

お菓子屋だより

2024年3月20日発行



焼き菓子BOXを配りませんか。

春は、出会いと別れの多い季節です。
引越、異動、卒業、進学、就職などで、お別れをする方、
今までお世話になった方には、きちんと感謝を伝えて、お別れしたいですね。
そんな時に活躍するのが、清水の焼き菓子BOXです。
きれいな化粧箱に5個くらい焼き菓子が入った、千円前後の小箱が揃っています。
これなら、お世話になった仲間や職場の人全員に配るのに便利です。
「立つ鳥跡を濁さず」という言葉があるように、人は去り際を大切にしたいものです、
最後に好印象を残すためにも、お菓子を添えて、感謝の気持ちを伝えてくださいね。

さて、お世話になった方に、礼を尽くすのも大事ですが、
これから顔を合わせる人との関係も大切です。
特に、慣れない人との人間関係を作るのは大変です。
そんな時に、新しい職場の方々に、焼き菓子BOXを贈って、
「これから、よろしくお願いします」と伝えれば、
心を開いてくれて、良好な人づきあいができそうですね。
お菓子は、人と人を繋ぐ潤滑油のような役目を果たします。
特に、人間関係は、最初と最後が大事だと言われています。
この春、環境が変わる方は、ぜひ、お菓子を添えて、
良い去り際と、良い出会いをお迎えくださいね。



真面目に作ったアップルパイ

毎日、何度も、お店のオープンで焼いているアップルパイ。
何度も焼いているのは、たくさん買っていただけるからです。
実はこのアップルパイ、いろんなところに手間をかけています。
練りパイや、冷凍パイ生地を使って、
簡単にアップルパイを作っているお店が多いのですが、
清水のアップルパイは、4つ折りを4回繰り返しています。
何のことかわからないかもしれませんが、
たくさん売れても、真面目に手間をかけて作っているんです。
そして、パイの上に敷いているアーモンド生地、
価格高騰のアーモンドの粉を贅沢に使っているんです。
それなのに、値上げもせず、
お買い求めやすいお値段で販売しているんです。
誰も言ってくれないので自分で言いますが、本当に真面目です。



春は、さくらんぼ

春は、さくら餅が大人気ですが、
チェリーの焼き菓子「さくらんぼ」も人気です。
サクランボの収穫時期は、5月からなのですが、
清水の「さくらんぼ」は、
イタリア産のシロップ漬けを使っています。
この焼き菓子、バターがたっぷりなので、とってもしっとり。
そして、イタリア産のチェリーが、すっごくジューシー。
ピンク色の小袋に入った、花型の焼き菓子なので、
これを可愛く食べると、本当に可愛くなるかもしれませんぞ。
ぜひ、お試しくださいな。

肉食です。

元気なお年寄り、肉食な方が多いと言いますが、
清水の二代目店主も、90歳を超えても肉を好みます。
「ワシは歯が悪いんじゃあ〜」と言いながら、
総入れ歯の義歯で、軟らかい肉を食べるのを好みます。
休日も、よく昼から焼き肉を食べに行きますが、
ご飯は残しても、肉は残しません。
毎日、和菓子作りに精を出してしっかり働いているので、
休日のスタミナ補給は欠かせませんね。
最近の研究では、
たんぱく質を多く摂取している人は元気だと言います。
大豆や魚もたんぱく質が豊富ですが、
やはり、肉のたんぱく質を摂取する方が、ワイルドですね。
あと、和菓子も毎日食べているので、
小豆の効用も、元気の秘訣かもしれませんね。



おやつに純生ロール

シンプルなロールケーキが売れると、
菓子職人は、とても嬉しい気持ちになります。
シンプルなお菓子ほど誤魔化しがきかないので、
職人の腕が問われるからです。
ロール生地は、黄身と白身を別立てにしていますが、
黄身の割合を多くして、コクを出し、
ハチミツを加え、生地にも生クリームを混ぜています。
こんな事をすると、生地が重くなるのが普通ですが、
職人のテクニックを駆使して、
フワッと、軽い生地に焼き上げています。
そんな生地に、北海道産の純生クリームを巻いています。
ちょっと贅沢なおやつを、お楽しみくださいな。



平和が一番

先日、高松港に、自衛隊のイージス艦が寄港していたので、見学してきました。大砲や、ミサイル発射口など、人を殺すための兵器を実際に目の当たりにすると、日本も、ここまでしないとけない状況になっている事を実感して、背筋が寒くなりました。

お菓子屋は、平和な環境でないと、成り立たない職業です。戦争に巻き込まれると、店を畳んで失業です。今こうして、お菓子屋を営んでいられることが、どんなにありがたい事かと、感じました。ずっと、お菓子屋が存在できる国であってほしい、と、強く強く願わずにはいられません。不安や心配事が多い時代になってしまいましたが、お菓子を食べている時は、不安から解放されるように頑張りたいと思います。

かぼちゃの研究

清水のパウンドケーキは、常時6種類あります。中でも、かぼちゃパウンドが一番好きだ、と言ってくれるお客さんがたくさんいます。でも、かぼちゃパウンドって、使うかぼちゃで、味が大きく変わります。ほっこりおいしい時、水っぽい時、コクがイマイチの時。常においしいかぼちゃを見つけ出して、かぼちゃパウンド好きのお客さんの期待に応えられるように、かぼちゃの研究を怠らないようにしようと思います。



大切な方には、ヘルシークッキー

ブームになった、健康素材の「オートミール」。いろんな人が健康のために取り入れて、すっかり定着しましたね。清水では、オートミールが注目される10年以上前から、クッキーの素材として取り入れていました。どうせ作るなら、健康に良いクッキーを作りたいというのがありますが、よく試食と称してつまみ食いをするので、自分たちが健康になりたいですからね。調べてみると、オートミールは、ビタミン、ミネラル、食物繊維が豊富で、糖尿病、心臓病、高血圧など、やたらといろんなものに効き目があって、お肌にも良いという、かなり優れモノのようです。レシピの見直しで、オートミールの配合量も多くなりました。ぜひ、大切な方へのギフトにご利用くださいね。



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、高松市に関するクイズです。

右と下に、A～Mまで、
清水菓子舗三代目がスケッチした、
高松市内の絵が13枚あります。

その中で、ゴリラが目印の酒屋さんはどれでしょう？

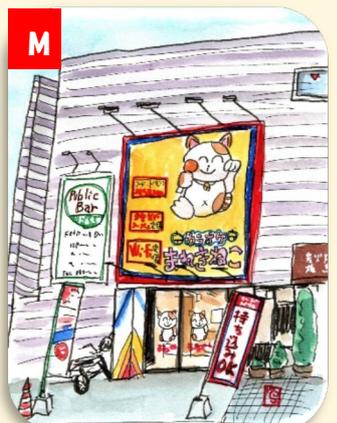
クイズの答えは、同封した商品券の裏に、
アルファベットでお書きください。

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、1000名様にお送りしています。

毎月発行している「お菓子屋だより」も
今号で200号を迎えました。
長くご愛読いただき、本当にありがとうございます。
お店も創業から数えると、百年を超えております。
これからも、末永くよろしくお願いいたします。

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、木曜日(週休2日)