

お菓子屋だより

2012年6月20日発行

茶らりん
1000円



地元愛・茶らりん

高瀬といえば、おいしいお茶の産地として有名です。
 高瀬・二ノ宮地区の農家の方が、長年にわたって品質を磨き、
 丹精込めて育ててきたのが「高瀬銘茶」です。
 そんなお茶の産地でお菓子屋をやらせてもらっているのですから、
 「高瀬銘茶」を使ったお菓子を作らないわけにはいけません。
 でも、地元が誇る素晴らしいお茶を使わせてもらう以上、
 絶対においしいお菓子を作らないと、
 お茶の生産農家の方に叱られてしまいます。
 そんなプレッシャーを感じながら、開発したのが「茶らりん」です。

「茶らりん」は、和菓子職人である2代目店主と、
 洋菓子職人の3代目店主が知恵を絞って作り上げた、
 親子合作の、洋風和菓子です。
 3代目が、高瀬銘茶をバターで煮出した洋風生地を作り上げ、
 その中に2代目が長年の技で作った、特製のこし餡を入れて焼き上げます。
 あんこが入ることで、バター生地は、とてもしっとりとして、
 こし餡の味は、バターの風味によって、より際立っています。
 2代目と3代目は、親子でよくケンカをしています、
 2人が作った素材同士は、お互いを引き立てあっているわけです。



高瀬銘茶も
販売しています。

今の時期、「茶らりん」には、この春摘まれた、高瀬銘茶の新茶がたっぷりと使われています。
 そのため、茶らりんが1年で一番おいしい時期なのです。
 ぜひ、この時期の「茶らりん」を、いろんな地域の方に食べていただいて、
 全国に「幻のお茶」として知られている、高瀬銘茶のさらなる知名度アップにご協力ください。
 今、お茶農家の方の一番の悩みは、後継者不足なのだそうです。
 これから次の世代にも、高瀬銘茶を引き継ぐために、
 「茶らりん」が微力ながらも、お役にたてると信じて毎日製造に励んでいます。

そんな「茶らりん」の、唯一の問題点は、
 当店のスタッフが、
 「茶らりん」が焼き上がると、
 お茶の香りニロ〜ンとしてしまっ、
 しばらく、ぼんやりしてしまう事です。
 みなさんも、ご来店の際に
 茶らりんが焼き上がっていたら、
 たっぷりとお茶の香りをお楽しみくださいね。



あ、あ〜ん♡
 お茶の香りが、

お茶の香りに、
 うっとり



クールビズの男

暑くても、だらしない格好はしたくない。でも、暑いから、かつちりとした服装はイヤだ。そんな夏のファッションでお悩みのあなたに、当店のスタッフ瀬野から、この夏、おすすめのスタイルのご提案です。

←このファッションのポイントは、Tシャツに、ネクタイとベストがプリントしてある点です。

当店のファッションリーダーの瀬野は、このスタイルで通勤をしています。

節電が叫ばれている今年の夏にぴったりのファッションじゃないでしょうか？

さすがは、センスの塊の瀬野。素晴らしい着こなしですね。

Tシャツなのに、ネクタイ着用で、その上ベストまで…。

ただ、問題なのは、この服を見た人みんなから笑われる事です。

羞恥心のない方、ぜひ、マネしてみてくださいね。

ファッションリーダー・瀬野

ボクに、惚れるなよ！
ヤケドするぞ。



冷凍販売、はじめました。

ちっちゃいから、冷蔵庫の中にいつも入れておいても邪魔にならない「四角いち〜ず」。

でも、たくさん買い置きしておくと、賞味期限が3日なので、傷んでしまいます。

また、ギフトとして贈りたいけど、賞味期限が短いので、たくさんプレゼントできません。

お客さんから、そんなご意見をたくさんいただいたので、

このたび、「四角いち〜ず」の冷凍販売を始めました。

冷凍なら、たくさん買い置きして、いつもおうちの冷凍庫に備蓄しておけて、

「ちょっとチーズケーキが食べたいな」と思った時、わざわざ買いに行かなくても大丈夫です。

また、少人数のご家族への贈り物でも、冷凍品なら、先様のお好きな時に、

お好きなだけ食べていただけますよね。

「四角いち〜ず」は、名前の通り、小さくて四角いバイクドチーズケーキです。

でも、小さくても、チーズと生クリーム旨みをギュッと濃縮しているの、

1個食べただけでも、食べ応えがあって、大満足です。

そのへんが、このお菓子の人気の秘密かもしれませんね。

もちろん、一度に何個食べてもOKですが、カロリーは自己責任でお願いしますね。

冷凍品の場合、保存期限は冷凍庫で1カ月。

解凍は、冷蔵庫で半日、室温で1時間ほどです。

いつでも、お好きな時に解凍して、お召し上がりくださいね。



四角いち〜ず
160円

10個入り
1600円



今の時期が人気です。

アップルパイと言えば、

秋や冬のイメージがありますが、

実は、初夏のこの時期によく売れているんです。

清水のアップルパイは、薄くてサクサクなので、

食欲が落ちるこの時期に、

食べたくなる方が多いようですね。

また、リンゴをレモンと一緒に炊き上げているので、

とってもリンゴの味が爽やかで、スッキリしています。

そこに、シナモンがアクセントになってスパイシー。

あれ？ アップルパイって、

本当に今の時期にピッタリのお菓子ですね。

お店のオープンで、1日に何度も焼いていますので、

運が良ければ、焼き立てをお召し上がりいただけますよ。



アップルパイ
550円





夏の上生菓子 160円

夏の和菓子で、涼感アップ

今年の夏は、「風鈴」の製造が、大幅に伸びているそうですね。
 節電のため、エアコンの使用を控える事が大きく関係しているそうです。
 風鈴って温度を下げたりしませんけど、あの澄んだ音色が涼しさを感じさせるからですね。
 本当に、日本人の感性って、素晴らしい！
 夏の上生和菓子も、食べたからと言って、温度は下がりません。
 でも、感性の豊かな人なら、涼しげな見た目が、きっと体感温度を下げてくれると思います。
 日本人の涼感、温度計の数値だけでは測れません。
 節電の夏をきっかけに、今年は、日本人の感性を呼び覚ましてみませんか？
 感性も磨かれて、節電に協力できたら、まさに一石二鳥ですね。

しっかり見習い中です。

5月から、新人の眞鍋が入店しました。
 今は、お菓子作りの基本を、しっかりと覚えているところです。
 眞鍋は、スポーツウーマンで、夏はカヌー、冬はスノーボードと、
 体を動かすのが大好きです。
 やはり、スポーツをしている人は、運動神経が良いからでしょうか、
 仕事の覚えも、とっても早いです。
 早く基本をマスターして、彼女らしいお菓子が作れる日が来るのが楽しみです。



新人の眞鍋です。
 どうぞ、よろしく
 お願いします。



今は、連日、先輩が仕事を教えていますが、
 実は、教えられる方よりも、教える方が、
 学べることはたくさんあります。
 眞鍋を教える事によって、先輩もレベルアップしているのが頼もしいですね。



そんな眞鍋ですが、毎日お菓子を作っているくせに、ダイエットをするとしております。
 お客様に甘い物を食べさせて、自分は痩せようとするなんて、ちょっとズルイですね。
 でも、これまでスポーツで鍛えたど根性で、ダイエットも成功させるかも知れません。
 とりあえず、自転車通勤でカロリー消費に努めているようですが、
 それだけじゃ物足りないの、そろそろ職場でも大暴れしてほしいですね。
 もちろん、ただ暴れるのではなくて、大活躍してほしいという意味ですけど…。

時間帯によっては、製造だけでなく、販売スタッフとして売り場に立つ事もあるので、
 彼女をお店で見かけたら、
 ダイエットの進捗具合をチェックするとともに、励ましの言葉をかけてやってくださいね。
 他のスタッフ同様、これからも、どうぞよろしく願いいたします。

人気上昇中です。

暑くなると、ドンドン売れ行きの良い「水まんじゅう」。
 あの、ひんやりツルリンとした食感が、たまりませんね。
 で、暑くなるほど、水まんじゅうの種類も増えて、カラフルになっていきます。
 こし餡、マンゴー餡、ずんだ餡などなど、今も、新しい水まんじゅうを試作研究中です。
 お子さんにも人気の和菓子なので、もちろん、無添加の安心素材です。
 ちょっと凍らせて、シャーベットのようになって食べてもおいしいですよ。
 よ〜〜〜冷やして、お召し上がりがくださいね。

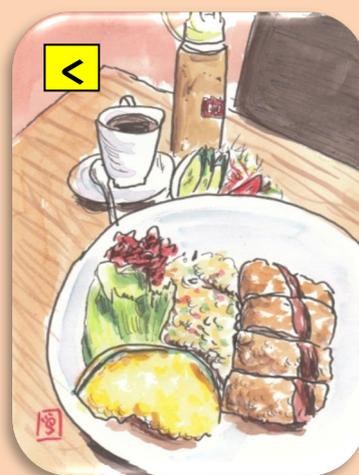
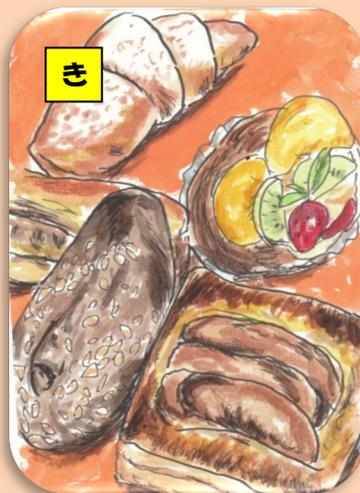
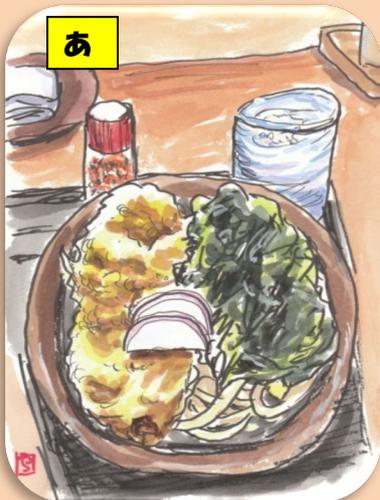
カラフル水まんじゅう 110円



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。
それでは問題です。
下に、8枚の食べ物の絵があります。
その中に、1枚だけ、清水のお菓子があります。
さて、それはどの絵でしょう？
あ〜くの、平仮名でお答えください。

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、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、7月20日。
当選発表は、発送にかえさせていただきます。



編集後記

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、先日、鹿児島へ行ってきました。
鹿児島は、香川県よりも、高齢化、過疎化が進んでいる地域です。
そんな地域でのお菓子屋さん、どんな商売をしているのかが見たくて行ってきました。
何軒も、お菓子屋さんを見て回ったのですが、
どこの店でも、よく売れているのは「かるかん」。
讃岐うどんのお店と同じで、活気のある店とない店に、
はっきりと分かれていたのが印象的でした。
やはり、どの地域でも、活気のある明るいお店は魅力的ですね。

清水も、スタッフみんなで頑張っ、活気のあるお店作りをしようと、強く思いました。
そして今、清水で活気のある商品と言えば「生どら」です。
この商品を、さらに人気のある商品に育て上げて、活気のあるお店にしようと思っています。
それでは、暑くなる折、みなさんも体調をお崩しにならないように、ご自愛くださいませ。
今月も最後までお読みいただき、ありがとうございました。

清水菓子舗三代目 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/>