

お菓子屋だより

2010年7月20日発行

酒まんじゅう始めました

酒まんじゅうがお好きな方って、たくさんいらっしゃいますね。

でも、清水菓子舗が、酒まんじゅうを作るのは初めてです。

いろんなお店で売っているのを、

いまさら作らなくてもいいかな、と思っていました。

しかし、時々、むしように酒まんじゅうが食べたくなる時があって、

そんな時は、お菓子屋なのに、

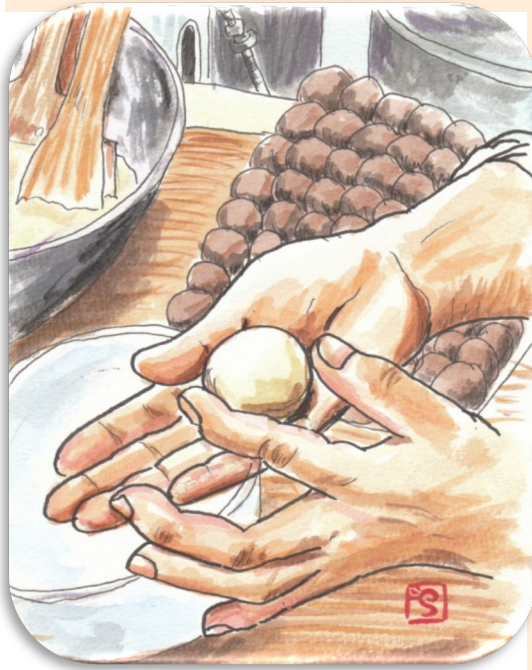
よそのお店に買いに行っていました。

よく考えたら、お菓子屋が、

別のお店に酒まんじゅうを買いに行くなんて、

ちょっと、変な話ですよ。

菓子職人なのだから、自分で作るべきだ、という事を、
とっても遅ればせながら気づきました。



そこで、清水でも酒まんじゅうを作る事にしましたが、

他のお店で売っているのと同じ酒まんじゅうを作っても、面白くないと感じました。

どのお店も、酒まんじゅうと言っているのに、あまりお酒の香りがしません。

たぶん、あまりお酒の香りを強くすると、苦手な人がいるからだと思います。

でも、お酒の香りが苦手な人は、酒まんじゅうを食べませんよね。

そこで、清水の酒まんじゅうは、たっぷりと上質の酒の粕を使ってみました。

蒸してみると、とってもイイ酒の香りがします。

が、問題が、二つ見つかりました。

ひとつは、酒の粕をたっぷり入れると、蒸してもあまり膨らまない事です。

ふたつ目は、高価な酒の粕をたくさん入れると、儲からない事です。

なるほど、それで、他のお菓子屋さんには、

あまり酒の風味がしない酒まんを作っていたのですね。

膨らまない酒まんじゅうを何度も改良して、

やっと満足のいく酒まんじゅうが完成したので、

このたび、ようやくお店での販売にこぎつけました。

膨らみの問題は解決したのですが、儲けの問題はそのままです。

でも、少しでもたくさんの方に、

酒の香りを楽しめる酒まんを食べていただきたいので、

お値段は1個90円に抑えています。

アルコールはすべて飛んでしまっているので、

小さいお子さんや、運転中のおやつにも大丈夫です。

一度、お味見してみてくださいね。



師匠に感謝！

清水菓子舗の3代目店主は、神戸の洋菓子店「レーブ・ド・シェフ」で修行をしました。全国から集まったケーキ職人が切磋琢磨を繰り返す活気のあるお店です。そこで指導していただいた師匠がとても素晴らしい方でした。とにかく「熱血！」、そして火のような「情熱！」、「ど根性！」。何事にも熱く、言葉は悪いのですが、まさに「お菓子バカ」な方でした。「修行中は、お菓子以外の事を考えてはいけない。お菓子作りに命をかけろっ！」と毎日、凄まじい気迫で、お菓子作りに掛ける姿勢を叩き込まれました。4年間の修業を終えて、そのお店を卒業して、もう20年以上経つのですが、今でも、たびたびお会いして、厳しく根性をたたき直していただいています。最近では、お菓子作りだけでなく、人としての生き方、考え方についても、熱い教えを授けてくれています。近頃は、優しい指導者や、フレンドリーな上司が増えていますが、情熱的で厳しい師匠に恵まれて、本当に運が良かったと感じています。

夏のカップデザート2種

夏になると、カップに入った涼しげなケーキがよく売れます。去年までは、ゼリーのたっぷり入ったカップデザートが人気だったのですが、今年は、スポンジやロールケーキをベースにしたケーキが、暑くなくてもよく売れています。スーパーやコンビニで、いろんなゼリーが販売されているので、お菓子屋で買う時は、やはりスポンジの食べれるケーキをお求めになりたいようです。そこで、今年の夏向きのカップデザートには、ロールケーキを組み合わせた商品を2種類、新しく作ってみました。「巨峰ケーキ」と「バレンシア」です。



巨峰ケーキにはふっくら卵のロールケーキを使い、バレンシアには、カカオの効いたチョコレートロールを使っています。どちらも、ロール、ムスリーヌ、ゼリー、フルーツの4層構造になっているので、1個のカップで、いろんな食感が楽しめる、サマーデザートです。お値段も、300円と手頃なので、夏休みには、いつも冷蔵庫に常備して、よく冷やして、お召し上がりください。

がんばる、瀬野

お菓子作りは、体力勝負です。いくらセンスや才能に恵まれた職人でも、体力がないと、毎日、イイお菓子は作れません。その事に気づいた、ウチのスタッフ・瀬野は、今年の夏は体力作りに励む事にしました。センスや才能は、なかなか向上しませんが、体力ならば、真面目にトレーニングすれば、ある程度の向上が期待できます。詫間の「シーマックス」に熱心に通って、トレーニングに励むらしいので、ひたむきに頑張る瀬野を見かけたら、応援してやってください。また、サボっているところを見かけたら、厳しい「喝！」を容赦なく入れてやってください。



良い原料を納めてもらっています。

食の好みの多様化が定着して、清水でも、たくさんの種類のお菓子を作っています。
お菓子の種類が多くなると、
当然、お菓子作りの原料は、ものすごい種類になってしまいます。
膨大な種類の原料を、すべてお菓子屋で吟味する事は事実上、不可能です。
そんなとき頼りになるのが、信頼できる原料問屋です。
あらゆる原料の中から、
信頼できる品質の素材を、常に見つけ出してくれているのが、塩井さんです。→
利益優先の悪い業者が多い中、信頼できる業者さんとの関係を築くのも、
良いお菓子作りにとってはとても重要な事だと考えています。
さて、この塩井さん、いつも散髪したてのような、キリッとした坊主頭なので、
バリカンを使って、常時自分で刈っているのかと思ったら、
美容院に通って、一回 5,000 円でハサミでカットしてもらっているんだそうです。
原料にこだわるのは、とてもイイ事だと思うのですが、
正直、この坊主頭に、そんなにお金をかける意義があるのかどうかは、いつも疑問に思っています。
時々、お店にも出没しますので、見かけた時には、彼の頭にも注目してみてくださいね。



原料問屋
塩井さん



埼玉・熊谷
さわた茶屋

埼玉で元気な街を見てきました。

先月、東北、関東、九州など、全国各地から、
50 人を超えるお菓子屋さんが、大型バスに乗って、
清水菓子舗を視察に来てくれました。
さびれた商店街の中で、長く営業を続けていける事の秘訣を
知りたいという事で視察だったようです。
ウチの店など、そんなに遠くから視察に来ていただいて、
勉強になる部分などないと思うのですが、
みなさん、熱心な経営者の方ばかりだったので、
いろいろお話をさせていただいて、こちらの方が、とても勉強になりました。

そんな視察団の中に、沢田さんという方がおられて、話をしているうちに意気投合しました。

沢田さんは、埼玉県・熊谷市で、5 店舗のお菓子屋さんを経営している社長さんです。

沢田さんの本店は、その熊谷市でも、古い街並みの中にあって、商店街もさびれて、とても淋しくなっているんだそうです。

そこで、沢田さんが地元のためにとった行動は、とても素晴らしいものでした。

古い米屋さんの倉庫を買い取って、町の人々が気軽に集まるお茶屋さんを、採算度外視で開きました。

そして、そのお店で、お年寄りの作った手作り品を展示したところ、とても評判になったので、

もっとたくさんの方に見ていただくために、年に 4 回「手づくり市」を、商店街全体で開くようにしたところ、

関東中から人が集まって商店街ぐるみで大盛況になったそうです。

先日、その「手づくり市」の様子を見せていただくために

埼玉まで出かけて行ったのですが、

本当に盛大で素晴らしい催しだったので驚いてしまいました。

かかわっている人すべての人が楽しそうなのが印象的でした。

清水菓子舗のある場所も、今では淋しい商店街になっています。

沢田さんを見習って、地元のお菓子屋として、

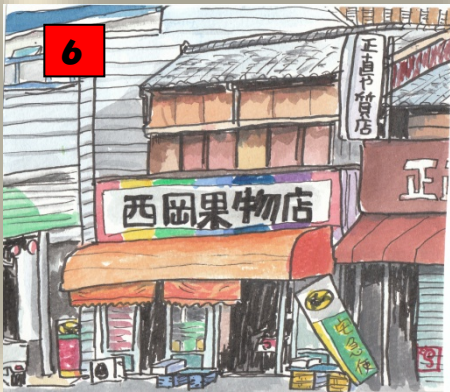
何か出来ればいいかと、今、いろんなアイデアを検討中です。

切り取って、クイズの応募券としてお使いください。
また、ご意見がありましたら、お書きください。

今月のプレゼントクイズです。

先月、初めてやったプレゼントクイズですが、
たくさんの方からのご応募があったので、今月も実施いたします。
抽選で、10名様に、商品券1000円をプレゼントいたします。
問題です。

下の、1～6までの絵の中で、善通寺にない建物はどれでしょう？



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様にお送りさせていただいております。

毎日、毎日、暑い日が続いていますが、みなさまは、お元気におすごしでしょうか？
精神力の低い私は、暑い日が続くと、すぐにイライラしてしまいます。
商売をやっていると、うれしい事もたくさんあるのですが、ガッカリする事や、イヤな事もよくあります。
そんな時、すぐにイライラしていたら、周りの人に迷惑をかけるので、
どんなにイヤな事があっても、それは自分を成長させてくれるための、天が与えた試練だと考え、



プレゼント応募券・36号

答え	ご住所
	お名前

今月は当店のお客様の多い、善通寺の問題にしてみました。
このページの左下の応募券を切り取って、
問題の答え、住所、氏名をお書きの上、
ご来店の際に、レジ横の応募箱にお入れくださいませ。
締め切りは、8月20日です。
当選者発表は、商品券の発送をもって代えさせていただきます。
ふるって、ご応募してくださいね。

「すべてラッキー！」と思い、
あらゆる事を、すべて前向きにとらえる訓練をしています。
とってもアホな考えだとは思いますが、
やってみると、イヤな事でも、
結構おもしろく感じられるようになりました。
みなさんも、一度試してみてもいいかなと思います。
それでは、暑い夏も元気に楽しくお過ごしくださいね。