



糰屋のひとびと 2022年1月号

こんにちは。古町糰製造所の小畑でございます。

新年あけましておめでとうございます。

2022年が皆様にとって有意義で実りのある年になりますことを願っております。

本年は寅年にあたるわけですが、十二支は古代中国の暦の考え方に由来すると言われて
います。十二年で一回りする十二支（子・丑・寅、）と十年で一回りする十干（甲・
乙・丙、）を組み合わせると六十年で一周期としたものが「干支」。2022年は「壬寅
（みずのえとら）」の年に当たります。

その勇猛果敢なイメージの動物を冠した寅年は、「成長」や「始まり」の意味合いが
あると言われます。一昨年から続く感染症禍の行く末が真っ先に思い浮かんでしま
いますが、日本経済の再成長や、新しい生活スタイルの始まり。そんな転機の一年にな
ってほしいものです。

～古町糰製造所の2022年～

せっかく新年ですので、新しい年の抱負を少し書かせて下さい。

本年も当店は変わらずに、米と糰に起因する各種商品で皆様の生活に少しの彩りを添
えるべく営業を行っていきます。

新しく取り組みたいことも色々ありますが、一歩ずつ着実にその歩を進めていければ
と思います。昨年販売した「お米ののむヨーグルト」や「米粉のパンケーキミックス」
は、米と発酵の可能性を深めた商品。おかげさまで多くの皆様に試していただき、また
気に入っていただきました。もちろん中心には糰甘酒がありますが、これを取り囲むよ
うに新しい商品を生み出していきたいと思っております。

本年も引き続きお付き合いいただきますと嬉しく思います。

春の到来をよろこぶ、
飲む和スイーツ

糰・さくら餅

お米由来の

豊かな甘みの糰甘酒

桜葉をブレンドすると

まるで「飲む桜餅」

のような味わい



*春の糰甘酒第一弾「糰さくら餅」

まだまだ寒空が広がりますが、冬至も過ぎ季節は春に向かって進んでいきます。2月4日の立春に販売する商品は、新年一本目のフレーバー甘酒。

桜葉を加えることで、お米の甘みを生かして作られた「飲む桜餅」のようなフレーバーの商品です。

待ち遠しい春を一步先取りするティータイムに、よく温めてお召し上がりくださいませ。

※2年以上お付き合いいただいている皆様へ

本品は2020年まで「サクラサク」という名称で桜のラベルで販売していた商品と同じレシピのもので

す。

昨年「サクラサク」をリニューアルしてベリー風味のレシピに変更しましたが、

もとのレシピへのご要望も多数いただき、

本年より新しいラベルになって登場します。

500ml 1,296円(税込)



～小畑のつぶやき～

冬の楽しみは何がありますか？

温泉・スノーボード・海産料理、

どれも新潟県がお得意のものもの。

イメージの通り雪深く、厳しい冬になる地域ですが他方その恩恵も大いに享受しています。

おふくろの味(おばあちゃん子でしたので正確にはおばあちゃんの味ですね)も、不思議と冬の味覚の印象が強いです。正月料理に欠かせない「のっぺ」や「はりはり漬け」に加えて、青菜と大根を煮込んだ「漬菜煮」、多量の大根とするめを醤油で味付けした「短冊汁」。どれも田舎料理や郷土料理と呼ばれるものですが、とても懐かしく、これを食べるためだけに実家に顔を出してしまいます。

発酵元:株式会社古町糰製造所
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/>