

お菓子屋だより

第 1 1 5 号

清水菓子舗の



春の戦い

毎年、春になると、清水の店頭ではバトルが始まります。和菓子人気ナンバーワンの座をかけて、「さくら餅」と「いちご大福」の熱き戦いです。でも、戦いや争いは、良くない事です。店頭での争いを終結させるためには、「さくら餅」と「いちご大福」を、両方買って、引き分けにするのが一番です。平和主義のお客様のご協力をお願いいたします。

おひな様になりましょう。

今年も、女の子の一大イベント「ひなまつり」がやって来きました。本来、ひな祭りというのは、体のけがれを人形に移して、川に流してけがれを清める儀式だったそうですね。江戸時代になると、人形屋のたくらみで、豪華な人形を飾る儀式に変質したようです。そして現代は、お菓子屋のたくらみで、ひな祭りには「ケーキを食べましょう」となりました。でも、伝統は、時代とともに変化するものです。固い事を言わないで、ひな祭りにはケーキを食べて、ワイワイ楽しく過ごしてくださいね。



名人揃いです。

清水の販売スタッフは、器用な人や、センスのいい人がいます。そんな人に、販売だけをしてもらうのはもったいない、という事で、お菓子作りに、どんどん参加してもらっています。「飾り付け名人」「カット名人」「つまみ食い名人」などなど、得意分野を活かして、いろんな名人がお菓子作りに励んでいます。時々、職人よりもすばらしい仕事をするほどの大活躍ぶりです。

今の時代は、「多様性の時代」と言われています。

清水は、スタッフの多様な個性を活かして、人間味が感じられるお菓子作りを、これからも、追求していこうと思います。温かく、見守ってくださいね。



小豆が、さらにおいしくなりました。

お菓子のおいしさを左右するのは、素材の良さです。

良い素材を見つけたら、

高くても、できるだけ使うようにしています。

今回、「粒あん」に使っている小豆を、

さらに高くてもおいしいものに変えました。

今までも、高い小豆を使っていたので、味の違いはほんの少しだけです。

小豆のグレードを上げた事で、「小倉パウンド」「生どら」が、ほんの少しだけおいしくなりました。

原価は高くなりましたが、お値段そのままなので、ぜひ、お味見してみてくださいね。



花咲かじいさん

冬の間は、地味だった季節の上生菓子ですが。

春になると、ピンクの桜の和菓子が登場して、一気に華やかになります。

そんな上生菓子を、一個一個手作りにしているのが、

和菓子職人歴60年以上の二代目店主です。

桜の和菓子は、特に人気なので、

春になると、仕事場は、和菓子の桜が満開です。

みなさんの気持ちも、華やかになるようにと願って、お作りしています。

平らにならしています

オープン担当のスタッフ・森は、毎日シート生地を伸ばしています。

ふわふわの生地を、ふわふわのまま平らに伸ばすのは、熟練の技です。

清水の職場は、個性的なスタッフが多いので、時々デコボコしてしまいます。

そんな時、穏やかな性格の森の存在が、職場の雰囲気をつまらなくしています。

シート生地だけじゃなくて、職場の雰囲気も平らにする森の穏やかさは貴重です。

でも最近では、穏やか過ぎて、本当は、ボケているんじゃないかと疑われています。

そんな疑いをかけられても、のんびりしている森、

職場を平穏にしてくれているので、穏やかでもボケでも、どっちでもイイですね。



粒あん生サンド

パイに、カスタードクリームをサンドした「パイカスター」が人気です。

そこで、カスタードクリームの代わりに、粒あんをサンドしてみたら、

洋風のサクサク最中みたいで、すっごくおいしい！

スタッフの「まかないおやつ」にしていたのですが、

時々お店にも登場するので、見かけたらゲットしてくださいね。

カレー屋か？

「ほっこり堂」はカフェのはずなのに、

コーヒーの香りよりも、

カレーのスパイシーな香りが漂っている事があります。

カレーメニューの人気の上がって、カレーを召し上がる方が多くなったからのようです。

カレーの好みは、人それぞれです。

ほっこり堂のカレーがみなさんのお口に合うのか、一度お試しください。



春っばい焼き菓子

さくらんぼの旬は、6月下旬なのですが、清水の焼き菓子「さくらんぼ」は、春に一番よく売れます。花の形の焼き菓子で、ピンクの袋に入っているから、春らしいイメージがあるのかもしれませんが、おめでたい事が多い春のご進物に、アマレナチェリーを埋め込んだ「さくらんぼ」を、贈ってくださいね。



忘れたら、知らんで。

バレンタインでチョコレートがたくさんもらったアナタ！イ気になって浮かれて油断してはダメですよ。ホワイトデーのお返しを忘れたら、大変な事になりますよ！大事な事なので、もう1度言うておきます。ホワイトデーのお返しを忘れたら、大変な事になりますよ！迷っているのなら、クッキーギフトでお返しをしましょうね。

何べんするの？

先日、当店の看板娘の清水八重子さんが、お誕生日を迎えました。(年齢は娘なのでナイショです) 祝福して下さる方がたくさんいるので、お誕生日会を3回も開いたので、パースデイケーキも3台作りました。こんなに何回もお誕生日会をする人が増えると、パースデイケーキのご注文が増えて大変です。3回誕生日会をしても、トシは、1年で1つしか増えないので、八重子さん、安心して下さいね。



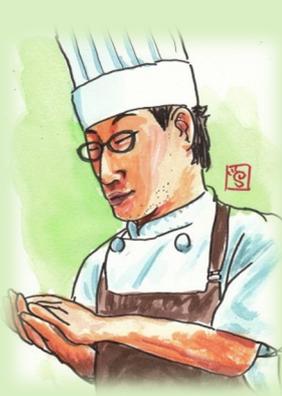
消えていくお菓子

お客さんに、いろんなお菓子を食べていただきたいので、次々と新作のお菓子を、登場させています。でも、新作を出す一方だと、お菓子の種類が増えて作りきれません。そこで、残念ながら、製造中止にしてしまうお菓子も出てきます。最近では「上用まんじゅう」と「玄米焼ドーナツ」を作るのをやめました。どちらもファンが多くて、思い入れも大きいお菓子です。復活の要望が多いお菓子は製造再開させますので、ご了承くださいね。



コツコツ瀬野

製造スタッフの瀬野は、コツコツとモノ作りをするのが大好きです。洋菓子の製造を18年やっていますが、最近では和菓子も作ります。関西に本拠を置く、和菓子の研究団体「二六会」にも所属して、仕事が終わった後、丸亀や高松での勉強会にも参加する勉強家です。この春、三重県で開催される「お伊勢さん菓子博」に出品するために、県内の和菓子職人の方たちと「栗林公園の四季」という工芸菓子を力を合わせて制作中です。4月にお伊勢参りに行く方は、菓子博もご覧くださいね。



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。今月は、清水菓子舗のご近所に関する問題です。下に、高瀬町内の建物スケッチが6枚あります。A~Fの中で、高瀬中央保育所はどれでしょう？ 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。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、3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。

今月も最後までお読みいただきありがとうございます。

さて、最近「働き方」について、いろんなところで議論がされるようになってきました。凝り性で、お菓子作りが好きな人が、菓子職人に向いていると言われていましたが、そういうオーナーシェフのお店は、

「修行」という名のもとに、長時間・低賃金のブラックな環境になっているようです。お客さんが喜ぶような、手間と時間のかかるお菓子を作るほど、そこで働く人は疲弊します。気軽に楽しめるお菓子作りが当店のポリシーなので、高額な値段を付けるわけにはいきません。お客さんにもスタッフにも、満足していただける職場にするには、どうすればいいのか？

これからの当店の方針は、

必要以上に手間はかけない代わりに、良い原料を使っておいしいお菓子作りを目指すことです。理想論かもしれませんが、近江商人の「買い手よし、売り手よし、世間よし」の「三方よし」を目標に、スタッフ一同、頑張っていきたいと思えます。

清水菓子舗三代目店主 清水洋之



ホワイトデー、



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/>