

(3) 2023年8月4日

UKIUKI -ウキウキ-

**次号のUKIUKIは、
8月18日(金)と
なります。
UKIUKI編集室**

UKIUKIを読んで
ほっと…ひと息しませんか？

今後ともUKIUKIを
よろしくお願い致します。

**スマホ・タブレットでも
UKIUKIがごらんになれます**

最新号はもちろん、
見逃したコーナーを
もう一度見たい方…必見！

UKIUKIPLUS

<https://ukiukiplus.com>

↑ 詳細はこちから



ファミリー「ニシ」
長年の経験から全
力一ほとんどのミ
が修理可能。
電話一本で訪問
調整をしてくれま
動かない・縫えな
縫い目が飛ぶ・布
送らない・針が折
などミシンでお困
こじなうなんでも
ますはお電話を。

ふわっと柔らかく口けるような果肉!! たっぷり550g!!

紀州はちみつ梅・うす塩梅

はちみつ 塩分8% ほんのり甘い
うす塩 塩分10% 果肉の味も楽しめる
はちみつ味から
うす塩味まで選べます

たっぷり
550g
入り

見た目は悪くとも味は一級品です!!

紀州和歌山直送

はちみつ
塩分8%
ほんのり甘い
はちみつ入り低塩うめぼし

うす塩
塩分10%
果肉の味も楽しめる
当店人気のうす塩うめぼし

数量限定 500パック 初回限定
ふわトロつぶれ梅 はちみつ うす塩

1パック
たっぷり
550g

1,980円 (税込)
送料無料

2パック以上お買上げで
梅浅漬けの素
1本(500ml)プレゼント!!

※皮が破れたり、形がくずれた
訳あり梅干しだす。品質は変わりません。

●お申し込みはお電話で ●受付時間9:00~18:00

商品番号 OH2600 ☎ 050-1867-8432

●お届けは、ご注文を頂いてから約10日。●お支払いは商品到着後1週間以内に郵便振替、コンビニ振込、代引引換(手数料330円)、但し初回のみ代引手数料無料)、クレジットのいずれかを事前にお知らせください。※こちらで指定させていただく場合がございますのでご了承下さい。●万一不良の場合、返品・交換は商品到着後10日内に必ずご返送下さい。お客様のご都合による返品・交換は返送料お客様負担となります。また、開封済の商品は性質上、返品・交換は対応いたしかねます。●お預かりした個人情報は、商品の返送以外に商品・サービスなどの案内のため使用させていただきます。

**1年間で持ち込まれた
お品物ランキング**

1 貴金属

2 ブランドバッグ・時計

3 テレカ・切手等の金券類

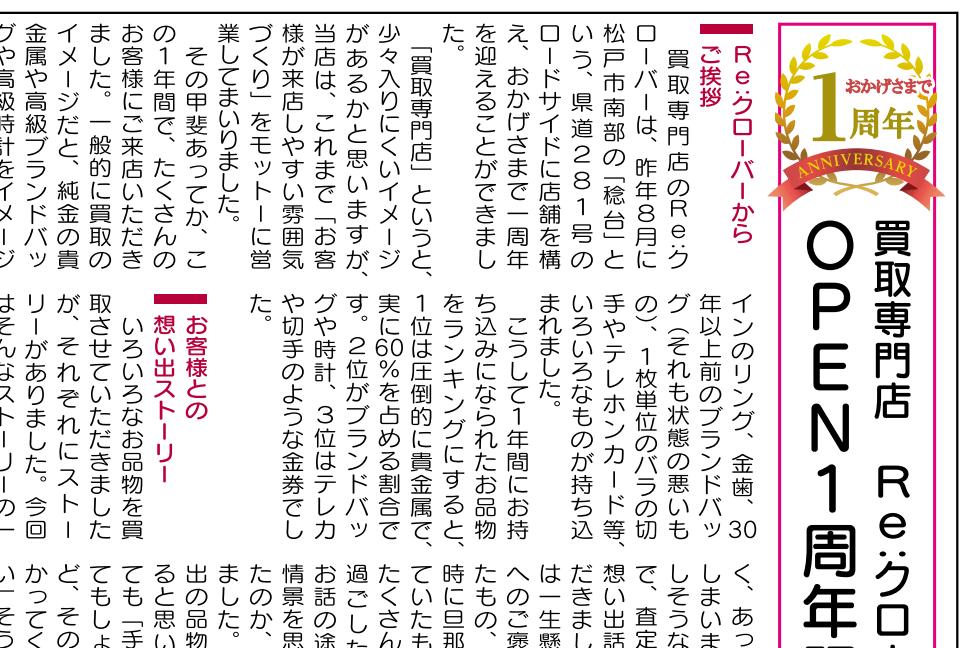
ご存知ですか？ 丁寧な査定と高価買取で、あなたの貴重な品物を喜んでお譲りください。

【想い出】
ジュエリーとカメラ

ある日、生前整理をされていました。お客様がご来店されました。お持ち込みになられたものは、ジュエリーと亡くなつた旦那様のカメラでした。ジュエリーはバブル期に購入されたリングだそうで、宝石がきらびやかに散りばめられていました。カメラは旦那様が生前ご愛用されていたものだそうですね。お子さんに生前贈与をしようと思い、相談したのですが、持つていたジュエリーと一緒に売却されたいと思います。

【金は依然として売り時！】

年	価格 (円/g)
1998年	865円/g
2023年	9,772円/g



※一部キャンペーン対象外品あり

AC 10年に一度が買い替えの目安!!

「リンナイ」給湯器 30名様
最新型オート追い焚き機能付
20号壁掛けタイプ(リモコン付)
RUF-A2005SAW(C)
定価 37万7,850円▼
全て込み 119,000円 (税抜 108,182円)
-消費税・工事費・処分費・ガス接続費全て込み。-

「リンナイ」ビルトインコンロ
RS31W36P41RVW
標準幅60cmタイプ・
パールクリスタル(アイスグレー)・
前面パネル(シルバー)
定価 17万1,050円▼
全て込み 91,000円 (税抜82,727円)

(株)アクアガード
年中無休・365日工事受付OK!
「ウキウキを見た」とお伝えください
【本社】市川市大野町4-2180
出張・見積り一切無料です。
[本社ショールーム]
TEL 0120-222-190



◎チキンハム
(疲労回復に役立つイミダ
ペプチドが豊富です)

◎チキンサラダ
鶏肉は一押しのうえ、
体に優しく美容にもお勧
めです。



お得で美味しい 「チキンハム&チキンサラダ」

①鶏皮をむいたムネ肉
645gに塩15g、砂糖
10gを万遍に擦り込み
10分なじませます。
②鍋にムネ肉を袋ごと入
れ10分加熱します。
③冷まして出来上がりで
ばりしています。ポン酢
など垂らしても美味です。

④鶏皮をむいたムネ肉
645gに塩15g、砂糖
10gを万遍に擦り込み
10分なじませます。
⑤鍋にムネ肉を袋ごと入
れ10分加熱します。
⑥冷まして出来上がりで
ばりしています。ポン酢
など垂らしても美味です。



◎チキンサラダ
鶏皮60gを少量のゴマ
油で炒めてから(油が飛
ぶのでご注意)細切りし
ます。
①鶏皮60gを少量のゴマ
油で炒めてから(油が飛
ぶのでご注意)細切りし
ます。
②人参・玉葱各50gを細
切りし炒めます。
③冷ましてからぎゅうり
の細切り、白菜キムチ各
50gを混ぜ合わせ完成で
す。少し時間をおくと味
がなじみます。夏らしく
トマトを加えてもかまい
ません。

このサラダは鶏皮の嫌
い人も美味しい召し上
がれます。

夏バテ対策に
ぜひ鶏ムネ肉料理を!

茹でている間にチキンサ
ラダを調理しますので
2メニューでも30~40分
で出来ます。夏バテ対策
には是非お勧めします。

(お富さん)

このサラダは鶏皮の嫌
い人も美味しい召し上
がれます。

夏バテ対策に
ぜひ鶏ムネ肉料理を!

茹でている間にチキンサ
ラダを調理しますので
2メニューでも30~40分
で出来ます。夏バテ対策
には是非お勧めします。

(お富さん)

このサラダは鶏皮の嫌
い人も美味しい召し上
がれます。

夏バテ対策に
ぜひ鶏ムネ肉料理を!

茹でている間にチキンサ
ラダを調理しますので
2メニューでも30~40分
で出来ます。夏バテ対策
には是非お勧めします。

(お富さん)

このサラダは鶏皮の嫌
い人も美味しい召し上
がれます。

夏バテ対策に
ぜひ鶏ムネ肉料理を!

茹でている間にチキンサ
ラダを調理しますので
2メニューでも30~40分
で出来ます。夏バテ対策
には是非お勧めします。

(お富さん)

このサラダは鶏皮の嫌
い人も美味しい召し上
がれます。

夏バテ対策に
ぜひ鶏ムネ肉料理を!

茹でている間にチキンサ
ラダを調理しますので
2メニューでも30~40分
で出来ます。夏バテ対策
には是非お勧めします。

(お富さん)

このサラダは鶏皮の嫌
い人も美味しい召し上
がれます。

夏バテ対策に
ぜひ鶏ムネ肉料理を!

茹でている間にチキンサ
ラダを調理しますので
2メニューでも30~40分
で出来ます。夏バテ対策
には是非お勧めします。

(お富さん)

このサラダは鶏皮の嫌
い人も美味しい召し上
がれます。

夏バテ対策に
ぜひ鶏ムネ肉料理を!

茹でている間にチキンサ
ラダを調理しますので
2メニューでも30~40分
で出来ます。夏バテ対策
には是非お勧めします。

(お富さん)

このサラダは鶏皮の嫌
い人も美味しい召し上
がれます。

夏バテ対策に
ぜひ鶏ムネ肉料理を!

茹でている間にチキンサ
ラダを調理しますので
2メニューでも30~40分
で出来ます。夏バテ対策
には是非お勧めします。

(お富さん)

このサラダは鶏皮の嫌
い人も美味しい召し上
がれます。

夏バテ対策に
ぜひ鶏ムネ肉料理を!

茹でている間にチキンサ
ラダを調理しますので
2メニューでも30~40分
で出来ます。夏バテ対策
には是非お勧めします。

(お富さん)

このサラダは鶏皮の嫌
い人も美味しい召し上
がれます。

夏バテ対策に
ぜひ鶏ムネ肉料理を!

茹でている間にチキンサ
ラダを調理しますので
2メニューでも30~40分
で出来ます。夏バテ対策
には是非お勧めします。

(お富さん)

このサラダは鶏皮の嫌
い人も美味しい召し上
がれます。

夏バテ対策に
ぜひ鶏ムネ肉料理を!

茹でている間にチキンサ
ラダを調理しますので
2メニューでも30~40分
で出来ます。夏バテ対策
には是非お勧めします。

(お富さん)

このサラダは鶏皮の嫌
い人も美味しい召し上
がれます。

夏バテ対策に
ぜひ鶏ムネ肉料理を!

茹でている間にチキンサ
ラダを調理しますので
2メニューでも30~40分
で出来ます。夏バテ対策
には是非お勧めします。

(お富さん)

このサラダは鶏皮の嫌
い人も美味しい召し上
がれます。

夏バテ対策に
ぜひ鶏ムネ肉料理を!

茹でている間にチキンサ
ラダを調理しますので
2メニューでも30~40分
で出来ます。夏バテ対策
には是非お勧めします。

(お富さん)

このサラダは鶏皮の嫌
い人も美味しい召し上
がれます。

夏バテ対策に
ぜひ鶏ムネ肉料理を!

茹でている間にチキンサ
ラダを調理しますので
2メニューでも30~40分
で出来ます。夏バテ対策
には是非お勧めします。

(お富さん)

このサラダは鶏皮の嫌
い人も美味しい召し上
がれます。

夏バテ対策に
ぜひ鶏ムネ肉料理を!

茹でている間にチキンサ
ラダを調理しますので
2メニューでも30~40分
で出来ます。夏バテ対策
には是非お勧めします。

(お富さん)

このサラダは鶏皮の嫌
い人も美味しい召し上
がれます。

夏バテ対策に
ぜひ鶏ムネ肉料理を!

茹でている間にチキンサ
ラダを調理しますので
2メニューでも30~40分
で出来ます。夏バテ対策
には是非お勧めします。

(お富さん)

このサラダは鶏皮の嫌
い人も美味しい召し上
がれます。

夏バテ対策に
ぜひ鶏ムネ肉料理を!

茹でている間にチキンサ
ラダを調理しますので
2メニューでも30~40分
で出来ます。夏バテ対策
には是非お勧めします。

(お富さん)

このサラダは鶏皮の嫌
い人も美味しい召し上
がれます。

夏バテ対策に
ぜひ鶏ムネ肉料理を!

茹でている間にチキンサ
ラダを調理しますので
2メニューでも30~40分
で出来ます。夏バテ対策
には是非お勧めします。

(お富さん)

このサラダは鶏皮の嫌
い人も美味しい召し上
がれます。

夏バテ対策に
ぜひ鶏ムネ肉料理を!

茹でている間にチキンサ
ラダを調理しますので
2メニューでも30~40分
で出来ます。夏バテ対策
には是非お勧めします。

(お富さん)

このサラダは鶏皮の嫌
い人も美味しい召し上
がれます。

夏バテ対策に
ぜひ鶏ムネ肉料理を!

茹でている間にチキンサ
ラダを調理しますので
2メニューでも30~40分
で出来ます。夏バテ対策
には是非お勧めします。

(お富さん)

このサラダは鶏皮の嫌
い人も美味しい召し上
がれます。

夏バテ対策に
ぜひ鶏ムネ肉料理を!

茹でている間にチキンサ
ラダを調理しますので
2メニューでも30~40分
で出来ます。夏バテ対策
には是非お勧めします。

(お富さん)

このサラダは鶏皮の嫌
い人も美味しい召し上
がれます。

夏バテ対策に
ぜひ鶏ムネ肉料理を!

茹でている間にチキンサ
ラダを調理しますので
2メニューでも30~40分
で出来ます。夏バテ対策
には是非お勧めします。

(お富さん)

このサラダは鶏皮の嫌
い人も美味しい召し上
がれます。

夏バテ対策に
ぜひ鶏ムネ肉料理を!

茹でている間にチキンサ
ラダを調理しますので
2メニューでも30~40分
で出来ます。夏バテ対策
には是非お勧めします。

(お富さん)

このサラダは鶏皮の嫌
い人も美味しい召し上
がれます。

夏バテ対策に
ぜひ鶏ムネ肉料理を!

茹でている間にチキンサ
ラダを調理しますので
2メニューでも30~40分
で出来ます。夏バテ対策
には是非お勧めします。

(お富さん)

このサラダは鶏皮の嫌
い人も美味しい召し上
がれます。

夏バテ対策に
ぜひ鶏ムネ肉料理を!

茹でている間にチキンサ
ラダを調理しますので
2メニューでも30~40分
で出来ます。夏バテ対策
には是非お勧めします。

(お富さん)

このサラダは鶏皮の嫌
い人も美味しい召し上
がれます。

夏バテ対策に
ぜひ鶏ムネ肉料理を!

茹でている間にチキンサ
ラダを調理しますので
2メニューでも30~40分
で出来ます。夏バテ対策
には是非お勧めします。

(お富さん)

このサラダは鶏皮の嫌
い人も美味しい召し上
がれます。

夏バテ対策に
ぜひ鶏ムネ肉料理を!

茹でている間にチキンサ
ラダを調理しますので
2メニューでも30~40分
で出来ます。夏バテ対策
には是非お勧めします。

(お富さん)

このサラダは鶏皮の嫌
い人も美味しい召し上
がれます。

夏バテ対策に
ぜひ鶏ムネ肉料理を!

茹でている間にチキンサ
ラダを調理しますので
2メニューでも30~40分
で出来ます。夏バテ対策
には是非お勧めします。

(お富さん)

このサラダは鶏皮の嫌
い人も美味しい召