

# お菓子屋だより

2011年3月20日発行

## 清水のケーキはなぜ安いのでしょうか？

安い讃岐うどんのお店が多い香川県で暮らしていると、ケーキの値段って、高く感じますよねえ。  
しかも、最近のケーキ屋さんでは、400円台のショートケーキをよく見かけます。それなのに、清水は、ほとんどのケーキが税込で280円です。税金をのけると、1個266円という安さです。

ももロール  
280円



コロネット  
280円



ミルフィーユ  
280円



クラシック  
280円



こんなに安いと、「清水のケーキって、安物の原料を使っているんじゃないの？」と、疑問を持たれている方もいらっしゃるかもしれませんが、でも、そんなご心配は無用です。

清水のケーキは、高級な原料を惜しげもなく贅沢に使って作っています。おいしいケーキを、リーズナブルな価格で販売して、ひとりでも多くの方に、

ケーキを食べる楽しさを味わってほしいと考えているからです。

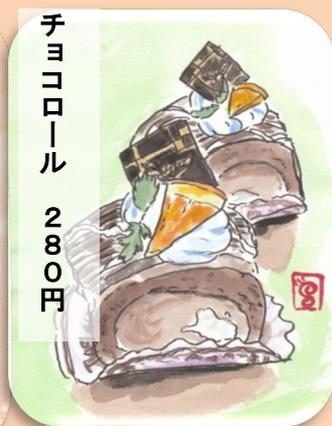
そのために、清水では、良い原料を使っても高くならないように、さまざまな工夫をしています。

- ① その場で作って、その場で売っているのので、配送費などの、余分な経費がかかりません。
- ② 価格を抑えて、お客さんにたくさん買っていただけるので、原料をたくさん仕入れるため、安く調達する事ができます。
- ③ シンプルな仕上げにしているのので、製造時間があまりかかりません。
- ④ スタッフ全員が一生懸命働いているので、余分な人員が要りません。

むらさき羊のケーキ  
280円



チョコロール  
280円



レアチーズ  
280円



- ⑤長年にわたって、仕入れ業者と深い人間関係を築いているので、良い原料を、優先的に仕入れる事ができます。
- ⑥過剰なラッピングを避けているので、包装費があまりかかりません。

さくらロール  
280円



- ⑦必要以上に儲けようとしていないので、まったく儲からないケーキも作っています。

以上のように、おもに7つの工夫をしているので、清水のケーキは、良い原料を使っても、リーズナブルな価格で販売をする事ができているのです。

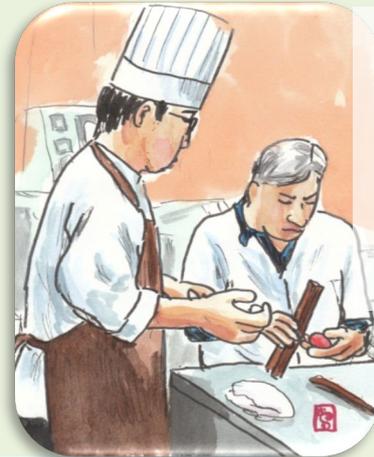
## 技術伝承



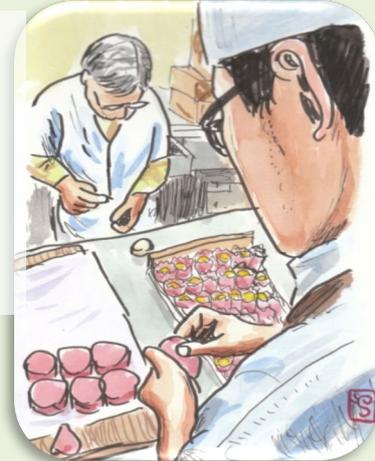
二代目店主

和菓子の技術を習得するのは、洋菓子よりも難しいと言われています。手の中でする仕事や、勘に頼る仕事が多いので、長い修業が必要とされています。清水菓子舗の2代目店主は、和菓子作り歴60年の、熟練職人です。毎日、納得のいく和菓子作りをするだけでなく、その長年培ってきた技術を、次の世代に伝えるのも、ベテラン職人の大切な役割です。清水には、瀬野という、素直で手先の器用な職人がいます。2代目は、彼の素質に目を付けて、5年くらい前から、マンツーマンで、和菓子の技術を教え込んできました。

毎日、毎日、辛抱強く、教え続けた甲斐があって、最近では、瀬野の和菓子作りの技術もずいぶんと進歩しました。まだまだ、未熟なところもあるようですが、和菓子作りの多くの仕事を、瀬野ひとりに任せられるようになってきました。清水の和菓子作りは、こうして、じっくりと時間をかけて、次の世代に技術移行が進んでいます。これからも、温かい目で見守って下さいね。



マンツーマン指導中



## 老人保健施設でケーキ作り

先日、豊浜の老人保健施設「わたつみ苑」へ、清水の(自称)美人スタッフ3人が、ケーキ作りの慰問に出かけました。100人を超えるお年寄りの方が、ロビーに集まってくれて、その目の前でケーキ作りを披露して、出来たてのロールケーキや、プリンを食べていただきました。お店の休みを利用しての慰問だったので、行く前は、「せっかくの休みなのに…」とブツブツ文句を言っていたスタッフですが、



ケーキ作り披露中

お年寄りの方々が、「ベッピンさんじゃ」「みんな美人さんや」とおだててくださったので、単純なスタッフは、有頂天になって喜んで、ケーキ作りをしていました。「わたつみ苑」のみなさんって、本当にのせ上手な方ばかりで感謝いたします。菓子職人の仕事って、人に喜んでいただける仕事なのだという事を、強く感じさせてくださった、出来事でした。



私が一番、カワイ

自称・美人スタッフの面々です。

## イチゴたっぷり

春は、おいしいイチゴがたくさん手に入る季節です。毎年、この時期には、イチゴたっぷりのケーキを何品も、お作りしています。「イチゴのケーキが一番好き！」という方、今の時期に、たっぷりと、イチゴのケーキをご堪能しておいて下さいね。



フリーズ

いちご畑



いちごのタルトレット

## かわいい容器のデザートです。

濃厚な生クリームが楽しめる「パンナコッタ」、  
フルーツたっぷりのミルクシーな「ミルクプリン」など、  
春になって暖かくなると、ショーケースの中に、  
可愛い容器に入ったデザートが登場します。  
ケーキは食べて楽しむものなのですが、  
食べた後の容器を集めて楽しんでいらっしゃる方も多いようです。



こんなにカワイイ陶器製の容器。  
小さなお子さんだけの楽しみにするには、  
ちょっともったいないですね。  
いろんな容器が登場させる予定なので、  
時々、お店を覗いて、  
気に入った容器を見つけてくださいね。  
おいしく食べて、コレクションも増える。  
こんなケーキの楽しみ方も、  
アリだと思います。

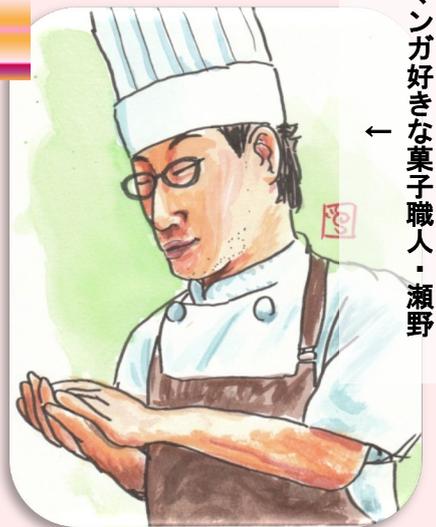


## 新しい和菓子はいかがですか？

去年のクリスマスから、  
イベントごとに、新感覚の創作和菓子が登場している事を、  
お気づきになってくれたでしょうか？

二代目店主から、  
5年間、みっちり和菓子技術を教え込まれた瀬野が、  
季節の行事ごとに、創作和菓子を作る事を許され、  
いろいろと試行錯誤をしながら作りだしている和菓子です。

32歳なのに、マンガやアニメが大好きな瀬野。  
そんな子供っぽい趣味を、  
仲間から、からかわれていたのですが、  
創作和菓子を作るようになって、その趣味が活かされるようになってきました。  
瀬野の作る和菓子は、どれもマンガチックで楽しい和菓子なので、  
今まで、和菓子をあまり食べなかったお子さんや、若い方にも受け入れられています。  
どの創作和菓子も、見た目だけにこだわることなく、  
あんこは、清水特製の伝統の味を守っていますので、  
見るだけじゃなくて、しっかりと味わってみてくださいね。



マンガ好きな菓子職人・瀬野

新年のうさぎ



クリスマス



バレンタイン



ひなまつり



節分



# 今月のプレゼントクイズです。

今回で、クイズも10回目になりました。

いつもは10名様に1000円の商品券をプレゼントしていたのですが

「毎回、応募しているのに1回も当たらない」

という方が多いようなので、

今回は、抽選で20名様に、

商品券500円をプレゼントする事にしました。

それでは、問題です。

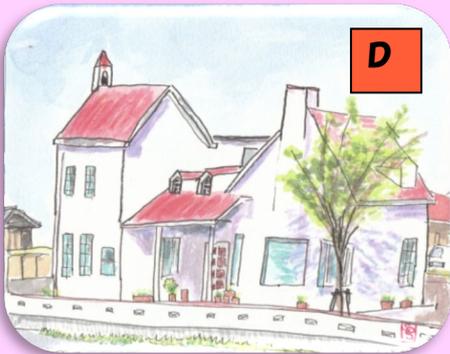
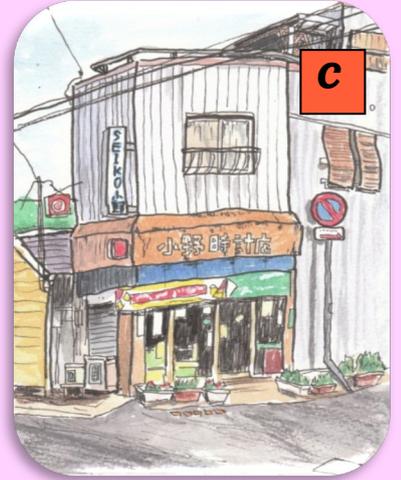
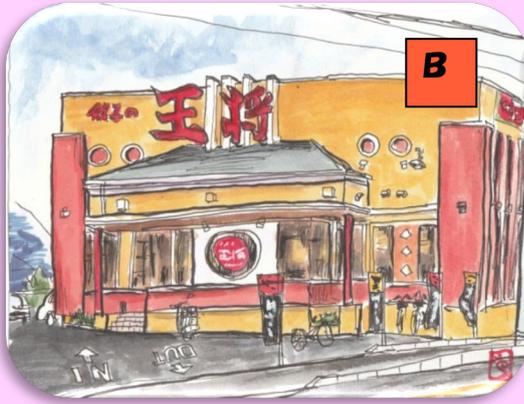
下のA～Fまでの絵の中で、高瀬にない建物はどれでしょう？

クイズの答えは、同封した商品券の裏にお書きください。

住所・氏名もお忘れなく！

締め切りは、4月20日です。

当選発表は、発送に代えさせていただきます。



## 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。

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、高ポイント獲得のお客様にお送りさせていただいています。

さて、やっと暖かい春がやって来ましたね。

日本は、四季のある、素晴らしい国なのですが、

時候の変わりめには、体調を崩す事もよくあります。

みなさん、お体にはお気をつけて、楽しい春をおすごしくださいね。



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/>

ただいま、清水菓子舗では、一緒にお菓子作りをしてくれる製造スタッフと、夕方の販売スタッフを募集しています。

お菓子作りを、仕事として真剣にやってみたい方。

明るく、人と接する事が大好きな方。

ご応募をお待ちしていますので、お気軽にお問い合わせくださいね。

進学、就職、転勤と、この春、環境が大きく変わる方も多いかと思います。

出会いと別れのご挨拶には、清水のお菓子を、どうぞよろしく願いいたします。

清水菓子舗三代目店主 清水洋之