

# 清水のお菓子だより 竹第3号

2007年  
9月20日発行

## シュークリームのお話です

清水では、1日何度もカスタードクリームを炊いています。

そして、冷やしたカスタードクリームはすぐに生クリームと合わされて、1個ずつシュー皮に詰められます。

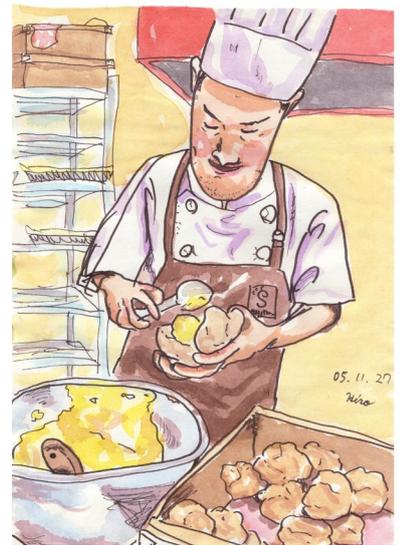
だからいつでも作りたてのシュークリームが店頭に並んでいます。

最近では、ゴツゴツした固い皮のシュークリームが流行っていますが、

清水のシュークリームは、薄いシュー皮に、作りたてのカスタードクリームを詰めています。

クリームと一緒に、シュー皮も柔らかくなるタイプのオーソドックスなタイプのシュークリームです。

強烈な個性はありませんが、いつ食べても何個食べても、飽きない味です。



シュークリームは、小さいお子さんから年輩の方まで好まれるお菓子なので、誰でも食べやすいお菓子に仕上げています。

シュークリームは、とってもシンプルなお菓子です。

ですから原料の優劣がとっても大切です。

カスタードクリームにとって、特に大切なのは玉子です。

玉子の黄身を大量に使うクリームなので、地元の養鶏場から新鮮な産みたて玉子を毎日届けてもらっています。

ぷりぷりの玉子の黄身を、1個ずつ職人が目で確認しながら、大切に割って、

その黄味のコクを十分に引き出せる用に、少しずつ丁寧にカスタードクリームを炊いています。



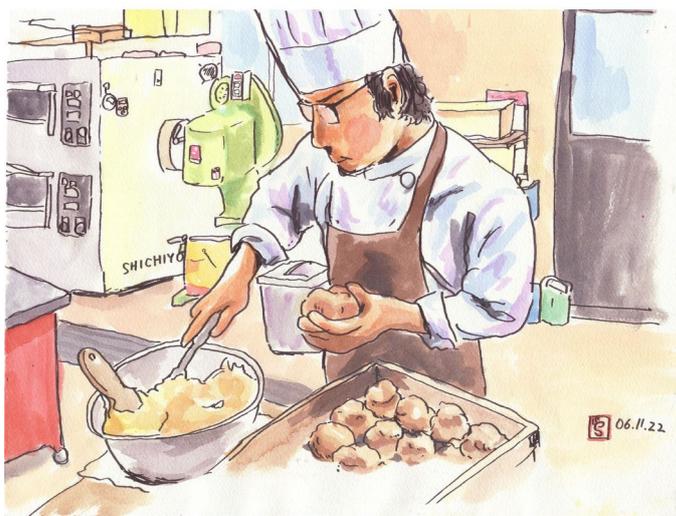
そのため、時々シュークリームは営業時間中でも売り切れてしまうことがあります。

でも、大量にクリームを炊く事はしません。

これからも、たくさん作る事よりも、きちんとしたシュークリームを作る事を優先して、大切に作り続けていこうと思っていますので、大量にお入用の場合は、ご予約をお願いいたしますね。

あ、お値段は税込み100円です。

気軽なおやつとして食べていただきたいので、しばらくはこの値段で頑張ってお作りしていこうと思っています。



食欲の秋になると、濃厚でコクのある食べ物をたくさん食べてしまいますよね。

でも、あまり「ムツゴイ」食べ物ばかりを食べていると、

さっぱりとしたお菓子も食べたくなるものです。

そこで今回は、柑橘系のさわやかな味のお菓子を何品かご紹介しますね。



## 柚子 (ゆず)

最近、気に入って使っている柑橘類といえば柚子。

さわやかな酸味と、独特の香りがなんとも言えません。

柚子の香りを嗅いでいるだけで、なんだかとてもリラックスできますよね。

そんなさわやかな柚子を使った焼き菓子とロールケーキをご紹介します。

## ゆず (¥100)

北海道産のフレッシュバターの効いた生地に、たっぷりと柚子の果汁を練り込んだかわいい焼き菓子です。

柚子の香りを存分に楽しんでいただくために、柚子の表皮もていねいに削って生地にプラスしています。

日持ちのする焼き菓子ですので、いつもお手元に置いてやってくださいね。



## ゆずロール (¥260)

焼き立てのふわふわロール生地に、

柚子の香りの純生クリームを巻き込んだロールケーキです。

柑橘系のグレープフルーツとオレンジをトッピングして、さらに爽やかさをアップ。

ボリュームがあるのに、とても爽やかな味なので、ペロリとすぐに食べてしまえますよ。



## パッションフルーツ

個性的な柑橘類といえば、パッションフルーツ。

このトロピカルフルーツの酸味は強烈です。

種が多くて、1個からわずしか果汁が取れませんが、情熱的な味のフルーツがとっても気に入ったので、使っています。



## パッション (¥260)

夏が終わると、トロピカル系のケーキはショーケースから姿を消すのですが、

このパッションだけは、ほぼ年中作り続けています。

パッションの強烈な酸味を緩和するために、ちょっと濃厚なムスリーヌと合わせて、「コクがあるのにキレがある」味をめざしました。

下に敷いたクッキー生地とも相性バッチリで、根強い人気の商品に育ちました。

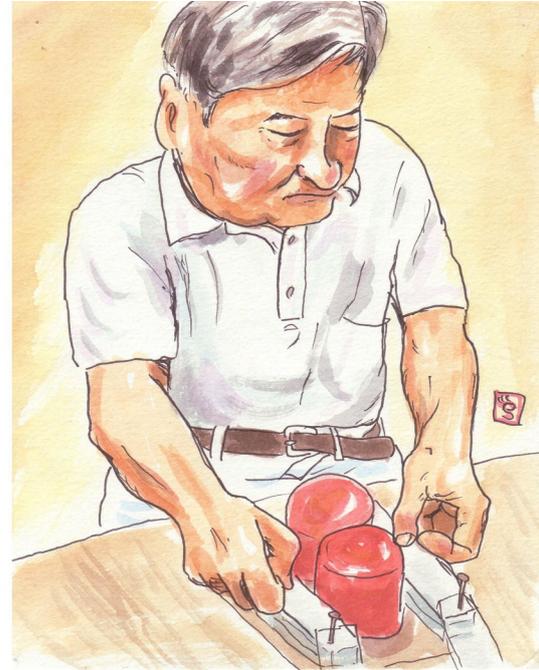
ショーケースの中で見かけたら、お味見をしてみてくださいね。





## 秋の上生菓子「甘柿」

秋になると、色とりどりの和菓子が作られます。  
四季に敏感な和菓子ですが、一年で一番華やかな季節です。  
数ある和菓子の中で、今月は「甘柿」(¥140)の作られている様子をご紹介します。



まずは、柿色に染めた筒状の羊羹を、テグスを使って一枚ずつ 薄くスライスしていきます。



そして、その薄い羊羹を、丸く丸めた黄味餡に優しくかぶせます。  
もちろん黄味餡も羊羹も、自家製なので、上品な甘さに仕上がっています。

次は、親指と人差し指で作った輪の中に通して、まん丸い形を作ります。  
この時、薄い羊羹がすぐに破れてしまうので、細心の注意が必要です。



うまく形が整ったら、柿のヘタの部分を指で窪ませ寒天を塗ります。

指先を使う仕事って、脳の活性化にとっても有効だそうなので、  
毎日手先仕事の多い和菓子職人は、とっても頭がイイかもしれませんね。  
(気のせいだと思いますけど・・・)

あとは、草色に染めて型抜きをしたヘタを付ければ出来上がりです。



とにかく、楽しく作る事が大切だと、ベテランの和菓子職人である、当店の二代目が申しておりました。

一個ずつ心を込めて作った和菓子を、どうぞ楽しんでくださいね。



### 後記

今月も、最後まで読んでいただきありがとうございました。  
同封した商品券をお持ちの上、ご来店をお待ち申し上げます。