

5月と言えば「かしわ餅」！

春から初夏にかけて作る「かしわ餅」。

毎年、2月ごろになると

「かしわ餅はまだ作らないんですか？」と、よく聞かれます。

かしわ餅が好きな方って、多いみたいですねえ。

本当はさくら餅が終わってから作りたいのですが、

あまりにもご要望が多いので、今年は3月末から作り始めました。



毎朝、作りたてのかしわ餅。

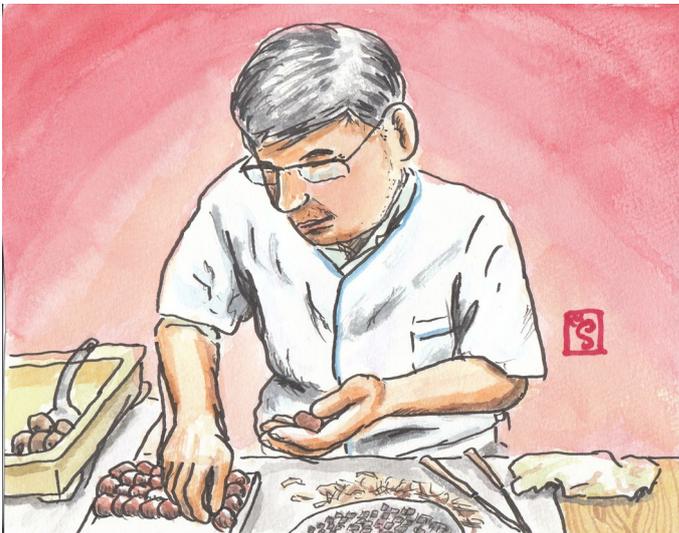
一個ずつ丁寧に手作りして、蒸したてを柏の葉で巻いてお店に並べています。

近頃は、弾力があって食べ応えのあるお餅が多くなりましたが、清水のかしわ餅は、ちょっと柔らか目のお餅です。

中には、特製の自家製こしあんが入っています。

無添加なので、作った翌日には固くなってしまいますので、

お買い上げ後は、できるだけその日のうちに食べてくださいね。



ところで、かしわ餅って、どうして柏の葉で巻くのかご存知ですか？

柏の葉って、広葉樹なのに秋には落葉せずに、春の新芽が出るまで、枯れても木に残るんだそうです。

その姿が、子供を守る親の姿を現しているの、子供の日にはかしわ餅を食べる習慣ができたんだそうです。

子供の日ケーキ、予約受付中です。

3月の「おひな様ケーキ」と比べて、

なぜか忘れられてしまいがちな「子供の日ケーキ」。

連休の後半になるので、

つつい忘れられてしまうのでしょうか？

ケーキが大好きなのは、女の子だけじゃありません。

男の子だって、実はケーキが大好きです。

連休のお出かけで、うっかり予算を使い果たす前に、

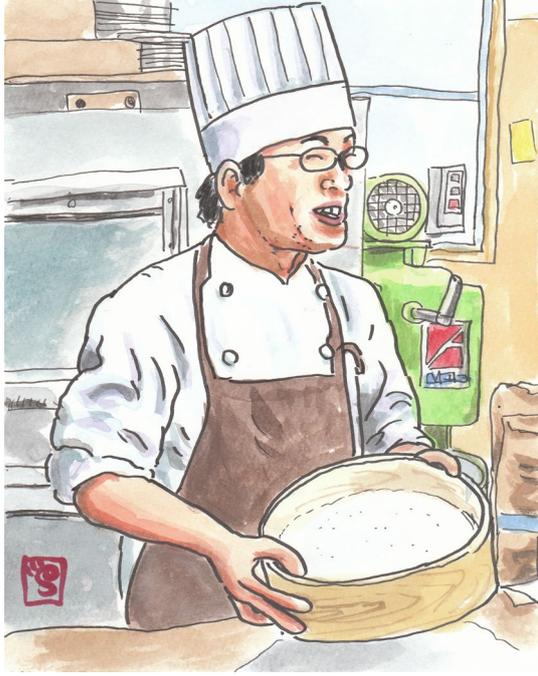
今年は早めに子供の日ケーキをご予約してくださいね。

せっかく楽しいゴールデンウィークも、

子供の日ケーキを食べ忘れてたら台無しですよ。

男の子のいるご家庭の方は、お気を付けてくださいね。





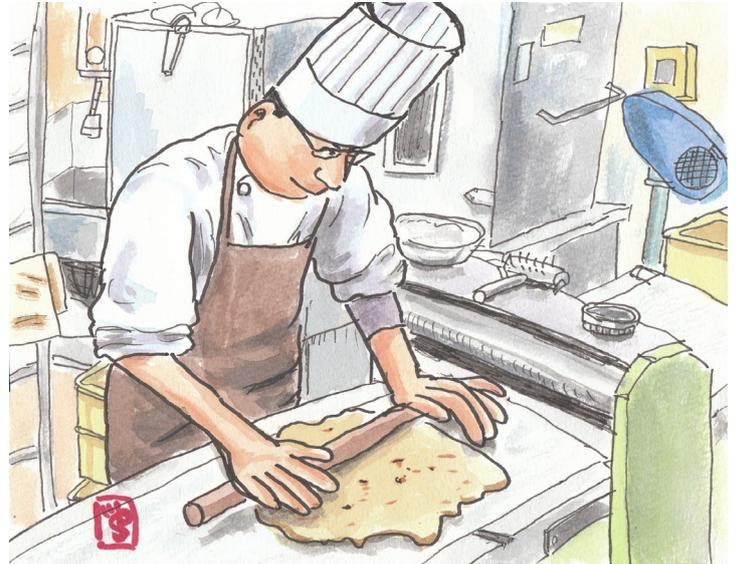
毎日元気にお菓子作りに励む清水のスタッフ。

当店は、オープンキッチンなので、

ご来店いただくと、お菓子を作るスタッフの様子を間近でご覧になれます。

見たくなくても、見えてしまいます。

失敗した姿も丸見えだし、手元まで丸見えです。



どこで、どんな人たちが、
どのようにして作っているのかが、
わからなくなりつつある食品。

当店は、作っている人と、作っている様子を、お客さんに
すべてお見せする事で、安心していただこうと考えています。



作っているスタッフも、

お客さんに見ていただく事で、緊張感を持って仕事にあたれます。

衛生面の事を考えると、

本当は閉鎖的な環境でお菓子を作った方が
良いのかもしれませんが。

でも、誰も見ていないと、

ついズルをしてしまうのが人間ですよ。

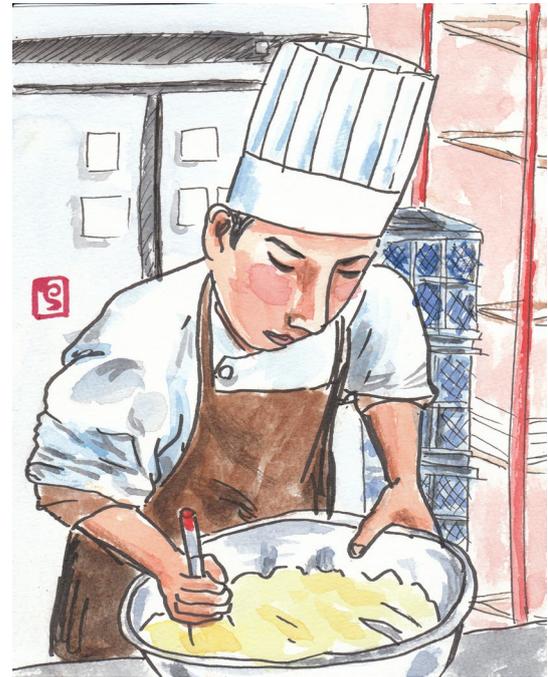
コンディションが悪い日は、
手抜きをしたり、適当な仕事をしてしまう可能性だってあります。

お客さんに見られなくても、

自分で自分を律するのが一人前の菓子職人なのかもしれませんが、

まだまだ精神的に、そんな境地にまでは達していない清水のスタッフです。

みなさんがご来店の前、お気づきになった事は、すぐに教えてください。



また、

よく頑張っているスタッフを見
かけたら、応援してやってください。

単純なスタッフが多いので、

ちょっと褒めてもらったら、すぐ調子に乗ってもっとがんばる事と思います。

これからも清水菓子舗は、

いろんな事をお客さんにオープンにして営業を続けていくつもりです。

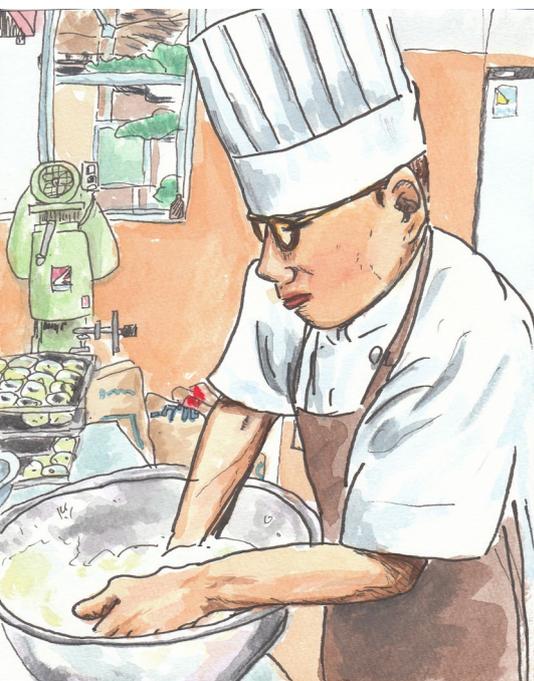
うちのお菓子ともども、うちの店のスタッフも、

これからも末永いお付き合いを
どうぞよろしくお願いいたしますね。

また、清水菓子舗では、

製造スタッフ、販売スタッフを募集しています。

興味がおありの方は、ご応募お待ちしております。



フルーツプリン始めました！

初夏になると、プリンがよく売れるようになります。
ツルンとした食感が嬉しいですね。
そこで、そんなプリンの仲間をもっと増やそうと、
いろいろ試行錯誤の末、
とっても滑らかなフルーツプリンを開発しました。
これから夏にかけて、
あっさり味が好まれると思いますが、あまり軽すぎると、
面白くないですね。

でも、コクがあると暑い時期には食欲がわきません。
そんな相反する条件をクリアすべく、
コクがあるのに、あっさり味なプリンを開発しました。
味のバリエーションは、

「いちご」「ブルーベリー」「トロピカル」の3種類です。

この夏、ご家庭の冷蔵庫に常備しておく、暑い夏も、夏バテせずに乗り切れるかもしれませんよ。(ホンマか?)
もちろん、これまで通り「焼きプリン」と「メープルプリン」も作っています。
いろんなプリンを食べ比べて楽しんでくださいね。



そして、バイクドチーズと共に、

「シュークリーム」も味の改良がされていたのにお気づきですか？
以前のクリームよりも、より味わい深いクリームに改良しました。
定番中の定番であるシュークリームの味を変えるのには勇気がいりましたが、
改良後は、少し値上げをさせていただいたにもかかわらず、
以前よりもよく売れるようになりました。
ウチの店のお客さんって、とっても敏感な舌をお持ちのようなので、
気を緩めずに、これからも味の研鑽に努めて行こうと思います。

シューとチーズのお話

暖かくなると、
生クリームたっぷりのケーキの人气が下降気味になります。
そんな季節に売れ行きが伸びるのは、「バイクド・チーズ」です。
去年までは、
カッターチーズ主体のヘルシーなチーズケーキだったのですが、
今年は、クリームチーズ主体のちょっとだけ濃厚な味にしました。
最近はどうやら「ちょっと濃い味」が好まれるようですからね。



- ◎ このお便りは、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、当店の商品券を同封いたしましたので、有効期限内のご来店をお待ち申し上げます。
- ◎ これからも清水菓子舗をどうぞよろしくお願ひします。

清水菓子舗スタッフ一同