

**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!**

ウキウキする地域生活情報紙 5月9日 第276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

**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

**【初鰹】**

「目には青葉山ほどときす初鰹」と詠まれるほど鰹が美味しい季節を迎えています。「女房を質に入れたも食べたい初鰹」と女性としてはけしからん言葉もあるように、江戸時代から初夏の味を代表しています。昔から「初物」を食べると75日長生きすると言われています。この初鰹を食べると10倍の750日長生きできると言われています。

**【ホタルイカ】**

日本海を中心に分布している、春の産卵時期には富山湾の岸近くまで集まってきました。全身が青白く光り、多くの謎に包まれた神秘的なイカで、その一生は短く1年ほどです。その妖しいまでに美しい群雄海面は国の天然記念物に指定されています。獲れる

**【なまこ】**

珍味にも数えられる「なまこ」。その見た目は「最初に食べた人はすごいな」と思ってしまうほどグロテスクです。しかし骨片に含まれるコンドロイチンが多く、美容と老化防止に良いようです。(2ページへつづく)

**【太刀魚】** (たうちう)

体が刀のように長く、銀色に光っているのが太刀魚。急ぐ時は別ですが、ゆったりと泳ぐ時は頭を上にして直立し、背びれを細かく波打たせながら立ち泳ぎをする魚です。

**【アカムツ】**

姿かたちが綺麗なアカムツですが、写真のように口内が黒いことから別名「ノドグロ」とも呼ばれています。高級魚です。一般には煮付け、焼き物ですが、新鮮な内は刺身でどうぞ。脂の旨味が強く、赤身のトロ「マグロ」に對して自身のトロと言われ

ちょうどこの時期あたりに水揚げされたカツオが初鰹になります。

ここでちょっと江戸の小咄。場所とはある軒家。深夜「金を出せ」と抜身の刀をさげた強盗が押し入った。主人は恐ろしさに頭から布団を被り震えていた。その時、寝ていた猫が勇敢にも突然刀に飛びかかった。飼主のために身を挺して立ち向かうとは、なんと感心な猫と思いきや、強盗が下げていたのは、「タチならぬ太刀魚」だったとき。

時期が短いので、是非ご賞味を。

体長は5~6cmで、青白く光その姿は神秘的

**海の幸を食卓に!**

海に囲まれた島国日本は、昔から海の幸を味わう独特の食文化を育んできました。これからの時期は美味しい海産物が各地でたくさん水揚げされます。そこで海の幸を求めて松戸南部市場内の株式会社大木へ行って見ました。

**お楽しみ抽選会は第2・第4土曜日開催!**

第1回 平成20年5月10日(土) AM10:00~  
第2回 平成20年5月24日(土) AM10:00~

**大好評の豪華景品** 空クジなし

\* 青果賞 \* 水産賞 \* 関連賞 \* 残念賞  
\* 岩佐商店賞(5/10土のみ) \* お楽しみ賞(5/24土のみ)  
※1店500円以上の領収書2店分で参加OK!(賞品なくなり次第終了)

**松戸南部市場見学会** 参加者募集 無料食事付  
開催日 平成20年5月21日(水)  
定員 20組40名様  
対象 一般消費者の皆様  
出店申込は リサイクル運動市民の会  
tel.03-3226-6800 fax.03-3226-6804  
HP. http://www.recycler.org

**松戸南部市場** フリーマーケット出店者募集!  
開催日:平成20年5月18日(日)  
時間:午前9時~午後3時  
出店申込は リサイクル運動市民の会  
tel.03-3226-6800 fax.03-3226-6804  
HP. http://www.recycler.org

**有限会社 岩佐商店**

TEL.047-362-9424 水産棟

**第24弾 松戸南部市場で お買い物**

今回は水産仲卸のお店有限会社岩佐商店さんに足を運んでみました。主に生ものがメインでこれからの時期はカツオやアジはもちろん、貝類や川魚のアユなどもオススメです。お寿司屋さんをはじめ業者の方もいらっしゃいますが、一般の方に向けた小売りもしています。店内商品には値段の表記もしており、産地表示もしてあるのが安心ですね。「お寿司屋さんにあるものはほとんどある」とい言葉通り、グレードの高い商品をスーパーと同じくらい価格で販売しているのが嬉しいサービスですね。「品揃えも豊富!丁寧な対応がモットーです!」という元氣イッパイなコメントも頂きました。旬の食材や調理方法のアドバイスももらえますので一度足を運んでみて下さい。

今回はお楽しみ抽選会に「岩佐商店賞」も協賛して頂きました。

**松戸南部市場** 詳しくは **047-363-2222** 松戸市松戸新田30番地  
http://www.matsudo-nanbuichiba.com アセット・ロジスティクス株式会社

**メガネとサヨナラ 近視は訓練で改善 松戸視力訓練センター**

**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**に紹介されました。  
当センターは地元の **コアラテレビ**で紹介されました。

**「あきらめずに目標を持って下さい」**  
〈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あずかり、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覚えます。」

〈所長：茂村靖宣 プロフィール〉  
昭和39年 九州国際大学卒業  
昭和59年 早稲田大学卒業  
平成11年 早稲田大学卒業  
平成13年 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  
■職歴  
三菱化学株式会社に23年間勤務、三菱化学総合研究所に視力について学び、日本視力訓練協会認定の視力訓練士として松戸視力訓練センターを経営。29年間(2008年現在)従事している。昭和60年には千葉視力訓練センターを営業し現在に至る。  
■資格  
◎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  
◎高校教師「社会科・商業科」免許取得  
◎中学校教師「社会科」免許取得

**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 小野孝晴 (22歳) 草加市立第四中学校 四年生

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。しかし、試験の視力測定で右目がひっきり、再検査をしなければなりません。なんと合格したものの、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、これから警察官として働いていくためにも、視力をなんとか上げようと思えました。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。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。

日本視力訓練協会加盟 **松戸視力訓練センター** 創業29年

0120-012993 ☎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(祝日は営業)

イトーヨーカ堂 三井住友銀行  
市役所 市役所通り  
マド  
松戸視力訓練センター  
至柏 至上野  
松戸駅東口徒歩2分





身もさることながら、骨を揚げても美味しいサヨリ

【サヨリ】「細魚」針魚など、サヨリを漢字で表すと、その体型が想像できます。口は小さく、下あごが長



ほや

【ほや】鮮度が命の「ほや」。皮を剥いた中身の見た目や食感がパイナップルに似ていることから「海のパイナップル」と言われています。これから夏にかけては甘みを更に増して美味いのです。生食が主ですが、天ぷらにするとも

【アオヤギ】寿司、刺身、ぬた等で馴染み深い「アオヤギ」の正式名称は「バカ貝」です。昔、市原市青柳地区の漁場で大量の「バカ貝」が獲れ、青柳港から江戸・東京へと出荷されました。その際、「バカ貝」では語呂が悪いので、地名をとって「アオヤギ」と呼ばれたようです。

【マクロ】最後は魚の王様「マクロ」。日本人にとってマクロはなくてはならない存在です。マクロに下手な講釈は必要ないですね。「松戸南部市場」では毎週土曜日に「マクロ」の解体ショーを行っています。自分の目で確かめて美味しくいただきましょう。今が旬の「海の幸」全てを紹介できなくて残念ですが、後はお店で確かめてください。美味しい食べ方のヒントもゲットして、今晚のおかずは「海の幸づくし」で決まり！



こちらも見目は反対に滋養にもよいナマコ

【イサキ】今まさに旬の「イサキ」は塩焼きが最高です。両面全体に塩を振り「遠火の強火」でパリッと焼き上げてどうぞ。鯛に負けない味と言われています。しかし「イサキの生き腐れ」と言うように、新鮮でも目が曇っているのが、見た目では判断しにくいので、腹に張りのあるものを選びましょう。

【カキ】カキと聞くと冬が旬とありますが、一般的に食べられているカキのほとんどは「マガキ」で、「岩ガキ」は別名夏ガキと言われます。マガキより大きく、味も濃厚なのが特徴です。

【岩ガキ】カキと聞くと冬が旬と思われていますが、一般的に食べられているカキのほとんどは「マガキ」で、「岩ガキ」は別名夏ガキと言われます。マガキより大きく、味も濃厚なのが特徴です。

【アオヤギ】寿司、刺身、ぬた等で馴染み深い「アオヤギ」の正式名称は「バカ貝」です。昔、市原市青柳地区の漁場で大量の「バカ貝」が獲れ、青柳港から江戸・東京へと出荷されました。その際、「バカ貝」では語呂が悪いので、地名をとって「アオヤギ」と呼ばれたようです。

【マクロ】最後は魚の王様「マクロ」。日本人にとってマクロはなくてはならない存在です。マクロに下手な講釈は必要ないですね。「松戸南部市場」では毎週土曜日に「マクロ」の解体ショーを行っています。自分の目で確かめて美味しくいただきましょう。今が旬の「海の幸」全てを紹介できなくて残念ですが、後はお店で確かめてください。美味しい食べ方のヒントもゲットして、今晚のおかずは「海の幸づくし」で決まり！

河口に集まり川を遡上するようです。鮎は別名「年魚」とも言われています。稚魚から若鮎、成魚と数百キロにも及ぶ旅をした後、産卵をして子孫を残し、やせ衰えて死んでいく鮎の一生は年魚の名の通り1年で終わります。塩焼きにして食べた後、骨酒でも楽しみましょう。

【イサキ】今まさに旬の「イサキ」は塩焼きが最高です。両面全体に塩を振り「遠火の強火」でパリッと焼き上げてどうぞ。鯛に負けない味と言われています。しかし「イサキの生き腐れ」と言うように、新鮮でも目が曇っているのが、見た目では判断しにくいので、腹に張りのあるものを選びましょう。

【カキ】カキと聞くと冬が旬と思われていますが、一般的に食べられているカキのほとんどは「マガキ」で、「岩ガキ」は別名夏ガキと言われます。マガキより大きく、味も濃厚なのが特徴です。

【岩ガキ】カキと聞くと冬が旬と思われていますが、一般的に食べられているカキのほとんどは「マガキ」で、「岩ガキ」は別名夏ガキと言われます。マガキより大きく、味も濃厚なのが特徴です。

【アオヤギ】寿司、刺身、ぬた等で馴染み深い「アオヤギ」の正式名称は「バカ貝」です。昔、市原市青柳地区の漁場で大量の「バカ貝」が獲れ、青柳港から江戸・東京へと出荷されました。その際、「バカ貝」では語呂が悪いので、地名をとって「アオヤギ」と呼ばれたようです。

【マクロ】最後は魚の王様「マクロ」。日本人にとってマクロはなくてはならない存在です。マクロに下手な講釈は必要ないですね。「松戸南部市場」では毎週土曜日に「マクロ」の解体ショーを行っています。自分の目で確かめて美味しくいただきましょう。今が旬の「海の幸」全てを紹介できなくて残念ですが、後はお店で確かめてください。美味しい食べ方のヒントもゲットして、今晚のおかずは「海の幸づくし」で決まり！

河口に集まり川を遡上するようです。鮎は別名「年魚」とも言われています。稚魚から若鮎、成魚と数百キロにも及ぶ旅をした後、産卵をして子孫を残し、やせ衰えて死んでいく鮎の一生は年魚の名の通り1年で終わります。塩焼きにして食べた後、骨酒でも楽しみましょう。



マクロの解体シーン。日本人にとってマクロは欠かせません!

【イサキ】今まさに旬の「イサキ」は塩焼きが最高です。両面全体に塩を振り「遠火の強火」でパリッと焼き上げてどうぞ。鯛に負けない味と言われています。しかし「イサキの生き腐れ」と言うように、新鮮でも目が曇っているのが、見た目では判断しにくいので、腹に張りのあるものを選びましょう。

【岩ガキ】カキと聞くと冬が旬と思われていますが、一般的に食べられているカキのほとんどは「マガキ」で、「岩ガキ」は別名夏ガキと言われます。マガキより大きく、味も濃厚なのが特徴です。

【アオヤギ】寿司、刺身、ぬた等で馴染み深い「アオヤギ」の正式名称は「バカ貝」です。昔、市原市青柳地区の漁場で大量の「バカ貝」が獲れ、青柳港から江戸・東京へと出荷されました。その際、「バカ貝」では語呂が悪いので、地名をとって「アオヤギ」と呼ばれたようです。

【マクロ】最後は魚の王様「マクロ」。日本人にとってマクロはなくてはならない存在です。マクロに下手な講釈は必要ないですね。「松戸南部市場」では毎週土曜日に「マクロ」の解体ショーを行っています。自分の目で確かめて美味しくいただきましょう。今が旬の「海の幸」全てを紹介できなくて残念ですが、後はお店で確かめてください。美味しい食べ方のヒントもゲットして、今晚のおかずは「海の幸づくし」で決まり！

河口に集まり川を遡上するようです。鮎は別名「年魚」とも言われています。稚魚から若鮎、成魚と数百キロにも及ぶ旅をした後、産卵をして子孫を残し、やせ衰えて死んでいく鮎の一生は年魚の名の通り1年で終わります。塩焼きにして食べた後、骨酒でも楽しみましょう。

桜の季節を過ぎ、いよいよ春も本番。肌を感じる風も心地よく感じるようになったこの頃、お散歩をするには絶好の時期になってきましたね。そんなちょっとした散歩がてら、つい立ち寄りたくなる憩いの場所、と言ったらみなさんのご自宅の近くにもある公園ではないでしょうか? 記者の自宅のそばにも公園は沢山ありますが、是非みなさんに紹介したいと素敵な公園があります。

桜の季節を過ぎ、いよいよ春も本番。肌を感じる風も心地よく感じるようになったこの頃、お散歩をするには絶好の時期になってきましたね。そんなちょっとした散歩がてら、つい立ち寄りたくなる憩いの場所、と言ったらみなさんのご自宅の近くにもある公園ではないでしょうか? 記者の自宅のそばにも公園は沢山ありますが、是非みなさんに紹介したいと素敵な公園があります。

桜の季節を過ぎ、いよいよ春も本番。肌を感じる風も心地よく感じるようになったこの頃、お散歩をするには絶好の時期になってきましたね。そんなちょっとした散歩がてら、つい立ち寄りたくなる憩いの場所、と言ったらみなさんのご自宅の近くにもある公園ではないでしょうか? 記者の自宅のそばにも公園は沢山ありますが、是非みなさんに紹介したいと素敵な公園があります。

桜の季節を過ぎ、いよいよ春も本番。肌を感じる風も心地よく感じるようになったこの頃、お散歩をするには絶好の時期になってきましたね。そんなちょっとした散歩がてら、つい立ち寄りたくなる憩いの場所、と言ったらみなさんのご自宅の近くにもある公園ではないでしょうか? 記者の自宅のそばにも公園は沢山ありますが、是非みなさんに紹介したいと素敵な公園があります。

桜の季節を過ぎ、いよいよ春も本番。肌を感じる風も心地よく感じるようになったこの頃、お散歩をするには絶好の時期になってきましたね。そんなちょっとした散歩がてら、つい立ち寄りたくなる憩いの場所、と言ったらみなさんのご自宅の近くにもある公園ではないでしょうか? 記者の自宅のそばにも公園は沢山ありますが、是非みなさんに紹介したいと素敵な公園があります。

桜の季節を過ぎ、いよいよ春も本番。肌を感じる風も心地よく感じるようになったこの頃、お散歩をするには絶好の時期になってきましたね。そんなちょっとした散歩がてら、つい立ち寄りたくなる憩いの場所、と言ったらみなさんのご自宅の近くにもある公園ではないでしょうか? 記者の自宅のそばにも公園は沢山ありますが、是非みなさんに紹介したいと素敵な公園があります。



花之台公園

それが今回紹介する「花之台公園」。

まず特筆すべきは写真でもお分かりかと思いますが住宅地の中にあつては敷地が広く、実に緑が多い点。ゆえに園内は静けさが漂い、とてもリラックスできる空間となっております。高齢者には嬉しいことにベンチの設置が多いのも素晴らしい点。これからの時期ベンチが活躍する所、花之台公園は私個人も都会の忙しさを忘れたいの一時。絶対お勧めです!

それに今回紹介する「花之台公園」。

まず特筆すべきは写真でもお分かりかと思いますが住宅地の中にあつては敷地が広く、実に緑が多い点。ゆえに園内は静けさが漂い、とてもリラックスできる空間となっております。高齢者には嬉しいことにベンチの設置が多いのも素晴らしい点。これからの時期ベンチが活躍する所、花之台公園は私個人も都会の忙しさを忘れたいの一時。絶対お勧めです!

それに今回紹介する「花之台公園」。

それに今回紹介する「花之台公園」。

まず特筆すべきは写真でもお分かりかと思いますが住宅地の中にあつては敷地が広く、実に緑が多い点。ゆえに園内は静けさが漂い、とてもリラックスできる空間となっております。高齢者には嬉しいことにベンチの設置が多いのも素晴らしい点。これからの時期ベンチが活躍する所、花之台公園は私個人も都会の忙しさを忘れたいの一時。絶対お勧めです!

それに今回紹介する「花之台公園」。

まず特筆すべきは写真でもお分かりかと思いますが住宅地の中にあつては敷地が広く、実に緑が多い点。ゆえに園内は静けさが漂い、とてもリラックスできる空間となっております。高齢者には嬉しいことにベンチの設置が多いのも素晴らしい点。これからの時期ベンチが活躍する所、花之台公園は私個人も都会の忙しさを忘れたいの一時。絶対お勧めです!

それに今回紹介する「花之台公園」。

まず特筆すべきは写真でもお分かりかと思いますが住宅地の中にあつては敷地が広く、実に緑が多い点。ゆえに園内は静けさが漂い、とてもリラックスできる空間となっております。高齢者には嬉しいことにベンチの設置が多いのも素晴らしい点。これからの時期ベンチが活躍する所、花之台公園は私個人も都会の忙しさを忘れたいの一時。絶対お勧めです!



花之台公園の地図

それに今回紹介する「花之台公園」。

まず特筆すべきは写真でもお分かりかと思いますが住宅地の中にあつては敷地が広く、実に緑が多い点。ゆえに園内は静けさが漂い、とてもリラックスできる空間となっております。高齢者には嬉しいことにベンチの設置が多いのも素晴らしい点。これからの時期ベンチが活躍する所、花之台公園は私個人も都会の忙しさを忘れたいの一時。絶対お勧めです!

それに今回紹介する「花之台公園」。

まず特筆すべきは写真でもお分かりかと思いますが住宅地の中にあつては敷地が広く、実に緑が多い点。ゆえに園内は静けさが漂い、とてもリラックスできる空間となっております。高齢者には嬉しいことにベンチの設置が多いのも素晴らしい点。これからの時期ベンチが活躍する所、花之台公園は私個人も都会の忙しさを忘れたいの一時。絶対お勧めです!

それに今回紹介する「花之台公園」。

Advertisement for 'Ranchi' (ランチ) featuring 'Tsukuba Chicken' (筑波鶏) and 'Motsu Nabe' (もつ鍋). Includes menu items like 'A Lunch 1,200円 → 900円' and 'B Lunch 1,100円 → 800円'. Location: 松戸市六高台4-92-1.

Advertisement for 'Sasaya' (ささ家) featuring 'Motsu Nabe' (もつ鍋) and 'Tsukuba Chicken' (筑波鶏). Includes phone number 047-387-8400 and location: 松戸市六高台4-92-1.

Advertisement for 'Ukiuki' (UKIUKI) featuring 'Tsukuba Chicken' (筑波鶏) and 'Motsu Nabe' (もつ鍋). Includes phone number 047-387-8400 and location: 松戸市六高台4-92-1.

Advertisement for 'Stock House' (ストックハウス) featuring 'Loan Collection' (貸収納) and 'Warehouse Recruitment' (入庫者募集). Includes phone number 047-345-4311 and website: http://hops-stockhouse.com.







# ウィークリー情報

## 森のホール21

◆5月15日(木)18時30分 大ホール  
 グランディエパバレエ団 日本公演  
 RECIPE FOR LAUGHTER Japan Tour 2008 ~笑いのレシピ~  
 全席指定 S席8,000円 A席7,000円 ※未就学児有料  
 ※お問い合わせ、RO-ON ☎047・365・9911

◆5月16日(金)19時00分 小ホール  
 韓国が生んだ奇跡のピアニスト!!  
 イ・ヒア ピアノ・リサイタル  
 全席指定 3,500円 ※未就学児不可  
 ※お問い合わせ、RO-ON ☎047・365・9911

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

「相棒-劇場版-」「隠し砦の三悪人」「大いなる陰謀」「少林少女」  
 「スパイダーウィックの謎(吹替)」 「名探偵コナン」  
 「あの空をおぼえてる」「銀幕版 スシ王子!」「最高の人生の見つけ方」  
 「紀元前1万年」  
 ※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)

◎婦人オールファッションバーゲン 5月6日(火)~5月12日(月) (最終日17時終了)

◎ベビー・子ども服バーゲン  
 ◎婦人フォーマルバーゲン 5月14日(水)~5月19日(月) (最終日17時終了)

◎婦人小さいサイズ ストロベリーバーゲン  
 ※お問い合わせ ☎047・364・1111(大代表)



今回ご紹介するのは、4月4日にオープンした石焼鍋のお店「HOPES 西口店」です。



「石焼鍋」とは、石の器でいただくお鍋のこと。かつおダシがベースの「和風鍋(850円)」を注ぎ、お鍋を煮...

お鍋を食べ終わったら、やっぱりアレ! いったん器を下げてもらい、だしと野菜とご飯を加えて卵で仕上げた「あとから雑炊(480円)」は、お焦げがきて、ピレニアみたいな雑炊で、コレははずせませんよ! 他にも創作料理が盛りだくさん。丸々1個のトマトとチーズ、トマトソースを組み合わせた「トマトマ(650円)」は女性に大人気です。さらに、ドリンクはなんと200種類以上。なんと芋焼酎を使ったカクテルはめずらしいので是非お試しください。イチジクが丸ごと入った「ざっくりちじく(720円)」などはいかがでしょうか?



## 石焼鍋・創作 Dining HOPES 西口店

え立ったアツアツの器が運ばれてきました。中の具材は、キャベツやニラなどの野菜としらたきや豆腐など9種類が基本。それにトッピング(牛すじ、鶏肉、魚介類、チーズ、キムチなど200円)をプラスして、オリジナルの味を作ることが出来ます。だしは全部で10種類。中でもトマト鍋や味噌にんにく鍋が人気。また、ゴマ鍋やめんたい鍋もおススメです。これからの季節は、冷やし鍋も登場するそうです。色々なお鍋を注文して、仲間でお鍋を食べたいですね。



住所 松戸市根本 13-1  
 中銀マンション 1F  
 ☎047・361・8787  
 営業時間 17:00~24:00  
 定休日/無休



UKIUKIクーポン  
 HOPES 西口店  
 5月9日~5月末日迄  
 お食事の方  
 1鍋につき  
 1つのトッピングをサービス  
 ※1枚で1グループ有効  
 この券を切り取ってご持参下さい

作料理が盛りだくさん。会も可能です。「自慢の石焼鍋を初体験しに来て下さい」とお店よりコメントをいただきました。(杉ちゃん)

### 無料 森のホール21にて開催 生命保険個別相談会

現在加入している自分の保険の内容が分らないという方、保障を見直したいけど、どうしたらいいの? という方、ファイナンシャルプランナーの資格を持つ保険のプロが疑問に対する素朴な考え方から仕組みに個別で相談に応じてくれます。場所は森のホール213階会議室で開催します。

日にち	時間	場所
5月10日(土)	①10:00~	3 森のホール21
14日(水)	②13:00~	3階会議室
20日(火)	③15:00~	
25日(日)		

主催 ソニー生命保険株式会社 TEL.043-297-8920  
 千葉ライフプランナーセンター第1支社 No.SL08-345-039  
 千葉県美浜区中瀬2-6 WBGマリアウエスト31階 担当ライフプランナー/唐沢久保田  
 予約受付 ☎0120-030-969 (平日・土日共に9~18時受付)

### 第22回 新京成沿線健康ハイキング開催

新京成電鉄株式会社では、第22回新京成沿線健康ハイキングを開催しますのでお知らせいたします。今回は、「水」をテーマに、松戸市の江戸川堤から葛飾区の水元公園を中心に散策します。一番の見どころは、水郷の景観を持った都内最大級の水元公園です。新緑のまぶしいこの季節、豊かな自然と水に囲まれながらのハイキングは、きっと誰もが癒されることでしょう。完歩者にはお飲み物をご用意してお迎えいたします。

また、抽選で松戸市の和菓子の老舗「岡松」の銘菓「笑の里」をプレゼントします。

開催日：平成20年5月24日(土)  
 ※荒天中止。順延は5月25日(日)

集合・受付：松戸駅東西連絡通路  
 スタート受付時間：午前9:00~10:00 受付後順次スタート  
 ゴール：松戸神社  
 ゴール受付時間：午前11:00~午後3:30  
 行程：2コース(A・B) ※コースの詳細はお問い合わせください

★参加費は無料です。ただし、交通費等は各自負担となります。  
 ★参加者全員に記念バッジ、きっぷ型記念券を進呈します。  
 ★ゴールで抽選会(きっぷ型記念券の番号)を開催し、100名様に地元「和菓子の岡松」の「笑の里」をプレゼントします。  
 ★当日はハイキングができる服装でお出かけください。昼食、飲料、雨具、着替え等は各自でご用意ください。

お問い合わせ  
 新京成電鉄株式会社 総務・広報課 TEL.047-389-1110  
 (月曜から金曜日の午前10時~12時、午後1時~5時)

### 福祉の心を育てる講座 介護員2級(ホームヘルパー)受講生募集!

現場での経験豊かな講師が指導する通学形式の講座です

- 資格取得まで全て込みで79,800円
- 厚生労働省教育訓練給付制度の対象講座です(全クラス)
- 外国籍の方も資格が取得できます

特徴

- 1.修了生の方で、希望者は面接の上グループで働くこともできます。
- 2.通学制なのでどのような疑問点も、すぐ講師に質問できます。
- 3.終了後の就職相談や仕事の質問など、一切無料で相談できます。

エル・ケアスクール  
 〒270-2261 松戸市常盤4-20-14  
 案内書無料送付 ☎047-394-7222 ●受付/月~土 9:00~18:00 日・祝休業

### コンタクトレンズアドバイザーのいる安心ショップ

人気の使い捨てレンズ

- 1日タイプ ¥2,180(1箱)~
- 2週間タイプ ¥2,080(1箱)~
- ソフト・ハードレンズ ¥4,000(1枚)~

ご希望に合った商品をご提案致します。

エースコンタクト ボックスビル松戸店  
 ☎047-367-3003  
 松戸市松戸1181 ボックスビル松戸店7階  
 営業時間 10:00~21:00  
 定休日 ボックスビル松戸店休館日

UKIUKIクーポン  
 クーポンご持参の方  
 お会計から  
 1000円割引  
 ※他券併用不可  
 平成20年6月末日まで

### 「真実」&「信頼」 トータルコーディネートショップ TIME

5月に9周年を迎える「タイム」では、オンラインイベントを開催中。同店では、ジュエリー・アンティーク・リフトンボムや高級時計のギフトアイテムや修理の他、壊れたり不要になったジュエリーの買取や下取りも行っています。「売った方がお得なもの」「リメイクして再利用した方が良いもの」・「同店で委託販売した方が立派な等々、お客様の立場で相談に乗ってくださるのも心強いですね!」話を聞きながら色々なお話を聞かせて感じる

これは、大切なジュエリーだからこそ、後悔しない売り方をしたいですね!とオーナーは語る。

店内では、ブランドバッグや春夏物の婦人服などが、イベント価格で貴女を待っています。また、ジュエリー買取も大好評の10%アップです。

ことは、大切なジュエリーだからこそ、後悔しない売り方をしたいですね!とオーナーは語る。

店内では、ブランドバッグや春夏物の婦人服などが、イベント価格で貴女を待っています。また、ジュエリー買取も大好評の10%アップです。

松戸市松戸1836メグロビル1階  
 営業時間 10:00~19:00  
 定休日/日曜日  
 ☎047-703-5577 松戸駅西口徒歩3分 伊勢丹広場ヨコ

### みんなで楽しく温野菜

松戸店

- 昆布だし限定 お手軽食べ放題 2,480円
- 豚しゃぶ食べ放題 2,780円
- 牛しゃぶと豚しゃぶ食べ放題 3,280円
- 高原豚しゃぶコース 1,980円
- 牛も豚も!の堪能コース 2,580円
- 霜降り黒毛和牛コース 3,280円

その他宴会メニューも充実!お気軽にどうぞ!

UKIUKIクーポン  
 クーポンご持参で  
 食べ放題コース+飲み放題  
 500円OFF  
 ※他券併用不可  
 ※松戸店のみ利用可  
 ※平成20年5月末日迄

UKIUKIクーポン  
 クーポンご持参で  
 18:30まで来店の方  
 食べ放題+飲み放題  
 お1人様 1,000円OFF  
 ※4名様以上 ※他券併用不可  
 ※松戸店のみ利用可  
 ※平成20年5月末日迄

松戸市本町22-5 都市総合開発ビル3階  
 営業時間...17:00~24:00