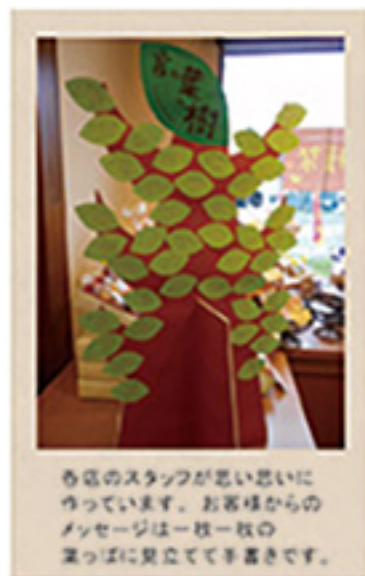


多くのお客様にアンケートにご協力いただき  
本当に有難うございました。  
心より感謝申し上げます。

各店の店頭にて設置させて頂きましたご意見箱へ、  
たくさんのお客様から27,338件もの貴重なご意見をお寄せいただき  
本当にありがとうございました。  
頂戴しました多くのお声は、本社にて大切にお預かりし、  
お客様からの教えとしてこれからは生かしてまいります。  
日頃からご愛顧いただいている身近なさかえ屋で感謝の気持ちを  
表したい思いから、それぞれのお店にてご意見等を掲示させて  
いただいております。お立ち寄りの際にご覧いただけますと幸いです。  
今後ともお客様に喜んでいただけるさかえ屋を目指して、  
スタッフ一同一生懸命努力してまいります。  
心より感謝申し上げます。



各店のスタッフが思い思いに  
作っています。お客様からの  
メッセージは一枚一枚の  
葉っぱに見立てて手書きです。

ことのはのき  
言の葉の樹

お客様からのご要望やご希望、嬉しい  
お言葉、時にはお叱りもしっかりと受け  
止めて、ひとつの大きな樹として育てて  
いきたいという思いから、店舗スタッフが  
手作りで作った樹です。

さかえ屋からの季節のお菓子だより

SAKAEYA | TIME

2014  
VOL.4

どうぞご自由にお持ち帰りくださいませ。

秋になると無性に恋しくなる旬の素材が、おいしい  
スイーツになって出揃いました！カボチャやさつま芋、  
栗のもつ素材の力に、パティシエが自慢の腕を振るって、  
ケーキやプリン、タルトやパイ…この季節ならではの  
お菓子をつくりました。収穫の秋に感謝、そして  
お客様へ、心からの感謝の気持ちを込めて。



旬の素材はそれだけでも美味しい、  
だからこそ、もっともっと  
よろこんでいただけるお菓子を。



かぼちゃの持つ自然な甘みをいかしつつ、濃厚な味わいに仕上げるために、2種類のかぼちゃを賢況に使っています。

蒸し時間は19分。はじめは強火で美味しさをぎゅっと閉じ込めます。それから火を弱めてじっくりゆっくりに、ちっと中まで蒸しあげます。

甘さ控えめ、ほんのり香りがたつカラメルソースは秘伝の味。スプーンで奥まですくって食べるのがおいしい食べ方。

ずごくなめらかな口あたり。

### かぼちゃのプリン

## 感謝の気持ちを託した

## 秋のお菓子

あかね色の夕空、黄金色の大地のように、秋の実りもおいしくおいしく色づきました。にぎやかな顔ぶれ、その美味しさのひみつ。



### パンプキンパイ

ハロウィーンのテーブルにはなくてはならないパンプキンパイ。さかえ屋のこだわりは自家炊きの特製かぼちゃ餡。「北海道産完熟えんどうかぼちゃ」をやさしく裏ごしして、自家炊きの白餡と合わせて練りあげます。さらにひと工夫、自家炊きかぼちゃ餡にアーモンド粉たっぷりのダイヤモンド生地を合わせて、味わいに深みを。丁寧に切り目を入れたパイ生地の網目をきっちりかぶせて、表面がきつね色になるまでこんがり焼きました。



### りんごのバーム

これから寒くなる季節、元気に駆け回る子供たちの頬はりんごのほっぺ。りんごりんごがみんな大好き。まるごとかじっても十分おいしいけれど、こだわりのお菓子を愛していただきたいと作ったのが「りんごのバーム」です。さかえ屋で受け継がれてきた森の子バームの伝統製法を活かしての開発です。くるくると回るバームは、ひと重ひと重、一層一層、形を整えながらりんごに合わせたまあるい形へと生地を焼きあげます。窯の前ではパティシエがしっかりとつきまわります。火加減の調整や目利きに余念がありません。コンポートしたジュシーなりんごをやさしくバームで包んで焼きあげたら、仕上げはホワイトチョコレイトでコーティング。すべてのうまみを閉じ込めました。

スイーツとの相性はハートの安納羊は種子島産。水分たっぷり、焼くとクリームみたいにとろっと。

クレープ生地には「赤糖の天塩」を少々。味の相乗効果でさらにおいしく。

クレープ生地は回転するドラムで一枚一枚焼くドラム製法。全国でもほとんどない製造方法です。



### 安納羊ミルククレープ

「おいしいお菓子と元気な笑顔をお客様にお届けしたい」。さかえ屋のスタッフはひとりひとりがそんな気持ちで毎日を過ごしています。このコーナーでは、輝いているお店やスタッフたちをご紹介いたします！



【写真右】店長の池田みちるさん（右）と長年お店を支える井上さん（左）とこの日はお休みの若松さんのベラン3人組がお店を切り盛り。



大収穫祭を開催中、店内は秋の彩り満載！ハロウィンの楽しいお菓子も！！



さかえや  
さんぽ



## 今回のお店は 屋形原店

開店から今年で24年目を迎える屋形原店。福岡市南区に位置する屋形原は、周辺を多くの住宅街で囲まれ、昔から地域のつながりを大切にするとともに温かみのある街です。にぎやかな商店街の一角に位置する屋形原店に来てくださるお客様も、親しみ深く人情味溢れる方ばかり。20年来のお得意様を中心に、近頃では小さなお子様をお連れになってのお客様も増えて、店内は益々活気づいています。

お客様は皆さま、家族みたくに温かい方ばかり。大切なお客様との毎日の会話が私たちの元気の源です。

燗湯な笑顔が素敵な池田店長は屋形原店の店長歴3年目、さかえ屋歴17年目のベラン店長。バスの待ち時間に必ず来て下さるお客様、自転車で乗りながら窓越しに「後で来るよ」と手を振るお客様。「商店街に来るとさかえ屋さんに必ず立ち寄らないかんもんね」とおっしゃるお客様ばかりです。

「屋形原店24年の歩みはお客様の歩みそのもの。私たちスタッフもお届けしたくお客様と一緒に時を積み重ねてきたような気持ちです」と池田店長。ご家族のことやご自分のことなど色々とお話くださるお客様との会話が何よりも大切。

「おひとりおひとりのお話をじっくりと受け止めて、お立ち寄り下さるお客様がほっとするお店を作りたいんです」。そう話す店長始めスタッフのチームワークは抜群！笑顔もさらさらと輝いています。