

お菓子屋だより

2011年10月20日発行

ロールケーキがおいしい季節です。

いよいよ「食欲の秋」がやって来ました。
 やはり、この時期には、ボリュームたっぷりのお菓子が食べたくなりますねえ。
 ボリュームと言えば、ロールケーキがおススメです。
 リーズナブルなお値段なのに、いい原料を使っていて、とてもお買い得です。
 不動の一番人気を誇る「小倉ロール」。
 卵とハチミツをたっぷり使った「純生ロール」。
 バタークリームのコクが楽しめる「栗ろ〜る」は、日持ちも4日間するので、



小倉ロール 980円

スタッフ・饗庭



純生ロール、

お手軽なギフトとして、大活躍中です。

ロールケーキは、生地とクリームだけの、シンプルなケーキです。
 そのため、素材の良し悪しや、職人の技術がダイレクトにお客さんに伝わる商品です。
 だから、清水では、選りすぐりの原料を吟味して、生地作りにもこだわっています。
 いい原料は、後口がぐくありません。
 だから、パクパク食べても胃にもたれません。

全国的にロールケーキがブームになっていて、
 どのお菓子屋さんでも
 ロールケーキを作っている今、
 本当においしいロールケーキしか、
 お客さんに受け入れてもらえなくなりました。
 清水では、これからも研究を続けて、
 少しでも、おいしいロールケーキ作りに
 励みたいと思っています。

秋に
ピッタリの



スタッフ・瀬野



栗ろ〜る 980円



純生ロール 180円

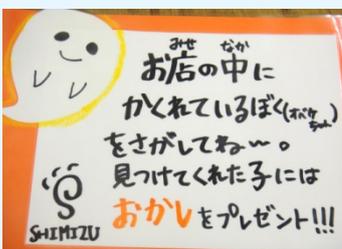
ハロウィーン企画、やっています。

ハロウィーンって、ヨーロッパで始まって、アメリカに伝わった、故人を偲ぶ宗教行事です。
 本来の由来なんか、ほとんど誰も知らないままに、
 日本では仮装をしてお菓子をもらう秋のイベントとして、すっかり定着してしまいましたね。
 清水でも、このブームにちゃっかり便乗して、
 今年もハロウィーンのイベントを10月いっぱいやっています。
 お店の中に隠れているオバケを見つけたら、
 お菓子をプレゼントするというイベントです。
 スタッフ・増田の事を、「オバケだ！」と言うお客さんが、
 連日あとをたちませんが、彼女は人間の女の子です。
 よく見て、間違えないように、気をつけてくださいね。

私は、オバケでも
ゾンビでもないのよ



オバケ扱いされる・増田



大きなケーキで、パーティーしませんか？

秋は、結婚式が多いシーズンですねえ。

清水でも、ウエディングケーキや、二次会用のケーキのご注文を、他の季節よりもたくさんいただいています。

でも、結婚式の時だけしか、大きなケーキを食べる機会がないというのは、なんだか、もったいないですね。

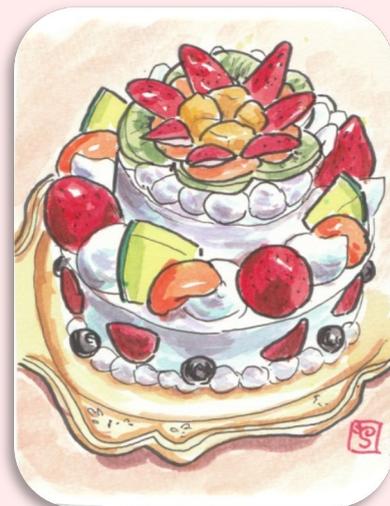
最近では、飲酒運転の危険性が強く認識されるようになったので、飲み会をやめて、大きなケーキを食べながらの、お茶会も増えているようです。お酒をやめて、お茶会にすると、費用も安くてすむから、何度も集まれるし、酔わないから、じっくりと話し合えるのだそうです。

そんなお茶会用の、大きなケーキを作るのは、スタッフ・床田の担当です。毎回、お客さんのご要望を丁寧に聞いて、何度も作っているうちに、彼女も腕を上げました。

ケーキの前に、どや顔の床田



親戚の人が集まる時、同じ趣味のサークル、ママ友の打ち上げ、ちょっと早い忘年会など、たくさんの方が集まって、仕出しを取るほどでもない時、一度、大きなケーキを注文してみませんか？「同じ釜の飯を食べた仲間」という言葉がありますが、同じケーキを、みんなで食べると、団結力が増して、絆も深まるかもしれませんね。今度、みんなが集まる時はいつでしょう？ぜひ、お早目のご予約をお待ちしています。



手作りの技を、まじめに磨き続けま

どの業界も同じだと思いますが、最近では、お菓子業界も機械化が進んでいます。

以前は、機械では無理だとされていた作業も、

高価な機械を導入すれば、機械で作れるようになってきました。

清水でも、そんな機械を、少しは設置しているのですが、

機械で作るために、配合を変えたり、添加物を加えたり、

そのために、生地が固くなったり、食感が悪くなる事もあります。

そんな時は、どんなに手間がかかろうとも、迷わず職人の手で作る事にしています。

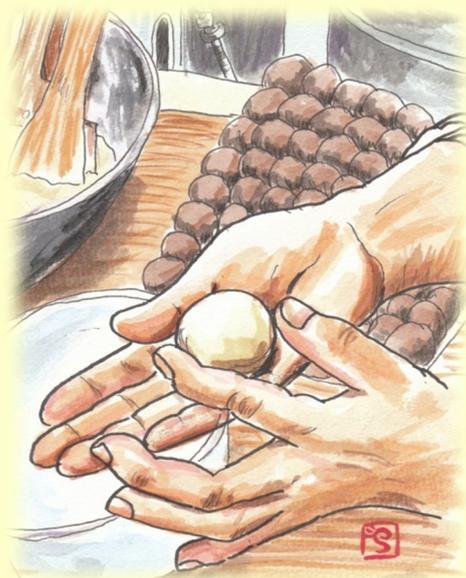
たとえば、和三盆クッキーも、機械を使えば早く大量に作れるのですが、

クッキーの口どけが悪くなるので、時間と手間をかけて、手作業で作っています。

時代遅れなのかもしれませんが、

清水では、これからも、職人の勘や、技を重視したお菓子作りを続けていくつもりです。

お菓子を食べる時には、そっと手仕事の温かさを感じてみてくださいね。





茶らりん
100円

三豊名物「茶らりん」です。

観音寺には「観音寺まんじゅう」があるように、
坂出には「かまど」があるように、
お客さんから「三豊のお土産になるお菓子を作ってください」というご要望を
たくさんいただいていた。
そこで、三豊らしいお菓子を作ろうと思って開発されたのが「茶らりん」です。
高瀬銘茶を、北海道産のフレッシュバターで煮出して洋風生地を作り、
その中に、清水菓子舗特製の粒あんを埋め込んで、しっとりと焼き上げました。
そうなんです。「茶らりん」は、
地元・高瀬町の高級銘茶を使った、新感覚の和洋折衷菓子なんです。

発売して7年ほどになるのですが、その間、何度も改良を重ねて、今のような形になりました。
「茶らりん」の使命は、地元・三豊の事を全国の方に知っていただく事にあります。
そのため、若い方からお年寄りまで、誰にでも愛されるお菓子でなければいけません。
茶らりんは、洋菓子のフィナンシェ生地なので、
若い方やお子さんにも好かれるし、
粒あんが入っているので、和菓子好きな方にも
喜んでいただけるお菓子に仕上がっています。
発売以来、少しずつ評判が広がって、
今では県外のお客さんからもご注文をいただける
人気商品になりました。
清水菓子舗の新名物「茶らりん」。
ぜひ、三豊みやげに、よろしく願いいたします。



高瀬の茶畑

お茶の生地に、粒あんを入れます



中学生からいろいろ学びました。

先日、高瀬中学2年生の生徒さんが2人、職場体験に来てくれました。
毎年、地元の中学生と交流ができるこの機会を、
清水のスタッフはとても楽しみにしています。
3日間だけの、とても短い期間なのですが、
その間に、ケーキの仕上げ、クッキー仕込み、販売、片づけなど、
いろんな仕事を体験してもらいます。
お菓子屋での職場体験を希望している生徒さんなので、
毎年、とっても器用なコたちが来てくれるのですが、
今年の2人は、とっても仕事の覚えも早く、
将来は、当店にスカウトしたいくらい優秀な生徒さんでした。



毎年、中学生を受け入れる立場にあるのですが、
実は、受け入れる側の方が、学ぶ事がたくさんあるのが職場体験です。
とにかく、中学生って、初々しいし、礼儀正しいし、個性的です。
当店のスタッフも、
日々新鮮な気持ちで仕事に取り組むようにしていますが、
長い間仕事をしている間に、ついマンネリ化してしまいます。
中学生たちの、真剣に取り組む姿を見ているうちに、
スタッフも、初心を思い出して、フレッシュな気持ちで、
お菓子作りについて、新たに考えるようになりました。
ありがとう、中学生。元気で明るい中学生を送ってくださいね。



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 あ〜か の6枚の絵の中で、
清水菓子舗で作っている食べ物がひとつだけあります。
さて、それはどれでしょうか？
平仮名の記号でお答えください。

クイズの答えは、同封した商品券の裏にお書きください。
当選した方には、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。
お買い物の際に、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、11月20日の日曜日です。
当選発表は、発送にかえさせていただきます。
(ヒント・清水菓子舗が作っているのは、ケーキですよ)



編集後記

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しています。
みなさまのところでは、もう秋祭りは終わったでしょうか？
いろんなところで、秋祭りがあるたびに、当店でも、たくさんお菓子を買っていただきました。
これも、地域の方々が、人と人の絆を大切にしている証だと思い、
そんな温かい地域で商売を営ませていただいている事を、本当に幸せに感じています。
これからも、ますますみなさんに喜んでいただけるお店作りに励んでまいりますので、
どうか、清水菓子舗をよろしく願いたします。

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/>

お店で



本当に
いつも、

