

おひなさまケーキ



2010年2月20日発行

「ひなまつり」が近づいてきました！

女の子のお孫さんがいらっしゃるお爺さんお婆さんは、3月が来るのを待ち切れずに、1月から、おひなさまケーキのご予約をしてくださる方もいらっしゃいます。

ひなまつりは、家族が「この子のために」と思いお祝いする気持ちが、とても大切なのだと思います。

清水菓子舗では、そんなご家族のイベントをより楽しくするために、今年も、心を込めて「おひなさまケーキ」をお作りさせていただきます。

当日は、「我が子のために」「孫のために」と優しいお気持ちの方が多数ご来店していただきますので、

「おひなさまケーキ」でのお祝いをお考えの方は、お早目のご予約をお願いいたします。

おひなさまケーキお値段表

直径	お値段
17cm	¥2900
20cm	¥4000
22cm	¥5100
25cm	¥6300

ご予約のお客様には、キティカップをプレゼントいたします。数に限りがございますので、お早目をお願いします。

さくら餅、始めました！

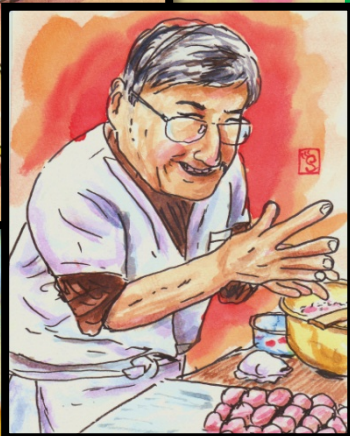
ひなまつりと言えば、やはり「さくら餅」ですね。

甘い物が苦手な男性でも、桜の葉の塩味で甘さが控えめなさくら餅ならば、

いくらでも食べられる方が多いようです。

この道60年の熟練和菓子職人が毎朝作る、清水のさくら餅。

春しか食べられない、かわいなお餅を味わって、春気分を満喫してくださいね。



レモンケーキの仲間をご紹介します

レモン果汁をたっぷりと練り込んだバター生地を、
レモンの形の焼き型でふっくらと焼きあげ、レモン風味のホワイトチョコ
でコーティングしたのが『レモンケーキ』です。

レモンケーキは、昭和の頃に全国的に大流行した洋菓子です。
なぜだかわかりませんが、今では、あまり作っているお店を見かけなくなりました。

でも、清水菓子舗では、今でも大人気の焼き菓子で、平成の今も良く
売られています。

ご年配の方には、懐かしい味だし、

若い方には、もしかしたら、新しい味なのかもしれませんね。



黒ごまたっぷりのバター生地をふっくらと焼きあげ、
きなこチョコをコーティングした焼き菓子が『黒ごまケーキ』です。
黒ごまケーキは、とっても苦労人の焼き菓子です。
黒ごまって、食材としてはとても地味な存在なので、
なかなかそのおいしさがわかってもらえず、売れるようになるまで、長い間か
かりました。

一時は製造中止になった事もあったのですが、
「黒ごまケーキって、おいしい！」と言うお客さんに支えられ、今では、しっかりと
レギュラー商品として定着しました。

地方キャンペーンを地道にやって、ようやく売れるようになった演歌歌手のよ
うな、とても頑張り屋の焼き菓子です。

とっても香ばしい和風焼き菓子の『黒ごまケーキ』。
これからも、どうぞよろしくお願いします。



最近、レモンケーキの仲間入りをしたのが『ストロベリー・ケーキ』です。
イチゴのショートケーキが、ケーキの中で一番人気があるように、
焼き菓子部門でも、イチゴ味は、みんなに好かれる人気のフレーバーです。
イチゴのフリーズドライを散りばめているので、イチゴの風味がたっぷりと味わ
えます。

「レモン」「黒ごま」「いちご」と3種類揃った、レモンケーキの仲間たち。

それぞれが、個性的な焼き菓子なので、どなたに贈っても、きっと喜ばれると
思います。

春は、何かと、あいさつ回り
の多いシーズンです。

レモンケーキを手土産に、
しっかりと、ごあいさつをして
みてはいかがでしょう。





和菓子で季節を感じてみませんか？

最近、エアコンの普及で年中快適に過ごせるようになりました。
農業技術や流通システムも進化したので、野菜や果物は、いつでも食べられるようになりました。

食べ物の「旬」がいつなのかも、わからなくなってきました。
便利で快適な生活を手に入れた現代人なのに、健康を害している人が増えているのは、なぜなのでしょう？



日本は、四季のある国です。
古来から日本人は、気候の変化に対応できるような機能を兼ね備えているそうです。
つまり、季節感がなくなると、人体の調和が崩れてしまう民族なのですね。

清水の和菓子も、もうすぐ冬から春の上生菓子に変わります。
今のうちに、冬の上生菓子をお召し上がりになって、
体内の季節感を、正常にリセットしてみたいはいかがでしょうか。



バレンタインの次は、ホワイトデーですよ。

バレンタインには、チョコレートをもらい過ぎたという、羨ましい男性もいらっしゃると思います。

でも、もらいつ放しはいけません。

いただいた物は返さなければ、人間性を疑われてしまいます。

しかもホワイトデーは、いただいた以上にお返しをするのが礼儀だそうです。

たくさんチョコをもらって喜んで、モテモテのアナタ！

来月には、ホワイトデーが待っていますよ。

いただいた物は、きちんと返しておかないと、モテモテから一挙に嫌われ者になってしまいます。

ホワイトデーは、はっきり言って、お菓子業界の陰謀です。

お菓子の需要を少しでも増やすようにと考えられた、
何の根拠もないイベントです。

でも、そんな事いさら言っても仕方ありません。

ホワイトデーには、きっちりとお菓子のお返しをしましょうね。

コロネット

人気のないケーキは、製造中止にするのが、清水のルールです。
だから、ショーケースに出ているケーキは、売れ行きの良いケーキばかりです。
でも、時代の変化や、流行の移り変わりで、どんなに人気のケーキも、何年かすると、ほとんどが製造中止を余儀なくされてしまいます。
そんな中、25年間作り続けられているのが、チョコレートケーキの「コロネット」です。
一番人気になった事はないのですが、20年以上、毎日毎日、コンスタントに売れ続けているケーキです。
お客さんに、長〜く愛され続けてきたコロネット。
これからも、大切に作り続けていきたいと思っています。



ティラミス

一昔前のブームが去った後も、ちゃんと定番商品として残っている「ティラミス」。
イタリアン・チーズと、炭焼きコーヒーのケーキなので、大人向きに売り出したのですが、ジグソーパズル型のチョコレートを飾るようになってから、「パズルのケーキ」と呼ばれるようになり、お子様に人気のケーキになりました。
この頃のお子様は、幼い頃から、豪華な料理やお菓子を食べているので、とっても舌がこえていますね。
グルメなお子様にも認めてもらえるようなケーキ作りを、研究し続けていこうと思います。



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。
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に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、有効期限以内のご来店を、お待ち申し上げます。



清水菓子舗は、接客マニュアルのないお店です。
そのため、時として、お客さんに行き届かない事もあるかもしれません。
でも、スタッフ一人一人が、みんなで考えて、より良いお店にしていけるように日々頑張っています。

創業百年は超えましたが、それはお店の歴史が長いだけで、スタッフはみな、まだまだ未熟である事を認識して、お互いに教え合いながら試行錯誤を続けています。
これからもどうぞ、よろしくお願いいたします。

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