

Y's NEWS

2022、4月号 vol.54

—ワイズニュース—



柏餅の葉っぱ、食べる？ 食べない？

端午の節句といえば柏餅ですが、葉っぱを食べるかどうか迷われる方もいるのではないのでしょうか。

結論から言うと、柏餅の葉っぱは基本的に食用ではないため、食べることは推奨されていません。直接柏餅を巻いているので、食べても害はないですが、あくまでも包装材料としての扱いとなっているようです。

柏餅に葉っぱを巻く理由としては、殺菌作用や餅を乾燥から防ぐ、香りづけ、食べやすくするため、などです。

主に東日本では柏の葉、西日本ではサルトリイバラという植物の葉が使用されることが多くなっています。



発行 株式会社ワイズ

〒242-0007 神奈川県大和市中央林間3-7-13-3F

TEL: 046-240-9695 FAX: 046-240-9697

ホームページ: <https://ys-velvet.com>

メール: info@ys-velvet.com

営業時間: am 9:00 ~ pm 5:00 (土日祝は休み)

ご注文は税込み15,000円以上で送料無料となります。



LINE



ホームページ

What is 'SHITAKU'?

今回は、SHITAKUの可能性についてお話します。
最近のY's NEWSでずっとお話ししてきたことを踏まえて、
・なぜSHITAKUをおススメするのか。
・サロンやお客様にとって何がいいのか。
ということをお伝えしていきたいと思います。



まず、「なぜSHITAKUをおススメするのか」ですが、日本人の約70%の方はくせ毛といわれています。そして、ホームカラーやヘアアイロンの普及でお客様の髪の毛は以前に比べてダメージ度合が高くなっています。
そういったお客様が、サロンでヘアカラーやパーズをしても、髪の毛がくせやダメージで歪んでしまっているため、当然仕上がりは良くありません。

そういったお客様には、まずSHITAKUで髪の毛の歪みやダメージを修復して、状態を整えてから施術することにより、他のメニューの施術の仕上がりも格段に良くなります。

美容師の方々が必ずといっていいほど経験する、毎回同じ施術をしているのに、1回目よりも、2回目、3回目になるとなぜか上手いかなくなる、というのは、ダメージの積み重ねが原因です。

それが、毎回SHITAKUをしてからいつもの施術を行うことで、毎回1回目のようなきれいな仕上がりにすることができます。

そうすることで、お客様の満足度や信頼度も上がり、サロンとしても各メニューにプラスアルファで追加できるので、客単価アップにもつながります。他サロンとの差別化にもなります。

このように、SHITAKUはお客様にとってもサロンにとっても、メリットがとても大きく可能性が広がるメニューです。

デメリットといえば、SHITAKUなしでの施術ができなくなってしまうかもしれません(笑)。

さて、次回はこのシリーズの最終回、What is SHITAKUのまとめをお話します。
どうぞお楽しみに!!