

お菓子屋だより

2011年11月20日発行

「茶らりん」のおいしさが、認められました。

先日、三豊市主催のイベント、「みとよマルシェ」がゆめタウンで開かれました。三豊市のお土産が一堂に集まったイベントで、清水も出展して、高瀬銘茶を使った焼き菓子「茶らりん」を販売しました。当日は、出展したお土産の人気投票もあり、1000人以上の方が投票して下さった結果、清水の「茶らりん」が、28種類中、人気第2位になりました。「茶らりん」は、当店でも、まだまだ知名度の低いお菓子です。そのため、今回は、みなさんに知っていただくための出展だったので、まさか、当店の「茶らりん」に、そんなに票が集まるとはまったく予想していなかったため、スタッフ一同、とても驚きました。有名な企業や、昔からよく知られているお土産がたくさん出展していた中、当店の「茶らりん」に望外の高い評価をしていただいたみなさん、本当にありがとうございます。



ゆめタウンでの販売の様子

「みとよマルシェ」のイベントで、たくさんの方に、「茶らりん」をご試食していただいたので、最近はお店でも、以前にも増して人気者になりました。高瀬銘茶を使った焼き菓子なので、これをきっかけに、高瀬町や、高瀬茶のおいしさを、もっともっとたくさんの方に知っていただけたら、地元のお菓子屋として、こんなに嬉しい事はありません。これからも「茶らりん」を、どうぞよろしくお願いいたします。



人気投票第2位の表彰を受ける
スタッフ・慶庭

やっぱり、爺神まんじゅうですね。

そろそろ、今年も残り少なくなってきました。この時期になると、頭を悩ませるのが、年末のご挨拶ですね。最近の贈り物の傾向は、珍しい物よりも、定番商品が好まれるんだそうです。質素儉約な時代になったので、間違いのない物を選ぶ人が増えたようですね。清水菓子舗で、定番商品と言えば「爺神まんじゅう」です。発売以来50年以上が経つのに、いまだにファンの方が増え続けているロングセラー商品です。

一年の締めくくりにお世話になった大切な方への贈り物は、ぜひ、「爺神まんじゅう」をお勧めします。一緒に、昔ながらのお饅頭を食べて、今年一年を振り返り、絆を深めてくださいね。



爺神 100円



栗のお菓子をどうぞ。

今年は、残暑が長くて、11月になっても高温の日が続くなど、まるで「秋」が、なくなったかのような、変な年ですね。食欲の秋を満喫しようと思っている方は、さぞガッカリされているに違いありません。今年は、例年に比べて、秋の味覚を味わう機会が少ないのじゃないでしょうか？ そんな方は、今からでも遅くはありません。清水には、栗のお菓子がたくさんあります。

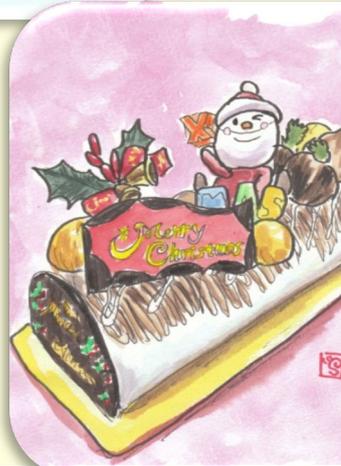


和栗のモンブラン 380円



マロンパイ 130円

とりあえず、栗さえたくさん食べておけば、秋を満喫したような気分になれるかもしれません。紅葉の山を見るよりも、秋を感じる方も多いはず。秋の気配が消えて、冬に突入する前に、急いで、栗のお菓子をお召し上がりください。また、今年は、クリスマスケーキのラインナップにも、モンブランを加えて、栗好きな方の期待に応えます。数に限りがございますので、ご予約はお早めに！



モンブラン・ノエル 2200円



栗まんじゅう 160円

生身の女性は、あきらめたのでしょうか？

結婚活動に熱い情熱を注いでいるスタッフ・瀬野(32歳)。

嫁さんに来てくれる人を見つけるために、婚活パーティーに何度も参加するなど、一生懸命に活動を続けているのですが、なかなか嫁に来てくれる方が見つかりません。そんな瀬野の特技は、ケーキにチョコレートで絵を描く事です。

お客さんからいただくキャラクターデコのご注文の絵は、

ほとんど、瀬野が心を込めて描いています。

嫁さんは、なかなか見つけられない瀬野ですが、キャラクターを描かせたら、凄腕です。

最近はアニメブームもあって、カワイイ女の子のキャラクターの注文もよくいただきますが、

そんな時、瀬野は燃えます。真剣に女の子の絵を描き上げます。

そして、自分で描いた絵とともに、ツーショット写真を撮る事に喜びを感じているようです。

気色悪いオッサンだと、ドン引きする方も多いかもしれませんが、

そんな瀬野の事が好きになれそうな独身女性の方はいませんか？

趣味は変わっていますが、いたって真面目で純情で誠実な男です。

瀬野に関するお問い合わせは、当店でも受け付けています。勇気を出してどうぞ！



河田におまかせください。

結婚がなかなか決まらないのも大変ですが、結婚が決まっても大変な事があります。

それは、「しきたり」や「風習」です。

最近、スタッフ・河田は、息子さんにお嫁さんをもらいました。

そのため、今なら、まだ「しきたり」も「礼儀」も覚えています。

最近、婚約が決まったアナタ、結婚が迫っているアナタ。

当店の河田に、何なりと質問してください。

覚えている今なら、きちんとアドバイスをさせていただきます。

お気軽に



スタッフ・河田



自称美人の増田

きれいになったと、言い張ります。

先日、スタッフ・増田が、仕事を休んで岡山に出かけました。岡山に行った理由は、岡山のヘアサロンで、髪をスタイリングしてもらったためです。で、その結果は←ご覧の通りです。仕事を休んでまで、瀬戸内海を渡ってまで行った成果が←これです。正直、どこがイイのかわかりません。でも本人は「もともときれいだったのに、さらに美人になってしまった」と言い張ります。悪い病気でしょうか？でも、増田を怒らすとコワイので、みんな「きれいきれい」とお世辞を言います。美の基準は人それぞれです。ご来店の際は、増田のヘアスタイルにも注目してやってくださいね。

洋菓子研究会の仲間です。

当店の三代目は、年に1回、神戸に出かけて、洋菓子の研究を、仲間と一緒にやっています。右や下に、個性的な顔の男性がたくさん並んでいます、これらの方々は、みんな洋菓子職人です。イカツイ顔の方も多いため、写真ではなく、スケッチで紹介させていただきました。こう見えても、みなさん、夢のあるケーキを作っているパテシエの方ばかりです。北海道から九州まで、さまざまな地域から、毎年集まって勉強しています。



この研究会のモットーは、「熱心である事」。より良いお菓子を作るために集まっているので、遊び半分のメンバーは、誰一人としていません。洋菓子の世界は、日々進化しています。ちょっと油断すると、すぐに取り残されてしまうのですが、毎年、情熱にあふれる仲間と刺激を合ったり、先輩方から厳しくて激しい指導を受ける事で、怠け心を抑えて、これまでやってきました。



清水のケーキは、最先端の気取ったケーキは目指していません。いい原料を使いながらも、リーズナブルでお買い得感のある、ホツとするケーキです。これからも、この研究会のメンバーに励まされながら、お客さんに喜んでいただけるケーキを作り続けたいと思っています。

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、ポイントカード会員で高ポイント獲得の方にお送りしています。さて、今年も、クリスマスが近づいてきました。清水菓子舗は、毎年オーソドックスなケーキを、作りたてでご提供するように頑張っています。限られたメンバーで、たくさんのケーキをお作りさせていただくためには、事前の計画がとても重要になりますので、ご面倒ですが、ご予約はお早目をお願いします。最終ページに、クリスマスケーキのカタログを載せましたので、ご覧になってくださいませ。

清水菓子舗三代目店主 清水洋之

クリスマスケーキのご予約は



清水菓子舗

2011年
クリスマス
ケーキ



生クリームクリスマス & 生チョコクリスマス

5.5号 17 cm **¥2800** 7号 22 cm **¥5000**

6.5号 20 cm **¥3900** 8号 25 cm **¥6300**

(生チョコケーキは、早めに予約を締め切る事もあります)



オペラ

4号 12 cm **¥1800**



モンブラン

長さ 16 cm **¥2200**

◎ご予約はお早めに！◎

12月16日までに、
ご予約ご入金いただいた方には、
マグカップを、プレゼントいたします。



価格は、すべて消費税込みです。
予定数を超えますと、
飾りが多少変わる事があります。
ご了承くださいませ。

清水菓子舗

三豊市高瀬町新名 652 - 1

TEL 0875 - 72 -