

清水の

2008年9月20日発行

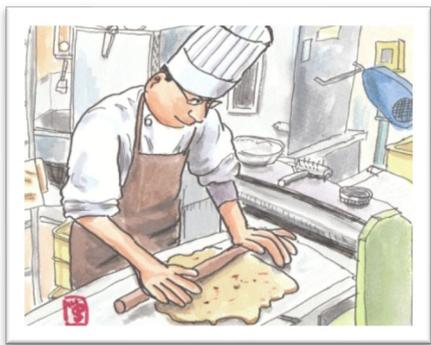
第15号

# お菓子屋だより



## 清水はみんな一生懸命です

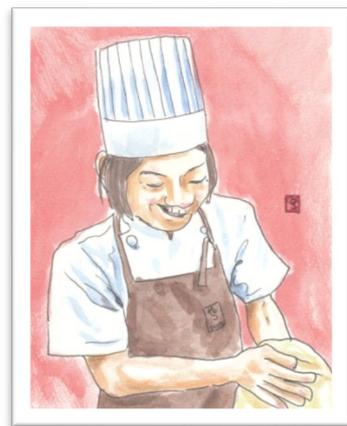
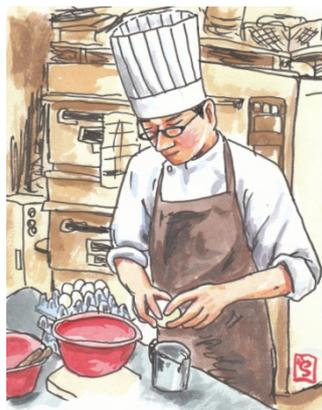
清水菓子舗には、  
カリスマパティシエはいません。  
天才和菓子職人もいません。  
特別な才能に恵まれた職人は一人もいません。  
だけど、お菓子を作っているスタッフは、  
どうすればお客さんが  
喜んでくれるお菓子が作れるのかを、  
全員が真剣に考えています。



自分たちの作ったお菓子を  
食べてくださる人がいるという事を、  
素直に喜んで、日々お菓子作りに励んでいます。

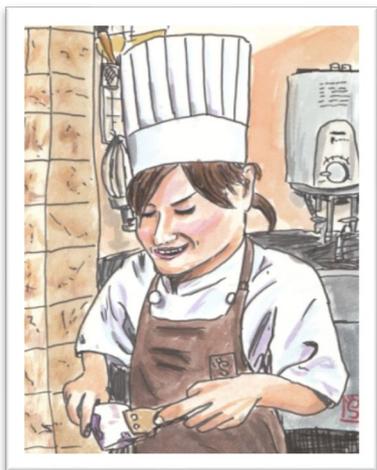
清水の菓子職人は、みんな発展途上人ばかりです。  
だから日々、挑戦の連続です。

最近の乳製品や小麦粉などの原料費、光熱費の高騰にも、  
全員で創意工夫をして無駄を省き、  
素材の質を落とすことなく、  
ほとんど値上げをせずに頑張っています。



そして、お金を頂いてお菓子を作っている限りは、  
みな、プロ意識を持っています。

有名な菓子職人になる事が目標ではなく、  
一人でも多くの人に喜んでいただけるお菓子を作る事が、  
一番大切な事だと思っています。  
そんな清水菓子舗の菓子職人たちを、  
これからもどうぞよろしくお願いいたします。



## 「コロネット」はいかがですか

清水では、  
売れ行きが落ちたケーキは製造中止にする、  
というルールがあります。

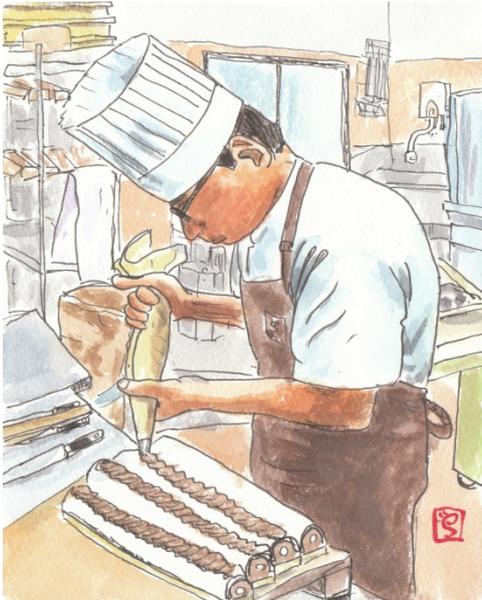
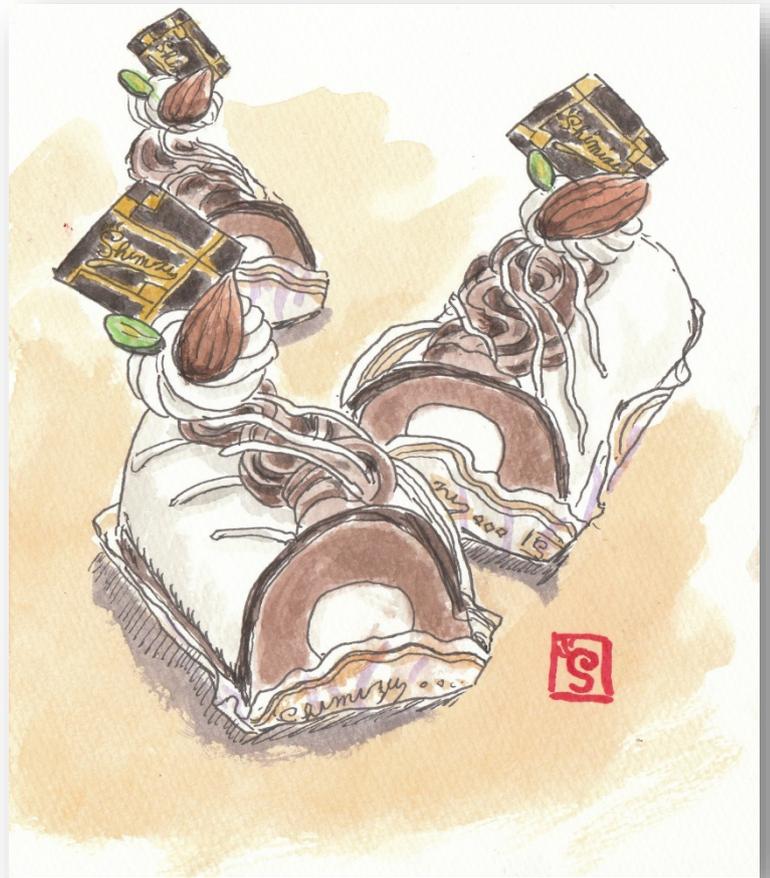
一時的に人気のあるケーキも、  
人気落ちてきたら、製造をやめます。

だから、5年以上製造を続けているケーキは、  
ほとんどありません。

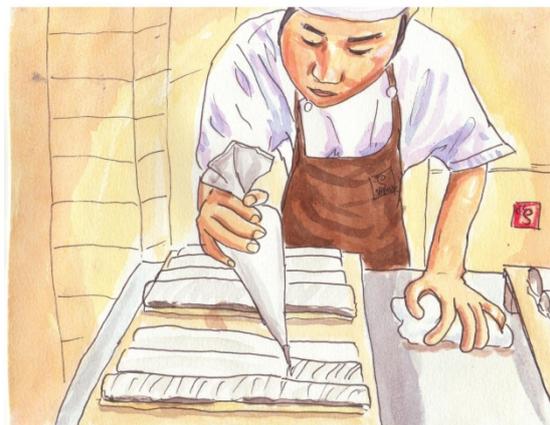
そんな中、「コロネット」は20年以上作り続けている  
超ロングセラーのケーキです。

夏も冬も、  
一年中を通して、コンスタントに売られています。

こうやって、長い間作り続ける事ができるもの、  
根強く「コロネット」を愛してくださっているお客さんが  
いらっしゃるからだ、と、感謝しています。



「コロネット」は、3種類のチョコレートが味わえるケーキです。  
カカオがばっちり効いた、ちょっとビターなチョコレート生地。  
オレンジのリキュール「グランマルニエ」の風味のチョコレートのババロア。  
ベルギーの最高級クーベルチュールチョコを使った、チョコレートクリーム。  
風味と製法のまるで違う3種類のチョコレート菓子が  
コラボレーションしたのが「コロネット」です。  
そして、そんな個性的なチョコレートのパートを、仲良く調和させているのが、  
コクのある北海道生クリームです。



お値段は1個280円。  
正直、この値段で販売するのは厳しいのですが、  
一人でも、多くの方に召し上がっていただきたいので、  
なんとか頑張って、この値段を維持しています。



清水では、常時チョコレートケーキを5種類以上揃えています。  
人気が出ても、何年かしたら消えていったチョコレートケーキが多い中、  
「コロネット」は、ず~~~~と売れ続けてきました。  
これからも、少しずつ改良を加えて、  
さらに連続製造記録を更新しようと思っていますので、  
お店で見かけたら、ぜひお買い求めの上、  
じっくりと味わってくださいね。



## 秋の和菓子はにぎやかです

秋は、実りの季節です。

果物も色鮮やかに熟れた色になるし、  
山々の木々も、赤や黄色に染まります。

そして、和菓子も

一年で一番色鮮やかになる季節です。

清水の上生和菓子は、この道60年の二代目店主が、  
今も現役で、熟練の技を駆使して手作りしています。

最近では、手間ひまかけた仕事をせずに、  
型抜きを多用して、効率的に仕上げられた上生菓子をよく見かけますが、  
清水では、ほとんど手仕事で  
上生菓子の成形をしています。

それなのに、お値段は160円とお買得。



これはたくさんの人に、上生菓子を食べる楽しみを味わっていただきたいという、  
二代目店主の、和菓子職人としての心意気です。

今まで、あまり上生菓子を食べる習慣のなかった方。  
この秋から、和菓子を食べる楽しみを始めてみませんか。

## 後記

今月も最後までお読みいただき、  
ありがとうございます。

いよいよ「食欲の秋」がやってきましたが、食べ過ぎていませんか。  
この「お菓子だより」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の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。 清水菓子舗スタッフ一同

