

UKIUKI
この秋おすすめスポット
グルメ・習い事
ビューティー

無料
Free

UKIUKI

ウキウキする地域生活情報紙 10月7日 第406号

●毎月2回発行 ●全てのご家庭に新聞折込と一部宅配で無料お届け

■発行部数
松戸東版 109,750部
(国道6号線より東側の松戸市全域)
松戸西版 60,500部
(国道6号線より西側の松戸市全域)
■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

松戸東自動車学校
お問い合わせ 資料請求先 047-384-2225(代)
五香駅東口徒歩5分 松戸市金ヶ作418
無料託児所完備
無料送迎バス運行中
<http://www.mhds.co.jp>

実りの秋の到来です。秋の深まりとともにおいしさを増す根菜類。今回はシャキシャキからモチモチまで、変幻自在のレンコンの魅力に迫ります。

これからが旬 レンコンの底力

「かしわで」は情報
発信にも力を入れて
います。野菜ソムリエ
(※徳川良枝さん)
は、野菜や果物のス
ペシャリスト。旬の
根菜のなかでレンコ
ンについて、「食
物繊維が豊富で、ビ
タミンC、ムチン、ボ
リフェノールなどの
ほかカルシウムや鉄
などミネラルも豊か
な頗らしい根菜です。
できれば節ごと買うのがお
勧めですが、切り口を見て
選ぶ場合は色むらがないも
のが黒ずんでいないも
のを。新聞紙で包ん
で冷蔵庫で保存し早
く使い切ってください。
固めに茹でて冷凍保存することも
できますよ」とのア
ドバイス。

★材料
合びき肉 400g、タマネギ
小1個、ゴボウ2分の1本、
レンコン 3cm、ニンジン 2分
の1本、麺 10g、牛乳大さじ
3、卵 1個、マヨネーズ大さ
じ1、塩・コショウ少々、

★作り方
①みじん切りしたタマネギ
をしなりするまで炒め冷
ます。麺は煮して牛乳をか
けておく。ゴボウはささが
きにして水にさらす。レン
コンは皮をむいて小さなサ
イコロに切り、ニンジンは
すりおろしておく。

★材料
デコレーション寿司

★準備
レンコン 100g、甘酢(酢
大さじ3、砂糖 大さじ1、塩
ひととまみ、昆布だし汁大
さじ1)、スマーカーサーモ
ン8枚、青シソ8枚、卵2個、
酢飯3合分、シソの実の塩
漬け 大さじ3

★作り方
①レンコンは穴が見えるよ
うに両端を少し切り落とす。
衣を付けやすくするため表
面にフォークで傷をつけて
味噌でさらす。熱湯で5分
茹で、一節を2等分して水
気を切つておく。

★作り方
(2ページへつづく)

①レンコンは穴が見えるよ
うに両端を少し切り落とす。
衣を付けやすくするため表
面にフォークで傷をつけて
味噌でさらす。熱湯で5分
茹で、一節を2等分して水
気を切つておく。

②辛子に適量のぬるま湯を
入れて練り、辛みが出るよ
う器を伏せておく。

③タマネギを適量のぬるま湯を
入れて練り、辛みが出るよ
う器を伏せておく。

④タマネギを適量のぬるま湯を
入れて練り、辛みが出るよ
う器を伏せておく。

⑤タマネギを適量のぬるま湯を
入れて練り、辛みが出るよ
う器を伏せておく。

⑥タマネギを適量のぬるま湯を
入れて練り、辛みが出るよ
う器を伏せておく。

⑦タマネギを適量のぬるま湯を
入れて練り、辛みが出るよ
う器を伏せておく。

⑧タマネギを適量のぬるま湯を
入れて練り、辛みが出るよ
う器を伏せておく。

⑨タマネギを適量のぬるま湯を
入れて練り、辛みが出るよ
う器を伏せておく。

⑩タマネギを適量のぬるま湯を
入れて練り、辛みが出るよ
う器を伏せておく。

⑪タマネギを適量のぬるま湯を
入れて練り、辛みが出るよ
う器を伏せておく。

⑫タマネギを適量のぬるま湯を
入れて練り、辛みが出るよ
う器を伏せておく。

⑬タマネギを適量のぬるま湯を
入れて練り、辛みが出るよ
う器を伏せておく。

⑭タマネギを適量のぬるま湯を
入れて練り、辛みが出るよ
う器を伏せておく。

⑮タマネギを適量のぬるま湯を
入れて練り、辛みが出るよ
う器を伏せておく。

⑯タマネギを適量のぬるま湯を
入れて練り、辛みが出るよ
う器を伏せておく。

⑰タマネギを適量のぬるま湯を
入れて練り、辛みが出るよ
う器を伏せておく。

⑱タマネギを適量のぬるま湯を
入れて練り、辛みが出るよ
う器を伏せておく。

⑲タマネギを適量のぬるま湯を
入れて練り、辛みが出るよ
う器を伏せておく。

⑳タマネギを適量のぬるま湯を
入れて練り、辛みが出るよ
う器を伏せておく。

㉑タマネギを適量のぬるま湯を
入れて練り、辛みが出るよ
う器を伏せておく。

㉒タマネギを適量のぬるま湯を
入れて練り、辛みが出るよ
う器を伏せておく。

㉓タマネギを適量のぬるま湯を
入れて練り、辛みが出るよ
う器を伏せておく。

㉔タマネギを適量のぬるま湯を
入れて練り、辛みが出るよ
う器を伏せておく。

㉕タマネギを適量のぬるま湯を
入れて練り、辛みが出るよ
う器を伏せておく。

㉖タマネギを適量のぬるま湯を
入れて練り、辛みが出るよ
う器を伏せておく。

㉗タマネギを適量のぬるま湯を
入れて練り、辛みが出るよ
う器を伏せておく。

㉘タマネギを適量のぬるま湯を
入れて練り、辛みが出るよ
う器を伏せておく。

㉙タマネギを適量のぬるま湯を
入れて練り、辛みが出るよ
う器を伏せておく。

㉚タマネギを適量のぬるま湯を
入れて練り、辛みが出るよ
う器を伏せておく。

㉛タマネギを適量のぬるま湯を
入れて練り、辛みが出るよ
う器を伏せておく。

㉜タマネギを適量のぬるま湯を
入れて練り、辛みが出るよ
う器を伏せておく。

㉝タマネギを適量のぬるま湯を
入れて練り、辛みが出るよ
う器を伏せておく。

㉞タマネギを適量のぬるま湯を
入れて練り、辛みが出るよ
う器を伏せておく。

㉟タマネギを適量のぬるま湯を
入れて練り、辛みが出るよ
う器を伏せておく。

学校法人 ひので学園
ひので幼稚園

「入園願書配布」10月15日より
11月1日㈭ 入園面接

楽しい幼稚園作りを目指しています。
見学は随時受け付けております。

常盤平駅
至八社
さくら通り
西阪
まつ道
支所

常盤平
中学校

ひので幼稚園

UKIUKIに広告を載せて
みませんか。

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。

お申し込み・お問い合わせ —

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

株式会社ユースメディア 電話04-7176-2111・FAX04-7176-2100

ダバー・ごはん・赤だし味噌汁・だし汁・カレー食べ放題&ドリンクバー付き!お新香バイキングもありました。「よしかつ」のこだわりは臭みがなくあつきりしたやわらかい豚肉と、職人による究極の香ばしい風味と軽い食感のパン粉です。また中はジューシーに、外はカリッと仕上がるよう配合されたオリジナルオイルを使用します。

ランチセットは880円♪と、とってもリーズナブルな価格です。人気メニューは、薄切りロース肉を重ね合わせた「ミルフィーユ



グルメ三昧

とんが二&サンダーバード
よしかつ

に食べきれない」という方は、なんと、とんかつのお持ち帰りが可能!

**頭皮にうるおいを!
冬ミントヘッドスパ無料!**

平成23年11月30日まで

※通常1,050円 ※他の施術をご利用のお客様限定 ※他券との併用不可

**カット(シャンプー/ブロー込) ... 4,200円
パーマ(カット/シャンプー/ブロー込) ... 8,400円~
カラー(シャンプー/ブロー込) ... 5,250円~
エクステ \oplus ... 494円 エクステ \ominus ... 368円**

※その他どなたことでもご相談ください。

**ほしい所だけ簡単ボリュームアップ!
<後頭部などのボリュームを形状記憶>
アップムーブ 3,675円**

**短時間・低料金の効果抜群トリートメント
ムコタシェーナ 1,050円**

GLAD

平 日/AM11:00~PM8:00まで受付
バーマ/カラーアーはPM7:00まで
土・日・祝/AM10:00~PM7:00まで受付
バーマ/カラーアーはPM6:00まで

20%OFF

松戸市竹ヶ花5-6 WISH松戸1F TEL.047-361-6199

他券との併用不可 平成23年11月30日まで

美容師を募集しています!

①スタイリスト ②アシスタント

共にやりがいを感じながら働く仲間を募集します。

給 与 ①23万円+歩合制
 ②基本給13万円+資格・技術手当など

時 間 平 日/AM11:00～PM8:00
 土・日・祝/AM10:00～PM7:00まで受付

休 日 毎週火曜日、第2・3水曜日
 夏季・冬季休暇あり

交通費 1万円まで支給

応 募 電話連絡の上、履歴書(写貼)持参下さい。

GLAD 松戸市竹ヶ花5-6WISH松戸1F
TEL.047-361-6199

A map showing the location of the shop relative to Koganei-kishi-keguri Station, GS (gas station), and various landmarks like the Koganei Park and the Koganei River.

住 所
松戸市小金きよしケ丘
3-10-2
☎047・345・8829
営業時間
11:00~23:30
定休日／なし（不定休）
駐車場あり

Life
くじ
し

UKI UKI編集室の広告。左側に「UKI UKI」のロゴと求人募集文、右側に女性スタッフのイラスト。

ウィークリー情報

◎松戸市民会館
◆2011年10月15日(土) 17:00
清水ミチコトーク&ライブ2011
全席指定 4,000円 ※未就学児不可
※チケットお申込、RO-ON ☎047・365・99

◎森のホール21
◆2011年10月21日(金) 19:00 小ホール
第16回 川口日出旺とニューセッションオーケストラコンサート ビッグバンドよ永遠に
全席自由 4,999円 ※12歳以上有料
※チケットお申込、川口音楽事務所 ☎047・343・0808

今週の上映ご案内(松戸駅西口・西口公園前)

伊勢丹松戸店 催物情報（本館10階催物場）

◎ワコール ビッグバザール
◎婦人小さいサイズ
　ストロベリーバーゲン
◎婦人フォーマルバーゲン

10月5日(水)～10月10日(月・祝)(最終日18時終了)
※お問い合わせ ☎047・364・1111(大代表)



相場高騰で"金"史上最高レベルの高価買取です!!

金・プラチナ ダイヤモンド ホワイトゴールド 高額現金買取

米国價格下げを引き金に金相場が
再度新記録更新!!お客様からのお問合せ、ご成約も爆発的に増えております!この間に売却をご検討下さい!

通常買取 930円/1枚
10枚以上の場合 940円/1枚
30枚以上の場合 950円/1枚
50枚以上の場合 960円/1枚
※その他商品券も対象!対象商品はお問い合わせ下さい。

切手も売り下さい!!
でもOK!
普通切手、記念切手、切手シート、お年玉シート等、古くても
未使用であれば買取!!50枚以上の切手に限る。

ブランドバッグ買取ります!

Louis Vuitton | HERMES | CHANEL

お気軽にお持ち下さい!

★悪質な訪問買取業者にはご注意ください★

事前にお約束などなく、飛び込みで訪問し着物や金・プラチナなどを買取りに来る業者が増えています。中には、法外な安値を提示し、強奪に近いやり口で買取る業者もあります。訪問してきても**絶対に**扉を開かないでください!

UK UKクーポン
金・プラチナ製品 10,000円以上または10g以上もしくはブランド商品10,000円以上買取成立の方
※他クーポンとの併用不可
有効期限:2011年11月30日まで

1,000円
更に
査定UP券

QUEEN OFF 松戸店
TEL.047(368)0588

千葉県
松戸市本町
19-2

営業時間
10:00~20:00

市民劇場 サンクス
千葉銀行 金松堂 ダイエー
伊丹 桑田商店 東京ラスク
勢ツマツモト
キヨシ
西口 JR常磐線 至柏
松戸駅

QUEEN OFF

商品券 買取申込 たくさんお持ち込み頂くと
買取申込 買取価格がドンドンアップ

クレジットギフト券 (JCB・VISA・三菱東京UFJニコス)、
全国百貨店共通券・イオン・ダイエー・セブン・アンド・アイなど

930円/1枚
940円/1枚
950円/1枚
960円/1枚

上記取扱は松戸店のみになります。金・プラチナの用命は常盤平店にお願いします。

QUEEN OFF 金・プラチナ買取グループ
FCカン★ダム常盤平店
TEL.090-8501-1075

千葉県
松戸市常盤平
2-24-2

営業時間
12:00~20:00

常盤平駅 JR常磐線
新京成線 南口 常盤平駅前
西友

FCカン★ダム

常盤平郵便局
常盤平支所

TESCO