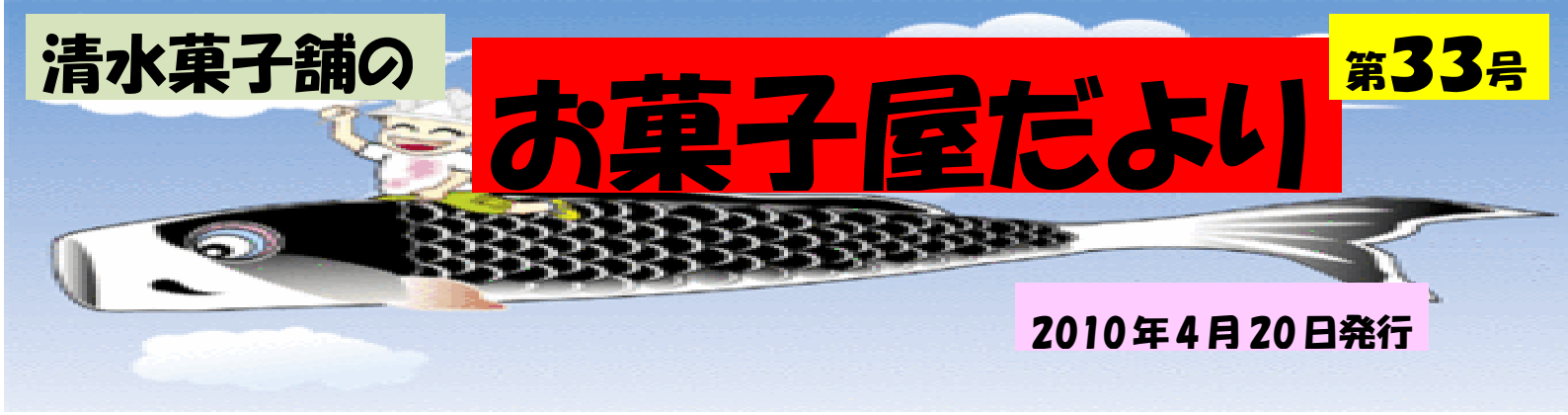


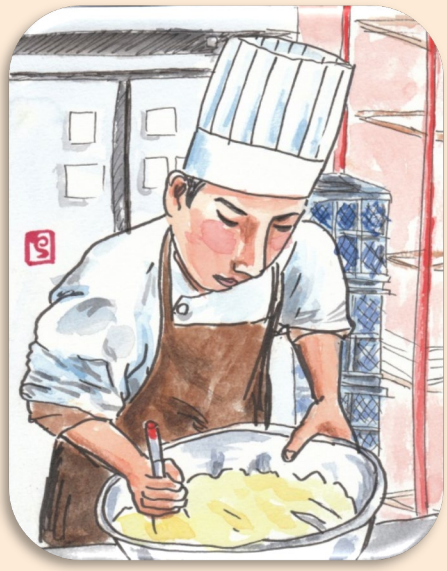
清水菓子舗の お菓子屋だより

第33号

2010年4月20日発行

読んだら忘れてください

この「お菓子屋だより」は、
毎月、店主が仕事の合い間に作って発行しています。
でも、小さなお菓子屋には、
そんなに毎月、記事にするようなネタはありません。
そこで、本当は教えたくないのですが、
今回、ネタ不足のために、
「小倉パウンド」の事を、しぶしぶ記事にする事にします。
どうして、小倉パウンドの事を書きたくないかというと、
このお菓子を、多くの人が知ってしまって、
たくさん売れるようになると、
本当に困ってしまうからです。



小倉パウンドは、とても生地作りに手間がかかる焼き菓子です。
しかも、焼き方も大変むずかしくて、神経を使います。
だから、よく失敗してしまいます。
その上、とてもいい小豆をぜいたくに使っているので、
いっぱい売れても、あまり儲かりません。
そんなわけで、小倉パウンドがたくさん売れるようになったら、とても困ります。

それなのに、小倉パウンドったら、大人気で、
毎日毎日、本当によく売れています。
嬉しいけど、お菓子屋としては、とても複雑な気持ちです。
そういう理由で、これまで一度も小倉パウンドの事はご紹介せずにきました。
今号で、この「お菓子屋だより」も33号になるのですが、
人気商品を一度も記事にしないのは不自然なので、
今回は思い切って、掲載に踏み切りました。
いい素材を使っているのに、
手に持つと、ずっしりとした重量感を感じる事のできるパウンドケーキです。
「小倉パウンド」がとてもお買い得なお菓子だという事は、
お客さんに、もうすっかりバレてしまっているようですね。

浮かれた白川を見に来てください。

春は、気分も上向いて、なんだか楽しい事がたくさんあるような気持ちになりますね。
みなさんも、この春、何かうれしい事はありましたか？
ウチの店のスタッフ白川も、この春、念願の彼氏ができて、とても浮かれています。
誰も聞いていないのに、彼氏の事ばかり話して、すっかり調子に乗っています。
だから、最近の白川は、どんな時もニコニコしています。
たぶん、彼氏にフラれると、その反動で、とても暗い雰囲気になると予想されます。
そういう事情なので、白川がフラれないうちに、早めのご来店をお願いしますね。

おばあちゃんは頑張っています！

少子化が心配されている、今の日本ですが、
パートの新延さんに、この春、5人目のお孫さんが誕生しました。
名前は、蘭ちゃんです。 きっとカワイイ女の子だと思います。
それにしても、お孫さんがいるようには見えない、若々しい新延さん。
これで、5人の孫のお婆さんになるなんて、驚きですね。

瀬野、イメチェンか？

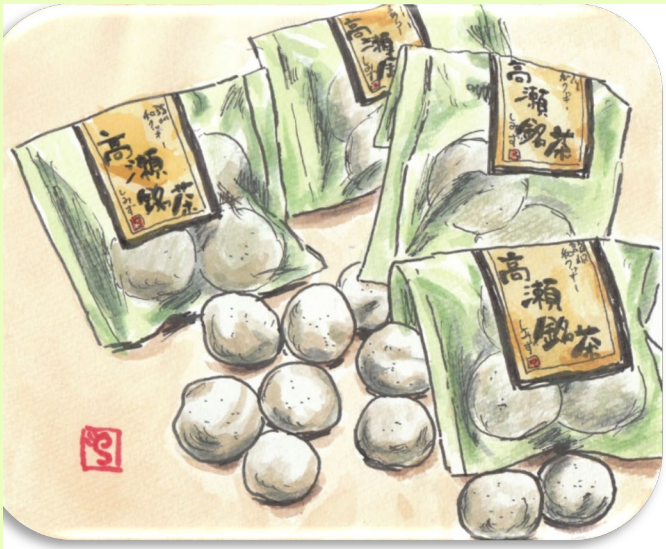
めったに散髪に行かない瀬野。
いつも、長い髪を輪ゴムで止めていたのですが、
この春、久しぶりで散髪をして、髪をすっきりと切ってきました。
もしや、彼女でもできたのか？と思ったのですが、
ただ単に、暑苦しから髪を切っただけだそうです。 ただ、それだけの話でした。
スタッフ・瀬野に本当の春が来るのは、いったいいつの事なのでしょうか？

1，000円でお釣りがきます。

「小倉ロール」を、今までは1，050円で売ってきました。
そのため、お客さんに買っていただく時、
レジでお財布から、千円札と、
さらに50円をいただかなければなりませんでした。
でも、小倉ロールのお値段を980円にしたら、
お客さんは、千円札1枚を出せばいい事に気づきました。
売っているスタッフも、お客さんに20円のお釣りを渡す事ができて、
とても気持ちがイイものです。
誰でも、もらうよりもあげる方が、気分がイイですからね。
お店にとっては、お客さんも大切ですが、
スタッフが、気持ちよく働ける事も重要だと考えています。
今回、そんな理由で、小倉ロールのお値段を、
1， 050円から、980円に変更させていただきました。
突然の価格変更ですが、
どうかご了承をお願いいたします。

高瀬のお菓子屋ですから

清水菓子舗のある高瀬町は、
みなさんご存じのとおり、お茶の名産地です。
ただ、お茶を栽培している地域というだけじゃなくて、
とっても美味しいお茶が採れる産地として知られています。
その事は、地元民の誇りです。
高瀬のお菓子屋が、
フランスやイタリアのお菓子をマネしてどうするの？
高瀬のお菓子屋は、
「高瀬銘茶を使ったお菓子を作らないかんやろ！」
「こんな素晴らしい地元のお茶を使わんかったら、アホや！　」
そんな想いから生まれたのが、
「茶らりん」と「高瀬銘茶クッキー」です。
どちらも、お茶通の多い地元の方に認められた
地元で愛されている焼き菓子です。



まだ、「茶らりん」を食べた事がない方にとっては、
「茶らりんってどんな味？」という疑問があると思います。
そんな方は、茶らりんを買って試す必要はありません。
4月29日の祝日に、
高瀬の二ノ宮地区で開かれる「ふるさとまつり」に行ってください。
そのお祭りに、清水菓子舗も協賛しているので、
当日、「茶らりん」が300個振る舞われる事になっています。
どうぞ、ふるさとまつりに出かけて、
タダで、茶らりんを試食してみてくださいね。

誰にでも若い時はあります。

先日、77歳の喜寿を迎えた、当店の二代目店主を、
瀬戸内海放送が取材してくれて、テレビで放映されました。
番組終了後の反響は大きくて、
たくさんの方が「テレビで見たよ」と声をかけてくださいました。
お菓子屋の職人は、
お客さんの目につかない場所で、地味な仕事の繰り返しなので、
こういう風にテレビで取り上げていただいて注目されると、
とても晴れがましい気持ちになります。
そんなテレビの取材の時に、
当年77歳の二代目店主の、二十歳の頃の写真が使われました。
今から、57年前の懐かしい写真です。
60年以上現役で菓子職人を続ける、二代目店主の人生を知っていただきたくて、
←若かりし頃の写真を掲載させていただきました。

今までごめんなさい。

正直に告白します。
これまで作っていた、「チョコパウンド」は、生地がパサついていました。
生地にカカオを入れる事によって、
どうしても、チョコレート生地はパサつく傾向にあるのですが、
その事を、見て見ぬふりをして、ずっと見過ごしてきました。
でも、パウンドケーキって、
しっとりしている方が、おいしいですよね。

そこで、今までのチョコパウンドのレシピを根本から研究し直して、
より、しっとりと焼き上げる方法と配合を作り上げました。
パサつきを抑えるためには、カカオの風味を弱める方法があるのですが、
これまで通り、カカオの風味が効いた生地を維持しています。
今回、スペインのクーベルチュールチョコも、新たに加えて、チョコレート感をさらに強化しました。
美味しく生まれ変わった「チョコパウンド」を、ぜひ、お試しくださいね。

さようなら、そして、ありがとうございました！

卒業、進学、転勤などで、
この春、　慣れ親しんだ、学校や職場を離れる方も多かったと思います。
清水でも、この春、２人のスタッフが職場を離れる事になりました。
佐藤さんと、船場さんの2人です。
お店で、お馴染みの2人なので、お客さんにも見覚えがある方が多いと思います。
ず～～～～っと働き続けてほしかったのですが、それぞれの事情があるので、
無理に引き止める事もできません。
お菓子屋は、ただ単に、お菓子を売るだけの場所ではないと考えています。
スタッフと、お客さんとのコミュニケーションを楽しむ場でもあります。
販売する側の2人でしたが、お客さんからも、とても親切にしていただきました。
店を去っても、２人の中には、お客さんとの思い出が、ずっと残り続けると思います。
本当に、ありがとうございました。

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。
不景気や政治不信など、社会情勢はとても淋しい状態が続いていますが、
かしわ餅をのんびり食べていると、
いろんな不安が溶けて消えていくような気がします。
手作りのお菓子って、科学的にはどういう効用があるのか知りませんが、とても癒されるような気がしています。
お菓子には、科学では解明できない、とても重要なリラックス効果があるのかもしれませんね。
これからも、清水菓子舗は、ホッとするお菓子を作り続けていきたいと思っています。
お菓子の好きなあなたが、ずっと幸せでありますように。

清水菓子舗三代目店主　　清水洋之