



糰屋のひとびと 2022年5月号

こんにちは。古町糰製造所の小畑でございます。いつもご利用いただき誠にありがとうございます。5月の連休はいかがお過ごしでしたでしょうか。

店舗を構えて商いをしている当店にとっては、多くのお客様が来訪する書き入れ時、また母の日も控え非常に多くのギフトご依頼を承る時期になります。まさに春の大繁忙期。スタッフ総出で気合を入れて、皆様のご期待に応えるべく準備を進めています。

ここ最近の当店の動きですが、店頭はもちろん通信販売を通していかに多くのお客様に商品をお届けることができるか、ということに大いに力を入れ、考えを巡らしています。これまでは公式オンラインショップを中心にご案内を進めておりましたが、これだけでは情報をお届けできる方が非常に限られてしまうというのもまた事実です。

大きなショッピングモールの取り組みはこれまで限定的でしたが、3月よりAmazonでの販売にも力を入れ始めました。分からないことも多く四苦八苦の中ではありますが、専門家の助言もいただきながら順調に進めることができています。

また楽天市場への出店や、さらに使いやすい公式ショップの更新など、少し時間がかかるかもしれませんが皆様がより使いやすいお店作りを進めていきたいと考えています。そうは言いますが、経営の側面を考えると一番当店にとって有難いのは公式オンラインショップのご利用。様々な接点から本状をお受け取りになる方がおりますが、気に入ってもらえたら公式ショップをご利用いただくとそれほど嬉しいことはありません。

～新潟の春～

4月も最終盤になると、桜のピークも過ぎ平野部では田植えの準備が本格化する新潟です。田園部では夜になるとカエルの大合唱を聞くことができ、いよいよ耕作の季節がやってきたとワクワクします。他方山間部ではまだ雪の残る地域もありますが、山菜にタケノコなど味覚を楽しませてくれる素材がそろい踏みです。毎年山菜料理をいただきに訪れている山の民宿がありますが、本年も訪問の予定を立てており、大変楽しみにしています。

*初夏の甘酒も続々登場です

春の三部作「糰さくら餅」「サクラサク」「糰バラ入り」。本年も多くの皆様にご用命いただき誠にありがとうございます。

立夏を迎える5月以降は徐々に夏らしい、さっぱりした飲み口のフレーバー商品が登場してきます。

先陣を切るのは「夏糰・トマト」。糰甘酒とトマトジュースの合いの子のような商品です。一般的なトマトジュースは、一種の青臭さがあり、苦手な方も案外多いのではないかと思います（私もその一人です）。お米由来の優しい甘さと合わさることで、この青い匂いが軽減され、トマトジュースの苦手な方でも違和感なくお召し上がりいただける味わいに仕上がっております。

米糰の優しい甘さを生かし、フルーツトマトを食べているような濃厚な甘さとフレッシュな風味。日増しに暑さを感じてくる時期にぴったりの一本です。

本年は5月20日より販売開始。皆様のご利用を心よりお待ちしております。

またその後は6月に「糰・白桃」「糰・蜂蜜れもん」、7月には「土用甘酒・うめ糰」の販売が控えております。こちらは時期が近づいたらまたご案内いたしますね。どうぞお楽しみに。



【糰の甘さでスイーツトマト】夏糰・トマト
1,296円（税込）

オンラインショップで注文受付中です。



～小畑社長のつぶやき～

感染症禍が社会に影を落として丸二年。

本年はようやく、それ以前の社会の姿が戻ってきそうな気配を感じます。新潟県内でも日本三大煙火で名高い新潟県長岡市の花火大会は実施の発表があり、大地の芸術祭も延期を経て開催。夏の新潟まつりも実施の方向で検討を進めているとの報道がありました。

コンサートなどのイベントも徐々に動き始めており、皆様の身の回りでも変化を感じる事象が多いのではないかと思います。

個人的に感じている、感染症禍の一番大きな弊害は

「非日常の排除」です。お祭りにせよコンサートにせよ、私の好きなスポーツ観戦にせよ、週末の飲み会にせよ、日常から抜け出して空間と時間、身体的体験を楽しむことがその本質にあるように思います。

それがその後の日々のエネルギーになり、そんな日々がかつての日常でした。これが無くても淡々と日々を進めることは出来てしまいますが、それではやはり物足りないですね。

ウィズコロナの進行に大いに期待です。



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/>