

おたより

ギフトプラザ
クレール
大船渡店

～見てクレール・読んでクレール～

Vol. 16

平成28年



大船渡町字茶屋前56-5

TEL:26-2639

【営業時間】9:30～18:30

ひざのトラブルを予防するアサヒメディカルウォーク



ひざのトラブルを予防する
ひざを守る理想的な歩行を実現
ももの筋肉を有効活用させる
ひざへの衝撃を分散吸収



アサヒメディカルウォークは、ひざのトラブルを予防する世界初の特許を取った靴です。特徴は、カカト部に付いているオレンジ色でうず巻き状のゴム「SHM機能」を搭載。この「SHM機能」が下記の効果をもたらします。

- ・ひざの正しい動きをサポート
 - ・ひざの衝撃を分散吸収
 - ・ひざを守る筋肉を有効活用
- 外に出歩くことが多い方やウォーキングが趣味の方、立ち仕事が多い方や最近歩くことが痛む方などひざに障害や不安を抱えている方へオススメです。
気仙管内での取り扱いは大船渡店のみとなっております。当店では、各種取り揃えておりますので、まずは試し履きをしてみたいはいかがでしょうか。

めっきり秋になってきたこの頃…どーも私です。この前猫の日に人生Lvが1つ上がりました。スキルは何も上がっていませんが、これからはもっと女子力も上げていこうと思います(笑)

☆吉田☆

大船渡店のジャイアンこと真です。先日、久しぶりにカラオケをしました。やはりストレスを発散するには声を出すのが1番。今度は大船渡店でリサイタルでもしますかね(笑) 秋〜♪

★まこと★

そろそろ健康診断の時期ですね。1年間の生活っぷりが判定されちゃいます。今年もちょっぴりドキドキしながら結果を見る事になるのかなあ…？どこも悪いところがありませんように…

♡阿部♡

暑いと思っていたら、すっかり秋ですね。そして秋の味覚や鍋の恋しい季節に近づきますね。MACO'Sキッチンに簡単美味しい鍋をリクエストしてみようかな。主任お願いしまあ〜す(笑)

※高橋※

Happy Halloween!!
ハロウィンを
楽しもう!!
2016.10.31(MON)

11/23 (水) 11月23日(水)
11/23 (水) 勤労感謝の日イベント
ご来店のお客さまにもれなく!!
美肌入浴剤プレゼント☆

オレとトーク

スタッフの趣味やお勧め…などなどを高橋が紹介するオレとトークのコーナー!!!!

第6弾は、あべやの奥様の常務に、スポットを当てました。常務の楽しみは、「ナチュラルガーデン」と称する庭造りだそうです。庭造りのきっかけは、常務のおじいさんが94歳の時に認知症を患い、自宅に居ることが多くなった為に気分転換に始めたそうです。こだわりは、春のクリスマスローズに始まり秋のコスモス・シュウメイ菊まで季節を通して必ず何かは咲いている様にしているそうです。日課は、水やりと草取りで、今では雑草取りも楽しみになっていると笑っていました。育てている花は約100種類ほどで、震災後にお花の種類を増やし、「地ノ森の天空の花壇」として育てているそうです。毎日、朝方や日暮れに見るガクアジサイがお気に入りのようです。最近では、小鹿がよく庭に遊びに来ることがあると楽しそうに話して頂きました。



Facebookやってます。
“いいね!”お待ちしております!
「おたより」の「オレとトーク」で検索!!!

毎日使えるマグカップ



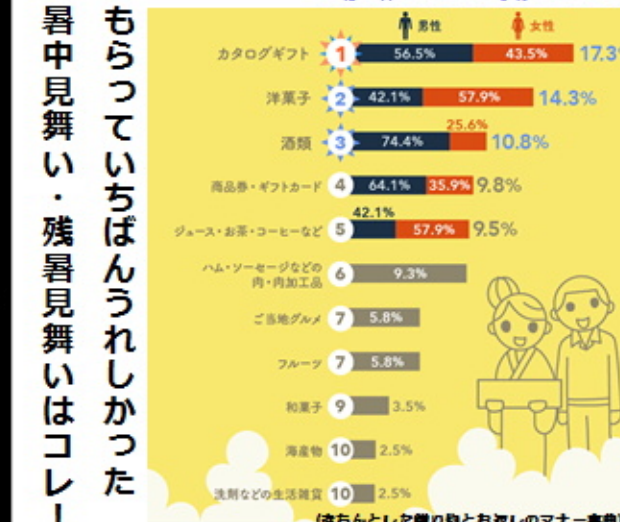
秋の夜長。秋と言えば心地よい秋風が吹いて1年の中でも過ごしやすい季節です。

あたたかいものを飲みながら、家族で何気ない話をしながらのんびりと過ごす、そんなゆったりとした素敵な時間を過ごせると、1日が充実したように感じられますよね。そこでお友達や職場の同僚へのプレゼントにオススメなのがマグカップ。色々なシーンのプレゼントに最適で、多少であれば数が増えても困ることがない事からも贈りやすいもののひとつではないかと思えます。ひとつはおうちのくつろぎ用、もうひとつは職場でというように…(*ω*)///当店では、香り豊かなコーヒーを特別な器具を使う事なく手軽に味わえる「スターバックスオリガミドリップコーヒー」がございませう。一緒にプレゼントにいかがですか??



吉田♀プレゼント 暑中見舞い

夏の暑さが厳しい時期に、日頃なかなか会えない知人や友人、お世話になっている方々に贈る「暑中見舞い」「残暑見舞い」。すでに直前の夏の贈り物として、お中元でいろいろなギフトをいただいている方が受け取ることも考え、それらのギフトとの重複をしない品物選びが重要になってきます。
贈る時期：暑中見舞い 涼風が吹いてから立秋前まで
残暑見舞い 立秋から8月いっぱいまで



MACO'S キッチン

本日のおすすめ
ピーマンの肉豆腐詰め

～材料～
形のいいピーマン…1袋
細切れ肉…100g
豆腐…1/4コ
削り節…少々
麵つゆ…適量

①ピーマンのヘタの部分の部分を輪切りにして、下味を付けた細切れ肉と豆腐を詰める
②ヘタで密封し、1個ずつラップを巻き、沸騰したお湯で10分ほど茹でる
③カックよく盛りつけをして、削り節と麵つゆをかけて完成!!

※あんかけや、カレーのルーをかけても美味しいです。😊😊
今夜のおかずには1品増やしてみても???