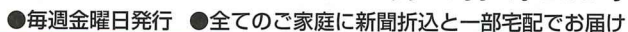


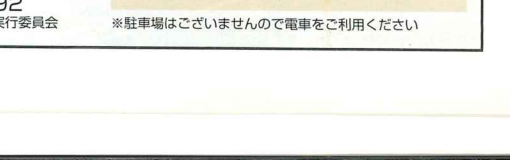
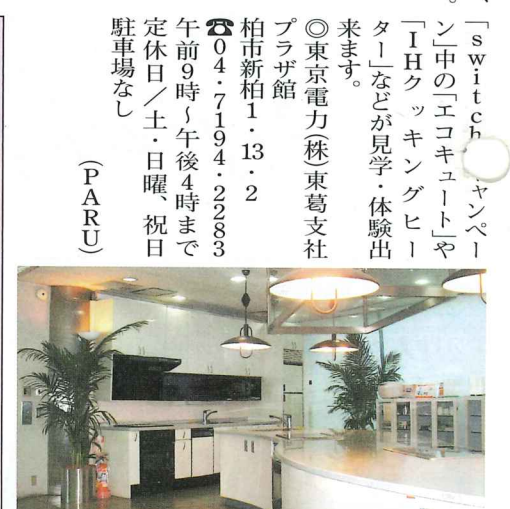
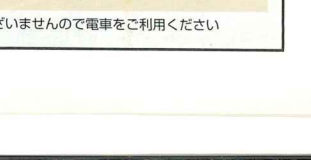
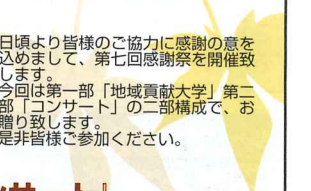
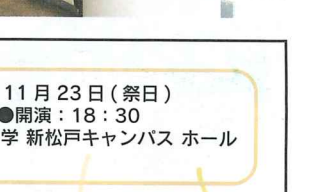
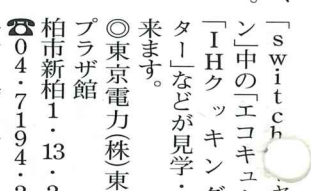
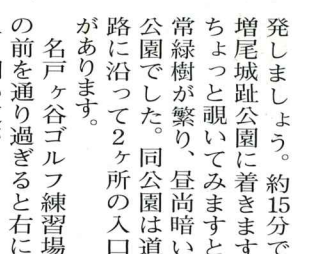
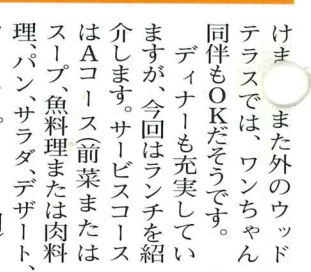
ケータイ放送局東葛 FAX.020・4667・3349
 〒270-0007 松戸市中金杉4-60-5 TEL.047・340・2683



■発行部数 111,500部
 (新聞折込108,000部・宅配3,500部)
 ■配布エリア 6号線より東側の松戸市全域
 ■発行 株式会社ユースメディア
 千葉県柏市酒井根5-4-10
 TEL:04-7176-2111
 FAX:04-7176-8931
 E-MAIL /ukiuki@yusmedia.co.jp

不用品 何店でも高く買います!
(新品・中古)
家電・家具・衣品・楽器・金貨・TV・洗濯機・冷蔵庫・レンジ・コンボ・確負・アンプ・
スピーカー・デッキ・ゲーム機・家具・店舗用品・etc
他店とは違った独自の流通
システムにより、より高く
超価額で買取致します。

「何でも御相談下さい!」
何でも **買取最高** **ビッグ★バーン** **047 387-1980**
11:00 ~ 21:00 **383-5154**
不用品・家具・衣品・楽器・金貨・TV・洗濯機・冷蔵庫・レンジ・コンボ・確負・アンプ・
スピーカー・デッキ・ゲーム機・家具・店舗用品など
不用品処分も承ります!





公園めぐり 下山公園

常磐線新松戸と北小金の間、山公園は、一見何の変哲もない公園のように見えます。強いて特徴を挙げればその形でしょうか。うなぎの寝床、いささか「なまずの寝床」程度の細長い地形です。ところが、友人がこの公園の隠れた一面を教えくれました。新松戸界隈ではほとんど見かけないシーソーがあるというのです。えっ、シーソーって珍しいものだったけ？友人に指摘されて初めて、こ

れまで取材で訪れた公園ではシーソーを見た覚えがないことに気付きました。ひょっとして、今どきの公園にはシーソーが無い？

気になって、松戸市公園緑地課にお尋ねしたところ「小金原の公園にはありますよ」とのお返事。そこでさっそくシーソーを求めて小金原方面へ。訪ね歩くうち、4カ所目の「やまばと公園」で「みつけたっ！そしてその後はみんな公園、うぐいす公園、すずめ公園と続々発見。目が玉のようです。子どもは昔の名付け親！「下山公園」のもう一つの魅力は花壇でしょう。地域の方々が熱心に手入れをされていて、草花には名札の付いたようです。ホトトギスやフジバカマは名札

の、下山公園」では若いお母さんたちがお子さんを遊ばせていました。ひとりの方から「小学生がこの公園のことをシーソー公園と呼んでいる」との情報。シーソーが珍しくなければそんなニックネームは付かないはず

の、下山公園」では若いお母さんたちがお子さんを遊ばせていました。ひとりの方から「小学生がこの公園のことをシーソー公園と呼んでいる」との情報。シーソーが珍しくなければそんなニックネームは付かないはず

の、下山公園」では若いお母さんたちがお子さんを遊ばせていました。ひとりの方から「小学生がこの公園のことをシーソー公園と呼んでいる」との情報。シーソーが珍しくなければそんなニックネームは付かないはず

の、下山公園」では若いお母さんたちがお子さんを遊ばせていました。ひとりの方から「小学生がこの公園のことをシーソー公園と呼んでいる」との情報。シーソーが珍しくなければそんなニックネームは付かないはず

の、下山公園」では若いお母さんたちがお子さんを遊ばせていました。ひとりの方から「小学生がこの公園のことをシーソー公園と呼んでいる」との情報。シーソーが珍しくなければそんなニックネームは付かないはず

の、下山公園」では若いお母さんたちがお子さんを遊ばせていました。ひとりの方から「小学生がこの公園のことをシーソー公園と呼んでいる」との情報。シーソーが珍しくなければそんなニックネームは付かないはず

の、下山公園」では若いお母さんたちがお子さんを遊ばせていました。ひとりの方から「小学生がこの公園のことをシーソー公園と呼んでいる」との情報。シーソーが珍しくなければそんなニックネームは付かないはず

の、下山公園」では若いお母さんたちがお子さんを遊ばせていました。ひとりの方から「小学生がこの公園のことをシーソー公園と呼んでいる」との情報。シーソーが珍しくなければそんなニックネームは付かないはず

の、下山公園」では若いお母さんたちがお子さんを遊ばせていました。ひとりの方から「小学生がこの公園のことをシーソー公園と呼んでいる」との情報。シーソーが珍しくなければそんなニックネームは付かないはず

の、下山公園」では若いお母さんたちがお子さんを遊ばせていました。ひとりの方から「小学生がこの公園のことをシーソー公園と呼んでいる」との情報。シーソーが珍しくなければそんなニックネームは付かないはず

の、下山公園」では若いお母さんたちがお子さんを遊ばせていました。ひとりの方から「小学生がこの公園のことをシーソー公園と呼んでいる」との情報。シーソーが珍しくなければそんなニックネームは付かないはず

公園めぐり 下山公園



観世流同好会 月扇会

第56回松戸文化祭が開催中ですが、今年も松戸謡曲連盟の「秋の謡と仕舞の会」が催されます。今回は連盟の「月扇会」を訪ねました。お話

会の生い立ちは、松戸市内に稽古舞台を持った方が同好者の指導を行っていたのが始まりです。その後、活動場所は新松戸市民センターに移りました。平成11年春には松戸謡曲連盟の後援を受け、盛大に旗揚げ大会を開催しました。

市外からの参加者も含まれます。23日は古典芸能の雅の世界へ皆さんも浸ってみませんか？ (PARU)

◎活動日/毎月第4月曜日
◎時間/午前中
◎場所/新松戸市民センター
「秋の謡と仕舞の会 案内」
日/11月23日(祝)
月/午前9時45分～午後5時
会/松戸市民劇場
◎問い合わせ/松戸謡曲連盟
広報担当 杉本孝通
☎047-384-6566



観世流同好会 月扇会

を稽古日とは別に会員の香川さん宅で幹事の錦邊さんや、居合わせた会員のの方に聞きました。

「日本古来の伝統芸能「能」は、型舞踊・謡音楽・囃子(楽器)を総合して演じる舞踊音楽劇です。月扇会は謡に從って型を舞う仕舞を趣味とする観世流の同好会です。

めて会員は現在十数名です。会員は謡や仕舞いをそれぞれ先生に習っており、当会ではその復習を主として、お互いの技能向上をめざして楽しく研修しております。

幽玄を理想とする謡や仕舞は体力、特に筋力が必要で、そのため、日頃から健康維持に努めています。

11月23日(祝)に開催される松戸謡曲連盟「秋の謡と仕舞の会」で稽古の成果をぜひ観ていただければとおもいます。

また最近、松戸謡曲連盟が文化活動の一環として行っている「親子能楽体験教室」や「青少年講座」にも協力して、日本の伝統芸能の伝承にもささやかながら努めております。

と控え目におっしゃいます。23日は古典芸能の雅の世界へ皆さんも浸ってみませんか？ (PARU)

◎活動日/毎月第4月曜日
◎時間/午前中
◎場所/新松戸市民センター
「秋の謡と仕舞の会 案内」
日/11月23日(祝)
月/午前9時45分～午後5時
会/松戸市民劇場
◎問い合わせ/松戸謡曲連盟
広報担当 杉本孝通
☎047-384-6566

◎活動日/毎月第4月曜日
◎時間/午前中
◎場所/新松戸市民センター
「秋の謡と仕舞の会 案内」
日/11月23日(祝)
月/午前9時45分～午後5時
会/松戸市民劇場
◎問い合わせ/松戸謡曲連盟
広報担当 杉本孝通
☎047-384-6566

◎活動日/毎月第4月曜日
◎時間/午前中
◎場所/新松戸市民センター
「秋の謡と仕舞の会 案内」
日/11月23日(祝)
月/午前9時45分～午後5時
会/松戸市民劇場
◎問い合わせ/松戸謡曲連盟
広報担当 杉本孝通
☎047-384-6566

◎活動日/毎月第4月曜日
◎時間/午前中
◎場所/新松戸市民センター
「秋の謡と仕舞の会 案内」
日/11月23日(祝)
月/午前9時45分～午後5時
会/松戸市民劇場
◎問い合わせ/松戸謡曲連盟
広報担当 杉本孝通
☎047-384-6566

◎活動日/毎月第4月曜日
◎時間/午前中
◎場所/新松戸市民センター
「秋の謡と仕舞の会 案内」
日/11月23日(祝)
月/午前9時45分～午後5時
会/松戸市民劇場
◎問い合わせ/松戸謡曲連盟
広報担当 杉本孝通
☎047-384-6566

◎活動日/毎月第4月曜日
◎時間/午前中
◎場所/新松戸市民センター
「秋の謡と仕舞の会 案内」
日/11月23日(祝)
月/午前9時45分～午後5時
会/松戸市民劇場
◎問い合わせ/松戸謡曲連盟
広報担当 杉本孝通
☎047-384-6566

◎活動日/毎月第4月曜日
◎時間/午前中
◎場所/新松戸市民センター
「秋の謡と仕舞の会 案内」
日/11月23日(祝)
月/午前9時45分～午後5時
会/松戸市民劇場
◎問い合わせ/松戸謡曲連盟
広報担当 杉本孝通
☎047-384-6566

頑張れ商店会!!

UKIUKIは松戸市内の商店会を応援します。

【商店会の世話役の方へ】

- 商店会の名称 ●連絡先 ●商店会の自慢できることをご記入の上、ハガキ・FAX・メールでUKIUKI編集室までお送りください。抽選にて取材の上UKIUKIに無料掲載いたします。

UKIUKI 編集室
〒277-0053 柏市酒井根5-4-10-3F
FAX 04-7176-8931
E-Mail:ukiuki@yusmedia.co.jp

おらが郷土の自慢料理 青森の郷土料理大募集!!

あなたのふるさとの自慢料理のレシピを送ってください。UKIUKI紙上に紹介します。採用の方には薄謝進呈。

〒277-0053 柏市酒井根5-4-10-3F
FAX:04-7176-8931 E-mail:ukiuki@yusmedia.co.jp 編集室まで

スイーツ特集

いよいよクリスマスシーズン到来!!
みなさんお待ちかねのケーキ特集です。
パティシエお勧めの魅惑の甘さに浸ってください。

Sweets

シェフのおすすめ マロンさん家のイタリアンロールケーキ

手造りのパン&ケーキの店 Marron

住所/松戸市五香6-17-14
tel/047-385-2785
営業時間/8:30~20:00
定休日/日曜日

UKIUKIクーポン
イタリアンロール 1本 ¥1,260
1本 ¥1,000 (税込別途)
又は、クリスマスケーキ 10%引き
期限/平成16年12月19日まで

シェフのおすすめ クリスマス生デコレーションケーキ

菓子工房 ami

良質の生クリームを使い、甘さを抑えたオーソドックスなデコレーションケーキ。大つぶの苺が魅力的です。他、ベイクドチーズケーキ、クラシックショコラなどのデコレーションも承ります。お問合せ下さい。

住所/市川市堀之内 3-18-25
tel/047-320-8881
営業時間/10:00~20:00
定休日/不定休

UKIUKIクーポン
菓子工房 ami
クリスマス生デコレーションケーキ(5号以上)を店頭にて現金ご予約いただいた方
キャンドルポットもしくはベルをプレゼントいたします。
期限/平成16年12月20日まで

シェフのおすすめ クリスマス生デコレーションケーキ

esprits de lumiere

1周年記念セールを12/4~12/6まで開催いたします。(全品10%off)
1,000円以上お買い上げの方、先着50名様に500円相当の焼菓子をおプレゼントいたします。

住所/松戸市小金原 7-33-28
tel/047-342-3690
営業時間/10:00~20:00
定休日/水曜日

UKIUKIクーポン
esprits de lumiere
1,000円以上お買い上げの方 全品 10%off いたします。
期限/平成16年12月31日まで
クーポンをご持参下さい。

シェフのおすすめ フッシュドノエル

PÂTISSERIE Chateau

バタークリームを使った、フランスの昔ながらのオーソドックスなケーキです。かわいらしいデザインとバターの風味をお楽しみ下さい。

住所/松戸市新松戸4-152
tel/047-346-3560
営業時間/10:00~18:30
10:00~18:00(日曜・祭日)
定休日/月曜日

UKIUKIクーポン
クリスマスケーキを店頭にて、現金ご予約の方に限り
10% OFF いたします。
(クーポンを持参して下さい。)
期限/平成16年11月30日まで

シェフのおすすめ ファンタジークリスマス

牧の原洋菓子工房 いわもと

ことし最後の盛り上がりをおもてする「mas」ケーキで!!焼きたてフワリスポンジにクリームでホッとさせる生クリームの味をお楽しみ下さい。きつと「しあわせ」が広がります。
※12月28日~1月4日は休業

住所/松戸市牧の原 1-11
tel/FAX/047-388-3424
営業時間/10:00~20:00
定休日/水曜日(12/22は営業)

UKIUKIクーポン
牧の原洋菓子工房 いわもと
1000円以上お買い上げの方に
焼き菓子 プレゼント
期限/平成16年12月20日まで

いがりくん

●寒い冬



☆古庄英子ソプラノXマ
スチャリティーコンサ
ト12月12日のホール小
2時開演二五〇〇円未
047・385・0852

★「お店の営業案内」『ベッ
ト譲ります』『希少レコー
ド売ります』など使い方
はあなた次第です。
合同版1行1200円。
松戸全域へ情報発信! 問
い合わせは編集室へ
047・7176・2747
まで

ミニミニ広告

●新聞未購読の方で「ウキウキ」の宅配 をご希望の方(松戸市内に限ります)

「ウキウキ」は毎週金曜日本朝の新聞折込で皆様のお手
元にお届けする予定ですが、現在新聞を未購読の方で
宅配をご希望の方は編集部までご連絡下さい。翌週か
ら毎週宅配致します。
(お知らせ下さい)
お名前・ご住所・電話番号および宅配場所(ポストなど)
配布前に投函場所の確認にお伺い致します。

●現在、新聞未購読の方で新たに新聞購読 をご希望の方(松戸市内に限ります)

「ウキウキ」編集部では、現在新聞を未購読で新たに新
聞購読のお申込み頂いた方に「お楽しみプレゼント
キャンペーン」を実施中です。編集部までお申込み下
さい。現在購読紙の銘柄変更はお受けしていません。
現在未購読の方に限ります。

『レシピ』募集!

「私のレシピ」ではみなさんの
自慢のレシピを募集しています。
手抜き料理、弁当のおかず、
酒の肴、故郷の自慢料理等なんでもOKです。
<宛先> 〒277-0053 柏市酒井根5-4-10-3F
FAX:04-7176-8931
E-mail:ukiuki@yusmedia.co.jp
UKIUKI編集部「おすすめレシピ」係



に広告を載せて
みませんか。

松戸市内の全域に折り込まれる広告媒体です。
新聞と一緒に読者のみなさんのお茶の間まで届きます。

お申し込み・お問い合わせ

UKIUKI 編集部 〒277-0053 柏市酒井根5-4-10-3F
電話04-7176-2747・FAX04-7176-8931
株式会社ユースメディア 電話04-7176-2111・FAX04-7176-2100

ウィークリー情報

◎森のホール21

◆11月27日(土)18時00分 大ホール
「南こうせつコンサート2004」
S席6,300円 A席4,500円
※お問い合わせ、RO-ON ☎047・365・9911

◆11月27日(土)17時00分 小ホール
斎藤雅広プロデュース「こぎけんdeリサイタル」
「菅根麻矢子 チェンバロ・リサイタル」
全席指定3,000円
※お問い合わせ、森のホール21チケットセンター ☎047・384・3331

◎松戸市民劇場

◆11月19日(金)19時00分
中国民族楽器ユニット 華楽三姉妹 松戸コンサート
曲目:〈中国の歌〉蘇州の夜曲〈日本の歌〉川の流れるように(二胡独奏)(古箏独奏)ほか
自由席 一般3,500円 小学生以下3,000円
※お問い合わせ、亜細亜芸術プロダクション ☎03・3663・0663

今週の上映ご案内(松戸駅西口・西口公園前)

◎松戸サンリオシアター (シネマ1・2・3・4) ☎047・366・6711

「いま、会いにゆきます」「2046」「ハウルの動く城」
「コラテラル」「キャットウーマン」
※以上の作品をいずれかの劇場で上映。時間は直接劇場へお問い合わせ下さい。

◎松戸シネマサンシャイン (1・2・3番館) ☎047・361・6511

「隠し剣 鬼の爪」「砂と霧の家」「海猫(R-15)」「血と骨(R-15)」
※以上の作品をいずれかの劇場で上映。時間は直接お問い合わせ下さい。
作品等変更がある場合がございます。ご了承下さい。

フランス料理 シャルル



スズキのムニエル
香草風味
(ランチ) 950円
他にもランチは5種類あります。
サービスディナーは1,500円



ワンオーナー創業31年間守り続けたこだわりの店。
ゆったりとした空間と雰囲気は時間の流れを忘れます...
ロイヤルアルバートの食器と高級感のあるナイフとフォークは
より一層料理を引き立たせ、格調高いイスとテーブルは
美食をより華やかに演出します。テーブル数は4つで営業
しています。オーナーがお客様1人1人のために、丁寧に心を
込めてお作り致しますのでお時間を少しいただきます。

★同じメニューで2名様セットでお願いします。

★コースは予約制とさせて頂きます。★4名様以上のお客様はご予約をお願いします。

営業時間/ランチ 11:30~15:30 住所/松戸市新松戸1丁目178
ディナー 18:00~21:00

※10月から定休日もランチは営業しています。

☎047-343-5267

駐車場完備

新松戸駅徒歩5分、新松戸中央
総合病院、高架線のらび。

UKIUKIクーポン 1ドリンク サービス

この券を切り取ってご持参下さい。
11月19日~平成17年1月31日迄

宮城 一ノ蔵	岩手 南部美人	青森 酔鯨	高知 奥の松	福島 立山	富山 銀盤50	長野 夜明け前	秋田 刈穂	秋田 天の戸	山形 上喜元	山形 初孫	山形 出羽桜	石川 手取川	石川 天狗舞	新潟 新水五郎八	おすす め 今月 の 銘柄
-----------	------------	----------	-----------	----------	------------	------------	----------	-----------	-----------	----------	-----------	-----------	-----------	-------------	---------------------------



6本セット(箱入り) ¥2,500(税込)



純米吟醸 神亀ひこ孫 ¥6,279(税込)



純米吟醸 神亀ひこ孫 ¥3,234(税込)



純米酒 神亀 ¥2,993(税込)



純米酒 越乃かざろひ ¥4,935(税込)



大吟醸限定品 出羽桜 ¥5,794(税込)



純米大吟醸 徳正宗 ¥3,678(税込)



甲子正宗純米酒 ¥2,100
岩の井 純米吟醸 原酒 ¥2,957
吟 二人静 ¥3,066
松尾自慢 ¥2,960
木戸泉 ¥2,500
梅一輪 吟醸純米 ¥2,500
仁勇 天恵 ¥2,079 (すべて税込です)



千葉の地酒も
各種取り揃えております。



純米酒 神亀上槽中汲 ¥4,599(税込)



郷の譽 霞山 ¥2,730(税込)



郷の譽 花あわせ ¥3,150(税込)



郷の譽 無濾過生々 純米吟醸酒 ¥4,200(税込)



大冠純米大吟醸 利右衛門 ¥6,825(税込)



果実酒 YASUMASA 赤 ¥5,250(税込)
白 ¥3,686(税込)



果実酒 YASUMASA 白 ¥1,585(税込)



蔵元相伝純米大吟醸 越後鶴亀 ¥3,990(税込)



幻の酒米亀の尾 純米吟醸 越 ¥3,500(税込)



名水仕込特別純米酒 越乃景虎 ¥2,988(税込)



全国の地酒 世界のワイン はたや商店

松戸市五香2-6-1 年中無休
☎047・387・3835
FAX/047・387・3361
営業時間/10:00~22:00
ホームページからご注文承ります
http://www.hatayasaketen.com



自分で育ててみたけれど

ヤーコン

なに!?

我が家の小さな家庭菜園に今年春、ヤーコンの苗を2株植えました。その時はヤーコンの知識は持たず、なんだか体に良いらしいと聞いたので...

収穫にあたりヤーコンについて調べて見ました。「アミ・ヤーコン」というブランドを立ち上げた茨城県阿見町の伊藤洋行さんに話を聞き、資料を拝見していただきました。

「ヤーコンとは?」ヤーコンは南米アンデス原産のキク科の植物で、ダリアと同じ仲間です。ちなみにサツマイモはヒルガオ科、ジャガイモはナス科です。

霜の降りる前に黄色い花が咲きますが、品種・系統もあり、なかなか花を見ることは難しいです。

ヤーコンの栽培研究は、主に茨城県阿見町の茨城大学農学部と四国農業試験場で行われています。

現代日本人は肉を多く食べ、スナック菓子を食すべ、たんぱく質と油脂類の摂取が多く、野菜を食べる量が減っています。このため便秘・肥満・糖尿病・ガンなどの生活習慣病が...



ヤーコンの芋の食べ方

掘りたての芋はあまり甘味を感じず、皮のあたりは少し苦みがあります。細い芋はかなり苦みがあるため、掘ってから1週間位置置くと、フラクトオリゴ糖が分解されて甘くなります。ヤーコンはデンプンが全くないので、果実のように生で食べると、一番美味しい食べ方です。

皮をむくとアクの影響で黒っぽくなるので、水あるいは酢水に漬けます。細い芋は、薄皮をむいて酢を少し入れたしょう油に漬けると、苦味もなくなりカリカリして美味しくなります。

「ヤーコンの葉の食べ方」葉はかなり苦いので、



が、血糖値を低下させる作用があります。お茶などで市販もされています。UKIUKI 82号きぬえが、自家製健康茶の中にヤーコン・黒豆・大豆・笹・ヨモギ・スギナ・ドクダミ・枇杷の葉をブレンドして紹介。葉を食べるときは、さつと湯がいて一晩水にさらすと苦味は気にならなくなります。山菜のお浸しのような味です。味噌汁・しょう油漬けなども美味しく食べられます。もつと詳しく知りたい方は、購入を希望の方は、栽培者・伊藤洋行さんまで。茨城県阿見町中央2-15-27 FAX 0298-879564 amiyakon@opaz.ocn.ne.jp

「ヤーコンの葉の食べ方」甘味を感じず、皮のあたりは少し苦みがあります。細い芋はかなり苦みがあるため、掘ってから1週間位置置くと、フラクトオリゴ糖が分解されて甘くなります。ヤーコンはデンプンが全くないので、果実のように生で食べると、一番美味しい食べ方です。

ドレッシング材料：梅肉・小さじ1、酢・小さじ2、サラダ油・大さじ1。(好みで加減してください)作り方：①ヤーコンは皮をむき、3mm厚の短冊に切り水にさらす。②熱湯を少々かけ酢とサラダ油を少々かけておく。(この部分は手抜きしてもよい)③貝割れ菜は根を切る。水菜は3cm位に切る。④梅肉と酢・サラダ油をあわせ①と③を混ぜる。

今回の三ツ星は、「イタリアンレストラン フツロ」です。フツロとは、イタリア語で「未来」という意味があるそうです。国道6号線の根本内交差点を北小金駅の方角へ向かい、約200メートル先の左側に「フツロ」があります。



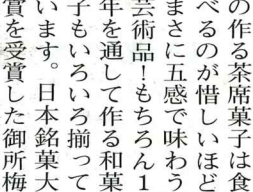
新松戸に店を構えて22年。店主の牛滝さんは「和菓子を通じて日本の伝統を伝えたいですね。たとえば、お節句に柏餅を食べながらそのいわれをおとから子どもへ伝えるというように」と穏やかな笑顔ながら熱意を込めて語ってくれました。

今や食の季節感が薄れつつありますが、「吉屋」のモットーは季節へのこだわり。初夏の風物、魅まんじゅうを京都から取り入れたのは、県内では牛滝さんの師匠のお店、市川「若柳」と「吉屋」が最初と

吉屋 和菓子の歳時記



お店は開店から4年半を迎え、店内は、テーブル席は21席、カウンター席5席とこじんまりしています。シェフとの距離も近くオープンキッチンになっているので親しみもあります。そんなお店



子です。俳句や和歌など感性を磨く牛滝さんの作る茶席菓子は食べるのが嬉しいほど。まさに五感で味わう芸術品! もちろん1年を通して作る和菓子もいろいろ揃っています。日本銘菓大賞を受賞した御所梅

記者も好物の魅まんじゅうですが、その季節の限定品です。初夏の訪れを楽しみに待ちましょう。

は、お土産にも喜ばれそう。吉屋の自慢は和菓子の命ともいえる「あん」です。国内産の豆を厳選し、こしあん、粒あん、白あん、とすべて自家製。ひとくちに小豆あんといっても、用途によって備中産大納言、丹波産大納言、北海道産有機小豆と使い分けするのが「吉屋」流。白あんには北海道産大粒豆を使うというこだわりがあります。

を切り盛りしているのがオーナーシェフの木嶋さんご夫婦です。独立する前も飲食店での修行をしておられキャリアもあります。ご主人は厨房奥さん接客係と息も合っていて、見ていてうらやましくなりました。お話を聞きました。「イチオシはランチメニューと、ブラ

ス150円でのデザートを迎え、店内は、テーブル席は21席、カウンター席5席とこじんまりしています。シェフとの距離も近くオープンキッチンになっているので親しみもあります。そんなお店



豆ももち米も新物が出る。この時期は和菓子の最もおいしい時。新物の豆は色の芽えも格別だそう。小春日和の窓辺で友人との話に、また、少し冷え込む夜長の家族団らんにおいしい和菓子が加われば、話も

は、お土産にも喜ばれそう。吉屋の自慢は和菓子の命ともいえる「あん」です。国内産の豆を厳選し、こしあん、粒あん、白あん、とすべて自家製。ひとくちに小豆あんといっても、用途によって備中産大納言、丹波産大納言、北海道産有機小豆と使い分けするのが「吉屋」流。白あんには北海道産大粒豆を使うというこだわりがあります。

は、お土産にも喜ばれそう。吉屋の自慢は和菓子の命ともいえる「あん」です。国内産の豆を厳選し、こしあん、粒あん、白あん、とすべて自家製。ひとくちに小豆あんといっても、用途によって備中産大納言、丹波産大納言、北海道産有機小豆と使い分けするのが「吉屋」流。白あんには北海道産大粒豆を使うというこだわりがあります。

ス150円でのデザートを迎え、店内は、テーブル席は21席、カウンター席5席とこじんまりしています。シェフとの距離も近くオープンキッチンになっているので親しみもあります。そんなお店

ス150円でのデザートを迎え、店内は、テーブル席は21席、カウンター席5席とこじんまりしています。シェフとの距離も近くオープンキッチンになっているので親しみもあります。そんなお店



住所 松戸市新松戸 4-220
☎047-345-5350
営業時間 9:00~18:00
定休日/木曜日

UKIUKIクーポン
11月19日~12月1日迄
お買い上げの方
スタンプ
2倍サービス
この券を切り取ってご持参下さい。

は、お土産にも喜ばれそう。吉屋の自慢は和菓子の命ともいえる「あん」です。国内産の豆を厳選し、こしあん、粒あん、白あん、とすべて自家製。ひとくちに小豆あんといっても、用途によって備中産大納言、丹波産大納言、北海道産有機小豆と使い分けするのが「吉屋」流。白あんには北海道産大粒豆を使うというこだわりがあります。

住所 松戸市久保平賀 396
☎047-343-7679
営業時間
ランチ 11:30~14:00
ディナー 17:00~23:00(L.O.22:30)
定休日/月曜日

UKIUKIクーポン
11月19日~12月20日迄
午後5時以降の
ディナーの方
グラスワイン
1杯サービス
この券を切り取ってご持参下さい。



11月チャレンジキャンペーン!!

期間中にご入会された方に ユアーお買い物券4,000円分 プレゼント!!

- ①OB特典 元ユアー会員様で再入会されると!
- ②ペア入会特典 ご夫婦、兄弟、お友達どんなペアでもOK! 2名様以上で同時入会されると!
- ③紹介者特典 ユアー会員様にお知り合いはいませんか? ユアー会員様からのご紹介で入会されると!
- ④ムービング特典 他のスポーツクラブより移籍されると!
- ⑤体験入会特典 フリーコースにて特別体験をされた後 入会されると!

フリーコース
NEW
エアロバイクルーム
11月よりバイクルーム開設!!
プールと併用してご利用いただくとシェイプアップ、体力アップに効果的です!!

スクールコース
お申込随時受付中!!
12/25(土)~12/28(火)
4日間
対象: 幼稚園生で年少以上~中学生
受講料: 5,500円(税込) ※兄弟割引...2人目は500円引き
コース 時間 募集人数
ウォータコース 9:30~10:40 110名
チャップコース 10:40~11:50 110名

バスだから安心!!
やさしい運転手さんがお迎えに参ります!
[古ヶ崎・栄町ルート]
[馬橋・八ヶ崎ルート]
[大谷口・幸田・南流山ルート]
[西馬橋・新松戸ルート]
スクールバス4台常時運行
入会手続き方法
[受付時間]月/10:00~18:00 火~土/10:00~21:00 日/10:00~18:00
月会費 2ヶ月分
お写真(3cm×2.5cm)スナップ可
※お子様のスイミングスクールは、3枚必要です。
※フリータイムは1枚、ファミリー・スクールは2枚
月会費自動振替の準備として 銀行お預け印 預金通帳 BANK
●以上のものをご用意の上、受付までお越し下さい。
★手続き手数料が別途1,050円かかります。

[your] ユアースポーツクラブ 新松戸
お申し込み・お問い合わせ
TEL.047-347-0505(代)
松戸市新松戸3-300
女性ドライバーもラクラク
平面駐車場完備
施設利用3時間まで無料
営業時間: 月 曜 日 / 7:30~19:00
火 曜 日 / 7:30~23:00
水 曜 日 / 12:00~23:00
木 曜 日 / 9:00~23:00
土 曜 日 / 9:00~19:00
※営業時間と受付時間は異なります。
ご入会申込みなどの受付時間は左記をご覧ください。