

毎月25日頃発行

発行
株式会社 セキト
ほのほの編集部

月刊

お菓子のある楽しい毎日

'22
5月号

Vol.252

ほのほの便り

アコム公式
アカウント



ひっそりと
やっています



- 地方発送はできません。
- 製造数量・販売日が限定の品となります。ご予約をお勧め致します。

セキトの創業者「関戸キサ」の誕生日(大正4年3月7日)である「七日」をイベントにしました。「おいしくて新しい味」を、また「思い出せる懐かしい味」を…月ごとに変わるお菓子を「毎月七日」に販売します。

5月の **きさばあちゃんの日** は **お休み** です。

6月のお菓子をお楽しみに…。

(毎年1月と5月の「きさばあちゃんの日」はお休みです)



www.sekito.jp

市内配達・地方発送 専用

9:00~17:00

TEL. 0185-54-3131
FAX. 0185-54-2433

バイパス店 8:30~18:00

能代市字下内崎 63-13

TEL. 0185-52-1230
FAX. 0185-52-8383

上町本店 9:00~13:00

能代市上町 12-2

TEL. 0185-55-0030

お知らせ 「価格変更」のお知らせ

原材料や包材、物流や光熱費等の高騰が続いております。これまで全社員で材料や包装資材等のロスや水道光熱費の徹底削減に取り組み、なんとか価格を維持して参りましたが、この度3月17日(金)より「商品の値上げ」をさせて頂きました。心苦しくはございますが、どうぞご理解くださいますようお願い申し上げます。

《お客様へのお願い》

新型コロナウイルスのワクチン接種の未済に関わらず

- ご入店の際はマスクの着用をお願い致します。
- お買上げのコーヒーやケーキ等の店内でのお召し上がりは、現在休止しております。お車内やご自宅等、店外でお召し上がりくださいますようお願い致します。

事前ご予約くださったお客様へ優先販売とさせていただきます

- ◆ バイパス店では「ソフトクリーム」の販売がスタート致しております。お盆過ぎまでは「バニラ・あんこ・ミックス」のお味となります(「コーヒー」はお盆過ぎからの販売予定)。また、「志んこパフェ」は「ソフトクリーム」と「志んこ」の両方の在庫がある時のみ販売可能です。どちらかが売切れの場合はお作りできません。「コーヒーフロート」も同じく始まっております。
- 今季は上町本店でのソフトクリーム販売は未定です。

店休日の前日午後はソフトクリームのマシンの分解・洗浄・殺菌を行いますので、販売終了時間は午後2時前後となります。安心してお召し上がり頂くため、どうぞご理解ください。

- ◆ 全国より選抜された強豪4高校と能代科技高の合わせて5校が激突するバスケットボール大会「能代カップ」が、3年振りに3日(火・祝)~5日(木・祝)の3日間開催されます。(詳しくは「能代市バスケットボール協会」→「能代カップ」へ)
- ◆ 5月5日(木・祝)は子供の日です。3日(火・祝)~5日(木・祝)の3日間限定で、「こいのぼりロール」と「こいのぼりデコレーション」を数量限定で販売致します。
- ◆ 現在販売中の3つのお味の「かしわ餅」(こし餡、粒あん、味噌餡)は、5月中頃までで終売の予定です。
- ◆ 8日(日)は母の日です。7日(土)、8日(日)の2日間限定で、「上生菓子の花箱」と「いちごのフリルケーキ」を数量限定で販売致します。

● 店休日

季節の行事や特別商品の販売日等は、右記【お知らせ】をご確認ください。

セキト創業の味「おやき」は秋から春にかけて販売する「季節商品」です。次季の発売は10月初旬からの予定です。

令和4年5月

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

社員の日を確保するため、以前より店休日を追加取用させて頂いております。また、開店時間も短縮となっております。ご不便をおかけ致しますが、ご理解くださいますようお願い致します。

今月のイチオシ!

杉の肌 1個...150円

昭和36年から作り続けている、セキトの超定番品です。香ばしい「クルミ」が入った、甘塩っぱく歯切れの良い「ゆべし」です。

製造担当: 國松 祐美

季節によって煮詰め具合を変えながら、「ゆべし生地」が「タマ」にならないようにしっかりキレイに混ぜています。



高温多湿・直射日光を避け
賞味期限: 14日間

「能代科技高バスケットボール」シリーズ

お召し上がりの直前に、別添えの「餡」を「皮」に絞るので、パリッと香ばしいお味です。

バスケットの街
手づくり最中
[粒あん・白あん]
高温多湿・直射日光を避け
賞味期限: 1ヶ月以上 ● 3個入「科技高BOX」も!

お菓子の「生地」種

もっちり「ゆべし」生地

『ゆべし』の歴史は諸説ありますが、源平の時代から携帯食・保存食として食べられていたと言われております。その後「和菓子」として改良され、江戸時代には徳川家に献上されて知られるようになりました。『ゆべし』は地域によって「見た目」や「味・食感」に大きく違いがあるため、発祥の地はハッキリ分かっていません。* 関西以西では「柚子(ユズ)」を丸ごと使用して作る『ゆべし』もありますが、「柚子」の香りの羊羹(ようかん)を『ゆべし』と呼ぶ地域もあるようです。漢字では「柚餅子(ゆべし)」と書きますが、「柚子」は使わずに「クルミ」や「ゴマ」を組み合わせ(関東以北に多い)で作る『ゆべし』もあります。セキトでは昭和36年から作り続けている、香ばしい「クルミ」入りの甘じょっぱい『ゆべし』【杉の肌】があります。お日持ち14日間と長めなので、お茶請けにもお土産にもピッタリです。

今月号の「お菓子の生地・種」担当は…
営業部 販売 兼 販売促進の きくちです。

【お題「最近ハマっている & 心に響く音楽」】

日本のバンド「Alexandros(アレキサンドロス)」の「Droshky!」という曲が好きです。数年前の曲ですがMV(ミュージックビデオ)も素敵なんです。他にもいい曲がたくさんあります。

