

お菓子屋だより

2014年12月20日発行

2015年

和菓子のような洋菓子が人気です。

世の中には、白黒をはっきりつけないと気がすまない人がいますが、清水の焼き菓子は、和菓子なのか洋菓子なのか、はっきりしない優柔不断なお菓子がたくさんあります。

洋風のマドレーヌ生地なのに、こし餡が入っている「あんカステラ」。

パウンド生地なのに、小倉が練り込まれた「小倉パウンド」。

フィナンシェ生地の中に、高瀬銘茶とこし餡が入った「茶らりん」。

パイ生地を使った栗まんじゅう「まるんパイ」、などなど、清水では、洋風の焼き菓子に、平気で和菓子素材を使っています。

でも、実はこれ、流行の最前線なのです。

今、洋菓子の本場・フランスでも和の素材が取り入れられ、パリの一流店にも、抹茶や小豆などの和素材を取り入れたケーキが並んでいます。



小豆などの和素材って、乳製品と、とっても相性がいい事に、美食の都のパリのシェフたちも気がついたようです。

でも、あんことバターと一緒に食べるとおいしいのは、清水では常識です。

和菓子職人歴60年以上の二代目店主と、神戸で洋菓子の修業を積んだ洋菓子職人の三代目店主が、同じ厨房で、和菓子と洋菓子と一緒に作っているのですから、清水では、和菓子と洋菓子の垣根がまったくありません。

ケーキを作る時も、勝手にあんこを使い、和菓子を作る時にも、平気で、生クリームやバターを使ってきました。

親子なので、相手が使っている素材を勝手に使うのに遠慮はありません。

普段は、口論の絶えないギクシャクした親子ですが、2人が力を合わせて作った和洋折衷菓子は、いいバランスに仕上がっているから不思議ですね。

最近では、男か女かの区別もあいまいになり、中性的な人が人気です。

お菓子にも、和洋の区別をつける意味がなくなってきました。

日本の伝統を大切にしながらも、西洋のいいところは取り入れる。

そのうえで、さらにお菓子が進化するのなら、

それは素晴らしい事だと考えています。

これからも清水は、柔軟な発想でお菓子作りをしていこうという姿勢です。

和菓子好きな方も、洋菓子ファンの方も、

ジャンルにとらわれずに、いろんなお菓子をお楽しみください。



親父の和菓子は最高です。

息子の作る洋菓子おいしいですよ。

お互いを褒め合う
わざとらしい変な親子

ほっこり堂のケーキセットがお得らしい

オープンして、1年が過ぎた「ほっこり堂」。

お昼時に、ランチをお召し上がりになるお客さんが多かったのですが、

最近では、ケーキセットをお召し上がりになるお客さんが大幅に増えました。

秋にケーキのショーケースを導入したのも一因ですが、

どうやら、ほっこり堂のケーキセットがかなりお得だという事が、

お客さん同士の口コミで広がって、遠方からもご来店してくれているようです。

ケーキ1個セットで、600円。2個セットだと、800円。

そして、なんと3個セットだと、たったの980円。すべてドリンク付きですぞ！

しかも、ランチの後に頼むと、それぞれ、400円、600円、780円に割引きです。



ケーキ3個セット
980円



ケーキ1個セット
600円



ケーキ2個セット
800円

ショーケースの中のどのケーキを頼んでも同じ値段なので、最高で380円もお得になってしまいます！

こんなお得なメニューを見つけたら、黙っている人はいませんね。

近頃は、ランチを食べずに、ケーキ3個セットを

お昼ごはん代わりにしている方もいらっしゃるようです。

さすがに、栄養バランス的にそれはどうかと思いますが、

たまには、ケーキランチを試してみるのも楽しいですね。

ちなみにほっこり堂の営業時間は、11時から午後4時まで。

年内は29日まで営業、新年は4日からの営業になります。

清水菓子舗同様、新年もほっこり堂をよろしくお願いいたします。

結婚おめでとおおお～～！

清水で、主にバースデケーキを担当していた、製造スタッフの饗庭(あいば)。

先日、素晴らしく感動的な結婚式を挙げ、姓も饗庭から星川に変わりました。

普段は化粧もせず、地味な彼女の挙式当日の変貌ぶりには、

実のお母さんでさえ、その美しさに驚いていました。(本当です)

きれいなケーキを作る事だけじゃなくて、ちゃんと自分磨きもやっていたんですね。

責任感の強い、しっかり者の星川なので、きっちりと幸せな家庭を築いていくことと思います。

本当に、お世話になりました。ありがとうございます。



へへん、すっごく幸せだもんねえ

さて、そんな魅力たっぷりの星川ですが、

このたび、年内で、寿退社する事になりました。

ケーキ作りに販売にと、

大活躍してくれた星川ですが、新しく始まる生活の事を考えると、

無理やり退社を引き留めるわけにもいきません

そんなわけなので、彼女の働きっぷりが見られるのは、あとわずか、今年限りです。

つまり、星川が作るクリスマスケーキも、今年限りです。

淋しくなりますが、彼女が勤務していた4年間で、

毎日毎日、ずいぶんたくさんのバースデケーキを作らせていただきました。

1台1台、心を込めて作っていたので、

星川の気持ちは、きっと、ケーキを通じて、たくさんのお客さんに届いていると思います。

お店を去った後も、星川が積み上げていってくれた「想い」を、

残されたスタッフで、ちゃんと引き継いでいこうと思っています。

4年間、お疲れ様でした。本当にありがとう。がっつり幸せになってくださいね。

年末・年始の
ごあいさつに!!
いかがですか?

5,100円 (税込み価格) 清水の人気の

お菓子を
いろいろ詰め
ました

この商品に限ります。 1月15日まで

中国・四国・関西
※その他の地域は
送料いただきます。

送料無料

お菓子を送riませんか？

最近は、「サンプル無料」とか「初回に限り無料」とか
やたらと「無料」を売り物にする商売が増えましたね。
でも安いのは最初だけで、
それ以降は割高な買い物をさせられることが多いようです。
「送料無料」をうたう商品も、
実は商品の中に、送料分が組み込まれているのが実情のようです。
清水では、商品の値段をできるだけ抑え、
地方発送の場合は、送料を実費でいただくようにしています。
しかし、お歳暮、お年賀の贈り物が多いこの時期、
送料無料の商品があれば、お客さんも、喜んでくださるだろうと考え、
5100円のギフト商品に限り、送料をお店側で負担する事にしました。
商品の値段をギリギリに抑えているため、
限られた商品だけのセコイ企画で、申し訳ありませんが、
1月15日までの期間限定企画なので、この際に、遠く離れた方に、
お菓子を送って
みませんか？



書いていてつくづく思ったのですが、商品も地域も限定した、
本当にみみちくしてショボイ「送料無料」で情けないです。
でも、今の清水にできるのは、この程度です。
いつかは、もっと大きな還元ができるようなお店になろうと思っているので、
今のところの精一杯企画の送料無料。ぜひご利用してみてくださいね。

おせちもイイけど、ケーキもね！

やたらと人が集まる事が多いお正月。
正月だけにしか食べられない、おせち料理やお雑煮もイイのですが、
元旦だけで、飽きてしまって、
2日目には、ケーキが欲しくなるんじゃないでしょうか？
日本人なんだから、「お正月の三が日は、おせちとお雑煮だけ」という
強い信念の方には何も言いません、ぜひ、それを貫き通してください。
でも、お正月には、みんなで集まって、思う存分ケーキを食べてみたい方、
ぜひ、年の初めから、ご家庭でケーキバイキングをしてみてください。
清水のケーキは、全部リーズナブルな価格なので、
出費が重なるお正月にたくさん買っても、財布に優しいですぞ。



そんな清水の、年末年始の営業時間をお知らせしておきます。
年内は、大晦日の31日まで休まず営業いたします。
新年の初売りは、2日の午前9時からです。
元旦から、営業しているお店も多くなっている昨今ですが、
クリスマス、年末年始と、忙しい日々が続いているので、
スタッフの高齢化がチラつく清水は、
元旦はお休みして一息入れさせていただきます。
なにとぞ、2015年も、清水菓子舗に足を運んでくださいますように、
スタッフ一同、みなさんのご来店を心より、お待ち申し上げます。

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。
それでは問題です。

下に、1～10まで、いろんなお店のケーキのスケッチがあります。
その中に、清水菓子舗の栗の入ったまんじゅうの絵が1枚あります。
それはどれでしょう？

答えは、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、1月18日。

当選発表は、発送にかえさせていただきます。

(ヒント:清水の栗まんじゅうは、

細長いおまんじゅうで、箱に入っています)



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。

あわただしい年末年始、みなさんは、いかがお過ごしでしょうか？

清水菓子舗の2014年は、円安による原料価格の高騰、消費税増税、乳製品の品不足などなど、
近年にない逆風が吹き荒れて、片ときも息を抜けない、厳しい1年となりました。

そんな中、こんな田舎の小さいお店が、なんとか逆風の中進めたのは、ひとえに、お客さんのおかげだと感謝しています。



苦しい事の多い1年でしたが、振り返れば、良い事もたくさんありました。

それは、厳しい時代だからこそ、スタッフ同士の団結は強まり、
お客さんに対する感謝の気持ちもさらに深まった事です。

菓子職人も販売スタッフも、

どうすればお客さんに喜んでいただけるお店になるかを、

これまで以上に、真剣に考えた1年になりました。

とはいえ、まだまだダメなところの多い店です。

2015年も、未熟ながらも、さらに誠実な商売を
しようと、スタッフ同士で話し合っています。

これからも、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/>