お菓子屋だより

2013年2月20日発行

カステラのようなパウンドケーキ

パウンドケーキというのは、イギリス生まれの焼き菓子です。 小麦粉、砂糖、バター、卵を1ポンドずつ混ぜて作る事から、 「パウンドケーキ」と名付けられ、世界に広まりました。

4つの原料を同じ比率で混ぜると固い生地になってしまいます。 でも、簡単に失敗なく作る事ができるので、

世界中、パウンドケーキといえばちょっと固めの生地を作っています。

しかし、日本人が好むのは、もっと柔らかめでしっとりとした、

カステラのような食感のはずです。

清水のパウンドケーキは、小麦粉を減らして、卵が多目です。

ただし、小麦粉が少ないと、うまく焼き上がらないので、 手間はかかるし、失敗の連続でしたが、

しっとり柔らかな食感を求めて、試行錯誤を繰り返しました。











そんな、カステラのようなパウンドケーキを好んで下さる方が多いのか、 清水の焼き菓子の中では、パウンドケーキが、長年、一番売れています。 また、フレッシュバターの最高級品、発酵バターや生クリームも練り込んで、 さらなる香りと、しっとり感を追求しています。

実は、リーズナブルな値段なのに、けっこう本格派の高級焼き菓子なんです。 白桃、小倉、よもぎ、フルーツ、チョコ、かぼちゃ、オレンジと 種類も豊富に取り揃えていますので、いろんな味をお楽しみくださいね。

森君、二児の父親になりました。

・ゆうと君4才・・かっと君・・かなと君

製造スタッフの森君に、先日、次男が生まれました。 名前は「みなと」君です。

お兄ちゃんのゆうと君も元気なのですが、 次男のみなと君ったら、産まれたてだというのに、 病院の看護婦さんがビックリするくらい暴れん坊です。 これくらい元気がイイと、将来とっても楽しみですね。 みなと君が生まれたことで、

お兄ちゃんのゆうと君にも責任感が芽生え、 しっかりと弟を可愛がっている姿が頼もしいです。 また、どSで時々怖かった森君も穏やかな性格になり、 お客さんや、職場の仲間にもさらに優しくなりました。 2人の元気な息子を子育てしながらお菓子作りに励んで いる森君を、こっそり応援してやってくださいね。



どうして、280円なの?

清水のケーキは、ほとんど280円です。

300円台や400円台のケーキが当たり前になっている今、

こんな値段でケーキを販売していたら、

「安い原料を使った、安物ケーキなんじゃないの?」

「スタッフを、安月給でこき使っているんじゃないの?」

と疑う方もいらっしゃいます。

でも、清水のケーキは、高級店と比べても見劣りしない高価な原料を惜しげもなく使っているし、スタッフへの待遇も悪くありません。

じゃあ、なぜ、こんなにリーズナブルな値段で販売できるのでしょうか?





それは、スタッフみんなが考えながら仕事をして、

無駄を省き、効率化を図っているからです。

でも、一番の理由は、必要以上に儲けようとせずに、

お客さんに喜んでいただく事に執念をかけて取り組んでいるからです。

そのため、ケーキの中には、まったく儲からない商品も混ざっています。

でも、280円だと、家族みんなが気軽にケーキを食べて、

楽しい時間を過ごしていただけるんじゃないでしょうか?

地域で100年以上も商売を続けてこられたのは、

お客さんが、清水菓子舗の存在を認めてくださっているからだと思います。 これからも、無理な利益を追い求めずに、

お客さんに喜んでいただける商売を続けていこうと思っています。

スタッフの笠原は、とてもパワフルなので、 パワーがすご過ぎて、

メガネのレンズが飛んでしまうことがあります。

で、先日もレンズを飛ばしてしまったので、

それを機会にメガネを交換しました。

これからも、いろんなメガネをかけてみる、と申しておりますので、

新しいメガネをかけた笠原を店で見かけたら、

「似合っているよ」とか言って、おだててやってください。

そうすると、調子のって、変なメガネに挑戦すると思うので、

その様子を見て楽しみましょうね。









当たり前の話ですが、

良いお菓子は、良い原料がないと作れません。 だから、製菓原料を納めてくれる業者さんは とても大切です。

製菓原料問屋の井上さんと、好井さんは、 それぞれ別の問屋さんですが、 扱っている原料もほとんど同じで、 2人とも熱心で良心的です。 この2人が競い合ってくれることで、 清水のお菓子も進化していけると思い、 いつも感謝しています。



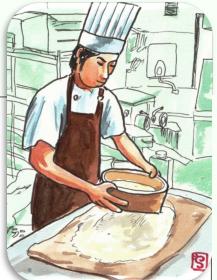


トレーニング中

お菓子作りは体が資本です。

そこで、スタッフの中には、健康維持を考えて、ジムに通ったり、

スイミングクラブに入会したりする者もいますが、どれも続いていないようです。



でも、よく考えたら、

お菓子作りの仕事も、いいトレーニングになります。 重いミキサーボールを担いで筋肉をつけたり、

出来上がったお菓子を運んで、足腰を鍛えたり。

そんな日頃の作業の中でも、一番体力維持に効果的だと思うのは 小麦粉をふるう作業です。

何キロもの小麦粉を、人力で左右に動かしてふるうので、腕や大胸筋だけでなく、

腹筋、背筋、腰など、体幹部分の奥が鍛えられ、左右に振ることで、筋肉の緊張もほぐれます。 お菓子作りの動きを、エクササイズとして活用すれば、

3

仕事をしながら、ジム通いの効用も得られて、一石二鳥だという事に気づきました。

しかも、このエクササイズは、仕事をやめない限り、ずっと継続可能です。

やはり、お菓子作りは体が資本です。毎日真面目に働いて、健康でいたいと思います。



いまだに、ひな祭りは女の子だけのお祭りだと思っているとしたら、

失礼ながら、そのような方は、時代遅れになっていますよ。

テレビを見れば、おねえタレントやオカマちゃんが大活躍し、

奥さんが働きに出て、ご主人が家事を受け持つ主夫となり、

男性がバレンタインにチョコレートを買いに来る時代です。

ひな祭りを、女の子だけのイベントにしておくのはもったいないです。

男の子も、オッサンも、はるか昔に女の子だったオバサンも、

みんなで、ひなケーキを食べて、ひな祭りを楽しんでみませんか?

ただ今清水では、女の子以外の、ひなケーキのご予約も大歓迎で受付中です。



人生のピークを終えた・

瀬野

瀬野、大感激!

先日誕生日だった、彼女いない歴34年のスタッフ・瀬野が、同僚の饗庭から、

野

さ

ん

お

誕

生日おめで

手作りケーキをプレゼントされて、泣きかけになって喜んでいました。

なんでも、饗庭は自宅の台所で、

夜中の2時過ぎまでかけてケーキを作ったのだとか。



それは、真剣な愛なのか?

それともモテない瀬野に対する、単なる同情なのか?

実は、そのあと、饗庭の誕生日があったのですが、 なんと瀬野は、何のお返しもしなかったようです。

なんというヤツなのでしょうか! なんという大失態!

さすが、34年間、彼女がいなかった男だけのことはあります。

その後、2人はなんの盛り上がりも見せず。

まわりで面白がって見ていたスタッフも飽きてしまって、興味を失いました。

うれし過ぎます。 一番しあわせです

瀬野よ、 毎日、お客さんの誕生日ケーキを作る仕事をしているのだから、

もう少し、誕生日というイベントを大切にしようね。

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、清水菓子舗のご近所に関するケイズです。

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。

あ~かの中で、

清水菓子舗にいちばん近い建物はどれでしょう?

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。 お買い物際に、販売スタッフにお渡しいただければ、 割り引きと同時に、プレゼントクイズにもご応募いただけます。 締め切りは、3月20日。

当選発表は、発送にかえさせていただきます。

(ヒント・清水の斜め前にある、

ダンス教室や書道教室の入った建物です)



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、 高ポイント獲得のお客さんにお送りさせていただいております。

さて、寒い寒いと言っているうちに、3月が近づいてきました。気の早い方は、春物の服を準備されているのではないでしょうか? 3月のお菓子屋は、イベント続きで目まぐるしい日々が続きます。

ひな祭り、ホワイトデー、卒業、お彼岸、春休み、年度末などなど、月の最初から最後まで、びっしりと行事が立て込んでいます。



そんな時、スタッフのエネルギー源になっているのが「さくら餅」です。 お客さんにお売りする目的で作っているのですが、

スタッフも、さくら餅を食べると元気が湧いてくるので、しょっちゅう食べています。

ピンクの可愛いお餅を食べたら、

口の中に広がる桜の香り。

この春の香りと、上品な甘みが、

スタッフの仕事の原動力となっています。

みなさまも、楽しい春をお迎えくださいね!

清水菓子舗三代目店主 清水洋之



清水菓子鋪香川県三豊市高瀬町新名652-1【T E L]0875-72-5225

【I E L]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/