

お菓子屋だより

第117号

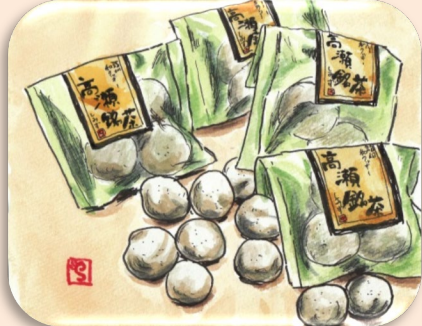
2017年4月20日発行

新茶の季節です。

高瀬町の自慢は、おいしいお茶ができる事です。
 地元で採れたお茶を、地元で味わう喜び。
 これぞまさに、地産地消ですね。
 そんなおいしい高瀬銘茶が、
 一年で一番おいしい時期が、5月の初めです。
 立春(2月3日)から数えて88日目の、
 「八十八夜」(5月2日)にお茶を飲むと、
 一年間、無病息災と言われています。



お茶のおいしい産地で商売をさせていただいているお菓子屋は、
 この銘茶を使って、おいしいお菓子を作る使命があると考えて、
 お茶の香りと味をしっかりと味わえるお菓子「茶らん」を開発しました。
 生地の中に、高瀬銘茶の茶葉を練り込んだ、しっとりとした焼き菓子です。
 その「茶らん」が一番おいしくなるのも、新茶が出回る季節です。
 新茶が摘み取られて加工され流通するまでには、少し時間がかかりますが、
 清水は、お茶の産地という利便性を活かして、
 いち早く、香りの良い高瀬銘茶を手に入れて、お菓子作りに使っています。



「高瀬銘茶和三盆クッキー」も、
 もちろん、この時期には新茶を使っています。
 おいしいお菓子を作るのは、
 菓子職人の腕よりも、素材の良さだと思います。
 地元の生産者の方に感謝しつつ、
 お菓子を通して、高瀬銘茶の素晴らしさを、
 少しでも多くの方に知っていただきたいと思っています。

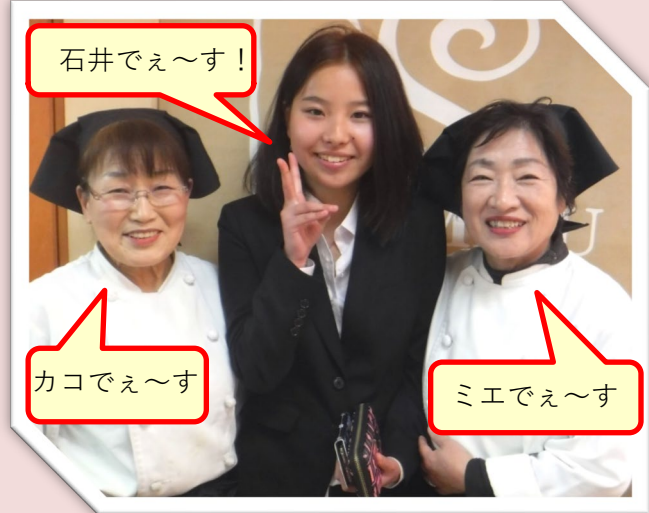
選りすぐりのお米を使っています。

かしわ餅は、とてもシンプルな伝統の和菓子です。
 そのため、原材料の良し悪しがとても重要です。
 清水は、鹿児島県にある「古城製粉」が製造した、
 もち粉とうち米粉を取り寄せて、かしわ餅を作っています。
 なぜ遠い鹿児島から取り寄せているのか？
 それは、この製粉会社の姿勢が素晴らしくて、
 無農薬、無肥料の自社栽培のもち米を、
 情熱を込めて製粉しているのを、鹿児島まで出かけて、じっくりと確認しているからです。
 良い原料は高価になりますが、お買い求めやすいお値段で販売していますので、お気軽にお召し上がりください。



夕方トリオでえ〜す。

3月に、高校と自動車学校の2校を卒業した、販売スタッフの石井です。
4月からは、大学に進学して、
入学式の帰りにスーツ姿でお店に寄ってくれたので記念撮影。
両サイドを固めているお二人は、
最近、さらにきれいになった石井に、悪い虫が付かないように守る、
「石井警護隊」の警護隊長と、副隊長の面々です。
お二人とも、お年を召されていますが、
「水戸黄門」の助さん格さんよりも強力な、カコちゃんミエちゃんです。
3人は、おもに夕方の販売を担当していますので、よろしくお願いたします。



石井でえ〜す！

カコでえ〜す

ミエでえ〜す



パイカスターが大人気です。

サクサクのパイに、特製カスタードクリームをサンドした「パイカスター」。

もうすぐ発売1周年を迎えますが、大人気です。

時々、小倉クリームや、抹茶クリームも登場しています。

が、やっぱり、カスタードクリームが、ブッチギリの1番人気！

食べる時は、パイがこぼれ落ちるので、

食後はきちんと片づけを、よろしくお願いたします。

赤が好き。

製造スタッフの瀬野は、赤い色が大好きです。

暑くなっても、コック服の上から赤いジャンパーを着て仕事をしたり、
愛車も買い替えるたびに赤を選び、3台続けて赤い車に乗ってます。

こー一番の勝負服は「PLAY BOY」のロゴが入った赤い服です。

かなりセンスに問題があると思いますが、好みは直りません。

ちなみに赤が好きなの人の性格は

「よくしゃべるうえに目立ちたがり屋で自己主張が強い」そうです。

無口ですが、変人なので目立つし、人の言う事は聞かないので、

色による性格テストは、けっこう当たっていますね。

あと、電子音が大好きなので、工作中に、タイマーを鳴らしまくって、うるさくて困ります。

青い色が好きな人と相性がイイそうなので、青好きの勇気のある女性の方、ご連絡をお待ち申し上げます。



ご利用、ありがとうございます。

オープンして3年半になる「ほっこり堂」。

オープン当初、まだスタッフが慣れていないのに、お客さんが殺到して、

ミスを連発したり、お待たせしたりして、評判を落として、ヒマなお店にしまいました。

一度落としてしまった評判を上げるのは、なかなか難しい事ですが、

ほっこり堂のスタッフが地道にコツコツと続けてきた努力を認めてくれるお客さんも増え、
この頃ようやく、時々満席になるくらい、評判が回復してきました。

とはいえ、まだまだ発展途上のお店なので、至らないところたくさんある事を反省しています。

これからも、ご来店くださったお客さんにご満足いただけるように、改善と努力を続けていきます。

最近、アンパンマン列車を見ながらランチを食べられる窓際の席がお子様連れの方に人気です。

車イスのお客さんも大歓迎ですので、家に閉じこもりがちな方も、ぜひ、ご一緒にご来店くださいね。



職人さんみたい。

ベテランスタッフの河田の仕事は、おもに販売と接客です。
でも、長年、お菓子の製造を手伝っているうちに、
だんだんと技術が向上して、焼き菓子をカットしたり、どら皮を焼いたり、
下手な職人よりも、お菓子作りの腕が上達してしまいました。
やはり、主婦として家族の料理を毎日作っている人は、
お菓子を作っても、覚えが早いですね。
几帳面で丁寧な仕事ぶりは、もう職人と言ってもいいかもしれません。



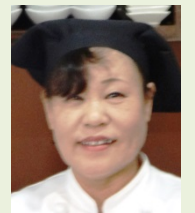
こどもの日をお忘れなく。

毎年、ゴールデンウィークの最終にある「こどもの日」。
休日が続くため、忘れられる事が多いようです。
でも、忘れてしまったら、
「ボクは大切にされていないんだ」と拗ねてしまって、
息子さんやお孫さんは、将来グれるかもしれませんよ。
そんなことになったら大変です。
こどもの日を、うっかり忘れないために、
早めに、こどもの日のケーキを予約しておきましょう。
兜ケーキや、鯉のぼりロールは、数量限定なので、
特に、お早目のご予約をおススメいたします。



厳しいスタッフのチェック済みです。

清水では、お母さんスタッフがたくさん働いています。
正直、みんな口うるさい人ばかりです。
そんな口うるさいお母さんスタッフに、母の日のギフトをチェックしてもらいました。
見た目、大きさ、味、お値段などなど、うるさいお母さん方が細かく口出して、
自分の事は棚に上げて、厳しくチェックしたギフト&ケーキです。
どんなお母さんに贈っても、きっと大丈夫なので、安心してご購入くださいね。



清水のお手本です。

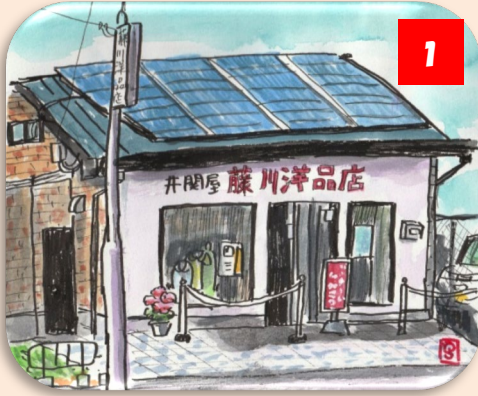
先日、清水の二代目店主・清水加寿男が、84歳の誕生日を迎えました。
和菓子職人歴60年以上の今も、現役バリバリの菓子職人で、
いちご大福、かしわ餅、上生菓子などの和菓子を日々作っています。
あまり多くを語りませんが、お客さんのために、一生懸命働いている姿は、
清水のスタッフ全員の、素晴らしいお手本になっています。
これからも、食べる方を思って1個1個を大切にお作りして、
気持ち良くご来店いただける接客を心がけたいと思います。



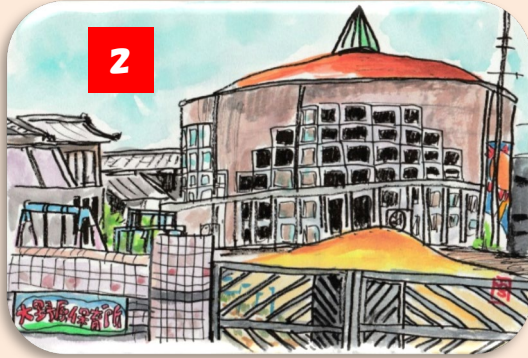
今月のプレゼントクイズです。

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。
最近、大野原からご来店くださるお客さんが多くなったので、
今月は、大野原に関するクイズです。
下に、大野原町内の建物スケッチが6枚あります。
1~6の中で、大野原保育所はどれでしょう？
答えは、数字でお書きください。

クイズの答えは、同封した商品券の裏にお書きください。
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、5月17日。
当選発表は、発送にかえさせていただきます。
(ヒント:円柱形のユニークな建物です)



1



2



3



4



5



6

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。

この春、進学、就職、転勤などで、環境が大きく変わった方も多と思います。
新しい出会いと別れを経験した方も、少しは慣れて落ち着いた頃でしょうか？
そんな中、清水は、新しいスタッフの入れ替わりもなく、お馴染みのメンバーで、
百年以上も、同じ場所で変わらず商売を続けさせてもらっています。
変化がないのは、安定しているように錯覚してしまいそうですが、
世の中が目まぐるしく変わっている今の状況で、去年と同じでは、衰退と同じです

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/>



かと言って、店舗をリニューアルするのも、小手先の変化だけで、
お客さんは、そんなことをお望みではないと思います。
そんな資金があつたら、お客さんに還元すべきですよね。
では、どうすればいいのか？
同じメンバーだけど、考え方を刷新したり、新しい事に挑戦する事。
ゴールデンウィークが終われば、お盆までは、お菓子屋は閑散期です。
この時期を利用して、スタッフ全員が、
それぞれの長所を伸ばして、レベルアップに努めたいと思います。
今月も、最後までお読みいただき、本当にありがとうございました。

清水菓子舗三代目店主 清水洋之