

# 清水の

2008年10月20日発行

第16号

# お菓子屋だより

清水のスタッフは、

**ゆっくりじっくり育ちます。**

最近のお菓子業界は、  
原料費や燃料費の高騰のため、  
とっても厳しい環境にさらされています。  
そのため、経営の合理化が進められ、  
利益や売上げや効率を  
重要視するお店が増えてきました。  
もちろん、商売である以上、  
儲ける事はとても大切な事です。



でも、利益や効率ばかりをあまりにも重要視してしまうと、大切な何かを失ってしまうような気がします。

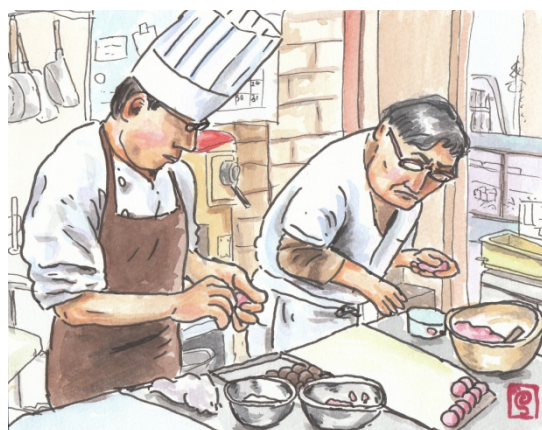


清水菓子舗は「成果主義」じゃありません。  
ちょっと古いかもしれませんが、「年功序列主義」です。  
先輩が後輩を育て、  
長く勤めているうちに、  
お店とお菓子に愛情を持つようになります。  
そして、どうすれば、もっとお客さんに喜んでいただけるのかを、真剣に考えるようになります。  
スタッフが長い年月をかけて  
少しずつ成長する事で成り立っている、  
今どき、とってもゆるやかなお店です。



接客マニュアルも、教育マニュアルもないお店なので、  
スタッフそれぞれが、じっくりと考えながら働いているため、  
一人前に成長するのに、とっても時間がかかります。  
でも、長い時間をかけて、自分で考えて掴んだ「大切な事」は、  
なかなか忘れない、と信じています。

清水菓子舗のスタッフは、  
みな発展途上人ばかりの頼りない集団かもしれません。  
しかし、純粋な向上心を持って、日々の仕事に取り組んでいます。  
そんなお店ですがこれからも長い目で見て、どうぞご贔屓にしてくださいね。





## シフォンロールを食べるぞおー！

秋になると、ちょっとボリュームのあるケーキが食べたくなりますねえ。でも、あまり濃厚なケーキを食べるのはちょっと抵抗があります。そこで、とっても軽いシフォン生地でロールケーキを作ってみました。これだと、パクパクといくらでも食べられますね。一人で、一本丸ごと食べるのも夢じゃありません。お味は、「いちごシフォン」と「栗のシフォン」の2種類。お値段は、このボリュームでなんと1400円です。これだと、ちょっとした手土産や差し入れ、おやつにもいいかもしれませんね。



思いつきたっぷりケーキは食べたいけれど、体の事も気になりますよね。

ケーキを食べる時に問題なのは「油脂」です。存分にシフォンロールを食べていただくために、生クリームは北海道産の軽い物を採用し、生地に入れる油脂は、フランス産の体にいい「ひまわり油」を使いました。

だから、食べ口はとてもさっぱりしています。もちろん、だからと言って、食べ過ぎにはご注意くださいいな。



秋は「食欲」だけじゃありません。「スポーツの秋」でもあります。思いつき体を動かしてカロリーを消化して、そして、思いつき食欲の秋も満喫してみたいはかがでしょうか？清水菓子舗では、シフォンロール以外にも、おいさとボリュームを兼ね備えたお菓子を多数ご準備しています。



秋の夜長に、ケーキを囲んで、家族でじっくりと団欒の時間を過ごすのにも、最適の季節ですね。

新作ケーキも続々と登場しますので、楽しみにご来店くださいな。





## 洋風まんじゅうがお勧めです。

お菓子のご進物を買う時に、  
和菓子にしようか、洋菓子にしようか、  
迷われるお客さんをよくお見かけします。

お贈りになるご家族が、  
若い方からお年寄りまでいらっしゃる場合、特に迷いますよね。

そんな時におすすめなのが、  
洋風まんじゅうの「あんこ・で・パイ」と「あんかすてら」です。

どちらも和洋折衷の、洋風まんじゅうなので  
和菓子好きな方にも、洋菓子好きな方にも喜ばれます。

「あんこ・で・パイ」は、  
こしあんをパイ生地で包んだパイまんじゅう。  
「あんかすてら」は、  
とっってもリッチなバター生地に  
こしあんを埋め込んだ焼き菓子です。  
お値段は、どちらも100円とリーズナブル。



発売早々、  
どちらも人気のお饅頭です。

普段洋菓子ばかり食べている方にも、あんこを食べるいい機会かもしれませんね。

## 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。  
みなさんのところでも、秋祭りはもう終わりましたか？  
今年も清水菓子舗では、たくさんの獅子が舞ってくれて、  
とてもにぎやかな秋祭りになりました。

太鼓台担ぎや、獅子舞で疲れたお父さんも、  
たまにはお菓子でスタミナ補給してみたいかたがででしょうか。  
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、当店の商品券も同封しましたので、  
有効期限以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

