

お菓子屋だより

2016年
1月20日
発行です。



チョコレートの子供です。

嬉しい人もいるけど、大嫌いな人もいる、バレンタインデー。

でも、好きでも嫌いでも、2月14日になると、バレンタインデーはやって来ます。

たぶん、チョコレートを売りたい、お菓子業界の陰謀ですね。 本当にすいません。

どうせやって来るんだから、楽しまないと損ですよ。

彼氏がない人は、友だちにチョコをプレゼント。

友だちとケンカ中の人は、自分に贈ればいいじゃないですか！

清水では、この時期だけ、手作りリュフチョコを作っています。

なぜ、この時期だけかという、

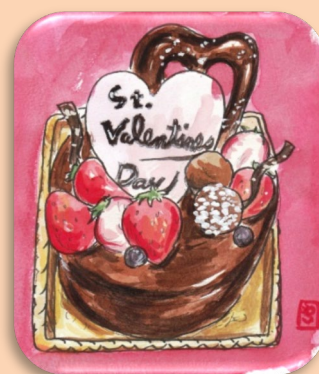
他の時期に作っても、全然売れないからです。(キッパリ！)

しかし、段々人気が高まって、バレンタインのシーズンだけ、

手作りリュフチョコは、毎年、売り上げ記録を更新中です。

その秘密は、高級な原料を使っているのに、

ビックリするくらいリーズナブルな価格で販売しているからです。



正直、トリュフチョコが売れても儲からないのですが、
お菓子屋なので、バレンタインにチョコを作らないわけにはいけません。

でも、お客さんがたくさん買ってくれて、喜んでいただけたら、
清水のスタッフは単純なので、大喜びして、どんどん作ります。

今や、バレンタインデーは、

女性が男性にチョコをプレゼントする日ではありません。



女性同士はもちろん、男同士でも、親子でも、先輩後輩でも、
チョコを贈って、コミュニケーションを深めてください。

お菓子は、人と人をつ結びつける潤滑油であり、接着剤です。

恥ずかしがらないで、感謝や愛情をこめて、

気になる人に、ばんばんチョコレートを贈ってください。



一緒に、働きましょう！

ご応募
待ってま〜す。

人柄募集中です！

清水では、一緒に働いてくれる人を募集中です。

優秀な人よりも、「温かい人」「明るい人」と一緒に働きたいと思っています。

お菓子屋の仕事って、好きな人にとっては、とっても面白い仕事です。

時給は800円～。高校生は750円です。

時間は、①12時30分～16時 ②16時～19時30分。または①+②。

販売スタッフ、製造スタッフ、正社員希望など、面接でお伺いします。

Tel0875-72-5225まで、お気軽にお問い合わせください。





まいど！ 左藤です！

えびす顔です。

清水菓子舗の商売は、いろんな業者さんによって、支えられています。
仕事上のつながりですが、みなさん良い人が多くて、いつも助けてもらっています。
お菓子のパッケージや包装紙を納品してくれている佐藤さんは、
いつも製品を納めてくれるだけじゃなくて、明るい空気も運んでくれています。
←見てください、この満面の笑み。（切り抜いて、魔除けとしてお使いください）
この顔で訪問してくれると、職場の雰囲気が一ツキに明るくなります。
そんな佐藤さん、明るいだけでなく、
とっても仕事熱心で親切です。

HAPPY!



商品の納品や、デザインの打ち合わせなどで、よく訪問しているので、
ご来店してお買い物の際に、見かけた方も多いと思います。
清水のパッケージや包装紙を見た時には、佐藤さんのえびす顔を思い浮かべてみてくださいね。
きっと幸せな気持ちになると思います。 みなさんにご利益がありますように。



翁神まんじゅう



茶らりん

大人気コンビです。

清水の地元銘菓と言えば、ロングセラーの「翁神まんじゅう」です。
そして、もう一つの地元銘菓が、高瀬銘茶を使った「茶らりん」です。
手土産として、地元の銘菓を贈る時、どちらを買えばいいのか、迷われる方がたくさんいます。
でも、これからは迷わなくても大丈夫。
「翁神まんじゅう」と「茶らりん」の
詰め合わせセットをご用意しました。
年末年始に試験販売したところ、
大好評だったので、レギュラー化しました。
どうして今までなかったのか？
それは、清水のスタッフが
うっかりしていたからです。
本当に、どうもすいませんでした。



ベテランスタッフ・新延さん

よく、女子大生と間違われます。

おばあちゃん、頑張ってます！

清水では、4人のおばあちゃんスタッフが働いてくれています。
その中でも、一番孫が多いのが新延さん。
6人のお孫さんがいるので、クリスマスプレゼントやお年玉が大変だと言っていますが、
お孫さんの話をする時は、いつも楽しそうです。
少子化の日本、
6人のお孫さんがいるなんて、
表彰ものですね。
お店で、お孫さんへのプレゼントを
何を買っていいのか迷っている方がいますが
そんな時は、
新延さんを読んで相談してください。
いろんなタイプの孫の好みを知っているので、
きっと、的確なアドバイスをしてくれますよ。

孫シックスでえ〜す



すいません、
大ウソをついて
しまいました

四角いケーキは、いかがですか？

最近、清水のショーケース内に、四角いケーキが増殖中です。
どうして四角いケーキが増えているかというと、
寒くなると、四角いケーキがよく売れるからです。
ケーキには、三角、丸、ロール、四角など、いろんな形がありますが、
実は、四角い形が、一番ボリュームがあるんです。
お客さんも、そのことをよくご存じなのでしょうね。
人間の本能で、寒い冬にはボリュームたっぷりのケーキを欲するようです。
でも、このまま四角いケーキが増えすぎると、
反動で、丸いケーキが増えるかもしれません。
四角いケーキファンのみなさま、
こんなに種類があるのは、冬だけです。
今のうちに、いろいろ食べ比べて、
お気に入りをご堪能してくださいね。



母の苦悩

製造スタッフの三方(みかた)は、二児の母です。
子育てをしながら、お菓子作りに励んでいます。
そんな三方、スマホやパソコンが苦手です。
3歳の娘・れいかちゃんの方が、スマホを上手に操作するそうです。
娘が上手というよりは、
三方がヘタクソだという疑惑が持たれています。
でも、お菓子作りが得意な三方、
「菓子職人は、スマホやパソコンが苦手でも、
気持ちを込めたお菓子作りできればイインじゃない。」
と、3歳の娘に負けている事を、今日もみんなで慰めています。

どうせワタシは、
時代遅れの女なのよ

デジタル音痴の三方

お母さん、
スマホの操作、
ヘタ過ぎ〜

でも、
お母さん、
大好き〜！

れいかちゃん

黄金リーフパイが、おいしくなりました。

「これを食べたら、金運が上がるかも」と、いい加減なうわさが流れて、
そんなこんなで、大ヒット中の「黄金リーフパイ」。
そんな人気の商品が、オープン担当スタッフ・森の研究によって、
さらにおいしくなりました。
フレッシュバターを使ったパイなので、焼き加減が難しかったのですが、
何度も試行錯誤の末に、さらにおいしく焼ける焼き方を見つけ出しました。
ふだんはのんびりしている森ですが、
やる時はやりますね。
おいしく焼けるようになった事で、
さらにお客さんに喜んでいただける事が、
森にとって、すごく嬉しいようです。
とはいえ、まだまだ森の研究は継続中です。
時々「黄金リーフパイ」を食べて、
森の焼きのテクニックが、
どれほど進歩しているのかを、厳しくチェックしてくださいね。

奥さん、
ボクの焼いた
黄金リーフパイ、
いかがですか？



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、いろんなお店のケーキのスケッチが、
1～8 の8枚あります。

その中に、
清水菓子舗で50年以上作り続けている
ロングセラーのお饅頭のスケッチがあります。
さて、それはどれでしょう？

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、忘れずに記入してくださいね。

お買い物際に、

販売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、2月17日。

当選発表は、発送にかえさせていただきます。

ご応募お待ちしております。



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。

今月も最後までお読みいただき、ありがとうございます。

先日、年越しをしたと思ったら、もう節分にバレンタインデー。 本当に時が経つのが早いですね。

さて、今年の箱根駅伝、青山学院大学が、圧倒的強さで優勝しましたね。みごと2連覇です。

去年は「ワクワク大作戦」。今年の作戦名は「ハッピー大作戦」だったそうですね。

高低差のあるコースを、10人で走ってタスキを渡す駅伝という競技は、本当に苦しいと思います。

他の大学も、すごい選手を揃えた超エリート集団なので、キツイ猛練習の日々だったんでしょうね。

でも、選手たちには笑顔があふれていたし、監督も笑顔でした。

青学大の選手は、誰もが「辛い」「苦しい」と感じる事を、

すべて楽しんで「ハッピー」に変換したんでしょうね。

うちの店でも、ぜひ取り入れたい考え方です。

お客さんと、働く人たちに、少しでも「ワクワク」と「ハッピー」を！

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/>