

お菓子屋だより

2021年7月20日発行

お盆には、茶らりんがおすすめです！

この原稿を書いている7月初旬では、まだオリンピックがどうなるのかわかりませんが、8月が来れば、お盆が来ることだけはハッキリわかっています。

今年のお盆も、帰省や旅行はできないかもしれません。

でも、仏さん参りや墓参りはしたい！ そうしないとご先祖様に申し訳ない！

そんな時、どんなお供えをしたらいいのか、毎年、大いに悩みますよね。

迷った時には、清水で人気の焼き菓子「茶らりん」がおすすめです。

「また清水が、茶らりんを売りつけようとする！」

そんな風に思っている方もいるでしょう。

そうなんです、清水は、

茶らりんを自信を持って売りつけようとしています。

作っていて、自分で言うのもなんですが、

「茶らりん」って、お盆のお供えに

本当に、最適のお菓子なんです。

売っている人が言うんだから、間違いありません。



茶らりんは、フランス伝統のフィナンシェ生地を高瀬銘茶の茶葉を入れて香りを付け、その中に、清水特製のこし餡を入れて焼いた、和洋折衷菓子です。

つまり、洋菓子ファンにも、和菓子ファンにも喜ばれるお菓子なので、

どのような年齢層の方に贈っても好まれ、毎年、お盆には大人気の商品なのです。

「そんなに茶らりんばかり食べれるかい」という方のために、

いろいろなお菓子と詰め合わせた菓子箱もご用意しています。

小さいサイズの焼き菓子なので、食欲が落ちる夏にも、ちょうどいい大きさです。

カテキンたっぷりの茶らりんを食べて、蒸し暑い夏を、元気に乗り越えてくださいね。



冷やしアップルパイはいかがですか？

「アップルパイを冷やして食べたら、おいしいねえ」

と、教えてくれたお客さんがいらっしゃいます。

毎日何度も焼き立てで売っているアップルパイなので、

冷やして食べるなんて邪道だ、と思っていたのですが、

試しに冷やして食べてみると、結構イケます。

調子によって、冷凍して食べたら、

暑い夏には、ピッタリのデザートになりました。

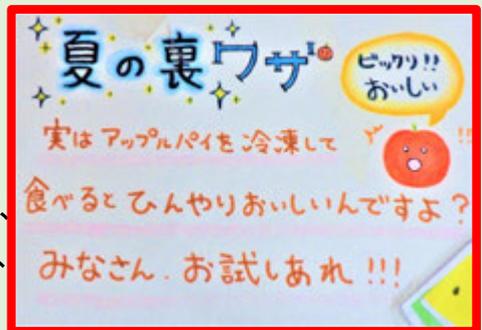
やはり、お客さんの言う事は、素直に聞くもんですね。

ただし、冷凍庫から出して放置すると、

湿気てしまってパイがフニャフニャになってしまいます。

暑い夏には、冷凍庫から出して、

すぐにかぶりつけてくださいね。お試しあれ！



飽きずに、コツコツと

暑くなると、集中力が無くなったり、根気が無くなったりしますよね。しかし、お菓子職人にとって、集中力の欠如は、大問題になります。でも、清水には、集中力を高める仕事があるから大丈夫です。その仕事とは、和三盆クッキー作りです。一粒一粒、生地を手で均一にちぎって、丸めていく。すべて手作業で根気のいる仕事が、集中力と根気を高めてくれています。機械を使うと、生地を練り過ぎて、食感の悪いクッキーになってしまうので、和三盆クッキー作りは、どんなに急いでいる時も、手作業で作ります。清水の和三盆クッキーは、とっても口どけがイイト、好評をいただいています。それは、ただ愚直に、手作業にこだわって、手間を惜しまないからこそ、実現している食感です。今年の夏も、暑くても集中力を切らさずに、丁寧に作り続けてまいります。

ホールケーキについてのお知らせです。

これまで、3日前までにご予約をお願いしていた、オペラのホールケーキ。ご注文が多くなり、毎日作れる体制を整えたので、前日までにご注文をいただければ、お作りできるようになりました。それと、毎日たくさんご予約をいただいているキャラクターケーキ。年々、ご注文が増えていき、日によっては、ビックリするくらいのご予約が入ります。

このままでは、すべてお作りすることができません。そこで、大変心苦しいのですが、日によっては、キャラクターデコの予約受付数を制限させていただく事にしました。特に土日は、ご予約が集中する事がありますのでお早目のご予約をお願いいたします。また、キャラクターデコに関しては、ご予約後の変更はご容赦願います。手間と時間をかけてお作りしたキャラクターデコが急に変更されたりリタキャンされると、作った職人の心が折れてしまいますので、どうぞよろしくお願いいたします。



心を燃やせ！全集中だ！

社会現象になった「鬼滅の刃」ブーム。いつも世の中の流れに乗り遅れる三代目店主は、劇場公開の最終日にアニメを観ました。そして、ものすごく単純な性格なので、すっかりハマってしまってファンになり、その後、マンガの単行本を23巻までイッキ読み。ますますのめり込んでしまって、仕事でも、困難に出くわすと、「心を燃やせ！全集中だ！」と騒ぎ出すアホです。子供が夢中になるのは微笑ましいのですが、還暦近いオッサンがマンガに燃えるとは、嘆かわしいばかりで、清水菓子舗の行く末が非常に危ぶまれます。ちなみに、三代目のお気に入りのキャラクターは、善逸と伊之助です。アホっぽくて単純なところが、自分と同じように思えて、親近感が湧いているようです。心を燃やして、仕事に邁進するつもりですが、燃えカスにならないように、気をつけたいと思います。





モーニングで、ひとり作戦会議

清水の三代目は、血糖値と尿酸値が高く、心臓が弱いので、夜の食事を節制するようにして、健康管理に努めています。そのため、朝はたっぷりと食べるので、休日の朝は、喫茶店を巡って、モーニングを楽しんでいます。いつもはチームで仕事をしているので、ひとりでゆったりと考えることができる、この時間はとても貴重です。最近、清水菓子舗は、営業時間を短縮し、休日も増やしました。それらは、ひとりでじっくりと考えて出した結論です。これからは、焼き菓子を充実させて、そのかわりケーキはあまり作り過ぎないようにする計画です。毎日仕事に追われていると、お店の方針があいまいになってしまうのでこれからも、休日のひとりの時間は大切にしていきたいと思っています。でも、あまりひとりよがりの考えに陥ってしまったら、誰も相手にしてくれず、年中ひとりの時間になりそうなので気をつけます。

オランダいちご使ってみます。

毎年、地元産のいちごが無くなる夏場には、アメリカ産のいちごを使っていますが、今年は、信頼できる九州の業者さんから、オランダ産の輸入いちごを仕入れるようになったので、夏の間は、オランダいちごを使ってみる予定です。国産の高冷地いちごも入るのですが、すっぱすぎておいしくないし、アメリカいちごは、見た目がイマイチなので、今のところ、オランダいちごがベターです。ただ問題は、ちょっと高い事。うちのようなリーズナブルなケーキに使うのはキツイ値段ですが、とりあえず、価格は据え置きで、やっていこうと思っています。誰か、夏でもおいしい国産いちごの栽培技術を発明してくれないでしょうかねえ。



焦げてませんよ。



コンビニが有名にして、世間に広めてくれた、スペインのチーズケーキ、「バスクチーズ」。表面が真っ黒に焼けているのが特徴的な、濃厚な大人のチーズケーキです。うちの店でも、流行りに乗って、去年から作って販売しています。でも、コンビニと同じでは、お客さんをガッカリさせるので、清水では、いろいろ研究して、ワンランク上のお菓子になるように、工夫しています。何よりもこだわったのは、原料です。乳脂肪45%のココのある北海道生クリームをぜいたくに使って、ココがあるけど、キレのいい味を目指しました。今でも「これ、焦げとるで」と言われることがありますが、表面を黒く焼くことで、内部がおいしくなるので、安心して、お召し上がりください。



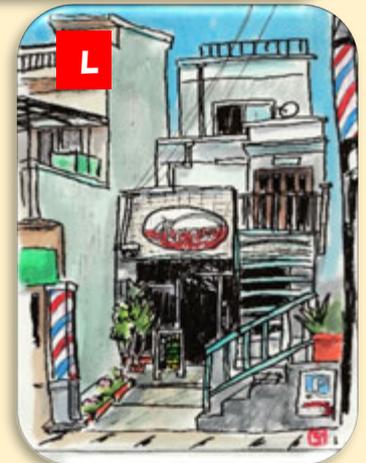
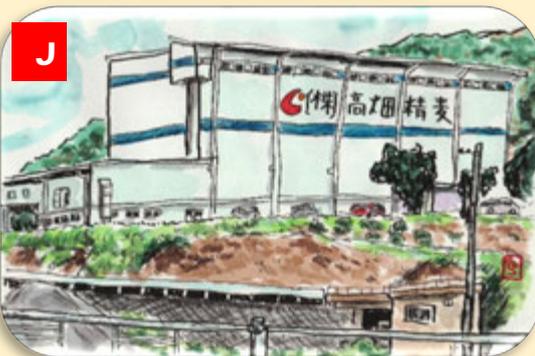
今月のプレゼントクイズ

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、普通寺市に関するクイズです。
右と下に、A～Lまで、
清水菓子舗三代目店主がスケッチした、
普通寺市内の建物の絵が12枚あります。
その中で、セルフのうどん屋さんはどこでしょう？

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、8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。
蒸し暑い日が続いていますが、
お菓子を食べて、元気にお過ごしくださいね。
ただいま清水では、
一緒に働いてくださる方を募集中です。
お気軽に、ご応募してくださいね。

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)