

お菓子屋だより

2017年9月20日発行

手作り和三盆クッキー

お彼岸も終わって、涼しい日が続くようになると、
和三盆クッキーがおいしい季節がやって来ます。

夏には、和三盆糖が溶けやすいので、贈り物に躊躇していた方も、
これからの季節は安心してご購入いただけます。

清水の和三盆クッキーは、ホロホロとした口どけを大切にするため、
どんなに大量に作る時でも、一粒一粒、すべて手でちぎって、手で丸めて、
職人が手作業でコツコツと作っています。

とっても手間がかかりますが、機械で作ると、生地をイジメ過ぎて、
硬くて、口どけと食感が悪くなってしまうからです。

夏場は、お休みしていた「チョコ」「きな粉」の和三盆クッキーも復活します。

どなたに贈っても喜ばれる「和三盆クッキー」を、大切な方に贈ってくださいね。



久しぶりで、栗まんじゅう

法事や、仏さんのお供えに人気の高い「栗まんじゅう」。
「栗まんじゅう」は、自分で買うお菓子じゃなくて、
人からもらって食べるお菓子だと思っている方が多いようですが、
最近は、自分用に買って、おやつで食べる方が増えています。
スティック状の細長い形が、若い人にとっては新鮮で、
「ながら食べ」に最適なのかもしれませんね。
日持ちがして、ちょっと大きめのお饅頭なので、
小腹が空いた時や、突然甘い物が食べたくてたまらない時用に、
備蓄用おやつとして、こっそり隠し持っていたら、便利ですね。
お供え用としても、これまで通り、赤い台盛りのご注文や、
パウンドケーキとの詰め合わせの箱詰めもご用意しています。
さあ、久しぶりで、栗まんじゅうを食べてみませんか？

秋色の風呂敷で包みませんか

2年前から始めた「風呂敷ラッピング」が、年々好評です。
昔は、贈り物をする時には、風呂敷に包んで持参するのが定番でしたが、
最近は、風呂敷に包んで贈るのが珍しくて、ウケているようです。
+100円で風呂敷、さらに+150円で飾りも、実費以下でお付けします。
先にご紹介した「和三盆クッキー」や「栗まんじゅう」の菓子箱も、
秋色の風呂敷で包んだら、とってもイイ感じの贈り物になって、
もらった方も、とっても喜んでいただけるようですよ。
どの種類の菓子箱もお包みしますので、お気軽にお申し付けくださいね。



がんばりまっす！

新人、奮闘中です。

9月から新人・宮崎が新しく製造スタッフの仲間入りをしました。
短大で食物学を学び、栄養士、調理師、フードスペシャリストの資格を取り、お菓子作りの道を目指していたのですが、
家族の介護のために断念して、別の道を歩んでいました。
そんな宮崎ですが、このたび一念発起して菓子職人を目指すため入店しました。
まだまだ働き始めたところなので、どれだけの決意があるのかわかりませんが、
明るくて、せっかちな性格なので、ご来店の際に見かけたら、
温かい目で、応援してあげてくださいね。

食べすぎ注意、ほっこり堂。

カフェなのに、ランチのボリュームが多い、ほっこり堂。
食後のケーキセットがお得価格なので、
ランチの後にケーキセットを食べようとしても、お腹がいっぱいで入りません。
そんな方のために、ほっこり堂は、ご飯の量の増減ができたり、
小食の方向けの、プレートランチもご用意していますので、
無理して、たくさん胃袋に詰め込み過ぎないようにしてくださいね。
また、ケーキ好きな方のために、ケーキ3個＋ドリンクで980円の、
超お得なセットメニューもご用意しています。
食欲の秋なので、たまには、ひとりでケーキ3個食べてもイイかもしれませんね。



紙カップケーキです。

「セロファンを巻いたケーキは食べづらい」
というご意見をよく聞くので、
紙カップに入ったケーキを増やしています。
持ち帰り時に壊れにくく、分別せずに捨てられます。
お客様の反応を見させていただいて、
どのタイプのケーキを作るか、
決めていきたいと思います。

お別れです。

お菓子作りと、販売の両方で大活躍している、スタッフの森ですが、
この秋、埼玉に引っ越すことになりました。
埼玉から香川県に通勤するには、遠過ぎて、飛行機通勤になるので、
残念ながら、9月いっぱい、清水を退社する事になりました。
高知の製菓専門学校の学生時代からインターシップで働いていたので、
若いけど、とっても頼りになるスタッフで、清水を支えてくれていました。
お客様とも仲良くなっていたので、本当に淋しくなりますね。
彼女の人柄なら、埼玉でも、きっとみんなに好かれて楽しくやって行くと思います。
そんなこともあって、清水では、一緒に働いてくれるスタッフを募集します。
お客様に、きちんとしたサービスをお届けできるように、
今回は、パートさん正社員も、何人が増員しようと考えています。
ご興味がある方は、お気軽にお問い合わせくださいね。

お世話になりました。
ありがとうございます。

私のあとを、
よろしくネ！

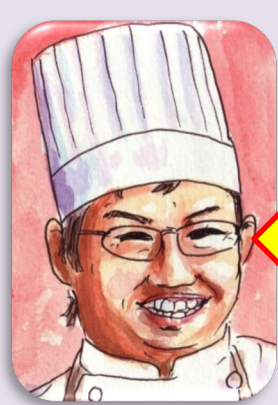


スタッフ募集中！

- 販売&製造
- ① 8:00~12:30
 - ② 12:30~16:00
 - ③ 16:00~19:30
- その他、時間は応相談

時給 850円 (高校生は800円)

製造&販売正社員も
同時募集中



同じトシ



波平さんと一緒

突然ですが、まんが「サザエさん」に出てくる磯野波平さんって、54歳なのだそうです。もっとお爺ちゃんかと思っていました。偶然ですが、清水菓子舗の三代目店主も54歳です。サザエさんの登場人物は、いつまで経っても年を取らないので、来年は、波平さんよりも、年上になってしまいます。年相応に、落ち着いた考えができるようになってほしいと思います。

秋の包装紙です。

夏に好評だった、青空色の包装紙。秋にはふさわしくないので、オレンジと茶色の秋の包装紙に衣替えです。仏事ごとには派手過ぎるというお客さんのために、法事やお供え用には、落ち着いた色合いの包装紙もご用意しています。季節の変わり目には体調を崩すこともあります、四季のある日本の暮らしを、楽しめるようにしたいですね。

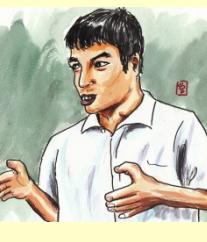
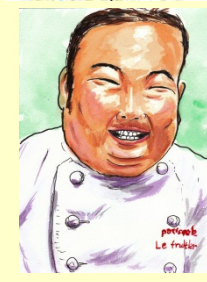


情熱集団です。

暑苦しいオッサンの似顔絵をズラズラ並べて、読んでくださっている方を、不快にさせてスミマセン。←左に並んでいる、個性的なオジサンたちは、犯罪者でも、格闘家でもなく、全員「パテシエ」と呼ばれる人たちです。

清水菓子舗の三代目は、毎年神戸で開かれる、洋菓子の勉強会に参加していて、左の方々は、そのメンバーです。みんな、神戸の洋菓子の名店「レーブ・ドゥ・シェフ」の佐野社長を心から慕っている職人ばかりで、北海道から九州まで日本各地から、毎年神戸に集結して、熱い勉強会を開いて、叱咤激励を受けています。

同業者の集まりというと、勉強会という名のお遊び会が多いものですが、この会は、本当に情熱を持った者ばかりが集い、全員が成長を目指す目的の、マジな勉強会です。お店のイメージが崩れるといけなないので、名前や店名は明かしませんが、超有名店のオーナーや、世界的なシェフもいます。こんな凄いメンバーの一員に加えていただける幸運を活かして、いつまでも、情熱を持ったお菓子作り、店作りに励みたいと思います。



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。
下に、観音寺市内の建物スケッチ画が6枚あります。
あ〜か の中で、
観音寺の名所・琴弾公園内にある結婚式場はどれでしょう？
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。
商品券を送りますので、
住所氏名も忘れずにお書きください。
お買い物の際に、スタッフにお渡しいただければ、
割引きと同時にプレゼントクイズにもご応募いただけます。
締め切りは、10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さんに、お送りさせていただいています。

最近、核だ、ミサイルだ、戦争だと、ずいぶん不安な世の中になってしまいましたね。
お菓子屋は、平和で平穏な社会でないと、成り立たない商売だと思います。
どうすれば、ケーキがなめらかな食感になるか。どうすれば、和菓子がしっとりするか。など、
戦争が始まったら、そんな事は考えていられません。
お菓子屋で人々がお菓子を買って食べられる状態というのは、平和のバロメーターだと思います。
清水のお菓子は、自分だけが食べるために買われる方は、ほとんどいらっしゃらないと思います。
大切な人に贈って、喜んでいただく。家族に買って、みんなで楽しいひと時をすごそう。
お世話になった人、迷惑をかけた人に贈って、人間関係を良くしよう。 などなど
誰もが、お菓子を通じて、人と人との絆を大切にしようと思って、買ってくださっていると思います。
どうか、人と人が、お菓子を分かち合えるような世の中が続きますように、と願いながら、
スタッフみんなで力を合わせて、日々のお菓子作りに励んでいます。
季節の変わり目、体調をお崩しにならないように、ご自愛くださいませ。



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/>