

お菓子屋だより

2013年7月20日発行

マスカット大福



マスカット大福、大人気です！

今年もマスカット大福がおいしい季節がやって来ました。
しかも、去年よりもずっとおいしくなっています。
そのわけは、農家の方々がおいしいマスカットを栽培するために、
研究・努力を続けてくれているからです。
去年は、「瀬戸ジャイアント」という品種だけだったのですが、
今年は「シャイン・マスカット」など、
皮ごと食べられるマスカットの種類が増えました。
そのうえ、どの品種も、去年よりも格段においしくなっています。
去年は、岡山から取り寄せることも多かったのですが、
今年は、地元産のマスカットだけで行けそうです。
とはいえ、味の向上を
農家の方ばかりに頼ってでは
お菓子屋のメンツが立ちません。
大福、あんこ、とも、
さらにブラッシュアップを心がけてお作りしています。



今やヒット商品の「いちご大福」を超える大人気商品になった「マスカット大福」。
夏バテ気味の方も、よ〜く冷えたマスカット大福を食べて、しっかりフレッシュしてくださいね。
毎朝、手作りで、一つ一つ丁寧に、熟練の和菓子職人がお作りしています。
大切な方への贈り物にも、きっと喜ばれる、高級朝生和菓子です。

保冷バッグを使ってみませんか？

暑くなると困るのが、ケーキなど、冷たいお菓子のお持ち帰りです。
せっかく買っても、高温のまま長く持ち歩くと、味が落ちてしまいます。
保冷材などをお付けして販売していますが、
猛暑の中の持ち帰りには不十分です。
そこをお願いしたいのが、
保冷バッグに入れてのお持ち帰りです。
清水では、熱遮断効果の高い
オリジナル保冷バッグをご用意しています。

とっても
便利です
よお



タダでお配りしたいところですが、そこまで太っ腹ではないので、実費として300円いただいています。
でも、1度買っていただくと、この保冷バッグ、夏にはとっても重宝いたします。
スーパーでの生もののお買いもの、お弁当の保冷、レジャー時の冷たいお飲物の保管、などなど
夏に大活躍の保冷バッグ、ケーキのお持ち帰り以外にも、いろいろ使ってみてくださいね。
お気軽に、店頭でお買い求めください。





9月オープン予定です。

ずっとお伝えしている、
清水の第2駐車場に開業予定の「高齢者カフェ」。
「いったい、いつできるんだい？」と、
たくさんの方からお問い合わせをいただいています。
設計段階で、いろんなアイデアを盛り込んでいるうちに、
どんどん計画が遅れてしまいましたが、
このたび、ようやく最終案がまとまり
8月完成のめどが立ちました。

トッププロダクト
一級建築士・田鍋さん

ええ仕事しまっせ！



設計を担当してくれている「トッププロダクト」の建築士・田鍋さんの渾身の力作です。
予算の限られた物件なのですが、設立の趣旨に賛同してくれ、
何度も何度も図面を描き直してくれて、外観の変更にも粘り強く付き合ってくれました。
設計が出来上がったなら、あとは急ピッチで施工あるのみです。
この「お菓子屋だより」が発行される7月下旬の着工、8月下旬の完成予定です。
なんとか、地元の高齢者の方の憩いの場所として、喜んでいただけるカフェ作りを目指します。
初めての試みなので、まだまだ準備にまごつきそうですが、
ぜひ、ご賛同いただける方のご協力をお願いいたします。



瀬野、目覚めたか？

清水で働いて10年以上の菓子職人・瀬野。
これまでは、与えられた仕事を黙々とこなすだけでしたが、
最近、ようやくお菓子作りの楽しさに目覚め、
自分で積極的に新作のお菓子を研究するようになり、
お菓子のコンテストにも出品するまでになりました。
和菓子も洋菓子も作る瀬野ですが、
最近、熱が入っているのは、和菓子の上生菓子です。
お子さんにも喜ばれる和菓子作りを目指していますので、
ご来店の際には、瀬野の新作にもご注目くださいね。

がんばれるかも

製造スタッフ・瀬野

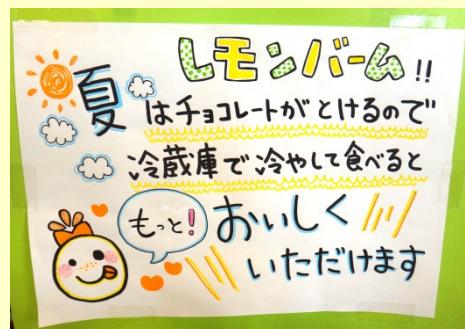


冷やして、どうぞ！

夏にお召し上がりになると、さわやかでおいしいレモンケーキにレモンバーム。
食欲の落ちた夏でも、レモンの香りと酸味が、食欲をそそります。
でも、問題なのは、夏の暑さで、コーティングしているレモンチョコが溶けてしまう事。
チョコが溶けたら、お菓子の味も台無しです。
でも、心配ありません。レモンケーキもレモンバームも、冷蔵庫で冷やして食べれば大丈夫。



チョコもバター生地もひんやりとして、
より一層おいしくお召し上がりになれますよ。
ただし、冷蔵庫内はとっても乾燥しています。
個包装のままか、ラップに包んで冷やしてくださいね。
今まで、常温でお召し上がりになっていた方、
ぜひ一度、冷やして食べてみてください、
新しい食感をお楽しみになれると思います。



さわやかですよ。

夏になると、焼き菓子も、「濃厚系」よりも「爽やか系」が食べたくなりますよね。そして、のどが渇くので、「パサパサ系」よりも「しっとり系」が好まれるようです。というわけで、夏場だけ登場する焼き菓子「ゆず」はいかがでしょうか？

焼いても残る、ゆずの香りが爽やかで、中に埋め込んだ白餡が、しっとり感を向上させています。これなら、暑い夏でも食べたくなりますね。

無添加の和洋折衷菓子なので、お年寄りのお茶請け、お子さんのおやつにも安心です。



焼き菓子のサイズが小さいので、食欲の落ちた夏に、人気なのかもしれませんね。夏の贈り物にピッタリのように、高瀬銘茶を使った焼き菓子「茶らりん」との組み合わせギフトもご用意しています。爽やかなグリーンとイエローの組み合わせギフトは

きつと、どなたに贈っても、喜んでいただけるので、お勧めしています。お日持ちも2週間いたしますので、夏のギフトに迷ったら、ゆずを贈ってみてくださいね。



みんなで準備中です。

この秋オープン予定の「高齢者カフェ」。

みなさんに、店名を募集したところ、たくさんの方がご応募してくださったので、迷いに迷って、いまだに店名が決まっています。

でも、オープンの期日は迫っています。

建物は、トッププロダクトの田鍋さんに任せておけば大丈夫ですが、中で働くスタッフは、カフェに関しては素人揃いなので、ただいま一生懸命勉強中です。



カフェの仕事に慣れたスタッフを募集すれば、スムーズに運営ができるのかもしれませんが、今回のカフェ開業は、地域貢献と活性化が目的なので、できるだけ、たくさんの方に協力をお願いして、みんなでゼロから立ち上げて、盛り立てていきたいと考えています。

そのため、清水のスタッフは、観音寺栗井ダム近くにあるカフェ「Botan」に交代で通って、カフェ業務の研修をさせてもらっています。

「Botan」のオーナー平口さんは、以前、清水でアルバイトをしていた事があったので、研修をお願いしたところ、快く引き受けてくださって、みっちりとしごいてもらっているところです。

みんなで盛り上げましょ

じい予備軍でえ〜す！

みなさんも、ぜひ一度「Botan」へお出かけください。

それと、清水の三代目店主の友達が集まって「じい予備軍」も結成しました。みんな50歳前後の地元のオッサンばかりで、高齢者の親を持つ者です。カフェでの催し物や教室などを、このオッサンたちで企画して、高齢者の方たちに喜んでもらおうと、意気込みだけはあめおやじの集団です。たぶんグダグダの運営になりそうなので、あまり期待しないで下さいね。

実は、前職は和食職人のわたし料理の腕をさらに磨いています。

スタッフ・笠原

カフェの勉強しつかりゃってま

スタッフ・饗庭



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円を
プレゼントいたします。

それでは問題です。

右に

いろんなお店のケーキの絵が8枚あります。

A～Hの中に、

清水の焼き菓子の絵が一枚あります。

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・高瀬銘茶を使ったお菓子です。)

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、8月20日。

当選発表は、発送にかえさせていただきます。

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
の方にお送りさせていただいています。

暑い、暑い、暑～～い夏を迎えていますが、夏バテなどせず、お元気でお過ごしでしょうか？

お菓子屋は、エアコンの効いた快適な職場で働けることの喜びを感じていますが、夏の終わりの電気料金の請求におびえています。

また、この夏は、お菓子屋の仕事だけじゃく、高齢者カフェの準備にも追われ、忙しい毎日が続いています。

でも、忙しい中にも嬉しい出会いもありました。カフェ業務の研修のために「Botan」のオーナーと再会して、お話ができた事です。

お菓子屋やカフェ開業を目指しながらも、ほとんどの人が挫折している中、オーナーの平口さんは、

マイペースながらも一生懸命みんなに愛されるお店を、じっくりと育ててきた人です。

気負わず頑張っている姿勢を見させていただき、
スタッフともども、とても参考になりました。

別業種の方に刺激をもらって、

これからも、良いお店作りに邁進したいと思います。

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。

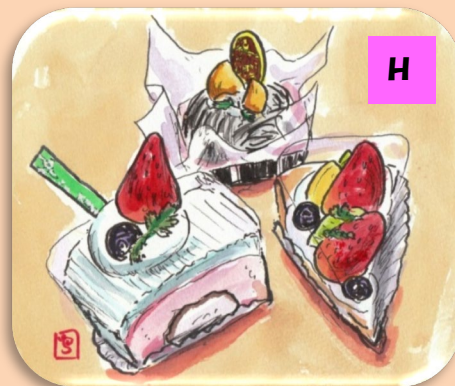
暑い夏、ご自愛くださいませ。

清水菓子舗三代目店主

清水洋之

清水菓子舗三代目

「Botan」オーナー



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/>