



糰屋のひとびと 2020年8月号

こんにちは。いつもご利用いただき誠にありがとうございます。
古町糰製造所の小畑です。いつもメールマガジンを送っている“あの”
小畑でございます。ご購入頂いている皆さま、本当にありがとうございます。
また、初めましてのお客様、どうぞ宜しくお願いいたします。

「糰屋のひとびと」。これは創業当時発行していたお店からのお便りです。それを復活させ古町糰の取り組みや近況のご報告などを徒然に書いてお届けしたいと思えます。目指せ、毎月発刊！

～11年の内の1年～

古町糰製造所の誕生日は2009年7月4日です。先月おかげさまでお店がオープンしてから11回目の誕生日を迎え、12年目に突入しました。日頃ご愛顧いただく皆様のおかげです。本当にありがとうございます。

そして私小畑が、古町糰製造所に携わり始めてから1年と少しの時間が経過しました。その前は、新潟市内に構える姉妹蔵「峰村醸造」で、企画・販売・広報などを担当していたのです。広くくくりで見るといずれも醸造品を扱う食品メーカーですが、その内実は似て非なるもの。ようやく、古町糰色に染まってきてでしょうか。

これまで古町糰製造所で働くスタッフはほとんどが女性でした。創業者の葉葺こそ男性ですが、店頭などでお客様の前に立つ役割を果たしてきたのは全て女性でした。そこに突如としてやってきた私。しばらくの間は店頭でももちろんですが、お電話を頂いた場合にも「あら、男性が出るなんて珍しいわね。」と言われてしまうほどには・・・ようやく、長いお付き合いのお客様方からも違和感なく受け入れてもらえるようになってきたかなと、1年が経ちそのように感じるこの頃です。

2020年7月末日
古町糰製造所 小畑宏樹

おたより紹介

ここでは、お客様からいただいたご感想、ご意見のおたよりを紹介いたします。糀のこと、発酵のことでご質問ございましたら、ご遠慮なくお問い合わせください。

お客様のメッセージ

健康と美容のためにいつも利用させてもらってます。
糀ドリンクから調味料まで私の生活には
欠かせないものになっています！
牛手に玄米糀と玄米が大好きでこれからも
玄米シリーズの商品を楽しみにしています🏠

新潟県 S様



お客様のメッセージ

帰省の際に立ち寄るのことも楽しみに
していたのですが、この度は新型コロナウイルス
拡大防止により帰省ができず残念
です。オンラインショッピングがあり即購入
しました。 東京都 K様

東京都 K様



ご近所からありがとうございます。糀ドリンク
から各種調味料、玄米まで！

当店の商品を生活の中で余すことなく使って頂
いているようでとても嬉しいです。

ご期待に応えることが出来るように、玄米商品
のさらなる開発にも力を入れていきますね！

ご実家が新潟というお客様。同じようなおたよ
りはここしばらく増えています。

感染症の拡大防止のために、やむなく帰省を先
延ばしせざるを得ない事態が続いていますね。
晴れて帰ることができた際には、飛び切りのお
出迎えが出来るよう、準備をしておきます！

秋の商品のご案内

「え？これは和のエスプレッソ??糀・ほうじ茶」

この商品は、創業間もない頃に、新宿伊勢丹様オリジナル商品として開発
したものだそうです。甘酒とほうじ茶の相性はとても良いのです。最初開
発しているときに、この相性の良さに驚いたそうです。しかし、色が悪
い。ご存知のとおり新宿伊勢丹さんは、味わいだけでなく、見た目の良さ
も要求されます。この美味しさをなんとか伝えたい、とその色を少しでも
改善しようと、ほうじ茶を提供してくれる店主の宮崎県の友人の茶師
と、様々な焙煎方法を試しできあがりしました。私も古町糀を担当し、ひと
口飲んで、「え？これは和のエスプレッソ??」と思いました。冷たくて
もおいしいですが、温めてお美味しい秋の人気商品です。ほんのひと口が
飲む和風デザートというか、自分へのご褒美というか……。書いていて
私も販売が待ち遠しくなりました(笑
ぜひお試しください。

価格：1,296円(税込) / 発売日：8月24日(月) 予定



ご案内ページ→

～小畑のつぶやき～

“夏”と“夜”というと花火が想起されますが、この
組み合わせはとても美しい言葉が多いのです。

いずれも夏の夜の短さを憂う気持ちの込められた「短
夜」「明易」。繊細な日本人の心が紡いできた大和言
葉は儂くも美しいものですね。

発酵元: 株式会社古町糀製造所
オンラインショップ
新潟県新潟市中央区古町通2-533

TEL: 0120-850-502

FAX: 025-333-4827

SHOP: <https://furumachi-kouji.net/>