清水菓子舗の

お菓子屋だより

第163号

2021年2月20日発行

3月から、5時半に閉店にさせていただきます。

これまで、閉店時間が6時30分だった清水菓子舗ですが、
3月1日からは、5時30分に閉店させていただくことになりました。
コロナ禍の中でも、たくさんのお客さんにご利用いただき、
本当に感謝、感謝の毎日ですが、
今まで通りの営業を続けていると、製造に追われるばかりで、
本当のお店作りができない事に気づきました。

清水菓子舗は、親子三代にわたる商いを続け、創業百年を超えた老舗です。
でも、慣習通り、やみくもにお菓子を作り続けるだけで、お客さんに喜んでいただけるだろうか？
そんな疑問を持ちながら、日々の仕事に追われて月日が経ちました。
また、スタッフの高齢化、人手不足、時流との感覚のズレなど、問題だらけのお店運営です。
ここで、いろんな事を見つめなおす時間を捻出するために、閉店時間を繰り上げる事にしました。
いろいろご不便をおかけする事もあろうかと思いますが、なにとぞご了承をお願いいたします。

こんな時だからこそ、女の子に祝福を

小さい女の子のかわいらしさは、人を幸せにしますね。
たくさんの人から可愛がられるのが、女の子の特権だと思います。
でも、このコロナ禍なので、会える人数が減っています。
本来なら、もっともっとたくさんの人に可愛がってもらえるはずなのに、
今の状況だと、可愛らしさを振りまく人数が少なくなっているじゃありませんか！
そんな時こそ、女の子の身近な方は、通常よりも多く愛情を注ぎまくって、
例年よりも、ひな祭りを盛大に祝ってあげるべきだと思います！

家族で一つのケーキを切り分けて食べる「ひなケーキ」はいかがでしょうか？
ひなまつりの主役の女の子と、同じケーキを食べる事で、
一体感が増して、きっと絆が深まると思います。
コロナ禍の中、幼い女の子の不安を和らげるためには、まずは愛情だと思います。
たとえケーキを食べなくても、女の子のいらっしゃるご家庭は、
今年のひなまつりは、ぜひ、大切な家族のイベントにしてくださいね。

葉っぱも食べてみてくださいね。

突然ですが、さくら餅を食べる時は、葉っぱを食べる派ですか？　食べない派ですか？

さくら餅をどう食べようが、それはお客さんの自由なのですが、
清水のさくら餅は、ぜひ、桜葉も少しだけ一緒に食べてみてください。
ほんのり塩味が効いて、あんこと食べると、甘じょっぱさが絶妙です。
そして葉っぱを食べる事で、口の中に桜の香りが広がります。
安心な高級桜葉を使用しているので、捨てるなんてもったいないですよ。

広々、ほっこり堂

ほっこり堂は、
車いすのお客さんにも気軽にご利用していただくために、
通路を広めにとって、客席をゆったりと配置しています。
昔、農協の倉庫だった建物をリノベーションしたので、
天井もやたらと高くて、
オープン当初は、「ガランとした店やなぁ」と言われました。
ところが、コロナ禍の今は、密を避けれる店と言われています。
もちろん、広いからと言って、感染がゼロではありません。
消毒、感染予防に気をつけて、探りながらの営業です。
お店も、お客さんも、一体となって注意して、
ゆったりとした時間を過ごせる場所にしたいものですね。

ショートサイズ、テスト販売中です。

発売以来、20年以上ロングセラーを続ける「小倉ロール」。
20年前と比べると、家族の数も少なくなってきたので、
この度、ロールのサイズを短くして、試験的に販売しています。
小倉ロールは、ナマモノなので、日持ちがしません。
「もうちょっと、小さいサイズはないの？」 とのご要望にお応えしました。
でも、「前の長い方がエエ」という意見も頂いています。
しばらくテストさせていただいて、
多くのお客さんが望むサイズにしようと思っています。

朝ウォーキングやってます。

朝散歩をすると、良いことだらけだと聞いたので、毎朝ウォーキングをやってます。
何事も長続きさせることは難しいものですが、1年以上、ほぼ毎日続いています。
朝は、考えが前向きになるし、朝日を浴びることで、体内時計もリセットされるそうですね。

ダイエット効果と、脳の活性化は、
今のところ実感できていませんが、
これからも続けていくと、いいアイデアが出て、
お客さんに喜んでいただけるお菓子も開発できそうです。
お店の周りには、爺神山、国市池、高瀬川など、
いいウォーキングコースがあるので、これからも続けてまいります。

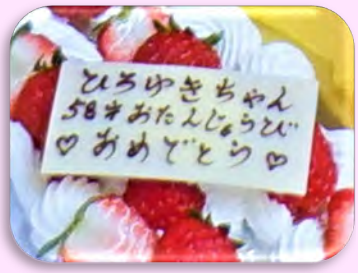
しあわせチーズ、リバイバル

「バスクチーズケーキ」が予想以上にヒットしたので、 しばらくお休みしていた「しあわせチーズ」。
お客さんから、復活のご意見をたくさんいただいたので、復活させてみたら、
なんと、バスクチーズよりも、よく売れるではありませんか。
そんなに人気の商品を、しばらく製造中止にしてしまって、本当に申し訳ないです。
清水は、お菓子の種類が多いので、新商品が出たら、引っ込む商品もあります。
「しあわせチーズ」の場合は、そのへんの判断を間違えましたね。
これからもずっと愛される商品として、作り続けていきたいと思います。

シュー皮焼き

みなさんの大好きなシュークリーム。 清水でも毎日たくさん作っています。
でも、シュークリームのシュー皮を焼くのって、すごく難しいんです。
清水のシュークリームは、皮じゃなくて、カスタードクリームを
味わっていただきたいので、とっても薄く焼いています。

薄く焼くためには、高温のオーブンで短時間で膨らませて焼き上げなければいけません。
通常の洋菓子作りのセオリーを外れた、清水独自の焼き方をしています。
そのため、とても失敗しやすくて、実際、よく失敗して、廃棄処分になる事もあります。
そんな難しいシュー皮焼きを、お店のオーブンで、お客さんの目の前で焼いています。
ご来店の際にシュー皮を焼いていたら、失敗していないか、しっかり監督してくださいね。



まだまだ頑張ります。

清水の三代目店主は、先日の誕生日で58歳になりました。
バツ2なので、四代目の後継者もおらず、厳しい状況です。
毎年誕生日には、知り合いのお菓子屋仲間に
バースデイケーキを作ってもらっているのですが、
今年は「火の鳥」のケーキを作ってもらいました。
燃え尽きても、何度でも甦る火の鳥です。
お菓子屋経営を続けていると、何度も困難にぶち当たります。
でも、こうやって清水菓子舗が継続できているのは、
お客さんと、スタッフに恵まれていたからだと感謝しています。
還暦が近くなりましたが、まだまだ頑張り続けようと思っています。
3月からは、営業時間も短くさせていただきますが、
これからも、清水菓子舗をどうぞよろしくお願いいたします。

北海道純生クリームのチョコ包み

清水のケーキは、北海道産の純生クリームを使っています。
このクリームを、チョコレートで包んで食べたら、
すごくおいしいんじゃないかと思いたち、
さっそく試行錯誤して、作ってみる事にしました。

失敗の連続の末に、なんとか完成したのが、新製品の「シャンティーショコラ」です。
手間がかかるので、いつもあるとは限りませんが、時々お店に出しています。
冷凍での販売になりますが、お店で見かけた時は、ぜひ食べてみてくださいね。

カフェみたいやん

ランチが人気なので、
ほっこり堂を食堂だと思っている方が多いようですが、
ほっこり堂は、食堂じゃなくて、カフェなんですよ。
その証拠に、コーヒーメニューも充実していますよ。
石焼き珈琲はもちろんの事、
カフェラテ、カプチーノ、エスプレッソもありますよ。
いつもコーヒーばかりを飲んでいる方、

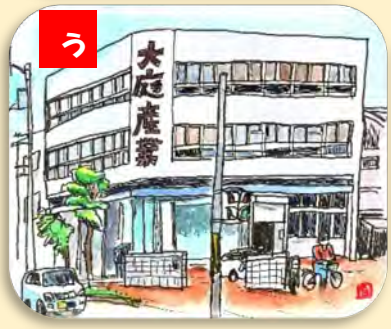
たまには、カフェラテでも飲んでみて、ほっこり堂がカフェだという事を実感してみてくださいね。
もちろん、清水のケーキと一緒に食べたら楽しい時間が過ごせますよ。
気のいいスタッフが、ほっこり堂でお待ちしています。

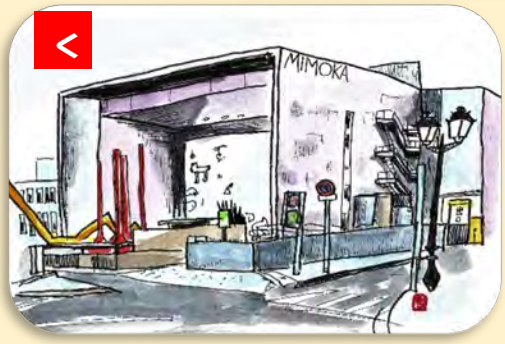
今月のプレゼントクイズ

今月も抽選で20名様に、
清水菓子舗の商品券500円をプレゼントします。

今月は、丸亀市に関するクイズです。
右と下に、あ～す　まで、
清水菓子舗店主がスケッチした、
丸亀市内の建物の絵が13枚あります。
その中で、駅前にある「猪熊弦一郎現代美術館」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。
当選者の方には、商品券をお送りしますので、
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、3月19日。
当選発表は、発送にかえさせていただきます。





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。

いつもいつも、本当にありがとうございます。
世界中がコロナ禍でひっくり返っていますが、
お元気でお過ごしでしょうか？
もうすぐ春もやって来ます。
明るい春になるように、していきたいですね。
これからも、どうぞよろしくお願いいたします。

SHIMIZU
CONFECTIONERY
清　水　菓　子　舗
香川県三豊市高瀬町新名652-1
【T　E　L】0875-72-5225
営業時間　9:00～17:30　（3月から）
定休日　木曜日