

毎月25日頃発行

発行
株式会社セキト
ほのほの編集室

月刊

お菓子のある楽しい毎日

'22 11月号

vol.258

ほのほの便り

LINE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

11月6日(日)、7日(月)の2日間限定販売致します。



味と心でごあいさつ

www.sekito.jp

市内配達・地方発送 専用

9:00~17:00
(ご希望出荷日の2,3日前にご予約ください)
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

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。今季は現在販売中ですが、翌年3月中旬で終売となる予定です。

令和4年11月

日	月	火	水	木	金	土
30	31	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			

以前より店休日を多く取得させて頂いております。ご不便をおかけ致しますが、社員の休日確保のためご理解ください。

今月のイチオシ!

もちっと贅沢まんじゅう

120円

「葛」を使った独特なもちり食感の皮で、上品な甘さの「皮むき晒し餡」を包んだ、しっとり“蒸し饅頭”です。

製造担当: 武田 リエ子

「葛」が入った「饅頭生地」を加熱混合する時の“火加減”と、「餡」を包んだ後に蒸す時の“蒸気の調整”が非常に難しいです。

地方発送OK!



高温多湿・直射日光を避け
消費期限: 3日間

黒ゴマと焼きなこのロール

地方発送はできません

ふんわり「スポンジ」で香ばしい「黒ゴマクリーム」と「焼きなこクリーム」を巻き込んだ、和風のロールケーキです。

冷蔵(10℃以下)保存
消費期限: 1日のみ

380円

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

- ご来店時はマスクの着用をお願い致します。(屋内となります)
- お買上げのケーキ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。

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

- ◆ 10月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。
- ◆ 「クリスマスケーキ」のご予約受付がもうすぐスタート致します。ご予約受付後の「変更」はお渡し間違いの原因になるため、前もってスケジュールの調整をしてからご予約くださいますよう、お願い致します。
- ◆ 15日(火)は「七五三」です。頂いたお祝いへのお返しは「内祝」となります。お返しについては販売員へご相談ください。
- ◆ 「お正月用お餅」は12月に入ってからご予約受け開始となります。「お供え餅」「のし餅」「味餅」等、ご相談ください。

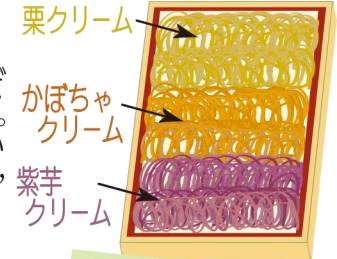
今季の「ソフトクリーム」の販売は終了となりました。「志んこパフェ」や「コーヒーフロート」も「ソフトクリーム」を使う商品のため、同日で終売となりました。次季の発売は来年4月中頃の予定です。

想いつれづれ

10月中旬、約3年半振りに出張で東京・横浜へ行って来ました。第7波が落ち着いたタイミングで飛行機や宿泊の手配をしたのですが、出発時には第8波の気配が。当社の「コロナ感染者第1号」にならないように、携帯消毒用アルコールを持ち、乗り物ではマスクを二重にして出掛けました。ドキドキしながら仕事をこなし、帰着した大館能代空港から検査キットをくわえて車を運転し…路肩で確認した「陰性」の結果にホッとして帰宅しました。もう誰が罹ってもおかしくない状況とは言え、私たちは“味覚・嗅覚障害”の後遺症が残ると仕事ができなくなります。これからも「正しく恐れる」を心に留めながら、徐々に「日常」に戻って行けたらと思います。気を張って疲れた出張だったけど、徐々に情報や刺激を受け…さて、アウトプット頑張りまーす!

芋・栗・かぼちゃの3色弁当 700円

ふんわり「スポンジ」を弁当折りに敷いて、「紫芋」と「栗」と「かぼちゃ」の「特製クリーム」をたっぷり彩り良く絞りました。“弁当風”の欲張りケーキです。



冷蔵(10℃以下)保存 消費期限: 1日

初登場の商品です。ぜひご予約を!

お菓子の「生地」種

バリエーション色々「饅頭」



和菓子の“超定番”『饅頭』は、室町時代頃に中国から伝わったと言われています(諸説あり)。当時は牛や羊の「肉」を「小麦粉」に混ぜて蒸した『蛮頭(饅頭)=マントウ』が主流だったとか。日本に伝わった後、「小麦粉」を「甘酒の麴」で発酵させた「皮」を蒸す製法が確立し(現在の「酒饅頭」のようなもの)広がったようです。“中餡”は2つに大別され「野菜」を塩で煮込んだ「菜饅頭」と、当時は高価な砂糖を使用した「砂糖饅頭」があったそうです。江戸時代初頭には「栗饅頭」や「葛饅頭」、「そば饅頭」等、日本各地で様々な『蒸し饅頭』が誕生しました。その後、南蛮菓子から影響を受けた『焼き饅頭』も生まれました。現在では「バター」や「ミルク」等、洋菓子の要素が加わった“洋風饅頭”も登場しています。『蒸し饅頭』の「もちっと贅沢まんじゅう」や『焼き饅頭』の「三重衣(ゴマ)(チーズ)」等、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…今年4月に入社した販売 ころやしです。

【お題「最近ハマっている & 心に響く音楽」】

オーディション番組出身のボーイズ7人組ダンス & ボーカルグループ“BE:FIRST”の「Shining One」はキラキラした楽曲で、元気が出ますよ。

