

お菓子屋だよ

2017年12月20

年の初めの贈り

年末にお世話になった方に、ご挨拶に行ったのに、
 年が明けたら、またご挨拶。
 正直、面倒くさいと思われる方もいらっしゃるかもしれませんが、
 今の自分があるのは、いろんな人のおかげだと思います。
 年の最後に、お世話になった方に感謝を伝えて、
 年の初めに今年もよろしく、とご挨拶をするのは、素晴らしい風習です。
 効率化やスピードを追い求める社会になっていますが、
 人と人の絆まで簡略化して効率化される傾向があるのは、大問題です。
 薄情でギスギスした社会になってしまうくらいなら、



かつての昭和の頃のような日本に戻った方が、温かい心を持って暮らせるのではないのでしょうか？
 そんな思いを込めて、清水では、風呂敷包みに水引飾りのお正月の贈り物をご用意しています。
 年配の方にとっては懐かし、若い方にとっては新鮮な、風呂敷と水引。
 寝正月でだらだらと過ごすのも、お正月休みの醍醐味だと思いますが、
 お世話になった方、仲よくしたい方、疎遠になってしまった方へのご挨拶は、省略しないでくださいね。
年内の営業は31日の大晦日まで、新年は2日より営業いたします。

あったかほっこり

ほっこり堂開店当時から働いている笠原店長に、
 「ほっこり堂って、オープンして何年だっけ？」と聞いたら、
 「3年か4年、たぶん5年は経っていないと思います」
 という、すごく曖昧な返事が返ってきました。
 そんな3年か4年経ったほっこり堂、
 冬の熱々メニューも少しずつ増えてきました。
 ただし気まぐれ店長なので、その日何を作るかわかりません。
 寒い冬のお昼のひと時、暖かい店内で、
 温かいランチや、熱い珈琲を楽しむ時間を持ちませんか？
 ほっこり堂の営業時間は、11時～16時までです。
 車イスの方も大歓迎なので、家に引きこもらないでお出かけくださいね。



心を込めて
 作っています。



閉店時間が早くなります。

年内は、従来通り、7時半まで営業しますが、
 新年の2018年からは、閉店時間を1時間繰り上げて、
 スタッフの労働環境改善のために
夜は6時半で閉店させていただきます事になりました。
 勝手を申ししますが、ご了承ご理解をお願いいたします。





チーズ&ショコラ

小さな紙カップに入った、2つのプチケーキ、「しあわせチーズ」と「しあわせショコラ」。
どちらも、しっとり濃厚で食べ応えのあるプチケーキです。
冷蔵庫で3日間日持ちがしますので、
年末年始の忙しい時期に冷蔵庫にストックしておけば、
突然、無性に甘い物が食べたくなった時も、
寒い中、買い物に出なくても安心ですよ。
おせちに飽きたお正月のおやつにもピッタリです。

速くて正確で、静かです。

「清水のお菓子は、安いね」と、よく言われます。
安さの一つの要因は、速くて正確な作業をするスタッフがいるからです。
大量に生地を振り分ける作業が、
まるで早送りのVTRを見ているかのように、本当に速い速い。
お菓子作りの仕事は、地味で同じことの繰り返しが多いのですが、
製造スタッフの瀬野と森は、まるでマシンのように、高速で作業をしています。
このため、1人で何人分もの仕事をこなすので、
高級な原料を使っても、リーズナブルな値段でお菓子を提供する事ができます。
オープンキッチンなので、お店から、2人の高速な仕事を見る事ができます。
「速いねえ」と声をかけてくださっても、2人とも無口なので返事は期待できません。
静かで反応は薄い2人ですが、人柄は温かいので、ご安心ください。



のんびりほっこり

ほっこり堂に行くと、のんびりリラックスする事ができます。
それは、スタッフの気配りが素晴らしいからじゃなくて、
スタッフみんなが抜けていて、ゆるい空気感を漂わせてしまうため、
ぼんやりとした安心感があるからだと思います。
11月は、週休2日での営業をさせていただきましたが、
12月は、木曜日だけの週1回の定休日です。
ただし、クリスマスの24日は、お菓子屋のヘルプに入るので、
まことに勝手ながら、お休みをさせていただきます。
年末年始の休業は、のんびりしているのでまだ決まっていません。
(←ヒマな時は、マッサージをしてくれるかもしれませんが、
ちから加減が調節できないので、逃げた方が安心ですよ)



パイまんじゅうが人気です。

小豆と乳製品って、とっても相性が良い組み合わせです。
だから、あんこをパイで包んだパイまんじゅうは、
小豆の香りと、バター風味が溶け合って、
たくさんの方に好まれる人気商品になっています。
こし餡を包んだ「あんこdeパイ」と、栗が入った「まるんパイ」。
毎日、朝イチのオープンで焼き上げて販売していますので、
和洋折衷の味をお楽しみください。





忘れないでね。

販売スタッフの三野が、12月いっぱい退職する事になりました。

いつも騒がしい、いや、うるさい、いや、いつも元気あふれるハキハキした三野がいなくなると、お店がとっても落ち着く、いや、淋しくなってしまうようで悲しいです。

若い頃バスケットで鍛えた出足で、いつもお客さんを見ると、ダッシュで接客している三野、12月かぎり、あの華麗なステップも見納めで、畳み込むようなマシンガントークも聞き納めです。清水菓子舗を、大いに活気付けて、いつも明るい雰囲気振りまいてくれていた、とても大きな存在です。12月中にご来店のうえ「カコちゃん、さようなら、元気でね」と言ってあげてくださいね。

新年も黄金に輝きますように！

毎年、お正月が近くなると、人気急上昇する「黄金リーフパイ」。

金色の個包装が、おめでたい感じだからでしょうか。

新しい年の最初の贈り物に最適の豪華な色のお菓子ですね。

このリーフパイ、どうして「黄金」の名前を冠しているかというと、フレッシュバターを折りこんだパイだからです。

フレッシュバターは、風味は最高なのですが温度管理が難しいので、高度な職人技を要するため、普通はマーガリンを使うのが常識です。

清水の「黄金リーフパイ」は、

あえてフレッシュバターだけを折りこんだ、風味豊かなパイです。

サクサクの食感と、バターの風味をご堪能くださいね。



衛星中継ごっこ



最近、通信技術が発達して、衛星中継を使った通信も、タイムラグなしでできるようになりましたね。

昔の衛星中継は、音や映像が届くのにかかり、ギクシャクした会話しかできませんでした。

でも、清水の職場では、今でも、昔の衛星中継の雰囲気を気軽に楽しむ事ができます。

スタッフの瀬野に話しかけると、何秒も経ってから「へ」と、気の抜けた返事をされます。

会話も、微妙な時間が空いて、そのうえで、トンチンカンな返答をするので、まったく噛み合いません。

忙しくてテキパキをした会話が飛び交う現代社会で、瀬野とのズレた会話は、今どきとっても貴重です。

目の前にいる相手なのに、地球の裏側の人よりも時間がかかる会話を、いつも楽しんでいきます。

カラフル和三盆クッキー

寒くて凍えそうな冬には、明るくてカラフルな焼き菓子がいいですね。

清水の和三盆クッキーは、

きな粉、チョコ、高瀬銘茶、イチゴ、プレーンの5色です。

アーモンド入りのサクサククッキーを手でちぎって丸め、

オーブンで絶妙の火加減で焼き上げた直後に、

地元特産の高級和三盆糖を贅沢にまぶして固めます。

カラフルな和三盆糖をまぶす作業は、製造スタッフの森です。

どんな時でも、いつも上っ面だけを取り繕うのがお上手な森は、クッキーの表面に、和三盆糖をきれいにまぶす作業も得意です。

年末年始の大切な方へのご挨拶には、ぜひ、

森がきれいに仕上げた和三盆クッキーを贈ってくださいね。

ホロホロとした口どけなので、噛む力が弱くなったお年寄りの方に、

卵未使用なので、卵アレルギーのお子さんにも最適です。



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。

今月は、高松に関するクイズです。
右に、あ〜く までの、
高松市の建物のスケッチが8枚あります。
では、JR高松駅のスケッチはどれでしょう？

クイズの答えは、同封した商品券の裏に、
平仮名でお書きください。
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。

買い物際に、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、1月17日。
当選発表は、発送にかえさせていただきます。

編集後記

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。

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、2017年は、みなさんにとって、良い一年だったでしょうか？

実は、この原稿を書いているのは、12月の初めで、
まだお歳暮もクリスマスも始まっていない時期なので、
清水の2017年がどうなったのか、これを書いている時点では、まだわからない状態です。
では、良い一年とは、どんな一年の事を言うのでしょうか？

商売人なので、売り上げや来店客数の数字はもちろん大切ですが、
清水菓子舗というお店がある事で、お客さんや、うちの店で働く人が、
「今年も、清水菓子舗があつて良かった」と思っていただけの事が良い一年だと思います。

「あんな店、あつてもなくても、どっちでもイイ」とか「働く場所はどこでもあるから、清水じゃなくてもイイ」
と思う人がたくさんいたら、いくら売り上げが良くても、それは悪い一年だったと考えています。

清水菓子舗

香川県三豊市高瀬町新名652-1
でんわ 0875-72-5225
定休日 木曜日

今、全国的に個人店は減少していて、消滅するかもしれません。
大型店や、チェーン店にない、個人店の良さは何なのか？
お客さんや従業員が喜んでくれるのは、どんな店なのか？
そんな事をずっと問い続けながら、商売をやって行こうと思います。

清水菓子舗三代目店主 清水洋之

