



外を歩いている時に秋を感じる事が多いです。空の雲が夏のもくもくとした入道雲からうろこ雲や羊雲の秋雲に変わり始めるところ、キンモクセイのとってもいい香りが風に乗って香る時、秋だなあと感じます。

店長 木村 育代



月見バーガーの発売が始まった時、甲子園が終わった時、球児たちの夏とともに私の夏も終わり、秋が始まるなあと毎年感じます。暑すぎず寒すぎない風の気持ちいい時期の秋が、四季の中で一番好きです。

テクニーク 周東 千幸

お店からのお知らせ

INOA (イノア)

先日、ロレアル社のカラー講習に行ってきました。久しぶりの新しいカラー剤なので、楽しみでした。

『★日本初オイルグロスカラー INOA (イノア)★』

どんなカラー剤? オイルで染める”オイルデリバリーシステム” 世界特許の革新テクノロジー

★3つの特徴

- ①全く新しいダメージ軽減 (日本初、髪を傷つけない唯一の染め方)
- ②オイルグロス発色 (奥深さ × 透明感 × グロス感)
- ③完全なる NO 刺激臭



before

after



before

after

実際にカラーをされたモデルさんお二人。手触り、艶とても良い感じでした。私達も自身の髪で試し、できるだけ早くお客様に提供させていただきたいと思っております。

楽しみにしていて下さい。



今月のアイドル



湊くん

みなと

HAPPY BIRTHDAY



愛嬌たっぷりの湊くん 可愛い

お手軽レシピ

サムゲタン風スープ

- ①長ネギ1本は、3cmの長さに切る。しめじ1パックは小房に分けておく。人参1/2本、大根4cmは短冊切りにする。
- ②鍋に水 800cc、もち米大さじ3、おろし生姜小さじ1、おろしんにんく小さじ1/2、酒大さじ2、塩小さじ1と1/2を入れる。
- ③②の鍋に、鶏手羽元8本と①を入れ、ふたをして弱火にかけ、30~40分煮込む。
- ④器に盛ってごま油をたらして黒胡椒をふり、青ネギを散らす。

