

店のロゴマークが変わりました！

「宝石・時計 カイドー」から「カイドージュエリー」に…

「進化論」で有名なダーウィンは「この世に生き残る生き物は、最も力の強いものか。そうではない。最も頭のいいものか。そうでもない。それは変化に対応できる生き物だ」とその著書の中で述べているそうです。

実は企業や店にも同じことが言えるようです。時代の変化に合った商売をしていかないとお客様さまから永くご指示をいただくことができません。

時計・宝石の業界も時代とともに大きく変わってきています。当店も今後は永年培った技術や経験を生かし、高品質な宝石を使ったオリジナル宝飾品の開発やオンリーワンデザインのリフォームの製作に力を入れて参りたいと思っております。

今回、そんな思いを込めて専門のデザイナーに依頼をして店のロゴマークを一新させていただきました。



これまでのロゴのやや硬い男性的なイメージから柔らかい女性的なイメージへと変化をさせました。そのデザインコンセプトは…

- ①これまで慣れ親しんでいたカタカナの「カイドー」のイメージを引き継ぎました。
- ②創業から現在、さらに未来へと続く信頼とお客様とのつながりを文字のつながりで表現しました。
- ③「ド」の濁点に宝石の輝きをちりばめ華やかさを表しました。
- ④お客様との「和」の精神を指輪（リング）の輪郭に思いを込め表現しました。

創業時代のロゴ

C, v X

昭和40年代からのロゴ

宝石の **カイドー** 時計店

平成に入ってからロゴ

宝石 **カイドー** 時計

「SINCE 1916」とロゴマークにも表現してありますように、あと6年で当店は創業100周年を迎えます。これからも変わらぬ皆様のご愛顧を心よりお願い申し上げます。

6月10日は時の記念日

カレンダーになっている掛時計

見やすさにこだわった大型液晶でカレンダーの他に温度や湿度も表示します。

10,500円



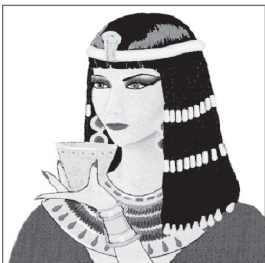
CGJ 宝石鑑定士

★ 宝石のフログがアドバイス！

第40回 5月の誕生石「エメラルド」
クレオパトラがこよなく愛した宝石

今はエメラルドの産出は大半が南米のコロンビア産ですが、コロンビアで発見される以前の歴史に残るエメラルド鉱山はエジプトにあったのです。その名を「クレオパトラ鉱山」といいます。そう！あの絶世の美女と言われるクレオパトラが個人で所有していたのです。エメラルドを愛してやまない女王クレオパトラは、自らこのエメラルドの鉱山を所有して、宝飾用や砕いて化粧用のパウダーとして使用していたといわれています。

「エメラルドと人間にキズのないものはない」と言われるようにエメラルドの内部には多少の内包物が必ずといっていいほど入っています。もしご自分のエメラルドの中に小さなキズみたいな物が見えても…それは天然のエメラルドであるということの証でもあるのです。

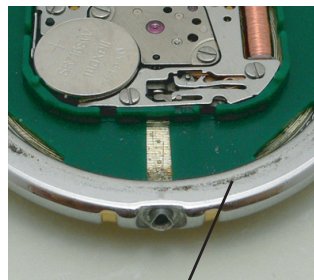


フログ ぶ・ぶ・う のママ

「たかが電池交換！
されど電池交換！！」



先日、いつも通りに腕時計の電池交換をして時計をお渡しすると…「近所に何軒か時計屋さんがあるんだけど、ここまでわざわざ来るんですよ！代金も安いし、電池交換の時に時計のまわりを刷毛できれいにしてから開けて、中のほこりも取ってから電池を入れてますよね」なぬ？なんとスルドイ\(@o@) /！見ている人は見ているのですね。



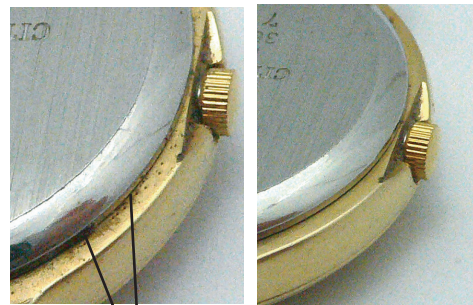
そうなんです！腕時計って結構汚れているのです。裏フタの周りの汚れをきれいに取り除いてから開けないと機械にゴミが噛んで故障の原因となります。実は過去の電池交換の際にすでにゴミが入ってしまっている時計も多々あるんです。そんな時でも粘土状の専用の吸着材でできるだけきれいにゴミやホコリを取ってから電池交換をします。

裏フタを開けると隙間に溜まって固まったホコリが輪を描いて出てきます

時計の専門店であればごく普通の事なんですけどね(´_´)

でも、そこに気がついていただき認めていただいたことがとても嬉しく思いました。

真面目にコツコツと！これからも頑張って参ります！（*_*）



裏フタを開け前にもできる限り刷毛のブラシで固まったホコリを取り除きます。

汚れを取り除いた状態。この状態にしてから初めて裏フタを開けます。

7月22日 坂本冬美 in 加賀屋

日本一に輝く名旅館、和倉温泉の加賀屋さんでのディナー&坂本冬美ショーにご一緒しませんか？当日に開催されるジュエリーフェアでお買上げをいただいた方は無料でご招待をいたします。

自費でご参加の方は宿泊込みで60,000円となります。



「ピーマンの佃煮」

お料理のダシ取りで使った削りがつお…手間をかければ美味しい一品に早変わり！お酒にもピッタリ！



- 材料 約
- 削りがつお…カップ1 (料理でダシを取った後のかつおをよく水切りする)
 - しょう油 …小さじ1
 - みりん …小さじ1
 - ピーマン …2個
 - サラダ油 …小さじ1
 - 砂糖 …小さじ1

- ① 料理でダシを取った削りがつおを水切りしておく。
- ② この削りがつおにしょう油、みりんを混ぜ耐熱容器に入れひと混ぜして電子レンジで1分加熱する。
- ③ ピーマンのヘタを取り種を取り除いて、繊維に逆らって千切りにする。
- ④ フライパンにサラダ油を熱しピーマンを炒める。

- ⑤ 砂糖を加えて手早く混ぜ、②の加熱した削りがつおを加えて均一に混ぜて出来上がり。

捨てるはずの削りがつおが大変身！かつお節でダシを取った時には是非お試しあれ！（*_*）

