

お菓子屋だより

2009年9月20日

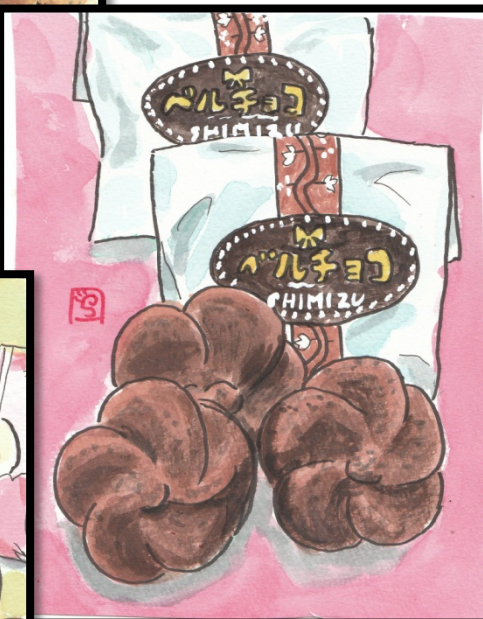
花の形の焼き菓子が人気です！

華やかなケーキと比べて、焼き菓子って、地味なルックスです。
でも、焼き菓子だって目立ちたいはずですよ。
控え目である事を美德とする日本人ですが、
これからは、焼き菓子だってアピール上手にならなければいけません。
せっかくおいしく焼き上がったのだから、
その存在を、みんなに知ってもらわなければいけません。



そんなわけで、
花の形の焼き菓子を作ってみました。

見ているだけでも、たのしい
気持ちになりませんか？



高瀬銘茶を生地に練り込んだ、
●「茶らん」。
カカオがバッチリと効いた、
●「ベルチョコ」。
チェリーの香りがとってもジューシーな、
●「さくらんぼ」。

かわいい形をしているのに、
最高の原料を吟味して作った、
どれも本格派の焼き菓子です。

お値段はすべて130円。
目立つ形なのに、お値段は控え目です。

おやつやお茶菓子にもピッタリな焼き菓子ですが、せっかく花の形をしているので、
花を贈るように、ギフトとしてプレゼントしてみたいはいかがですか？
生花と違って、見るだけじゃなくて、おいしく食べられるのも魅力ですね。





応援してくださいね

アルバイトの真鍋を紹介します。

彼女は今、看護師になるための勉強をしながら、清水で働いています。

勉強とアルバイトの両立は大変だと思いますが、毎日元気に頑張っています。

今どき、こんなに素直で、よく気が効くコは、本当に珍しいと思います。

医師不足や看護師不足で、全国的に医療現場の崩壊が危惧されていますが、こういうコが、看護師を目指してくれるのは、本当に頼もしい限りです。

医療技術の高度化により、看護師になるためには、猛勉強が必要だと思います。

でも、真鍋ならきっと、みんなから頼りにされる明るいナースになるでしょう。

そんな彼女をお店で見かけたら、そっと応援してやってくださいね。

スティック和菓子「栗まんじゅう」

最近は、細長いお菓子が流行りのようです。

ショッピングセンターなんかでは、スティックタイプのケーキばかりを集めたお菓子屋さんも見受けられます。

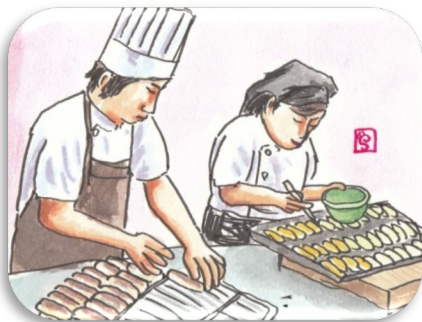
形がスティック状だと、片手で食べられるから便利なのとか。

歩きながら食べたり、本を読みながら食べたり、

中には、仕事をしながら食べている人もいるのかもしれませんが。

お菓子屋さんとしては、お菓子を食べる時は、ゆったりと落ち着いてよく味わっていただきたいのですが、

みなさん、忙しい毎日をお過ごしになっているので、なかなかそうもいきませんよね。



清水の「栗まんじゅう」は、ずっと昔から細長い形をしています。

「先見の明」があったからか、ただの偶然なのか、スティック型が人気になるのを、ずいぶん前から見抜いていたのかもしれませんが。

サッと取り出して、サッと片手で食べられる栗まんじゅう。

贈り物だけじゃなくて、普段のおやつにも最適なおまんじゅうだと思います。

人気者同士が合体した「バナーナ」

バナナっておいしいですよ。

チョコレートも、病みつきになるくらい好きな方がたくさんいらっしゃいます。

そんな大人気の食材ふたつを一緒にしたケーキが「バナーナ」です。

人気者同士が一緒になると、もめる事が多いものですが、

バナナとチョコレートは、お互いの魅力を高め合って、さらに素晴らしい物を作り上げる名パートナーです。

まさに、鬼に金棒、イチローにバット、うどんに出汁というような、絶妙なコラボレーションを発揮しています。

まだ召し上がってない方は、一度お味見してみてくださいね。





きなこ抹茶大福って、どうなってるの？

抹茶クリームを、柔らかいお餅で包みこんだお菓子「きなこ抹茶大福」

「お餅の中には、何が入っているの？」

と、そんなご質問をよくいただきます。

本当に説明不足で申し訳ありません。

中は←こんな風になっています。

きなこのカステラの上に宇治抹茶のクリームが詰められ、

鹿の子大納言が散らされています。

お餅のと、抹茶クリームの固さのバランスを絶妙に整えていますので、
ガブリとかぶりついてお召し上がりくださいね。

また、見た目はお餅なのに、ケーキと一緒にショーケースに並んでいますので、

「きなこ抹茶大福って、和菓子なのケーキなの？」とよくご質問されますが、

作っている職人も、どちらかわかりません。

ニューハーフが男なのか女なのかわからないのと同じで、

最近では、和菓子と洋菓子の境界がほとんどなくなっています。

和菓子だと思う方は、和菓子として、ケーキだと思う方は、ケーキとしてお召し上が
りになっていただければ、と思っております。



器用な瀬野

今日もせっせと、お菓子作りに励む

←瀬野です。

生き方は不器用ですけど、手先はとっても器用です。

喋っている事は意味不明ですけど、手先はとっても器用です。

時々、職場の雰囲気をごちうにしますが、手先はとっても器用です。

失敗を山ほど繰り返しますが、手先はとっても器用です。

いろいろと問題の多い瀬野ですが、とっても純情で、本当にいい職人です。

とりあえず手先はとっても器用なので、

これからも温かく見守ってやってくださいね。



いろいろ変わるパイカスター

シュー皮をパイで包みこんで焼いたパイシュー。

サクサクとした食感と、たっぷりのカスタードクリームが人気です。

人気のケーキなので、しょっちゅう買ってくださるお客さんがいらっやいます。

そこで、そんなお客さんが飽きてしまわないように、パイカスターの仕上げを、
時々変えています。

季節のフルーツを盛り付けたり、

イモやマロンをペーストにして、モンブラン風に仕上げたり。

いろいろ変わるパイカスターをお楽しみくださいね。



編集後記

今月も最後までお読みいただき、どうもありがとうございます。

最終ページにいろいろ赤ちゃんのスケッチを載せましたが、
この絵は、みんな清水菓子舗で働いていたスタッフの赤ちゃんです。

少子化が問題になっていますが、
スタッフの間では、ここのところちょっとしたベビーブームで、何人かが、お父さん、お母さんになりました。
暗い話題や、不安なニュースが多い中、スタッフの間で、続々と赤ちゃんが産まれていくのは、嬉しいものです。
1歳前後の赤ちゃんばかりなのですが、どのコも、澄んだ目をしていて、見ているだけで心が洗われます。

そして驚くのは、その赤ちゃんの成長ぶり、わずか1年足らずで、こんなに成長するのかと思うと、ビックリです。

お店も成長を続けなければ、お客さんに喜んでいただけません。

「清水菓子舗は、ちゃんと成長しているだろうか？」

すくすく育っている赤ちゃんたちを見ていると、自分たちももっと成長しなければ、と強く感じています。

残暑も薄らいで、最近はずいぶんと過ごしやすくなりました。

夏の間、食欲が落ちていた方も、最近は食欲がモリモリの方も多いようですね。

お菓子の売れる量も、ここところずいぶんと多くなってきています。

「食欲の秋」、シーズン到来という感じでしょうか。

でもこれからの季節は「スポーツの秋」でもあります。

食べ過ぎたカロリーは、体を動かして、ちゃんと消費していかなければいけません。

お菓子を愛する甘党の方。これからの季節、健康に留意しながら、思う存分おいしい物を食べましょうね。

清水菓子舗も、安心な食材を使って、

これまで通り、リーズナブルでおいしいお菓子作りを目指していきたいと思います。

清水菓子舗3代目店主 清水洋之

