

お菓子屋だより

2012年9月20日発行

かるく3枚は
食べられまっ

笠原



アップルパイ
550円

りんごvsいも対決

長年、人気者の「焼きたてアップルパイ」。
この秋、その人気者に挑戦状を叩きつけたお菓子があります。
その名は「焼きいもパイ」。
女性が大好きな焼き芋を、
サクサクパイにのせて焼き上げた一品です。
発売間もない商品ですが、すでに売れ行きは絶好調です。

何事も、ライバルの存在があってこそ、成長するものです。
りんご対イモの対決をさらに煽るために、
それぞれの焼きたてパイに、応援団長を任命しました。
アップルパイ応援団長には、年中食欲の秋の笠原。
焼きいもパイ応援団長には、イモねーちゃんの増田。
当店オープン前で繰り広げられる、焼き立てパイ対決。
りんご派の方も、イモ派の方も、がっつり食べて、
それぞれお好みのパイを、応援してみてくださいね。

焼きいもパイ
550円



イモ、食べてけろ

増田

栗のお菓子が続々登場ちゅー！

ほとんどの栗は、缶詰を使っているのですが、年中あります。
でも、やっぱり、秋といえば、栗。
缶詰といえども、新栗が収穫されるようになれば、より香りの良い栗が使えます。
そのため、これからの季節は、栗のお菓子が、ほんの少しおいしくなります。
清水では、いろんな加工業者の栗を取り寄せて比較し、
一番風味が良くて、食感のイイ栗を、毎年仕入れるようにしています。
また、特に「和栗のモンブラン」に使用している栗は、熊本、長野、愛媛など、
国内の産地を比較検討して、おいしい新栗を仕入れてペーストにしています。

栗まんじゅう、栗ようかん、マロンパイ、栗大福、モンブラン、栗りん、などなど
お店を見渡せば、いろんなところで栗のお菓子が見つかります。
また、秋になると、栗を使った新作ケーキも登場して、
栗好きの方にとっては、たまらない季節ですね。
当店に限っては、イチゴのお菓子よりも、
栗のお菓子の方が、人気が高いようです。
この秋、山に栗をひろいに行くよりも、
清水の店内で、
栗のお菓子を探してみませんか？



りんりんトリオです。

地元産・高瀬銘茶を使ったバター生地、

こし餡を入れて、しっとりと焼き上げた「茶らりん」。

おかげさまで、三豊のおみやげ菓子としての知名度も少しずつ上がってきました。

特に、6月の新茶のシーズンからは、たくさん売れるようになって、

8月のお盆の時期には、帰省みやげや、お供え菓子として、一番人気になりました。

洋焼き菓子に、あんこを入れた和洋折衷菓子なので、

どの世代の方にも喜んでいただけるのが、人気急上昇の要因のようですね。



茶らりん
120円



ゆずりん
120円



栗りん
120円

そんな「茶らりん」に、この秋から仲間が増えました。

ゆずバター生地、白あんが入った「ゆずりん」。

マドレーヌ生地、栗が入った「栗りん」。

3種類そろったので、

お店のスタッフは「りんりんトリオ」と呼んでいます、

正直、ネーミングがダサいですね。

この3つの焼き菓子に、もっといい名前を付けてください。

新人の則包です。

9月から、清水に新しいスタッフとして加わった則包です。

高校を卒業して、大阪の調理師学校を経て、清水に入店しました。

高校時代は、野球部で猛練習に明け暮れていたのに、

大阪で、パチスロを覚えて、ギャンブルに明け暮れそうになってしまった則包。



心機一転、香川に帰ったからには、

パチスロを忘れてお菓子作りに精進してほしいものです。

今のところ、入店して間もないので、

シャイでおとなしい様子ですが、

コツコツと、丁寧な仕事ぶりは、少しずつみんなに認められるようになりました。

これから先、どんな菓子職人に育っていくのか楽しみです。

ご来店の際には、厨房内で働く則包の仕事ぶりにも注目して、

温かい目で、成長ぶりを見守っていただきたいと思います。

新人の則包です。
一生懸命
がんばります！
よろしく、
お願いします。



栗大福



マス
カット
大福

フレッシュな大福をどうぞ！

毎年、冬と春には大人気の「イチゴ大福」。

でも、イチゴのシーズンが終わると、大福は店頭から姿が消えていました。

しかし、おいしいフルーツは、イチゴだけじゃありません。

栽培技術の進歩で、一年中おいしいフルーツが手に入るようになった今、

季節ごとに、期間限定で、フレッシュフルーツを

使った大福を、お作りする事にしました。

8月から販売している、大粒マスカット「瀬戸ジャイアンツ」を使った、マスカット大福も大好評です。

これからも、おいしいフルーツを見つけて、旬の時期だけ、いろんな大福が登場予定です。

その日の、フルーツの入荷状況によって、作る数や種類は変動しますので、

ご予約の受け付けができません事を、ご了承くださいませ。

また、ケーキのコーナーでは宇治抹茶の生大福も販売していますので、こちらもよろしくお願いいたします。



宇治抹茶大福
260円

マンガ大好きっす！

初心者の笠原に、お菓子作りを教える饗庭。

先輩、後輩なのに、とってもイイ感じですね。

それもそのはず、2人の共通の趣味は「マンガ」。

しかも、2人とも何千冊もマンガの本を所有する

熱狂的なマンガファンです。

というか、清水の職場は、マンガ好きがたくさんいます。

そして、少しずつ好みが違うので、

みんな持っているマンガの種類も違います。

だから職場の仲間で、マンガの貸し借りがとっても頻繁です。

仕事の話よりも、マンガの話の方が熱心なのは、

ちょっと問題かもしれませんが、仲がいいので、大目に見ましょうね。



先輩・饗庭

後輩・笠原

仕事が終わったら、
マンガ買いに行こう

イイっす
ねえ

和菓子修業中

この春から、洋菓子製造担当スタッフの森が、

2代目店主のもとで、和菓子修業中です。

和菓子職人歴60年以上の2代目から直接指導を受けるので、

森の腕も、メキメキ上達中です。

清水の職人は、和菓子と洋菓子の

区別がありません。

どちらも作れて、一人前の職人だと考えて

いるので、和洋、両方の修業をしています。

そのため、清水のお菓子は、和洋折衷の

商品がたくさんあります。



二代目店主

修業中の森



和菓子の仕事は、洋菓子よりも

長い修業期間が必要だと言われています。

しかし、もともと手先の器用な森なので、

最近では、上生菓子作りも一部任されるようになりました。

この秋の上生菓子の中には、森が作ったお菓子も

何品かお店に並んでいます。

一年で一番色鮮やかな、秋の上生菓子。

味はもちろんの事、職人が一個ずつ丁寧に作った造形も、

ぜひご覧になってくださいね。

切実なお願い

最近、カーナビを買った瀬野。

何かにつけて、カーナビを買ったことを自慢して、みんなのヒンシュクをかけています。

今どき、カーナビを買ったくらいで、こんなに自慢をする人間を見たことがないので、

とっても微笑ましい光景ですね。

でも、カーナビをクルマに付けたのはいいのですが、

行きたい場所がない事に気づきました。

しかも、一緒にドライブしてくれる人もいません。

どなたか、瀬野の真っ赤なクルマの助手席に乗って下さる方はいらっしゃらないでしょうか？



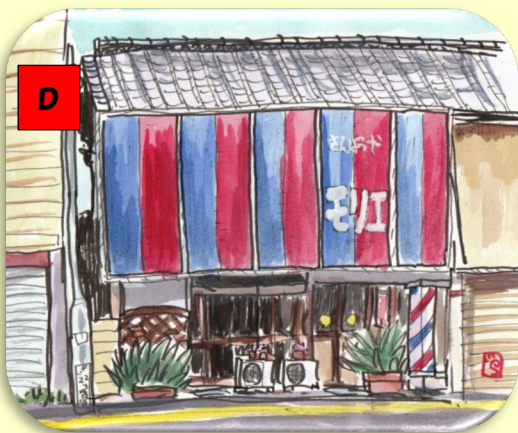
誰か、ボクと一緒に、
ドライブしてください。

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、今月は、観音寺に関する問題です。
下に、観音寺にある建物の絵が6枚あります。
A～Fの中に、中華そば屋さんの絵が1枚あります。
それはどれでしょう？ アルファベットでお答えください。

(ヒント・赤い三角屋根の建物が、
中華そば屋さんです)

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、10月20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。

今年の夏の、長い長い猛暑。秋になって、少しは過ごしやすくなりましたが、
今頃になって、長かった夏の疲れが取れない方も多いと聞きます。

みなさんも、体調をお崩しにはなっていませんか？

さて、先日、神戸のホテルで2日間にわたって開かれた、
お菓子作りと経営の勉強会に参加してきました。

北海道から、九州まで、日本中のお菓子屋さんが集まったの勉強会でした。

普通、勉強会とは名ばかりの、遊びの会が多い中で、



この集まりは、情熱のあるお菓子屋さんだけが集合する、遊びっ気なしの、マジな勉強会です。

不景気、人口減少、消費税アップなど、商売にとって逆境だらけの環境ですが、

勉強会に集まったメンバーは、見た目はコワそうなオッサンが多いのですが、

みんな熱くて、前向きで、熱心な方ばかりでした。

そこで受けた刺激と学びを清水に持ち帰り、これからも、お客さんにとってイイ店作りをしていこうと
あらためて、仕事に対する姿勢を引き締めてきたつもりです。

これからも、どうぞ清水菓子舗を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

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/>