

お菓子屋だより

2010年3月20日発行

カラフルな和三盆クッキーが人気です。



大切な方への贈り物として大人気の和三盆クッキーですが、もっとカジュアルに、気軽な手土産としてご利用していただくために、5種類の和三盆クッキーを、洋風の簡易パッケージに詰めた販売を開始しました。

イチゴ、高瀬銘茶、和三盆糖、チョコ、京挽ききな粉のカラフルなクッキーは、見ているだけで楽しくなりますね。

西讃地域では、嫁入りの時に欠かせない「おいら」に似ているルックスなので、婚礼の引き出物としてもお使いいただいています。

また、和三盆クッキーには、卵を使っていないので、卵アレルギーのお子様にも、安心して召し上がっていただけます。

せっせ、せっせと、スタッフみんなで手作りしている和三盆クッキー。

和三盆クッキー作りにはチームワークが大切です。

どんなに大量に作る時でも、清水の和三盆クッキーは機械を使わずに、手作りしています。

一粒一粒、手でちぎって、手で丸める事によって、ホロホロと口の中で溶けるような食感が生み出されます。



清水の和三盆クッキーの上品な甘さの秘密は、厳選した原材料にあります。

特に、和三盆糖の品質にはこだわって、県内産の最上級の和三盆糖だけを贅沢に使っています。

菓子職人が心を込めて大切に作った和三盆クッキー。

これからも、真面目に丁寧に、一生懸命作り続けてまいりますので、どうかよろしくお願いたします。



ポイントカードのご利用ありがとうございます。

清水菓子舗が、ポイントカードを導入して、2年半になります。

おかげさまで、1万5千人のお客様が当店のポイントカード会員にご入会していただきました。

ところでみなさん、お買い物の時には、ポイントカードをご利用していらっしゃいますか？

お買い物金額に応じて、ポイントをご提供しておりますので、ぜひしっかりと貯めてくださいね。

最近では、いろんなお店でポイントカードを発行していますが、たくさん買っても、なかなかサービスを受けられないお店も多いですね。

清水のポイントカードは、とても高い還元率を設定していますので、お買い物のたびにポイントカードを提出していただくと、とてもお得です。



獲得ポイントに応じて、商品券を発行しているのですが、この2年半で、お客様にプレゼントした商品券の総額は1千万円を超えました。普段から、良心的な値段で販売する事を心がけているのですが、ポイントを貯めていただく事で、さらにお得にお買い物ができます。お店が込み合っている時は、お待ちのお客様にご迷惑をおかけしますので、レジでのご精算の時には、スムーズにポイントカードをご提出していただけるように、ご協力をお願いします。

卒業生のお店を紹介します。



川之江屋で

お菓子職人は、修行して技術を磨き、やがては独立する人もたくさんいます。

今回は、当店で修行して独立した、吉田を紹介します。

吉田は、清水菓子舗で7年間修業して、現在は四国中央市でお菓子屋を開業しています。

「川之江屋」という屋号のお店で、四国中央市で10代以上続いた老舗中の老舗です。

「川之江屋」の名物は、「千鳥まんじゅう」という一口サイズの可愛いお饅頭です。店主の吉田が洋菓子を製造し、お母さんが和菓子を作っています。お店では、吉田の奥さんがニコニコ明るく接客している、とても温かい雰囲気のお菓子屋さんです。四国中央市方面にお出かけの節は、ぜひ、川之江屋に寄ってみてくださいね。坊主頭でタレ目の吉田が、一生懸命作ったお菓子が食べられますよ。

吉田です。
よろしく、
お願いしま
+



和菓子 de リラックス



春は楽しみの多い季節ですが、
引越、進学、転職など、
環境が大きく変化する季節でもあります。

そんな時には、つい心のバランスを崩してしまう事もあるかもしれませんね。

心が疲れたと感じたら、ゆったりとした気分で、和菓子を召し上がってみませんか？

春の和菓子コーナーには、華やかで優しい色の和菓子がいろいろ揃っています。

ケーキやクッキーもイイですが、

やはり日本人が一番安らぐのは、手作りの和菓子ですよ。

どんなに忙しい一日でも、リラックスできる時間を持つ事は、とても大切だと思います。
あなたの大切な人が疲れていたら、そっと和菓子を差し出してみませんか。
和素材のやさしい味と甘味が、きっと気持ちを楽にしてくれる事でしょう。

編集後記

この春、当店二代目店主夫婦が77歳になり、
そろって喜寿を迎えました。

どちらも、バリバリの現役で働いて、清水菓子舗を支えています。

自営業主には、何歳になっても定年はありません。

お客さんに喜んでいただく事に生きがいを感じて、
何歳になっても、お店とともに歩み続けます。

10代、20代、30代、40代、50代、60代、70代と、
清水菓子舗のスタッフの年代は様々です。

親子、いや、祖父母と孫ほど年の離れた者同士が、
同じ職場で、いろんな意見を出し合いながら共に働いています。

実は、喜寿のお祝いって、数え年ですので、去年祝うのが本当
だったんですね。

そんな事も知らずに、先日、二代目店主夫妻の喜寿の集いを、
子や孫が集まって、一年遅れで開催し祝福しました。

二人とも、お店とお客さんが大好きなので、
これからもまだまだ頑張る続けるそうですので、
どうぞよろしくお祈りします。

これからも

頑張ります！



いつもいつも、
本当に
ありがとうございます。
ございます。



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、高ポイント獲得の方にお送りさせていただいています。

最後のページに、お問い合わせの多かった、デコレーションケーキの価格表も掲載しました。

卵アレルギーの方に対応するために、卵を使わないケーキもお作りできるようになりました。大切な記念日のご注文の参考になさってくださいね。

みなさまにとって、楽しい春になりますように。



生クリームデコレー



3700円

直径	お値段
17cm	2,600円
20cm	3,700円
22cm	4,800円
25cm	6,000円

卵アレルギーの方、
卵を使わないケー
キもお作りします。

17cm 3,000円
20cm 4,000円

生チョコデコレーシ



3700円

17cm	2,600円
20cm	3,700円
22cm	4,800円
25cm	6,000円

卵を使わないケーキ

17cm 3,000円
20cm 4,000円

チョコかけデコレー



3000円

17cm	3,000円	20cm	4,000円
22cm	5,300円	25cm	6,300円

卵を使わないケーキ

17cm 3,300円 20cm 4,300円

ベイクト・チー



2,300円

スフレチー



1,950円

ご注文・お問い合わせは

