

お菓子屋だより

2021年5月20日発行



ひんやり、水まんじゅう

日本は、四季のある美しい国ですが、毎年「梅雨」が来るのは、ちょっと嫌ですね。雨降りの日が多くて、ジメジメして、洗濯モノもなかなか乾かず、困りますねえ。そんなちょっとイライラした気分を、少しだけ爽やかにしてくれるお菓子が「水まんじゅう」です。冷蔵庫でよ～く冷やして食べると、ひんやりツルンとした食感が楽しくさせてくれます。コロナ禍で、お出かけができないストレスも、ほんのちょっとだけ緩和してくれそうですね。



アイスクリームや、かき氷みたいに冷たくありませんが、初夏の頃から、あまり冷たいものを食べていたら、真夏になるまでに、胃腸が弱って夏バテしてしましますぞ。天然素材を使って、優しい冷たさと甘さの水まんじゅう。冷蔵庫で3日ほど日持ちがしますので、いつもご家庭の冷蔵室に備蓄しておくと便利ですね。今年も、マンゴー、すんだ、レモンなど、こしあん以外にも、いろんな味をご用意しています。手軽な手土産にも人気の涼菓なので、いろんな人に水まんじゅうを差し入れして、ひんやりツルンとした食感を楽しんでもらってくださいね。

新茶の時期の「茶らりん」です。

地元・高瀬銘茶を使った、清水の看板商品「茶らりん」。

毎年、この時期になると、人気がグングン上がります。

新茶には、うまみ成分のアミノ酸が多く含まれ、苦みや渋みのものとなるタンニンが少なくなるので、今の時期の「茶らりん」は、うまみが増しています。もちろん、苦みや渋みを好まれる方も多いので、番茶の時期の「茶らりん」を好まれる方もいます。

いつも同じ安定したお菓子が多くなっている今、

一年で、微妙に味と香りが変化する「茶らりん」って、面白いですよね。

ぜひ、いろんな時期の「茶らりん」を食べ比べて、

高瀬銘茶の味の変化を楽しんでいただきたいと思います。

清水では、高瀬銘茶も販売していますので、お菓子と一緒に、

高瀬銘茶を丁寧に淹れて、

ゆったりとした時間をおすごしくださいね。



頑張れ、もっちゃん

この春から、清水で働き始めた、新人のもっちゃん。

お菓子作りは初めての経験ですが、ゴールデンウィーク、子供の日、母の日など、

忙しい時期を慣れない職場で一生懸命頑張っているうちに、

気がつけば、いろんな仕事ができるようになりました。

ケーキの飾りつけ、焼きプリンの仕込みなど、

少しづつ、任される仕事も増えてきています。

とはいって、まだまだ経験の浅い新人です。

これからも、向上心を持って、お菓子作りに励めば、

ドンドン素晴らしい職人になれるかもしれませんね。

清水では、お菓子作りが好きな人や、接客が好きな方など、

一緒に働く仲間を募集中です。

パートご希望の方、正社員でバリバリ働きたい方、

お気軽にご応募してくださいね。

月曜日と木曜日が休みの、週休2日のお店です。



凍らせて、どうぞ

和三盆クッキーを冷凍庫で凍らせて食べるとおいしい事を、知っていましたか？

毎年、暑くなるとおススメしている食べ方です。

和三盆クッキーを小袋のまま

ご家庭の冷凍庫に入れて凍らせ、

解凍せずに食べると、暑い夏にぴったりのお菓子になります。

プレーン、高瀬銘茶、いちご、レモンと、

夏は4種類の和三盆クッキーがありますが、

冷凍で食べる時、

一番おススメなのが「レモン和三盆クッキー」です。

凍らせて、爽やかな味を楽しんでくださいね。

今井さん、ありがとう。

お菓子屋は、良い原料を届けてくれる人がいて、成り立つ商売です。

お菓子原料商社の今井さんは、清水に原料を届けて30年くらいになります。

長い付き合いなのに、いまだに、ちょっと間が抜けています。

でも、そこが今井さんのイイところです。

バリバリ仕事をこなす優秀な人も素晴らしいのですが、

今井さんのように、ちょっと抜けたところのある人が配達してくれると、

職場が和みます。

そう、今井さんが届けているのは、原料と脱力です。

お菓子屋は時間に追われてピリピリしている時もありますが、

今井さんが納品にやって来ると、みんな力が抜けます。

どんな人でもリラックスさせてくれる、天然の今井さん。

本当に不思議な能力を持った人ですね。

今井さん、ありがとうございます。

これからも、清水の職場を和ませてくださいね。



オレンジのケーキもよろしくね

清水では、オレンジのケーキが現れては、
すぐに消えている事にお気づきでしょうか？
なぜかわかりませんが、オレンジ系のケーキの新作を作っても、
いつも不人気で、しばらく販売しては、製造中止になってしまいます。
オレンジの焼き菓子はよく売れているのに、
ケーキにすると、売れ行きが悪いのはなぜなのでしょうか？
オレンジのケーキを作るのがヘタクソで、
お客様の口に合うケーキが作れていないかもしれませんね。
それとも、三豊はみかんの産地なので、オレンジ系のケーキは食べたくないのでしょうか？
とはいって、オレンジのケーキがショーケースに入ると、彩りが良くなるので、ぜひ作りたい一品です。
いろいろ研究して、売れるオレンジのケーキを作り上げたいと思います。



結婚しました。

この「お菓子屋だより」の原稿を書いている時点では、まだですが、
清水菓子舗の三代目店主(58歳)は、このたび3度目の結婚をする事になりました。
お相手は、何年も清水で働いている女性なので、ご存知の方も多いと思います。
すでに1年以上、一緒に暮らしており、同じ職場で何年も一緒に働いているので、
お互いの事は、よく理解しているつもりです。
還暦目前で、また結婚する事になるとは思いもよりませんでしたが、
人生百年時代、この人と、一緒に生きていこうと決断をいたしました。
三代目の嫁になるという事は、清水菓子舗のおかみさんなるという事です。
商家に嫁ぐという事は、お客様に尽くす事だと覚悟を決めてくれました。
また、従業員の幸せも願える人でなければいけません。
三代目の周辺の人は「バツ3になるつもりか？」と笑い、からかいますが、
そんなつもりは毛頭ありませんので、勘弁してくださいね。
年齢だけはいっていますが、まだまだ未熟者の二人です。
温かく見守っていただければ幸いです。
これからも二人ともども、清水菓子舗を、どうぞよろしくお願ひいたします。



行け行け、こくまるチーズ。

レアチーズ、しあわせチーズ、バスケットチーズなど、
清水では、いろんなチーズケーキを作っています。
でも30年以上、ずっと売れ続けている「こくまるチーズ」。
発売当初は「ベイクドチーズ」という名前でしたが、
15年くらい前から、カレーみたいな名前に変えられて、
それでも売れ続けている、ロングセラー商品です。
ずっと売れ続けている理由は、改良を続けてきたからだと思います。
30年前は、カッテージチーズを使って、軽いタイプでしたが、
その後、クリームチーズをたっぷりと使い、生クリームも高乳脂肪に変え、
濃厚になり過ぎたので、ヨーグルトを加えるようになり、
今も、時代の移り変わりに合わせて、微調整をし続けています。
こんなにレシピを変えても、見た目は、30年前とまったく同じ。
たくさんの方に愛されている、幸せなケーキですね。



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、観音寺市に関するクイズです。

右と下にA～Mまで、

清水菓子舗三代目店主がスケッチした、

観音寺市内の建物の絵が13枚あります。

その中で、郵便局はどれでしょう？

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。

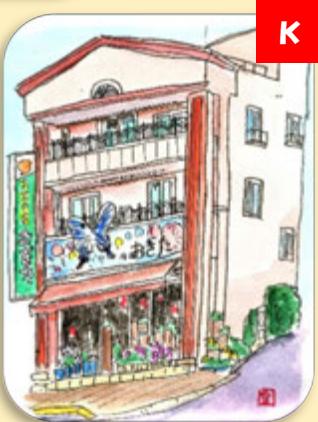
お買い物の際に、販売スタッフにお渡しいただければ、

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、6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。
先の見えないコロナ禍が続いているが、
お元気でおすごしでしょうか?
5月から、月曜日と木曜日を定休日にさせていただき、
週休二日のお店にいたしました。
これからも、清水菓子舗を、よろしくお願ひいたします。

 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(週休2日)