

お菓子屋だよ

2012年4月20日発行



ばくばく君を、どうぞよろしく！

清水菓子舗のシンボルマークは、
アルファベットの「S」に
3つのドロップマークがついた、こんなマークです→
でも、みなさんにもっと親しみを持っていただくために、
今回、マスコットキャラクターを作る事にしました。
クマやリスだとありきたりだし、トラやライオンだと怖すぎるし、
「何か、みんなに愛される珍しい動物はいないかなあ」と、いろいろ考えた挙句
想像上の動物「獺」が思い浮かびました。
獺は、鼻はゾウ、体はクマ、足はトラ、尻尾はウシという、ユニークな生き物です。
和菓子も洋菓子もお菓子なら何でも作ろうとする、清水に通じるモノがあります。
しかも、悪夢を食べてくれるので、昔から縁起の良い動物だと言われています。



ちょっと見た目は怖い獺ですが、とぼけた感じが出るように描き直し、見ているだけで「幸せな気持ち」になるようにしました。

また、お菓子をばくばく食べてほしいという思いから、「ばくばく君」と命名しました。

見慣れないうちは、なんとも変な印象を持たれるかもしれませんが、
そのうちきっと、「ばくばく君」の可愛さに気づいていただけると信じています。
今後、清水のシールや看板など、いろんなところにばくばく君が登場します。

まだまだ認知度の低いばくばく君なので、
どこかで見かけたら、そっと応援してやってくださいね。
ちなみに、右の3体は没になったキャラクターです。→
結構カワイイので、何かの機会があれば登場させようと思っています。



ぐんぐん成長しています。

当店の製造スタッフ、森の長男、ゆうと君が、この春幼稚園に入園しました。
元気で、明るくて、面白い、ゆうと君。
3歳なのに、しっかり喋るし、挨拶もちゃんとできます。
お菓子職人も、日々、成長を続けないとお客さんに喜んでいただけません。
ゆうと君に負けないように、清水のスタッフも、練習と研究を怠らずに、
熱心に、腕を磨いていきたいと思っています。



もり ゆうと、3さいです。
ようちえんに、
にゆうえんしました。
ときどき、
おみせに、いるので、
どうぞ、
よろしくおねがいます。



これからも、脱皮し続けます。

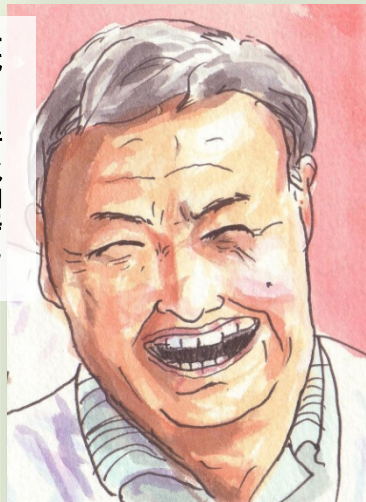
この春から、新しい仕事や、新しい進路を選んだ方も多と思います。
「脱皮しない蛇は死んでしまう」と言われるように、
時代の流れが激しい現代は、新しく生まれ変わり続けないと、厳しい時代になりましたね。
清水菓子舗は、

初代・清水仁平がこの地で明治43年にお菓子屋を始めて、百年以上が経ちます。
創業当時は、まだ鉄道も通っておらず、駅はおろか、付近に家もなかったそうです。
当初は、飴玉や、「へそまん」と呼ばれる小さな饅頭を作って、
近隣の村からも、買いに来るような評判の菓子屋に育てあげてきたと聞きます。

初代・清水仁平



二代目・清水加寿男



二代目の清水加寿男の時代になってからは、
駅前商店街として賑わい始め、和菓子屋として繁盛店になりました。
昭和30年代ころからは、バタークリームを使った洋菓子も作る和洋菓子店へと脱皮し、
その後は、冷蔵ショーケースを導入し、生クリームを使ったケーキを本格的に作り始め、
仕出し屋への卸菓子をやめ、店売り一本に専念するお菓子屋へと脱皮を果たします。
二代目の時代は、日本が高度成長した時代だったので、
お菓子屋を取り巻く環境も、激変に次ぐ激変で、何度も脱皮をする必要に迫られた時代でした。
昭和60年代になり、三代目の清水洋之が、
神戸での修業を終えて、清水菓子舗に入った頃には、
スーパーなどの出店で、商店街も淋しくなってきました。
そこで、神戸仕込みの高級なケーキを販売したのですが、

まったくお客さんに買ってもらえず、毎日、作っては捨てるばかりを繰り返していました。
あまりの不振に苦しんだ末に、地元のお客さんにも喜んでいただけるカジュアルなケーキに脱皮し、
焼き菓子も、二代目と協力し合って、独自の和洋折衷菓子を、作り上げました。
そして現在、コンビニやスーパーでも、気軽にお菓子が買える工業製品の時代になりました。
これからも、地元のお菓子屋として生き残っていくためには、さらなる脱皮が必要だと考えています。
脱皮を続けて、何とか百年続いた清水菓子舗を、これからも、どうぞよろしく願いいたします。

三代目・清水洋之



フルーツロール
1500円



シンプルなケーキが人気です。

ひと昔前の、スイーツブームの頃には、珍しい食材を使ったケーキが人気でした。
どんな味かもわからないのに、珍しいケーキがもてはやされました。
そんな流れに反発したのか、最近はオーソドックスなケーキが人気です。
中でも、スポンジと生クリームだけの、
シンプルなケーキをご要望されるお客さんが増えています。
生クリームを、ふわふわのカステラ生地で巻いただけの「フルーツロール」。
卵の風味を大切にシートの生地を3段重ねただけの「ショートケーキ」。

どちらも、生地と生クリームだけを組み合わせただけのシンプルなケーキですが、
最近、本当によく売れるようになってきました。
シンプルなケーキというのは、
生地の良し悪しがすべてなので、誤魔化しのきかないケーキです。
そのため、原料も厳選し、常に緊張感を持って、生地作りを行っています。
売り場から見える厨房で、
職人が一生懸命生地作りをしている姿もご覧いただけますので、
ご来店の際は、注目してくださいね。

ショートケーキ
280円



レモンケーキ 1300円



レモンケーキ、リニューアルしました。

根強いファンの方に支えられて、40年近くロングセラーを続けるレモンケーキ。爽やかな味の焼き菓子なので、これから初夏にかけて贈り物にもお勧めです。今回、レモンケーキのレシピを見直して、レモンの風味をさらに爽やかに改良して、今まで以上に後口の良い焼き菓子に改善しました。

そして、味の改善と同時に、レモンケーキのギフト箱やシールも作り直しました。これまでのパッケージだと、「せつけん箱みたい」とか、「暑苦しい」などと不評だったのですが、今回は、鮮やかなグリーンとイエローのデザインを採用し、レモンケーキの爽やかさを、うまく表現できていると思います。まだレモンケーキを召しあがった事のない方、これを機会に、一度お味見してみてくださいね。



ボクみたいに、爽やかです

母の日ケーキ 2900円



母の日をお忘れなく！

念のために申し上げておきますが、5月13日が、母の日だという事をお忘れになっていらっしゃる方は、いませんよね？ 毎日、家族のために、一生懸命働いてくれているお母さん。どんなに偉い人だって、育ててくれたお母さんがいらっしゃるはず。母の日は、そんなお母さんに、感謝の気持ちを伝える大チャンスです。でも、その日を忘れてしまったら、一転して、大ピンチになってしまいますよ。

しかし、お母さんには何をプレゼントしたら喜んでくれるでしょうか？ カーネーションは無難すぎるし、服の好みもわかりません。そんな時には、ケーキをプレゼントして、日頃の感謝を伝えながら、一緒に食べるのはいかがですか？ そうすれば、きっとお母さんも喜んでいただけたと思います。今年も清水では、母の日のケーキ、母の日のギフトを取り揃えて、母親思いのみなさんのご来店をお待ちしています。



母の日ロール 1800円



母の日・上生菓子

ベテラン・宮内



ベテランスタッフが卒業しました。

春は、出会いと別れの季節です。この春、清水で20年務めてくれた、ベテランスタッフの宮内が卒業しました。お店のすべてに気配りのできる、エースの宮内が抜けるのは、お店にとって大きな痛手です。でも、澤選手が抜けた「なでしこジャパン」が、世界を相手に、大活躍しているように、清水も、宮内の後輩たちが、きちんと後を受け継いで、新しい体制で、しっかりとお店を盛り立てていかなければいけません。

これを機に、今までは後輩の立場で甘えていたスタッフも、責任感を自覚して、大きく成長して、リーダーシップを発揮する立場に生まれ変わる事と思います。まだまだ発展途上人ばかりのスタッフですが、これまで以上に頑張ってくださいね。

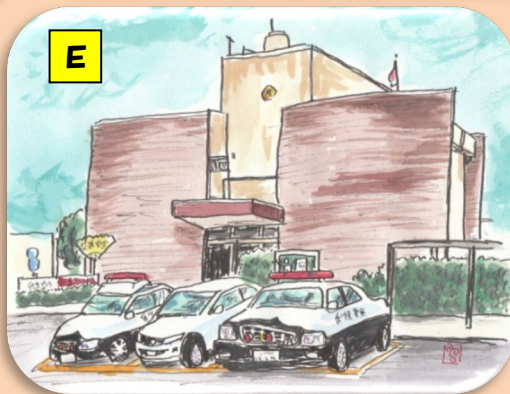
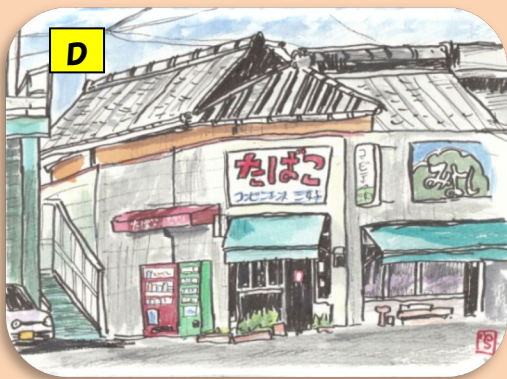
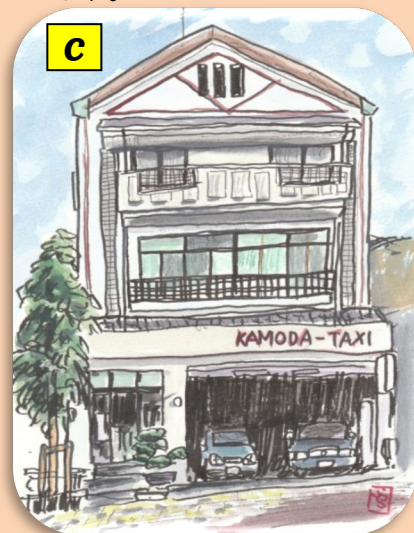
長い間、ありがとうございました



今月のプレゼントクイズです。

毎回たくさんのご応募ありがとうございます。
毎月ご応募いただいているのにハズレの方が多いので、
今回は、抽選で20名様に、
当店の商品券500円をプレゼントいたします。
金額は下がりましたが、当たる人を増やしました。
それでは問題です。
下に、高瀬の建物をスケッチした6枚の絵があります。
A～Fの中で、警察署はどれでしょう？
アルファベットでお答えください。

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、5月20日。
当選発表は、発送にかえさせていただきます。
どうかお気軽にご応募くださいませ。
みなさんの幸運を、お祈りいたします。



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、お花見も終わり、もうすぐゴールデン・ウィークがやってきますね。楽しい計画は、立てていらっしゃるでしょうか？

疲れるので、家でゴロゴロしておくのも、もしかしたら有意義な過ごし方かもしれませんね。

清水は、ゴールデンウィーク中は休まず営業しますので、どこかにお出かけの時や、お客様がいらっしゃる時には、ご利用くださいね。

そこで、忘れてならないのは、ゴールデンウィーク最終日の「こどもの日」です。

女の子の「ひなまつり」と比べて、今一つ盛り上がり欠ける「こどもの日」。

男の子のいるご家庭の方は、ぜひ忘れずに、「こどもの日」も祝ってあげてください。

ゴールデンウィークで遊び疲れて忘れてしまうと、こっそり拗ねてしまう男の子も多いんだそうです。

最近、女の子よりも男の子の方が繊細で傷つきやすいようです。

ぜひ、男の子の成長を願って、

こどもの日は盛大に盛り上げてくださいね。

それでは、みなさんにとって楽しい5月が訪れますように！

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/>