

Vol.7

LAZZ Hair News Letter



LAZZ-World
LAZZ LALA WacWac

LAZZ Hair

南海高野線「なかもず駅」より
徒歩6分。国道310号スグ



堺市百舌鳥梅町 3-2-9 ラヴィータ 2F

電話 Ladies 072-259-6333

Mens 072-259-0880

平日 10:00~18:00 (パーマ・カラー 17時)

土日祝 9:00~17:00 (パーマ・カラー 16時)

定休日 毎週月曜日 駐車場 7台

私のつぶやき

2016年春夏ファッショントレンド

節分の候、いつも御来店して頂きありがとうございます。

さっそくですが2016年の春夏ファッショントレンドの話です。

明るめのカラーの傾向があり男性らしさや女性らしさを見直す動きが出てくる様です。

レースやサテンなどの素材を用いた「フェミニン」が復活する様です。

あとは今年リオデジャネイロ五輪が開催されることもあり、

スポーツテイストを取り入れたファッションの流れも強まるそうです。

男性のファッションで春夏トレンドになりそうなのがアフリカのサファリなどを連想させる

ファッションやボーダーやストラップといったマリナーテイストのファッションも流行です。

是非今春にとり入れてきたいアイテムですネ。

写真はLUZZ撮影チームが撮った作品です！！

マネージャー 高橋 欧希



LAZZ Hair calendar

○ : 定休日 (毎週 月曜日)

2月 (Feb.) 2016						
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					

次回おすすめ来店日

_____様は
_____月 _____日です。

3月 (Mar.) 2016						
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		

スタッフのお休みについて

- (公休) ◆川瀬 : 3/16
◆大久保 : 2/2 & 3/9
◆稗田 : 2/4 & 3/1
◆石井 : 3/8
◆高宮 : 3/2
◆星川 : 3/4,18
◆甲斐 : 3/1,17
◆田端 : 3/3,11

※スタッフの休みは3月20日まで決定しております。
以降は未定です。

2/9~2/23 改装工事のため休業
2/24~ リニューアルオープン

LAZZ Hair

スタッフの部屋

『好きなお鍋は??』の巻

アートディレクター **高橋 貴子**



マネージャー **高橋 欧希**

●お正月でしっかり栄養を蓄えてそろそろ今年
はダイエットを本気で考えようと思っている私で
すが、寒い時期には我が家も鍋をよくします。
最近永谷園の煮込みラーメンを作ったコク
うま鶏塩ちゃんこ風鍋が気に入っています。
ただ全然ダイエット鍋にはむいてませんね。



●私は大阪に来るまでは、鍋とい
えばすき焼きでした。大阪に来てか
らは、水炊きが定番になってしま
いました。なぜなら、ポンズの存在を
知ってしまったからです。大阪では
ポンズはどの家庭にも必ずありま
す。私のそれまでの生活の中にはそれほど重要な存在ではあり
ませんでした。水炊きにすると、野菜をたくさん食べるので、ヘル
シーで、冬はお鍋が定番メニューになりますね。

スタイリスト **KAWASE ☆ Akiko**

●過去にお店で食べたそば出汁で食べる
しゃぶしゃぶの味が忘れられず、その味を家で必
死に再現しようとチャレンジしています。皆様
にも日本初そばつゆで食べる黒豚しゃぶしゃ
ぶを味わって頂けたらと思ってオススメします。
西宮ガーデンズ「いちいさん」です。是非鍋
コースを食べて頂いて、その本物のだしの味を
お家で再現してもらおうとレポートが広がります。
私のレシピはまた直接どうぞ。



スタイリスト **大久保 真希**

●スキなお鍋は、ミルフィーユ鍋で
す！白菜と豚肉をはさんで鍋にひき
つめたオシャレな鍋です ✨ 鍋に
キレイにすきまなく、ぎゅっと詰め込む
のがコツです！！1人鍋でちよつと



めんどろな時は、大きめのお皿に白菜、豚肉など交互に入れて
ラップしてレンジでチンしちゃいます！そして最近お気に入りの市販
のおろしポン酢をつけて食べます！！蒸し料理ですネ！
簡単でおいしいですよ！！🍡



スーパーアシスタント **津曲 典子**

●私の好きなお鍋はしし鍋です。
いのししの肉を味噌で味付けしたお鍋
です。具材は他の鍋とはほぼ同じで、
違う所は豆腐のかわりに厚あげを使い、
ささがきにしたごぼうをたくさん入れます。

食感は少し赤身がかたいけど、脂身はこくと甘味があってとても
おいしいです。田舎からお肉をもらうので、時々しか食べれないけど、
一番好きなお鍋です。



アシスタント **稗田 千輝**

●ぼくが好きなお鍋は「すき焼き」で
す。家では毎年1回はやるので
すが、何でも入ってますし、卵につけて
食べるのがたまらなく好きです。
後、オススメの鍋がもう1つ、

「白菜と豚肉のミルフィーユ鍋」です。白菜を縦長に切って豚肉
と交互に鍋に円になるように入れて、ほんだしで煮こむだけの
やつなんです、すごくおいしいのでぜひやってみて下さい。

アシスタント **石井 裕也**

●僕がオススメするお鍋はトマト鍋で
す！！トマト缶とブイヨンで味を付ける
のでサッパリしていて食べやすいです。意
外と野菜やキノコとも相性がいいのでい
つもと変わった具材を入れる事も出来て
凄く楽しめると思います。そしてお鍋を
食べ終わった後ご飯とパルメザンチーズやとろけるチーズなどを入れて
トマトリゾットにすると最後まで美味しく食べられます。皆様も是非
作ってみて下さい！！



スタイリスト **高宮 詩帆**

●私が好きなお鍋は、シンプルに
『水炊き』です。昆布と、とり肉、
お野菜などのダシがいっぱい出た
さっぱりお鍋。冬の寒い時期に
ピッタリですね！



最後のメはやっぱりぞうすい！！上から卵でとじて、いただくのが
最高に美味しいですね 😊 お鍋は家族の距離がぐっと縮まるの
で大好きです ♪

YUMEシャンプー？

ついにリニューアルオープンまであとわずかとなりました。
今回のリニューアルの目的のひとつに、お客様によりリラックスして
頂ける空間にしたいという思いから「YUNEシャンプー」という
素晴らしいシャンプーブースを設置いたします。
フルフラットのベッドとやわらかなピローが、まさに「夢心地」の時間を
お客様に過ごして頂ける設備になっております。
さらに最新のオートシャンプーも体験できますので、ご希望の方は
是非お試し下さい。

今まで以上の感動がありますので御期待下さい！！



リニューアルオープンを
お楽しみに♪

オートシャンプー