

# 清水菓子舗の★第86号★ お菓子屋だより

2014年9月20日発行

## 茶らりん絶好調です！

高瀬銘茶をフィナンシェ生地に練り込み、特製のこし餡を埋め込んで焼いた「茶らりん」。発売して10年ほどになる焼き菓子ですが、最近、急によく売れるようになりました。これまでも、人気の定番商品だったのですが、お盆の前から、見る見る人気が上がって行き、あれよあれよという間に、清水菓子舗の人気ナンバーワン商品になりました。

新発売した商品が、珍しさでよく売れる事はありますが、

発売して、10年も経っている商品が、何のきっかけもなしに、急激に人気上がるのは初めてです。

実は、清水のスタッフも、なぜ急に「茶らりん」の人気が上がったのか、理由がよくわかりません。

脇役ばかりの俳優が、突然、主役に抜擢されたような現象が起きているので、驚いています。

地元・高瀬町のおいしいお茶の知名度を上げようと、懸命にがんばり続けてきた努力が、報われたのでしょうか？

「茶らりん」は、洋菓子の生地の中にこし餡が入った、洋風和菓子です。

そのため、洋菓子ファンの方にも和菓子好きな方にも、年齢を問わずに、召し上がっていただける焼き菓子です。

発売して10年の間、コツコツとファンを増やしてきた結果、今ごろになって急激にブレイクしたのかもしれないね。

せっかくお客さんに気に入っていただけたのだから、これからは主役として、清水の看板商品に育てようと思います。



税込み  
120円

高瀬名物「茶らりん」



最近、茶らりんがよく売れるわね。どうしてかしら？

茶らりんのおいしさに気づいてくれたからじゃない

いやいや、きれいな私たちが売っているからよ！絶対、そうよ！

注・絶対違います！



## 大阪でお勉強してきました。

先日、大阪・梅田のスカイビルで開かれた「接客セミナー」を受講するため、販売スタッフの清水が大阪に出かけてきました。いつも、お客さん思いの接客を心がけている清水ですが、一度、プロの講師の方から、きちんとした接客を学ぼうという心がけが立派ですね。

都会のデパートは華やかやなあ



大阪デパ地下にて



スタッフ・清水

もっとお客さんに喜んでいただける接客に励みます。

せっかく大阪まで出かけたので、デパ地下めぐりをして、関西の有名店のディスプレイや、販売方法も視察してきました。が、悲しい事に、田舎者の清水、視察する時間よりも、迷子になってウロウロしている時間の方が、圧倒的に長かったと申しておりました。当店は、テクニックやマニュアルに頼らずに、お客さんにハートで接するように心がけていますが、今回の大阪でのお勉強の成果も、何らかの形で、お客さんに還元できると思っています。向上心のある清水を、お店で見かけたら応援してやってくださいね。



スカイビルに

迷子になりそう

## たまねぎクッキー、はじめました。

最近、清水の厨房から、時々、たまねぎの強烈な匂いがしている事にお気づきでしょうか？ お菓子屋なのに、カレーやハンバーグを作っているわけではありません。新商品の「たまねぎクッキー」が焼きあがった時の匂いです。ナマのままだと、お菓子には使いづらいたまねぎですが、油で揚げる事で、香ばしくて、サクサクとした食感になります。この香ばしさは、ぜひお菓子にしてみたいと思い、今回クッキーとして新発売しました。カボチャやサツマイモ、トマトなどの野菜は、すでにお菓子の原料としてメジャーになりました、たまねぎも、お菓子の素材としてふさわしいかどうか、一度お味見してくださいね。



## 有馬温泉で、合宿勉強会。

先日、有馬温泉で開かれた、泊まり込みの菓子店オーナー勉強会に、清水菓子舗の3代目店主が参加してきました。温泉地での開催なのですが、夜の宴会以外はみっちりとお勉強漬けで、北海道から九州まで、日本中から集まったお菓子屋さん、お菓子作りの事、経営の事、人材育成の事、将来の事について、不眠で、内容の濃い勉強をしてきました。

全国から集まった、お菓子屋オーナー



修業時代の4人の仲間



清水菓子舗店主・51才

師匠・佐野シェフ・61才

学生時代から、勉強嫌いの店主にとって、泊まり込みでのお勉強はとてもハードだったのですが、30年前の修業時代に、ともに苦楽を共にして働いた4人の仲間も一緒だったので、若い頃に帰ったような懐かしさを味わえて、とても有意義な時間を過ごせました。でも、30年前の当時は20代だった仲間も、今では、50代。みんな体にガタが来始めるお年頃で、カラ元気だけで、2日間をやり過ごしました。ただ、師匠の佐野シェフが、還暦を過ぎてても、元気でパワフルなのには驚きました。修業を終えて30年が経つのに、いまだに叱咤激励してくださる師匠。本当に素晴らしい師匠に恵まれた喜びを再び感じられた合宿でした。

# 親子でひょうたん作り

清水の製造スタッフ・瀬野は、手先が器用で、とっても凝り性です。

どうしてそんなに器用で凝り性かというと、瀬野のお父さんも器用で凝り性だからです。

そんな凝り性の瀬野親子が、今ハマっているのは、ひょうたん作りです。

自宅の菜園でひょうたんの元になる瓜を、手間ひまかけて棚で育て、

中身をくり抜き、何日も水に漬け、形を整え、乾燥し、磨き、ようやくひょうたんの土台が完成です。

こんなに手間ひまかけてひょうたんを作るのは、凝り性のお父さんの分担。

その後、ひょうたんの曲面に絵を描くのは、息子の瀬野の役割です。

親子で物作りが大好きな瀬野とお父さん。

みなさんも、親子で趣味に取り組んでみてはいかがでしょうか？ 絆が深まるようですよ。



丹精込めて栽培した



凝り性な瀬野のお父さん

は、瓢箪作り



試食とお絵かきが大好きな製造スタッフ・瀬野



親子合作のひょうたん作品の数々

## 大活躍中です。

お中元の時期に、人気上がり始め、お盆の時期に、突如よく売れるようになった「茶らりん」。急激に人気上昇したので、茶らりん製造担当の森は、最近大忙しです。

たくさん焼いたはずの茶らりんが、すぐに売り切れてしまって、あわてて生地を仕込んだり、明日で大丈夫だろうと思っていたら、急きよ、今日、足りなくなったり。

一見、穏やかでのんびりしているように見える森ですが、最近は、いつもパタパタあわてています。

でも、自分が仕込んで焼いたお菓子が売れるのはうれしい事です、

どんなに忙しくても、ニコニコ顔で大活躍しています。

しかし、そんなニコニコ顔もいつまで続くでしょうね？

これ以上、茶らりん人気が高まると、

森の顔が引きつってくるんじゃないかと、心配です。

でも、子供のころからサッカー小僧で鍛えている森、

体力はたっぷりとあるようなので、

これから、お歳暮、年末年始にかけても、しっかりと、

おいしい茶らりんを作り続けてくれると思います。

ご来店のさいには、遠慮しないでドンン買ってくださいね。



茶らりん担当・森



うくん  
イイ香り



今日も  
おいしく  
焼きました



# 今月のプレゼントクイズです。

今月は、抽選で20名様に、  
清水菓子舗の商品券500円をプレゼントいたします。  
さて、それでは今月は食欲の秋にちなんで、食べ物の問題です。  
下に6枚の食べ物のスケッチがあります。  
1～6 の中で、  
清水菓子舗の秋の上生菓子のスケッチはどれでしょう？  
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。  
商品券をお送りしますので、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、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

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。

明治にお菓子屋を創業した清水菓子舗。ずっと高瀬町のこの地で、商売を営ませていただいています。  
全国的に、地方の商店街が寂れる一方の中、百年以上、同じ場所でお店をやられていられるのは、本当に幸せなことです。  
そこで、今から10年ほど前の創業百年の頃、「何とか地元高瀬町らしさを発信できるお菓子を作れないだろうか」と考えました。  
高瀬で百年もお菓子屋をやっているのに、地元の名産品・高瀬銘茶を使ったお菓子がない事に気づき、  
高瀬銘茶をバターで煮出し、お茶の香りの焼き菓子を試行錯誤の上作り上げたのが「茶らりん」です。

発売以来、静かに売れていた「茶らりん」ですが、  
この夏、全国からお問い合わせいただくようになりました。  
地元・高瀬で採れたお茶を使ったお菓子を全国に発送できるのは、  
長年高瀬で暮らしてきた者にとっては望外の喜びです。  
これからも、地元のお菓子屋として、  
みなさんに必要とされるお店であり続けたいと思います。

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/>

