

CLAIR GALLERY&展示販売のご案内 陶器

展示販売会期 7月1日(土)~31日(月)

陶器作家 石田美知子先生のご紹介

陶芸を始めたきっかけは、ある日同僚から陶芸用の土をもらったことでした。作りたいものを作つたら、面にかかったので早速陶芸を行なう行かれました。16年続いているうちに、現在は自宅にて工房を作り、月に一回、月曜日と木曜日に教室を開いています。陶芸の楽しみは、作っている間自分の発想やアイデアが自然と湧いてくること。お仕事で花嫁さんの着付けをしている経験から、陶器で花嫁さんを作成されました。自信作だそうです。そんな石田先生の楽しい陶芸作品をお楽しみください。一部作品もご購入いただけます。



呉の大地と海が育んだ新鮮な食材をふんだんに使った料理が楽しめるお店です。船が行き交う呉港を前に、海を眺めながら素敵なひとときを楽しめます。お昼はランチ、カフェとして、夜は雰囲気のある夜カフェ、要予約ですがディナーも楽しめます。大和ミュージアムの敷地内にあり、絶好のロケーションで人気店です。



■ビーコンの特別プラン
呉の海上花火大会プラン
7月29日(土) 花火大会限定。
20名限定(要予約)
午後6時~開始
シェフの特別コースに飲み放題が付いたプランです。
詳しいことはお問い合わせ下さい。



SEASIDE CAFE BEACON [ビーコン]
定休日 火曜日(祝日の場合は翌日定休)
営業時間 11:00~20:00(L.O.)
ランチタイム 11:00~16:00
ディナー(予約制) 18:00~
住所 広島県呉市宝町5-20 大和ミュージアム
TEL 0823-23-6000 ご予約歓迎
HP: <http://www.beacon-cafe.com/menu/index.html>



〒737-0935 広島県呉市焼山中央1丁目10-11山田ビル1F
TEL&FAX 0823-34-3722
営業時間 10:00~18:00



CLAIR TIMES 第23号 2017 JULY

クレア・タイムズ

人気アイテムの
セールがスタートです!
豊富なラインナップ、
お得にお買い求めいたくチャンス。



全て税別価格になります。
CLAIR TIMESはクレアがお届けするファッション通信。毎月発行予定です。

フォーマルフェア 7月6日(木)~10日(月)

Fomal Fair

女性のたしなみとして準備しておきたいブラックフォーマル。

特別なシーンに必要な装いだから、自分にあったものを見つけてましょう。

クレアでは選りすぐりの上質なフォーマルウェアをご用意します。

ぜひ、この機会に惚ぶ日にふさわしい一着と小物類をお選びください。

気品の「黒」をお選びください

長いシーズン着続けていただくために、すぐに古びてしまわない質の良いものを選びましょう。また、肌の露出を控えたデザインで、スカートの場合、丈は膝下が鉄則です。

point 長いシーズン着続けていただくために、すぐに古びてしまわない質の良いものを選びましょう。また、肌の露出を控えたデザインで、スカートの場合、丈は膝下が鉄則です。

RingFlow REPORT



リンフロー焼山店 浜本 八千代から一言

リンフロー焼山店の浜本と申します。お客様とお会いし、新鮮な毎日を過ごしております。皆様のお陰で、無事2ヶ月を過ごすことができました。出会いに感謝しております。

さて、私が興味を持って取り組んでいることは「フラワーアレンジメント」です。教室に通い無心でお花を生ける事が心地よく楽しいです。この度、私にとって初めての展示会が11月17日~19日に、呉ポートピアで行われることになりました。お花に興味がある方、お越しいただけると嬉しいです。



私のリラックスタイム

私のリラックスタイムは料理のレシピ本を見ることです。
「これは!」と思うレシピは実際に作ってみて、簡単で美味しいければ、我家の定番料理になります。

「作り置きダイエット」にもアグレッシブに挑戦しました。只今、「糖質ぬきダイエット」を継続中です。近い将来、ホッソリした(ほんの)私を見に来てくださいね。そして、ご自慢の美味しいレシピがありましたら、ぜひお教えください。

参加費
無料

スーパー福ードエキスパートがご紹介する
女性に嬉しいスーパー福ードの会

7月23日(日)



10時~18時までお好きな時間にお越しください。
私がお話しします



スーパー福ードエキスパートがお悩みを個別にお聞きして、改善のお手伝いをいたします。

スーパー福ードの力を
お届けする3つのステップ

個別相談 アドバイス 試食・試飲

夏バテに効くスーパー福ードレシピ

マカと夏やさいのドライカレー



マカ
スパイシ夏やさい

ゴジベリーとパプリカのマリネ

■材 料(4人分)

ゴジベリー…10粒 パプリカ…1個分

■マリネ液

酢…大さじ2 塩…小さじ1/2弱

オリーブオイル…大さじ1 砂糖…大さじ1

コショウ少々

■作り方

①パプリカは種を取り、幅5ミリほどの細切りにする。

②マリネ液をパプリカにかけて軽くぬじませたら、容器にふんわりラップをして、500Wのレンジで約1分半加熱。

③②にゴジベリーを入れて冷蔵庫で冷やして、味をなじませます。

ビタミンカラーで見た目もキレイ!!

ゴジベリー
パプリカ

