

お菓子屋だより

2022年5月20日発行

新茶入りました！

4月の下旬、今年も高瀬の二ノ宮地区で、高瀬銘茶の初摘みが行われました。一芯二葉の一番茶の収穫は、5月下旬まで行われ、この時期の茶葉が「新茶」と言われ、一年で一番、茶葉の香りを楽しめます。もちろん、清水のお菓子「茶らりん」「高瀬銘茶和三盆クッキー」にも、地元のお茶農家の方が丹精込めて作った新茶がバッチリ使われています。お茶の栽培は、急勾配の斜面で行われる重労働ですが、高瀬茶のブランドイメージを損なわないために、お茶農家の方は、本当に心を込めてお手入れをされています。

新茶の時期は、収穫された茶葉を、即、加工して、翌日には、香りを逃さず販売するため、大忙しです。4月の終わりに茶業組合を訪ねた時には、毎日、夜中の3時過ぎまで、フラフラになって、作業をされていました。そんな想いのこもった「高瀬銘茶の新茶」。地元のお菓子屋として、心して使わせていただいています。お茶が、夏の二番茶、秋の番茶と、味が変化するように、清水のお茶の菓子も、茶葉に合わせて変化します。その時期ごとの香りや深みの味変を楽しめますが、まずは、新茶の時期ならではの香りをお楽しみください。ちなみに、店内では、高瀬銘茶の販売もしています。お菓子と一緒に、大切な方に贈ってくださいね。



がんばれ！ウクライナ！

清水の人気商品「純生ロール」は、北海道純生クリームのコクと、ロール生地を楽しむためのお菓子です。味のポイントは、ほのかに香る、ハチミツの香りです。3月から、そのハチミツを、ウクライナ産のものに変えました。ウクライナの大地に咲く花から集められた、花の蜜の香りと甘みを、みなさんにも感じていただきたいからです。残念ながら、このハチミツを収穫した、ウクライナの養蜂家の方の安否はわかりません。また、今年の収穫ができていのかどうかもわかりません。でも、ウクライナのハチミツが手に入る限りは、このハチミツで純生ロールを作っています。よろしかったら、ウクライナの人を思いながら、純生ロールをお召し上がりください。



がんばれ！ウクライナ！

ウクライナ産のはちみつを使っています！



夏の涼菓

水まんじゅう

清水特製



ひんやり、つるりん

夏の定番商品になった「水まんじゅう」。
でもこのお菓子、真夏よりも梅雨の時期の方が人気です。
梅雨のジメジメした時期に、
水まんじゅうの、ツルリンとした食感が、
爽やかさを感じさせてくれるのかもしれない。
水まんじゅうは、いろんな味があって、とってもカラフル。
定番のこし餡に、マンゴー、ずんだ、ラムネ、いちご餡など、
時期によって、いろんな種類が登場します。
暑いと、イライラすることもあります、
水まんじゅうを食べてスッパリすれば、イライラも解消です。
冷蔵庫にいつも冷やしておいて、
イライラせずに、家族円満にお暮しくださいね。

冷凍でのお渡しになります。

「しあわせチーズ」を、試験的に、冷凍で販売したところ、
「冷凍のちょーだい」、「冷凍で売ってつか」と、
ほとんどのお客さんが、冷凍品の方を希望するようになったので、
冷蔵販売をやめて、冷凍品だけを売る事にしました。
最近では、ギョウザや骨付き鳥も冷凍品が人気で、
たくさん買って、冷凍で備蓄する方が多いようですね。
たしかに、しあわせチーズは、冷凍が便利。
小さいので、冷蔵庫で1時間くらいで食べ頃です。
完全に解凍せずに、半解凍で食べても、
ひんやりしておいしいですね。
お手軽な手土産に、ご家庭でのおやつに、
自分だけの隠しスイーツにも、オススメです。

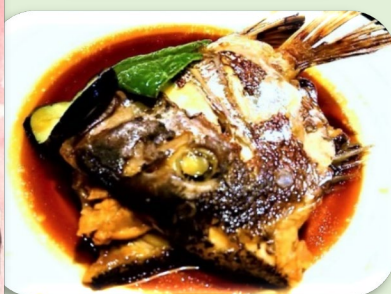


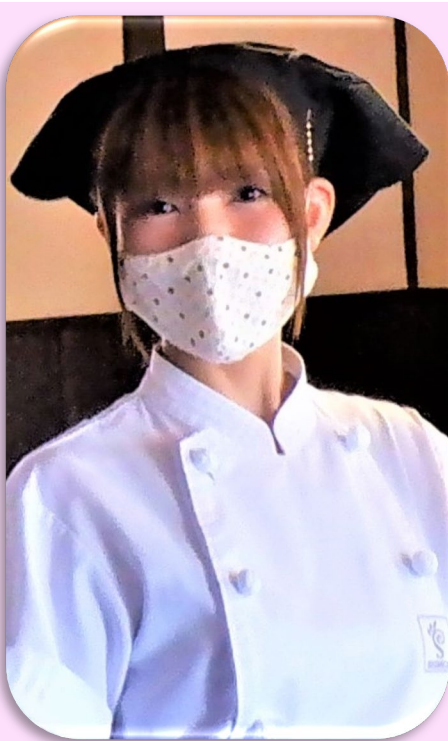
しあわせチーズは、
冷凍での
お渡しになります。

☆ご利用の方はスタッフまで

二代目の好物

清水の二代目店主は、鯛の兜煮が大好きです。
和食のお店に食べ行って、
メニューに鯛の兜煮があれば、必ず注文します。
分厚い身の部分よりも、頭やアラなど、骨の多い、
食べるのが面倒な部分が好みの変わり者です。
いつも器用に、箸を駆使して、身の部分を食べています。
さすが、和菓子職人歴70年以上なので、
本当に手先が器用で、細かい作業が得意ですね。
ただし、目玉の部分は苦手が残すのですが、
三代目の嫁がゲテモノ食いのため、
いつも、目玉を三代目の嫁が食べてしまい、
鯛の兜煮は、骨しか残りません。
こうやって、いつも細かい作業を嬉々としてやっているの、
89歳の今も、現役の和菓子職人として、
毎日和菓子作りに励めるのかもしれないね。





男性、要注意！

最近、三代目の嫁が「オーシャンズ8」や「チャーリーズエンジェル」など、女性が男性をコテンパンにやっつける映画ばかりを観ています。心の底で男性をギャフンと言わせようとしているのかもしれませんが、清水の男性スタッフは、ひどい目にあわされるんじゃないかと怯えています。でも、三代目の嫁は、お客さんをとても大切にするので、男性のお客さんには危害を及ぼさないのをご安心ください。（たぶん）お菓子屋は、女性のスタッフが多い職場です。そして、お客さんも、女性の方が多い商売です。職場でもお店でも、女性を敵に回したらアウトです。どんなに女性が強くなろうとも、男性はただひたすら耐えるのみです。三代目の嫁が、これ以上過激な映画を観ないように、祈っています。

プリンで栄養補給。

清水のプリンは、コクがあって滑らかなので、「生クリームが入っているんですか？」とよく聞かれます。生クリームは入っていないくて、あのコクは、卵黄がたっぷり入っているからです。地元の養鶏所から届いた新鮮なたまごの黄身を、「これでもか！」と言うくらい、たっぷり入れています。そのため、暑さに向かうこれからの季節の栄養補給や、食が細くなった高齢者の方には、ピッタリのおやつです。オーブンで、じっくりと湯せん焼きしているので、火の入り方が、とてもゆっくりなので、滑らかに焼き上がっています。シンプルなお菓子なので、丁寧に作って行こうと思っています。



カップデザートの日々です。

清水では、毎年ゴールデンウィークあたりから、カップデザートを出しています。最近の人気商品は、コーヒゼリー、マンゴープリン、抹茶デザートなどですが、毎年、気温の関係などで、急に人気が出たり、不人気になったりと、とても売れ方が不安定なので、振り回されています。



ただ、清水は、話題性を狙った、インスタ映えのする商品は作りません。あくまでも、スタンダードなお菓子を作るお店です。そのため、必要以上の飾り立てや奇抜な色使いで、ビックリさせるようなお菓子は出てこないの、そういうお菓子を望んでいる方には、いつも期待に添えなくて、ごめんなさい。突飛な事をしないのは、店主が還暦間近だからでしょうかね。もっと頭を柔軟にしたいと思います。

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円をプレゼントします。

今月は、詫間町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、
詫間町内の建物の絵が12枚あります。

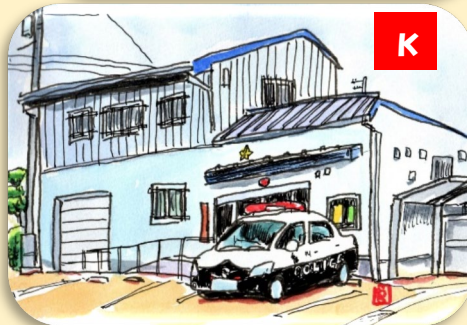
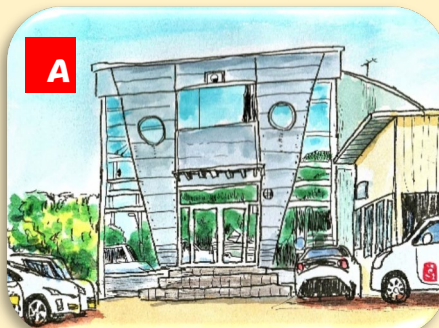
その中で、詫間中学校はどれでしょう？

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。

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6月21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。
さて、過ごしやすい初夏がやって来ますね。
四季のある日本は、体調管理が大変ですが、
季節の移ろいを感じられるのって、本当に素晴らしいですね。
いろいろある世の中ですが、
お菓子を食べて、楽しくやっつけられる世の中にしたいですね。



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 9:00～16:00

定休日 月曜日、木曜日(週休2日)