

2019年1月20日発行



チョコレートの季節が来ましたよ！

待っている人も、待っていない人も、いると思いますが、2月になれば、バレンタインデーがやってきて、世間は「チョコ、チョコ」と、うるさく騒ぎますね。

「チョコなんか、いらん！」

「誰もチョコなんか、くれん！」という方、

本当にごめんなさい。すべて、お菓子業界の陰謀です。

でも、今年は、そんな陰謀に乗ってみませんか？

親しい人にチョコを贈るだけで、人生が楽しくなるかも！

たかがチョコを贈るだけで、人間関係が良くなるなら、

こんなにイイ事はありませんよね。

この時期、和洋、いろんなチョコのお菓子を作りますが、

一番おススメなのが「トリュフチョコ」です。

バレンタインと言えば、もう30年以上「トリュフチョコ」。

毎年、同じものをおススメするのは、売れているからです。

変わったパッケージや、奇抜なチョコは、

大手メーカーが毎年出しますが、

口どけのイイ、フレッシュなトリュフチョコは、

地元のお菓子屋さんでないと、その場で作れません。

しかも、清水は、この時期しかトリュフチョコを作しません。

どうですか？ 今年のバレンタイン。

お気に入りの、チョコレートを探して、

ぜひ、大切な方にプレゼントしてくださいね。



節分には赤鬼ちゃん



節分に、巻きずしを丸かぶりするのは楽しいですね。

お菓子業界も、恵方巻に便乗して、ロールケーキを1本売りします。でも、それだけだと、お寿司業界の方に叱られるので、

清水は、節分に「赤鬼」のケーキや和菓子をお作りします。

「鬼はあ〜、外!」と、追いやられる鬼がかわいそうなので、清水の作る鬼は、可愛く作っています。

今年は、可愛い赤鬼のケーキを買って、

鬼とも仲良くしてくださいね。

優しくしたら、きっと鬼も福を運んで来てくれますよ。

いいスポンジ作りに励んでいます。

うどん屋さんが、麺作りにこだわるように、ケーキ屋は、スポンジ作りにこだわります。

製法や技術も、もちろん大切ですが、原料になる卵の質も、とても重要です。

清水のスポンジは、地元安藤養鶏場の生みたて卵を使っています。

毎日、せっせと卵を産んでくれるニワトリのためにも、そして、ケーキを買ってくださるお客さんのためにも、

いい加減なスポンジを作るわけにはいきません。

生地作り、焼く温度、季節による微調整などなど、

毎日焼いていても、状態が変わるのがスポンジです。

お菓子作りの基本中の基本のスポンジ作り、

どんな時も、気を抜かずに、懸命にお作り致します。



運動、続くでしょうか？

清水の三代目店主は、1月生まれなので、先日56歳になりました。人間的な成長がないまま、もうすぐ還暦を迎えます。

お菓子作りは、体力勝負でもあります。

体が衰えると、仕事の質にも影響が出てしまいます。

そこで、少しでも、いいお菓子を作り続けるために、ウォーキング、ジムレッスン、筋トレなど、運動をしています。

正直、大した運動ではないのですが、根性がないけど続けます。

ていうか続けそうにないので、ここに運動宣言をさせていただきました。

40代も活躍します。

製造スタッフの瀬野が、先日、満40歳になりました。

19歳の時から清水で働いているので、もう21年勤務のベテランです。

でも、ベテラン感のまったくない瀬野、

新人のようにオドオドしているので、

長くやっても、いろんなことが新鮮に感じるようです。

とはいえ、40代は立派なおっさんです。

40代の自覚を持って、きっと大活躍してくれそうです。



日々、トレーニング

菓子職人は、手先の器用さが要求される職業です。

スポーツ選手が、日々のトレーニングを欠かさないように、

菓子職人も、毎日、手先を使っていないと、器用さに磨きがかかりません。

でも大丈夫、毎日、大量の和三盆クッキーの生地を手でちぎって丸めているので、指先のトレーニングを欠かさずやっているのと同じです。

また、機械を使わず、手でちぎって丸まることで、

生地を必要以上に練らずにすむので、クッキーのホロホロとした触感も保てます。

こうやって、日々、クッキーを使った指先トレーニングができるのも、

お客さんが、和三盆クッキーを毎日買ってくださるからです。

どんなに忙しくても、手作業でおいしいクッキーを作り続けたいと思います。

お任せください。

入店して、まだ1年に満たない、製造スタッフの三井ですが、

忙しいクリスマスや年末年始を経験したことで、

技術やスピードが、格段に向上しました。

デコレーションケーキ作りを担当しているのですが、

今や、ベテラン職人に引けを取らない仕事ぶりです。

お誕生日や、記念日のケーキって、つい忘れることもあります。

そんな時も、諦めずにお電話ください。

デコレーションケーキ担当の三井が、きちんとお作りさせていただきます。



お父さん、がんばってます！

製造スタッフの森に、去年の10月、三男の「蒼仁（あおと）」くんが誕生しました。

現在、生後4か月でスクスク元気に育っています。

3人の息子のお父さんになった森ですが、

実は、去年は愛媛・大洲の実家が水害で被災して、大変な1年でした。

それでも、落ち込むことなく、実家の事、家庭の事、仕事の事も、

すべてきちんと責任を果たし続けて、人間的にさらに成長をしました。

3人の息子さんも、森の将来も、これからがとっても楽しみです。



一緒に作りませんか？

毎月恒例になった、和菓子作り体験会。

2月17日の会、ただいま、参加者募集中です。

親子での参加もOKですので、

お早目のお申し込み、お待ちしております。

一緒に働きませんか？

ただいま清水では、

夕方の販売スタッフを募集中です。

お客さんに「ちょっと嬉しい」を届ける仕事です。

興味のある方は、お問い合わせください。

二月 和菓子作り体験会



講師役の三井です。
まだ寒い2月、
早春の和菓子と
一緒に作りませんか？

日時：2月17日(日)

午後3時(1時間くらい)

場所：ほっこり堂

参加費：1000円

お茶&試食付き

ご予約が必要です。



スタッフ募集！

16:00~19:00

その他の時間、応相談。

木曜日定休 土日できる方優遇

時給 900円

高校生は 850円

ご応募、お待ちしております。

TEL 0875-72-5225

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、丸亀市に関するクイズです。

右に、丸亀のいろんな建物スケッチが、
1～9まで、9枚あります。

その中で、

丸亀ポートレース場の絵はどれでしょう？

(わからない方は、

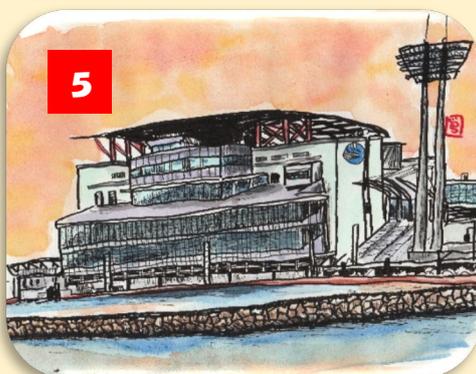
ギャンブル好きな方に聞いてくださいね)

クイズの答えは、同封した商品券の裏に、
数字でお書きください。

お買い物の際に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、2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に、お送りしています。

新年が明けて、早くも1ヵ月、今年も、ご来店いただき、本当にありがとうございます。

ご来店いただくお客さんのためにも大切なのは「成長」だと考えています。

当店スタッフの森の三男・あおと君の生後4か月の成長を見ていると、特にそう思います。

人間は、たった4か月で、こんなに成長できるんだ！ という、驚きでいっぱいです。

清水菓子舗は、創業100年を超える老舗です。

ただ長くやっているだけで、

最近では、成長していないんじゃないか？ と大反省。

「ポーっと生きてんじゃないかよ！」と、

あおと君に喝を入れられているような気がします。

お客さんのためにも、時代の取り残されないためにも、

しっかり成長していける店を目指してまいります。

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

