



全国へ自由市場の味を直送致します

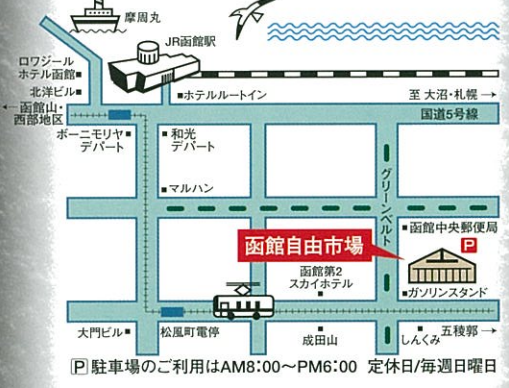
函館自由市場全店で宅急便、クール宅急便、ゆうパック、航空便各社取り扱っております。お中元・お歳暮をはじめ季節のご挨拶がわりに函館・北海道の味覚を送りませんか? 観光やビジネスで来られた方は職場や家庭、そして日頃お世話になっている方へ…。ぜひ新鮮で確かな品質の味をご用命ください。



毎月8日・18日は自由市場の日
★日曜日の場合は前日に行います★



〈交通〉
●JR函館駅から徒歩10分 ●青函フェリーターミナルより車で20分
●函館空港より車で20分 ●札幌より車で約5時間



組合の概要
所在地/北海道函館市新川町1番2号
組合名/函館自由市場協同組合
設立/昭和46年11月15日
出資金/134,100,000円
組合員数/43名
役員数/理事11名 監事2名
代表理事/佐藤止昭
敷地面積/1,639.57㎡ (495.95坪)
延床面積/2,407.04㎡ (728.12坪)
店舗数/43店舗 (組合員店43店、テナント7店)
業種/鮮魚(33店)、塩干物(7店)、青果(3店)、食堂、惣菜店、喫茶店、包装資材店、運送会社(テナント7店)
営業内容/〈時間〉6:00頃~17:30前後まで
〈定休日〉毎週日曜日
〈売出し〉毎月8日・18日
駐車場/【駐車台数】50台(310坪)★大型バスOK!!

函館自由市場 協同組合
☎040-0032 北海道函館市新川町1-2
☎(0138) 27-2200
FAX(0138) 22-3511
ホームページ <http://www2.ocn.ne.jp/~jiyitiba/>

22年1月末現在

美味、そのまま。
函館自由市場

春

【アスパラ】
さわやかな光と空気の中で、健やかに成長したアスパラは、北海道の春の香りの代表格です。
収穫期は5月~6月中旬。



【メロン】
とろけるような甘み、まるやかな肉質のメロン。寒暖の差が大きい北海道ならではの風味の良さは贈り物の代表格として変わらぬ人気を誇っています。



夏

【ホタテ】
噴火湾をはじめ道南はホタテの名産地。活きの良いホタテはお刺身で。他に様々な料理の素材として広くご利用いただいております。



【イカ】
函館の夏の風物詩と言える漁人。そして真イカ(スルメイカ)です。とれたての鮮度の良いイカ刺し、イカソーメンはこの止なく美味。まさに函館の味です。



秋

【毛ガニ】
北海道を代表する美味といえば、No.1はやはり毛ガニ。身の甘味、肉質の繊細さは絶品です。

【とうきみ】
もぎたてのスイートコーンの旨さは格別。ゆできみ、正油味の焼とうきみ等観光客の皆さんに人気抜群です。



【じゃがいも】
夏から初秋にかけて収穫される新イモは、北の肥沃な大地のエネルギーをたっぷり吸収し、熟成させた秋の味覚の王者です。



冬

【鮭】
秋鮭は捨てる所のない魚として有名。煮たり焼いたり、頭の部分はスライスして野菜を加え、「氷頭(ヒズ)なま酢」のできあがり。アラは適度に切って石狩鍋にどうぞ。



【魚卵】
いくら、たらこ、数の子など北海道を代表する魚の卵は冬が旬。お正月料理にも欠かせないのが魚卵です。



