

お菓子屋だより

2010年9月20日発行

生まれ変わった「茶らりん」

インターネットが発達して、
全国のいろんな食べ物が簡単に「お取り寄せ」できるようになりました。
清水菓子舗でも、

全国の方に、お菓子を発送する事が増えてきました。

そこで、地元の素晴らしい食材を、
全国の方にご紹介できないか、と考えました。

高瀬の素晴らしい食材と言えば「お茶」です。「高瀬銘茶」です。

そのお茶の香りの素晴らしさを、広く知っていただこうと思い、

高瀬銘茶を使った焼き菓子「茶らりん」を、

今回、大幅にリニューアルいたしました。

茶らりん
百円

今までの「茶らりん」は、バターのとっぷりと効いた生地に、
高瀬銘茶を練り込んで焼き上げた洋菓子だったのですが、
今回のリニューアルで、中に「こし餡」を入れて焼き上げ、
洋風の和菓子に仕立て上げました。

もちろん、中のこし餡は、清水特製の小豆の風味たっぷりの上質のこし餡です。

小豆って、バターの風味が加わると、さらにおいしさが増すんですよね。

そのうえ、あんこが入る事によって、生地もさらにしっとりとする事がわかりました。

「茶らりん」って、ちょっとふざけたネーミングですけど、

中身は、とっても本格的で上品な焼き菓子なんです。

そして、その本格派の「茶らりん」を、たくさんの方に味わっていただくために、

今回、お値段を100円にして、とってもお買い求め易くいたしました。

一個ずつ、手作業で
あんこを埋め込んでいます。



なんだか、よその地方の方に

食べたいだきたいお菓子のようにご紹介してしまいましたが、
本当に食べていただきたいのは、地元のみなさまです。

「茶らりん」を食べて、

地元では、こんなにおいしいお茶が作られているんだ、ということをし、
少しでも多くの方に、知っていただけたら、

高瀬で商売を営むお菓子屋として、こんなに嬉しいことはありません。

高瀬の二ノ宮地区のみなさんが、

丹精込めて作ったお茶を使った焼き菓子「茶らりん」。

地元の方に愛される銘菓に、育て上げていこうと思っています。

高瀬・二ノ宮地区の
茶摘み風景です。



栗シフォン！



栗シフォン
1800円

月替わりで登場しているシフォンケーキ。
 今月は、モンブラン風の栗のシフォンケーキです。
 渋皮栗を生地に練り込んでいるので、とっても味わい深いシフォンケーキです。
 どっしりとしたボリュームたっぷりのケーキですが、
 フランス産のひまわり油など、体に優しい原料を使い、甘さも控えめなので、
 このケーキを食べても、体形が「どっしり」とする心配は少ないと思います。
 お値段もお手頃なので、
 特別な日じゃなくても、このケーキを囲んで、
 家族や、お友達と、楽しいひと時を過ごしてみたいはいかがでしょうか。

コロコロ変わる、フルーツパンナコッタ

ケーキの楽しみ方としては邪道かもしれませんが、
 ケーキを買う楽しみ方には、「容器のコレクション」もあると思います。
 今年の夏から発売している「フルーツパンナコッタ」は、
 カワイイ陶器に入れて販売しているのですが、
 3週間ごとくらいで、容器をいろいろ変えています。
 これなら、ケーキを食べた後も、いろんなカワイイ容器が集まって楽しいですよ。
 もちろん、こだわっているのは容器だけじゃありません。
 中のパンナコッタは、スイス・カルマ社製の、高級なホワイトチョコを使い、
 天然バニラビーンズで、上品な香りも楽しめるようにしています。
 時々、買って、いろんな容器を集めてみてくださいね。



フルーツパンナコッタ

380円

丸くなったミルフィーユ

サクサクパイとカスタードクリームのケーキ「ミルフィーユ」。
 今までは、食べ易さを考慮して、スティック状に作っていたのですが、
 最近は、丸い形に変更して作っています。
 ミルフィーユって、フランスの伝統銘菓なので、
 フランスでは形を勝手に変える事はタブーなのですが、
 ここは日本なので、清水流で、いろいろ形を変えています。
 当店でミルフィーユを売り出して、
 もう20年以上になるのですが、
 これまで、何度も形を変えてきました。
 ロングセラー商品って、
 何度も、改良を重ねる事で、
 お客さんに飽きられずに、
 ずっと売れ続けるのかもしれないね。



ミルフィーユ

280円

定番となって、人気の安定しているお菓子であろうとも、
 これからも、ずっと改良を続けていこうと思っています。
 みなさんのご意見、お気づきのアイデアなどありましたら、いろいろと教えてくださいね。
 少しでも、喜んでいただけるお菓子を作っていけるお店でありたいと思っています。



日増しに丸くなる。スタッフ・眞鍋

丸いって、
 いいですよネ

ミニ写真展やってます。

ふだん見慣れている風景も、よく見れば、その素晴らしさに気づく事があります。清水では、店内の壁面を利用して、ミニ写真展をやっています。今、店内に展示させていただいているのは、ご近所のアマチュアカメラマン・竹内敬二さんの撮影した、地元の稲刈りの風景写真です。



いかがでしょうか？

いつものありふれた田園風景も、竹内さんの温かい目で撮影すると、本当に心なごむ、素晴らしいアート作品になっていると思いませんか？自分たちは、こんなに素敵な地域で暮らしているんだという事を、再確認させてくれる、とてもイイ写真だと思います。この「稲刈り写真」の後も、竹内さんの「秋の風景」を展示予定です。ご来店のおりには、ぜひ、写真の鑑賞もしてみてくださいね。ほんの少しだけ、気持ちがほっこり温かくなると思います。

カフェ・ド・ショコラ復活まし

チョコレートプリンにカフェ・オ・レのムースを浮かべた「カフェ・ド・ショコラ」。大人気のデザートだったのですが、真夏の間は製造をお休みしていました。で、9月になって、製造を再開したのですが、久しぶりで食べたら、メッチャおいしかったです。どうして、こんなにおいしいデザートを、一時的に休んでいたのかわかりません。今年の記録的な猛暑のせいで、正しい判断力が失われていたのかもしれませんが。こんなところにも、酷暑の影響を感じてしまいます。「カフェ・ド・ショコラ」ファンのみなさん、本当にお待たせしました。これからは、毎日ドンドンお作りしますので、よろしくお願いしますね。

カフェ・ド・ショコラ 380円



ブログでも情報発信しています。

お菓子屋の人たちって、何を考えて仕事をしているんだろう？新しいお菓子は、どうやって考えているんだろう？そんな、お菓子屋の裏事情に興味を持っている方も多いかもしれません。

実際、どんな人間が、どんな事を考えてお菓子を作っているのかわからないと不安ですよ。そこで清水では、店主がインターネット上の日記・ブログで、日々の思いや行動を公開しています。人様にお見せできるような日記ではありませんが、スタッフの紹介、おろかな日々など、清水菓子舗のいろいろを紹介していますので、よかったら、下のアドレスで検索してみてくださいね。「香川でのたうつ菓子屋のブログ」 <http://ameblo.jp/okasi8/>

SHIMIZU 清水菓子舗



三代目店主・清水洋之



今月のプレゼントクイズです。

プレゼントクイズも、今回で4回目です。

今回も、抽選で10名様に、
当店の商品券1000円をプレゼントいたします。

それでは問題です。

当店のスタッフ・白川は、
免許とりたてで初の愛車を買いました。

さて、白川の愛車は右の1～8のうちどれでしょう？

クイズの答えは、同封した商品券の裏にお書きください。

お客様の、住所、氏名もお忘れなくお書きください。

締め切りは、10月20日です。

当選発表は、発送に代えさせていただきます。

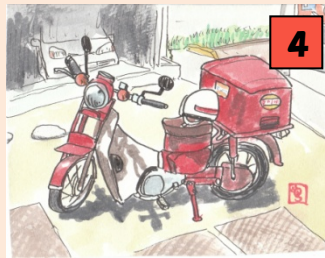
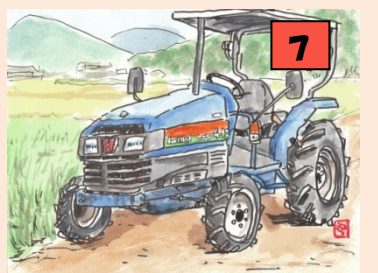
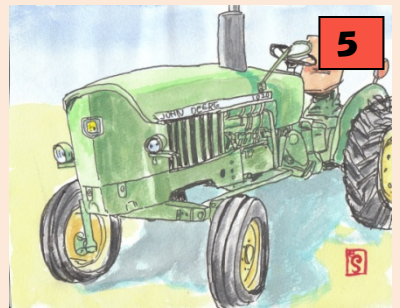


私の愛車を
当ててくださいね。
たくさんのご応募、
お待ちしております。



←先月のクイズの答えは「B」でした。

ちょっと難しかったですか？ 不正解の方がたくさんいらっしゃいました。
ハズレしまった方、今月号のクイズでリベンジしてくださいね。



高瀬銘茶



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います。

夏の疲れは、夏の終わりに出る方が多いと聞きます。

今年は、記録的な猛暑だったので、お疲れの方もさぞ多いと思います。

清水のスタッフも、バテバテになりながら、なんとか厳しい夏を乗りきりました。

さて、清水菓子舗では、お客さんからのご要望が多かった、高瀬銘茶を販売する事にしました。

お茶には、血管や肌を若々しく保つ「カテキン」がたくさん含まれているそうです。

この夏、疲れ果てた血管やお肌を、お茶で蘇らせるのもイイかもしれませんね。

和菓子と一緒に召し上がって、ホッとすると時をお過ごしくださいませ。

秋祭りの準備が始まっている方も多いと思いますが、お元気で過ごしてくださいね。

いつも、本当にありがとうございます。

清水菓子舗三代目店主 清水洋之

SHIMIZU
CONFECTIONERY
清水菓子舗
香川県三豊市高瀬町新名652-1
TEL 0875-72-5225
【営業時間】9:00～19:30
【定休日】木曜日(祝祭日の場合は営業)
<http://www.shimizu-kashiho.jp/>