

元気なお店！最前線

ムソーアンテナショップの取り組みをご紹介します。あなたのお店の販促のヒントになれば、うれしいです。

一日体験教室・レギュラー教室の申し込みは、正食協会ホームページから簡単にできます。みなさんもお客様にすすめてみては？
(ムスピガーデンより)



ムスピガーデンの二階は、正食クッキングスクール大阪本校です。受講を終えた生徒さんのために、その日の実習で使ったおすすり食材をワゴンに並べています。今日は初級コースのメニューに合わせて乾物や調味料をディスプレイ。まとめ買いする熱心な生徒さんもいて、レジは活気づきます。
春期レギュラー教室(2015年4月～9月)の開講を前に、一日体験教室が好評です。玄米をおいしく炊く方法を知りたい方、味は？雰囲気は？受講前に体験してみたい方にぴったり。メニューは「玄米ごはん」「基本の味噌汁」「切り干し大根と高野豆腐の煮つけ」「車麩のフライ」の四品です。

正食協会ホームページ
<http://www.macrobiotic.gr.jp/>

Hot Topic



ムソー公式
Facebookページ、更新中



2013年9月から本格始動した

ムソー公式Facebookページ、そくそく更新中です。

営業部の若手スタッフが撮影・書き込み・コメントへのお返事を担当。

発売直前の新商品情報やスタッフおすすめの商品紹介、

ひな祭りなどのスポット企画、イベントレポートなど、タイムリーな情報が満載です。

正食や自然食品のことをまだ知らない方々にも興味を持っていただけるよう、

親しみやすいページ作りを心がけています。お気軽にチェックして、

いいね!やシェアをお願いします。



新人紹介・
営業担当の新谷



年末に社員総出で
ついた玄米鏡餅

新谷家の手作り
「気合いの梅醬」



新人紹介・
システム担当の萬谷



ムソーの上新粉で
お団子を作りました

<https://www.facebook.com/MUSOcorp>

Macrobiotic Facilitator

 **ムソー株式会社**

TEL:06-6945-0511, FAX:06-6946-0307

540-0021 大阪市中央区大手通2丁目2番7号 <http://muso.co.jp>

 ムソー公式Facebookページ <https://www.facebook.com/MUSOcorp>