

お菓子屋だより

2010年10月20日発行

かぼちやのモンブラン 350円



ハロウィンって何？

年々盛り上がってきた「ハロウィン」。
もともとは、ヨーロッパを起源とする、宗教行事だったのですが、
ケルト人の収穫感謝祭となり、それが、カトリックを信仰する他民族にも受け入れられ、
各国に伝わるうちに、どんどん意味が変化していき、
なんだかわけが分からない行事になってしまったようです。
特に、カトリック教徒の少ない日本では、本来のハロウィンの意味なんか関係なく、
ただ単に、仮装してお菓子を食べるという、
お菓子業界の陰謀のようなイベントになっていますね。
でもそんなことは、どうでもイイじゃないですか！
こむずかしい事は言わずに、楽しんだ者勝ちです。
そんなノリを大切にするために、
清水でも、ハロウィンのお菓子をいろいろ販売しています。



まず、ハロウィンと言えば、かぼちやのお菓子です。

「かぼちやのモンブラン」が、ハロウィン人気に便乗して、すっかり人気商品になっています。

そのほか「かぼちやのパウンド」も、ハロウィンっぽくておススメです。

かぼちやって、煮物や天ぷらにしてもおいしいのですが、あの甘味と色は、料理に使うよりも、お菓子にすべき野菜だと思います。

かぼちやが一番おいしいこの時期に、ぜひ、かぼちやのお菓子を存分に味わってみてくださいね。

アップルパイがおいしいネ。

毎日お店のオープンで、何度も何度も焼いている「アップルパイ」。
アップルパイなんか、どこのお店にでもある商品なので、
これが、こんなに人気者になるなんて、最初は予想もしていませんでした。
焼きたてを、お店でカットしてお客さんに試食していただくうちに、
あれよあれよと人気が出て、
知らぬ間にテレビや雑誌で何度も取材され、
さらに人気が加速して行った商品です。

アップルパイ 550円



アップパイ、
超おススメです！

まったく偶然なのですが、このアップルパイは最初からヒット商品の要件を満たしていたようです。

とっても買いやすい値段。焼きたてのフレッシュ感。体裁の良いパッケージ。

これなら、手軽な手土産にもなるし、ご家族のおやつにも手ごろだし、

ひとりでヤケ食いするのにも、ちょうどいいサイズですよ。

今では、県外から買いに来てくださるお客さんや、大量に注文して下さる方もいらつやいます。

そのため、よく売り切れになってしまう事があるのですが、

あまり調子に乗って、たくさん作り過ぎないように心がけています。

これからも、丁寧にお作りしますので、どうぞよろしくお願いいたします。

がんばれ！あつくん！

オープン担当の森くんは、森アキラと言います。

愛媛の大洲出身の彼は、職場では「森くん」と呼ばれています。

家に帰ると、もうすぐ2歳になる息子・ゆうと君から「あつくん」と呼ばれています。

お菓子の修業だけじゃなく、父親業も熱心に修業中です。

お隣の県からやって来た森くんなので、高瀬には親戚や知り合いがありません。

だから、父親修業中の森くんを、どこかで見かけたら、

いろいろと、子育てのアドバイスなんかを、してやってくださいね。



もうすぐ2歳だよ

ゆうとくん



さて、そんな森くんが、最近ブログを始めました。

インターネットで見る事の出来る日記です。

ブログのタイトルは「あつくん日記」といいます。

アドレスは、<http://ameblo.jp/akira-mori/> です。

日記なのに、自分の事や、仕事の事はほとんど書かずに、

息子のゆうと君の事ばかり書いています。

でも、ブログを見れば、その理由がよくわかります。

ゆうと君って、めちゃくちゃカワイイです。

みなさんもよろしかったら、クリックして森くんのブログをご覧くださいね。

キャラメル最中をお忘れなく

目立つ人と、地味な人がいるように、

お菓子にも、目立つお菓子と、あまり目立たないお菓子があります。

「キャラメル最中」は、サイズが小さい事もあって、あまり目立たないお菓子です。

でも、一度食べていただいたお客さんには、とっても気に入られている焼き菓子です。

キャラメル最中に使っている最中の皮は、最高級の品を使っています。

以前は、でんぷんで作られた、安くて大きな大量生産の最中を使っていたのですが、厳選された餅米を使って、手間ひまかけて作られた最中に変えてみました。

そのため、かなりサイズは小さくなったのですが、味は格段に向上しました。

和洋折衷の、小さくてサクサクのおいしい「キャラメル最中」。

あまり目立たない焼き菓子ですが、時々はお召し上がりになってくださいね。

キャラメル最中
100円



師匠に「喝！」を入れていただきました。

清水菓子舗の3代目は、今から30年ほど前、神戸の洋菓子店で修行をしました。

その時、厳しく指導していただいたのが、神戸マイスターの称号を持つ、佐野先生です。

還暦間近の今も、菓子職人としての研鑽を忘れず、

日々、研究と改良を続けておられる、情熱にあふれた熱血シェフです。

清水の3代目は、すぐに楽をしたり、知らない間に堕落してしまう性格なので、

修業を終えて20年以上経った今も、定期的に神戸を訪れて、

佐野先生に根性を叩き直していただいています。

つい先日、神戸に師匠を訪ねて、泊まりがけで、厳しく「喝！」を入れていただきました。

これからも、気を引き締めて、お菓子作りに励んで行こうと、決意を新たにしました。

佐野靖夫シェフ

神戸「レーブ・ド・シェフ」オーナー



和菓子が華やぐ秋です。

野や山が色づく秋。

四季の中で、自然が一番色鮮やかになる季節がやって来ましたね。

和菓子は、季節を写し取るお菓子です。

そのため、清水の上生菓子も、一年で一番華やぐ季節になりました。

「秋桜」の可憐な桃色、「甘柿」の深い朱色、「いが栗」の渋い茶色。

いつもは、派手な洋菓子の方が目立ってしまうのですが、

この時期の、上生菓子のコーナーは、とてもにぎやかです。



秋の上生菓子 一六〇円



そんな風に、見て楽しい上生菓子ですが、

実は、作るのはとっても大変です。

見た目だけではなく、味のバランスも整えながら、

一個一個、手間ひまかけて手作りをしています。

それもすべて、お客さんに、和の風情を楽しんでいただくためです。

農業技術や、パイオ技術が進み、便利な食生活を手に入れる事に成功しましたが、

本当の「季節感」がわからなくなった今、

季節の移ろいを、しっかりと感じていただくために、

これからも季節の上生菓子には力を注いでいこうと思っています。

おいしそうなシェフに会って来ました。

和菓子の聖地として有名な京都。

そんな和の伝統が息づく町に、とても有名な洋菓子屋さんがあります。

テレビや雑誌で、全国的に有名なパテスリー「ル・フルティエ」です。

先日、京都・精華町にあるお店を訪ねて、

オーナー・シェフの宮脇さんと、じっくりとお菓子談義をしてきました。

お昼過ぎにお店に着いたのですが、お互いに話し込むうちに熱が入ってきて、

明け方近くまで、お菓子の事、経営の事などについて話が尽きませんでした。

それにしても宮脇シェフ、とってもでっぷりと太っていましたね。

なんでも、全国のおいしいお菓子を常に食べて研究しているので、

知らないうちに、どっしりとした体型になってしまったのだとか。

お互いに、健康に気をつけて、より良いお店を作っていきたいと、話を締めくくりました。



宮脇和也 オーナー・シェフ

京都・精華「ル・フルティエ」

新作ケーキ、チョコの石畳。

「どっしりとした、チョコレートケーキが食べたい！」。

ふと、そんな事を思ったので、

カカオのたっぷり効いたチョコレートケーキ、「チョコの石畳」を作りました。

四角四面の重厚なルックスは、チョコレート好きな方にはたまらないと思います。

ガナッシュをかけた、ケーキの中身は、

チョコレートのムスリーヌや、バニラクリームなど、五層構造になっています。

生クリームをたっぷり絞ったケーキもいいけど、

こんな風に、シンプルな仕上げのチョコレートケーキの方が、

本当のチョコレート好きの方の心に響くと思います。

「食欲の秋」に、しっかりと食べておいってくださいね。

チョコの石畳

1500円



今月のプレゼントクイズで

毎回、たくさんのご応募ありがとうございます。
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。

右に8枚の食べ物の絵があります。

A～Hまでのうち、

清水菓子舗で販売している物はどれでしょう？

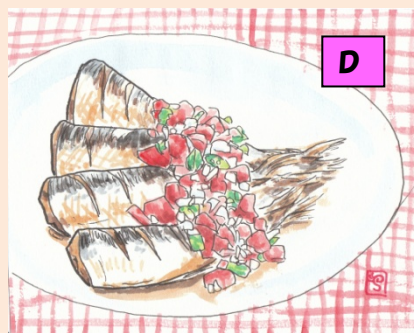
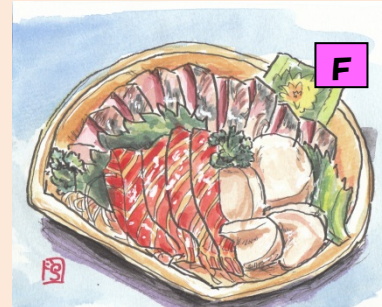
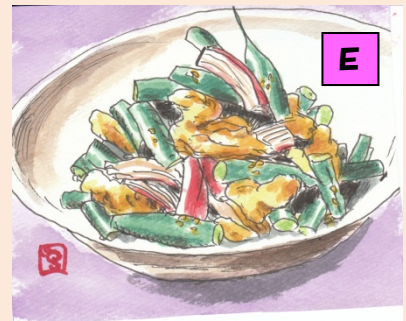
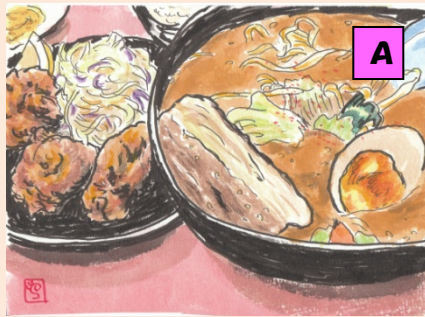
1つだけお答えくださいね。

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ね。

締め切りは、11月20日です。

当選発表は、発送に代えさせていただきます。



清水菓子舗はお菓子屋です。
食堂や、レストランではありませんよ。
くれぐれもお間違えのないように、
お願いしますね。

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。スタッフ・白川の愛車は「3」でした。

過去最高のご応募をいただいたので、先月は競争率が高かったですね。これ以上、ご応募の方が増えるようでしたら、当たりの数も増やそうかと思っています。ハズレの方は、今月号のクイズで当選してくださいね。

編集後記

今月も最後までお読みいただき、本当に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しています。

さて、みなさんのところでは、もう秋祭りも終わったでしょうか？
今年は、秋が短くて、冬が長くなるという長期予報も出ています。
秋祭りが終わったと思ったら、すぐに寒くなるかもしれません。
異常気象が当たり前ようになってきているこの頃、
くれぐれも、体調をお崩しにならないように！

それでは、みなさんのご来店を、心よりお待ちしております。

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/>