

富山県はチューリップの球根出荷量日本一です。
日本の気候に適した富山オリジナル品種が入荷します。

 **きれいなチューリップを咲かせる育て方** ~富山県^{かき}花卉球根農業組合より~ 

球根植付けの時期

「紅葉が見ごろ」の時期が「球根の植えごろ」。関東は10月下旬以降がよいでしょう。

植付け後の水やりが肝心!

球根の根が伸びる大事な時期です。土が乾燥しないように、**たっぷり**と水やりをしましょう。
チューリップの根は乾燥したり、一度キズがつくと水を吸わなくなり、新しい根も生えてきません。
この時期に根がうまく育たないと開花しない原因になります。
関東の冬はからっ風で乾燥しやすいので**土が乾燥しないように、こまめに水やり**をしましょう。

冬の間は野外外で寒さにあてる!

冬の間はできるだけ寒い野外の日陰に置きましょう。寒さにあてるときれいな花が咲きます。

芽生え始めたら

暖かくなり始めると、芽生え始め地上部が生育します。
葉が展開し始めたら、日の当たるところで育てましょう。



やっぱり、水やりが大事!

つぼみが見えたら水やりは株元に!
土が乾燥しないように、**たっぷり**と水やりをしましょう。

冬場の水管理がポイント!
チューリップは大水飲み!!

花が散る前に、花摘み作業

開花を十分に楽しんだあとは、葉っぱを全て残し、**花のつけねを手で折ります**。
花摘みは花が散る前にやるのが大きな球根を収穫するポイント。
葉が緑の間は、土が乾かないようにお水をあげることが大切です。
花が終わった後の肥料は、球根が腐る原因になるので禁物。

球根の堀上げと保管

茎と葉が黄色く枯れあがったら、堀上げのサインです。試し掘りをして、
球根の皮が茶色くなり始めていたら、球根を傷つけないように、ひねりながら根や茎を外していきます。泥を落としネットなどに入れ、**風通しのよい、日陰の涼しい場所で保管**しましょう。
※保管中に球根が腐る原因になるので、泥を落とす時に水洗いは絶対にやめましょう。



「とやまのチューリップ」は、手軽にガーデニングを楽しみたい方や、お世話になっている方へのプレゼントにも最適!5球入りの他、人気の品種が揃ったお買い得セットも入荷します。

風呂敷で包んだ皇室献上セットは特別な贈り物としても喜ばれると思います。人気のあるものは早く売り切れますのでお早目にご来店くださいませ。





2024年

営業時間 10:30~19:30

10月日本橋とやま館 入荷カレンダー

〒103-0022

東京都中央区日本橋室町1-2-6 日本橋大栄ビル1F

ショッピングフロア TEL: 03-3516-3020

月	火	水	木	金	土	日
	1 花月堂 水わらび餅 	2 藤吉 水だんご 食パン専門店 オレンジ食パン 	3 羽馬製菓 カレーパン あんどーナツ 	4 佐々木千歳堂 みかさ山 (小倉/栗/餅 他) 富富富 富富富 新米入荷 	5  6	
7	8 花月堂 水わらび餅 	9 藤吉 水だんご 	10 富山製パン ベストブレッド カステラサンド ようかんパン 	11 林盛堂本店 おわら玉天6個箱入 あまんだら 	12 志乃原 江出の月 	13
14	15 花月堂 水わらび餅 	16 藤吉 水だんご 食パン専門店 オレンジ食パン 	17 さわや食品 コーヒースナック フランスパン 昆布パン 大辛ロカレーパン 	18 中尾清月堂 どらやき (小豆/白小豆/抹茶) 	19  20	
21	22 花月堂 水わらび餅 	23 藤吉 水だんご 	24 羽馬製菓 カレーパン あんどーナツ 	25 くれは製菓 華乃長十郎 梨ようかん 梨の恋人 	26 おがや ぎんなん餅 	27
28	29 花月堂 水わらび餅 	30 藤吉 水だんご 食パン専門店 オレンジ食パン 	31 富山製パン ベストブレッド カステラサンド ようかんパン 			

毎週木曜日



とやまアルペン乳業
牛乳・カウヒー

毎週金曜日



不破福寿堂
鹿の子餅(6個入り)

毎週土曜日



セイアグリー
健康卵(6個入り)


第2、第4土曜日





小原宮農センター
納豆(大粒・小粒)


日本橋とやま館の最新情報発信中！
 日本橋とやま館のLINE公式アカウントが開設しました！
 ぜひ、お友達登録をよろしくお願いいたします。





月  高田屋(富山市) 鱈の寿し一重
 ジューシーさを感じる鱈、ふんわりもちもちとした米の旨みが特徴。酸味は強くなく甘味と旨みのバランスが良い、まろやかあっさりした鱈の寿し。
 ¥1,901

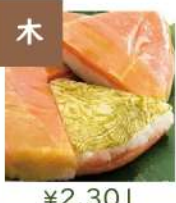
月  なかの屋(富山市) ますの寿し一重
 脂ののった鱈、こだわりのシャリ、鱈を包む笹。それぞれの瑞々しさを存分に活かし、まさに「とろける」といった食感を実現。秘伝の製法でやさしい甘み。
 ¥2,001


火  川上鱈寿し店(富山市) 鱈寿し一段
 鱈は肉厚にスライス。特製の甘酢に漬け込み酸味を利かせた、ジューシー感たっぷりの半レア。やや強めの押しで旨みを凝縮させ、それでいてやわらかな食感。
 ¥2,001


火  丸龍庵(射水市) ます一重桶
 ほどよい脂ののった鱈に、ほんのりと甘いすし飯。緑が濃く香りのよい笹。ひとつひとつ、ふんわり加減の手押しで仕上げた鱈の寿し。
 ¥2,201


水  青山総本舗(富山市) 鱈寿し一段
 富山県産コシヒカリを羅臼昆布のだして炊き上げ、千鳥酢を合わせた酢飯。しっとりとした食感と、ほのかに漂う甘さが特徴的。
 ¥2,001


水  高芳(富山市) 鱈の寿し一重
 厳選された富山米とサクラマスが醸し出すまろやかな味。酸味は強くありません。さっぱりとした後味の中に上品な風味を感じる飽きのこない鱈の寿し。
 ¥1,801


木  吉田屋鱈寿し本舗(富山市) 昆布鱈寿し
 酢飯の下にはおぼろ昆布、鱈の身の上にはバッテラ昆布を丁寧に敷き詰め、鱈の旨みをよりマイルドにした逸品。
 ¥2,301


木  今井商店(富山市) ますのすし一重
 やや半生の鱈の風味が、甘く弾力のある富山のコシヒカリと合わせ、やわらかな優しい、しっとりとした食感と風味を醸しだし、さっぱりとした酸味と上品な旨み。
 ¥2,001


金  関野屋(富山市) 特選本鱈船上活メ
 船上で活メにされた厳選天然サクラマスを厚く切り贅沢に使用した特別な鱈乃寿し。活メにより極限まで旨みを含んだ身は最上級の美味しさです。
 ¥2,861


金  竹勘(富山市) ます寿し一段
 富山県産のお米を独自の釜炊きで炊き上げた自慢のシャリとますの身、本来の旨みを引き立たせたオリジナル酢を使用。まろやかで奥深い味。
 ¥2,001


土  平ら寿し本舗(砺波市) 無添加特選厚切
 特に厳選した鮮やかな紅色の鱈を贅沢な肉厚にしあげ、(通常の2倍の厚切鱈)オリジナルの無添加酢を使用した無添加ますの寿し「厚切特選」一重。角型。
 ¥2,901

土  千歳(富山市) ますのすし一重
 厳選した脂ののった鱈と富山県産米を使用甘味、塩加減、酢の具合が絶妙なバランス。伝統の製法でひとつひとつ手作りした逸品。
 ¥2,001

土  平ら寿し本舗(砺波市) 切れてるますの寿し
 角型の無添加ますの寿しを10切入りの「切れてるますの寿し」として食べやすくしました。味も少しだけ手を加え上品に。
 ¥3,601

土  味の笹義(富山市) 特撰ますの寿し
 ますの腹身を贅沢に厚切に使用したこだわりの逸品。熟練された職人たちがひとつひとつ心をこめて手作りしています。
 ¥2,401

日  寿し工房大辻(立山町) 幻のます寿し
 良質のますを通常の約2倍の量を使用。表面だけでなく、側面や裏面まで、ますが入っています。脂ののった肉厚のますを秘伝の酢でとろける旨さに。
 ¥2,901

日  元祖せきの屋(富山市) ます寿し一重
 明治11年創業以来、かたくなに守り通している手作りの秘法。あっさりとした中にしっかり主張する厳選された鱈とふっくら炊き上げた富山県産コシヒカリ。
 ¥2,001