

新霊園誕生

お墓参りも楽々！ 駅から約260mの至近距離

駅から徒歩で わずか3分

北総鉄道「大町駅」すぐそばの霊園 **大町やすらぎパーク**

永代使用料
墓地代/1区画(0.8㎡)

24万円

より

※永代使用料に消費税はかかりません



駅隣接地とは思えない
好環境に感動!



大町やすらぎパーク概要
■経営主体/宗教法人 天真寺 代表役員 西原恵照
■所在地/松戸市串崎新田170番3 ■墓地総面積/2,892.71㎡ ■総区画数/746区画
■許可番号/松戸市第19-1号

広域地図



夏休み みんなで 行こう! 食べよう! 特集!!

飲食店 松戸駅

第2回 親子そばうち教室開催!!

夏休みに親子で「そばうち」を体験してみませんか? そば職人さんが本格打ちそばの作り方を少人数制で丁寧に指導します。ご自分で打った「そば」の味は格別です!

開催日	7/25(水)	7/28(土)	7/29(日)
8/1(水)	8/4(土)	8/5(日)	
8/8(水)	8/11(土)	8/12(日)	
8/15(水)	8/18(土)		
8/22(水)			

時間 PM3:00~PM5:00
会費 親子で**3,000円**
対象 小学校高学年以上 エプロン・タッパ持参
お子様2名様まで

★できあがったそばはその場で召し上がって頂きます。
★タッパにてお持ち帰りもできます。

まずはお電話にてご予約下さい。
予約受付時間 PM5:30~PM9:00

体験コース 3,500円/1回(要予約)
5回コース 15,000円/5回(要予約)
詳細はお電話にてお問い合わせください

作農そば職人 **藤助** (とうすけ)
松戸市本町17-25 月曜定休(他不定休有り)
営業時間 11:30~14:00 17:30~21:00 (L.O.20:30)

新松戸駅

親子で暑い夏を乗り越えよう!

子供たちは「部活動」や「夏期講習」を全力で頑張っています。夏は暑さなどでバテたり、集中力がなくなったりと疲れ切ってしまう。そんな中、噂の「酸素カプセル」で「ベストコンディション」を実感して下さい! 今回はお子様と同時予約の際に使えるママ割クーポン券をご用意しました。中学生のお子様には酸素カプセル通常50分コース3,500円を10%OFF!お母さんには通常エステ1,000円が半額に!親子で一緒にリフレッシュして下さい。

話題の酸素カプセル

酸素カプセルで
親子で暑い夏を乗り越えよう!

子供たちは「部活動」や「夏期講習」を全力で頑張っています。夏は暑さなどでバテたり、集中力がなくなったりと疲れ切ってしまう。そんな中、噂の「酸素カプセル」で「ベストコンディション」を実感して下さい! 今回はお子様と同時予約の際に使えるママ割クーポン券をご用意しました。中学生のお子様には酸素カプセル通常50分コース3,500円を10%OFF!お母さんには通常エステ1,000円が半額に!親子で一緒にリフレッシュして下さい。

新松戸駅

リラクゼーションサロン オーツーサプリ

松戸市新松戸6-1-1 錦成ビル2階(けやき庵さんの上)
営業時間 10:00~21:00(最終受付20:00)
TEL:047-340-1200

UKIUKIクーポン
クーポンご持参の方
50分お話しコース
学割 **10%OFF券**
※平日10:00~17:30のみ
※他券併用不可
※平成19年8月31日まで

UKIUKIクーポン
クーポンご持参の方
超豪華
フェイシャルエステ
ママ割
半額券
※平日10:00~17:30のみ
※他券併用不可
※平成19年8月31日まで
※親子で同時予約のみに有効

八ヶ崎

大戸屋松戸八ヶ崎店で美味い! 楽しい時間を!

おすすめメニュー

- 一番人気 陸奥産ホタテのせいろうご飯と冷やし鶏うどん **798円(税込)**
- 主用日の日! 鹿児島指宿産うなぎのせいろうご飯と豆腐のサラダ **1,029円(税込)**
- 本にがり豆腐とチキンのトロトロ煮と雑炊せいろうご飯セット **714円(税込)**
- 牛しぐれせいろうご飯と和風豆腐サラダ **787円(税込)**
- ピビンバせいろうご飯とピリ辛豆腐サラダ **787円(税込)**

座敷数は70席。店内は広々としてゆったりとお食事が出来る空間です。お友達同士、家族で楽しい時間をお過ごし下さい!

人気メニュー

- 1位 鶏と野菜の黒酢あん定食 **724円(税込)**
- 2位 特選大戸屋ランチ **598円(税込)**
- 3位 炭火焼しまほっけ定食 **724円(税込)**

その他にもメニュー多数でお待ちしております

スタッフ募集中

大戸屋 大戸屋ごはん処 松戸八ヶ崎店
TEL:047-346-6761
住 松戸市八ヶ崎1-10-5
営 10:30~23:00(L.O.22:30)

自動車全般 南逆井

土曜日限定!! オイル交換 1リットル 210円 キャンペーン

スタッフ一同、お客様に安心して頂けるサービスを提供させていただきます。オイル交換以外にも、国産車・外国車問わず取り扱います。事故車修理・保険修理も、お気軽にご相談下さい!

UKIUKIクーポン
クーポンご持参の方
オイル交換 **1リットル 210円** サービス券
※他券併用不可 ※平成19年9月末日まで

UKIUKIクーポン
クーポンご持参の方
ボックスステーション OR テキス プレゼント券
※他券併用不可 ※平成19年9月末日まで

フジタ自動車 04-7174-4717
柏市南逆井1-2-3
http://fujita-jidousya.com 営業時間 9:00~19:00 定休日/日曜・祝祭日

松戸

夏休み親子でステンドグラスを作ってみませんか?

夏休みの自由研究作品にピッタリ!!

A おやすみライト [ひよこ・ふくろう・ヨット] 各**2,000円**(材料費込み)

B コースター [2種類] 各**1,000円**(材料費込み)

対象/小学生以上・大人の方も大歓迎!!
所要時間/2時間前後

ステンドグラス工房 **ふあぶりる** TEL:047-703-4417
松戸市松戸1242 和興ビル3F 308
AM10:00~PM4:00
URL: http://www7.plala.or.jp/favrile/ 休日・月・祭日及び毎月第5週目

★左記営業時間内 随時受付・要予約 8/14~8/18も営業致します

八ヶ崎

季節の特別会席 夏宴会席 8月下旬まで

夏の素材を贅沢に盛り込んだ料理の数々を心ゆくまでお楽しみください。全10品

うなぎ料理 (ランチタイムより) **1,785円**~

おいしい料理とともにいかがですか?

生ビール半額 7/23~8/31 通常価格630円(税込) ↓ 謝恩価格**315円(税込)**

焼酎・サワー飲み放題 8月下旬まで 謝恩価格 **60分800円(税込)**

UKIUKIクーポン
ソフトドリンク 1杯サービス
1枚につき1グループ様 (8名まで)お使いただけます
八ヶ崎本店のみ有効 7月20日~8月末日迄

UKIUKI! お店MAP

- ① フジタ自動車
- ② びわ亭 本土寺参道店
- ③ びわ亭 八ヶ崎本店
- ④ リラクゼーションサロン オーツーサプリ
- ⑤ 石窯パン工房 バンデモルデ
- ⑥ 一級建築士事務所 バン・アソシエイツ
- ⑦ いで歯科医院
- ⑧ 大戸屋ごはん処 松戸八ヶ崎店
- ⑨ 保険クリニック 松戸店
- ⑩ 作農そば職人 藤助
- ⑪ ステンドグラス工房 ふあぶりる
- ⑫ 千里メガネ
- ⑬ 和泉家石材店

とってもお得なクーポンや情報が盛り沢山!! さあ、UKIUKI片手に 出かけてみよう!!

この夏は… やっぱり甘いもの♪

夏のスイーツ特集

ひんやり

夏にぴったりのさっぱりとした
味わいのデザートです♪
皆さん、是非チャレンジしてみて
くださいネ☆ 服部幸應:監修

レモンクリームのフルーツタルト

【材料(4人分)】

タルトの皮(市販品)・・・4個	卵黄・・・3個
キウイフルーツ・・・1個	砂糖・・・50g
ブルーベリー18～24粒	牛乳・・・200ml
いちご・・・6個	薄力粉・・・25g
オレンジ・・・1個	[A]
セルフィーユ・・・適宜	バター・・・10g
粉砂糖・・・適宜	はちみつ・・・大さじ2
	ポッカレモン100大さじ3

【作り方】

- ①ボウルに卵黄と砂糖を入れて泡立て器ですり混ぜ、牛乳の一部(少量)、ふるった薄力粉を順に加えて混ぜる。鍋で温めた残りの牛乳を加え、一気に混ぜて鍋に戻し、中火にかけて木じゃくしで混ぜながら煮る。
- ②クリームがぶつぷつしたら、火からおろして [A] を加え、泡立て器で混ぜる。クリームを裏ごししてボウルに入れ、氷水で冷やす。
- ③タルトの皮に②をしぼり入れ、フルーツを飾り、粉砂糖をふる。

フローズンヨーグルト

【材料】

プレーンヨーグルト・500g	ポッカレモン100、はちみつ
生クリーム・・・1カップ	・・・各大さじ2
はちみつ・・・大さじ3	水・・・100ml
ポッカレモン100・・・大さじ3	ミントの葉

【作り方】

- ①ボールに生クリーム、はちみつを入れ、8分立てに泡立てる。プレーンヨーグルトとポッカレモン100を加えて混ぜ、容器に入れて冷蔵庫で固める。
- ②半分くらい凍ったところで、一度混ぜあわせ、再び凍らせる。
- ③ [A] を混ぜ合わせ、レモンシロップを作る。
- ④レモンシロップを入れたグラスに、②を好みの量入れ、上にミントを飾る。

※飲み物にしない場合は、レモンシロップに水を加えないでかけても良い。

おやつにもぴったり!!

パンを使った、
お手軽かんたん
スイーツはいがが?

フレンチトーストにお好きなアイスクリーム・ミントの葉を添えれば、食べごたえたっぷりのスイーツに♪

【材料】

★フレンチ液	★厚切りの食パン(1斤)
バター・・・100g	(フランスパンでもOK!)
砂糖・・・120g	★アイスクリーム
卵・・・2個	★ミントの葉
牛乳・・・200cc	★粉砂糖

【作り方】

- ①弱火でバターを溶かす。
- ②①に砂糖を入れ、よく混ぜる。
- ③火をとめて牛乳を混ぜ、次に卵を混ぜ合わせる。
- ④パンを③につけてオーブン(180～200度)又はオーブントースターで12分くらい焼く。
- ⑤仕上げに粉砂糖をふり、アイスクリーム、ミントの葉を添えるだけで、かんたんスイーツの出来上がり♡

★アイスクリーム＆チョコレートシロップ、フルーツソースなど、お好みでアレンジしてみてくださいは?

取材協力/石窯パン工房 パンデモルデ

今年も充実しています! パンデモルデのひんやりスイーツ

なめらかプリン ¥130(税込) マンゴープリン ¥130(税込)

パニョーンスの香り豊かな... アルフォンソマンゴーを使用、濃厚な味わいはマンゴー好きにはたまらない!

ライチゼリー ¥100(税込) グレーフルーツゼリー ¥100(税込)

ライチ味のゼリーの中にナタデココを入れました。 グレーフルーツ味のゼリーの中に甘露を入れました。水々しい夏向けデザート。

杏仁プリン ¥100(税込) 毎年大人気商品。なめらかで濃厚な口あたり。

毎年恒例のキャラクターパンスタンプラリー開催!!

7/21～8/31迄

がれぼってスタンプも100こあつめよう!

石窯パン工房 パンデモルデ

松戸市横須賀1-1-1 ☎047-340-3703

営業時間...7:00～19:00
定休日...水曜日(祭日の場合は木曜日)

至新小金 至新松戸

●エッソ ●ローソン ●コナカ

●健康センター ●ダイエー

健康センター けやき通り

UKIUKI クーポン

この券を切り取ってお持ちください
お賞上げ金額500円ごとに
100円券 プレゼント

※他のサービス券、ポイントカードとの併用はできません。
有効期間...7月20日～8月20日迄

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はなく、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?

調理師科(夜間部) 1.5年

■願書受付中(定員締切) 10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10月～2009年3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 8月1日より入学申込受付開始

超一流のプロから直接学べる
製菓製パン専門のコース

2008年4月～2009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 服部栄養専門学校

厚生労働大臣指定・専修学校認可

ムッシュ ハットリ

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

お問い合わせは
お気軽に
資料請求無料

UKIUKI! 読者プレゼント

「ALOHA TOWN(アロハタウン)」
8月1日オープン!!

～物販と飲食、ショーとの一体感充実、
テーマ型プールゾーンと合わせ、
新生ウォーターパーク
グランドオープンへ～

スパリゾートハワイアンズ様より
ペアチケットを2組4名様に
プレゼントしていただきました。

ご希望の方は、ハガキ、メール、FAXにて、郵便番号・住所・氏名・年齢・UKIUKIへの一言をご記入の上、UKIUKI編集室までご応募ください。

応募締切...7月31日(火)必着

応募先 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

※ご応募いただいた氏名等の個人情報は、プレゼントの当選発表と発送のみ使用し、他の用途では使用いたしません。

UKIUKI! 読者プレゼント

東海汽船(株)様より
素敵なナイトクルージングが楽しめる
東京湾納涼船ご招待券を3組6名様に
プレゼントしていただきました。

ご希望の方は、ハガキ、メール、FAXにて、郵便番号・住所・氏名・年齢・UKIUKIへの一言をご記入の上、UKIUKI編集室までご応募ください。

応募締切...7月31日(火)必着

応募先 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

※ご応募いただいた氏名等の個人情報は、プレゼントの当選発表と発送のみ使用し、他の用途では使用いたしません。

チケット有効期間...
平成19年9月1日～9月24日

※期間中は金曜日・土曜日をご利用いただけません。
※チケット有効期間以外にはご利用いただけません。

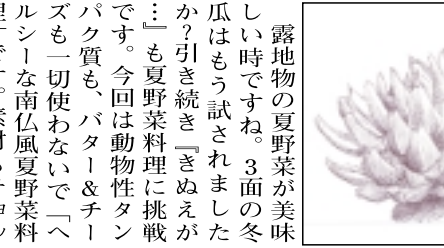
8月中も通常運行しています!!

※予約方法などの詳細は当選者の方に別途通知いたします。



露地物の夏野菜が美味しい時です。3面の冬瓜はもう試されましたか? 引き続き「きぬえ」も夏野菜料理に挑戦です。今回は動物性タンパク質も、バター&チーズも一切使わないで「ヘルシーな南風夏野菜料理」です。素材もチョット珍しい野菜を取り上げてみました。

アティーチョーク
アティーチョークの原産地は地中海沿岸。イタリアなどでは馴染みの食材ですが、日本ではまだ珍しく高級食材として扱われているようです。鮮やかな青紫の花は生け花として販売されています。日本名は、「チョウセンアザミ」です。



©setsuko hiraki

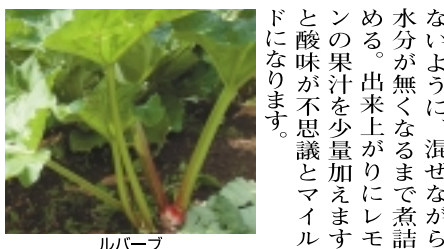
①料理法/下ごしらえは水洗いの時、重なるガクの間のゴミが取れるよう流水で蓄の先から、丁寧に洗います。茹でる時は大きな鍋に湯を沸かし下ごしらえしたアティーチョークを40分、50分茹でます。この時レモン果汁を入れるとお湯が黒くなりません。空揚げは六つにカットして花になる部分を取り除きます。こちらは弱火でゆつくと揚げます。

②食べ方/茹でたのも空揚げも同じように、蓄のガクを外側から一枚づつ剥がし、好みのソース(筆者は自家製の梅味噌ドレッシング、他にバターを溶かしたり、ワインピネガリ

①料理法/下ごしらえは水洗いの時、重なるガクの間のゴミが取れるよう流水で蓄の先から、丁寧に洗います。茹でる時は大きな鍋に湯を沸かし下ごしらえしたアティーチョークを40分、50分茹でます。この時レモン果汁を入れるとお湯が黒くなりません。空揚げは六つにカットして花になる部分を取り除きます。こちらは弱火でゆつくと揚げます。

アティーチョークの根と葉にはリウマチ、喘息によく効き、肝臓、腎臓の機能を高める作用があるそうです。

食用になるのは蓄(つぼみ)です。国産では春から夏で、筆者がいたただいた「荒木農園」では今期は終わりましたが、輸入物は秋口から出回りますので試してみませんか?



①料理法/下ごしらえは水洗いの時、重なるガクの間のゴミが取れるよう流水で蓄の先から、丁寧に洗います。茹でる時は大きな鍋に湯を沸かし下ごしらえしたアティーチョークを40分、50分茹でます。この時レモン果汁を入れるとお湯が黒くなりません。空揚げは六つにカットして花になる部分を取り除きます。こちらは弱火でゆつくと揚げます。

①料理法/下ごしらえは水洗いの時、重なるガクの間のゴミが取れるよう流水で蓄の先から、丁寧に洗います。茹でる時は大きな鍋に湯を沸かし下ごしらえしたアティーチョークを40分、50分茹でます。この時レモン果汁を入れるとお湯が黒くなりません。空揚げは六つにカットして花になる部分を取り除きます。こちらは弱火でゆつくと揚げます。

①料理法/下ごしらえは水洗いの時、重なるガクの間のゴミが取れるよう流水で蓄の先から、丁寧に洗います。茹でる時は大きな鍋に湯を沸かし下ごしらえしたアティーチョークを40分、50分茹でます。この時レモン果汁を入れるとお湯が黒くなりません。空揚げは六つにカットして花になる部分を取り除きます。こちらは弱火でゆつくと揚げます。

①料理法/下ごしらえは水洗いの時、重なるガクの間のゴミが取れるよう流水で蓄の先から、丁寧に洗います。茹でる時は大きな鍋に湯を沸かし下ごしらえしたアティーチョークを40分、50分茹でます。この時レモン果汁を入れるとお湯が黒くなりません。空揚げは六つにカットして花になる部分を取り除きます。こちらは弱火でゆつくと揚げます。

①料理法/下ごしらえは水洗いの時、重なるガクの間のゴミが取れるよう流水で蓄の先から、丁寧に洗います。茹でる時は大きな鍋に湯を沸かし下ごしらえしたアティーチョークを40分、50分茹でます。この時レモン果汁を入れるとお湯が黒くなりません。空揚げは六つにカットして花になる部分を取り除きます。こちらは弱火でゆつくと揚げます。

①料理法/下ごしらえは水洗いの時、重なるガクの間のゴミが取れるよう流水で蓄の先から、丁寧に洗います。茹でる時は大きな鍋に湯を沸かし下ごしらえしたアティーチョークを40分、50分茹でます。この時レモン果汁を入れるとお湯が黒くなりません。空揚げは六つにカットして花になる部分を取り除きます。こちらは弱火でゆつくと揚げます。

①料理法/下ごしらえは水洗いの時、重なるガクの間のゴミが取れるよう流水で蓄の先から、丁寧に洗います。茹でる時は大きな鍋に湯を沸かし下ごしらえしたアティーチョークを40分、50分茹でます。この時レモン果汁を入れるとお湯が黒くなりません。空揚げは六つにカットして花になる部分を取り除きます。こちらは弱火でゆつくと揚げます。

①料理法/下ごしらえは水洗いの時、重なるガクの間のゴミが取れるよう流水で蓄の先から、丁寧に洗います。茹でる時は大きな鍋に湯を沸かし下ごしらえしたアティーチョークを40分、50分茹でます。この時レモン果汁を入れるとお湯が黒くなりません。空揚げは六つにカットして花になる部分を取り除きます。こちらは弱火でゆつくと揚げます。

UKIUKI VOICE みなさんのおハガキ募集!

みなさんが、日頃見たり感じたりしていること、身近なニュースをUKIUKI編集室にハガキで送ってください。「UKI UKI VOICE」コーナー(新設)でご紹介させていただきます。掲載の方には図書カードをプレゼント!

〒277-0053 柏市酒井根5-4-10
UKIUKI編集室「UKI UKI VOICE」係まで
※住所・氏名・年齢・職業をお忘れなく!

UKIUKI! 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。

に広告を載せてお申し込み・お問い合わせ
みませんか。

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

UKIUKI! 読者プレゼント

松戸市民劇団様より
8/25(土)公演...2組4名様
8/26(日)公演...2組4名様

チケットをプレゼントしていただきました。ご希望の方は、ハガキ、メール、FAXにて、郵便番号・住所・氏名・年齢・UKIUKIへの一言をご記入の上、UKIUKI編集室までご応募ください。

応募締切...7月31日(火)必着

応募先 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

※ご応募いただいた氏名等の個人情報は、プレゼントの当選発表と発送のみ使用し、他の用途では使用いたしません。

松戸市民劇団創立30周年記念公演
さようならの彼方に
~ハローナイツ鳥取慕情編~

■日時/2007年8月25日(土) 18時開演
2007年8月26日(日) 14時開演 ※開場は開演の30分前です

■料金/前売1,500円、当日2,000円
※高校生以下は1,000円、当日1,500円

■会場/森のホール21小ホール (☎047-384-5050)
新京成線八柱駅、JPN新八柱駅から徒歩15分。
または同駅から新京成バス「小金原団地行」
「北小金駅行き」で「公園中央口」下車

■共催/ (財)松戸市文化振興財団
■後援/ 松戸市教育委員会、松戸市観劇協会
■お問い合わせ/ チケットお申込み/ 松戸市民劇団
☎047-389-4646(FAX専用)

■キャスト/ 石上瑠美子 合津浩則 込山章基
高梨美沙子 長谷川真雄 向後直紀 原田久未
鈴木淳義 向後文大 鈴木孝一 田中秀樹
深山能一 嶋田喜美 福田洋子 福井文子
磯田夏実 上条操(客演) 瑠璃の会

■協力/ ポピュラーズバンド「セカンズ」

夏休みに視力訓練を!! 28年の経験と実績

近視は訓練で改善できる 松戸視力訓練センター

あきらめないで!

近視は放っておくとどんどん悪化します。視力の低下は、学習意欲の低下にもつながり、将来の就職や資格取得にも大きな影響を与えます。でも今ならまだ間に合うかもしれません。まずは松戸視力訓練センターにお電話を! 初回相談は無料です。

開設以来28年の経験と実績があります。これまで多くの方が視力を改善され、希望の資格や、職を得ています。

訓練はセンターに通って行いますが、忙しい方には厚生省認可の医療機器をお貸しして、自宅で訓練できるよう指導いたします。

1日17分の訓練で2週間で効果があらわれ、多くの方がメガネとサヨナラしています。迷わず1日も早く訓練をはじめましょう。

資料即日送付!!
初回無料相談!!
自宅で訓練出来ます。
当センターは毎日新聞で紹介されました。
当センターは地元のコアテレビで紹介されました。

医療用具の承認を得ています 承認番号(539)第180号 0.1以下 個人差はありますが、メガネ・コンタクト不要の可能性 0.2~0.4 ほとんどの方が、メガネ不要に 0.5~0.9 短期間で1.0以上に

日本視力訓練協会加盟
松戸視力訓練センター
お問合せホットライン ☎0120-012993

松戸市松戸1241(和興ビル4F)
http://www.32.ocn.ne.jp/~siryoku/
ホームページはYahoo!で「視力訓練」と入力しますと松戸視力訓練センターが検索できます。
お気軽にお電話下さい! 初回相談無料

松戸で創業28年
☎047-366-0771

受付時間
平日・土曜 10時~19時
日・祝祭日 10時~17時
定休 月曜日(祝日は営業)

松戸駅前徒歩2分

こんな喜びの声をいただきました。

「警察官になるために」 草加市谷塚町 大学四年生 小野孝晴(22歳)

私は、子供のころから警察官になりたいと思っていました。大学四年生になって警察官になるための試験を受けに行った時、不安材料に「視力」がありました。私の裸眼視力は両眼とも0.1あるかないかだったので、試験場での視力測定の時右目がひっきりと、再検査をしなければなりません。試験はなんとか合格したものの、後に警察関係者の方から「視力測定は単なるハードルではなく、犯人を前にした時メガネがなくなると何も見えなくなってしまうと危険だから」という話を聞き、私はこれから警察官として働いていくために、視力をなんとか上げようと思えました。

インターネットで視力訓練センターのホームページを見つけ、私は半信半疑でしたが訪ねてみました。そこで、所長からは5つの測定の結果、必ず良くなると言われ、自宅で訓練を行いました。だんだんと今までぼやけていたものがはっきりと見えるようになり、最終的には両眼とも0.6まで回復しました。今ではもっと早く来れば良かったと思っています。

四月からは警察官として頑張ろうと希望に燃えています。

〈所長のひとこと〉
「最近視力に条件のある防衛大学、航空大学、消防士、自衛官、警察官、JR、各私鉄運転士等の受験生、さらに運転免許取得を目指した訓練生を預かり、仕事にも自ら熱が入ります。本人達から合格した喜びの知らせを受ける時、何よりもほっとした気持ちになり、そのことが仕事に対する生きがいと充実感を感じます。」

〈所長の略歴〉
※九州国際大学卒業 ※早稲田大学卒業(2つの学部卒業)
※早稲田大学大学院修士課程アジア太平洋研究科国際経営学専攻修了。国際経営学修士MBA取得。
※三菱化学(株)に23年間勤務。三菱化学総合研究所、在籍中に視力の勉強をして、日本視力訓練協会認定の視力訓練士として現在の仕事に28年従事している。
◎関東視力訓練協会、理事長。 ◎関東視力研究所、所長。
◎厚生労働大臣の登録を受けた医療機器販売管理者。
登録番号/管第36615号