

お菓子屋だより

2022年3月20日発行

春色の和菓子どうぞ

いろいろと、暗いニュースばかりの冬で、不安だらけの日々が続きましたね。
この原稿を書いているのは、3月の初旬ですが、
みなさんが、この「お菓子屋だより」を読む頃には、
世の中も、少しは明るくなっているでしょうか？
でも、世の中がどうなろうと、春が近づくと、段々暖かくなってきます。
そして、春になれば、桜が咲き誇ります。
そして、春になれば、清水の和菓子も、春色になります。
そしてそして、春になれば、さくら餅がおいしくなります！（当社比）
清水のさくら餅は、89歳になる熟練和菓子職人・二代目店主が
毎朝手作りで、
とんでもない数を作っています。

最近の和菓子は、機械が作ったものを、
スーパーで買うのが普通になりましたが、
そんな工業製品の和菓子ばかり食べて、日本人だと言えるでしょうか？
（日本人なんだから、何を食べても、日本人ですよ）

でも、スーパーのさくら餅も買って食べてください。
清水の二代目が作るさくら餅ばかりを、みんなが買うようになったら、
高齢の和菓子職人は、働き過ぎて、倒れてしまうではありませんか。
さくら餅は、道明寺粉という、米を乾燥させて割って蒸した粉を使っています。
だから、手で作らないと、あの粒々感が壊れてしまうんです。
そんなこだわりの、清水のさくら餅をたまに食べて、ぜひ、元気を出してくださいね。



春色のケーキもどうぞ

春になると、ピンク色のケーキが増えるのはなぜでしょう？
それは、春にピンク色のケーキを出すと、よく売れるからです。
たぶん女性は、ピンク色のケーキを食べると、
可愛くなれると信じているのでしょう。（何歳になっても！）
オッサンが「ピンク、ピンク」と言っていると、
なんだかスケベな感じがしますが、
女性が、「ピンクが好き」というのを聞くと、可愛いですよ。（何歳になっても！）
というわけで、清水では、春になると、
ピンクのケーキをいろいろ作るようにしています。
もも、いちご、さくら、ラズベリーなどなど、
ピンクのケーキをたくさん食べて、
あなたもドンドン可愛くなってくださいね。（何歳であろうとも！）



お花の形の焼き菓子です。

可愛い形で、派手な袋に入って、目立つ焼き菓子「さくらんぼ」。

でも、あまり目立たせたくはありません。

なぜかという、このお菓子は、とつても原料代がかかっていて、儲からないからです。

北海道産のフレッシュバターを使い。小麦粉の代わりに、アーモンドの粉を使い。

真ん中に埋め込んでいる、さくらんぼのコンポートは、イタリア産のアマレナチェリーをぜいたくに使っています。ほんとにもう、高価な原料ばかりを使ったぜいたく品なんです。それなのに、税込み価格で、1個160円。おいしいから、たくさんの方に食べていただきたいけど、たくさん売れたら、嬉しいけど、困ってしまう焼き菓子です。それなのに、毎年、春の桜の時期には、よく売れるんですよ。さすがに、近いうちに値上げを考えているので、超お得な、今のうちに、お召し上がりくださいね。

赤が大好き。

清水の菓子職人・瀬野は、赤い色が大好きです。

愛車も、4台続けて、赤い車を選んで乗っています。

性格は地味でおとなしいのですが、好きな色は、情熱の「赤」。

もしかしたら、すごい情熱の持ち主なのかもしれませんが、

25年、清水で働いているけど、いまだに彼から情熱を感じた事はありません。

たぶん、心の奥底に情熱を秘めているのでしょうか。

ただ、あまりにも奥底過ぎて、これからも誰も気づかないと思われます。

そんな赤色好きの瀬野、

とうとう、工作中も、時々、赤い服を着るようになりました。

菓子職人は、必ず白衣を着なければいけないという決まりはありません。

赤い服を着て、ご機嫌に仕事ができるなら、イイ事です。

赤くて、おいしいお菓子も、作り上げてほしいですね。



サクサクで、香ばしい～

清水で売っているお菓子は、基本的に、自家製品ばかりです。

でも、「讃岐サクサク最中」は、仕入れた商品を販売しています。

なぜ、この商品を仕入れているかというと、もなかの皮が、すごく香ばしくて、おいしいからです。

京都のお菓子屋さんで、初めて試食させてもらった時、そのおいしさに衝撃を受けて、

ぜひ、清水のお客さんにも食べていただきたいと思い、製造元を探し出しました。

もなかの皮を作っていたのは、京都の工房で、限られた、老舗高級和菓子屋さん以外には、卸していないという事で、最初は断られました。が、間に入った大阪の業者さんが交渉してくれて、特別に、清水にも卸してくれるようになった本当にプレミアムな、もなかなんです。もなかなんて、もう長い間食べた事がないという方、ぜひ、サクサクの最中を、お味見してくださいね。





パフェめぐり

香川県民は、うどん屋さんめぐりをする方が多いですね。

こんなにたくさん、おいしいうどん屋さんや、個性的なうどん屋さんがあると、うどん屋さんめぐりをするのは、本当に楽しいですね。

清水の三代目も、これまでいろんな食べ歩きのマブームがあって、お好み焼き屋さんめぐり、カフェめぐり、カレー屋さんめぐり、などなど、いろんなテーマを決めて、お店めぐりを楽しんできました。

そして今ハマっているのが、パフェめぐり。

カフェ、洋菓子店、喫茶店、甘味処、ファミレス、和食屋など、いろんなジャンルのお店の、いろんなパフェを食べるのが楽しみです。

そして、芸術的な重層構造は、見るのも楽しみ。

飽き性なので、こんなに食べていると飽きてしまうんじゃないかと心配ですが、次々と個性的なパフェに出会えるので、面白いですね。

フルーツカットのテクニック、色のコントラスト、味のバランスなど、

パフェ作りには、あらゆるセンス、技術力が必要です。

そのうえで、作るスピードも、とても大切だと思います。

注文を受けてから作るの、

お店によっては、ものすごく待たされることもあって、

待っている間に、食べる気が失せて、帰ろうとしたこともあります。

最初は、お菓子作りの参考になるので、

パフェを食べ歩くことで、勉強なるんじゃないかと考えていたのですが、

今では、そんな事はどうでもよくて、

ただ、きれいでおいしいパフェを楽しんでいるだけです。

これからも、ドンドン新しいパフェを探したいですね。

と言いたいところですが、

血液検査の結果が良くないので、パフェは自粛決定。

お菓子とパフェの食べ過ぎには、注意しましょうね。



歩きましょう！

春になって暖かくなると、

浮かれて、フラフラと外を歩く人が多くなりますね。

清水の三代目の嫁さんは、春だけじゃなくて、

年中、外を歩き回っています。

いつもリュックを背負って、いろんなところに出没して、

わき目も振らずに、スタスタと一心不乱に歩いている姿は、

急に見たらビックリするので、

車を運転中に見かけた方は、ハンドル操作にご注意ください。

海、路地裏、古い町並み、商店街、国道、あぜ道、などなど、

本当に、いろんなところに出没するので、油断ができません。

時には、スーパーの中やショッピングセンターなど、

屋内でも、スタスタ歩いているので、衝突注意です。

でも、歩くのって、すごく気持ちが良くて、健康にもイイですね。

コロナ禍なので、ストレス発散にも最適で、新しい発見もあります。

お菓子を食べたら、しっかり歩いて、カロリー消費をしてくださいね。



今月のプレゼントクイズ

今月も抽選で10名様に、
清水菓子舗の商品券500円をプレゼントします。

今月は、仁尾町に関するクイズです。

右と下に、A～Mまで、

清水の三代目店主がスケッチした、

仁尾町内の建物の絵が13枚あります。

その中で、仁尾酢の醸造蔵の建物はどれでしょう？

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。

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。

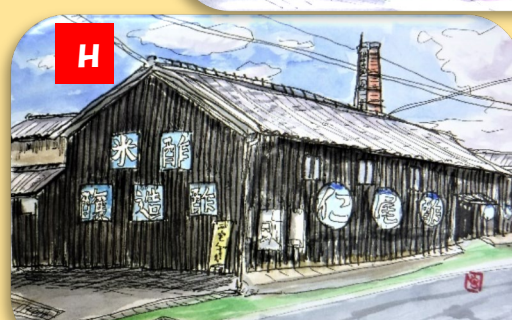
お買い物の際に、販売スタッフにお渡しいただければ、

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、4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。

いつも清水菓子舗をご利用いただき、ありがとうございます。

暗いニュースや、不安な事が多い世の中ですが、
今年も、春がやって来ましたね。

不安が多い時こそ、人とのつながりを大切にしたいものです。

春のお菓子を土産に、親しい方を訪ねてみませんか？

みなさんのご来店を、スタッフ一同、心よりお待ちしております。

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)