

お菓子屋だよ

2017年11月20日発行

お歳暮シーズンですね。

毎年言っているような気がしますが、今年も残すところあとわずかになりました。今年は何もなかったなあ、と思われる方も、1年を振り返ってみると、いろんな方と接して、いろんな方にお世話になっていると思います。最近、人と人との繋がりが薄くなっていると言われていますが、こういう世知辛い風潮の時代こそ、一年の終わりに、忘れずにご挨拶をするべきじゃないでしょうか？ 大げさなご挨拶だと、相手の方も気を遣われるので、そんな時には、菓子箱がちょうどいい、お礼のご挨拶になると思います。



清水は、菓子箱ギフトが豊富に揃っている、ギフトに強いお店です。通常のお菓子屋さんと比べて、焼き菓子がよく売れるお店なので、どの焼き菓子も回転が良く、店内の工房で、毎日焼いているので新鮮です。目上の方、気を遣われる方、そして気心の知れたご友人まで、いろんなタイプの方への和洋ギフトが揃っているので、何軒もお店を回らなくても、忙しい年末に、清水菓子舗一軒で、お歳暮から気軽なギフトまで揃います。過疎化、高齢化、少子化、世界情勢の不安、地方の疲弊など、先行きに不安が多い今の時代に、一番心強いのが、人と人との絆ですね。お菓子は、人と人を結ぶ接着剤でもあり潤滑油だと考えています。どうぞ、一年の最後に、菓子箱を持って、親しい方を訪ねてくださいね。



高瀬銘茶の新しいお菓子です。

地元の銘茶を広めるために、大阪の老舗菓子屋さんとコラボして、高瀬銘茶を使った和風クッキーを共同開発いたしました。新潟産の米粉と、高瀬銘茶を使った「高瀬茶お米クッキー」です。今ならお試し価格でお得に販売中なので、一度お味見してみてくださいね。



ありがとうございました！

11月3日、夜7時10分。

清水菓子舗の支柱である清水八重子が、84年の生涯を終え、静かに息を引き取り、永眠いたしました。幼少のころから、初代・清水仁平の営むお菓子屋を手伝い、75年以上にわたって、看板娘として、目の前のお客さんのために、どんな時も全力で接客をしてきました。商売熱心な人でしたが、お金儲けが目的ではなく、人に喜んでいただく事を常に考え続け、頑張り続けた生涯です。



孫と



ひ孫と



親子3人で



爺神をどうぞ

商売人なのに、あまりたくさんお買い上げにならない方を大切に、仕事の覚えの悪い従業員にも常にやさしく寛容で、詐欺まがいの健康食品や健康器具を騙されていると知りながら買ってあげ、ウソをつく人、悪意のある人にも、平気で利用されてきました。いつも自分の事を後回しにし、見返りを求めず、与え続ける人で、してもらう事を考えず、してあげる事ばかり考えて、人一倍働いているのに、贅沢をせず、謙虚な生き方を貫きました。

「商売は利益を追求するものではなく、

お店に関わるすべての人を幸せにするためのものである」

これが、長く当店の看板娘を続けてきた、清水八重子の教えだと思えます。

そんな教えを受け継ぎ実践するのは、とても困難で、常人には不可能ですが、

八重子がが生涯を捧げて守り続けた「清水菓子舗の精神」を、絶やすことなく、残された未熟なスタッフ一同、道を外さず、理想を目指したいと思えます。

冒頭でも書きましたが、清水菓子舗は、大きな支柱を失い、大転換期を迎えました。

お客さんに、これまで通りの温かさをお伝えできるかどうかを、試される日々が続いています。

清水八重子の肉体は失われましたが、精神はスタッフ全員で引き継いでまいります。

新婚旅行



夫とともに60年



最後になりましたが、生前、清水八重子と親しくしていただいた方、慕っていただいた方、お通夜、葬儀に駆けつけてくださった方、どうか、みなさんの心の中にいつまでも清水八重子の記憶をお残し下さい。

さようなら、
ありがとう！



闘病中



プレゼントクイズです。

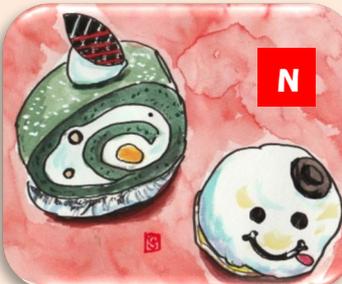
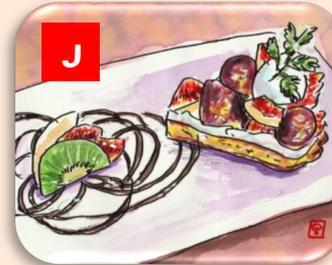
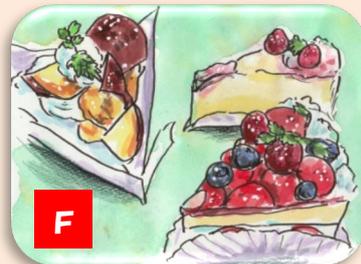
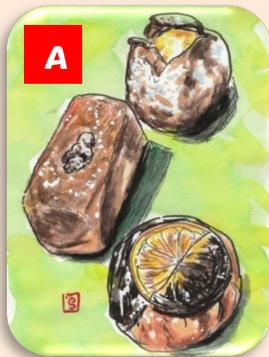
今月も抽選で20名様に、
清水菓子舗の商品券500円を
プレゼントいたします。

それでは問題です。

右に A~N の14枚の、
いろいろな店のお菓子やパンの絵があります。
その中に、
清水菓子舗の二代目店主夫妻店主夫妻、
清水加寿男と八重子が、
50年以上、大切に作り続けてきたお饅頭
「爺神まんじゅう」の絵が1枚あります。
さて、それはどれでしょう？

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。
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、12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

クリスマスケーキの
ご予約は、お早目に



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、今年も残すところ、あと1カ月ほどになりましたね。
お菓子屋は、お歳暮、クリスマス、年末年始と、
一年で一番忙しい時期を迎えます。
そして今年も、清水菓子舗の扇の要・清水八重子なしで、
初めて迎える、クリスマスからお正月の繁忙期です。
お客さんに喜んでいただける商いをする、という、
亡き清水八重子の教えを貫けるかどうかの試金石になると思います。
長年ご愛顧をいただいているお客さん、
遠くからご来店いただいているお客さんをガッカリさせることのないように、
スタッフ一同、懸命にがんばって、日々の仕事に励みたいと思います。
これからも、清水菓子舗をどうぞよろしく願いいたします。
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。

清水菓子舗三代目店主 清水洋之



2017 SHIMIZU

Christmas CakeCatalog



6500円



4100円

北海道純生クリームを
ぜいたくに使い、
イチゴと白桃を
サンドしました。

生チョコは、
クーベルチュールチョコを
使っています。

	生クリーム	生チョコ
17cm(税込)	3000円	3200円
20cm(税込)	4100円	4300円
22cm(税込)	5300円	5500円
25cm(税込)	6500円	6700円



3200円



数量限定

フルーツタルト
18cm
税込 3500円



数量限定

こくまるチーズ
18cm
税込 2800円



数量限定

モンブラン
16cm
税込 2000円



数量限定

オペラ
12cm
税込 2000円

クリスマスケーキの

ご予約はお早目に!

★12月20日までに
ご予約ご入金の方には
プレゼントを差し上げます。

★予定数に達しますと、
締め切らせていただきます。

★ケーキのデザインは、
変更する場合がございます。

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/