西東京市の気になる経営者情報

散歩の途中にふらっと立ち寄る ナチュラルテイストな花屋

「風葉花」（ふうようか）は、ひばりが丘団地西側の「ひばりテラス118」内にある小さな花屋である。植物の根が生えて、葉が開き、花が咲いて、実や種ができ、また芽が出て根が生えていく、葉や花が風に揺れている、植物のもつ力強さと優しさのイメージを表現して「風葉花」と名付けた。

フローリストである竹下里枝代表は、季節の切り花、鉢植のほかグリーン（葉）や枝類が豊富なナチュラルテイストを大切にしており、ドライフラワーも豊富だ。店の出入口は2か所あって、通り抜けが可能。散歩の途中やテラス内のカフェ利用のついでに気軽に立ち寄って風通しの良い店内で花の香りや美しさを楽しむことができる、そんな雰囲気づくりを大切にしている。

平成30年4月に開業し、もうすぐ5年目に入る。店舗での販売だけでなく、お花の定期便（半径2㎞圏内は自転車で、2㎞圏外は宅配便で届ける）を扱っている。さらに、コロナ禍で外出が難しくなっても、生活の身近なところにお花を置いてもらえるよう、令和2年9月からネット通販も開始したという。

地域密着で想いを届ける お客様の笑顔を見たい

竹下代表は、大手フラワーショップ、ブライダル装花、ホテルやイベント会場などの活け込みで経験を積んできたフローリスト（フラワー装飾技能士1級）である。

風葉花を創業する前は会社勤めをしていた。しかしながら、母の介護などで都心への通勤時間の負担も大きかったため、退職して介護や子育てに必要な時間を確保し、地域密着で店を開くことを目指した。一人一人のお客様とあいさつができ、目を合わせて対話できる、花を大切に扱っていく店にしたかったという。

代表：竹下 里枝

生花市場での花の仕入れでは、真剣勝負で神経を使い、大変だが、「お客様の笑顔を見たい、それが何よりの喜び」という想いを届け続け、地域のお客様に支えられて、ファンも増えた。

コロナ禍では2ヶ月休業した。休業の間「何ができるか」を、しっかり立ち止まって考えた。お花を買うのは敷居が高いと感じている人や、ギフト用と考えている人が多い。そのため、日常から自宅でお花を身近に楽しんでもらえるように、SNSで情報発信するなど、「伝える」ことに力を入れた。

お花レッスンで花育 地域イベントで寄せ植え

お花により親しんでもらえるよう、お花レッスンも開催している。

レッスンは、「1DAY花レッスン」、「親子&子供レッスン」、「スキルアップレッスン」の3種で、リースやブーケ作り、寄せ植えなどを学べる。とくに、親子のレッスンは、いのちを大切に育てる心、想像力の育成（花育）に効果的という。

今はコロナ禍で一時的に中止になっているが、地域イベントでは、地域の方々と一緒にテラス前のスペースに寄せ植えを行ってきた。

今後に向けて、竹下代表は「是非、気軽に立ち寄っていただき、知らない花との出会いを期待するワクワク感、珍しい花を発見する喜びを感じて、笑顔になってもらいたい」、「毎日の一つ一つのことを大切にして長く続けていきたい。」と語った。

風葉花

代表：竹下 里枝（たけした さとえ）
住所：西東京市ひばりが丘3-4-47 ひばりテラス118内
営業時間：10:30～18:00 ※水曜日のみ 13:00～18:00　定休日：月・火
電話：042-452-3879　https://fu-yo-ka.com/

風葉花　検索

西東京市の「技」企業を紹介

シックな店構えの正統派 パティスリー・フランセーズ

ひばりヶ丘駅南口から谷戸方面へ10分ほど歩くと、左手に英国のテーラーのようなネイビーブルーの店構えの店がある。

10坪ほどの小さな店に入ると、目に入ってくるのは紳士服ではなく、キラキラ輝くボンボンショコラ、フレッシュなプチガトー、ホールケーキなどと約30種の焼き菓子だ。

平成30年11月にオープンしたパティスリー・ショコラトリー「ル マグノリア」である。

オーナーシェフは、パティシェの業界では若手の36歳、伊東大樹氏である。

ショーケースの中に並ぶケーキや焼き菓子は、フランス菓子の伝統を重んじつつ現代の感性を取り入れた「クラッシック・モダン」がコンセプトだ。

修行の日々が実を結び、ご縁あってひばりヶ丘で

伊東代表は、都内有名フレンチ・レストランでパティシェの修行を積んだ後、フランスへ渡り、三ツ星レストランやパティスリーで学び、帰国後は川口市の有名パティスリーでシェフ（副料理長）を務めるなどパティスリー一筋の経験を持つ。独立開業にあたり店舗を探していたところ、ご縁あって現在の地に出店することになった。修行を積んでいた頃、夜遅くに疲れて帰宅途中の公園で、上にきの店名はモクレンに励まされ、「自分が店を出すとクレンス語でマグノリア）にしようと決めた」という。

代表：伊東 大樹

パティシェは味覚が命

コロナ禍のステイホームは、ケーキ・菓子業界にとっては売上増加の方向へ作用した。しかし、コロナ感染は、店が休業になるだけでなく味覚異常のリスクがあり、味覚が生命線のパティシェにとって致命傷になるといってよい。そのため、営業時間短縮、セット販売で店内滞在時間の短縮を図る、入店人数を3名までに制限するなどの対策をとって、お客様と従業員の感染防止に努力している。

鮮度、季節感、味の三つ

伊東代表は、ケーキは3つのことが大切だと語る。1つ目は作ったものをその日のうちに販売して食べてもらう「鮮度」。難しいことだがケーキを過不足なく売り切ることが重要という。2つ目は「季節感」を出していくこと。フレッシュなケーキ・焼き菓子のラインアップに季節感を出すことが重要という。3つ目は「味」だ。いい材料を使い、一切妥協せず丁寧に心を込めて作ることが基本という。

フランス菓子はアルコール類を使用するものが多い。そのためお子様が食べる場合に配慮して、アルコールを含む商品には、アルコール有（弱・中程度・強）と表記するなどサービスも工夫している。

今後に向けて

伊東代表は、将来に向けて意欲的である。「今後はネット通販も導入していきたい」という。すでにSNSは活用しているが、製造工程の動画も掲載して、菓子作りの面白さも紹介していく予定。「自分がこれまでに学んできたフランス菓子を食べてもらい、頑張っている菓子職人もいることを知って欲しい。そして、もっと広い店舗にしてお客様がご利用しやすくしていきたい。」と、実直に語ってくれた。若きパティシェの今後の夢の実現が楽しみである。

ル マグノリア

代表：伊東 大樹（いとう だいき）
住所：西東京市谷戸町3-10-2 クレールひばりヶ丘1F
営業時間：11:00～19:00　定休日：月・火 ※不定期の休業有
電話：042-439-4590　https://magnolier-md.jimdofree.com/

ル マグノリア　検索

市内事業の情報発信お任せください！
まちテナ 西東京 machi-no-antenna
(株)エフエム西東京
（西東京市情報発信プロジェクト代表企業）
TEL：042-451-2630
MAIL:842fm@842fm.com

ASTA VISION（アスタビジョン）
4/30までの特別価格
広告募集中！
駅構内だけでアスタビジョンに放映できます！
匠NAVIを見た方限定
通常50,000円→特別価格
（1時間／4回放送 ※15秒広告の場合）
25,000円（税別）
2022年4月30日までにお申し込みの特別プラン
スライド動画無料作成
5枚の写真とテキストで動画を作るかんたんCMを無料で作成します

まちテナ shop
2022年4月からレンタルボックスを開始します
田無駅改徒歩0分の好立地で商品やご商売のPRはいかがでしょうか？
ペデストリアンデッキ側レンタルボックス（一枠）
参考価格
1ヶ月/30,000円
6ヶ月/25,000円
12ヶ月/20,000円（税別）
棚の場所によって金額は異なります。店内棚の場合は販売代行も承ります。詳しくはお問い合わせください。

西東京市 産業ニュース匠ナビ TAKUMI navi
発行日：令和4年3月15日
発行：西東京市
企画：RIPPLE 西東京
協力：西東京商工会・多摩信用金庫
お問合せ先 産業振興課 ☎042-420-2819