

お菓子屋だより

2010年1月20日発行



チョコ和三盆クッキーは、いかがですか？

去年の暮れに、和三盆クッキーに新しい仲間が増えました。
「きなこ」「いちご」「高瀬銘茶」に続く新商品「チョコ和三盆クッキー」です。

この「チョコ和三盆クッキー」、新人のくせに、すぐに先輩商品を追い越して、和三盆クッキーの中では、人気ナンバー2になってしまいました。

発売前に、店頭で、お客さんに試食をいただいたのですが、その時から「おいしい、おいしい」とすごご好評をいただいていた。でも、まさか、こんなに短期間で「チョコ和三盆クッキー」のファンの方が増えるなんて、予想外の驚きです。

でも、どんなに人気の商品になろうとも、チョコ和三盆クッキーはすべて手作りです。

ホロホロと口の中で溶けるような食感を維持するためには、クッキー生地を、手でちぎって、手で丸めないといけません。そのため、年末年始のギフトシーズンには、欠品させないように、製造スタッフ総動員で、夜遅くまで「チョコ和三盆クッキー」を作り続けました。

そこで、今年のバレンタインには、「チョコ和三盆クッキー」と「ベルチョコ」を組み合わせたギフトをお勧めする事にしました。

「ベルチョコ」は、花の形をした、人気のチョコレートの焼き菓子です。



バレンタインには、チョコレートをもらい過ぎて、困っているという羨ましい男性もたくさんいるそうです。

でも、チョコレートの焼き菓子なら、日保ちがするので、そんな男性の方にも喜んでいただけそうですね。もしかしたら、おすそ分けいただけるかもしれません。毎年バレンタインギフトで頭を悩ませている女性のみなさん、今年は、「チョコ和三盆クッキー」&「ベルチョコ」のギフトをご検討してみてくださいね。



スポンジのレシピ、改良しました！

去年のクリスマス前から、スポンジの配合をより良い物に改良しました。
そのため、コストもかかるようになったし、
手間も余分にかかるようになりました。

スポンジの配合を変えるという事は、お弁当屋さんが、お米の銘柄を変えるのと同じくらい、とても大きな改革になります。

そういった、大改革をクリスマス直前にするには、勇気が必要だったのですが、
フィギュアスケートの荒川静香が、
オリンピック直前にコーチを変え、プログラムまでも変更して金メダルを取ったように、
お客さんに喜んでいただくためには、大きなイベントの前での、大英断は必要だと考え、レシピの改良に取り組みました。

これまでのスポンジと比べて、
ちょっと重くなったような印象がありますが、
実際に食べてみると、口どけが良くなり、卵のコクと乳味感が良くなっています。

でも、デコレーションケーキの良さは、やはり丁寧で華やかな仕上げです。
清水菓子舗では、パティシエールの床田が、デコレーションケーキを担当しています。

毎日、たくさんのデコレーションケーキをお作りさせていただいているので、
知らぬ間に、先輩職人よりも技術が上がり、デコレーションケーキ作りに関しては、
清水菓子舗で一番の腕前になりました。

しかも、床田は「プチがんこ」です。

いい加減な仕事や、手抜き仕事には納得できない性格なので、
どんなに忙しい時でも、きちんとしたデコレーションケーキをお作ります。



お誕生日のケーキや、
パーティー用のデコレーションケーキなど、
みんなで楽しく食べる大切なケーキは、
これからも、がんこ者・床田が一生懸命お作り
しますので、ご予約をお待ちしています。

ps. 床田が頑固なのは、工作中だけですので、
ご安心くださいね。





しあわせチーズがさらにおいしくなりました

みんなに喜んでいただけるチーズケーキを作るのって、
とっても難しいです。

チーズの種類はたくさんあるし、味の好みも、みなさん違うし、
個性的なチーズを使って強烈な味にすると、
一部の人しか食べられないし、
クセのないチーズを使うと、
チーズ好きな方には満足していただけないし……。

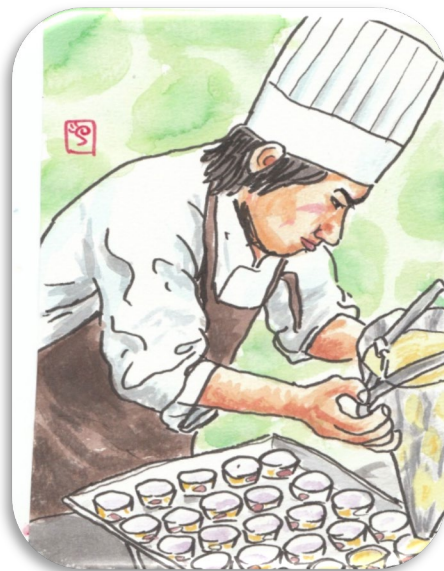
そんな中、試行錯誤を何度も何度も繰り返して、
今現在、一番おいしいと思えるチーズケーキを作るために
改良を続けています。

今回の改良によって、さらにコクが増し、味わいが深くなりました。
でも、後口はグクならないように、さまざまな工夫をしています。

「しあわせチーズ」という名前を付けたのは、
食べた人が、しあわせな気持ちになってもらいたいからです。

冷蔵で4日間持つので、家族でまとめ買いしておけば、
家族の幸せも4日間は保てるかもしれません。
みなさんのご家庭の冷蔵庫に、
いつも「しあわせチーズ」を備蓄しておいてはいかがですか？
ちょっと小腹がすいた時、少しだけ甘い物が食べたい時、
冷蔵庫を開けると、いつもそこには「しあわせ」が待っています。

また、5個入りと10個入りのパッケージも準備していますので、
気軽な手土産としてもご利用してくださいね。



仁尾のみかんをケーキにしました。

冬はコタツに入ってみかんを食べるのが一番、という人も多いかと思います。
みかん好きな方って本当に多いですねえ。

その中でも、地元の仁尾のみかんが最高だという人がたくさんいます。

そんなにみかんが好きな方が多いのなら、
仁尾のみかんをケーキにしてみようと考え、

みかんの香りが十分に楽しめるショートケーキ「マンダリン」を作りました。

でも、みかんって、ジュースにするととても水っぽくて薄味です。

そこで、みかんの香りを損なわないように、パッションピューレやレモンを加え、
さらに、みかんの皮をコンポートにして加える事で、みかんの香りを強調しまし
た。

このケーキならば、みかん好きな方にも満足していただけると思います。
みかんのケーキ「マンダリン」。コタツに入って、お召し上がりがくださいね。



バレンタインの作戦は立てていますか？

新しい年が明けて、2010年が始まったと思ったら、もうバレンタインデーが迫ってきていますね。
最近のバレンタインは、「義理」や「友チョコ」ばかりで
「愛」が足りないのではないのでしょうか！
やはり、こういう閉塞感のある空気を打ち破るのは「愛」です！
今年のバレンタインは、もう一度「愛」に目覚めてみませんか？

実は、この原稿を書いているのは1月の中旬なのですが、もうすでに、バレンタインケーキのお問い合わせやご予約をいただいています。
用意周到と言うか、情熱的と言うか、1か月も前から、バレンタインに向けて、着々と準備を進めている女性もいらっしゃいます。

正直、お菓子屋よりも早く準備が整っているようです。
普段は冷めた感じのご主人に、照れて愛情表現ができないお父さんに、そして、大好きな人への告白に、このバレンタインというイベントを利用して、素晴らしい「愛」を育んでくださいね。

とか言いながら、誰からもチョコレートをもらえるあてもなく、今年も、清水の男性スタッフは、チョコレート作りに励みたいと思います。



編集後記

毎年、12月には作り始めていた「いちご大福」ですが、去年の12月は忙しすぎて、お店に出す時期が遅くなってしまいました。いちご大福をお待ちかねだったお客さん、本当に申し訳ありませんでした。

さて、この「お菓子屋だより」も、今号でなんとか30号になりました。お菓子についてのいろんな情報を発信しようと思って、毎月発行しているのですが、今月も、たいして役に立つ情報は書けませんでしたね。

それなのに、最後までお読みいただきありがとうございます。
たぶん、来月号も、こんな感じですが、これからもご愛読をお願いします。

最後になりましたが、今年が、みなさんにとって楽しい1年になる事をお祈りします。

清水菓子舗三代目店主 清水洋之



清水菓子舗

香川県三豊市高瀬町新名652-1

TEL 0875-72-5225