

どんな車でも 引き取ります

高価買取

出張査定無料

廃車無料

タイヤ交換特価!!

CAR service M garage



お気軽に
お電話下さい

TEL.047-
700-5886

M garage

エム ガレージ

住 松戸市秋山365-3
営 10:00~19:00
休 水曜日

<http://m-garage.spcar.jp/>



UKIUKI! 次号発行のお知らせ

次号のUKIUKIは、
9月25日(金)と
なります。
UKIUKI編集室

UKIUKI!を読んで
ほっと…ひと息しませんか?



今後ともUKIUKIを
よろしくお願ひ致します。

● 「お店の営業案内
「ペット譲ります」「希少
レコード卖ります」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
い合わせは編集室へ
04・7176・2747
まで

〔ミニミニ広告〕大募集!
例えばこんな使い方!

およそ四十年前、松戸市は松戸町となりました。このとき、市政への条件を満たすべく、松戸町と合併したのが高木村と馬橋村です。現在の六実駅あたりにあつた高木村の名はこの合併の際になくなりましたが、周辺には今でも「高木」の名のつく施設や屋号などが多

く見られます。
馬橋村の場
合は、村とい
う名こそなく
なりましたが、
地名として今
も使われてい
ます。この地
域には、「馬橋」
の名の由来とされる小さ



The image features the UKIUKI! logo at the top left, followed by the text "読者プレゼント" (Reader Present). Below this is a photograph of a blue pen with a silver clip and a black leather case with a white strap.

応募締切…令和2年9月24日(木)必着

今回UKIUKI編集室より読者の方へ、「レザーメジャー+オリジナルボールペン」を5名様にプレゼントいたします。

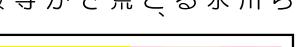
ご希望の方は、ハガキ、メール、FAXで、郵便番号・住所・氏名・電話番号・年齢・職業・購読している新聞名・UKIUKIの好きなコーナー、今後取り上げてほしい情報をお書きの上、UKIUKI編集室「UKIUKI読者プレゼント」レザーメジャー+オリジナルポーチペンギン便箋でご応募ください。

※プレゼントの当選は発送をもって代えさせていただきます。
※ご応募いただいた氏名等の個人情報は、プレゼントの当選発表と発送のみ使用し、他の用途では使用いたしません。

およそ二十年前、松戸市は「松戸市」となりました。このとき、市政への条件を満たすべく、松戸町と合併したのが高木村と馬橋村です。現在の六実駅あたりにあつた高木村の名はこの合併の際になくなりましたが、周辺には今でも「高木」の名のつく施設や屋号などが多かったのです。馬橋駅は昭和の時代に架け替わられたものです。かつての「馬橋」は、馬の鞍のよくな形だったようで、そこから、周辺が「馬橋」と呼ばれるようになったと伝えられています。

実は、過去の文献からもう一つの説もあります。安房須神社のあたりに築

馬橋の架けられた
正在施工中の長津川
は、かつては水戸街道を旅する
人が困るほど大雨のたびに甚
れていたようですが。それを見か
ねた鎌倉極楽寺の良觀房忍性が、馬の鞍



の形をした橋を架けさせたところ、それからは雨でも橋が流されなくなつたとも言われています。この良觀は、現在の萬満寺の前身となる大口寺を開いた人です。

金製品・ダイヤモンドに強い店

昭和24年創業。TV、雑誌、電車などでおなじみの
「質」と「販取」の店。

販取や質お預かりは、信用と実績の「質えぐろ」へ!

質店のご利用にあたり、
分からぬことや不安な
ことは、三代目店主が
丁寧にご説明いたします。

新型コロナウイルス対策
店内の消毒、定期的な換気
スタッフのマスク着用、
手洗いの徹底をしています。

新京成線「五香駅」東口からすぐ
至常盤平
五香駅 東口 ファミリーマート
販取!
當 9:00~19:30
休 水曜・第3・4火曜
TEL.047-387-1534

お見積りに来て頂いた方
取引成立・不成立
に関わらず
BOXティッシュ
プレゼント

有効期限:令和2年9月29日迄

松戸のおいしい梨を使ったレシピを紹介します

梨のサラダ

1. お好みで生ハムやチーズを加えても○
梨のカットの仕方も色々試してお好みを見つけてみてください。

* お好みで野菜とカットした梨、オリーブオイルと塩・胡椒を加え、全てボウルに入れて混ぜ合わせれば完成！

梨入り焼肉のたれ

梨…1/2 個、醤油…250ml、砂糖…120g、みりん…90ml、ごま油…45ml
にんにく…2かけ（お好みで）、しょうが…3g、唐辛子…3g、胡椒…3g
白ごま…80g

1. 梨は皮を剥き、芯を取ってすりおろす。
2. にんにく、しょうがをすりおろし、全ての材料を広口の瓶に入れる。
3. 1週間ほど毎日よくかき混ぜる。

1~2週間ほどで味がなじみ美味しいたれの完成です。
焼肉だけでなくサラダのドレッシングや炒め物にも○
(冷蔵庫保存で約2年持ちます)

まつどの梨

松戸市観光梨園組合連合会
松戸市観光協会
松戸市本町7-3
047-703-1100 (火~日 / 10:00~18:00)

「Porta verde」さん

