

小売・飲食・店舗経営の皆様

あなたの携帯メールでソクソクお客さんを集めてみませんか?

PC...<http://jokt.net/>
携帯...<http://oya-yubi.com/32000/>

又は資料請求、〒住所・会社名・担当 電話を明記の上、FAX下さい。

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

UKIUKI!

ウキウキする地域生活情報紙 12月17日 第110号

●毎週金曜日発行 ●全てのご家庭に新聞折込と一部宅配でお届け

松戸西版

発行部数 60,400部
(新聞折込58,200部・宅配2,200部)
■配布エリア 6号線より西側の松戸市全域
■発行 株式会社ユー・エス・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

★高価買取宣言★

不用品何でも高く買います!

(新品・中古)
パソコン・カー用品・楽器・金具・TV・洗濯機・冷蔵庫・レンジ・コンボ・オーディオ・アンテナ・スピーカー・デジカメ・ゲーム機・店舗用品・etc

「何でも御相談下さい!」
家電・家具・店舗用品など
不用品処分も承ります!

何でも買取! **ビッグ★バーン** ☎047-387-1990
営業時間 11:00~21:00 本報定休 松戸市六高台9-135 (道とみどりビル南隣り)

蕎麦打ち方手順
材料(約5人前)
蕎麦粉400g、小麦粉100g、水約200cc
(天候・粉の状態が違うので混ぜ合わせ)
木鉢に蕎麦粉と小麦粉をふり入れ、手でよく混ぜ合わせる。
(水回し)
粉に水を数回に分けて入れ



大晦日の夜食べる「年越し蕎麦」を今年は自分で打ってみたい。下矢切にお住まいの野間さんは近所でも評判の「蕎麦通」。今回は美味しくて失敗の少ない「年越し蕎麦」を紹介。まず記者が一日入門して習ってきました。

【年越し蕎麦豆知識】
大晦日に年越し蕎麦を食べる由来は諸説あるようですが、いずれも有り難いお話です。その中のいくつか紹介しましょう。

【縁起説】蕎麦は細くて長くのびることから、家運を伸ばし、寿命を延ばし、身代を永続させたいとの願いを込めて。

【形状説】蕎麦は切れやすいことから、一年の苦労、災い、借金までも綺麗に切り捨てようとの願いを込めて。

【金運説】金銀細工師が散らかった金銀の粉を、蕎麦粉を使って集めたことから、金を集め、財産が増えるようにとの願いを込めて。

自分で打とう! 年越し蕎麦

こうなるまでゆっくりかき混ぜる辛抱が味を決める。軽く握った時、耳たぶぐらいの柔らかさになっている状態がベスト。

① 水を入れるタイミング
② 初めに木鉢に水があたらないように注意し、粉の山に入れる。お湯を使うと混ぜやすい。粉全体に水が回るように、指を立て、力を加えないでゆっくりかき混ぜる。



③ 生地を回しながら生地のへそ(中心)に向けて押し付けようように練る。
④ 50回以上繰り返して生地の表面につやが出れば終了。



⑤ 同じ太さになるように、リズムよく切る。
⑥ 乾燥しやすいため、容器に入れて密閉し、冷蔵庫で保管する。

⑦ 強力な沸騰後一分ほどで茹で上げる。
⑧ 湯がけるときは、水に入れて軽くゆすぐ。
⑨ 流水で軽くゆすぐ。
⑩ 蕎麦の状態により氷水でゆすぐと美味しい。



⑪ 蕎麦の風味を増し、食欲をそそるばかりでなく、薬味の字のごとく、食物の毒を消したり、栄養効力を高めたりする大切な働きがあります。ネギ、ワサビ、大根おろし、のり、七味唐辛子、ゴマ、シソなどがあります。お好みで選び美味しく蕎麦を食べてください。

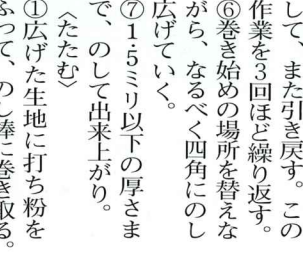


使っても構いません。自分で打った蕎麦に合う自分好みの蕎麦つゆを作って、蕎麦の風味を味わってください。

⑫ 蕎麦つゆは蕎麦の味を左右してしまうほど大切です。そして、蕎麦つゆの味は蕎麦湯を注いで初めて分かる。といわれています。だし汁とかえしを別々に作って合わせる本格的な蕎麦つゆから、市販のつゆまで、どれを



「蕎麦」は蕎麦の風味を増し、食欲をそそるばかりでなく、薬味の字のごとく、食物の毒を消したり、栄養効力を高めたりする大切な働きがあります。ネギ、ワサビ、大根おろし、のり、七味唐辛子、ゴマ、シソなどがあります。お好みで選び美味しく蕎麦を食べてください。

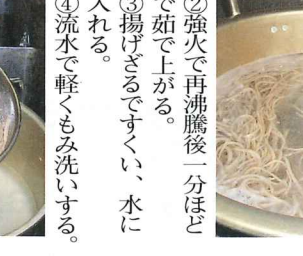


「蕎麦」は蕎麦の風味を増し、食欲をそそるばかりでなく、薬味の字のごとく、食物の毒を消したり、栄養効力を高めたりする大切な働きがあります。ネギ、ワサビ、大根おろし、のり、七味唐辛子、ゴマ、シソなどがあります。お好みで選び美味しく蕎麦を食べてください。

「蕎麦」は蕎麦の風味を増し、食欲をそそるばかりでなく、薬味の字のごとく、食物の毒を消したり、栄養効力を高めたりする大切な働きがあります。ネギ、ワサビ、大根おろし、のり、七味唐辛子、ゴマ、シソなどがあります。お好みで選び美味しく蕎麦を食べてください。



「蕎麦」は蕎麦の風味を増し、食欲をそそるばかりでなく、薬味の字のごとく、食物の毒を消したり、栄養効力を高めたりする大切な働きがあります。ネギ、ワサビ、大根おろし、のり、七味唐辛子、ゴマ、シソなどがあります。お好みで選び美味しく蕎麦を食べてください。



「蕎麦」は蕎麦の風味を増し、食欲をそそるばかりでなく、薬味の字のごとく、食物の毒を消したり、栄養効力を高めたりする大切な働きがあります。ネギ、ワサビ、大根おろし、のり、七味唐辛子、ゴマ、シソなどがあります。お好みで選び美味しく蕎麦を食べてください。

先着30名様に無料プレゼント

マイホーム売却をしないための重要チェックポイント

「建築よろず相談室」事務局 一級建築士 松井賢一
(有)スペースジョイ 〒271-0092 松戸市松戸1395
TEL.047-363-8681 FAX.047-363-8671
Eメール: joy1@violin.ocn.ne.jp

警告!! マイホームを売却する前に

売却で損をしないための重要チェックポイント

子育ても終わり、夫婦二人になった時今後の生活プランに合わせ我が家を売却し、高齢者向け住宅やマンションなどに住み替えたいという方が現在増えています。その他、色々な事情で住み替えたい方々、また、いざ家を売却するとしても予定売却額より借入額の方が大きくなり売却がためらわれている方に朗報です! 一級建築士住宅専門誌でも活躍中の松井賢一氏が「マイホーム売却で損をしないための重要チェックポイント」として小冊子にまとめてくれました。住まいを少しでも有利に売却するためには最低限の不動産知識は持たないと、とお考えの方にガイドブックを無料でプレゼントします。

お申し込みはカンタンです。
今すぐ住所・氏名・年齢・電話番号を明記の上、お電話・ハガキ・FAX・Eメールにて「無料ガイドブック希望」とお申し込み下さい。

エッジのきいたスタイルを上げる

i-SHOPスタート! 会員登録すれば手軽に商品が購入出来ます。更にオリジナルグッズもプレゼント致します。

iモードからアクセス
TEL: 0120-620-777
www.spotcheck.co.jp

会員登録
チラシの商品番号(赤字)を入力
希望サイズ・色を選んで注文
お客様へお届け

※本日から直輸入の商品につきましては通関済ですので安心の上にお求めになれます。
※本邦への発送は6ヶ月間となります。追加注文ができませんので、数量が限られております。
※毎月最新の入荷チラシを作成しています。ご希望の方はi-SHOPにご登録いただくか0120-620-777まで

Spot Check N.Y. & L.A.®

スポンジチェック

通信販売限定 **福袋**

¥10,000(¥150,000相当)
◆ALL・XL・2XL・3XL Z9900113
1月2日販売開始

◎お一人様1個限り
◎サービス商品につき返品・交換はできません。
◆年末12月31日0時00分
◆年始は1月2日より販売開始

●通信販売はこちらまで●
サイズ・色についてはお問い合わせ下さい。
AM11:00~PM8:00
iモード: www.spotcheck.co.jp

●札幌店 千代田市千代田1-1-11 (柏駅前第一ビルファースト1F)
TEL 011-218-3643 TEL 048-961-3250 TEL 03-3989-7886
FAX 011-218-6269 FAX 048-986-0155 FAX 03-3989-7886

●仙台店 仙台市青葉区中央1-1-1 (仙台駅南口)
TEL 022-233-1111 TEL 022-233-1112
FAX 022-233-1113

●東京店 東京都中央区銀座4-1-1 (銀座駅)
TEL 03-5561-1111 TEL 03-5561-1112
FAX 03-5561-1113

●大阪店 大阪市北区中之島2-1-1 (中之島駅)
TEL 06-6221-1111 TEL 06-6221-1112
FAX 06-6221-1113

●名古屋店 名古屋市中区栄1-1-1 (栄駅)
TEL 052-233-1111 TEL 052-233-1112
FAX 052-233-1113

●福岡店 福岡市中央区天神1-1-1 (天神駅)
TEL 092-233-1111 TEL 092-233-1112
FAX 092-233-1113

コンパクトミシン ジャガー 176N

便利な機能満載のお手軽ミシンです

■サイズ: 幅28.5×高さ25.0×奥行15.0cm ■重量: 4.2kg(本体のみ)

メーカー希望価格 54,600円が **スパ! 6,800円** (税込)

歳末特別セール

3本糸ロックミシン ジャノメ NH260

下取りミシンがあればさらに4,000円引き

■サイズ: 幅36.8×高さ28.5×奥行15.5cm ■重量: 7.6kg(本体のみ)

メーカー希望価格 75,600円が **スパ! 19,800円** (税込)

水平釜コンパクト プラザー PS10

シンプル操作が使いやすいコンパクトミシンです

■サイズ: 幅38.4×高さ26.3×奥行17.7cm ■重量: 4.5kg(本体のみ)

メーカー希望価格 9,800円が **スパ! 9,800円** (税込)

3本糸ロックミシン ロイヤルロック

■サイズ: 幅17.3×高さ27.0×奥行16.0cm ■重量: 1.8kg(本体のみ)

オープン価格 **スパ! 8,800円** (税込)

ミシンの調整サービス実施中!

同店ではミシンの修理を500円で実施中。(出張費無料)
※部品交換、分解修理は別料金。工業・特殊ミシンは対象外。

ソーイングハウス 松戸店

お申し込みはお電話で

047-363-4134 松戸市小根木39-1 (若潮十字路交差点近く) 営業時間 9:30~18:30

0120-63-4134

エッジのきいたスタイルを上げる

i-SHOPスタート! 会員登録すれば手軽に商品が購入出来ます。更にオリジナルグッズもプレゼント致します。

iモードからアクセス
TEL: 0120-620-777
www.spotcheck.co.jp

会員登録
チラシの商品番号(赤字)を入力
希望サイズ・色を選んで注文
お客様へお届け

※本日から直輸入の商品につきましては通関済ですので安心の上にお求めになれます。
※本邦への発送は6ヶ月間となります。追加注文ができませんので、数量が限られております。
※毎月最新の入荷チラシを作成しています。ご希望の方はi-SHOPにご登録いただくか0120-620-777まで

Spot Check N.Y. & L.A.®

スポンジチェック

通信販売限定 **福袋**

¥10,000(¥150,000相当)
◆ALL・XL・2XL・3XL Z9900113
1月2日販売開始

◎お一人様1個限り
◎サービス商品につき返品・交換はできません。
◆年末12月31日0時00分
◆年始は1月2日より販売開始

●通信販売はこちらまで●
サイズ・色についてはお問い合わせ下さい。
AM11:00~PM8:00
iモード: www.spotcheck.co.jp

●札幌店 千代田市千代田1-1-1 (柏駅前第一ビルファースト1F)
TEL 011-218-3643 TEL 048-961-3250 TEL 03-3989-7886
FAX 011-218-6269 FAX 048-986-0155 FAX 03-3989-7886

●仙台店 仙台市青葉区中央1-1-1 (仙台駅南口)
TEL 022-233-1111 TEL 022-233-1112
FAX 022-233-1113

●東京店 東京都中央区銀座4-1-1 (銀座駅)
TEL 03-5561-1111 TEL 03-5561-1112
FAX 03-5561-1113

●大阪店 大阪市北区中之島2-1-1 (中之島駅)
TEL 06-6221-1111 TEL 06-6221-1112
FAX 06-6221-1113

●名古屋店 名古屋市中区栄1-1-1 (栄駅)
TEL 052-233-1111 TEL 052-233-1112
FAX 052-233-1113

●福岡店 福岡市中央区天神1-1-1 (天神駅)
TEL 092-233-1111 TEL 092-233-1112
FAX 092-233-1113



職業訓練センター「テクノ21」近くの「つぐみ公園」は、木のぬくもり溢れる小ぢんまりとした公園です。最も狭い所は幅10mほどでしょうが、隣接するマンションの南側に、まるで庭のようにほぼ東西に長く伸びているので、日当たりも抜群。マンションのベランダからは公園の隅々まで目が届き、死角はなさそうに見えます。でも、このこ

この日もベンチには若いお母さんたちの姿が幼稚園の送迎バスが公園の前で止まるので、よく立ち寄るそうです。子どもさんたちも、こんな居心地の良い公園を素通りできるはずはありませんよ。ミニチュアチック風の木組みの遊具で遊んでいた男の子たちは、カメラに向かって元気に「イエー



時世ですから、幼いお子さんだけで遊んでいる姿を目にするのはめったにありません。

公園めぐり つぐみ公園



以前、秘密基地のような空洞がありました。そこには、

「つぐみ公園」で目を引いたのは木の遊具に映える美しい紅葉。晩秋から初冬にかけて、木々の姿はわずかに数日で様変わりしてしまします。特にここには、ケヤキ・サクラ・



誰が遊んだ名残なのか、ままごとのお皿に砂のご飯(?)が盛りだくさん。思わず微笑んでしまったものです。ところが、今回はその出入り口に封印が。お母さま方のお話では、事情があつて封鎖されてしまったとのこと。



初冬の穏やかな日、矢切公民館で練習している「矢切女声合唱団」を訪ねてきました。爽やかな歌声にひかれて、練習会場のドアをそと開ける

矢切女声合唱団



と、30数名の団員の方が背筋を伸ばし、皆さん生き生きとした表情で歌っていました。

練習は午前10時少し前から、準備体操をして体をほぐし、先生を待ちます。次に先生の指導のもと、発声練習、音とり、パート練習、全体練習と間に小休止を挟んで12時半まで行われます。女声合唱団ならではのソプラノ、メゾソプラノ、アルトの3パートで構成されています。当団の指揮は始めて4年になる小野修先生は「楽しく、元気に若々しく」をモットーにされています。その心は練習にも選曲にも生かされています。

練習は午前10時少し前から、準備体操をして体をほぐし、先生を待ちます。次に先生の指導のもと、発声練習、音とり、パート練習、全体練習と間に小休止を挟んで12時半まで行われます。女声合唱団ならではのソプラノ、メゾソプラノ、アルトの3パートで構成されています。当団の指揮は始めて4年になる小野修先生は「楽しく、元気に若々しく」をモットーにされています。その心は練習にも選曲にも生かされています。

「歌を歌うだけでなく歌詞を表現して、ワンランク上を目指し、一人一人が自信を持って音をしつかり取ってほしい」と小野先生は語っていました。この言葉通り、歌詞と気持ちを関連させながら指導する中で、会員から指導するに、楽しんで歌うことができています。

「歌を歌うだけでなく歌詞を表現して、ワンランク上を目指し、一人一人が自信を持って音をしつかり取ってほしい」と小野先生は語っていました。この言葉通り、歌詞と気持ちを関連させながら指導する中で、会員から指導するに、楽しんで歌うことができています。

「歌を歌うだけでなく歌詞を表現して、ワンランク上を目指し、一人一人が自信を持って音をしつかり取ってほしい」と小野先生は語っていました。この言葉通り、歌詞と気持ちを関連させながら指導する中で、会員から指導するに、楽しんで歌うことができています。

「歌を歌うだけでなく歌詞を表現して、ワンランク上を目指し、一人一人が自信を持って音をしつかり取ってほしい」と小野先生は語っていました。この言葉通り、歌詞と気持ちを関連させながら指導する中で、会員から指導するに、楽しんで歌うことができています。

◎活動日/毎週火曜日
◎時間/午前10時～12時30分
◎場所/矢切公民館
◎入会金/なし
◎月会費/3,500円
(他演奏会積立有)
◎問い合わせ
☎047-362-2731 永澤 まで



こちらでは来年25周年を迎え、記念演奏会を予定しています。音楽が好き、歌うことが好きな方、一度いらしてみませんか。きつとあなたの場所が見つかるとは思いますが、見学はいつでもOKです。

里見 愛

頑張れ商店会!!

【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ところ
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。



編集室

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

UKIUKIは松戸市内の商店会を応援します。

おらが郷土の自慢料理

宮崎の郷土料理大募集!!



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 紙上にて紹介します。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



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。

に広告を載せて
みませんか。

お申し込み・お問い合わせ
UKIUKI 編集室 〒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

心とカラダ、美しさと健康...

KEY OF LIFE

ソラエスティックサロン
ハートフルエー

年内ラスト! いそが
いそがセルライト
をなくす!

※各限定31名様
※各プランとも
機械+マッサージ

脂肪もみ出し体験
3回 ¥9,800

様々な内容で悩みの
部分に働きかける!

セルライトを超音波
でほぐし、脂肪燃焼!

X'mas限定
スペシャルキャンペーン
3回 ¥15,750(税込)

たつぷり1時間。細胞を活性化しながら、リフティングマッサージ・保温バック・最新美容液アルジェル21%を使用。このブライス!

松戸店 ☎0120-58-6112 TEL.047-308-8611
天王台店 ☎0120-82-4182 TEL.04-7181-2900
成田店 ☎0120-22-8809 TEL.0476-23-9100

●営業時間 AM11:00~PM8:00 ●定休日 水・日曜日 ●完全予約制

伊勢丹の卒業式記念(貸衣装・美容・写真)のご案内

承り中~2005年3月31日(木)

清々しい袴姿には、日本の伝統美とロマンが感じられ、卒業式の装いとして最高のものであります。

伊勢丹松戸店では、貸衣装サロン(グランジュール)・(田島美容室)・(伊勢丹写真室)の専門店3店が協力して、高いクオリティでお得な特別セットをご用意いたしました。

■貸衣装・美容(ヘア・メイク・着付け)・写真の3点セット...
57,750円から
お申し込みは、本館9階=貸衣装サロン(グランジュール)
※貸衣装は、袴・袴袴・袴袴・袴袴
※貸衣装のレンタル期間は、使用前日午後から翌日午前中までです。

■美容(ヘア・メイク・着付け)・写真の2点セット...
42,000円
お申し込みは、本館9階=美容室(田島美容室)

●貸衣装のみ・美容のみ・写真のみでもご利用いただけます。
※3点セット・2点セットの写真は、2ポーズ(全身と七分袖/ハーフ切り/2面台紙付)
※価格はすべて、税込です。

お問い合わせ
お申し込みは
www.isetan.co.jp

伊勢丹写真室 松戸店 松戸市松戸1307-1
伊勢丹松戸店本館9階
☎047-360-0313(直通) 営業時間10:00~19:30

高齢者 うんどう 習慣化教室

からだを整備できる「うんどう」で
誰でも出来るやさしい「うんどう」です。

次回開催日 2005年1月5日(水)第1水曜日
2005年2月2日(水)第1水曜日

時間 10:00~11:00

※変更の場合がありますので
事前にお問合せ下さい。

会場 フィットネスクラブ ウエルネス松戸1Fスタジオ

服装 軽装、室内シューズ

参加費 1回500円 定員 30名

主催 財団法人体力づくり指導協会 高齢者運動習慣化事業部

問い合わせ 担当 藤田(フィットネスクラブ ウエルネス松戸)

☎047(368)3331

からだを整備するうんどう

~「おはよう」から「ありがとう」うんどう~

準備うんどう

朝起きたら自分の体に「おはよう」と挨拶をし、今日もちゃんと動いてくださいとお願いしよう。そして、大きな関節5つを動かし、血液を集め、油を差してあげよう!

1 つまづかないうんどう

小さな石やちょっとした段差でつまづいたら、また沢山歩いて足が疲れたら、このうんどうを思い出そう!

2 かいだんうんどう

階段を登るのを辛いと感じたら、このうんどうを思い出そう!

3 ふらつかないうんどう

人や物を避けてふらついたら、このうんどうを思い出そう!

4 全身のびのびうんどう

力仕事をしたり、体が疲れたと感じたときは、ゆっくりと呼吸をしながら体を伸ばそう!

整理運動

自分の体に「今日もよく動いてくれてありがとう」とお礼を言い、一日の終わりに感謝をしよう。そして一番使った腕と肩の疲れを取ってあげよう。そして全身のツボのうんどうも行なおう。(寝る前またはお風呂の中で...)

やさしい・思いだしやすいがモットーです。継続することによって結果が実感できればうんどうを習慣化することができます。それは生きる自信にも繋がり、次の運動のステップアップのキッカケにもなります。

生活行動の中に
取り入れ易い
プログラムで、健康
維持を目指そう!



いがぐりくん

○カレンダー



文学広告
「ミニミニ広告」大募集！
例えはこんな使い方！
フリーマーケット！
明日から○○公園で
フリーマーケット開催。
リサイクル品・古着物多
数出店予定あり。
出店希望者まだ募集中！
047-000-0000
047-000-0000
サークル仲間募集！
社交ダンス同好会募集
初心者大歓迎・興味ある
まで
047-7176-2747
合同版1行1200円
松戸市全域へ情報発信！問
い合わせは編集室へ
047-7176-2747

**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)**
「ウキウキ」は毎週金曜朝刊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)**
「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です。

「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



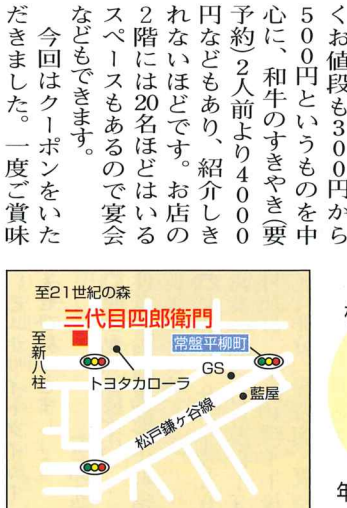
今年も残りわずかとな
りました。皆さんにとっ
てはどのような1年とし
たか?来週末のクリスマス
スイブに和食で!という
方にお薦めの三ツ星を紹



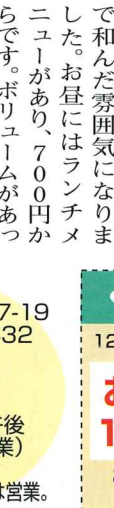
介します。三代目 活魚
四郎衛門です。場所
はJR新八柱駅より7分
ぐらいいの、県道51号線沿
いにあります。以前は居
酒屋だったお店を引き継
ぎOPENをし、来年の
1月で2年目を迎えます。
店先には生け簀があり、魚
に対するこだわりが感じ
られますが、店内はどこ
となく懐かしい感じがし
ます。カウンター席を含
め客席は18席とくつろぐ
には丁度いいスペースだ
と思います。そんなお店
を切り盛りしているのが
オーナーの山形さんです。
新橋の「すし太助」のオー
ナーでもある山形さんに
なりました。一度ご賞味



お話を聞きました。「お客
さんにおいしい魚を食べ
てもらいたいという気持
ちがあり、すべてがイチ
オシです。中でも北海道
(お味噌汁、サラダ付き
800円)などは人気があ
ります。」この事だ。とて
も気さくに話される方
で和んだ雰囲気になりま
した。お昼にはランチメ
ニューがあり、700円か
らです。ボリュームがあっ
てお腹いっぱいになりま
した。シャリにもこだわ
っていて、オリジナルで
新潟と茨城のお米をブレ
ンドして使っているそ
うです。夜は1品料理が多
くお値段も300円から
500円というものを中
心に、和牛のすきやき要
予約)2人前より4000
円などもあり、紹介しき
れないほどです。お店の
2階には20名ほどはいる
スペースもあるので宴会
などもできます。
今回はクーポンをいた
だきました。一度ご賞味



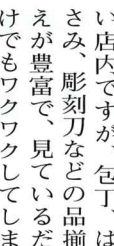
住所
松戸市常盤平陣屋前17-19
047-385-5432
営業時間
11:30~14:00
18:30~24:00
定休日/木曜日の午後
(ランチタイムは営業)
年内無休
年始は1/1は休み、1/6(木)は営業。



UKIUKIクーポン
12月17日~1月31日迄
お会計より
100円引き
この券を切り取って
ご持参下さい。

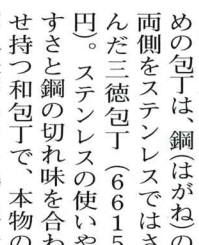


馬橋駅東口から徒歩3
分の「菊光刃物店」は刃物
で有名な銀座「菊秀」の
流れをくむ、知る人ぞ知
る刃物の専門店です。狭
い店内ですが、包丁、は
さみ、彫刻刀などの品揃
えが豊富で、見ているだ
けでもワクワクしてしま
います。



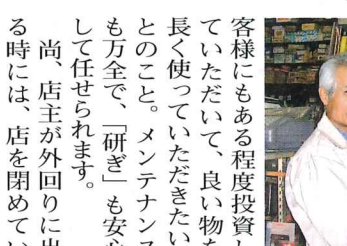
店主の山崎さんは、「父
も兄も、菊秀に勤めてい
たという刃物一家に育ち
馬橋に店を構えて約30年
になります。刃物を知り

「包丁は切れて当たり
前」おとしやる店主お勧
めの包丁は、鋼(はがね)の
両側をステンレスではさ
んだ三徳包丁(6615
円)。ステンレスの使いや
すさと鋼の切れ味を合わ
せ持つ和包丁で、本物の
切れ味がわかる逸品です。
また、「こんな包丁もあ
るんですよ」と奥から出
してこられたのは、刃渡
りが30cm以上もある大
型の菜切り包丁。日本刀
と同じ焼きが入っている
鋼の強い特製品で、松
戸特産天切ねぎを作る
農家の作業を支えていま



「包丁は切れて当たり
前」おとしやる店主お勧
めの包丁は、鋼(はがね)の
両側をステンレスではさ
んだ三徳包丁(6615
円)。ステンレスの使いや
すさと鋼の切れ味を合わ
せ持つ和包丁で、本物の
切れ味がわかる逸品です。
また、「こんな包丁もあ
るんですよ」と奥から出
してこられたのは、刃渡
りが30cm以上もある大
型の菜切り包丁。日本刀
と同じ焼きが入っている
鋼の強い特製品で、松
戸特産天切ねぎを作る
農家の作業を支えていま

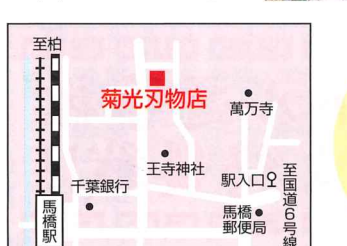
「包丁は切れて当たり
前」おとしやる店主お勧
めの包丁は、鋼(はがね)の
両側をステンレスではさ
んだ三徳包丁(6615
円)。ステンレスの使いや
すさと鋼の切れ味を合わ
せ持つ和包丁で、本物の
切れ味がわかる逸品です。
また、「こんな包丁もあ
るんですよ」と奥から出
してこられたのは、刃渡
りが30cm以上もある大
型の菜切り包丁。日本刀
と同じ焼きが入っている
鋼の強い特製品で、松
戸特産天切ねぎを作る
農家の作業を支えていま



「包丁は切れて当たり
前」おとしやる店主お勧
めの包丁は、鋼(はがね)の
両側をステンレスではさ
んだ三徳包丁(6615
円)。ステンレスの使いや
すさと鋼の切れ味を合わ
せ持つ和包丁で、本物の
切れ味がわかる逸品です。
また、「こんな包丁もあ
るんですよ」と奥から出
してこられたのは、刃渡
りが30cm以上もある大
型の菜切り包丁。日本刀
と同じ焼きが入っている
鋼の強い特製品で、松
戸特産天切ねぎを作る
農家の作業を支えていま

「包丁は切れて当たり
前」おとしやる店主お勧
めの包丁は、鋼(はがね)の
両側をステンレスではさ
んだ三徳包丁(6615
円)。ステンレスの使いや
すさと鋼の切れ味を合わ
せ持つ和包丁で、本物の
切れ味がわかる逸品です。
また、「こんな包丁もあ
るんですよ」と奥から出
してこられたのは、刃渡
りが30cm以上もある大
型の菜切り包丁。日本刀
と同じ焼きが入っている
鋼の強い特製品で、松
戸特産天切ねぎを作る
農家の作業を支えていま

「包丁は切れて当たり
前」おとしやる店主お勧
めの包丁は、鋼(はがね)の
両側をステンレスではさ
んだ三徳包丁(6615
円)。ステンレスの使いや
すさと鋼の切れ味を合わ
せ持つ和包丁で、本物の
切れ味がわかる逸品です。
また、「こんな包丁もあ
るんですよ」と奥から出
してこられたのは、刃渡
りが30cm以上もある大
型の菜切り包丁。日本刀
と同じ焼きが入っている
鋼の強い特製品で、松
戸特産天切ねぎを作る
農家の作業を支えていま



住所
松戸市馬橋 1781
047-344-2692
営業時間
9:00~19:00
定休日/土曜日
(午前及び臨時休業あり)



UKIUKIクーポン
12月17日~31日迄
全品
5%OFF
この券を切り取って
ご持参下さい。

ウィークリー情報

- 森のホール21
◆12月18日(土)13時00分 大ホール
「クリスマス・アヴェ・マリア」サンクトペテルブルク室内合奏団
曲目: J.S.バッハ(グノー編曲)、シューベルト、カッチーニ/三大アヴェ・マリア、
パッヘルベル/カノン、J.S.バッハ/主よ、人の望みの喜びよ ほか
全席指定4,000円
※お問い合わせ: 光藍社 ☎03-3943-9999
◆12月22日(水)14時00分 レセプションホール
「山本祐介プロデュース・森のサロンコンサート2004」~おしゃべりクラシック~
北村 聡(バンドネオン) 全席自由4,000円
※お問い合わせ: 森のホールチケットセンター ☎047-384-3331
◆12月22日(水)19時00分 大ホール
「イルカ X'mas Live」スペシャルゲスト: 伊勢正三
S席5,500円 A席4,500円
※お問い合わせ: RO-ON ☎047-365-9911
- 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」「ボーラー・エクプレス(吹き替え)」「コラテラル」
「ハウルの動く城」「ゴジラFINAL WARS」「スカイ・キャプテン」
※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
「レディ・ジョーカー」「Mr.インクレディブル(吹き替え)」「ULTRAMAN」
※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。



4・5・6ぽけっと 『みんなで楽しくクッキング!』 ~ぽっかぽかの肉まんを作ろう!~

- ★内容★ 親子で楽しみながら、肉まんを作って食べます。
★日時★ 2005年1月23日(日) 10:00~13:00
★場所★ 松戸市民会館 料理教室
★対象★ 4~6才くらいの子と親
★定員★ 20組(定員になり次第しめきります)
★参加費★ ひとり1000円
★持ち物★ エプロン、三角巾、ふきん
★主催★ NPO法人 松戸子ども劇場
★問合せ★ NPO法人 松戸子ども劇場
〒270-2261 千葉県松戸市常盤平2-9-5 長谷川ビル301
TEL/FAX.047-386-9154
http://mkg.cside5.jp/index.html

敷金もどる!



- ・敷金はもどらないのが常識
→常識をくつがえしました
- ・敷金・保証金の返還を法的に応援します
回収コース
買取コース
- ・「敷金返還請求権」を買取ります(例外あり)
- ・テレビ等で活躍の「敷金110番」の
ニックスグループと提携

西村行政書士事務所

建設業許可・会社設立・売掛金回収文書・社会保
険・開業独立相談・タクシー免許・宅建業免許・経
理記帳・交通事故請求事務・官公庁手続一切
Tel.047-368-3624(代)
松戸市本町4-7大清楚ビル4F

