



糰屋のひとびと 2022年2月号

こんにちは。古町糰製造所の小畑でございます。

よく聞く言い回しで、「1月は行ってしまふ、2月は逃げてしまふ」という言葉がありますが、まさに言い得て妙だなと毎年のように感じています。

お店が大きな神社の参道に構えていることもあり、例年お正月には本当に多くのお客様で賑わいます。初旬の3連休くらいまではバタバタした期間が続き、ひと段落したと思ったら早くも2月に入りました。

年が明けてからは感染症禍も再燃を見せており、当社としても部分的にはありますがその影響を受けてしまいました。職員本人が感染、という状況は幸いながらまだありませんが、そのご家族が濃厚接触、またお子さんの保育園や小学校がお休みになり出勤が難しくなるなどの事情です。これが全国で同時多発的に生じていると考えると本当に恐ろしいことです。皆様方におかれましても、程度の差こそあれ少なからず肌で感じているのではないかと思います。

そんなストレスフルな生活の中においても、当店の商品が少しでも何かの役に立つことができれば、それが本望だと思います。

～受賞のご報告～

レストランなど外食産業を主題に扱う「料理王国」という雑誌があります。毎年紙面で開催されている食品の品評会「料理王国100選」は、有名店のトップシェフや百貨店バイヤーなど業界の目利きが、多種多様な食品を審査する企画。

なんと、当店から昨夏に販売しました「お米ののおヨーグルト」がこの品評会で優秀賞を受賞いたしました。100選の中でもトップテンに相当するもので、各品評員の皆様からも非常に高い評価をいただきました。

商品の味わいはもとより、植物性素材を使ったヨーグルト風飲料という思想・コンセプトの部分も評価していただき、私たちの目指していきたい方向は間違っていないのだ、と勇気も貰うことができました。

ここに報告とお礼を申し上げます。

新しい門出を迎える あの人への贈り物 サクラサク

2022年
3/4
Fri
販売開始



桜のエキスと
ベリーを加えた甘酒は
心地よい春風のように
爽やかな味わい
門出の季節を彩る一本です

*満開の桜の季節が待たれます「サクラサク」

季節はめぐり立春を迎えました。眼前に広がる雪原も、徐々にその姿を消し春の息吹をはしばしに感じられる季節になります。越後平野では稲作仕事の準備を始める様子も見られてくる頃です。

長い冬を乗り越えた生命の春の象徴は、なんととっても満開の桜ではないでしょうか。当店の春の甘酒第2弾は、そんな桜並木と温かい春風をモチーフにした商品。

華やかな桜のエキスに加え、心地よい酸味のベリーパウダーをブレンドすることで、春爛漫を思わせる甘酸っぱい味わいに仕上がりました。

祈願成就などの祝事が連想されるネーミングで、春時期のお祝いや贈り物にもぴったりの商品です。3月4日より販売開始。オンラインショップではご予約受付中です。

※2年以上お付き合いいただいている皆様へ

「サクラサク」は昨年リニューアルを行い、本年も昨年と同じレシピの商品です（ベリー風味）。

一昨年以前は異なるレシピ（桜餅風味）の商品でございましたが、旧レシピの品物は本年「糰さくら餅」として新しいラベルで2月より販売しております。

お間違いの無いようお願いいたします。

500ml 1,296円（税込）



～小畑社長のつぶやき～

昨年の8月に会社の代表に就任してから早くも半年。日夜様々な迷い、葛藤を抱えながら過ごしています。先日、年齢も近い先輩の社長から話を聞く機会がありまして、はっとさせられたことがあります。「既に動いている事業を引き継いで運営をすることはとても難しい。先代が作り上げてきたものがある中で”自分がそれをやる意味”をしっかりと考えないと軸がぶれて曖昧になってしまう」

要約するとそのような感じのアドバイスを貰いました。

なるほどと腑に落ちてだいたい頭も整理されました。

お店を立ち上げた葉葺前社長にも明確に実現したい世界がありました。それを引き継いでさらに向上させていくためにはこの観点が弱かったのだなど。私だからこその意味を問い直し、ぶれない軸を定めて引き続き頑張っていきたいと思う次第です。

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/>