

絆

2021年6月122号

○ お休みカレンダー

6 June							7 July						
SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
30	31	1	2	3	4	5	27	28	29	30	1	2	3
6	7	8	9	10	11	12	4	5	6	7	8	9	10
13	14	15	16	17	18	19	11	12	13	14	15	16	17
20	21	22	23	24	25	26	18	19	20	21	22	23	24
27	28	29	30	1	2	3	25	26	27	28	29	30	31

発行元 美容室オズ

- ・営業時間/ AM8:30 ~PM6:00
 - ・受付時間/ PM5:00まで
 - ・定休日/ 月曜・火曜連休
 - ・電話予約/ 0562-48-5658
 - ・メール予約/ホームページから予約可
- 大府市美容室オズ [🔍検索 HP](#)
スタッフブログも更新中!

【全商品割引対象】

《おしらせ》

オープン時から続けていた【夏の感謝祭】を今年も始めます。夏の感謝祭は準備の都合上、今年で最後になります。

この後、「創業祭」と「年末感謝祭」を予定しています。

来年からは、『創業祭』と『年末感謝祭』になりますのでご報告します。これからも精一杯頑張りますので何とぞよろしくお願いいたします。

美容室オズ 店長

お客様感謝祭

夏最後の商品がお値打ちに買えます!

- 1つで 5%OFF
- 2つで 10%OFF
- 3つで 15%OFF

キャンペーン期間
6月1日~7月31日まで

売れ筋商品やおすすめ商品

まずは、髪質を良くするにはシャンプー&トリートメントを変えてみると必ず良くなります。その次に良質の育毛剤です。化粧品としては、エバメル化粧品と新製品のV3ファンデーションがおすすめです。これから暑い時期には、夏のシャンプートリートメントなどが喜ばれています。

新しいいい情報として以前神戸に研修へ行った時に聞いてきた、持ち運び便利『コンパクトマッサージ機』があります。喜ばれています。

どちらの方がお客様にとって良いのか迷っていました。

次回予約を頂いて、準備をしっかりとお客様をお迎えした方が良いのか？ お客様の好きな時間に来てもらって、お客様をお迎えした方が良いのか迷っていました。昨年はコロナ渦の中で、密を避けるためにも次回予約をお願いしていました。お陰様で現在は98%まで次回予約を頂いています。予約をして頂いて、どうでしたかと聞いてみると、計画が立てやすく便利。

都合の良い時間に予約が取れる。待たなくても良いなどのお話を聞きます。半年先までのご予約も頂いています。病院通い、孫のお世話、習い事などで時間が有効に使えて忙しい方にも便利だそうです。ご協力感謝いたします。

目安は1ヶ月~1ヶ月半が正味期限です!

「なんとなく扱いつらくなってきたな・・・」ただどそんなに困るわけでもないし・・・、いつのまにかあいだが開き過ぎて、気づいた時にはすごく伸びていて、そんな事ってありませんか？ヘアスタイルを綺麗な形で保っていられるのは、平均1ヶ月~1ヶ月半とされています。

美容業界ではこれをヘアスタイルの賞味期限と呼んでいます。スタイルや長さによって差はありますが、1ヶ月~1ヶ月半前後から「髪の毛が伸びてきたな・・・」「白髪が目立ってきたな・・・」と憂鬱になってきます。手入れも思うようにいなくなってきます。

次回予約をしないほうが、もったいないですね!

- ◆自分の予定が決めやすい。
- ◆時間を無駄にしない。
- ◆いつも綺麗な状態が維持できる
- ◆行きたい日に断られない
- ◆スタンプ特典もあります
- ◆無料で変更キャンセルができる ※できるだけ変更は、3日前までをお願いします。



6月16日は「和菓子の日」今こそ知ってほしい和菓子の魅力

6月16日は「和菓子の日」みなさん、和菓子は好きですか？

和菓子は好きだけど、普段は何となく洋菓子の方がよく食べる…という方も多いのではないのでしょうか。繊細で美しく、そして美味しい和菓子は、普段のおやつにはもちろん、手土産などにもぴったり。みなさんにもっと知っていただきたい和菓子の魅力や、「和菓子の日」の由来について解説いたします。

和菓子のここが魅力

◆四季折々の美しさ

和菓子は、日本の四季折々の自然にちなんで作られるものが多くあり、季節の移り変わりを感じさせてくれます。

桜にちなんだお菓子が春の訪れを知らせ、夏はくずや寒天などの透明感のある和菓子で涼しさを演出し、秋はお団子を食べながらお月見を楽しみ、冬は新年を祝うおめでたいお菓子がお店に並びます。ぜひ四季折々の美しい和菓子をもっと気軽に楽しんで、日々の生活に季節感を添えてみましょう。

◆五感で楽しめる

「和菓子は五感の芸術」というのは、全国和菓子協会第二代会長の黒川光朝氏が提唱した言葉だそうです。五感とは、「視覚」「触覚」「味覚」「嗅覚」「聴覚」のこと。

視覚

和菓子を楽しむ際、私たちがまず感じる「視覚」。

繊細な作りや優しい色合いが、私たちの目を楽しませてくれますよ。

触覚

フワフワのおまんじゅうの触り心地や、大福のモチモチ感、葛切のつるりとしたのどごしや餡子のサラリとした口当たり…どれも和菓子独特の楽しみです。

味覚

素材の味を生かした上品な味わいが口いっぱい広がります。

嗅覚

味覚と同時にぜひ感じてほしい「嗅覚」です。和菓子には、強い香りがするものは少ないものの、米やきなこ、餡子などは、素材そのもののほのかな香りが楽しめます。

また、桜や柚子などの四季折々の季節の香りも和菓子の魅力の一つです。

聴覚

一見何も関係がなさそうに思えますが、和菓子の「名前の響き」をあらわしているんだとか。

お菓子の名前の由来となった和歌や俳句の言葉の響きの心地よさ、そしてその土地の名所旧跡などを、和菓子から感じることができますよ。

「和菓子の日」とは？

◆健康招福を願うめでたい行事が由来！

西暦848年(嘉祥元年)6月16日、仁明天皇が16個の菓子や餅などを神前に供え、人々が病気にかからず健康に、そして幸せに暮らせるよう祈り「嘉祥」と改元しました。

6月16日に和菓子を食べるという「嘉祥の祝」は、その後もおめでたい行事として、長い歴史の中で受け継がれていきました。

この習慣の復活を願い、また、日本の美しい四季と歴史の中で育まれてきた和菓子を楽しみ、そして後世にも伝えていこうという趣旨で、昭和54年(1979年)に全国和菓子協会が6月16日を「和菓子の日」と決めました。

紫外線と健康の気になる疑問解消！

紫外線といえば、キラキラとした夏の日差しを思い浮かべる方も多いでしょう。

しかし、春先から紫外線量は徐々に増えてくるため、この時期から対策が必要になります。

そこで、紫外線の気になる疑問を解消していきます。

紫外線は敵？

日本の紫外線量は年々増加しており、紫外線を浴びすぎると日焼けやしワ、シミ、白内障、皮膚がんなど、健康にさまざまな悪影響を与えます。レジャー時はもちろん、日頃のスキンケアの一部として、紫外線対策をしっかりと行う習慣をつけましょう。男女問わず紫外線対策をすることをおすすめします。紫外線というと悪いイメージばかりが先行しますが、体にとってよい面もあります。

紫外線を浴びると、私たちの体内ではビタミンDが合成されます。ビタミンDは、腸からのカルシウムの吸収を高める作用を持ち、骨や歯を作るのに必要な栄養素です。そのため、環境省でも適度に日光を浴びることを推奨しています。健康維持のためには、適度な日光浴も必要です。

紫外線の少ない冬なのに雪山で日焼けするのは何で？

雪山でウィンタースポーツを楽しんでいたなら、くっきりとゴーグルの痕が残るほど日焼けしてしまった…という人も多いのではないのでしょうか。雪山やグレンデは雪によって反射した紫外線がさまざまな方向から降り注ぐため、通常のおよそ2倍近い紫外線量を浴びているといわれています。

さらに、標高が高くなると、その分紫外線量も増えるため、日焼けをしやすくなってしまいます。

雪山やグレンデでは、日焼け止めなどを使って、しっかり紫外線対策をしましょう。

紫外線の吸収を高める成分がある？

アロマオイルには、紫外線の吸収を高め、日光に当たると紫外線に反応して接触性皮膚炎などを起こす光毒性成分を含んだものがあります。

例えば、ベルガモットやレモン、オレンジ類に含まれます。ただし、種類や抽出方法によって光毒性のないものもあります。紫外線を浴びる時間帯に使用するもの、夜や自宅で使用するものなど、使い分けると良いでしょう。

紫外線アレルギーがある！？

日光を浴びると、肌や目にかゆみや湿疹などのアレルギー症状が出る人がいます。

紫外線を浴びることによりアレルギーが生成されて症状が出る場合もあれば、塗り薬や化粧品、飲み薬の成分などと紫外線が反応してアレルギーを引き起こす場合もあります。また、紫外線対策として使用した日焼け止めのクリームなどの成分に反応してアレルギー症状が出てしまう人もいます。

原因を特定し、アレルギーとなるものを取り除くようにしなければなりません。

紫外線アレルギー対策方法

日中のスキンケアとして、日焼け止めを取り入れる（アレルギーが日焼け止めの場合は使用しない）

- 汗をかく場合は、日焼け止めをこまめに塗りなおす
- 長袖や丈の長いボトムなどできるだけ肌を出さないように服装の工夫をする
- 紫外線の強い10:00~14:00くらいの外出を避けたり、日傘を使用したりする
- 紫外線アレルギーがひどい場合は、部屋のカーテンや窓にもUV加工されているものを使用する
- 生活習慣を整えて、体調を整える

いかがでしたか？みなさんも夏に向けて紫外線対策を始めましょう！

6月の運勢

梅雨の語源は、温度が高く黴（かび）が生えやすい時期で「黴雨（ばいう）」と言われたが「梅雨」に転じたとか、梅の実が熟す頃だからなどの説があります。



3/21~4/20生

【牡羊座】

ラッキーカラー
紫
ラッキーアイテム
観葉植物

前向きに意識するほど苦しくなりそう。自分らしくいて、諦めずに達成した自分を思い描くことも大切だけど、時には心に休息も必要です。こだわりすぎると大切なことを見失います。自分を追い込まないように。



4/21~5/21生

【牡牛座】

ラッキーカラー
赤
ラッキーアイテム
シャンプー

人当たりの良さに惹かれたと、言い寄ってくる異性がいるかも。関心のない異性であれば、断らないとズルズルと面倒なことになるでしょう。逆に好意を持てる相手であれば、すぐに良い返事をして好機をつかんで。



5/22~6/21生

【双子座】

ラッキーカラー
ベージュ
ラッキーアイテム
クレヨン

大事なことを頼まれそう。引き受けるなら最後まで責任をもって。要件をきちんとこなすことで自分の自信につながり、また周囲からの信頼も得られます。負いわず楽しみながらすることが理想だけど、まずはやってみて。



6/22~7/22生

【蟹座】

ラッキーカラー
水色
ラッキーアイテム
ポーチ

普段なら平気なことも我慢できず、人に当たってしまいそう。どうしても身近な人にストレスをぶつけてしまうけれど、いざとなれば助けてくれるのは身近な人なので大切にしましょう。不要な紙を破ることで厄除けに。



7/23~8/22生

【獅子座】

ラッキーカラー
緑
ラッキーアイテム
鉛筆

笑顔が素敵で人気運急上昇。とにかく笑顔を振りまきましょう。あいさつはもちろん、お礼を言うとき、雑談などあらゆる場面でニコニコ愛想よくするだけで好感を持たれます。ただ、自分が悪い時は誠意を込めて謝って。



8/23~9/22生

【乙女座】

ラッキーカラー
ピンク
ラッキーアイテム
貯金箱

いつもお世話になっている方を、お茶や食事に誘いましょう。職場や恋人など対人面でのいろいろと悩みそうなので、相談してみると良いかも。まったく新しい視点を教えてもらえて、もやもやしていた気持ちが晴れます。



9/23~10/23生

【天秤座】

ラッキーカラー
ゴールド
ラッキーアイテム
スポーツ用品

自分勝手な行動を取って反感を買えそう。協調性を考えて、自分がされたらどう思うかを常に頭の片隅におきましょう。みんなと仲良くできれば対人面の運気を上げ、人から幸せをたくさん受け取ることができます。



10/24~11/22生

【蠍座】

ラッキーカラー
オレンジ
ラッキーアイテム
折り畳み傘

さみしくて人肌が恋しくなりそう。家族と離れている人は連絡を。明るく元気なつもりでも、テレビを見ているだけで涙が出たりするかも。親しい友人や家族など、気の許せる人と話してみると心が芯から温かくなります。



11/23~12/21生

【射手座】

ラッキーカラー
青
ラッキーアイテム
ペンダント

お金がないとか、容姿が悪いなどの些細な劣等感に落ち込みそう。他者と比べて自分が劣っていることを探すより、健康でよかったとか今日も食事ができて良かったといった、小さな満足を探すことで魅力が増します。



12/22~1/20生

【山羊座】

ラッキーカラー
テラコッタ
ラッキーアイテム
花瓶

人に助けられて嬉しくても、素直に感謝を表現できないかも。けれど、それでも助けようとしている人の存在があります。日を改めてでも必ずお礼は伝えましょう。とにかく相手に直接、感謝を伝えてください。



1/21~2/19生

【水瓶座】

ラッキーカラー
白
ラッキーアイテム
靴下

同性からの嫉妬を受けて、余計な悩みやイヤな思いをすることに。ほっておくのが良いけれど、しつこくされるのならハッキリと相手に話を聞いて早めに対処してください。力を貸してくれる人がいるなら助けられて。



2/20~3/20生

【魚座】

ラッキーカラー
黄緑
ラッキーアイテム
ゲーム機

周囲との価値観が違って、世界が違うのだと割り切りましょう。それぞれの世代や環境によって、世界観も価値観も違います。認め合えれば良いけれど、それもむずかしいので、縁のない相手だと距離をおきましょう。

レシピ

トマトのポテトサラダ

マヨネーズにケチャップを加えて作るので、いつもよりサッパリとしたポテトサラダになります。



材料(2人分)

- ジャガイモ … 2個
- ハム … 4枚
- ゆで卵 … 2個
- 〈調味料〉
- ケチャップ … 大さじ3
- マヨネーズ … 大さじ2
- 粒マスタード … 小さじ1
- 塩コショウ … 少々
- 粉チーズ … 適量
- ドライパセリ … 少々

作り方

- 1 ジャガイモは皮ごときれいに水洗いし、1個ずつラップで包んで電子レンジで竹串がスッと通るまで加熱する。
- 2 ハムは1cm角に切る。ゆで卵は粗く刻む。
- 3 ジャガイモが熱い間にタオルなどで包んで皮をむき、マッシャーでつぶし、ハムと〈調味料〉の材料を加えて混ぜ合わせる。
- 4 器に盛り、刻んだゆで卵、粉チーズ、ドライパセリを散らす。



このレシピのポイント・コツ

電子レンジは600Wを使用しています。