

毎月テーマを変えてスタッフが一言ずつつぶやいています。お楽しみにしていただけると嬉しいです。

今回のテーマは

お正月食べたいもの

です。



お正月だからこそ贅沢に焼肉かすき焼き!!
特別感あるものを食べたく
なります 😊 すき焼きなら
卵もこだわっちゃいますよね
🍳 豚肉の焼き肉、サムギョ
ブサルも良いですね~ 😊
皆さんはお正月何食べたい
ですか?
ぜひお聞かせください。

店長 木村 育代



私は毎年お正月に楽しみに
してるのが、母の作る松前
漬けです。
具沢山で、私の好物の数の
子が贅沢にたくさん入って
いて最高です 😊
うちの家族もみんな大好物
なので、母は毎年とんでも
ない量の松前漬けを作っ
ています。
感謝しかありません 🙏

テクニーク 周東 千幸

Flower からの お知らせ

大人気!!髪にもお肌にも、全身に使える万能オイル

「プロミルオイル」主成分(セサミンオイル)(ホホバオイル)(シアバター)をベースに
16種類の天然由来オイル配合。クラシックブーケの香り 🌸

👑人気の理由は!?

- 🌸 髪質、年齢、髪の長さ、ヘアスタイル、問わず使いやすい!
- 🌸 今っぽくナチュラルでおしゃれな感じに!
- 🌸 スタイリングカもあり、髪のケアもできる!
- 🌸 ハンドケア、ボディケアにも◎

50ml ¥1,800 (税抜)



オイルの付け方ポイント!!

10円玉くらいの大きさの量を手のひらに出し、手のひら全体に伸ばします。

最初につける所が一番多くつくので、一番保湿したい毛先からつけ、次に内側に、揉み込むようにつけるのがポイントです。

手に残ったオイルを表面の髪、前髪などにつけます。

髪の乾燥対策にもとてもおすすめです 🎵

ご質問などいつでもお気軽にお声かけください(へへ)

今月のアイドル



遼くん 男の子
りょう 0歳



特技はいっぱい食べる ✨
いっぱい笑う ✨ 生後7ヶ月で身長70cmあるビッグベイビー!

お手軽レシピ けんちん汁 (2人分)

- ①木綿豆腐 100g は水切りしておく。
- ②油揚げ 1/2 枚は湯通し、細く切る。
- ③大根 3cm、人参 1/3 本はいちょう切り。里芋3個は1cm厚さの輪切り、ごぼう6cmはさがきにして水にさらす。しいたけ2個は四つ切りに。こんにゃく1/4枚は一口大にちぎる。
- ④鍋にごま油をひき、②③を炒める。
- ⑤水2カップ、顆粒だし小1、醤油小2、酒大1を入れて、アクを取りながら15分程煮る。
- ⑥①を崩しながら入れて、一煮立ちしたら出来上がり。器に盛って小ネギを散らす。

投稿募集!

皆様からの投稿をお待ちしています。
可愛いお子様やペットの写真、オススメのお店など、簡単な記事にお写真を添えてお寄せください。もちろん匿名でも結構です。
お待ちしております。詳しくはスタッフへ。