

南国のリゾート感漂う癒しの空間

http://www.ka-nahome.co.jp

UKIUKI!

ウキウキする地域生活情報紙 2月29日 第267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
■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

デザイン・企画力で創る個性派住宅

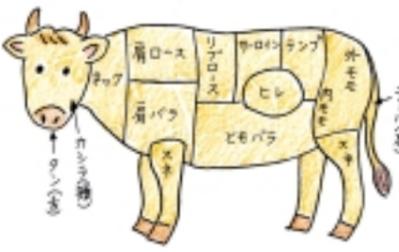
Ka-na HOME

イベント開催3/1(土)3/2(日)
ショールーム・グランドオープン

詳細はウキウキ2/29号にて!

松戸市常盤平双葉町14-13 TEL.047-384-5151

- 【部 位】**
- ネック**
(特徴) スネに次いで硬い。
(調理法) シチュー、スープ、ひき肉
 - 肩ロース**
(特徴) 少し筋があるが、適度な霜降りがある
(調理法) すき焼き、しゃぶしゃぶ、煮込み
 - リブロース**
(特徴) 柔らかく、霜降りが入りやすい
(調理法) ステーキ、ローストビーフ
 - サーロイン**
(特徴) 柔らかく、脂の上品な旨みがある
(調理法) ステーキ
 - ランプ**
(特徴) 柔らかく、赤身でクセがない
(調理法) ステーキ、ローストビーフ、刺身
 - ヒレ**
(特徴) 赤身で、最も柔らかい
(調理法) ステーキ、ローストビーフ、ビーフカツ
 - 肩バラ**
(特徴) 硬めで脂が多く、こってりした風味
(調理法) カルビ焼き、煮込み
 - ともバラ**
(特徴) 赤身と脂肪が層になって、濃厚な味わい
(調理法) ショートリップ、シチュー、ポトフ
 - 外モモ**
(特徴) 赤身でやや硬い
(調理法) 煮込み、ハヤシライス
 - 内モモ**
(特徴) 赤身で、外ももより柔らかい
(調理法) カレー、シチュー、たたき
 - スネ**
(特徴) 赤身で硬く、筋が多い
(調理法) スープ、煮込み、ひき肉
 - テール**
(特徴) 硬い、高たんぱくでコラーゲン豊富
(調理法) スープ
 - タン**
(特徴) 硬めで脂肪が多い。栄養豊富
(調理法) 焼肉、タンシチュー
 - カシラ**
(特徴) 柔らかい
(調理法) 串焼き



★肉肉について

牛肉には動物性脂肪、筋肉を増強させ抵抗力を高める動物性たんぱく質、美容と健康に役立つビタミンB群や鉄分が豊富です。特に鉄分は豚肉より多く含まれており、虚弱体質、貧血、冷え性に効果的です。ただし動物性脂肪にはコレステロールを上昇させる作用があるので、食べ過ぎには注意を。

★国産牛と和牛の違い

お店では牛肉を選ぶ時、今ひとつわかりにくのが「国産牛」と「和牛」の表示です。「国産牛」とは日本国内で飼育された牛を言い、「和牛」とは黒毛和種、褐毛和種、日本短角種、無角和種といった牛の品種を指す言葉なのです。ちなみに、銘柄牛として有名な神戸牛、松坂牛、近江牛などは黒毛和種です。



★ごま切れと切り落としの違い

どのお家でも、よく買求めるのはこの二つではないでしょうか。どちらも解凍しやすいため、自然解凍したほうがよいでしょう。

【部 位(内臓)】

- ハツ(心臓)**
(特徴) クセがなく、コリコリした歯ざわり
(調理法) 焼肉、刺身
- レバー(肝臓)**
(特徴) 柔らかく、栄養豊富
(調理法) 焼肉、刺身
- ミノ(第1胃)**
(特徴) 淡白で硬く、ゴムのような歯ごたえ
(調理法) 焼肉、刺身
- ハチノス(第2胃)**
(特徴) 淡白で、しっかりした食感
(調理法) 焼肉、ユッケ、炒め物
- センマイ(第3胃)**
(特徴) 脂肪は少なく、コリコリとした食感
(調理法) 焼肉、刺身
- ギアラ(第4胃)**
(特徴) ほどうい脂肪があり、濃厚な味わい
(調理法) 焼肉、煮込み
- ハラミ、サガリ(横隔膜)**
(特徴) 適度な脂肪があり、柔らかい
(調理法) 焼肉、煮込み
- ヒモ(小腸)**
(特徴) 細長く、硬い
(調理法) 煮込み、串焼き
- シマチョウ(大腸)**
(特徴) 硬い、あつさりした脂
(調理法) つけ焼き、煮込み

★保存と解凍法

買ったその日に食べるのが理想ですが、消費期限内に食べきれない場合は冷凍保存しましょう。その場合、1食分ずつラップに包み、さらにアルミ箔で包むと急速冷凍されるので美味しさが保てます。牛肉は冷凍保存向きですが、家庭用冷蔵庫なら保存期間は1ヶ月を目安に使い切りましょう。解凍は常に電子レンジより、冷蔵庫に移してゆっくりと自然解凍したほうがよいでしょう。

★選む方

赤身は深紅色でつやのあるものをよく動かす部位(ネック、スネ、肩、バラ、外モモ)などはやや濃い色を選びましょう。脂肪は白色か乳白色で粘りがあるものを。脂肪がきめ細かく、霜降りがあるものがよいですね。黒っぽいものは鮮度が落ちているのを避けたほうが無難です。

★部位

一口に「牛肉」といっても様々な部位があります。牛肉の各部位の特徴を知って、調理に活かしてみよう。

★内臓

ホルモン焼やモツ鍋の人気が高まっていますが、「ホルモン(モツ)」「部位」と思っていますか? (2ページへつづく)

29日は「肉の日」。

あなたは「焼肉派?」

それとも「すき焼き派?」

肉と言えば、やっぱり「焼肉!」。いや、日本人なら当然「すき焼き!」。どちらも甲乙つけがたい美味しさです。今回はそんな人気メニューの主演である「牛肉」についてお届けします。

お肉を切り分ける際、にできる半端で形がそろわない部分のこともありますが、一般的には、「ごま切れ」「細切れ」は複数の部位をよせ集めて細かく切ったものをいい、「切り落とし」は単一の部位を切り落としたものをいうことが多いようです。

赤身は深紅色でつやのあるものをよく動かす部位(ネック、スネ、肩、バラ、外モモ)などはやや濃い色を選びましょう。脂肪は白色か乳白色で粘りがあるものを。脂肪がきめ細かく、霜降りがあるものがよいですね。黒っぽいものは鮮度が落ちているのを避けたほうが無難です。

買ったその日に食べるのが理想ですが、消費期限内に食べきれない場合は冷凍保存しましょう。その場合、1食分ずつラップに包み、さらにアルミ箔で包むと急速冷凍されるので美味しさが保てます。牛肉は冷凍保存向きですが、家庭用冷蔵庫なら保存期間は1ヶ月を目安に使い切りましょう。解凍は常に電子レンジより、冷蔵庫に移してゆっくりと自然解凍したほうがよいでしょう。

一口に「牛肉」といっても様々な部位があります。牛肉の各部位の特徴を知って、調理に活かしてみよう。

ホルモン焼やモツ鍋の人気が高まっていますが、「ホルモン(モツ)」「部位」と思っていますか? (2ページへつづく)

南国のリゾート感漂う癒しの空間

SHOW ROOM GRAND OPEN

ショールームでリゾート体験ツアー

デザイン・企画力で創る個性派住宅

オープニングイベント開催

3/1(sat) 3/2(sun) 10:00~18:00

楽しいイベントがいっぱい、ショールームへGO!!

家族みなさんで遊びに来てくださいね!

- 1F ショールーム...ハワイアン&パリ風
- 2F ショールーム...エジプト&地中海&イギリス&フランス&パリ風

Ka-na HOME

松戸市常盤平双葉町14-13
047-384-5151
http://www.ka-nahome.co.jp
1/10発売「千葉で家を作る」掲載中

イベント情報

3/1(sat)	3/2(sun)
11:00~建物の基礎について	11:00~建物の基礎について
13:00~子供の風船マジック教室	13:00~フラダンスLIVE
14:00~防犯住宅ライフィニティー	13:30~ラテンバンドLIVE
15:00~暖かい住まい創り	14:30~防犯住宅ライフィニティー
16:00~フラダンスLIVE	15:00~暖かい住まい創り
	16:00~フラダンスLIVE
	16:30~ラテンバンドLIVE

★尚、当日はアンケート等は一切いたしませんので、ゆっくりと今後の住まい創りの参考にしてください。スタッフ一同お待ちしております。

6日間限定セール!!

2/29(金)・3/1(土)・2(日)
7(金)・8(土)・9(日)

当店通常特価より更に

レンズ全品 30% OFF

※フレーム全品20%offでレンズ無料!!

●地域最大級の品揃え ●広々とした店内

遠近両用メガネセット

見え心地、かけ心地が快適なメガネです。一日中かけたまま、お買物や家事、パソコン、読書など、これ一本で便利にご使用いただけます。

遠中近タイプ 遠近両用

手元から遠くまでスムーズ、快適。かけはずしのいらないタイプ

視線の移動で遠く・中間・近くが、とぎれることなくはっきり見える遠近両用レンズ。

セット内容: フレーム + HOYA遠近両用レンズ(ハイビジョンコート) + ケース

境目なしで遠くも近くもこれ1本で視界良好!

Men's Sunfit 商品満載

■当店通常一式価格 10,500円(税込)
6日間限定価格 8,400円(税込)

Ladie's Eyenne 商品満載

■当店通常一式価格 10,500円(税込)
6日間限定価格 8,400円(税込)

超お買得セット 近視・遠視・乱視・老視用

商品満載

セット内容: HOYA フレーム + HOYA遠近両用レンズ + ケース

■当店通常一式価格 4,500円(税込)
6日間限定価格 3,600円(税込)

店内全品フレーム価格でレンズ無料!! "PENTAX薄型非球面UV防汚レンズ"又は"HOYA遠近両用ハイビジョンコートレンズ"付で超特価! (超お買得セットはHOYA HM-Hレンズ付)

メガネ千里 快適な視生活をお約束!

八柱駅前店 営業時間...10:00~20:00
松戸市日暮2-5-17パークハイイツ八柱1F
水曜定休 Tel.047-704-6758
http://senri-megane.com

千里メガネ

★八柱駅前

千原メガネ

★八柱駅前

UKIUKIクーポン

メガネ一式割引クーポン券 500円割引券

メガネ一式2万円(税込)以上お買上げの方 有効期限 2008年 3月20日(木)まで

UKIUKIクーポン

メガネ一式割引クーポン券 1,000円割引券

メガネ一式2万円(税込)以上お買上げの方 有効期限 2008年 3月20日(木)まで



お肉そのものの味を堪能できるのが、焼肉の醍醐味

ナムルと肉をのせて弱火で温めます。ご飯に焦げ目がついたら出来上がり！卵を割り入れ、七味やコチュジャンでお好みの辛さに調節していただきます。

肉と言えば豚肉ですが、関西では「お肉」牛肉のことを指します。ちなみに牛肉の消費量が最も多いのは、和歌山市なんです。

肉の残り、皆さんはどう

【1ページからのつづき】実は、これらは特定の部位名を指す言葉ではなく、肉の総称なのです。それぞれの肉の特徴を前ページの記事にまとめましたので、内臓好きの方はもちろん、そうでない方もご覧ください。

油で味付け。お肉は焼肉のタレで味付けすれば簡単です。土鍋の焦げ付きが気になる場合は、フライパンやホットプレートで作って、大勢で取り分けて食べるのも楽しいですね。是非作ってみてください。

【さあ、牛肉を食べましょう！】何と言ってもお肉そのものが焼肉の醍醐味です。しかもビールが最高に合います！みみだれで肉の旨みを引き出し、さらにつけダレにつけて食べるとコクのある味わいに。サントウチに野菜と一緒に巻いて食べるのもヘルシーで美味しいですね。さっぱりと食べたい時は、大根おろしが欠かせません。

【さあ、牛肉を食べましょう！】何と言ってもお肉そのものが焼肉の醍醐味です。しかもビールが最高に合います！みみだれで肉の旨みを引き出し、さらにつけダレにつけて食べるとコクのある味わいに。サントウチに野菜と一緒に巻いて食べるのもヘルシーで美味しいですね。さっぱりと食べたい時は、大根おろしが欠かせません。

【さあ、牛肉を食べましょう！】何と言ってもお肉そのものが焼肉の醍醐味です。しかもビールが最高に合います！みみだれで肉の旨みを引き出し、さらにつけダレにつけて食べるとコクのある味わいに。サントウチに野菜と一緒に巻いて食べるのもヘルシーで美味しいですね。さっぱりと食べたい時は、大根おろしが欠かせません。

【さあ、牛肉を食べましょう！】何と言ってもお肉そのものが焼肉の醍醐味です。しかもビールが最高に合います！みみだれで肉の旨みを引き出し、さらにつけダレにつけて食べるとコクのある味わいに。サントウチに野菜と一緒に巻いて食べるのもヘルシーで美味しいですね。さっぱりと食べたい時は、大根おろしが欠かせません。



土鍋DEビビンバ

【土鍋DEビビンバ】焼肉屋さんのメニューにある「石焼ビビンバ」。石焼きになると難しいですが、家庭でも手軽にできる土鍋を使ったビビンバを紹介しましょう。まず一人用の土鍋にゴマ油を敷き、ご飯を入れ、

【土鍋DEビビンバ】焼肉屋さんのメニューにある「石焼ビビンバ」。石焼きになると難しいですが、家庭でも手軽にできる土鍋を使ったビビンバを紹介しましょう。まず一人用の土鍋にゴマ油を敷き、ご飯を入れ、

【土鍋DEビビンバ】焼肉屋さんのメニューにある「石焼ビビンバ」。石焼きになると難しいですが、家庭でも手軽にできる土鍋を使ったビビンバを紹介しましょう。まず一人用の土鍋にゴマ油を敷き、ご飯を入れ、

【土鍋DEビビンバ】焼肉屋さんのメニューにある「石焼ビビンバ」。石焼きになると難しいですが、家庭でも手軽にできる土鍋を使ったビビンバを紹介しましょう。まず一人用の土鍋にゴマ油を敷き、ご飯を入れ、

【土鍋DEビビンバ】焼肉屋さんのメニューにある「石焼ビビンバ」。石焼きになると難しいですが、家庭でも手軽にできる土鍋を使ったビビンバを紹介しましょう。まず一人用の土鍋にゴマ油を敷き、ご飯を入れ、



日本画サークル 紅彩会

サークルの会場にうかがうと、机の上に置かれたスケッチブックには、冬野菜の白葉が画かれていました。なかには実物大ほどの横にねかせた白菜や、畑で並んで寒さをしのいでいるかのような白菜が画かれています。

【日本画サークル紅彩会】の歴史は長く、矢切公民館の開館当初から行われてきた成人学級がきっかけとなつたそうです。昭和53年に発足し、今年丁度30周年を迎えます。

【日本画サークル紅彩会】の歴史は長く、矢切公民館の開館当初から行われてきた成人学級がきっかけとなつたそうです。昭和53年に発足し、今年丁度30周年を迎えます。

【公園めぐり】で過去5年にわたりご紹介してきた松戸市内の公園に加え、「公園めぐり2」では近隣自治体の公園へもご案内しています。市川、柏葛飾区に続き、今回は流山市内の公園へ出かけましょう。

【公園めぐり】で過去5年にわたりご紹介してきた松戸市内の公園に加え、「公園めぐり2」では近隣自治体の公園へもご案内しています。市川、柏葛飾区に続き、今回は流山市内の公園へ出かけましょう。

【公園めぐり】で過去5年にわたりご紹介してきた松戸市内の公園に加え、「公園めぐり2」では近隣自治体の公園へもご案内しています。市川、柏葛飾区に続き、今回は流山市内の公園へ出かけましょう。

【公園めぐり】で過去5年にわたりご紹介してきた松戸市内の公園に加え、「公園めぐり2」では近隣自治体の公園へもご案内しています。市川、柏葛飾区に続き、今回は流山市内の公園へ出かけましょう。

【公園めぐり】で過去5年にわたりご紹介してきた松戸市内の公園に加え、「公園めぐり2」では近隣自治体の公園へもご案内しています。市川、柏葛飾区に続き、今回は流山市内の公園へ出かけましょう。

【公園めぐり】で過去5年にわたりご紹介してきた松戸市内の公園に加え、「公園めぐり2」では近隣自治体の公園へもご案内しています。市川、柏葛飾区に続き、今回は流山市内の公園へ出かけましょう。

【公園めぐり】で過去5年にわたりご紹介してきた松戸市内の公園に加え、「公園めぐり2」では近隣自治体の公園へもご案内しています。市川、柏葛飾区に続き、今回は流山市内の公園へ出かけましょう。

【公園めぐり】で過去5年にわたりご紹介してきた松戸市内の公園に加え、「公園めぐり2」では近隣自治体の公園へもご案内しています。市川、柏葛飾区に続き、今回は流山市内の公園へ出かけましょう。



南流山3号公園 (通称カエル公園) (流山市)

【公園めぐり】で過去5年にわたりご紹介してきた松戸市内の公園に加え、「公園めぐり2」では近隣自治体の公園へもご案内しています。市川、柏葛飾区に続き、今回は流山市内の公園へ出かけましょう。

【公園めぐり】で過去5年にわたりご紹介してきた松戸市内の公園に加え、「公園めぐり2」では近隣自治体の公園へもご案内しています。市川、柏葛飾区に続き、今回は流山市内の公園へ出かけましょう。

【公園めぐり】で過去5年にわたりご紹介してきた松戸市内の公園に加え、「公園めぐり2」では近隣自治体の公園へもご案内しています。市川、柏葛飾区に続き、今回は流山市内の公園へ出かけましょう。

Advertisement for Bridgestone tires at the Matsuyama store. Features a coupon for 10% off on 4 tires and a promotion for summer tires in February. Contact: 047-330-8222.

Advertisement for Fujita Auto (フジタ自動車) offering oil changes and car services. Special offer: Oil change for 210 yen. Contact: 04-7174-4717.

【ニンニク】今日、2月29日は4年に一度のうるうるの日でもあります。もうひとつ語呂合わせで「ニンニクの日」でもあります。ニンニクは僧侶が修行に耐えうる体力を養うために食したといわれ、そこからあらゆる困難に耐え忍ぶという意味の仏教用語「忍辱」が語源とされています。

【ニンニク】今日、2月29日は4年に一度のうるうるの日でもあります。もうひとつ語呂合わせで「ニンニクの日」でもあります。ニンニクは僧侶が修行に耐えうる体力を養うために食したといわれ、そこからあらゆる困難に耐え忍ぶという意味の仏教用語「忍辱」が語源とされています。

【ニンニク】今日、2月29日は4年に一度のうるうるの日でもあります。もうひとつ語呂合わせで「ニンニクの日」でもあります。ニンニクは僧侶が修行に耐えうる体力を養うために食したといわれ、そこからあらゆる困難に耐え忍ぶという意味の仏教用語「忍辱」が語源とされています。

【ニンニク】今日、2月29日は4年に一度のうるうるの日でもあります。もうひとつ語呂合わせで「ニンニクの日」でもあります。ニンニクは僧侶が修行に耐えうる体力を養うために食したといわれ、そこからあらゆる困難に耐え忍ぶという意味の仏教用語「忍辱」が語源とされています。

【ニンニク】今日、2月29日は4年に一度のうるうるの日でもあります。もうひとつ語呂合わせで「ニンニクの日」でもあります。ニンニクは僧侶が修行に耐えうる体力を養うために食したといわれ、そこからあらゆる困難に耐え忍ぶという意味の仏教用語「忍辱」が語源とされています。

【ニンニク】今日、2月29日は4年に一度のうるうるの日でもあります。もうひとつ語呂合わせで「ニンニクの日」でもあります。ニンニクは僧侶が修行に耐えうる体力を養うために食したといわれ、そこからあらゆる困難に耐え忍ぶという意味の仏教用語「忍辱」が語源とされています。



吉田市長(前列中央)と常盤平地域活性化隊の皆さん

「まちの駅」を知っていますか? まちの駅連絡協議会事務局(NPO地域交流センター)のパンフレットによると、「まちの駅」は「ニューマンステーション」という言い方もされ、たくさんの方が集まり、人と人が出会い、自分のまちやよそのまちのいろいろな情報を手に入れることができ、まちづくりの拠点となる、そんな施設をめざして全国各地で取り込まれてい

「まちの駅」運動に取組んでいる本庄市が、おもしろい!との情報から、松戸市の「常盤平地域活性化隊」の皆さんが視察訪問するとの知らせを聞き、早速同行をお願いいたしました。

この「まちの駅」運動に取組んでいる本庄市が、おもしろい!との情報から、松戸市の「常盤平地域活性化隊」の皆さんが視察訪問するとの知らせを聞き、早速同行をお願いいたしました。

「健康の駅 つきみ荘」は本庄市老人福祉センター(NPO法人わくわくポード)です。この日も大間で宴会中(健康を兼ねた踊りも舞台で)でした。こちらの2階ベランダからは360度のロケーションが楽しめます。群馬の妙義山、草津の山々、筑波山などが真っ白な雪をかぶって見えます。すぐ側は利根川です。暖かくなったら河川敷までの散歩もいいですね。



「植木の森の駅」のあづまや

「田村本陣の門」は歴史民俗資料館の前の復元移築されました。田村本陣は本庄宿、北本陣にあつた宿で、皇女和宮様が降嫁された時宿泊されたことが宿泊記録として残っています。◎本庄市内/JR高崎線「本庄駅」下車。駅改札口をでてすぐのところ「本庄駅の駅」(イン



田村本陣の門

「旧本庄警察署」(現、歴史民俗資料館)は明治16年に本庄警察署として建築されました。全国的にも数少ない明



旧本庄警察署(現・歴史民俗資料館)

「本庄まちの駅」は、「ひと・もの・情報の交流の場」として、本庄商工会議所、同市観光協会が中心となつて行い、「まちの駅」ネットワーク本庄がまとめました。(認定は全国組織「まちの駅連絡協議会」)

「健康の駅 つきみ荘」は本庄市老人福祉センター(NPO法人わくわくポード)です。この日も大間で宴会中(健康を兼ねた踊りも舞台で)でした。こちらの2階ベランダからは360度のロケーションが楽しめます。群馬の妙義山、草津の山々、筑波山などが真っ白な雪をかぶって見えます。すぐ側は利根川です。暖かくなったら河川敷までの散歩もいいですね。

「田村本陣の門」は歴史民俗資料館の前の復元移築されました。田村本陣は本庄宿、北本陣にあつた宿で、皇女和宮様が降嫁された時宿泊されたことが宿泊記録として残っています。◎本庄市内/JR高崎線「本庄駅」下車。駅改札口をでてすぐのところ「本庄駅の駅」(イン

きぬえ が行く! 本庄まちの駅 視察訪問 常盤平地域活性化隊同行記



「健康の駅 つきみ荘」より板東大橋を望む

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。に広告を載せてみませんか。

アルバイト 配送アルバイト募集 折込チラシの販売店への配送

安心と納得の葬儀をプロデュース!! 家族葬プラン 80万円

フィットネス B-line! 女性専用 気軽にムリなく 30分フィットネス

ヘア&メイク アルファモード 日頃髪のお手入れに気を配られている方々に