個性派「HP」発信基地
＊number＃052 >>>2009.nov.>>>
Better than yesterday. Better than today.
BCACアンテナ
【紙版】

デザイン部佐藤健結婚おめでとう！

佐々木健になりました

Sobe´s Cafe ft.ハロウィン仮装パーチー

まっちょな妖精！と演歌歌手!?

ちょっとやさぐれたガチャピン・スタッフHIDE

オカン～新たなる女性性への目覚め

シスター福士シェフ
ソムリエール SHIHO
数学者 秋山仁？のオーナー
ゴルゴ41

スタッフの結婚祝いとハロウィンの仮装を
ムリヤリくっつけたオーナー畠山の独断企画、
ゴルゴ41によるライブや中国人スタッフの書の披露など
涙と笑いのスペシャルイベントとなりました。
(株)惣兵衛スタッフとお客様のふれあい感謝デー(？)
また企画します！

金田一温泉から逃げてきた座敷童

犬のハゼドン

中国人書家(？)スタッフPAN君

エキゾチックなスタッフ SEGA＆HIROKO

大リーガー・ケンササキ＆ウサMAMIぴょんKO夫妻

今回も話題をかっさらったカツ・MIYAZAWA
ゴルゴ曰く"ミッシェル・ポルナレフ"

ゴルゴも祝福

異生物懇談会!?
脱ぎ捨てたズラ！

★誌面の都合上、お名前や写真を大幅に割愛させていただきましたm(-_-)m

＊編集後記＊

★40肩悪化で週3リハビリ中。これが出産より痛い(涙)運動は大事ですね！(SAYU)

★ハロウィンの仮装(ガチャピン)は中途半端と不評でした…。来年がんばります。(HIDE)

★10月10日に入籍。岩手県の山田町が本籍になりました(花巻から車で2時間半！　岩手は広い!)。シェフ福士も山田町出身。山田湾に浮かぶオランダ島が夏季限定のオススメスポットです。(KEN)

★ケン＆マミッチョ入籍おめでとう御座いマース♥末永くお幸せに！幸せオーラにあやかりたーい(KANA)

★11月は師走でもないのに何故か忙しい…。私だけ1ヶ月ズレてる？(HIROKO)

★紅葉も美しく、素敵な雑貨店、たべもの店さんが点在するS町。エネルギーチャージに最高です。(FUKUSHI)

★今年もボジョレー・ヌーボーの季節になりました。かなり期待できる、ビオの新酒を用意しますよ(^-^)。(SHIHO)

★このニュースレターはWEBでもみられます。
http://bcac.jp/newsletter/
★送付不要という方は下記にメールください。
件名にお名前をご記入のうえ、
stop@bcac.jp宛に送信してください。
★次回は2009.12月発行予定です。

編集／発行責任者
BCAC BeeCreative A,C.
Beeクリエイティブ　エー・シー
株式会社 惣兵衛
代表取締役 畠山さゆり
〒025-0024　花巻市山の神578-4
T＋F (0198) 24 - 7100　info@bcac.jp
http://bcac.jp/

げんまいぐらすぃ Sobe's Cafe 11月のイベント情報

秋冬マクロビオティック お料理教室
11/12(木)18:30～20:30
11/14(土)15:00～17:00
満席

Sobe´s 弁当倶楽部
11/5、26(木)
18:30～19:00
年会費¥2,000　参加費無料

県議ヒロくんと語ろう！
好評第2弾

政権交代で私たちの暮らしはどうかわる？！
21世紀に向けてどのように生きるか？
ヒロくんと熱く語り合おう。

11/17(火)18:30~20:30
おひとり様¥2,500(食事付)

賢治倶楽部 第2弾 「宮沢賢治とカタカムナ」
宇宙のなりたちしくみ、賢治さんの世界観とマクロでおなじみカタカムナ。古代書の共通項を探ります！

11/22(日)15:00~18:00
おひとり様¥10,000(食事付)

ボジョレーパーティープラン
2009ボジョレーボトルワインをオーダーして頂いたグループは通常¥3,500のコースが¥3,000に！2日間限定プランです。
要予約

11/19(木)20(金)18:30～
おひとり様¥3,000+ボトルワイン代

↑とってもカワイイ卒業証書♡

マクロビオティック インストラクターコース

畠山さゆり 岡部賢二先生のMI塾終了。

私のマクロビの師匠・岡部賢二先生のMI塾なんとか終了しました。同じ志をもつ30名の仲間と毎月東京で学ぶ機会を得られたことに感謝です。これからは五行陰陽を活用した食養指導もできるよう、より一層の研鑽をつんでまいります。

また来年、岡部先生をお招きして断食合宿＆パワースポットめぐりを予定していますので、お楽しみに！

Newワイン入ってます

ソムリエール SHIHOより お知らせ

グラスもOKです！
昼酒もいいですよ～

ワインリストには載せてないのですが、新しいワインが仲間入りしてます。左が白ワイン。フランスのロワール地方産。**Cheverny Blanc**(シュヴェルニー・ブラン)**2006**です。以前説明したビオディナミ農法を採用している作り手ですよ。(ソーヴィニョンブランが７５％、ムニュピノ25％)柑橘系の香りがするソーヴィニョンブラン主体のワインなので、爽やかな飲み口で、どんなお料理ともマッチしますよ。右が赤ワイン。フランスのコート・デュ・ローヌ地方産。**Cuvee des Galets**(キュベ・デ・ガレ)**2007**です。(グルナッシュ50%、シラー25%、カリニャン25%)この品種、私が最近はまってる葡萄たち。ブラックチェリーみたいな甘みが感じられて、程よい濃さのミディアムタイプです。

10/24のラインナップ
南仏とイタリアのシチリア島産を私がセレクトしました！

♥♥ワイン会のお誘い♥♥

２ヶ月に一度SHIHOセレクトでビオワインの会を開催しています。いろんなワインをテイスティングしながらシェフのマクロビフルコースが楽しめます！　次回は12/12(土)どうぞおたのしみに！

↓スペシャルフルコース

左から〈アミューズ〉〈蒸し物〉〈スープ〉〈焼き物〉〈主菜〉〈デザート〉