清水菓子舗の

お菓子屋だより

第48号

2011年7月20日発行

焼きドーナツ、はじめました。

2年ほど前から、全国的にブームの焼きドーナツ。
でも、清水菓子舗は、ようやく、今頃になって、焼きドーナツの販売を始めました。
ブームに乗り遅れたわけは、なかなか満足できる、焼きドーナツが作れなかったからです。
お菓子屋がやるのだから、おいしい焼きドーナツを作りたい！
そんな思いから、何度も何度も試作を繰り返しましたが、
なかなか納得の焼きドーナツが完成しません。
北海道産のフレッシュバターをベースに、試作を続けていたのですが、
ある日、思い立って、フランス産の落花生オイルをブレンドしてみたら、

焼きドーナツ　１５０円

チョコ焼きドーナツ　１５０円

生地の状態がとても良くなりました。
冷めても、生地が固くならず、
ほのかにピーナツのコクと香りも残ります。
また、小麦粉にアーモンドプードルをプラスして、
噛みしめた時の味わいを
向上させる事にも成功しました。
おやつにするにはもったいないくらい、
とってもリッチなレシピで作り上げた
焼きドーナツです。
気軽な手土産としてもおススメの焼きドーナツ。
一度、お味見してみてくださいね。

特訓中です。

お菓子屋の夏場は、ちょっとだけヒマになります。
そんな時こそ、技術の向上のためにトレーニングをするチャンスです。
清水では、先輩が後輩にマン・ツー・マンで、技術を伝承します。
自分がちゃんとできても、後輩にきちんと教える事ができないと、職人失格です。
そのため、教わる方も一生懸命ですが、教える方も必死です。
でも、後輩は、なかなか
うまくできるようになりません。

だからと言って、厳しく叱るばかりでは、雰囲気も悪くなるし、技術も伸びません。
仕事を覚えるためには、教わる方と、教える方の信頼関係が大切です。
「親身になって、面倒を見る」。「感謝をしながら、素直に教わる」。
お互いに、そんな関係になった時に、きちんと技術が伝わります。
後輩に仕事を教えていると、教えている先輩の方がより成長している事もよくあります。
この夏、しっかりと職場内での絆を深めて、忙しくなる秋以降に備えたいと思います。

楽しい「水まんじゅう」。

夏の人気者「水まんじゅう」って、プニプニしています。
弾力があるけど、柔らかい。 とっても不思議な感触です。
そんな、硬いのか柔らかいのか、はっきりしない固さなので、
型から外すのには、とてもテクニックが必要です。
グニャグニャ、ぷにぷにとして、なかなか、うまく型から外れてくれません。
でも、この作業をしていると、知らぬ間に、みんな笑っています。
水まんじゅうの、頼りない固さが、おかしくてたまらなくなるからです。

清水はオープンキッチンなので、売り場から厨房を見る事ができます。
時々、水まんじゅうを型から外しながら、ゲラゲラ笑っている光景を
目撃する事があるかもしれません。
急に笑い出すと、バカなんじゃないかと、ビックリするかもしれませんが、
それは、水まんじゅうの感触が面白くて、自然に笑っているだけです。
心配して、病院や警察に通報するのは、ちょっと待ってくださいね。
お客さんも、水まんじゅうを召し上がる前に、
指先でちょっとつついてみませんか。
楽しくて、病みつきになるかもしれませんよ。

次は、坊主頭です。

陶山が、前髪を自分でカットして出勤してきました。
年頃の女の子なのに自分で切るなんて、もうすでに「女」を捨てているのでしょうか？
陶山が、髪を切った理由は、最近立て続けにクルマの事故を起こしたからです。
側溝への脱輪。 田んぼへの突入など、
幸いにして、2回とも小さな事故で、ケガはありませんでした。
もし、次に事故を起こしたら、坊主頭にすると申しております。
まん丸な坊主頭を見てみたい気もしますが、事故をすると大変なので、
くれぐれも、安全運転を心がけてほしいと思います。

カップデザートはいかがですか

暑い夏には、よ～く冷やした、カップデザートが嬉しいですね。
この夏も、いろんな種類のカップデザートをご用意して、
みなさんのお越しをお待ちしています。
オレンジムースに、パッションゼリーを流した「パッション」。
ココナッツムースに、ラズベリーゼリーを流した「ココベリー」。
新作、カップデザートも続々登場中です。

でも、毎年新作が登場しても、不動の人気を誇っているのが、
和風デザートの「宇治の里」です。
渋い陶器に、最高級宇治抹茶のババロアとゼリーを流し、
中には、冷えても固くならないお餅を仕込んでいます。
今年の夏も、清水のカップデザートで、涼しいひと時をおすごしくださいね。

願い事を発表していただきました。

先日の七夕前に、お客さんやスタッフに、
願い事を書いていただき、
写真撮影をして、お店の内外に貼り出させていただきました。
そんなみなさん方を、ご紹介させていただきます。

みなさん、いろいろな願い事がありますねぇ。
願い事があるという事は、将来に希望があるという事です。
元気に、夢や願い事を発表してくださった方を見て、
清水のスタッフも、たくさんの勇気や元気をいただきました。
どうか、どうか、みんなの願い事が叶いますように！

夏は、ヘルシー・クッキーをどうぞ！

お中元は、何を贈ろうか？
お盆のご挨拶の手土産には、何が良いだろうか？
暑い夏のご進物は、いろいろ気を遣って悩みますねぇ。
そんな時、清水菓子舗では、クッキーギフトをお勧めしています。
日持ちもするし、暑くても、味の劣化が少ないのがクッキーのいいところです。
これなら、贈られた方も、
少しずつ食べる事ができて、きっと喜んでいただけると思います。
しかも、清水のクッキーは、健康に良い「カラス麦」を使っています。

カラス麦は、食物繊維、ビタミン、ミネラルが
たっぷり含まれた、健康志向の穀物だと言われています。
夏は、体がバテて、疲れがたまる季節なので、
体に良い素材がたくさん入ったクッキーを贈って、
あなたの大切な方の体調を気遣ってみませんか？
毎日、お店のオーブンで焼いて、ご来店をお待ちしています。

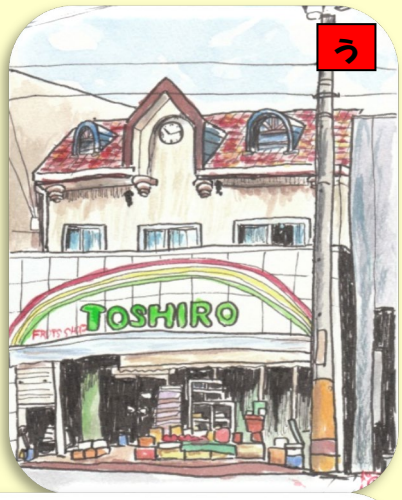
くるみクッキー　１００円

手折りパイ　１００円

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円をプレゼントします。
それでは、問題です。
下の絵は、高瀬にある建物をスケッチしています。
あ～か　の中に、高瀬にない建物が一つあります。
さて、それはどれでしょう？　平仮名の記号でお答えください。
（ヒント、一軒、宇多津の大きな酒屋さんが混じっています）

クイズの答えは、同封した商品券の裏にお書きください。
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、販売スタッフにお渡しいただければ、
割り引きと同時に、プレゼントクイズにもご応募いただけます。
締め切りは、8月20日です。
当選発表は、発送にかえさせていただきます。



編集後記

甲子園での二代目店主

今月も、最後までお読みいただき、本当にありがとうございます。
この「お菓子屋だより」は、当店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させていただいています。

さて、清水菓子舗の二代目店主は、大の阪神タイガースファンです。
毎年一度は、阪神タイガースの応援のために、
甲子園や、時には関東の球場まで出かけていて、もう10年くらいになります。
それなのに二代目が球場で野球観戦をすると、阪神はいつも負けてしまいます。
今年も、先日の猛暑の中、甲子園まで応援に駆け付けた二代目店主。
10年目にして、ようやく、阪神が試合に勝って、
初めて、勝利の「六甲おろし」を歌う事ができました。
正直、78歳で、球場での応援はキツイです。
でも、あきらめずに続ければ、いつか必ず願いが届く事を、教えてくれました。
今年の七夕から、お客さんやスタッフに願い事を書いてもらう事にしました。
どんな願いも、あきらめなければ叶うと信じて、
これからも、清水菓子舗スタッフ一同、懸命に頑張ってまいりたいと思います。

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
【T　E　L】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/