

INFORMATION

Bo STYLE

—「Craft Designer Chubu Exhibition vol.2 クラフトで生きる
竹・籐 安井 桂子展」—



【日程】
AALTO(東区)
▶6月17日(金)~19日(日) 11:00~17:00
Bo STYLE(緑区)
▶6月20日(月)~26日(日) 13:00~18:00



【略歴】
1997 ノリタケギャラリーにて個展
以降3回開催
1998 現展初出展 新人賞受賞
2008 日本クラフト展 入選
2009 作品集出版
2013 ギャラリー安里にて個展
2015 日本新工芸展 入選

【メッセージ】
かご作りを始めてずいぶん時間が経ちました。「ここまで」
ではなく、新しいものを求めて、試行錯誤の毎日です。良質
の材料を、ひとつひとつ選びぬき、一目づつ編み込んでいき
ます。毎日こつこつと……。どこにでもありそうでない一点
物を、心を込めて作っています。そばに置いていて、ほんわ
かやさしさが伝わる作品をと心がけております。

イベントスケジュール	開催月	AALTO(東区)	Bo STYLE(緑区)
「椎葉佳子展」とんぼ玉	2016年7月	1日(金)~3日(日)	4日(月)~18日(月)
「成田幸子展」布	9月	16日(金)~18日(日)	19日(月)~25日(日)

【開催時間】AALTO 11:00~17:00 Bo STYLE 13:00~18:00 (水曜休み)

Rental Gallery AALTO

名古屋市東区代官町26-20 日陶連原料ビル1F
*「日陶連マルシェ」毎月第1土曜 開催(8月休み) 次回6/4(土) 10:00~14:00



COSMO SQUARE GARDEN 2016



■ COSMO HOME (新築住宅・リフォーム)
TEL 052-623-5371 フリーダイヤル 0120-165371
http://www.cosmohome-co.com
MAIL info@cosmohome-co.com
モデルハウス OPEN 10:30~18:00 定休日 水曜

■ Rosie tea house (紅茶館)
TEL 052-693-6474
OPEN 11:00~21:00(L.O.20:30) 定休日 水曜
http://rosie-tea-house.com/

■ SPOON TEA&RESTAURANT (カフェ)
TEL 052-621-5200 定休日:無休(年末年始を除く)
LUNCH 11:00~16:00(L.O.15:00)
DINNER 18:00~22:00(L.O.21:00)

■ Bo STYLE (北欧家具・雑貨)
TEL 052-613-7587
OPEN 13:00~18:00(時間外は予約受付可)
定休日 水曜
http://www.bo-style.net

■ KOKUA STATION (整体スタジオ)
TEL 052-693-8538 <完全予約制>
予約サイト https://coubic.com/kokua_station

■ LU-LU HAIR (美容院)
TEL 052-693-6609
OPEN 9:30~19:00 定休日:月曜、第3日曜

名古屋市区鳩海町字母呂後75
■アクセス ■名鉄「鳩海」駅より徒歩7分 市バス「西明寺」より徒歩1分



SPOON tea&restaurant

—「グルテンフリーの米粉菓子」—

農園菓子工房ホトトギスさんは岡山県北区で、心も体も豊かになるものづくりを目指され、グルテンフリーの加工品を一からこだわって作られています。小麦を一切使わず、自家栽培の米粉や平飼い地鶏卵、黒豆などの材料を使っています。また国産の粗製糖、ココナッツオイルなど体に優しい素材のみで作っています。小麦アレルギーがある方も、ない方も、安心して美味しく食べられる無添加のお菓子です。

●取扱い商品
米粉のブラウニー、米粉のブラウニーラスク、玄米と黒豆のクリスピー、黒きなこのコロサク、黒きなこのクリスピーなど。



COSMO HOME

—「夏のお客様感謝祭」—

日 程:7月24日(日)11:00~15:00 場 所:コスモホーム

日頃の感謝の気持ちをこめて、7月24日(日)に『お客様感謝祭』を開催いたします。懐かしのコスモファミリーに会えたり、お互いの家づくりや暮らし方の交流の場としてもお楽しみください。これから家づくりをご検討される方には、O様様の住んでみて感じた生の声を聞くことができる機会です!昨年好評だった流しそうめんやプールを今年も開催します!その他、BBQや焼きそば、かき氷、冷たい飲み物などたくさんご用意してお待ちしています。ご家族、ご友人と一緒にお越しください。

Column — ハチミツ(蜂の巣そのままハチミツ) —

ハチミツには実に様々な栄養成分が含まれているのをご存知でしょうか?主な成分は、果糖とブドウ糖で体の中で分解せずにそのままエネルギーとして吸収される単糖になります。ハチミツの中にミネラルやたんぱく質がすぐに吸収される形で含まれていることが、ハチミツの最大の利点です。つまり、素早い疲労回復が期待できるのです。ですから、運動の後や仕事で疲れた時にはもってこいの食品です。

今回、私がお勧めしたいのは、ニュージーランド産のコームハニーです。このコームハニーはミツバチが巣に蓄えた蜜そのものをカットした天然のハチミツです。ミツバチが羽ばたき等で水分を飛ばし、糖度を高めた黄金色の蜜がぎゅっと詰まっています。これまで色々なハチミツを試しましたが、クセが少なく、濃厚で上品な味わいがあります。ミツロウと一緒に食べるのが特徴ですが、パンやクラッカー、ホットケーキなどに合わせていただくとおいしいです。そしてチーズに乗せてワインと一緒に食べると最高です。

このこだわりのハチミツをSPOONで販売しています。ギフト用もご用意しています。是非お試しください。

代表取締役 鈴木 岳紀





COSMO HOME EVENT

完成見学会 + 住まい教室

- 1 住まい教室「設計の話」 場所:コスモホーム
6月5日(日) 13:30~16:30
- 2 住まい教室「ローンの話」 場所:コスモホーム
6月12日(日) 13:30~16:00
- 3 完成見学会「打越の家II」 場所:みよし市
6月18日(土)~19日(日) 10:00~17:00
- 4 完成見学会「栄町の家」 場所:豊明市
6月25日(土)~26日(日) 10:00~17:00

*詳しくはアドバイザーまでお問合せください

【Facebookページ】
COSMO HOME — <http://www.facebook.com/cosmohome.co.jp>
Bo STYLE — <http://www.facebook.com/BoSTYLE1107>

【Instagramページ】
Bo STYLE — <https://instagram.com/bostyle/>



レトロ缶(ティーバッグ18包入り) ¥2,000+tax

Rosie tea house — 「レトロ缶が復活しました!」 —

かわいいパッケージで大好評いただきましたムレスナティーのレトロ缶が数量限定で再登場いたしました。今回はティーバッグが18包入り。色とりどりお部屋に並べてみたり、大切な方へのプレゼントにいかがですか。

- 【黄色】洋なしの美味しい紅茶(ラ・フランス) 【青色】ブルービードロ(ジャスミン、サワーサップ、アールグレイ)
- 【白色】白桃アールグレイ(ホワイトピーチ、ベルガモット) 【オレンジ色】ニューヨークオレンジ(ストロベリー、オレンジ、マンゴー)
- 【緑色】プリンセスメロン(カンタール・メロン、マンゴー、パイン、サワーサップ)
- 【ピンク色】薔薇と桃(ローズ、ホワイトピーチ、ピーチアプリコット、ローズベタル) 【赤色】キャラメルクリームティー(キャラメル)

Bo STYLE — 「いち押しのに優しい食品」 —



おいしいだし (万能だし調味料)

簡単!入れるだけ。
便利!和・洋・中に使えます。
安心!100%天然素材。

- 「おいしいだし」の4つの特長
- ①かんたん: 微粉末だから入れるだけ
 - ②べんり: 無添加なので、和・洋・中に使え、離乳食にもおすすめ
 - ③おいしい: イワシ・カツオ・昆布・無臭ニンニクの天然成分の旨みとコクたっぷり
 - ④体にいい: お魚まるごとの栄養が吸収しやすい低分子化(ペプチド化)

さらさらとお湯に溶ける「おいしいだし」は栄養スープとしてもお勧めです。朝食やお昼に簡単に飲んで、栄養たっぷりいただけます。



オルチョ・サンニータ (オリーブオイル)

ジョバンナさん一家のシングルエステートで、イタリアオーガニック認証機関Bioagricoopの3年間の厳しい審査を経て認定取得。

- 「オルチョ・サンニータ」の4つの特長
- ①無農薬の有機栽培(肥料は緑肥のみ)
 - ②一番おいしい完熟前ですべて手摘み、その日の内にオイルに
 - ③抽出法は、熱を一切加えない、果実をつぶして絞っただけの昔ながらの方法
 - ④フルーティで味はマイルド

パスタや野菜、肉、魚介類と色々お使いいただけ、加熱料理に使っていただくと、素材の味を引き出します。また工夫次第で、和の調味料味噌や醤油との相性も良く、その他さまざまな調味料と合わせて幅広くご利用いただけます。



参鶏湯 (サムゲタン)

サムゲタンキット 食べる本格薬膳スープ

- 「参鶏湯(サムゲタン)」の4つの特長
- ①必要なのは手羽元600gだけ
 - ②体にうれしい効能がぎゅっとつまった「食べる本格薬膳スープ」
 - ③現地に向いて集めた漢方や塩などの材料
 - ④自分仕込みでお好みの味に仕立てられます

夏バテ防止や、季節の変わり目、寒い季節にもおすすめ。骨付き鶏肉から、しみ出るスープは栄養満点でいただけます。

