

お菓子屋だより

2021年6月20日発行

しあわせチーズ、大ヒット商品です。

甘い物が食べたいけど、そんなに甘い物は要らない。
 ちょっとだけ食べたいから、大きいケーキは要らない。
 いちいち買いに行くのはめんどくさいので、冷蔵庫に買い置きしたい。
 何ならまとめ買いして、冷凍庫に備蓄しておきたい。
 気軽な手土産になる、小さい箱入りのお菓子が欲しい。
 冷蔵庫で、3日くらい日持ちがするケーキはないやろか？
 幸せそうな名前のお菓子を贈りたい。
 たくさん買っても、お財布に優しいケーキが欲しい。・・・などなど、
 そんなわがままな要望にすべて応えるお菓子はありますか？
 あるんです！ すべての条件を満たすのは「しあわせチーズ」です。



何度も何度も試作を繰り返して作り上げた、プチチーズケーキ「しあわせチーズ」。
 クリームチーズをたっぷり使っているけど、くどくない味わいです。
 蒸し焼きにしているから、コクがあるのに、しっとりとしています。
 売れ過ぎて、作るのが大変だから、一度製造中止にしたことがあるのですが、
 お客さんに叱られて、復活したというエピソードがある商品です。
 大量にまとめ買いしてくださる方がいらっしゃるの、時々売り切れてしまいますが、
 そんな時は、頑張ってお作りしますので、笑って許してくださいね。



税込み、1個180円と、抑えた値段なので、
 あまり宣伝はしたくないのですが、
 商売だから、やっぱり知っていただこうと思って、
 こうして、トップ記事で紹介させていただいています。
 暑くなっても、ペロリと食べられる「しあわせチーズ」。
 ぜひ、おやつにギフトに、ご利用くださいね。

チェリーの焼き菓子はいかがですか？

清水は、焼き菓子の品揃えが、県下トップクラスのお菓子屋です。
 洋菓子、和菓子と、たくさんの種類の焼き菓子を作っていますが、
 そんな中でも「さくらんぼが一番好き」というファンの方が
 たくさんいらっしゃいます。
 「さくらんぼ」はカワイイ花の形の焼き菓子で、
 中に、シロップ漬のチェリーが入っているので、ジューシーです。
 イタリア産のアマレナチェリーというチェリーで、
 イタリアではジェラートで使われる事の多い、人気のフルーツです。
 しっとりとした生地を噛むと、ジュワツと果汁が溢れ出します。
 まだ召し上がった事のない方は、ぜひお味見してくださいね。



栄養補給しませんか？

夏が近づくと、心配になるのが栄養ですね。

夏バテせず、免疫力を高めるためには、
睡眠と栄養が重要です。

清水の「焼プリン」は、

地元・安藤養鶏場で採れた新鮮たまごの卵黄と、
四国の生乳を原料にした牛乳を使って作った、
素材重視で、栄養たっぷりの無添加プリンです。

どうぞおやつを食べるなら、

お店のオープンで蒸し焼きしている焼プリンを食べて、
しっかりと、元気を補給してくださいね。



和製ハーブのパウンドケーキ

夏場、エアコンの効いた部屋で長時間いると、冷え性の方はツライですね。

夏なのに、冷え性がツライなんて、まさに現代病だと思います。

冷え性を改善するには、血行を促進する事。

昔からおばあちゃんが「よもぎを食べて、血の巡りを良くしなさい」と言っていましたね。

よもぎは、血行を促進するだけじゃなくて、美容効果も高いので、

和製ハーブとして人気の、薬効植物です。



清水の「よもぎパウンド」には、

安全に栽培されたよもぎの穂先をたっぷりと使っています。

最初は、香りがイイから使っていたのですが、

今では健康にイイからと召し上がっている方も多いようです。

生地に入っている小豆にも美容効果があるそうですけど、
もし美容効果が確認できなくても、

お店に文句を言うてくるのは勘弁してくださいね。

一度、お試しくださいませ。

赤リュックのウォーカー

最近、三豊観音寺のいろんな場所で、

赤いリュックサックを背負った女性が、

猛スピードで歩いているのを見かけたことはありませんか？

それは、ウォーキング中の清水の嫁です。

街中、田んぼ道、路地裏、川沿い、線路際など、

あらゆる場所で、脇目も振らずにスタスタとスカートで歩いています。

猪突猛進なので、止まる事はありません。

後ろから見たら、若いオネーちゃんに見間違えるかもしれませんが、

前から見たら、必死で歩いているオバちゃんなので、

うかつに声をかけたら、ガッカリしてしまいますよ。

なぜ、そんなに熱心にウォーキングをしているかというと、

いつも元気に、お客さんに接するためだそうです。

たしかに、お店では、いつも元気に接客している清水の嫁。

元気がカラ回りしている事もよくありますが、本人は精一杯です。

今後とも、どうぞよろしくお願いいたします。



めんくいの和菓子職人

清水の二代目店主は、88歳にして、現役の和菓子職人です。
毎日、和菓子作りに精を出しています。
和菓子が元気の源、と言いたいところですが、
二代目店主の元気のもとは、麺類です。
最近、食が細くなりましたが、うどんはズルズルと完食。
ラーメンも具は、他の人の丼に投げ込みますが、麺は完食。
特に好みなのが、コシの強い、細目の讃岐うどん。
そして、揚げたての天ぷらがあるお店を好みます。
まさに、讃岐の和菓子職人ですね。
説教もせず、ただ黙々とお客さんのためにお菓子を作る姿勢。
清水の大きな大黒柱です。



カラフル水まんじゅう

気温が上がるほど、人気も上がる「水まんじゅう」。
人気が上がると、種類も増える「水まんじゅう」。
こし餡、マンゴー餡、ずんだ餡、ラムネ餡、レモン餡、いちご餡などなど
どんだけ派手好き、どんだけカラフルなんでしょう？
でも、売れ行きが悪いと、淘汰されるのが菓子屋の掟。
人気のある種類は、ドンドン製造を増やしますが、
人気が落ちると、製造中止になってしまいます。
お気に入りの味の水まんじゅうが製造中止にならないように、
せっせと買って食べて、応援してくださいね。
よ〜く冷やして、ツルンとお召し上がりください。



冷蔵庫に入れてください。

レモンのさわやかな味が、夏向きのレモンケーキ。
でも、口どけのいいレモンチョコを使っているので、
夏場は、チョコレートが溶けてしまいます。
チョコが溶けたレモンケーキは食べたくないですねえ。
ていうか、ベチャベチャしておいしくありません。
そこで、お願いいたします。
夏場はレモンケーキを冷蔵庫で保管してください。
そうすれば、ひんやり冷えて、レモンチョコもパリッとします。
お店では常温で売っているくせに、勝手なお願いです。
おいしく召し上がっていただくための、冷蔵庫保管のお願いでした。



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、瓦せんべいで有名なくつわ堂はどれでしょう？

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。

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、7月18日。

当選発表は、発送にかえさせていただきます。



あ



い



う



え



お



か



き



<



け



こ



さ



し



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名様にを送りしています。

今月も最後までお読みいただき、ありがとうございます。
コロナ禍で、先行きが不透明で閉塞感が漂う中、
お菓子を通じて、少しの安らぎをご提供できるように、
日々、仕事に精進しています。
これからも、清水菓子舗と、ボク、関ひなを、
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
【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)