

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

11月号

vol.282

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。



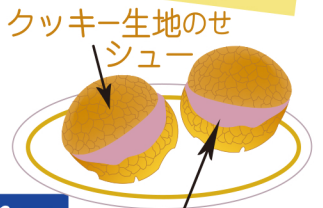
七日は
きさばあちゃんの日

11月は7日(木)の1日のみ
300個限定で販売致します。

志んこ館 クッキー・シュー 320円

「クッキー生地」を被せて焼いた「シュー皮」の中に、セキト自慢の“志んこ”に使用の「こし餡」と「生クリーム」を合わせた「特製餡クリーム」をたっぷり詰めました。

数量限定の人気商品です。
ぜひご予約を!



冷蔵(10℃以下)保存 消費期限: 1日

特製餡クリーム

お菓子の原料と種類

“秋田県産”のおいしい「お米」



「お米 = 白米」は、蒸して赤飯やおこわにしたり、搗いてお餅にする“もち米”と、ご飯として普通に炊いて食べる“うるち米”に分類されます。“もち米”は不透明な乳白色で少し丸みがあるお米なのですが、収穫直後は“うるち米”と見分けが付かない位の透明感です。乾燥後に白っぽく変化し、独特のもちもちした食感が人気です。冷めても固くなりにくくおいしさが長持ちするため、おはぎや大福等の和菓子にも欠かせません。一方“うるち米”は毎日のご飯の他、粒々の食感を楽しむきりたんぼ(秋田)や五平餅(中部地方)等の郷土料理にも使われます。また“うるち米”を挽いて粉末にした上新粉で作った柏もちや寿甘等、コシが強く歯ごたえを楽しむ和菓子にも使われます。新米がおいしい季節です。セキトの看板商品“志んこ”や“だまこ餅”のお餅も“秋田県産うるち米”100%で作っています。

今月号の「お菓子の原料と種類」担当は、営業部 **おおたか**です。

【お題「最近“ドキドキ”したこと」】

先日、出勤前に「あれ!？」車の鍵がないっ!探しても、探しても見つからない。予備キーで出勤し、ギリセーフ。帰宅後、落ち着いて探したら…別のカバンの中に(笑)ドキドキハラハラでした。

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

● 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。

お知らせ

◆ 10月27日(日)は「のしろいち」が能代駅前~島町の島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」、「おしろこ」等を販売致します。

◆ 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」を開催致します。

◆ 「クリスマスケーキ」のご予約受付がもうすぐスタート致します。もう少しお待ちください。

◆ 11月16日(土)はイオンタウン能代(ドトールコーヒー様向かい)で「木都 x のしでんフェア」が開催されます。セキトは志んこやおやき、バスケットの街等を販売する予定です。

セキトの「ソフトクリーム」は春から秋にかけて販売する“季節商品”です。この秋は**間もなく終売**の予定です。(材料の在庫状況により、日にちは確定できません)

◆ 「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。

● 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ださい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、季節商品の発売日等は出来るだけ**公式HP**や**Facebook**をご覧くださいませようご協力をお願い致します。

名札やレシートからSNSの個人アカウントを特定され、付きまとわれ等の被害が起きている、嫌な世の中。大事な社員さんのプライバシー保護やカスハラ対策として、ほのぼの便りの社員さんの名前の表記を“名字だけ・ひらがな”に、また、販売スタッフの名札は“ローマ字”に変更しました。セキトの小さな対策、どうぞご理解ください。

想いつれづれ



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11月

日	月	火	水	木	金	土
			30	31	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!

赤飯 1.5合(=約300g) 580円

“お祝い”に欠かせない「赤飯」。ほんのり「塩味」にふっくら炊いています。

【前営業日の午前中まで】にご予約を!

製造担当: はらた

昔ながらの製法の「小豆の煮汁」で“着色”する時や、蒸し上がりの固さを左右する“打ち水”の量を毎日調整しながら作っています。

冷凍での地方発送OK! 店舗前の冷凍自販機でも販売
CAS赤飯 約1.25合 550円
冷凍(-18℃以下)保存 賞味期限: 30日間

もう一押し

消費期限: 1日間

蒸し立ての「赤飯」を特殊なCAS®で急速冷凍しました。電子レンジで“解凍後”は、その日のうちにお召し上がり。

価格等、詳しくは販売員へお問合せください

