温绵卷記#



▶春から長男は大学生となり東 京へ。親は稼がなくっちゃの 4年間!! (SAYU)



★何年か振りにスキー場に行きま した。これからも年に1回は行 きたいと思います。(HIDE)



★陸中山田駅近くのプレハブの居 酒屋に行きました。明かりに集 う人々を見ていると、いかに笑 顔が力の源なのかが解ります。 復興は、まだまだこれからです。 (KFN)



★カフェのバレンタイン用クッ キーが超美味しかった!定番に して欲しい位です! (KANA)



★売上金の中に2000円札を発 見!まだあったんだ… (HIROKO)



★マイ塩麹を育てて、いろんなお 料理に使ってます。美味しいし 体にもいいし。ハマりました。 (SHIHO.T)



★ラジオをよく聞きますが気温の 低さや雪の多さのお便りばかり …聞いてるこっちが寒くなりま す。(YUYA)



★この冬は3回も転びました。重 心が真ん中ではないのと、年 齢のせいだそうです(^^; 皆 さんも気をつけてくださいね。 (SEIKO)



★お家で甘酒を作ってみまし た!簡単に作れてびっくり です(^O^)おいしく出来まし たー☆(MICHIKO)



★クリスマスプレゼントにオ-ナーからいただいたスイート ヤスゴン☆こんなボディーソ ープは初めて!これからもリピ します!!(HIROMI)

- **★**このニュースレターはWEBでもみられます。 http://bcac.ip/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2012.3月発行予定です。

編集/発行青仟者



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/

Sobes (afer は参2月のイベント情報 監



sobe's delicate

★発酵de発光カフェ第2回 「甘酒を育てよう」

花巻2/11(祝·土) **銓**了 盛岡2/12(日) 経了

☆第3回は塩麹応用レシピ 花巻3/3(土) 盛岡3/11(日) ☆第4回は甘酒スイーツづくり 花巻3/10(土) 盛岡3/18(日)

★気功教室

10:30~12:30

(ランチつき)

費用 お一人様 ¥3.300



★はじめての玄米講座 花巻2/12(日) 経了

盛岡2/19(日) 15:00~17:00 定員10名様 費用 お一人様2,500円

断食まつり 花巻3/6(火) 盛岡3/20(祝・火)

宮澤腎治を食べる お披露目会

18:30~20:30 定員20名様 費用 お一人様 コース料理3.500円



宮澤賢治研究家の Sobe's Cafe 中野由貴さん 佐々木雄也シェフ

(株)フェリシモさんPresents 宮澤賢治の童話を料理で再現! 新しい花巻の観光メニューとして定番 メニューとなります。(要3日前予約)

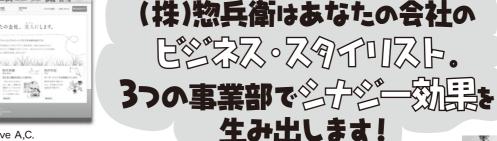
* number#079 >>>2012.feb.>>>

菜食美人塾





BeeCreative A,C. 「あなたの会社を美人にします」 ITデザイン・コンサルティング





オルジナルブランド 「無農薬ひとめぼれ」





菜食美人塾

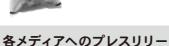
マクロビオティックカフェレストラン Sobe's Cafe/delicafe

①冷えとり美人プラン メニュープロデュース

②マクロビオティックの 調味料、食材提供



無農薬ひとめぼれ惣兵衛米 無農薬玄米提供



スによる取材コーディネイト

ミヤギテレビ『OH!バンデス』 岩手朝日テレビ『いいコト!』 岩手朝日テレビ『金曜deないト!』 岩手日報『週刊いわてTVガイド』 岩手めんこいテレビ『はちきゅん』 BSフジ『わがまま!気まま!旅気分!』 CS旅チャンネル『東北トラベラー!』

ビューティーフード研究家で モデルの室谷真由美さんの 取材コーディネイト

☆新宿のナチュラルオーガニック&バルPOINT (ポアン)様でも惣兵衛米導入開始

☆盛岡のみうら産婦人科内科様でもマクロビ プロデュース予定

など、どんどん楽しいコラボを実現中♪

新安比温泉・静流閣様の場合



http://www.sinappi.jp/



松尾公輝氏

BeeCreative A,C.(デザイン部)

①ブランドザルベージ・ コンサルティングwith松尾

②販促ツール制作 (web、パンフレット、ちらし)

橋本英子女将

さらに惣兵衛は □□が違う!

↑マクロビプラン

mayu cafeブログ取材

1歩進んだアウトプットでファンづくり

(1)カフェでマクロビプランのパンフ配布

②SNSとブログで援護射撃

③薬膳ディナーショーなどイベントで リアルなファンづくり



(株)惣兵衛は単なる制作会社ではありません。 お客様のビジネス・スタイリストとしてブランドサル ベージ戦略と仕組みづくりツール制作から運用まで、 独自の目線と手法で「ファンを増やし続ける」サポート を致します!





三浦シェフとソムリエール志保セレ

クトのコラボ企画。マクロビ×ビオ

ワインの会は料理、ワイン、人のつ

ながり、どれもすばらしく大盛況。お

客さま同士の絆も深まり、大いに盛

上がりました。春また開催します!

どんどんつながる人とご縁。 室谷真由美さんつながりでFacebookでつながったPOINT(ポア ン)様でも惣兵衛米が食べられる ようになりました。

うなぎもどき



ナチュラルオーガニック・バル

POINT(ポアン)様

いまやイベント、フードプロデュース、講座、雑誌にも ライフスタイルが好評でひっぱりだこのまゆたん♥





デザート

三浦シェフ



