

毎月25日頃発行

発行
株式会社 セキト
ほのほの編集部

月刊

お菓子のある楽しい毎日

'24 9月号

vol.280

ほのほの便り

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
きさばあちゃんの日

● 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。

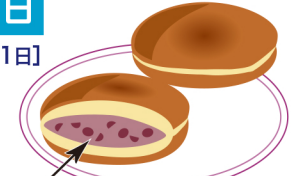
9月は6日(金)、7日(土)の2日間
数量限定で販売致します。

おやきの粒あんクリーム生どら焼 1個 250円

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】

「はちみつ」や「みりん」を加えしっとり焼いた「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。



特製・粒あんクリーム
初登場の昨年は早い時間に売り切れました。ご予約を!

お菓子の原料と種類

「砂糖」は“悪”!?

日本に流通する「砂糖」の約6割はサトウキビが原料で、残りの約4割はビート(甜菜)製です。精製されていない“茶色”の「砂糖」である“黒砂糖”や“きび糖”“和三盆糖”(三温糖は除く)等はミネラル分やカリウム等の栄養素を豊富に含んでいます。一方、どんな料理にも万能に使える“上白糖”や、さっぱりした甘さの“グラニュー糖”はお菓子や飲料に使われる事が多く、精製された“白い”「砂糖」で雑味のない甘さが特徴です。「砂糖」は身体に悪いと誤解されていますが、食べ過ぎや歯ミガキ等に注意すれば“悪”ではなく、即効性の高いエネルギー源であり疲労回復も促します。“志んこ”等の『あんこ』を練る際には「砂糖」だけではなく、味の引き締めにも“塩”もちょっぴり使うので、汗をかく時期にこそオススメです!*

今月号の「お菓子の原料と種類」担当は…
営業部の いたうです。

【お題「遠くなった“昭和”の思ひ出】

なんと言っても「ピン牛乳」でしょう!最近では紙パックのモノしか売ってないので、飲みたくても飲めない!懐かしの「ピン牛乳」また飲みたいなあ!カウマインだぞおー!*



給食の牛乳は、小学校の途中から紙パックに代わりました!*

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

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

お知らせ

◆ 9月16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14日(土)~16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。

◆ 今年の「十五夜」は17日(火)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、16日(月)、17日(火)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月中旬に掲載予定の地元新聞・北羽新報等をご覧ください。

◆ 19日(木)~25日(水)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”(19日~22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。

◆ 「ソフトクリーム(バニラ・コーヒー)」を販売しております。あわせて販売中の「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。(例年通り「あんこ」のお味はお盆で終了しました)

● 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をご覧ください。頂けますようご協力をお願い致します。

想いをつくれ

空が夕焼け色に染まる時間帯、朝晩の空気、虫の音…等、暑かった今年の「夏」も終わりに近づき、「秋」の気配を感じるようになってきました。涼しくなると「おやき」はいつから?と、発売を楽しみにして下さるお客様の声が多くなってきます。87年前の創業時からの大切な味“おやき”、今年は9月28日(土)の発売です!*

● 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。

ご理解ください

お店【作りたて工場直結】

8:30~18:00

能代市字下内崎 63-13



令和6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					

連休等、ご不便をおかけ致しますが、社員の休日数確保のためご理解ください。

今月のイチオシ!

秋田みのり餅

10個入... 702円

秋田県産「うるち米」の「お餅」の中に、「黒蜜」と「焼きなこ」を“ブレンド”した「タレ」を閉じ込めました。

製造担当：武田リエ子

「餅生地」に「砂糖」を加える時、“タマ(=分離)”にならない様、数回に分けて搗き込みます。暑い時期の「黒糖(黒蜜)」は身体にイイですよ!

冷凍での地方発送OK!



冷凍(-18℃以下)保存
賞味期限：30日間

「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。(同工場で小麦粉使用)

志んこのあんこ生ロール
冷蔵(10℃以下)保存 消費期限：1日間
19cm 1,100円
【「ハーフ」もあります】