

清水菓子舗の

お菓子屋だより

2011年2月20日発行

女の子のお祭りがやって来ました！

いよいよ、女の子が待ちに待った、ひな祭りが近づきましたね。

でも、もしかしたら、ひな祭りを楽しみにしているのは、女の子よりも、おじいさんおばあさんなのかもしれません。

お正月の頃から、おひな様ケーキのお問い合わせや、ご予約をして下さる、おじいさんおばあさんがいらっやいます。

お孫さんが可愛くて可愛くてたまらないご様子で、ご予約を受けている、当店のスタッフの方も幸せな気持ちにさせていただいています。



それにしても、どうして3月3日は祝日にならずに、5月5日は祝日なのでしょう？

男尊女卑だった頃の風習が残っているのかと思い、調べてみたら、祝日を制定する時、3月の節句を祝日にすれば、北海道や東北では、まだまだ寒いので、全国的に気候の温暖な5月の端午の節句を祝日に制定したのだそうです。

ちなみに、今年のひな祭りは木曜日で、本来なら当店の定休日ですが、**3月3日は休まず営業させていただきます**ので、よろしく願いいたします。



ご予約のご参考させていただくために、

おひなさまケーキの価格表を掲載しておきます。

女の子のお子さんのいらっやらないお母さんも、乙女心を思い出すために、ひなケーキを食べて、童心に帰ってみてはいかがでしょう？
もしかしたら、気持ちが若々しくなって、若返り効果があるかもしれませんよ。

(なくても、責任はもちませんが…)

おひなさまケーキ・価格表

直径	お値段
17cm	¥2900
20cm	¥4000
22cm	¥5100
25cm	¥6300



小さい頃から、「この子のために」と思われて育った女の子は、きっと、素直で、みんなから愛される女性に育つと思います。

そんなみなさまの思いを盛り上げるために、清水菓子舗は、心を込めて、おひな様ケーキをお作りさせていただきます。

もちろん、「女の子ばかり祝ってズルイ！」と不満を持っている男の子のためにも、当店は、ひなケーキをお作りさせていただきます。

お早目のご予約を、どうぞよろしく願いいたします。



さくらんぼのお菓子はいかがですか？

イチゴや栗とくればると、

さくらんぼって、イマイチ存在感が薄いですね。

でも、さくらんぼは世界中にたくさん種類があって、少し手を加えてやると、お菓子の名脇役になります。

アメリカ産のサワーチェリーにリキュールを合わせた、さくらんぼのケーキ「スリーズ」。

イタリアの野生ダークチェリーをコンポートにして、バター生地に埋め込んで焼き上げた「さくらんぼ」。

さくらんぼのいろいろなおいしさを、お菓子を通じて、楽しんでみてくださいね。



スリーズ 280円



販売スタッフの内紛

お菓子屋の販売スタッフは、いつも笑顔で、気持ちの良い接客を心がけるのが仕事です。だから、スタッフ同士の、仲の良いチームワークが必要です。

それなのに、最近困ったことに、販売スタッフ同士の抗争が勃発してしまいました。

←最近、彼氏ができて、毎日がとっても楽しい真鍋です。

嬉しさのあまり、時々職場でも恋愛話をしています。

←こんな真鍋の背後に、

そっと忍び寄る増田。

彼氏がない増田は、年下の真鍋に彼氏ができた事が、どうしても許せません。

そしてついに、嫉妬に狂った増田は、

真鍋の首を絞めてしまいました！

増田の表情、マジで恐いです！→

しかしその後、真鍋と彼氏が破局を迎えたため、二人は再び仲良くなりましたとさ。



→彼氏のできない増田



さくら餅、はじめました。

毎年、春が近づくと、楽しみにして下さる方が多い「さくら餅」。

さくら餅ファンのみなさま、お待たせしました。今年もせっせと作り始めました。

さくら餅は、地方によって、いろいろな作り方がされていますが、

清水では、もち米を水に漬け、蒸した後に乾燥させて砕いた「道明寺粉」を使い、こしあんを包み込んだ、関西風のさくら餅を、毎朝手作りしています。

道明寺粉は、和菓子素材の中でも

あつかいの難しい素材ですが、

毎朝、その日の気温や湿度に合わせて、

水加減、蒸し加減を、調整してお作りしています。

また、さくら餡を使った、

和風ケーキの「さくらロール」も、

この時期だけの、期間限定でお作りして、

毎年ご好評をいただいています。

お菓子で、一足早く「春」を感じてくださいね。

さくら餅 90円



さくら餅を作る

2代目店主



さくらロール 280円



菓子職人・森くん



森くん、がんばれ！

2歳の息子・ゆうと君の子育てに奮闘中の森くんです。

時々、顔にあざを付けて出勤してくるので、

悪事がバレて、奥さんに殴られているのではないか、という疑惑が持たれていましたが、

実は、息子の攻撃による負傷だという事が判明しました。

天使のようなカワイイ顔をしているゆうと君ですが、

まだまだ2歳のため、力の加減がわからず、悪魔のような攻撃をします。

親しみを込めて、じゃれてきた行動が、時として、父親への大打撃になっているようです。

でも、息子が元気な事が嬉しい森くん。 今日、ゆうと君の攻撃に耐えながら、一生懸命、育児に励んでいます。

ご来店の際に、あざを作っている森くんを見かけたら、そっと応援してやってください。

あんこの入った洋焼き菓子

あんこと言えば、

まんじゅうや団子などの和菓子を連想しますね。

でも、あんこって、乳製品ととても相性が良い事を発見しました。

そこで、バターたっぷりの洋焼き菓子の生地にあんこを埋め込んで焼いてみたら、とってもおいしい焼き菓子が誕生しました。

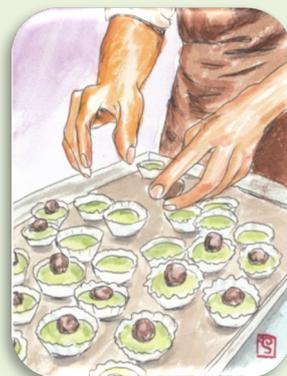
高瀬銘茶入りのフィンランフェ生地にあんこを入れた「茶らりん」。

アーモンド風味のバター生地にあんこを入れた「あんかすてら」。

どちらも、発売以来たくさんの方に気に入っていただいています。



茶らりん
100円



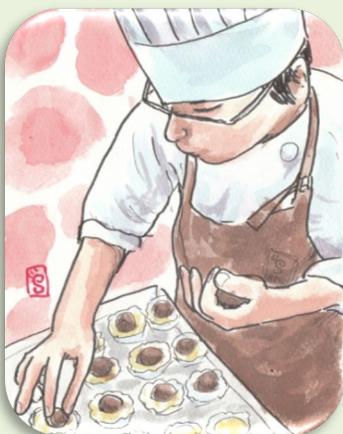
清水菓子舗は、

60年以上の和菓子作りの経験を持つ2代目と、神戸で洋菓子修業をしてきた3代目が、同じ仕事場で共に働いている和洋菓子店です。

伝統の和菓子と、本場で習った洋菓子をコラボさせて出来上がった、あんこの入った洋焼き菓子。

和洋折衷の、オリジナルな焼き菓子を、これからも、いろいろ開発してまいりますので、和菓子ファンの方も、洋菓子ファンの方も、清水の「和風洋焼き菓子」を、これからもご賞味してくださいね。

あんかすてら
100円



真面目な池内さん

お菓子屋にとって生クリームは、すごく重要なメインの原料です。

とても大切な原料なので、品質選びも大切ですが、

生クリームを納入してくれる業者さん選びも、とても大切だと考えています。

生クリームは、きわめてデリケートな原料なので、輸送時の温度管理と揺れが、品質と味を大きく変えてしまいます。

清水菓子舗に、生クリームを納めてくれているのは、池内さんという業者さんです。

池内さんとは、20年近く取り引きをさせてもらっていますが、

いつでも、とても真面目で親切です。

ケーキの味を左右させてしまう生クリームですが、こういう誠実な人が納入してくれているので、これからも安心してお任せしようと思っています。



池内さん

今月のプレゼントクイズです

毎回たくさんのご応募ありがとうございます。

今月も、抽選で10名の方に、
当店の商品券1000円をプレゼントします。

年々、丸亀からご来店くださるお客さんが増えているので、
今月は、丸亀に関するクイズを出題します。

さて、それでは問題です。
右に7枚の建物の絵があります。
丸亀の建物の絵の中に、
1枚だけ、高瀬の建物の絵があります。
さて、1~7のうち、
高瀬の建物の絵はどれでしょうか？

(ヒント・香川西高は高瀬にある高校です。)

クイズの答えは、
同封した商品券の裏か、
名刺大に切った紙に書いて、
お店のスタッフにお渡しください。
住所、氏名もお忘れなくお書きください。

締め切りは、3月20日です。
当選発表は、発送に代えさせていただきます。



1



4



2



5



6



3



7

ひなケーキのご予約、
お待ちしております！

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。

バレンタインには、たくさんのチョコレートをお買い上げいただき、本当にありがとうございました。
チョコレートをたくさんもらい過ぎたという、とっても羨ましい方も多かったんじゃないでしょうか？
そんな方は、ホワイトデーのお返しで、どうか苦勞をなさってください。

さて、年度末も近づき、
みなさんの中にも、この春から異動や引っ越しなどで、
環境が大きく変わる方も多いかと思います。

清水菓子舗は、これからも、ずっと高瀬の同じ場所で、
長〜く、営業を続けていこうと考えています。
仕事や進学の関係で、どこにお引越しになろうとも、
高瀬近くにお立ち寄りの際は、またご来店くださいね。
いつまでも、懐かしい場所でお待ち申し上げます。

楽しいひな祭りをお迎えくださ〜い！

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/>

清水菓子舗三代目店主 清水洋之

