個性派「HP」発信基地
＊number＃056 >>>2000.Mar.>>>
Better than yesterday. Better than today.
BCACアンテナ
【紙 版】

Sobe's deli cafe

3/10 盛岡（大沢川原）にOPEN！

起業10周年記念✧新規ブランド✧を立ち上げます。

その名も「ソーベーズ・デリカフェ」!!

（有）コラゾンカンパニーさんとコラボレーション！プロデュースを弊社で、運営はコラゾンさん。お惣菜の製造はコラゾンさんに全面的にお願いしました♥
「**デリ**（デリカテッセン=お惣菜）」の名の通り**マクロビお惣菜**を販売いたします！マクロビ料理を自分で作るのは大変、でも食べたい。どうしてもお料理できない時など、

罪悪感なく買えるお惣菜

それがソーベーズ・デリなのです♡

Sobe's deli cafe
ココロトカラダニソーベーズ

看板つきました

ソーベーズのシンボルマーク「愛の芽」

ソーベーズのお食事・デリを食べるとココロとカラダに**愛の芽が発芽します**♥LOVE&PEACEがココロとカラダいっぱいにあふれて世界中を満たしていくのです♥

ロゴデザインと看板施工はマルツ工房・吉田つとむ氏が担当。オリジナルグッズもガンガン展開してまいります！

耳よりニュース

アネックスカワトクでもデリ（お惣菜）の販売開始予定です！おたのしみに！（4月2日スタート）

ソーベーズ・デリカフェではデリの購入とカフェでのお食事が可能です！

（写真はイメージです）

場所はこちらデス

以前の「大沢川原バル・ピカピカピンチョス」です。

そして…
新規ブランド立ち上げ記念に 3/1 増資いたしました。

惣＝物＋心
魂　カラダ　ココロ

惣の意味：全部をまとめる。すべて。統（す）べる。

株式会社惣兵衛は資本金300万から1,000万に増資。
これを機に、2/25に会社とお店を休業にして大沢温泉様にて全体会議。カフェ部とデザイン部で会社の存在意義や目指すサービスについて、思いと行動指針を明らかにしました。社名の「惣」の字に象徴されるように、事業を通じて皆様の「心」と「体」のバランスをとり「魂」に働きかけてまいります。今後とも惣兵衛グループをよろしくお願いいたします！

＊編集後記＊

★新事業に導かれ…これもお役目。粛々と歩むのみ。（SAYU）

★実家の物置から久しぶりにアナログレコードを持ってきました。もったいないので針は落としませんが、ジャケットを眺めて楽しんでます。（HIDE）

★週末に岩盤浴に通っています。大量の汗が実に気持ちいい。前後で体重の増減がないので体内の水分をまるっと入れ替える感じですが、ヨカラヌモノが一緒に出て行って…いるのでしょうか。効果の程はいかに？（KEN）

★ずっと気になっていた旧石井県令私邸の内部を覗いてきました。時が止まった異次元空間の中に居るようで面白く、朽ちつつある屋根裏や3階から見る現在の盛岡の眺めが新鮮でした。（KANA）

★今年、中学校の卒業式では『いきものがかり』の『YELL』を合唱するらしいです。今どきは『大地讃頌』ぢゃないのね…（HIROKO）

★三月いっぱいで退社致します。皆様に沢山励まされ、学ばせていただきました。本当にありがとうございました。（FUKUSHI）

★市民講座の茶道教室に通って、少しだけ和の心を学んできました！（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2010.4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/

Sobe's Cafe 3月のイベント情報

秋冬マクロビオティック お料理教室
3/4（木）18:30〜20:30
3/13（土）15:00〜17:00

氣功教室
3/7（土）15:00〜17:30
山の神公民館／Sobe's Cafe
定員8名様
参加費3,300円

Sobe's 弁当倶楽部
3/11、18（木）
18:30〜19:00
年会費¥2,000　参加費無料

冷えとり勉強会
3/12（金）15:00〜18:00
おひとり様¥5,000

地域密着型 IT活用講座
3/24（水）15:00〜17:00
参加費¥1,000
（スイーツセット付）

詳細後日

福士シェフのコース食事会
3月いっぱいで退社する福士シェフのコース料理を楽しみませんか？

3/6 土

アティテューディナル ヒーリング（AH） 入門ワークショップ
3/6（土）15:00〜18:00

聖なる貴族 三浦聖貴シェフの 春夏マクロビオティック お料理教室

1day基礎受講者対象

毎月 第3土曜日 開催！

ご自身もマクロビアンで東京、大阪マクロビレストランで調理長をつとめた三浦シェフのお料理教室は生き方そのものも学べる期待の講座です。

↓お申込書はこちら
http://sobe.jp/cafe/pdf/harunastu2.pdf

4/11日 1day お料理教室 基礎（単発）

隔月 第2日曜日 開催！

マクロビオティックの考え方、玄米の炊き方やすぐ実践可能なマクロ料理が習えます。いっぱい学べて実食もあるお得な講座です。
おひとり様¥5,000（定員10名）

↓お申込書はこちら
http://sobe.jp/cafe/pdf/1day.pdf

大好評 地域密着型IT活用講座

2回目も元気よく楽しくノリノリでスタート。参加者の皆様の爆笑もとり達成感いっぱいのハタケヤマに「？」の嵐が訪れたのは参加者の感想タイム。参加者のひとりT子さん。
「前回すごくためになったので今回も**さゆり臭**したわけですけど」ハァ!?(゜д゜) わ、わだす、なんかくさい？におう？「ス、スミマセン**さゆり臭**ってどんな匂いですか」緊張のあまりドモるわだすにT子さんも？？？？よーく聞いてみるとさゆり臭ではなく**「再履修」**といっていたのです！「さいりしゅう、さいりしゅう、さゆりしゅう！」音似てますネ（汗）あ〜汗った。でも良かった〜聞きまつがいで（笑）

次回は3月24日（水）15:00〜17:00です
お申込書はこちら⇒http://sobe.jp/cafe/pdf/it_koza.pdf
さゆり臭たっぷり