

お菓子屋だより

2013年3月20日発行

焼きプリンが、さらにおいしくなりました。

ご家庭で、お母さんが作る事も多いプリン。
菓子職人が作るいじょうは、かなりおいしくないと職人のメンツが立ちません。
そこで、どうすればもっとおいしいプリンが作れるかを、深く深く研究しました。
牛乳の割合は？ 生クリームを加えるのか？ 卵の比率は？ などなど、
あらゆるレシピを試した結果、卵黄を多く入れることで、
なめらかな口どけと、後味の良いコクを生み出すポイントを見つけ出しました。
あとは、焼く温度と時間。そして、蒸し加減。
焼き過ぎると、固くなるし、
焼きが足りないと、卵のコクが引き出せません。
絶妙のポイントを探るために、何度も何度も試行錯誤をして、
やっと完成した、新しくなった「焼きプリン」。

うれしい

焼きプリン
おいしい〜！焼きプリン
130円

小さいお子さんが、
召し上がることが多いプリンなので
もちろん、添加物は一切使っていません。安心して食べさせてあげてくださいね。
そして、プリンといえば、おやつの定番です。
買いやすい値段で、毎日でも食べたいですよね。
当初は、160円で販売する予定だったのですが、
お客さんに喜んでいただきたいので、思い切って130円での販売に踏み切りました。
正直、原価計算をするのが怖い価格ですが、
おやつは安くておいしい事が大前提なので、プリンに関しては採算度外視です。
ぜひ、お気軽にお買い求めくださいね。

手づくりの限界に挑戦中です。

春になると、さくら餅は大人気です。
だから、作っても作っても、製造が追いつかないことがよくあります。
機械を使って作れば、短時間で大量に作れるのですが、

さくら餅
100円

機械で作ると、
もち米を干して砕いた「道明寺」が
つぶれてしまって、
独特のプチプチとした食感が
失われてしまいます。



そこで清水では、何人もの職人が力を合わせて、一生懸命、手でお餅を包んでいます。
だから、いつでも作り立てです。
職人のど根性を感じながら、お召し上がりになってくださいね。

春を味わってください。

春は行楽のシーズン。

野山に出かけて、春の芽吹きを鑑賞したり、満開の桜の下でお花見をしたりと、楽しい季節ですね。

でも、春は何かと忙しい時期です。

あれこれと、仕事や用事に追われてばかりで、のんびりと自然を楽しむ時間を捻出できずにいるうちに、気がつけば、春は終わってしまうかもしれません。



そんな方のために、清水では、春を感じさせるお菓子を、いろいろお作りしています。花を見るよりも、お菓子を食べる方がイイという方、足腰が悪くなって外へ出られなくなってしまった方、春っぽいお菓子食べて、お気軽に春気分を楽しんでみませんか？優しい甘さと香りが、春のウキウキとした気分を感じさせてくれるかもしれませんよ。

歴史好き

清水の製造スタッフ・瀬野は、歴史が好きなのだそうです。

本人が言っているので、間違いありません。

長年一緒に働いていて、初めて聞きました。

それでは、どの国の、どの時代が好きなのかを聞いたところ、戦国時代が好きだと言います。

そこで、その時代の事をいろいろ聞いてみたのですが、何も答えられず、「家康は、魚の骨が引っ掛かって死んだんですよ」と、歴史的に見て、どうでもいい事だけを教えてくださいました。どうやら、知っている歴史上の人物は、信長と秀吉と家康だけのようです。それなのに、「歴史が好きです」と言い張る瀬野。なぜ好きになったのかは、まったく謎です。

ボクは、歴史が大好きです。
でも、歴史の事は、



お菓子職人歴10年以上の瀬

手提げ紙袋のデザインが変わります。

白地に大きく、赤で描かれたSのマーク。

長年、お客さんに慣れ親しんでいた、清水の手提げ袋です。

とってもよく目立つデザインで、ご好評をいただいていたのですが、法事など、仏事ごとのお菓子をお買い求めになるお客さんから「この袋、ちょっと派手過ぎて困ります」とのご指摘をいただきました。

お菓子というのは、おめでたい時ばかりでなく、

ご不幸など、お悔やみの時にも、お使いいただく場合が多いので、

確かに、そんなに派手なデザインだと、都合が悪い時がありますよね。

そこでデザインを一新して、色も、白とこげ茶の落ち着いた配色に変更しました。

少しずつ、新しいデザインのものに変えていきますので、

新しい手提げ袋も、どうぞ可愛がってやってくださいね。



新デザイン

現在のデザイン

和菓子で日本庭園を作りました。

香川県内の和菓子職人の有志が集まって、砂糖や餅粉で、栗林公園の日本庭園や茶室を再現しました。4月に広島で開かれる、全国菓子博覧会に出品するためです。清水の職人も、去年から1年がかりで制作に参加し、休日にも家で部品を作り、仕事が終わってからも高松まで出向いて、深夜まで職人仲間たちと制作に没頭しました。松の枝の一本一本、橋の欄干、障子の棧、庭園の砂利の一粒まで、気が遠くなるような、細かな作業を継続して、ようやく完成しました。



どの部分にも、職人の熱意を感じさせる一大ジオラマです。当店でも、菓子博覧会の前売り券を発売中ですので、この春、広島に行かれる方は、ぜひ、じっくりとご鑑賞いただきたいと思います。

5種類が食べられるのは、今だけです。

年々人気が高まって、県外への発送も多かった「和三盆クッキー」。すべて職人が、一粒一粒ちぎって丸めたクッキーなので、生地には負担がかからず、本当に溶けるような口どけを実現しています。上品な和三盆糖の甘さと、ホロホロとした口どけが支持されているようですね。最初は、1種類から始まった和三盆クッキーですが、現在では、5種類に増えて、いろんな味のバリエーションが楽しめるようになりました。



しかし、和三盆糖は、熱や湿気に対して、とてもデリケートな素材です。そんなわけで、吸湿性のある「チョコ」と「きな粉」は、気温が上がると製造を休ませていただきます。つまり、5種類の味が楽しめるのは、4月の下旬までです。秋までは、5つの味を食べ比べる楽しみは、おあずけになりますので、和三盆クッキーがお好きな方、まだ5つ全種類を食べた事がない方は、ぜひ、今のうちに、お召し上がりになっておいてくださいね。

80歳と50歳コンビで

今年に入ってから、清水の2代目と3代目店主は、それぞれ、80歳と50歳の誕生日を迎えました。2人とも、お菓子を通してお客さんに喜んでいただける事だけを考えていたら、知らぬ間に、こんなトシになっていました。お菓子作りには、若いセンスも必要ですが、長い経験も重要です。これからも、若いスタッフと一緒に、みなさんに喜んでいただけるお店作りに奮闘してまいります。今まで通り、長いお付き合いを、どうぞよろしく、お願いいたします。



三代目店主・50歳

二代目店主・80歳

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、清水で働くスタッフに関するクイズです。
それでは問題です。

下に、清水のスタッフをスケッチした絵が14枚あります。
1～14の中に、清水のスタッフではない絵が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・清水のスタッフは、一応みんな人間です)

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て、
とってもお得です。
締め切りは、4月20日。
当選発表は、発送にかえさせていただきます。
ご応募を、お待ちしております。



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、高ポイント獲得のお客さんにお送りさせていただいております。

さて、寒かった冬も終わり、ようやく春がやって来ました。

この春、清水のスタッフの中には、別の世界へ向けてスタートをする者がいます。

また、この春から、新しく清水の一員として、一緒に働き始める者もいます。

まさに、春は、出会いと別れの季節ですね。

みなさんの中にも、新しい環境に変わられる方、

新しい仲間や家族を迎えられる方が大勢いらっしゃると思います。

そんな人と人との潤滑油として、

当店のお菓子をお使いいただけたら、

お菓子屋として、こんなに嬉しい事はありません。

みなさんにとって、

素晴らしい春になる事を祈りながら、

日々、お菓子作りに励みたいと思います。

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/>