

お菓子屋だより

2014年2月20日発行



一〇年前の清水菓子舗

10年ひと昔

写真を整理していたら、10年前の、清水菓子舗の写真が出てきました。

店には灰皿が置かれ、タバコやジュースやアイスクリーム、パンやポテトチップなども販売していた頃の写真です。

創業100年を超えているので、

ずっと変わらない、古いだけお店のように思われているかもしれませんが、清水菓子舗は、親子三代にわたって、常に変化をし続けてきました。

看板商品の「爺神まんじゅう」も、

外見は同じですが、毎年のように、原料や製法を見直し、

お客さんの嗜好の変化に合わせて、微調整を続けてきました。

現代は、移り変わりの激しい時代です。

去年売れていた商品が、今年はまったく売れなくなったり、また、その逆もあります。

冠婚葬祭の風習も、田舎とはいえ、この10年でずいぶん様変わりしました。

コンビニやショッピングセンターの増加や、少子高齢化の進行で、

みなさんの生活様式も、気がつけば、大きく変化したのではないのでしょうか？

これからも清水は、お客さんの生活や嗜好の変化に合わせて、変わり続けていきます。

でも、創業者・清水仁平の言葉、

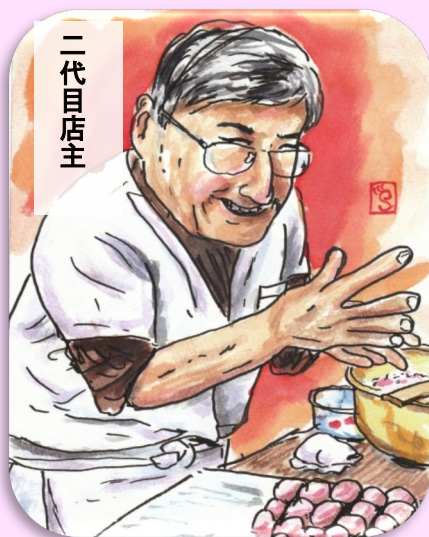
「地域のお客さんに喜んでいただける店であれ」という理念は、不変です。

まだまだ、お客さんに喜んでいただけるレベルには達していない、発展途上店ですが、

スタッフ全員で、日々奮闘してまいりますので、これからも長いお付き合いを、よろしくお願いいたします。



現在の清水菓子舗



二代目店主

さくら餅の季節です。

さくら餅を見かけると、春の訪れを感じますね。

清水では、今年も、手作りのさくら餅を販売します。

さくら餅の原料である「道明寺」は、

餅米を蒸して乾燥させた、とてもデリケートな食材です。

そのため、機械で製造するためには、添加物や酵素など、余分なものを入れなければいけません。

清水では、昔ながらの手作りの製法を守っているため、余分なものを入れずに、さくら餅を作れます。

とはいえ、毎日たくさんのさくら餅を手作りするのは、本当に大変です。

ボクも
頑張ってます



製造スタッフ・瀬野



この道60年の二代目店主と、製造スタッフの瀬野が、早朝から頑張って作る、さくら餅。

工業製品ばかりの世の中ですが、手作りの温かみを、感じ取ってくださいね。



男も食べたい、ひなケーキ

ケーキの大好きなスイーツ男子が大量発生し、スカートを着く男子も出現、男女平等の教育が浸透して、オカマも市民権を得た今、ひな祭りを、いつまでも女の子だけのイベントにしていってもイイのでしょうか？男も、ひな祭りを楽しまなければもったいない！ひなケーキを、女の子だけに食べさせるなんて、納得がいかない！そんな事を考えている男性もたくさんいるはずです。男の子だって、ひなケーキが食べたい！いや、オッサンだって、ジイさんだって、ひなケーキが食べたい！

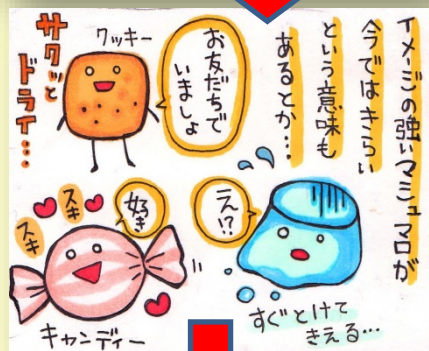
男性ゆえに、今までひなケーキを買うのをガマンしていたみなさん、今年の3月3日こそ、立ち上がろうじゃありませんか！

清水は、男子のお客様にも、差別せずに、ひなケーキを販売いたします。男であろうが、堂々と、ひなケーキを予約してください！そして思う存分、ひなケーキを味わってください！もしかしたら、女性よりも、ひな祭りを楽しめるかもしれませんよ。そして、そして、もちろん、女の子も、ひなケーキを食べて、ひな祭りを楽しみましょうね。



みくセンセーのマンガがスタートします。

清水菓子舗では、いろんな才能を持ったスタッフが働いています。アニメの声優のような声を出すのが上手なスタッフ、切り絵がプロ並みなスタッフ、トシをごまかすのがうまいスタッフ、あらゆる事を忘れてしまえる物忘れの天才、などなど、多様な才能が集まっています。そんな中、販売スタッフの清水美紅(みく)は、イラストやマンガを描くのが得意です。店頭のパネルや、店内のポップで、彼女の描く、かわいいイラストを目にした方も多いと思います。スタッフ内やお客さんの間でも評判になってきたので、このたび、みく画伯にマンガの連載をしてもらう事にしました。まずは手始めに、マンガで、最近のホワイトデー事情を説明してくれました。マシュマロ、クッキー、キャンディーには、それぞれ意味があるそうですね。ホワイトデーギフトを購入する時の参考にしてみてください。お店で彼女を見かけたら「みくセンセー」または「みく画伯」と声をかけてくださいね。



みくセンセー



次回を、お楽しみにネ！

チョコバームが人気です。

バームクーヘンにチョコレートをかけた「チョコバーム」。
この冬、人気が急上昇して、
パレンタインには、スイートチョコをかけたチョコバームがたくさん売れました。
最近では、軽いバームクーヘンが増えていますが、
清水のバームクーヘンは、
どっしりとした、ドイツ方式なので、
食べ応えもバッチリです。
1台で8人分くらいのボリュームがあるので、
みんなが集まった時のおやつにも、
ご好評をいただいています。



これから暖くなる春の時期には、
さわやかなレモンチョコをかけた、レモンバームが特におススメです。
ホワイトデーのお返しに悩んでいる方。レモンバームを贈ってみてはいかがでしょうか？
甘い物は別腹の女性にも、きっと喜んでいただけたと思います。



ケーキセット
600円

ケーキ食べてもって、話せん

普通に暮らしているだけでも、知らない間にたまってしまふストレス。
そんなストレスを気軽に発散させるには、甘い物を食べておしゃべりをするに限ります。
そんな時には、中高年カフェの「ほっこり堂」へ出かけるのが一番。
ここなら、のんびりとした時間が過ごせるし、
若い人が騒いでいないので、
思う存分、おしゃべりに熱中できます。



生どらセット
550円

日替わりランチが人気の「ほっこり堂」ですが、
最近はケーキ＆コーヒーのお客さんが増えています。
ゆったりとした空間で、清水のケーキを食べて、本格的にドリップしたコーヒーを飲めば、
お店を出るころには、ストレスも軽くなって、気持ちも明るくなるかもしれませんよ。

有名人になりました。

去年の秋にオープンした「ほっこり堂」。
50歳未満の方お断りというルールが珍しいので、
テレビ、新聞、ラジオ、雑誌などから、
立て続けに取材を受けました。
そのたびに、インタビューを受けたり、
写真を撮影されたりした、調理スタッフの笠原。
いつの間にか、みんなから「店長」と呼ばれ、
「ほっこり堂」よりも、笠原の方が有名になりました。



店長？笠原

ほっこり堂で、
お待ちしております。

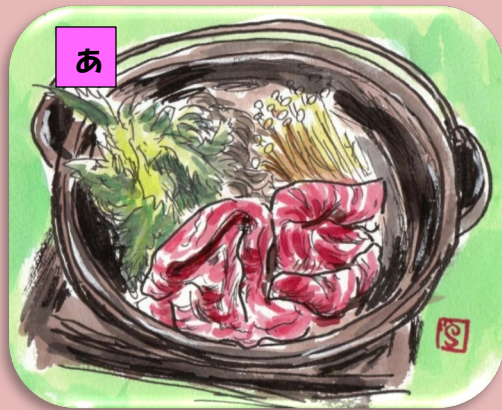
そんな有名人の笠原。毎日、ほっこり堂の厨房で、料理やドリンクを作っています。
ご来店くださったお客様に、少しでも喜んだいただける料理をお出しできるように、
日々精進していますので、ご来店の際には、ご意見をお聞かせくださいね。
茶道のたしなみもあり、和食経験も3年ある笠原が研究を重ねているほっこり堂のメニュー。
今後の、料理やドリンクの進化を楽しみにしたいですね。



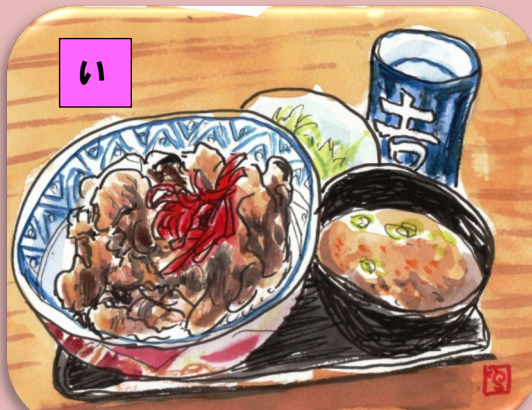
今月のプレゼントクイズです。

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。
それでは問題です。
下に、いろんな食べ物のスケッチが6枚あります。
あ～かの中に、
清水菓子舗の人気者「いちご大福」があります。
それはどれでしょう？ 平仮名でお答えください。

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、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、3月19日。
当選発表は、発送にかえさせていただきます。



あ



い



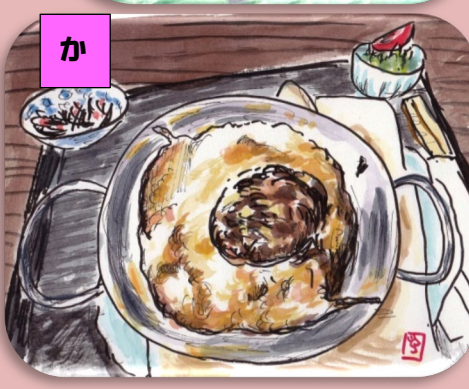
う



え



お



か

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、
高ポイント獲得のお客様にお送りさせていただいています。

近頃は「ダイバーシティ」という言葉が、よく聞かれるようになりました。

「ダイバーシティ」とは「多様性」という意味ですね。

これからの企業は、年齢などを問わずに、多様な人材が活躍できる職場でなければいけないと言われています。

その点、清水では、10代から80代まで、いろんな年代の人が働いています。

しかも、個性的なスタッフが多いので、多様性という事にかけては、偶然にも時代を先取りしていました。

でも、いろんな人がいると、チームワークはバラバラになってしまいます。

そんなメンバーを、上手にまとめているのが、81才の清水八重子です。

お菓子屋歴60年以上の大ベテランが、「扇の要」となって、

これまで長い間、清水菓子舗を支えてきました。

清水は、個々の能力は高くありませんが、

チームワークを大切にして、

100年以上お店を続けてきました。

これからも、この姿勢で、

お店を続けさせていただこうと、思っています。

清水菓子舗三代目店主 清水洋之



←年の差

60才

清水八重子

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/>