

お菓子屋だより

2022年8月20日発行



秋を感じる、マロンパイ

9月になっても、まだまだ暑い日が続きますが、毎年、お盆が終わったくらいから、「マロンパイ」の売れ行きがよくなります。みなさん、暑い夏にうんざりして、少しでも早く、秋を感じたいのかもしれませんが。清水は、40年くらい前から、マロンパイを作っています。最初は、栗を白あんで包んでいましたが、いろいろ試した結果、今はこし餡で包むようになりました。その他、パイ生地も何度も改良を重ねています。

マロンパイを作り始めたきっかけは、三代目が、神戸での修行時代、住んでいたアパートの近くに、マロンパイが人気の、家族で営む小さいパン屋さんがあって、そのマロンパイを、いつか自分のお店でも作って食べてもらいたいと、強く思っていたからです。

修行時代は、お金が無くて超貧乏でしたが、その店のマロンパイを何度も買って、研究を重ねていました。そんな思いがあって、今では毎朝マロンパイをたくさん焼いて毎日、多くの方に食べていただけるようになりました。そんな店主の思い入れの深いマロンパイを、おやつやご進物に、ぜひ、お使いくださいね。



定番のモンブラン

「清水のケーキは、マンネリだ」と言われることがあります。それは、いろいろ新しい挑戦や試行錯誤をしながらも、間違いのない定番商品を大切に作って行く方針だからです。奇抜なケーキや、流行の商品を安易に取り入れて、物珍しさを狙ったケーキを作れば、話題性がある、ネットや口コミで、すぐに人気を広まりますが、そういう商品は、お客さんをガッカリさせる、一過性の商品である場合が多いように思います。清水のケーキの定番スタイルと言えば「モンブラン」。和栗のモンブランが一番人気ですが、チョコモンブランや、いちごモンブランも登場します。定番ですが安心して買い求めたいと思っています。



チーズケーキの戦い

清水のチーズケーキと言えば、長年「こくまるチーズ」が定番でした。が、今年の夏は、店頭から姿を消しました。黒くて小さい「バスクチーズケーキ」の人気に押されて、あまり売れなくなってしまったからです。そして、ロングセラーを続ける「レアチーズ」も姿を消しました。今年の夏の、酷暑の影響かもしれませんが、大番狂わせです。気温が下がったら「こくまるチーズ」も「レアチーズ」も復活予定です。でも、売れ行きが悪ければ、また製造中止になってしまいます。お店で復活しているのを見かけたら、応援するつもりで、お買い求めくださいね。 お願いいたします。

花火みたいなケーキ

今年の夏は、いろんなところで、3年ぶりの花火大会がありましたね。銭形まつり、津島神社、多度津まつりなどなど、夜になっても暑かったけど、夕涼みがてら、いろんな花火を見てきました。でも、お菓子屋は、花火を見ても考えるのはお菓子の事。

キレイな放射線模様の花火を見ていると、デコレーションケーキに見えてしまいます。それもそのはず、

清水のデコレーションケーキのデザインは全部、放射線状のデザインです。これは、360度、どこをカットしても、フルーツや生クリームが平等になるようにという配慮がなされたデザインです。

お誕生日やお祝い事など、おめでたい時に切り分けて食べるケーキなので、分け方をめぐって、ケンカをしないようにという菓子職人の願いが込められています。楽しい時には、みんなでケーキを囲んでくださいね。



しっかり食べて、元気にお菓子作り

清水の二代目は、89歳の今も、現役の和菓子職人です。「マスカット大福」や「上生菓子」など、毎日、とんでもない数の和菓子を手作りしています。その元気の元は、しっかり食べることだと思います。猛暑の夏も、いろんなところに出かけ、いろんなものを食べ、和食が好きですが、刺身が嫌いで、日によって、好みが変わります。嫌いなものは容赦なく残し、食後のソフトクリームが大好きです。高齢ですが、焼き肉屋やおしゃれなカフェにも出かけます。もちろん、いろんなお菓子屋に行くのも大好きです。これからも、清水菓子舗の大黒柱として、頑張りますので、みなさま、どうぞよろしくお願いいたします。



おたがいさま

清水の三代目は、もうすぐ還暦なのに、先日、ウルトラマンショップに行って、ウルトラマンや怪獣の人形を買い込み、部屋に飾って喜んでいます。いいトシしたオッサンが、子供みたいで気持ち悪いですね。普通、こういう子供じみた人形を飾っていると、嫁さんに叱られるか、捨てられるかするものですが、今のところ、黙認されています。それは、嫁さんの心が広いわけではなくて、嫁さんも、先日、倉敷のいがらしゆみこ美術館に行って、キャンディキャンディのポストカードやグッズを買い込み、部屋に飾って喜んでいるから、ウルトラマンを非難できないようです。50になってもキャンディキャンディを飾るのは、本当にキャンディのファンなのか？それとも、純真な少女の心を持っているふりをして、好感度を上げようとしているのか？そのへんは聞かない事にしています。



神戸でお菓子のお勉強

菓子職人は、屋内の仕事なので、いつも、自分の職場ばかりで仕事をしていると、ひとりよがりになってしまいます。そこで、時々、県外に行って、他店のお菓子を見てきます。よく行くのは、神戸ですが、それは、行き慣れているからです。三代目は、極度の方向音痴なので、知らないところに行くと、迷って帰ってこられない危険性があります。今回も、デパ地下や繁華街などを巡って、50軒近くのお菓子屋さんを視察してきました。見つけたアイデアや、ヒントは、清水菓子舗流にアレンジして、お客さんに還元したいと思っています。



今年も大人気です。

この夏も大人気の「マスカット大福」です。その味を左右するのは、シャインマスカットの味です。毎年、地元産のシャインマスカットの収穫が終わると、長野、山梨、青森と、産地を北上して、11月の初旬頃まで、マスカットを手に入れています。一番シャインマスカットがおいしいのは、地元の農家の方が届けてくれている、香川産のマスカットです。地元の事をひいきするわけではありませんが、本当に、地元で栽培されたシャインマスカットが一番おいしい！最近のように、気象状況が不安定だと、いつまで収穫できるかわからないそうです。どうせ食べるなら、地元産のシャインマスカットの収穫時期に、たっぷりとお召し上がりくださいね。



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円をプレゼントします。

今月は、善通寺に関するクイズです。

右と下に、あ〜し まで、
清水菓子舗三代目店主がスケッチした、
善通寺市内の建物の絵が12枚あります。
その中で、スーパーはどれでしょう？

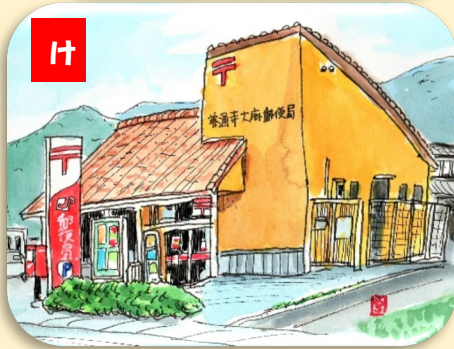
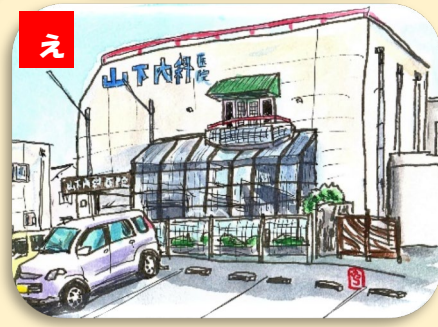
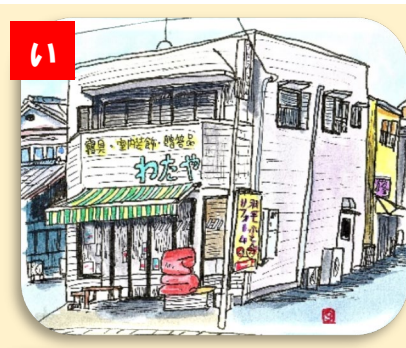
クイズの答えは、同封した商品券の裏に、
平仮名でお書きください。

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、9月20日。

当選発表は、発送にかえさせていただきます。

ふるって、ご応募くださいませ。



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。

酷暑とコロナで、本当に厳しい夏でしたが、
みなさん元気でお過ごしでしょうか？
次々と大変な事が起こる今の世の中、
こんな時こそ、お菓子を食べて、
穏やかな心を持ちたいものですね。
みなさんのご来店を、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)