



豆類が好物なのでもちろんあずきも好きです。やっぱり豆感がしっかり感じられるつぶあん派です😊でも最近、食べるものによって相性の良いあんこで食べ分けたい、その時の気分に応じて……という時もあったり💧あずきは食物繊維やポリフェノール、サポニンなどの栄養素が豊富に含まれておりスーパーフードとのことです✨

店長 木村 育代



つぶあん派です。でも、ここ10年くらいであんこの魅力にはまり食べるようになったのですが、それまではあんこは苦手であまり口にしましたこと

がなかったんです😓年を重ねると変わるものですね〜🐻
ちなみにあずき茶というお茶があり、そちらはお気に入りてほぼ毎日飲んでおります😊

テクニク 周東 千幸

Flower
からの
お知らせ

今年から新メニューとなりました「髪質改善トリートメント」大好評です✨

実際にトリートメントメニューをされた皆様からの感想をお聞きしたところ、こんなお声を多く頂きました。

- ★感動的な手触りとツヤ感
 - ★うねり、くせが落ち着いた
 - ★広がらずまとまる
 - ★カラーが長持ちし、きれいな色味が長続きする
 - ★2回目、3回目とさらに良くなる
 - ★ツヤが長持ちする☆お手入れがしやすくなる
 - ★ドライヤーで乾くのが早くなる
 - ★セットがしやすい
- まだこちらのトリートメントをされたことがない方、ぜひお試しください😊

👉「髪質改善トリートメント」ってどんなトリートメント?

▶▶▶▶▶うねり、パサつき、広がり特化したシステムトリートメント✨

👉これがすごい!!▶▶▶▶▶サロンの仕上がりが長続きするトリプルボンディングシステム

- ①トステア→髪内部からうるおいを保ち、補強する成分です。うねりを抑え、芯からしっかりと髪に導きます。
- ②レブリン酸→植物由来の有機酸で、潤いを与えることでやわらかくつやのある仕上がりに!
熱を加えることにより、毛髪内部でアミノ基と結合をつくり、持続的なトリートメント作用を発揮します。
- ③γ-ドコサラクトン→ダメージを受けアミノ酸が露出した部分に作用します。髪全体を均一にコートし、キューティクルを閉じることで、まとまりとツヤ感のある髪に導きます。



最新のトリートメントを
ぜひご体験くださいませ

お手軽レシピ 焼きネギとつくねの鍋

- ① 鶏ひき肉 250g・酒大さじ1・片栗粉大さじ (2人分)
1/2・塩小さじ1/4・胡椒少々をボウルに入れて混ぜ合わせる。
- ② 長ネギ2本は3cm長さのぶつ切りに。
水菜 1/2 袋は4cm長さに切る。
- ③ 鍋に油大さじ1/2を入れて熱し、
ネギを両面に焼き色がつくまで焼く。
- ④ ネギが焼けたらだし汁 600ml、
酒大さじ1、醤油小さじ2、塩小さじ1/2を加えて煮る。
- ⑤ 沸騰したら弱火にして、①のつくねを加えて蓋をして煮る。
最後に水菜をさっと煮る。



今月のアイドル

湊くん

湊くん、入学おめでとう
ランドセル姿、キマってるね🐻

