

清水のお菓子屋だより

第

8

号

2008年2月20日発行

伝統銘菓「爺神（とかみ）」のお話です。

おいしさの秘密

まんじゅうの命は「あんこ」。

爺神まんじゅうのおいしさの秘密は「あんこ」にあります。

白あんなのに、ちょっと茶色い色は、通常のあんこよりも長時間炊き続けるからです。

だから、焦げないように炊き上げるためには、火の調節、混ぜ具合など、熟練の技術を要します。

そして、まんじゅうの皮も長年の試行錯誤の末、しっとりとしたカステラ生地になどり着きました。

生地がしっとりしている秘密はたっぷり練りこんだ「ハチミツ」です。

ハチミツを多く練りこむと、オーブンで焼く時に焦げやすくなるのですが、

オーブンを特注して、独自の炉を作り上げる事により問題をクリアしました。

爺神まんじゅうの歴史

爺神まんじゅうは、清水菓子舗店主が三代に渡って作り続けてきました。

今から50年以上前に二代目店主が研究を重ねた末に作り上げたおまんじゅうを、初代店主が商品化して売り出したのが「爺神まんじゅう」の始まりです。

名前の由来は、当店の裏山の「爺神山」からいただきました。

今では採石のために山の稜線が崩され無残な姿にされてしまいましたが、当時の爺神山は、讃岐七富士にも数えられる、とても美しい山だったそうです。

まんじゅう上部の白いひび割れは、

当時山頂にあったお城の石垣をイメージしています。

当店では、ふるさとの山の名前をお菓子の名前にする事により、地元で愛され続けるお菓子屋になろうと日々精進を続けています。



爺神まんじゅうのこれから

50年以上もロングセラーを続けると問題になるのは、お客さんに飽きられる事です。

その問題を克服するためにも、爺神まんじゅうの味を進化させ続けていきます。原料、製法、配合など、少しずつ改良を続けていきますので、これまでどおり、長あ〜〜いお付き合いを、よろしくお願いしますね。

お値段は1個100円。

8個入り950円から、40個入り4200円のギフト箱もご用意しています。





ひなケーキのお知らせです。

まだまだ寒い日が続きますが、もうすぐ3月がやって来ますねえ。
3月と言えば、すぐに「ひな祭り」です。

今年も、清水菓子舗では、
イチゴたっぷりの「ひなケーキ」をお作りいたします。

ご予約のご参考になるように、
ひなケーキのお値段をお教えしますね。

直径17センチ 2600円

直径20センチ 3700円

直径25センチ 6000円です。



当日売りは十分に準備するつもりですが、
ご希望のケーキを待たずにお受け取りになりたい方には、ご予約をおすすめしています。
年に一度の、女の子のお祭りですが、
どうしても、この日にケーキを食べたい男の子にも、ひなケーキをお作りしますので、
男の子も、お早めのご予約をお願いしますね。



さくら餅はいかがですか

この頃は食品の季節感がなくなっていますが、
春にしか作らない「さくら餅」はもう食べましたか？

当店のさくら餅は、すべて手作りです。

道明寺のプチプチとした食感を大切にするために、
毎日、朝早くから、さくら餅を手作りしています。

こだわりの材料で、丁寧に手作りしていますが、
お値段は1個90円とリーズナブル。

その日に売れる分しか作らないので、
いつでも作りたての無添加です。

ほんのりピンクのお餅に、

桜の葉から移った、桜の香りが絶妙な春の和菓子です。

気軽に手土産用に、6個入りと10個入りのパック詰めも
ご用意しています。



「さくら餅を巻いている、桜の葉って食べられるんですか？」
というご質問をよくいただきますが、
お好みで、食べてくださって大丈夫です。
塩漬けの桜葉を使っていますので、
一緒に食べると、葉の塩気があんこの甘さを引き立ててくれます。
桜の香りを楽しむためにも、ぜひ一緒にお召し上がりくださいね。

しあわせチーズがおすすめです

発売してまだ3ヶ月ほどの「しあわせチーズ」ですが、
作る方もビックリするくらい大人気商品になりました。
おやつ用に作っていたのですが、
「しあわせチーズ」をギフト用に買われる方が多いようです。
そこで、手軽なギフトとしてお使いいただけるように、
オリジナルの箱をお作りしました。
5個入り 800円。
10個入り 1600円です。
1個160円の商品なので、箱代はいただいていません。



お友だちや、親しいお知り合いの方を訪ねる時、あらたまった菓子箱よりも、
こういうお手軽なパッケージの方が持っていきやすいですね。
ホワイトデーにも、ぴったりかもしれません。
「しあわせチーズ」の名前の通り、
この箱の中には、小さな幸せがいっぱい詰まっています。
みんなでにぎやかに食べる幸せ。
一人でこっそり食べる幸せ。
一箱すべてをイッキ食いする幸せ。
食後にゆっくりと食べる幸せ。
お昼の休憩時間に、あわただしく食べる幸せ。
夜中に小腹が空いた時に食べる幸せ。
・ ・ ・ ・ ・ いろんな幸せをお楽しみくださいね。

春の和菓子が満開です

日本人はやっぱり「さくら」って事で、
清水菓子舗も、春にはさくらをテーマにしたお菓子がたくさん登場します。
そんな中、春の上生菓子「さくら」はいかがですか？
かわいいピンクの上生菓子は、
さくら餅よりもちょっと上品な和菓子です。



熟練の和菓子職人が、心を込めて作った「さくら」で
思いっきり、春を感じてくださいね。

後記

この「お菓子屋だより」は、
当店のポイントカード会員で、高ポイント獲得のお客様にお送りさせていただいています。
ささやかですが、当店の商品券も同封しましたので、有効期限内にお使いくださいませ。
最後になりましたが、みなさんに楽しい春が訪れますように！



清水菓子舗スタッフ一同