

初夏には酸味のあるケーキがイイですね

真っ赤な実のラズベリー。

このきれいな色をお菓子作りに使わない手はありません。

しかも、ほどよい酸味は食欲をそそります。

ヨーロッパでは、いちごよりも人気があるというのもうなずけます。

清水菓子舗では、フランス産のラズベリーをていねいに裏ごしし、

生クリームと合わせて、ピンク色のかわいいケーキに仕立てました。



ロールケーキの上に、ドーム型のラズベリームースを載せ、さらに上から、ラズベリーソースを流しました。

鮮やかな赤い色は、ショーケースの中でもひととき目立つので、すぐに見つけることができますね。

「ラズベリー」(¥280)

さわやかな酸味のケーキを、一度お味見してくださいね。



さわやかで濃厚な香りのパッションフルーツ。

最近では、トロピカルフルーツとして人気ですね。

このフルーツを使ったケーキも、これから夏場にかけて人気です。

1個の果実から、ほんの少ししか果汁が取れないので、ちょっと高価なフルーツなのですが、

その果汁をふんだんに使った
ケーキが**パッション** (¥280)

早くも夏バテ気味な方。

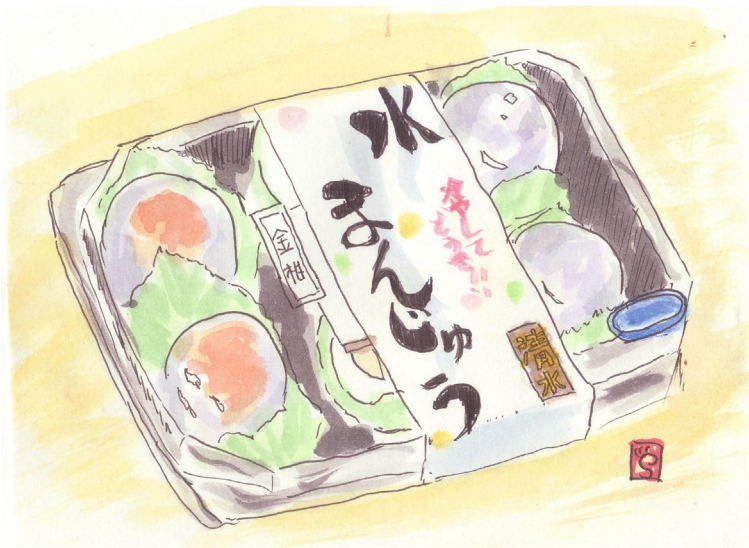
このケーキの酸味は元気をくれますよ。



ラズベリーとパッション。

色鮮やかで、甘酸っぱいケーキを食べて。

一足先に夏気分をお楽しみください。

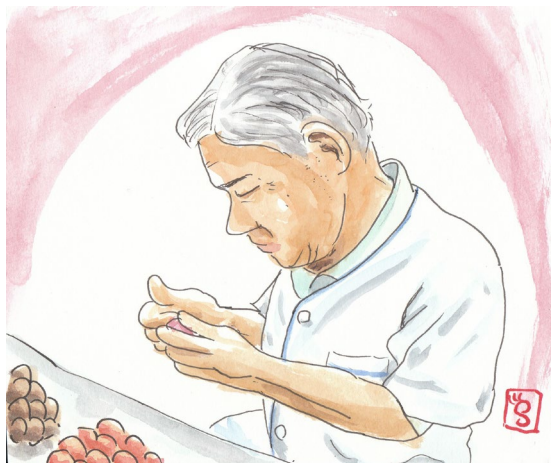


みなさん、お待たせしました

今年も夏の人気和菓子「水まんじゅう」の季節がやってきました。

夏の暑さは嫌いだけど、
水まんじゅうは大好きな方にとっては、複雑な心境ですね。
地球温暖化など、深刻な環境問題はありますが、
ここは、よ〜〜〜く冷やした水まんじゅうでも食べて、
ひとときでも、難しい問題の事は忘れてしましましょう。
地球も大切ですけど、
おいしいお菓子を食べる事も大切ですからね。

夏になれば楽しいのは、水まんじゅうだけじゃありません。
夏の和菓子は、涼しさを表現した物が多くなります。
うす紫の色が可憐な上生菓子「あじさい」。
ふわっと軽い3色の淡雪羊羹であじさいの花を表現し、
吉野本葛を寒天をブレンドした溶液で固めました。
寒天だけだと食感が硬いのですが、
吉野本葛を加える事によって、
ほどよい弾力が楽しめる和菓子に仕上がりました。
こちらも水まんじゅう同様
よく冷やしてお召し上がりください。
和菓子の優しい甘さが、心をホッとさせてくれますよ。



清水の上生菓子は、
熟練の和菓子職人である二代目店主による、ほぼ手作りのです。
こつこつ根気のいる手作業を経て作られています。
そのため大量生産はできません。
細かな手仕事を長時間続けていると、想像以上に疲れるものです。
でも、二代目店主は頑固に手作りを続けています。
75歳という年齢を感じさせない情熱は凄いのですが、
さすがに体力的にキツイ和菓子作り。
最近は、和菓子を作り終わると、
力尽きて作業台に伏せてしまう事も多くなりました。

今、清水菓子舗では、若い菓子職人に、
伝統の和菓子の技法を継承しているところです。
手の中でする仕事を覚えるのには、長い年季が必要です。
少しずつ、若い職人の技術も向上していますので、
もう少しお待ちいただければ、
新しい感性で作られた和菓子もお店に登場する事と思います。
その時が来ましたら、
また、みなさんの厳しい批評をお聞かせくださいね。



やっぱり定番ケーキがおいしいですね

スイーツ・ブームの影響で、テレビや雑誌でいろんなケーキが紹介されるようになりましたね。

マスコミに取り上げてもらうために、
競って珍しいケーキを作るお菓子屋さんが多くなったので、
味よりも話題性のある奇抜なお菓子が増えてきました。

そういう流れに対する反発でしょうか、
この頃は、ショートケーキやロールケーキなどの、
ベーシックなケーキを好むお客さんが増えてきたようです。



清水では、いちごのショートケーキなど、
昔からある定番商品を大切に作り続けています。
スポンジと生クリーム、シンプルな組み合わせのケーキは
ごまかしが効きません。

生地やクリームの状態が悪いと、
楽しみにしてくださるお客さんをガックリさせてしまいます。
新しいお菓子作りに挑戦し続ける姿勢も大切にしていますが、
やはり、基本となるお菓子の味をさらに向上させる努力が大切だと考えて
います。



スポンジの味を左右するのは、
作る技術と共に、原料となる卵の品質が重要です。
清水菓子舗では、地元、高瀬町でとれた卵を、ほぼ毎日届けても
らっています。

ブランド卵を使うよりも、卵の鮮度と安全性を重要視しているからです。
これからも、コツコツ確実性のあるお菓子作りを続けていくつもりですので、
未永く、よろしくお願いします。



後記

今月も最後までお読みくださりまして、
ありがとうございます。

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、商品券も同封いたしましたので、
有効期限以内にお使いくださいませ。

またのご来店お待ち申し上げます。

清水菓子舗スタッフ一同

