



【掲載情報募集中!】

このコーナーに掲載するお店や会社を募集しています。

TEL.026-227-2428代 FAX.026-227-2758 (Fネット)

E-mail ncci@nagano-cci.or.jp

私のお店

私の会社

Nail House 爪*La*La

お得!

「会議所だよりを見たよ!」と言つとハンドバック(1人につき1つ)をサービス12月末までに来店の方



〒388-8002
長野市篠ノ井東福寺
615-1
TEL 070-6432-1558
営業時間 ●
9:00~18:00
駐車場 ●1台
定休日 ●不定休
(公式LINEで予約、もしくはお電話でお問合せください)



いくつになっても「キレイでいたい」を応援します

篠ノ井東福寺の静かな住宅街にあるネイルサロンです。代表の小山さんは、結婚後に子育てをしながら経験を積み、2015年10月にお店をオープンしました。30〜70代の女性のさまざまなお悩みやニーズに合わせて、マニキュアやジェルネイルを使い分け、お客様に最もふさわしいメニューを提供しています。また、爪周りのケアやハンドマッサージ、かかとのお手入れなどのメニューもあり、「毎日の生活で絶え間なく動かし続けている『手』と『足』にもっと愛情を注いでほしい」と、気持ちを込めて施術しています。

ゆつくりおしゃべりを楽しみながら、リラックスして施術を受けてもらうことで、「普段の忙しい家事や仕事をはなれて、心がほっとできる時間を過ごしていただき、心のパワーを充電してもらうこと」を大事にしています。丁寧に手入れされた美しい手指は、目にするたびに気持ち明るくなるもの。毎日活躍しているあなたの「手」と「足」に、愛情を注いでみませんか。



(株)SATOKA~Jamón 掬月~

お得!

「会議所だよりを見たよ!」と言つと、仕込み会参加費5%オフ(11月末まで)

信州の歴史と自然が育んだ、日本の長期熟成生ハム「Jamón 掬月(ハモン・キクツキ)」は、麹菌による日本の伝統的な発酵熟成技術を欧州の生ハム製法に掛け合わせ、長野市小田切の高地標高と冷涼な大気の中で15カ月以上の歳月をかけて作られます。昨年度から開催の「生ハム原木オーナー仕込み会」は今年度も12月、2月に限定開催。県内銘柄豚6品種から選べる原木は、ハモンと呼ばれる後ろ足部分。それを丸々1本使用しての骨抜き・血抜き・塩漬け工程が体験できます。その後完成まで、工房にて管理・熟成してお渡します。仕上がりは8キロ前後になり1本35,000円。飲食店の方はもちろん、個人の方も注文可能です。「飲食店の効率化が進む中、店主自らが仕込んだ体験をお客さまに話しながら提供するなど、食材由来の体験から付加価値を付けていきたい。ただ仕込むだけでなく、地元長野の食材と豊かな気候、日本の発酵熟成文化を融合して作る生ハムを味わってほしい。その機会を提供したい」と、オーナーの酒井さん、詳細・お申込みは、左記QRコードから。あなたも自分だけの原木を手掛けてみませんか。



〒380-0877 長野市塩生乙302-1
E-mail contact@jamon-kikuzuki.com



長野市産生ハムオーナーに