

# お菓子屋だより

2021年4月20日発行

## お母さん、ありがとう！

お母さんって、いくら感謝しても、感謝が足りないくらいですよ。家族のために、日々頑張ってくれているお母さん。いつも大変なのに、コロナ禍では、さらに大変です。お母さんが一生懸命なのは、当たり前だと思っている人はいませんか？その考え方、ヤバいですよ。お母さんだって、人間です。毎日頑張っているのに感謝されなかったら、さすがに機嫌が悪くなりますよ。でも、照れくさくて、なかなか感謝の気持ちが伝えられないものですよ。でも大丈夫、今年も母の日がやって来ますよ！



お母さんに、日ごろの感謝の気持ちを伝える、1年で一番の大チャンスの日がやって来ます。何もしなくても、感謝の気持ちは伝わっている、というのは、大間違いですよ。

母の日には、絶対にお母さんに、何かプレゼントしてください！

何を贈っていいかわからなかったら、お菓子やケーキを贈ればイイじゃないですか！母の日ケーキ、母の日ギフトのご予約、どうか、どうか、お忘れなきように、お願いいたします。



## 週休2日にさせていただきます。

店頭でご案内の通り、5月から、週休2日にさせていただきます。月曜日、木曜日の週2回が定休日になります。おかげさまで、たくさんのお客さんにご来店いただけるお店にさせていただきましたが、そのために、スタッフは常に仕事に追われるような状態です。商売は、お客さんも大切ですが、働く人もすごく大切です。交代で休みを取るようになっていましたが、それでも心のゆとりが持てません。そこで、思い切って、週休2日を決断いたしました。なにとぞ、ご理解とご了承をお願いいたします。



5月より  
月曜日、木曜日が  
定休日になります。  
週休2日のお店です。

ご了承くださいます。

2021年 5月

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
						1
2	3 休	4	5	6 休	7	8
9	10 休	11	12	13 休	14	15
16	17 休	18	19	20 休	21	22
23	24 休	25	26	27 休	28	29
30	31 休					

## かしわ餅の季節がやって来ました。

香川県には、うどん屋さんがたくさんありますね。  
どこのお店のうどんにも、それぞれ特徴があって、それぞれのファンがいます。  
かしわ餅を売っているお店も、同じようにたくさんあります。  
どこのお店も、見た目は同じですが、餅も餡も、それぞれ違います。  
清水のかしわ餅は、餅も餡も、少し軟らかめです。  
添加物を使用していないので、時間が経つと固くなります。  
餅も餡も、最高クラスの原料を使っていて、  
特製のこし餡を炊き上げて包んでいます。  
そして、手間がかかりますが、餅は二度蒸しています。  
生地の特店で一度蒸して、餡を包んでから再度蒸しています。  
お客様の好みはいろいろなので、  
全員の好みには合わないかもしれません。  
でも、毎年、この時期を楽しみにしてくださっているお客様のために、  
今年も、精一杯、かしわ餅をお作りさせていただきます。



## 子供の日を、お忘れなく

ゴールデンウィークの最終日にある「こどもの日」。  
そして、その直後には「母の日」があります。  
そのため、印象が薄くて、忘れられる事が多い「こどもの日」。  
実は、お菓子屋も、母の日の準備に熱心で、  
こどもの日の事は、ついすっかり忘れそうになります。  
ひなまつりは、あんなに盛り上がるのに、かわいそうな「こどもの日」。  
男の子は、すねてしまいますね。

「男の子は、ケーキなんかいらんやろ」と思っているみなさん。  
最近ではスイーツ男子も増え、女の子よりも、男の子の方がケーキが好きかもしれませんよ。  
コロナ禍で、ゴールデンウィークに遠出ができない今年は、  
男の子のいるご家庭は、最終日に、ご家族みんなでケーキを囲んではいかがでしょう？  
忘れてしまわないように、予約をしておくのもおすすめです。



## ありがとう、さようなら。

春は、楽しい事もたくさんありますが、別れの季節でもあります。  
この春、清水の職場から、2人のスタッフが去る事になりました。  
2人とも、明るくて働き者で、ご覧の通りカワイイので、とっても淋しくなります。  
でも、才能あふれる2人なので、お店の都合で引き留めるわけにはいきません。  
夢に向かって新しい出発をする2人の将来がとっても楽しみです。  
本当にありがとうございました。

## こんにちは、よろしくね。

3月に、清水に新しいスタッフが加わりました。  
入店したその日に、たくさんのケーキを仕上げ、みんなを驚かせた新人です。  
どんな風に成長するのか、職場にどんな影響を与えてくれるのか？  
まだまだ未知数ですが、不確実な事ほど、面白いですよ。これからが楽しみです。



## 30年焼き続けています。

ベテランの演歌歌手が、突然ヒット曲を出して脚光を浴びることがありますよね。長く続けていると、人気が再燃する現象ですね。清水の窯出しクッキーも、30年焼き続けているロングセラー商品ですが、最近、人気が急上昇して、毎日焼く量が増えて驚いています。中でも人気なのが「金ごまクッキー」。冬に、レシピを見直して、改良したら、またたく間にヒット商品になりました。そしてそれに引っ張られるように、他のクッキーも売れ行き好調。春のギフトシーズンには、何度も品切れしそうになりました。コロナ禍で、おうち時間が長いので、クッキーが好まれるのでしょうか？

清水のクッキーは、食物繊維とミネラルが豊富なカラス麦をたくさん使ったヘルシークッキーです。という事は、美容を気にするお母さんが喜びますね。日持ちがするので、少しずつ食べれるから、母の日のギフトに超おススメです。ぜひ、お母さんに感謝の言葉とともに贈ってくださいね。



## みんなのお手本です。

先日、清水の二代目店主が、88歳の誕生日を迎えました。トシを取ると、えらそうにして、自分は動かない人が多いものですが、清水の二代目は、自分の働く姿勢で、みんなを鼓舞する、現役バリバリの和菓子職人です。毎日、お客さんのために和菓子を作り、88歳になっても、お菓子作りへの情熱は衰えを見せません。清水菓子舗が、創業百年を超える老舗になれたのも、二代目が常にお手本を示してくれたおかげです。照れ屋なので、お店からは見えない仕事場でお菓子を作っていますが、和菓子を召し上がる時は、二代目の心意気を感じてくださいね。

## 大切に使い続けています。

清水のレモンケーキは、昭和30年代から作り続けている、定番中の定番商品です。レモン型の焼き型も、もう50年以上使い続けています。歴代のオープン担当職人が、大切に手入れをしたこともあります。昔の道具や器具って、頑丈に作られていますね。人間も、昔の方が、元気で健康的なような気がします。清水でも、元気なシニアが、たくさん働いてくれています。最近では、いろんな物がすぐに姿を消しますが、じっくりと使い込むことで味わいが出てくると思います。清水菓子舗は、結構しつこくて、しぶといお店です。これからも、長いお付き合いを、どうぞよろしく願いいたします。



# 今月のプレゼントクイズ

今月も抽選で20名様に、  
清水の商品券500円をプレゼントいたします。

今月は、高松市に関するクイズです。

右と下に、あ～す まで、  
清水菓子舗三代目店主がスケッチした、  
高松市内の建物の絵が13枚あります。  
その中で、ボーリング場はどれでしょう？  
クイズの答えは、同封した商品券の裏に、  
ひらがなでお書きください。

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たければ、  
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、5月18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。  
さて、最初のページでも告知させていただいたように、  
5月から、月曜日、木曜日の2日を定休日にいたします。  
清水菓子舗は、週休2日のお店になります。  
働く人が疲弊しないために、決断させていただきました。  
なにとぞ、ご理解、ご了承をお願いいたします。

**SHIMIZU**  
CONFECTIONERY

清水菓子舗

香川県三豊市高瀬町新名652-1

【TEL】0875-72-5225

営業時間 9:00~17:30

定休日 月曜日、木曜日(5月より)