



## 糰屋のひとびと 2021年12月号

こんにちは。古町糰製造所の小畑でございます。

季節は進んでいよいよ年の瀬ですね。本年は暴風雪に見舞われる散々な正月だったことをよく覚えています。社会にとっても、当社にとっても、私にとっても、実に様々なことが起こった2021年でした。皆さまご自身、もしくは身近な方の中にも大きな変化のあった方も多いのではないかと思います。

年始に掲げた、一年の目標や抱負を達成することは出来ましたでしょうか。2021年を思い出し、振り返りつつも、新しい年を迎える準備も進めていきたいものですね。

緊急事態宣言も明けて、新潟市に構える当店にも遠方から来店の方が目に見えて増えてまいりました。ご旅行で、久しぶりの帰省で、イベントに来て・・・理由は様々ですが、皆様本当に明るい表情をしているのが印象的です。この年末は久しぶりに遠くの家族と過ごすご予約の方も多いと思います。楽しい時間を過ごしてくださいね。

### ～米粉のパンケーキミックス～

さて先月より当店では、新商品「糰入り米粉の古町糰パンケーキ」を販売開始いたしました。商品の詳細は裏面もご覧ください。

最近、米粉を使った食品を目にする機会も随分多くなったように感じます。お菓子の原料やパン、麺類などメーカー各社が面白い提案をしています。甘酒を主力商品とする当店でも、その基盤である（そして新潟県の基盤でもある）米産業に対する思い入れも強く持っております。

甘酒以外の形でもお米の面白さ、美味しさ、驚き、そういったものをお伝えできたらと日々考えております。ご飯を炊いて食べる量は減少してしまっておりますが、他のシーンで気軽に口にできる商品の提供をこれからも考えていきたいです。

2021年11月末日 古町糰製造所 小畑

# 新商品のご案内

\*モチモチ食感の手作りおやつに「糎入り米粉の 古町糎パンケーキ」



新潟県産の米粉で作る、小麦粉不使用のパンケーキミックスが当店の商品に仲間入りしました。

砂糖不使用ですので余計な甘さは無く、当店らしく糎の甘酒で溶いてお召し上がりいただくレシピがおすすめです（牛乳や豆乳でも代替できます）。甘酒のほんのり優しい甘みと、米粉に特有のモチモチ食感をお楽しみください。腹持ちもいいので、おやつはもちろん休日の朝食にもどうぞ。

1袋（210g）で6～8枚分作ることができます。



210ml 972円（税込）

## \*年末年始限定の縁起物「糎お屠蘇」

毎年恒例の年末年始限定商品「糎お屠蘇」が本年も12月13日より販売開始いたします。

古来、元旦に家族で飲む風習のあった「お屠蘇」は、日本酒に各種生薬（屠蘇散）を漬け込んで作られる薬草種。新しい年を迎えるにあたり、一家の幸福を祈って飲まれる縁起ものです。当店ではこれをノンアルコールの甘酒にアレンジしました。聞き馴染みの無い方も多いかと思いますが、シナモンの香りが強く、どこかエキゾチックな風味をお楽しみいただけます。流通量の少ない珍しい原料を使っておりますので、生産数量も限られ増産が難しい品物。

22年のお正月に、ご自宅用はもちろん珍しい贈り物としてのご利用にもどうぞ！



500ml 1,620円（税込）

### ～小畑のつぶやき～

この11月はとてもドタバタしながら過ごしました。

初旬に出展した、業者向けの商談会では、感染症禍が安定していたこともあり県内外から多くのバイヤーさんが来場いただき、ありがたいことにいくつも引き合いのお話を頂戴しました。引き続き、もっと皆様の身近で商品を手にとっていただけるよう、営業活動にも力を入れていきます。

中旬には全国ネットのテレビ撮影と放送。20日に放映した「王様のブランチ」にて当店の様子を取り上げていただき、おかげさまで多くのお客様からの反響をいただきました。ありがとうございます。

そんなさなか、製造工場では設備不良が生じてしまい、商品の欠品など一部のお客様には大きなご迷惑をお掛けしてしまいました。申し訳ありませんでした。

最後になりますが、本年も当店をご愛顧いただき誠にありがとうございました。皆さまおひとりおひとりに本当に感謝しています。

新年もいい年になりますように、そして当店の品物で少しでも生活に彩りを添えることができたら本望です。

簡単ですが、年末のご挨拶とさせていただきます。

発酵元: 株式会社古町糎製造所  
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/>