

✂ルーチェ便り 2012年 4月号✂

この季節は新しい出会いや別れなどがあり、
人との関わりを大事にしていきたいとつくづく思う季節です。
新生活を迎える方、新しい環境、仕事、学校、家庭などで頑張る皆様をルーチェは応援します！！
花粉も吹っ飛ばす気持ちで今月も皆さまにワクワク・感動をお届けいたします☆

☆ダイエット部 経過報告☆

ダイエット部を結成し、決意表明をしてから2ヶ月が経ちました♪
2月号に載せた事で色々な方々に声をかけていただきありがとうございました

☆ここで経過報告をさせていただきます(*^_^*) ☆

●私、住野は・・・何度も退部を考えました
(泣)
しかし！！やっぱり頑張ろうと、倅田來未さんがやっているという「夜9時以降は食べない」をスタートいたしました。

●早川さんは・・・夜、炭水化物食べません！
プールも継続中！たま～に「痩せた？」と声をかけられている感じです。それよりも、沢山の方から「すごくキレイになった」「大人っぽくなった」と評判を頂いております。

●私のお客様の部長は・・・ スゴイ！！

なんと！1ヶ月で-6kg、2ヶ月目は-4kgと素晴らしく努力されていて、
どんどんかっこよくなっております！！話を聞くと・・・
毎日ジョギング&食事制限(岡ザイル方式)をしているそうです。
さすが、私たち自慢の部長です！（笑）

☆服部のはまりもの②☆

アボガドとハムとトマトを使った簡単料理です。
簡単に作れてとてもおいしいのでご紹介したいと思います。
アボガドがほっくりとしておいしいです！是非試してみてください！
い♡



～ ハムとアボガドの簡単ホイルマヨネーズ焼き ～

【材料(2人分)】

ロースハム・・・
1パック
アボガド・・・1コ
トマト・・・1コ
塩・黒こしょう
マヨネーズ

【作り方】

①ハムは半分に切ります。
アボガドは半分に切って皮と種をとり、1cmくらいに切ります。
トマトは1cmの半月切りにします。
②40センチのアルミホイルに①で切った具材を順に並べます。
塩・黒こしょう、マヨネーズを適量かけ、アルミホイルを閉じオーブントースターで8～10分焼きます。

日本一のワクワク感動美容室 ルーチェ
〒444-0837
岡崎市柱4-3-17
Tel.0564-58-7290
(予約優先)

イベント告知

※都合によりイベント変更する場合があります。

4月 新年度！スタッフの合計年齢はいくら？

5月 服部考案！お花のスパ畑へようこそ

6月 雨雨ふれふれいいことあるよ！

『ズッコケ3人組NEWS』

☆ヘッドスパのディプロマ(認定書)をとりました☆

ルーチェが導入しているヘッドスパメーカーさんの
タカラベルモントでヘッドスパ講習を、松本・内海・早川
の3人で受けてきました。
定休日の日に7時間×3日間、
みっちり講習を受けてきました☆
ヘッドスパの技術はもちろん、
カウンセリングや知識など
たくさん勉強してきました。
講習の最後にテストを受けて
3人とも合格し、認定書を頂きました。
習った事をお客様に提供できるように
これからも極めていきます。



『オーナー小田原の奮闘記』

「ドラポケット」・・・そうドラえもののポケットです。
いきなり何のこと??そう思うと思います。
僕が今1ヶ月に1回名古屋で勉強しているんですが
そのグループ名が「ドラポケット」なんです。
僕と名古屋のオーナーさんと岐阜のオーナーさん
たちでやってる会なんです、何故この名前なのか?
ドラえものようにじゃんじゃん新しいアイデア
と言う名の道具を出し、
お客さん・スタッフを喜ばしてしまおう!
という気持ちからこのネーミングになりました。
今では、全国のオーナーさんたちが読む
美容の経営の本に毎月連載で
取り上げてもらい、より一層パワーアップして
皆さんの必要とする道具を作り上げていきたいと思ってます。
僕はまだまだ1番若そうなので教わる事ばかりなんですが・・・とにかく頑張ります(^ ^)



『オーナーの本棚』

今回お勧めの本はこちら。

[金持ち父さんの子供はみんな天才ー親だからできるお金の教育](#)

ロバート・キヨサキ(著)

有名な本です!まずは読んでみましょう(^ ^♥

正直僕は人生観が変わりました。

頭をかたくせず読むのがポイントです!

※余談ですがフェイスブック始めました。

ルーチェのお店のフェイスブックはwww.facebook.com/hair.luceです。

みなさんお友達になりましょう。イベント計画中です。よろしくです!!

BYオーナー

