

## 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いますぞ。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庫に備蓄しておくとお便利ですね。今年も、マンゴー、ずんだ、レモンなど、こしあん以外にも、いろいろ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、いろいろな人に水まんじゅうを差し入れて、ひんやりツルリ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、人気がゲンゲン上がります。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、うまみが増えています。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。

とはいえ、まだまだ経験の浅い新人です。

これから、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、今井さんが届けてくれているのは、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。

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？  
オレンジのケーキを作るのがヘタクソで、お客さんの口に合うケーキが作れていないのかもしれませんが。  
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？  
とはいえ、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、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、お客さん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。

年齢だけはいつていますが、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、どうぞよろしく願いいたします。

## 行け行け、こくまるチーズ。

レアチーズ、しあわせチーズ、パスクチーズなど、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「バイクドチーズ」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。





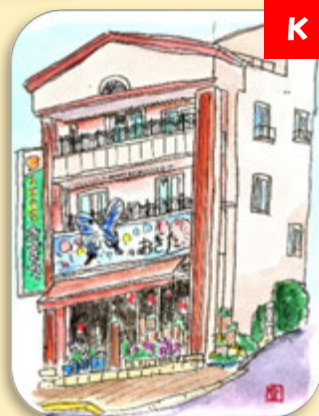
## 今月のプレゼントクイズ

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ますが、  
お元気でお過ごしでしょうか？  
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(週休2日)