



秋の大バーゲンスタート!!
秋の大バーゲン第1弾スタート!!
11月17(金)午前10時より最大80%OFF!!
5,145円が9,99円など。キッズ・ストーリーなど。
http://www.kids-story.jp
047-341-3877

まで
松戸全域へ情報発信!!問合せは編集室へ
047-7176-2747

三
二
一
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問い合わせ下さい。



●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編集室『おすすめレシピ』係

Wiークリー情報

○森のホール21

- ◆11月18日(土)16時30分 小ホール
「朗読活劇 江戸川乱歩」
全席自由 前売2,800円 当日2,950円 ※小学生以下不可
※お問い合わせ、Office Y&Y 森 047-348-4315 鈴木 047-365-7358
- ◆11月25日(土)14時00分 小ホール
「藤原道山コンサート」
全席指定 A席 4,000円 B席 3,500円 ※未就学児不可
※お問い合わせ、アートプロデュース 04-7133-0712

今週の上映ご案内(松戸駅西口・西口公園前)

- 松戸シネマサンシャイン(1・2・3番館) 047-361-6511
「sad movie(サッドムービー)」「椿山課長の7日間」「父親たちの星条旗」「ウインターソング」「地下鉄(メトロ)に乗って」「涙そうそう」「木更津キャッツアイ ワールドシリーズ」「デスノート(後編)」「ただ、君を愛してる」「7月24日通りのクリスマス」「手紙」

※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。

伊勢丹松戸店 催物情報(本館10階催物場)

- メガネバーゲン 11月15日(水)~11月21日(火)(最終日16時終了)
- アクセサリーバーゲン 11月22日(水)~11月28日(火)(最終日16時終了)

※お問い合わせ 047-364-1111(大代表)

Life
くらし



UKIUKI年賀状コンクール

UKIUKIでは第5回「UKIUKI年賀状コンクール」を開催致します。応募方法は簡単。UKIUKI編集室に年賀状を出すだけ。
●UKIUKI編集室に年賀状を出すだけ。
●表面差し人欄に、住所・氏名・年令・職業をお書きください。
●締切り/平成19年1月5日(金)到着分まで。
●発表/平成19年1月12日(金)発行のUKIUKIで行います。
●応募先/〒277-0053 柏市酒井根5-4-10 「UKIUKI編集室」まで

無料
生命保険個別相談会
森のホール21にて開催



八柱の「玉鮨」さんです。今年の12月でちょうど創業40年を迎えるという老舗のおすし屋さんです。初めてのおすし屋さんに行くのはなかなか勇気のいるものですがぜひ気軽にお足を運んでみてください。

今回ご紹介するお店は忘年会シーズンにも快く応じてくれます。店のご自慢はなんと言つたりです。ご予算に会場もありこれからも奥様が歓迎してくれるでしょう。2階には宴会場もあり2階の「玉鮨」さんで忘年会シーズンにもぜひお越しください。



言つてもネタの新鮮さ。毎日築地までその日に使う分だけを仕入れに行っています。そんな新鮮ネタを存分に味わえる「玉鮨御膳」(3150円)。要予約はまさにお店の看板メニュー。小鉢、旬の小鉢、煮物、お刺身、焼き物、お寿司といふ実施した内容です。私も取材の際に頂いてみました。新鮮だからこそいただけの生しらす(おろし生姜醤油でさっぱり)や鰯のお刺身は身がしまっていて美味。他にも生カキはレモンを絞つつつと一口で、こんが

りと焼き上げたハタハタの一夜干しはすだちをかけると風味がぐんと増します。握り寿司の大きさもちょうど良く、特に生きた車えびの子どもをボイルしたというエビ、自家製の卵、ふわっとしてとてもやわらかい穴子、マグロの漬けはおすすめです。小鉢の白子、酒に漬け込んだり味わえ、この日は生ししゃみのお刺身が程よく脂がのつていて絶品でした。これからの季節、おいりません!毎日の仕入れで旬の美味しいものをいろいろ探しているのでその日によつて違うものが味わえ、この日は生ししゃみのお刺身が程よく脂がのつていて絶品でした。

こちらで売られているのは、ひと口サイズの黒糖まんじゅう。ふたつに割つてしまふよ。アンデの皮はつやがあり、ももちとした食感。黒糖はネットリとした黒く照りのあるコシアンです。茶色の皮はつやがあり、ももちとした食感。黒糖庵では、こんなこだわりを持ってお饅頭を作つているのだそうです。

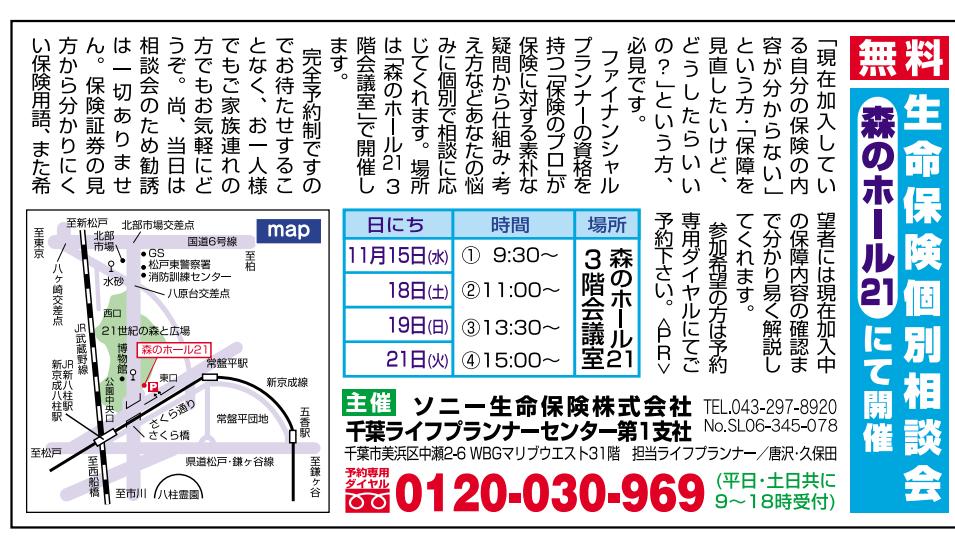
それが「和ふ庵」では、こんなこだわりを持つてお饅頭を作つてあります。蒸し上がりに満足感が残ります。お味は本格的。食べたらお味は本格的。食べたら後で臭みを取つたアンキモは珍味好きの方にはたまりません!毎日の仕入れで旬の美味しいものをいろいろ探しているのでその日によつて違うものが味わえ、この日は生ししゃみのお刺身が程よく脂がのつていて絶品でした。

「和ふ庵」では、こんなこだわりを持つてお饅頭を作つてあります。蒸し上がりに香りがほのかに立ち上ります。小さないながらも蒸したてを用意しているう和ふ庵を訪ねます。今日は東松戸駅から歩いて10分、峠の茶屋といた趣の『元祖10円まんじゅう』を頬張りたい気分です。というわけで、ジャケットに袖を通して渋茶で、湯気の立つ黒糖まんじゅうを頬張りたい気分です。

今日は東松戸駅から歩いて10分、峠の茶屋といた趣の『元祖10円まんじゅう』を頬張りたい気分です。というわけで、ジャケットに袖を通して渋茶で、湯気の立つ黒糖まんじゅうを頬張りたい気分です。

和ふ庵 東松戸店

元祖10円まんじゅう
わふにゃん



頑張れ商店会!!

UKIUKIは松戸市内の商店会を応援します。

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



