

お菓子屋だより

2013年9月20日発行

ほっこり堂。10月7日オープンいたします。

清水菓子舗の第2駐車場に建築中のカフェ「ほっこり堂」。

オープン予定がのびのびになっていましたが、
ようやく10月7日に開店することとなりました。

中高年の憩いの場所、活動拠点としてのお店なので、
ご来店いただけるのは、おおむね50歳以上の方とさせていただき、
お若い方、お子様などのご入店はご遠慮願います。

営業時間は、朝8時30分から、昼の3時まで、
定休日は、木曜日です。

一日中あるモーニングと、日替わり定食をお出する予定です。

お茶飲みもって、
みんなで、お話せん

みんなでワイワイ
一緒に、
昼ごはん食べんな

わたしたちが、
お待ちしております。

「ほっこり堂」を設立した理由は、中高年の新しい人間関係を作る場所の提供です。

地方の過疎化と高齢化が進む中、

トシを取るほど知り合いが少なくなっている方がたくさんいらっしゃいます。

若い頃は、たくさんの知り合いや家族に囲まれていた方も、
息子や娘は都会に出てしまったり、知り合いの方がお亡くなりになったり、
かつての職場の同僚とも疎遠になってしまったり……。

また、50を過ぎると、PTA活動や、地元の祭りからも身を引いたり……。

若い頃は、意識しなくてもドンドン増えていた交流関係も、

中高年になると、知らず知らずのうちに、身近で頼れる仲間が減ってしまいます。

中高年になって心強いのは、身近に知り合いがたくさんいる事じゃないでしょうか？

遠くの家族や親戚よりも、頼りになるのは、近くの仲間かもしれません。

ほっこり堂で、近くのテーブルの方と話をして、顔見知りを増やしてください。

展示会や、お話会、講演会も企画しますので、

いろんな催し物に参加して、新しい仲間を広げてみてください。

また、女性は仲間作りがお得意のようですが、男性の方も積極的にお話をしてください。

人生100年時代。家族や、かつての同僚や、若い頃の親友も大切ですが、

最後に助け合えるのは、身近にいる「ほっこり堂」の仲間かもしれませんよ。

ちゃんとできるか
心配だわ……

つまみ食い疑惑

今年の猛暑で夏バテになり、食欲不振で痩せてしまった方も多いと聞きます。

それなのに、スタッフの瀬野は、この夏、5kgも太ってしまいました。

食事も少なめで、仕事でもチョコマカと無駄な動きが多い瀬野は、カロリー消費量も多いはずですが。

それなのに5kgも太ってしまう原因は、工作中的つまみ食い以外には考えられません。

試食はお菓子職人の特権とはいえ、必要以上のつまみ食いは、慎んでもらいたいですね。

ポーっとしていたら
太ってしまいました

栗のおいしい季節がやって来ました。

清水では、イチゴのお菓子よりも、栗のお菓子の方が人気です。
そのため、栗を使ったお菓子を、和洋問わずたくさん作っています。



また、使っている栗もいろいろ、
長野や熊本の和栗をはじめ、
イタリア、フランスの栗も取り寄せて、
いろんな栗のバリエーションを楽しんでいただようにしています。
特に和栗は、毎年秋に採れた新栗をシロップ漬けにして使っているので、
新栗が収穫されるこれからの時期が、栗のお菓子が一番おいしくなります。
あんことも、乳製品とも相性の良い栗は、
和菓子に使っても、ケーキに使ってもみなさんに喜んでいただけるようです。



ロングセラーの「栗まんじゅう」、
人気商品の「まるんパイ」、
長年ベストセラーを続ける「モンブラン」、
季節限定の「栗大福」などなど、
この秋、
みなさんもお気に入りの栗のお菓子を見つけて
じっくりと味わってみてくださいね。



もうすぐお母さんで



食べ過ぎで
お腹が出たんじゃないの、
赤ちゃんがいるんですよ！

去年まで7年間、清水で働いてくれていた、製造スタッフの床田。
結婚して新婚のラブラブぶりを見せつけるために、ご主人と一緒に時々お店に来てくれます。
今は姓が変わって「十川さん」になりましたが、
そんな彼女も、この12月にはお母さんになります。
今年のような猛暑の中、妊婦として夏を乗り切るのは大変だったと思いますが、
本人は、いたって元気で、働いていた時同様、パワフルな毎日を送っているようです。
そんな元気なお母さんのお腹の中にいる赤ちゃんなので、将来本当に楽しみです。
清水を支えてくれた、元スタッフのみんなが元気だと、今働いているスタッフにとっても
本当に励みになります。 十川さん、これからもどうかお幸せに。

クッキーマシン・森

秋になって涼しくなってくると、「和三盆クッキー」がよく売れるようになります。
でも、清水の和三盆クッキーは手作りなので、機械で作るように、たくさんは作れません。
そんな時大活躍するのが、製造スタッフの森です。



正直、
ボクって、
スゴイです。

和三盆クッキーの生地は、機械で分割すると、口どけが悪くなるのですが、
森は、機械よりも速くちぎって、生地も痛めません。
そのため、和三盆クッキーを大量に作る時も、森の活躍で速くできます。



普段はおっとりとして、のんびりしている森ですが、
和三盆クッキーを作る時は、人が変わったようにせっかちになります。
当店はオープンキッチンなので、
森のスピード感たっぷりの職人技も、直接ご覧になれます。
ご来店の際には、
森の手の動きにもご注目くださいね。

清水の女性スタッフをきれいにしてください！

女性は、人から笑顔をもったり感謝されると「幸福ホルモン」が分泌されて、きれいになるそうです。

そのため、清水の女性スタッフは、お客さんに笑顔になっていただくために、日々努力をしています。

お客さんに喜んでいただいて、自分もきれいになる。

なんとも厚かましい考え方ですが、清水の女性スタッフは本気です。



そこでお客さんにお願いなのですが、
スタッフが精いっぱい笑顔で接客をしていたら、
どうか、笑顔を返してみてください。

笑顔は伝染すると言われています。

笑うと、顔にある20の表情筋が活性化され、
肌のハリやツヤが良くなり、美人になる事は、科学的に実証されています。
また、笑顔は脳を刺激して、体や精神を若返らせる効果もあるそうです。
スタッフとともに、肌のハリツヤを良くして、心も若返ってくださいね。

秋の上生菓子をお楽しみください。

四季のある日本の楽しみは、季節の移り変わりだと思います。

農業技術や、バイオ技術の進歩で「旬」がなくなり、季節感が希薄になった現代、
季節感を大切にしたい上生菓子作りは、和菓子職人の大切な仕事になりました。

とはいえ、上生菓子作りは、技術と根気を要する、手間ヒマのかかる仕事です。

そのため、和菓子専門店でも、上生菓子をつくるお店が年々減ってきました。

苦労ばかりが多くて、手間のわりに、儲けが少ない仕事だからです。

でも、清水の二代目店主は、どんなに忙しい時期でも、上生菓子を作り続けます。

忙しいとか、手間がかかるというのは、すべてお店側の勝手に、

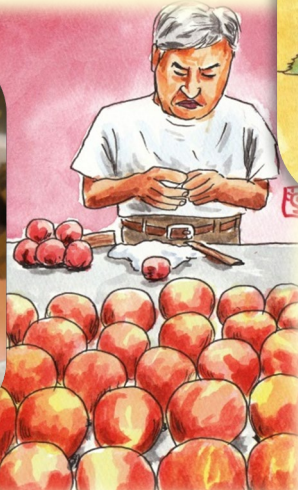
お菓子を通じて、季節を感じていただくのが、和菓子職人の使命だと考えているからです。

その考え方を継承して、清水では、若い職人も、上生菓子作りの技術を伝承しています。

秋は、一年で一番、上生菓子が華やかな季節です。

今まで、上生菓子を食べる習慣のなかった方も、

この秋、上生菓子で季節を感じる楽しみを、ぜひ体験してみてくださいね。



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、いろんな食べ物のスケッチが8枚あります。

1～8の中に、

清水の焼き菓子のスケッチが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。

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、氏名も忘れずにご記入ください。

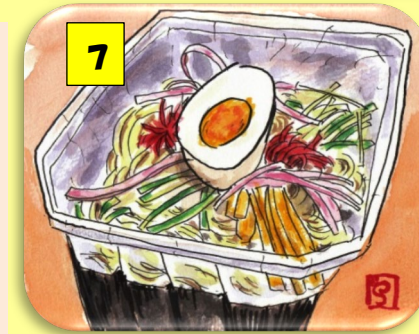
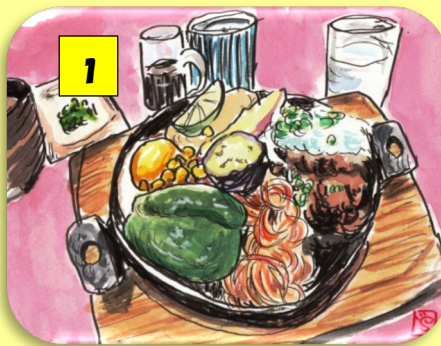
お買い物の際に、スタッフにお渡しいただければ

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、10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

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、お送りしています。

オープンの日が、何度も何度も延期された「ほっこり堂」。

「ほんまに開店するん？」と、何人もの方から呆れ顔で問い合わせをいただいていたが、

このたび、ようやく10月7日のオープンのめどが立ちました。

お菓子屋の方は、創業100年のお店なので、やり方がわかっているのですが、

カフェの運営は初めての事なので、不安だらけだというのが実情です。

しかも50歳以上限定のカフェというのは、あまり前例がないので、すべてが手さぐりです。

でも、この地域の人々に喜んでいただきたいというスタッフみんなの情熱で、なんとか継続させていこうと張り切っています。

そのため清水では、スタッフを募集中です。

お菓子の製造、販売、カフェの運営など、

いろんな経験を積んでみたいと思っている方、

一緒に働いてみませんか？ ご応募をお待ちしています。

さて、お菓子が一番おいしい秋がやって来ました。

スタッフ一同、みなさまのご来店をお待ち申し上げます。

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/>