



糰屋のひとびと 2021年5月号

こんにちは。古町糰製造所の小畑でございます。

5月初旬の当店は例年バツバタ。各所でご案内している母の日ギフトのご注文を大変沢山いただき、短期間で発送を行うためです。本年も有難いことに、文字通り全国津々浦々のお母様に甘酒のギフトをお届けすることができました。

お客様の気持ちがかもった大切なギフト商品、万が一にも商品が破損したり、発送トラブルが起こらないように細心の注意を払いながら進めています。

日々の感謝の気持ちを伝えるお手伝いをさせていただけて本当に嬉しく思います。

～古町糰製造所の夏の予告～

“春の陽気”を乗り越えて「暑いな・・・」と感じる日もぽつぽつと出てきたこの頃。少し先取りして今年の夏にご案内しようと考えていることを“ちょい見せ”します。

*新フレーバー商品の発売

四季折々に様々なアレンジ商品をご案内している当店ですが、昨年春の玄米甘酒以来となる完全新作のフレーバー商品の販売開始に向けて着々と準備を進めています。モチーフは爽やかで夏に飲みたい・・・はちみつレモン！

中々美味しく仕上がってきましたよー。ご予約開始の折にはメルマガ、SNS、DMなどでもご案内しますので、お楽しみに！

*新潟の旬のお取り寄せ

こちらは個人的にも以前からやってみたいと思っていましたものです。新潟県が米どころであることはご存じの通りですが、実は果樹栽培が盛んなことをご存じでしたでしょうか。「リンゴ＝青森、長野」「イチゴ＝栃木」「ぶどう＝山梨」など他県の陰に隠れがちですが、述べた果樹も含めて多種のフルーツを作っているのです。

そんな新潟県の自慢の果物を当店のお客様にもお届けしたいなあ、という思いが形になりそうです。夏の果物の代表格、白桃と和梨を、果樹農家さんからお届けする準備を進めています！

季節の商品のご案内

「乳酸糀」好評販売中です



500ml 1,296円 (税込)

～まるでお米で作った飲むヨーグルト！？～

コウジ菌と乳酸菌、2種類の微生物の力を借りて作られる甘酒は、豊かな甘みがありながら乳酸由来のすっきりした酸味が加わり、暑い時期にも冷やして美味しく召し上がることができます。

材料には「さかすけ」という酒粕に由来する素材を使っています。これ実は新潟県の醸造試験場という研究機関で開発されたもの。酒どころ新潟を裏で支える施設です。甘酒にも醸造の技術が広く活用されているというのがご存じの通りですが「乳酸糀」はより一層そんな側面を強く持つ商品なのです。

「夏糀トマト」5月21日販売開始です

～糀の甘さでフルーツトマト～

トマトの酸味と糀の甘さが合わさった、まるでフルーツトマトのようなすっきりした甘さで飲みやすいだけでなく旬のお野菜の栄養と糀の栄養、どちらも一緒にとることができる季節限定の糀甘酒です。



500ml 1,296円 (税込)

味わいは甘酒とトマトジュースの合いの子というイメージですが、糀のまろやかな甘みがトマトの青い風味を綺麗に隠してくれます。そのためトマトジュースが苦手という方でも、「これなら飲める！」と喜んでいただくことが存外に多いのです。

厳しい夏の本番を迎える前に糀習慣で夏負けしにくい準備を始めてはいかがでしょうか。

～小畑のつぶやき～

新潟のゴールデンウィークと言えば、田植えのシーズンです。私の実家も含めて、田んぼをやっている家では親族も総出で取り組むのが恒例。ステイホームの連休ですが、各地で一気に田植えを行う様子が見られました。そしてこの季節の水を張った田んぼの水面は、青空や夕日を映して何とも言えない綺麗な光景を作り出すのです。

広大な田園地帯ならではの特別な風景です。

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/>