

# お菓子屋だよ

2018年7月20日



## マスカット大福、大人気です！

マスカット大福ファンのみなさま、お待たせいたしました。  
今年も、夏の人気者「マスカット大福」を作り始めました。



地元の栽培農家の方のご努力で、  
毎年おいしくなるシャインマスカットを使って、  
今年もおいしいマスカット大福を作っています。  
どんなに暑くても、ジューシーなマスカット大福。  
ほっこり堂でマスカット大福作り体験会も、  
7月27日、8月29日に開催いたしますよ。

## お中元、選び放題です。



清水は、菓子箱の種類がとても充実しています。  
まんじゅう、ゼリー、クッキー、和菓子、洋菓子、  
種類も、個数も、お値段も選び放題です。  
菓子箱を買われるお客様が多いお店なので、  
商品の回転も良く、新しい商品が並んでいます。  
ただ、問題なのは、種類が多過ぎて、迷う事。  
販売スタッフにご相談いただければ、  
親身になって、アドバイスさせていただきますが、  
お客さんご自身が、贈る方の事を考えて、  
じっくりと選んで差し上げるのが一番だと思います。  
お世話になった方へ、夏のご挨拶をお忘れなく。



## 凍らせてください。



夏の和三盆クッキーは、凍らせてお召し上がりいただくと、ひんやりおいしいですよ！



## 楽しくケーキ作りができました。

先日、ほっこり堂でロールケーキ作り体験会を開きました。  
ケーキ作りの体験会は、初めての試みだったのですが、  
みなさん笑顔で楽しんでいただけたようです。  
お客さんに喜んでいただく事こそが、  
清水のスタッフの一番の喜びです。  
夏休み期間に5回の体験会を予定していますので、  
ご参加のご予約をお早目にお問い合わせをお願いします。





## ミキサー、買い換えました。

物を大切にするのは、日本人の素晴らしい美德だと思います。

お菓子屋の道具は、大事に使って、親から子へ、子から孫へ受け継がれる物もあります。それなのに、今回、バリバリ現役で働いているミキサーを買い換えました。

理由は、より良い生地作りのためです。

やはり機械類は、最新式の方が性能も良く、商品の出来が良くなるので仕方ありません。以前のミキサーの方が、丸みを帯びたデザインで愛着があったんですけどねえ。

## マジパンブームです。

お菓子の原料に「マジパン」という食材があります。

アーモンドをすりつぶして砂糖と混ぜた、ペースト状の原料です。

最近、清水の製造スタッフの間で、

マジパン細工がブームになっていて、仕事が終わって、夜中までコツコツ作っている事もあります。

スタッフが趣味で作ったマジパン作品を、お店に飾っていますので、ご来店の際に、ご覧になってくださいね。



## お菓子作り体験、してみませんか。

これまで、2回開催した「お菓子作り体験会」。

和菓子もロールケーキ作りも、ご参加いただいた方に楽しんでいただけたようなので、調子に乗って、夏休み期間中に、5回、開催する事になりました。

大人1人につき、お子さん1人無料でご参加いただける、夏休み特別企画です。(大人だけでも歓迎です)

日程 体験内容

7月25日 洋菓子・ロールケーキ

27日 和菓子(マスカット大福、上生菓子2種)

8月21日 洋菓子・オムライスケーキ

28日 洋菓子・ホールケーキ(直径12cm)

29日 和菓子(マスカット大福、上生菓子2種)

場所 ほっこり堂

時間 14:00~15:00

定員 8名様

料金 洋菓子 3000円

和菓子 1500円

おみやげ、ドリンク付きです。



## とってもピーチ

ケーキと相性のいい、一番人気のフルーツは「いちご」です。

でも、夏場は、国産のいちごがオフシーズンなので、白桃の人气が、急上昇します。

毎年、夏の人気メニューの「とってもピーチ」。

パイカスターにフレッシュな白桃をのせて販売中です。

暑い夏のおやつに、よ〜く冷やして、お召し上がりくださいね。



## 田んぼウォーキング

お菓子屋は、屋内の仕事なので、早朝や、仕事終わりに、店の裏の田んぼの中をウォーキングすることがよくあります。

で、一年で一番素晴らしい景色が見られるのが、田植え時期の夕暮れ時。

水を張った田んぼに夕日が映る光景は、最高ですね。

稲の生育を見ながら季節を感じて歩くと、お菓子のアイデアがよく浮かんできます。





## 小学生モニターご来店

毎年、夏が来るころに、地元の上高瀬小学校の2年生が、職場見学に来てくれます。

小学生って、思ったことをズバズバ言ってくれるので、いろんな気づきや、改善点を教えてくれます。

今年も、厳しい辛口の意見や、子供らしい柔軟な発想をもらったので、さっそく、日々の仕事に、いろいろ取り入れさせてもらいました。

また、お菓子作りを見学して、すごく嬉しそうに喜んでくれるので、この仕事をやっていて良かった、と思わせてくれます。

ハッキリと自分の意見を言える子供が多いので、将来が楽しみです。

## 何屋さん？

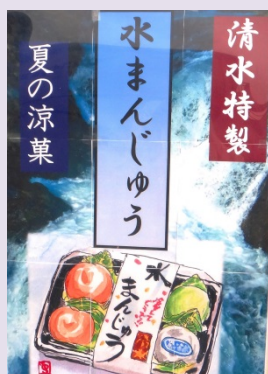
最近、クレープを使って、たまご焼きや、オムライスみたいなケーキを、時々気まぐれで作っています。

お腹が空いているときに作っていると、

本当の、たまご焼きやオムライスに見えてしまって、

こっそり食べようかと思ってしまうのですが、これはすべてケーキです。

冗談で作ったのに、人気が出ているので、レギュラー商品になりそうです。



## カラフル水まんじゅう

何十年もロングセラーを続ける「水まんじゅう」。

長い間販売しているのに、人気ที่衰えないのは、

毎年、いろんな味と色の新作が登場しているからでしょうか？

定番の「こし餡」が、不動の一番人気ですが、

マンゴー、レモン、ずんだ餡もそれぞれファンの方が多いようです。

お好みの水まんじゅうを、ぜひ、見つけください。

## 夏の必需品です。

暑い夏に、生ものやケーキを買うと、持ち帰り時の温度が心配ですね。

清水では、しっかりとした作りのオリジナル保冷バッグを、販売しています。

ケーキをおいしい状態でお持ち帰りいただきたいので、

税込み300円という、採算度外視の破格のお値段で提供しています。

いつもクルマに積んでおくと、スーパーでのお買い物にも便利です。



## プチ・スイーツはいかがですか。

暑くて食欲がないのに、ちょっとだけ甘い物が食べたい時がありますよね。

そんな時ピッタリのお菓子が「しあわせチーズ」です。

プチサイズなのに、濃厚で後口が良いので、

バテた時の栄養補給にもおすすめです。

冷凍販売もしていますので、いつも冷凍庫に常備しておいて、

ちょっと小腹が空いた時に半解凍でお召し上がりになると、たまりませんよ。

5個入り、10個入りのパッケージもありますので、プチギフトにもおすすめです。





## 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円をプレゼントします。

今月は、高松に関するクイズです。  
右に 1～8 までの、  
高松の建物スケッチが8枚あります。

その中で、ことでん屋島駅はどれでしょう？  
(レトロで小さくてかわいい駅舎です)

クイズの答えは、同封した商品券の裏に、  
数字でお答えください。  
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、  
プレゼントクイズにもご応募いただけます。

締め切りは、8月18日。

当選発表は、発送にかえさせていただきます。

### 製造スタッフ募集中。

一緒にお菓子作りをする方を募集中です。  
長期できる方、初心者でも大丈夫です。  
お気軽にお問い合わせくださいね。

### 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。

最近、地震や異常気象が多発していますが、みなさんはご無事でお過ごしでしょうか？  
6月の大阪北部地震では、お菓子屋仲間の家が被害にあり、  
七夕の大雨では、当店製造スタッフ・森の愛媛の実家が床上浸水をしました。  
仲間や知合いが困っている時に、お菓子作りをしてもイイのだろうか？  
お店を開けて、商売をしている場合なのだろうか？ と思い悩みましたが、  
お菓子屋は、お菓子を作って販売する事が使命で天職です。  
本業をしっかりと頑張る事で、お客さんに喜んでいただき、  
本業をきちんと経営をすることで、従業員を守れます。  
「きれい事」のように聞こえて、偽善者っぽく思われますが、  
「きれい事」や大義名分がなければ、仕事は頑張れません。  
お店に関わるすべての人たちに、  
何かいいモノを還元できる集団を目指したいと思います。  
いつも清水菓子舗をご利用いただき、ありがとうございます。

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