

キラ☆キラニュース

スタッフルームに置いてみんなで見てね!!

株式会社キラ・シザーズ

本社 〒501-3256 岐阜県関市市3丁目37-1
キラHP URL <http://www.kirascissors.co.jp/>
TEL0575-21-5110 FAX0575-21-5112
北海道支店 〒061-3211 石狩市花川北1条3丁目134
TEL0133-76-2451 FAX0133-76-2452
プロショップキラ 〒501-3256 岐阜県関市市3丁目37-1
TEL0575-21-5110 FAX0575-21-5112

Vol.26 2012 秋季号

皆様こんにちは、シザーズエンジニアの柴田です。今年も灼熱の暑さが和らぎ、過ごしやすい季節になりました。秋は変化の時期ですね。私も体調管理をしっかりと、残り少ない本年度を精一杯頑張ります。

さてさて、久しぶりに私が登場しているということは・・・

そうなんです!! キラが待ちに待った新作を完成させました。その名も「**ティス**」・「**ラプレス**」・「**スパイン**」と一挙に3タイプが登場です!! 今回は、シザーのハンドル部分のみに的を絞り、いままでの常識を覆すようなデザインと機能性で、美容師の方々にご紹介致します。それでは、主な特徴をご説明いたします。

お待たせしました! キラの新作です!!

美容師の方なら一度は通る道「**腱鞘炎**」でお悩みの貴方に、
ついに完成!**ハンドル名「ティス」**→

ハサミの使い方に対する概念を変え、手首の痛みを最大限に抑えつつ、仕事がスムーズにできるように様々な意見を取り入れて開発いたしました。

腱鞘炎の緩和に特化したシザーですので、困っている方は是非一度使用して見ていただきたい商品です。

※刃側は既存のシザーよりお選びいただけます。



←次に、ハンドル名「**ラプレス**」

このシザーはなんとハンドル部分が自在に動くようになっていて、従来のオフセットハンドルよりも更に自分の手にフィットできるようになっています。

また、一見重そうに見えますが、ハンドル部分を軽量化しているため、通常のシザーと変わらない感覚で使用していただけます。

※刃側は既存のシザーよりお選びいただけます。



最後にハンドル名「**スパイン**」→

シザーもついにここまで来たかと思わせるデザイン! ハンドルに強さを表すマーク(彫刻)もインパクト大でカッコイイです。

しかし、そのトゲトゲしい形からは想像がつかないようなフィット感が手にした人を虜にします。

見た目通りの力強いカッティングが魅力ですので、少し重めに設定してあります。

※刃側は既存のシザーよりお選びいただけます。



いかがでしたでしょうか? 今回はハンドルのみを作成しましたので、ご注文の際は、キラの既存商品に取り付ける形になります。

例)メゾティアラ5.5 ラプレスハンドル仕様

※ 完全受注製作ですので、受注～完成までに1ヶ月半～2ヶ月程かかります

☆価格については当社ホームページからご覧下さいませ☆ → URL <http://www.kirascissors.co.jp/>

裏面は上田より秋の耳より情報をおとどけますので、是非見てくださいね!!



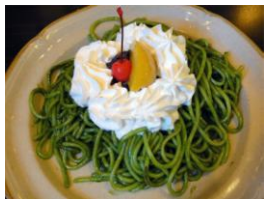
こんにちは、事務の上田紋です。秋ですね～。秋は涼しくてとても過ごしやすく、私は1年のなかでもイチバン秋が大好きです♪みなさまはこの秋、どのように過ごされますでしょうか？秋といえば、食欲の秋、スポーツの秋、読書の秋など……。食べるのが大好きな私は、もっぱら食欲の秋です！前回のキラキラ☆ニュース夏季号では「岐阜の夏」をお届けさせていただきましたので、今回は食べ物を中心に岐阜からも近い「名古屋の秋」をお届けさせていただきたいと思います(*´▽`)/

紋のおすすめ！！ 「食欲の秋 in 名古屋」と言ったらこれっきゃな～い！



その1★風変わりな料理を出すことで有名な「喫茶マウンテン」

(喫茶マウンテン公式 Blog >> <http://kissamountain.blog61.fc2.com/>)



こちらは名古屋ではとても有名な喫茶店で、「甘口抹茶小倉スパゲティ」をはじめ、「甘口バナナスパゲティ」、「サボテンピラフ」、「甘口いちごスパゲティ」(期間限定)



といった数百種類に及び多様で風変わりなメニュー、

そして通常のメニューでも他店の大盛り以上に相当する量の多さが特徴です(´▽`)/

その2★秋にぴったり！あったか～い「山本屋総本家」の味噌煮込みうどん

(山本屋総本家公式サイト >> <http://yamamotoya.co.jp/night/index.html>)



味噌煮込みうどんは愛知県の郷土料理のひとつで、一人前用の小さな土鍋でうどんを煮立てて、熱い土鍋をそのまま食卓に出される料理です。鯉節の出汁を効かせた豆味噌(八丁味噌など)仕立ての濃い汁を特徴としているのですが、とっても美味しいんですよ☆



特にこの「山本屋総本家」さんの味噌煮込みうどんは、国内産100%の小麦粉を使用しており、太くてコシのある生うどんでもって美味しいです(*´▽`*) 岡崎産の八丁味噌(赤)と、名古屋産の白味噌の秘伝の調合がミソ♪

味噌煮込みうどん以外のメニューもありますよ

その3★秘伝のタレを使用した抜群の旨さ！「風来坊」の手羽先唐揚げ

(風来坊公式サイト >> <http://www.furaibou.com/>)

手羽先唐揚げは鶏の手羽先を唐揚げにしてタレを塗り、塩・胡椒・白ごまなどを振りかけて仕上げた料理で、パリパリとした食感とスパイスの効いた味が特徴です。

これを最初に出したお店が、元祖手羽先唐揚げ「風来坊」さんなのですが、もうすっごくメチャウマです！



いかがでしたでしょうか？
名古屋には他にも美味しい料理やお店がたくさんありますので、みなさまぜひぜひこの秋は名古屋まで足を運んでみて下さいませ☆☆☆