



糰屋のひとびと 2022年6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。ございます。

6月に入り、南の地域から順に梅雨入りの発表も続く時期になりました。

私たちにとっては少し気分も塞いでしまう雨降りの日でも、動植物にとっては恵の雨。田畑の広がる越後平野の農家さんも待ちわびた季節でしょうし、もちろん私たちが日々使用しているお米の生育にも欠かすことのできないものです。

一人一人の生活も間接的には大いに梅雨の恩恵を受けていると考えることができますね。外に出かけることは難しくても、気になっていた書籍を読む、映画を見る、録り溜めたドラマやアニメを見る。そんな風にゆっくりした時間を過ごしたいものですね。

～商店街の理事に～

私たちがお店を構えるのは新潟市は「上古町商店街」。このたび縁ときっかけがあり商店街組合の理事に推薦していただきました。日々の活動やイベントを通して、組合の働きは薄々感じてはいたものの、実際に何をやっているのかはまさに未知の世界。自らが商売をする環境を考えていくためにも良いお誘いだと思い、仲間に入れてもらうことにしました。何より、この地域の振興の仕掛け人でもあり、理事長を務めている方とお近づきになれるのは願ってもいない機会でした。

古くからの商店街の衰退の話は様々な地域で見聞きしますが、ここにしかない個性的なお店が集まるエリアというのは、町全体にも良い影響を及ぼすものと考えます。

100年以上の商売を続ける店主、土地を所有し大家さんの立場で地域のことを考える方、クリニックを経営されている方、そして我々のように比較的新参者の商店主。様々な面々の人たちと街のことを考えていくのは非常にワクワクします。

合わせて、近所にあるのにまだ入ったことの無いお店もとても多いことを改めて感じましたので、そういったお店にも顔を出しながら、商店街の新しい一面や魅力をも発信できるようになれば良いなと思います。

*大人気の夏の甘酒が登場します

気温の上昇に合わせてるように、当店の商品ラインナップも夏の顔に模様替えが進みます。夏の甘酒第1弾は、先月から販売開始した「夏糎・トマト」。トマトと糎の合いの子のような味わいですが、トマトジュースに特有の青臭さが糎の甘みでまろやかに緩和され、すっきりと飲みやすい味わいになっています。プレーンの糎とトマトジュースのブレンドでご家庭でも手軽に楽しめますので試してみてくださいね。

そして6月10日になりますと、2品目が同時にスタートします。

「糎白桃」は、国産の桃果汁をふんだんに加えることで濃厚なネクタージュースのような味わい。桃の持つ爽やかな酸味も加わることで、甘すぎることなくごくごくとお召し上がりいただけます。一年を通して様々な商品を取り扱っている当店ですが、最も待ち焦がれるファンが多い一本です。

「糎蜂蜜れもん」は、昨夏に新登場した商品です。瀬戸内の太陽を浴びて育ったレモンの風味を生かすべくたどり着いたのが「トチ」の蜂蜜。蜂蜜と言えばサクラやレンゲが一般的なのであまり目にする機会は多くないと思いますが、華やかな香りを持ちながら糎の甘さと喧嘩しない味わいで、まさにベストマッチというところでしょうか。生姜をひと搾り加えると、店頭の大人気メニュー「ハニージンジャーレモン」もお楽しみいただけます。

いずれも、夏時期の贈り物にも大変喜ばれている商品です。



糎・白桃 1,620円



糎・蜂蜜れもん 1,296円



～小畑社長のつぶやき～

先日仕事で、新潟県内は魚沼という地域に足を運びました。魚沼産コシヒカリで有名な米の産地ですが、新潟市内からは高速道路を使っても2時間ほどですので気分は小旅行です。目的は1件の打合せだったので、ウェブミーティングでも済んだところではあるのですが、個人的に魚沼という土地が好きで久しぶりに訪れたいという気持ちから直接伺いました。残雪を冠する峰々と、低い山の新緑、そして足元には一面の田んぼ。天気が良かったことも幸いし、本当に良いリフレッシュになりました。また現地を見ながら打合せすることで得られるものも非常に多かったものです。ウェブツールを用いて身体を動かさずにも仕事ができるようになったのは嬉しいことですが、だからこそ身体を運んで直接体験することの価値が高まっているように感じられました。

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/>