

お菓子屋だより

2016年3月20日

手作りさくら餅



そんな繊細な原料を、機械まかせで作ろうとしたら、ずいぶんと謎の添加物を加えないといけません。

最近、にぎり寿司もロボットが作ってレールで流れてくる時代なので、寿司職人の方が、ドンドンいなくなっているそうですね。

和菓子も機械で作られるものばかりが出回るようになってきたので、和菓子職人もいなくなるのでしょうか？

そんな時代なのに、清水の「さくら餅」はすべて手作りで。

理由は簡単、手で作った方がおいしいからです。

さくら餅のまわりのピンクの粒々は、もち米を水に浸して、蒸して砕いた「道明寺粉」という

手間ひまかけた原料です。



和菓子の原料は、ほとんど農作物なので生きています。

もち米や小豆の状態は、手で確認しながら調整するのがベストです。

そんな理由で、清水のさくら餅は、どんなに大量に作る時も、

手作りの方針を貫き通しています。

また、手作りなので、一日に何度も小刻みに追加でお作りしています。

グドグドとこだわりを書いてきましたが、

お菓子なんだから、おいしいかどうかですよ。そこは、みなさんの舌でジャッジしてくださいね。



いちごのお菓子がイイですね。

清水では、和菓子にもケーキにも、

いちごを使ったお菓子がたくさんあります。

なぜかという、いちごを使ったお菓子が人気だからです。

いちご大福、いちごタルト、いちごのショートケーキ。

みなさん、本当にいちごがお好きですね。

お客さんが好む物を作るのが、お菓子屋の使命です。

この春、たくさんのいちごのお菓子を揃えて、

みなさんのご来店を、お待ちしております。





ホツとします。

「生どら」と「玄米焼ドーナツ」。
 どちらも、丸くて素朴なお菓子です。
 こんなお菓子を食べると、なんだか幸せですね。
 菓子職人も、丸いお菓子を作っていると、
 じんわりと、心が温かくなります。
 生どらも焼ドーナツも、冷めてから販売していますが、
 どちらも、本当においしいのは、焼き立てです。
 熱々のどら皮や、焼ドーナツを、ハフハフしながら、
 真っ赤な顔をして食べる喜び。
 本当に幸せです。
 でも、この状態で食べられるのは、お店の人だけ。
 お客様には、本当に申し訳ないです。
 もし、焼き立ての時に遭遇したら、
 スタッフに申し出てください。
 その時は、ヤケド覚悟で食べてくださいね。



いちごの形の焼き菓子です。

製造スタッフの森君が、遊びで作った、いちごの焼き菓子。
 どぎつくて、ケバいい色なので、売れないだろうと思ったので、ボツにしたのですが
 試しにお店に出してみたら、「かわいい！」の声が続出で、すぐに売れてしまいました。



今の世の中、
 何がウケるか
 試してみないと、わかりませんね。
 でも、こんな品のないお菓子を商品化するのはためらいがあるので、
 まだレギュラー商品化はしていません。
 時々、気まぐれで作って、お店に並んでいますので、
 お店で見かけた時は、気に入った方だけ買ってください。
 ケバ過ぎて、下品だと感じた方は、どうか見なかった事にしてくださいね。
 ちなみに、緑の葉っぱの部分は、フキの砂糖漬けで、着色しています。
 売れると、作った森君が喜ぶので、一度は、シャレで食べてみてくださいね。

復刻しました。

バレンタインの頃から登場している、オーソックスなチョコレートケーキ「ショコラ」。
 実はこのケーキ、三代目店主が、30年以上前に、神戸での修業時代に作っていたケーキです。



昭和の頃の、古いケーキなのですが、
 最近では、珍しいケーキや、斬新なケーキよりも、
 懐かしくて、わかりやすいケーキを
 好まれる方が、多くなっているようです。
 そんなわけで、修業時代のレシピを見直して、
 少しだけ現代風にアレンジしたケーキを、
 少しずつ、復刻していこうと思っています。



おりこうさんに、なれるかも？

春は、ほかほかと気持ちがいいので、ついポーっとしてしまいますね。
ポーっとし過ぎて、頭が悪くなるんじゃないかと、心配そうになります。
先日、テレビを見ていたら、「クルミを食べると頭が良くなる」的な事を言っていました。
なんで、クルミを食べると頭が良くなるのかは、頭が悪いので忘れましたが、
クルミに含まれている、なんとかいう成分が、脳にイイらしいです。



清水の「くるみクッキー」は、
クルミをたっぷり使っています。

もしかしたら、くるみクッキーを継続的に食べたら、頭が良くなるかもしれません。
しかし、しょっちゅうクルミをつまみ食いしているスタッフを観察しても、
特に、頭が良くなっているとは、とても思えません。
いや、クルミを食べているから、この程度で済んでいるのかも？
信じる者は、救われるかもしれません。
どうせ食べるのなら、
おいしくて、脳に良さそうな「くるみクッキー」を食べてくださいね。

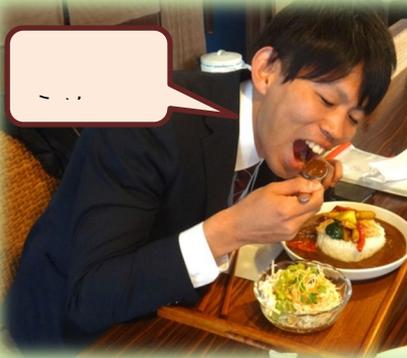


男性の方も、どうぞ。

女性のお客さんが多い「ほっこり堂」ですが、最近、男性の客さんも増えています。
目立たない場所にあるので、外回りの営業の方の、ちょっと一休み、とか、
線路際にあるので、ランチを食べながら、電車を見たがる「鉄道ファン」の方とか。
でも、男性のお客さんが増えた一番の要因は、カレーメニューの充実なのかもしれませんね。
カツカレー、エビフライカレーの定番に加えて、この頃は「野菜カレー」の人气が高まっています。



野菜カレーなのにサラダ付き



できる男のランチ風景

いつも、うどんやコンビニ弁当ばかりで
お昼を済ませている男性のみなさん。
たまには「ほっこり堂」の のんびりした空間で、
お昼休みにカレーでも食べながら、
リフレッシュしてみませんか？
午後からの仕事も充実して、
できる男になるかもしれませんよ。



手を振ってあげてください。

当店、看板娘の清水八重子さん、83歳。
冬の間は、寒くて体調が優れなかったので、引きこもっていましたが、
春になって、暖かくなってくると、時々お店の片隅に出没しています。
接客歴70年を超える看板娘なので、
お店で、お客さんと話をするのを、何よりも楽しみにしています。
また、体調の良い時には、車の助手席に座って、
いろんなところへお出かけしています。
車で出かけても、お客さんを見つけると、すぐに手を振る八重子さん。
さすが、長い間看板娘を続けているので、
どこに行っても知り合いを見つけるようです。
ドライブ中の八重子さんを見つけたら、手を振ってあげてくださいね。



いつもいつも
本当に、
ありがとうございます。

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、いろんな料理のスケッチがあります。

その中に、

清水菓子舗のロングセラー商品、
「こくまるチーズ」のスケッチが混ざっています。
さて、それはどれでしょう？

答えは、あ〜く の中から選んで、
同封した商品券の裏に、平仮名でお書きください。

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、4月18日。
当選発表は、発送にかえさせていただきます。

お気軽に、ご応募してくださいね。

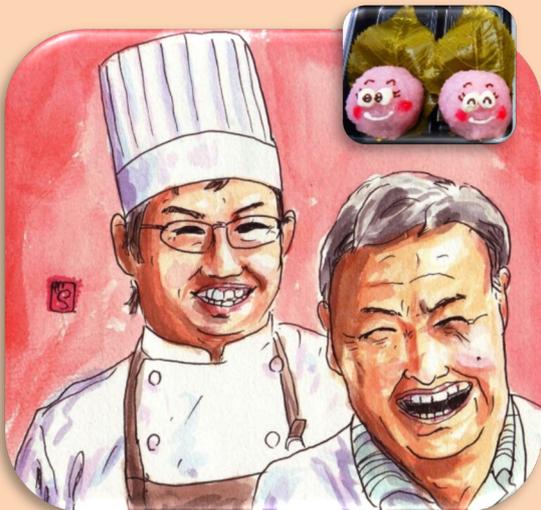


編集後記

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。

三代目店主が、神戸の洋菓子の名店「レーブ・ド・シェフ」での修業を終えて、
実家の清水菓子舗で働くようになったのが、23歳の時。
二代目店主と、親子で同じ職場で働くようになって、この春で、30年になります。
何事も、自分のやり方を押し付けようとする頑固な二代目と、
何かを押し付けられる事を猛烈に嫌って、自己流でやりたい三代目。
よくもこんな親子が、30年も毎日同じ職場で働けたものだと感じます。
今、二代目は83歳、三代目は53歳。
どちらも、自己主張の強い菓子職人同士ですが、
お客さんに喜んでいただける店作りという目的は、
気持ちが良いくらい一致しています。
そんな清水菓子舗を、どうぞよろしく願いいたします。

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-kashio.jp/>