

# お菓子屋だより

2012年5月20日発行



生どら  
180円

## 「生どら」大人気です！

おいしい生どらを食べたい！と思って、  
 何度も何度も試行錯誤を繰り返してきました。  
 生どらは冷やして食べるので、皮が硬くなりなりやすく、  
 かといって、ふわふわの生地になると、味わいがなくなります。  
 冷えても硬くならず、  
 おいしいどら焼きの皮を作るにはどうすればいいのか？  
 また、はちみつをたっぷり入れたいけど、  
 焦げやすくなる問題をどうすればいいのか？  
 いくつもの難問にぶち当たりましたが、その都度妥協せずに  
 問題を解決してきました。

また、生どらに合う、粒あんの最適な硬さや甘みを見つけ出すのにも苦労し、  
 生クリームと粒あんの比率も、数えきれないくらい試食をして決定しました。  
 でも、どら焼きの皮を焼く作業は、職人の腕によって、良し悪しが左右されるものです。  
 生地を流す速さ、蒸し時間の勘、ひっくり返すタイミング、焼け具合の見極めなど、  
 テクニックだけじゃなく、センスも要求される仕事です。  
 いろんな職人が焼いてみたのですが、なんと一番上手に焼いたのは、新人の饗庭でした。  
 他の誰よりも、上手に焼くので驚きです。  
 ふだんから新人なのに態度のデカイ饗庭。  
 この事で、今まで以上に大きな態度を取る  
 ようになり、職場内で君臨していますが、  
 おいしいどら焼きを焼くので、  
 誰も、饗庭には逆らえません。  
 そんなエラソーな饗庭の作った  
 おいしい「生どら」。  
 毎日、たっぷり作っています。  
 ぜひ、お召し上がりになってくださいね。



どら焼き名人  
饗庭（あいば）



どら焼きは、  
私にまかせなさい！



いちごバーム  
1000円

## カラフル・バームはいかがですか？

先月の発売以来、ご好評をいただいているバームクーヘン。  
 今流行りの、甘くて軟らかいタイプではなく、  
 甘さを抑えた、どっしりとしたタイプのドイツ・スタイルのバームクーヘンです。  
 そんなバームクーヘンを、いろんな味で味わっていただきたいので、  
 レモンチョコやイチゴチョコでコーティングした商品もご用意しました。  
 カラフルなバームクーヘンを、気軽なギフトにもご利用くださいね。



レモンバーム  
1000円

# 新茶、入りました。

全国的にも評価の高い、地元・高瀬銘茶。

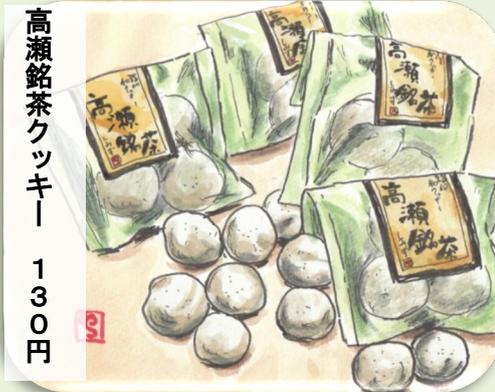
清水では、お茶の産地のお菓子屋として、高瀬銘茶を使ったお菓子を作っています。  
バター生地に高瀬銘茶を練り込んで、こし餡とともにしっとり焼き上げた「茶らりん」。  
サクサクのアーモンドクッキーに、高瀬銘茶と和三盆糖をまぶした「高瀬銘茶クッキー」。  
どちらも、香川名物として、全国にも発送している、人気の焼き菓子です。  
そして、その人気を支えているのが、高瀬銘茶の香りです。  
今年も、5月初旬から、一番茶の手摘みが始まり、新茶が出回る季節がやって来ました。



茶らりん 100円



二ノ宮地区のお茶生産農家の方にうかがうと、今年の新茶は例年よりも香りが良いだそうです。  
そんな、選りすぐりの新茶を「茶らりん」、「高瀬銘茶クッキー」にも、贅沢に使用しました。  
お茶の葉ごと召し上がれる、清水の銘茶菓子。  
健康にも良いお茶をたっぷり食べて、カテキンパワーで、元気にお過ごしくださいね。



高瀬銘茶クッキー 130円



## 極端な二人

清水の製造スタッフ、森と瀬野。

森は、愛媛県・大洲市出身で、香川県に引っ越して5年になりますが、もう、香川県中の事は、隅から隅まで知っている香川県通です。  
一方、瀬野は、生まれも育ちも詫間町で、香川県在住32年ですが、香川県の事はほとんど知らず、自宅のある詫間町の事もほとんど知りません。  
先日も、高松に行く用事があって迷子になり、みんなで大騒ぎになって、迎えに行きました。



かつて、スタッフみんなで神戸に出かけた時、鳴門大橋を渡って淡路島を通行中、「ここは奈良県ですか？」という、名言も発した事がある男です。  
在住5年で、香川の事に詳しい森もたいしたものですが、32年も香川で暮らして、まったく香川を知らない瀬野は、もっと凄いです。

## 和風の涼菓でさっぱりしましょう。

鬱陶しい梅雨の時期。そんな時には、冷たいアイスやビールでスッキリしたいですね。  
でも、アイスやビールって、お腹をこわすし、カロリーも心配です。  
そんな時には、よく冷やした、ひんやりとした和菓子はいかがでしょうか？  
和菓子の原料は、小豆、葛、きな粉など、健康的な素材ばかり。



そのうえ、清水の和菓子は無添加で甘さも控えめです。  
プルンとした食感の「水まんじゅう」。  
吉野本葛を使った本格派の「くずもち」。  
トロ〜りとした食感の「水ようかん」。  
涼しげな和菓子は、アイスやビールのような刺激はありませんが、気分まで和ませてくれるのは、日本人だからでしょうか？  
今年は、節電の夏。  
エアコンを控えめにして、涼菓で体感温度を下げましょう。





# 今月のプレゼントクイズです。

今月も、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。  
今月は、当店のお客が多い、観音寺に関するクイズです。  
それでは問題です。

下に、観音寺の建物をスケッチした6枚の絵があります。

1~6の中に、くすり屋さんが1枚あります。

それはどれでしょう？ 数字でお答えください。

(ヒント、よく絵を見れば、

緑色の看板に、黄色い「くすり」の字が見えます)

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ご記入ください。

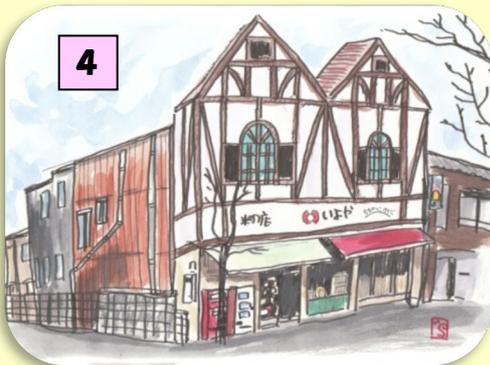
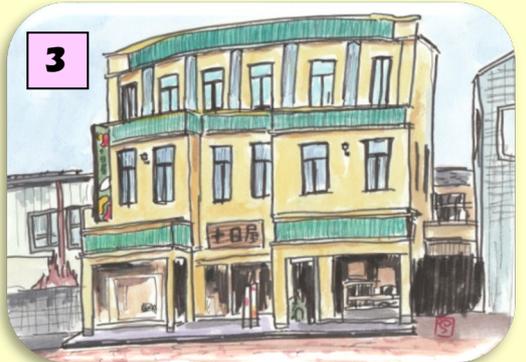
お買い物の際に、販売スタッフにお渡しいただければ、

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、6月20日。

当選発表は、発送にかえさせていただきます。

みなさんの、ご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、今年も、雨の多い、梅雨の時期がやって来ます。

梅雨時の楽しみといえば、

あじさいの花を見る事じゃないでしょうか？

大輪の花を咲かせる派手な花よりも、

小さな花をたくさん咲かせる、あじさいが大好きです。

人生も、一回だけの大きな幸せよりも、

小さい幸せがたくさんある方が、楽しいですね。

でも、あじさいの花に見える部分って、

実は花じゃなくて、「がく」なんだそうですね。

本当にミステリアスな植物だと思います。

湿気が多くて、むしむしするこの季節、

どうぞ体調をお崩しにならないように、お気をつけください。

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/>