

花物語通信

Vol.6

6月号

〒三三八三〇〇四一
中野市岩船四二四一三(西友前)
電話:〇二六九二二二二二三八〇
FAX:〇二六九二二二二二三八七
メール:nanaiipai1187@gmail.com

Florist
花物語
ENJOYABLE FLORAL LIFE STORE

今月の行事

六月一日〜二十二日・・・
中野市ばらまつり
六月六日〜十二日・・・
ユリとバラのフェア
六月十五日・・・父の日

日差しが急に眩しく感じる季節になりました。この季節は特に紫外線が強い時期といわれていますが、皆様対策はお済みでしょうか？

ミラノコレクションから流行りだした、「ボタニカルファッション」。植物的な、植物柄のくというような語源ですが、最近

と呼ばれる、植物を生活に取り入れる女性が増えています。春夏の優しい日



ドラセナの新種・タマラ

差しから急に太陽の元へ出すと、まだ芽吹いたばかりの柔らかな葉がやけどをしてしまいます。この季節には、日中よりも夜、植物を屋外に出すことで夜露を浴び勢い良く成長します。最近ちょっと元気がない植物たちは、チョットひと手間、屋外に出す習慣をお試しください。きっと元気を取り戻せますよ！



紫陽花「ハワイアンブルー」

6月と言えば梅雨。アジサイの美しい季節でもありますがね。数多い外国の花の出回る昨今で、アジサイは我が国日本原産のアジサイ科(ユキノシタ科)。丸く小さな花の周りを花びらのように美しい四片のガクが取り囲んで枝先に集まり、柔らかな鞠の球のようですね。花の色が変わるので、別名《七変化》とも言われます。最近のアジサイは品種改良が進み、様々な種類のアジサイを楽しむことができます。雨の中にも情緒のある美しい花を観に出かけてみてはいかがですか？

花療法 (フラワーセラピー)

「フラワーセラピー」という言葉を耳にしたことはございますか？花の持つ色や香りや開花する姿から《気》をもらい、心と体のバランスを整え、パワーを花から与えてもらう。そんな様子を花療法と言います。

実はヨーロッパでは「花療法」は医学的にも昔から日常的に多く取り入れられ、入院患者さんのいる病院の玄関先には、誰でも利用できる花びんや花入れが常備されており、患者さんにお花のパワーで元気になってもらえるような取り組みがなされています。近年では、花束よりも花瓶がなくとも簡単に飾ることが出来る、フラワーアレンジメント

トをご利用になる方が多く、私たちも少しでも元気になっていただけると心掛けています。元気パワーの花々を使うように心がけてみましょう。ちよつと気分が落ち込んだ時やリフレッシュしたいときに、是非お花を飾ってみてはいかがでしょう？

食卓を飾る風景

ユリと薔薇を彩る

テーブルデコレーション開催のご案内

お待ちいたしました！5月号花物語通信のご案内させて頂いたいただきました新潟、岩船ユリフェア開催のご案内です。中野市のばらまつりの季節と重なったこともあり、オリエンタルユリと薔薇のフェアを同時開催する運びとなりました。期間中にご来店の皆様には、抽選会をはじめ様々なお得情報をご用意しております。花々の美しい香りとおフォルムに酔いしれた花いっぱいのお店に是非お出かけください。

期間 6月6日(金)〜6月12日(木)



プレミアムブロード



ブラックティ

「テーブルデコレーションの提案」を行います
6月7日 午前11:00〜 / 午後14:00〜 各30分程度

※尚、週末6・7・8日は『花物語スープカフェ』試食会を予定しております。

スープのお知らせです

3月号でご案内させていただき、はや3か月。
日本国内で数々の感動とドラマを誕生させた2大オリンピック都市「長野」と「札幌」が
“おいしい感動”でコラボした『食べるスープ』販売当初から大変ご好評いただいております。

“食卓の風景”にある「スープ」と『お花』。
安心・安全・色鮮やかなスープたちはまさに食べる芸術品…
素敵な花々とともに幸せなハーモニーを季節の中でお楽しみください！

価格・・・1袋250g入り 500円（1～1.5人分）



『鶏肉と野菜のロマンスカレー仕立てスープ』

やわらかでジューシーな北海道産の鶏肉とビタミン野菜の贅沢スープです
原料：鶏胸肉、人参、ジャガイモ、玉葱、ブロッコリー、トマトペースト



『ジャガイモと人参が微笑みあうコーンスープ』

色鮮やかで、揺りかごのようにホッとする心温まるスープです
原料：スイートコーン、牛乳、人参、ジャガイモ、玉葱、ブロッコリー



『北海道産ミルクの中で華やかに舞う ホタテと旬野菜のクリーミーなスープ』

まろやかなミルクの中にホタテの旨味がギュッとつまった、優しい味わいのスープです
原料：ホタテ、長ネギ、玉葱、ジャガイモ、インゲン、ベーコン



『可憐な妖精たちが躍る新鮮野菜のミネストローネスープ』

さっぱりとした中にも、香り豊かな深い味わいのスープです
原料：トマト水煮、玉葱、キャベツ、大根、人参、長葱、枝豆、インゲン



『長芋と旬野菜のめぐり合い・吉祥仕立て和風スープ』

郷愁を感じさせる深い味わい、不思議な魅惑の世界へと誘います
原料：長芋、南瓜、ジャガイモ、長葱、ニンニク、玉葱



『黒豚ソーセージが札幌産玉葱とキャベツの中で煌めくポトフスープ』

札幌産玉葱とキャベツの甘みがスープにしっかり。ソーセージの歯ごたえに旨味を感じるスープです
原料：黒豚ソーセージ、キャベツ、玉葱、ニンニク、人参

★第二弾は長野の旬素材の旨みを堪能する美味スープを予定しています、乞うご期待！