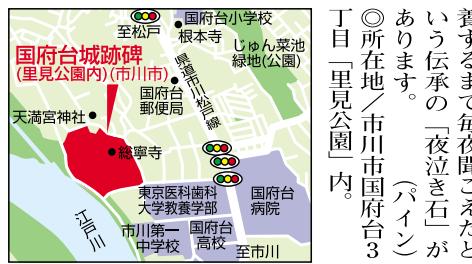


(1ページからのつづき)
③薄力粉を加えて全体をま
る。④作り方
⑤さくさくクッキー
【材料】(天板1枚分)
①室温に戻したバターに砂
糖を加えて練る。
②溶き卵を少しづつ加えて
よく混ざつたら、ローズマ
リー、アーモンド粉を加え
る。



【乾燥保存するには】
花の無い時期に枝ごと切
り取り日陰につるす。きれ
いな緑色を残したい場合は、
枝先2・3本、塩適量。



新しい畳で快適生活
畳・ふすま・クロスなど細かい事から
全面リフォームまで承ります
見積り、お気軽にお電話ください。

信頼 実績 高い技術力

松戸特別技能功労賞受賞

(有)池田畳店
松戸市新松戸4-188
TEL 047-344-7863

【スイーツ】
手軽なアイスボックスクスク
キ12種類です。ローズ
マリーの緑色をきれいに残
すコツは使う直前に刻むこ
とと焦がさないように焼く
こと。刻んだローズマリーに
ほんの少しレモン汁を振つ
ても変色を防げます。

* 焼き上がりを皿にのせ、
前述のローズマリーオイル、
ビネガー、バターを添える
とアジの塩焼がおしゃれに
変身!

④ローズマリーを詰めたま
まグリルで焼く。
* 焼き上がりを皿にのせ、
前述のローズマリーオイル、
ビネガー、バターを添える
とアジの塩焼がおしゃれに
変身!

【材料】(天板1枚分)
①バターを耐熱容器に入れ
②熱いバターの中へチーズ
と砂糖を加えてよく練る
チーズは固まりが残つて
も可。

③薄力粉とローズマリーを
加えて練る。
④棒状にまとめてラップで
くるみ冷蔵庫へ。
⑤(4)を5ミリ厚さに切つ
て天板に並べ、170℃で
12分~15分焦がさないよう
に焼く。



【石碑めぐり】
「国府台城跡」碑
(市川市)
24・2
047・386・4824
住所/松戸市常盤平2・
挿し木後5ヶ月(松戸ハーブボランティア)

【作り方】
①アジは内臓、ゼイゴ、エ
ラを取り除く。
②アジの塩焼の要領で塩を
振り、腹にローズマリーを
詰め込む。

③キッチンペーパーで包ん
でビニール袋に入れ冷蔵庫
に1時間以上置く。
④ローズマリーを詰めたま
まグリルで焼く。

* 焼き上がりを皿にのせ、
前述のローズマリーオイル、
ビネガー、バターを添える
とアジの塩焼がおしゃれに
変身!

【材料】(天板1枚分)
バター60g、砂糖30g、ロ
ーズマリーみじん切り大き
じ1、薄力粉110g。

①バターを耐熱容器に入れ
②熱いバターの中へチーズ
と砂糖を加えてよく練る
チーズは固まりが残つて
も可。

③薄力粉とローズマリーを
加えて練る。
④棒状にまとめてラップで
くるみ冷蔵庫へ。
⑤(4)を5ミリ厚さに切つ
て天板に並べ、170℃で
12分~15分焦がさないよう
に焼く。

【ローズマリークッキー】
2種
ローズマリーはハーブ
し木で増やすには春
と秋が適期、育てや
しく利用しやすいロ
ーズマリーはハーブ
【★アジのローズマリー焼き】
アジ1尾、ローズマリーの
枝先2・3本、塩適量。

(1ページからのつづき)
今回は少量の油で焼きまし
た。1時間加熱すると聞き
躊躇したもの、出来上がり
の美味しさに感激色よく
パリッと焼けた皮も絶品!
【★アジのローズマリー焼き】
アジ1尾、ローズマリーの
枝先2・3本、塩適量。

【作り方】
①アジは内臓、ゼイゴ、エ
ラを取り除く。
②アジの塩焼の要領で塩を
振り、腹にローズマリーを
詰め込む。

③キッチンペーパーで包ん
でビニール袋に入れ冷蔵庫
に1時間以上置く。
④ローズマリーを詰めたま
まグリルで焼く。

* 焼き上がりを皿にのせ、
前述のローズマリーオイル、
ビネガー、バターを添える
とアジの塩焼がおしゃれに
変身!

【材料】(天板1枚分)
バター60g、砂糖30g、ロ
ーズマリーみじん切り大き
じ1、薄力粉110g。

①バターを耐熱容器に入れ
②熱いバターの中へチーズ
と砂糖を加えてよく練る
チーズは固まりが残つて
も可。

③薄力粉とローズマリーを
加えて練る。
④棒状にまとめてラップで
くるみ冷蔵庫へ。
⑤(4)を5ミリ厚さに切つ
て天板に並べ、170℃で
12分~15分焦がさないよう
に焼く。

【石碑めぐり】
「国府台城跡」碑
(市川市)
24・2
047・386・4824
住所/松戸市常盤平2・
挿し木後5ヶ月(松戸ハーブボランティア)

ローズクォーツの耳つぼダイエット

●耳つぼ刺激で食欲と代謝を調整●

3食の食事はしっかり摂りながら
ストレスなく美しく瘦せていきます

3ヶ月平均 7~10kg減

耳つぼ施術料
1回2,000円チケット制

メディアや書籍でも
多数取り上げ
られた
“正しいダイエット方法”です

耳つぼダイエット専門サロン
Rose Quartz

日本痩身医学協会認定サロン 基礎医学士

0120-983-633

みのり台本店 松戸市稔台1-14-3 サテライトビル3F
みのり台駅徒歩3分!
五香店 松戸市常盤平5-14-28よかたいさん隣り
五香駅徒歩2分!

受付時間…10時~20時(時間外応相談)
定休日…日曜・祝日

成功実績
100名以上

Before

After

し今体
ても質
いり改
ま改善
せうで
んド

萩中先生(50)
4ヶ月で61kg→49kg
体脂肪39%→28%

UK UKアートボン
①お試し施術1回→無料
②オリジナルパワーストーン
ローズクォーツ
→プレゼント

有効期限：平成25年4月末日まで

A photograph of a wooden building with a yellow sign that says "JAPAN". The building has a rustic appearance with a wooden facade and a small porch area.

『ナトリパン』は常盤平の閑静な住宅街にあるお店です。店主は松戸で営業を始めて24年目、製パン業の職人になり40年の大ベテランで



今年からは宇宙かぼちゃを扱つたものも商品化されています。

オープニングセール

この度「タイム」は、4/6(土)に新松戸にオープンします。お買い求めやすいおしゃれなアパレル・雑貨からお出掛けの時に便利で素敵なアクセサリーまたお客様の声にお答えしておしゃれなゆったりサイズの商品まで、多数取り揃えております。引き続きジュエリーの修理、リメイクも承ります。一度お店を覗いてみて下さい！

**4/6(土)・7(日)・8(月)の3日間
店内全品30%~50%OFF**



タイム TIME

<http://www.time-suc.com> facebook.com/timesuc



裏面に
クーポン内容が
記載されています