

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

'24 7月号

vol.278

ほのぼの便り

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。

毎月七日
きさばあちゃんの日

7月は5日(金)~7日(日)の3日間
数量限定で販売致します。



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日前にご予約頂けますようお願い致します



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6年7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	31			

夏場の消耗する時期に大切な社員達の健康を守るため、
店休日を上記のように設けて頂きます。ご不便をおかけ致しますが、どうぞご理解ください。

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。

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!

冷やし白玉ぜんざい

430円

程よい甘さに煮た「小豆」の粒感が残る「ぜんざい」に、手づくりのもっちり「白玉」を浮かべました。

製造 担当: 工藤 典子

「白玉粉」に水を加え混ぜる時、固過ぎず、でも軟らか過ぎにもならないよう調整しています。茹で上げのタイミングも難しいっす。



冷蔵(10℃以下) 保存
消費期限: 1 日間

黒糖きなこ 蕨餅ろーる

香ばしい「焼きなご」が香る「もっちり」黒糖スポンジで、プルプル「蕨餅」を巻きました。

冷蔵(10℃以下) 保存
消費期限: 1 日間

320円

冷凍での
地方発送
OK!
冷凍品も
販売中

想いつれづれ

◆お願い◆

店内が混雑している時等、お客様からのお電話になかなか出られない場合もございます。その場合は一旦お切り頂き、少しお時間を置いてからおかけ直しく致しますようお願い致します。

また、販売スタッフの負担軽減のためにも、営業時間や店休日の確認等は出来るだけ公式 HPや Facebook をご覧頂けますようお願い致します。

「のしろみなと祭り」が7月6日(土)、7日(日)に能代港で開催となります。能代港開港50周年と祭りの30回目の開催を記念し、6日(土)に航空自衛隊「ブルーインパルス」が初めて能代の上空を飛行することになりました。当日はワクワクしながらみんなで空を見上げて、素敵な楽しい思い出を作りましょう。☺(晴れますように!)

志んこの餡の生クリーム大福

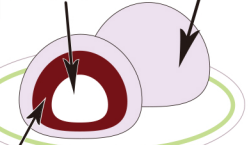
冷凍(-18℃以下) 保存 賞味期限: 20日

◆ 冷凍でのお渡しとなります【解凍後は冷蔵(10℃以下)保存: 1日】

セキトの超定番「志んこ」に使用の「こし餡」に「生クリーム」を閉じ込め、搗き立ての「餅米製 お餅」で包みました。解凍後は冷たいうちにお召し上がりください。

餅米製・お餅

生クリーム



「志んこ」に使用のこし餡

初登場の商品です。
ぜひご予約を!

お菓子の原料と種類

「餅米」の粉「餅粉」「白玉粉」

『餅粉』も『白玉粉』も「餅米」を粉にしたものですが、製法や用途が異なります。『餅粉』は「精米→水洗い→乾燥→製粉」したもので、粒子が細かく真っ白なのが特徴です。「求肥(餅)」を練る際に使われることが多いので「求肥粉」とも言われます。また、水分を含むと滑らかで粘りのある生地になるため、ドーナツやスポンジ生地などの洋菓子に使用するともちり食感に仕上げる事ができます。『白玉粉』は「水漬け→水挽き→水晒し→粉碎→乾燥」させた「餅米」の澱粉が主体となる粉です。「白玉(餅)」や「大福の餅」等を作ると他の「餅米」の粉類に比べもちもちとした柔らかな食感で弾力が強く、固くなりにくいのが特徴です。セキトでは「二分三厘の求肥」や「冷やし白玉ぜんざいの白玉」に使っています。

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「遠くなった“昭和”の思ひ出」】

能代市内・柳町にある夜営業の“立ち食い蕎麦”「ナイト・レトロ」さんには、昭和レトロなものがたくさんで“平成”生まれの私もお気に入りです。自分で栓を抜く瓶の自販機は新鮮です。



おつまみも充実していて「グー!」です。