

FOR YOUR LIFE & YOUR STYLE.

asta (アスタ)

“阪急茨木店・高槻店”

納得のお手頃プライス & ハイクオリティサロン

ハイクオリティな技術・接客・雰囲気でありながら、お手頃価格の“バリューサロン”
すばらしい技術と経験を身に付けたスタイリストが、全工程を完全マンツーマンで担当してくれるので安心



すべての薬剤は、高品質なミルボンを使用。

OPEN

9:00 ▶▶▶ 最終受付
予約優先制 年中無休

メンズカット
¥1,944

カット (ブロー込) ¥1,944

パーマ (シャンプーブロー込) ¥3,240

カラー (シャンプーブロー込) ¥3,240

カラー+カット ¥5,184

小学生
幼児カット ¥1,080



menu (ロング料金ございません!)

- カット(ブロー込)..... ¥1,944
- 小学生・幼児カット(ブロー込)..... ¥1,080
- カラー(シャンプーブロー込)..... ¥3,240
- パーマ(シャンプーブロー込)..... ¥3,240
- カラー+カット(シャンプーブロー込) ¥5,184
- マニキュア(シャンプーブロー込)..... ¥4,320
- 縮毛矯正(シャンプーブロー込)..... ¥7,540
- トリートメント ¥3,240 ●ブロー ¥1,080

asta service ticket

阪急茨木店・高槻店共通クーポン

ALL ¥216 OFF

【ご来店時にお出しください。】

※コピー可 ※他券併用不可 ※小学生・幼児は除く

有効期限：2016年8月31日迄

商工会・商工会議所通信

商工会議所は地域企業の振興や地域の活性化に日夜努力しています。
でも具体的にどんな活動をしているのか知らないという人も少なくないのでは？
そんな商工会議所の活動を今月も紹介します！

茨木商工会議所

第4回
茨木まちゼミ
参加店舗募集中!



「まちゼミ」とは、個店の店主が講師となり、専門知識や特性、ネットワークを活かして無料で行う少人数制の講座のことです。これは、自店のファンを作るために開催するものです。是非一度参加してみませんか？

- 開催期間：平成28年8月10日～9月11日のお好きな日時
- 開催場所：参加各店舗で行って下さい。
- 参加費用：5,000円/1講座(1店舗で複数講座実施可)
- 広報PR：各講座は、8月号の本紙シティライフに掲載されます。
- 申込問合せ：茨木商工会議所 まちゼミ担当者 072-622-6631 sasai@ibaraki-cci.or.jp

高槻商工会議所

初めの一步を踏み出そう!
創業スタートアップセミナー

受講生募集 主婦、学生、サラリーマン、OLなど創業に関心のある方なら、どなたでも参加可能です。

日時 平成28年7月10日(日) 14:00～16:00
会場 高槻商工会議所 3階会議室
参加費 無料
定員 40名(先着順)

- カリキュラム
- 講義(14:00～15:40)
 - 創業することとは・創業に向けての心構え・自己の棚卸し
 - 創業者の適性診断・創業に成功する人、失敗する人
 - 創業までのスケジュール・ビジネスチャンスの発掘
 - 支援施策の紹介(15:40～16:00)

- 問い合わせ・申込は
高槻商工会議所中小企業相談所
〒569-0078 高槻市大手町3-46
TEL:072-675-0484
FAX:072-675-3466
E-mail sodan@takatsukicci.or.jp

摂津市商工会

創業セミナー

あなたのアイデアやキャリアをビジネスに変える「想い」を「カタチ」にする力を発見し、起業において必要な基礎知識を学んでいただくセミナーです。

- 各日、10:00～12:00 参加費無料
- 第1回 6/22(水) アイデア創出編 ～自分に合ったビジネスを考えよう～
 - 第2回 6/29(水) マーケティング編 ～売れるしくみを作ろう～
 - 第3回 7/6(水) マネー編 ～おカネの計画を立てよう～
 - 第4回 7/13(水) スタッフ編 ～ビジネスを大きくしよう～
- 講師：reface代表 中村佳織 中小企業診断士
マナーにも安心!無料託児(1歳半～未就学児)あり6/13までに要申込

北摂地域連携! 起業家×企業家交流会

「強み」と「やるべきこと」を明確化し、参加者同士でその情報を共有共感することで、新しい共有価値を創る交流会です。

- 第1回 6/24(全) 19:00～21:00
 - 第2回 7/14(木) 10:00～12:00
- ※各回、同内容です。ご都合の良い日にご参加ください。
各回終了後、30分自由交流会(飲食あり)があります。
第3回(9/6)～4回(10/21)の詳細はホームページにて
講師：りそな総合研究所リーナルビジネス部 藤原明氏
参加費：500円(当日徴収)

- 場 所：摂津市産業支援ルーム
摂津市南千里丘4-35 3階(両セミナーとも)
- 申 込：TEL06-6318-2800 摂津市商工会で検索

プロに教わるもう1品

夏にピッタリ

レシピ紹介

スイーツ編

シャンパン・スパークリングワイン

豆知識



スパークリングワインとは、発泡性のあるワインの総称です。その中でもフランスのシャンパーニュ地方で造られたもののみが、「シャンパン」と呼ばれます。飲み頃の温度はだいたい7℃前後なのでよく冷やして、泡を綺麗に見せるシャンパンフルードを楽しみましょう。

今月のシェフ 横山 由樹さん

どんな世代でも親しみやすく食べやすいスイーツが新商品はもちろん、期間限定商品も含めて100種類そろそろ。お客様とのコミュニケーションを大切にしており、沢山のイベントを開催している(菓子教室、夏の緑日、夢ケーキ、宝くじ、ハロウィン仮装大会など)



patisserie ystyle (パティスリー ワイスタイル)
箕面市桜4-15-40 営/10時～20時 P7台有り
072-737-7088
patisserie-ystyle.com

ワンポイントアドバイス
子どもの分は、よく沸騰させてアルコールをしっかり飛ばしましょう。

材料/4人前

- シャンパン (スパークリングワインでも可)160cc
- 水280cc
- 砂糖60g
- 板ゼラチン 6g
- 季節のフルーツ お好みで
- チャービル お好みで

作り方(調理時間10分)



1 材料を煮詰める
シャンパン、水、砂糖を鍋で温めて、沸騰したら氷水で戻した板ゼラチンを加える



2 ギャルで濾して冷やす
ギャルでこして、氷水で粗熱をとり冷蔵庫で3時間以上冷やす



3 ゼリーを入れる
お好みの容器にゼリーを移す



4 器に盛り付ける
フルーツをカットして盛り付ける。仕上げにチャービルを添える



季節のフルーツをつかった
シャンパンゼリー

季節のフルーツを楽しめるお手軽ゼリー。見た目もおしゃれで鮮やか!6月中旬～はサクランボがおすすめ。