

清水菓子舗の

# お菓子屋だより

第94号

2015年5月20日

夏の涼菓

水まんじゅう

清水特製

## 水まんじゅうの季節です

暑くなるのは、すごくイヤ！  
でも、水まんじゅうは食べたい！  
お待たせしました。  
今年も、水まんじゅうの季節がやって来ました。  
そう、清水の水まんじゅうは、  
暑い時期だけの期間限定商品です。  
暑い時に、ひんやりと冷やした「水まんじゅう」を  
ツルンと食べると、もう最高ですね。  
ビールやジュースの飲み過ぎで、  
毎年胃腸の調子を壊して夏バテしている方、  
水まんじゅうは、天然の和素材で作っているので、  
小さなお子さんや、健康志向の方にも、  
安心してお召し上がりいただける、ひんやりスイーツです。



今年も、こし餡だけでなく、マンゴー餡、ラムネ餡など、いろんな味をご用意しています。  
見るだけでも、カラフルで、涼感たっぷりの「水まんじゅう」。  
冷蔵庫で、よ〜〜〜く冷やして、お召し上がりくださいね。

## お店のまわりがきれいになりました。

以前は、枯れた花や、枯れた木が、ゴロゴロ転がっていた、清水のお店まわり。  
新鮮さが重要なお菓子屋なのに、植物の墓場のような、ひどいありさまでした。  
でも、最近は、きれいな花がたくさん咲いているのにお気づきでしょうか？  
それは、荒れた店舗まわりを見るに見かねた、お客さんの詫間さんが、  
お店まわりのお花のお手入れをかって出てくださいったからです。  
お客さんに指摘されるまで荒れ放題にしておいたのは、恥ずかしいかぎりですが、  
そのおかげで、お花の好きな詫間さんに巡り合える事ができました。

今や、清水の店のまわりは、詫間さんの寄せ植えのギャラリーのようになっています。  
きれいな花に見劣りしないように、  
お菓子作りも、もっともっと丁寧に、一生懸命やって行こうと思います。

丹精込めて、  
お手入れしています。  
ご来店のさいには、  
花も楽しんでくださいね。

詫間さん



## ほっこり堂、アイスメニューが新登場です。

去年の夏に、ソフトクリームの機械を導入したほっこり堂。

でも、真夏になってもソフトクリームはさっぱり売れず、お客さんに召し上がっていただくよりも、スタッフの試食の方が多かったようです。

そこで今年は、アイスメニューの見直しをしました。

清水菓子舗の人気スイーツとアイスクリームのコラボデザートです。

まだ、試行錯誤の段階ですが、すでに2つのメニューが大人気になっています。

アイスメニューの1番人気は、「純生ロールonアイス」です。

ロールケーキとアイスクリームが一度に楽しめるデザートです。

そして2番人気が「生どら&和風アイス」です。

抹茶アイスと生どらがベストマッチのデザートです。

どちらも「窯出しクッキー」が添えられているので、

冷たいだけじゃなくて、

サクサクした食感も楽しめます。

ランチとケーキセットが人気のほっこり堂ですが、

この夏は、冷たいアイスメニューを食べて、

のんびりと涼んでいきませんか？

このほかにも、

まだまだひんやりメニューを考案中なので、

時々、ほっこり堂をのぞいてみてくださいね。

面白いメニューが登場しているかもしれませんよ。

ポリ  
リ  
ュー  
ム  
た  
っ  
ぷ  
り  
で  
す。

スタッフ・笠原

どちらも600円



スイーツが  
たべたくなりま  
すよ

ひんやりつめたい



生どら&和風アイス

## どれでも278円(税抜)均一価格

ゴールデンウィーク中に、混雑防止のために、ケーキを均一価格にしてみました。

期間限定の実験のつもりだったのですが、これが大好評。

値段を気にせずにケーキが買えるので、お客さんに喜んでいただきました。

そして、販売スタッフもレジを打つのが簡単なので、大喜び。

お客さんもスタッフも喜んでくれるので、均一価格販売を、しばらく延長してみます。

ただ問題なのが、利益が出るのかどうかという事。

でも、みんなが喜んでくれることをやっていたら、利益も出るのじゃないかと思うので、

むづかしい事は考えずに、店が潰れない範囲で、もうちょっと続けてみようと思います。



## カップケーキBEST3

毎年、夏が近づく作り始めるカップケーキ。

いろんな種類を作るのですが、結局人気があるのは、毎年同じ。

珈琲ゼリーと、マンゴープリンと、いちごミルクの3種類です。

今年こそは、

もっと人気のカップケーキを登場させたいのですが、

うまく新製品が完成するでしょうか？



あまり奇抜な味は受け入れていただけないし、ありきたりな味だと、納得していただけないし……。

なんとか、いろいろ試行錯誤してみますので、新製品を見かけたら、お味見してみてくださいね。

ちなみに、カップケーキも、すべて278円(税抜)均一価格です。

お気軽に、いろんな味を試してみてくださいね。

## 真剣に描いています。

清水のケーキの中に、いろんな表情が描かれたケーキがあるのにお気づきでしょうか？

あの表情は、製造スタッフの瀬野がいつも真剣に描いています。

ふだんは、ボーっとしている事が多い瀬野ですが、チョコで表情を描くときだけは、集中力抜群で、



恐ろしくくらい真剣で近寄りたいたい空気です。

しかも、この仕事を他のスタッフがやったら、かなり不機嫌になるので、

瀬野以外のスタッフは、表情を描かせてもらえません。

35歳にもなって、ケーキの表情描きに燃える瀬野。

何が、彼をそこまでさせるのか、わけがわかりません。

同じ表情でもいいと思うのですが、全部変えています。

せっかくなので、いい表情のケーキをお買い求めくださいね。

真剣・瀬野



集中・瀬野



## 星川、ちょっと復帰



2月から販売を開始した、手作りメッセージクッキー。

予想以上にたくさん買ってくださいるので、製造が追いつきません。

そこで、メッセージクッキー制作の助っ人を頼んだのが、去年の秋に結婚して、寿退社をした星川。

その後、妊娠して、安定期を迎えたので、メッセージクッキー職人として、ちょっとだけ復帰します。

しっかりとした性格だった彼女ですが、妊娠して穏やかになったと、本人は言い張ります。確かに、作品は優しくて穏やかなので、お店で彼女の作ったクッキーを探してみてくださいね。

妊娠したら、性格が丸くなったわ

妊婦・星川



## 凍らせたり、冷やしたり。

清水には、夏の冷たい和菓子がたくさんあります。

水まんじゅう、マスカット大福、黒糖わらび餅、水ようかん、などなど、

そんな冷たい和菓子の中で、裏メニュー的な人気商品があるのをご存知でしょうか？



それは「冷凍・生どら」です。

夏場、お持ち帰り時間が長いお客さんや、大量に購入して、ストックしておきたい方のために

「生どら」を冷凍して販売していたところ、

半解凍で食べたら、「アイスクリームみたいでおいしい」と口コミで評判が広がり、冷凍した「生どら」の人气が急上昇しました。

清水の生どらに使っている生クリームは、北海道産の高脂肪の純生クリームです。

そして、あんこも、北海道産の小豆を炊き上げた、甘さを抑えた自家製つぶ餡です。

これからも、お客さんにいろんな食べ方を教えてもらおうと思います。

ちなみに、レモンケーキは、冷蔵庫で冷やして食べたら、チョコがパリパリしておいしいそうです。この食べ方は、レモンの妖精に教えてもらいました。



レモンの妖精

↓ レモンケーキ



# 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。

下に清水のご近所のお店のスケッチが6枚あります。  
その中に当店スタッフ合田の実家「ゴウダモーターズ」があります。  
A～Eの中で、どれでしょう？

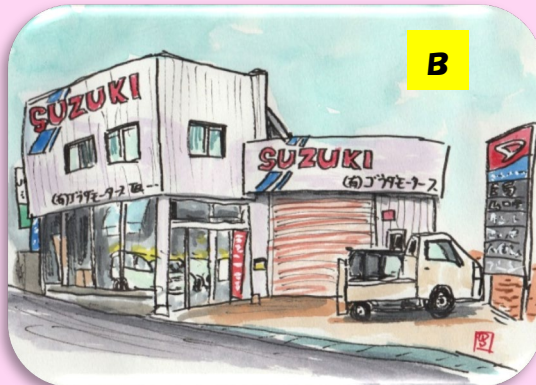
答えはアルファベットでお書きください。

(ヒント: 合田なのに、看板に大きく「SUZUKI」と書いています)

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、スタッフにお渡しいただければ、  
割引きと同時に、  
ご応募いただけます。  
締め切りは、6月17日。  
当選発表は、  
発送にかえさせていただきます。

私の家を当ててね。  
クルマ買ってねえ。

スタッフ  
合田



## 編集後記

この「お菓子屋だより」は、当店の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。

異常気象が珍しくなくなった昨今ですが、今年もやはり梅雨はやって来るでしょうね。  
じとじと雨が降り続くと、気分も晴れにくいものですが、  
雨の日には、雨の日なりの楽しみを見つけて、気持ち良く過ごしたいものですね。  
さて、店主は、いろんなお店の職場を見せたらうことが多いのですが、  
最近では、どの職場も、緊張感と責任感が高まっていて、ビシッとしているところが多いですね。  
その点、清水の職場の雰囲気は、正直言って「ゆるくて、ぬるい」です。  
みんなそれなりに仲が良いので気楽に働けるのですが、  
厳しい人や、注意する人、改善する意欲の高い人がいないので、  
当たり前ですが、お客さんからお叱りをいただく事がよくあって、しかも平気です。  
プロとしての自覚がないのは嘆かわしいのですが、  
ルールやマニュアルばかりの軍隊のような職場になると  
お店の雰囲気が暗くなるので、そんな職場にはしたくありません。  
「楽しいけど、厳しい」。そんな職場が理想ですが難しいですね。  
一気には変わりませんが、スタッフみんなの意識をもっと上げて、  
楽しい雰囲気は残したままで、もう少しキチンとしようと思います。  
今月も、最後までお読みいただき、ありがとうございました。



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/>