



清水菓子舗の

お菓子屋だより



第92号

2015年3月20日

二代目店主

毎日、早朝から、
一生懸命、手作りしています

さくらの和菓子をどうぞ！

日本人なんだから、
「春と言えば、桜」
「いやいや、春と言えば、さくら餅！」
というわけで、毎年人気の清水のさくら餅。
和菓子職人歴60年以上の二代目店主が、
毎日、手作りにこだわって、お作りしています。
清水のさくら餅の原料は上質の「道明寺粉」です。
もち米を水に浸して、蒸して、乾燥させて、
それを砕いて、手間ひまかけて作っています。
そんなこだわりの道明寺粉を使っているの
で、機械で作ると、道明寺の粒が潰れてしまっ
て、さくら餅特有の、プチプチとした食感が
失われてしまいます。
そのため、絶対に手作りするのが
長年の、清水菓子舗の流儀です。
香料、添加物を一切作っていないので、
天然の桜葉の香りをお楽しみいただけます。
今年の春も、安心してお召し上がりいただける、
清水のさくら餅で、春を感じてくださいね。



清水特製「さくら餅」

高齢化が進んだ、今の香川県。
桜を見に行きたくても、足腰が悪くて、
花見に出かけられないお年寄りが多いと聞きます。
そんなお年寄りに、
桜の和菓子をお届けして、春の味で、
お花見気分を楽しんでいただくのはいかがでしょうか。
期間限定の春の上生菓子「さくら」。
サクサクの桜色の最中皮に、
さくら餡をサンドして食べる「さくら最中」。
和菓子の優しい甘さと香りが、
昔行った、お花見の楽しい思い出を蘇らせて、
喜んでいただけたら、最高ですね。
この春は、桜の和菓子を手土産に、
お世話になった、お年寄りを
ぜひ、訪ねてあげてくださいね。



春の上生菓子「さくら」



さくら最中

卒業式や入学式...
新入社の方は...
新しいかんきょうでの
生活がスタートします

1

新生活のスタートのご挨拶...
そんな時に欠かせない
2 手土産はお決まりですか？

春スイーツにピッタリ!!
梅あん入りが新登場!!

季節限定!

人気のあるサリサリもならに
ピロロの皮に
梅あん入り

3

お花見に持って行って
おやつとしてもオススメです

4

10代トリオです。

ベテランスタッフが多い清水菓子舗は、50歳以上のスタッフが7人います。みんな長く勤めてくれているので、年々平均年齢は上がっています。そんな状況の中、この春、10代スタッフが新たに加わって、平均年齢が大幅に下がりました。「最近の若いコは、何にもできないコが多い」と言われていますが、清水の10代トリオは、変人揃いですが、元気で働き者ばかりです。いろんな年代の人が一緒に働いているので、面白い職場になっています。

フッフ、
私が一番かわいい



3人の中で一番年下のプリティー柳原です。でも、クリスマスやお正月にも大活躍したので、3人の中では、一番先輩です。後輩の指導を、ビシビシやろうと思っています。

清水菓子舗のご近所のゴードモーターズの次女の合田です。トリマー目指して勉強中です。お菓子は、清水。クルマは、ゴードという事で、よろしくお願ひしますよ！ほっこり堂にも出没中です。



高知県の、お菓子の専門学校に通っているパテシエール志望の森です。小さい頃は、香川県在住だったので、故郷の清水菓子舗で、インターンシップ中です。すご腕の菓子職人になるので、応援よろしくおねがいます。

私たち2人、実は幼馴染です。高知と香川で、離れて暮らしていましたが、10年ぶりで偶然に、同じ職場で再会しました。



実は、イイ珈琲豆を使っています。

「ほっこり堂」の珈琲は、食後に頼むと、150円です。ケーキと一緒に頼んでも、割安です。でも、珈琲豆は、特注の「石焼き珈琲豆」を使っています。天然石に熱風を通した遠赤外線効果で、厳選された生の珈琲豆を、中からじっくりと焼き上げているので、コクと香りを、ギュッと凝縮している、ちょっとお高い珈琲豆です。最近では、そのおいしさをわかってくださるお客さんも増え、イイ豆にして良かったと、喜んでいます。



ランチの後の午後のひと時、ケーキと一緒に、石焼き珈琲を飲んで、いつもよりも、ちょっとだけ、のんびりしてみませんか。ケーキセットは、店内のどのケーキを選んでも、石焼き珈琲とセットで600円。ランチの後だと、たったの400円で、ケーキと石焼き珈琲が楽しめます。よく味わって、お飲みくださいね。



新しいパッケージができました。

人気の「和三盆クッキー」を、もっと気軽に買っていただくために、カジュアルな5袋入りのパッケージをお作りしました。最初は、渋い和風のデザインだったのですが、楽しいパッケージの方が良いのではないかと、思い直し、カラフルで、明るいデザインに作りかえました。これなら気軽な手土産に、最適じゃないでしょうか？いちご、チョコ、きな粉、高瀬茶、プレーン、と、今なら、5種類そろっています。気温が高くなると、チョコときな粉は溶けやすくなるので、製造をお休みさせていただくので、5種類が揃うのは、4月半ばまでです。楽しいパッケージになった「和三盆クッキー」を、この春、新しくできた知り合いに、贈ってみてくださいね。



重いなあ

ゆうと君

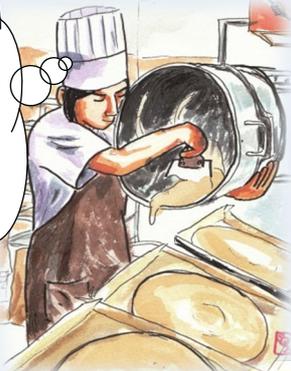


製造スタッフ

ピカピカの1年生

製造スタッフ・森の長男、ゆうと君が、この春、小学校に入学します。よく、お店に遊びに来てくれる、ゆうと君、いつも明るくて、元気いっぱいなので、職場のアイドルになっています。お父さんの森が、ゆうと君をよく抱き上げているのですが、それは愛情表現ではなくて、筋肉トレーニングのために、抱き上げているようです。父親の筋レのために、バーベル扱われている、ゆうと君、そんな事とは知らずに、いつも笑っている姿が切ないです。また、ゆうと君は絵を描くのが大好きで、幼稚園や自宅で描いた絵を持ってきて、見せてくれます。中には、才能を感じさせる、素晴らしいデザインと色彩の絵があるので、今度、ゆうと君の絵を使って、包装紙やパッケージを作ってみたり、ケーキのデザインを、子供の自由な発想で考えてもらったら、面白くなりそうです。

お菓子作りって、けっこう力仕事なので、筋力を付けられないなあ。



それにしても、子供の成長って、早いですね。

お菓子屋も、お菓子職人も、常に成長をしていないと、お店に来てくださるお客さんに、申し訳ありません。ゆうと君の成長に刺激を受けて、お店もスタッフも、これからも頑張っていこうと思います。時々、お店のバックヤードで、ご飯を食べながら、お父さんの働きぶりを、厳しくチェックしてくれている、ゆうと君。小学生になっても、ますます元気で明るく、すくすく育ってほしいと思います。

お父さんと一緒に、エビ、カニが苦手です。好き嫌いがいるのは、お父さんの責任です。



↑お父さんの似顔絵

これが、オレか……



今月のプレゼントクイズです。

今月も、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。

右に、いろいろなお店のケーキのスケッチが8枚あります。
その中に1枚だけ、

清水菓子舗の和菓子のスケッチがあります。
さて、それはどれでしょう？

答えは、1～8の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。
当選の方には、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、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18日。

当選発表は、発送にかえさせていただきます。

編集後記

今月も最後までお読みいただき、ありがとうございます。
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、お送りしています。

さて、暖かくなって、
ずいぶんと過ごしやすい季節がやって来ました。
何かと、あわただしい季節だと思いますが、
みなさまは、元気でお過ごしでしょうか？



春は、新しい旅立ちの時期なので、出会いと別れもあり、
環境が大きく変わった方も多いと思います。

そんな、出会いと別れの時に、人と人の潤滑油の役割を果たすのが、
お菓子だと考えています。

お別れの時に、感謝の言葉にお菓子を添えて贈り、
新しく出会った人に、お近づきのしるしにお菓子を贈る。
コミュニケーションが苦手な方でも、お菓子を通じて、
心が触れ合うきっかけになると思います。

どんどん移り変わりが激しい今の時代、

人間関係も、短期間で流動的になっているような気がします。

清水は、親子三代、創業100年を超す、古いお店です。

働いているスタッフも、勤続年数が長い人が多いので、

10年ぶりくらいでご来店したお客さんでも、久しぶりに同じスタッフの顔を見つけて、
懐かしく思ってくださいる方もいらっしゃると思います。

これからも、長いお付き合いを、どうぞよろしく願いいたします。



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/>

清水菓子舗三代目店主

清水洋之