

【お直しサロン】アンコトンとお客様とを結ぶ瓦版



店頭配布版 制作監修：株式会社アンコトン 土肥 詠子

第4号

恒例の、幸せお裾分け

アンコトンでは毎年の恒例行事として、鎌倉にある銭洗弁財天 字賀 福 神社（げにあらいべんざいてんうがふくじんじゃ）まで行き、お客さまの幸せを願い、心を込めて銭洗水でお金を洗っています。お客さまからは、いつも楽しみにしてるとの声も多く、嬉しいかぎりです。あまりの反響に、“あら、もうなくなっちゃったの・・・”と残念がる声も。

皆さまのご期待に応えられるようまた頑張りますので、今年もアンコトンをどうぞよろしくお祈りします。



株式会社 アンコトン

東京都豊島区目白3-4-5 アビタメジロ 203

●お浄めしたお金（銭）の使い方

お浄めしたお金（銭）はすぐに使ってください。すぐに使うとお金が友達（別のお金）を連れて戻ってくると言われてるからです。使ってこそ運氣が上がるとも言われているので、有意義に使いましょ。



今年わたしが行ってきましたよう！
アンコトン社長 花輪愛二

恒例の御浄準備のため、鎌倉の銭洗弁財天へ。ご祈禱してもらうなら朝一番に。とつとつ、とつとつ早くに行けと言われ、素直に行きましたとき。

でも、当日はご祈禱の日ではないとき…騙されたとき。そういえば途中でタヌキに出会え、うれしかったさ。



〈お直しサロンアンコトン〉



〈インスタグラム〉



〈フェイスブック〉

SHOUBAI-HANYO Vol.4 / P1

こだわりの無添加味噌とともに

アンコトンが

TVで紹介されました。

上石神井店が「フジテレビノンストップ〜」で紹介されました。

北陽の虻ちゃんこと虻川美穂子さんが、店先の黒板に書かれた佐渡の味噌に反応。

ジーンズソムリエという

珍しい肩書を持つ齊藤マスターと、

なぜか味噌談義を

リスミカルにやっております（笑）

縫製が好きでアンコトンに入ったのに

まさか味噌を売ることになるとは思わなかったとマスター。

”味噌が美味しいお直し屋さん”で

評判になりそうですねと紹介していただきました。

そして、さすがはメディアの力！

翌日には紹介された味噌は完売となったのです。



▲撮影があった日、髪型をいつもより整えてきた上石神井店 齊藤昭文マスター。



佐渡島 味噌とは

アンコトン会長の出身地である佐渡島で、三日三晩手塩にかけた手造りのこうじを使用。そのこうじを市販の倍以上入れ、約1年寝かせて深みのある味わいの味噌に仕上げています。さらに、季節ごとに変わる調理味噌も、佐渡で採れた食材を使うなど、こだわりの味噌を作っています。

●なぜお直し屋で味噌なのか

アンコトンでは、お直しを通してエコに関わってきました。そして、体の中から地球全体までトータルで環境に優しいお店にしたいとの思いから（大きすぎる？）、まだ3店舗ですが、体にいい味噌をお店に置くこととなりました。

※現在、上石神井店、阿佐ヶ谷店、西荻窪店のみ取扱いです。

