



## 糰屋のひとびと 2020年9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。糰めのひとびと9月号も無事発刊しました（拍手）

気候も安定する実りの季節。下旬になると新潟県でも全域で稲刈りが始まります。

今年は梅雨明けが遅く冷夏傾向でしたので、作物への影響も心配されますが、豊穰の秋になることを願います。

### ～甘酒の第二革新～

さて当店では7月より水面下で、クリエイターの方々とともに新しい取り組みの構想を進めています。残念ながら具体的なことをお伝えできる段階ではありませんが、キーワードとして掲げているのが「甘酒の第二革新」

2009年に当店が創業した際、甘酒には古臭い印象を持つ人が大多数だったと言います。これを「糰ドリンク」というネーミングとモダンなボトルデザインで皆様にお伝えすることで、徐々に糰の甘酒についての理解が広がり、また数多くの商品が販売されるようになりました。この出来事を第一革新と呼ぶとすれば、まさに匹敵することを成し遂げたいのです。

まだまだ甘酒とは縁のない方、遠慮している方がいるというのも事実です。飲むだけではない楽しみ方や、「これって甘酒だったの!？」という驚きを感じてもらえるような、きっと皆さまにも楽しんでいただけるものになると思います。

続報をお待ちください。

## 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

この度、初めて玄米と甘酒を購入しました。玄米はいつも食べやすく、食べるたびに体が喜びを感じます。甘酒は毎朝、ヨーグルトに入れています。この食生活を続けていきたいと思っております。とても美味しいですね。

東京都 E様

お客様のメッセージ

朝起きるコップ2杯のお水に、シソジュースと玄米甘酒を入れて、氷水で飲むのを楽しんでおります。安心できる私の健康飲料です。

茨城県 S様

今回はお客様ご自身の生活習慣に甘酒を上手に取り入れていただいている様子の分かるお葉書をご紹介します。ヨーグルトに混ぜて、という召し上がり方は私たちもおすすめしている方法ですし、シソジュースとのブレンドもテイクアウトで提供していたことがあり爽やかな味わいになります！最近知人に聞いたもので、「甘酒+プロテイン+バナナ」でスムージーを作って置き換え食のように使っているという方がありました。なるほどそういった形でもお役に立てるのかと、私たちも勉強になりました。

## 秋の商品のご案内

### 「飲む和スイーツ。糀・モンブラン」

残暑も和らぎ秋本番になりますと、和菓子屋さんには栗ようかん、洋菓子屋さんにはモンブラン、というようにスイーツ界は栗一色になります。そんな様子を見ながら「飲むスイーツ」として開発したのがこの商品。

レシピ開発には一苦労があったようです。糀が持つ特有の香りを「栗香」と呼びます。文字通り栗に近い香りを糀はもともと持っているのです。実はこの香りを苦手とする方も多く、古町糀製造所の甘酒は「栗香を抑えてクセを少なく」を一つ指針として作っています。

ですのでただ栗をブレンドすると、栗の風味がぼやけるばかりか糀のクセがより強い印象を与える味わいになってしまいました。

味を整える決め手がわずかに加えたラム酒。お菓子のモンブランで香りづけにブランデーなどの洋酒を使うことをヒントにしました。加糖していない天然な甘みを持つラム酒が味わいにまとまりと奥行きを持たせ、飲むスイーツが誕生したのです。



ご案内ページ→

価格：1,620円（税込）/発売日：9月23日（水）予定  
※微量（0.05%未満）のアルコールを含む商品です

～小畑のつぶやき～

食欲の秋と言いますが、これには科学的根拠もあるようです。美味しいものを思う存分食べる秋、楽しみは沢山ある方が幸せですね。

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/>