

最深部から修復して美しい髪に

hair&care egerie lab.

☎027-387-0342(予約優先)
高崎市緑町 1-23-11 1F

ホームページ
ホットペッパービューティー



30~40代のスタッフが多く、若い方はもちろん大人世代も通いやすい美容室



白にベージュ系を組み合わせたナチュラルな雰囲気



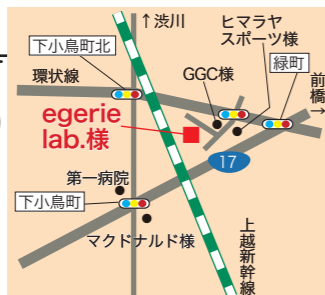
爽やかなエメラルドグリーン色のドアが目印

東京恵比寿に店を構える美容院「egerie」が昨年11月に、高崎にも美容院をオープン。東京の最前線を高崎流にアレンジして発信しています。ヘアケアに力を注いでおり、高濃度の栄養成分が入ったヘアケアブランドの「oggi otto」を使用。最新毛髪論とテクノロジーで髪の本質から修復し、本来の輝きを放つ美髪を目指します。毎日のホームケアも大切と、スタッフはお客様に自宅でのケア方法も伝えます。田島隆之代表が考案したマッサージシャンプーは、シャキッと爽快感。きめ細やかに洗うことで血行を良くするオリジナルスタイルで、美髪効果もあります。

サロンコンセプトは、生涯を通じて、お客様とお付き合いを続けていく「ライフスタイルパートナー」です。「高い技術と知識と接客力を持つプロ意識の高い美容師を育て、お客様との信頼関係を築いてきました。今後もハイレベルな美容師を輩出していきます」と田島さん。スタッフには長く快適に働いて欲しいと、職場環境の整備にも全力で取り組んでいます。

hair&care egerie lab.

☎ 月～金 10:00～20:00
(カット最終19:00)
土日祝 9:00～19:00
(カット最終18:00)
☎ 火、第1・3月
☎ 5台



管理栄養士も常駐、完全予約の整体

整体サロン Healthy

☎027-395-4324(予約制)
高崎市菅谷町 1243-10



施術後は健康ドリンクをサービス。ソファやベッドもあるので妊婦さんも安心



おもちゃが充実した広いキッズスペース



人と人を結ぶ「水引」がロゴマーク



華やかなシルコットケース

柔道整復師の引田順さんと管理栄養士である奥さまの佳織さんがご夫婦で営む整体サロン。身体調整、マタニティ整体、リラクゼーションなどで、痛みや不調を改善します。一人ひとりとじっくり向き合いたいとの思いから、完全予約制にしました。毎回カウンセリングの時間を設けて、状態を確認した後に体の仕組みが分かるアプリを見ながら、原因と施術内容を説明します。

育児中のご夫婦は自分たちの経験から、ベビーベッドがある授乳室、キッズスペースを設置して、お子さま連れをサポート。施術中は奥さまがお子さまを預かります。患者さまが栄養面や食事で心配なことがあれば、佳織さんが資格を活かして無料でアドバイス。今後はダイエット支援をスタートする予定です。太りにくい体を作るバランスの良い食事と施術を組み合わせ合わせた内容。詳細はホームページをご覧ください。

親子で楽しめるハンドメイド教室(予約制)も開催。名前入りのキーホルダー「ロゼット」、ウエットティッシュ入れの「シルコットケース」、紙おむつで作る「オムツケーキ」など、オリジナル作品が作れます。

整体サロン Healthy

☎ 月～金 9:00～14:00
16:00～20:00
土 9:00～14:00
☎ 日、祝
☎ 9台



極上の癒しの時間『ヘッドスパ』

美容室 Kokage

☎027-388-8524(予約優先)
安中市原市 922-3

Instagram
ブログ



ヘッドスパでリフレッシュ
(施術時間は45分)



手入れが行き届いたお花畑がお出迎え

40～70代のお客さまから高く支持されている美容院。リピーターが多い理由は、毛穴のクレンジングやマッサージを行って、頭皮を柔軟にするヘッドスパにあります。「キレイな髪になるだけではなく、若々しい印象にもなります。化粧のノリが違うと喜ばれますね」と佐藤賢典オーナー。丁寧で程よい力加減の施術があまりにも気持ち良いので、ヘッドスパ中は、ほとんどの方がリラックスして深い眠りに就くそうです。カラーやカットとのお得なセットメニューもあり、カット&ヘッドスパは女性9,000円・男性8,000円とリーズナブルです。

隅々まで気配りが行き届くよう、佐藤さんがマンツーマンで全ての施術を担当。温かい人柄が店の雰囲気にも反映されて、居心地はバツグンです。おしゃべりが好きな方、苦手な方など接客スタイルをお好みに合わせるため、他のお客様と顔を合わせることはありません。お子さんやお孫さんと一緒に来店しても、周囲を気にしないで、心身共にくつろげます。



施術前に頭皮をカメラでチェック



ヘッドスパ中は部屋の照明をもっと落とします

美容室 Kokage

☎ 8:00～18:00
☎ 月、第1火、第3日
☎ 3台



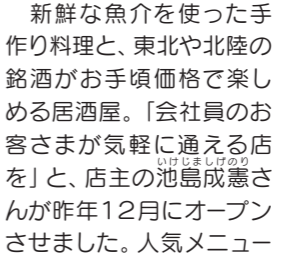
北海道の海の幸と銘酒に酔いしれる

居酒屋 仲間家

☎027-385-6633
安中市原市 3-3-20



写真左から
刺身盛り合わせ
(5点)1,500円
生野菜サラダ700円
殻付ホタテ1個500円



落ち着いた和の風情が漂う入り口



20人まで入れる宴会場は、ゆったりとした広さ



鍋を置いても広く使えるように大きめのテーブルを設置

新鮮な魚介を使った手作り料理と、東北や北陸の銘酒がお手頃価格で楽しめる居酒屋。「社員のお客様が気軽に通える店を」と、店主の池島成憲さんが昨年12月にオープンさせました。人気メニューは甘くてとろける食感の「刺身盛り合わせ」(900円～)。マグロやホタテなど、その日のおすすめを厚切りにした食べ応えのある品です。珍しい北海道の地元メシ「鰯のしゃぶしゃぶ」(1人前700円)もおすすめ。魚や柑橘類から取った出汁が、タコのうま味を引き出します。6月から毛ガニやウニも登場。鮮度が高いウニは臭いもなく濃厚です。毛ガニも刺身で召し上がれます。食事を楽しみたい方には海鮮丼(1,200円前後)はいかが? 旬のネタを使うから、味はもちろん折り紙付き。掘りごたつ風のテーブルで、くつろげる宴会は法事にも最適。4～20人、飲み物別で1人2,500円から受け付けます。1週間前までにご予約を。醤油ベースの「煮豚」や塩コショウで味付けしたシンプルな「鳥焼き」など、酒の肴にぴったりの品も登場します。(※価格は税別)

居酒屋 仲間家

☎ 17:00～22:00
☎ 火、水
☎ 15台

