

毎月25日頃発行

発行
株式会社 セキト
ほのぼの編集室

月刊

お菓子のある楽しい毎日

'23

3月号

vol.262

ほのぼの便り

アカム公式
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
きざばあちゃんの日

3月は4日(土)~7日(火)の4日間
数量限定で販売致します。



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
(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

令和5年3月

日	月	火	水	木	金	土
26	27	28	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!

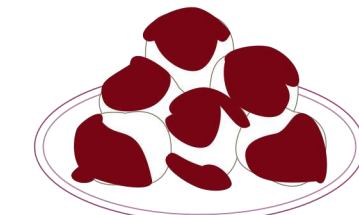
能代名物 志んこ

重箱入り 1,300円~
重箱ナシ 500円~

「うるち米」を自家製粉して搗いたコシのある「お餅」を、「こし餡」で絡めたシンプルな味です。80余年守り続けている味です。

製造 担当: 原田 良子

粉の「水分含有量」が日々違うため、「加水量」を調整しています。餅生地を均一にする為、『セイロ』に均等に並ぶ様注意しています。



高温多湿・直射日光を避け
消費期限: 1日間

ご遠方の方にはこちら!

CAS 志んこ
冷凍(-18℃以下)保存
賞味期限: 30日間
2個パック 1,300円
3個パック 1,950円
4個パック 2,600円

特殊な凍結機械【CAS®】で、出来たて「志んこ」を冷凍してご発送しております。(自然解凍でOKです)

お知らせ 《お客様へのお願い》 2023.3.13 より変更の予定

新型コロナウイルスのワクチン接種の未済に関わらず
季節性インフルエンザ

- 店内(=屋内)で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

◆ 3月7日(火)は秋田県の公立高校選抜試験日です。受験生の頑張りを応援するため、“能代鎮守・日吉神社”で(2/19・大安)合格祈願して頂いた秋田県産“うるち米”で作った「桜咲く・合格祈願 志んこ」を1日(水)~6日(月)まで販売致します。また、今年は試験当日の朝ご飯やお弁当にお使い頂けるよう、「合格祈願米」を2月23日(木・祝)~6日(月)まで販売致します。

◆ 3日(金)はひな祭りです。自家製「練乳あん」の「いちご大福」や毎年好評の「ひなデコレーション」や「ひなショート」・「仮」ひなケーキ」を1日(水)~3日(金)まで数量限定で販売致します。

◆ 14日(火)はホワイトデーです。限定パッケージの「焼菓子ギフト」や、13日(月)、14日(火)の2日間限定販売の「W.D.スペシャルケーキ」も販売予定です。すべて数量限定での製造となるため、事前のご予約をお勧め致します。

◆ 季節の人気商品「おやき」の販売は12日(日)で終了となります。また、13日(月)の1日限定で「草もんちゃ(草餅のおやき)」を販売致します。どちらもお食べ逃しなく!!

◆ 18日(土)~24日(金)は春のお彼岸です。春と秋のお彼岸期間中にしか食べられない「草餅入り・彼岸だんご」を販売致します。まとめ買い等で売切れる場合がありますので、事前のご予約をお勧め致します。なお、彼岸期間の市内配達のご注文は、お時間の指定は承ることはできません。ご了承ください。

◆ 31日(金)より春風誘う「花見だんご」が発売となります。(桜の花が終わる5月頃までの販売予定です)

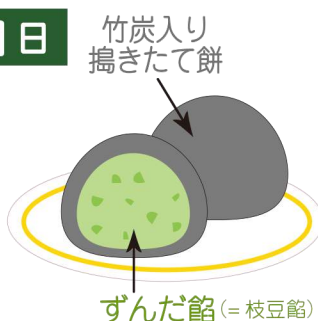
最近、秋田県内の情報誌や企業のHP等でセキトの商品(志んこや季節モノ)を取り上げて頂く機会が増えました。これはやっぱり“人の動きが活発”になってきたからでしょうか。空の色も少しずつ明るくなってきました。今年の春は“コロナ収束の春”になります様に!!

ずんだ黒大福

1個...180円

暖房・直射日光を避け 消費期限: 1日

体内毒素の排出、免疫力アップの「竹炭粉末」を搗き込んだ「お餅」で、粒感の残る「ずんだ(枝豆)餡」を包みました。甘さ抑えめで、ヘルシーにお召し上がり頂けます。



お菓子作りの道具達

使えるッ!「蒸籠(セイロ)」

『セイロ』とは竹や木材等でできた調理器具で、漢字では蒸籠と書きます(“せいろ”と読む場合もあり)。一般的にはお湯を沸かした鍋等にのせ、すのこ状の底から蒸気を通して加熱調理する“蒸し器”の一部分です。『セイロ』のすのこ面に直接具材を置くことも可能ですが、ご家庭で使用する場合はカットしたクッキングシートやキャベツ等の葉野菜を敷いてからのせると、具材がくっついてしまったり油汚れが付くのを防止できます。『セイロ』を使う時のコツと注意点を。“下段に火の通りにくいもの。上段に火の通りやすいもの”という順番で。また“空焚き”には火事の危険もあるので、お湯の量をこまめに見て足すように。“乾燥して固くなったパンを蒸す”とふっくら加減が戻ります。セキトでは“志んこの餅”や“赤飯”、“春の香”等の仕込みに欠かせない大事な道具です!!

今月号の「お菓子作りの道具達」担当は…
営業部 バイパス店販売の きくちです。

【お題「コロナから解放されたら、コレをするぞ!!」】

3年になるコロナ禍もようやく収束の兆しが見えてきたので、我慢してきた“外食”を思いっきり楽しみたいです。まずは「美味しいラーメン」をアチコチ食べに行きたいです!!

