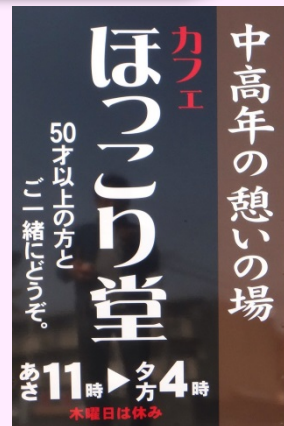


お菓子屋だより

2014年3月20日発行

ほっこり堂、おやつメニューを強化中！

中高年カフェとして、少しずつ知っていただけるようになった「ほっこり堂」。
50歳以上の方と一緒にないと入店できないというルールなので、
去年秋のオープン当初には、「そんなお店成り立つのか？」と、
たくさんの方に心配をいただきましたが、
なんとか潰れずに、オープンして半年を迎える事ができそうです。
ランチを召し上がりにご来店される方が多いのですが、
最近では、「もっと、お菓子のメニューを増やしてほしい」
というご要望をたくさんいただくようになりました。
お菓子を食べながら、ゆっくりとおしゃべりを楽しみたい方が多いようですね。
お菓子屋のやっているカフェなので、
おやつメニューを増やすのは得意です。
これまで通り、ケーキとコーヒーのセットが600円。
さらに、お抹茶と上生菓子のセットも加えましたので、
気軽に、茶道も楽しんでみてくださいね。
ほっこり堂スタッフの笠原は、学生時代茶道部だったので、
そのお点前にも注目です。
あと、クッキーやおまんじゅうも、1個からご注文できますので、
「ちょっとだけ、甘い物が欲しいな」という方も、お気軽にどうぞ。
また、ほっこり堂ギャラリーでは、
2週間ごとに、いろんな手作り作品を展示していますので、
おしゃべりを楽しみながら、手作り作品の温かみにも触れてみてくださいね。



清水菓子舗の上生菓子が味わえる
お抹茶セット

ケーキのお値段、据え置きです。

4月からの消費税増税、頭が痛いですねえ。

清水でも、値上げを検討して、悩みまくりましたが、

思い切って、ケーキの値段を据え置くことにしました。

消費税が3パーセント上がるので、実質、値下げです。

清水菓子舗は、

ケーキを特別な食べ物にしたいくない、

日常的に、ケーキを食べる時間を楽しんでいただきたい、

と願っています。



そう考えると、ケーキの値段は、

1個300円以内が妥当だと考えています。

清水のケーキは、ほとんど280円なので、

実質価格は、税抜きで257円になります。

安くても、高級な原料を使っているの、正直キツイです。

しかも、円安の影響で、乳製品やナッツ類などの輸入原料は消費税が上がる前に、すでに20~30%値上がりしています。

でも、そんなことは、作る側の問題ですよ。

アベノミクスで景気回復と言われていますが、

地方の一般の人々の暮らしは、さらに厳しさが増しています。



消費税が上がったからと言って、安易に値上げするのではなく、

作業や、効率を、さらに見直して、

お客さんにご負担をお願いせずに、頑張ってください。

当分の間は、これまで通りの値段を続けますので、

今まで通り、「ケーキのある暮らし」を楽しんでください。

デッカイ研修生、来ました。

都会の一流店で修業している菓子職人の中には、

地方のお菓子屋で働く経験を積んでみたいと考える人もいます。



先日、神戸の洋菓子の名店「レーブ・ドゥ・シェフ」、東京の老舗洋菓子店「アルプス」で修業した、パテシエの松田君が、清水菓子舗に研修に来ました。

さすが一流店で長年修業してきただけあって、

製菓技術のレベルが、とっても高くて感心しました。

そのうえ松田君って、身長も態度も、デカイ！

おまけに、声も馬鹿デカイ！

おとなしくて、控えめなスタッフが多い清水の職場に、

ものすごい刺激を与えてくれました。

働く環境は違っていても、

同じ菓子職人同士なので、

初めて一緒に働くスタッフとも、すぐに打ち解けました。

これからも、職場は違っても、

お互いに切磋琢磨しながら、

より良いお菓子作りをお互いに頑張ってください。

今後の奮闘を誓い合いました。



女心を研究するオッサンたち

お菓子屋の仕事は、材料問屋の人や、包材メーカーの人、
そのほか、いろんな取引業者の人々が支えてくれて成り立っています。
スポーツ選手が、良いコーチに巡り合う事で、才能が伸ばせるように、
お菓子屋も、取引業者の方から、
良い原料や、イイ情報、良きアドバイスをいただかなければ、
お客さんに、より良いお菓子やサービスを提供できません。
おかげさまで、清水菓子舗を支えてくれている業者さんは、
みなさん研究熱心で、親切な人ばかりです。
でも、そのほとんどが男性。 オッサンばかりです。
お菓子屋のお客さんは、女性の方が多いので、
オッサンたちがいくら知恵を絞っても、
なかなか女性の方に喜んでいただけるアイデアが湧いてきません。
でも、オッサンたちは研究を続けます。
少しでも女性心理を理解して、お客さんに喜んでいただこうと努力しています。



でも悲しい事に、いくら努力しても、しょせんはオッサンです。
真の女心がわからずに、時にはとんでもない勘違いをしてしまうこともあります。
女性のお客様、どうか、そんな時には、寛大なお気持ちでお許しをいただき、
適切なアドバイスをいただけると、本当に助かります。
これからも、清水の取引業者のオッサンたちは、
みなさんに喜んでいただけるお菓子、デザイン、サービスを、
清水のスタッフとともに考え続けます。
お菓子の陰に隠れた、オッサンたちの涙ぐましい努力も感じ取ってくださいね。

箱浦小学校の卒業生です。

製造スタッフの瀬野は、洋菓子も和菓子も作る、
手先の器用な、オールマイティーな菓子職人です。
もともとは、洋菓子の職人だったのですが、
最近では、高い技術が必要とされる、
和菓子の上生菓子作りも任されるようになりました。
清水に勤めて15年以上になりますが、
毎日、片道30分以上かけて、
詫間の荘内半島の糸ノ越から通勤しています。
そんな瀬野の母校である箱浦小学校が、
生徒数の減少で、3月20日、閉校する事になりました。



菓子職人・瀬野博紀



瀬野が在学中だった頃には、100人以上の生徒がいたそうですが、残念です。
閉校式が行われる3月20日には、瀬野が自分で作ったお菓子を、
卒業生として届ける事になっています。
箱浦小学校の卒業生のみなさん、
自分が卒業した小学校が閉校になる事は、とても淋しい事だと思いますが、
箱浦小学校OBの瀬野は、これからも、ずっと
箱浦小学校の精神を持ち続けてお菓子を作り続けると申しております。
そんな瀬野の作った上生菓子を、季節が変わるたびに、召し上がってくださいね。

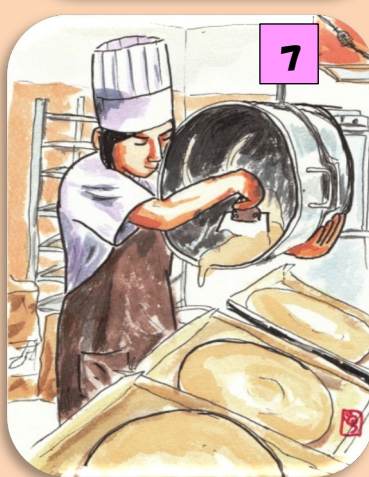
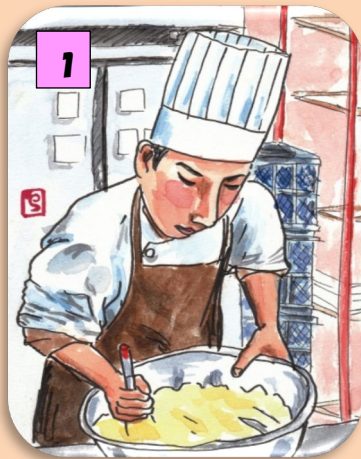


箱浦小学校

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。
下に清水のスタッフのお菓子作りの様子のスケッチがあります。
その中に、1枚だけ、
善通寺の五百羅漢のスケッチが混ざっています。
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、4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、
高ポイント獲得のお客様にお送りさせていただいています。

さて、寒かった冬も終わり、ようやく春が来て「さくら餅」がおいしい季節がやって来ましたね。
春は「合格」「卒業」など、いろいろおめでたい出来事が多い時期です。
お祝い事にお使いになるために、お菓子を買ってくださる方もたくさんいらっしゃいます。
でも、春だからと言って、みんながおめでたいわけではありません。
不合格だったり、挫折したり、別れがあったり、などなど、
うまくいかない事があった方もたくさんいらっしゃると思います。
お菓子が本当に必要なのは、そうした方なのかもしれません。

お菓子にできる事なんか、ほんのわずかなことだと思います。
でも、お菓子の甘さや可愛らしさが、
少しは淋しい気持ちや悲しい気持ちを和らげると信じて、
清水のスタッフは、日々お菓子作りに励んでいます。
新しい年度のスタートになりますが、
新年度も、清水菓子舗をどうぞよろしくお願いいたします。

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/>

