

お菓子屋だより



パイカスター
220円

パイカスターが人気です。

パイとカスタードクリームだけの、
シンプルなお菓子「パイカスター」。
7月に新発売したばかりなのに、
すぐにヒット商品になりました。
シンプルだけに、パイもカスタードクリームも
最高の原料で、手間ひまかけて作っています。
おやつにするにはもったいない贅沢な原料ですが、
そこが、人気の秘密なのかもしれませんね。

おいしい〜



片手で



ただ問題なのは、食べる時にパイが散らかってしまって、奥さんやお母さんに叱られる事です。
そんな時には、奥さんやお母さんにも食べてもらって、パイを散らかす共犯になってもらってくださいね。
パイのサクサク感を楽しむために、お買い上げ後は、どうか素早くお召し上がりくださいませ。



地元の名品です。

もらってうれしい「マスカット大福」。
年々、人気が上がっている、夏の人気者です。
大福やあんこがおいしいのはもちろんですが、
マスカット大福の主役は、なんとと言ってもマスカットです。
今年は、地元高瀬町のシャインマスカット栽培の名人、
真鍋啓也さんをお願いして、
早朝4時に収穫された、朝採れシャインマスカットを使っています。
おいしいマスカットが収穫される時期だけの販売なので、
今のうちに、しっかりと、味わってくださいね。

夏の疲れに、どうですか？

地球温暖化の影響なのでしょうか？ 猛暑というよりも、酷暑と言った方がイイ、今年の夏。
暑過ぎて、体調を崩されている方も多いのではないのでしょうか？
ハテた時には甘い物が疲れを癒してくれますが、何か体に良いお菓子を食いたいですね。

暑さで頭がボーっとしてしまった方にお勧めなのが、
脳の機能を回復させる「クルミ」が入った「くるみクッキー」。

冷たいモノの摂り過ぎや、エアコンの効き過ぎで、夏なのに体を冷やした方にお勧めするのは、
血行を良くして、体を温める作用のある「ヨモギ」が入った「よもぎパウンド」。
どうせ食べるなら、少しでも、体に良さそうなお菓子の方が嬉しいですね。
食欲が落ちて、食事量が減っている方、おやつでエネルギー補給をしてみてくださいね。



もうすぐお別れです。

夏には、あんなに大好きだった人なのに、
秋になると、急に恋心が冷めてしまう事がありますよね。
夏には大好きだったお菓子も、
秋には、そんなに食べたくなくなることがあります。
日本は四季のある国なので、季節によってお菓子も変わります。
清水では、夏の期間だけ発売しているお菓子があります。
そんな夏のお菓子が食べられるのも、あと少しだけ。
来年の夏にも、また同じお菓子が登場する保証はありません。
今しか食べられないかもしれませんので、
好きな夏のお菓子は、今のうちにお召し上がりくださいね。



→抱っこ名人・河田



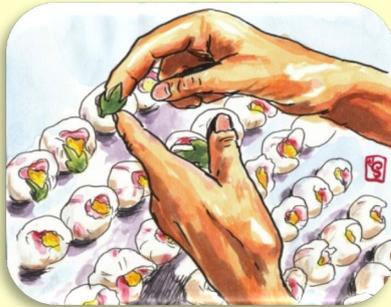
安心して、預けてくださいね。

小さいお子さんを連れてのお買い物は、なかなか落ち着きませんね。
お子さんを抱っこしたままだと、じっくり商品を選ぶ事ができません。
そんな時、誰かがお子さんを泣かせずに抱っこしてくれれば、どんなに良いでしょう。
でも、そんな人、なかなかいませんよね。
ところが、清水には「人間託児所」という異名を持つ、販売スタッフの河田がいます。
小さい子供が大好きな河田は、お客さんのお子さんを、気軽に抱っこしてくれます。
頑丈な体なので、安定感は抜群です。
そして不思議なことに、人見知りをするお子さんでも、
河田が抱っこすれば、安心して穏やかな表情になるようです。
清水でお買い物をする際に河田の手が空いていたら、どうぞお気軽にお預けくださいね。
ただし、店主には、決してお子さんを預けないでください。
どんなお子さんでも、みんな火が付いたように泣き叫びますから、ご注意くださいね。



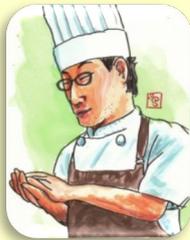
さわやか？

笑顔の人がいると、さわやかで楽しくなりますね。
でも、突然、ヘラヘラ、ニヤニヤ笑う人は、ちょっと不気味です。
製造スタッフの森は、仕事中に何の前触れもなく、急にニヤける事があります。
いったい、何を妄想しているのでしょうか？ 変わった人がいるものです。



和菓子技術、継承中です。

季節の上生菓子作りは、職人にとって高度な技術を要します。
機械化が進んだ、今のお菓子業界では、
老舗の有名店でも、上生菓子を作れる職人がほとんどいません。
和菓子職人は、日本の「和」の文化を伝える使命があります。
清水では、和菓子職人歴65年の二代目店主が、
手先が一番器用な、製造スタッフの瀬野に、
上生菓子作りの熟練の技術を継承しています。
頑固で、根気のある瀬野なので、
最近では、上生菓子作りの一部を任されるようになりました。
これからも伝統を受け継いで、和の文化を守りたいと思います。



グイ瀬野

和菓子作りも、洋菓子作りも両方できる製造スタッフの瀬野は、

根気があって、とても粘り強い性格です。

粘り強い性格は良い事ですが、何ごとにもグくなる傾向があります。

人の些細なミス、遠回しにネチネチと指摘するので、

ストレートに注意されるよりも、言われた人は堪えます。

そのため、一緒に働いているスタッフは、瀬野に注意されるのがイヤで、

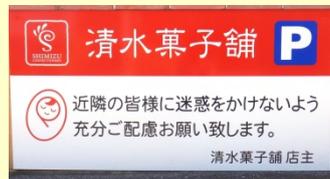
ミスをしないように、気をつけるようになりました。

瀬野のネチネチした性格のおかげで、ミスの少ない職場になりましたとき。



おニューの看板

駐車場まわりの看板が、経年劣化のため、色あせて、見えづらくなっていたので、全部作り直しました。清水の駐車場は、道路を挟んで、線路際にあるので、お客さんにとっては、とても使い辛くてご迷惑をおかけしています。せめてもの改善で、看板を見やすくしましたので、これからも、ご利用をお願いいたします。



成長しています。

菓子職人にとって、重要な技術の一つに「あん玉切り」があります。あんこやクッキーの生地を、手の感覚だけで、均一に分割する技術です。寿司職人が、シャリの量を、手の感覚だけで揃えるような技術ですね。地味に見える技術ですが、感覚と熟練が必要なので、ベテランの菓子職人でも、あん玉切りができる人はあまりいません。それなのに、この春に入店した森は、早くもこの技術をマスターしました。乾いたスポンジのように、ドンドン技術を吸収して成長する、森。将来が楽しみな、期待のスタッフですね。



ほっこり堂、店内ご紹介。

清水菓子舗が経営するカフェ「ほっこり堂」。オープンして3年になりますが、変な店名なので、警戒して、まだご来店していない方も多いようです。そこで、今回は、店内のご紹介。電車の見える窓際の席、10人で座れる大テーブル。おひとり様用の席、半個室風のコーナーの席、など車イスでのご来店を歓迎していますので、スロープ付きで、通路も広くとって、全40席です。880円のランチと、600円のケーキセットが人気で、営業時間は、午前11時～午後4時まで。木曜日が定休日になっていますので、のんびりしたい時に、お気軽にご利用くださいね。



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、いろいろ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「アップルパイ」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。

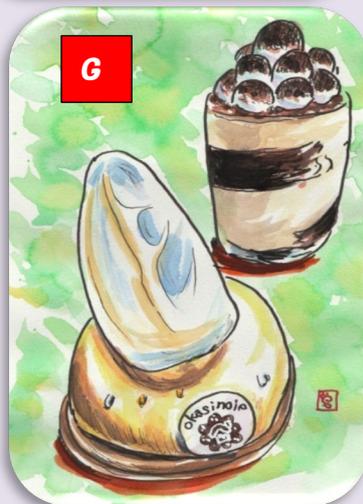
当選した商品券をお送りしますので、

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、9月20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。

三代目店主には、お菓子作り&人生の師匠が二人います。

一人は、神戸レーブドシェフの佐野社長です。

先日、神戸でお会いた時「良いお菓子を作る事が一番重要だ」と、
力強く、教え直していただきました。

もう一人の師匠は、二代目店主の親父です。

親父は多くは語りませんが、毎日、自分の仕事ぶりで、いろいろな事を教えてくれます。

佐野社長は63歳。親父は83歳。お二人とも、バリバリの現役菓子職人です。

お客さんのために熱心に働いて、しっかり税金を納めて、社会貢献をしています。

今、自分勝手な理由をいろいろ付けて、働かない若い人が増えていますが、

二人の厳しい師匠に恵まれた私は、仕事の喜びを知る事ができて幸せだと思っています。

清水菓子舗三代目店主 清水洋之



佐野社長



親父

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/>