

ロールケーキが人気です。

一昔前なら、ケーキと言えば「三角形」でしたね。

でも最近は、

ケーキと言えば「の」の字、になってきました。

三角形のイチゴショートよりも、ロールケーキの方が、
ケーキの定番になりつつあります。

清水菓子舗でも、ロールケーキが人気です。

カットした、ショートタイプのロールケーキ。

カットしていない、ロングタイプのロールケーキも、手軽な手土産としてよく売れています。



一時期は、奇抜な形や、珍しい食材を使った、
話題性のあるケーキが人気でしたが、
みなさん、そういうケーキを食べるのにもう疲れてしまったというか、
飽きてしまったのでしょうか。

ロールケーキは、とっても正統派のオーソドックスなケーキです。

基本的には、カステラとクリームの組み合わせです。

だから、カステラがおいしくないとダメだし、
クリームの質が悪いと、おいしくなくなります。



だから、ロールケーキ作りには誤魔化しはききません。

菓子職人の技量と情熱が、

すべてケーキに出してしまいます。



きれいで澄ました女性よりも、
愛嬌のある女性の方が人気があるように、
ケーキも、飾りたててゴテゴテした物よりも
形は不揃いでも、素朴なロールケーキの方が、
みなさんお好みのようですね。

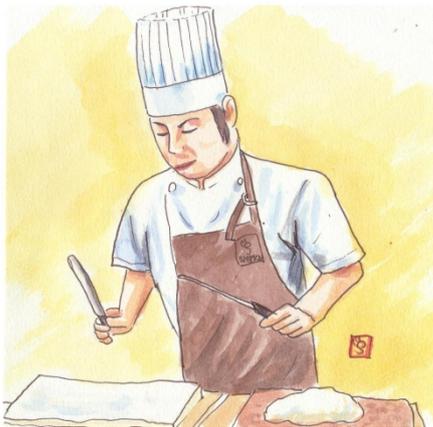
清水菓子舗では、
これからも、ホッとするロールケーキをドンドン
作っていこうと思っています。

次々と作られる、新作ロールケーキを
どうぞ楽しみにお待ちくださいな。

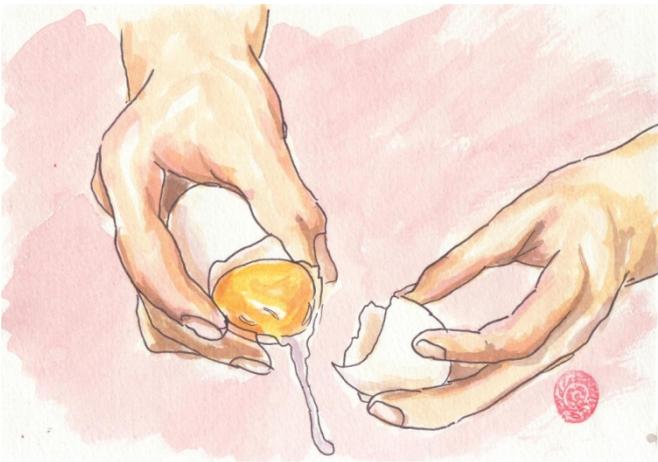
ロールケーキの王様

「小倉ロール」

清水菓子舗では、
たくさんの種類のロールケーキを作っていますが
その中でも、人気なのが「小倉ロール」です。
お値段は、一本1,050円。
小豆の入った、和風ロールケーキです。



発売して15年くらいになりますが、安定した人気を保ち続け、
毎日、たくさん作っています。
和菓子ファンにも、洋菓子ファンにも気に入っていただけるところが、
人気の秘密なのかもしれません。
好きな大きさにカットできるので、これを何本か買って持っていけば、
どんな人数の集まりにも便利です。
もちろん、一人で、一本全部食べてもOKです。
いつも、ご家庭の冷蔵庫に常備しておけば、
突然甘い物が食べたくなっても、急に来客があっても、あわてる事はありませんよ。



最近では、卵アレルギーのお子さんが増えています、
今のところ、卵なしの焼き菓子は作りません。
卵なしで作るために、大量の食品添加物を入れなければならないからです。

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。
この「お菓子屋だより」は、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しています。
ささやかですが、商品券も同封しましたので、有効期限以内のご来店をおまちしております。
最後に、クリスマスケーキの価格表もお付けしましたので、今年もお早目のご予約をお願いします。
これから、寒い冬がまたやって来ます。
風邪などをお引きにならないように、お菓子を食べて、たっぷり体力を付けてくださいね。

卵の話

お菓子作りに大切な素材と言えば「卵」です。
清水菓子舗では、地元高瀬町の養鶏業者さんから
毎日産みたて卵を届けてもらっています。
ブランド卵の導入も考えた事がありますが、
店に届くまでの日数がかかるので、
新鮮さと、生産者への信頼を重視して、
地元産の卵でお菓子を作っています。



清水菓子舗スタッフ一同