小樽の人々がこの「バンビ」というブランドに深い愛着を持っていることを知り、とても驚きました。「40代以上の人たちにとって、この名前と味は、郷愁をそそるのでしよう。“昔はキャラメルが高級品だった”、“子どものころ、工場見学に来た時にもらったキャラメルの味が忘れられない”など、昔を懐かしむ声を数多く聞きました」。

庄子さんの「もったいない」という思いは、バンビキャラメルを存続させ、また、ショップ開店のきっかけにもなりました。それが地元市民に支持され、都通り商店街の話題スポットとなったことは、予想外だったようです。庄子さんは「この先もバンビというブランドと、キャラメルの伝統の味を守っていききたいと思っています」と語ります。



バンビキャラメル北海道村
小樽市稲穂2丁目14番12号
(都通り商店街内)
TEL0134-32-3956
営業時間/11:00~17:00
(売り切れ次第閉店)
休業日/月曜日

1今月のショット! 北運河



小樽運河の北端一帯を「北運河」と呼びます。「蟹工船」で知られる小林多喜二の小説の舞台となった北海製罐の工場や倉庫が建ち並び、係留された小型船舶が静かに水面を揺らす様子は、小樽運河のかつての面影を色濃く残しています。北運河にかかる北浜橋は、歩行者専用となっており、ゆっくと風景を楽しむことができます。

印探索



色内3丁目に建つ、明治27年建築の旧右近倉庫。明治時代としては非常に大規模な倉庫で、北前船主、右近権左衛門の当時の繁栄ぶりがうかがえます。店印「一膳簀」の印が正面に残されており、この印は、船の帆柱にも船旗として掲げられました。

小樽発の菓子処

新倉屋

花園本店
小樽市花園1丁目(花園銀座街)
TEL.0134-27-2130
総本舗/駅前店/長崎屋
<http://www.niikuraya.com/>

北一硝子

小樽生まれの贈り物

<http://www.kitaichiglass.co.jp/>

創業七十年、引き継がれた職人の伝統の技と安心・安全をこだわり抜いた北海道の新鮮素材で寿司を通して皆様へ感動して頂きたい。

おたる政寿司

本店 小樽市花園1丁目(小樽寿司屋通り)
TEL 0134-23-0011 FAX 0134-22-8118
(せん庵) 小樽市色内1-2-1 (海岸通り)
TEL 0134-22-0011 FAX 0134-24-1218
営業時間: 午前11:00~午後10:00
ホームページ <http://www.masazushi.com>

老舗訪問

創業120年余り
気持ちも温まる天然の湯

小町湯温泉



小樽市信香町11番4号
TEL 0134-22-2602
営業時間/10:00~22:00
休業日/月曜日

明治16年の開業以来120年余り続く、小樽で一番古い天然温泉の銭湯です。現在3代目となる女将、河本道子さんは、50年以上も小町湯の番台から小樽の人々の生活を見守ってきました。「終戦後は物が不足して、薪を買うのにも一苦労。家に風呂が無い時代ですから、脱衣場もぶつかり合うほどの混雑で、脱衣かごが足りなくなりました」と、当時を懐かしみます。男女の脱衣所を隔てる大きな4枚の鏡と、模様が彫り込まれた高い天井は、いずれも外国製で、開業当時そのままに残されています。生まれた時から小町湯のお湯に浸かっているという常連さんも。「薪で沸かす天然の湯は体の芯から温まる」と、皆さん声をそろえる小町湯です。

小樽あじな店

大正末期に建築された建物を利用し、平成7年には小樽市都市景観賞を受賞しているレストランです。店内は、高い天井とステンドグラス、黒光りした柱や床が重厚で落ち着いた雰囲気。丼ものからスパゲティ、カレー、ドリアと、豊富なメニューはすべて有機野菜を使用しています。ソースやピザ生地も手作りし、素材の持つ味を大切に、奇をてらわずに家庭の味を届けたというのがオーナーのこだわりです。コーヒーはサイホンで落とし、ココアなどには山中牧場の牛乳を使用、デザートは白玉も自家製...と、手間を惜しまない調理で、味・ボリュームともに訪れる人を満足させてくれます。彩り豊かな『やまきち弁当』やリーズナブルな日替わりランチ、優しい風味のシフォンケーキも人気です。

バラエティ豊かなメニューは
手作りにこだわった家庭の味

小樽ヤマキチこんどう



小樽市稲穂2丁目13番15号
TEL 0134-23-0369
営業時間/10:00~22:00(月~土)
10:00~18:00(祝日)
休業日/日曜日

Interview of Otarist

直撃
インタビュー



小樽に生まれて小樽で育ち その生い立ちがまちの歴史に

きたむら いのすけ
北村 猪之助さん



運河沿いにある船用品の会社を経営する北村さんは、昭和10年出抜小路に生まれ、現在まで小樽のまちの移り変わりをその目で見続けてきました。稲穂国民学校時代は、故石原裕次郎さんと席を並べ、外を駆け回って遊んだ仲。「昔の色内周辺は、商船やはしけ、船具の会社がたくさんあり、みんな朝から晩までよく働きました。ゆっくり食事を取る時間もなく、もち屋がやって来てもちがよく売れる。小樽にはもち店がたくさんありますが、人が一生懸命働くところに文化が育つのですね。大きなカフェもあって、子ども心に華やかだったのを覚えています」と振り返ります。それから60年あまり、運河周辺の景色も大きく様変わりし、現在は、一年を通して多くの人でにぎわう観光スポットとなりました。北村さんは、「小樽港の防波堤や運河沿いの倉庫など、昔の人の知恵には、先を見据えた深い思いが感じられます。これからの小樽も、100年先を見据えた計画を、若い人たちに期待したいですね」と言います。近所に住んでいた人はみんな去ってしまい、残っているのは自分だけになってしまったという北村さん。今日もまちの歴史を語り継いでいます。

おいしい街 小樽



スイーツ編

Vol.14 商大饅頭 (酒饅頭)

酒造の酒かすを使用し、ほんのりと日本酒の香りが漂い、道産小豆を使ったあんのしっとり上品な甘さについて手が出る一品です。

おみやげにも最適で、発売以来、定番の人気商品となっています。1箱6個入り税込み600円、小樽商科大学生協と田中酒造にて販売しています。

地獄坂の上に建つ国立大学法人小樽商科大学。小樽市のシンボルのひとつとして市民から親しまれ、2011年に創立100周年を迎えます。オリジナル商品として、地元の酒蔵「田中酒造」と、酒饅頭「商大饅頭」を共同開発。田中

〈販売およびお問い合わせ先〉

- 小樽商科大学生協
小樽市緑3丁目5番21号(小樽商科大学内)
TEL0134-23-2298
<http://www.hokkaido.seikyouno.jp/otaru/index.html>
- 田中酒造株式会社
〈本店〉小樽市色内3丁目2番5号
TEL0134-23-0390
〈亀甲蔵〉小樽市信香町2番2号
TEL0134-21-2390
<http://www.tanakashuzo.com/>
※地方発送もできます。詳しくは上記販売店にお問い合わせください。

あまとうスイーツ、小樽こだわり発信。

洋菓子・喫茶の
あまとう

本店 小樽市稲穂2-16-18(都通アーケード内) TEL(0134)22-3942
 運河店 小樽市色内1-1-12(中央バス運河ターミナル内) TEL(0134)31-0141
 札幌店 札幌市中央区南1-西2-11(丸井今井B2F) TEL(011)205-2077
<http://www.otaru-amato.com>

癒しの時間、心の湯治の空間を味わってください

小樽 朝里クラッセホテル
〒047-0154 小樽市朝里川温泉2丁目676
[お問い合わせご予約は]
TEL.0134(52)3800 FAX.0134(52)3888
ホームページ <http://www.classe-hotel.com/>

ご贈答・おみやげに

かま栄

かまぼこ
花園本店 / 工場直売店
サンポート店 / 駅前第一ビル店
かま栄物産館
<http://www.kamaei.co.jp>

kiratto News クルーズ客船の入港

今年も小樽港には、多くのクルーズ客船が入港を予定しています。小樽港を基点に道内を周遊する「飛んでクルーズ北海道」の「にっぽん丸」をはじめ、「ばしふいっくびいなす」や「飛鳥Ⅱ」など、これまでで最多となる合計15回の入港予定となっています。特に、4月19日入港予定の「クリスタルセレンティ」は、総トン数68,870tで小樽港寄港の客船ではこれまでで最大の客船となります。

また、昨年4月に設立した「小樽クルーズ客船歓迎クラブ」の会員（現在も会員募集中）は、現在約200名となっており、会員の皆さんや関係者がクルーズ客船と乗客の皆さんを温かく歓迎しています。



■2009年小樽港クルーズ客船入港予定

※すべて第3号ふ頭に入港予定です。
※掲載情報は、2009年2月時点の内容です。今後、変更になることもありますのでご了承ください。

船名	入港日時	出港日時
クリスタルセレンティ	4月19日(日) 8:00	4月19日(日) 17:00
フォーレンダム	5月 7日(木) 8:00	5月 7日(木) 17:00
クリッパーオデッセイ	6月12日(金) 未定	6月13日(土) 未定
ハンセアティック	6月26日(金) 8:00	6月26日(金) 24:00
にっぽん丸	8月27日(木) 10:00	8月27日(木) 18:00
ばしふいっくびいなす	8月30日(日) 8:00	8月31日(月) 15:00
にっぽん丸	8月31日(月) 9:00	8月31日(月) 18:00
にっぽん丸	9月 4日(金) 9:00	9月 4日(金) 18:00
飛鳥Ⅱ	9月 6日(日) 8:00	9月 6日(日) 17:00
にっぽん丸	9月 8日(火) 9:00	9月 9日(水) 15:00
ザ・ワールド	9月 9日(水) 9:00	9月11日(金) 20:00
にっぽん丸	9月11日(金) 9:00	9月11日(金) 18:00
にっぽん丸	9月15日(火) 9:00	9月15日(火) 17:00
飛鳥Ⅱ	10月 3日(土) 8:00	10月 3日(土) 17:00
フォーレンダム	10月 5日(月) 7:00	10月 5日(月) 17:00

お問い合わせ先：小樽市産業港湾部港湾室管理課 TEL 0134-23-1107(直通)
「クルーズ客船入港予定」や「小樽クルーズ客船歓迎クラブ会員募集」の詳細は市ホームページ(けいさいい小樽>みなと)を御覧ください。

旭 籍
伊勢船

小樽市稲穂3丁目15番3号

電話(0134)231425
FAX(0134)231431

<http://www.isezushi.jp/>

小樽への移住を応援します!

移住に関する御相談については、下の移住相談窓口にて承っておりますので、お気軽にお問い合わせください。

〈移住相談窓口〉
小樽市総務部企画政策室
TEL 0134-32-4111(内線481、271)
FAX 0134-22-6727
E-mail:kikaku@city.otaru.hokkaido.jp

シドニーキャンペーンを実施

小樽国際観光客誘致実行委員会(委員長 小樽市長 山田勝磨)では、2月13日に、シドニーのダーリングハーバーに停泊している豪華客船「ばしふいっくびいなす」の船内で、小樽観光キャンペーンを行いました。現地の旅行代理店の方など約70人が出席された中、「冬の小樽観光」を紹介するとともに、小樽のワインや日本酒、船内で握った寿司などを提供し、懇親を深めました。今後、オーストラリアからの観光客の増加が期待されます。

第11回小樽雪あかりの路 開幕

2月6日から15日まで開催された「第11回小樽雪あかりの路」が、盛況のうちに閉幕となりました。今年の来場者数は、47万2千人。台湾や韓国からの外国人観光客の減少が見られましたが、ロマン漂う街並みにろうそくがともる雪あかりの幻想的な風景に、多くの方が感嘆の声を上げていました。

期間中、運河プラザでは、「冬のおたるガラス展」が開催され、小樽ロングクリスマスで行っている「ガラスアート展示会」の作品(3年分、20点)を一堂に集め、ガラスの街小樽をPRしました。

また、堺町通りでは、初めての試みである「堺町ナイトマーケット」を実施しました。堺町通りの67店舗が、営業時間を延長し、特別メニューやサービスの提供を行いました。

このほか、初企画の「バックヤードツアー」や「喰いだおれ 飲みだおれ大会」なども行い、多くの皆さんが参加されました。

静寂を聴く
新しい宿泊の形

小樽 森蔵 群

小樽市朝里川温泉 2丁目685番地
TEL 0134-51-5151 FAX 0134-51-5000

2009年 春のオープン情報

冬期間閉館(休業)していた施設が、オープンします。今年の開館(営業)期間は次のとおりです。

施設名	2009年開館(営業)期間
おたる水族館	3月20日(金・祝)～11月23日(月・祝)
小樽市鯉御殿	4月 4日(土)～11月23日(月・祝)
なえぼ公園森の自然館	4月11日(土)～11月10日(火)
海上観光船	4月25日(土)～10月12日(月・祝)
奥沢水源地「水管橋」	4月27日(月)～11月3日(火・祝)
朝里ダム記念館	4月29日(水・祝)～10月25日(日)
旧寿原邸	4月29日(水・祝)～10月12日(月・祝) ※土日祝のみ公開
手宮公園緑化植物園	4月29日(水・祝)～11月3日(火・祝)

※開館(営業)時間など、詳細は小樽市産業港湾部観光振興室へお問い合わせください。

本誌に広告を載せませんか

本誌では、現在広告を募集しています。お店の宣伝などに、ぜひ御活用ください。

★「きらっと小樽」概要
発行部数/10,000部
発行回数/6月、9月、12月、3月の年4回
配布先/全国の旅行会社、関東・関西などの小樽出身者・関係企業、小樽市内の観光施設・ホテル等
広告掲載料金/1回1枠につき2万円

編集室から皆様へ

暖冬の影響で、例年より積雪が少なかった小樽の冬も、終わりを告げようとしています。道ばたの雪がすっかりなくなるころには、新しい季節が訪れていることでしょう。市内の観光施設も続々とオープンします。日一日と暖かくなる春の小樽に、ぜひいらっしゃいませなか。

きらっと小樽

第22号

発行/小樽市産業港湾部観光振興室
〒047-8660 小樽市花園2丁目12番1号
TEL 0134-32-4111(内線450・451) FAX 0134-33-7432
E-mail:kanko@city.otaru.hokkaido.jp
企画・編集/株オー・プラン

- ホームページ
<http://www.city.otaru.hokkaido.jp>
- 携帯端末用ホームページ「ノスタルジック小樽」
iモード、Yahoo!ケータイ、Ezweb
「メニュー」→「北海道メニュー(地域情報)」→「行政」