

お菓子屋だより

2017年3月20日発行



さくらのお菓子が揃っています。

桜って、ピンク色で可愛くて、心をときめかせてくれて、それなのに、すぐに散ってしまっていて、とても切ない。春にだけ咲くというのも、何とも言えないニクい演出です。そりゃ、誰でも好きにならずにはいられない花ですね。そんな桜の花が咲く時期に、お菓子屋がさくらのお菓子を作らないと、叱られてしまいます。今年も清水は、さくら餅をはじめとして、さくら最中、さくらロール、上生菓子・さくら、などなど、春だけ限定のさくらのお菓子を、いろいろ取り揃えています。桜の花言葉は、「精神の美」「優美な女性」「純潔」だそうです。さくらのお菓子を食べれば、優美な女性になれるかも？ぜひ、お試しください。

春のちょこっとギフト

春は、新しい人との出会いが多い季節ですね。慣れない人と親しくなるためには、ちょっとしたきっかけが欲しいところです。食事に誘ったり、プレゼントを贈るのは、ちょっと大げさですが、何かきっかけがほしい……。そんな時、軽い気持ちで渡せる「しあわせチーズ」は、いかがですか？

お菓子のネーミングも「しあわせ」だし、パッケージも明るいので、春向きです。5個入り800円、10個入り1600円と、お手軽価格なので、贈った人にも負担を与えない気軽なギフトとして最適だと思います。

職場も学校も、気軽な人間関係が一番です。コクがあるのに、やさしい味わいの「しあわせチーズ」。みなさんの人間関係も、きっと、コクがあるのに、やさしい人づきあいになると思いますよ。



女子大生コンビです。

スタッフの高齢化が進む、清水の職場で、平均年齢を下げている、柳原&石井の高校生コンビ。この春、2人とも無事に高校を卒業しました。仲がイイのか悪いのか不明の2人ですが、このたび、同じ大学に進学する事になり、アルバイトも継続です。仕事のチームワークは抜群で、手先も器用な2人です。清水での仕事も、大学生活も、さらに充実させてほしいですね。



私の方が、性格がイイ



私の方が、ましめよ

産みたて玉子のやさしいプリンです。

春になると、時候が良くなるのですが、季節の変わり目は、体調を崩す人も多いようです。寒さに慣れた体が、春の移ろいやすい気温に追いつかないで、バランスが悪くなるんだそうです。



そんな時、お召し上がりいただきたいのが、「焼きプリン」です。清水のプリンは、地元・安藤養鶏場さんの産みたて玉子を使って、お店に設置しているオープンで、蒸し焼きにして作っています。コクがあるのは、栄養豊富な卵の黄味を、たっぷり使っているからです。無添加の安心安全な素材と製法なので、体調不良の方や、食欲のないお年寄りの方に、そっと贈ってくださいね。

サクサクの苺チョコです。

苺が好きで好きでたまらない人のために、いつでも苺が味わえるお菓子を新発売しました。サクサクのフリーズドライの苺をホワイトチョコで包みこんだお菓子「ほほえみ苺」です。小さな小袋に、3粒ずつ個包装しましたので、これなら、バッグの中、机の引き出しなど、どこにでもこっそり忍ばせて、いつでも密かにつまみ食いができます。日持ちがしますので、まとめ買いして、小腹が空いた時、イライラした時用に、常備しておく安心です。暑くなるとチョコが溶けるので、4月くらいまでの期間限定です。今のうちに、たっぷり「ほほえみ苺」を味わってくださいね。



金運がアップしますように。

キンキラキンの袋に入った「黄金リーフパイ」。
派手過ぎて、センスが悪いと思う方もいるかもしれませんが、この金色が縁起が良いと、お祝い事や、記念日の贈り物に大人気です。

あなたのまわりに、この春から新生活を始める方がいたら、贈ってみてください。きれいごとを言っても、新生活に必要なのは、まず「お金」。スタートの時に、黄金色の贈り物をもったら、きっと元気が出てくるはず。フレッシュバターを折りこんだパイを焼き上げているので、マーガリンのような安っぽい香りじゃなくて、優雅でリッチな気分が味わえます。サクサクとした食感を楽しんで、仕事も遊びもサクサクとスタートしてくださいね。

手を使って、人間が作ります。

最近では、どこで何を買っても、工場で作られた物ばかり。お金を払う時も、レジは無人工化され、便利だけど、味気ないですね。機械が作った物を買って、機械にお金を払う事に慣れてしまったら、人間としての感情や心が、なくなってしまうようで怖い。古くさい考え方かもしれませんが、清水は、誰が、どんな気持ちで作っているのかという「物作りの心」をこれからも、ずっと大切にしようと考えています。機械を使った方がよい仕事は、機械を使いますが、手で作った方がよい仕事は、非効率でも徹底的に手作りにこだわり続けようと思います。





接着剤屋です。

清水は、焼き菓子の種類が多過ぎます。どれを買うのか迷って選ぶのが大変だと、よく言われます。なぜ、こんなに焼き菓子の種類が多いかというと、いろんな人が、いろんな人に焼き菓子を贈り合って、人と人の絆を、太く強くしていただきたいからです。焼き菓子ギフトは、人と人をつなぐ接着剤だと思います。

とりあえず、アップルパイ。

清水のアップルパイは、1日に何度も何度も焼いています。みなさんがたくさん買ってくださいから、何度でも焼きます。でも、アップルパイが目的で来店する方はそんなにいません。和菓子を買いに来たんだけど、とりあえずアップルパイも買おう。ケーキも買ったけど、とりあえずアップルパイも買ってこよう。などなど、何かのオマケで、無意識のうちに買ってくれています。それくらい、みなさんに気軽に買っていただけるアップルパイ。たくさんの方に愛されているお菓子なので、なかなか値上げができないのが、悩みのタネです。



裏切り者か？

お茶の名産地、高瀬のお菓子屋のくせに、宇治抹茶を使った焼き菓子を長年作っています。これは完全に、地元に対する裏切り行為ですね。まったくけしからんと思います。

言い訳をさせていただくなら、高瀬のお茶は、緑茶専用で栽培されていて、抹茶に加工ができません。でも、高瀬茶を粉茶にして「茶らりん」や「高瀬銘茶クッキー」を一生懸命作っています。よそ者の宇治抹茶を使った焼き菓子やケーキを作る事も、大きな広い心で、お許しくださいね。



ほっこり堂、店内の様子です。

清水の第2駐車場で営業している「ほっこり堂」。気になっているけど、まだ行ったことがないという方のためにご紹介です。ほっこり堂は、清水菓子舗が経営して、清水のスタッフで運営しています。開店当初は「50歳未満お断り」の、年配者のための憩いの場でしたが、若い方からのご要望や批判を受けて、年齢制限を撤廃しました。営業時間は、11時～16時。木曜日が定休日です。ランチとケーキがメインメニューの、カフェと食堂とスイーツの融合店です。席数は、44席で、10人掛けの大テーブル、おひとり様用席、個室風の隅っこの席、列車が見える窓際の席などがあります。通路を広くとっているの、車イスのお客さんもご利用できます。お昼はうどんばかりの方、家事を離れておしゃべりがしたい方、ケーキセットがお得なので、ケーキを何個も食べたい方、一度、ほっこり堂で、のんびりした時間をすごしてみませんか。



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。

下に清水の店主が食べて描いた、食べ物スケッチが12枚あります。
あ〜し の中で、清水の人気の焼き菓子「茶らりん」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、4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様に、お送りさせていただいています。

清水菓子舗は、この地で創業して、100年以上になります。

創業当時の明治のころは、このあたりは沼で、家も近くに1軒あるだけの淋しい場所だったようです。
そんな環境の中で、詫間から出てきた初代店主・清水仁平は、あめ玉を作って売っていました。
大正2年、国鉄の線路ができ汽車が通り、上高瀬駅ができ、商店が集まって来て商店街ができました。
その後、戦時中の砂糖の配給がない苦しい時代を、初代は工夫と努力で乗り越え、
昭和30年代には、二代目店主・清水加壽男が店を継ぎ、商店街ともども発展をして行きました。
そして、平成に入り、大型店の時代になり、個人店が厳しい時代に三代目を継いだのが清水洋之です。
少子高齢化、商店街の衰退、人口減少…。さてさて、清水菓子舗の運命やいかに？

個人店は、お客さんにご利用いただいてナンボです。
必要がなくなれば、すぐに消えてなくなります。
これからも、スタッフ一同、
お客さんへの感謝を忘れずに、研鑽を積んでまいります。
日頃のご愛顧、本当に、本当に、ありがとうございます。

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/>