

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

'24 1月号

vol.272

ほのぼの便り

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“思い出せる懐かしい味”を…月ごとに変わるお菓子を「毎月七日」に販売します。

1月の **きさばあちゃんの日** は **お休み** です。

2月のお菓子をお楽しみに…

(毎年1月と5月の「きさばあちゃんの日」はお休みです)

フリースペース

2023年6月にFacebookを始め、約7ヶ月。あまりマメではなく、ゆる〜くアップしています。😊「フォロー」や「いいね」をくださる方は、能代周辺にお住まいのお知り合いがほとんど。2024年は、能代にお越しくくださる方にも楽しんで頂けるように進化させたいと思います。😊

お菓子の原料と種類

「餡」とは一体…?



『餡(あん)』とは中国から伝わった餃子や焼売等の中身の“肉餡”等の「詰め物」を指していました。獣肉の食用が禁じられていた日本では、“豆”や“南瓜”等を“塩”で味付けした練り物を“饅頭の詰め物”としたのが始まりで、江戸〜明治時代頃ようやく今のような“砂糖”を使った『餡』になったそうです。和菓子でよく使われる『餡』は主に2つに分かれます。“白いんげん豆”を使った「白餡」はあっさりとしているので“フルーツ”と組み合わせたり“上生菓子”に使われる事が多い素材です。“小豆”を使った「小豆餡」は製造の過程で“小豆”の皮を取り去ると滑らかな舌触りの「こし餡」に、皮をそのまま残すと粒感がある「粒あん」にと、更に分かります。『餡』を使っておやつを準備するのは難しいと思われるのですが、“志んこ”の「こし餡」を使えばご自宅で「おしるこ」が手軽に作れますよ。😊

今月号の「お菓子の原料と種類」担当は…
営業部の **こばやし** です。

【お題「いつかは行きたいあの場所・観たい景色!!」

“博多(福岡県)の「屋台街」に行って、本場の「豚骨ラーメン」をハシゴしたいです!! 野外で「明太子」をツマミに飲むのも最高でしょうね。😊



お知らせ

- ◆ 大みそか・31日(日)は15:00閉店となります。店内混雑の場合、お待たせしてしまいますので、14:30頃までのご来店をお願い致します。
- ◆ 年始の営業時間は**変則**となります。お手数でも左記カレンダーをご確認の上、お早目の時間にご来店をお願い致します。
- ◆ 1月2日(火)は10:00開店となります。新春吉例の「福袋」を200袋限定で販売致します。(購入数量に制限はございません)どうぞ温かい服装でお並びください。
- ◆ 9日(火)〜11日(木)はお正月休みを頂きます。
- ◆ 11日(木)は鏡開きです。「うぐいすきな粉」や“志んこ”に使用の「こし餡」は8日(月・祝)までにご購入ください。
- ◆ 22日(月)は**全社員ミーティング**のため、17:00閉店となります。お早目の時間にご来店をお願い致します。

「ソフトクリーム」類の販売は11月で**終了**となりました。次季の発売は4月中頃の予定です。

◆ 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。

想いつれ

『今月号の担当:小林さん』の【いつかは行きたい…】の原稿を見て、若かりし頃に博多の有名フランス菓子店へ研修に行った時の事を思い出しました。熱血で豪快で器の大きいオーナーですが、シンプルで繊細なお菓子を作る方で、たった10日位しかいなかった研修生の私にもお菓子やお店の仕事の他にたくさんの事を教えてくださった尊敬する方です。今も覚えてくださっていて、機会があるとお電話をくださいます。オーナーに会いに、当時の仲間会いに、そしておいしい博多グルメを堪能しに、大好きな街・博多に久しぶりに行きたーい!!小林さん、思い出させてくれてありがとっ。

コロナ禍以前の生活に徐々に戻ってきた2023年も、セキトをご愛顧くださりましてありがとうございました。

2024年は「楽しいひとときを更に楽しくするお菓子」をお届けできるよう、社員一同心を合わせて取り組んで参ります。新年もどうぞよろしくお祈り致します。

お店 [作りたて工場直結] 能代市字下内崎 63-13
8:30~18:00 TEL. 0185-54-3131 FAX. 0185-54-2433

市内配達・地方発送 受付は…
9:00~17:00の間で
(ご希望出荷日の2、3日前にご予約頂けますようお願い致します)

2024 令和6年1月

日	月	火	水	木	金	土
大みそか 31	元旦 1	2	3	4	5	通常営業 6
7	成人の日 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
- 15:00 閉店
- 10:00~16:00
- 8:30~16:00
- 8:30~17:00

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**3月14日(木)で終売**となる予定です。

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。

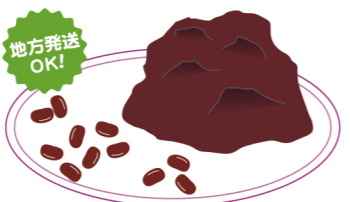
今月のイチオシ!!
志んこの「こし餡」 [500g袋パック 950円]
[やわらかチューブ入 650円]

「志んこ」に使っている「こし餡」を滅菌パックし、長めの日持ち(未開封で)にしました。おしるこやパタートーストに塗ったり…オススメです。

製造担当:原田 良子

“志んこ”に使う時は、季節等によって「こし餡」の“固さ”を調整しています。この「こし餡」は「お餅」の他、「パン」にも合うんですよ。😊

【未開封で】
高温多湿・直射日光を避け
賞味期限: 90日間~



【開封後は】
冷蔵(10℃以下)保存

もう一押し!
カシス・ショコラ [地方発送はできません]
冷蔵(10℃以下)保存 消費期限: 1日間 **390円**
「ブラックココア・ミニロール」の上に「生チョコクリーム」と「カシス(=黒ずり)クリーム」を絞り、華やかに仕上げました。