

毎月25日頃発行

発行
株式会社 セキト
ほのぼの編集部

月刊

お菓子のある楽しい毎日

'22

10月号

vol.257

ほのぼの便り

アカウンティング



ひっそりと
やっています



毎月セキト
きさばあちゃんの日

- 地方発送はできません。
- 製造数量・販売日が限定の商品となります。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。

10月6日(木)、7日(金)の2日間限定販売致します。



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

令和4年10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
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。

● 店休日前日の午後はソフトクリームマシンの分解・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。

今月のイチオシッ!

スイートポテトパイ 170円 (お箱詰めもご準備できます)

ほくほく「さつまいもペースト」を「折りパイ生地」で渦巻き状に巻き込んで、さっくり焼き上げた人気の焼菓子です。

製造担当: 佐藤 保
焼き上がりの渦巻きが“均等”になるように、「パイ生地」の上に硬めの「さつまいもペースト」を平らに“絞って”作っています。



高温多湿・直射日光を避け
消費期限: 5日間

季節の上生菓子
冷蔵(10℃以下)保存
消費期限: 3日間
280円

地方発送はできません

季節の景色や花々を、「餡」や「羊羹」等の和菓子素材で表現しています。【上町本店では、前日までにご予約を頂いてからご準備致します】

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

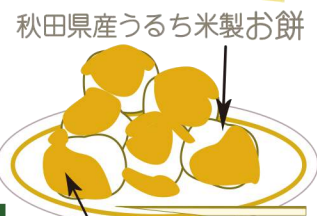
- ◆ 9月20日(火)~26日(月)までは秋のお彼岸です。この期間だけの限定で「草餅入り・彼岸だんご」を販売致しております。夕方頃には売り切れが予想されますので、ご予約をお勧め致します。
- ◆ 30日(金)のみ限定で「草もんちゃ」を販売致します。
- ◆ 10月1日(土)より「おやき」と「こんがりもちもちパイ」を発売致します。(翌年3月中頃までの季節商品です)
- ◆ 22日(土)、23日(日)は3年振りで「能代市産業フェア」が能代市総合体育館で開催されます。体育館前の屋台村で「おやき」や「志んこ」、「おしるこ」等を販売予定です。
- ◆ 31日(月)は「ハロウィン」です。これに合わせて28日(金)~11月1日(火)は「秋の収穫祭」を開催致します。
- ◆ 10月下旬~11月上旬で、今季の「ソフトクリーム類」の販売は終了の予定です。(材料の在庫状況により前後致します)

想いつれづれ
暑さが少し落ち着き、爽やかな風が吹き始めると「おやきはいつから?」と聞かれることが多くなります。またこの時期、バイパス店で閉店の準備を始める頃、天気の良い夕方には窓の外で美しい「夕焼けショー」が上映されます。日々の小さな一コマですが、秋を感じ今日この頃です。

【新米!!】みたらし・しんこ 1人分380円

セキトの超定番商品「志んこ」の「お餅(秋田県産「新米」うるち米)」を、昆布ダシを効かせた甘じょっぱい自家製「みたらしタレ」で絡めました。熱いお茶と一緒に…。

人気の高い商品です。ぜひご予約を!



高温多湿・直射日光を避け 消費期限: 1日
自家製みたらしタレ

お菓子の「生地」種

サクリこんがり「パイ生地」

『パイ』と言えば、アップルパイやミートパイ等を連想しますか?? それとも円周率(π=3.14159...)でしょうか?ここでは「お菓子の『パイ(生地)』について紹介します。諸説ありますが1300年代初頭にイギリスで生まれた『パイ(生地)』は当時食べ物ではなく、オーブンのなかった時代に“かまど”で食材を焼くための“器”として使用されていたそうです(料理が出来上がると捨てられていたそう)。16世紀頃に性能の良いオーブンが登場すると、『パイ(生地)』をおいしく食べるための工夫を重ねるようになり今に至るそうです。『パイ(生地)』は【今月のイチオシッ!】の「スイートポテトパイ」や「こんがりもちもちパイ(10/1 発売)」等に使われる『折りパイ』と、セキトの定番「ばいまん」や「パンプキンパイ」等に使われる『練りパイ』の2つに大きく分けられます。食感の違いにも注目して食べてみてください。

今月号の「お菓子の生地・種」担当は…今年4月に新卒入社のお販売 よしもとです。

【お題「最近ハマっている & 心に響く音楽」】

“上海アリス幻楽団”(ゲーム音楽などの同人サークル)の「矢島船神社の結界」がお気に入りです。宇宙を彷彿とさせるメロディアスな雰囲気は、とてもワクワクするんです。

