

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

8月号

vol.255

ほのほの便り

「Z」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・販売日が限定的の品となります。ご予約をお勧め致します。

セキトの創業「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「思い出蘇る懐かしい味」を…月ごとに変わるお菓子を「毎月七日」に販売します。

毎月七日
きさばあちゃんの日

8月は1日(月)~7日(日)の
6日間限定販売(3日・水は店休日)



味と心でごあいさつ

www.sekito.jp

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

ご来店
ご予約専用

上町本店 9:00~13:00
能代市上町 12-2
TEL. 0185-55-0030

ご来店
ご予約専用

市内配達・地方発送 専用

9:00~17:00

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



令和4年8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			

● 店休日

● 毎月七日
きさばあちゃんの日

● バイパス店のみ (上町本店は通常通り)
17:30閉店 (13:00閉店)

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。この秋の発売は10月1日(土)からの予定です。

今月のイチオシ!

ももとオレンジのキラッとゼリー 380円

「もも」と「オレンジ」の濃厚「果汁ゼリー」を、キレイな2層に流して涼し気に仕上げました。10代女子の感性がキラリと光る一品!

製造 担当: 金子 美早希

「もも」の甘さ+「オレンジ」の酸味のバランスが良いゼリーにしました。見た目も「夏らしく」爽やかに工夫しました。

地方発送は
できません



冷蔵(10℃以下) 保存
消費期限: 1日間

だまこ餅

冷凍(-18℃以下) 保存
賞味期限: 30日間

10個入
702円

冷凍での
地方発送
OK!

秋田県産「うるち米製・お餅」の中に、絹ごしの「ごまダレ」を閉じ込めました。類似品多数ですが、セキトが正真正銘・元祖です!

お知らせ

《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。
- お買上げのソフトクリームやコーヒー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。

店休日の前日午後に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。

◆ バイパス店では「ソフトクリーム」を販売中です。8月15日(月)までは「バニラ・あんこ・ミックス」のお味となります(19日(金)からは「あんこ」が「コーヒー」に交代予定)。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。「コーヒーフロート」も販売中です。

- 今季は上町本店でのソフトクリーム販売は未定です。

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

◆ 8月4日(木)~15日(月)まではお盆期間のため休まず営業致します。なお、この期間は店内の混雑が予想されます。その際は、ご入店されるお客様の人数を一時制限させて頂く場合もございます。ご理解ください。

◆ 11日(木)~15日(月)の5日間はバイパス店の閉店時間を30分繰り上げて、17:30閉店とさせていただきます。お早めのご来店をお願い致します。(上町本店は通常通り)

◆ 上町本店では超繁忙期間の11日(木)~15日(月)は、取扱い商品の種類を減らし、バラ売りの販売は中止して営業をさせていただきます。混雑緩和のため、ご理解ください。

◆ お客様には大変ご不便をおかけ致しますが、16日(火)~18日(木)の3日間は少し遅いお盆休みを頂きます。

想いこわぐれ

6月号で「有名人の方々がTVやネットで「志んこ」をご紹介くださって…」と書きましたが、今度は「だまこ餅」がキテます!!7/23のラジオ・FM 秋田では「AKBのメンバー」が、「これからバズる(「注目を集める」の意味)」と紹介してくださいました。そして先日は、秋頃のミニTV番組用に「だまこ餅」の製造風景や材料の取材がありました(放送日時はまだ未定)。発売36年になる「だまこ餅」、今年再びブレイク(するはず)

黒糖夏・しんこ 1折(約2人分) 950円

高温多湿・直射日光を避け 消費期限: 1日

能代名物「志んこ」の「うるち米製お餅」に「夏バテ」予防に有効な「黒糖あん」を絡めました。ミネラルやエネルギー補給に効果的な「黒糖」で、暑さを乗り切ってください。



特製・黒糖あん

毎回早い時間に売り切れる人気の商品です。ぜひご予約を!

お菓子の「生地」種

キラキラツルンッ「ゼリー」



透明感や清涼感があり、キラキラした「華」もある…そんな人間になりたいものですが、今回は『ゼリー』のお話です!!『ゼリー』は「果汁」や「飲料」等に、豚や牛の骨や皮に含まれる「コラーゲン」(肌のハリツヤに効果的!)が原料の「ゼラチン」を混ぜて冷やし固めたものです。語源は固まる・凍るという意味の「ゲラレ(gelare)」というラテン語に由来すると言説が有力です。18世紀~19世紀初頭にはすでに『ゼリー』は作られていたようですが、当時の『ゼリー』は今よりも「ゼラチン」の使用量が多く固めだったようです。「ゼラチン」以外にも「寒天」や色々な凝固剤があり、それぞれ「食感」や「透明度」、「凝固力」等が異なるため、現在では使い分けされています。「ゼラチン」の主成分は「タンパク質」なので、食欲が落ちるこの時期は『ゼリー』で上手に栄養補給しませんか?

今月号の「お菓子の生地・種」担当は…
営業部 バイパス店販売の いしくらです。

【お題「最近ハマっている & 心に響く音楽」】

ちょっと(!?) ミーハーな私(私)は、最近話題の「SEKAI NO OWARI (=セカオワ)」の「Habit」の動画を check したら…中毒性のあるダンスと曲の虜になっています

