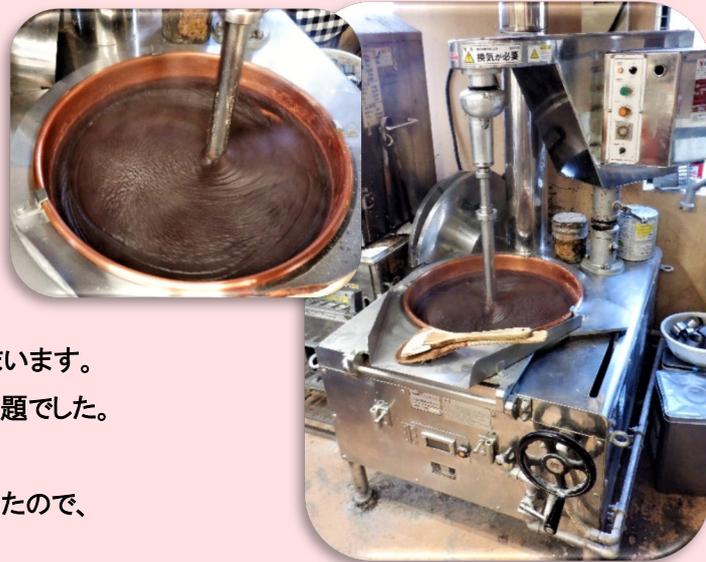


お菓子屋だより

2021年12月20日発行

あんこを大切に炊いています。

女性のお化粧の基本は、素肌のきめと潤いだそうですね。
 同じように、あんこの基本も、きめと潤いです。
 ざらつかず、滑らかに炊き上がったあんこは、口触りが良く、
 潤いのあるあんこは、ともしっとりとしています。
 でも、清水のあんこは、通常よりも火を通して、しっかりと炊き上げて、
 コクのあるあんこを目指しているため、乾燥してパサつきがちになってしまいます。
 代々受け継がれた職人の技を駆使しても、コクと潤いの両立は難しい課題でした。
 あんこの炊き方で、いろいろ苦心していた10年前、
 大阪の機械メーカーが、すごく素晴らしいあんこ炊き機を開発したと聞いたので、
 さっそく大阪まで、あんこの原料を携えて、試し炊きに行ってきました。



その結果、今までよりも、とても良い状態で、あんこが炊き上がりました。
 これは絶対に導入すべき機械だ、と思いましたが、
 普通のあんこ炊き機の何倍もする値段で、しかもとても大きくて場所を取ります。
 とても個人店が買うような機械ではありません。
 でも、思い切ってその場で多額のローンを組んで、その機械を買ってしまいました。
 メーカーの説明では、すべて機械任せであんこが炊けるそうですが、
 清水では、機械を使いながらも、要所は職人が確認しながら、あんこを炊いています。
 そうやって炊かれたあんこは、和菓子全般はもとより、
 「爺神まんじゅう」「茶らりん」にも使われています。
 年末年始のご進物には、ぜひ、おいしいあんこを使った、
 爺神まんじゅう、茶らりんの菓子箱を、お使いくださいませ。



年末年始の営業日のお知らせです。

◎年末年始は、飛び石連休になります。

◎営業時間は、午前9時～午後4時です。 よろしくお願いたします。

令和3年

29

水

営業

30

木

定休日

31

金

営業

新年 令和4年

元旦

土

臨時休業

2

日

営業

3

月

定休日

4

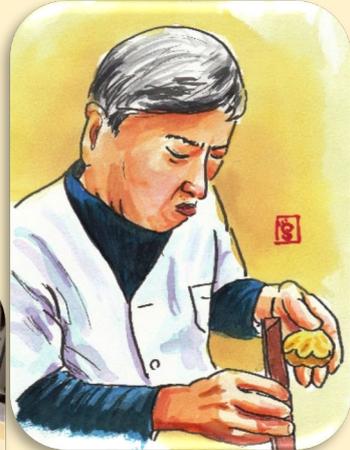
火

営業

和菓子作り一筋です。

医療技術の進歩と、食生活改善のおかげで、日本人は、人生百年時代を迎えましたね。ちょっと前までは、60歳で定年になり、後は隠居生活だったのですが、今や、社会保障費を抑えるために、政府は70歳まで働くように指導していますね。定年後も、第2の職業を探す時代がやってきたようです。そんな中、清水の二代目店主は、88歳になっても、現役バリバリの和菓子職人で、毎日、和菓子作りに精を出しています。今の時期は、早朝から「いちご大福」を作り始め、その後は、季節の生菓子を作り続け、いちご大福が売切れたら、売切れにしないで、追加製造をし、空いた時間は、洋菓子作りを手伝う、スーパー菓子職人です。

70年以上、和菓子を作り続けた二代目の手は、和菓子を作りやすいように、手のひらと指が変形しています。まさに、自らの手が、和菓子作りのための道具と化しているのです。二代目は、熟練の和菓子職人ですが、技術をお客さんに押し付けようとはしません。職人として作りたいものよりも、お客さんの食べたいものを優先します。そのため、いちご大福の大福生地も、歯が弱くなった方でも食べやすいように、餅生地にメレンゲを入れ、歯切れはイイけど、軟らかく仕上げています。その他にも、和菓子作りに洋菓子の技法を取り入れたり、自ら考えだした、独自の製法をいろいろ駆使しています。職人と言えば、頑固で頭が硬いイメージがありますが、清水の二代目は、高齢なのに、考え方が柔軟です。人は、指先を使うと脳が活性化すると言われていますが、70年以上、指先を使い続けた効用なのかもしれませんね。



二代目は、シャイな性格なので、奥の仕事場で和菓子を作っています。そのため、お客さんからは仕事ぶりが見えませんが、耳がいいので、お客さんの感想には、いつも聞き耳を立てています。そして、その意見をもとに、日々改善の方法を探っています。今の店主である三代目は、もうすぐ還暦なので、そろそろ仕事量を減らして、楽にやろうと画策していましたが、父親である

二代目の仕事に対する姿勢を日々間近で見て、しっかり仕事に取り組もう！ と、考えを正しています。自営業は、定年のない、すべて自己裁量で物事を決定できる職業です。これからも、いろんな事を自分たちで考えてやっていきたいと思えます。あ、今、自分たちでなんでも決定できると言いましたが、お客さんに見捨てられたらお菓子屋の職業そのものが無くなってしまいますね。これからも、お客さんに必要とされる店作りを大切に、清水菓子舗を、真面目に継続させていこうと思っています。



新年は、黄金コンビで祝いましょう。

お笑い芸人でも、アイドルでも、急に人気が出てくる人っていますよね。

清水のお菓子の中にも、そういう存在の商品があります。

以前から販売していた商品なのですが、

令和3年に急に人気商品に躍り出たのが、「金ごまクッキー」と「黄金リーフパイ」です。

どちらも名前に「金」が入っています。

コロナ禍で、暗い世の中になりそうだったので、

おめでたい、金の名前の商品がヒットしたのでしょうか？

でも、この2つの商品、名前だけじゃなくて、

今年、改良を加えて、さらにおいしくなっていたのです。

金ごまクッキーは、金ごまとオートミールを増量し、

味の改良だけじゃなくて、ヘルシー度もアップさせました。

そして、金ごまの半分をすり潰すことで、香ばしさもアップ。

有効成分のセサミンも吸収しやすくなりました。

そして、黄金リーフパイは、まぶしているグラニュー糖を、

純度の高い、氷砂糖に変えて、甘みのキレを良くしました。

どちらも、見た目は変わらない、中身の改良なのに、

お客さんには、ちゃんと伝わっていたようで、本当に嬉しいです。

いろいろと暗いニュースが多くなっている世の中ですが、

新年は、パーっと明るい年にしたいから、おめでたい黄金コンビのお菓子を食べまくりませんか？

ただ、自分だけがおめでたくなっても、世の中は少しも楽しくならないので、

金ごまクッキーと黄金リーフパイをプレゼントしまくって、みんなをハッピーにしてくださいね。



年末年始は、アップルパイ！

年中人気商品の「アップルパイ」ですが、

年末年始は、特によく売れるようになって、

多い時は、1日に100枚以上売れることもありました。

アップルパイって、ひとりで1枚食べる事もできるし、

いくつにでもカットすることができるから、

お正月の急な来客でも、とっても便利だし、

おせちに飽きた寝正月のおやつにも、最適なようです。

そして、箱に入って、見た目がきれいな割に安いので、

親戚のお子さんに、お年玉代わりに渡して誤魔化せば、

出費が抑えられて、新年からお財布にも優しいですよ。

でも、そんなセコいことを考えなくても、

アップルパイは、とにかく、おいしい！

誰が食べても喜んでくれるので、

これさえ余分に買っておけば、どんな時にも安心ですね。

2日間は、サクサクした食感なので、

飛び石で営業する年末年始は、1日おきにご覧くださいね。

でも、忙しい時期なので、売切れたらごめんなさい。

大量注文や、カットのご要望にも、

繁忙期はお応えできないかもしれませんので、

なにとぞ、ご了承くださいね。



今月のプレゼントクイズ

今月も抽選で10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、高瀬町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、
高瀬町内の建物の絵が13枚あります。

その中で、B&G海洋センターはどれでしょう？

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。

当選者の方には、商品券をお送りしますので、

住所氏名も忘れずにお書きください。

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、1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



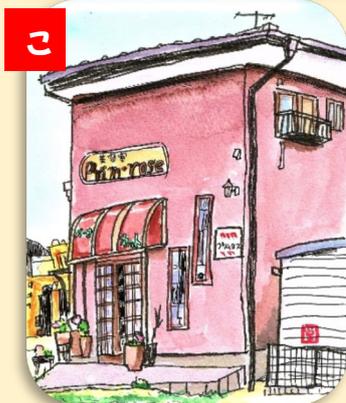
き



く



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名様にお送りしています。

令和3年も1年間、本当にありがとうございました！
いろんな事があった1年でしたが、
お元気で過ごせましたでしょうか？
令和4年も、
どうぞ、清水菓子舗をよろしく願いいたします。

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 9:00～16:00
定休日 月曜日、木曜日(週休2日)

