

お菓子屋だより

2018年11月20日発行



平成最後のお歳暮シーズンですね。

来年、年号が変わるので、やたらと「平成最後の」と言われていますね。 聞き飽きたとは思いますが、言わせていただきます。

毎年、1年の締めくくりは大切ですが、

今年のお歳暮は「平成最後のお歳暮」なので、特に重要です。

お世話になった方へのご挨拶は、絶対に欠かせませんね。

清水は「ケーキ屋」と言われることが多いのですが、

実は、ケーキの何倍も焼き菓子が売れている、焼き菓子のお店です。

だから、焼き菓子の品揃えが豊富です。

しかも、売れているから新鮮です。

お店から見える厨房で生地を作り、

お客さんのすぐ近くにあるオーブンで焼いています。

平成最後の贈り物を、

どこで、誰が、どうやって作ったかわからない物を贈りますか? 大切な方への、大切な贈り物は、

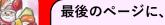
ぜひ、清水の豊富なギフトの中からお選び下さいね。 みなさんのご来店を、スタッフ一同、心よりお待ちしています。



楽しいクリスマスが近づいてきましたね。わたしも、一生懸命、全力を注いで、真面目にお作りさせていただきます。だって、わたしはとっても真面目ですから!







クリスマスケーキのカタログを掲載しています。 ケーキのご予約は、お早めにお願いいたします。





いちご大福、いかがですか?

夏から秋にかけて大人気だった「マスカット大福」のシーズンも終わり、 いよいよ「いちご大福」の季節がやって来ました。



マスカット大福がなくなって淋しくなった方も、 その淋しい気持ちを、いちご大福が癒してくれますよ。 そして、時々気まぐれで出現する「栗大福」。 こちらも店頭で見かけたら、ぜひご賞味くださいね。 毎朝、せっせと熟練の和菓子職人がお作りしています。

揚げたてランチが人気です。

寒くなると、熱いうどんが欲しくなるのが香川県民ですね。 でも、揚げたての熱々のフライや天ぷらも、温まりますよ。

最近、ほっこり堂の揚げたてメニューが人気者になっています。

その秘密は、調理担当スタッフの笠原の揚げ物の腕が良いからです。 旅館やホテルで板前経験のある笠原は、揚げ物の勘が抜群です。

油の温度、揚げるタイミングが、素人とはまるで違います。

油物が苦手になった年配のお客さんにも食べていただきたいですね。

揚げ物は、 まかせなさい







和菓子作り体験会

ワークショップやってます。

この頃「ワークショップ」という言葉をよく聞きますね。

講師が一方的に教えるだけじゃなくて、参加する人も一緒に体験できる勉強会の事ですね。

清水でも、ほっこり堂で「お菓子作りの体験会」を毎月のように開いていて、ご好評をいただいています。 最近では、ハロウィンの和菓子や、季節の上生菓子作り体験会で、みなさんに楽しんでいただきました。 年内も「秋の上生菓子作り会」「クリスマスの和菓子作り会」を予定していますので、参加してくださいね。

11月23日(祝)

15:00~16:00

大人 1000円 子供 800円

定員 8名様 ご予約が必要です。



Halloween 和巣子作り体験会





お菓子作り体験以外にも、スキンケア、ハーバリウム、アンチエイジングなど、 いろんなワークショップを開催しているので、告知を見かけたら申し込んでくださいね。 ほっこり堂のワークショップにお気軽に参加して、

気分転換をして、趣味の仲間を広げてくださいね。







今月の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。

今月は、最近注目を集めている 父母ヶ浜のある、仁尾町に関するクイズです。

右に、日本一日照時間が多い町で見かけた、
いろんな店やお寺などをスケッチした絵が、
A〜Hまで、8枚あります。
その中に、交通安全を祈願して作られた
古タイヤでできた「みかんロボ」があります。
道路の端に立っていると、
わき見運転をして逆に危険かもしれませんが、
みかんロボは、今日も交通安全のために立っています。

さて、その「みかんロボ」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、 割り引きと同時に、

プレゼントクイズにもご応募いただけます。

締め切りは、12月18日。 当選発表は、発送にかえさせていただきます。



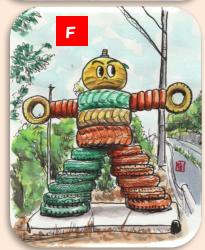


















編集後記

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名様に、お送りしています。

いよいよ、お菓子業界の最大の繁忙期、

クリスマス~お正月がやって来ました。

清水は、いろんな個性を持ったスタッフが集まった集団です。 でも、「集団」は、ただ単に人が集まっただけで、

共通の目的を持って、初めて「チーム」になれると思います。

恥ずかしながら、11月時点では、

清水のスタッフは単なる集団で、まだまだチームとは言えません。 「お客さんに喜んでいただく事で、 働く自分たちも、幸せになる」 この想いを、共通の目的として持ち、

自分たちにできる事を精一杯頑張れるようなチームを目指します。 きちんとした心構えを持って働いていきます。

いつも、清水菓子舗にご来店いただいて、本当にありがとうございます。

清水菓子舖三代目店主 清水洋之







<mark>2018</mark> SHIMIZU

Chiristmas

CakeCatalog



北海道純生クリームを ぜいたくに使い、 イチゴと白桃を サンドしました。

生チョコは、 クーベルチュールチョコを 使っています。 生クリーム 生チョコ

17cm(税込) 3000m 3200m

20cm(税込) 4100m 4300m

22cm(税込) 5300m 5500m

25cm(税込) 6500m 6700m





ご予約はお早目に!

★12月19日までに ご予約ご入金の方には プレゼントを差し上げます。

★予定数に達しますと、 締め切らせていただきます。

★ケーキのデザインは、
変更する場合がございます。



水 菓 子 舖

香川県三豊市高瀬町新名652-1 【T E L】0875-72-5225

> 営業時間 9:00~18:30 定休日 木曜日









税込 1800円