

# お菓子屋だより

2012年1月20日発行



## バレンタインがやって来ますよ！

お正月も終わったなあ、と、のんびり思っていたら、もうバレンタインデーのシーズンが迫って来ました。すっかりバレンタインが定着した今、「バレンタインは、愛を告白する日」と考える人は少なくなり、親しい人にチョコレートを贈る日に変化してきましたね。それでも、まだまだ愛の成就のために、バレンタインに向けて燃えている女性も大勢いらっしゃいます。やはり、義理チョコや友チョコばかりでは淋しいので、バレンタインデー当日には、大好きな本命の彼と一緒に、2人つきりでチョコレートケーキを食べたいですね。

ラブラブの私、床田が、

まぐろしりていりこいこ

そんなあなたのために、清水では、カップルサイズのチョコレートケーキを、今年もお作りします。清水には、彼氏、彼女のいないスタッフもたくさんいますが、大切な大切なケーキなので、バレンタインケーキの作成は、今、彼氏と熱愛中の床田が担当します。恋愛に恵まれないスタッフが作ったら、縁起が悪いですからね。今現在、片思い中の彼がいるあなた、思い切って、バレンタインケーキをご予約してみませんか？そして、自分を追い込んで、バレンタインデーまでには、彼氏に告白してカップルになってください。もし、それでもダメだったら、バレンタインケーキをひとりでヤケ食いしましょう。2人分のサイズですが、ひとりで十分に食べることができるサイズです。その悔しさがバネになって、きっと来年こそは、素晴らしい彼氏ができるはずですよ。(ホンマか？)



## トリュフチョコがお勧めです。

バレンタイン・シーズンになると、いろいろ珍しいチョコや、ウケ狙いの面白いチョコがいろんなお店に並びますね。そんな中、清水のチョコレートは、毎年オーソドックスなトリュフチョコがメインです。パッケージも貼り箱にリボンというオーソドックスなやり方で、目新しさはありませんが、チョコレートのおいしさを気に入っていただけて、毎年、リピーターのお客さんに認められるようになってきました。チョコレートを一番おいしく食べられる製法は、トリュフチョコだと考えています。

チョコレートの口どけの柔らかさを、極限まで追求できるのがトリュフチョコだからです。でも、トリュフチョコは、日持ちがしないというデメリットがあるため、大手メーカーは作りません。清水菓子舗は、その場で作って、その場で売る仕組みなので、いつでも、作りたてのトリュフチョコをお店に並べることができます。見た目は地味なトリュフチョコですが、最高級の原料で丁寧にお作りしています。今年のバレンタインも、ぜひ、大切な方にプレゼントしてくださいね。



彼氏ができるようなと、手を合わせて祈る・久保



## バレンタインデー意識調査

「バレンタインデーに、お客さんは何を望んでいるのか？」

それを知るために、清水の女性スタッフに、バレンタインに望む事を聞き取り調査しました。

まずは、販売スタッフの久保に聞いたところ、

「今年こそは、チョコレートプレゼントを受け取ってくれる人を探す！」と、

自分の願望を語ってくれました。

次に、製造スタッフの饗庭に聞くと、

「バレンタインデーには、いい思い出がない！ 今まで、ずっと「友チョコ」だけだ！」と、

吐き捨てるように、怒りを含みながら答えてくれました。

バレンタインが大嫌いな、饗庭



どうやら、うちの女性スタッフにバレンタインデーの事を聞くのは、タブーのようです。

そこで、職場の雰囲気悪くさせないために、女性スタッフへの聞き取り調査は断念することにしました。

バレンタインデーを心待ちにしている幸せな女性もたくさんいらっしゃいますが、

中には、バレンタインデーが大嫌いな女性もいる事が、今回の調査ではっきりとわかりました。

ちゃんとパートナーがいて、ラブラブなあなた、

彼氏のいない女性の近くで、嬉しそうにバレンタインデーの話をするのは危険ですよ。

恨まれないように、バレンタインのプレゼントは、幸せ者同士、こっそりと準備することをお勧めします。

バレンタインの上生菓子



## バレンタイン期間限定商品のお知らせです。

2月14日が来ると、誰が何と言おうとも、バレンタインデーがやって来ます。

でも、毎年、毎年、同じ相手に、同じバレンタインギフトをプレゼントしていると飽きてしまいますね。

そこで、バレンタインシーズンだけ、清水菓子舗では期間限定商品をご用意いたします。

こし餡と練り切り餡で作られた、ハート型の和菓子のバレンタイン商品。

5層構造のチョコレートケーキ「チョコの石畳」。

カカオの効いた焼き菓子「チョコ・クゲー・ロフ」などなど、

バレンタイン期間中だけのお菓子が登場しますので、

今年は、去年とは違った、バレンタインギフトをお選びいただけます。

これなら、2人の関係も、マンネリ化せずに、

新鮮な気持ちになれるかもしれませんね。

もちろん、毎年、同じチョコレートを食べて、

変わらぬ愛を確認するのも結構ですし、

毎年、違った相手を見つけて、

去年の相手と同じチョコレートを贈るのも面白いですね。

いろんなバレンタイン作戦を立てて、お楽しみくださいませ。

チョコの石畳



チョコ・クゲー・ロフ



## お店の経営を見張ってもらっています。

清水菓子舗は、創業から100年以上続いた老舗です。

でも、先行き不透明なこれからの時代を、個人店が生き残っていくのは至難の技です。

そこで、客観的で厳しい目を持った方に、絶えず経営チェックをしていただく必要があります。

そんな重要な役目をお願いしているのが、税理士の氏家先生です。

いろんな業種に精通して、厳しい中にも人情味のある氏家先生。

利益が出ないと指摘されますが、利益優先の考え方をすると、厳しく戒めてくれます。

これからも、氏家先生の指導を仰ぎながら、

お客さんに喜んでいただけるお店を目指して、スタッフ一同がんばっていきたいと思います。

ナイスミドル！ 氏家先生



## 節分もお忘れなく。

赤鬼の上生菓子



お正月や、バレンタインデーに挟まれて、何かと印象の薄い「節分」。春を迎える「立春」の前日なので、昔は、もっとも重要な日と考えられていたようです。季節の分かれ目には邪気が入りやすいと考えられていたので、節分に、しっかりと邪気払いをしておかないと、新しい春が台無しになるとわれていたようです。邪が入るかどうかは別にして、昔の人が言っていた事は、真実が多いので、現代社会とはいえ、節分をおろそかにはできませんね。

最近では、節分本来の由来を知っている人は、ほとんどいませんが、2月3日に恵方巻きを食べる習慣だけは、しっかりと定着していますね。清水でも、年々、節分には「小倉ロール」の売れ行きがのびていて、恵方巻きの代わりに、ロールケーキを食べている方が多くなっているのがうかがえます。もともと、恵方巻きは、戦国武将の縁起担ぎで、全く節分には関係ないそうなので、巻き寿司でも、ロールケーキでも、好きな方を食べれば良いようです。ちなみに、今年の恵方は「北北西」だそうです。節分前には赤鬼の和菓子も製造しますので、両方食べると邪気が祓えるかもしれませんよ。



## どちらのタルトにしますか？



フルーツタルト

桃タルト、マンゴータルト、メロントルトなど、去年から、季節のフルーツを使ったタルトをいろいろ販売してきましたが、結局、フルーツタルトとイチゴタルトばかりがよく売れるので、今では、2種類だけになってしまいました。タルトは、上のフルーツだけが目立ちますが、清水のタルトは、フルーツの下の土台のおいしさに、こだわっています。

北海道産のフレッシュバターで作ったクッキー生地、小麦粉の代わりに、アーモンドをすりつぶした粉を使った、とてもリッチなバター生地、そして、卵の黄身をたくさん使った、濃厚なカスタードクリームが、フルーツの土台を支えています。フルーツの派手さに、つい目が行ってしまうケーキですが、縁の下の力持ち的存在で、フルーツのおいしさを引き出しているタルト部分も、じっくりと味わってお召し上がりくださいね。



いちごタルト

## お待たせしました、いちご大福です。

いちごって、お菓子屋にとっては欠かせないフルーツです。生クリームにも合うし、あんこにも合うので、洋菓子にも、和菓子にも、引っぱりだこの人気フルーツです。そんな中、冬から春にかけて、一番人気なのが「いちご大福」です。白餡の上品な甘みと、いちごの酸味を柔らかい大福餅で包みこみました。

ふだん、お菓子はあまり食べないけれど、いちご大福だったら大好きだという人も多いようです。どんな人にも愛されるいちご大福、毎日、早朝から手作りしていますので、売り切れるまえにお買い求めくださいね。

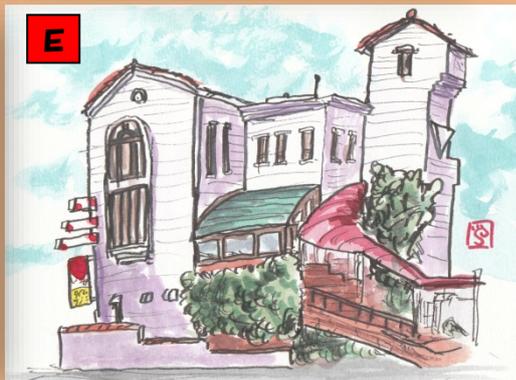


# 今月のプレゼントクイズです。

今月も、抽選で10名様に、  
当店の商品券1000円をプレゼントします。  
今月は、当店のお客が多い、善通寺市のクイズです。  
それでは、問題です。

下の絵は、善通寺の建物をスケッチしています。  
A~F の中に、一つだけ、夏しか営業していない建物があります。  
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。  
(ヒント、市民プールのウォータースライダーは、夏だけです。)

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。  
お買い物の時、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、2月20日。  
当選発表は、発送にてかえさせていただきます。

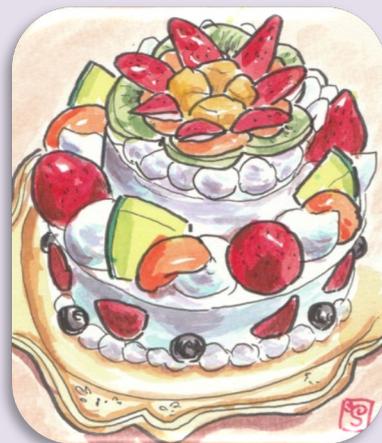


## 編集後記

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、当店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、辰年の今年、みなさんにとって、ぜひとも、良い年になるようにと願っています。  
東北大震災のあった去年以降、「絆」の大切さが見直されていますが、  
お菓子屋を営む者として、みなさんの絆を深める潤滑油になれるようにと日々奮闘を続けています。  
去年の秋あたりから、大型のケーキのご注文が増えているのですが、  
それは、たくさんの方が集まる機会が増えたからだと思い、なんだか嬉しく思っています。

人と人が接する機会が増えると、お菓子も必要になってきます。  
地元のお菓子屋として、お菓子の売れる量が増えるということは、  
地域の方が、人と接する機会が増えた証だと考えています。  
西讃地方は、義理堅くて、人情に厚い人が多いと感じています。  
そんな地域で、長く商いをさせていただけることに感謝しつつ、  
これからも、みなさまに喜んでもらえる店にすべく、  
スタッフ一同、これからも、精進していきたいと思ひます。  
今年も、清水菓子舗をどうぞよろしくお祈いします。

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/>

