

★★★ 特集 三ッ星飲食店 ★★★

自転車コラム47

代からはじめました。自転車でいこう!

徳川文武の「太平洋から見える日本」

今月の表紙は馬橋に 本社がある不動産会社の サイがめる小動産去れの ールフィールズ(株)さんの 社員の皆さんです。 くわしくは裏表紙へ!







千葉どうぶつ総合病院

〒270-0163

千葉県流山市南流山1-21-8 TEL.04-7157-8618

https://chiba-ah.com/







夜間 救急診療

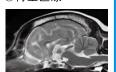
24時間当直医が待機 し、夜間救急診療に対 応しております。事前に お電話ください。

専門 診療科

- ○外科
- ○神経科
- ○循環器診療科
- ○動物行動診療科
- ○エキゾチックペット診療科

高度医療

- ○1.5T MRI装置
- ○CT装置
- ○再生医療





グループ病院

松戸どうぶつ医療センター、 アニファ動物病院のカルテは 千葉どうぶつ総合病院とオンラインで 共有されております。

アニファ動物病院 松戸病院

千葉県松戸市胡録台308 TEL.047-710-7605



駐車場7台

アニファ動物病院 五香病院

千葉県松戸市五香3-7-1 TEL.047-703-8117



駐車場100台



₩ 松戸どうぶつ医療センター

千葉県松戸市松戸1139-2 ライオンズステーションタワー松戸1F TEL.047-393-8581



地下共用駐車場 54台 ————

______ 近隣駐車場(ローソン隣) 9台

5 tale office 募集ニュー あ店で働けます!

✓ 自転車でもバイトOK!

▼集金業務は 時間効率最高!

(お話し好きな男性・女性)





- △ 朝刊配達 月給6万~10万円 時間/AM1:30から2~3時間程度
- B 夕刊配達 月給3万~5万円 時間/13:30から1時間半程度(自転車可) 【勤務】基本は週6日勤務。週3~4日希望の方ご相談ください。 【資格】原付免許。自転車も可。ご相談ください。
- AB朝刊・夕刊配達 月給12万~15万円(入社祝い金5万円) *1年以上勤務 出来る方
- 月収3万~6万円(読売はマンパワーに拘ります) 【勤務】月末25日から翌月5日位迄 *正味トータル20時間
- 社員の給与24万7.000円以上。 外国人の方は就労ビザを取得出来る方に限ります。
- バイト勤務先8店舗/YC松戸、YC六実、YC稔台、YC上本郷、YC金ケ作五香、 YC新松戸. YC東松戸. YC常盤平松飛台

☆先ずはフリーダイヤルへ電話を!



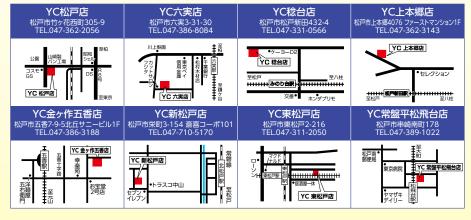
株式会社 椎 名

本社/〒270-2232 松戸市和名ヶ谷724(担当 宮本・佐藤)



- ■読売新聞販売店8店舗の運営 [HP]https://www.matsudo417.com/





今話題の樹木葬と同じく、

自然の中で土に還る

継承者がいないので 無縁墓になるのが心配… 子供に迷惑をかけたくない…

散骨にはない、個人の眠る場所がわかる安心のかたち。 将来にわたっての管理・供養がある安心のかたち。

現地ご案内会 好評開催中! ●受付時間/午前9時~午後5時

供養料(1~4霊体まで埋葬可) 個人・支持でのご利用がおすすめです。 プレートサイズ/30cm×30cm

プレート代表の方面

※別途埋葬料33,000円(税込)が1回に つきかかります。※初回彫刻料込 供養料〈1~6霊体まで埋葬可〉 ご家族でのご利用がおすすめです。 ブレートサイズ/30cm×48cm

永代 供養料 65万万円

プレート代 11元

※別途埋葬料33,000円(税込)が1回に つきかかります。※初回彫刻料込

追加供養料・年間管理料は一切かかりません。※戦後線戦

一新しいお墓のかたち一

公園プレート葬

●使用可能人数は

1区画 2霊体(2段埋葬で4霊体まで可)タイプと3霊体(2段埋葬で6霊体まで可)タイプの2種。 2段埋葬にした場合でも供養料の追加はございません。

- ●埋葬時には1回につき33,000円(税込)の埋葬費がかかります。
- ●2回目以降の銘版(石プレート)への彫刻料は1霊体につき22,000円(税込)かかります。
- ●布袋に入れて埋葬いたします。お骨はそれぞれのプレートの下で土に還りますので、 合祀はいたしません。



今回販売数300基

※先着順で受付をさせていただきますので、完売の際はご容赦ください。 ※場所の指定はできませんので、あらかじめごで承ください。

ご来園の際、道に迷ったら 2304-7178-2377まで お気軽にお問い合わせください。

東武野田線「運河駅」よりタクシー代無料!

電車にて現地へお越しの際は、「運河駅」よりタクシーをご利用ください。 領収書をご持参いただければ、現地にて係員がご精算いたします。



■メモリアルグリーン流山聖地概要

●所在地/千葉県流山市西深井1118番地●総面積/15,008.71m●公園プレート葬総基数/1,000基●公園プレート葬今回販売基数/300基●供養料/1基(2名)・300,000円及び1基(3名)・600,000円の2種(それぞれ2段埋葬にした場合でも供養料の追加はございません)●年間管理料はかかりません●宗教不問●施設/管理棟、休憩所、法要施設、駐車場、水場、トイレ他●管理・事業主体/宗教法人 浄観寺(管理事務所:住所/千葉県流山市西深井1118番地・電話/04-7178-2377)●許可番号/流山市指令第986号



受付はFAXでも対応しておりますFAX 04-7178-2378

※FAXでの受付をご希望の方は「お名前・ 住所・電話番号」を必ず明記の上、お送 りください。後日、当社よりお電話させ ていただきます。

●お問合せは

204-7178-2377

(株)流山聖地 千葉県流山市西深井1118

※お預りした個人情報は、本件のご連絡に限り利用させていただきます。情報の漏洩が無いよう安全に管理し、お客様の許可なく第三者への提供は一切いたしません。

お気をつけてご来園ください。

CONTENTS

あなたの街の情報誌 2025.12 Vol.308

- 6 美味しいお店み~つけた! とっておきのグルメ特集!
- 8 日本全国お取り寄せグルメ特集 福岡編
- 徳川文武の「太平洋から見える日本」
- 自転車コラム 50代から始めました。自転車で行こう!
- ヘルス&ビューティー
- **16** バラエティー
- 22 求人
- 24 インフォメーション
- 28 ペットと暮らそう!
- 29 プレゼント

クーポン券をご利用の方へ

- 有効期限が明記されていない場合、12月末日まで有効となります。
- ◆本誌掲載店のうち、クーポンサービスの内容が明記されている店舗でご利用になれます。
- ●クーポン券は切り取って使用時にお渡しください。
- ●他のクーポン券・サービス券との併用はできません。
- ●有効期限・サービス内容は店舗により異なりますので、必ずご確認ください。
- ●1回で複数枚数の利用はできません。





- ・松戸店・松飛台くぬぎ山店・六実店・北小金店・稔台店・常盤平店・金ヶ作五香店 ・新松戸店・新松戸北部店・松戸南部店・東松戸店・北松戸八ヶ崎店・上本郷店
- 流山店・南流山店

Y 読売新聞各販売店は 「月刊ハロ〜!」を応援しています。

広告掲載店等の店内設置ボックス他約100ケ所に設置

流山北部公民館/流山初石公民館/南流山センター/流山東部公民館/イオン北小金店/ 聖徳大学/東葛ペット/流山商工会議所/松戸商工会議所/森のホール21/湯楽の里/ らんらん倶楽部/流山駅など、約100ケ所

3 「月刊ハロ~!」専用ラック

- ハローマート(①北松戸店)
- ●マツモトキヨシ
- ●マツモトキヨシ八柱駅前店
- ●イトーヨーカドー(①流山店 ②松戸店 ③八柱店 ④柏店)
- ❶ザ・プライス五香店
- ●松戸南部市場内 ②流山市役所 ⑥松戸税務署
- 母らんらん倶楽部 ⊜新東京病院 ⑤新松戸中央総合病院
- ▽流山市文化会館 ③常盤平ボウリングセンター







三ッ星 飲 食 店

美味しいお店み~つけた とっておきの

グルメ特集!



秋~冬(10月~12月頃)の天然うなぎは、寒い時期に備えるため夏にたっぷり餌を食 べて体に脂を蓄えています。ですので、この時期の天然うなぎは「脂がのって旨味が 濃い」と言われています。本来の"旬のうなぎ"は冬の味です。

では、「土用の丑の日」が夏なのはなぜ?と思いますよね。遡ること江戸時代、夏は売上 が下がるので、うなぎ屋が平賀源内に相談し、「丑の日に"う"のつくものを食べると良 い」と宣伝してもらいました。これが大ヒットし、今の時代にも定着しています。つまり、 夏は"風習"としてうなぎを食べるようになりました。



うなぎの名店「築地宮川本廛」出身のご主人が焼くうなぎを味わえる「うなぎ割烹にし村」 ぜいたくなうなぎを味わえるコースで忘・新年会はいかがでしょうか。

■コース料理

- •8,800円コース 前菜/刺身/うな重/ 肝吸い/お新香/ デザート
- •13,200円コース 前菜/刺身/白焼き/ 共水鰻重/肝吸い/ お新香/デザート
- •16,500円コース 前菜/刺身/共水白焼 き/酢の物/共水鰻重 /肝吸い/お新香/ デザート



※13,200円コース

国では40店舗ほどしか扱っていないそうです など認められた店舗しか取扱いができず、現在では全 ですよ」と話してくれた西村氏。 という「幻のうなぎ」といわれているうなぎを提供して て、この稔台に「うなぎ割烹にし村」を開業しました。 を引継ぎ、毎日つぎ足しをし、その伝統を今もつないで 南アルプスの恵まれた水で2年かけて丁寧に育てら にし村さんでは「ブランドうなぎ 共水(きょうすい)_ 宮川本店の120年の歴史が詰まった「伝統のたれ」 「共水は、 、誰でも仕入れできるうなぎじゃない 職人の腕前と心構え

重」が含まれているのでオススメですよ

食材です。この機会にぜひご堪能ください うなぎは秋から冬が脂がのってとても美味しく旬の

れたうなぎで、豊かな風味とまるで洋菓子のような優

と手間暇をかけて国産土佐備長炭で焼き上げます。 さを味わうことができます。 捌き、串を打ち、 こうして提供されるうなぎ料理は、美味しさと奥深 この最高級の素材を、 焼き、蒸し、そしてタレをつけて焼く 西村氏自らが「活鰻を一匹

円から3つのコースが用意されています。 はいかがでしょうか?コース料理はお一人様8800 13200円と16500円のコースには、 さて、そんなうなぎの名店の同店で忘年会、新年会 「共水鰻 とくに





共水(きょうすい)6,050円 鰻重 イ……3.850円 八……5,060円

口……4.400円

うなぎ割烹 にし村

☎047-703-7507

■松戸市稔台1-1-21

営業 昼11時30分~14時30分(13時45分LO) 夜17時~21時(20時LO) ■定休 月曜(月曜が祝日の場合は翌火曜)

◎年末年始 元旦のみ休業 他は通常通り









年修行した経歴の持ち主で、同店の「のれん分け」に 店主の西村さんは、うなぎの老舗「築地宮川本廛」





年末大好評の「3段漆塗りお重」は数量限定! 16周年の特別フェアも開催!目玉商品多数!



源蔵特選お歳暮ギフト 松阪牛松竹梅3段漆塗りお重

900g(ご予約数量限定品)

松阪牛ロース

(400g) **10,000**円 (800g) **20,000**円

特選霜降りロース

(400g)**7,000**円 (800g)**14,000**円

A5特選ロース

(400g)**6,000**円 (800g)**12,000**円

A5特選もも

(400g)**4,000**円 (800g)**8,000**円

ご予算に応じたオリジナルギフトもお作り致します。 ※価格は税込です。

いっぱいご堪能ください ガッツリ食べたい焼肉までお腹

16周年特別フェア開催!!





目にはサー

肉匠 源蔵

☎047-311-1129

- ■松戸市日暮5-185
- ■営業 10時~20時 ■定休 年中無休 ※駐車場あり(4台)







肉 中

とに 華

ん 理

にくと野

菜 B 0)

旨みが合わさっ

た

杯です。

料

店 が 作 る

9

そば

は



臭みがなく柔らかい モツがたっぷり。



にんにくは1個分 入っています。



まろやかな塩系の スープ。

ス料理 ご宴会におすすめ!

[2名様より] ご予約不要

+1,650 円で飲み放題。

中国家庭科 44 ** * *

前菜1品/炒め物2品/点心1品/ 煮込み1品エビチリ1品。 麺or飯1品/スープ・デザート付 ※日によって内容が異なります。

その他、4,950円、6,050円、8,250円コ・ −スがございます。(要予約) ※2名様より承ります。ご予算に応じて承ります。料理の内容はご相談に応じます。**+1,650円**で飲み放題





ほどにあっさり。ですので、全然くどくなくて、どんどん飲めてしまいます。

モツを口に運ぶと、丁寧な下ごしらえを施していることもあり、臭みも

をそそります。一口スープを飲むと、こってり系かと思ったのですが、意外な

ツアツの料理から漂う湯気からほのかなニンニクの匂いがして、食欲

なく、そして、とても柔らか

スープまで飲み干してしまうくらい食べやすく身体があたたまる一杯

味豊かな一杯に仕上げます。

早速、試食させていただきました。

のもつそば専用の白湯スープになります。

その白湯スープに、きくらげ、ニラ、たけのこ、長ねぎなど野菜を加え、風

で、スープにモツのまろやかな旨みとニンニクの香りが加わり

な脂を除去します。そのモツをにんにくと一緒にスープと煮詰めること

国産豚モツを、丁寧に40分以上蒸すなど下ごしらえをして、臭いや余分

さて、今回は寒い時期におすすめの一杯として、「もつそば 1030円

中国家庭料理 名菜酒家 珍来

唯

無二

11:00~21:00(20時30分ラストオーダー) 所 在 地 松戸市小金原 6-2-11 (小金原中央商店街内) アクセス テラスモール松戸から徒歩 15分 定休日 每週木曜日·第三水曜日





お茶屋さんが特別に配合した 玉露茶葉で作り上げました



濃厚で特有の甘みがあり、渋みが少ない福岡特産の「八女茶」。 丹精込めて育てられた「玉露」の生葉をペースト状にし、 たっぷりとあんの中に練り込みました。

茶葉の繊維がそのまま生かされたおまんじゅう。







八女産玉露茶葉を 贅沢に使用

茶葉の繊維ごと練りこみ 玉露の風味と旨味を引き出す こだわり抜いたおまんじゅう

味・口どけに、

玉露茶葉を贅沢に使用したまんじゅうなので、そのままお菓子の名前につけています。

株式会社 明月堂

〒812-0892 福岡市博多区東那珂2丁目11番23号(受付時間 9時~12時/13時~17時)

注文はホームページから➡ 明月堂(公式)&オンラインショップ https://www.meigetsudo.co.jp





●賞味期限 約10 日間~2 週間

※11/14(金)現在の価格です。変更される可能性もありますので、ご了承ください。

本体価格¥1,400(稅込)

※送料の記載はしていませんが、別途かかりますので、ご了承ください

松戸

活きてる!!「あわびの踊り焼」を食べに行こう!! 絶品!「ふぐ」料理も安くて、旨い!!



大黒激安宴会料理

なんと(お1人様) 4,378円(全て税込みです)

- 1 あんこう鍋 (味噌出汁又はポン酢)
- 2活あわびと和牛陶板コース
- 3活あわびと海鮮陶板コース

全コース共通メニュー

①附出し3点盛り②刺身(1人前ずつ7~8点) ③揚げ物 ④大黒風煮物⑤口変わり⑥茶碗蒸し⑦食事⑧味噌汁

あんこう鍋コース・あわびコースの組み合わせができます。 (一例として)10名様の時、①あんこう鍋コースが5名②あわびコースが5名

ふぐ・魚料理コース

①前菜3点盛り ②刺身(1人前ずつ7~8点) ③とらふぐ刺(1人前ずつ) ④ふぐ唐揚げ ⑤大黒風煮物 ⑥とらふぐちり鍋 ⑦雑炊セット ⑧香の物

(お1人様 ※2名様より承ります) 4,378円(税込)

おすすめ!

天然とらふぐ刺し 一人前 1,078円(版込) 天然とらふぐ1匹コース 二〜三人前 ふぐ刺し・ふぐちり・ふぐ雑炊・お新香 9,350円(服込)

大衆割烹 大黒 松戸店

2047-361-3151

- ■松戸市本町20-17 新角ビルB1
- (松戸駅西口すぐ) ■営業 16時30分~22時
- (L.O.21時30分) ■定休 月曜



〒271-0091 松戸市本町20-1 新角ビル2階 営業時間17:00~24:00(23:30 L.O) 月2回不定休

募集中! E-mail ei.betaro@gmail.com

飲み放題(2時間) +1,650円(機込)

飲み放題のラストオーダーは 30分前となります。

大衆割烹 大黒八柱店

イトーヨーカドー裏サンセット通り ロイヤルシティマンション1F ☎047-385-7567



