

お菓子屋だより

2012年3月20日発行

やっぱ、春はさくらですね！

春といえば、出会い、別れ、新生活、つくし、菜の花、花粉症などなど、人それぞれに、いろんなモノが思い浮かびますが、やはり、日本人なら、誰でも思い浮かぶのは「さくら」ですね。そこで、清水では、お菓子を通じて春を感じていただくために、さくらのお菓子をいろいろご用意しています。定番の「さくら餅」、柔らかい求肥餅で白餡を包んだ上生菓子「さくら」、また、さくらの風味が味わえるケーキ「さくらロール」などなど、目で楽しむだけでなく、味覚でも春を感じていただきたいと思って、お作りしています。



さくらロール 280円



さくら餅 100円



さくら 160円

お年をめされて、外に出て桜を見られないお年寄りのところへ、さくらのお菓子を持って訪ねてみてはいかがでしょうか？きっと、お菓子を通じて、春の訪れを感じ、とても喜んでいただけたと思います。すべて、この時期だけの期間限定のお菓子なので、ぜひ、旬のお菓子を味わって、春を満喫してくださいね。

いえいえ、春といえばイチゴです。

毎年、春になると、スーパーの店頭で、安いイチゴが並ぶのですが、今年は、天候不順のために、春になってもイチゴの値段があまり下がらないんだそうです。この時期に思いっきりイチゴを食べようと思っていた人にとっては、これは一大事です。清水では、そんなイチゴ好きな方に満足していただくために、イチゴたっぷりのお菓子を、イチゴの値段にかかわらず、たくさんご用意しています。やはり、ケーキといえば、イチゴがないと淋しいですからね。また、人気のいちご大福も、イチゴが高くて、値段据え置きでお作りしていますので、ご安心して、お買い求めください。



いちご畑 320円



いちご大福 180円



いちごタルト 2800円

栽培技術の進歩で、イチゴを楽しめる時期が、年々長くなってきて、今では、12月から6月まで、国産のイチゴを食べられるようになりましたが、本来のイチゴの旬は、4月だそうです。旬の時期のイチゴのお菓子を、どうぞ、お召し上がりください。

パウンドケーキがお勧めです。

パウンドケーキといえば、本来は、ちょっと硬めで、
どっしりとした焼き菓子なのですが、
清水のパウンドケーキは、

まるでカステラのようにやわらかく焼き上げています。

このやわらかさを実現するために、卵の量を多くして、小麦粉を少な目にしました。

そうすると、生地の水分量が多過ぎて、通常なら、生地がうまく焼けません。

オーブンの中で膨らみ過ぎたり、

せっかく焼けても、オーブンから出すとペチャンコにしぼんでしまうからです。

それを防ぐためは、小麦粉を多くして、硬めの生地にすれば簡単に焼けるのですが、

どうしても、ふっくらとやわらかなパウンドケーキを作れたかったので、

何度も試行錯誤をして、今のパウンドケーキが焼けるように挑戦し続けました。



フルーツ



焼けたらすぐにカット



チョコ



オレンジ



よもぎ



おぐら



白桃

パウンドケーキは、ヨーロッパで生まれた焼き菓子です。
寒いヨーロッパでは、かたくて重いパウンドケーキを焼いて、
洋酒に漬け込んで何カ月も日持ちをさせ、
保存食としての役割も果たしています。

でも、ここは日本の香川県です。

日本人は、やはり、ソフトな食感を好む人が大多数です。

そこで、清水のパウンドケーキは、ソフトでしっとり、

みなさんの好みに合うようにアレンジをしています。

今、当店のパウンドケーキは常時7種類あります。

毎日お店から見えるオーブンで焼いて、

焼きたてをすぐに包丁でカットして、急いで個包装して販売をしています。

本場ヨーロッパでは、保存食のパウンドケーキですが、
清水では、パウンドケーキの鮮度にこだわっています。

そのため洋酒も控えめで、

焼く事でアルコールも飛ばしていますので、

小さいお子さんや、お年寄りにも、

安心してお召し上がりいただけます。

7種類ありますので、日替わりでも1週間、

違った味をお楽しみいただけますよ。

どら焼き、試作中です。

洋菓子職人が作った、和洋折衷の生どらを食べていただきたい。

そんな思いから、今、生クリームに合う、どら焼きの皮を試作中です。

実は、もう数えきれないくらい、いろんなレシピを研究して試作を繰り返しているのですが、
いまだに、生クリームに合う、おいしいどら焼きの皮が完成しません。

卵、小麦粉、はちみつ、みりん、砂糖などの定番素材に、

アーモンド、バターなどを加えてみたり、隠し味に醤油を使ってみたり、

鉄板の温度を変えたり、生地の温度をいろいろ試したり、

あらゆる可能性を探って、一か月以上試作を繰り返しているところです。

この「お菓子だより」が出る頃に、生どらがお店に並んでいなかったら、

それは、まだ試作中という事になります。

諦めずに、いつか完成させますので、もう少しお待ちくださいね。



どら焼き、試作中！

くるみの実力

最近、くるみの栄養成分に注目が集まっているそうですね。

なんでも、くるみに含まれているリノレン酸が、とても良い働きをするそうです。

血液をサラサラにしたり、老化を防止したりする成分で、

おまけに、疲労回復にも効果が高いそうです。

あまりにも良い事づくめなので、まるで健康食品のような扱いを受けている、くるみ。

ちょっと信じられないくらい、

体に良いナッツですね。

アメリカでは、高血圧と動脈硬化予防のため、

くるみを食べるようにと、医者が指導している病院もあるそうです。

さて、当店でも、20年くらい前から「くるみクッキー」を製造していて、

スタッフもずっと食べ続けてきたのですが、はたして老化予防効果は実証されているでしょうか？

もしも、年齢よりも若く見えるスタッフがたくさんいたとしたら、くるみ効果かもしれません。

ご来店の際には、スタッフの若々しさをチェックして、もし効き目がありそうならば、

くるみクッキーをドンドン食べてみてくださいね。

良い効果が表れる事を、お祈りいたします。



100円トリオ

50年以上、ロングセラーを続ける、

清水の看板商品の「爺神まんじゅう」。

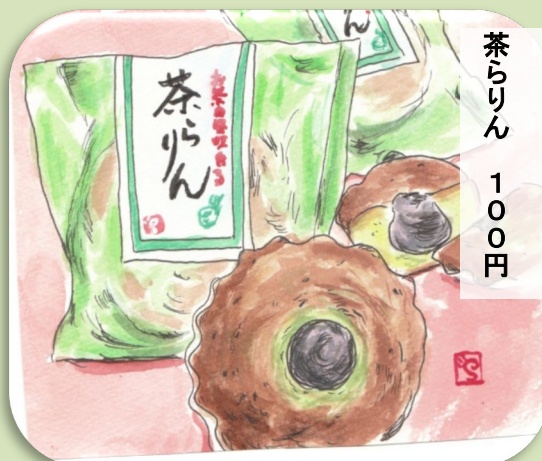
こし餡をパイで包んだ「あんこdeパイ」。

地元高瀬銘茶を使った和洋折衷菓子「茶らりん」。

どれも、売れ行きのいい人気のお菓子ですが、

このたび、この3種類のお菓子が

「100円トリオ」を結成しました。



それぞれ、単品での販売もしていますが、

3種類を詰め合わせたギフト箱もご用意しています。

どのお菓子も税込み100円という良心価格なのに、どれも実力派のお菓子です。

正統派の和菓子がお好きな方にも喜ばれるし、

洋菓子ファンの方にも、納得の品質です。

この100円トリオならば、どのような方に贈られても、

きっとご満足いただけると思います。

春のあいさつの手土産に、100円トリオを、どうぞよろしく願いいたします。

増田の謎

今年の冬は、いろんな風邪が大流行して、たくさんの方が、風邪をひいたようですね。

みなさんも風邪をひかずに、無事に冬を乗り切れたでしょうか？

おかげさまで、当店のスタッフは、あまり風邪をひく事もなく、元気だったのですが、

たった一人、販売スタッフの増田だけが、よく風邪をひきました。

当店イチ、体が頑丈な増田なのに、どうしてこんなに風邪をひくのでしょうか？

原因をいろいろと、スタッフ全員で真剣に考えた結果、

増田は顔がデカイので、病原菌を受ける表面積が広い事が原因だと断定しました。

そんな、風邪をひきやすい、か弱い増田を、お店で見かけたら励ましてやってくださいね。

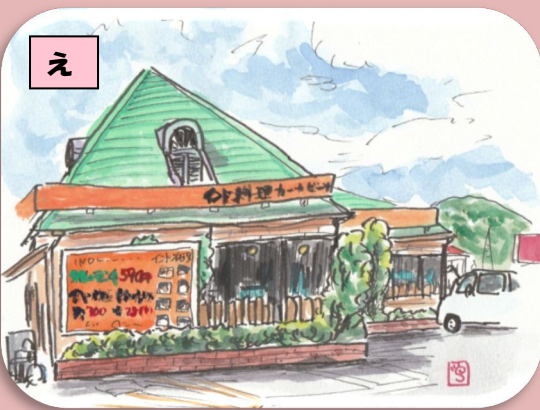
スタッフ・増田



今月のプレゼントクイズ

今月も、抽選で10名様に、
当店の商品券1000円をプレゼントいたします。
今回は、最近ポイントカード会員ご入会の方が多い、
宇多津町に関するクイズです。
それでは問題です。
下に宇多津の建物をスケッチした6枚の絵があります。
あ〜か の中に、結婚式場の建物が一つあります。
それはどれでしょう？ 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。
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、
割引引きと同時に、プレゼントクイズにもご応募いただけます。
締め切りは、4月20日。
当選発表は、発送に代えさせていただきます。
奮って、ご応募してくださいね。
みなさんの幸運を、お祈りいたしております。



編集後記

今月も最後までお読みいただき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。

さて、何かと行事の多い、春がやって来ました。進学、転勤などで、新しい環境に変わられる方も多いかと思います。

環境の変化に対応できない時には、お菓子を食べればリラックスすれば、少しは気持ちも和むような気がします。

また、新しい人との出会い、別れにも、お菓子を贈ってご挨拶を交わせば、
気持ちのいい人間関係が築けそうです。

清水菓子舗のお菓子を、そんな人間関係の潤滑油としてご利用いただければ、
スタッフ一同、こんなにうれしいことはありません。

最後に、ちょっとだけセコいお得情報を一つ。

当店のさくら餅は、すべて職人が手作りしています。

そのため、作る職人によって、微妙に大きさが違います。

そこで、各職人の作るさくら餅の重さを計量したところ、

瀬野の作るさくら餅が、少しだけ大きい事が判明しました。

少しでも大きいさくら餅がほしい方は、

←この職人が作っているのを見かけたら買ってみてくださいね。

清水菓子舗三代目店主

清水洋之

さくら餅を作る、
瀬野



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/>