

UKIUKI VOICE みんなの
おハガキ募集中!

みんなが、日々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!

応募先 〒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

ウキウキする地域生活情報紙 3月14日 第269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号線より東側の柏市市域
■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

UKIUKIに広告を載せてみませんか

UKIUKI編集室 ☎04-7176-2747
〒277-0053 柏市酒井根5-4-10-3F
FAX04-7176-8931



[和え物]



壬生菜と壬生菜のお浸し

[炊き合わせ]

平安の昔より都であつた京都は「千年の都」とも言われ、政治や文化の中心として栄えてきた歴史から、宮中料理、精進料理、会席料理など「ハレ」の料理の他、一般庶民の惣菜「おばんざい」に至るまで、豊かな食文化を作り上げてきました。この食文化を支えた大きな要素として手間暇かけて育てられた野菜の数々があげられ、今では特に京野菜と呼び全国的に注目されるようになりました。季節感を大事にして四季折々の旬の食材を使いながら、季節感の大変な特徴です。

水菜の花の和え物
スープでよく見かけ
る水菜は、クセのない柔ら
かな歯ざわりが楽しめる
ので、サッと湯がき
たりやりんごの薄
切りなどとマヨネー
ズ和えはいかがで
ある浸しが味わ
るそうです。



ニシン蕎麦

[京料理の特徴]

平安の昔より都であつた京都は「千年の都」と

も言われ、政治や文化の中心として栄えてきた歴史から、宮中料理、精進料理、会席料理など「ハ

レ」の料理の他、一般庶民

の惣菜「おばんざい」に

至るまで、豊かな食文化を作り上げてきました。

この食文化を支えた大

きな要素として手間暇か

けて育てられた野菜の数々があげられ、今では

特に京野菜と呼び全国的に注目されるようにな

りました。季節感を大事にして四季折々の旬の食材を使いながら、季節感の大変な特徴です。

この時期、是非味わい

たい「菜の花」の和え物。

朝摘みの菜の花をサッと

湯がいて、塩もみした大

根と和えます。味付けは

塩だけでも甘酢でも三杯

酢でも美味しいです。香

りと彩りに柚子の皮の千

両をふれば香ばしさが増し

ます。

又、菜の花の「辛し和え

切りを散らしてどうぞ。

また、「菜の花」の和え物。

朝摘みの菜の花をサッと

湯がいて、塩もみした大

根と和えます。味付けは

塩だけでも甘酢でも三杯

酢でも美味しいです。香

りと彩りに柚子の皮の千

両をふれば香ばしさが増し

ます。

又、菜の花の「辛し和え

切りを散らしてどうぞ。

また、「菜の花」の和え物。

朝摘みの菜の花をサッと

湯がいて、塩もみした大

根と和えます。味付けは

塩だけでも甘酢でも三杯

酢でも美味しいです。香

りと彩りに柚子の皮の千

両をふれば香ばしさが増し

ます。

又、菜の花の「辛し和え

切りを散らしてどうぞ。

また、「菜の花」の和え物。

朝摘みの菜の花をサッと

湯がいて、塩もみした大

根と和えます。味付けは

塩だけでも甘酢でも三杯

酢でも美味しいです。香

りと彩りに柚子の皮の千

両をふれば香ばしさが増し

ます。

又、菜の花の「辛し和え

切りを散らしてどうぞ。

また、「菜の花」の和え物。

朝摘みの菜の花をサッと

湯がいて、塩もみした大

根と和えます。味付けは

塩だけでも甘酢でも三杯

酢でも美味しいです。香

りと彩りに柚子の皮の千

両をふれば香ばしさが増し

ます。

又、菜の花の「辛し和え

切りを散らしてどうぞ。

また、「菜の花」の和え物。

朝摘みの菜の花をサッと

湯がいて、塩もみした大

根と和えます。味付けは

塩だけでも甘酢でも三杯

酢でも美味しいです。香

りと彩りに柚子の皮の千

両をふれば香ばしさが増し

ます。

又、菜の花の「辛し和え

切りを散らしてどうぞ。

また、「菜の花」の和え物。

朝摘みの菜の花をサッと

湯がいて、塩もみした大

根と和えます。味付けは

塩だけでも甘酢でも三杯

酢でも美味しいです。香

りと彩りに柚子の皮の千

両をふれば香ばしさが増し

ます。

又、菜の花の「辛し和え

切りを散らしてどうぞ。

また、「菜の花」の和え物。

朝摘みの菜の花をサッと

湯がいて、塩もみした大

根と和えます。味付けは

塩だけでも甘酢でも三杯

酢でも美味しいです。香

りと彩りに柚子の皮の千

両をふれば香ばしさが増し

ます。

又、菜の花の「辛し和え

切りを散らしてどうぞ。

また、「菜の花」の和え物。

朝摘みの菜の花をサッと

湯がいて、塩もみした大

根と和えます。味付けは

塩だけでも甘酢でも三杯

酢でも美味しいです。香

りと彩りに柚子の皮の千

両をふれば香ばしさが増し

ます。

又、菜の花の「辛し和え

切りを散らしてどうぞ。

また、「菜の花」の和え物。

朝摘みの菜の花をサッと

湯がいて、塩もみした大

根と和えます。味付けは

塩だけでも甘酢でも三杯

酢でも美味しいです。香

りと彩りに柚子の皮の千

両をふれば香ばしさが増し

ます。

又、菜の花の「辛し和え

切りを散らしてどうぞ。

また、「菜の花」の和え物。

朝摘みの菜の花をサッと

湯がいて、塩もみした大

根と和えます。味付けは

塩だけでも甘酢でも三杯

酢でも美味しいです。香

りと彩りに柚子の皮の千

両をふれば香ばしさが増し

ます。

又、菜の花の「辛し和え

切りを散らしてどうぞ。

また、「菜の花」の和え物。

朝摘みの菜の花をサッと

湯がいて、塩もみした大

根と和えます。味付けは

塩だけでも甘酢でも三杯

酢でも美味しいです。香

りと彩りに柚子の皮の千

両をふれば香ばしさが増し

ます。

又、菜の花の「辛し和え

切りを散らしてどうぞ。

また、「菜の花」の和え物。

朝摘みの菜の花をサッと

湯がいて、塩もみした大</

いがぐりくん

卒業式



●フリーマーケット!
明日から○○○公園で
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
数店舗予定あり。
出店希望者まだ募集中!
047-000-0000
●松尾
内 他にも「お店の営業案
内「ベット譲ります」「希
少レコード売ります」な
ど使い方はあなた次第です。
合 同 版 1行 1200円
松戸 全域へ情報発信!問
まで
047-000-0000
い 合 わせは編集室へ
047-717-6274
「ミニミニ広告 大募集!
例えばこんな使い方!



UKIUKIは松戸市内の商店会を応援します。

[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。

〒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
〒277-0053 柏市酒井根5-4-10-3F
04-7176-2747 FAX:04-7176-8931



おらが郷土の
大阪の
郷土料理
自慢料理
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 UKIUKI編集室まで
FAX:04-7176-8931 E-mail:ukiuki@yusmedia.co.jp

ウイークリー情報

森のホール21

◆4月3日(木)12時30分 大ホール
「ウルトラマンメビウス パワフルステージ～春休み2008～」
全席指定 2,400円
※2歳以下ひざ上無料。席を必要とする場合は有料です。
(幼児・児童だけでのご入場はお断りします。必ず保護者がお付き添いください)
※お問い合わせ、ローソンチケット 0570-000-777(オペレーター対応 10時～20時)

◆4月13日(日)15時00分 大ホール
「綾戸智恵 デビュー10周年記念ツアー 2007-2008」
全席指定 7,500円 ※10周年記念特別パンフレット付(限定非売品) ※未就学児不可
※お問い合わせ、サンライズプロモーション東京 0570-00-3337(全日10:00～19:00)

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(シネマ1～7) 047-361-6511

「エリザベス・ゴルデン・エイジ」「クロサギ」「チーム・バチスタの栄光」「ジャンパー」「パンテージ・ポイント」「陰日向に咲く」「母へえ」「ドラえもんのび太と緑の巨人伝」「L change the WorLd」「ワンピース」「ガチ☆ボーイ」「ライラの冒險 黄金の羅針盤(字幕・吹替)」「魔法にかけられて(吹替)」「犬と私の10の約束」

*以上の作品を上映。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)

◎金沢・能登展 3月12日(水)～3月17日(月) (最終日17時終了)

◎紳士ファッショントーク 3月19日(水)～3月23日(日) (最終日18時終了)

※お問い合わせ 047-364-1111(大代表)

Life
くらし



(1ページからのつづき)
肉質がしつかりしていて
煮引きしても崩れないの
で、田楽 揚げ物、煮物
に最適です。なすをサイ
コロ状に切り、オリーブ
オイルで軽く炒め、ポン
酢と大根おろしをのせた
り、揚げなすにして出汁
をかけても美味しいです。



清水寺



「歴史の街」京都の郷土料理を皆さん是非

腐乳のお店が数
多くありますので、
お出かけの折には
是非ご賞味ください。

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

小金「本土寺参道」のほど近くにオーブンした自家焙煎珈琲店をご紹介いたします。JR「北小金駅」から徒歩8分。「本土寺」といえど別名「あじさい寺」とも呼ばれ、1万株のあじさいが有名です。周辺では年間を通して歴史的遺産や四季折々の風情を楽しむことができます。

店内に入ると、香り高い珈琲の香りに包まれます。座席数は18席あり、店



自家焙煎珈琲店
かふえどえんで

豊富なメニューの中
でもまず最初に飲んで
いただきたいおすすめ
の珈琲は、「えんべ
レンド No. 1（標準・4
70円）」です。お好み
によって、お店の標準



名は店長の好きなドイツの作家の名前にちなんで名付けられました。珈琲は注文ごとに豆を挽き、ハンドドリップにて1杯ごとに手作りの淹れ立てを提供しています。珈琲生豆は供地及び収穫後の処理で変化するため、その都度焙煎度合いも変えています。生豆に最適な焙煎度合いで厳選された新鮮な「質の珈琲豆」のみを販売してます。(10月3

度味わつてお気に入りの
珈琲を見つけてください。

(しんのすけ)

住 所
松戸市平賀11-1

047・345・1109

営業時間
10:00～19:00

定休日／月曜日
(季節によって変わります)

駐車場／5台

UUKUUKUクーポン

かふえ えんで
3月14日～4月13日迄
珈琲豆お買い上げの方
増量
サービス

この券を切り取って
ご持参下さい。

厚(30g)と選択すること
ができます。標準でも珈
琲豆をたっぷり使用した
贅沢な味わいです。記者
も珈琲の香りに誘われて
「えんでブレンドNo.1」を
味わつてみました。香り
を豊かに活かしたバラン
スのとれた上品な味わい。
珈琲のアロマが楽しめる
のは魅力です。

桜の咲く季節、本土寺
周辺の豊かな自然を楽し
みながら散策し、至福の
ひとときを過ごしてみて
はいかがですか?ぜひ一

A close-up photograph of a steaming bowl of miso soup. The soup is a rich, dark brown color, likely from the miso paste. It's garnished with several pieces of yellow daikon radish, some green scallions, and a few orange carrots. The steam rising from the bowl indicates it's freshly prepared and hot.

り、あれもこれも注文いたくなります。そこでで回は、店長におすすめの2品を厳選していただきました。一つ目は、ナイフを入れれば肉汁がとび出すジューーシーさが自慢の「国産牛100%ハンバーグ」(150g・1290円)。国産牛ならではの味わい深さと、クセのなさがどなたも抵抗なくいただけます。牛肉100%だからこそ焼き過ぎない方が美味しいと、ミディアムレアの焼き加減を注文する方もいらっしゃるそうです。二つ目は「いたきステーキ」です。

てのメニューにサラバ、ライス、カレー、バーツの食べ放題付どうから驚きです！カレは切落し肉がトロトロ煮込まれていて見せせんよ。子ども達も大びの「ステーキ＆ハーブ＆エビフライの子様プレート」は819円で、こちらもサラダバーの食べ放題付です。



は 等円おん喜まに いフダ

住 所
戸市野菊野 11-4
47・366・7292

営業時間
0~23:30(L.O.22:45)

ランチタイム
~15:00(日・祝日除く)

定休日／なし

UKUUKIクーポン

いわたき 野菊野店
3月14日～有効期限なし
国産牛100%ハンバーグ
通常150g・1,290円を

999円に

*他券との併用不可
*1枚につき2名様まで有効
この券を切り取ってご持参下さい

UKUUKIクーポン

いわたき 野菊野店
3月14日～有効期限なし
ドリンクバー通常210円を

無 料

*他券との併用不可
*1枚につき2名様まで有効
この券を切り取ってご持参下さい

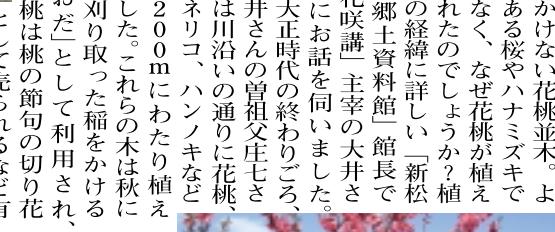


A map of the area around Iwataki Station. The station is marked with a red arrow. A red line connects the station to the 'Steek & Hamburger Shop' (ステーキ＆ハンバーグの店). Other locations labeled include '野菊野園地' (Nogiku-no-enji), 'セブンイレブン' (Seven-Eleven), '浮ヶ谷' (Fukagaya), 'ゴルフセンター' (Golf Center), '県道松戸鎌ヶ谷線' (National Route Matsudo Kamagaya Line), '第三公園' (Sansei Park), 'セガ' (Sega), 'ニトリ' (Nitro), '旭ヶ丘' (Asakao), '国道6号線' (National Route 6), and '柏市' (Kashiwa City).

す。人たつ「川の季奏」 しゃぶしゃぶ 評價 健康トコロゴト

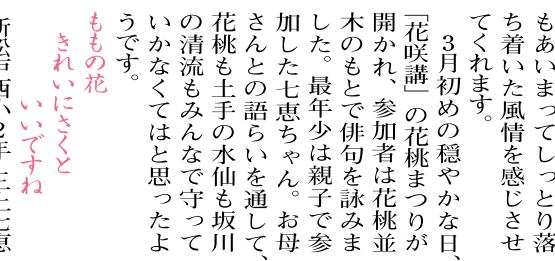


効利用されていましたが、昭和23～24年の坂川拡幅工事の際にすべて切り倒されてしまつたのです。



目には多くの木が折られるという悲しい事件が発生。現在咲いている130本ほどのハナモモのうち、幹の直径が10cm以上の太いものだけが当初からの木だそうです。7年前の植樹当時の木がすべて元気に育っていたら今頃は…と想像すると残念でなりません。

それから4年、水辺を彩る紅桃・白・三色の花桃は、右岸から間近に見ると、白い高層マンションの前景となりとても華やか。一方、左岸からの遠景は、旧家の家並みと



出来たことになります。インプラント治療の成功率も高く治療の選択肢としてスタンダードなものとして定着しつつあります。

しかしながらインプラントをするためにはあごの骨にチタン合金の支柱を埋め込む種立といいます必要があります。そのためこの骨の状態によっては種立できないこともあります。

糖尿病などお体の状態、喫煙などの生活習慣によってはインプラント治療に影響を及ぼすこともあります。

インプラント治療において一番気になるのはどのくらいの期間使えるのだろうか?ということではないかと思います。一生使いたいと誰もが思っていると思います。

この質問をされたとき私は

