

黃金時代的小樽餐廳和飯店

在 19 世紀晚期到 20 世紀早期，小樽擁有北海道最高級的餐廳和飯店。來到這裡消費的客人是富裕的漁民和商人，他們憑藉每年春天大量聚集到小樽海岸產卵的鮭魚，積累了豐厚的財富。

「鮭魚淘金熱」吸引了大量的工人、商販和淘金者來到這座城市。到 19 世紀末期，小樽的鮭魚年捕獲量已達到約 9 萬公噸，大部分鮭魚被加工成肥料，運到本州西南部，用於棉花和藍草（可製造靛藍染料）的種植。

餐廳和藝品店的主要客人是小樽的新興富裕階層，旅館和飯店則為了接待許多國內外的商人而開設。大正時代（1912-1926），約有 600 名藝伎在小樽的豪華日式餐廳裡為客人提供服務。然而，這類餐廳大都在 20 世紀中葉當地經濟衰退後被拆除，只有魁陽亭、光亭等少數幾家留存至今，但也都不再對外營業。

越中屋飯店是小樽的第一家歐式飯店，它的本店是相距不遠的越中屋旅館。店主認為一家現代化的豪華飯店更能吸引外國客人，於是在 1931 年新建了這家歐式飯店專門接待日益增多的海外商貿人士。越中屋飯店如今已歸屬 Unwind Hotel 旗下繼續對外營業。