

# 旬カド情報室

編集部 TEL 521-7025  
info@jip.jp

ハンドトリートメントで気になる部分をケア



**限定 20人** ヴァンペール ビ・メイク上越店  
**キャンペーン** **部分やせできれいに**

北海道から九州まで店舗を全国展開し、瘦身、美顔からブライダルエステ、脱毛まで、女性の美を総合的に手掛ける「ヴァンペール ビ・メイク」。上越店では現在、20人限定の部分やせプログラム「セルライトバスター脂肪排出コース」を実施している。

同コースは腕や脚、おなか回りなど気になる部分をピンポイントにケアするもので、ハンドトリートメントでリンパや血液の流れを整え、最新の脂肪吸引マシンでセルライトを強制的に排出。すなわち結果が見える即効性

が特長で、肌の露出が多くなるこの季節にお薦めだという。初回に限り先着20人に料金通常1万2600円を3150円(50分)に割り引く。

そのほか、フェイシャル、背中ホワイトニング、ボディスリミングのいずれかから選択できる「ブライダルエステお試しコース」(60分)も5250円(通常1万5750円)

冷凍した生麺の状態販売



## ネオ 謙信公ゆかりの麺を販売

芋を使った麻製品を扱う「古代麻からむし」ネオ昭和(本社・十日町市)上越事務所「所」のほど、「からむし麺」「もずく麺」の店頭販売を始めた。高田城百万人観桜会で人気となったうどん風の麺で、上越市本町4の杉田味噌店に扱っている。

## もちもち滑らかな食感

芋を使用した麻製品を扱う品として、越後の財源に重要な産物となっていた。からむし麺は、茶葉にした芋を粉末にして練り込んだ麺で、さわやかな緑色が特徴。もずく麺は、佐渡産のもずくが練り込んであり、海藻特有の滑らかなのとこしとほのか

な海の香りが特徴。観桜会に出店したところ「もちもちして滑らかな食感がいい」と行列ができるほどの人気だったという。「夏場は冷たくして食べると食感がより引き立つ。温めて食べてもいい。謙信公ゆかりの麺をぜひどうぞ」と同事務所。いずれも2食1パックで、からむし麺は550円、もずく麺は500円。生麺を冷凍した状態で販売している。商品の問い合わせは同事務所 所の米山さん080・5225・3310。

### 妙高市のバイキング

とまとして11、12日  
 妙高市坂口新田の「妙高山麓直売センター」とまとは11、12の両日、「妙高食のバイキング」を実施する。両日も午前10時30分から、最終入場は午後1時。各日150人限定。

**大好評!** 自慢の手作り 絶妙のおいしさ

## ピッツアバーグ

料金は中学生以上1000円、小学生700円、小学生未満

12種類のワインの飲み比べと特別コース料理が楽しめるワイン会が15日、上越市春日山町3のレストラン・オーバで開かれる。食肉、酒販売の肉のたなべバッカス館上越店(本社・春日山町1)の主催。バッカス館上越店リニューアル記念として開催、お薦めワインを紹介する。提供されるワインは、白6種類、赤4種類、泡物2種類の計12種類。料理は前菜3品、パスタ、肉

**肉のたなべバッカス館上越店**  
**15日にワインと料理楽しむ会**  
 の け 会 定 金 ら 格 イ 料