



## 法事のお供え

10年くらい前までは、法事のお供えと言えば、赤いお供え台の台盛り菓子が主流だったのですが、最近は、菓子箱でお供えをされる方が多くなりました。が、最近になって、台盛りでお供えをされる方が増えています。いろんなしきたりが簡素化されている事に対する反動なのかもしれませんね。

そこで、倉庫に大量にしまってあった赤いお供え台を出してきて、また活躍してもらっています。1万円からご注文をお聞きしていますので、いつでもご予算に合わせてご予約くださいね。赤いお供え台にお菓子が山盛りになっているので、祭壇がにぎやかになりますよ。



## 研究しています。

リバイバル販売して、人気が再燃している「瀬戸内レモンチーズケーキ」。たっぷり瀬戸内レモンを練り込んだ、軽いスフレタイプのチーズケーキです。そのチーズケーキを、もっとおいしくできないかと、いろいろレシピを改良して試作をしているのですが、何度やっても、失敗続きで、さらにおいしいチーズケーキは完成していません。フワフワなのにしっとりしていて、軽いけどコクのあるチーズケーキはできないものか？ そんな難しい課題に挑戦した結果が、←こんな感じの失敗作ばかりです。失敗したチーズケーキは、スタッフが山分けして持ち帰っているのですが、最近は、持ち帰り目当てのために、わざと失敗しているんじゃないかという疑惑が持ち上がっています。失敗にめげる事なく、より良いお菓子作りに挑戦していきたいと思います。

## 黄金です。

秋は、木の葉が赤や黄色に染まったり、枯れ葉になって舞ったりしますが、清水の焼き菓子売り場には、黄金色の袋に入った木の葉があります。秋は、何かと物悲しい気分になる事もあると思いますが、そんな時、キンキラキンの袋を見れば、元気が出るかもしれませんよ。フレッシュバターを贅沢に使って、丁寧に折り上げたリーフパイ。「黄金リーフパイ」と名乗っているのは、極上のリーフパイだからです。冬に向かって、だんだん寒くなっていく季節ですが、黄金リーフパイを食べて、リッチな気分になってくださいね。



## 未来の巨匠です。

製造スタッフの森は、時々、長男と次男と一緒に、子連れ出勤をしています。お父さんが仕事が終わるまで、ただ待っているだけだと退屈なので、できる範囲で、お菓子作りを手伝ってもらう事もあります。「子供にお菓子作りをさせるなんて！」と批判的な方もいらっしゃると思いますが、でも、2人とも、きれい好きで衛生観念もしっかりしていて、何よりも手先が器用で丁寧なので、決して、商品のクオリティーを下げる事はありません。職場で見かけたら、温かい目で、見守ってくださいね。



## 地元の未来は明るい。

人口減少、少子高齢化などで、三豊の将来はどうなるんだろう？ と不安が募りますが、先日、地元・高瀬中学の生徒さんを職場体験で迎えたら、そんな不安は消えてしまいました。

元気で、素直で、礼儀正しくて、明るい！  
こういう生徒さんたちが、地元で育っているのならば、三豊の将来は、けっこう楽しみかも。

楽しそうに仕事をしている中学生を見て、お菓子屋という職業は楽しい仕事なのだという事を、再認識させていただきました。

今まで以上に、元気で明るい職場にして、お客さんにも、楽しさを伝えられるようなお店になりたいですね。

## 秋祭り

毎年盛り上がる三豊の秋。

みなさんのところの秋祭りは、いかがでしょうか？

高瀬は、ちょうさよりも、獅子が中心で、

10月の週末は、いろんなところから太鼓や鉦の音が聞こえてきます。

清水にもいろんな獅子組が来てくださって、元気に舞ってくれました。

お菓子屋は、屋内の狭い場所での仕事なので、

獅子の躍動感と太鼓打ちのリズムが、職場に活力を与えてくれます。

地域の人々の団結力が見事に揃った獅子を見ていると、

清水も、もっと団結力を付けなければと強く思います。

そして、秋祭りの疲れは、ぜひお菓子で癒していただきたいですね。

今年も、元気を与えてくれた獅子組のみなさん、ありがとうございました。



## HALLOWEEN 和菓子作り体験会

ハロウィンの練り切り

■おばけ ■かぼちゃ ■黒猫



【日時】 10月31日(水)  
15:00~16:00

【定員】 8名

【場所】 ほっこり堂

【参加費】 1000円

試食  
お茶 付きです



講師は製造スタッフの三井です

- ★ 作った和菓子は持ち帰りできます
- ★ 道具等、ご準備いただく物はありません
- ★ 体験会に参加される方は必ずご予約ください

清水菓子舗 TEL 0875-72-5225

## 一緒に和菓子を作ってみませんか？

9月から発売して、大人気の「ハロウィンの和菓子」。

もう、お召し上がりいただけましたか？

ハロウィン発祥の地、アイルランド人も、

まさか西洋の伝統が、和菓子になるとは驚きですね。

最近では、グロテスクなお菓子も多くなりましたが、

製造スタッフの三井が作るハロウィンの和菓子は、

どれも可愛くて、食べるのがかわいそうなくらいです。

さて、お菓子は、食べるのも楽しいけど、

作るの、もっと楽しいかもしれませんよ。

そんな楽しみを、みなさんにも体験していただくため、

ハロウィンの10月31日、

ほっこり堂で、和菓子作り体験会を開催いたします。

スタッフの三井が、たぶん優しくサポートしますので、

不器用な方でも、安心して参加できます。

ご参加を、お待ちしておりますねえ。



# 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、食欲の秋という事で、  
50代なのに食べ盛りの三代目店主が、  
血糖値の上昇におびえながら食べ歩いた、  
いろんなお店の料理のスケッチをしてみました。

さて、それでは問題です。  
右の13枚の絵の中に、  
清水の人気焼きたて商品「アップルパイ」があります。  
その絵はいったい何番でしょうか？

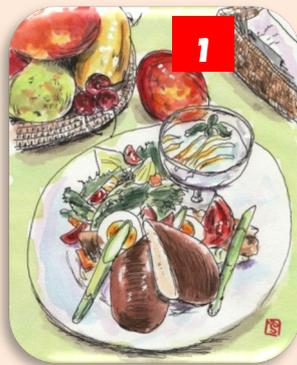
クイズの答えは、同封した商品券の裏に、  
番号でお書きください。  
商品券を郵送しますので、  
住所氏名も忘れずにお書きください。

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、11月18日。  
当選発表は、発送にかえさせていただきます。

## 募集中です。

清水では、夕方販売の出来る方、  
製造正社員を募集中です。  
お気軽にお問い合わせください。



## 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。

小さな個人商店は、店主が何もかもあらゆる仕事をやってしまって、  
仕事の分担ができず、判断や責任が、すべて店主に集中することがよくあります。  
清水菓子舗の場合も、店主がすべてを決めて、すべてを指導するような体制なので、  
気がつけば、ベテランスタッフでも、何も自分で判断できない、指示待ち人間になってしまいました。  
このままでは、店主が入院でもすれば、お店を畳まなければいけません。  
そこで、これからの新しいリーダーを製造スタッフの森に委ね、  
ゆくゆくは、店主の代わりが務まるように、していきます。  
2人の息子をしっかりと育てている森なので、  
きっとこれからの清水を育て、他のスタッフも育てて行くはずで。  
ていうか、森自身ももっと成長しなくては、清水の将来はありません。  
新しい体制は、どうなるのか？ 温かくお見守りくださいませ。

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

