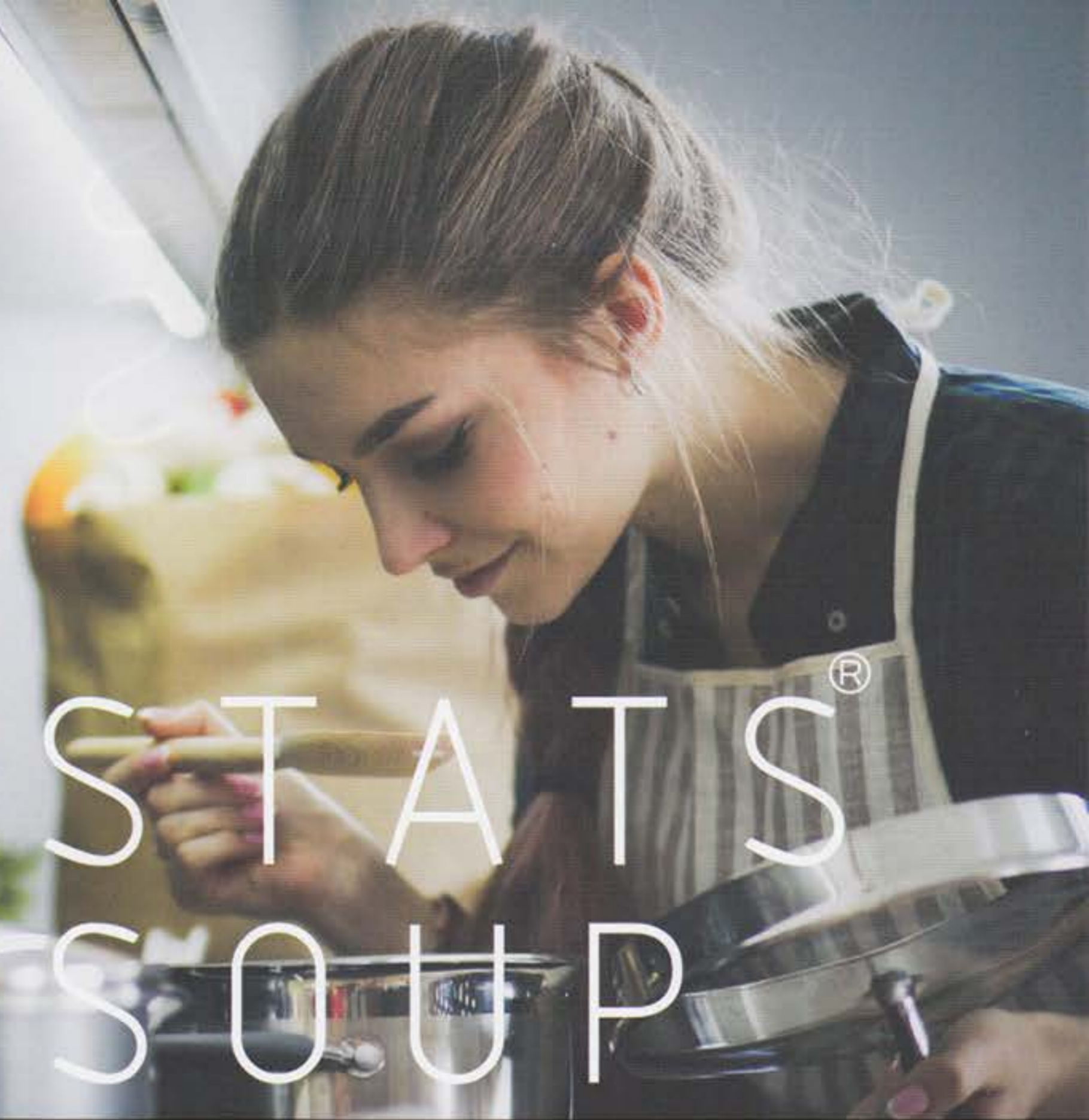


お客様から...
得る時代から、与える時代へ。



CALMSTATS[®] THE SOUP

The Soup Menu Project

スープをドリンクメニューとして「おもてなし」することは健康的文化(カルチャーヘルス)を提供していることになる。

The Soup Culture Health

3.21 2018
START

2415 Soup発売いたします。

*30+6個は3月13日先行発売予定。

2415 TheSoup 30+6

期間限定 30個に6個プレゼント。

3 Reason

2415 Soup 3つの理由。

#1 ニュートリションのサポート

カスタマーの Nutrition「栄養」を簡単に摂取して頂けるにはサロンでのドリンクメニューが大切だと考え、そのことでサロンをサポート出来ると考え、そして、カスタマーから「美味しいから毎日飲みたい」と言われるカルチャーヘルスの提案ができると信じています。

#2 Fiber Lifestyle (食物繊維摂取習慣)

女性が1日に必要な食物繊維は18gといわれています。2415シリーズでは、1日24g食物繊維を摂取するライフスタイルをサロン様からご提案頂けるシリーズです。カルチャーヘルスのご提案はこれからのサロンの使命になってくると思います。

#3 Re visit Product (再来顧客アシスト製品)

再来顧客を増やすためには Wants に応えるクオリティの高いリピート商品が必要不可欠です。日々の生活でお客様が結果を体感することでサロン様との繋がりを再認し、再来店するきっかけになるはずです。

ヨーロッパでは古代ギリシア以来、医食同源的な考え方があり、中世から近世にかけてはスープは医者が処方する薬の一種でもあった。今日でも病気の回復期には、口当たりが良い栄養価のある食事としてスープや粥が用いられる。wikipedia より抜粋



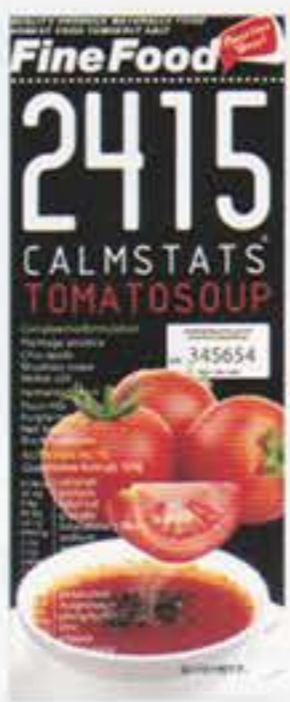
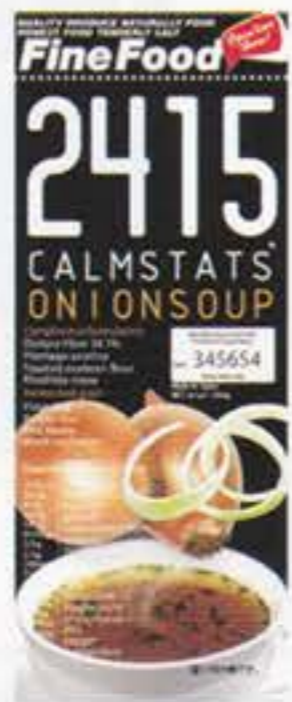
タマネギ (玉葱、学名: Allium cepa)

地中海沿岸を中心にヨーロッパに伝わったタマネギは、肉や魚料理に合う食材として 16世紀ごろから広く栽培されるようになり、独特な香りから「魔よけ」としても使われました。栄養があるだけでなく、神秘の力をもつ野菜だったそうです。タマネギには、ポリフェノールの一種であるケルセチン、オリゴ糖や食物繊維、カリウムなどカラダに良い成分をたくさん含まれています。淡路島産タマネギは通常のだまねぎに比べ糖度が高く、やわらかくて辛味が少ないのが特徴です。淡路島は瀬戸内海特有の温暖な気候で日照時間が長く、タマネギの生産に適しています。



トマト (学名: Solanum lycopersicum)

トマトという呼び名は「膨らむ果実」を意味する「トマトゥル」からきており、イタリアでは「ポモドーロ(黄金のリンゴ)」、フランスでは「ポム・ダムール(愛のリンゴ)」と呼ばれています。トマトにはリコピンやβカロテンなどの栄養素が豊富に含まれています。高知県産フルーツトマトは、旨味成分が凝縮され、果肉がぎっしり詰まってとにかく甘いことが特徴で、糖度は通常のトマトの約 2 倍といわれます。高知県という温かい恵まれた気候を利用し、厳しい温度管理と水分を極限まで与えないことで果実に栄養を豊富に蓄えさせる方法で栽培しています。



2415 オニオンカームスタッツ スープ 原材料名

■PRICE is 1,580 円 ■WEIGHT is 200g ■COMPONENT is (成分) ぶどう糖、ブランタゴオバタ種皮大豆(遺伝子組換えでない)、岩塩、オニオン粉末、デキストリン、黒ごま、食塩、しょうゆ粉末、穀物麴(大麦、あわ、ひえ、きび、たかきび、紫黒米、米粉)ガーリック粉末、酵母エキス、椎茸エキス、パセリ、紅景天/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦、大豆を含む)

2415 トマトカームスタッツ スープ 原材料名

■PRICE is 1,580 円 ■WEIGHT is 180g ■COMPONENT is (成分) ぶどう糖、ブランタゴ・オバタ種皮大豆(遺伝子組換えでない)、砂糖、岩塩、野菜粉末「トマト(フルーツトマト)、オニオン」、デキストリン、たん白加水分解物、酵母エキス調味料、大麦若葉、穀物麴(大麦、あわ、ひえ、きび、たかきび、紫黒米、米粉)、チアシード、食塩、緑茶、粉末しょうゆ、椎茸エキスパウダー、香辛料、食用植物油脂パセリ、紅景天/調味料(アミノ酸等)、酸味料、パプリカ色素、安定剤(加工でん粉)、香料、(一部に小麦・大豆を含む)