

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 12月号

vol.259

# ほのほの便り

「ZINNO」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

12月4日(日)、5日(月)の2日間限定販売致します。

●店休日の都合により、販売日が変則となっております



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  
能代市宇下内崎 63-13  
ご来店 TEL. 0185-52-1230  
ご予約専用 FAX. 0185-52-8383

上町本店 9:00~13:00  
能代市上町 12-2  
ご来店 TEL. 0185-55-0030  
ご予約専用

## お知らせ 「価格変更」のお知らせ

春先に一部商品の値上げを致しましたが、10月以降の原材料や包材、光熱費等の更なる価格高騰により、この度12月1日(木)より再度、一部の「商品の値上げ」をさせて頂くことと致しました。時節柄大変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》

- ご来店時(屋内となります)はマスクの着用をお願い致します。
- 店内でのお召し上がりは現在休止しております。お車やご自宅等、どうぞ店外でお召し上がりください。

## 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

- ◆ 「クリスマスケーキ」のご予約を受付中です。ご予約後の「変更」はお渡し間違いの原因になるためご遠慮頂いております。日時や種類、サイズ等を確定後にご予約くださいますようお願い致します。(一部、締切日のある物、数量限定の物もございます)
- ◆ お正月の「お供え餅」「のし餅」等をご予約でお作り致します。ご予約が集中した場合は、お作りできないこともございます。
- ◆ 12月後半は変則で、19日(月)を店休日とさせていただきます。(20日以降、年内は休まず営業致します)
- ◆ 22日(木)は冬至です。21日(水)、22日(木)の2日間、かぼちゃと小豆の特製餡の「冬至餅」を数量限定で販売致します。
- ◆ 大みそか・31日(土)のバイパス店は15:00閉店となります。お早めの時間のご利用をお願い致します。(上町本店は通常通り、13:00閉店となります)

今季の「ソフトクリーム」類の販売は、終了となりました。次季の発売は来年4月中頃の予定です。

想いつれづれ

2022年のカレンダーも、残すところあと1枚…コロナ禍になり丸3年になります。いい加減この状況を脱したいので、“非科学的”ですが縁起を担ぎまくって新年を迎えたいと思います。まずは手始めに、日本人にとって特別の日食べる“ハレ”の食べ物で、体を温める「お餅」を準備。そして元旦には“魔除けの色”とされる“赤=小豆色”の「餡」を使った「おしろこ」を食べて、身体の中から厄除けと運気&代謝upを願いたいと思います。日本人ならではの古き良き習慣を踏襲し、2023年は良い年にしたいですっ!!

## 令和4年12月

日	月	火	水	木	金	土
		29	30	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  
8:30~15:00  
(上町本店は通常営業)

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。

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、社員の休日数確保のためご理解ください。

## 今月のイチオシ!

## 昔ながらのマドレーヌ 200円

「卵」をたっぷり使って焼いた、“昔ながら”の優しい甘さの「マドレーヌ」です。  
製造 担当: 三浦 正美  
「卵」や「薄力粉」等、材料を加える“タイミング”に気を付けています。焼き上がり後は乾燥させないよう、素早く“粗熱”を抜いてふっくら仕上げています。



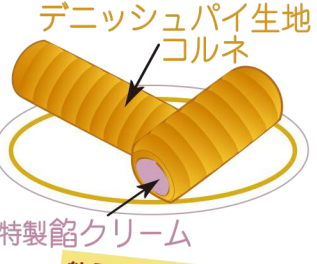
高温多湿・直射日光を避け  
消費期限: 5日間

のし餅 1升当たり3,000円~  
12月27日からは「砂糖入り」の「豆餅」や「シソ餅」等も数量限定で販売します  
ご予約は12月中頃より受付を開始致します。

能代近郊産の「餅米・きぬのはだ」を使い、しっかり“杵搗き”しています。量販店の「捏ねた餅」とは違う、本物のコシをお味見ください。  
【地方発送用の「CAS® 杵搗き餅」は中旬頃よりご発送承ります】

## 志んこの餡 クリーム入り さくさくミニコルネ 270円

香ばしく焼いた「デニッシュパイ生地コルネ」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。



冷蔵(10℃以下)保存 消費期限: 1日

## お菓子の「生地」種

## しっとり食感「バターケーキ生地」

『バターケーキ(生地)』とは、基本配合の「バター」「卵」「砂糖」「小麦粉」を“同量”(= お菓子業界では“同割”と言う)混ぜ合わせて焼いたお菓子で、どっしり&しっとりした食感が特徴です。一般的には「マドレーヌ」や「パウンドケーキ」等が『バターケーキ(生地)』に分類され、“同割”の配合に「ベーキングパウダー」や「レモン果皮・果汁」「粉末アーモンド」等を加えアレンジし、「レモンケーキ」や「フリアン(=フィナンシェ)」になります。一方、“4月号”でも取り上げた“スポンジケーキ”は「卵」「砂糖」「小麦粉」がメイン配合で、フルーツや生クリーム等、他の食材を引き立たせる軽い食感が特徴の生地です。「いちごのショートケーキ」等の“スポンジケーキ”のふんわり食感と、「昔ながらのマドレーヌ」や「レモンケーキ」「フリアン」等の『バターケーキ(生地)』のしっとり食感の違いを楽しんでください。

今月号の「お菓子の生地・種」担当は…  
営業部 統括マネージャーの いたうです。

【お題「最近ハマっている & 心に響く音楽」】  
“中島みゆき”さんの「糸」もイイのですが、“ミスチル(=Mr.Children)・桜井和寿”さんの「糸」が好きです。イマドキの速いテンポの曲には付いていけません。

