

チーズ・ムース、焼いてみました。

菓子職人として、これまでいろいろなチーズケーキを作ってきました。
チーズって、世界中にとってもたくさんの種類があるし、
チーズと合わせる食材も、考え出せば無限大です。
だから、新作のチーズケーキのアイデアは、どんどん湧いてきます。
そんななか、

「今までにない、何か新しい製法で、
チーズケーキを作りたい！」

と、発作的に強く思っていました。
新しい食材を組み合わせるのではなく、
今までやった事もない、新しい製法を駆使して、
チーズケーキを作る事ができないだろうか？
そんなまったく新しいチーズケーキを
作ってみたい。いや、食べてみたい！

でも、新しい製法って、どんな製法があるのだろうか？

いろいろ考えていると、「レアチーズケーキをオーブンで焼いたら、いったいどうなるのだろうか？」という疑問が浮かびました。

とりあえず、レアチーズを作って、オーブンで焼いてみました。

すると、焼きあがった物は、ただのありふれた「バイクドチーズ」でした。

そりゃそうですね。生だから「レアチーズ」。焼けば「バイクドチーズ」になるのは当たり前です。

そこで、ムースタイプのレアチーズを仕込んで、冷蔵庫で固めてみました。

これだけでもおいしく出来上がったのですが、

そのチーズムースを、大胆にもオーブンで焼いてみる事にしました。

オーブンの熱で、溶けてしまうかと思ったのですが、予想に反して、

ちゃんと膨らんで、きれいに焼けました。

冷めてから食べてみると、新しい食感！

レアチーズでもない、バイクドチーズでもない、
ムースほど柔らかくないけど、決して固くはない。

それが今回新しく発売した

「焼きチーズケーキ」です。

お値段は、

ホールで1600円。1カットは260円です。

暑い夏でもあっさりとお召し上がりになれる味です。

ぜひ一度、お味見してみてくださいね。





誰か、幸せにしてやってください

暑くて疲れる夏なので、当店の元気娘「白川」を紹介します。
アルバイトの白川は、真夏でもムダに暑苦しいくらいに元気です。
そんな白川の将来の夢は「幸せになる事」だそうです。
漠然とした、月並みな夢ですが、白川は真剣です。
とっても性格のイイ明るいコなので、スタッフみんなも、白川が将来幸せになる事を願っています。

お店で見かけたら、「オレが幸せにしてやるよ!」と、勇気を持って告白してやってください。本当にお願いします。

ちなみに右の写真は、製造スタッフの床田です。→
彼女もこの「お菓子屋だより」に載って、幸せにしてくれる人を探そうと、前髪を直して写真を撮ろうとしていましたが、めんどくさいので今回はボツにしました。ご了承ください。



夏のフルーツてんこ盛り

夏は、冷たいケーキが食べたい! でも、よく冷えたフルーツも食べたい!
そんな欲張りな方の願いを叶えようと、ケーキもフルーツも一緒に食べられるデザート、「サマーカップ」を新発売しました。

涼しげなガラスのカップの中には、ラズベリームースと、キルシュ風味の二つのムースを仕込んでいます。

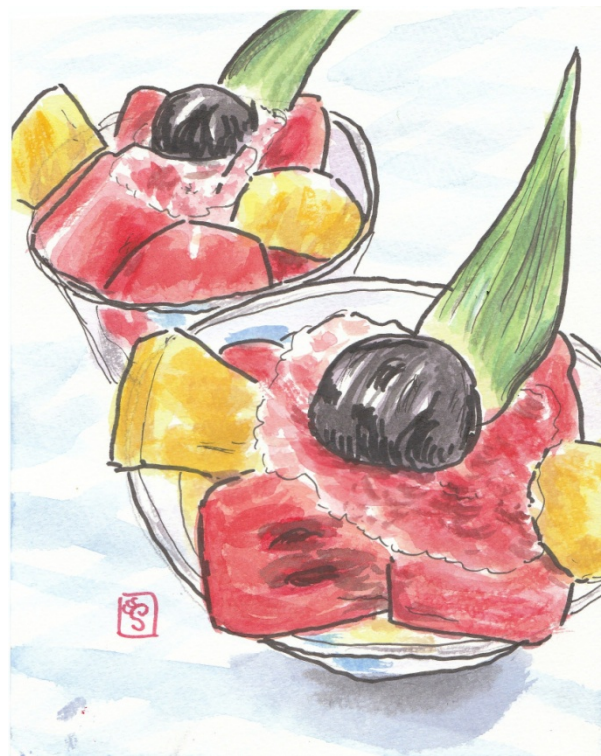
そして、ムースの上には、スイカ、パイナップル、巨峰などの、

夏のフルーツがてんこ盛り。

これなら、ケーキもフルーツも一緒に楽しめて、とっても便利でうれしいですね

今なら、ディズニーの人気者「スティッチ」のガラスカップに入っています。

数量限定なのでお早めにお買い求めくださいね。



有意義な休日の過ごし方

当店の製造スタッフ・瀬野は、仕事を第一に考えている、素晴らしい職人です。
職人たるもの休日は遊ぶよりも、仕事に備えてじっくりと休養を取る事を考えています。

そんな瀬野の休日の過ごし方をご紹介します。

まず、十分な睡眠時間をとるために昼まで寝ます。

そして昼食を食べたら、眠くなるので昼寝をします。

で、昼寝から目覚めると、すでに夕方。

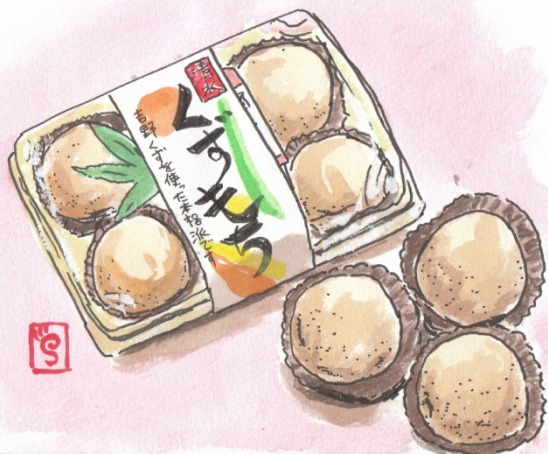
寝過ぎてお腹がすいたので、晩ごはんをしっかりと食べます。

もちろん、お腹がいっぱいになったら眠くなるので、再び朝まで熟睡します。

以上が、職人の鑑・瀬野の休日の過ごし方です。

みなさんも、夏バテ予防のために、ぜひ参考になさってみてくださいね。





夏はくず餅！

「水まんじゅう」「水ようかん」など、冷たい夏の和菓子はたくさんありますが、中でもイチ押しなのが「くず餅」です。

きな粉が泣いてしまうので、常温で販売していますが、「くず餅」を冷凍庫で半分凍らせておいて、風呂上がりに食べると「冷たおいしくて」最高です。

吉野本葛、北海道産の小豆など、安心の天然素材で作られているので、アイスクリーム代わりに食べると、体にも優しいですよ。

夏の冷たい「くず餅」。ぜひ、よく冷やしてお召し上がりください。

もも、もも、ももお～～♪

今年も、清水菓子舗の夏の人気商品「とつともピーチ」、販売中です。

サクサク・パイに特製カスタードクリームを盛り付けて、フレッシュな桃をトッピングしただけの、とってもシンプルなケーキです。

お菓子屋は、素材を、よりおいしく加工するのが仕事ですが、

旬の白桃をおいしく召し上がっていただくためには、余分な加工をせずに、この方法で食べていただくのが、ベストだと考えています。



桃のみずみずしさに、

ちょっと濃厚目なカスタードクリームが、
本当によくマッチしています。

数量限定生産のため、早い時間に売り切れて
しまう事もよくありますので、

このケーキに関しては、お早目のご来店をお
願いたしますね。

一応、紹介しときます

←当店に、製菓原料を納入してくれている「今井さん」です。

お菓子屋は、原料を納入してくれる業者さんがいないと、お菓子を作る事ができません。
だから今井さんは、当店にとってとても大切な人です。

いつも政治家のように髪をオールバックにしていますが、
今のところ、何かに立候補する予定はないそうです。

以前は、パチンコに熱中していましたが、今は仕事に熱中しているふりをしています。
ミスをしても、つくり笑いで誤魔化そうとしますが、基本的には誠実な人です。

←この顔が、「つくり笑い」の瞬間なのですが、よく見ればひきつっているでしょ？

しょっちゅう、お店に出没していますので、

見かけたときには「今井さん、御苦労さん」と声をかけてあげてくださいね。

編集後記

今月も最後までお読みいただき、本当にありがとうございます。

これから、夏休み、お盆、お祭り、いろいろなイベントが目白押しだと思いますが、
夏バテなぞなさらずに、どうか、お元気でお過ごしになれますように。

清水菓子舗三代目店主 清水洋之

