

**UKIUKI!**  
**年末年始**  
**おすすめのお店特集**

**UKIUKI!**  
 ウキウキする地域生活情報紙 12月19日 第307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

**お得なチラシの印刷あります**  
**トクトクパック(ドット)コム**  
 お問合せは ☎0120-936-340 まで  
 詳しくはHPをご覧ください  
<http://www.tokutokupack.com/>

②煮込み用調味料約1リットル(水・醤油・みりんと各330cc十ザラメ砂糖200g)を煮立ててから、鶏を入れ20分煮込む。  
 ③鍋から鶏を引き出す。この時は必ず足をもって引き上げる。  
 ※肉を持つと皮がはがれ

**【ローストチキン丸鶏】**  
 煮る、焼く、の2段階調理でムラなく火が通り、骨離れがよいうえに柔らかく、美味しい豪華な料理です。  
 ★材料/丸鶏1羽(約1kg)、調味料。  
 ①手羽を背中側に回して組み、形を整える。



ローストチキン。丸鶏に足冠や飾りをつければより豪華になりますよ。

**プロの美味しさを家庭で**  
**我が家で作ろう**  
**クリスマス料理**

楽しいクリスマスがやってきます。今年は家庭で料理を作る人が増えているそうです。クリスマス料理を家庭で作り、写真に残しておくなど遊び心が一杯の楽しいクリスマスを迎えていただきたく、美味しい料理が簡単にできるレシピをご紹介します。

②煮込み用調味料 600cc(水600ccにハーブ・塩・旨み調味料)

**【ハーブチキン・ローストレッグ】**  
 煮る、焼く、の2段階調理で骨離れがよく、ハーブ味で食べやすいローストレッグです。  
 ★材料/鶏骨付きモモ2本(約500g)、香辛料、オリブオイル、調味料。  
 ①骨離れをよくするため、身側の骨に沿って切れ目を入れる。

④ロースター・オーブン(180℃)で8分焼く。  
 ⑤焼いた後、冷ましてから刷毛で②の煮込み用調味料を煮詰めたタレを塗る。  
 ⑥冠冠(市販品)または写真を参考に手作りしてつけて出来上がり。

**【若鶏唐揚げ】**  
 2度揚げで皮の脂の臭みが消え、ジュシー、さらさら上新粉入りで冷めてもカリカリの唐揚げです。  
 ★材料/鶏モモ肉2枚、約600g、牛乳、おろしニンニク、おろし生姜、調味料。  
 ①鶏肉の筋切りをして1枚を7〜8個に切り分ける。

③材料/鶏骨付きモモ2本(約500g)、香辛料、オリブオイル、調味料。  
 ④オーブン(180℃)で8分焼く。

③オーブンを15ccにパジル、オニオンパウダー少量を加えて骨付きモモに塗る。  
 ④オーブン(180℃)で8分焼く。

**【蒸し鶏サラダ】**  
 見た目が美しく野菜と肉と一緒に食べる料理です。  
 ★材料/鶏ムネ肉1枚(約330g)、きゅうり1本、人参小ぶりなもの3分の1、彩りをよくするため黄色の野菜(パプリカ2分の1)などを加えてもよい、調味料。  
 ①鶏肉の皮の付け根に包丁を入れ、皮を取り除く。皮は焼き鳥やタシ取りに利用するとよいでしょう。  
 ②蒸し器で13分ほど蒸す。串を刺して簡単に刺せば火が通っています。  
 ③鶏肉を1cm幅程度にカットする(手で裂いてOK)。

⑤油(180℃)で90秒揚げ、油から取り出して室温で4分置いておく。  
 ⑥油に戻して(180℃)で40秒ほど(2度目)揚げ。  
 ⑦材料/牛もも肉ブロック・500g、600g、調味料。  
 ①牛肉を20分ほど室温で戻して肉汁を拭き取る。  
 ②ひもをかけて肉の太さを出来るだけ均一にする(焼きムラにならないため)。  
 ③調味料(ビーフコンソメ・塩・胡椒を各大きじ1杯)をしつかりと万遍なくすり込み、室温で20分おいて浸透させる。  
 ④オーブン(200℃)

①手側から骨に沿って切れ目を入れてください。  
 ②材料/鶏骨付きモモ2本(約500g)、香辛料、オリブオイル、調味料。  
 ③オーブンを15ccにパジル、オニオンパウダー少量を加えて骨付きモモに塗る。  
 ④オーブン(180℃)で8分焼く。

**【豚スペアリブ】**  
 揚げた旨みを閉じ込め、ジュースで臭みを消した逸品です。  
 ★材料/約8センチ長さの豚バラ骨付き5本(約300g)、オレングジュース、調味料。  
 ①肉をタレ210cc(水・醤油・味噌を各70cc十ザラメ砂糖30g)に50分漬込む。  
 ②肉に片栗粉をまぶし、表面がきつね色になるまで油(170℃)で2分揚げ。  
 ③①のタレにオレ

⑤油(180℃)で90秒揚げ、油から取り出して室温で4分置いておく。  
 ⑥油に戻して(180℃)で40秒ほど(2度目)揚げ。  
 ⑦材料/牛もも肉ブロック・500g、600g、調味料。  
 ①牛肉を20分ほど室温で戻して肉汁を拭き取る。  
 ②ひもをかけて肉の太さを出来るだけ均一にする(焼きムラにならないため)。  
 ③調味料(ビーフコンソメ・塩・胡椒を各大きじ1杯)をしつかりと万遍なくすり込み、室温で20分おいて浸透させる。  
 ④オーブン(200℃)

④人参は千切り、きゅうりは乱切りする。  
 ⑤少し冷ました鶏肉と野菜に調味料(中華ドレッシング大さじ3杯、塩、胡椒、うまみ調味料を各小さじ2分の1杯)を加え、肉が崩れないように丁寧に混ぜ合わせます。  
 ⑥混ぜ合わせてから室温で半日置くと味がしみこみ、より美味しくなります。  
 ⑦アルミホイルに包んだまま30分放置、余熱で肉の温度を上げ美味しさを閉じ込める。  
 ⑧ローストビーフを召し上がる時は、お好みのソース(焼肉のタレ・ポン酢・醤油を各50cc、またはドレッシングとマスタード、わさび醤油などをかけてみてはいかがでしょう)か。

**【豚スペアリブ】**  
 揚げた旨みを閉じ込め、ジュースで臭みを消した逸品です。  
 ★材料/約8センチ長さの豚バラ骨付き5本(約300g)、オレングジュース、調味料。  
 ①肉をタレ210cc(水・醤油・味噌を各70cc十ザラメ砂糖30g)に50分漬込む。  
 ②肉に片栗粉をまぶし、表面がきつね色になるまで油(170℃)で2分揚げ。  
 ③①のタレにオレ

⑤油(180℃)で90秒揚げ、油から取り出して室温で4分置いておく。  
 ⑥油に戻して(180℃)で40秒ほど(2度目)揚げ。  
 ⑦材料/牛もも肉ブロック・500g、600g、調味料。  
 ①牛肉を20分ほど室温で戻して肉汁を拭き取る。  
 ②ひもをかけて肉の太さを出来るだけ均一にする(焼きムラにならないため)。  
 ③調味料(ビーフコンソメ・塩・胡椒を各大きじ1杯)をしつかりと万遍なくすり込み、室温で20分おいて浸透させる。  
 ④オーブン(200℃)

④人参は千切り、きゅうりは乱切りする。  
 ⑤少し冷ました鶏肉と野菜に調味料(中華ドレッシング大さじ3杯、塩、胡椒、うまみ調味料を各小さじ2分の1杯)を加え、肉が崩れないように丁寧に混ぜ合わせます。  
 ⑥混ぜ合わせてから室温で半日置くと味がしみこみ、より美味しくなります。  
 ⑦アルミホイルに包んだまま30分放置、余熱で肉の温度を上げ美味しさを閉じ込める。  
 ⑧ローストビーフを召し上がる時は、お好みのソース(焼肉のタレ・ポン酢・醤油を各50cc、またはドレッシングとマスタード、わさび醤油などをかけてみてはいかがでしょう)か。

**UKIUKI クーポン**  
 クーポンご持参の方  
**月極/保育料割引券 進呈!**  
**一時/1日利用無料券 進呈!**  
 ※他券との併用はできません  
 平成21年3月末日まで有効

**Cordial**  
 12月22日(月) **OPEN**  
**園児募集中!**  
 ★対象園児:6ヶ月~未就学児  
 就労証明不要  
 月極保育・一時保育  
**1日保育 3,600円** (税別)  
 2時間無料お試し保育!  
 9:00~11:00 (平日のみ)  
 ※詳細はお気軽にお電話ください

保育ルーム コーディアル **Cordial**  
 松戸市西馬橋幸町55  
 TEL.047-700-5146  
 電話受付/平日9:00~18:00

**ちば物産 新松戸店**  
 帰省のお土産にどうぞ!  
 新松戸三丁目  
 とみいで人気の焼き菓子、くるみパイ、ラングドジャに新しくドライタイプのカシューナッツマカロンを加えて新発売!  
 どれもサクッとした口当たりで手作りならではの味わい。フタを開けると焼き菓子の芳ばしい薫りが漂います。帰省の手みやげに...もちろんおやつにも。

**新松戸三丁目**  
 税込1,260円

**ちば物産 新松戸店**  
 ダイエー向かい 松戸市新松戸3-38-1  
 TEL.047-347-7811  
 営業時間▶AM10:00~PM7:00  
 年末年始のお知らせ  
 12/31はPM6:00まで 1/1はお休み 1/2、3はPM5:00まで

**なんでも買います!**  
 新品・中古品・不用品・整理品  
**★超高価買取宣言★**  
 パソコン・デジカメ・ビデオカメラ・テレビ・冷蔵庫・洗濯機・エアコン・レンジ・一般家電品・カー用品・オーディオ機器・楽器・工具・アウトドア用品・家具・コレクション品・資材・アンプ・スピーカー・厨房用品・雑貨品・倒産整理品(業者歓迎)  
**格安リフォーム承ります!**  
 その他、何でもご相談下さい! 無料出張買取OK!  
 独自の流通システムにより、どこよりも超高価にて買取できます  
 ※年式等により買取出来ない商品もございます

**なんでも売ります!**  
 量販店 90%~40%OFFで  
**お売りいたします!**  
 全品クリーニング・メンテナンス済!

**見積無料**  
**街の便利屋さん**  
 人手が足りない! 時間がない!  
 そんな時に...**★生活お助け隊★**  
 不用品・ごみ処分・お部屋の片付け・急な引越し・雑用・各種代行業務・人に相談しづらい事など、専門スタッフが即対応いたします。

**松戸本店**  
 松戸市六高台9-13-5  
 「お好み焼き道頓堀さん向かい」  
 ☎0120-91-8919

**ちば物産 新松戸店**  
 帰省のお土産にどうぞ!  
 新松戸三丁目  
 とみいで人気の焼き菓子、くるみパイ、ラングドジャに新しくドライタイプのカシューナッツマカロンを加えて新発売!  
 どれもサクッとした口当たりで手作りならではの味わい。フタを開けると焼き菓子の芳ばしい薫りが漂います。帰省の手みやげに...もちろんおやつにも。

**新松戸三丁目**  
 税込1,260円

**ちば物産 新松戸店**  
 ダイエー向かい 松戸市新松戸3-38-1  
 TEL.047-347-7811  
 営業時間▶AM10:00~PM7:00  
 年末年始のお知らせ  
 12/31はPM6:00まで 1/1はお休み 1/2、3はPM5:00まで

**UKIUKI クーポン**  
 新松戸3丁目お買上げの方  
**100円引**  
 平成21年1月4日まで

**帰省のお土産やギフトに!**  
 12/25(木)~1/4(日)まで  
 店頭にて1個口税込  
 5,250円以上お買上げの方  
**全国送料 無料!!**



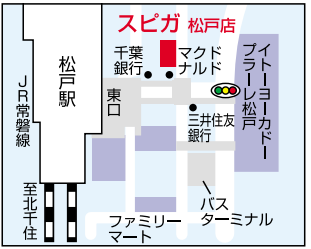


60種類ほどの生パスタを、イタリアンレストラン「スピガ」松戸店が、デューム小麦の良質な部分だけを厳選して作る生パスタを使用し、こちらもチェックは、もちもちとした食感が、味のこだわりが、今おすすすめしたいのは「フィヤベース風スープパスタ(1200円)」。毎朝、約10種類の野菜を煮



イタリアンレストラン  
スピガ 松戸店

◆おすすめ逸品◆  
「フィヤベース風 スープパスタ」  
…1,200円  
セッ(550円)やケ(500円)の他、ご予算に合わせて各種コースメニュー(お食事メイン)やお酒メイン(お酒メイン)もご用意しています。ぜひ、皆さまのご来店を



住所  
松戸市松戸1176-4  
☎047-369-0607  
営業時間  
11:00~22:00  
定休日/年中無休  
※12月31日~1月2日休業

UKIUKI クーポン  
スピガ 松戸店  
12月19日~12月31日迄  
お食事された方  
ドリンクバー  
無料  
※1枚で1グループ全員の方向有効  
この券を切り取ってご持参下さい

# ウィークリー情報

## 森のホール21

◆2009年1月10日(土) 13時00分 大ホール  
新春爆笑寄席 林家木久扇・正蔵・たい平 三人会  
全席指定 S席3,500円 A席3,000円 ※未就学児不可  
※チケットお申込、夢空間 ☎03・5785・0380

◆2009年1月14日(水) 18時30分 大ホール  
民音創立45周年記念公演 「オスバルド・レケーナ&スアレス・バス」  
タンゴ奇跡のデュオと情熱のタンゴダンス  
全席指定 S席6,500円 A席6,000円 B席5,500円 ※未就学児不可  
※チケットお申込、MIN-ONインフォメーションセンター ☎03・3226・9999

## 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

「252 生存者あり」「ハッピーフライト」「私は貝になりたい」  
「特命係長 只野仁 最後の劇場版」「WALLE/ウォーリー(吹替)」「劇場版ゲゲゲの鬼太郎」  
「ワールド・オブ・ライズ」「劇場版MAJOR 友情の一球(ウイニングショット)」  
「劇場版BLEACH Fade to Black 君の名を呼ぶ」「K-20 怪人二十面相(伝)」「YES! プリキア5 GOGO!」  
「赤い糸」「地球が静止する日(字幕・吹替)」「ティンカー・ベル(吹替)(12/23~)」  
※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)

- ◎ミセスファッションバーゲン 12月17日(水)~12月22日(月) (最終日16時終了)
- ◎婦人防寒コートバーゲン 12月23日(火・祝)~12月30日(火) (最終日17時終了)

※お問い合わせ ☎047-364-1111(大代表)

## UKIUKI 年末年始 おすすめのお店特集

- ときわ平ボウリングセンター
- 松戸馬橋店
- 松戸六実店
- 松戸八柱店
- 松戸馬橋店
- 松戸六実店
- 松戸八柱店

## タイヤ館 松戸店

クーポンと持参で全商品10%OFF

スタッフドレス準備はOKですか?

現在、品揃え豊富にお待ちしております。その他、今話題の「エコタイヤ」。環境にやさしく燃費良好に! こちらどうぞ!

ただ今お買い上げのお客様に 平成21年1月18日(日)迄 あったら嬉しい粗品プレゼント! (賞品なくなり次第終了) ※詳細はスタッフまで

お得意情報 月~金曜日まで全ての平日に レディースday開催中! 女性限定で粗品をプレゼント!

松戸店 ☎047-330-8222  
松戸市総台4-2-7 (旧住所946-1)  
営業時間 平日▶10:00~19:30 日曜▶10:00~18:30

## 藤助

今年の本格手打ち そばで年越しを!

ご家庭で藤助の年越しそばを食べませんか? お電話にてご予約下さい。お持ち帰りできます。

でんぶらをバックに詰めて 600円  
そばつゆとバックに詰めて 650円

ご予約期間: 12/24~12/30 ・どちらかでもOK!

そば粉をご予約にて販売します。1,880円/kg

- せいろ(2枚) ……650円
- 茄子せいろ ……880円
- 天せいろ ……1,100円 (海老・南瓜・茄子など5品)
- 海老天せいろ 1,300円 (海老2本と青みの野菜1品)

松戸市本町17-25 月曜・第2、第4火曜定休  
営業時間…11:30~14:00 17:30~21:00 (L.O.20:30)  
年内は12/31日まで、新年は1/8より営業

## ジュニア イェット開催!!

年末年始はボウリングへGO!

12/20~1/6まで

新春の音をのせて、 クリスマスも待ってるよ!

正月期間のお知らせ ★年末年始は休業です!

- 1/1(元旦) ……午前 11:00 ~ 翌朝 5:00
- 1/2(金) ……午前 9:00 ~ 翌朝 5:00
- 1/3(土) ……午前 9:00 ~ 翌朝 5:00
- 1/4(日) ……午前 9:00 ~ 翌朝 3:00

点線に沿って広告を切り取ってお持ち下されば 貸靴無料券 となります! 通常250円、最大貸靴代1,500円が無料!!

いつでも低価格が魅力! \*1ゲーム一般…平日250円~ \*土日・祝日350円~ \*正月期間(1/1~1/4)はご利用できません。★有効期限…21年1月末日迄

TEL.047-388-0010

## 年末の大感謝祭! クーポン持参で

もち明太子チーズもんじゃ焼き (871円) → 半額!! (435円)

平日限定・オールタイムOK!

当店人気No.1

当店人気No.1の「もち明太子チーズもんじゃ焼き」が平日オールタイム半額!

明太子のピリッとした辛さに、チーズのまろやかさが程よくマッチ! さらにトロ〜りのびるお餅が入れば、満足すること間違いなし!!

忘年会・新年会のご予約も承ります。

新メニュー 国産牛ステーキ、マクロのほほ肉、イペリゴ豚が登場!

12/31・1/1はお休み。1/2はPM5:00から営業

松戸馬橋店 ☎047-360-2231  
松戸八柱店 ☎047-311-3245

## 大人気 カキフライフェア!!

三陸広田湾直送

お好みかき御膳 1,480円

かきカツ定食 1,380円(4個) 1,180円(3個)

松戸六実店 ☎047-311-3787

住所 松戸市六実1-15-1  
TEL 047-311-3787  
営業時間 11:00~23:00 (L.O.22:30)  
ランチ 11:00~15:00 (日曜・祝日はランチはありません)  
平成21年1月1日のお休み ※12月27日(土)~1月4日(日)までランチはお休みさせていただきます。

### 本年のごあいさつと休刊のお知らせ

本年も一年間『UKIUKI』をご愛読いただき  
誠にありがとうございました。  
来年も『UKIUKI』をよろしくお祈りします。

なお、来週12月26日、1月2日号は休刊となります。  
次回発行は、2009年1月9日です。

UKIUKI 編集室



昭和50年に大衆画廊としてスタート、額縁専門店としても知られる『平安堂』を紹介しよう。絵画や掛軸と聞くと、高価で敷居が高く感じられる方が多いと思います。今回はそんなイメージを取り払っていただこうと筆者がペンを持っていきます。

あなたのお家にお気に入りの「絵」や「書」が、何かに挟まれたまま眠っていませんか？ 有名な画家や書家の作品でなくてもいいんです。例えば、旅先で見つけた絵葉書、お子さんの描かれた絵や習字、その他思い出の写真や賞状など、きつと自分の1枚があるはずですから、それをさらに引き立たせ、しかも良い状態で保存させておくために、額縁に入れて飾りましょう。

部屋や飾る空間に合わせてフレームの大きさやデザイン、色を選ぶのも楽しいものです。きつと作品も空間も、そして自分自身の心も生き生きとくるに違いありません。2階フロアには新春にふさわしい縁起の良い掛軸が揃っています。でも現在の住宅事情では床の間がないというお家も多々あります。筆者宅もそうなんです。ところが、洋間にもピッタリの、布製でシックなチェック地の掛軸を発見！ インテリアとしても素敵で、筆者の目は釘付けに。いくつかの軸に似合う1枚を見つけたら、絶対に飾りたいと心に決めたのでした。また、傷んでしまった作品も補修し寿命をのばすことができるそうです。

**発見！ こんなお店**

額縁・画廊  
**平安堂**

### UKIUKI! 年賀状コンクール

UKIUKIでは第7回「UKIUKI年賀状コンクール」を開催致します。  
応募方法は簡単。UKIUKI編集室に年賀状を出すだけ。印刷・写真・手書き・パソコン等どんな作り方もかまいません。優秀作品には賞品もあります。どしどし応募ください。お待ちしております。



- 応募方法**
- UKIUKI編集室に年賀状を出すだけ。
  - 表面差出し人欄に、住所・氏名・年令・職業をお書きください。
  - 締切り/平成21年1月5日(月)到着分まで。
  - 発表/平成21年1月16日(金)発行のUKIUKIで行います。
  - 応募先/〒277-0053 柏市酒井根5-4-10-3F『UKIUKI編集室』まで

です。その他、ほのぼのとした絵と字体が心を和ませられる人気書家であり和体書デザイナーである御木園石氏の来年度カレンダー(1200円)やフレームも手頃で今の時期におすすです。「お手持ちのものをどう飾るか悩まずにお尋ねください。お話を聞きながら専門家の機能を生かしたアドバイスさせていただきます」と社長の権名さんよりメッセージをいただきました。

住所 松江市本町 14-14  
☎047-363-0450  
営業時間 10:00~18:30  
定休日/無休

**UKIUKI! クーポン**  
平安堂  
12月19日~12月31日迄  
**額縁 20%OFF**  
※特価品を除く  
この券を切り取ってご持参下さい。

**萬喜創作人形工房**  
**生徒募集**

代表: 成松 萬喜  
松江市常盤平6-5-40 TEL.047-386-2850

**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

**こだわりの美容室...ROZA**  
<http://hairsalon.ispot.jp/s/roza/>

「北小金駅」から徒歩2分という便利な場所にある『美容室ROZA』。こちらで人気の「オゾンパーマ」はオゾンで髪を改善していくトリートメント感覚のパーマ。痛んでいる髪やコンのない髪などに必要なタンパク質と水分をたっぷり与えてくれて、キューティクルを整え、ツヤを出し、髪を健康にしてくれます。パーマとヘアカラーが同日にできるのも魅力的ですね！

また、『ロザ』のジェルネイルは光沢感や透明度の高い「アクセントジェル」を使用し、各種デザインとワンランク上の技術を提供してくれます。爪が割れやすくなる方や二枚爪の方にもおすすめのジェルネイルをぜひ、お試しください。

**冷水 温水 常温水**  
いつでも使えて便利

**安全 便利 おいしい 純水(ピュアウォーター)が**  
**月額定額 使い放題!! 新登場**  
**純水器**

「水」は健康な生活を送る上でとても大切なですね。ロマン産業に新登場した「純水器」は世界水準の逆浸透膜システムを採用して水道水の不純物を極限まで取り除いた「純水」を作ることができます。ボタンを押すといつでも「温水」「常温水」「冷水」が出てくるので、料理をはじめお茶やコーヒー、赤ちゃんのミルク作りなど、色々な場面で活躍してくれます。

常にごく新鮮な純水が使える便利なペットボトルの水や宅配式ボトルウォーターをご利用の方、ぜひこの機会に純水が使い放題「月額定額」の「純水器」をお試しください。今なら取付工賃が無料になります。

**UKIUKI! 読者限定**  
**12/27まで**

取付工賃 **10,000円 無料!**  
※部品代は別途5,000円いただきます。

Clean&Pure.....ROMAN  
**ロマン産業株式会社**  
http://www.roman-rental.com/

松江市五香5-44-1 ☎0120-60-1086  
受付時間/9:00~18:00 定休日/土・日・祝日

**成人式** ご予約承り中

- \*成人式フルセットパック (貸衣装・セット&メイク・着付・写真) ※ネイルサービス付 **¥85,890~**
- \*成人式パック (セット&メイク・着付) ※ネイルサービス付 **¥31,500**
- \*写真1ポーズ **¥12,600~**

**卒業式** ご予約承り中

- \*卒業式パック (着物・袴・草履・巾着 (小物一式・飾り(レンタル)セット&メイク・着付) **¥23,100~**
- \*卒業式写真付パック **¥33,600~**

amaranth 美容室 **ROZA**  
松江市小倉2番地ピコシティ西館2F  
AM9:00~PM8:00 第3火曜日  
tel.047-344-4220  
\*サティ地下駐車場をご利用下さい。  
\*サービス券を差し上げています。

**6日間限定セール!!**  
12/12(金)・13(土)・14(日)  
19(金)・20(土)・21(日)

当店通常特価より更に  
**店内全品 20%OFF**

人気のライトルーベ2.3倍  
見やすい 軽くて使いやすい  
**1,260円**

**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。

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  
遠中近タイプ 遠近両用

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

**形態安定フレーム** 境目なしで遠くも近くもこれ1本で視界良好!

使いやすい No.1の人気商品

■当店通常一式価格 16,800円(税込)  
6日間限定価格 クーポン持参の方に限り **12,940円(税込)**

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)**

フレーム+HOYA遠近両用レンズ(ハイビジョンコート)+ケース

**超お買得セット** 近視・遠視・乱視・老視用

**Tis 商品満載**

セット内容  
HOYA フレーム+ハードマルチコートレンズ+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-HL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  
松江市日暮2-5-17 パークハイツ八柱1F  
水曜定休 Tel.047-704-6758  
<http://senri-megane.com>

千里メガネ 八柱駅前店  
〒700-0001 松江市日暮2-5-17  
TEL.047-704-6758

**UKIUKI! クーポン**  
メガネ一式割引クーポン券 **500円割引券**  
有効期限 2009年12月29日(月)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**  
有効期限 2009年12月29日(月)まで