

✪ 編集後記 ✪

★9月はマラソン大会に3回エントリー。大会がそのままトレーニングになってます(代表 SAYU)

★高校の同窓会に行ってきました。男子校だったのに女性に変わってしまった人などがいて、時の流れを感じました。(デザイン部 HIDE)

★健康診断で高校卒業して20数年。なんと体重変わらず!健康第一・適度な運動でもう少しこの体型を維持したいです。(デザイン部 TOSHIO)

★祭シーズンは台風シーズン。雨にあたらなるといいなあ。(デザイン部 KANA)

★ゆーや家の可愛いベビーを抱っこさせてもらいました!泣き出さなくて良かった~!(経理 HIROKO)

★葡萄とJAZZと花火と甲子園と山形村短角牛の夏でした。葡萄は、もうすぐ収穫です。(花巻店 SHIHO)

★長男が生まれ賑やかな日々を過ごしています。早くいろんな表情を見たいです。(花巻店 YUYA)

★車の免許を取って、行動範囲がグ〜んと広がりました!安全運転を心がけます。(花巻店 TOMOKO)

★9月いっぱいデリカフェは閉店となります。あと少しですが、皆様のご来店お待ちしております。(盛岡店 SEIKO)

★息子の成長が止まらない!!ぬかれるのは時間の問題かも!!(盛岡店 CHIKARA)

★飼ってる犬(コーギー)が最近また太りました!夏バテして運動をサポートしたからです(;_;皆さんも体調管理には気を付けましょう!(盛岡店 MAKI)

★諸事情により記載内容は予告なく変更する場合があります。あらかじめご了承ください。

★このニュースレターはWEBでもみられます。
http://bcac.jp/newsletter/

編集/発行責任者
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
http://bcac.jp/

Sobe's cafe 9~10月のイベント情報

押切食品 presents 押切食品様の畑に集合!

におい豆(枝豆)収穫祭 なんと取り放題!

押切食品に採れる在来種の枝豆を30分ほど収穫!収穫後はSobe's Cafeに移動してアレンジ料理を試食できます。もちろん収穫作業のみの参加もOKです。(料金は変わりません) ない豆たべると他の枝豆が食べられないって...どんな味なんだろう〜楽しみますね!

集合場所はコチラ!

日時 2013年10月5日(土)
15:00~ 種で収穫
収穫後 Sobe's Cafeにておい豆料理の試食会
おひとり様 ¥3,000

押切食品 TEL:0198-23-2040
〒025-0811 盛岡市山崎三丁目1番地

集合場所: 盛岡市山崎三丁目1番地 押切食品 TEL:0198-23-2040

参加費: 収穫作業費 ¥3,000 (収穫後試食会は別途料金がかかります)

参加申し込みイベントに関するお問い合わせは
Sobe's Cafe ソーベーズカフェ
TEL:0198-24-7100 FAX:0198-24-7107

サユリハタケヤマPresents

7日間変身プログラム

3日断食がさらにバージョンアップ。7日間で自分本来の力をとりもどしましょう

9/28(土) 18:00~20:00 満席
ソーベーズデリカフェ盛岡店
費用おひとりさま8,000円(5775円の3日断食セット含む)

10/19(土) 15:00~17:00
ソーベーズカフェ花巻店
定員7名 最少催行人数3名
費用おひとり様8,000円(5775円の3日断食セット含む)

リクエスト多数につき10月も開催!定員7名様でじっくりいきます!

岡部先生のMI塾 (マクロビオティックインストラクター養成講座) 毎月第4土曜日

9/28(土)担当 サユリハタケヤマ カウンセリング実践指導ワークショップ 食事指導のロールプレイング・ノウハウを伝授します

10/26(土)担当 岡部賢二先生 手当法の実践(飲用の手当)

単発受講はお一人様¥18,000
10:00~16:30までみっちりのお得な講座です。(適宜休憩有)

毎回からうこの講義です。 お弁当&おやつも大好評

[重要なお知らせ]

sobe's delicafe盛岡店 9/30で閉店します。

2010年3月、盛岡にお目見えしたsobe's delicafe、沢山のお客様にご愛顧いただきましたが9月30日をもって閉店させていただきます。オーナーハタケヤマは来年50才。事業の「選択と集中」を真剣に考え「岩手に店舗はひとつ」と決めました。今後は花巻店を「シェフ2人体制」で運営、よりクオリティの高いサービスを提供いたします。みなさまの期待をよい意味で裏切り続けてまいります。

動物性を使わない ベジスイーツ専門 通販サイト

sobe's delicafe

ソーベーズ・デリカフェ

10/1 OPENします。

今春、スイーツ専門の工房が花巻店横に完成しました。オーダーをうけてからひとつひとつ手作りいたします。注文殺到時はお待ちさせることもあろうかと思いますが、味は確かです。

お豆腐のティラミス お豆腐のチーズケーキ オレンジのショコラ [キャラブ&ナッツ] 玄米粉のクッキー [プレーン] 玄米粉のクッキー [甘酒&ナッツ]

半数以上が懇親会に参加! いろんなことを熱く語り合いました。

今回「まな板の鯉」となって自社の事例のオープン許可を出した「静流閣」の橋本英子女将。

岩手でブランドコンサルティング! 2年間の歩みをすべて大公開 プラサールセミナー大盛況!

2013.8.28盛岡市アイーナにて開催された事例発表会に40名様のご参加をいただきました。みなさん熱心に聞いてくださりありがとうございます!

岩手では「コンサルティング」つまり「目に見えないもの」に価値を見出したり、課金するという習慣がまだまだ一般的ではありません。「理念」も「コンセプト」もずっとぼして「パンフレット」や「ホームページ」はたまた「ネットショップで売上倍増したい」なんて無理なんですね。「やりかた」より「ありかた」が大事。販促ツールの見直しは「部分最適化」にすぎず、対処療法でしかないのです。私たち外部のコンサルタントが携わるのはあくまで「全体最適化」。対処療法ではなく体質改善に関わる部分です。

部分最適化を100回やるより、たった一回の全体最適化の方が効果が高いし、結果、費用も圧縮できるんですよ。

ここに気づいて実践した会社から「競争のない世界」へのパスポートを手にすることができるのです.....

松尾公輝&畠山さゆり

次回は11/20(水)14:00~17:00盛岡市アイーナで開催決定! ワークを含めた3時間のワークショップ形式で開催いたします。料金は破格のお一人様3,000円ぽっきり。リピーターの方も大歓迎。詳細は後日発表しますが、もう予定にいられておいてくださいね。

好評につき