

お菓子屋だより

2013年11月20日発行



清水では、クリスマスと言えども、

特別なケーキは作りません。

種類もそんなに多くはありません。

でも、クリスマス当日に、いつも通りの高級な原料を使って
みなさんの目の前で、スタッフが一生懸命お作りいたします。

もし、そんなクリスマスケーキが良いと思ってくださるのなら、
なにとぞ、お早目にご予約をお願いします。

今年も一生懸命お作りします。

今や、いろんなところで売っているクリスマスケーキ。

お菓子屋で買わなくても、

スーパーやコンビニでも買えるし、

インターネットを使えば、全国からお取り寄せができます。

便利になり過ぎて、どこで買えばいいのか迷いますね。

でも、そんなクリスマスケーキは、

一体いつ、どこで、誰が作っているのでしょうか？

パンフレットの写真の豪華さにつられて予約して、

実物を見て、ガッカリして、

食べたらもっとガッカリした方も多いかもかもしれません。



ポイント貯めなきゃ、もったいない。

お財布の中には、いろんなお店のポイントカードがいっぱいの方も多いと思います。

どうせ買うなら、ポイントを貯めて、何か得をしたいですよね。

でも、そのポイントカードは、本当にお得ですか？

ただ、ポイントが貯まっているだけで、

いくら買っても、なかなか特典の付かない

ポイントカードもたくさんあるようです。

いろんなお店のポイントカードと、清水のカードを比較してみてください。

清水のポイントカードは、新入会員の方だと、ポイント還元率が2.5パーセントです。

ただでさえ安い価格で販売しているのに、ポイントの還元率もすごく高いんです。

しかも、ポイントカードをよく利用していると、毎月商品券も送られてきます。

すべては、ご来店していただいているお客さんへの、感謝の気持ちです。

まだ、清水のポイントカード会員になっていない方がいらっしゃったら、

教えてあげて、お得な買い物をおススメしてくださいね。





チョコ和三盆クッキーが人気です。

すっかり人気商品になった「和三盆クッキー」。

先日開かれた「三豊マルシェ」でもご好評をいただき、
今では、全国からご注文をいただける商品に育ちました。

和三盆クッキーの種類は、全部で5種類。

和三盆、いちご、高瀬銘茶、きな粉、チョコ、と個性派ぞろいです。

そんな和三盆クッキーの中で、一番人気なのが「チョコ和三盆クッキー」です。

でも、熱に弱くて、

寒い時期しか作れないチョコ和三盆。

晩秋と冬だけの、季節限定商品です。



暑い時期でも食べたい、というお客さんが多いので、

実は、熱に強い原料に変えて、作ってみたこともありますが、口どけが悪くて断念しました。

そのため「なんで寒い時期しか作らないんだ！」というお叱りもいただきますが、

「チョコ和三盆クッキー」は、気温が下がる時期以外は一切お作りしていません。

ぜひ、今しか食べられない味を、お楽しみください。



いちご大福始めました。

「マスカット大福」「栗大福」「みかん大福」「パイナップル大福」などなど、

一年を通じて、いろんなフルーツ大福を作っていますが、

やはり一番人気は「いちご大福」です。

ケーキの中でも、イチゴのケーキが売れるように、

イチゴ好きな方って、本当に多いですね。

そんな大好きなイチゴの季節が、

今年もやって来ました。



清水では、和菓子も洋菓子も作っているので、

この時期は、和菓子担当と、洋菓子担当で、イチゴの争奪戦が行われます。

どちらも、自分の作るお菓子里、いいイチゴを使いたいので、

イチゴが入荷したら、すぐに自分好みのイチゴを確保します。

でも、いちご大福を作っているのは、和菓子職人歴60年の、80歳の二代目店主です。

ケーキ用に確保しておいたイチゴも、二代目店主が勝手に使ってしまうので、

誰も文句は言えません。

だから「いちご大福」に使っているイチゴは、選りすぐりの物ばかりです。

そんな「いちご大福」を、ぜひご賞味ください。



新人の泉です。
わたしのアニメ声を、
お店に聞きにきてください。

泉です。よろしくお願いします。

この秋から、清水のスタッフの一員になった泉です。

実家が花屋さんをしているので、

お花好きの方には、とっても羨ましい環境ですね。

そんな泉、落ち着いているのか、おっとりしているのか、今のところはまだわかりません。

とにかく、何があるうとも悠然としています。

しかし、その声は、アニメの声優みたいで、態度と声のギャップが面白いです。

まだまだ慣れていない部分がありますが、

ご来店の際は、そっと応援してください。



栗りんが、可愛くなりました。

バター生地に、栗を埋め込んで焼いた焼き菓子「栗りん」。
 今までは、紙カップに絞って焼いていたのですが、
 最近、栗形の焼き型を買って、栗の形に焼けるようにしてみました。
 味は同じで、ただ形を変えただけなのですが、
 そうしたら「カワイイ、カワイイ」と大人気。
 この頃は、何でも可愛いモノが支持されているようですが、
 まさか焼き菓子も
 可愛い方がモテるなんて予想できませんでした。
 何でもやってみないとわかりませんね。



そういえば、この焼き菓子、もともとネーミングが「栗りん」と、とても可愛い名前でした。
 コロコロと本当に愛らしい形の「栗りん」。
 これでようやく、名前とルックスが一致しましたね。

スタッフ募集中です。

12月やお正月が近づいてくると、お菓子屋はとっても忙しくなります。
 そんな大切な時期なのに、三代目店主は、腰を痛めてしまいました。
 なんでも、腰椎が1個割れているようで、治療ができないそうです。
 そこで、このピンチを切り抜けるために、スタッフを増員する事にしました。
 お菓子作りをしてみたい方、販売をしてみたい方、
 清水のスタッフに加わって、一緒にお店を盛り立てていきませんか？
 土日、働ける方で、時間は相談に応じます。
 また、高校生の短期アルバイト、カフェ「ほっこり堂」で働きたい方も、ご応募してくださいね。



ギャラリーも見てくださいね。

清水菓子舗の裏にオープンした、中高年カフェ「ほっこり堂」。
 もうみなさんご来店していただいたでしょうか？
 50歳以上の方と一緒に、どなたでも入店できますので、ぜひお越しくださいね。



ほっこり堂のドアを開けると、ギャラリーがあります。
 これまでにも、写真、版画、スケッチ、人形、
 ペーパークラフト、ひょうたん、など、
 いろんな手作り作品を展示してきました。
 ご来店の際には、お気軽に鑑賞してくださいね。
 また、ギャラリーに手作り作品を展示できますので、
 作品をお持ちの方は、ぜひお問い合わせください。



プレゼントクイズです。

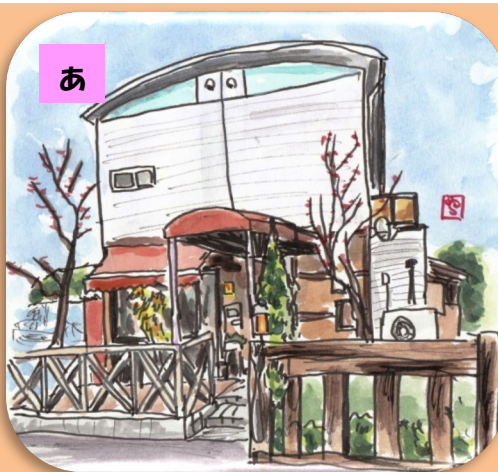
今月も抽選で10名様に、
当店の商品券1000円分を
プレゼントいたします。

今月は詫間町に関するクイズです。

それでは問題です。

右に、詫間町内のスケッチが6枚あります
あ〜か の中に、
紫雲出山頂から、
荘内半島の先端の三崎を描いた絵が
1枚あります。
さて、それはどれでしょう？
答えは、平仮名の記号でお答えください。

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、12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。

さて、年末も近づき、忙しい毎日を送っておられる方も多いと思います。
清水菓子舗も、クリスマス、年末・年始を控えて、ドタバタとあわただしい日々を送っています。
でも、「忙しい」という文字は「心を亡くす」と書きます。
どんなに忙しくても、ちゃんと気持ちを込めた仕事を続けていこうと、スタッフみんなと話し合っています。
そして、心に余裕がなくなったと感じた時には10月にオープンした「ほっこり堂」があります。

ほっこり堂で、ゆったりとした気持ちでコーヒーでも飲んで、
気分をリフレッシュさせて、余裕をもって日々を過ごしたいものです。
50歳未満お断りの入店制限がありますが、
50歳以上の方と一緒に、どなたでも入店していただけます。
お若い方も、ぜひ、50歳以上の方を誘って、
ほっこり堂で、忙しさから解放された時間をお過ごしください。
寒さが厳しくなりますが、どうかお体を大切にしますように。
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。

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/>