

～Restaurant <goma to自由が丘>～

ごま油、食品ごま等の製造販売している「かどや製油株式会社」の直営レストラン。こちらの自由が丘1店舗のみ。ちょうど1周年を迎えられたそうです。フードメニューは、下北沢の人気レストラン「Salmon&Trout」の中村拓登シェフが監修。いり、すり、ねりごま、焙煎度合いが異なるごま油など、多種多様なごま料理、ごまスイーツやドリンクも楽しめます。goma toオリジナルごま油（3種）やグラノーラも販売されています。 <https://www.kadoya.com/gomato/>



↑ ● オープンサンド&ごまアイス
いろんなゴマの風味が味わえて、どの料理も美味しく◎！定期的にシーズンメニューが変更されているのでリピートしたいお店です♥



← ● 焼き鮭のおばんざいセット
小鉢もすべて美味しかったです。ランチは、1,600円～2,500円くらい。こちらは、2,000円。お刺身定食、海鮮どんぶり系も人気の様子。

～Restaurant <玄米食堂あえん アコルデ代々木上原店>～

モスバーガーを展開する(株)モスフードサービスは、2023年6月5日、こだわりの玄米定食が楽しめる食堂タイプのレストラン「玄米食堂あえん」を、代々木上原駅高架下の商業施設「アコルデ代々木上原」に開業。駅構内の立地で、こだわりの玄米定食を提供する食堂タイプのレストランです。“日本のご馳走”をコンセプトに四季の旬菜料理を提供するレストラン「あえん」の新業態。

https://aenrestaurant.jp/yoyogi_uehara/index.html



↑ ● あえんの里山定食（数量限定）
1,340円。野菜、お肉、お魚がバランス良く、すべて美味しく◎！ご飯の量も選べます。

～New Shop <GODIVA Bakery ゴディパン 本店>～

2023年8月4日、ゴディバ ジャパン株式会社が、全世界初出店となる「GODIVA Bakery ゴディパン 本店」を、東京交通会館1階にオープン。大好評で、残念ながら整理券が無いと購入できませんでした。行かれる際は、HPチェック必須！です。

<https://www.godiva.co.jp/godipan/>



～Image Consultant eye～

♥ご訪問！パーソナルカラー診断♥

昨年、パーソナルカラーについての「YouTube」を作成しました。事前にご覧いただくことにより、効率よく診断を進められています。7月～8月は、ご訪問3件、7名様のご診断をさせていただきました！お客様が「素敵なお表情」になり、ますます輝くお手伝いができます事！とても楽しく、嬉しいです！



◆コート オーダーご同行◆

昨年より早く、ハリスツイード（Harris Tweed）& 秋冬生地が揃いました。早速、2名様のお客様にコート受注いただきました。10月末ごろの出来上がりです。ハリスツイードの最大の魅力は、その素朴な風合いとタフさです！着れば着るほど馴染んでいい風合いになってきます。

①ウインターのお客様

裏地は、光沢感のあるベージュで、品があり、高級感があるイメージで！

②サマーのお客様

裏地は、パープルに。エレガントなイメージ。出来上がりがとても楽しみです！

