



初代&三代目

←今から45年くらい前の古い写真です。

清水菓子舗の創業者・清水仁平と、三代目・清水洋之が写っています。
創業百年を超える当店ですが、基本理念は、ずっと初代の教えを守り続けてきました。

その教えは、とてもシンプルなもの、以下のふたつです。

- 一、お客さんに喜んでもらえるお菓子を一生懸命に作る事。
- 二、楽しく働けるお店になるように努力し続ける事。

毎日楽しく働いて、お客さんに喜んでいただければ、「いいお店」になっていく、というのが、創業以来の清水菓子舗の理念です。

一見簡単そうですが、継続して実行し続けるのは、とても難しい理念です。
時代がどんなに変わろうとも、初代の教えを忠実に守っていきたいと思っていますので、これからも、どうぞよろしくお願いしますね。

人気急上昇の「カフェ・ド・ショコラ」

チョコレートにコーヒーの苦みを加えたら、とってもおいしいお菓子ができるんじゃないだろうか？

そんなアイデアをもとに作ってみたのが、チョコレートプリンに、カフェ・オ・レのムースを浮かべた「カフェ・ド・ショコラ」(¥300)です。

以前は、陶器の器に入れて380円で販売していたのですが、プラスチック製の容器に変えて300円で販売したところ、大人気になったお菓子です。

やはりみなさん、器よりも内容重視ですね。

300円だと、家族みんなのおやつとして買っても、とってもリーズナブルだし、お財布にも優しいですね。

まだお召し上がりになっていない方も、どうぞ、一度お味見してみたいですね。



初夏の和菓子「あじさい」

梅雨の雨に打たれて、幻想的な美しさを見せるアジサイ。

アジサイって、花びらに見える部分は、じつは萼(がく)なんだそうですね。
本来の花は中心部で小さく目立たないんだそうです。

しかも毒性があるので、食べると大変な事になる妖しい花です。

そんな不思議なアジサイを、和菓子で表現してみました。

和菓子の「あじさい」は、寒天と淡雪羊羹で作っていますので、よ〜く冷やして、安心してお召し上がりくださいね。





床田プチ整形か？

←デコレーションケーキ仕上げ担当の床田です。

このたび、彼女は、ちょっと顔を変えてしまいました。

え？ま、まさか整形・・・？

いえいえ、ちょっと口元のホクロを取っただけなんですけどね。

でも、麻酔をしてメスを入れて、結構大がかりな処置が必要だったようです。

目立たない小さなホクロなのに、どうして取ったの？と訊くと、「人生を変えたかったから」だそうです。女心って、わけがわかりませんね。

写真はホクロ除去前のものなので、ホクロを取った」床田を見たい方は(いるのか?)ご来店の上、実物を見てくださいね。

「かわいい」とおだてると、とても喜ぶますので、どうぞよろしくネ。

おすすめ！ フルーツプリン2種

去年大人気だったフルーツプリン。

今年は、さらに味のグレードアップをして登場しました。

とっても滑らかなココナッツプリンの上に、マンゴーとストロベリー
のクリーム&ソースをトッピング。

甘過ぎず、しつこくなく、あっさりし過ぎず、絶妙なバランスのサ
マー・デザートに仕上がりました。

暑くて、バテ気味な夏。

マンゴーとストロベリーのフルーツプリンを食べて、シャキッとして
元気にお過ごしくださいね。



㊟就活裏ワザ

百年に一度の不況が来たって事で、世界中の誰もが、いつ失業するかも知れない
事態になってしまいました。

そんな就職難の今、当店の菓子職人・瀬野クンが、どのようにして清水菓子舗に就
職したのかについて、ご紹介をしたいと思います。

それは、今から10年前。ハローワーク(当時は職安)からの紹介で、瀬野クンは信じ
られないような服装&態度でやって来ました。

頭にはバンダナを巻き、ブカブカのズボンに長いベルトがブーラブラ。その上ポケット
からはアニメのキャラクターのキーホルダーの束がガチャガチャ鳴っていました。

そして、「こんにちは」の挨拶もなしに、困ったような顔をして、履歴書を無言で差し出
して、去って行きました。

その間、わずか1分。こりや面接とも言えません。

それなのに瀬野クンったら、翌日からは勝手に出勤してきて、勝手に働き始めました。

誰も採用した覚えはないのに、信じられないような行動です。というか暴挙です。

でも、あれから10年。どさくさで正社員となった瀬野クンは、今では当店になくてはなら
ない重要な人物に成長しました。

いかがでしょうか？瀬野クンのお見事な就職活動。参考になりましたでしょうか？

でも、こんなムチャクチャな方法で就職してしまう事ができるのは、世界広しと言えども、
瀬野クンだけが出来る荒ワザだと思います。絶対に誰もマネしないでくださいね。





優飛(ゆうと)でしゅ〜

製造スタッフの森クンの息子・ゆうとクンがハイハイできるようになりました。去年の11月30日に生れたので、もうすぐハーフバースデーです。

愛媛県の大洲市から修行のためにやってきた森クン。お菓子修行だけでなく、父親修行も頑張っています。

慣れない土地での慣れない子育て、ずいぶん大変な事ばかりだと思いますので、みなさんも陰ながら応援してやってくださいね。

大の字の父親

ゆうとクンの父・森クンの仕事中の後ろ姿です。→

大の字で寝る人は時々いますが、大の字で仕事をする人はあまり見かけません。

一見ふざけた姿勢のように見えますが、実はこのスタイル、合理的なんです。

当店の厨房は、背の低いスタッフに合わせて作業台を低くしているので、森クンの身長だと、足を広げないと猫背になってしまいます。

猫背って、うつむいて仕事をする菓子職人の職業病のようなものですが、内臓を圧迫して健康にとっても悪影響を与えます。

だから、森クンの大の字スタイルは、背中を丸めないための合理的な姿勢なんですね。



ご心配をおかけしました。

一時体調を崩していた、当店の看板娘歴60年の清水八重子ですが、お客さんからの温かいお心遣いによって、すっかり健康を取り戻しました。

自分の家族のようにご心配してくださったお客さん、優しい言葉をかけてくださったお客さん、いつも気にかけてくださったお客さん、本当にありがとうございます。

先日は、東京に住む孫も遊びにやって来たので、さらに元気になりました。

お客さんからの「愛情パワー」と「孫パワー」を頂いて、これからも看板娘歴を更新していくと申しておりますので、どうか末長くよろしく願い申し上げます。



編集後記

今月も最後までお読みいただき、ありがとうございます。

今号より、紙面内容を少し変えさせていただいて、お菓子のご紹介だけでなく、スタッフのパーソナル情報もお届けする事にしました。少しでも、清水菓子舗の事を身近に感じていただければ幸いです。

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のお送りさせていただいています。ささやかですが、商品券もお付けしましたので、有効期限以内にご利用くださいませ。夏向けの涼しいカップケーキなどを取り揃えて、みなさんのご来店をお待ち申し上げます。

清水菓子舗三代目店主 清水洋之

