

FLORE21 ホットニュース

花業界にとってゴールデンウィーク＝「母の日」準備ですが、ギフト注文の入り具合はいかがでしょうか？いまいち伸び悩んでいるとの声を多く聞きますし、私たち仲卸にも追加発注はほんの少ししか入ってきていません。

GW後の駆け込み注文に期待したいところですが、そうすると直前過ぎて花の調達が心配になってきます。だからと言って、見込みでの発注は、高い相場ですし思い切っ

てできないのが実情です。消費者の考えと、花業界の思惑がずれてしまっていて、そこが計画的な仕事、利益計算を難しくしています。

せっかくの母の日が花業界全体にとって「もっと稼げるモノ日」になるにはどうしたらよいのでしょうか？

今週のホットニュースは、

- 大田店 神奈川県『大谷芍薬苑』さん 出荷期間ごくわずかのオリジナル品種
- 世田谷店 温泉施設もできました。よみうりランド HANA・BIYORI
- 葛西店 今年の母の日も愛知県の「アジサイ」をどうぞ
- 会長小池のコラム(過去記事) 伝えてこそ価値がある

以上の3レポート+1です。それでは、どうぞご覧ください

OFLOの部屋

いつもお世話になっております。

半袖を着るようになってきましたね。

こうなると、『チューリップ』『ラナンキュラス』がおわり夏の花になってきます。

リュウコやフリーズアをご注文いただいたりしますが、半袖着始めたら名残惜しいのですが日持ちも悪くなるのでもう終わりです。

4月の中旬あたりからシャクヤクも始まりあっという間に、シャクヤクシーズン到来といった感じで入荷量も多くなりました。

そんな中先日、神奈川県は『大谷芍薬苑』さんにお邪魔してきました。

自分自身本当に久しぶりに産地行くことができました(なんと2023年1月依頼(笑))

神奈川県寒川町に大谷芍薬園さんはあります。大田の市場から1時間くらいと意外と近かったです。

戦後間もなく和芍薬を主に育てていた大谷さん今は3代目。先々代が育種しながら、生産してきました。今は、3代目といっても若い時に亡くなられてしまったので、実際には3代目の奥様が管理を、旦那様の妹様も寒川に引っ越してきて、よく手伝ってくれるそうで、主に2人でやられています。

ちょうど初出荷直前に訪問させていただいた日です。ところどころしっかり花が立っていました。

写真は『さつき』

ここの圃場はちょうど圏央道建設の立ち退きにより、もともと水田だったところに植えたためあまり花が立たないそうで『ここに植えたのは間違いだったかな?』なんて言っておられました。



左の写真は『大谷紅』

芽と葉がこれくらいでも約2週間で出荷できる状態にまでなるんだそうです。



伸びてくると右の写真のように豆粒の蕾が生まれてくるのですが、これをこまめにとらないと隣の大きいほうの蕾がうまく咲かなくなってしまいます。そのため毎日畑を巡回して小さい蕾を取らなければいけないそうです。

次の写真は圃場を見渡したところ。全体的にみるとこんな感じです。もさもさと葉っぱが茂っています。手前は「湘南」が植えられています。

大谷さんのシャクヤクは、先々代が作った芍薬『大谷〇〇』や和名のものがほとんどでオリジナル品種が約 30 種、それ以外で約 10 種類およそ 40 種類作られています。



オリジナルじゃない品種としては、葉に力がある、みんな大好き『エッジドサーモン』です。↓

葉も大きくちょっと大谷さんの和芍達に比べれば葉っぱの感じとか西洋的（洋芍）な雰囲気がありました。



大谷さん芍薬は、切り花として出荷される洋芍に比べオリジナル品種が殆どなので出荷期間も短くあっという間に出荷が終わってしまいます。

お見掛けの際は、ぜひ一度お求め頂ければと思います。

大田店
鎌田

世田谷店おすすめ

今回は何度かご紹介している、**【読売ランド HANA・BIYORI】**さんに納品がありましたので、掲載させていただきます。

今回は沖縄フェアの花材提案でバンダや、ヘレコニア、大きな葉物類を中心にフローレ 21 の品物を使っていたいただきました。



期間は4月27日(土)~5月6日(月)のゴールデンウィークに、よみうりランド遊園地で開催される沖縄&九州の魅力体験イベント「**沖縄&九州 WEEK!!2024**」に合わせ、HANA・BIYORIさんも沖縄&九州の雰囲気装飾されていました。



期間中は、カフェテーブル席やフォトスポットが沖縄&九州らしさを感じさせる装飾になっており、皆さん順番を待ち、写真を撮っていました。
期間中は土日祝日限定で、ステージショーも開催されており、お伺いした時にはとても賑わっておりました。



また、HANA・BIYORI 内に 3月6日
新設オープンいたしました日帰り温
泉施設「**花景の湯**」でも、沖縄気
分をお楽しみいただけます様、シー
クワサー風呂やハイビスカス風呂
など、沖縄の魅力をお風呂でもご堪能
いただけます！

以前とは大分変わっていましたがこちらの
花手水は健在で、写真を撮る方でいっ
ぱいでした。





こちらは宿根草の庭で現在はラナンキュラス・ラックスが咲き乱れています。



2020年の3月にオープンして4年がたちましたが、こちらのフラワーシャンデリアも健在で、とてもよく管理されていて、きれいなペゴニアの花が咲いていました。



“ホタル日和”

毎年恒例となりましたが今年は5月24日から7月1日まで開催されます。6月中旬まではゲンジボタル、以降はヘイケボタルが鑑賞できます。

今年から混雑緩和の為、チケットは前売り販売となっておりますので、ご注意ください。皆さんご都合に合わせて是非、ご来場してみてくださいはいかがでしょうか。

世田谷店 森下

仕入れの素☆葛西店

こんにちは！葛西店・酒井です！

先日（4月27日）に母の日販売用のアジサイ調達のため、愛知県田村市渥美半島の鈴木農園の鈴木さんと岡田緑花の岡田成人さんのハウスに行ってきました！

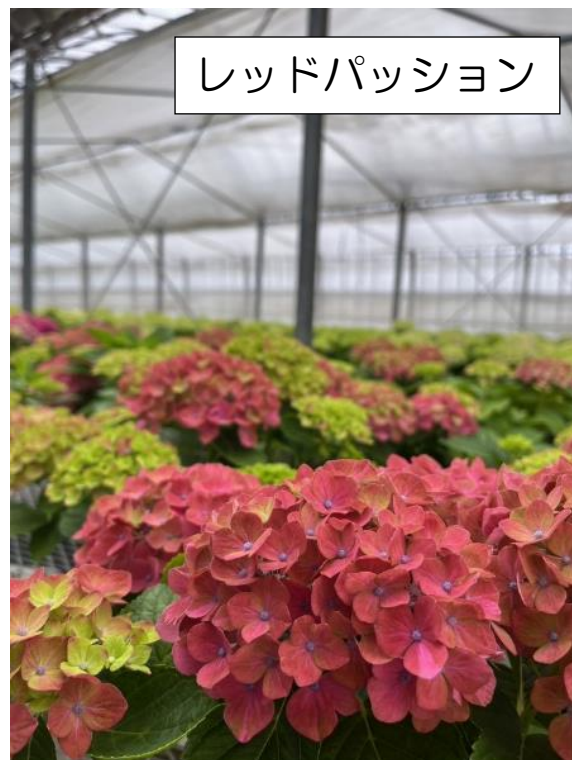
◎鈴木農園さん



ドリーミー



シーサイド



レッドパッション



式部



紅式部

鈴木さんのアジサイは何と言っても、純粋な赤や青、紫ではなく、**斑が入っていたり、グラデーションが鮮やかなアジサイが多かったりする点が特徴**です！

特に式部シリーズは**鈴木さん独自の育て方**によって作られていて、色グラデーションのある可愛いアジサイでオススメです！

また、秋色アジサイでも可愛いものが多いので、鉢でも、ドライフラワーでも楽しめるのがポイント！

◎岡田緑花さん



チョコレート



フルフル



獅子王



ひな祭りブルー

岡田さんのアジサイは花付がとてもいいのがポイントです！

中でも、アンティークな赤が目を引く「チョコレート」や八重咲で見ごたえのある「獅子王」や「ひな祭りブルー」は母の日のプレゼントに合うこと間違いなしです！

フローレ 21 各店で素敵なアジサイの鉢を取り揃えておりますので、是非スタッフにお尋ねしてみてください！

以上葛西店 酒井でした。

会長 小池潔のあれこれコラム (過去記事)

「伝える大切さ」 (2017年05月12日号より)

私が毎日の昼食をいただく、世田谷市場の青果部に付随している食堂がある。築地市場から魚を仕入れる良いコネクションがあり、いつも安価で美味しい魚料理を食べ



させてくれる。

先日昼食を食べに行くと「あこう鯛の煮つけ」が定食に出ていて注文した。

「社長、これで売り切れです」と言って出してくれた。

昔は魚屋さんの店頭でも見かけ食べた記憶があるのだが、随分前のことであった。煮つけてもよし、粕漬けや焼いても、生でもおいしい魚だが、近年漁獲量が激減食べられない魚となってしまった。

もちろん食べた「あこう鯛の煮つけ」はすこぶる美味でコラーゲンの塊のような身の美味しさ、皮の美味しいこと、最後の骨までしゃぶってしまった。近頃は超がつくほどの高級魚となり国産の物は、本マグロを超える高値で取引される。名前の「あこう鯛」は鯛とは縁も所縁(ゆかり)もなくない、赤い鱗をつけているところから付けられた名前らしい。

ネットを見てみると鳥取の鮮魚仲卸が日を限定できないが獲れた時限定で予約を受け付けていた。ちなみに1kgで12000円と書いてあった。

この魚は深い海の底を回遊、海底300Mものところから引き上げる。そのため気圧の変化で、海上に出てきたときには目が飛び出て、恐ろしい面構えをしている。そのことで別名「目ぬけ」とも呼ばれている。こんな悪党面の魚が仮にスーパーの鮮魚売場に並べられて、高い値段が付けられていただけでは、手を出す人はなかなか現れないと思う。

しかし、今までの説明を聞けば、少し高くとも買ってみようと思う方も現れる。

数日前にスーパー向けの花束加工所にライラックの花がたくさん入荷した。国産ライラックの出荷のピークで通常半値だったことから仕入れた。香水の原料にもなるほど優しい甘い香りを放つ、そしてこの時期でないとうみにくい花である。

多くのお客様はリラ(フランス語)やライラック(英語)と名前を表示されていけば分かるが、単に多くの花と一緒に並べられるだけでは、「ライラック」と分かってくれるお客様は少ない。

「今の季節の旬の花であること、香水の原料ともなる甘い香り、今だから安いこと」こんなことをポップに書いてお客様に知って頂ければ売れるのではと思った。

案の定、ポップをさぼった店舗ではは売れ残り、しっかり付けたところでは完売した。



先日石巻を訪れた折、震災復興のボランティアで現地へ入った青年が現地の同年代の仲間と親しくなり、そのまま石巻に居付き料理店を出店してとても美味しいと言われ連れて行かれた。

予約が取れないぐらいの繁盛店で、8時過ぎの予約をやっととってくれた。この店一つ一つのお料理をしっかりお客様に伝えてくれる。まるで高級料理店でワインのうんちく聞くように、である。穴子の料理が出ると、「この穴子は石巻産で今、油が乗り一番美味しい時です」「この海苔も石巻で作っているおいしい海苔です」「この昆布の佃煮はここでとれた昆布を店で煮たものです」「穴子に海苔を巻いてお好みで昆布の佃煮を挟んで食べてください」このように出す全ての料理を説明してくれる。もちろん全ての料理がすこぶる美味しく、その美味しさがいつまでも記憶に残る格別の美味しさであった。

私たちは仕事をする中で多くの知識を習得するし勉強もする。それをお客さんへ伝えることによって初めて価値あるものになる。どれほどの知識を持っていようとも、ここぞと言うときに伝えることが出来なければ「宝の持ち腐れ」である。

私の友人でワイン好きHさん「花はワインと同じでいくつもの物語を持っている、それをお客さんに伝えることが大事なんだ」そんな話をしながらワインを飲んでワインのうんちくを聞かせてくれる。

私たちは物を売るのが商売だと思ってはいけなない。相手に伝えることが山ほどあるはずだ、それを伝えることが本当の仕事だと思う。

☆☆

株式会社 FLORE21 <https://www.flore21.com>



<http://www.facebook.com/flore21com>



<https://www.instagram.com/flore21jp>

<https://www.instagram.com/takenouen/>

https://www.instagram.com/tokyo_shokubutsu_zufu/



- 世田谷店 Tel 03-5494-8700 Fax 03-5494-8701
- 大田店 Tel 03-5492-4124 Fax 03-5492-4127
- 葛西店 Tel 03-5659-8750 Fax 03-5659-8751
- 板橋店 Tel 03-6904-1813 Fax 03-6904-1814

☆☆