



▲チュールに透かし柄が入った今年流行のスカート。(オーガニクスカー 7,900円)



▲メイドインジャパンでとても履きやすい! (デニムフットシューズ 各4,900円)



emika (エミカ)

福岡市中央区大名1-12-36 ニューアイランド大名2F(入り口はローソン横)
TEL 092-741-8633 (営) 12:00~20:00 (休) 水曜
HP <http://www.emika-sun.jp> <http://ameblo.jp/emikashop/>

センス良くリーズナブルなアイテムが揃う おとな女子のためのセレクトショップ!

大名にオープンした「emika」は、程よくトレンドを取り入れたアイテムが、靴やバッグ、アクセサリまでトータルで揃うセレクトショップ。オシャレに質が良いのに、価格はリーズナブルだから、まとめ買いをする人が多いのも納得です。店内はプライベートルームのような落ち着いた雰囲気、スタッフのアドバイス聞きながら、ゆっくりとお気に入りを選べます。今なら春・夏物アイテムが「SKIPを見た」で特別割引に。新作も次々に入荷しているので、気軽に立ち寄ってみて!



◆インナーを白でまとめたワントンカラーコーデ。さらっと羽織れるコートは、一着あると便利。(ロングコート 7,900円、タンクトップ 2,900円、スカート 4,900円)



いろんなスイーツをエクレアで表現。 見た目の可愛らしさにもときめきます!

2月にオープンした「セシル ブルー」は、福岡ではめずらしいエクレアの専門店。「いろんなスイーツをエクレアで表現する」という店主のアイデア通り、ショーケースに並びエクレアは、ショートケーキ、ガトーショコラ、チーズケーキなど、まるでケーキ屋さんのようなラインナップ。5月はバラ、6月はラベンダーなど、季節感のある新作も次々に登場しています。お土産や差し入れにもおすすめ。可愛い見えた目と食べた時の美味しさに大満足間違いなしです!



ピスタチオクリームたっぷり!



▲嵐中の「バラ」(320円)は5月末までの期間限定。バラのアロマを効かせたクリームやバラの花びらが、優雅な気分にくれくれます。ト「塩キャラメル」(280円)と「ピスタチオ」(320円)は人気の定番商品です。



Cecil Blue (セシル ブルー)

福岡市中央区薬院2-14-25 TEL 070-5692-7099
(営) 11:00~20:00 ※なくなり次第終了 (休) 水曜

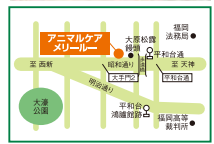


ANIMAL CARE メリルー

スタッフ募集

- 募集職種 ① トリマー (正社員又はパート)
② スタッフ (アルバイト)
- 応募資格 ① トリマー資格を有する方で経験者 ② 要普通免許
③ ホテル宿泊の犬たちのケア・散歩などができる方(来客卒業可)

☎092-752-4305 福岡市中央区大手門2-2-5-1F
(事務所) ●営業時間/10:00~19:00
詳しくは、お電話にてお問い合わせください。(担当: 桑田) ●定休日/毎月20日(日・祝日の場合は翌日)



日本にいながらハワイを満喫! 美味しいローカルフードとお酒、 フレンドリーなもてなしが魅力!

天神から程近い舞鶴にオープンしたハワイアン食堂「カポノズ」。ハワイ出身のシェフが作る本場の味を活かした料理と、英語が話せるスタッフたち。お店の内装も含めてとってもモダン・タナシな雰囲気です。みんなフレンドリーなので、一人で訪れても楽しめること間違いなし。英会話の練習にもなるかも。奥にはソファやモニターを備えた10名まで入れる個室もあり、女子会や子供連れのママ会などにもおすすめ。いろんな企画やサービス、イベントも行っているのでもチェックです!

- ▲カポノズ 780円/グリルした軟骨カルビを使用したカポノズオリジナルのモコ。
- ▲トロピカル アイランド サラダ 790円/手作りのサワークレッシングが生ハムとぴったり!盛り付けもカラフルで美しい。
- ▲唐揚げプレート 750円/こんな唐揚げ初めて!カポノズの自慢メニューの一つです。
- ▲アヒボケ 1,000円/ハワイを代表するマゴロ料理。醤油ベースで味付けされ日本人の舌にも馴染みやすく、一度食べればきっと虜に!



Kaponos (カポノズ)

福岡市中央区舞鶴1-3-4 順コーポ1F TEL 092-712-6366
(営) ランチ 11:30~14:00(月~金)、ディナー 18:00~24:00(月~土)
(休) 日曜 ※イベントにより変更あり
★夏季シーズン中の日曜日は糸島のDOVERにも出店しています。
★詳しくはFacebook(Kaponos)で検索! 見てね!



自分やペットの健康のために! 気になる症状別を選ぶハーブ入り オーガニックグラノーラのお店。

日本初となる「ハーブを練り込んだ」オーガニックグラノーラのメーカー直営店としてオープンした「Appetite」。ベースになるグラノーラはナチュラル、オーガニック、有機JAS認定であり、農薬・化学肥料・着色料・香料は不使用。オーツ麦、キヌア、メイプルシロップ、グレープシードオイルといった厳選素材のみで作られたこだわりの品です。それに症状別にハーブが練り込まれ、さらにヘルシーにトッピングや間食に最適なナッツ類やドライフルーツも揃っており、体の中からキレイと健康を目指す方におすすめです。



グラノーラの美味しい 食べ方を提案。



▲ペット(犬・猫)用のオーガニックグラノーラもおすすめ!オーガニックオーツ麦、キヌアにハーブが練り込まれ、症状に合わせて選べます(150g/1,271円)。お好みで乾燥させた肉類やフルーツをミックスしてもOK!

「SKIPを見た」で ※6月末まで
グラノーラ(30g)をお一人様ひとつプレゼント!

Appetite (アペティート)

福岡市中央区浄水通3-37 浄水グランドコーポ102
TEL 092-791-1900
(営) 月~金曜 11:00~19:00、土・日・祝日 9:00~21:00 (休) なし
※お店の前に駐車場あり ※ペット同伴OK

SKIP SELECTION
気分転換
小旅行

NEW OPEN のお店

ここならでは個性が光る!

「Sweets Cafe Boutique」