

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 12月号 vol.283 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。



- 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

12月は6日(金)、7日(土)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

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12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	1	2		

連休や変則の店休日等、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。

● 店休日

毎月七日

きさばあちゃんの日

15:00 閉店

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。

セキト創業の味「おやき」は秋から春にかけて販売している「季節商品」です。

お知らせ

◆「クリスマスケーキ」のご予約を受付中です。ご予約後の「変更」はお渡し間違いの原因になるためご遠慮頂いております。日時や種類、サイズ等を確定後にご予約くださいますようお願い致します。(一部、締切日のある物、数量限定の物もございます)

◆11月30日(土)、12月1日(日)は秋田市千秋明德町の秋田文化創造館にて、秋田県菓子工業組合が主催する「あきたスイーツフェスタ 2024」が開催されます。組合に加入しているセキトの商品も数種類、協賛販売致します。イベント内容等、詳細は“秋田県菓子工業組合”まで。

◆「お正月用お餅」は12月に入ってからご予約受付を開始致します。「お供え餅」「のし餅」「味餅」等、ご相談ください。なお、お客様ご持参の餅米は、1種類あたり3升以上からの受付となります。ご持参のお米の品質があまり良くない場合は、お受け出来ません。(品質の良い餅米をセキトで準備しております)

◆21日(土)は冬至です。20日(金)、21日(土)の2日間、かぼちゃと小豆の特製餡の「冬至餅」を数量限定で販売致します。

◆大みそか・31日(火)は15:00閉店となります。店内混雑の場合、お待たせしてしまいますので、14:30頃までのご来店をお願い致します。

今季の「ソフトクリーム」類の販売は11月上旬で終了となりました。次季の発売は来年4月中旬頃の予定です。

◆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をご覧頂けますようお願い致します。

【今月のイチオシ!!】と【もう一押し!!】の2品は、製造部の女子2名と今年の春から何回も試作・試験を重ね、ようやく発売した“渾身の”商品です。試作中に行き詰まった時には、お菓子の専門学校時代の同級生にアドバイスをもらいに行ったり…思い入れの強い商品になりました。たくさんのお客様に愛される商品に育ちますように。

プリン飲み物!? クリーミー・プリン 300円

蒸し焼きの温度と蒸気量をコントロールして、クリーミーな食感に仕立てました。「生クリーム」を使わずに“低カロリー”に抑えた、口溶け滑らかな“プリン”です。



冷蔵(10℃以下)保存 消費期限: 1日

お菓子の原料と種類

「小麦」を“分類”

[6月号]でも取り上げた『小麦粉』の原料「小麦」を、今月は更に掘り下げます。!「小麦」の分類には栽培する季節や粒の色等、色々な方法があります。中でも一番使用される分類法は“小麦の粒の硬さ”によるもので、粒が硬くたんぱく質を多く含み粘弾性に富む“硬質小麦”(=強力粉)はパンや中華麺向き。たんぱく質含有量は中位の“中間質小麦”(=中力粉)はうどん向き。粒が軟らかくたんぱく質が少ない“軟質小麦”(=薄力粉)はケーキやお菓子向きです。“デュラム小麦”は柔軟で弾力性が強いので、コシの強いパスタやマカロニ等に向いています。大きな分類では上記の様になりますが、業務用の『小麦粉』は“粒子の細かさ”等で更に細分化されていて、実はスポンジとカステラに使う『小麦粉』も全然異なります。新発売の「餡フリアン」は“薄力粉”(=軟質小麦)を使っていますが、「あんこポーロ」は『小麦粉』不使用です!!

今月号の「お菓子の原料と種類」担当は、営業部 きくちです。

【お題「最近“ドキドキ”したこと】

経験者ではないのですが、夏のパリ五輪でのバレーボールの点を取られ、取り返す…ハラハラは苦手でした。が、たくさんのドキドキの場面は楽しく、今後も観るのはやめられません。

今月のイチオシ!!

New! 志んこのあんこフリアン 220円

セキトの定番“フリアン”に“志んこ”の「餡」を焼き込みました。「バター」の香りと「餡」の塩気が絶妙です!

製造担当: かねこ

“志んこ”の「餡」を1個分ずつ丁寧に丸め、下準備しています。香ばしい“フリアン”と「餡」の絶妙なバランスを味わってください。



高温多湿・直射日光を避け
賞味期限: 10日間

New! 志んこのあんこポーロ

高温多湿・直射日光を避け
消費期限: 20日間 | 袋 150円

“志んこ”の「餡」を生地に練り込んだ、甘さ抑えめの素朴な“ポーロ”です。お口の中で転がして味わってください。

想いつれづれ