清水菓子舗の

お菓子屋だよ

第１２

２０１８年２月２０

ひなまつりには、和三盆クッキー

カラフルで可愛い丸い形の「和三盆クッキー」。
最近は「ひなあられ」の代わりに、使われる事も多くなりました。
原料に使われている和三盆糖は、
東かがわで複雑な工程を経て作られた、高級なお砂糖です。
寒い冬の時期に、伝統的な技法を駆使して、
サトウキビを何度も押して、黒い糖蜜を抜き、
それを三回研いで、細かい粒子にしていきます。
近代的な精糖をせず、
あえて手間ひまかけて、大切に作り上げられた和三盆糖は、
かわいい女の子を育てあげる事に似ています。
そんな上品な甘さを持つ和三盆糖を贅沢に使ったお菓子は、
まさに、女の子のお祭り、「ひなまつり」にピッタリですね。
特に、女性の方に好まれることが多いので、
この頃は「嫁入りおいり」の代わりに使われる事も多くなりました。
卵を使っていないので、卵アレルギーの女の子にも安心です。
楽しいひなまつりに、ぜひ「和三盆クッキー」をお召し上がりくださいね。

ホワイトデーには、クッキーを返してもらいましょう。

バレンタインデーにたくさんチョコレートを買って贈って、散財してしまったみなさん、
ホワイトデーには、しっかりとお返しをいただけそうですか？
今年のホワイトデーには、清水の「窯出しクッキー」をおねだりしてみませんか。
ビタミン、ミネラル、食物繊維がたっぷり含まれた「からす麦」を使っているので、
清水のクッキーはヘルシーです。
男性にお返しを選ばせたら、とんでもない物をプレゼントされて、
「チョコレートをプレゼントした気持ちを返せ！」 とガッカリする方も、正直多いと思います。
クッキーは日持ちがするので、少しずつ食べられて、ホワイトデー太りを防げますよ～。
男性がセンスの悪いプレゼントを買う前に、清水のクッキーギフトをぜひリクエストしてくださいね。

ひなケーキでお祝いしましょう。

ひな人形を飾ると、家の中が華やかになって楽しいですね。
でも、毎年、ひな壇を作って飾って、片付けするのは大変です。
子供も大きくなったし、ひな人形を出すのをやめようと思っているお母さん
ひな人形のないひな祭りは淋しいので、
今年は、ひな人形の代わりに、ひなケーキでお祝いしてはいかがですか？

お孫さんにひな人形を買ってあげたいけど、
お金も場所もかかるので、
どうしようかと悩んでいる祖父母のみなさん。
おひな様ケーキを買えば、お孫さんも喜んでくれて
お金も使わず、いろんな悩みも解決ですよ。
そうと決まったら早めのご予約をお願いいたします。

どらですか？ロールですか？

おやつ菓子として人気の、「生どら」と「純生ロール」。
実は、毎日2種類を作るのは大変なので、
どちらかを製造中止にしようと考えているのですが、
両方とも、同じくらい人気があるので、
なかなかどちらかをやめるわけにはいきません。
お客さんが望む商品を、お店の都合で
勝手にやめてはいけませんね。 これからもせっせと、両方、一生懸命作り続けてまいります。

ミスター修理マン

お菓子を作る時は、できるだけ手作りを心がけていますが、
やはり機械の力を借りないとお菓子は作れません。
でも機械って、忙しい時ほど、よく故障するものですね。
そんな時頼りになるのが、機械修理のエキスパートの和田さんです。
機械が故障をしたら、サッと駆けつけてくれて、
オーブンに潜り込んだり、故障個所を入念に診断して、
あれよあれよという間に、サッと修理をして、カッコ良く去っていきます。
和田さんは、顔も濃いけど、仕事も濃い！
清水のお菓子作りは、和田さんのような陰の力で成り立っています。

生カステラ、試作中です。

手間ひまかけた、きれいなお菓子を食べるのも楽しいですが、
シンプルな組み合わせのお菓子を、リーズナブルに食べてみたいものですね。
そこで清水は、おいしいカステラ生地と、北海道産の純生クリームの組み合わせを
じっくりと追求してみる事にしました。
手間がかかると、お菓子の値段が高くなってしまうので、
職人の手間賃を、原料費にかけて、
少しでも高級な素材を使ってお買い得な価格で提供する事がコンセプトです。
何度も試作を繰り返しているので、この原稿を書いている時点では、まだ商品化されていませんが、
近日中には、お買い得でおいしい生カステラが、お店に登場している事と思います。

さくら餅の季節です。

異常気象だとか、地球温暖化だとか言われていますが、
今のところ、日本には四季があり、冬の次には春がやって来ます。
人によって、春の訪れを感じる瞬間は違うと思いますが、
清水で働く人は、塩漬けにしていた桜葉を洗い出すと、
春の気配を感じます。
清水のさくら餅の作り方は、昔ながらの伝統的な手法です。
もち米を蒸して乾燥させて砕き、丁寧に作った「道明寺粉」を使用しています。
そして、餅であんこを包む作業は、毎朝、1個ずつ手で優しく行っています。
遠くの工場で大量生産されたさくら餅も、その場で丁寧に作ったさくら餅も、見た目は同じですが、
食べていただいた方に満足していただけるように、今年も、伝統を守り続けたいと思います。

与え合う幸せ

クリームチーズをたっぷりとぜいたくに使った、プチチーズケーキの「しあわせチーズ」。
発売当初は、「しあわせチーズ」という名前は、ちょっと大げさすぎるかと思ったのですが、
「このお菓子を食べている時が幸せ」 とか
「いい名前なので、贈り物にした時に、相手の方にとっても喜んでいただける」 と、
たくさんのお客さんから、肯定的なご意見をいただいているので、安心しています。
でも、お菓子にできる事なんか、たかが知れています。
「しあわせチーズ」を食べたからと言って、誰もが幸せになれるはずがありません。
ただ、お菓子を誰かにプレゼントしたり、お菓子を持って訪ねる人がいるのは、本当に幸せだと思います。
同じレシピで作られたお菓子でも、誰かと食べたり、誰かから頂いて食べたら、おいしく感じると思います。
さあ、今度の休日には、「しあわせチーズ」を持って、大切な人を訪ねてみてくださいね。

四角いケーキ

最近、清水のショーケースを見ると、四角いケーキが増えた事にお気づきでしょうか？
なぜ、四角いケーキを作るかというと、手間がかからないからです。
清水のケーキは「安い」と言われていますが、それは必要以上に細工をしないからです。
高級店並みのハイクラスな原料を使って、お買い求めやすい値段で販売するためには、
極力、無駄な手間をかけないようにしなければ、気前良く高価な原料は使えません。
「安い」のではなくて「良心的な価格」を目指した、商品作りをしようと思っています。

情熱の人

←左の方は、清水の二代目店主・清水加壽男の兄で、ぶどう栽培の名人だった人です。
2月の初めに92歳でなくなりましたが、
栽培法、土作り、剪定など、ぶどう作りに関する技術を高齢になっても研究して続けた人でした。
農協に出荷すると、他のぶどう農家の方が、そのぶどうの完成度の高さに驚愕していたそうです。
苦労して見出した栽培法を、惜しげもなく他の農家の方にも教え、地域に貢献した人です。
90歳を過ぎた先日まで、ぶどう畑に足を運んで手入れをし続け、ぶどう作りに執念を見せた兄、
84歳になっても、毎日、和菓子作りに情熱を注ぎ続ける、清水菓子舗二代目の弟。
兄のぶどうは手を加える必要のないほどの完成品だったので、お菓子作りには使いませんでした。
ぶどう作りと、お菓子作りでは道は違いますが、仕事に対する情熱は見習えます。
ぶどう栽培名人・故大西正温さんの情熱を、清水のスタッフは少しでも受け継ぎたいと思います。

今月のプレゼントクイズ

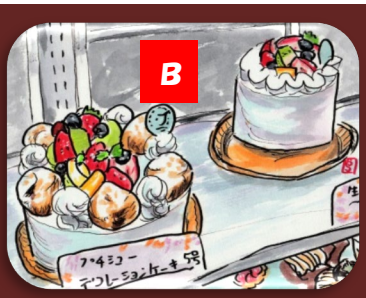
今月も抽選で20名様に、
清水菓子舗の商品券500円を
プレゼントいたします。

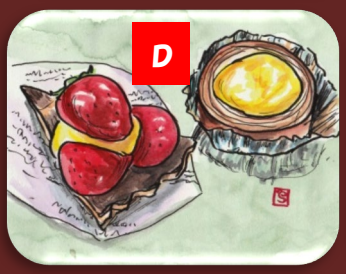
清水の三代目は、
お菓子を作るのも好きですが、
いろんなお店のお菓子を、
研究と称して、食べ歩くのが大好きで、
食べたお菓子をスケッチしています。

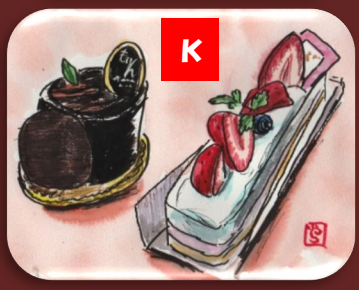
右に A～N の14枚の、
いろんなお店のケーキのスケッチがあります。
その中に、
高瀬銘茶を使った、清水の人気の焼き菓子
「茶らりん」の絵が1枚あります。
さて、それはどれでしょう？

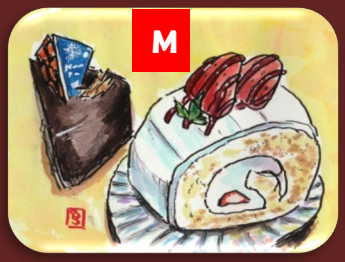
答えは、アルファベットでお書きください。
クイズの答えは、
同封した商品券の裏にお書きください。

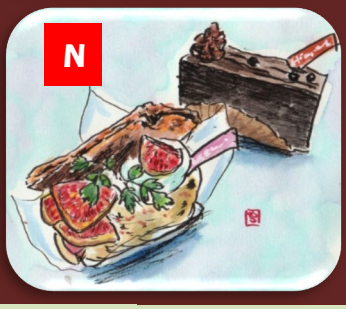
お買い物の際に、
販売スタッフにお渡しいただければ、
割り引きと同時に、
プレゼントクイズにもご応募いただけます。
締め切りは、3月18日。
当選発表は、
発送にかえさせていただきます。











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。

寒い冬も終わり、そろそろ春を迎える季節がやって来ました。
バレンタインも終わった、この時期のお菓子屋は、ホッとする間もなく、
ひな祭り、ホワイトデー、卒業、お彼岸、春休み、年度末を迎え、ドタバタとする時期です。
日本は高齢化を迎えていますが、清水菓子舗の二代目三代目も、それぞれ 80 代 50 代になり、
経験値は上がりましたが、若い尖った感性がにぶり始める年代に差し掛かりました。
今までは、先頭を走り、従業員を引っ張っていく状態でしたが、
これからは、次の世代の従業員の後方支援に回る役割りにチェンジし、
従来の良さを残しつつ、マンネリ化した部分を、改善する過渡期です。
お客さんから「いらないよ」と言われたお店は淘汰される時代です。
これからも「あって良かった」「なくなると困る」と言われるお店になるため
伝統を残しつつ、時代に合わせて、変化を続けていきたいと思います。

清水菓子舗二代目店主　　清水加壽男

SHIMIZU CONFECTIONERY
清　水　菓　子　舗
香川県三豊市高瀬町新名652-1
【T　E　L】0875-72-5225
営業時間　9:00～18:30
木曜日定休日