



糰屋のひとびと 2021年6月号

こんにちは。古町糰製造所の小畑でございます。
季節はどんどん進み、先月植えられた稲の苗も徐々にその青さと密度を増してきました。夜になるとカエルが一面の合唱を聞かせてくれるのも時期の風物詩です。
市街地の近郊にもかなり自然が残っている新潟市、6月中旬～7月一杯くらいの期間には螢の鑑賞が楽しめるスポットもあるのです。自然の中に身を置くのは心安らぎますね。

～甘酒づくりの核技術～

皆様ご存じの通り、甘酒を作る際には米（炊いたご飯）と米糰を混ぜ合わせます。米糰はその発酵の過程で糖化酵素を豊富に含んでおり、この酵素がご飯のデンプン質に作用して糖分を生み出し豊かな甘みの飲み物になるのです。

通常我々が扱うのはお米の糖化ということになりますが、その原理の部分に着目すると、お米以外の素材でも米糰の力で糖化することができます。特にデンプンなどの炭水化物を多く含む穀物がその中心になります。

醸造や発酵に関する情報に日々触れていると、この「糖化」の作用そのものが実は大きな価値があるのではないかと思いつけるわけです。

まだ具体性のカケラもない、いわば妄想のような話になりますが、様々な穀物に糖化処理を施したらなんだか面白い化学反応が起こりそうだと思いますか！？

もちろん素材によって色々な味わいになると思いますが、お米が甘酒になることで消化吸収しやすくなるように、本来人間が食べることができないと思われていたものが美味しくいただけるようになる、なんてことも起こるかもしれません。

結論の無い徒然の話題で恐れ入りますが、そんなことも考えながら日々過ごしている甘酒屋でございます。

2021年5月末日
古町糰製造所 小畑宏樹

季節の商品のご案内

「糀白桃」 今月より販売開始します



500ml 1,620円 (税込)

一年を通して実に様々な甘酒をご案内している当店ですが、特に人気の高い一本がこちら。

信州産の濃厚な桃果汁をふんだんにブレンドすることで、贅沢な甘さの中にも桃に特有のフレッシュな酸味を味わうことができます。暑い日によく冷やしていただく桃甘酒はお子様も大喜びとの声が多く、ご自宅用はもちろんお手土産や贈り物にも喜ばれています。

桃感を追求するあまり、他の商品に比較しても少しお高い品物になってしまうのですが、きっと満足していただけたらと思います。



完全新作「糀・蜂蜜れもん」

フレーバー甘酒の新商品をご案内できることをとても嬉しく思います。新潟のお店では例年暑い時期に「ハニージンジャーレモン」というカップのドリンクを提供しており、これが非常に皆様からも評価いただいています。

ここだけの話、レシピが出来た経緯は賞味期限が迫った生姜甘酒「神社エール」。どうにか美味しくご提供できないかと思案して完成したのですがまさに怪我の功名でしょうか。



500ml 1,296円 (税込)

このドリンクをモチーフにして開発された「糀・蜂蜜れもん」

もちろんレシピや材料にも試行錯誤を重ね、満足のいく味わいに仕上がりました。レモンは瀬戸内地域で生産される国産品。現在流通するレモンは多くが外国から輸入されているものです。船便で長期間かけて輸送することを見越して熟す前に収穫される外国産レモンに対し、国産のレモンは完熟の状態に収穫して加工されます。酸っぱいという点では同じなのですが、熟すことで果実本来の甘みと香りがより一層増し、「酸っぱいだけではないレモン」になるのです。

そして蜂蜜にはトチの木の花の蜂蜜を選びました。あまり馴染みがないかもしれませんが、複数の蜂蜜を比較すると、甘さのクセは少ないながら花の香りが非常に強いのです。

甘い素材を甘酒とブレンドするのは少し難しいところがあるのですが、味わいを邪魔せずにかつ蜂蜜の風味を最大限

引き出せるのが「トチ」でした。

7月16日販売開始です。

お楽しみに！



6月15日前後にご予約
ページを公開予定です。

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/>