

お菓子屋だより

2017年10月20日発行



ショコラ派ですか、チーズ派ですか？

人気のプチチーズケーキ「しあわせチ〜ズ」に、チョコレート味の「しあわせショコラ」が、この秋から仲間入りしました。どちらも、しっとり濃厚で、小さくても食べ応えのあるプチケーキです。ケーキは、買ったその日に食べなければいけません、しあわせショコラ&チ〜ズは、冷蔵庫で3日間お日持ちがします、今日食べるケーキを買ったら、ついでに、しあわせショコラを買っておいたら、3日間スイーツが楽しめますよ。ショコラかチーズか迷った方は、詰め合わせもできますので、お手軽なギフトにご利用くださいね。



ど定番商品です。

年中人気の「アップルパイ」ですが、毎年、秋になって食欲が出てくると、さらに人気が上がります。作り始めて、20年以上経つのに、いまだに、年々売れ行きが伸びている、清水の看板商品です。リーズナブルな価格なので、大量にまとめ買いされる方が多くて、欠品する事もありますが、1日に何度も何度も焼いていますので、お店になくなっていても、次の焼き上がり時間をおたずねくださいね。



あっ

ぷる

ぱい



華やかな秋の和菓子をどうぞ



秋は、木々の葉も紅く色付き、山や街並みも、にぎやかな色で彩られますね。季節の移ろいを映し出す和菓子、季節の上生菓子も、四季を通じて、秋が一番華やかな色に染まります。秋は、何となく淋しいイメージがあつて、気持ちも沈みがちになりますが、華やかな色の和菓子を、ゆったりとした気分で召し上がったなら、なんだか心も晴れやかになるんじゃないでしょうか。清水の上生菓子は、すべて1個ずつ手作りです。

手や指や、木べらなど、昔ながらの素朴な道具を駆使して、熟練の職人が、丹精込めて丁寧にお作りしています。お年を召されて、外の出るのが不自由になった方にも、季節の和菓子を持って訪ねたら、家の中に居ながらにして、季節を感じていただくと、ご好評をいただいています。せっかく四季のある日本で暮らしているのですから、季節の上生菓子を食べ、秋を堪能してくださいね。



すなおな人



製造スタッフの瀬野は、とっても素直です。スタッフ同士で、頼みごとをしたら、すぐに「はい」と返事をします。でも、返事をした直後に、まったく違う事を、平気でしてかします。こういうのを、素直と言ってもいいのでしょうか？とにかく瀬野は、人の言う事をまったく聞く気がありません。でも、お客さんのご要望はきちんとお聞きして実行しています。天然なのか、わざとなのか、おとぼけなのか？お客さんの言う事だけ聞いて、職場仲間の言う事は聞きません。でも、いつも返事は素直に「はい」と言います。だから瀬野は、とっても素直です。

Instagramはじめました。

清水の三代目店主の趣味は、スケッチと水彩画です。9月から、Instagramで、スケッチ作品の公開を始めました。スマートフォンを使っている方ならご存じだと思いますが、インターネット上で画像を共有できるサービスが「Instagram」です。スケッチ作品を公開するようになって1カ月ほどですが、たくさんの方がフォローしてくれて、海外のフォロワーも大勢できました。「英語ができれば17億人に伝わるけど、絵が描ければ70億人に伝わる」という言葉通り、絵の投稿なので、欧米、アジア各国の方と繋がれました。毎日スケッチ作品を投稿しているので、ご興味のある方は、覗いてみてくださいね。ユーザーネームは「shimizu_hiroyuki3」です。



お供え台、ご予約承ります。

年々、簡素化される、結婚式、お葬式、法事など。
最近は、やらない事も増えてきました。
その反動からでしょうか、
このままでは、親戚付き合いが薄くなると危機感を感じて、
法事を以前のように、丁寧に行う方が増えているようです。
清水でも、お菓子の台盛りのご予約が、増えています。
法事が終わって、集まった親戚の方々で
お供えを分け合う習慣が、見直されているみたいですね。
お菓子の台盛りは、1台9千円より、前日までのご予約です。
次回の法事の時には、ご予約をお忘れなく。

和風ケーキが人気です。

清水では、和菓子も洋菓子も作っているので、
和洋折衷のお菓子を作るのが得意です。
和菓子にバターを使ったり、洋菓子にあんこを使ったり、
今では、和菓子と洋菓子の垣根がなくなって融合しています。
そんな中で、最近特に人気なのが、和素材を使って作ったケーキです。
小豆と乳製品の味の相性が良い事は分っていたのですが、
きな粉、黒ごま、和栗、抹茶、餅粉、くず粉、白玉粉、寒天などを、
ケーキのレシピに取り入れる事で、洋素材だけでは表現できないケーキが作れます。
ケーキの発祥の地は欧米ですが、日本人の口に合うのは、日本独自のケーキかもしれませんね。
これからも、いろんな和素材を取り入れたケーキを試作していこうと思っています。



お菓子の勉強をしてきました。

先日、神戸で開かれた、お菓子の勉強会に参加してきました。
毎年、全国から熱心なお菓子屋さんが集まる、熱い勉強会です。
実は、日にちを間違えて、5時間の遅刻をして参加したのですが、
遅刻した分は、他の参加者の方に教えてもらって、取り戻しました。
でも、お菓子作りとお店の経営は、理論やテクニックじゃありませんね。
熱心なオーナーの情熱こそが、お店にとって大切なことだと学びました。
来年は、日程を間違えずに、最初から参加しようと大反省です。

ほっこり堂、定休日の変更です。

オープンして4年になる、ほっこり堂。
飲食店の運営は初めてなので、いろいろ未熟なところもありましたが、
少しずつ常連のお客さんも増え始め、地域のお店として、ようやく定着してまいりました。
これまで、スタッフの時間のやりくりで、
毎週1回、木曜日の定休日だけで営業してきましたが、
いろんな問題点を改善して、
さらにベストな状態で営業するために、
10月からは、月曜日と木曜日の週2回の定休日に
させていただきます。
ちなみに営業時間は、今まで通り、午前11時～午後4時です。



ほっこり堂の定休日
月曜日と木曜日
の
週2回に
させていただきます。



勝手を申しますが
これからは
ほっこり堂を
よろしく
お願いいたします。

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。

今月は、食欲の秋にちなんで、料理に関するクイズです。

それでは問題です。

右に、1～14の14枚の絵があります。13枚はいろんなお店の料理の絵ですが1枚だけ、清水のお菓子の絵があります。さて、それはどれでしょう？

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。

商品券を郵送しますので、

住所氏名も忘れずにお書きください。

お買い物の際に、

販売スタッフにお渡しいただければ、

割り引きと同時に、

プレゼントクイズにもご応募いただけます。

締め切りは、11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: 清水のお菓子の絵は、シュークリームです。)



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。

さて、今年の秋祭り、みなさまのところは盛り上がりましたか？

世の中、ハロウィンが年々盛り上がっていますが、やはり、三豊の秋は、ハロウィンよりも秋祭りですね。

獅子組、ちょうさなど、地域の人々が力を合わせて地域の伝統を脈々と伝え続ける、

秋の獅子組とちょうさは、素晴らしい風習だと思います。

清水も、この秋には少しメンバーも入れ替わり、

ベテランスタッフが、若いスタッフにいろんな事を伝承中です。

お客さんに喜んでいただける事を喜びとする心。

温かくてほっこりした雰囲気と、親切な心遣い。

まだまだ全然不十分ですが、精いっぱい精進しようと思います。

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

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/>

10月28日~31日

ハロウィンイベント
開催します!

1500円以上お買い上げの方
くしが引けます。(ハズしなし)

