

お菓子屋だより

2016年5月20日発行

水まんじゅう、始めました。

お待たせしました！

今年もツルンとした食感が嬉しい、水まんじゅうの季節がやって来ました。

こし餡、ずんだ餡、マンゴー餡、ラムネ餡などなど、カラフルで個性的な味が、続々登場中です
お召し上がりになる前に、冷蔵庫でよ〜く冷やして、冷え冷えの水まんじゅうをお召し上がりくださいね。



冷しレモンケーキ

雨が続いて、じめじめした梅雨の時期。

どんよりとした日には、さわやかな味の焼き菓子が欲しくなりますね。

そんな時におススメなのが、冷蔵庫で冷やしたレモンケーキ。

コーティングしたレモンチョコがパリッと固まって、

ひんやりとした食感も楽しめます。

生地の中には、たっぷりと瀬戸内レモンを練り込んでいるので、

香りもさわやかで、後口もさっぱりとして、この時期にピッタリですよ。

教えて、教えられて。

6月のお菓子屋は、ヒマになります。

毎年、この時期を利用して、

先輩後輩関係なく、勉強会をするようにしています。

教えられる方が得るモノが大きそうですが、

本当に勉強になるのは、教えられる側より教える側です。

各自の得意分野を教え合って、

お客さんに喜んでいただける職人に成長したいですね。



カップデザート

夏が近づくと種類が増える、カップデザート。

珈琲ゼリーやマンゴープリンが定番ですが、

今年は、和風のカップケーキを出してみようと、試作中です。

清水は、和菓子も洋菓子も、両方作っているお菓子屋です。

あんこや団子などの和素材と、ムースやクリームなどの洋素材を

うまくミックスさせて、和洋折衷の新しいカップケーキを、

いろいろ開発していきたいと思っています。



小倉ロール、リバイバル。

半年ほど、製造休止にしていた「小倉ロール」。
お客さんから、製造再開のご要望をたくさんいただいたので、
半年ぶりで、復活しました。
でも、人気が出ないと、また製造中止になってしまいます。
小倉ロールファンの方は、応援、よろしくお願いいたしますよ。

しっかり受け継ぎます。

3年間、お店で活躍してくれていた、販売スタッフの清水。
引っ越して、新生活を始める事になったので、5月初めに退社いたしました。
彼女が作り出してくれた、お店の明るい雰囲気と親切な接客。
そして、楽しい売り場作りと、得意のイラストを駆使した可愛いポップ。
残されたスタッフが、彼女が築き上げたものを、大切に受け継いで行きます。
3年間、本当にありがとう！

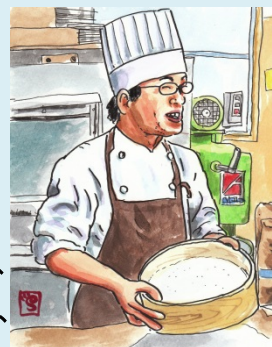


こっそり作る、特注ケーキ。

清水の厨房は、製造能力に余裕がないので、
基本的には特注ケーキのご注文はお断りしているのですが、
お客様に猛烈に頼まれて、時々、特注ケーキも作っています。
こっそりと秘密で作っているのですが、
ここに書いたら、秘密じゃなくなってしまうね。

「KB」な男。

空気が読めない人の事を「KYな人」と呼びますが、
当店の製造スタッフ瀬野は、
その場の空気をぶち壊すので「KBな人」と呼ばれています。
明るく楽しい雰囲気も、一瞬で暗く凍りつかせてしまう時があるので大迷惑ですが、
沈んだ雰囲気の時には、妙にはしゃいで停滞感をぶち壊して明るくしてくれるので、
ごまかに、助かる時もあります。 本当にKBな男ですね。



運が良ければ見れるかも

ほっこり堂の窓際の席は、お子様連れのお客さんに人気です。
線路際のお店なので、タイミングが合えば、
アンパンマン列車が見られるからです。
子育て中のお母さん、ほっこり堂で、ランチはいかがですか？



ひとこと効果

お菓子作りの現場は、いつもタバタとしているのですが、
製造スタッフの三方が、時々、ボソッと面白い事を言うので、和みます。
どんな内容かは、過激すぎて、とてもここには書けないのですが、
三方のボソッと吐き出す一言が面白くて笑えるので、
いい気分転換になって、リラックスして、お菓子作りに励めます。



お母さんになりました。

高校時代の3年間、清水でアルバイトをしていた太田さん。

先日、赤ちゃんが生まれて、お母さんになりました。

明るくて、がんばり屋の太田さん。子育ても、明るくパワフルにやっているようです。

娘のカンナちゃんも、将来はきっと、元気で明るい女性に育つでしょうね。

パワフルになり過ぎないかがちょっと心配です。

紫陽花って、読めますか？

梅雨の時期に登場する、季節の上生菓子「あじさい」。

花のように見えるのは「ガク」なんだそうですね。

その小さなガクを、寒天や淡雪羊羹で表現している、

華やかな上生菓子です。

和素材を駆使した和菓子を、目でもお楽しみくださいね。



トラ女、出沒中です。

最近、ホワイトタイガーのリュックサックがお気に入りの、販売スタッフの柳原。

巨大な虎の頭を背負って出勤してきます。

面白いので、虎を背負ったままで、接客をしてもらおうかと思うのですが、

虎の顔がリアル過ぎるので、

お客さんを怖がらせてはいけないので、自粛中です。

かわいい顔をした柳原ですが、バックには虎が付いているのでご注意くださいね。

ちぎり名人

清水の「和三盆クッキー」は、機械を使うと食感が悪くなるので、

手でちぎって作っています。

製造スタッフの森は、クッキーちぎりの名人で、速くて正確です。

小さい球が、見る見るうちに積み上がっていく様子はお見事です。

しかし、パチンコ好きの森、

このクッキーの玉が、パチンコ玉に見えてしまわないか、気がかりです。



おばあちゃんコンビです。

新しくスタッフとして加わった新人2人、三野と青野です。

女性なので、トシは言えませんが、2人とも、とっくに還暦超えです。

このトシで新人として応募してくる神経もスゴイですが、採用する清水菓子舗もスゴイですね。

仕事を覚えるのは、ビックリするくらい遅いのですが、その分、人生経験が豊富なので、

気配りはバツゲンなはずです。(たぶん)。2人の活躍を長い目で見守ってくださいね。



不動の、定番人気です。

お菓子は、夏に売れるお菓子、冬に売れるお菓子など、季節変動があります。

でも、アップルパイは、年中、同じように売れる人気のお菓子です。

毎日、何度も何度もお店のオープンで焼いていますので、

一年中、お気軽にお召し上がりくださいね。



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。
下に、いろんなお店のケーキのスケッチがあります。
その中に、清水で人気の「玄米焼ドーナツ」のスケッチがあります。
さて、それは A~H のうち、どれでしょう？
答えは、アルファベットでお書きください。

クイズの答えは、同封した商品券の裏にお書きください。
当選した商品券をお送りいたしますので、
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、6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

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さんに、お送りさせていただいています。

最近、人間の縁が希薄になって来ていると言われてますね。
確かに、人間関係は煩わしかったり、めんどろなしがらみもあります。
でも、長く続く温かい交流は、何ものにも代えがたいものだと思います。
清水の三代目店主は、30年以上前に、神戸の洋菓子の名店
「レーブ・ド・シェフ」で修業をさせていただきました。
今でも、その当時の師匠や先輩と熱い交流があり、
厳しく戒められたり、あたたかく励まされたりしています。
「お菓子は、人と人の関係を良好にする潤滑油」だと、
清水のスタッフは考えています。

これからも、良い潤滑油を作れるように、頑張ってます。

清水菓子舗三代目店主 清水洋之



燃える闘魂
佐野師匠



藤岡先輩



神戸・レーブ・ド・シェフ

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/>