

2009年2月20日発行

清水の

お菓子屋だより

第20号



おひなさまケーキのご予約はお済みですか？

新年が明けたばかりだと思っていたら、もう3月が近づいてきましたねえ。
3月と言えば「ひなまつり」。
ひなまつりって、女の子だけの行事かと思っていたら、
もともとは老若男女すべての人のための行事だったんだそうですね。

昔から、季節の節目には災いをもたらす邪気が入り込むと考えられていたため、
自分の体のけがれを人形に移し、身代わりで川に流したのが、
ひなまつりのルーツなんだそうです。
それが平安時代の貴族の娘たちが、人形を使ってままごと遊びをするようになり、
その人形を飾るような風習が生れ、
江戸時代には、とても豪華な人形を競って飾るようになり、
それが、いつの間にか、女の子を祝う風習へと変わっていったそうです。

という事は、女の子のいないご家庭でも、ひなまつりを祝ってもいいんですね。
だって、もともとは厄除けのための行事だったんですから。

邪気を祓って、幸福を願うすべてのみなさん。
今年は、男だろうが、年配であろうが、
ひなケーキを食べて、厄払いをしてみませんか？(商売つけ丸出し?)

今、清水菓子舗でひなケーキのご予約をさせていただくと、
スティッチかキティちゃんのカップをプレゼントさせていただきます。

うっかりご予約を忘れて、3月3日以降にひなケーキを食べたら、
女の子はお嫁に行き遅れるかもしれませんので、ご予約はお早目にね。(って、大きなお世話?)



ひなケーキお値段表

5.5号	2,800円
6.5号	3,700円
7号	5,000円
8号	6,300円

この「お菓子屋だより」に付いている、割引商品券をご利用いただけますと、さらにお買い得なお値段でご予約していただけます。



さくら餅、お待たせしました！

さくら餅、大好きですか？

ぶにぶにとした、もち米の食感、そして弾力感。

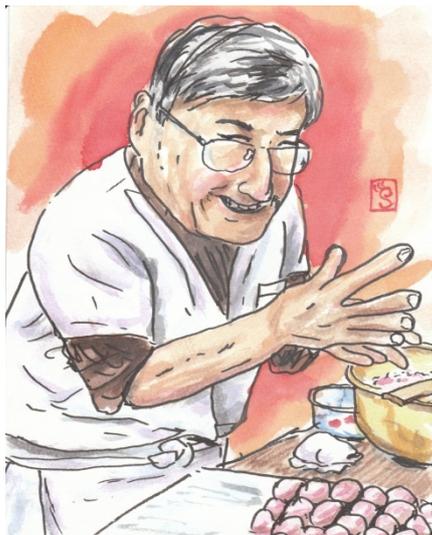
それに桜葉の香りと、甘味を引き締めるほのかな塩気。

そして、中から現れる、清水特製の上品なこし餡！

こんなにバランスのいいお菓子は、他にないんじゃないでしょうか。

それだけに、おいしいさくら餅を作り上げるには、

熟練の技と勘を必要とします。



清水菓子舗では、2代目店主が毎朝、蒸したて包みたてのさくら餅を手作りしています。
←和菓子作り60年のキャリアは伊達ではありません。

道明寺と呼ばれる、さくら餅に使う餅米は、とても扱いが難しい素材です。

水の含ませ加減、蒸し時間、混ぜ具合。

どれが狂っても、おいしいさくら餅の食感は失われてしまうのですが、

こればかりは、機械で測定できない、微かな勘を必要とします。

60年もの間、毎日和菓子を作り続けて培ってきた職人の勘。

機械では作りだせない、食感をお楽しみくださいね。

ところで、さくら餅に使われる餅米は、どうして「道明寺」と呼ばれるのでしょうか？

道明寺というのは、大阪にある、尼寺の名前です。

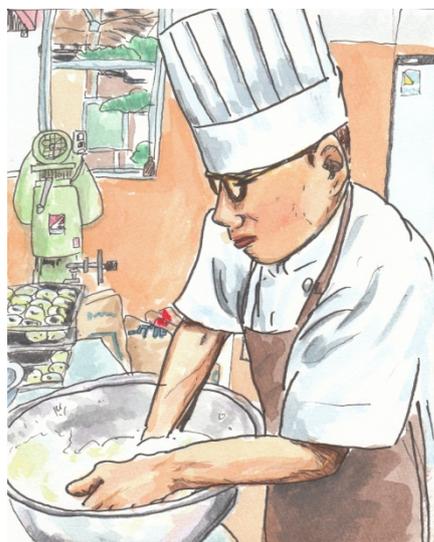
その昔、このお寺の尼さんが、

餅米を一度蒸して乾燥させ、

それを粗く砕いた物を備蓄食料として蓄えていたそうです。

腐りにくく、携帯にも便利で、お湯をかけてもどして食糧にしていたそうなので、

今で言う、インスタント・ライスのような物ですね。



戦国時代には、この道明寺餅米を武将たちが携帯して、戦をしていたそうです。

合戦に明け暮れていた戦国武将たちも、自分達が食べていた非常食が、後の世でおいしい和菓子に使われているなんてビックリでしょうね。

非常食は、ただお腹を満たすだけの食べ物でしたが、
今では、心まで満たしてくれるお菓子へと進化したんですね。

やはり、お菓子を生み出すには、平和な環境が不可欠です。

おいしいお菓子を食べるためにも、みなさんで平和を守りましょうね。

春のロールケーキです

ロールケーキの人气が年々高まってきて、
清水菓子舗でも、ロールケーキの種類がずいぶんと増えました。

そんな中、春だけの期間限定で販売しているのが「**さくらロール**」。

当店特製のさくら餡を使った、和洋折衷のロールケーキです。

4年ほど前から、春だけに販売しているので、
このケーキを見れば、春が来たと感じてくださるお客さんも多いようです。



このケーキの美味しさを影で支えているのは「塩味」です。

静岡県の伊豆半島で栽培されている「オオシマザクラ」の葉を、
半年間樽で塩漬けたものを細かくミンチにして、あんこに練り込んでいます。

最近「塩味」のお菓子が人気ですが、
塩って、甘味をビシッと引き締めて、その上乳製品の風味も高めてくれます。

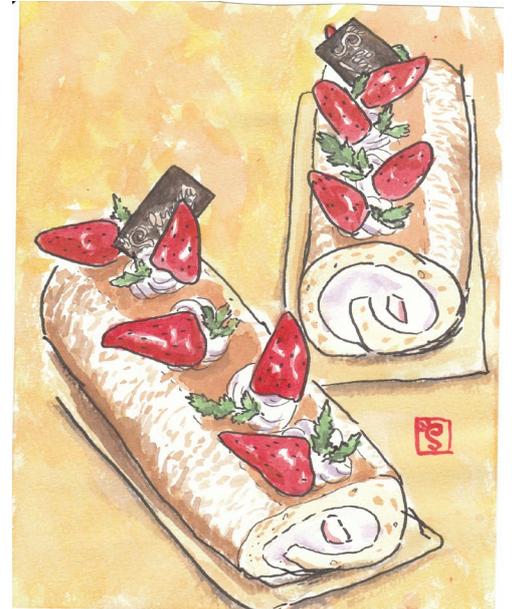
ほのかな塩味も感じながら、さくらの香りのする「さくらロール」をお召し上がりくださいね。

また、春はいちごが一番甘くておいしいシーズンです。

そのイチゴの味をたっぷりと楽しめるのが、「**いちごのシフォンロール**」です。→

シフォン生地のロールケーキなので、ふわふわしてバクバク食べる事ができます。
しかも、生地が軽めで主張しないので、
生クリームとイチゴの味を存分に楽しめます。

そのうえ、健康に良い、フランス産のひまわり油を使っているのも、
たくさん食べ過ぎても、ヘルシーなのがうれしいロールケーキです。
1本、1,300円と、とってもリーズナブルなので、
おやつや手軽な手土産にもいいかもしれませんね。



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。
気温の上下動が例年になく激しい今年。体調をお崩しになっていないでしょうか。
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にお送りさせていただいております。
ささやかですが、当店の商品券も同封いたしましたので、有効期限以内に、
ひな祭り、ホワイトデー、卒業祝いなどのお買い物に、どうぞご利用くださいませ。
みなさん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

