

お菓子屋だより

2009年8月20日発行



マンゴーはお好きですか？

テレビを見れば、やたらと「みのもんた」が出てきます。
みのもんたが出演すると、視聴率が確実に取れるからでしょうね。
お菓子屋のショーケースを見ると、やたらと「いちご」が目につきます。
それは、いちごを飾ると、そのケーキがよく売れるからです。

ここ何年かは、マンゴーのケーキがよく売れるようになりました。
でも、いちごのケーキほどは売れないので、
マンゴーは「さんま」か「紳助」のようなポジションです。

清水菓子舗では、マンゴーを使ったお菓子の種類が増えました。
マンゴーって、そのまま食べてもおいしいのですが、
乳製品との相性がいいので、生クリームやバターと組み合わせて調理すると、とってもおいしくなります。
まさに、お菓子向きのフルーツですね。
そして、マンゴーは、あんこともよく合う事を発見しました。
だから、白あんと葛を使った、「マンゴー水ようかん」も作っています。



10年ほど前は、マンゴーを食べる事なんかほとんどなかったのですが、
こんなにマンゴーを食べるようになったきっかけは、「マンゴープリン」のヒットです。
中華料理のデザートだった「マンゴープリン」ですが、
今ではお菓子屋の定番商品としてすっかり定着しましたね。
当店でも、5年ほど前から、夏になれば「マンゴープリン」を作っていたのですが、
今年は、コナツツのミルクプリンにマンゴークリームとソースをトッピングした
「マンゴーミルクプリン」を作って、ご好評をいただいています。
その他にも、カカオロールにマンゴー餡を絞った「マンゴーロール」も人気です。

マンゴーを使ったお菓子のアイデアはどんどん湧いてきますので、
これからも、マンゴーを使った清水のお菓子を、いろいろ食べてみてくださいね。



エコロジー・森

かわいい妻子のために、今日もせっせとお菓子作りに励む森です。

森の名前は「あきら」と言います。

漢字で書けば「森彬」です。

たった2文字なのに「木」という文字が5つも入っています。

地球温暖化を防止するために、

森林破壊を止める運動が、世界中で盛り上がっていますが、

彼のように、「木」の含有率が高い名前を持っている人は、

世界広しといえども、そんなにいないと思います。

名前からしてエコロジーな森なので、材料の無駄使いは一切しません。

地球環境に名前から取り組んでいる森を、どうぞよろしく願いますね。

ホッと一息しませんか

まだまだ残暑が厳しいですが、

そんな時こそ、清水菓子舗の手作り上生菓子をお召し上がりください。

暑いと、誰もがイライラするものですが、

落ち着いた気持ちで上生菓子を食べれば、あら不思議。

心にゆとりが生まれます。

「ゆとり」ができると、誰にも優しくなれますよね。

そうすると、周りの人までもが優しい気持ちにしてくれます。

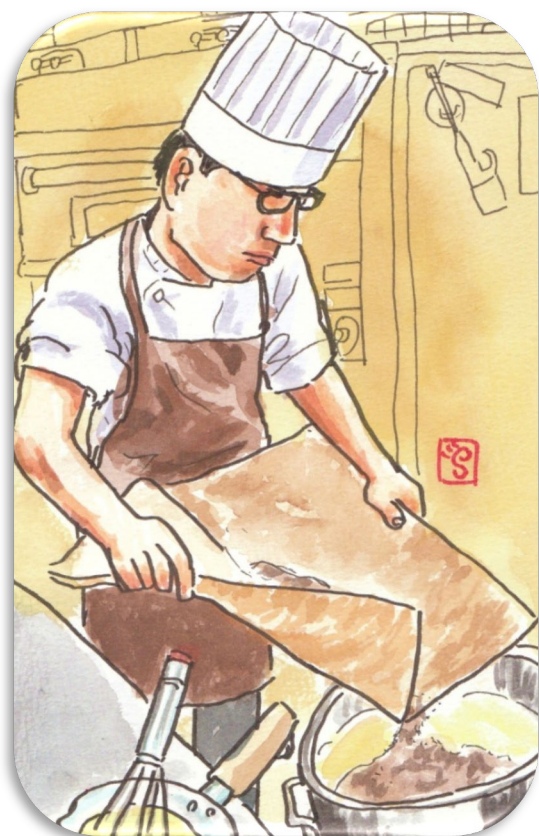
みんなを優しい気持ちにさせる和菓子。

それは、上品な甘さと、

手作りの温かさが成せる技なのかもしれませんね。

「ちょっと気持ちに余裕がなくなったな」と思ったら、

清水の上生菓子で、一息入れてくださいね。



チーフの責任

菓子職人歴15年以上の宮内は、

清水の厨房では、チーフのポジションをやっています。

チーフというのは高い製菓技術を要求されるのはもちろんですが、

製造スタッフ全員の仕事に気を配らなくてはなりません。

清水菓子舗の製造スタッフは個性派ぞろいです。

それぞれに、きちんと指導して向上心を持たせて、

しかも、自分の仕事もきちんとこなさなければいけません。

菓子職人の仕事は「覚える」ことよりも、

「教える」ことの方が難しいものです。

ちょっと無口な宮内ですが、

しっかりと、言葉と態度を使って、

後輩指導の方法を、日々模索しているところ です。





少女A

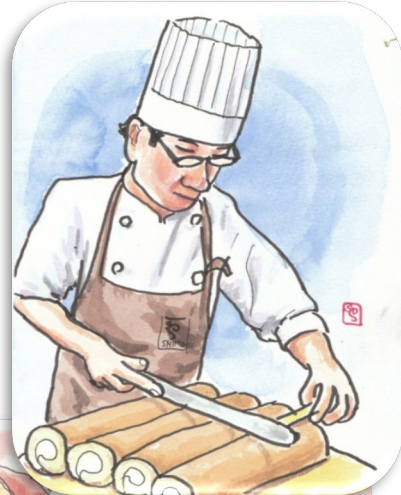
パティシェールの床田は、とってもキッチンとした仕事をします。
A型なので、何事もキッチンとしていなければ、納得できない性格のようです。
誰でも、いい加減な方が楽なので、
彼女のような性格のスタッフがいてくれれば、職場が引き締まって助かります。
ところで、見出しの「少女」は、
ちょっと若く言い過ぎてしまいました。
でも、本人は、まだ少女だと思っているようなので、
あえて訂正しませんので、ご了承くださいね。

夏は純生ろ〜る！

「夏は、子供が食べなくてねえ」と、悩んでいるお母さん。
暑くて食欲が落ちているお子さんが、夏バテしないかと心配ですよ。
「ご飯をしっかり食べなさい！」と言っても、
子供はなかなか言う事を聞かないものです。
そんな時には、いっそのこと、食事代わりに「純生ロ〜ル」を食べ
させてみてはいかがでしょうか。

純生ロ〜ルは、地元で採れた新鮮な産みたて卵にハチミツを加
えた、とっても栄養のあるカステラ生地です。

中の生クリームも、もちろん北海道産の「純生クリーム」！
これだと、お子さんにも安心して食べさせられますよね。
「純生ろ〜る」でエネルギーを補給して、
お子さんを元気にしてあげてくださいね。



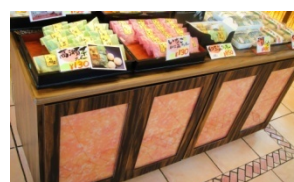
キラリと光る職人

当店は、温かみのある店内にするために、できるだけ手作りの陳列台を使うようにしています。
焼き菓子を販売する平台。ギフト商品のディスプレイ台。朝生菓子用の和風台、などなど。

店内や厨房の木工家具を作ってくれているのが、
木工職人の一貞広さんです。

いつも無理な注文に、ブーブー文句を言いながらも、
何度も図面を引きなおして、
納得のいく仕事をしてくれています。

口は悪いけれど、いつも丁寧で誠意のある仕事ぶりです。
口先だけで、いい加減な仕事をする職人が多い中、
こういう人が、いつも家具を作ってくれるので安心です。
木工製品の製作をお考えの方、
おデコも光っているけど、仕事も光っている貞広さんに
製作を依頼してみてもいいかなと思います。





＜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。
みなさまは、楽しいお盆休みをお過ごしになられたでしょうか。
お菓子屋はお盆が忙しいので、早目に夏休みをいただき、
東京・お台場に巨大ガンダムを見物に行ってきました。
人間は、大きいというだけで感動するという事を、お台場で知りました。
当店のお菓子も、ガンダムを見習って、大きくしてしまいそうになりましたが、
やはりお菓子は大き過ぎではおいしくない事に気づいたので、大きくするのはやめました。
いろいろ有名店のお菓子も視察してきましたが、それにしても、東京のお菓子って高いですね。
ほとんどのケーキが500円以上していて、中には800円のケーキも見かけました。
つい、ウチのケーキも値上げしようかと思ってしまいました、



当店の使命は
「いつも気軽に、家族みなでお菓子を楽しんでいただく事」と
いうことに気づき、
今まで通り、お買い得価格で頑張って販売を続けますので、
ご心配なさらないでくださいね。
まだまだ、厳しい残暑が続きますが、お体に気をつけて、
明るく楽しい毎日をおすごしくださいますように。

清水菓子舗三代目店主 清水洋之



SHIMIZU
CONFECTIONERY

清水菓子舗

香川県三豊市高瀬町新名652-1

【TEL】0875-72-5225

【営業時間】9:00～19:30

【定休日】木曜日(祝祭日の場合は営業)

<http://www.shimizu-kashiho.jp/>