

HAPPY

2017年6月

News Letter

ほうそくの法則

発行:Hair make APPY 〒465-0005 名古屋市名東区香流2-908Maxvalu香流店1F 0120-955-558

お知らせ！

7年勤務したスタイリストのトモが5月末で寿退社いたします。今までの皆様の応援、誠にありがとうございました。

7年という長いようで短い間でしたが、大変お世話になりました。専門学校を卒業してずっとAPPYでお世話になり、日々のサロンワークが本当に楽しい時間でした。そして、こんな至らない私でしたが皆様に可愛がって頂き、私は幸せ者です。7年間、本当にありがとうございました。

7月お店のカレンダー

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	※7月の定休日は赤色になります				

TOMO



スタッフ紹介

毎回、当美容室のスタッフをおあるひとつのテーマをもとに紹介するこのコーナー。今月はコレです！

「サーティワンアイスで一番好きな種類は？」の巻

クッキーアンドクリーム
ですかね～(^_-)-☆

店長 RYU



よく考えてみると、同じものを食べたことがないかもしれないですね(◇)ゞ

アドバイザー MAYU



昔、「長靴をはいた猫」というフレーバーが美味しかったので、是非復活して頂きたいです。ww

チーフ GAKU



ハロウィンになると出てくるカーニバルですかねえ。あの毒々しい色たまりません！

スタイリスト トモ



ラブポーションサーティワンです☆ハートのチョコが入ってるんですよ♡

スタイリスト エソ



ストロベリーチーズケーキとナッツトウユーです(^_^)

アシスタント ユメ



ハッピーレシピ

中華風味噌炒め

(1人分)エネルギー281kcal 塩分1.4g-材料(4人分)-
 ・たけのこ:150g ・にんじん:1/2本
 ・干し椎茸:4 ・ピーマン:4個 ・長ねぎ:2本 ・生姜:1片 ・にんにく:少々 ・カシューナッツ:100g
 ・醤油:大さじ2 ・砂糖:大さじ1 ・みりん:大さじ2 ・味噌:大さじ3 ・油:大さじ1

-作り方-1. 厚揚げは湯通しし、縦半分にしてから5mm厚さに切ります。

2. 生のたけのこを使用する場合は、茹でてあく抜きをします。水煮のたけのこを使用する場合は湯通しします。短冊切りにします。 3. にんじん、ピーマンも短冊切りにします。

4. 干し椎茸は水で戻して、太めの千切りにします。

5. 長ねぎは斜めに切ります。 6. 生姜、にんにくはみじん切りにします。

7. フライパンに油を熱し、6を炒めて香りが出たら、2～5の野菜を入れて炒めます。

8. 厚揚げ、カシューナッツを加え、調味料を合わせたものを入れ、味を調えます。

-ポイント- カシューナッツの香ばしさと歯ごたえがアクセントで美味しい一品。春が旬のたけのこは、食物繊維やカリウムを豊富に含みます。みりんが食材にテリとツヤをつけ、旨みを加えてくれます。



Hair make APPY

住所 〒465-0005
名古屋市名東区香流2-908
Maxvalu香流店1F

営業時間 10:00～8:00(受付7:00まで)

定休日 毎週月曜日 第3月・火曜日

駐車場 150台(カーマ、Maxvaluの駐車場
をご利用下さい)

予約受付 0120-955-558

URL <http://www.hair-appy.com>



アプリQR



カーマ、Maxvalu香流店の1F角です。