



花物語通信 11月号

2018年
NO.55

* 〒383-0041 中野市岩船 424-3 (西友前)
* TEL 0269-23-2380
* FAX 0269-23-2387
* E-mail hanaippai1187@gmail.com
* URL <http://hanaippai.net/>
* 営業時間 午前 9:00 ~ 午後 6:30
(日曜・祝日は 6:00 閉店)

一段と日暮れが早くなり、朝晩の冷え込みにも暮れゆく秋を感じる季節になりました。

気づけば今年も残り2か月。瞬く間に過ぎゆく日々の中で、今年も様々な“花のシーン”で幾つものキラキラした笑顔に出会う事が出来ました。ハーバリウムづくりでは、思い思いの花を入れたガラスの瓶越しに、初めてアレンジフラワーを制作したお年寄りが、ご自身の作品を嬉しそうに眺める姿に、一輪の花をしっかりと握りしめてお母さんに手を引かれていく幼子の姿に。花は世代を超えていつの時代も笑顔を与えてくれます。秋の落ち着いた淡い秋色と対照的に鮮やかな彩り豊かな花々の咲く花物語店内へ——是非、笑顔の貯金にお立ち寄りください。



ハーバリウム講座のご案内



年間を通して開催して参りましたご好評のハーバリウム講座も、今年最後の回となりました。ひと足早いクリスマス为主题に、キラキラ輝くアイテムやクリスマスカラー素材を用いての講座です。クリスマスギフトにもお使いいただけます。講習後には、お茶を飲みながらの楽しいひとときをお過ごしくださいませ。

● 11月29日(木) 午後1:30 ~ 3:00 (終了予定)

お一人様 3,000円 (材料費、茶菓子代、税込) 中学生以下 2,500円

❖ お申込み ご来店またはお電話、メールにて承ります。

TEL 0269-23-2380 E-mail hanaippai1187@gmail.com

定員になり次第お申し込みを締め切らせていただきます。

どうぞ、お早めにご予約くださいませ。



年末講座のご案内



毎年ご好評いただいておりますお正月特別講習会のご案内です。

当店では、下記の日程にて「新春を彩るお正月フラワーアレンジメント講習会」を開催いたします。初めてご参加の方でも道具がなくても大丈夫です。当社が器、用具等ご用意いたしますので、どうぞお気軽にご参加ください。各日、和風洋風などのアレンジ内容がございます。11月中旬に店頭にてサンプルをご用意いたしますので、ご希望の講座をご予約の際にお申し出ください。

また、クリスマスを彩るスワッグ講座も開催いたします。リースよりも作り方が簡単で表情に変化があるのも人気です。季節を問わずインテリアとしてもお使いいただけます。あなただけのオリジナルスワッグをお部屋に飾りませんか。

● クリスマススワッグ講習会

11月15日(木) 午後3:00 ~ (1時間程度の予定)

お一人様 3,000円 (材料費、税込)

● お正月フラワーアレンジメント講習会

12月26日(水)・27日(木) 両日とも ①午後1:30 ~ ②午後6:00 ~

お一人様 3,000円 (花材、器材、税込)

❖ お申込み ご来店またはお電話、メールにて承ります。

TEL 0269-23-2380 E-mail hanaippai1187@gmail.com



予告

花物語「北海道スイーツビュッフェ2019」開催

2019年2月1日(金)・2日(土)の2日間、北の大地北海道の食材をふんだんに使用したスイーツビュッフェを、花物語店内にて開催いたします。花々に囲まれた素敵空間で、新鮮な北海道スイーツをご堪能ください。詳細は、花物語通信12月号に掲載いたします。どうぞ、お楽しみに。

暮らし彩時記 ～霜月の章～

11月7日〈立冬〉

暦の上ではこの日から冬になります。木枯らしが吹き始め、木々の葉が落ち、早いところでは初雪の便りが聞こえてきます。

11月22日〈小雪〉

平地でも雪が降り始める頃。まだ積もるほど降らないことから小雪と言われます。日暮れの早さを感じるようになり、本格的な冬が近づきます。

晩秋の風景。柿の木にポツンと残された複数の実を見かけます。豊作を感謝して神様に捧げるためや、また来年もたくさん実りますようにと祈るため。そして、鳥たちへのお裾分けの気持ちなどと様々な言い伝えがあります。その残された柿は、最後までその木を守っているように見えることから、「木守柿」と呼ばれます。何気ない晩秋の風景の中に見える温かな優しい日本のここらですね。 (記 吉田智子)



冬の鉢花入荷



11月に入り街中がクリスマスや年末に向けての装いに様変わりしていきます。今年も冬の鉢花の入荷が始まりました。クリスマスの定番の花「ポインセチア」は、鮮やかな赤、可愛いピンク、清楚な白と色とりどりに取り揃えております。



また、人気のシクラメンは今年も新作がぞくぞく入荷します。中でも、大変希少なブルー系シクラメン「セレナーディアライラックフル」は、淡い青紫色が優しい八重咲きです。「江戸の青」は、非常に多く咲く深い青色のシャープな花弁が魅力です。また「月下」は、月光を受けた雪のように花色を際立たせる銀葉が印象的なシクラメンです。お世話になった大切な方へのワンランク上の贈り物にも最適です。



ほっとひと息ティーブレイク
MOKO ちゃんの簡単スイーツrecipe

リンゴ春巻き



【材料(10本分)】

リンゴ 中1個
砂糖 大さじ1
レモン汁 小さじ1
シナモン 少々
クリームチーズ 適量
春巻きの皮 (ミニサイズ) 10枚
小麦粉 大さじ1
水 大さじ1
サラダ油 適量

【作り方】

- ① 春巻きの皮を常温に置いておく。
- ② リンゴは、1.5cm角に切りレモン汁とシナモンを加え、耐熱容器に入れてレンジ600Wで2分30秒加熱し、軽く混ぜたら更に600Wで30秒加熱する。
- ③ 常温に戻した春巻きの皮の真ん中に②とクリームチーズを置き、くるくる巻いて端に水で溶いた小麦粉を塗り留める。
- ④ フライパンの底から2cmくらいまでサラダ油を入れ、170℃で3～4分色づくまで揚げる。
たくさんの種類のリンゴが出回っています。そのまま食べてももちろん美味しいリンゴですが、熱を加えると甘さが増しますよ。

編集後記

寒暖差の大きい信州のこの季節、辺りをふと見渡すと色鮮やかな里山と透き通る程の青色の空のコントラストに思わず目を奪われます。そんな折、春のような暖かな日にふと思い出されるのは、「こんな小春日和の穏やかな日は、あなたの優しさがしみてくる…」 そうあの懐かしい名曲の一節。

近づく初冬を前に、ゆっくりと過ぎゆく晩秋をお過ごしください。2018年の残りの日々を穏やかに過ごせますように…

(吉)