

黄金时代的小樽餐厅和酒店

从 19 世纪晚期到 20 世纪早期，北海道最豪华的餐厅和酒店都聚集在小樽。光顾这里的客人多是富裕的渔民和商人，他们凭借着每年春天聚集到小樽海岸产卵的鲑鱼群，积累了丰厚的财富。

到 19 世纪末期，小樽的鲑鱼年捕获量已达到 9 万吨左右，“鲑鱼淘金热”吸引了大量的工人、商人和淘金者来到这座城市。大部分鲑鱼被加工成肥料，装船运到本州岛西南部，用于棉花和蓝草（可制造靛蓝染料）的种植。

餐厅和艺术品商店的客源是小樽的新兴富裕阶层，旅馆和酒店则为接待国内外的商人而开设。大正时代(1912-1926)，约有 600 名艺伎在小樽的豪华日式餐厅里为客人提供服务。然而，这类餐厅大都在 20 世纪中叶本地经济放缓后被拆除，只有魁阳亭、光亭等少数几家留存至今，但也都不再对外营业。

越中屋酒店是小樽的第一家欧式酒店，于 1931 年落成，当时是为了接待日益增多的海外商贸人士。相距不远的越中屋旅馆是它的本店，只是店主认为，一家现代化的豪华酒店更能吸引外国客人入住。如今，越中屋酒店已归属 Unwind Hotel 旗下，仍然开门营业。