

はなさき*小町

enjoy myself, enjoy my style.

自分だけの1着を！アレンジサービスの人気が拡大中！

シンプルなおエアが揃う 無印良品「や」ユニクロ」で、少しの間を加えてオリジナルティを出す アレンジサービス」が広がっています。無駄を省いたデザインは気に入っているけど、でも少しだけ自分流の遊び心を加えたい…そんな女性の心をつかんでいるようです！

◆250枚の大量注文も！

無印良品は、2012年の9月に刺しゅうサービスを始めました。最初は有楽町店1店だけでスタートしましたが、なんと月に400件以上ものオーダーが殺到。好評なため大型店舗での扱いを増やしています。刺しゅうは花や動物、文字など240個のサンプルから選ぶか、自分自身で描いたオリジナルのイラストやデザインを持ち込むこともできます。

料金はサンプルが500円、手描きイラストは2500円からと手軽。幼稚園や保育園で使う衣類など、子ども用に親が依頼するケースが半数近い

そうですが、他にも贈答用、観光土産用、さらにはコンサートなどで使う応援グッズにお気に入りの歌手の名前を入れるなどニーズは様々です。贈答用では結婚式の引き出物の袋250枚や、出産内祝いに50枚などの大量注文もあるそうです。

◆シンプルなおエアが大変身！

ユニクロも2013年9月からボタンやテープ、レースなどを施して自分様加工できるサービスをスタートしました。同じユニクロの服がかち合ってしまう「ユニかぶり」という言葉があるように、もともと他人と同じになりやすいブランドですが、素材のクオリティの高さは捨て難いの。ちょっとしたアレンジで自分だけのウェアとなり、世界にたったひとつのものだから大切に着よう」という心も生まれてくるようです。

◆盲導犬支援にも？ランズエンドの刺しゅうサービス

アメリカ最大級のカジュアルファッションブランドのランズエンド」でも、刺しゅうサービスを行っています。アメリカンテイストの刺しゅうの種類は実に豊富で選ぶだけでもワクワクしますが、特徴的なのは盲導犬サポート刺しゅう」があること。

人気犬種のイラストに盲導犬サポート・メッセージが入った刺しゅうを選ぶと、商品代金の一部が「般社団法人盲導犬総合支援センターを通じて、盲導犬育成事業のサポートに役立てられる仕組み。オシャレを楽しめて、社会貢献にもなるウェアです！





1月の見直し〈関西風味付けって、どんな味?〉



「地域限定商品で、関西風味付けを見直そう！」

地域によって味付けに差がある日本。特に関西地域に住んでいる人は関西独特の味付けにこだわりがあるとされています。「この薄味は関西風」などよく言いますが、その違いはどこにあるのか、理解している人は少ないのではないのでしょうか？

全国にコンビニエンスストアをチェーン展開する「セブンイレブン」は、東日本と西日本で味付けを変えています。どこをどう変えているか、セブンイレブンの味付けをもとに、改めて関西風味付けを見直してみましょう。

まず、大きく異なるのが「出汁」。関東風の出汁はかつお節と昆布の他に豚や鶏、さらにシイタケも加わるなど、様々な食材が複雑に絡み合い、濃いめの味となります。一方、関西風で使用する材料の8割以上は昆布とかつお節で、うまみは濃いながらも、味わいはあっさりしています。これまで全国共通の味付けで販売していた「厚焼き玉子」の県別売り上げは、関西地区が最下位でした。ところが、その関西地区限定で、前出の昆布とかつお節の出汁を使った「出し巻き卵」を販売したところ、関西地区の卵焼きの売上が全国で一位になったそうです。

この「出し巻き卵」に対するこだわりは、サンドイッチにも。「卵サンド」は、切り刻んだゆで卵をマヨネーズ味で和えたものが全国共通商品として販売されていますが、関西地域限定で発売されているのが、出し巻き卵を挟んだ「たまご焼きサンド」。出汁の香りが印象的な、関西で親しまれている味です。

また、関西は豚肉よりも牛肉を好む傾向にあります。そのため、全国共通商品の「肉じゃが」は豚肉を使用していますが、関西は牛肉を使った限定商品です。さらに、牛肉の中でも「牛すじ」は庶民の味として根付いています。洋食文化が独自に発展してきた神戸では、デミグラスソースにも牛すじを使い、トコトンまで煮詰めるのが特徴。そのため、関西地区で使うデミグラスソースは牛すじを使用し、ハンバーグやロコモコ丼などはこのデミグラスソースで味付けされています。

おにぎりの具にも特徴があります。京都限定で発売されているおにぎりは、しば漬けを混ぜ込んだもの。大阪限定おにぎりは、蕪とゆず昆布など。

関西地域での味のこだわりは強く、セブンイレブンでは約230品ある弁当や惣菜の7割を地区限定商品に切り替えています。これほど違いがあるという関西限定のこだわりの味、手軽にコンビニで味わえるなんてうれしいですね！



小町さんの「見直し」塾

change myself, change my life.



はなさき お悩み相談室



ランニングが始めると膝が痛くなりました。

ランニングブームの昨今。カラフルなウェアに身を包み、ランニングを楽しみたいところですが、準備運動不足や走り過ぎが原因で足を痛める人が増えています。もっとも多いのが膝の痛み。膝の屈伸を繰り返すことで膝の外側にあるじん帯がこすれて炎症を起こす。腸脛靭帯炎。ちようけいじんたいえん」です。ランナー膝」とも言われる炎症で、膝の外側に負担がかかることから起こります。

膝が痛くなったら、基本的には痛みが引くまでランニングをストップして休むしかありません。症状が悪化すると、股関節ま

で激しい痛みが出ることもあります。歩くことも困難になります。そうならないためには、まず準備運動をしっかり行うこと。また、マラソン選手のような美しいフォームに憧れても、自己流で真似をすると膝に負担がかかるのでやめておきましょう。

靴選びも重要。ランニングシューズには衝撃吸収剤などさまざまな工夫があり、膝への負担が減るように作られています。底のクッション部分に厚みがあり、重いシューズほど、様々な機能が取り入れられ、スポーツ障害が起こりにくい作りになっています。

みんな集まれ～!

大人女子部



歯形が残るのはマナー違反!?

和食でも洋食でも、食事の時に歯形が残ることはマナーが悪いとされています。食べ物を口に運ぶ時は、ひと口で食べられる大きさにするのが原則。例えば、ふろふき大根などを箸で口に運んでかぶりつき、残りをお皿に戻したりするのはマナー違反とされています。和食ならば箸で、洋食ならばナイフやフォークでひと口で食べられる大きさにしてから口に運びましょう。しかし、たくあんやかまぼこなど、箸でちぎるのはむずかしい食材もあります。その場合は「しのび食い」とう食べ方があります。例えば、かまぼこの真ん中を前歯でかみ、次に左右をかじり、歯形が残らないようにするのは、海老の天ぷらなどはどうしてもひと口では食べきれない大きさのものあります

が、箸でちぎると衣がぼろぼろになるので、そのままいただきます。その際、箸を持っていない方の手で口元を隠して、ふた口程度で食べきるという方法も。またその際の海老の尾や魚の骨などは、やはり空いている手で口元を隠し、箸で取り出したら皿の隅にそっとまとめておきましょう。みんな楽しくおいしく食事をするためのマナー、大切にしたいですね。

