

お菓子屋だより

2016年12月20日発行

菓子箱ギフトが充実しています。

時代が変わろうとも、暮れと新年のご挨拶は忘れてはいけませんね。
お世話になった方へのお礼とご挨拶は欠かせない習慣です。
お菓子は、人と人との接着剤になるし、潤滑油にもなります。
今まで仲が良かった方とは、さらに仲良く、
これから親密になりたい方には、「よろしく」のご挨拶を。



でも、あらたまってご挨拶に何うのって、なんだか億劫ですね。
そんな時、菓子箱を持って行くと、気軽に訪ねられますよ。
清水では、人と人の絆を深めていただくために、
菓子箱の種類は、特に充実させています。
見本ではなくて、すべて現物を見てご確認いただけますので、
ご納得のいくギフト選びができます。
忙しい年末年始ですが、清水の菓子箱を掲げて、
ぜひ、親しい方との交流を深めてくださいね。



おせちもイイけど、ケーキもね。

日本人なんだから、元旦は、やっぱり「おせち」と「お雑煮」。
でも2日目になると、正直、飽きてしまいますね。
親戚や仲間が集まる時には、大型のケーキはいかがですか？
清水では2日から営業していますので、作り立てのケーキで新年を祝えますよ。
少子化が進んでいるはずなのに、毎年増えている大型ケーキのご注文。
最近では、家族や、身内のイベントを大切にしている方が増えているようですね。



おすそ分け文化、大切に。

法事のお供えに人気ナンバーワンなのが「栗まんじゅう」です。
1個ずつ小箱に個包装されているので、
みんなで分けたり、ご近所に配るのに、とっても便利なのだとか。
作り過ぎたお惣菜や、釣れ過ぎた魚を分ける「おすそ分け」。
温かいご近所付き合いの嬉しい習慣ですね。
清水の栗まんじゅうも、ぜひご近所におすそ分けしてくださいね。



クリスマスから年末年始の営業のおしらせです。

12月は、27日だけ臨時休業して、31日まで営業いたします。(22日は木曜日ですが、営業いたします)

新年は、元旦だけ臨時休業して、2日より営業いたします。(5日は、木曜日定休です。)

切り分けて、食べましょう。

「切れてるチーズ」とか、食パンとか、最近では、始めからカットされている食品が多くて便利です。でも、あえて、自分でカットするのも楽しいものです。ロールケーキ、パウンド、アップルパイなど、清水には、切り分けて食べていただきたいお菓子が何種類かあります。

自分でカットすると、大きさが不揃いになったり、形がいびつになったりしますが、それを楽しんで、ワイワイ騒いで食べていただきたいと思っています。兄弟や家族が少なくなっている現代、みんなで同じものを、同じ場所で、分け合って食べる体験を、ぜひ多くの方に味わっていただきたいと思います。



いろいろ食べましょう。

ラーメンとチャーハンをこよなく愛する、製造スタッフの瀬野。栄養バランスを考えて食べるように説得するのですが、かたくなに、ラーメンとチャーハンを食べ続けます。瀬野が、ラーメンやチャーハンを食べているのを見かけたら、「野菜も食べたら」と、そっと注意してくださいね。

手作り和菓子でお正月。

お正月のお客さんは、きれいな和菓子で、おもてなしをしたいものですね。そんなご要望に応えるために、忙しい年末年始も、季節の上生菓子をできるだけお作りするようにしています。



でも、なにぶん手間のかかる手作りの商品のため、

お客さんの集中する年末年始は、欠品させてしまうこともあります。熟練の和菓子職人が、1個ずつ丁寧に作り上げている商品ですので、必要な時に、必要な個数だけお買い求めいただくようお願いいたします。



いい先輩に恵まれています。

大阪の吹田に、「ミルフィーユ」という洋菓子の名店があります。

先日、その店のオーナーシェフの野村さんのもとに、洋菓子の勉強に行ってきました。

一見、ケーキ屋のオーナーらしくない強面の野村さんですが、お菓子作りにかかる情熱は凄まじくて、原料、製法に関して、深く深く研究を重ねている方です。

そんな研究成果を、惜しげもなく、すべて教えてくださる態度に、本当に感激して、器の大きさを感じました。もちろん、教わった内容は清水菓子舗に持ち帰り、商品の向上に役立っています。これからも、お客さんのためにも、情熱のある熱い方から学び続けたいと思います。



野村シェフ



高瀬の最強コンビです。

年末年始は、都会から帰省する方が多い時期ですね。そんな帰省客の方が、お土産に何を買えばいいの？ 清水は、焼き菓子の種類が多いので、迷う方もいらっしゃると思いますが、ふるさと・高瀬をディープに感じたいのなら、里山・爺神山の名前が入った「爺神まんじゅう」と、地元・高瀬銘茶を生地に練り込んだ「茶らりん」のコンビがおすすめです。忙しくて、帰省できない方に送ったら、故郷が恋しくなって、帰ってくるかもしれないくらい、地元パワー炸裂のコンビです。



もちろん、このコンビ、高瀬出身者以外の方にもおすすめです。どちらも、どの年齢層の方にも人気の商品なので、このコンビを贈れば、間違いがありません。お正月には、やはり正統派のギフトが一番かもしれませんね。



頼れる新人です。

12月に入店した、新人の石井です。おばあさんがやっている、詫間・大浜の絶景カフェ「花ばたけ」を、手伝っているので、入店してすぐに、いろんな仕事をこなしています。クリスマス前の忙しい時期に、いきなり加わったのですが、忙しさにめげず、平気な顔で働いています。荘内半島をドライブの時は「花ばたけ」もよろしくね。



温まりますよ。

去年の冬のほっこり堂の人気メニュー、「ホワイトシチュー・ハンバーグ」が、今年も始まりました。熱々のシチューと、香ばしいチーズと、ハンバーグのトリプルコンビ。仕込みに時間がかかるので、毎日作れず、限定数なので、このメニューがある時に来店したら、かなりラッキーです。ボリュームがあるのに、食後にケーキセットも頼む人続出で、ほっこり堂スタッフも、みなさんの食欲に驚いています。寒い冬、ほっこり堂で、温かい時間をお過ごしくださいね。



血の気が多いそうです。

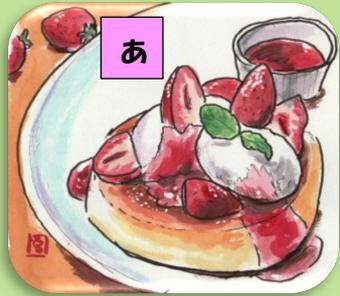
いつも穏やかで、のんびりした性格の製造スタッフの森。先日の健康診断で、「血が多過ぎます」と言われたそうです。清水で働いて10年になりますが、怒ったところを見た事がない森。実は、裏の顔は、血の気の多い、凶暴な性格なのかもしれませんね。職場で、裏の顔が出ない事を、望むばかりです。



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。
下に、いろんなお店のケーキのスケッチが12枚あります。
あ〜し の中で、
清水の季節の上生菓子「寒牡丹」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、
割引きと同時に、ご応募いただけます。
締め切りは、1月18日。
当選発表は、発送にかえさせていただきます。



あ



い



う



え



お



か



き



く



け



こ



さ



し

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。

2016年も、清水菓子舗をご利用いただきまして、本当に、本当にありがとうございます。
当店は、10代から80代まで、いろんな世代の人が働いている職場です。
考え方も、価値観も、人それぞれ、多種多様です。
みんなが個性を認め合っているんで、一見バラバラのようですが、
「お客さんに喜んでいただく事を、自分の喜びにしよう」という考え方は、全員で共有しています。
というか、「自分さえよければイイ」という人は、仲間に加えないようにしています。

清水は、喋りが苦手な人、不器用な人、飽きっぽい人、機械が苦手な人、など
みんないろんな弱点を持っていますが、
人柄の良い人、笑顔がイイ人、機敏な人、頭の回転がイイ人、根気がある人、
細かい作業が抜群の人、気遣いの出来る人、几帳面な人、などなど、
それぞれが、得意分野を持っています。
天才は、いない職場ですが、お互いの長所で、お互いの短所を補い合いながら、
2017年も、人も店も、少しずつ成長していこうと思っています。
そんな清水菓子舗ですが、新しい年も、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

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/>

