鎌倉美容室ニュース

vol.99

鎌倉美容室

小町通り入り
とんかつ屋・鎌倉茶々
間の通路の奥

【住　所】鎌倉市小町 1-6-13
【電話番号】0467（22）3898
0120-83-5489
【営業時間】9時～18時
【定 休 日】火曜日・第3月曜日

私のつぶやき　「よし!!」

こんにちは。寒い日が続いておりますが、いかがお過ごしですか?
年も明けて早くも2ヶ月が経ちますが、世の中は依然「コロナ」や暗いニュースが目立ちますが、そんな時はどうしていますか?
私個人的にはなるべく明るいニュースを探したり、頑張っている人を見たり、話を聞いたりします!!
頭で考えていても解決しないので、行動しちゃいます!!行きたいセミナーや行事は、スケジュールの空いている所は今から入れちゃいます!!コロナ禍でも自分自身が出来る事は積極的に行動して、充実した1年にします。
皆様もお身体を大切にして、ワクワクする日々をお過ごし下さい!!

鎌倉美容室 代表　髙橋 勉

お店からのお知らせ

店販商品 配送サービス

当店で扱いのシャンプー・トリートメント・スタイリング剤等、配送致します!!
ご注文はお電話で承ります。
税込¥11,000以上で送料サービス!

マスク着用に御協力下さい!!

コロナウイルス感染予防の為、施術中もマスク着用のままの御協力お願い致します。

マスクは替え用を準備しておりますので、ご使用下さい。

髪のアドバイス　天然ブラシで静電気対策

静電気が起きやすい冬は、ブラシで髪を梳かすと表面の髪が立って、かえって広がってしまうことがありますよね。
そんなときには、静電気が起きづらい、天然の動物毛を使った木製のブラシがおすすめです。

鎌倉美容室 カレンダー

○は定休日

次回のご来店、スタッフ一同心よりお待ちしています。

3月 (Mar.) 2023

日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

4月 (Apr.) 2023

日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23/30	24	25	26	27	28	29

5月 (May) 2023

日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

次回予約のオススメ

お帰りの際に次回予約をして頂いたお客様に、
サービス券
をお渡ししています。

パーマ・カラー　¥500
カット・ブロー　¥200

日時の変更は構いませんが、キャンセルの場合は無効とさせて頂きます。

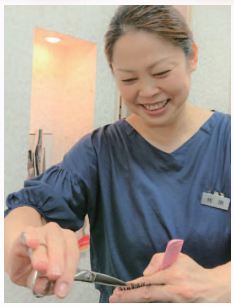
鎌倉美容室
スタッフの部屋

当店スタッフの紹介コーナーです。毎号テーマを変えてスタッフが一言ずつ、つぶやいています。お楽しみにして頂ければ幸いです。

今回のテーマは「ご飯に欲しい１品とは」です。♪

■私のごはんに欲しい一品はすじこの醤油漬けです！魚の卵が好きなので、たらこや明太子などともまよいましたが、すじこがあれば、それ一品で他におかずがなくても、すじこだけでごはんが沢山食べられるのと、大根おろしをのせてたべてもさっぱりして、またおしいしいですよね！

ヘアデザイナー　角田 ゆう子
つのだ ゆうこ



■ネギ味噌があれば、ご飯がいくらでも食べられます。ネギは 1～ 2mm の輪切り、味噌、かつお節、生姜、すり胡麻、ごま油を入れて…混ぜるだけです。
ニンニクをすって入れたり、辛くしたい時はラー油、甘くしたい時は砂糖か、みりん、酢を入れたり、気分によって変えています。
冷奴と食べても美味しいです

ヘアデザイナー　佐原 智子
さはら ともこ

■ご飯に欲しい 1 品とは、豚のしょうが焼きですね。キャベツの千切りをたくさんつけて…お肉でない時は魚、特にシャケが好きで、シャケの焼いたのにトーフのみそ汁ですね。豚バラ肉と厚あげとか豚バラ肉と長ねぎとか、豚バラ肉はいろいろ使えますね

ヘアデザイナー　山崎 美名子
やまざき みなこ

■ご飯に欲しい逸品はスタミナ納豆です
秘密のケンミンショーで、ごはんがすすむ絶品おかずとして話題になった、鳥取県のソウルフード★‼ ひきわり納豆と鶏そぼろを、砂糖醤油とタバスコの味付けで合わせた、ご飯のお供になる♪ 簡単で美味しいおかずです
詳しくは、検索してみてください

ヘアデザイナー　三村 亜里沙
みむら ありさ

■乾物、豆類、海藻類、漬物などの作り置きのお惣菜。べんりな常備菜です。時間のあるときに煮炊きして作りおきします。脇役ですが、日保ちもして、味が染み込みおいしく、仕事や外出など忙しい時に助かっています

レセプション　藤田 美知子
ふじた みちこ

食の豆知識

「き醤油」と「なま醤油」

「生醤油」と書いて「き醤油」とも「なま醤油」とも読みます。醤油作りは、①大豆と小麦に麹菌を加えて麹を作る②塩水を加えてもろみを作る③酵母を加えて発酵熟成④絞る⑤火入れという行程で行われますが、火入れ後、何も添加しないものを「き醤油」、火入れ自体しないものを「なま醤油」といいます。
なま醤油は香りも味も穏やかなのが特長です。

お店からのお知らせ

サブリミック ワンダーシールド

3日に1回のスペシャルケア

見えないシールドで髪を包み込み、
日常生活の外的ストレスから髪を守りながら、
サロンで仕上げたなめらかな髪を
長く持続させます。

125ml ¥3,762　110ml ¥2,970
（10%引き　税込み）

お手軽レシピ　豚とキャベツ炒め（2人分）

①豚バラ肉 150g は3cm に切り、酒小さじ1・醤油小さじ1につけて、片栗粉少々をまぶしておく。
②キャベツ1／4はざく切りにする。➡③卵2個はといておく。
④醤油・みりん各大さじ1、砂糖・オイスターソース各小さじ2を合わせておく。➡⑤ごま油で③を炒め、半熟で取り出しておく。
⑥フライパンに油を引いて①を炒め、色が変わったら②を加えて炒める。④で味をつけて、⑤を合わせて出来上がり。