

お菓子屋だよ

2012年8月20日発行

和風の涼菓が大人気です。

夏といえば、ゼリー、パパロア、プリンが人気だったのですが、

今年の夏は、和風の冷たいお菓子が大人気です。

和風涼菓をおいしくするポイントは、なんといっても「食感」と「のどごし」です。

通常は、でんぷんを使って、素材を固めるのですが、

清水では、「つるり」、「もっちり」、「スルスル」など、

いろんな食感を演出するために、くず粉、わらび粉、寒天、米粉などを駆使して、

そのお菓子に合った、軟らかさと、弾力と、粘りを、追い求めています。

わらび餅をカットする森



しかし、どれも天然素材なので、扱いが難しいのです。

それぞれが長所、短所を持ち合わせているので、

最高のバランスにブレンドするのが難しく、

最適な状態に炊き上げるのもコツがいります。

そんなデリケートな素材を組み合わせて、スタッフの森が、今年の夏に新しい涼菓を完成させました。

軟らかいの、ほどよい弾力があって、キレがある食感の「黒糖わらび餅」です。

わらび粉に、くず粉、米粉をブレンドして、試行錯誤の末、当店独自の食感を作り出しました。

そして、そのわらび餅のおいしさを引き立てるために、厳選された沖縄の黒糖、

和菓子の本場、京都から取り寄せた、深煎りのきな粉を、ぜいたくに使いました。

選りすぐりの素材ばかりで作った「黒糖わらび餅」、ぜひ一度、お召し上がりがくださいね。

黒糖わらび餅

550円



さて、夏の和風涼菓は、ほかにもいろいろあります。

特製こし餡を、くず餅で包んだ「くずもち」。

極限まで、なめらかさを追求した「水ようかん」。

くず粉と寒天をブレンドした、毎年、夏の一番人気商品「水まんじゅう」など

まだまだ残暑が厳しいですが、優しい甘さの和菓子を食べて

気分をリフレッシュしてみませんか？

なお、清水の和菓子は、その場で作って、その場で販売しているので、

すべて無添加です。

そのため、時間が経ちますと、

おいしさが失われますので、

お買い上げの折には、

どうか、お早目に

お召し上がりがくださいますようお願いします。

また、どの涼菓もよく冷やしてくださいね。

ひんやりした食感が、

きっと、夏の疲れを癒してくれるはずです。

くず餅・540円



水まんじゅう・660円



超大型新人・笠原、出現！

もうお気づきの方もいらっしゃると思いますが、7月から、でっかい新人がスタッフに加わりました。善通寺から、原付バイクで爆走通勤して来る、期待の大型新人・笠原です。清水に来る前は、ホテルで板前歴3年の笠原。天ぶらを揚げるのが得意で、油っこいものが大好きです。そんな笠原の、将来の夢は、カフェを開くこと。そのために、板前からパティシエールに転身すべく、清水にやって来ました。そんな笠原の、魅力は、ご覧のとおり、笑顔です。底抜けに明るい笠原の笑顔は、もしかしたら、地球を救うかもしれません。

私を見に来てください



新人の笠原でっ

もっというろ、笠原の事をご紹介したいのですが、なにぶん、でっかい顔がスペースを取り過ぎて、

文章を書くスペースが足りません。

なにゆえ、ここまで大きく育ったのか？

どうしてそんなに、毎日が楽しそうなのか？

魅力たっぷり、威力もたっぷり、

迫力もたっぷりです。

まだまだ、お菓子を作る腕前は神秘のベールに

包まれています、

このルックスで、

普通のお菓子を作るはずがありません。

期待の、超大型新人・笠原。

どんな菓子職人に育つのか？

全く予想がつかないだけに

彼女の将来がとても楽しみです。

みなさんも、今後の彼女の活躍に

ぜひ、注目してくださいね。

店主、原点回帰

清水の三代目店主は、神戸で4年間、洋菓子の修業をしてきました。もう30年も昔の話です。修業したお店は、神戸洋菓子界の名店「レーブドシェフ」です。先日、清水の若い(?)スタッフ3人とともに、店主原点のお店「レーブドシェフ」を訪ねました。卒業して、30年経つというのに、温かいおもてなし、お忙しい中、北平シェフ自らが、工場も店舗も、すみからすみまで、親切に案内してくださいました。



神戸・レーブドシェフ本店



そして、いただいたケーキが、とっても、うまい！

洋菓子先進地で、有名洋菓子店がしのぎを削る神戸。

その中で、先頭集団を走り続けるお店だけあって、

訪問するたびに進化を遂げていて、

いつも、気持ちに喝を入れていただきます。

同行した、清水のスタッフも、たくさんの刺激を受けて、

ますますヤル気に火が付いた様子で、

猛暑の中、とても暑苦しかったです。

冗談はさておき、

素晴らしいお店で、修行させてもらったことを誇りに、

これからも、たゆまず精進を続けていかなければと、

あらためて、菓子職人としての決意を誓い合いました。

主婦に訊け！

清水には、連日、主婦の方がたくさん来店してくださっています。

そこで、当店の主婦スタッフに、主婦の目から見たおススメ商品を発表してもらいます。

味、ボリューム、値段にうるさい主婦スタッフのおススメです。ぜひ、参考にしてみてくださいね。

河田



主婦歴、ウン十年の私・河田がおススメするのは、焼き菓子の「さくらんぼ」です。

しっとりと焼き上げられたバター生地の中に閉じ込められた、とってもジューシーな、アマレナチェリーが味のアクセントです。しかも、お花の形がとってもカワイイので、いつまでもカワイイ私は、このお菓子を一押しでおススメします。みなさんも、かわいいお菓子を食べて、かわいい主婦を目指しましょうネ。

さくらんぼ・130円



オレンジパウンド
1本・1200円



働き者主婦の私・大西がおススメするのは、オレンジのパウンドケーキです。

お菓子は何と言ってもボリュームです。

このオレンジパウンドは、おいしくてリーズナブルなのに、ボリュームたっぷり！これ1本を買っておけば、家族みんなのおやつになるし、急な来客のお茶菓子にも、大助かりですよ。

大西



新延



孫5人の私・新延がおススメするのは、ロングセラー商品の「コロネット」です。

このチョコレートケーキは、何度食べても飽きないので、私の大好物です。

そのうえ、チョコレートケーキなのに、オレンジの優しい香りなので、孫にも安心です。私も好きだし、孫も上機嫌の、このケーキ。絶対、絶対、断固としておススメいたします！

コロネット・280円



変身したつもりですが、なにか？

最近、自分が女の子だということに、うっすらと気づいた、スタッフ・増田。

平成生まれなのに、いつも30代に見られる事実を何とかしようと、

このたび、茶髪を黒に染め直し、しょぼい目に、まつ毛エクステをしてイメチェンしてみました。

ビフォー・増田



アフター・増田



可愛いって言って、
ウンでもいいから・・・

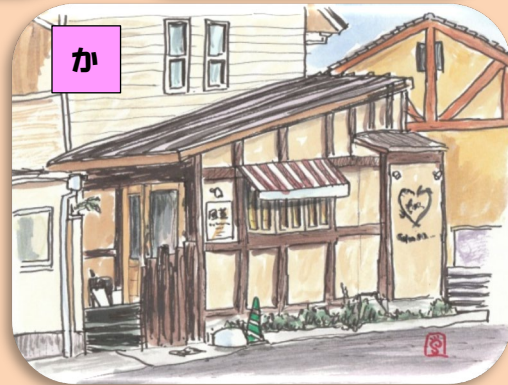
本人はお金と時間をたっぷりかけたので、かなり可愛くなったと、自慢げなのですが、周囲の反応は、とっても冷たくて無反応。増田の、女子としての試練は、まだまだ続きそうです。

そんなかわいそうな増田をお店で見かけたら、「可愛くなった」と言わなくてもイイですから、せめて、「ちょっとマシになったね」と、声をかけて慰めてやってください。どんな些細な励ましでも、きっと大喜びすると思います。

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円をプレゼントします。
それでは問題です。
下に、当店の地元・高瀬の建物の絵が6枚あります。
あ〜か の中に、病院の絵が一枚あります。
それはどれでしょう？ 平仮名でお答えください。
(ヒント・11号線沿いにある、緑の看板の、
地元で評判の整形外科医院です)

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。
お買い物の際に、販売スタッフにお渡しいただければ、
割引と同時に、プレゼントクイズにもご応募いただけます。
締め切りは、9月19日。
当選発表は、発送にかえさせていただきます。
どうぞ奮ってご応募くださいませ。
みなさんの、ご幸運をお祈りいたします。



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、
高ポイント獲得のお客様にお送りしています。

まだまだ残暑が厳しいですが、みなさんは、夏バテなどせずに、元気にお過ごしでしょうか？
清水のスタッフは、忙しかったお盆も終わり、ようやくホッと一息をついているところです。
今年は、6月の新茶の季節あたりから、地元・高瀬銘茶を使った焼き菓子「茶らりん」の人气が高まり、
お盆の帰省みやげにも、たくさん買っていただきました。
やはり、地元の素材を使ったお菓子が売れると、本当にうれしいですね。

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/>



また、茶らりんは、大人の方に受けるだろうと思っていたのに、
意外と、若い方や、小さいお子さんにもご好評です。
体にイイお茶の葉を、そのまま食べる事ができるので。
もしかしたら、お子さんのおやつにもピッタリかもしれませんね。
茶らりんのカテキンパワーが、お子さんをさらに元気にさせ過ぎてしまって、
子育て中のお母さんを困らせるかもしれません。
それでは、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。
これからも清水菓子舗を、どうぞよろしくお願いいたします。

清水菓子舗三代目店主 清水洋之