

お菓子屋だより

しっとりショコラ、新発売！



女性が、しっとり潤いのあるお肌を永遠に追い求めるように、菓子職人も、焼き菓子をしっとり焼き上げる方法を、永遠に追い求めています。でも、お菓子は火を通すと、乾燥してパサついてしまいます。それでも、しっとりとなめらかな口当たりのチョコレートの焼き菓子をなんとしても作りたい！何度も何度も試作を繰り返して、新商品の「しっとりショコラ」が完成しました。カカオの風味を消さないように、独自の焼き方で、しっとり焼き上げています。どれくらいしっとりしているかは、お客様の口の中で判断してくださいね。



マスカット大福、始まっています！

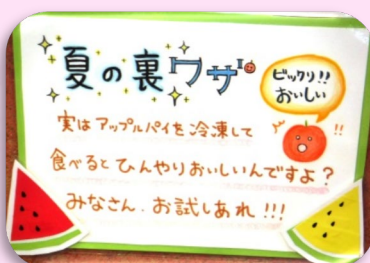
夏の大人気商品「マスカット大福」が、今年はさらにおいしくなりました。なんでおいしくなっているかというと、去年よりも今年、今年よりも来年と、シャインマスカット農家の努力のおかげで、毎年、マスカットがおいしくなっているからです。そんな農家の方の努力に負けないように、菓子職人も、年々、大福やあんこを工夫しています。地元の農家の方と、清水の職人がコラボした努力の結晶、「マスカット大福」を、どうぞ今年の夏も、お召し上がりください。



夏こそしっかり食べましょう。

夏になると、食欲がなくなって、夏バテしている人はいませんか？ほっこり堂はカフェなのですが、人気のランチメニューは、冷やし中華、酢豚、焼き鳥丼などです。まるで、食堂のような、充実のランチメニューを、涼しくて、落ち着いたカフェの雰囲気でお召し上がりいただけます。これならば、暑くて食欲が落ちた時でも、しっかりと食べて、ゆっくりと涼めますね。暑い夏のお屋のひと時を、ほっこり堂で充電時間にしてください。営業時間は、午前11時～午後4時までで、木曜日が定休日です。





夏こそアップルパイ

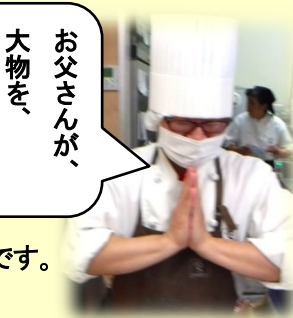
アップルパイと言えば、秋か冬のイメージですが、冷凍して食べたらいっぱい事を提案し続けたら、夏の方が、よく売れるようになってきました。凍ったままのアップルパイを、風呂上がりにかぶりつく至福。みなさんも、お試しください。ほっこり堂でも、アイスをのせたアップルパイが夏メニューで人気です。

ただ食べるだけ。

製造スタッフ・瀬野の趣味は「釣り」じゃなくて、人の釣ってきた魚を捌いて食べる事です。和食経験もある瀬野は、決して自分では釣りに行かないのですが、先日も、お父さんが釣ってきたコブ鯛を1時間半かけて捌いて、食べたそうです。荘内半島の先端に住んでいるので、自宅の近くは釣り場だらけの、釣りに恵まれた場所なのですが、自分では釣りに行かずに、人に釣らせる瀬野。仕事も、人任せにするクセがあるので、これからは、自分で釣りに行って、自分で捌いて、人にあげるようになれば、仕事も、人任せにせずに、自分で責任を持ってやり遂げるかもしれませんね。

お父さんが、大物を、釣って来ますように

釣ったでえ



見てねえ～



勝手に、三野ギャラリー

販売スタッフ三野のお母さんは、94歳なのに、細かい作業が好きで、色紙でいろんな立体作品を作っています。きれいな作品ができれば、お店に持ってきて飾っているのですが、どさくさに紛れて、三野は自分が作った手作り手鞠など、いろんな手作り作品を、勝手にどんどん店に並べるようになりました。お菓子屋の販売スタッフなのに、商品よりも自分の作品を飾りたがる三野。完全に売り場を私物化していますが、そんなにまでして見せたいようなのでご来店の際には、三野の手作り作品もご鑑賞ください。

花とオッサンと時々バアさん

清水の三代目店主は、気が短くて、よくイライラしてまわりの人に迷惑をかけています。そこで、イライラを鎮めて、落ち着いた気持ちで仕事に取り組めるように、休日には、花のある場所や、植物がたくさんある場所に出かけるようにしています。花や植物の、癒しの効果を期待しての行動ですが、ただ花を見るだけでは面白くないので、花と一緒に写真を撮るようになって、たくさんの人から、気持ち悪がられています。母の八重子も、先日まんのうのひまわり畑に出かけて、ひまわりを見るうちに体調が良くなって元気が出ました。みなさんも「花セラピー」一度、お試しください。



小学生2年生が、お店探検。

先日、地元・上高瀬小学校2年生の女の子が7人。お店の見学に来てくれました。
厳しい目で、いろいろなお菓子を見て、いろんな意見を聞かせてくれました。
そして、お菓子屋の仕事内容や、日々考えている事などなど、熱心に質問攻め。
お勉強タイムの後は、みんなで好きなケーキを食べたのですが、
7人のうち、6人が選んだのがチョコレートのケーキ。やはり女の子はチョコレート好きですね。



それにしても、みんな元気で、とっても明るい！
挨拶もきちんとしてくれて、ハキハキ喋って、とっても賢い！
少子化だとか、過疎化だとか言われていますが、
地元にも、こんなに元気でお利口な子たちがたくさんいると、
高瀬町や、三豊市の将来も明るくなりそうですね。
小学生に負けないように、清水のスタッフも頑張ります。

さわやかレモン、いかがですか。

暑くなると、さっぱりと爽やかな味の食べ物が欲しくなりますね。
清水では、夏になるとレモン味のお菓子アイテムを増やします。
「レモンケーキ」「レモン和三盆クッキー」などの定番商品に加え、
「瀬戸内レモンタルト」「レモン水まんじゅう」など、
和洋、様々なレモンのお菓子が登場しています。
そして気温が高くなって暑くなるほど、レモンの酸味も強く調整します。
今年の夏の長期予報は「スーパー猛暑」になるのだとか。
真夏の暑い時期には、猛烈に酸っぱいお菓子になっているかも。
ビタミンC豊富なレモンのお菓子を食べ、
夏バテと、美白対策にお役立て下さいね。



れいちゃん、誕生しました。

二代目店主夫妻の東京で暮らしている孫に、
先日、2人目の赤ちゃんが産まれました。
二代目夫妻にとっては、2人目のひ孫で「れいちゃん」です。
まだ、直接ご対面はしていないのですが、
ネットやスマホで交流ができる、ありがたい時代です。
東京で2人の子育てをするのは大変だと思いますが、
新しい命は、たくさんの人を元気にしていますね。
お兄ちゃんのけんちゃんと一緒に、成長するのが楽しみです。



白玉フルーツプリンです。

時々お店に登場している、白玉ののった白いプリンは、もうお召し上がりになりましたか？
北海道純生クリームを使って、なめらかな白いプリンを作り、
フルーツソースと白玉をトッピングしています。
この原稿を書いている時点では、
まだレギュラー商品ではありませんが、
人気が出れば、種類も増やしてレギュラー化する予定です。
少量のカップに仕込んでいるので、
ちょっと甘い物が欲しい時にピッタリのデザートですよ。



今月のプレゼントアンケート

清水菓子舗の三代目店主・清水洋之は、30年以上前の若かりし頃、神戸の洋菓子の名店「レーブドシェフ」で修業をさせていただきました。お店を卒業した今も、師匠の佐野社長には熱い指導をいただいています。全国から、高い志を持った菓子職人が集まるレーブドシェフ。

そんな優れた職人集団の中に、片山シェフがいます。お菓子作りの技術もセンスも天才的に素晴らしいくせに、ルックスはご覧の通りのイケメンで、性格も良いという、ちょっとイヤな後輩です。そんな腹が立つくらいデキ過ぎの片山シェフが、先日、神戸で、最新のショーケース内に、ケーキをいっぱい並べた展示会をしました。清水の三代目は、その展示会を神戸に見学に行って、主な作品を、ケーキのデザインの勉強のためにスケッチしてきました。さて、あなたは、どのケーキが食べてみたいでしょうか？

食べたいケーキの番号1つをお書きください。アンケート結果は片山シェフに伝えます。

ちなみに、清水菓子舗は、良い原料を使って、お客さんに少しでもリーズナブルな日常のケーキをご提供するのがミッションなので、片山シェフのような、手の込んだ仕上げのケーキは今後とも作りません。なんとぞ、ご了承くださいませ。



神戸・レーブドシェフの片山です。
食べたいケーキを教えてください。

抽選で20名様に清水の商品券500円を
プレゼントいたします。

同封した商品券の裏に、食べてみたいケ
ーキの番号を1つと、住所氏名を書き、
スタッフにお渡しください。

締め切りは8月18日です。



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/>