

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

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。



毎月七日
きさばあちゃんの日

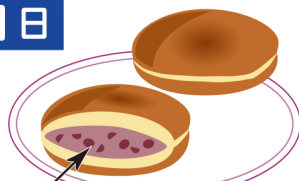
- 地方発送はできません。
- 製造数量・販売日が限定の品となります。ご予約をお勧め致します。

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。

9月は7日(木)の1日のみ数量限定で販売

おやきの粒あんクリーム生どら焼 1個 230円

冷蔵(10℃以下)保存 消費期限:1日



特製・粒あんクリーム

初登場の商品です。ぜひご予約を!

「はちみつ」や「みりん」を加えしっかりと焼いた「どら焼皮」に、セキト創業の味“おやき”の「粒あん」と「生クリーム」を合わせた「特製・粒あんクリーム」をたっぷりサンドしました。

お菓子作りの道具達

地味に便利な「餡べら」



『餡べら』とは、主に包餡(ほうあん=生地+中餡を包む作業)時に使用する調理器具です。饅頭に餡を包む時はもちろん、パン生地にカレーフィリングや餡等を包んだり、餃子や中華まんを作る時にも重宝します。竹等の「木製」と「ステンレス製」のものがありますが、現在は耐久性や衛生面等から「ステンレス製」のものが主流となっています。先端が丸みを帯びている形状なので、包む皮生地を傷つけません。また、『餡べら』の代用として使われることが多いスプーンに比べると、フラットな形状なので中餡やフィリング等の食材がくぼみに残りにくく作業効率がぐんと上がります。セキトでも「小豆まんじゅう」の粒あんを包む時や、「二分三厘」の餡を詰める時に使っていますよ。

今月号の「お菓子作りの道具達」担当は…営業部 バイパス店の おおたかです。

【お題「いつかは行きたいあの場所・観たい景色!!」】
“韓国ハワイ”と言われる「済州島(チェジュ島)」に行ってみた〜いっ!!ハマっている韓国ドラマや映画のロケ地の、キレイなビーチや豊かな自然に浸ってみたいですね。



ほのぼの便り

市内配達・地方発送 受付は…

9:00~17:00の間で
出来るだけご希望出荷日の
2,3日前にご予約頂きますようお願い致します

お知らせ

◆「ソフトクリーム」と「ソフトクリーム使用の2品」を販売しております。現在は「バニラ・コーヒー・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。(「ソフトクリーム類」の販売は10月下旬で終了予定)

● 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。

◆ 9月18日(月・祝)は敬老の日です。おじいさん・おばあさんへの贈り物にピッタリの「敬老の日・特別ケーキ」を16日(土)~18日(月・祝)まで販売予定です。詳細は9月中旬に掲載予定の地元新聞・北羽新報等でご確認ください。

◆ 20日(水)~26日(火)までは秋のお彼岸です。この期間限定で「草餅入り・彼岸だんご」を販売致します。また、「彼岸入り」から“彼岸中日”(20日~23日)までの間は「黄奈粉おはぎ」を数量限定販売致します。どちらも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。

◆ 今年の「十五夜」は29日(金)です。「うさぎ饅頭・月見まんじゅう」、「月見だんご」「うさぎプリン」は、28日(木)、29日(金)の2日間販売予定です。すべて数量限定での販売となりますので、ご予約をお勧め致します。詳細は9月下旬に掲載予定の地元新聞・北羽新報等をご覧ください。

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。この秋の発売は10月6日(金)からの予定です。

◆ 限定のお菓子や店休日等の情報、地域のイベント等の情報を、公式HP以外にFacebookにも投稿しています。ご来店の前等「お菓子のセキト」で検索・フォローください。

新卒で就職した当時のお店のオーナー・シェフがこの夏、能代へ会いに来て下さいました。神奈川の超人気店で働く当時、体調を崩した一人暮らしの私にお粥を届けて下さったり、商品の仕上げの“肝”の生クリームが上手く絞れなかった時に根気強く教えて下さったり…今でも優しくして頂いた当時は思い出します。短い時間でしたが経営でご苦労されたお話や、OB・OGのその後等を聞かせて頂きありがとうございました。永遠の目標のシェフ、ずっとお元気でいてくださいね。



お店[作りたて工場直結]
8:30~18:00
能代市字下内崎 63-13

TEL. 0185-54-3131
FAX. 0185-54-2433

事前ご予約くださったお客様へ
優先販売とさせていただきます

令和5年9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

● 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!

小豆まんじゅう

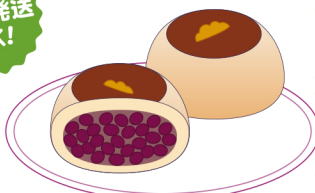
150円

「粒あん」がぎっしり詰まった素朴な“焼饅頭”です。お茶のお供に、ホッとするおいしさです。

製造担当: 村上 富貴

「小豆・粒あん」を練る際は「餡べら」で“包餡”しやすくするために、柔らかめに練り上げています。(その後焼くので、出来上がりは硬めになります)

地方発送OK!



高温多湿・直射日光を避け
消費期限: 5日間

志んこのあんこ生ロール

冷蔵(10℃以下)保存 19cm 1,100円
消費期限: 1日間 (「ハーフ」もあります)

「志んこ」に使用の「こし餡入り生クリーム」を「秋田県産・米粉」のスポンジで巻きました。(同工場小麦粉使用)

押し