

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

9月号

vol.256

ほのほの便り

アカウンティング



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。

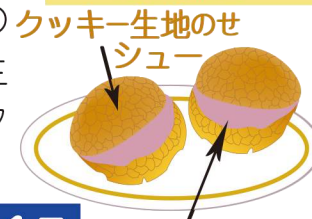
毎月七日
きさばあちゃんの日

9月5日(月)、6日(火)の2日間
1日300個限定で販売致します。

志んこ餡 クッキー・シュー 300円

「クッキー生地」を被せて焼いた「シュー皮」の中に、セキト自慢の「志んこ」に使用の「こし餡」と「生クリーム」を合わせた「特製餡クリーム」をたっぷり詰めました。

数量限定の人気商品です。ぜひご予約を!



冷蔵(10℃以下)保存 消費期限: 1日 特製餡クリーム

お菓子の「生地」種

香ばしさが絶妙「最中(種)」

平安時代に宮中で催された“月見(十五夜)の宴”に菓子として出された白く丸い餅を、「最中(満月)の月に似ている」と公家達が言ったのが由来とされています。その後“餅米”を捏ね蒸し、薄く延ばして焼いたものが『最中の皮(種)』となりました。今ではその『皮(種)』を2枚合わせて、中に“餡”を挟んだものを「最中」と言っています。あらかじめ『皮(種)』に“餡”を挟むため、しっとりとなじんだ食感が特徴の「最中」(セキトでは「二分三厘」)は、昔ながらの製法です。また『皮(種)』と“餡”が別々になっていて、食べる直前に自分で“餡”を詰めるサクサクパリッと香ばしい「最中」(セキトでは「バスケットの街・手づくり最中」)もあります。そして『皮(種)』に、キャラメルがけのナッツやライスパフを焼き込んだ「松原のさんぽみち」は、日持ちのする洋菓子としても人気です。それぞれ食べ比べてみてください♡

今月号の「お菓子の生地・種」担当は…
製造兼販売(セキト初・二刀流)のおおやまです。

【お題「最近ハマっている & 心に響く音楽」】

今、大人気の“BE:FIRST”の「Bye-Good-Bye」は、MV(=ミュージックビデオ)に出ているメンバーの歌、ダンス、歌詞の全てが爽やかで暑さを忘れちゃうくらいステキな曲です♡



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

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9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	

● 店休日
毎月七日
きさばあちゃんの日

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。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!

二分三厘

130円 (お箱詰めもご準備できます)

秋田杉の板をかたどった香ばしい“焦がし”の「最中種(皮)」に、ねっとり「粒あん」とやわらか「求肥」を詰めた“餅入り最中”です。

製造担当: 工藤 典子

「求肥」を練る際、“均等に火(熱)が入るように”そして“コシを残しつつ、軟らかく”の加減がなかなか難しいんです♡

高温多湿・直射日光を避け
消費期限: 5日間

焼チーズケーキ

冷蔵(10℃以下)保存
消費期限: 1日間

350円

男性にもファンが多い、セキトの定番ケーキです。「クリームチーズ」に「卵」と「牛乳」をあわせ、ふっくら蒸し焼きしています。

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。

- ◆ バイパス店で現在販売中の「ソフトクリーム」のお味は「バニラ・コーヒー・ミックス」です。「志んこパフェ」や「コーヒーフロート」は、「ソフトクリーム」と「志んこ」等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)
- 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

- ◆ 今年の「十五夜」は9月10日(土)です。「うさぎ饅頭・月見まんじゅう」、「月見だんご」「うさぎプリン」は、9日(金)、10日(土)の2日間販売致します。数量限定での販売となりますので、ご予約をお勧め致します。
- ◆ 19日(月・祝)は敬老の日です。おじいさん・おばあさんへの贈り物にピッタリの「敬老の日・特別ケーキ」を17日(土)~19日(月・祝)まで販売致します。詳細は9月中旬頃に掲載予定の地元新聞・北羽新報等でご確認ください。
- ◆ 20日(火)~26日(月)までは秋のお彼岸です。この期間限定で「草餅入り・彼岸だんご」を販売致します。また、“彼岸入り”から“彼岸中日”(20日~23日)までの間は「黄奈粉おはぎ」を数量限定販売致します。どちらも夕方頃には売り切れが予想されますので、ご予約をお勧め致します。

2018年7月に「バスケットの街・手づくり最中」は発売となりました。数十年来お取引頂いている石川県金沢市にある“最中種”の有名メーカーさんと、形状やサイズ、焼き具合等を何回も(1年近く)やり取りして生まれた“バスケットボール”型の最中種は、とっても思い入れのある一品です。“焦し”と呼ばれる香ばしい香りと歯触りの“最中種”に、“粒あん”が“白あん”を挟んで…ぜひ一度召し上がってみてください♡

押し