

どーも、和田です。

1月20日に経営計画発表会をしました。会社の考え方や方針、計画などをスタッフに発表する場です。スタッフに発表と言っても、人数が少ないので、みんなでこの発表会を作っています。「今年はこうしていくぞ〜！」と宣言する場ですね(\*^\_^\*)

自分で発表しているときは、「伝わってるかな?」「わかりづらくないかな?」と少し不安になる場面もありましたが、坂井や高梨が発表する話を聞いていると、「そうだな。そういう所が大事だよな。」とお店の考えや方針を冷静に再確認できました。

自分が話すアウトプットと人の話を聞くインプットの両方あるとより理解が深まるんだなって気づきました(\*^\_^\*)

来年の発表会では、みんながもっと発表しあう場にして、みんな揃って「何をやっていくのか?」再確認できる場にしたいです!

さて、先月号で話した『ウルトラファインバブル(UFB)』ですが、1月18日に工事をしてもらいました!

UFBについて簡単に説明すると、「目に見えない細かい泡」です。よくある微細な泡が出るシャワーヘッドはマイクロバブルと言って、UFBはその100~1000分の1くらいの小さな泡で、ウイルスよりも小さな泡です(° o °)

高い洗浄効果や肌の活性化作用、トリートメント効果の増大が見込めます(\*^^)v

この原稿を書いている今日初めて使ってみました。カラー剤の落ち加減も良く、髪の手触りはいつもよりツルツルしました! 坂井のnewsで詳しく紹介してるみたいなので、見て下さいね(\*^\_^\*)

最後に、4月から予約が取りづらくことが予想されます(^\_^;)

なぜなら、坂井が4月頃から産休に入ります。また、堀田は4月から週1日スタイリストになるためのアカデミーに通います。そして、6月から高梨も月に1回のアカデミーに参加するからです。

そのため、予約が取りづらくなり、スタイリストが少ないので、店舗の休みが変更になる場合もあるかもしれません。早めにこの新聞や公式LINEを使ってご連絡を差し上げ、公式LINEで予約調整をさせていただきます。

勉強せずに営業時間に費やしたり、無理してお客様への対応に時間を使ったりしたほうが短期的にはみなさんの満足に繋がるかもしれません。しかし、お店の方針としては、スタッフ一人ひとりが成長し、お店の環境を整え、生き活きと働くスタッフを増やしながら、お客様をお迎えできるようにしていきたいと考えています。大変ご不便をおかけしますが、ご理解の程よろしく申し上げます。

では、この辺で…<(\_)\_>

2月3月の定休日(火曜日以外)

2月7日(月) 2月16日(水) 2月23日(水)

3月7日(月) 3月16日(水) 3月23日(水)



公式LINEはこちら



WEB予約はこちら



# homey roomy news

こんにちは、坂井です。

おかげでもお知らせさせて頂きました。私事ではありますが、この度第3子を女ご辰し、4月よりお休みに入らせて頂く事になりました。昨年はスタッフの変動などによりご予約にご不便をおかけしておりましたが、再びお休み入る事になりご迷惑をおかけして申し訳ございません。また、早めの復帰を検討しておりますので、その間高梨を中心にスタッフに引き継ぎさせて頂きますのでどうぞよろしくお願い致します。

さて、話は変わりますが、前回の新聞でもお知らせさせて頂いてますが、お店から出るお水(お湯)が全てウルトラファインバブルにセカリ替わりました!!

ウルトラファインバブル...耳にはしたことがある方もタタ、と思います。とてもメリットがみなさんにはあると思いますので、今回はどんな効果があるのかご紹介したいと思います😊

そもそもウルトラファインバブルって??

サイズが直径1マイクロメートル未満の目に見えない極小の気泡です! とっても小さい泡で、数ヶ月~1年と長時間液中に存在できるといわれています!

どんな効果があるの??

- ✦ 細かな気泡が汚れに吸着! 皮脂なども吸着させて頭皮がきれいに😊
- ✦ 細かな気泡が角質を除去! 不要な角質が取れて透明感が増した頭皮に😊
- ✦ 普通湯と比較して肌の水分量を維持できるので、キスを整え皮膚にうるおいを与えます😊



ミネラルウォーター

ウルトラファインバブル

表面張力によって球体になっています!

お客様のお声

- ・いつもとお湯のあたりが違う気がする~!
  - ・髪のもがやわらかくなった!
  - ・何か違う?? などなど、いろいろお声があがっています。
- みなさんの感想もぜひお聞かせ下さいね~!

# homey roomy news

こんにちは😊 高梨です。

最近では 近々 X-2-1 である予定の新しい処理剤について勉強していき、  
その勉強をしていくうちに「酸化」!!

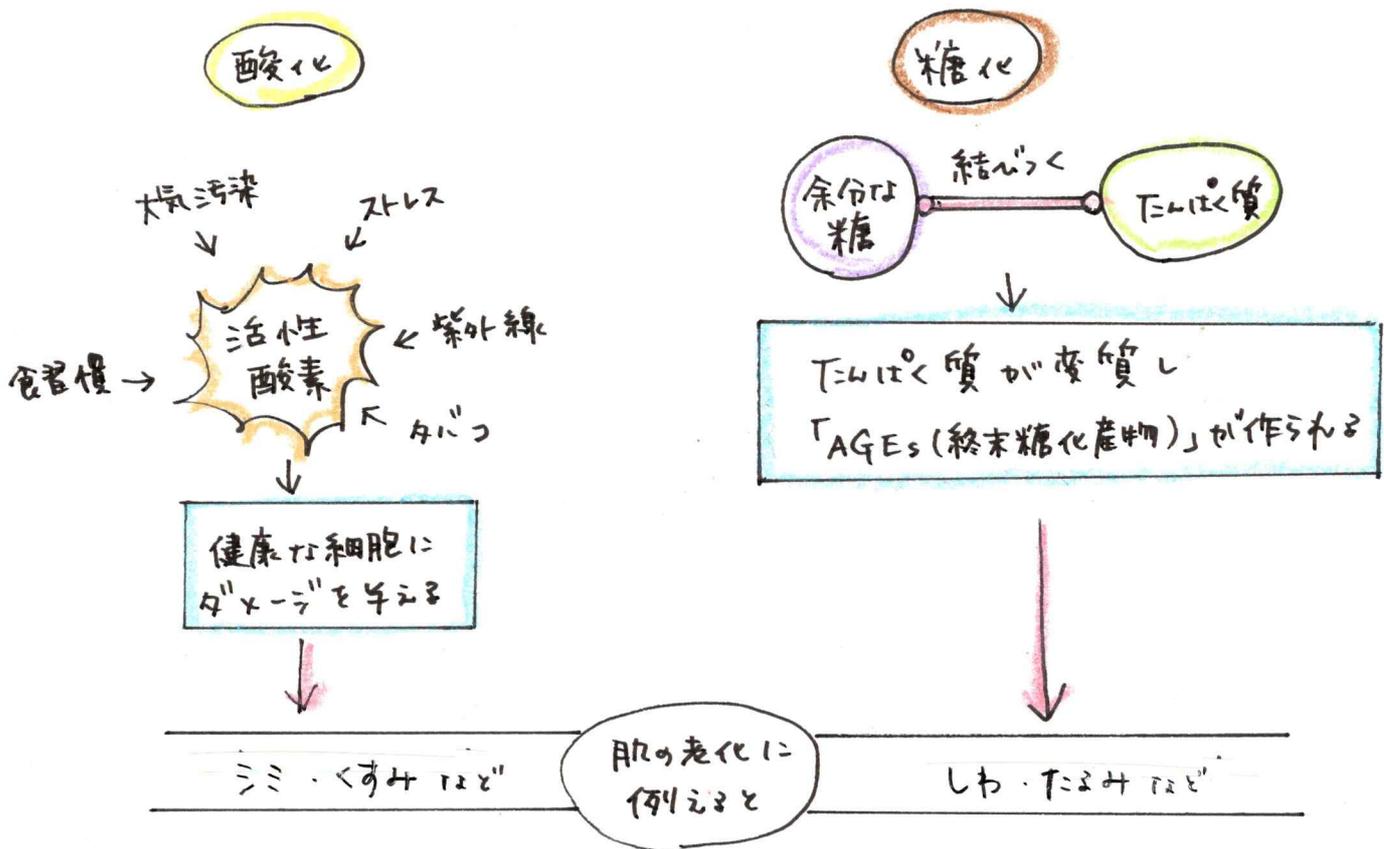
かなり前から「抗酸化」という言葉を耳にしています。

たまたま気にしている位でした。30代ラスタヤを走っている私としては  
たまたま気にしている場合ではない!! と少々焦ってしまいました。

## ③ 老化現象の大敵「酸化」と「糖化」

「酸化」とは? → 活性酸素による「サビ」

「糖化」とは? → タンパク質と余分な糖質の結びつきによる「コゲ」



酸化と糖化はどちらか一方しか起きないということではありません!!

糖化反応が起ると活性酸素が発生します。その発生した活性酸素が

酸化を進行させ、酸化は糖化を進行... と酸化・糖化の負のスパイラルが

起きてしまうんです。



スキー、スノーボードに行っちゃたよ!!

スキー、スノーボードに行っちゃたよ。普段は全く走れないのだから、朝の4時にとび起きた、子供達!! 車2時間程で到着しました。  
お兄ちゃんもスキー、弟はスノーボードに初挑戦!! 子供の上達はとて早いからね!!  
お兄ちゃんも1日かなり上手になりました。弟は「寒い。手が冷たい...」と言い、心は折れながらも何度も立ち上がり、挑戦する姿が、可愛いらしく、在りし頃の主人の実家に遊びに行き、スキー、スノーボードの話として、主人の母に、

こいには!! 山下です。  
1月のはじめ(まだ、オニフロンが  
増え始める前)に、家族で



ケイゾウを食べ  
カレーはサイコ  
ドーナツ!!  
大人1人  
食べは缶

雪あそびもしたよ!!  
楽しかったよ!



# homey rooy news



子供を親が色々な場所へ連れて行き、あげているのではなく、子供に親を連れて行き、もらった人にならなく、あつから思ふの  
と言われました。と、とても深い言葉で、本当にその通りだと思ひました。これからも、一緒に多くの事を経験し、気持ちや感情を  
共有していきたいです。(早く、オニフロン、収まらずように...)

## 子供に人気のお給食

前職で保育士をしいました。その時に子供達と先生が大好きだったメニューです!! 野菜たっぷりオムレツです。

- 材料(大人4人分):
- 豚挽肉 400g
  - もやし 90g
  - 大根 50g
  - 小松菜 100g
  - 人参 100g
  - はんにく少々(左はともOK)
  - 白いりほ 少々
  - フライパン 少々
  - ゴシ油、サラダ油 各大2
  - ★しょうゆ 大2勺
  - ★中華だし 大2
  - ★砂糖 大1勺
  - ★酒 小1

- ④ 豚挽肉を入れ、8割位炒めたら人参、大根を入れ、最後にもやしを入れる。(うちの子供はもやしは苦手なので細し短めに切、入れてます。)
- ⑤ 小松菜と合わせ調味料を入れ、サッと炒め、白ごまを入れ、混ぜたら出来上がりです!!

- ① 小松菜は2cm位に切り、塩少々(分量外)入れ、硬めに茹で絞る。
- ② 人参、大根は千切りにする。★の調味料を混ぜおく。
- ③ フライパンにゴシ油、サラダ油を入れ、中火で熱しはんにくを入れる。

錦糸卵や半熟卵をのせてもおいしいです。大人はゴシ油やキムチを入れるとおいしく、ゴシ油でお締めです。  
是非、作ってみてください!!  
寒い日が続くまで、体調にお気を付けて下さいm(-)m



