

お菓子屋だより

2011年4月20日発行

お母さん、ありがとお〜〜〜！

5月の8日は「母の日」です。

誰でもお母さんから生まれてきたので、

この日は、誰にとっても重要な日ですよね。

日頃から、お母さんに感謝をしていますか？

また、感謝の気持ちを、素直に表しているでしょうか？

毎日毎日、家族や子供たちのために一生懸命なお母さん、

そんなお母さんに、この日は照れないで、感謝の気持ちを伝えてみませんか？

気にしないフリをしていますが、お母さんは心の中できっと期待をしていると思います。

予約してネ！



母の日ケーキ 2900円

母の日ロール 1800円



さて、お母さんは、母の日に何をもらったら喜ぶのでしょうか？

清水が、お母さんたちに行った独自の聞き込み調査によると、

お母さんは、カーネーションや、センスの合わない服飾品をもらっても、

本音ではあまり嬉しくないのだそうです。

もらってうれしいのは、家族と一緒に食べられる物だという調査結果が得られました。

そこで、大好きなお母さんには、ケーキを贈って、一緒に食べてみてはいかがでしょうか？

もちろん、ケーキよりも大切なのは、

お母さんに対する感謝と思いやりの気持ちです。

5月8日は、お母さんが大喜びする日にしましょうね。

四角いちーず、復活しました。

2年前に、作るのをやめてしまった「四角いちーず」ですが、

このたび、お客さんからのご要望が多かったので、久しぶりで復活いたしました。

どうして、作るのをやめてしまったかという、実は深い理由はなく、ほんの気まぐれです。

清水は、お菓子の種類がたくさんあるので、時々、理由もなく製造中止にしてしまう商品があります。

でも、お客さんからのご要望が多いと、製造を復活させる事もよくあります。

「四角いちーず」以外にも、突然作らなくなった商品はたくさんあります。

10個入り 1600円



もし、復活を望む商品がございましたら、

販売スタッフにお伝えいただきたいと思います。

小さいけれど、濃厚な味なので、食べると満足感のある「四角いちーず」。

5個入り、10個入りの箱入りも準備いたしましたので、

おやつだけじゃなくて、気軽な手土産としてもピッタリの商品だと思います。

また、この商品は、冷蔵しておけば3日は日持ちがしますので、

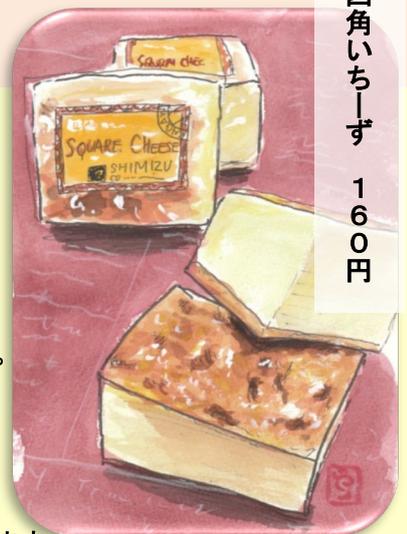
いつもご家庭の冷蔵庫に常備しておけば、

夜中に突然食べたくなっても、あわてなくても大丈夫です。

安くてお手軽なチーズケーキなので、

くれぐれも食べ過ぎにはご注意くださいね。

四角いちーず 1600円



子供の日もお忘れなく



1人分の日ケーキ

子供の日って、ゴールデンウィークの最終日なので、遊び疲れて、ついすっかり忘れられてしまう事が多いようです。そのため、「ひなまつり」と比べて、「子供の日」の盛り上がり方は、イマイチです。男の子は、「女の子は可愛くて、男の子は可愛くないのか！」と、すねてしまうかもしれません。お父さん、お母さん、ゴールデンウィークで、お金をたくさん使っても、男の子のために、子供の日の予算は、残しておいてくださいね。そうしないと、せっかくの楽しい連休も、最終日にケチがつくと、楽しさも半減してしまいます。清水では、子供の日を楽しく過ごせるお手伝いができるようにと、男の子が喜びそうなケーキを、いろいろ取り揃えています。



手作り・かしわ餅

ケーキやお菓子は女の子の食べ物、と思っている方、最近では、「スイーツ男子」という言葉が流行っているように、男の子も、ケーキやお菓子が大好きです。連休の最終日には、お出かけしないで、ケーキやかしわ餅を買って、ご家族で子供の日パーティーを開いてみませんか？普段は無口な男の子も、お菓子を食べながら、いろんな事を喋って、親子や家族のコミュニケーションが、さらに深くなるかもしれませんよ。

何を拝んでいるの？



合掌する森

製造スタッフの森は、仕事によく手と手を合わせて合掌ポーズを取っています。もしかして、なにか宗教にでも入信したのでしょうか？いえいえ、実はこのポーズ、クッキーの生地を空気抜きを行っているのです。ハンバーグを作る時、手で叩いてパティを整えるように、クッキー生地も、手の中で押さえて、中の空気を抜かなければ、おいしく焼き上がらないのです。こうやって合掌ポーズを取っている時の森の手の中には、焼く前のクッキー生地が入っています。だからこれは、何かを拝んだり、願い事をしているような、宗教がかった仕草じゃありません。ご来店の際は、森が手を合わせていても、誤解しないようにしてくださいね。

ミルクプリン、はじめました。

暖かくなってくると、あっさりとしたカップケーキが食べたくなりますねえ。清水では、これから初夏にかけて、順次カップケーキの種類を増やしていく予定です。まず、第一弾として、柔らかで滑らかな口どけのミルクプリンの製造を始めました。ミルクプリンをベースにしたケーキの種類は、今のところ2種類です。ミルクプリンにマンゴーのムースを浮かべた、トロピカルな味の「マンゴーみるく」。同じく、ミルクプリンにラズベリーのムースを浮かべた、「イチゴみるく」。



マンゴーみるく 320円



イチゴみるく 320円

どちらもさっぱりとした、今の季節にピッタリの味のデザートです。ミルクプリンの原料は、新鮮で良質な生乳を厳選して使用しています。そのため、お菓子なのに、カルシウムやたんぱく質、ビタミンが、バランス良く含まれた商品になっています。食欲のない時も、あっさり食べられて、栄養を摂取できるので、元気のない人に、食べさせてあげるのもイイかもしれませんね。よ〜く冷やして、お召し上がりください。

和菓子で気持ちを静めましょう。

今回の東北大震災と、それに伴う原発事故。

連日の悲惨な報道を見ていると、

同情と不安と無力感で、気分が不安定になってしまわれる方も多いと思います。

そんな時には、手作りの和菓子をゆったりとした気分でお召し上がりになってみませんか。

若草

160円



お菓子には、そんなに強い力はありませんが、手作りの和菓子を、食べていただくと、ほんの少しだけ、気分がホッとするとおもいます。

精一杯気持ちを込めてお作りする事によって、食べていただく方の心が、少しでも癒していただけると信じて、清水の職人は一生懸命仕事に取り組んでいます。

被災地の方の事を思うと、お菓子作りの仕事ができているという事実に感謝せずにはられません。

あやめ

160円



春牡丹

160円



ダブルな味わいです。

チーズケーキを食べる時には、

バイクドタイプを食べるか？ レアタイプを食べるか？ という選択で、

いつも頭を悩ませますね。

いっその事、両方いっぺんに食べられたらイイのにとおもいますよね。

そこで、バイクドチーズの上に、レアチーズを載せてみる事にしました。

でも、上下のコクと、硬さのバランスを整えるのは、とても難しい事でした。

何度も、試作を繰り返すうちに、

お互いが引き立て合う、絶妙のバランスを見つけ出したので、

ダブルチーズケーキとして、販売する事にしました。

これならば、1個のケーキで、バイクドとレアの両方が一度に味わえます。

しかも、お値段は、従来通りの280円。

正直、かなりお買い得なケーキです。

まだ食べていない方は、一度お召し上がりになってくださいね。

ダブルチーズ・ホール
2300円

1カット
280円



教えるってむづかしい

教える床田



教わるダメ増田

この春から、新入社員になった方や、新しい職場に変わった方は、仕事を覚えるのが大変で、自信をなくしている方もいるかもしれませんね。

清水でも、配置転換をして、新しい仕事の担当になったスタッフもいるので、スタッフ同士が、教えたり、教えられてりするシーンが多く見られます。

←これは、ベテランの床田が、初心者の増田に、

パウンドのカットを教えているところです。

床田が一生懸命教えているのに、増田がヘタクソで、なかなかできません。

仕事のおぼえが悪いと、叱られてしまうものなのですが、増田くらいヒドイと、教えている床田まで、思わず笑ってしまいます。

この春、新しい職場で、なかなか仕事がマスターできない方、ちょっとできない程度だと怒られてしまいますが、あまりにもダメ過ぎると、笑って見逃してくれるかもしれませんよ。

一度、この「ダメダメ作戦」をお試しくださいね。

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。

今回も、抽選で10名の方に、

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。

下の絵は、清水のスタッフがお菓子作りをしているところです。

1~8のうち、ひとりだけ、清水のスタッフじゃない人がいます。

さて、それは誰でしょう？ 番号でお答えください。

(ヒント ひとりだけ、手打ちうどんの職人さんがいます)

クイズの答えは、

同封した商品券の裏にお書きください。

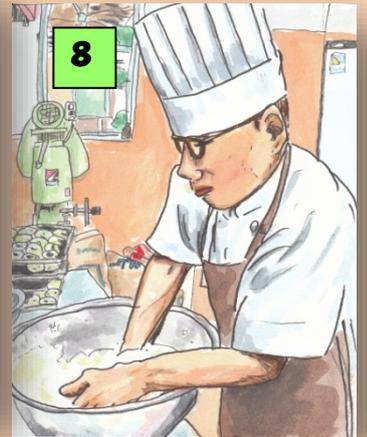
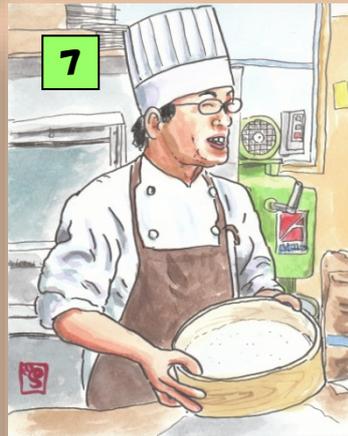
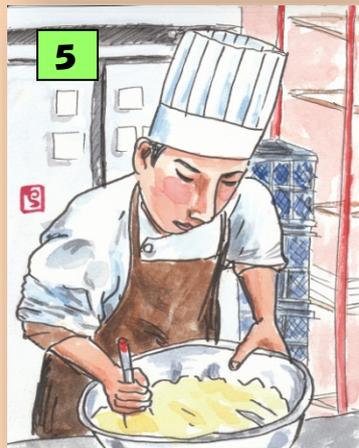
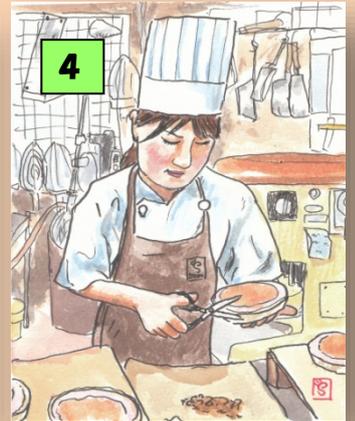
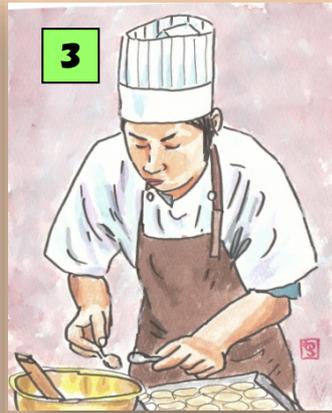
住所、氏名もお忘れなくお書きくださいね。

お買い物の際、商品券を販売員にお渡しいただければ、
値引きと同時に、プレゼントにもご応募いただける事になります。

締め切りは、5月30日です。

当選発表は、発送にかえさせていただきます。

お気軽にご応募して、商品券をゲットしてくださいね。



編集後記

今月も最後までお読みいただき、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、今年の春は、日本にとっての一大事、東北大震災がありました。

あまりにも大きな悲劇に、日本中が暗く打ちひしがれています。

いつまでも、暗い気持ちでいたのではいけないと思うのですが、連日のニュースを見ると、

精神的に落ち込んでしまう毎日です。

当店のスタッフ・瀬野は、大震災直後、1週間仕事を休みました。

震災の犠牲になった方や、被災者の事を思って、体調を崩したのかと思ったら、

ただ、お腹が痛かっただけだと言って、ケロリとしていました。

とても不謹慎なヤツだと思ったのですが、日本が復興するためには、

彼のように、図太い神経が必要なのかもしれませんね。



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/>

清水菓子舗三代目店主 清水洋之