



糰屋のひとびと 2022年3月号

こんにちは。古町糰製造所の小畑でございます。

一年の区切りにも様々な基準がありますね。年の変わり目である12月31日、年度の変わり目である3月31日、が世間一般に区切りとしての性質が強いものと思います。

当店にとっては、2月28日も大きな基準の一つです。なぜかと言いますと、決算のタイミング。会社の一年は決算期に従って物事を考えることが多いですが、当社は経緯もあり3月はじまり～2月終わりの暦を採用しています（結構珍しいのではないかと思います）。

日々ご愛顧いただく皆様のおかげで、新しい期も気持ちよくスタートを切ることができています。本当にありがとうございます。

新しい一年も、皆様方に喜んでいただける、なんか良いな と思っていただける、そんなお店作りに引き続き励んでまいります。いくつか新しい挑戦を考えているものもありますので、また随時ご案内いたします。

～会えない間の架け橋に～

先日古町のお店での出来事をご紹介します。

いらっしゃったのは70歳くらいのお婆ちゃん。3歳になるお孫さんのひな祭りのお祝いに甘酒を贈りたいというご要望でした。聞くと、東京にお住いの息子さん夫婦とは3年以上会っていないとのこと。感染症禍の影響も多分にあるのでしょう。お孫さんの様子も写真などで知っているものの、直接会えないまま随分と大きくなってしまったと少し悲しそうな様子でした。

息子さんには、地元新潟の好きな味として当店の品物を気に入っていただいております。ひな祭りのお祝いにもちようどいいと、さくら餅の甘酒をご利用いただきました。友人と会えないだけでも寂しいのに、愛するお孫さんと長らく顔を合わせられないのは大変切ない事だと思います。そんな中でも、一本の甘酒を通じてコミュニケーションのお役に立てる。お孫さんがもう少し大きくなったら、一緒にお店にも立ち寄ってくれたらそんなに嬉しいことはないですね。

*この春は2種類のサクラ甘酒をお楽しみください

お待たせいたしました。長い長い冬が終わり、雪国新潟にも温かい日差しが差し込む日が増えてきました。生命の芽吹き季節の到来を祝って、桜をモチーフにした各商品で春を楽しみましょう。2品目それぞれに全く異なる雰囲気を感じる味わいですので、是非飲み比べもお楽しみくださいませ。

一糎・さくら餅

春の和菓子の代表格「桜餅」をモチーフにした糎甘酒。

桜葉を加えて風味付けし、お米の甘さを十分に生かして作られる「飲む和スイーツ」のような味わいです。

まだ肌寒い朝には、よく温めて桜の風味とともに楽しみください。

豆乳などを加えてラテ風にいただくアレンジが美味しいです。

一サクラサク

満開の桜並木と、その足元を吹き抜ける爽やかな春風をイメージした商品。

香しい桜のエキスと、心地よい酸味のラズベリーパウダーをブレンドしています。春爛漫を思わせる甘酸っぱい味わいは、温かな日差しのもとで冷やしていただくのがおすすめ。

縁起の良いネーミングは、春時期のお祝い事にも喜ばれています。



←糎・さくら餅
500ml 1,296円(税込)



→サクラサク
500ml 1,296円(税込)



～小畑社長のつぶやき～

当社が、ロート製薬株式会社と共同開発した化粧品があるのをご存じでしょうか。「糎肌」という名前のシリーズ商品で、当店頭での販売以外は基本的にロート製薬の通信販売でのみ取り扱っている品物ですので、特に通販で当店をご利用の皆様は「初耳!」という方も多いと思います。

糎の甘酒が肌に良い、ということは聞いたことがあるかもしれませんが、実は糎の持つ成分は化粧品としても保湿力・保水力に優れているのです。

そのシリーズ商品がなんと今年の秋に10周年を迎えるということで、一緒に取り組みの企画ができないか、と先方の担当者と情報交換をしています。こういった形になるかは分かりませんが、今からワクワクしています。



←お店の画伯ことKさんが書いてくれた小畑です。既にピラなどでもちらほらと登場しておりますが、なかなか特徴を捉えていてとても気に入っています。お見知りおきを!

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/>