

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 10月号

vol.281

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・販売日が限定的の品となります。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。

10月4日(金)~7日(月)までの4日間限定販売致します。



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10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		

● 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!

白神サブレ 1枚 160円

箱入り
10枚入~
1,800円~

世界自然遺産・白神山地のブナの葉をかたどった、1993年に発売のサクッと軽い“サブレ”です。

製造担当: 佐藤 保

「サブレ生地」は仕込み時固くなりやすいので「バター」と「粉」等を混ぜ過ぎないように注意しつつ、しっかりと混ぜ合わせています。



高温多湿・直射日光を避け
消費期限: 20日間

ぱいまん

地方発送OK!

高温多湿・直射日光を避け
消費期限: 5日間

180円

「バター」と「マーガリン」をバランス良く使い込んだ「パイ生地」で、「黄味あん」を包み焼いた「パイ」の“饅頭”です。

お知らせ

- ◆ 9月27日(金)のみ限定で「草もんちゃ」を販売致します。
- ◆ 28日(土)より「おやき」を発売致します。(翌年3月中頃までの季節商品です)
- ◆ 10月4日(金)より「こんがりもちもちパイ」を発売致します。(翌年3月中頃までの季節商品です)
- ◆ 5日(土)、6日(日)は能代山本スポーツセンター・アリナスで「のしる産業フェア」が開催されます。野外コンテナの屋台村で「おやき」や「志んこ」、「おしるこ」等を販売予定です。
- ◆ 27日(日)は「のしろいち」が能代駅前~畠町の畠町通りにかけて開催されます。歩行者天国の会場で「おやき」や「志んこ」、「おしるこ」等を販売予定です。
- ◆ 31日(木)は「ハロウィン」です。これに合わせて 31日(木)~11月4日(月・祝)まで「秋の収穫祭」を開催予定です。
- ◆ 「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。(今季は10月下旬頃で終売の予定です)
- 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させていただきますようお願い致します。

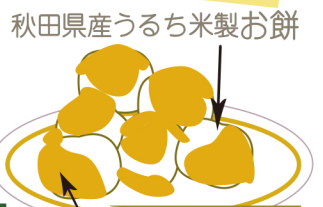
また、販売スタッフの負担軽減のためにも、営業時間や店休日の確認等は出来るだけ公式HPやFacebookをご覧ください。ご理解をお願いします。

セキトが誕生(創業)して、この秋で87歳(年)になります。お菓子屋業界には「創業は江戸時代」という長老(=老舗)もいるので、セキトはようやく“中堅”位でしょうか! 能代市内に先月、お菓子のナショナルチェーン店がオープンしました。能代で生まれたセキトは、これからも能代に腰を据えて頑張っていきます! 今後もどうぞご贖いへ〜

【新米!!】みたらし・しんこ 1パック(約1人分) 400円

セキトの超定番商品「志んこ」の「お餅(秋田県産「新米」うるち米)」を、昆布ダシを効かせた甘じょっぱい自家製「みたらしタレ」で絡めました。熱いお茶と一緒に。

人気の高い商品です。ぜひご予約を!



高温多湿・直射日光を避け 消費期限: 1日 自家製みたらしタレ

お菓子の原料と種類

お家で「バター」を手づくり!?

牛乳に含まれる脂肪分から作る「バター」は、ご家庭でも作る事ができるんです! キレイに洗ったペットボトルに1/3程度量の“成分無調整牛乳”を入れ、蓋をして振ります。とにかくひたすら振りまくと流動性のモノが浮いてきます。更に振り続けると“上部に固体・下部に液体”と分離するので、ペットボトルの上部を切ってザルで漉せば「バター」の完成です。(残った液体は“低脂肪乳”なので、こちらもお召し上がれます) ちなみにコクのある「バター」より安価で、さっぱりとした“マーガリン”は主に、植物油と水、食塩等を混合し乳化させて固めたものです(カロリーは「バター」と同等です)。セキトでは『フリアン』等の様に、両方の良い特性を引き出す配合・製法を考えながら、安心でおいしい商品を作っています。

今月号の「お菓子の原料と種類」担当は…
営業部の たけだです。

【お題「遠くなった“昭和”の思ひ出】

「洗濯機」は『洗いとすすぎ』だけをする一槽式でした。『脱水』は濡れた洗濯物を1枚ずつローラーに挟んで、ハンドルを回して絞りました。今は全自動…ラクですね。



冬の洗濯は、寒くて冷たくて本当にイヤでした。

11月