

お菓子屋だより

2010年6月20日発行

ふんわりプリン・シフォン新発売！



発売して、まだ日が浅いのですが、おかげさまで、プリン・シフォンは大人気のヒット商品になりました。本当に、ありがとうございます。

でも、今、清水菓子舗では不思議な現象が起こっているのです。スタッフの増田が、店頭に立っていると、「プリン・シフォン」がたくさん売れるのですが、白川が売りに出ると、「プリン・シフォン」はまったく売れません。

まったく買ってもらえない→白川



実は白川は、この原稿を書いている時点で、まだ1台も、プリン・シフォンを売った事はありません。白川よりも、勤務時間の短いスタッフも、みんなたくさん売っているのに、白川**だけ**が、なぜかプリン・シフォンを買ってもらえないのです。ただの偶然だと思うのですが、見かけによらず、結構ナイーブな白川はその事で悩んで、落ち込んでいます。プリン・シフォンをお買い求めになるお客様、もしよろしければ、白川から買ってやってください。

お願いします。わたしからも、買って下さい。本当に、マジでお願いしま

みんなの好きな、プリンとシフォン。この人気のお菓子をドッキングさせたら、みんなが大々大好きなお菓子が誕生するんじゃないかと思い、まるでプリンのような、シフォンケーキを作ってみました。バニラ風味のシフォンケーキをふんわりと焼き上げ、甘さを抑えたカスタードクリームを塗ったら、まるで、カスタードプリンのようなシフォンケーキが出来上がりました。それだけだと、味がぼやけてしまうので、キャラメルソースに、ミルクチョコ・ガナッシュを加え、カスタードクリームの上から、とろ〜りと流しかけました。そしたらもう、味はばっちり、とっても美味しい、プリン・シフォンの完成です。

いつも本当にありがとうございます。これからも、心を込めて、



たくさん買ってもらえる増田

見かけどおり、単純な性格なので、何台か買っていただけたら、すぐに立ち直って、元気を取り戻すと思います。無理なお願いですが、哀れな白川を助けると思って、ぜひ、ご協力をおねがいします。

最新型のおんこ炊き機、導入しました。

うどん職人が、うどんにこだわるように、すし職人が、シャリにこだわるように、和菓子職人は、「おんこ」にこだわります。

「おんこ」は、和菓子作りの命です。

原料である、小豆の状態を毎日見極め、

最良の火加減と、練り具合で炊き上げるには、長年の熟練を要します。

でも、良いおんこを炊くには、技術と経験だけでは限界があります。

より良い、おんこ炊きの機械を探し出して、使わなければいけません。

世の中のテクノロジーが日進月歩で進化を続けるように、

最近では、お菓子を作るための機械も、猛烈な技術革新が進んでいます。

今回、清水菓子舗は、

今現在、最高級と言われているおんこ炊き機を導入しました。

火力を自在にコントロールできる、特許取得の特殊なガスバーナー。

輻射熱を利用した熱を加える事の出来る、セラミックの火床。

小豆をいたわりながら練り上げる、特製の攪拌機と椀。

均一に熱を伝える、分厚く、歪みのない精巧な銅鍋。

それらの条件を満たした、最新型のおんこ炊き機です。

この機械を選んだ理由は、もちろん性能の素晴らしさなのですが、

もうひとつの理由は、機械メーカーの担当の小倉さんの顔が、

まるで大福のようにポチャポチャでおいしそうだったからです。

これからの清水のおんこは、さらに「しっとり」「なめらか」になります。

じっくりと、味わってくださいね。

機械メーカーの

小倉です。

素晴らしい機械を、

納品しましたので、

美味しくなった

「おんこ」を

お召し上がりください。



去りゆくケーキたち

ショーケースの中では、

いつも新しいケーキが注目を集めるものですが、

今回は、製造を中止したケーキたちをご紹介します。

季節が変わると、

新しい商品に出番を譲らなければいけませんからね。

珈琲の香りが素晴らしい「炭焼き珈琲トルテ」。

仁尾のみかんを使った「マンダリン」。

刺激的な酸味と、カカオのコラボ「カシス」。

宇治抹茶クリームを大福で包んだ「抹茶きなこ大福」。

どれも、お客さんに愛されたケーキばかりですが、

清水のケーキのポジション争いは、競争主義のため、

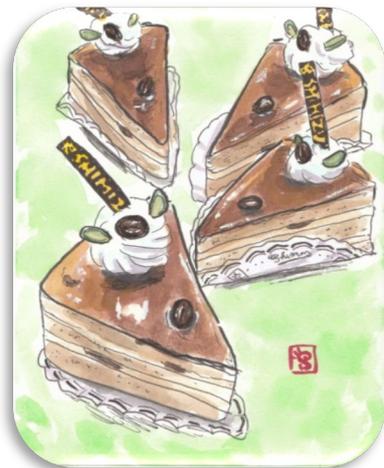
人気のあるケーキはレギュラー化し、

売れなくなると、製造を中止されてしまいます。

そのため、お客さんのリクエストで、

再びリバイバルする事もよくありますので、

去って行ったケーキたちも忘れないでくださいね。



ケーキの自己紹介をお聞きください。



こんにちは、

わては、高級宇治抹茶を使った和風デザート、「宇治の里」
どす。

毎年、夏が近づくと、お店に出



みなさま、いつもありがとうございます。
僕は「黒ごまケーキ」と申します。
春だけの期間限定の予定だったのですが、
みなさまに、たくさんお買い上げいただけましたので、
このたび、発売延長が決定いたしました。
みなさまのご支持のおかげで、リストラを免れた僕です。
これからも、みなさまのご期待を裏切らないように、
さらに黒ごまの香ばしさに磨きをかけて、一生懸命に頑張っ



チョコレート好きのみなさん、お待たせしました。

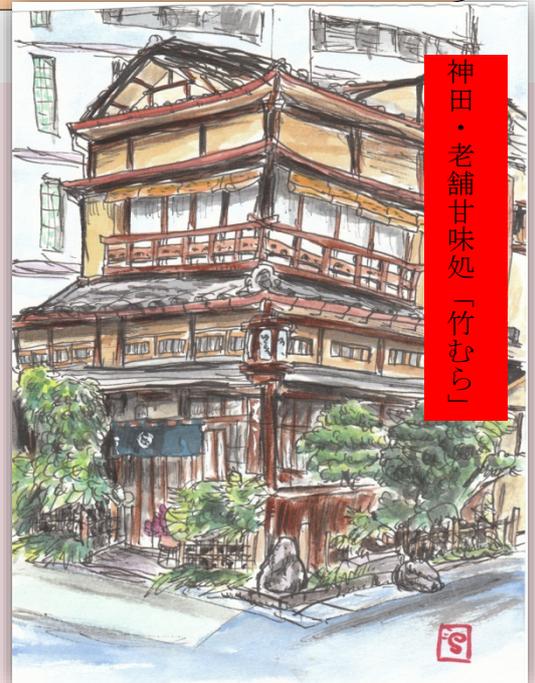
私は、カカオがたっぷり効いた「ショコラ・クラシック」です。

私は、お菓子なのに甘くありません。

とってもビターで濃厚な性格です。

伝統の大切さを学んできました。

先日、東京に出かけて、いろんなお菓子屋さんを食べ歩いてきました。
老舗のお菓子屋さんを中心に食べ歩いたため、
バタークリームケーキなど、ちょっと古いタイプのお菓子とたくさん出会いました。
東京と言えば、最先端のイメージがあるのですが、
伝統のあるお店は、むやみに流行を追わず、
古くからのお客さんをととても大切にしているようです。
清水菓子舗も、創業して100年が過ぎました。
時代の流れが急激になって、落ち着かない世の中になってまいりましたが、
その流れに流されずに、これからも、「清水らしさ」を守っていこうと、強く思いました。
でも、伝統を守るばかりじゃ、お客さんを退屈させてしまいます。
その時々トレンドを取り入れながら、技術革新を続けていこうと思っています。



神田・老舗甘味処「竹むら」

プレゼント・クイズです。ご応募お待ちしております。

日頃のご愛顧に感謝して、
クイズに答えてくださったお客さんに、
抽選で20名様に、
当店の商品券1000円をプレゼントする事にいたしました。

清水菓子舗のある高瀬町を知っていただくために、
クイズの問題は、
高瀬町にあるお店の店名当てとさせていただきます。
遠くからお越しのお客様には不利な問題になりますが、
どのお店も、当店のご近所ばかりです。
もしお分かりにならなければ、実際にご確認くださいね。

それでは問題です。

↓下に、お店をスケッチしたA～Fまで、6つの絵があります。
6つのうち、2つのお店のお名前をお答えください。

(店名は、ほぼ合っていれば正解とします。

もちろん、3つ以上お答えいただいても結構です)

問題の答えは、同封した200円の商品券の裏にお書きください。

その時、お客様の住所とお名前も忘れずにお書きください。

締め切りは7月20日。当選発表は発送に代えさせていただきます。

ご来店時、値引きサービスと同時にご応募できますので、

お気軽にご応募してくださいね。



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、当店ポイントカード会員の方で、
高ポイント獲得のお客さんにお送りさせていただいています。

さて、清水菓子舗の3代目店主は、次男が継いでいます。
長男・修は、東京で映画会社の宣伝マンをやっています。
映画会社の業績って、ギャンブルのようなもので、
映画が当たると良いのですが、ハズレると悲惨なようです。
どうか長男の生活の安定のためにも、
みなさん映画はレンタルDVDで観ずに、映画館に足を運んで観てくださいね。

それでは、クイズのご応募お待ちしております。

長男の清水修です。
みなさん、
たまには映画館で、
映画を観てくださいね。

実家の
清水菓子舗ともども、

清水菓子舗三代目店主 清水洋之

