

やっぱりコリコリ感が違うよね～♪

6月1日にスルメイカ漁が解禁となった函館！
夜の水平線に漁火が浮かび上がると、イカのおいしい季節の到来です。

イカは成長しながら北上してくるため、津軽海峡付近でとれたイカはとってもおいしいんです。

この季節は函館市内の飲食店で美味しい活イカが気軽に食べられますので、透き通ってコリコリした甘～いイカを食べに是非函館へお越しください！



津軽海峡の「漁り火」

獲れたて「スルメイカ」



函館競馬開幕!! (6/16~7/22)

6月16日、毎年大人気の夏競馬JRA北海道シリーズが函館競馬から開幕します。

函館競馬場は開設120周年を超え、日本で最も歴史ある競馬場であり、また、国内唯一「海が見える競馬場」でもあります。

北海道・函館で、初夏の爽やかな風の中、サラブレッドの迫力あるレースを観戦しながら、リゾート競馬を堪能してみませんか？



迫力の「函館競馬場」

「イカ漁解禁フェア」開催します！

6月1日にスルメイカ漁が解禁となったことにちなみ、函館名物のイカを使った商品を集めたフェアを行います♪ 近年不漁で高価になってしまった貴重なイカ商品。この機会に是非ご賞味ください。

- 既存商品
- ・函館育ち松前漬
 - ・いかめし
 - ・函館こがね
 - ・いかの塩辛
 - ・炙りいか
 - ・いか焼き黄金
 - ・いさりびいかせんべい
- 新商品
- ・しょうがなイカ天
 - ・レモンなイカ天
 - ・いかまんま
 - ・本格あたりめ
 - ・やわらかくんさき
 - ・いかさしそうめん
 - ・いかの姿干し
 - ・真いか沖漬け
 - ・漁火焼きいか一夜干し



レモンなイカ天 270円
ローストされたスルメイカとレモンの酸味がベストマッチ。手を出したらやめられない。



いかさしそうめん 538円
函館名物のイカソーメン。とれたてのコリコリ食感を生薑醤油で食べるのが函館流。



いかまんま 864円
形が不揃いのため、お得になっています。たくさん食べた方には是非。



やわらかくんさき 540円
肉厚のいかの胴のみを使用したやわらか～い燻製です。酒の肴にぴったり。