

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
6月号

vol.277

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。



毎月七日
きさはあちゃんの日

- 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。

6月は6日(木)、7日(金)の2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日前にご予約頂きますようお願い致します

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1日(土)からは「あじさい餅」も発売になります。

◆毎年6月16日は「和菓子の日」です。セキト自慢の“志んこ”の「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13日(木)~16日(日)の4日間限定で販売致します。

◆“6月の第3日曜日”の16日(日)は父の日です。15日(土)、16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や地元新聞・北羽新報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「組み合わせる商品」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。

● 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。

◆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。

【お菓子の原料と種類】で登場の“グルテン”。数年前から“グルテンフリー”という言葉は耳にしていたもののよくは解っておらず、調べてみたら“グルテン=悪モノ”とパン好きの私はビックリ!元々は小麦を食べることでアレルギー症状が出る人や自己免疫の病気の人のための食事療法だったのが、いつしか「グルテンフリーは体に良い」に変化し広まってしまった様です。情報過多の時代、公的機関の情報を確認しつつ「偏らずバランス良く食べる」のが正解ですね!!

黄奈粉あんのしんこ 黒蜜かけ 1パック (約1人分) 450円

直射日光・高温多湿を避け 消費期限：1日

セキトの“志んこ”の「餅生地」に、甘さ抑えめ「きな粉餡」を絡めました。「きな粉」との相性抜群の、別添えの「黒蜜」をお好みでかけてお召し上がりください。



特製・焼きな粉あん

お菓子の原料と種類

“小麦粉”の種類「薄力粉」

「小麦」を粉にする「小麦粉」は、パンや餃子の皮等に用いられる「強力粉(硬質小麦を粗く粉砕)」、うどん等の麺に用いられる「中力粉(中間質小麦を粉砕)」、お菓子作りに欠かせない『薄力粉(軟質小麦を細かく粉砕)』の3種類に分けられます。この中では一番“グルテン(たんぱく質であり、弾力の元となる物質)”の含有量が少ない『薄力粉』はふんわりとした食感に仕上がりに適しています。ちなみに“グルテン”は「腸内環境を悪化させ、太りやすくする」と報道されていますが、小麦アレルギーや免疫系の病気以外には当てはまらなないと、国の機関(食のリスク管理を行う食品安全委員会)が報告しているため、心配し過ぎないでくださいね!!

今月号の「お菓子の原料と種類」担当は…
営業部の よしもとです。

【お題「遠くなった“昭和”の思ひ出」】

“平成”生まれなので思い出ではないのですが…「盆踊り」(町内で櫓に提灯を飾り、その周りで老若男女が夜まで踊った)の話をお母から聞き『面白そう!見てみたい!』と思いました。



参加の子供達は仮装したりしてたってオドロキ

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6月

日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
父の日 16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

● 店休日

毎月七日
きさはあちゃんの日

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!

昔ながらのマドレーヌ 200円

「卵」を「小麦粉」を使ってふっくら焼き上げた、懐かしい味と食感の“マドレーヌ”です。

製造担当：三浦 正美

ふっくら仕上がる様、焼き色を見極めてオープンから出します。すぐに“衝撃”を与え、余分な蒸気と熱を素早く抜く事を心掛けています。

高温多湿・直射日光を避け
消費期限：5日間

もう一押し! あじさい餅 6月1日(土)より発売

冷蔵(10℃以下)保存
消費期限：2日間

180円

地方発送はできません

“あじさい色”に染めた「餅米」をふっくら甘く炊いて、あっさり「こし餡」を包みました。

もう一押し!