

毎月25日頃発行

発行  
株式会社 セキト  
ほのほの編集室

月刊

お菓子のある楽しい毎日

'25 1月号

vol.284

# 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。

毎年1月と5月の



きざはあちゃんの日

お休みとなります。

2月のお菓子をお楽しみに…。



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

## お知らせ

◆大みそか・31日(火)のは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。

2025年の元旦・1月1日(水・祝)はお休みとさせていただきます

◆年始の営業時間は変則となります。お手数でも左記カレンダーをご確認の上、お早目の時間にご来店をお願い致します。

◆1月2日(木)は10:00開店となります。新春吉例の「福袋」を200袋限定で販売致します。(購入数量に制限はございません)どうぞ温かい服装でお並びください。【ご予約は不可です】

◆11日(土)は鏡開きです。「うぐいすきな粉」や「志んこ」に使用の「こし餡」はお早めにご購入ください。

◆20日(月)は全社員ミーティングのため、17:00閉店となります。お早目の時間にご来店をお願い致します。

季節商品「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、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。

想いつれづれ

2024年は能代市内で長く経営されていたお店(会社)が数件、経営を辞めたというニュースに心がざわつき、経済の急激な変化等、色々な事情があったとは思いますが、“続けることの難しさ”を改めて考えさせられました。【2024年10月号】でも触れましたが、2025年でセキトは創業88年を迎えます。数字の“8”は横に倒すと“∞(無限大)”になります。セキトは今後も能代に腰を据えて「能代でだからこそ作れる味」を製造販売していきます!“8”に頑張っていけるよう、これからもたくさんのご利用=応援をお願い致しますm(\_ \_)m

フリースペース

物価高騰でやり繰りが大変な2024年も、セキトをご愛顧くださりましてありがとうございました。

2025年で創業88年を迎えるセキトは「心も身体(舌と脳)も癒されるお菓子」をお届けするため、社員一同心を合わせて取り組んで参ります。これからもずっとずっと、よろしくお願い致します。

お菓子の“色”の子カラ

## 魔除けの「小豆色」



昔から“お目出度い時”に食べられてきた「小豆」ですが、なぜお祝い事に食べられるようになったのでしょうか?「小豆」の特徴とも言える『小豆色』(=<すんで黄みがかった「赤」は古来より太陽や火、血といった“生命”を象徴し、呪術的な力を持った“魔除け祈願の色”と珍重されてきました。日本では弥生時代頃から、この「赤」=『小豆(色)』を“魔除け”のため食べて体内に取り入れていたようです。(中国最古の薬物書には「小豆」の煮汁が解毒剤として使われたとの記述もあります)その後平安時代には小豆粥を、鎌倉時代後期には赤飯をお祝いの席に供えたり、食べたりするようになりました。『小豆(色)』を使ったセキトの「赤飯(CAS®赤飯もあります)」「志んこ」「おやき」等をお祝いの時(ハレの日)に食べて頂くのももちろんですが普段の日常(ケの日)にも食べて『小豆(色)パワー』を体内に取り込んでくださいね♡!

今月号の「お菓子の原料と種類」担当は、営業部 よしもとです。

## 【お題「最近“ドキドキ♡”したこと」】

昨年受けた予防接種の注射が凄まじい激痛で…今回は受ける前から非常に不安で、ドキドキ&バクバク♡でした。思いの外、大丈夫でした。少し腫れましたけど!

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7年1月

日	月	火	水	木	金	土
29	30	31 大みそか	1 元旦	2	3	4
5 通常営業	6	7	8	9	10	11
12 成人の日	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

● 店休日

15:00 閉店

10:00~16:00

8:30~16:00

8:30~17:00

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。

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。

## 今月のイチオシ!

■ お箱詰めもご用意ございます

志んこの餡で練り上げた羊羹 1本… 580円

セキトの“志んこ”に使う「こし餡」を練った、シンプルな「羊羹」です。手軽に『小豆(色)』をどうぞ♪

製造 担当: むらかみ

強火で「寒天」を煮溶かす時“沸騰し過ぎず・焦げないように”付きっきりで火力を微調整しながら煮詰めていく加減が難しいっす。



お餅切れ目 が入っていません

地方発送 OK!

高温多湿・直射日光を避け  
賞味期限: 90日間

志んこに使用の  
こし餡 やわらか  
チューブタイプ

地方発送 OK!

“志んこ”の「こし餡」をやわらかめに炊いて、チューブに詰めました。ご自宅で餡バタートーストの絶品ですよ~♡

賞味期限: 90日間  
(開封後は「冷蔵保存」)

650円

押し!