

西牧竜也シェフの  
こだわり探求日記

おいしい  
逸品

VOL.  
8



「果実花(ハナカジツ) / 果青園 SAWADA」

### 食べられるお花と旬のフルーツの ギフトボックス

一見、生花店の商品にも見えるが、果青園 SAWADA という青果店の澤田直治さんがオーダーメイドで作っている。果青園 SAWADA は創業 40 年。自宅へ届ける小売り販売からスタートし、ホテルや飲食店への卸業を始めた。私も澤田さんには大変お世話になっていて、お店で使う果物や野菜はお任せしている。目利きが良いので外れがなく、旬の物や珍しい物などを提案してくれ、新しい風を吹かせてくれる。外出、外食が厳しい状況下、卸しの仕事が激減した時でも小売りの注文が増えたというのは、一人ひとりのお客様を大切に、誠実に向き合ってきた証だ。この果実花は、コロナ禍で新たな販路を見出す商品として誕生した。まるで花とフルーツの宝石箱のようで、箱を開けた時、サプライズを受けたような驚きと感動がある。某デパートのバイヤーに試作中の果実花を見せたところ、即販売が決定したとか。以降、口コミで評判が広がり、お客様の要望をカタチに、進化し続けている。さて、この果実花。普通に読めばカジツバナ、カジツカ…になるが、なぜハナカジツと読むのか。それは、どう読むのか考える事で記憶に残るようにと、逆さ読みにしたそうだ。唯一無二を探求する飽くなき姿勢が人々を魅了する。果実花のように。



西牧竜也 / 尾道市出身。料理人歴 33 年。ホテルや結婚式場でシェフを務め 2014 年 5 月におうちレストラン NISHIMAKI をオープン。「シェフの休日探訪」<https://o-r-nishimaki.jp/> もチェック。