

お菓子屋だより

2016年6月20日発行

新茶、入りました！

地元、高瀬銘茶を使った焼き菓子「茶らりん」。
今年も二ノ宮地区で採れた新茶を、
たっぷりと生地練り込んで、しっとり焼き上げています。
茶葉ごと入っているの、カテキンもしっかりと摂れますよ。
今だけの新茶の香りを、ぜひ、お楽しみください。



心を込めて、お作ります。

この春から入った、新人・製造スタッフの森。
猛特訓をして、デコレーションケーキ作りをマスターしました。
バースデーケーキ、おめでとうケーキ、メモリアルケーキなど、
これからは、大切なケーキを、森が一生懸命お作りさせていただきます。
飛び入りのご注文もお受けしますので、うっかり記念日を忘れた方も、
あきらめないで、お電話をしてくださいね。森が責任を持って、お作ります。



カフェだけど、冷やし中華。

「ほっこり堂」は一応カフェなんですけど、
酢豚など、なぜか中華メニューが人気です。
そして、今年も冷やし中華の季節がやって来ました。
チャーシュー、エビ、卵、トマト、シイタケなど、
10種類以上の具がのって、しかもカラアゲ付き。
食欲がない時でも、ペロリと食べられるおいしさです。



本格派のわらび餅です。

一番人気の「水まんじゅう」など、夏の清水は和風涼菓が人気です。
そんな中、「黒糖わらび餅が一番好き」だと言ってくれる方が、
たくさんいらっしゃいます。
最高級の本わらびを使い、じっくり練り上げた、正統派のわらび餅を、
よ〜く冷やして、お召し上がりください。



ホカホカです。

まんじゅうを焼いたり、どら皮を焼いたり、
製造スタッフ・三方の得意な仕事は、暑い仕事です。
3人目がお腹の中で育っている三方。
お腹の中のお赤ちゃんは、暑さに強いコに育ちそうですね。





夏季限定商品です。

いろんな味が楽しめる「和三星クッキー」。
夏には、さわやかな味を楽しんでいただこうと、
「レモン和三星クッキー」を新たに作りました。
レモンのさわやかな香りと酸味を、
冷やしても、凍らせても、お楽しみいただけます。
この夏、冷凍庫におひとつ、いかがですか。

最強コンビです。

お菓子作りは、いろんな人と組んで、一緒に仕事をします。
清水の職場で、もっとも息が合うコンビは、
2代目店主(83歳)と、瀬野(37歳)です。
年の離れた二人ですが、「もち兄弟」と呼ばれ、
頑固者どうし、今日も息の合った仕事を繰り広げています。



手間ひまかけてます。

今や、コンビニやスーパーでも売られている「水ようかん」。
せっかくお菓子屋が作るんだから、おいしい水ようかんを作ろうと思って、
原料を吟味した、特製のあんこ作りから始めています。
夏は、ビールやアイスキャンデーで胃腸が弱りがちです。
日持ちはしなくても、無添加で、優しい甘さの「水ようかん」で涼を感じてくださいね。

鬼のような人々

先日、地元の高校生が、職場体験に来てくれました。
職場体験なのに、鬼のように仕事をさせるスタッフ。
本当に、ひどい人たちですね。
うちの店で体験をしようと思っている学生さん。
職場体験先は、よく考えた方がイイですよ。



おいしくなりました。

20年以上ロングセラーを続けている「モンブラン」。
イタリアの焼き栗を裏ごして、ペーストを絞って作っています。
先日、すごくおいしいイタリアの焼き栗を見つけたので、
値段は高いけど、思い切って使う事にしました。
原価は上がっても、お値段そのままです。ぜひ、お味見してくださいね。

仕事はバイリンガル。

2か国語がしゃべれる人の事を「バイリンガル」と言いますね。
製造スタッフの瀬野は、和菓子も洋菓子も作れるので、
お菓子作りに関しては、バイリンガルです。
でも、いつも意味不明の事をモソモソ喋っているの、
言語に関しては、なかなか誰にも通じません。





夏の焼き菓子。

レモンやオレンジもいいけど、日本人はやっぱり「ゆず」やろ！

というわけで、夏になると登場する焼き菓子「ゆず」。

ゆずの香りって、なんだか懐かしくて、心が和むのは気のせいでしょうか？

真ん中に、白あんが入っていて、洋菓子なのに、なんだか和菓子。

暑さで疲れた時に、「ゆず」を食べて、ほっとしてくださいね。

手作りの鞠も見てくださいね。

販売スタッフ・三野の趣味は、手作りの鞠です。

色鮮やかな糸を巻いて、いろんなテクニックを駆使して、きれいな模様を作り上げています。

時々、個展も開いているほどの腕前です。

お店に作品を飾っているのので、ご来店の際に鑑賞してくださいね。



新パッケージできました。

最近、簡単なパッケージに詰めた焼き菓子がよく売れています。

菓子箱に入れて、きちんと包装すると大げさになりますが、

簡単なパッケージだと、気軽にプレゼントできて良いようですね。

そこで新たに、2種類のパッケージを作りました。

焼き菓子が5個ほど入るサイズなので、たくさん配ってくださいね。



背後に立つ、怪しい人。

新人の森が仕事をしていると、

先輩の森が、背後に、音もなく立っていることがよくあります。

怖いですねえ、背後霊みたいで、恐ろしいです。

実はこの行動、新人の仕事を先輩としてチェックしているようです。

黙って立っている事がよくあるので、ものすごく不審者のようですが、

スーカージャじゃないので、見かけても通報しないでくださいね。



ビールのつまみに、どうですか？

フレッシュバターを折りこんだ、サクサク食感の「黄金リーフパイ」。

生ビールがおいしいこの時期だけ、塩味のチーズリーフパイを販売中。

ふだん、お菓子を食べる事のない男性の方にも、

チーズ味のリーフパイは好評のようです。

時々気まぐれで作るので、見かけたらお父さんに買ってあげてくださいね。



卒業生のお店です。

香川町にある「柴田製菓」の柴田は、清水の卒業生です。

卒業して20年になるのに、毎年、年末になると、

お鏡餅をたくさん届けてくれる律儀な男です。

気は優しく力持ちの柴田。

香川町に行ったら、柴田製菓のお餅を食べてみてくださいね。



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。

今月は、スタッフ・三方の地元、大野原に関する問題です。

下の大野原町内の建物スケッチ、あ〜か の中で、
観音寺大野原支所(旧大野原役場)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、

割引引きと同時にご応募いただけます。

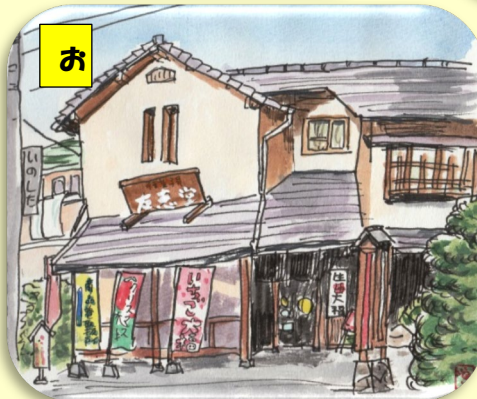
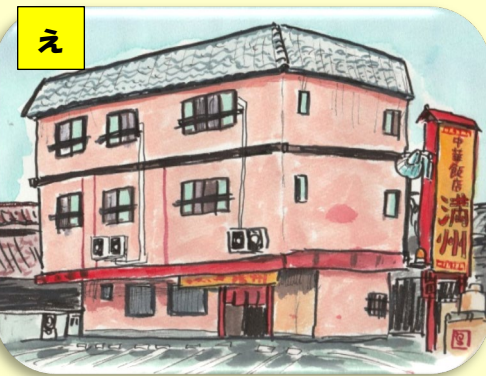
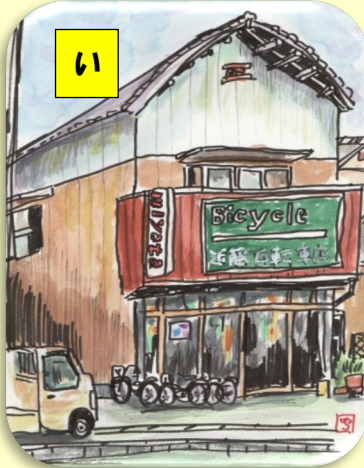
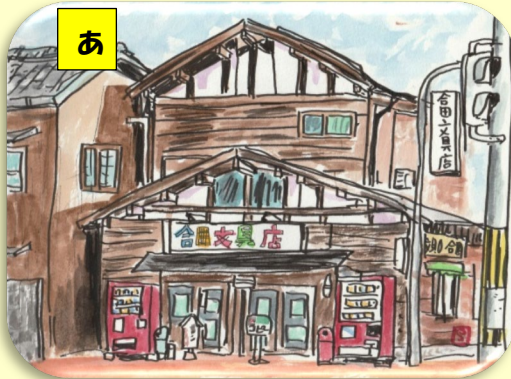
締め切りは、7月18日。

当選発表は、発送にかえさせていただきます。

大野原から
通って
まあ〜す



スタッフ・三方



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。

商売をしていると、つい、カッコつけた事や、耳触りの良い事ばかりを言ってしまうようになります。

その気もないのに「やります」と言ったり、こだわっていないのに、「こだわりの商品です」とか言ってみたり。
そんな上っ面の、調子の良い事ばかりを言っていたら、お客さんに信用されませんね。

この「お菓子屋だより」には、できるだけ正直な事を書いているつもりです。

正直すぎて、夢がなくて、ガッカリされている方も多いと思いますが、これが、清水菓子舗の今の現状です。
まだまだ発展途上のお店ですが、これからも、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



冷やしても
凍らせてもおいしい
和三盆クッキー

高瀬の
清水菓子舗

和之三盆クッキー
各140円(税込)

そのままだと食感と
上品な甘さを楽しむと
凍らせたままに凍らせた味は
口当たりを楽しまし下さい。

BOX 50個入り
〜200円(税込)
可愛い箱が目印
プレゼントに最適!

和之三盆クッキー♥種類色々

Tel 0875-72-5225

三豊市高瀬町新名652-1 ■駐車場あり
営業時間/9:00〜19:30
定休日/木曜日(祝祭日の場合営業)
<http://www.shimizu-kashino.jp>