

お菓子屋だより

2014年6月20日発行

どちらのわらび餅にします

去年から作り始めた「黒糖わらび餅」。
 おかげさまで、たくさんの方に気に入っていただき、
 ヒット商品になりました。
 そこで、売れて調子に乗っている「黒糖わらび餅」の
 気を引き締めるために、
 今年は、強力なライバルを、登場させました。
 それは「高瀬銘茶わらび餅」です。
 地元の名産・高瀬銘茶をたっぷりと練り込んだ、
 香り豊かな、清水オリジナルのわらび餅です。



お茶のほのかな苦みが、後口をすっきりとさせ、ひんやり、爽やかな味を楽しめます。

わらび餅作りは、高温の火力でじっくりと練り上げる重労働です。

でも、大変な工程を手抜きせずに頑張る事で、独特の食感が得られます。

お茶の香りを飛ばさないように、苦みが出過ぎないように、わらび粉がきちんと煮返るように、
 細心の注意を払って作り上げた「高瀬銘茶わらび餅」。

きな粉をお付けしていますが、きな粉なしでも、風味が引き立ちますので、お好みでお使いくださいね。

さて、あなたのお好みは、沖縄の純黒糖を使った「黒糖わらび餅」か、

それとも、地元・高瀬銘茶を使った「高瀬銘茶わらび餅」か、じっくり食べ比べてみてくださいね。

冷やした方が、ええんでないの。

夏は、レモンの香りの爽やかな焼き菓子がおいしく感じられますね。
 それなのに、レモンチョコが溶けて、くどい味になってしまう夏の時期。
 そんな暑い時には、レモンケーキを、冷蔵庫で冷やしてお召し上がりがください。



チョコレートがバリバリになって、
 バター生地も、ほど良く引き締まり、
 見違えるように、爽やかでおいしくなりますよ。
 しかも、口に入れても、ひんやり、クール！
 けっこう病み付きになる、食べ方です。
 本当は、お店でも、冷蔵で販売したいところですが、
 冷蔵ショーケースが、他の商品で満タンなので、
 しかたなく、常温で販売させてもらっています。
 ご進物として贈られる場合も、
 先様に冷蔵庫で冷やしてお召し上がりになるように勧めてみてください。
 きっと、喜んでいただけるとおもいます。



いつも
 冷蔵庫に
 レモン
 ケーキ



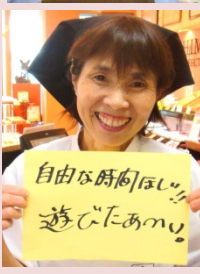
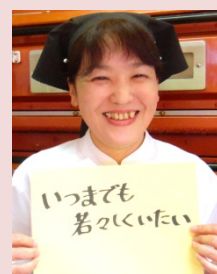
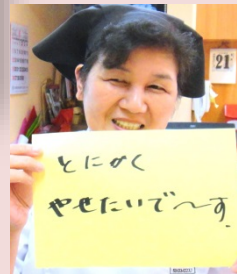
清水の七月まつり



星に願いを。

七夕が近づくと、短冊に願い事を書いて笹に結びますがあれは、日本だけの風習で、なんの意味もない、こじつけの風習なのだそうです。でも、願い事は、強く願わないと叶わないそうなので、清水では、毎年、この時期に短冊に願いを書いて、気持ちを込めて笹の葉に結びつけています。そして、後日、神社の神主さんにまとめてご祈祷をお願いしています。

清水の
スタッフの
切なる
願いです。



みなさんも自分に言い聞かせるようなつもりで、願いを書いてみませんか。ぜひ、みなさんの願いがかなうように、一緒に力を合わせて、願をかけてみましょうね。

ほっこり堂で、ひんやりしませんか？

今年の西日本は、猛暑になると予想がされていますね。イヤですねえ〜、暑いって。猛暑と聞いただけで夏バテしそうになってしまいます。そんな時には、ほっこり堂に避難して、涼しいひと時をすごしてみませんか？木のぬくもりのある、落ち着いた涼しい場所でゆったりとした時をすごせば、熱中症知らずで、元気に夏を乗り切れるかもしれません。



ほっこり堂スタッフは、夏に向けて、いろいろ「ひんやりメニュー」を開発中です。「ソフトクリーム・コーヒーゼリー」「クリームあんみつ」など、もうすでに人気メニューも登場しています。ほっこり堂の営業時間は、午前11時〜午後4時です。まさに暑さ真っ盛りの時間帯です。もう、今年の夏の昼間は、ずっとほっこり堂で避暑生活を送ってもいいかもしれませんね。夏バテ知らずで、元気に秋を迎えられるように、ぜひ、涼しいほっこり堂をご利用くださいね。

チ〜ン！ジャラジャラ！

製造スタッフの森が、ニヤニヤしながら、ヘーゼルナッツを焼いています。どうやら、森の目には、丸くて小さいヘーゼルナッツが、パチンコの玉に見えているようです。森がニヤけるのも無理はありません。最近の森は、パチンコで勝ちまくって、大儲けをしているそうです。星占いで、「今年は儲かって儲かって困っちゃう」と書かれていたのを信じて、しばらくやめていたパチンコを復活させたところ、本当に儲かって儲かって困っているようです。二児の息子の父親の森。これを機会に、ギャンブル依存症にならない事を願うばかりです。あ、森が、パチンコで大儲けしている事は、奥さんには、絶対に内緒にしてくださいね。こっそりヘソクリを貯めこんでいるのか、それともひそかに豪遊しているのか？ それは、内緒内緒。



小学生に学びました。

先日、地元の上高瀬小学校の2年生が、職場見学に来てくれました。

地域で働く大人たちの様子を見て、

学校では学べない知識を得ようという趣旨の、社会科学見学です。

しかし、いろんなことを学んだのは、小学生ではなく、清水のスタッフでした。

小学生って、頭が柔軟なので、思いもつかないような意見をいろいろ言ってくれます。

そして、本質を突いたような、ピシッとした質問をしてくれるので、

普段、当たり前だと思っていたことに、新たな疑問がわいてきて、改善のきっかけにもなりました。

また、ケーキの食べ方も、それぞれ个性的で、新しい食べ方のヒントが満載。

う〜ん、小学生の言う事って、本当に勉強になります。

お菓子作りって、柔軟な発想と斬新なアイデアが求められるのですが、小学生の方が上ですね。

そして、何よりも刺激になったのは「元気」だという事。

明るく元気ならば、毎日がとても楽しくなることを教えてもらいました。小学生、ありがとう！

小学生なのに
ボクよりも
しっかりしている

まいう〜

なに
作っりょん？

ぜんぶ
食べたい！

犬とケーキが好きな新人です。（それと寝るの大好き！）

わんわん

5月中旬からアルバイトを始めました。
竹村です。致らないところもあると思いますが、
これからはよろしくお願いします。

好きな食べ物は、クレープとケーキです。

清水のケーキでは、フルーツタルトが一番好きです。

こちらは愛犬のショコラの写真 →
です。ミニチュア・ダックスフンドのオスで
もうすぐ9歳になります。私と同じで
ケーキが大好きです。

犬の話でも何でも気軽に話しかけて下さい。



今月のプレゼントクイズです。

今月は抽選で20名様に、
当店の商品券500円をプレゼントいたします。
最近、坂出からお越しいただくお客さんが多くなったので、
今月は、坂出に関する問題です。

下に、坂出の建物のスケッチが6枚あります。

1～6の中で、メガネ屋さんはどれでしょう？

答えは、数字でお書きください。

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、プレゼントにもご応募いただけます。
締め切りは、7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。

最近、香川県発の「夢の糖」として注目されている「希少糖」。

いろんなところで「希少糖入り」の食品や飲み物を目にするようになりました。

血糖値の上昇を抑え、脂肪が付にくくする効果があると言われて、ブームになっていますね。

でも、効果を検証した実験はD-ブシコースと言われる純希少糖を100%使用した場合のもです。

現在市販されている希少糖含有シロップに含まれる希少糖の割合は10-15%程度。

残りはブドウ糖やオリゴ糖など、血糖値を急激に上げる、高カロリーなシロップです。

これでは血糖値を下げて脂肪をつにくくさせるというのはイメージだけで、

実際には、ほとんど効果がなく、逆に安心して食べすぎると、健康を害します。

本当に体に良い純度100%の希少糖は、現時点で1グラム1万円程度する高価なもので、

それでお菓子を作ったら、1個何十万円にもなってしまいます。

そんなわけで、希少糖の価格が量産化でもっと下がり、本当に健康に良い事が立証されるまでは

清水では「希少糖入り」のお菓子の販売を見合わせて、正直な商売をしようと考えています。

今年の四国地方は猛暑になると予想されていますが、どうかみなさん、夏バテなどしませんように。

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/>