＊編集後記＊

SAYU
★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）

HIDE
★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）

KEN
★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。（KEN）

KANA
★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）

HIROKO
★売上金の中に2000円札を発見！まだあったんだ…（HIROKO）

SHIHO.T
★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）

YUYA
★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）

SEIKO
★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）

MICHIKO
★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一☆（MICHIKO）

HIROMI
★クリスマスプレゼントにオー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.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2012.3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/

げんまいとおやつの Sobe's Cafe 花巻 2月のイベント情報 盛岡 sobe's delicafe

★発酵de発光カフェ第2回「甘酒を育てよう」

花巻2/11(祝・土) 終了
盛岡2/12(日) 終了

☆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

花巻2/12(日) 終了
10:30〜12:30
費用　お一人様 ￥3,300
（ランチつき）

★はじめての玄米講座

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)

2/24(金) 花巻 宮澤賢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

宮澤賢治研究家の中野由貴さん　Sobe´s Cafe 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）

1/25(水) 盛岡 冬の薬膳とビオワインの会 満員御礼報告

前菜

サラダ

スープ

ソルベ

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！

うなぎもどき

デザート

三浦シェフ

お客様ご紹介 ナチュラルオーガニック・バルPOINT(ポアン)様

店主の佐々木昭彦さん
室谷真由美さん+さゆ息子

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。
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♥
とってもステキな美女ですよ！

つないでくれたビューティーフード研究家室谷真由美さん

室谷さんの著書
東京ダイエットグルメ
〜食べて安心、キレイになる〜
木下あおい（著），
室谷真由美（著），
友陶社（編集）￥ 1,365
安心して外食できるお店がいっぱいです!!

個性派「HP」発信基地
＊number#079 >>>2012.feb.>>>
Better than yesterday. Better than today.
BCACアンテナ
【紙版】

(株)惣兵衛はあなたの会社のビジネス・スタイリスト。3つの事業部でシナジー効果を生み出します！

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

三浦シェフ

塩の湯、笑顔で若返る新安比温泉・静流閣様の場合

↑マクロビプラン
http://www.sinappi.jp/
橋本英子女将

花巻 Sobe´s Cafe
＋
盛岡 Sobe´s delicafe

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）

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

さらに惣兵衛はココが違う！

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
（Twitter、Facebook）
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

三浦シェフ
＋
ふうせつ花豆腐
＋
もとみや麹

各メディアへのプレスリリー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！』

mayu cafeブログ取材

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♪

（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！