

お菓子屋だより

2017年5月20日発行

和風涼菓トリオです。

瀬戸内地方は、災害も少なく住みやすい地域なのですが、湿度が高くて蒸し暑いのが、ちょっと困りものですね。そんな瀬戸内地域は梅雨が来ると、ジメジメして不快です。こんな時には、冷たくてさっぱりしたものが食べたい！でも、ビールやアイスのような冷たい物を初夏から食べていたら、真夏になるまでに、胃腸が弱って、夏バテ確定です。でも安心してください。

そんな時にピッタリな、和素材で作られた「涼菓」があります。「水まんじゅう」「黒糖わらび餅」「水ようかん」と、清水には、体に優しい和風涼菓トリオが揃っています。3種類とも、甘過ぎず、冷た過ぎず、ひんやりとしたのどごし。これなら、お年寄りでも、お子さんでも、安心して食べられて、体に負担をかけずに「涼」を楽しめます。店頭の冷蔵ケースで販売中ですので、ご家庭の冷蔵庫に常備しておいてくださいね。



お父さんに感謝を！

「母の日」にはプレゼントを忘れない方も、「父の日」は、なかった事にする方が多いそうですね。お父さんは平気な顔をしています、きっと淋しい思いをしているはず。みんなが忘れる父の日だから、プレゼントをすれば、とっても効果的です。でも、お父さんが喜びそうなものなんて、わかりませんよね。いろいろ探すのが面倒くさいから、結局、なかった事にしていまいがちです。今年は、深く考えずに、ケーキでも贈ってみませんか？お父さんにプレゼントするふりして、自分たちで食べてしまっても、優しいお父さんなら、きっと笑って喜んでくれると思いますよ。

瀬戸内レモンのクッキーです。

5種類の味が楽しめる「和三盆クッキー」。でも、夏場にはこっそり消えている「チョコ」と「きな粉」。気温が上がると、チョコときな粉は溶けてしまうので、毎年、夏が近くなると、秋まで製造中止です。そのかわり、夏だけ登場するのが「レモン和三盆クッキー」。瀬戸内レモンを使って、さわやかな酸味のあるクッキーです。冷やして食べたらさらにおいしいので、暑い日のおやつにピッタリですよ。





ごまかし上手

みなさんは失敗した時、どういう行動をとるでしょうか？

「全力で、失敗をリカバリーする」「迷惑をかけた人に謝る」「失敗の原因を究明する」など、失敗を反省して、二度と同じ失敗をしないようにするのが、人間として当たり前の行動ですね。

当店の製造スタッフ・瀬野は、失敗しても、何も反省しません。

薄ら笑いを浮かべながら、ポリポリと頭を掻くふりをして、何もなかったかのように振る舞います。

ここまで堂々と、失敗をなかった事にする態度は、むしろアツパレですね。

責任感が強く真面目な方、いつまでも失敗を引きずらず、瀬野のように気楽に生きてみませんか？

むつごくないですか？

黒糖入りのコクのある生地で、こし餡を包み、油で揚げた「かりんとう饅頭」。

いわゆる「むつごい」お菓子です。

梅雨や暑い時期には、さっぱり系、あっさり系のお菓子が人気なので、

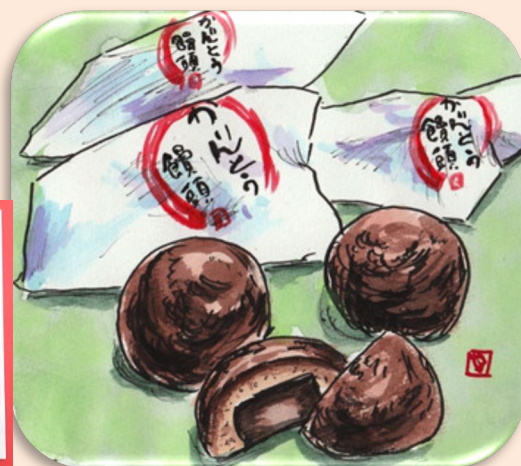
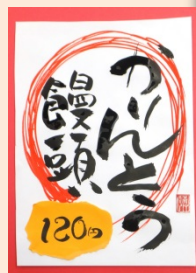
秋、冬の時期だけの期間限定の商品にするつもりだったのですが、

意外や意外、このお菓子、暑くなってもよく売れます。

暑くて、パテ気味になると、スタミナ補給のために、

体が、こういう重い味のお菓子を求めるのかもしれませんね。

もうしばらく、販売を続けようと思います。



フラフラしています。

清水の三代目店主は、小学生のころから近眼で、ずっとメガネをかけています。

トシとって老眼になると、目の焦点がズレて、近眼が治ると思っていたのですが、それは間違いですね。

50を過ぎたころから老眼になり、近くも遠くも見えにくくなってしまいました。



2つのメガネを使い分けるのは不便なので、遠近両用メガネにしたのですが、何度、矯正して度数を変えても、フラフラめまいがして、なかなか慣れません。そんなわけで、店主が落ち着きがないのは、メガネのせいです。温かい目で見守って、フラフラしていても責めないでくださいね。

お試しください。

「アップルパイ」は、焼き立てがおいしいのは常識です。

でも夏場には、冷やしたり凍らせても、

リンゴが冷たくて、おいしくいただけます。

この他、「和三盆クッキー」は冷凍しておく、

凍ったまま食べても、ひんやりおいしく食べられて、

「生どら」は、冷凍して、半解凍の時に食べると、

アイスクリーム感覚で、おいしく召し上がれます。

そんな食べ方を提案するために、

「冷やしても凍らせてもおいしい」のシールが登場です。

冷たい人間は嫌われますが、

暑い時には、冷たいお菓子は人気です。

冷たいお菓子を食べて、

心の温かい人になってくださいね。





お父さんに、どうぞ

「父の日」だけが、お父さんに感謝を表す日じゃありません。ふだんの何でもない日に、お父さんにプレゼントしてみませんか？ そんな時には、食物繊維がたくさん入った「窯出しクッキー」がお父さんの健康を気遣っておススメです。あと、最近人気ののが、金運が良くなると言われている「黄金リーフパイ」。お父さんの金運が良くなれば、家族みんなのお小遣いも増えるかもしれませんよ。

さとりを開いた人

日本で一番ストレスが少ないのは、愛媛県なのだそうです。そんな愛媛県出身の製造スタッフの森は、いつものんきにしています。時々、何も考えていないんじゃないかと、周囲の者も心配しています。でも「禅」の世界では、何も考えない事が、一番悟りに近いそうですね。もしかしたら森は、考えが浅いんじゃないくて、悟りを開いているのかもしれない。最近、ストレスが多い方、森を見習って、ボーっとしてみませんか？



夏メニュー

暑い時期のカフェは、冷たい飲み物やパフェが人気ですが、ほっこり堂の場合、毎年、暑くなくてもランチが人気です。冷やし中華、冷しゃぶ、茶そば、カレーなどなど、食欲が落ちる暑い時期にも食べやすいメニューが登場します。カフェなのに、まるで食堂みたいですね。ほっこり堂のスタッフは、猛暑の真夏でも食欲が落ちない人たちがばかりだから、ドリンクよりも、食べ物メニューの研究は熱心です。そんな食欲旺盛な、ほっこり堂スタッフが作るランチ、今年は、どんな夏メニューが登場するのでしょうか？今年も、涼しい店内でしっかりと食べて、のんびりとした時間をおすごしくださいね。

全国の熱いオッサンと勉強しています。

清水の三代目店主は、35年前の若かりし頃、神戸の名店「レーブシェフ」で修業をしました。今でも情熱の塊のような燃える師匠や、全国に散った修行仲間との交流は続いていて、1年に2回、春と秋には、お菓子作りや経営の勉強会をしています。いわゆる親睦会的なOB会ではなくて、熱くて激しい勉強会です。国際派のシェフや業界の有名人など、大成功したOBもたくさんいますが、見た目は、みんな暑苦しいオッサンばかりだし、若い頃、苦楽をともにした仲間なので、厳しい議論を戦わせたり、遠慮なく意見交換をしています。今現在、清水は、控えめでおとなしいスタッフが多くなっていますが、かつての修業先のように、熱気のある職場にしたいですね。



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。

下に、高松市内の建物スケッチが6枚あります。

A～Fの中で、

清水菓子舗の卒業生・柴田が経営する餅屋さんはどれでしょう？

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。

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、6月18日。

当選発表は、発送にかえさせていただきます。

(ヒント: 餅屋さんと一目でわかる看板です)



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。

先日、ご近所の「石井製パン」さんで、会社設立50周年のパン祭りが開かれました。

長年、地元の方に愛されたパン屋さんの記念祭なので、

たくさんの方が笑顔で集まり、とてもあたたかみのある大盛況のイベントでした。

石井製パン創業者ご夫妻と、清水菓子舗の2代目夫妻は、ほぼ同じ年で、

昭和20年代から平成の現代まで、ともに「町のパン屋・町のお菓子屋」として、

地元のみなさんに支えられながら、商売を営んできた、まさに商店街の同級生です。

昭和の頃と比べると、生き残ったお店が激減した高瀬商店街ですが、

石井製パンさんの、人と人の絆を大切にする心、やさしい気遣い、楽しませる努力を見て、

ぜひ、見習わさせていただきたい、商売は、やはりハートなんだと、強く思いました。

今月も、最後までお読みいただき、ありがとうございました。

これからも、スタッフ一同、より良いお店にするために精進していきます。

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/>

