

清水のお菓子だより 第1号

ごあいさつ 清水菓子舗二代目、三代目店主

いつも、清水菓子舗をご利用いただき、本当にありがとうございます。

このたび、お客さんとのコミュニケーションをもっと高めて、ウチのお店の事や商品の事をたくさん知っていただくために、「お菓子だより」を発行させていただく事にしました。

このお便りは、当店のポイントカード会員の方で高来店頻度、高ポイント獲得のお客様に毎月送付させていただく予定です。

日頃のご愛顧に感謝して、当店の商品券も同封させていただきましたので、ぜひご利用くださいね。



夏のギフトおすすめ品

夏には、日持ちのするクッキーがおすすめです。

清水のクッキーは、サクサクおいしいだけでなく、実は健康にもイイって知っていましたか？

そのわけは、クッキー生地にかラス麦をたっぷり使っているからです。

かラス麦には、食物繊維、ビタミン、ミネラルが豊富に含まれています。

だから夏バテのこのシーズンに清水のクッキーを食べると、元気を取り戻せるかもしれませんよ。

クッキーは、窯出しクッキー、ココアクッキー、胡麻クッキー、手折りパイ、くるみクッキーの5種類。

大切な方への贈り物に最適です。

10枚入り 1,200円 16枚入り 1,800円 24枚入り 2,600円 32枚入り 3,400円

今月の上生菓子

夏の花と言えば、なんと言っても「あさがお」ですよ。

暑い夏も、この花を見ていると、なんだか清々しい気持ちになれます。

そんな夏の花を、和菓子で表現してみました。

甘さを抑えた上品な白あんを、柔らかい求肥餅でやさしく包み、ピンクの寒天と、グリーン羊羹で朝顔に仕立てました。

暑さでイライラしてしまったら、和菓子をゆっくりと味わって、気分転換をしてみてくださいね。



夏はやっぱ水まんじゅうでしょ！



清水菓子舗の夏の人気者と言えば「水まんじゅう」です。

寒天のように固くなく、お餅のように粘らない食感を出すために、研究を重ねた水まんじゅうです。

その秘密は、選りすぐりの「くず」を使う事と、強火で十分に火を通す事。

お客さんに爽やかなのど越しを味わっていただくために、やけど覚悟で銅鍋の中のくずを煮返していきます。

重くて粘いくずを練り返すのは、本当に重労働です。

でも、苦勞をしたほど、おいしい水まんじゅうができるのが面白いところなんですよね。

そんな水まんじゅうに、今年は新作が登場しました。

それは「金柑水まんじゅう」です。

お値段は120円。

清水特製の水まんじゅうの中に、金柑のコンフィーを埋め込みました。

金柑は、ちょっと皮が固いのですが、かじっていただくと、皮の中からジューシーな果汁がパッとお口の中に広がります。

この瞬間はもう快感！

一瞬にしてさわやかな気持ちになれます。

小豆のうまみを感じながらもサッパリとした味のこし餡の水まんじゅうと、みずみずしい果汁のうまみの金柑水まんじゅう。

どちらも食べてみたくくなりますよね。



そんな方のためにご準備したのが、水まんじゅうの詰め合わせパックです。

こし餡と金柑、両方の水まんじゅうを6個詰め合わせた物を販売しています。

しかもお値段は600円とお買い得！

冷え冷えを味わっていただくために、ケーキのショーケースの中で販売しています。

そう、水まんじゅうをおいしく食べる最大のコツは、よ〜〜〜く冷やす事！

ぬるめの水まんじゅうなんか、ガッカリです。

いつもおいしくいただくために、冷蔵庫にしっかりと常備している事をおすすめします。

お知らせ

清水菓子舗では、この「お菓子だより」以外にもインターネットで情報を公開しています。

パソコンをお持ちのお客様は、当店のホームページとブログの方にもアクセスしてみてくださいね。

(どちらも手作りのサイトなので、あまりカッコ良くない事を最初にお断りしておきます。)

● 清水菓子舗ホームページ

<http://www.shimizu-kashiho.jp/>

● 店主のブログ(香川でのたうつ菓子屋のブログ)

<http://ameblo.jp/okasi8>

清水菓子舗のショーケースには、毎日30種類のケーキが並んでいます。

しかも、次々と新商品が登場するので、いったい何種類のケーキがあるのか、作っているパテシエも数えた事ありません。

そんないろんなケーキの中から、今月のおすすめをご紹介します。

ベイクドチーズ (240円)

暑くなると、生クリームたっぷりのケーキって食欲が湧きませんよね。
だからと言ってゼリー系のケーキばかりだと飽きてしまうし……。
そんな時、食べたくなるのがベイクドチーズケーキ！

清水のベイクドチーズケーキは、低脂肪で高タンパクな、サラダ用のカッテージチーズを使っているの、おいしいのにカロリー控えめです。

これならボディラインの気になる夏でも、安心かも？

その上、お値段も1カット240円とリーズナブルなのもうれしいですね。

ホールサイズ(1900円)もご用意しておりますので、

お手軽ギフトとしても最適です。



ラズベリー (280円)

さわやかなベリーのムースとロールケーキと一緒に食べたら、そんな願いを叶えてくれるのが「ラズベリー」です。

フランス産の木苺をていねいに裏ごしした酸味の効いたムースを、しっとりとしたロールケーキの上に載せました。

色鮮やかなラズベリーソースもいいアクセントになっています。

豆乳レアチーズ (320円)

とろとろの、まるで豆腐のようなレアチーズを作ってみました。

和の雰囲気を活かすために、白玉とかの子大納言もトッピング。

洋菓子があまり好きじゃない方にもおすすめの、和風デザートです。



マンゴープリン

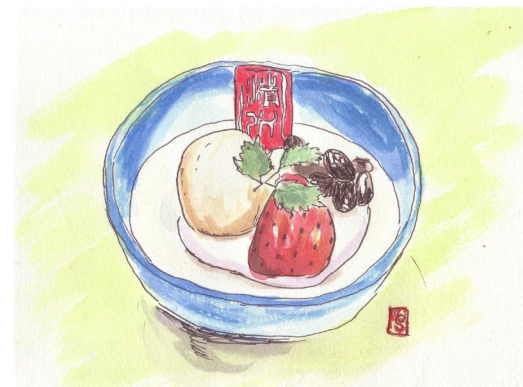
ここ何年か、マンゴーって人気のフルーツになってきましたね。

だから、マンゴープリンもすっかり定番メニューになりました。

毎年マンゴープリンのスタイルを変えて出しているのですが、

今年は、プリンの上にオレンジリキュールの香りのゼリーを流してみました。

プリンばかりを食べるより、味に変化があってイイでしょ？



後記

さて、初めて作ってみた「お菓子だより」いかがだったでしょうか？

素人っぽくてトホホな内容でしたが、お客さんのご意見をお聞かせいただきながら、少しずつ充実したものにしていこうと思っています。

最後までお読みいただきどうもありがとうございました。

同封の商品券を持ってのご来店をお待ち申し上げます。

