

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

6月号

vol.265

ほのぼの便り

味と心で ごあいさつ
セキト
www.sekito.jp

バイパス店
8:30~18:00
能代市字下内崎 63-13

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

事前ご予約くださったお客様へ
優先販売とさせて頂きます
TEL. 0185-52-1230
FAX. 0185-52-8383

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

毎月七日
きさばあちゃんの日

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。

★ドイツのシュバルツヴァルト(= 黒い森)地域の
特産「キルシュ(酒)」を使った伝統のケーキ。

黒い森のキルシュロール 390円

「キルシュ(=さくらんぼリキュール)」
を使った、ドイツの初夏の“定番ケ
ーク”を手軽なロールにしました。

製造担当: 佐藤保

「生クリーム」は、気温が高い時期
や泡立て過ぎるとボソボソにな
りやすいです。冷えた状態で素
早く絞るよう気を付けています。

あじさい餅 6月2日(金)より発売

冷蔵(10℃以下)保存 消費期限: 2日間
170円

もう一押し!
地方発送はできません

お知らせ

- ◆「わらび餅」や「あんみつ2種」、「冷やし白玉ぜんざい」等、冷たい和菓子の販売がスタートしております。また、6月2日(金)からは「あじさい餅」も発売になります。
- ◆8日(木)、9日(金)の14時頃~2日間限定で、埼玉県のJR大宮駅で開催される「大宮あきた産直市」にて「志んこ」を数量限定で販売致します。JR東日本が展開する“はこビュン”で、朝作った「志んこ」を新幹線で大宮まで運びます。
- ◆毎年6月16日は「和菓子の日」です。セキト自慢の“志んこ”的「お餅」を、あっさりとした甘さの枝豆の餡 = 「ずんだ」に絡めた「ずんだ・しんこ」を9日(金)~16日(金)の6日間限定で販売致します。[13日(火)、14日(水)は店休日となります]
- ◆“6月の第3日曜日”的18日(日)は父の日です。17日(土)、18日(日)の2日間限定で、お父さんのために作る「特別なケーキ」を数量限定で販売する予定です。詳細は後日、店内POP等でお知らせ致します。
- ◆「ソフトクリーム」と「ソフトクリーム使用の2品」の販売がスタート致しております。お盆過ぎまでは「バニラ・あんこ・ミックス」のお味となります。また、「志んこパフェ」と「コーヒーフロート」は、「ソフトクリーム」と「組合わせる商品」の両方の在庫がある時の販売可能です。どちらかが売れ切れの場合はお作りできません。

● なお、店内でのお召し上がりは現在休止しております。
お車等、どうぞ店外でお召し上がりください。

上町本店は4月10日をもって営業を終了し、閉店となりました。
長年ご利用ください、ありがとうございました。

6月1日からLINEの“公式アカウント”的システムが大きく変わることになり、3年前から利用してきたセキトでは5月31日(水)で「LINE配信」を終了し、6月1日(木)から「Facebook投稿」に切り替えることになりました。“公式アカウント”的操作にやっと慣れてきたところなので、正直悩んだのですが…お客様に生きた情報を届けするために、現在“Facebook”的アレコレを学習中です!詳細が確定したら、“セキト・LINE公式アカウント”的“お友達登録をされている方”に優先でお知らせします!→
※お客様が普段お使いの個人用LINEの変更ではありません。

セキト公式ホームページ

店休日等の正式情報
は「各種グルメサイト」他ではなく、右記
QRコードを読み取
りご確認ください。



- 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…月ごとに変われるお菓子を『毎月七日』に販売します。

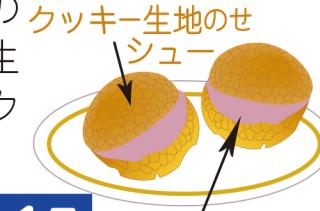


毎月七日
きさばあちゃんの日

6月は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
クリーム入り クッキー・シュー 320円**

数量限定の人気商品です。
ぜひご予約を!



特製餡クリーム

冷蔵(10℃以下)保存 消費期限: 1日

お菓子作りの道具達

クリーム以外にも「絞り袋」

『絞り袋』とは、その名の通り“クリームや生地を絞るための袋”で、お菓子作りの基本の道具の一つです。材質は“布製”と“ビニール製”があり、メーカーや素材によつても厚さや固さが様々で、サイズも色々あります。“布製”は丈夫なので、生地を絞り出して焼くクッキー・シュー生地等の固さのある物を絞るのにおすすめです。一方、リーズナブルで手軽に購入しやすい“ビニール製”は使い捨て用なので衛生的です。ただ、固い生地を絞ろうとすると破れてしまったり、口金が飛び出したりすることもあるので要注意です!セキトでは環境に優しい“布製”をメインに使っていますが、衛生にも考慮して使用後はしっかり煮沸殺菌をしています。【今月のイチオシ!】の「黒い森のキルシュロール」の絞りにも注目です!☆

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こばやしです。

【お題「コロナから解放されたら、コレをするぞ!!】

高校を卒業以来、会うことができていない“県外に住む友達たちに会いに行きたいです!!”ついでに(?)各地の名物料理や地酒なんかも楽しみたいですツバメごっこ

