

お菓子屋だよ

2018年9月20

栗、かぼちゃ対決

毎年、この時期になると、競争が激化する、栗とかぼちゃ。どちらも人気の食材で、どちらも多くのファンを持っています。以前は、栗を使ったお菓子が圧倒的な人気だったのですが、最近では、ハロウィーンの盛り上がりもあって、年々、かぼちゃのお菓子の人気上昇しています。かぼちゃは、煮物などで料理に使われる事が多い食材ですが、ねっとりとした食感と、コクのある風味は、お菓子に使う事で、かぼちゃの長所が活かされると思います。ただ、かぼちゃは、それぞれ水分量も違うし、色も味もコクも、かぼちゃによってまったく違います。そこが菓子職人泣かせの、難しいところです。いろいろ工夫をして、安定した味を出せるようにしていますが、時々、調整を間違えて、廃棄処分になる事もあります。

そんなわけなので、作る側からすれば、安定した品質の栗のお菓子が売れてほしいのですが、かぼちゃ人気は、ますます高くなっていく様子なので、今年の秋は、さらにかぼちゃの研究を進めます。栗もかぼちゃも、そんなに主張がない、控えめで繊細な味をしています。どちらの素材も、職人が手を加える事で、さらにおいしくなるように、一生懸命努力しようと思っています。

茶らりんがイチオシです。

15年前に、三豊で一番人気の商品を作ろうと開発した「茶らりん」。高瀬銘茶を生地に練り込んで、あんこを埋め込んだ、和洋折衷菓子です。香りの良い高瀬銘茶を贅沢に使って、和菓子ファンにも洋菓子ファンにも、好かれる味にしました。みなさんに親しんでいただけるような「茶らりん」というネーミングも自画自賛だったので、発売すると同時に大ヒットして、三豊を代表するような銘菓になると確信していました。でも、清水のお菓子の中でも、いつも中くらいの人気が続き、そのうち三豊一のお菓子は諦めました。ところが発売して15年が経った今、じわじわと人気が上がって一番人気の焼き菓子に成長しました。何事も、じっくりと育てあげる事が大切だという事を教えてくれた「茶らりん」です。



チョコ焼き菓子の季節です。

チョコがすぐに柔らかくなってしまふ夏は、
チョコ好きの方にとってはつらい季節ですね。
ケーキなら、冷蔵していますけど、
チョコ焼き菓子は常温販売なので、本当のおいしさが味わえません。
でも、気温が下がりがけた、秋なら大丈夫。
カカオの香りが十分堪能できる季節がやって来ました。
カカオには、恋愛ホルモン「アナンダミド」が含まれているので、
チョコを食べると、恋する幸せな気分になれるそうです。
恋愛なんか関係ない、という日々をお過ごしのみなさん。
この秋は、チョコレートの焼き菓子をたっぷり食べて、
恋する気持ちを感じてみてはいかがですか？



手作り、頑張ってます。

清水の「和三盆クッキー」は、クッキー生地を、手でちぎって、手で丸めています。
生地を切って丸める機械はあるのですが、あえて、手作業で手間をかけています。
手で作ると、クッキーの口どけが良くなって、くちの中でホロホロと溶けるからです。
同じ生地なのに、機械で作ると、食感が変わってしまっ、くちどけが悪くなります。
さいわい、清水のスタッフは、手先が器用で、手早い人が揃っています。
グズグズしていると、手の中で溶けてしまうフレッシュバターの生地ですが、

スピーディーに作業をこなすので、良い状態で丸めます。
手先を使う仕事をする、脳の活性化になるそうですが、
今のところ、脳が活性化しているスタッフは見かけません。
ただ、クッキーを丸める作業を日常やっていると、
人を丸めこむのが上手になるようなので、
お気を付け下さいね。



ハタチになりました。

製造スタッフの三井が、先日20歳の誕生日を迎えました。
しっかり者なので、もうとくに20代かと思っていたら、まだ10代だったんですね。
19歳で、先輩スタッフよりもしっかりしている三井が20代になったら、
これ以上、どんなにしっかりするのか予想が付きません。
でも、二十歳の誕生日に、シンデレラのケーキを希望するところが、少し可愛いですね。
これからの三井がどんな菓子職人になっていくのか、楽しみに見守って下さいね。

もう、大人ですよ



のんびり父さん

どんな時も、のほほんとしている製造スタッフの森には、2人の息子さんがいます。
そして、もうすぐ3人目の男の子が産まれます。
こんなにノンキな森が、3人の父親になれるだろうかと、みんなちょっとだけ心配していましたが、
父親を反面教師にして育ったせいか、2人の息子は、とってもキリッとして頼りがいがあります。
しっかりしたお兄ちゃんが2人いたら、父親がのんびりしていても大丈夫ですね。
森は今、オープンの担当をしているのですが、穏やかな性格なので、
作り上げる焼き菓子の生地も、とっても穏やかで、繊細な食感です。
3人の息子を穏やかに見守る、イイお父さん、イイ菓子職人になってくれそうですね。

森です。



華やかな秋の和菓子

秋が来れば、センチメンタルになる方も多いと思いますが、

秋は、和菓子が華やかな色に染まる季節です。

初秋から晩秋にかけて、

気温が下がるにつれて、気分も暗くなったりしますが、

和菓子は、秋が深まるほど、鮮やかな色に染まっていきます。

あなたのまわりに、元気のない方がいたら、そっと秋の和菓子を贈ってみてはいかがでしょうか。

また、ご高齢で、外に出る機会が少ない方に、秋の和菓子を贈って、季節を感じていただきましょう。

ふだん忙しい方も、たまにはゆっくりと和菓子进行を味わって、日本の四季を感じてくださいね。



技術伝承中です。

清水の二代目店主は、和菓子作り歴65年以上の、85歳の熟練和菓子職人です。

和菓子は手の中です仕事が多いので、経験が長いほど、熟練度が増してきます。



最近、20歳の製造スタッフ・三井に、和菓子技法を伝授中です。
年の差65歳の師弟関係ですね。

細かい作業が好きな三井ですが、まだまだ、ぎこちない手つきで、
スローペースで、和菓子作りの修練を実践中です。

そんな三井は、

時々ほっこり堂で、「お菓子作り体験会」を開いています。

二代目から学んだ和菓子技法を、自らも復習しながら、

お客さんと一緒に、季節の上生菓子を作っていく催しです。

二代目の和菓子技法を、いろんな形で、

次世代に伝えていくのも、清水菓子舗の使命だと考えています。

堂々とサボる人

仕事中に、こっそりスマホをいじるダメな人は、どこの職場にもいるそうですね。

その点、うちの製造スタッフ・瀬野は、仕事中に堂々とスマホを取出して、

まわりの目をまったく気にせず、スマホの操作に熱中しています。

あまりにも堂々としているので、誰からも注意をされません。

悪い事をこそそそやると叱られますが、堂々とやると、おとがめなしのようですね。

この記事を読んだ、スマホ依存症の方。

明日から、勤務中に堂々とスマホを触ってみませんか？

ただし、厳しく叱られたり、クビになっても、責任はとりませんよ。

ちなみに瀬野は、誰かから注意されても、おでこをポリポリかいて誤魔化すだけです。すごい人ですね。



お菓子作りを、体験してみませんか

この春から、時々、ほっこり堂で開催している「お菓子作り体験会」、
もうみなさんは、参加されましたか？

和菓子、洋菓子など、7回ほど開催したのですが、
参加者の方から、ご好評をいただいているので、
これからも続けていきたいと思っています。

お菓子は、食べるのも楽しいけど、作るのも楽しいですよ。

次回開催の際には、ぜひ、ご参加くださいね。



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、地元・高瀬町に関するクイズです。

右に、あ〜く までの、
高瀬町のいろんなお店のスケッチが8枚あります。

清水菓子舗は、創業百年以上の三代目が継ぐ、
老舗のお菓子屋ですが、
右のお店の中には、創業百年以上、四代続いた
超老舗の「小野うどん」があります。

さて、その「小野うどん」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、10月17日。

当選発表は、発送にかえさせていただきます。



あ



い



う



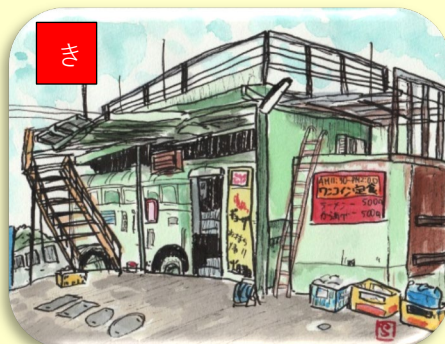
え



お



か



き



く

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。

今月も、最後までお読みいただき、ありがとうございます。

異常気象ともいえるような、今年の夏の猛暑、体調をお崩しになっていませんか？

この夏、各地で起こった、洪水、台風、地震などで、

たくさんの知り合いが被災して、大きく生活が激変した友人もいます。

異常な気象、乱暴な政治情勢、乱高下する経済などなど、

田舎のお菓子屋が、世界情勢を想うのは大げさかもしれませんが、

あらゆることが、大きく激変する今の世の中は、大きな不安が渦巻いていると思います。

そんな時に、救いと癒しと励ましを与えてくれるのは、人と人の絆ですね。

不安に押しつぶされそうになって、投げやりな気分になっても、

家族や仲間との絆が強ければ、人は、不安を和らげ、穏やかになれると思います。

最近、疎遠になっている方に、お菓子を持って会いに行きませんか？

家族の会話が少なくなっている方、お菓子を食べながら、話をしてみませんか？

清水のスタッフは、お菓子を通じて、人と人の絆を強めようと、本気で考えています。

これからも、どうぞ、清水菓子舗をよろしくお願いいたします。

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