



田原市 渥美園芸さん

多肉植物を作り始めて今年で10年目。はなやさいでは渥美園芸さんのデンドロビウムもお取り扱いしています！

魅力がいっぱい！渥美園芸さんの多肉植物

多肉植物は、お手入れもしやすく雑貨のように飾れるため、近年人気のある植物です。大きいものは寄せ植えなどにも使用されています。はなやさいでも渥美園芸さんの多肉植物を沢山お取り扱いをしています！今回はQ&A方式で渥美園芸さんの魅力に迫りますよ！

Q 多肉植物をはじめたきっかけを教えてください。

A 元々デンドロビウムをやっていて、年間を通して他に出来ることがないかと始めたのがきっかけです。ゆっくりじっくり作るのが好きなので自分には、多肉植物はすごくあっていますね。

Q 多肉植物を作るうえでのこだわりを教えてください。

A 品種ごとに水遣いを微調整しています。品種によって水の量に差があるため、全て手かん水で行っています。これは長年の経験が役に立っています！多肉植物を育てるには土が一番大事です！土が合わないとうまく育たないこともあるので、土は多肉植物独自のブレンドをお願いしています。

Q 渥美園芸さんでは、どれ位の品種を育てられていますか？

A 常時100の種類ほど、年間を通して400の種類ほど取り扱っています！多肉植物は1年間を通して常に出荷していますよ。



渥美園芸さんのデンドロビウム。渥美園芸さんオリジナル品種の「ピノリーノ」は、はなやさいでもお取り扱いしています！

2.14 HAPPY VALENTINE'S DAY

「大切な人に花を贈る2月14日」

フラワーバレンタインをご存知ですか？海外では男性が女性にメッセージカードと共にお花を贈るのが主流とされています。バレンタインには男性から女性へ、勇気を出してお花を選んで贈ってみませんか？お花をお探しの際は是非、はなやさいにお越しくださいね！



オシャレな多肉の寄せ植え教室



渥美園芸さんの多肉植物を使ってオシャレな寄せ植えをつくりませんか？お手入れが簡単なため、初心者の方でも気軽にご参加して頂けます！

日時：2月24日(日)10:30～

定員：15名

参加費：2,000円(材料費込)

講師：いまむら(はなやさいスタッフ)



はなやさい2階イベントスペースweb予約システムを公開しました！

はなやさいの2階イベントスペースのご予約がwebからご利用いただけるようになりました。2か月先までご予約が可能です！お友達とのランチや会議に、お気軽にご利用ください。アドレスはこちら！ <https://reserva.be/hanayasai01>

のんほいイチゴ園とよはし水谷さんのいちご



のんほいイチゴ園とよはし
水谷さん(40)

いちご農家を始めて8年目。豊橋市内で唯一食育いちご狩りを実施されています！各種SNSなどで情報もチェックできますよ！



HPは
コチラ！



水谷さんのいちごは毎年リピーターのお客様が多く、一度食べたらやみつきになる程、バランスの良い甘みと酸味が特徴です。こだわりは完熟の状態でお届けしたい、という理由から必ず真っ赤に熟れた物しか出荷をしないということ。これは水谷さんの、お客様に美味しいものをお届けしたい、という強い気持ちから来ています。お客様により満足をしてもらうために様々な工夫をしており、その一環としていちご狩りを通じた食育活動などもされています。この地域では水谷さんしか作っていないという種からつくる「よつぼし」という品種もあります。この時期限定の美味しい水谷さんのいちご、是非一度食べてみてくださいね！

甘酸っぱいデザートが大集合！



STRAWBERRY FAIR



豊橋ブラックサンダー&

豊橋イチゴのクリームサンド 250円(税別)

のんほいイチゴ園とよはし、水谷さんのいちご、年代問わず愛されている豊橋銘菓のブラックサンダーが夢のコラボ！たっぷりと入ったブラックサンダークリームはいちごの甘酸っぱさと相性抜群！

<のんほいイチゴ園とよはし、水谷さんのいちご・豊橋銘菓ブラックサンダー・生クリーム>



いちごのフルーツ

グラタンパフェ 900円(税別)

温かいフルーツグラタンと冷たいアイスの相性は抜群です。のんほいイチゴ園とよはし、水谷さんのいちご「よつぼし」は、この時期にしか出回らない限定品種です！

<自家製カスタードクリーム・のんほいイチゴ園とよはし、水谷さんのいちご・ブルーベリー・パイ・アイスクリーム>