

お菓子屋だより

2019年4月20日発行

新茶の季節ですよ。

元号が変わったり、ゴールデンウィークが始まったりしますが、4月の下旬は、新茶の季節の到来です。春先は、気温が乱高下するし、夏は暑いし、冬は寒いし、1年でこの時期が一番好きだと言う方も多いんじゃないでしょうか。新茶を飲むと、その年は無病息災だと言われていますが、それを信じて、この時期ならではの、お茶の香りを楽しみましょう。毎年、「今年の新茶は出来がイイですよ」と関係者が言っているけど、その言葉も信じましょう！



清水では、地元・高瀬銘茶を使ったお菓子が何種類もあります。

和洋折衷の焼き菓子「茶らりん」。

和三盆糖と高瀬銘茶をまぶした「和三盆クッキー」。

高瀬銘茶の香りが楽しめる「高瀬茶タルトレット」など

高瀬茶業組合からの新茶が到着次第、

すべて新茶を使ったお菓子作りに切り替えます。

ゴールデンウィークの遊び疲れや、

休日返上でのお仕事の疲れは、

きっと、新茶のお菓子が和らげてくれますよ。

一年に一度のお茶の大イベント「新茶」を、

ぜひ、清水のお菓子を通じてお楽しみくださいね



母の日をお忘れなく。

いろんな事を忘れてしまう、うっかり者はよく見かけますが、母の日を忘れる人は少ないようです。

だって、母の日を忘れると、大変な事になりますからね。

念のために言っておきますが、今年の日は「5月12日」です。

日頃、お母さんに感謝の気持ちを伝えたくても伝えられない方、

年に一度の、このチャンスを逃していきませんぞ。

お母さんにプレゼントする事よりも、気持ちを伝えることが重要です。

でも、突然、感謝の言葉をかけるのは照れ臭いですよね。

そんな時は、お菓子を贈って、一緒に食べればいいんです。

そうすれば、お母さんにはきっと伝わります。

遠く離れたお母さんには、焼き菓子を送りましょう。

お菓子を噛みしめながら、

あなたの感謝の気持ちも噛みしめてくれるはずですよ。

くれぐれも、母の日を忘れないように、お気を付けくださいね。





男の子にも、お菓子を

ひなまつりに比べて、イマイチ盛り上がらない「子供の日」。確かに、ゴールデンウィークの後半にあるので、つい軽く考えてしまいますが、スイーツ男子が増えているこのご時世、男の子にも、お菓子でお祝いしてあげてくださいね。清水では、デコレーションケーキ、こいのぼりケーキ、そして、かしわ餅などなど、スイーツ男子が喜ぶお菓子が揃っていますよ。忘れてしまいそうな方は、ご予約をおススメします。

がっつり食べましょう。

最近、アップルパイをまとめ買いされる方が増えています。どうやら、みんなで切り分けてシェアするのではなく、ひとりで1枚食べるので、人数分買われる方が多いようです。でも、1枚たったの650円。切り分けると、大きさをめぐって揉めますが、ひとり1枚だと、平和に、各自のペースで食べられます。お菓子は、楽しんで食べるものだと思います。みんなでワイワイ切り分けるのも楽しいですが、みんなが揉めないようにする事も大切です。



伝統のレモンケーキ

清水のレモンケーキの焼き型は、昭和40年代から何千回も焼き続けてきた年代物です。何人もの職人が受け継ぎ、大切に使い続けています。最近のリバイバルブームで、いろんなお店でレモンケーキを見かけますが、清水は50年近く、ずっと作り続けています。法事のお供えで食べた方、贈り物でもらった方、こっそり買って、家族に内緒で食べた方。そういえば最近食べていない方、懐かしいレモンケーキを久しぶりで食べてみませんか。



春は、たけのこ。

桜が咲いても、新茶が出回っても、春を感じない人が三豊地区にはいるそうですが、そんな人は、何で春を感じるかというと、タケノコなのだそうです。清水も、この時期になると、お客さんからたくさんのタケノコをいただきます。毎年開かれている、高瀬・二ノ宮地区のふる里まつりは、お茶の産地・二ノ宮で開かれているのに、名物は、タケノコご飯と、タケノコの天ぷらです。清水菓子舗も協賛しているこのお祭り、ゴールデンウィークに、ぜひ、お出かけください。



職人技です。



清水は、オープンキッチンなので、お菓子を作っている様子をご覧になれます。クッキー生地をちぎって、ピラミッドのように積み上げている光景を見かけるとは思いますが、遊んでいるわけではありません。簡単そうに見えますが、1g単位で同じ大きさに手早くちぎる作業なので、実は、熟練を要する高度な職人技です。この技術があるおかげで、清水の和三盆クッキーは、絶妙のくちどけを実現しています。

さわやかですよ。

地味な見た目なのに、人気の高い「瀬戸内レモンチーズ」。人気の秘密は、高級なクリームチーズをたっぷり使っている事と、季節に応じて、瀬戸内レモンの量を調整している事だと思います。見た目が地味なので、このケーキは、特に味が重要です。一番気を付けているのが、酸味のバランス。チーズの風味を消さないように、気温に応じて瀬戸内レモンの量を加減して、さわやかな味にしています。ごちゃごちゃ飾らない、シンプルなケーキがお好きな方。一度、瀬戸内レモンチーズを、お試しください。



メッチャお買い得です。

本当は、教えたくないのですが、お菓子屋だよりの読者の方にだけ、こっそりとお教えいたします。

「和栗のタルトレット」、実は、メチャクチャお買い得です。税込み340円で販売していますがとっても高価な和栗のペーストを使っているのに、正直儲かりません。本当は値上げしたいのですが、他のケーキとのバランスを考えて、破格の340円での販売を続けています。ああ、やっぱり、お教えするんじゃなかった。気が変わったら、値上げするか、製造中止にするので、お買い得うちに、お召し上がりください。

もしかして、人気店？

オープンして5年半になる「ほっこり堂」。この頃、満席になることが時々あります。特に、新しい事もせず、おしゃれでもないけど、その事が、お客さんにとって、落ち着くのかもかもしれません。最近では「繁盛していますね」と言われる事もあります。とはいえ、ガラガラで閑古鳥が鳴く日もありますが、ほっこり堂が、少しずつみなさんの憩いの場所になるようにこれからも、力まずに営業を続けたいと思います。11時～16時までの営業時間で、月、木が定休日です。時々、お店に来て、ほっこりとした時間をお過ごしください。

