

毎月25日頃発行

発行
株式会社 セキト
ほのぼの編集室

月刊

お菓子のある楽しい毎日

'25
5月号

vol.288

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。

5月の **きざばあちゃんの日** は **お休み** です。

6月のお菓子をお楽しみに…。

(毎年1月と5月の「きざばあちゃんの日」はお休みです)



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)

お店【作りたて工場直結】

8:30～18:00

能代市字下内崎 63-13

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

TEL. 0185-54-3131

FAX. 0185-54-2433

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 **Facebook**や**公式HP** をご覧頂けますようお願い致します。



日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3 憲法記念日
4 みどりの日	5 こどもの日	6 振替休日	7	8	9	10
11 母の日	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

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。

● 店休日

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。

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。

今月のイチオシ!

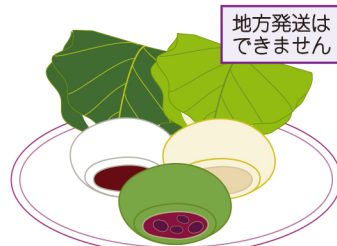
5月中頃に終了予定です!

柏もち【こし餡、味噌餡、粒あん】 各200円

セキト自慢の搗き立てのコシのある「うるち米製・お餅」の中に、3種の「餡」が入っています。

製造 担当: <どう

たくさん種類があるセキトのお菓子の中で、「味噌餡」はこの“柏もち”だけ。味も香りも“特別”なので、ぜひ味わって欲しいです♪



地方発送はできません

高温多湿・直射日光を避け
消費期限: 1日間

お知らせ

◆ 3月下旬より販売中の春風誘う「花見だんご」は、もう少しで終売の予定です。(終売日は材料の関係で多少前後します)

◆ 4月中旬より販売中の「柏もち・3種類」(こし餡、粒あん、味噌餡)は、5月中頃までで終売の予定です。

◆ 全国より選抜された強豪4高校と能代科技高が激突するバスケットボール大会「第38回 能代カップ」が、今年は能代市二ツ井町総合体育館で5月3日(土・祝)～5日(月・祝)の3日間開催されます。会場までのアクセス等、詳しくは「2025能代カップ」でご確認ください。(遠隔で追加対応ができないため、今年は会場でのセキトの出店はございません)

◆ 5日(月・祝)は子供の日です。3日(土・祝)～5日(月・祝)の3日間限定で「こいのぼりデコレーション」と「こいのぼりロール」を事前のご予約でお作り致します。

◆ 11日(日)は母の日です。10日(土)、11日(日)の2日間限定で「上生菓子の花箱」と「シンプル・リースケーキ」を数量限定で販売致します。

◆ 「ソフトクリーム」が販売スタートとなっております。お盆過ぎまでは「バニラ・あんこ・ミックス」を販売致します。「(コーヒー)はお盆過ぎからの販売予定」また、「志んこパフェ」は「ソフトクリーム」と「志んこ」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。「コーヒーフロート」も同日より販売中です。

◆ 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。

想いつれ

事前予約や地方発送注文のお電話に混ざり、「今日やる?」「夕方は何時まで?」等の問い合わせのお電話が、多い日は1日に10件以上入ります。ご来店を予定して下さっての確認のお電話なのでありがたいのですが、店内でお待ち頂いているお客様を更にお待たせする事になり、なかなか電話に出ることができません。電話が繋がらないお客様の、イライラ解消のためにもFacebookや公式HPをどうぞご活用くださいm(_ _)m

フリースペース

お菓子の“色”のチカラ

生命力や繁栄の「緑色」

葉っぱで包まれた5月のお菓子「柏もち」。「柏の葉」には抗菌や防腐作用があるため、冷蔵庫がない時代にお餅が腐らないようにと巻いたことが始まりのようです。また“柏”の木は落葉樹ですが、新芽が出るまで古い葉が木から落ちないため“木の神様に守られている”との言い伝えがあり、この事から「家系が絶えない」「子孫繁栄」等の縁起の良いものとして“柏の葉”で包んだ「柏もち」を食べる風習が広まったようです。“柏の葉”の『緑色』は“生命力や成長、繁栄を象徴する色”です。これは春の新芽や植物の成長を連想させるためなんです。能代市・日吉神社で毎年開催される(今年は5月17日)“嫁見まつり”のお嫁さん達は、赤や朱色の色打掛で華やかに境内を歩かれますが、『緑色』の色打掛のお嫁さんも少数いらっしゃいます。新郎新婦のこれからの生活が豊かで繁栄することを願う『緑色』の色打掛も素敵です。♡

今月号の「お菓子の原料と種類」担当は、営業部 **たけだ店長**です。

【お題「最近“ドキドキ”したこと」】

大好きだった“連ドラ(連続ドラマ)”の続編が、この春スタートしたんです。去年は念願叶い、その“ロケ地”である鎌倉へ行き…楽しかったあ。しばらくはTVの前でドキドキ・ワクワクです。