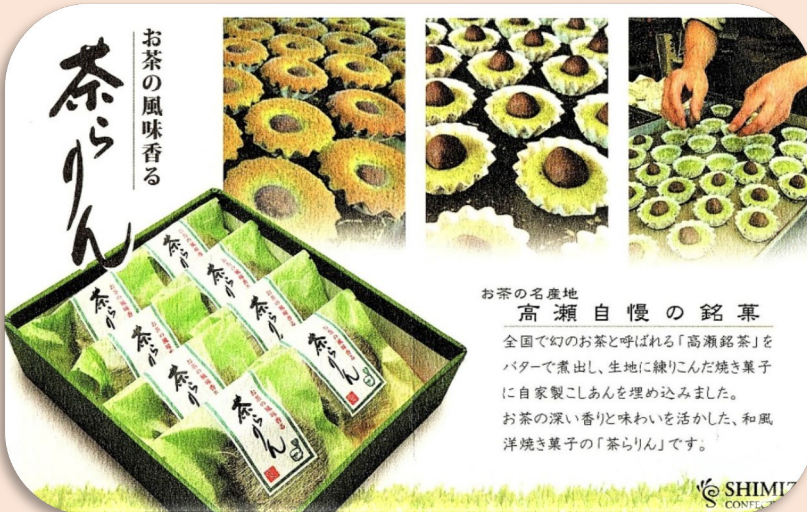


お菓子屋だより

2011年10月20日発行

秋の高瀬茶と一緒に、どうぞ！

清水菓子舗は、地元産のお茶を使ったお菓子をいろいろ作っています。
 店主は、子供の頃から、お茶の名産地で育っていて、
 当たり前のように、おいしいお茶を飲んでいたので、
 地元のお茶がおいしいと気づいたのは、
 高瀬の地を離れた、東京や神戸での修行時代の事でした。
 それ以来、ずっと高瀬銘茶を飲み続けてきたので、
 高瀬のお茶に関しては、凄く詳しくなっていました。
 そして、毎年、新茶が出回る初夏の頃を楽しみにしていました。
 が、最近、衝撃の事実を知りました。
 お茶は新茶の時期よりも、秋の方がおいしいという方が多いそうですね。
 初夏に摘まれたお茶を貯蔵する事で風味が増し、
 青臭さが抜けて、まろやかな茶でコクと深みのある茶葉になるそうです。
 これを「後熟」と呼んで、秋のお茶は人気なんだそうです。



そう言えば、清水の人気焼き菓子「茶らりん」は、初夏よりも、今の時期の方が、お茶の風味が強いような気がします。

生地に、茶葉そのものを混ぜているので、茶葉の風味が増せば、茶らりんの風味も増すのは当たり前です。

試しに、「高瀬銘茶和三盆クッキー」を食べてみたら、こちらも、初夏よりも深みのある香りがします。

長い事作っていて、季節によって、お茶のお菓子の風味が変わる事を、初めて知りました。

ずいぶんと、ノンキなお菓子屋ですね。

お茶の名産地のお菓子屋なので、

お菓子を食べる時には、できるだけ、高瀬茶と一緒に召し上がっていただきたいです。

できれば、急須でお茶を淹れて、ゆったりと味わっていただきたいと思っています。

と言いながらも、面倒くさがりの店主は、ペットボトルのお茶で、つまみ食いをしています。

こんな食べ方をしているのは、お客さんに、お菓子の豊かな味わい方をお伝えできませんね。

そこで先日、高瀬茶を丁寧に淹れて、秋の上生菓子を少しずつ味わいながら食べてみました。

そしたら、何とも言えない、優雅な気分。

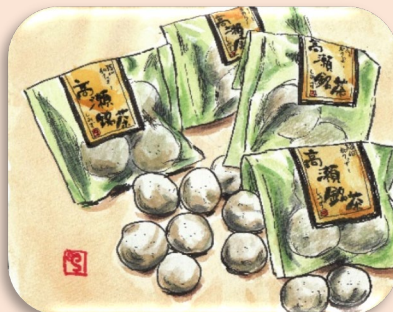
秋は、和菓子が最も華やかになる季節でもあります。

いつもは雑にお菓子をむさぼり食べている方も、

この秋、ゆったりと時間をとって、

お茶と一緒にお菓子を味わってみませんか？

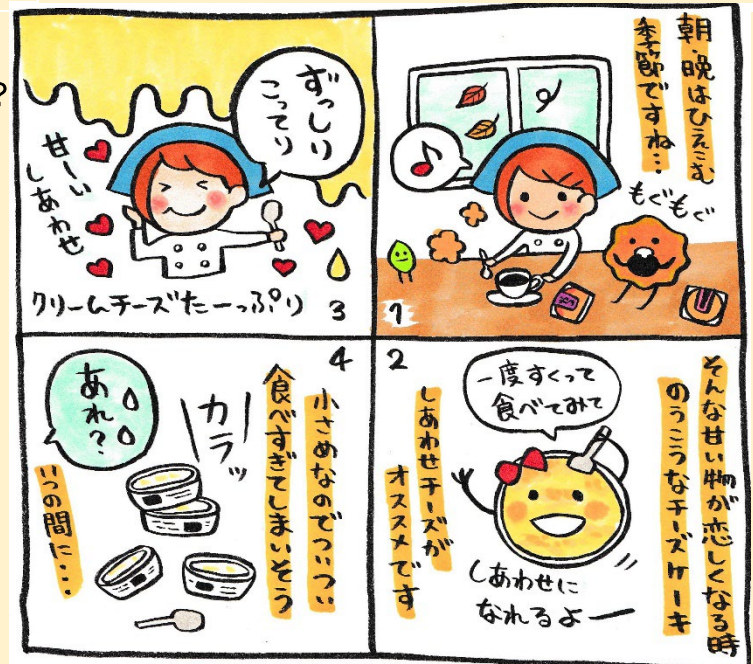
少しの費用で、ちょっとだけ贅沢な気分になりますよ。



しあわせになってください。

この頃、「しあわせチーズ」の売り場が、
 どんどん広がっている事にお気づきでしょうか？
 なぜかはわかりませんが、
 最近「しあわせチーズ」がよく売れるので、
 それに伴って、売り場も少しずつ広がっていきましました。
 コロナ禍なので、幸せそうな名前がウケたのでしょうか？
 しあわせチーズは、小ぶりのチーズケーキなので、
 家の冷蔵庫や冷凍庫にストックしておくのに便利で、
 コロナ禍で、家にいる時間が増えたため、
 人気が高まったのかもしれませんがね。

それにしても「しあわせチーズ」ってあざとい名前ですね。
 いったいこのお菓子のどこが、幸せだというのでしょうか？
 実は、こんな名前を付けたら売れるんじゃないの？と思い、
 本当に安易な気持ちで付けた名前です。
 だから、正直、この名前にあまり思い入れもありません。
 しかし、このケーキを食べて
 「幸せになりたい」「幸せになるぞ！」と思ってくれたら、
 そしてもし、本当に幸せになる人がいたとしたら、
 このお菓子を作って、本当に良かったと思います。
 地域密着型の、小さいお菓子屋は、
 甘い物を作るのだけが仕事ではありません。
 地域の人に幸せを感じていただくために、
 みんなで力を合わせてお菓子を作っています。



どうでしょう？
 みんなでしあわせチーズを買って、
 いろんな人に「幸せになってください！」と言ってプレゼントしたら
 すごく、あたたかい気持ちが広がるような気がしませんか？
 「そんな事をしたら、お菓子屋が儲かるだけじゃないか」と思う方、
 本当にその通りです。
 「しあわせチーズ」が売れたら、お菓子屋は喜びます。
 そして、プレゼントされた方も、きっと喜んでくれるはずですよ。

ご自分の損得だけを考えている方は、
 自分で買って人にあげるのはイヤですよ。
 でも、誰かを喜ばせると、
 きっと自分も嬉しくなるとおもいます。

あれ？いったい何を言っているのでしょうか？

とにかくしあわせチーズを買ってください。
 そしたら、幸せになれるかもしれませんよ。



和洋折衷

最近は、いろんなものの垣根が低くなって、境目がわからなくなりましたね。
女性かと思ったら、男性だったり、日本人かと思ったら、外国の方だったり、姉妹かと思ったら、親子だったり、性別も、国籍も、血縁さえも、あらゆるものの区別があいまいです。



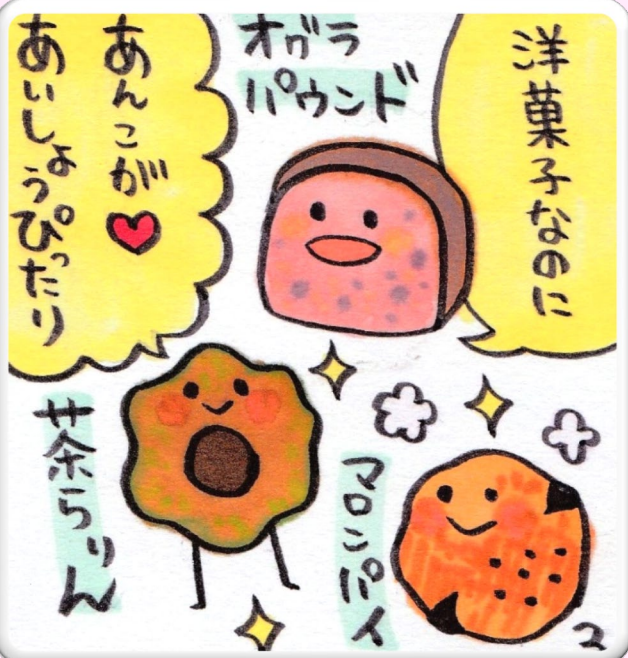
清水は、二代目が和菓子職人で、三代目が洋菓子職人です。
一緒に仕事をし始めた35年くらい前は、和菓子担当、洋菓子担当で、仕事も分けていました。
当然のように、仕事の進め方も違うし、お菓子作りの原材料も別々に分けていました。
でも、親子揃っていい加減な性格なので、段々と、お互いの原材料や道具を、相手に内緒で、勝手に使うようになりました。
和菓子も洋菓子もゴチャ混ぜの状態になるには、1年もかかりませんでした。

和菓子の命は「あんこ」です。

そんな大切なものを、
和菓子の事をあまり知らない洋菓子職人が勝手に使うと、当然ケンカになります。
でも、あんこと乳製品って、とても相性がいい事に、三代目は気づきます。
親子でケンカはよくするけど、使っている素材は、とても仲が良いんです。
最初は、ロールケーキに鹿の子豆を入れて、和風ロールを作ってみました。
そしたら、これがヒット商品になって、当時はとてもよく売れました。
それに気を良くして、調子にのって、粒あんをパウンドケーキに練り込んで、小倉パウンドを作ったら、30年以上売れ続けている、ロングセラーになりました。



その後は「マロンパイ」や「あんこ de パイ」などのパイまんじゅうが定番商品になり、
20年前に、フィナンシェ生地にし餡を入れた焼き菓子を試作し、さらに、高瀬銘茶を生地に練り込んだ「茶らりん」が生まれます。
和菓子職人の父と、洋菓子職人の息子が、ケンカばかりをして、揉めまくった結果、看板商品の「茶らりん」が完成しました。
おかげで、今では、親子で仲良く素材を譲り合い、お互いの得意な技術で協力し合って、和洋折衷のお菓子を作っています。
清水は今、16歳から88歳まで、老若男女いろんな個性の人が一緒に働いています。
和菓子と洋菓子の融合が、今までにない価値を生み出したように、さまざまな個性を活かせるお菓子屋にしていこうと思っています。



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、坂出市に関するクイズです。

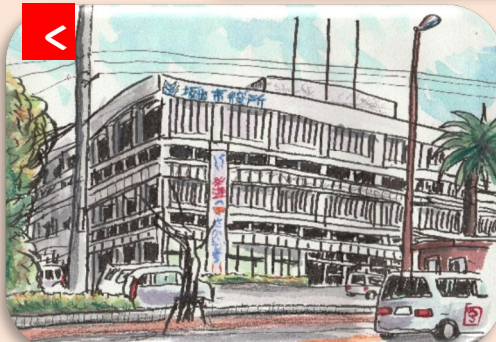
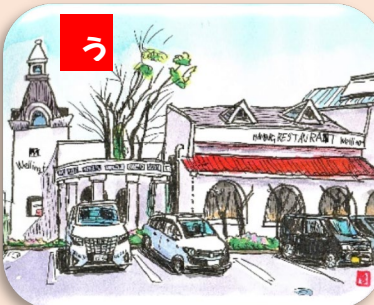
右と下に、あ～すまで、
清水菓子舗三代目がスケッチした、
坂出市内の建物の絵が13枚あります。
その中で、旧坂出市役所はどれでしょう？

クイズの答えは、同封した商品券の裏に、
平仮名でお書きください。

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、11月19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。
10月から、働き方を見直すために、
閉店時間が繰り上がって、4時閉店になりました。
いろいろとご不便をおかけしますが、
なにとぞ、お早目のご来店をお願いいたします。
お菓子を食べて、楽しい秋をお過ごしくださいね。

10月1日から、
4時閉店になります。
定休日は、月、木曜日。
週休2日です。
ご了承くださいませ。

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 9:00～16:00

定休日 月曜日、木曜日(週休2日)