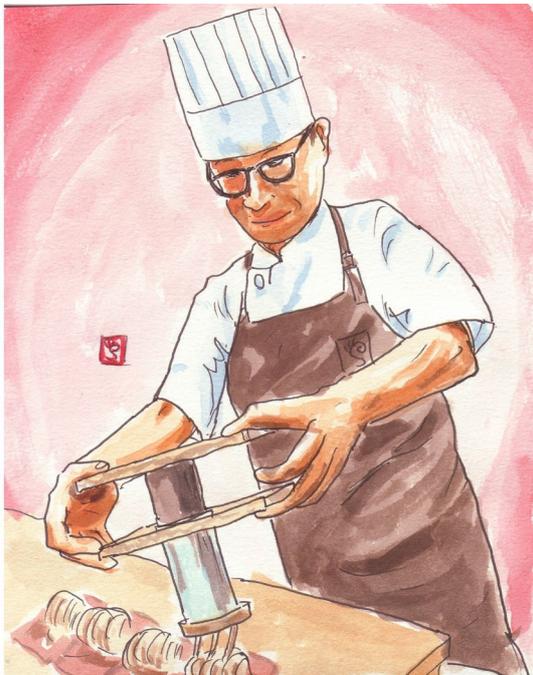




モンブランのお話です

清水菓子舗には、2種類のモンブランがあります。

1つは、和栗を使った「和栗のモンブラン」(¥350)。



高級な和栗を、圧力釜で蒸して、

一粒一粒手作業で果肉を掘り出した栗のペーストをぜいたくに使っています。

フワフワのロールケーキの上に、大粒の渋皮栗を埋め込んで、生クリームを絞り、さらに、その上に極上の和栗ペーストをたっぷりと絞っています。

実はこのケーキ、原料の和栗がとても高価なため、儲からないのですが、みなさんに本当の和栗のおいしさを味わっていただくために、抑えた値段にしています。



そしてもう1つの「モンブラン」(¥260)は、イチゴのショートケーキと並んで、売れ行きナンバーワンを争う人気商品です。

こちらのモンブランは、イタリアの焼き栗を裏ごしして、ココのある個性的なマロンペーストを使っています。

ロールケーキの中のクリームには、高級マロングラッセを砕いて散りばめているので、マロンの香りがグッと迫ってきます。

秋は栗のお菓子がおいしい季節です。

この機会に、2種類のモンブランを食べ比べて、

「食欲の秋」を十分に満喫されてはいかがでしょう？

でも、くれぐれも食べ過ぎにはご注意くださいね。



秋の上生菓子

秋は、和菓子が一番華やか季節です。

和菓子といえば、地味で渋いイメージがありますが、

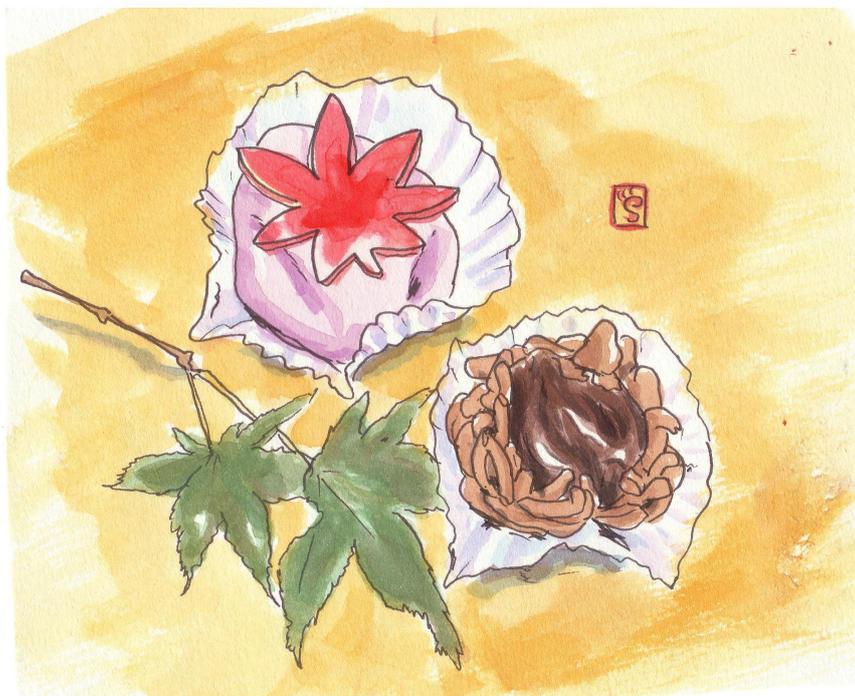
この季節の和菓子は、とってもカラフルです。

紅葉をイメージした「もみじ」。

真っ赤に熟れた「甘柿」。

大きく実った「いが栗」。

どの和菓子も、にぎやかで繊細な味です。



1個ずつ、当店の二代目店主が心を込めてお作りしている上生菓子。

今まであまり和菓子を食べるチャンスがなかった方、

和菓子が一番おいしく感じるこの季節に、

ぜひ和菓子の良さに気付いてください。

お値段は、どれでも140円。

手間ひまかけて作っているのですが、たくさんの方に和菓子の楽しみを知っていただくために、

リーズナブルなお値段で提供させていただいています。



秋は、果物も種類が豊富でおいしい季節です。

さまざまな甘い食べ物の誘惑が多い時期ですが、
こういう時には、我慢をせずに、
存分においしい物を食べた方が、
毎日が楽しくなるかも知れませんよ。

一生懸命に作った和菓子とともに、
みなさんのご来店を心よりお待ちしております。

スタッフ紹介

清水菓子舗で高校生の時から働いてくれている小野さんです。
何年働いてくれているのかは、トシがばれるので内緒です。
今年の春にめでたく苗字が変わりました。
そう、お嫁に行ったんですね。
でも結婚後も変わらず当店で販売の仕事が続けてくれています。

それも毎日、坂出から通ってくるというド根性！
お店の事は何でも知っています。(たぶん)
プレゼントやお菓子の事なら、何でもご相談ください。
きっと、どんなご質問にもお答えすることが出来ると思います。
(たぶん)



清水菓子舗を支えてくれている人

当店に毎日新鮮な牛乳を運んでくれている
←安藤さんをご紹介します。
20年くらい牛乳を配達してくれているのですが、
この人の不機嫌な顔を見た事がありません。
いつも、笑顔とともにおいしい牛乳を届けてくれています。
当店は、お菓子の味にコクを出すために、
基本的には濃厚牛乳を使っています。
安藤さんの、牛乳に対する愛情も濃厚ですが、
ご主人に対する愛情も濃厚です。
ご夫妻揃って、芸術活動に熱心な安藤さん

そんな安藤さんが届けてくれた牛乳を使って、当店のお菓子は作られています。

後記

今月も最後までお付き合いいただき、ありがとうございます。
みなさんのおかげで、第4号まで、順調に毎月発行させていただいています。
この「お菓子屋だより」は、当店のポイントカード会員の方で、高ポイント獲得の方に毎月送らせていただいています。
そのため、当店でお買い物の節は、ご面倒ですが、毎回ポイントカードをご提示くださいませ。
当店では、「お菓子屋だより」以外にも、ホームページで情報を公開しております。
●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/>
ささやかですが、**当店の商品券も同封しました**。有効期限がございますので、お早めのご来店をお待ち申し上げます。