

人形工房より  
直接お客様へ  
**秀光人形工房**  
市川店  
市川市国分6-21-19  
**0120-258-453**  
http://hinakoubou.com

ひな人形・五月人形・雛のぼり  
カタログ請求は無料です

**UKIUKI!**  
ウキウキする地域生活情報紙 2月9日 第215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

**松戸東版**  
発行部数 111,500部  
(新聞折込) 108,000部 宅配3,500部  
6号線より東側の松戸市全域  
株式会社ユー・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

UKIUKI! バレンタイン企画  
**スイーツ**  
**特集** 3面に掲載

あったかハート伝わる  
「バレンタイン手作りチョコ」  
レ・シ・ピト

Let's T.R.Y!

吉岡祥子先生に、とっておきのレシピを教えてくださいました。

**マンディアン(12個分)**

◎材料  
スイートチョコレート…100g  
生クリーム…50ml  
グランマニエ…10ml

◎トッピング  
アーモンドホール…6粒  
ヘーゼルナッツ…12粒  
ピスタチオ…12粒  
レーズン…12粒  
オレンジピール…少々  
銀ケース…12個

マンディアン(右)にハートのチョコを添えて

◎準備  
・アーモンドホール、ヘーゼルナッツはローストし、アーモンドは半割にする。  
・チョコレートは細かく刻んでおくこと。

◎作り方  
①小鍋に生クリームを入れて煮立て、火から下ろし、チョコレートを加え混ぜ溶かす。  
②グランマニエを加えて、絞れる硬さに冷ます。  
③絞り袋に口金(八口金小)をセットして②を入れ、銀ケースに絞りだす。  
④トッピングをチョコレートの上に飾り付けて仕上げ完成!

学校法人服部学園  
服部栄養専門学校  
吉岡祥子先生

2月14日のバレンタイン。ヨーロッパでは古くから愛の告白やプロポーズの贈り物をする日として知られていますが、そもそもバレンタインの由来とは？日本では女性から男性へ愛の告白としてチョコレート贈る日とされていますが、最近のスタイルとは？時代とともに移り変わるバレンタインの歴史などについて、「服部栄養専門学校」の製菓製パン/パティシエ・ブランジェ専攻科担任教師・吉岡祥子先生にお話を伺ってきました。

**「バレンタインデーの由来」**  
3世紀のローマ時代、当時の皇帝クラディウス2世は、強兵策の一環として兵士たちの結婚を禁止していましたが、この策に強く反対したローマの司祭・聖バレンタインは兵士たちの結婚式をたくさん挙げました。そのため皇帝の怒りを買って、西暦270年の2月14日に処刑されてしまったのであります。以来、愛の守護神と崇められ聖バレンタインの死を悼む日となった2月14日ですが、14世紀頃から若者の愛の告白の日と変わってきたと言われています。

**「バレンタインのスタイル」**  
現在では国民的行事となつていくバレンタインデー。日本では昭和30年代頃、女性から男性へ愛の贈り物としてチョコレートを贈る習慣が浸透しはじめたとか。昭和50年代後半になると女性が職場の上司・同僚・先輩などにチョコレート贈る「義理チョコ」、最近では仲の良い友人に贈る「友チョコ」という習慣も生まれています。

さて、そろそろバレンタインデーの準備ができてくるのでは？と思いき、地元のお店を訪ねてみました。

**「身近な地元のお店でのバレンタインをご紹介」**  
\*パティスリー・シノー  
フランスのお菓子が並ぶ「パティスリー・シノー」。こちらのオリジナルトリュフは、オレンジ・クルミ・モカ・コニャック・スコッチと種類も豊富。「チョコはほろ苦い味わいとほのかな酸味・香りが特徴のヴァロナ社のものを使っています。是非大人の味をお楽しみください」とオーナーの加瀬さん。警沢な味わいは大切な人への贈り物や自分へのご褒美にピッタリ！バレンタインのシーズンは4コ入り1箱売り、通常(10月後半〜5月初め)は個売りOK。

松戸市横須賀1-1-1 (2ページへつづく)

2月14日は  
心を込めて...  
**バレンタイン**  
de **チョコレート**

皆さんは毎年大切な人にチョコレートを贈っていますか!? いつもは言えない愛や感謝の気持ちを、思い切って告白できる絶好のチャンス!この機会に、日頃の感謝の気持ちを込めてチョコを贈ってみませんか?!

松戸市新松戸4-152  
047-346-3560  
松戸市新松戸4-152  
\*パティスリー・シノー  
新松戸で毎日賑わう人気のベーカリー「パティスリー・シノー」。

これからは自家製にこだわった焼き菓子にも力を入れていきますのでお楽しみに!と店長さん。

生チョコブラウニーや紅茶のフィナンシェなどを詰合わせた期間限定バレンタインセットはオリジナルの焼き菓子が盛りだくさんでプレゼントにもオススメ!焼き菓子は単品販売もあるのでお好みでチョイスしてみてください!

**HATTORIは「食育」を実践し、「美味しい料理の未来」を探求します!**

多様な食文化が国境を越えてフュージョン(融合)の時代に入るなか、生活習慣病の増加や栄養バランスの偏りなどの問題も表面化しています。服部学園はただ作るというだけでなく、こうした問題に対応するために「食」をとりまく歴史や様々な知識、マナーなどの「食育」を学びます。広がり続ける食の世界のプロをあなたも目指してみませんか?

服部栄養専門学校 理事長・校長 服部 幸應 (医学博士)

**調理師科(夜間部) 1.5年**  
■願書受付中(定員締切) 4月生入学願書受付中(定員になり次第締切)  
卒業即調理師免許取得 就職・独立開業に有利

2007年4月~2008年9月(1.5年)  
月~金 18:30~22:00  
西洋・日本・中華・製菓製パンの基礎から最新技術、マネジメント論や外食産業論なども学びます。総合力と実践力をしっかりと身につけることが出来ます。  
★教育訓練給付制度指定学科

**パティシエ・ブランジェ専攻科**  
■申込受付中(定員締切) 4月生入学申込受付中(定員になり次第締切)  
超一流のプロから直接学べる製菓製パン専門のコース

2007年4月~2008年3月(1年)  
18:30~21:30  
Aコース:月火(実習)隔週水(講義)  
Bコース:木金(実習)隔週水(講義)  
「量る」「混ぜる」「焼く」の基礎から繰り返し行うので確実にレベルアップ!初心者の方も安心です。

学校法人 服部学園  
0120-69-8101 ホームページ  
〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-25-4 JR代々木駅東口徒歩3分・新宿駅新南口徒歩5分 [入学相談室] www.hattori.ac.jp

月に1度の恒例イベント  
**お楽しみ抽選会**  
空クジなし

●日にち:平成19年2月10日(土)  
●時間:AM10:00~  
●場所:関連食品棟特設会場

●青果賞 ●水産賞  
●関連賞 ●残念賞  
●石井商店賞

※1店500円以上の領収書 2店分参加OK!!

松戸南部市場  
■JR常磐線松戸駅より「野狗野郎地」行きまたは「三交小台」バスに乗り、「松戸市場前」下車。(所要時間約15分)  
■駐車場無料350台完備  
■駐車場あり

今月のオススメ **石井商店** 水産棟鮮魚店  
047-368-6856

今回は近海鮮魚を豊富に扱っている「石井商店」をご紹介します。生魚・貝類等、店頭と並んでいる商品は新鮮そのもの。見ていただけでも楽しい気持ちでいっぱいになります。生魚は刺身・焼き魚・煮魚などの調理方法でも美味しく頂けること間違いなし!主婦などの一般のお客さんも多いそうです。調理方法のアドバイスもして頂けるので得意料理を一品追加なんてことも...。

店長の石井さんより「良いものを安く提供したい。一度食べてもらえればきっと分かってもらえます」という自信あふれるコメントを頂きました。これからの時期はハマグリもオススメ!今回はお楽しみ抽選会にハマグリを賞品として協賛していただきました。

お買いもの

詳しくは! **047-363-2222** 松戸市松戸新田30番地 賃貸用新大型駐車場完成! 随時募集中!  
http://www.matsudo-nanbuichiba.com **アセット・ロジスティクス株式会社**





「1ページからのつづき」  
 ◎チョコと豆知識  
 カカオマス、ココアバター、ミルク、砂糖  
 主原料の「カカオマス」とは、カカオ豆の皮を取り除いて砕き、ローストしてすりつぶしたものだ。  
 まずは材料をそろえて準備を。次に、手順にそって混ぜ合わせるポイントをしつかり抑えてと教わったように進め、クルミ(ナッツ類でもOK)まで混ぜ合わせたら四角い天板に平らに入れ、オーブンで加熱。  
 甘い香りが部屋中に広がる頃、焼き上がりの合図が。ガナッシュをサンドして砂糖をふるって仕上げ、ハートの形や丸い形にもカットしてみました。

人間の体をサビつかせる活性酸素と闘う抗酸化物質には、ビタミンE、ゴマリグナン、リコピン、ポリフェノール類などがあります。チョコレートには赤ワインやお茶などと並んでカカオに豊富なポリフェノールが含まれており、すぐれた抗酸化効果を期待できます。また、チョコレートは甘い香りやテオブロミンという成分には、集中力や記憶力を高める効果や、気持ちを和らげたり、精神を安定させる働きがあります。  
 【チョコブラウニー作り】  
 日頃からお菓子作りが好きな私。毎年バレンタインの時期になると、どんなチョコ菓子を作ろうかと悩んでしまいます。しかし今年は「パンデモ」に挑戦！  
 初めてのブラウニー作りには不安な気持ちもあつたけれど、「美味しい！」の言葉を聞いた瞬間、嬉しい気持ちでいっぱいになりました。2月14日のバレンタインデーには「チョコブラウニー」や「マンディアン」をラッピングして贈りたいと思います。

皆さんも日頃の感謝の気持ちを添えてチョコブラウニーを贈ってみてはいかがですか？  
 (Kyon)  
 ◎取材協力  
 学校法人服部学園  
 服部栄養専門学校  
 03-3335-7175  
 ホームページ  
 http://www.hatori.ac.jp



冬の公園はどこへ行っても閑散としていて、寒い日だまりが恋しいですね。今回紹介する公園は、小さいながらもお日様さまが一日中ピカピカの公園です。松戸市総合福祉会館の前にある「やまぼうし公園」がその公園です。数年前までJR東日本の社宅が建ち並んでいましたが、今は巨大なマンションになってしまっています。その一角に造られたものでまだ一年程、出来立てホヤホヤの公園です。園内を歩いてみましょう。

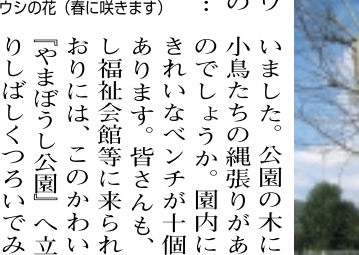
大きなマンションが「く」の字に公園を囲むように建っている為、冷たい北風からもサポートされた日だまりの公園になっています。また新しく造園されただけきれいに整備されており、公園の前半分は水はけの良いタイルが貼られ、しゃれた水飲み場があります。

たかない奏者もいます。「二」にどってん、三に音(ね)を澄ます、三にしんみり、これが津軽三味線「だそうで」。時に豪快、時に繊細。津軽三味線ならではの曲調、音色を、紙面でお伝えできないのが残念です。  
 津軽の5大民謡「じょんから節」「おはら節」「よされ節」「あいや節」「三下がり」。津軽三味線はこういって民謡との掛け合いに醍醐味があるようです。掛け合いをしていくうちに「じゃわめい」(気持ちが高揚して)くるのだそうです。「歌と三味線の真勝負」と先生は言われます。  
 「松戸いぶき」は6月で足かけ6年目。会員数も6名だとか。「民謡三味線」は楽しく、稽古は厳しく、雰囲気は和気あいあい。津軽民謡だけでなく一般民謡の楽

あとの半分は、小砂利をまいたような土面にスベリ台を軸とした複合の遊具がポツンとあります。公園というよりも小さなお子さんたちの遊び場といった感じがします。  
 樹木といえる木は落葉樹が一本あるのみで、あ

とはツツジなど背の低い植え込み、そして関係者の協賛で公園のシンボルとなる「山ボウシ」の苗木が何本か植えられています。アツもしかして「この樹木も山ボウシなの?とすると、あの白い花が咲くのかな?」

曲なども取り入れ、青少年会館のイベントに年2回出演するほか、老人ホームの慰問等、幅広く活動しています。初心者体験、見学、大歓迎のこと。仲間になってみませんか。(菊水あがさ)



◎活動日/土曜日(月3回)  
 ◎時間/午後5時~9時  
 ◎場所/青少年会館和室  
 ◎会費/詳細問い合わせ  
 ◎見学・体験 無料  
 ◎問い合わせ  
 ☎090-2725-1237 鹿島

**UKIUKI 募集!! 契約記者**  
 UKIUKIを私達と一緒に作りませんか。登録制で、記事一本についてその都度報酬をお支払いします。

**【資格】**  
 ●松戸市にお住まいの方  
 ●デジカメをお持ちでパソコンでメールの出来る方。  
 ※現在他紙に出稿中の方はご遠慮ください。

**【応募】**  
 メールで住所、氏名、年齢、電話番号、UKIUKIについての感想文(800字程度)を書いて、デジカメで撮った御自分の写真を添付のうえご応募ください。問合せもメールにてお願い致します。

**応募先(E-mail) ukiuki@yusmedia.co.jp**

**発見! 新たなお店**  
**ヌードルハウス 50番**  
 アツアツの肉まんぬくもりが嬉しい季節。「ヌードルハウス50番」は新松戸で人気の本格中華。まんじゅう専門店です。オーナーの大橋さんは神楽坂「五十番」で修業を積んだ方。生まれ育った日本橋を離れ、19年前このお店を開きました。「五十番」の味をベースに作り上げた独自の味には定評があります。  
 仕込みは毎朝5時から。すべてひとりで手作りしているため1日に作ることもできる数には限りがあります。なかでもウズラの卵、エビ、シイタケ、ギンナン、タケノコなどのものを、肉は上質ブロックで仕入れてその都度挽き肉にするなど、素材にはとことんこだわっています。中華まん、温め方は「なん」とも蒸し器がなければ、蒸し器がなければ、

**「暖冬」といっても冬に鍋は欠かせません。今回は11月にオープンしたばかりのもつ鍋店「きなっせい」です。**  
 「こだわりのあげたらキリがありません」とおっしゃる店長が仕込むとんかつ、豚バラ肉(662円)は豚しゃぶ感覚でどうぞ。筆者が心惹かれたのは「美肌コラーゲン」(315円)です。豚の骨からとれる上質コラーゲンをプルプルとしたまいたでいただきます。この他、もつ鍋を入れたお客様にはこだわりの肉まんぬくもりが嬉しい季節。この他、もつ鍋を入れたお客様にはこだわりの肉まんぬくもりが嬉しい季節。

**住所**  
 松戸市新松戸 3-258-1  
 ☎047-341-4892  
 営業時間  
 11:00~19:00  
 定休日/毎週火曜日

**住所**  
 松戸市本町 3-3  
 ☎047-330-1188  
 営業時間  
 17:30~24:00(L.O.)  
 年中無休

**九州博多もつ鍋 きなっせい**  
 この店は絶品!もつ鍋毎日新鮮な生のもつを使用しているのが臭みもなくこつりと、とろけるような食感です。このもつがキャベツ、にら、ごぼう、豆腐と一緒に目の前で湯気を立てていきまします。一番上に乗せられた餃子の皮がもちもちした一層食感をそそります。味は3種類から選べます。金鍋はこつとり味噌味、銀鍋はあっさり醤油味、白鍋はこつとりとんこつ味です(一人前997円)。もちろんトッピングも追加できます。八幡平地豚バラ肉(662円)は豚しゃぶ感覚でどうぞ。筆者が心惹かれたのは「美肌コラーゲン」(315円)です。豚の骨からとれる上質コラーゲンをプルプルとしたまいたでいただきます。この他、もつ鍋を入れたお客様にはこだわりの肉まんぬくもりが嬉しい季節。この他、もつ鍋を入れたお客様にはこだわりの肉まんぬくもりが嬉しい季節。

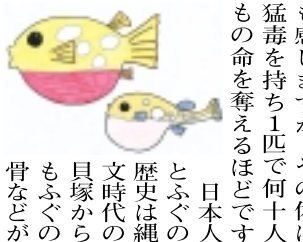
**UKIUKIクーポン**  
 九州博多もつ鍋 きなっせい 2月9日~3月9日迄  
 もつ鍋ご注文の方のちゃんぽんサービス  
 この券を切り取ってご持参下さい。





寒い日はふぐちりで!

出ているので、実に長いです。しかし、江戸期になると武士の間で毒に当たって死ぬ者が出るようになったり、「ふぐ食禁止令」が出たり、身を軽く扱ったとして「お家断絶」という法律を出して処罰した藩もあったそうです。



「ふぐは食いたし、命は惜し」とまで言われる「ふぐ」。本場下関では「ふぐ」と濁らずに「ふぐ」と呼び、「福」を運ぶ魚とされています。そして「ふぐ」の語呂合わせで今日2月9日は「ふぐの日」。その表情はどこかユーモラスで可愛らしさも感じますが、その体は猛毒を持ち1匹で何十人もの命を奪えるほどです。

もうひとつの呼び名に「つばう」があります。これは鉄砲と同じで当たったら死ぬという説からとも言われています。このように猛毒故に広く食されるようになったのは戦後になってからです。専門の調理資格を持った人によって調理された

ふぐなら安心して食べられるようになり。今では、冬の味覚を代表する食材のひとつにあげられ、特に産卵前の2月は絶品と言われています。特に寒い日にはふぐちり鍋が一番。ふぐが言葉を話せたら「一緒に食べたい」と言うかもしれませんね。ご家庭で作る時は残った汁で雑炊を作り、ふぐのエキスを一滴残らずにいただきます。松戸駅東口徒歩3分でお店「陽の来」へお入りください。



刺身・ちり鍋は3人前

いがりくん バレンタインデー



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。出店希望者また募集中! 047-000-0000

方の見学のみの可能。公民館毎月・水・金・日 047-000-0000

UKIUKIは松戸市内の商店会を応援します。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。

UKIUKIに広告を載せてみませんか。〒277-0053 柏市酒井根5-4-10-3F 04-7176-2747 FAX04-7176-8931

おらが郷土の自慢料理 徳島の郷土料理大募集!! 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クーポン 陽の来(ひのき) 2月9日~28日迄 ふぐコース料理 1人前通常4800円を 4500円

ウィークリー情報

- 森のホール21 2月10日(土)14時00分 小ホール ファミリーのための名曲コンサート
松戸シネマサンシャイン(シネマ1~7) 047-361-6511
「武士の一分」「ディア・フレンズ」...

無料生命保険個別相談会 森のホール21にて開催。現在加入している自分の保険の内容が分からないという方、保障を見直したいという方、どうしたらいいの?という方、必ず見てください。

UKIUKI バレンタイン企画 Sweets スイーツ特集

あの人気ベーカリーパンデモルテからバレンタインの贈り物。この時期だからこそ楽しみたいチョコレートの甘い香りと味わい。



石窯パン工房 パンデモルテ 047-340-3703 松戸市横須賀1-1-1 営業時間...7:00~19:00

Kyon記者のバレンタインデーはパッチリ! チョコブラウニー 作り方に挑戦!! 材料: 無塩バター225g, グラニュー糖300g...

洋菓子 新松戸駅 パティスリー・シノー 047-346-3560 ちよつぱり贅沢なチョコをあなたへ...



