

お菓子屋だより

2017年8月20日発行

夏のお菓子の食べおさめ

まだまだ厳しい残暑が続いていますが、最近の世の中は、季節の移ろいが速いので、お盆が終わると、「秋だ、秋だ」と言い始めます。清水も、世の中の流れに遅れないように、夏のお菓子が次々と、秋のお菓子に替わっていきます。夏のお菓子は、今食べておかないと、突然、お店から姿を消して、来年の夏にも、再登場する保証はありません。お好きだった、夏の涼菓。秋になる前に、食べおさめをしておいてくださいね。



思い立った日が敬老の日！

「母の日」「父の日」「敬老の日」など、誰かが勝手に決めた記念日がありますが、両親やお年寄りに感謝の気持ちを表すのは、その日じゃないといけなのではないでしょうか？

清水では、感謝の気持ちが湧いた日に、感謝の気持ちを伝える事を、提案し続けています。「敬老の日」に感謝を伝えるのは、当たり前です。それ以外の日に、感謝を伝えてこそ、お年寄りの方は、すごく喜んでくださると思います。酷暑で気力体力が衰え気味かもしれないお年寄りに、思い立ったその日に、心からの感謝を伝えてくださいね。



トンカツがおいしくなりました。

カフェのスタッフというのは、コーヒーのおいしさや、ドリンクの質の向上にこだわる人が多いと思います。でも、ほっこり堂のスタッフは、こだわる場所が違います。この暑い夏、揚げ物のトンカツがどうすればおいしくなるのかにこだわりました。さすが個性派ぞろいのスタッフ、目の付け所が違いますね。確かに、以前よりも、トンカツが大きくなって、衣も薄くなり、ジューシーです。疲労回復効果の高い豚肉をしっかり食べて、夏バテを解消してくださいね。そして、コーヒーの味は変わっていませんが、ソーダの種類が増えた事を、お伝えしておきます。



茶らりん推しです。

地元・高瀬銘茶を生地に練り込んだ、和洋折衷菓子の「茶らりん」。
地元の名産品の知名度向上に、微力でもお役にたてればという思いで、
発売開始以来、いろんなお客さんにお勧めしてきました。
その甲斐あってか、年々、お中元、帰省みやげなどで、
全国に発送する機会が増え、遠くからもご注文をいただけるようになりました。
清水は、お店に足を運んでくださるお客さんを大切にしているので、
ネット販売や、地方発送などの通販には力を入れていないのですが、
「茶らりん」に関しては、積極的に、宅急便での発送をお受けしています。
地元・高瀬銘茶の普及のため、お客さんのご協力を、お願いいたします。

たまごで元気に！

清水菓子舗の接客指導員・清水八重子さんも、
84歳と高齢になり、夏の暑さに苦戦していたのですが、
ほっこり堂で食べたオムライスが気に入って、
それ以来いろんなお店のオムライスを食べに出かけています。
食が細くなった夏場ですが、
オムライスのたまごパワーで、なんとか夏を乗り越えています。
それと、八重子さんが好んで食べているのが、「焼きプリン」。
地元の養鶏場から届く、朝採れ新鮮たまごを使っているの、
これだけで、栄養たっぷりです。
みなさんも、オムライスと焼きプリンで、元気を補給してくださいね。



省エネ、心がけています。

清水の工場には、
電気使用量が一目でわかるモニターが取り付けられています。
お菓子作りには、オーブンをはじめ、たくさんの電気を必要とするので、
電気料金はデマンド方式を採用しているのですが、
このモニターの設置によって、省エネと電気料金の削減をしています。
年間、けっこう大きな経費削減ができていて、
浮いたお金は、お客さんに喜んでいただける方法で、還元しています。
電気はなくてはならないものですが、使い過ぎないように心がけていきます。

せっせと描いています。

デコレーションケーキに、好きな絵を描く
キャラクターデコ。
最近は、画像をパソコンに取り込んで、
機械でケーキに印刷する事ができるようになりました。
でも、清水では、スタッフが一つ一つ
チョコレートで手描きしています。
年々、ご注文の数が増えていますので、
お早目に、見本の絵を持ってきてご予約いただくと、
本当に助かります。よろしくお願いします。





諸説あり。

夏が終わると、俄然と人気上がる「黄金リーフパイ」。
サクサクした食感が人気なのですが、
もう一つの人気の秘密は、ゴージャスなパッケージです。
金屏風柄の箱に、金色の個包装とギンギラギンです。
製造スタッフの森が、
「これを食べると金運が上がる」と騒いでいますが、
まったくのデマなので、そんな噂は信じないでくださいね。
でも、おいしくて豪華なお菓子を食べると、気持ちがイイ！
なんだか金運も上がりそうな気分になりそうです。

定番商品です。

発売して30年近くになる「小倉ロール」。
発売当初は、
1本物のロールケーキが少ない時代だったので、
毎日、ビックリするくらい売れていました。
そのころと比べると、人気も落ち着いたので、
そろそろ製造を止めようかと思ったのですが、
今でも、安定した根強い人気があるので、
定番商品として、これからも製造を続けてまいります。



皮むき魔

毎年、夏に人気の桃のケーキ。
今年の夏も大人気だったので、たくさんの桃を使いました。
桃は傷がつきやすいので、皮をむくのが大変です。
桃を熱湯につけて冷水にさらすとツルンときれいにむけます。
実はこの作業、製造スタッフの森が大好きです。
どSな性格なので、桃を熱湯につけたり、
ツルンと一気に皮をめくるのが嬉しくてたまらないようです。
そのせいか、桃の皮むき作業は、ほとんど森の専属です。
穏やかで優しい森ですが、
桃の皮むきに、異常な執着を見せるところが面白いですね。

実は、お坊ちゃま

製造スタッフの瀬野は、いつもボーっとしています。
こんなにぼんやりしていて大丈夫なのかと、
一緒に働くスタッフは常日頃心配をしていたのですが、
瀬野の実家は、山を所有する資産家だという事が判明。
実は、お坊ちゃまだったのですね。
いつもボーっとしているのは、ぼんやりしているわけじゃなくて、
お坊ちゃま特有の、優雅な振る舞いだったのですね。
庶民には見分けられませんでした。

マンガも
5千冊持っ
てま



お坊
ちゃま
の
瀬
野
で
す。



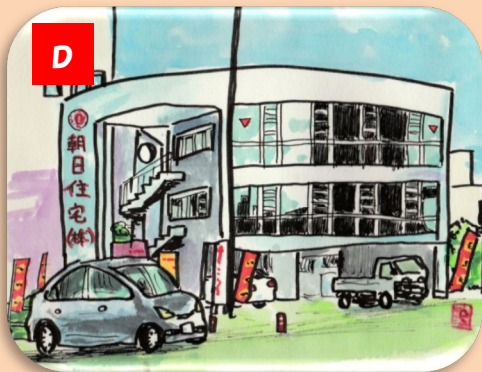
今月のプレゼントクイズ

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、高松の建物のスケッチ画が6枚あります。
A～Fの中で、四国で一番高い建物はどれでしょう？

答えは、アルファベットでお答えください。
(建物の名称は、シンボルタワーです)

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、プレゼントクイズにもご応募いただけます。
当選発表は、発送にかえさせていただきます。
締め切りは9月18日です。

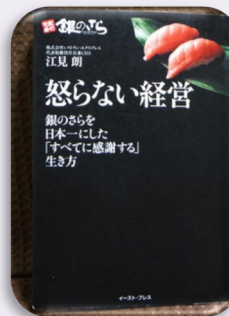


編集後記

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。

清水菓子舗のスタッフは、店主も含めて、まだまだ未熟な者たちの集団です。
そのため、油断や気の緩みから、とんでもないミスをしてしまいます。
また、考えが浅かったり、自分の事だけを考える自己中心的な行動もしてしまいます。
そんな時、怒ったり、叱ったりしていましたが、
叱責、命令をしても、何も効果がない事に 最近、ようやく気づきました。
清水は、オープンキッチンなので、怒ったらお店の雰囲気も悪くします。
そこで、怒らない事で成功した経営者、思想家、プロ野球のコーチなどの本を読み漁り、
自分で考えて、自分で責任を取らないと、怒っても叱っても無意味だという事を理解しました。
清水菓子舗は、「怒らない職場」になり、自分たちで考える職場に生まれ変わります。
どうしてこんな宣言をするかというと、「怒らない事」を実践するのは困難だからです。
お客さんにしっかりと監視していただいて、怒ったり叱ったりしなくても、
自分たちで、しっかりと考えて責任が取れる集団を目指します。
お店で怒っているところ見かけたら、どうぞ、大きな声でご指摘くださいね。
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。
まだまだ厳しい残暑が続いていますが、お元気で過ごして下さいませ。

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/>