

お菓子屋だより

2013年6月20日発

ボクも
大好き！

ひんやり
おいしい



冷凍生どら、いかがですか？

発売2年目を迎える「生どら」。遠くの方への手土産に持っていけるようにと、去年の夏から冷凍販売を開始しました。そしたら、半解凍の状態で食べると、めちやくちやおいしい事を発見。本来なら、秋や冬によく売れる生どらですが、半解凍で食べることをおススメしたところ、真夏の方が、よく売れるようになりました。しかも、アイスクリームと違って、添加物ゼロなので、お子さんのおやつにも安心です。



そのため、冷凍した生どらを、アイスクリーム感覚で食べる方が続出し、去年の夏は大人気商品になりました。

そこで、今年の夏も、生どらを冷凍販売いたします。

冷凍なら、まとめ買いもOKだし、地方発送も可能です。

もちろん、作りたての「生どら」の冷蔵販売もやっています。

冷凍でも、冷蔵でも、お好きな食べ方で生どらを楽しんでくださいね。

素材も、北海道産あずき、北海道産純生クリーム、地元の産みたて卵など毎日食べても安心なものを厳選しています。

食欲が落ちる夏も、生どらを食べ、元気にお過ごしくださいね。

完成外観予定図



名前を募集中です。

先月号でもお知らせしたように、清水菓子舗では、60歳以上の方の憩いの場所を、第2駐車場に設立準備中です。楽しい時間を過ごせる高齢者の方のサロンになればと考えています。実は、その場所にふさわしい名前がまだ決まっていません。「ニューライフ倶楽部」「還暦クラブ」「いきいき堂」など、案は出ているのですが、どれもイマイチで決定にはいたりません。

この秋には開業予定なので、いい名前を思いついた方は、教えてくださいね。また、スタッフとして働いてくださる方も募集中です。営利目的ではないので、報酬は多くないかもしれませんが、こういう取り組みに賛同していただける明るく元気な方に助けていただけると、心強いです。初めての試みですが、みなさんのご協力、喜んでいただける場所を一緒に作り上げたいと思います。



完成内装予定図

設計「トッププロダクト」

本当のわらび餅を味わってください。



夏になると、いろんなところで売られている「わらび餅」。
でも、そのほとんどが、わらび粉を使うことなく、澱粉やタピオカ粉で作られています。
その理由は、わらび粉は高価な上に扱いづらいからです。
清水の「黒糖わらび餅」は本わらび粉をぜいたくに使って作っています。
でんぷんと違って、十分に熱を加えて、
じっくりと練り上げる必要があるため、きつい仕事です。
でも、手間と技を使えば、独特の弾力と、
わらびの深い味わいが得られます。
お召し上がりの時は、よ〜く冷やして、
しっかりと味わってみてください。
沖縄の純黒糖と、本わらび粉の香りを、
しっかりと感じていただけたらと思います。



子供が欲しいそうです。

店内に、珍しいバラの花が飾られている事があるのを、お気づきでしょうか？
それは、スタッフ清水のお母さんが、丹精込めて育てたバラです。
バラは、育てるのが大変で、手間がかかると聞きますが、
清水のお母さんは、バラを育てるのが大好きなのだそうです。
3人の娘を育てながら、手間のかかるバラも育てるなんて、本当に世話好きな人ですね。
そんなお母さんを見て育ったからでしょうか、スタッフ清水も、とっても世話好きです。
お年寄りや、体の不自由なお客さんがご来店下さると、
いつも率先して手を貸す、心優しいスタッフです。

でも、そんな清水が、最近問題発言をして、まわりを困惑させています。
まだ結婚をしていないのに「子供が欲しい。子供が欲しい」と口癖のように言っています。
「彼氏なんかいないから、とにかく子供が欲しい！」
などと物騒なことを平気で言っています。
一時的に言っているのなら、軽く聞き流せるのですが、
もうずいぶん長い間「子供が欲しい」発言を繰り返しているため、
本人は極めて思いつめているようです。
少子化が大問題になっている今の日本ですが、
やたらと子供を欲しがらる清水も、かなり大問題だと思うのですが、いかがでしょうか？

めちやくちや、
子供が欲しいです。



夏はヘルシークッキー。

夏の贈り物って、何にしたらいいのか迷いますね。
暑いので、お菓子をたくさん贈っても痛みそうだし、
少しだけ贈ったら、ケチだと思われそうだし…。
そんな時には、クッキーギフトがおススメです。
清水のクッキーは、ビタミン、ミネラル、食物繊維をたくさん含んだ
カラス麦をたっぷりと使用しています。
体力の落ちる夏、体に良くて、日持ちのするクッキーは、
きっと喜ばれると思います。
食欲のない時の、保存食としてもおススメです。



よそ見常習犯



菓子職人は、仕事に集中しないと、良いお菓子を作る事はできません。
それなのに製造スタッフの森は、自分の手元を見ないで、アチコチよそ見ばかりをしています。
仕事に飽きて、集中力がなくなったのでしょうか？
いえいえ、それは違います。
知らぬ間に後輩が多くなった森。先輩として、後輩の仕事にも責任を持つ立場になったのです。
お菓子屋の仕事はチームワークが大切です。
自分の仕事だけができて、お客さんに良いお菓子をお届けすることはできません。
先輩は、後輩の仕事にまで責任を持って、初めて先輩として認められます。
ただし、後輩の仕事ばかりに気を取られて、
自分の仕事がおろそかにならないようにしましょうね。

フルーツ大福、いろいろ登場します。

どうして、いろんなフルーツを大福の中に入れてしまうんだ？ という人がいます。
それは、フルーツだけを食べるよりも、あんこやお餅と食べた方がおいしいからです。
大福の中から、あんことともに現れるフルーツ。もう、最高の組み合わせです。



フルーツ大福といえば、いちご大福が一般的ですが、大福で包んでおいしくなるのは、イチゴだけではなくありません。
皮ごと食べられる「瀬戸ジャイアント」。ジューシーなパイナップルなどなど、これから夏にかけて、いろいろ旬のフルーツが大福に包まれて登場します。
フルーツの酸味と、あんこの甘味のコラボレーション。
そして、それらを包むお餅の食感。
3つの味のバランスを、いろんなフルーツでお楽しみくださいね。

高瀬のお茶をアピールしました。

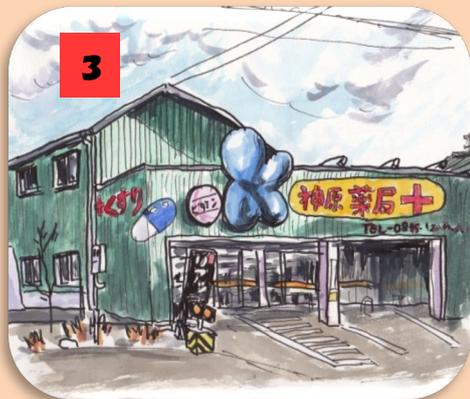
先日、地元のテレビ局が、うちのお店の「茶らりん」の取材に来てくれました。
テレビや雑誌に出るのは恥ずかしいので、お断りさせていただくことが多いのですが、
地元の高瀬銘茶を使ったお菓子を取材してくれるという事なので、高瀬町の知名度アップのために、恥を捨てて取材に応じました。
当日は、レオマワールドで活躍する若手俳優の方にレポートしていただいて、高瀬銘茶の良さをアピールできたと思います。
放送終了後、県外の方からもお問い合わせをいただき、けっこう反響もあったので、
高瀬町と、高瀬銘茶の良さを少しは知っていただけたのではないかと、自己満足に浸る、清水のスタッフ一同でした。



今月のプレゼントクイズです。

今月も、抽選で10名様に、
当店の商品券1000円分をプレゼントいたします。
山本町からご来店いただいているお客さんが多いようなので、
今月は、山本町に関する問題です。
下に、山本町の建物のスケッチが6枚あります。
1～6の中で、山本庁舎(旧・山本町役場)はどれでしょう？
答えは、数字でお書きください。

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、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、7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・ミラーガラス張りの建物です)



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方にお送りさせていただいています。

もうすぐ真夏を迎えますが、みなさん、お元気でお過ごしでしょうか？

お菓子にとって、高温と湿気は大敵なので、
清水のスタッフは、ピリピリと神経の張りつめた日々が続いています。
さて、お店の裏にある第2駐車場に設立予定の「高齢者憩いの場所」。

9月に完成、10月に開設を目指しているのですが、

「そんなもの失敗するに決まっている」
「生半可な気持ちで作っても、誰も喜ばないぞ」など、
厳しい意見をたくさんいただいています。

でも、励ましの言葉や、応援の申し入れをしてくださる方もいらっしゃいます。

小さなお菓子屋が、こういう事業を立ち上げるのは
無謀な試みだと言われていますが、
なんとか、地元の方々に喜んでいただける場所にしようと
頑張っていく覚悟です。

みなさんのご協力をぜひ、お願いいたします。
それでは暑くなりますが、お体を大切にしてくださいませ。

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/>