

お菓子屋だより

2010年11月20日

純生ロール
180円



純生ロールが、さらにおいしくなりました。

毎日たくさん買っていただいている「純生ロール」が、この秋、さらにおいしくなりました。

レシピを変えたのでしょうか？

原料を、さらに良い物の変えたのでしょうか？

いえいえ、レシピも、原料も今までどおりなのに、これまで以上においしくなったのです。

その秘密は、オープン担当の森が、ロール生地作りの腕を一段と上げたからです。

純生ロールに使っているロール生地は、卵黄の割合がとて高くて、

さらに、はちみつや生クリームも生地の中に、たっぷりと練り込まれています。

それなのに、生地をふっくらとさせるために、小麦粉はとっても少なめになっています。

ケーキをお作りになる方ならおわかりだと思いますが、

普通、こういった配合だと、とっても重い生地になってしまい、とても食べられた物じゃありません。

だから、技術的にとっても難しい生地なので、職人の腕の良し悪しが、大きく作用します。

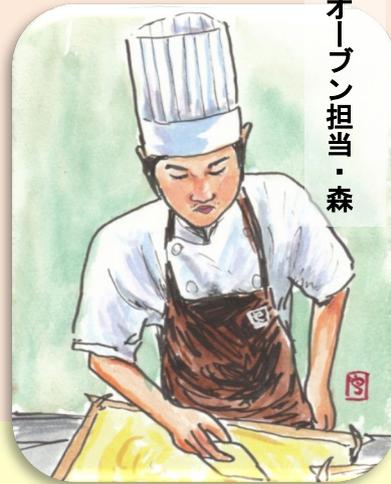
毎日毎日、焼いている生地なのですが、向上心を持って、

より良い生地作りを目指した結果、森の技術は、格段に上達しました。

純生ロールは、生地と生クリームだけの、とってもシンプルなお菓子です。

こういうシンプルなお菓子ほど、職人の技術力が問われるものです。

純生ロールをお召し上がりの時には、生地の出来栄えに注目してくださいね。



オープン担当・森

和栗のモンブラン
380円



どのモンブランにしますか？

年間を通して、人気の「和栗のモンブラン」。

秋になって、さらに人気が盛り上がっています。

でも、何事も、ライバルがいないとダメになってしまいますよね。

そこで、「和栗のモンブラン」の人気を脅かすべく、

「かぼちゃのモンブラン」と「チョコのモンブラン」を新発売しました。

これまでは、人気独走だった「和栗のモンブラン」ですが、

強力なライバルの出現に、

ちょっと気を引き締めているようです。

先月のハロウィーンの時期には、「かぼちゃのモンブラン」に1位の座を明け渡し、

気温が下がって来るにしたがって、「チョコのモンブラン」の人気も上がってきています。

ボリュームと味を兼ね備えた、3種類のモンブラン。

売れ行きが悪くなったモンブランは、情け容赦なく、製造中止にするつもりです。

どうか、お気に入りのモンブランを応援してやってくださいね。



かぼちゃ

和栗

チョコ

とりあえず、笑ってます。

失敗したり、間違えた時って、誰でもへこんで暗くなりますよね。
でも、販売アルバイトの真鍋は、失敗してもよく笑っています。
失敗した時に笑ったりすると、お客さんにすごく失礼なのですが、
真鍋の場合は、笑いながらも、しっかりと反省をしています。
しかし、接客中は、どんな時でも、笑っていなければいけないと固く信じているため、
いまさら、真鍋のこの性格を直す事はできませんので、どうか、ご容赦をお願いします。
そんな真鍋は、看護師になるために、日々頑張っています。
今は、状況を考えずに、いつも笑っている真鍋ですが、
将来、看護師になった時には、
彼女の笑顔が、きっと病気の人の気分を良くするだろうと、信じておく事にしています。



に「に」真鍋

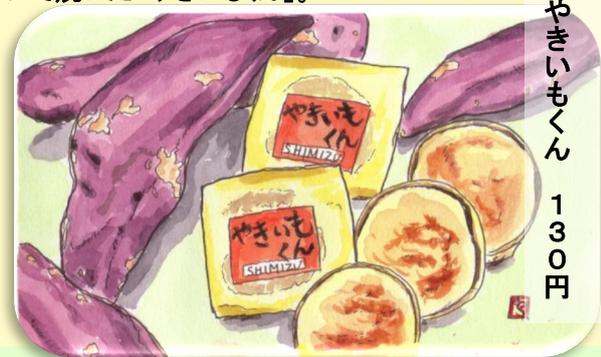
焼き芋ケーキ
280円



イモ食べて、のんびり

今年は、夏が異常に長かったので、「秋」が短くなってしまいましたね。
「食欲の秋」を楽しみにしていた方にとっては、物足りないかもしれません。
紅葉や、秋祭りよりも、焼き芋を見ると「秋」を実感できる、という方のために、
清水では、焼き芋を使ったケーキと、焼き菓子をご用意しています。
ロールに、焼き芋のパパロアを載せ、むらさき芋クリームを絞った「焼き芋ケーキ」。
厳選された「鳴門金時」をじっくりと焼き上げ、
バターと卵で練り上げて、オーブンで焼いた「やきいもくん」。
どちらも、芋のおいしさを、
さらにパワーアップさせた
お菓子です。

稲刈りや、秋祭りも終わり、忙しい年末までは、少し間のある今の時期、
ホッとした、お芋のお菓子を食べて、
しっかりと、リラックスする時間を作ってみてはいかがでしょうか。

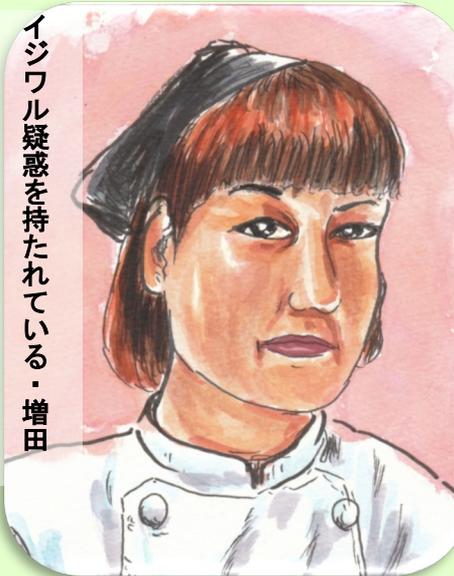


やきいもくん
130円

増田って、本当は「いい人」なのかも？

←左は、販売スタッフの増田です。
意地悪そうな顔に描けてしまったのには、訳があります。
増田は、誰かがミスをすると、みんなに言いふらします。
失敗をすると、すぐに上司に言いつけたします。
彼女は、どうしてこんなに意地が悪いんだろうと、一緒に働いていたスタッフも悩みました。
でも、失敗やミスというものは、隠したり、うやむやにははいけません。
増田が、みんなに言いふらしたり、言いつけたりする事で、
清水では、誰も、失敗やミスを隠さないようになりました。
これって、とっても良い事ですよね。

イジワル疑惑を持たれている・増田



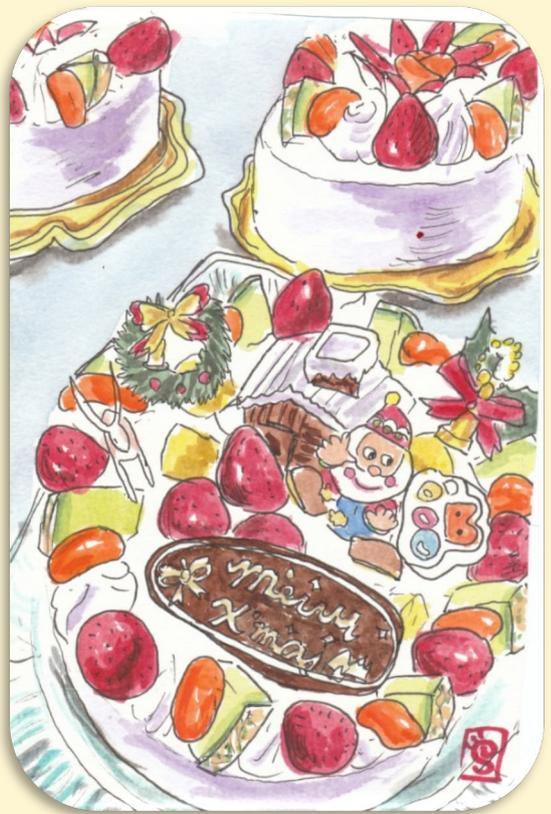
もしかしたら、増田は、職場を良くするために、あえて、仲間嫌われるような事をしてたのかもしれませんが。
そうだとしたら、増田はとっても素晴らしい人物ですね。意地悪だという認識は、改めないといけません。
念のため言い添えておきますが、増田が意地悪をするのは、スタッフに対してだけです。
お客さんに対しては、丁寧で、心をこめた対応をいたしますので、安心してご来店くださいね。

聞いてください。クリスマスケーキのお話です

毎年、毎年、クリスマスケーキの予約争奪戦が激化して、予約受付時期も、年々早まって来ていますね。
スーパーやコンビニでは、まだ残暑の厳しい9月から予約を受け付けるようになってきて、ビックリです。
お菓子屋さんも、それに負けじと、クリスマスケーキ用の豪華なパンフレットを準備するお店が増えています。
清水でも、パンフレット作製をデザイン事務所をお願いして、ケーキは、プロのカメラマンの方に撮影を依頼しようとした事があります。
でも、考え直して、きれいなパンフレットを作る事は断念しました。
高額な費用がかかるからです。
それを回収するためには、ケーキの値段を上げなければいけません。
それって、とってもおかしな事ですよ。
お客さんは、ケーキが欲しいわけであって、きれいなパンフレットが

欲しいわけじゃありません。

そこで、清水は、クリスマスケーキのパンフレットを、毎年、自分で作っています。
この「お菓子屋だより」も、次ページのクリスマスケーキのパンフレットも、絵も、原稿も、レイアウトも、すべて、店主が仕事の合い間に作ったものです。
だから、素人っぽくて、垢ぬけない物になっているのは自覚しています。
しかし、そうする事で、お客さんに無用な負担をかける事なく、できるだけ豪華なケーキをお届けする事ができます。



クリスマス・ベル



いろんなお店のクリスマスケーキの値段と、ケーキの内容をじっくりと見比べてみてください。

多くのお店が、大量生産を可能にするために簡略化した仕上げで、割高です。
清水は、ふだん通り、生クリームもフルーツもたっぷりな仕上げをしています。
クリスマスは、儲ける事よりも、清水にご来店くださっているお客さんに感謝を伝える日にしよう、と考えているからです。
たくさん作る事よりも、喜んでいただける物を作ろうと思っています。
とはいえ、やはりクリスマスには、製造能力ギリギリのご予約を受けています。
どうしても、お客さんに、ふだん通りのサービスができない事態になってしまいます。

クリスマス・キャンドル



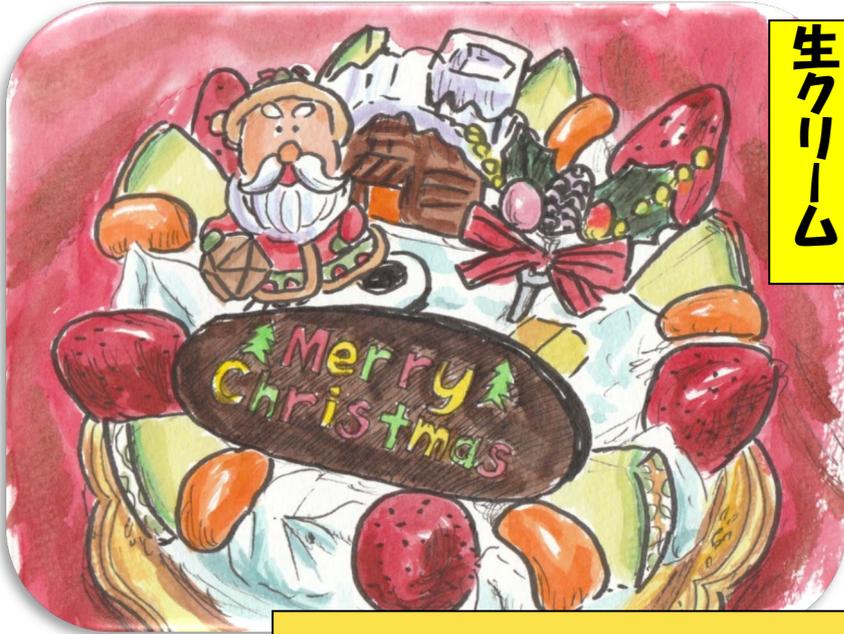
クリスマスの上生菓子



そのお詫びとっては何ですが、ご予約してくださったお客さんにはささやかなプレゼントを差し上げています。
今年は、クリスマス・ベルとクリスマス・キャンドルをご用意しています。
数に限りがありますので、お早目のご予約を、お待ちしております。
また、今年は、クリスマスの和菓子も作って、お店に並べる予定です。
イブ当日には、作れないかもしれませんが、早い時期から、お店に並べて、和菓子ファンの方にもクリスマスを楽しんでいただこうと思っています。

では、次ページのクリスマスケーキの価格表を参考にして、お早目のご予約をお待ちしていますね。

2010年 清水のクリスマスケーキ



生クリーム



生チョコ

生クリーム&生チョコ 価格表

直径 17cm	¥2,800
20cm	¥3,900
22cm	¥5,000
25cm	¥6,300



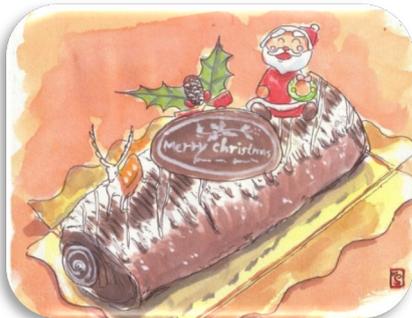
ラズベリー

18cm
¥3,000



チョコの石畳

13cm
¥1,900



フレッシュド・ノエル

18cm
¥2,200



チーズケーキ

18cm
¥2,250

いつもいつも、本当にありがとうございます。
今年も、一生懸命お作りさせていただきます。

◎ケーキのご予約はお早目をお願いします。

12月20日までに、ご予約のうえご入金いただいた方には、
プレゼントを差し上げます。

誠に恐縮ですが、
当日のお渡しをスムーズにさせていただくために、
お代金は、なるべく先払いをお願いいたします。
12月23日、30日は、休まず営業いたします。

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/>