

どーも、和田です。

僕たちが仕事をするために、美容室でパーマやカラーをするためにはパーマ液やカラー剤などの材料が必要になります。

その材料は美容ディーラーといって、材料屋さんが持ってきてくれています。

材料を持ってきてくれる傍ら、新しい商材の情報や講習会の情報、ディーラーさんによってはコンサルティングまで様々な情報を教えてくれます。

先日、あるディーラーさんが『新しいドライヤー』の情報を持ってきてくれました。

タカラベルモントさんという美容や歯医者さんでは、有名なメーカーさんなのですが、タカラさんが出す新しい『マイナスイオンドライヤー』とシャープの『プラズマクラスター』が出てくるドライヤーの説明でした。

よく巷で言う『マイナスイオン』。

僕たち homey roomy のスタッフは美容の毛髪理論を『化学者』の人から直接勉強しているんですが、マイナスイオンについて質問したところ、「そんなものは存在しないよ。」「ある、ないは、その人次第だけれども、化学的には実証されてないんだよ。」っていう話を聞いていたので、その話をディーラーさんに話していたんですが、少し深くまで話していると、ムツとした感じになってしまいました(^\_^)

僕も「やばっ！」って思い、そこでマイナスイオンの話は終わりにしたんですが、なんかちょっと引っかかってマイナスイオンのことやプラズマクラスターのことを調べてみました。

まあ、「なるほどね。」と…。話すとき長くなってしまうので、今日は話ませんが、都市伝説的な話はすぐ広がってしまいます。少し残念ですが、マーケティング的なもので、関心の高い、または検索されやすいワードはどうしても使われやすいこともあります。『シリコン』なども同じような影響を受けています。

これは伝える側の責任もあると思いますし、美容師としてしっかりと勉強して、皆さんにお伝えできればと思います(\*^\_^\*)

**homey roomy** では、7月1日(月)～5日(金)を夏休みとさせていただきます。

また、坂井は7月20日ごろまで出勤する予定です。体調に合わせて、出勤時間を短縮したり、休みを頂くこともございますので、早目のご確認をよろしくお願いします。

産後の休みは2か月を予定しています。こちらも体調により、産休が延びるかもしれませんが、随時、このような新聞やホームページでご連絡いたします。

では、この辺で…m(\_)\_m

ホームページ <http://www.homey-roomy.com/>

ブログ <http://homey-roomy.exblog.jp/>

ネット予約サイト

<http://hpsm.jp/homeyroomy/>

QRコード



# おたより

2013.6

こんにちは、坂井です。

いつのまにか、気候も暖かくなり、

これから梅雨がやってきます。

HomeyのRoomでもストレッチ

のお客様が増えてきているので、

もうすぐ梅雨が到来だなと感じる

今日この頃です。

わたしは、毎年暖かくなってくる

と恒例のように、スタッフとだっ

り、お友達とだったりでBBQ

を開催します。車がないので、

現地に手ぶらで行けるような

場所だったり、材料だけ自参す

るような場所だったり、道具も

何も無いような場所では、ケー

タリングしてくれるようなサー

ビスを探したりで、毎年BBQを

その中でも一番利用させて  
もらう機会が多いのが、お台場  
の潮風公園にあるBBQ場で  
す。時期や予約のタイミングに  
よっては、取れない場合、系列の  
BBQ場が葛西臨海公園の方  
にもあるので、どちらを利用する  
こともあります。  
お台場は海もあるので、海風が  
あり、夏場でも気持ちがいいです。  
公園ということもあり、開放的  
な空間があるので、みんなが  
ワイワイと騒げるのもいい感じ  
ですよ。  
葛西臨海公園は、わりと緑も  
多いので、お台場とはまた違った  
涼しさがあります。近くには、  
水族館だったり、観覧車だったり、  
鳥類園などがあるので、BBQ  
以外にも楽しめる場所がたくさん  
あります。



どちらも一日中楽しめますし、  
手ぶらで行くこともできます。  
材料を持ち込む時は、ゴミは  
持ち帰りになるので、持っていく  
時にできるだけゴミを増やさな  
いように、ラップに包んでお肉など  
を持っていくと軽量ですむので  
良いと思います。ちなみにわたし  
は野菜なども切って持っていく  
まだ利用したことがないサンセット  
タイムだと夕日を見ながらも  
楽しめると思うので、いつかは  
利用してみたいと思います。  
気になる方は、都立潮風公園  
BBQで調べてみて下さいね！



こんにちは！イヌです。最近はお酒はお休みに芋焼酎を飲んでます。今日は芋焼酎について書きたいと思います。※私はお酒は強くありません。

## 芋焼酎とは

さつまいもを原料として酒であり伝統的な焼酎の代表格です。原料のさつまいもは他のイモ類の1/5しか澱粉物質を含まず水分が多くて長期の貯蔵に適さず、酒の原料としては不向きで、世界中で栽培工本が高いにもかかわらず酒造原料となっているのは芋焼酎だけです。

## 製法

米麹でさつまいもを仕込み、水に蒸したさつまいもを砕いて水とともに加えてさつまいもにしぼります。約2週間発酵後蒸留し貯蔵します。芋の風味とヤトな甘さが特徴です。

## 飲み方

お湯割り、水割り、ストレート、ロック、ど木でもOKです。私のオススメはロックです♪

## 健康効果

- ・焼酎にはウロチン酸という成分があり酵素を増やしたり血栓を溶かす効果もあつたります。
- ・アルコールは基本的に糖分が含まれていてそれが太りしる原因なのですが焼酎には含まれておらず他のお酒に比べて太りづらいといわれています。

これらの効果は適量に飲んだ場合です。くれぐれも飲みすぎには注意してくださいね！ そんな種類ありますか？ 飲んで中でオススメは...



### 赤薩摩(あきたま)

25度

希少なさつまいも「エムラサキ」を仕込んだ華やかな香りが特徴

### 黒龍(くろりゅう)

25度

香りとツブのあつ味あいが特徴



こんにちは! せないです!

最近、急激に汗をかくぐらい暑い日が多くて、薄着になる日が突然おとづれていて焦っている私ですが、そろそろ夏に向けてダイエットを始める方がいらっしゃるかと思ひまして...

迷いがちなダイエット中の食事のメニューの選び方を書きたいと思ひます。是非参考にして下さい♪

# 1 揚げ物

唐揚げ

VS

フライドポテト

# 2 カフェ

ロイヤル  
ミルクティー

VS

カフェラテ

# 3 お菓子

ポテトチップス

VS

チョコレート

# 4 ドリンク

Okcalコーラ

VS

100%グレープフルーツ  
ジュース

# 5 スイーツ

パンケーキ

VS

フレンチトースト

# 6 焼肉

タン塩

VS

カルビ

## トクえ

セセるのは...

1. 唐揚げ! どちらも揚げ物なのでほどほどに好きが前提ですが、タンパク源の唐揚げがオススメ
2. ミルクティー! シュワッとした甘みに注意! どちらもネクになるのは高脂肪のミルク。
3. チョコレート! チョコレートに含まれるカカオポリフェノールは抗酸化作用が表体のサビを防ぎ、老化や成人病予防効果がある。
4. グレープフルーツジュース! カロリーよりも栄養重視が鉄則!
5. フレンチトースト! どちらも小麦や砂糖米糖で作られているのでオススメではないが、トッピングの控えめのフレンチトーストがベター
6. タン塩! カルビの脂質はタン塩の約2倍だそうです。