

お菓子屋だよ

2018年4月20



お母さんに感謝を伝える日ですよ。

今年の母の日は、5月13日です。

大事な事なので、もう一度言っておきます。今年の母の日は5月13日です。

なぜ、大事な事なのかは、みなさん、わかっていますよね。

母の日を、うっかり忘れてしまうと、大変な事になるからです。

「母の日じゃなくても、毎日感謝の気持ちを伝えています」と言う人がいますが、

毎日、感謝していても、

肝心の母の日に気持ちを伝えないと台無しです。

毎日猛勉強をしているのに、

試験の日に欠席するようなものですね。



とはいえ、母の日に、お母さんに何をプレゼントしたらいいのか、毎年悩みますよね。

お母さんの好みは毎年変わるし、

お母さん自身も、何が欲しいのか、よくわかっていないようです。

でも、迷っているうちに、母の日はすぐにやって来ます。

母の日を忘れないように、ケーキを予約すればいいじゃないですか！

一緒にケーキを食べながら、日ごろの感謝を伝えるのが一番です。

遠くに住むお母さんには、焼き菓子ギフトの地方発送も承ります。

なにとぞ、うっかり母の日を忘れてしまわないように、お気をつけくださいね。



男の子に愛を

ひな祭りは盛大にお祝いするのに、

イマイチ盛り上がらない「こどもの日」。

ゴールデンウィークの最後の方にあるので、

テキトーに済まされる事が多い「こどもの日」。

それでは、男の子は、イジケテしまいます。

子供の頃にイジケテしまった男の子が、将来、スケールの大きい大人に成長するでしょうか？

男の子って、繊細です。自分が親からどんな扱いを受けているのか、とっても敏感です。

ゴールデンウィークの中の1日ですが、ケーキと一緒に食べて、特別な日にしてあげてくださいね。



水まんじゅうの季節が来ましたよ。

「なんで、水まんじゅうを1年中作らないんですか？」とおっしゃるお客さんがいます。

冬でもアイスクリームが売れる時代ですからね。

でも、清水の水まんじゅうは、本くず粉をしっかりと煮返して、

手間をかけて作り上げるお菓子なので、

年中作っていたら、職人の体力がもちません。

暑い時期だけ、冷たい水まんじゅうをお楽しみくださいね。



こし餡のかしわ餅

和菓子好きな方でも、「こし餡派」と「粒あん派」に分かれます。両派の好みに合うように、両方のあんこを使えばいいのですが、清水のかしわ餅は、こし餡を使った一品だけです。最近では、仕入れたあんこを使うお店が多くなりましたが、清水のこし餡は、職人が鍋に付きっきりで、少量ずつ炊いています。そのため、こし餡と粒あんの両方を炊く時間が確保できません。粒あんもおいしいのですが、ご高齢の方や小さいお子様だと、粒あんは、小豆の皮が歯に引っかかって食べにくい、と言う方もいらっしゃるので、清水のかしわ餅は、口どけの良い、こし餡を使うようにしています。かしわ餅に使っている柏葉は、新芽が育つまで、親葉が木から散らずに新芽を守りきるそうです。親が子を守る気持ちを込めたかしわ餅を、ぜひ、親子でお召し上がりくださいね。



新人・三井、奮闘中です。

この春、京都の専門学校を卒業して、清水に入店した新人の三井、入って間もないのに、もうすでに活躍しています。専門学校に入っても、遊び優先で、素人同然の学生さんが多いのですが、三井は、在学中も熱心に研鑽に努めていたのがうかがえる働きぶりなので、すでに重要な仕事を、責任を持って任せられています。とはいえ、まだまだお菓子作りの道に入ったばかりの新人なので、いろいろ経験を積んでいる最中です。

菓子職人は、ヘタクソで失敗の多い人が、悔しい想いをバネにして奮起し、人一倍努力して、何年か経ったら、器用で才能の豊かな人を追い越す事もよくあります。今は順調に成長している三井ですが、これからたくさん挑戦や失敗をして、みんなを幸せにするような菓子職人になってほしいですね。とっても性格が良いので、ご来店の際に見かけたら、そっと応援してやってくださいね。



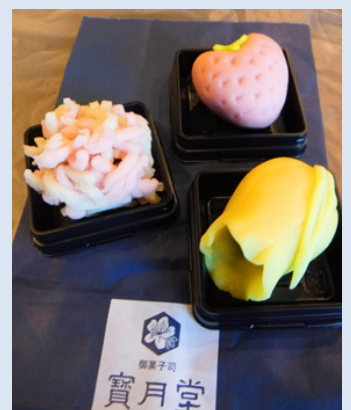
食べおさめ



今年は、桜の開花も散るのも早く、入学時期には葉桜になっていましたね。桜だけに限らず、最近は果物も、異常気象で収穫時期が不安定になっています。清水の「いちご大福」は地元のおいしい苺の収穫時期が終わったら、毎年製造中止にしています。今年は、いつまで苺が採れるでしょうか？姿を消す前に、食べ納めをしてくださいね。

お菓子作り、体験してほしいですね。

先日、丸亀の老舗和菓子店「實月堂」さんで開かれた、和菓子教室に参加してきました。歴史を感じさせる建物内で、春の上生菓子3品を楽しく作ってきました。お好み焼き屋さんや焼肉屋さんで、自分たちで焼いて調理をするのが楽しいように、お菓子も、お店側がすべて作りきるのではなく、原料と道具をお貸して、お客さん自身で作っていただける体験型にしたら、お菓子を食べるのが、もっと楽しくなるかもしれませんね。5月中を目標に、ほっこり堂を使って、お菓子教室を開ける準備をしようと計画中です。



大物か！

秋に、第3子が誕生して、3人の子供の父親になる、製造スタッフの森。

普通、子供が3人になると、仕事に対する取り組み方とか、姿勢が変わりそうなものですが、森は、まったく今まで通りで、淡々と仕事をしています。

たぶん、大地震が来ても、北朝鮮がミサイルを飛ばしても、森は動じないと思います。

なぜなら、森は、普通の人間の感覚を持ち合わせない超大物だから。

表情や態度には出しませんが、いつも平常心を持って、大局を見つめているのでしょうね。

って、ホンマか？ 本当に大物なのか？ それは、誰にもわかりません。多分、森自身もわかりません。

のほろろん



大型化か！

最近、大きいサイズの菓子箱がよく売れるようになりました。

核家族や、1人暮らしの方が多くなって、家族の人数が減っているのに、なぜか、たくさんお菓子が入った、大きな菓子箱が売れています。

どうして、こういう現象が起きているのでしょうか？

そういえば、以前と比べて、ケーキを大量買いされるお客さんは減りましたね。

たぶん、家族の人数が少なくなったので、

日持ちのしないナマ物のケーキをやめて、

日持ちがする焼き菓子をお買い求めになる方が増えたのだと思います。

清水の菓子箱は、いろんな焼き菓子を詰め合せているので、少ない人数のご家族に贈っても、飽きずに、お召し上がりいただけると思います。

褒められ下手

先日、風邪気味なのに、髪を短くカットして出勤してきた、製造スタッフの瀬野。

みんなから「カッコイイ！」「男前！」と、おだてまかれて、挙動不審。

失敗やミスが多くて、叱られたり注意される事に慣れているので、

褒められると、どういうリアクションをしていいのかわからないようです。

オドオドする態度が面白いので、みなさんも、瀬野を見かけたら、褒めてみてくださいね。

オドオド
オドオド



お稲荷様、八重子様。

清水の店内には、商売の神様・お稲荷さんが祀っております。

毎月、1日と15日には、シキミとお神酒と塩とごはんをお供えし、手を合わせてお参りしています。

店を何度建て替えても、初代から続いている、清水の伝統です。

また、朝晩には、仏壇に向かい、ご先祖様に手を合わせています。

そして、毎月3日は、去年亡くなった、先代・清水八重子さんの月命日。

お霊供膳をお供えして、お墓参りも欠かしません。

正直、神や仏を信じているわけではありませんが、

ご先祖様の想いを受け継ぎ、向かい合う事で、

百年以上続いてきたお店の重みを実感する事ができます。

特に、看板娘だった八重子さんからの教えは、これからも引き継ぎます。

ずっと見守ってくれている事に感謝しながら、仕事に励んでまいります。



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。

それでは問題です。

右に清水の店主が食べ歩いて描いた
料理のスケッチが13枚あります。

1～13の中で、
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、

割引きと同時に、

クイズにもご応募いただけます。

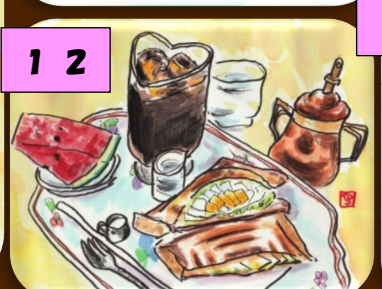
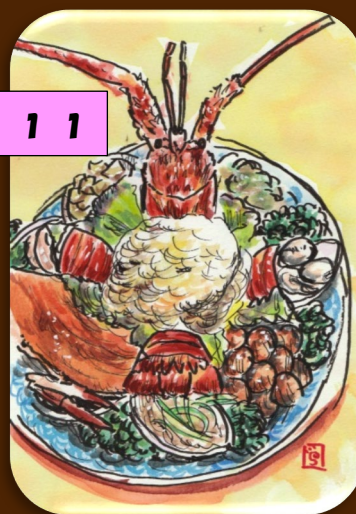
締め切りは、5月18日。

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

サクサクのリーフパイです)



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様1300名様に、お送りしています。

さて、新年度も始まって、新しい環境、新しい生活を始めた方も多いと思いますが、
清水も、新しいスタッフを迎え、それをきっかけに、新しい事をいろいろ始めたいと思っています。

でも、新しい事を始める前に、まずは土台作り。 理念の確認です。

それぞれのスタッフが個性的な考えを持つのは大切な事です、

お店としての理念は、みんなで共有していないと、バラバラのわけのわからない集団になってしまいます。

なんのために働くのか？ どういうお店を目指すのか？

全員が同じ方向を向きながら、

各自の個性を活かせる集団になりたいと思っています。

お菓子屋は、ゴールデンウィークが終わると、閑散期に入ります。

その時期に、それぞれがステップアップして、

お盆の頃には、さらに良いチームになっているように頑張ります。

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 9:00~18:30

定休日 木曜日

