



清水菓子舗の

# お菓子屋だより



第96号

2015年7月20日発行



## 夏のご挨拶にどうぞ！

夏のご挨拶と言えば「お中元」。  
 毎年、どんな物を贈ろうか、頭を悩ませますね。  
 あんまり悩み過ぎて、贈るのをやめようかと思ったりしますが、  
 それはそれで、良くないと思い直し、暑い時期に、延々と悩みます。  
 洗剤や食用油の消耗品じゃ味気ないし、  
 冷凍の海産物や肉を贈っても、調理が大変だろうし・・・。  
 そこで、この夏の清水のイチ押しは、  
 産直ゼリーと焼き菓子の詰め合わせです。  
 「岡山のピオーネ」「山形のさくらんぼ」  
 「和歌山の梅」などの産直ゼリーと、  
 清水の人気の焼き菓子をセットした、  
 夏だけの特別ギフトをおススメします。



ところでみなさん、お中元を贈る正しい時期ってご存知ですか？  
 四国や関西地区は、7月下旬～8月15日までですが、  
 関東地区に贈る場合は、7月15日までが適切なのだそうです。  
 「そんなの、もう終わってるやん」という方、  
 「お中元」と書かずに、「暑中お見舞い」「残暑お見舞い」と書けば、大丈夫なので、  
 関東の方にも、忘れずに送って下さいね。  
 年々、希薄になっていると言われる人間関係ですが、  
 お菓子は、人と人の絆をつなぐ潤滑油のような役目も果たします。  
 面倒くさがらずに、ぜひ、清水のお菓子を添えて、夏のご挨拶をしてくださいね。



## 清水の焼きプリンで、夏バテ防止

香川県は、災害が少なく、本当に良い地域なのですが、  
 瀬戸内式気候なので、夏が蒸し暑いのが難点ですね。  
 もうすでに、夏バテしている方も多んじゃないかと思えます。  
 体はバテバテなのに、食欲がなくて困っている方。  
 ために、清水の「焼きプリン」を食べてみてください。  
 食欲がない時でも、なめらかな食感でツルンと食べられます。  
 この頃は、うっかりすると添加物だらけのプリンを買いますが、  
 当店のプリンは、産みたて玉子を使った無添加プリンです。  
 栄養もたっぷりなので、  
 夏風邪をひいた方や、体力の落ちたご年配の方にも最適です。  
 蒸し暑い香川の夏、プリンを食べて元気に乗り越えてくださいね



焼きプリン



だれ？



## アップルパイを凍らせてみましょう。

最近、いろんな食べ物を凍らせて食べるのが流行っていますが、正直、凍らせてもおいしくない物がたくさんありますね。でも、清水の「アップルパイ」は、冷凍しても、とってもおいしいです。焼きたてが売りのアップルパイを冷凍するなんて、とんでもない事だと思っていたのですが、試験的に冷凍して食べたら、ひんやりシャキシャキして、めっちゃウマでした。

お風呂あがりには、キンキンに凍らせてどうぞ!!

「風呂上りのピールがサイコー！」という方も、多いと思いますが、風呂上りの冷凍アップルパイもサイコーですぞ。この夏、ぜひ、ご家庭の冷凍庫に、アップルパイを入れておいてください。直射日光の差す屋外から帰ってきた時、暑くて暑くて、どうにもたまらん時、ご家庭の冷凍庫に凍ったアップルパイがあれば、冷たさとおいさで、暑さなんかどこかに飛んでいきますよ。キンキンに凍らせて、家族みんなで、冷え冷え体験をしてくださいね。

風呂上りの冷凍アップルパイは、たまらんのおく



ひえ、ひえ~~!

## フルーツタルト、続々登場です。

夏は、さっぱりとしたフルーツが食べたくなりますよね。でも、ケーキだって食べたい！そこで、ケーキとフルーツをドッキングさせた、フルーツタルトの出番です。おいしいフルーツが出回り始めたら、次々とフルーツタルトに仕立てる予定です。



その日によって、どんなフルーツタルトが登場するかは不明なので、ショーケースの中を、常に注目しておいてくださいね。



お気に入りのフルーツタルトが、いつもあるとは限りません、ご来店の際に、気に入ったフルーツタルトを見かけたら、躊躇せずに、すぐにゲットしましょう。時々、気まぐれで高級フルーツが登場するかもしれませんぞ。

## サクサクの最中は、どうですか？

気がつけば、もう何年も、最中を食べていないのではないのでしょうか？そもそも「最中」を「さいちゅう」と読む人もいるくらい、「もなか」は、存在が薄くなりました。皮がふにやふにやで、甘過ぎるあんこが不評で、最中は昔のように売れていません。でも、清水の最中は、皮がサクサクです。京都で昔ながらの製法で作っている、こだわりの最中屋さんに頼み込んで、最中の皮を焼いてもらっているからです。そして、あんこを、別に添えているので、食べる直前に詰める事で、皮はいつでもサクサクです。最中を食べた事がない方にも、おススメです。



讃岐サクサク最中、最高です。誰に贈っても、喜ばれています。

←誰？

## ただならぬ2人



いつもお店で、ニコニコしながら仕事をしている、販売スタッフの清水と泉です。この2人、前職も同じ職場で働いていて、2人とも当店に転職してきました。ずっと同じ職場で働くなんで、女同士なのに、ただならぬ仲なのではないかと、深い疑惑が持たれています。（ウソです）

2人とも、いろいろな物を手作りしたり、絵を描くのが得意で、お店の飾り付けやポップなどで、大活躍してくれています。ご来店のさいには、2人が作った楽しい売り場やディスプレイにも、注目してくださいね。お店のいろんなところに、楽しい仕掛けがあるのをじっくりとご覧ください。

## マスクット大福始めました。

清水の夏の人気商品「マスクット大福」の販売が始まりました。

暑くなると、「マスクット大福は、まだ作らないんですか？」とお客さんから聞かれますが、こればかりは、栽培農家の方が、マスクットを作ってくれないと、始められません。

そして、幸運なことに、高瀬町には、情熱を持ったマスクット栽培農家の方がたくさんいます。

みなさん、おいしいマスクットを作るために手間ひま惜しまずに栽培されているので、

摘んですぐに出荷された、みずみずしいマスクットを使う事ができます。



もちろん、大切に栽培されたマスクットを使わせてもらっているので菓子職人としては、責任重大です。

マスクットに合う白餡を丁寧に炊いて、

大福餅もいい原料を使ってマスクットの味を引き立てるようにしています。

そして、マスクットを大福餅と白餡で包むのは、

この道60年以上の熟練和菓子職人の二代目店主の手仕事です。

地元の農家の方と、地元の和菓子職人がコラボして作り上げた「マスクット大福」。

地元のために、お手軽価格で販売していますので、今年も、お召し上がりくださいね。



## 瀬野博紀という人間。

清水には、瀬野博紀という、勤続16年の菓子職人がいます。

彼は、誰の言うことも聞きません。すべて、自分のわけのわからない信念に従って、独自の行動をします。

上司が言っても、「はい」と返事はしますが、決して言う事は聞きません。

もちろん後輩の言うことも聞かず、時には、間違っただけを平気で得意げに教えています。

本当に困った人間なのですが、最近は瀬野のような生き方が

素晴らしいのかもしれない、と思うようになりました。

現代の社会は、みんな失敗を恐れたり、責任を取らされるのが怖くて、

自分の考えを持たずに、人の言う事ばかり聞く人が増えているように思います。

お店も、お客さんのご要望を聞くのは大切ですが、お客さんの意見ばかり取り入れていると、ありきたりのつまらない、どこにでもあるお店になってしまうと思います。

人も、周囲の意見に振り回されている人って、魅力がありませんよね。

その点、瀬野の場合は、誰の意見も聞き入れずに、ずっと仕事をしているのですから凄いです。

先日も、和菓子研究団体の全国コンテストが愛知県で開催されて、瀬野も参加したのですが、真夏なのに、ハロウィーンの人形を作って、平気な顔をして出品しました。

真夏なのに、秋の題材。和菓子のコンテストなのに、洋風のハロウィーンの人形。

そんな勘違いの作品を出品したのに、優勝すると信じていた、恐るべき自信家の瀬野。

見事、落選しましたが、それ以降も、彼の暴走は止まりません。本当に凄い男がいたものですね。



# 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。

右に、いろんなお店のケーキのスケッチが、あ～さ の11枚あります。

その中に、1枚、清水菓子舗の夏の人気商品「水まんじゅう」の絵があります。さて、それはどれでしょう？

答えは、平仮名でお書きください。  
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、8月18日。  
当選発表は発送にかえさせていただきます。



あ



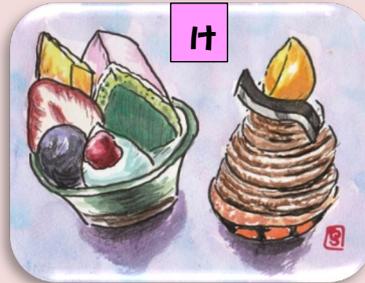
え



く



お



け



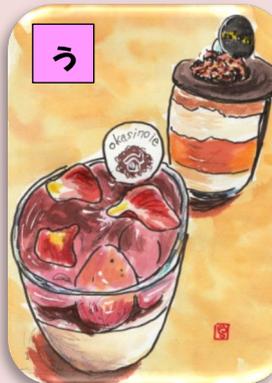
い



か



こ



う



き



さ

## 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。

もうすぐ100号を迎える、この「お菓子屋だより」ですが、お客さんから、「どうしてこんな物作るの?」とよく聞かれます。実は、作っている本人も、どうしてなのかわかかっていないので、ちゃんと答えられません。ただ、他のお店がやっていないから、やってみようと思っただけです。お菓子の説明もしていますが、このおたよりは、宣伝目的じゃありません。お客さんに、お店の事やスタッフの事を知ってもらって、お客さんとの会話が増えたらいいなと思って、毎月作っています。実は、この「お菓子屋だより」以外にも、清水菓子舗では、わけのわからない事をいろいろやっています。やっている本人も、わけもわからずやっているので、誰も真似しません。誰にも真似されない事って競争をしなくてイイんです。競争って、勝っても負けても疲れるばかりで、誰も得をしませんよね。お菓子業界って、よそのお店を真似するばかりなので、全国、どこに行っても、同じようなお店や、お菓子が並んでいます。だから、これからも、よくわからない事をやり続けていこうと思っています。そんな変なお店ですけど、これからもどうぞよろしく願いいたします。

夏バテしないで  
くだちやい!



スイーツが  
たべたくなりますよね  
ひやりつめたに



**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/>