

成田・香取周辺情報をお届け

LOCOL

ロコル

2014 Vol. 63
WINTER
TAKE FREE

自分色を見つける、ひと・こと・ものカタログ

Let's party!

華やかなパーティーコーディネートや
パーティーで作りたい簡単レシピ、
パーティーグッズなどをご紹介します

楽しい仲間と過ごそう おうちパーティー



スペシャルな夜を演出

聖夜を彩るホテルディナー

イオンモール成田で見つけた

大切な人に贈るクリスマスギフト

ペット投稿コーナー ウチの子かわいい／北総地域で見つけた飲食・美容・暮らし情報／
Brandnew spot! 新店情報／会員に登録してプレゼントゲット♪ ロコルプレゼント

weekly living paper



の季刊誌

ゴルフファンが解決!!!

ゴルフファンは皆様のご希望や都合に合わせて
メニューをたくさんご用意しております。
あなたのゴルフライフをエンジョイするための
お手伝いを承ります。

ゴルフの練習したい...
始めた...!

全打席
オート
ティニアップ

ゆったり
68打席

ひろびる
220
ヤード



お姉さんの悩み
クラブ持ってないけど練習できるのかな?

お母さんの悩み
美容と健康のためゴルフをやってみようかな

特典

ご来店時にフロントで「ロコルを見た!」と言っていた女性の方にソフトドリンクをサービスいたします。
有効期限: 2014年12月31日

初心者でも大丈夫。
みんながゴルフファンへ行こう。

お姉さんも **楽々**
手ぶらでOK!
レンタルクラブもあるからお手軽!
●ドライバー 1本 ¥216 (税込)
●アイアン 1本 ¥108 (税込)

お母さんも **納得**
女性に優しい練習場
女性初心者限定レッスン
フラワークラス
60分 レッスン × 3回 × 無料 レンタルクラブ
¥2,980 (税込) 1クラス定員20名
※経験者の方、当店スクール受講中の方はご遠慮ください

PGA公認のティーチングプロが一人ひとりのレベルに合わせて丁寧に指導してくれるから安心です。

ご利用案内 新規会員随時募集中。今なら入会特典つき!

■時間制(打ち放題) ※カード入金時に消費税がかかります

曜日	受付時間	利用時間	一般料金	会員料金
平日	8:00~17:00	120分	¥1,500	¥1,000
	17:00~20:30	90分	¥2,000	¥1,500
土日祝	8:00~20:30	90分	¥2,000	¥1,500

※1打席を複数の方でご利用することはできません。

さらに **新規会員入会特典**
入会金 ¥540 + 年会費 ¥3,240 = ¥3,780

- アプローチ&バンカー無料利用券(¥324相当)×2枚
- 体験レッスン無料券(¥2,160相当)×1枚
- ドリンクサービス券(¥108相当)×1枚
- ¥1,000分ボール代Gカード入金(¥1,080相当)

合計 ¥3,996相当プレゼント

継続会員更新特典
年会費 ¥3,240

- アプローチ&バンカー無料利用券(¥324相当)×2枚
- 90分 ¥1,080 打ち放題利用券(¥540相当)×4枚
- ¥1,000分ボール代Gカード入金(¥1,080相当)

合計 ¥3,888相当プレゼント

学割(小学生含む)
通常入会金 ¥540 + 年会費 ¥3,240 = ¥3,780 のところ
●学生証(生徒手帳)提示で入会金無料
年会費 ¥2,160

冬のスクール紹介キャンペーン実施中!
●3ヵ月以上の継続条件で紹介者をご入会者とも
1ヵ月月謝半額
ゴルフファン商品 ¥2,000

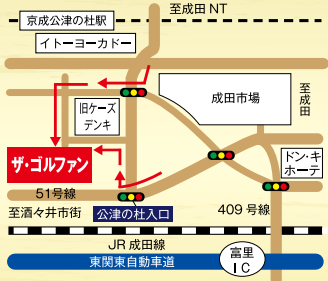
■1球打ち ※カード入金時に消費税がかかります

曜日	ご利用時間帯	ボール単価(1球)	施設利用料(一般)	施設利用料(会員)
平日	8:00~17:00	¥7	¥300	無料
	17:00~22:00	¥9	¥300	
土日祝	8:00~22:00	¥9	¥300	

※1打席お2人様までのご利用とさせていただきます。

ゴルフ練習場・ゴルフスクール
ザ・ゴルフファン
http://www.e-golfun.com

〒285-0901 印旛郡酒々井町篠山新田 3-2
TEL 043-496-9288
FAX.043-496-9289 営業時間 8:00~22:00 年中無休
アクセス至便
お車の場合...千葉から国道51号線で40分
成田市内から国道51号線で10分
東関東自動車道富里ICから国道409号線で10分
電車の場合...京成公津の杜駅下車徒歩12分





自分色を見つける、ひと・こと・ものカタログ

LOCOL ロコル

Vol.63 2014 WINTER

冬号

CONTENTS

[巻頭特集]

楽しい仲間と過ごす おうちパーティー

冬は親族や友達と集まる機会が多い季節
おうちで楽しむコツを「達人」にうかがいました。

今すぐ使えるテクニックを紹介
楽しく華やかにパーティーコーディネート 04

主役はやっぱり料理とワイン
パーティーで作りたい、簡単レシピ 06

気分を盛り上げる
かわいい! お手軽! パーティーグッズ 08

自分流パーティーで使える
お花やカップのアレンジを体験 09

[クリスマス特集]

スペシャルな夜を演出
聖夜を彩るホテルディナー 10

イオンモール成田で見つけた
大切な人に贈るクリスマスギフト 13

[レギュラー]

新店情報をいち早くご紹介
Brandnew spot! 02

北総ベストショップガイド 16

北総グルメハンティング/注目ショップの最旬ニュース/極上“美”空間

ホテル日航成田のブライダル 22

香取小旅行 かとりみち 日本厄除三大師 観福寺 23

ペット投稿コーナー ウチの子かわいい 24

北総地域のイベントカレンダー 26

冬の運勢 27

MOVIE / DVD & MUSIC / COMIC / BOOK 28

LOCOL interview 北総で輝く女性たち 30

LOCOL PRESENT 31

配布場所 / From Editor 32

香取市香取 2014年5月



子どもから大人まで大満足
香取神宮近くでイタリアン



ドリーミン

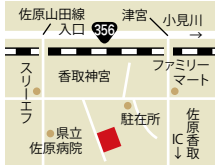
カフェレストラン Dreamin'

カルボナーラなどの定番から本格パスタまで提供。ケチャップと自家製ソースで味付けしたナポリタンは、程よい酸味と甘みが相まって一度食べたらやみつきに。ボリューム満点でおなかも満たされる。パリッとした生地がうれしいピザもおススメ。

お店から一言 10名様から貸し切りパーティーのご予約承っております。ご相談ください。ピザはテイクアウトもできます。お気軽にどうぞ。

☎0478-57-0162

香取市香取1942
11:00~15:00 (LO14:00)
17:00~22:00 (LO21:00)
火曜休



成田市花崎町 2014年7月



オーナーのこだわりの
絶品樽生ビールが味わえるBAR



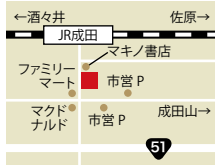
Public House Narita Radio Taps

お酒が好きなオーナーが選び抜いた樽生ビールや希少なウイスキーなどが楽しめる店。リーズナブルな価格で食材にこだわった肉料理やパスタも味わえる。成田駅からすぐそばのアットホームな雰囲気店内で、ゆっくりとお酒に酔ってみては。

お店から一言 気軽に楽しめるバーで、貸切もできます。お客様のプランに応じて、ご宴会を承っております。お気軽にお問い合わせください。

☎0476-23-7710

成田市花崎町839-1
15:00~25:00
日曜休



成田市花崎町 2014年8月



パソコンの基礎から応用まで
楽しく学んでスキルアップしよう



みつばちパソコンスクール成田校

京成成田駅そばの子どもからシニアまで楽しく通えるパソコン教室。アロマが香る教室でリラックスしながら学べる。パソコンの電源の付け方から丁寧に指導。ライフスタイルに合わせて忙しい人や子育て中の人も通えるところが魅力的。

お店から一言 好きなコースを選んで、月々3,000円で通い放題です。見学・無料体験レッスンは随時行っていますので、ぜひお問い合わせください。

☎0476-200-328

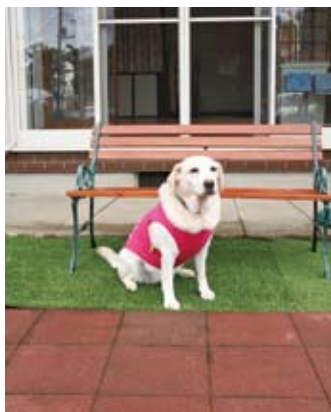
成田市花崎町814-9
10:00~19:00
土曜・日曜・祝日休
<http://www.mitsubachinarita.com/>



芝山町大里 2014年8月



ワンちゃんのことならおまかせ!
老犬までしっかりサポート



ドッグケアハウス ウィスタリア

アットホームな雰囲気のドッグケアハウスウィスタリアは、ケージレスで愛犬がのびのびと過ごす空間で日帰りから宿泊まで受け付けている。介護・介助が必要な犬の世話や預かりも対応。状態により、ドッグシッターとして出張も行っている。

お店から一言 お客様の大切な愛犬のお世話を安心して任せていただけるドッグケアハウスを目指しています。お気軽にお問い合わせください。

☎0479-74-3048

芝山町大里55-3
予約受付9:00~18:00
(時間外相談)
不定休
<http://dogcare-wistaria.com/>



印西市中根 2013年10月



静かで落ち着いた大人の空間で
お酒と料理を楽しむ



トニーズダイナー

「手作り」にこだわり、1年かけて作り上げた店は温かみを感じられる。そして、広い店内には、磨き抜かれたハーレーダビッドソンが光る。本格派にこだわった手作り料理と来店者の気分に合わせた作るオリジナルカクテルは格別。

お店から一言 車でお越しの方、ノンアルコールカクテルもご用意できます。ぜひ、ご来店ください。お待ちしております。

☎0476-37-3855

印西市中根345-3
18:00~24:00 (12月より)
※11月中はオープン時間が異なります。水・木(20時~)、金・土・日(18時~)
月・火曜休



印西市泉 2014年5月



料理とインテリア雑貨が楽しめる
印西市の隠れ家的カフェ



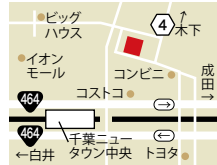
Natural ingredients Cafe NOIE

印西市に5月にオープンしたカフェ「NOIE」。内装や家具にこだわった店内はとても居心地が良く、時間を忘れて過ごしてしまいそう。無添加の食材を使い、手作りにこだわったランチやデザートなど、彩りも良く、味も絶品。

お店から一言 タコライスやフレンチトースト、グラノーラなど、ご好評いただいております。ご来店を心よりお待ちしております。

☎0476-33-3620

印西市泉49 1F
10:30~16:30 (LO16:00)
日曜・祝日





Let's party!

楽しい仲間と過ごす おうちパーティー!

いっぱいしゃべって、いっぱい笑って、思いっきり楽しみたい。
気の合う仲間と自宅でワイワイ! それが「おうちパーティー」。
テーブルコーディネートに料理レシピ、パーティーグッズ…、
楽しいひとときを演出するあれこれをご紹介します。
この冬は仲間を集めてパーティーしませんか。



おいしい料理とおいしいお酒、
そして仲間が揃えばパーティーの幕開け。
そんな大切なひとときを演出したい。

楽しく華やかに パーティーコーディネート

Party Coordinate

教えてくださった方

パーティーの達人
おこのぎさち
小此木 祥さん

茨城県稲敷市在住の服飾デザイナー。ご主人の仕事の都合でアメリカに4年間暮らしていた経験があり頻繁にパーティーを行っていたそう。「今の自分が一番好き」と公言する祥さんの周りには、年齢や性別、国籍を超えた仲間が集まってきます。そんな大切な友人たちと過ごす自宅パーティーが何よりの楽しみとか。12月10日から銀座レトロギャラリー MUSEE で個展を開催。



クリスマスに忘・新年会……。楽しいイベントが続く年末年始は、友人や親戚など大切な人たちと一緒に過ごす機会の多い季節。今年はおもてなしを招いて自宅できつろぎながらのパーティーはいかが。時間を気にせず心ゆくまでリラックサス。おいしい料理とおいしいお酒、そして仲間が揃えばパーティーの幕開けです。

ちよつとの工夫でパーティーの楽しさは無限大。そんな素敵なアイデアを「パーティーの達人」に教えてもらいました。



**ポップカラーの鍋は
そのままテーブルへ**



できあがった料理を素敵な食器に盛り付けるのもいいけれど、鍋ごとテーブルの上に乗せるのもワイルドでGood! 冷めたらすぐに温められるしデザイン性の高いものはテーブルコーディネートアクセントにも。

**華やかなコーディネートは
1ラインで引きしめる**



パーティー料理は一皿一皿が主役。それだけにテーブルコーディネートになるとちょっと難しいな、と思うことも。そんな時はセンターに小物やお花を1ラインに並べてから配置してみてください。スッキリかつ華やかに。

**調味料はお気に入りの
小さめのグラスに**



ソースやドレッシングをお気に入りの小さめのショットグラスやおちょこに入れるだけでパーティー感がUP。テーブルの上に分けて置いておくことで、どこからでも自由に手に取って使えるのもうれしい。



パーティーにオススメの簡単レシピ

「おっ、料理上手!」そんな風に思わせちゃうレシピをご紹介します。見た目は華やかだけど作り方はとっても簡単。冷めてもおいしくいただけるので、長時間のパーティーにもぴったり。

鶏肉のハーブ焼き

材料(およそ5人分)

- 鶏モモ肉(皮つき)…4枚
- ハーブ(タイムやローズマリーなど数種類)…適量
- にんにく…4片
- 塩・こしょう…少々
- オリーブオイル…適量

- 1 鶏モモ肉は火が通りやすいように表面に切れ目を入れて塩・こしょうで下味をつけておく。
- 2 肉の皮と身の間にハーブとすりつぶしたにんにくを入れる。数種類のハーブを合わせることでまろやかな香りになる。
- 3 厚手のフライパンか鍋にオリーブオイルを敷いて熱し、皮目8割、ひっくり返して落とし蓋をして2割焼く。途中でフライ返しで押さえつけるとよい。
- 4 最後に皮目に返してカリッと焼く。



エビとレンコンの焼き物

材料(およそ8個分)

- レンコン…3節
- むきエビ…250g
- 塩・こしょう・しょうゆ(あれば白しょうゆ)・酒…少々
- 片栗粉…小さじ2杯

- 1 むきエビは皮をむいて日本酒にひたして臭みを取っておく。
- 2 トッピング用に約5mmに輪切りしたレンコン8枚とむきエビ8尾を残す。それ以外のレンコンとむきエビ、塩・こしょう・しょう油をフードプロセッサーに入れて粗みじん切りにする。
- 3 水で溶いた片栗粉を②に加えて8等分にする。
- 4 油を敷いて熱したフライパンに輪切りのレンコン、③、トッピング用に残しておいたエビの順に乗せる。レンコンに軽く焦げ目がついたら酒を入れて蒸し焼きにする。



ヨーグルトゼリー

材料(およそ8人分) ●牛乳…400cc ●ゼラチン…15g ●砂糖…1カップ
●プレーンヨーグルト…500g ●生クリーム…200ml ●レモンのしぼり汁…1個分

- 1 牛乳・ゼラチン・砂糖を火にかけて沸騰直前まで温める。
- 2 少し冷まして粗熱が取れたら①の中にプレーンヨーグルト・生クリーム・レモン汁を加える。
- 3 大きなバットかボールに入れて冷蔵庫で冷やし固める。トッピングにブルーベリーや好みのジャムを添えてもGood。



鶏と銀杏のごはん

材料(ごはん3合分) ●鶏モモ肉…1/2枚 ●銀杏…1カップ
●きのこ類…100g ●ご飯…3合 ●油・だし汁・みりん・しょうゆ…適量 ●塩ゆでしたインゲン…適量

- 1 食べやすい大きさにカットした鶏モモ肉・きのこを油で軽くいため、だし汁・みりん・しょうゆで煮る。火が通ったところに塩ゆでした銀杏とインゲンを入れる。
- 2 ご飯3合に①を混ぜ合わせる。
- 3 ケーキやクッキーの型を利用して形を整える。

おしゃれ風呂敷は
便利アイテム。
包んでもたせに。



好みのフルーツで作るお手軽ドリンク フルーツソーダ

- 1 賽の目にカットした果物(柿・リンゴ・キウイetc)にグラニュー糖とレモン汁をかけて3時間ほど冷蔵庫で冷やす。
- 2 好みの量をグラスに入れてソーダを注げば完成。作ったフルーツはヨーグルトに入れてそのまま食べても◎



パーティーにオススメのワイン

スパークリングワイン①で乾杯、食事の流れに合わせて白ワイン②、赤ワイン③と進み、最後に甘めのデザートワイン④を一口、というのが一般的。よく肉は赤、魚は白と言われるけど、食材よりも調味料で合わせるのがポイント。同じ魚でもレモン塩系でいただくなら白、しょう油にカラシやラー油などを混ぜていただくと赤が合う。いろいろ試してみるのも楽しい。

① Crémant de Loire クレマンドロワールブラン(白)/辛口 ② Sauvignon トゥーレーヌソーヴィニオンブラン(白)/辛口
③ CHIROUBLES シループル(赤)/辛口 ④ モンバジャックグランデフォーリー/甘口

ワイン取材協力/マキノ酒店(富里市日吉台)