

いずむ新聞

発行所

株式会社イズム

〒485-0046

小牧市堀の内3-247 ラスラフネ

電話 0568-75-3781

ATELIÉR(アトリエ)

こんなサロンに
出会いたかった

待望のブランドサロン開店

大人のプライベート空間!?

イズムはこの度、待望のブランドサロン『ATELIÉR(アトリエ)』をオープンさせて頂きました。イズムテクニカルディレクター中上拓也が代表を務めます。フランスのインダストリアルなアトリエをイメージした店内はアンティーク家具を使った洗練されたデザインになってます。シンプルながらもこだわり抜いた上質な空間で、心地よいひと時を…。

想いを紡ぐ場所

ATELIÉRのブランドコンセプトは『想いを紡ぐ場所』です。お客様一人ひと

りの悩みや理想を丁寧にカウンセリングし、

カタチにする。お客様の美に対するたくさんの想い、経験豊富なデザイナーがその想いを紡ぎ合わせ、あなただけの洗練されたデザインを作ります。いくつになっても「美」を通して人生を豊かに…。少人数のプライベート空間で特別な時間をお過ごし下さい。

こだわり

大人女性の髪の毛の悩みである白髪、エイジングによるうねり、細毛などを解決、または活かしてくれるデザインや、メニューに特化したサロンです。ご自宅でのスタイルの再現性にこだわったデザインを

おかげさまで

いずむ44周年



ATELIÉRは強みと
しています。美しく年齢を重ねるために、なくてはならない存在であるために…。

ストレート

ミディアム +11000円
ロング +22000円

ブローストレート 11550円

髪のかせが弱い方や、根元のボリュームを抑えて自然な仕上がりになりたい方に適しています。

縮毛矯正

ミディアム +5500円
ロング +11000円

縮毛矯正

縮れた髪やくせの強い髪を直毛の状態に固定します。

トリートメント

ケラスタージェ 2200円

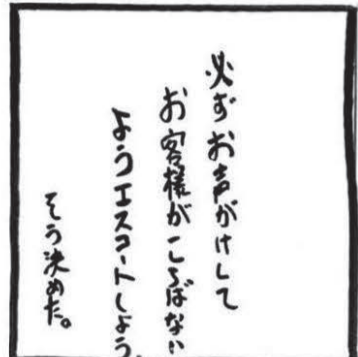
7150円

パリで生まれたヘアエステティックブランド。髪質に合わせた幅広いラインナップがあり、お客様の髪質、悩みに合わせて調整します。小牧市で唯一ケラスタージェを取り扱っています。

オツジイオット 3300円

8800円

全国の美容室の中で、たった『1%』のみのヘアサロンだけ取り扱いを許可されているヘアケアブランド。超高濃度の補修成分を使用したテラーメイドトリートメント。



ヘッドスパ

ヘッドスパ 2200円

6500円

樋口式ミヤビナスパ 8800円

ミヤビナ認定資格を持ったクルーのみ施術できるスパ。頭皮ケアはもちろん、頭筋マッサージで顔のリフトアップ効果も絶大。アンチエイジングを目的とした、究極のビューティーヘッドスパです。

快眠ドライヘッドスパ

『IZANAI』イザナイ

7150円

11000円

IZANAI認定資格を持ったクルーのみ施術できるスパ。極上手技&カッサを使った独自のヘッドマッサージで血流とリンパを流して驚きのスッキリ感。頭の凝りをほぐし、自律神経を整える効果で不眠改善、睡眠の質もアップ。



メンズ

当店は理容免許を持つクルーが在籍しており、男性の方に好評のシェービングを行なうことができます。普段ご自身ではお手入れできないところまでしっかり施術させていただきます。

シェービング

3850円

ISMS...

小牧市堀の内3-24 プラスラフネ1F

TEL:0568-75-3781

平日:10:00~18:00(パ-マ、カラー17:30)

土:10:00~18:30(パ-マ、カラー18:00)

日、祝日: 9:00~17:30(パ-マ、カラー17:00)

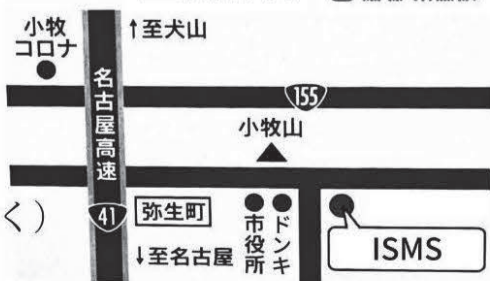
【定休日】毎週月曜日、火曜日(祝日は除く)

<http://www.isms-net.jp/>

HP



Instagram



浪速のたこ焼き伝道師直伝の技術を習得!?

日本一のたこ焼き

旨さの秘訣は焼きにあり

多幸焼

たこ焼き、、、されど多幸焼。大阪出身の美容師が本物の大阪のたこ焼き、お好み焼きを小牧に広めたいと、二十年研究に研究を重ねたホンマもんの味をご賞味あれ。



大玉6個入り 550円(税込)

こだわり

その一、『浪速のたこ焼き伝道師高森敬蔵氏直伝の技術』

職人が焼くたこ焼きは、中心部が約95度まで上昇し、小麦粉に含まれるデンプンが水分と熱によって化学変化糊化(コカ)を起こし、糊のような食感に変わります。これはまさに、たこ焼きの化学。

その二、『たこ焼きの主役のタコ』

多くのたこ焼き屋では、ボイルした蛸を使うので、焼く際に熱が加わり、たこ焼きが出来上がる頃には硬くなりすぎてしまいます。多幸焼では、高熱水蒸気を噴射した半生状態の蛸を使っているのです、ちょうど良い食感になり、旨味があるのです。

その三、『最高のお出汁』

多幸焼のたこ焼きは、関西から取り寄せたオ리지ナルの粉に京都九条ねぎ、小牧発祥の鶏名古屋コーチンの白湯スープ、北海道産の昆布の出汁、美味しさ追求の末、厳選された野菜そして果物の旨味をギュツと詰め込んだ味。一つ目はソースをかけずに味わって欲しい。出来立ては「カリッ！トロっ！」時間が経つと、今度はフワトロ食感になり、出汁の香りが引き立ち冷めても美味しい。

まだ味わったことのない『感動』をあなたに

本場大阪の味を小牧に

お好み焼きを愛した美容師が作る絶品の数々をご堪能あれ



お好み焼き 鉄板焼き

大勝

※完全予約制