

昨年4月のネパール地震の際には、義援募金にご協力いただき誠にありがとうございました。募金額は約60万円(現地の価値で1200万円相当)になり、昨年9月、直接タルカ村の崩壊した小学校に届けて参りました。今年7月より学校再建に取り組むそうです。

メガネの松田では毎年、ネパールの無医村で「眼科医療と眼鏡提供」を行っています。18回目となる今年も、11月下旬に実施予定です。訪ねる村は、現地友人のアドバイスにより決定します。ボランティアメンバーは、日本から数名と現地の日本語学校の学生約20名、ネパールの眼科医、医療スタッフなど総勢30名。1泊し、2日間で約500名を検査する予定です。皆様には、使わなくなったメガネや子供たちに配る鉛筆・ボールペンのご寄付をお願いします。また、受付やメガネ選びなど、直接ボランティア参加を検討の方は上記アドレスにご連絡ください。



震災後の校舎の瓦礫
(2015年9月撮影)

似合うサングラスの選び方

サングラス編

3つのポイント

ポイント1 自分が相手にどう見られたいか!



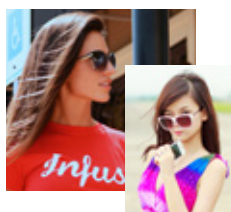
サングラス選びで重要なのが、まずは『自分が相手にどう見られたいか!』です。

エレガントに見られたいのか、カジュアルかスポーティーか、それによってフレームの素材やレンズの形、レンズカラーが決まってきます。どれが似合うか? よりも先に、どうなりたいかを考えてください。

ポイント2 鼻に合わせる

次に大切なのが、『鼻に合わせる』。よくポスターで外国人モデルがサングラスをカッコよく掛けている写真があり、こういうサングラスいいなと思ったら、鼻ぺちやな私が掛けると...

サングラスは輸入商品が多いので、自分の鼻筋にあったモノを掛けないと、ひとに見られたときに大変残念な結果になります。



ポイント3 横顔を楽しむ



3つめは『横顔を楽しむ』。眼鏡と違いサングラスは、ある程度限られたシチュエーションで使用されます。眼鏡の腕を「テンプル」と呼びますが、太いとカジュアルな印象、細いとエレガントな雰囲気になります。

前髪からちらりと見えるテンプルの、ブランドロゴ、モチーフ、カラーなどがサングラスの印象をがらりと変えることもあります。



きのえね本店の北田さんを囲んで



きのえね本店

盛岡市大通1-9-2

営業時間/11時~21時 ※不定休

電話/019-624-2854

「こんな組み合わせが食べたい!」というお客様の声を受けていっただけで、「お客様の声」



なかでも好評なのがセットメニュー。「大将に陽二会長が普段頼むメニューを聞いてみると、「ネギラーメン」とのこと。こちらまでぜひご賞味あれ!

この日ふたりがいただいたのは、自慢の蕎麦を使った「冷やし天ぷら(920円)」と「割子そば(1890円)」。これからの季節にぴったりの、冷たくて喉ごしのいい逸品です。

に耳を傾ける」という松田ポリシーにも通じるものが。確かな技に裏打ちされたそんな柔軟な姿勢が、長くお店を続けている理由なのかもしれない。

きのえね本店

お客様の声に
支えられて85年

いわての「老舗」を、
松田スタッフが食べ歩き!

多種多様な技術が駆使されていることを知り、メガネの奥深さ



味 (あじわい)

二戸市石切所晴山56-1

営業時間/11時30分~15時、
17時30分~20時30分 (20時LO)

※木曜定休

電話/0195-23-2395

「私が初めてメガネを買ったのは松田だったんです。実は、副店長に担当してもらったことがあるんです」と発言。入社して「メガネを作る」の影には多くの人が関わっていること、

味は、昭和61年の創業以来、値上げをしていません。店主・田村京子さんに、30年間値上げせずにやってこられた理由を尋ねると、

「それはね、お客様のおかげなの」と笑います。「お客様のため」「お客様のほか、食事でもできると、地元客はもうろん外回り中の営業マンが来店します。」

注文したのは、看板商品である「カツカレーライス(800円・サラダ付き)」と「味ラーメン(650円)」。待っている間、鳴海が



昭和レトロな雰囲気の中で食事。
食後のコーヒーも美味です



ボリュームたっぷりのカツカレー

これまでも、これからも、
お客様のために

高福

紫波町で長年愛される、
心和む甘味処



甘味処 高福

紫波町高水寺土手52-1

営業時間/11時30分~18時

(大福等のテイクアウトは9時~)

※日・月曜定休

電話/019-672-2250



いただいたのは、「和パフェ(小440円・大550円)」と「おもち3点セット・ほうじ茶付き(620円)」



まるで親子のような村山店長と藤澤



お母様と娘さんが切り盛りしています

「自然に笑顔が出てくるあたりに、『接客業』の才能を感じる」と村山店長も太鼓判を押す期待の新人です。

お店を訪ねたのは、都南店の村山店長と、4月に入社したばかりの藤澤。

町産のもち米や小豆、季節の素材を使った大福。お餅やあんこをトッピングした和パフェなどのスイーツや、野菜たっぷりのランチも好評です。

看板商品は、紫波町産のもち米や小豆、季節の素材を使った大福。お餅やあんこをトッピングした和パフェなどのスイーツや、野菜たっぷりのランチも好評です。

明治40年、菓子ダネの製造・卸問屋として創業した「高福」。平成26年にはおしゃれなカフェ風の「甘味処 高福」をオープン。地元の味として、また憩いの場として親しまれているお店です。

「お客様のカルテを見ていると、当社の歴史を感じます。自分が生まれる前から松田を利用してくださるお客様がいることに、身が引き締まる思いです」と藤澤。「松田が大事にしているのは、『生涯顧客』という考え

方。ご自身やご家族も含めて、生涯にわたってお付き合いができるような接客を心掛けてほしいですね」と村山店長。

手作りの味とぬくもりあふれる接客に、「歴史を刻む」秘訣を見つけたふたりでした。