

お菓子屋だよ

2018年8月20



まんじゅう屋です。

この頃、まんじゅうを食べていますか？
最近「ケーキ屋」と呼ばれる事も多くなった清水菓子舗ですが、昭和の初期から長い間、ずっと「まんじゅう屋」と呼ばれ続けていました。初代が創業してから、百年以上が経ちますが、明治、大正の頃は、あめ玉などを作っていて、昭和に入ってから、饅頭を作るのが得意な「まんじゅう屋」として、地域の方に愛されてきました。今では作らなくなりましたが、「すず石」「お茶どころ」「おぼろまんじゅう」「薄皮まんじゅう」など、いろんな饅頭がありました。そして、二代目が研究して作り上げたのが、50年以上のロングセラーを続ける「爺神」と「栗まんじゅう」で、今でも、清水菓子舗の看板商品です。



変化の激しい時代なので、お店も商品も、ドンドン移り変わっていますが、

「爺神」と「栗まんじゅう」は、固定ファンの多いお菓子で、親子4代で買ってくださる方もいらっしゃいます。

今では、若い職人が、二代目から教えを受けながら、改良を重ねつつ伝統を受け継いでいます。

特に、宣伝もしないのに、気がつけば売れている饅頭。

やはり、長く売れ続けているお菓子には、

根強いファンがしっかり付いてくださっている事を感じます。

9月には、「お彼岸」「敬老の日」などもあります。

最近、まんじゅうを買っていないかも？ という方、

久しぶりで「爺神」や「栗まんじゅう」を贈ってみたいですね。

どんな世代の方にも、お勧めです。



がんばってます。

7月の大雨、みなさんのところは、被害がなく無事だったでしょうか？

製造スタッフの森の実家は、愛媛県の大洲市にあります。

七夕の時の大雨で川が氾濫して、

ご両親が営む、実家の菓子店が、床上浸水の被害にあい、被災しました。

この酷暑の中、避難中のご両親の様子を見るため何度も実家に帰った森。

精神的にも大変だったと思いますが、日ごろのお菓子作りの仕事も怠らず、

本当にがんばり抜きました。

この原稿を書いている時点では、実家の再建はまだですが、

ご来店の際には、しっかり頑張る森を、そっと応援してくださいね。



どちらのお茶菓子にしますか？

お茶の名産地・高瀬町でお菓子屋をしているので、清水には、高瀬銘茶を使ったお菓子がいろいろあります。

その中でも、ダントツの一番人気は「茶らりん」です。

でも、店内をよく見渡すと、宇治抹茶を使った焼き菓子もあります。

お茶の産地なのに、京都のお茶を使うのは、けしからん！

と、お叱りを受けそうですが、

高瀬では玉露を栽培していないので、抹茶を作っておらず、

地元には申し訳ないのですが、しかたなく宇治の抹茶を使用しています。

でも、そのため、高瀬の煎茶と、宇治の抹茶の食べ比べができます。

香り、苦み、甘み、バターとの相性など、

「茶らりん」と「抹茶ケーキ」で、両方のお茶をお試しになって、

好みの味を見つけてくださいね。



何も言う事はありません。

健康のためにスポーツジムに通って、トレーニングに励んでいる方は多いと思います。

製造スタッフの瀬野は、たくまシーマックスの会員になって、何年も会費を払い続けています。

しか〜し、ただの1回もトレーニングをした事はありませ〜ん！

シーマックスに通っているのは、ただ風呂に入るためだけです。

スポーツジムの会員なのに、まったくトレーニングをしない、入浴専門の変な会員。

シーマックスで瀬野を見かけた方は、ぜひ、トレーニングをするように勧めてみてくださいね。

いや、人の助言をまったく聞かない人間なので、見かけても知らんぷりをしてください。



朝採れの地元産マスカットです。

長野や山梨では、シャインマスカットの最盛期は10月だそうですが、香川県のマスカットは、7月～9月までの短い期間が収穫期です。

清水では、地元の信頼できる農家の方から直接買い付けているので、マスカットのお菓子を作るのは、あとわずか期間です。

大人気の「マスカット大福」、そして気まぐれで登場するマスカットのケーキ。

朝採れた、新鮮なマスカットを味わえるのは、9月中で、

毎年、突然終了してしまうので、今年もいつまで作るかはお約束できません。

お店で見かけたら、旬の時期に、ぜひ、朝採れマスカットを味わってくださいね。



ごまブームなの？

清水のクッキーは、食物繊維、ミネラルが豊富なカラス麦を使っているので、夏バテ気味の方への残暑見舞いにイイかもしれませんね。

4種類のクッキーを作っていて、同じように売れていたのですが、なぜか最近、「ごまクッキー」だけが、突出して売れています。

ごまブームでも到来したのでしょうか？

そういえば、黒ごまのアントシアニンが体に良いので、

ごまのサプリメントも人気ですね。

健康効果はわかりませんが、好きなクッキーをお召し上がりください。



お母さんプリン

プリンは、お母さんが作るのがイチバン！

清水では、孫が7人いるベテランパートさんが、プリン作りを担当する事があります。

愛情を持って、丁寧に作る心がけは、職人以上かも。

そうして心を込めて仕込んだプリンは、職人の経験と、精密なオーブンで、きっちりと蒸し焼きにします。



パートさん、菓子職人、オーブンの、3つの力を結集させた、清水の「焼きプリン」。

新鮮な牛乳と、産みたてタマゴの黄味をたっぷり使った、シンプルだけど、とってもコクがある、栄養たっぷりのプリンです。

お子さんやお孫さんのおやつに、お勧めの一品です。

しっかり食べましょう。

記録的な猛暑だった今年の夏。

知らない間に、体はダメージを受けています。

体力回復のためにも、しっかり食べて、休養も取りたいですね。

ほっこり堂のランチは、いろんなおかずが付いていて、

ご飯の量も、キャベツの量も自由に選べます。

夏の疲れが残っている方は、ほっこり堂でランチを食べて、

涼しい店内で、ゆったりと休養を取ってくださいね。

また、ほっこり堂では、一緒に働いてくれる方を募集中です。

週3～4日、4時間くらい働ける方、ご応募をお待ちしています。



ロールケーキがイイですね。

ケーキにも流行があって、

いろんな新しいケーキが登場しては消えていきます。

珍しいケーキや、変わったケーキを食べるのも楽しいものですが、

やはり最後は、定番のロールケーキを選ぶ方が多いようです。

清水のロールケーキは、ロール生地こだわっています。



卵黄、ハチミツ、生クリームがたっぷり入った生地は、とっても失敗しやすく、作るのがとても難しいのですが、これからも、簡単な配合に戻ることなく、お客さんに満足していただける生地作りを目指します。

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。

お菓子屋は、お菓子を作るのが仕事ですが、
お菓子を食べるのも仕事です。
清水のスタッフは、研究と称して、
いろんなお店に出かけてお菓子を買って食べています。
ネットで取り寄せたり、旅行で買ってきたりもするので、
全国のお菓子を、頻繁に食べています。
商品作りのヒントにしていると言っていますが、
ただ単に、お菓子を食べるのが好きなだけです。

さて、それでは問題です。

右に、清水のスタッフが食べた
いろんなお店のお菓子のスケッチが13枚あります。
A～Mの中に、
清水菓子舗のロングセラー商品
「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？

クイズの答えは、同封した商品券の裏に、
アルファベットでお書きください。

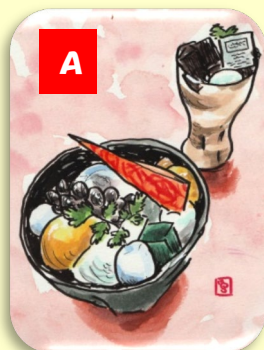
商品券を郵送しますので、

住所氏名も忘れずにお書きください。

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&プレゼントクイズにもご応募いただけます。

締め切りは、9月19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様1300名様と新入会員の方にお送りしています。

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。

猛烈な酷暑だった今年の夏、みなさん、体調をお崩しではないでしょうか？

これ以上、地球温暖化が進んで、もっと暑い夏がやって来ることを想像したらゾッとしますね。

温暖化と並んで大問題なのが、少子高齢化と人口減少だと思います。

清水でも、年々、売れる商品が変化しているのを強く感じています。

意外なのは、ご高齢の方が洋菓子を好まれ、若い方に和菓子ファンが多くなっている事です。

お年寄り向けに作った和菓子を、若い方が買い、

若い人向けに作ったケーキが、ご高齢の方に人気です。

清水は、和菓子も洋菓子も作っていますが、

これからは、和と洋の垣根も消えていくと考えて、

菓子職人も、ケーキも饅頭も作れるようにしています。

まだまだ残暑が厳しいと思いますが、ご自愛くださいませ。

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

