

お菓子屋だより

2011年5月20日発行

当たりが出たら、もう1本！

くじ付きのアイスキャンデーを買うのって、楽しいですよね。
当たったら、その場でもう1本くれるサービスは、画期的だと思います。
こんな小さな事で、運を使い果たしたらどうしよう？ と、
ちょっとだけ心配になりますが、
当たりが出たら、メチャクチャ嬉しいです。
そんな喜びを、当店のお客様にも味わっていただこうと思い、
今回、期間限定で、
「当たりが出たら、パウンドケーキをもう1本プレゼントキャンペーン」を

実施する事にしました。

キャンペーン期間は、5月21日から6月20日までの1ヶ月間です。

対象商品は、オレンジパウンド、小倉パウンド、かぼちゃパウンドの3種類です。

どのパウンドケーキでも、1本お買い上げごとにクジを引いていただきます。

当たりが出たら、その場で、好きなパウンドケーキをもう1本プレゼントいたします。

どうですか？ 面白そうなキャンペーンでしょ？

大人の方も、童心に帰って、ワクワクしながらクジを引いていただきたいと思います。

当たりの確率は20パーセント。

つまり、5回に1回は当たります。



オレンジ長パウンド 1200円

小倉長パウンド 1200円



本当は、そんなに当たりを出したら、お店は損をしてしまうのですが、
日頃から、ごひいきにいただいているお客さんに喜んでいただこうと、
今回は、思い切って当たる確率を大きくしました。

あまりハズレばかりのクジだと、販売スタッフがお客さんに怒られてしまいますからね。

もちろん、2本入り、3本入りの箱入りのギフトも対象商品です。

だから、3本入りのギフト箱を2箱買くと、6回もクジを引く事ができるというわけです。

ハズレても、パウンドのカットを1個プレゼントいたしますので、奮って挑戦してくださいね。



かぼちゃ長パウンド 1200円

水まんじゅう 6個入り 660円



水まんじゅう、始めまし

半袖でも過ごしやすい日が続いたら、「水まんじゅう」の季節です。

今年も、みなさんお待ちかねの「水まんじゅう」を、作り始めました。

年々、水まんじゅうの人気の高まるにつれて、

何年か前から水まんじゅうの種類を増やし始め、好評をいただいています。

今年も、定番の「こし餡」だけでなく、「マンゴー」「ずんだ」「金柑」など、

いろんな水まんじゅうの製造を予定しています。

カラフルで、いろんな味が楽しめる、清水の水まんじゅう。

今年も、よ〜く冷やして、ひんやりとした食感をお楽しみください。

元気なお母さん・前川



新人です。よろしくお願いします。

この春、清水菓子舗に2人の新人が仲間入りしました。

←1人目は、販売スタッフの前川です。

メチャクチャ元気のいい人なので、「いらっしやいませ！」の声が大き過ぎて、ご来店の際は、「ここは、うどん屋か、ガソリンスタンドなのか？」と、戸惑う方もいらっしやるかもしれませんが、間違いなくお菓子屋にご来店いただいていますので、安心してご購入物をして下さいように、お願いいたします。

おかあたん、
がんばって、
くだちやい！



もうすぐ1歳・りょうすけ君

おっとり・陶山



さて、2人目の新人は、

←製造スタッフの陶山です。

彼女は、お菓子の専門学校を卒業後、清水に入店しました。

専門学校時代に、

インターンとして別のお菓子屋さんで働いた経験があります。

その時のお菓子屋さんの雰囲気がとっても怖くて、

お菓子屋で働くのは大変だと思い、菓子職人になる事を挫折しかけたようです。

しかし、好きなお菓子作りの道をあきらめる事ができなくて、

清水に入って、一からお菓子作りの勉強をする事に決めたそうです。

おっとりしていて、とっても素直な性格の彼女は、

今は、お菓子の販売の仕事を勉強中です。

そこへ先輩スタッフの増田が、無理やり陶山と仲良くしようと急接近しています。

増田は日頃から、とっても思いやりのある親切な接客をしているので、

お客さんから信頼されている、すごく人気者のスタッフです。

そういう良い部分は、積極的に見習ってほしいと思いますが、

店主に対して態度がデカ過ぎるなどの悪い部分は、

絶対に見習わないようにしなければいけません。

素直な性格をこれからも崩さないようにして、成長を続けてほしいと思います。



看板娘（自称）・増田

いつものコーヒーゼリーです。

夏の定番メニューと言えば「コーヒーゼリー」ですね。

清水では、今年も、いつもどおりのコーヒーゼリーの販売を始めました。

アパレルメーカーなどのファッション業界では、毎年新しい服を買ってもらうために、

あらゆるメディアを使って情報操作をし、新しい流行を人為的に作りだします。

またそれと同時に、「去年の服はダサい」という、前年否定の噂も流しているそうですね。

清水では、おいしいお菓子は、毎年できるだけ形を変えずに提供するようにしています。

服は去年買った物でも残りますが、お菓子は食べるとなくなってしまいます。

去年と同じ物を販売した方が、お客さんが迷わずにすむと考えているからです。

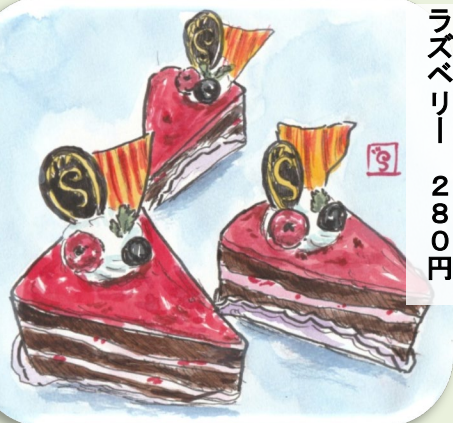
でも、毎年小さな改良は繰り返していますので、安心してご購入求めくださいね。

コーヒーゼリー 320円



初夏のショートケーキです。

初夏に向けて、冷やしておいしいショートケーキを2種類作りました。
まず最初は、木苺の酸味とカカオの苦みが、うまくコラボレーションした「ラズベリー」。
漫才コンビでは、ボケとツッコミのバランスが大切ですが、
このケーキは、酸味もツッコミ、苦みもツッコミという、ツッコミ同士のコンビです。
強烈な個性のぶつかり合いですが、味のコントラストが楽しめるケーキです。
よ〜く冷やしていただくと、ラズベリーソースがひんやりとして、食欲がない時でも、
おいしくお召し上がりいただけます。



ラズベリー
280円

そして、2つ目のショートケーキは「マンゴートルテ」です。

マンゴーと言えば、「マンゴープリン」が定番ですが、マンゴープリンはどこでも売っているので、
清水では、マンゴーピューレを生クリームにたくさん練り込んで、
マンゴーの味と香りがたっぷりと詰まった、ショートケーキに仕立ててみました。
こちらのケーキも、「ラズベリー」同様、よ〜く冷やしてお召し上がりいただければ、
つめたく冷えたマンゴーソースが口の中に広がって、
ちょっと暑い日でも、涼感を感じながらさっぱりとお召し上がりいただけるケーキです。



マンゴートルテ
280円

シュークリームのお話です。



シュー皮を焼く床田

デコレーションケーキ作りが担当の床田ですが、最近は、シュー皮焼きも担当しています。
シュー皮って、オーブンの中で見る見るうちに膨らんでいくので、
まるでビデオの早送りを見ているようで、とっても面白い仕事です。
いつもお店のオープンで焼いていますので、ご来店の際には、見学していただきたいと思います。
ところで、上手にシュー皮を焼いている床田ですが、
「子供が欲しい、ああ、子供が欲しいわあ〜」と、最近は、とても子供を欲しがっています。
そんなに欲しいのならば、
早く作ればいいのにと考えたのですが、
よく考えたら、床田はまだ結婚をしていませんでした。

最近は、結婚よりも先に、子供ができる事もよくあるようですが、
お菓子作りにも手順があるように、床田も、ちゃんと順番通りに、子供を作ってほしいものです。
シュー皮焼きは、オーブンの温度がとても高く危険なので、
嫁入り前の床田がヤケドをしないかと、いつも心配しながら見えています。



仕事中なのに、カメラ目線の床田



シュークリーム
120円

さて、そんな床田がヤケドの危険を冒してまで
作っているシュークリーム。

おかげさまで、

長年、とてもご好評をいただいています。

当店のシュークリームは、コクのある味わいが特徴です。

クリームのコクを出すためには、高脂肪の乳製品を使うと簡単に作れてしまうのですが
後口がグドくて、スッキリとした余韻が楽しめません。

そこで清水では、卵黄を通常の1.5倍使って、コクを出すようにしています。

クリーム作りに使っている卵は、地元・高瀬の安藤養鶏場さんの産みたて卵です。

新鮮で、味の濃厚な卵黄をたくさん使う事で、

後味のすっきりしたコクのあるクリームを作る事に成功しました。

栄養価の高いシュークリームですが、添加物を使っていないので、

特に暑い夏場は、お買い上げ後すぐにお召し上がりいただくように、お願いいたします。



地元産の産みたて卵

今月のプレゼントクイズです

今月も、抽選で10名の方に、

当店の商品券1000円をプレゼントいたします。

今月は、当店のお客さんの多い多度津町に関するクイズです。

それでは問題です。

下の絵は、多度津の建物を描いています。

A～Fの中に、一つだけ、高瀬の建物があります。

さてそれはどれでしょう？ アルファベットでお答えください。

クイズの答えは、同封した商品券の裏にお書きください。

商品券を郵送しますので、住所、氏名も忘れずにお書きください。

お買い物の際、店員にお渡しいただければ、

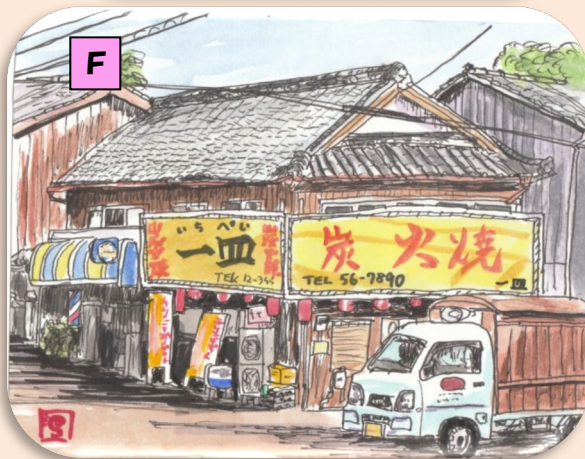
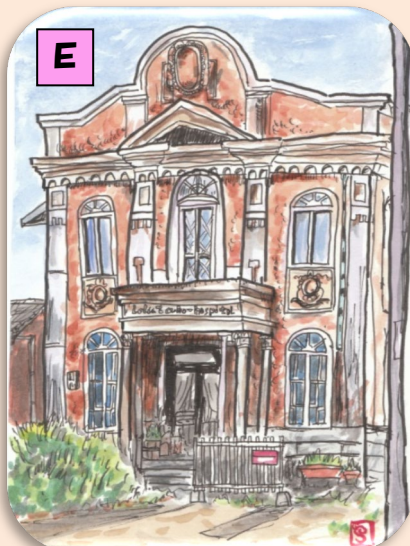
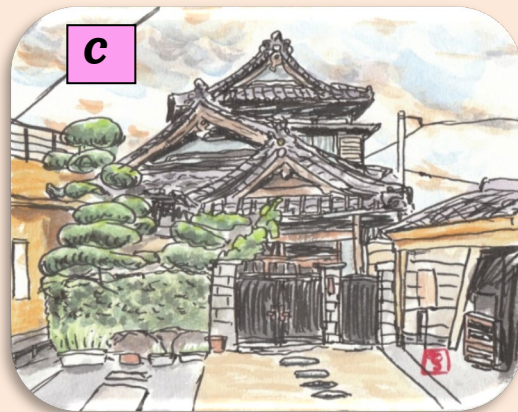
割引きと同時に、プレゼントクイズにもご応募いただけます。

締め切りは、6月20日です。

当選発表は、発送にかえさせていただきます。

(ヒント、下の絵の中に、清水菓子舗の本宅が混じっています。

わからない方は、お店の裏に回って確認してくださいね)



編集後記

高松・香川町に、おいしい粒あんのお餅で有名な「柴田製菓」があります。

先日、そのお店のご主人と奥さんを清水菓子舗にお招きして、

おいしい粒あんの炊き方を講習していただきました。

清水菓子舗は、「こし餡」が好評なので、ほとんどの和菓子はこし餡で作っています。

でも、今回の講習で、粒あんのおいしい炊き方を学ばせていただいたので、

何度か試作を繰り返した後、納得の粒あんが完成したら、粒あん入りの和菓子も作る予定です。

今回講習で学んだ事は、あんこの炊き方のテクニックだけじゃなくて、

柴田製菓の方の、おいしいあんこ作りへの執念でした。

お菓子作りは、小手先のテクニックや情報でなく、

作り手の「本気の思い」が重要だという事を、

清水のスタッフは、強く再認識する事が出来ました。

これからも、真面目なお菓子作りを目指しますので、

清水菓子舗を、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



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/>