



糰屋のひとびと 2022年7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。2022年も折り返しを迎えました。短い梅雨とともに過ぎた6月でしたが終盤には新潟市も激しい豪雨に見舞われ、かつての「梅雨」のイメージとはかけ離れたような気候でした。

さて、当店はこの7月で2009年の創業から13年を迎えました。ひとえに、いつもご利用いただき皆様のおかげでございます。誠にありがとうございます。

干支も一回りする歳月、生まれたての赤ちゃんが中学生になる年月（ちなみに私は中学3年生から現在28歳になりました）。長いように思いますが、醸造産業には100年以上の歴史を有する事業者が数多くありますので、その観点ではまだまだお子様でしょうか。私が知るこのお店の歴史は直近の3年間ですが、入社した当初に感じた「素敵なお客様に囲まれている」という感覚は日に日にその裏付けが強くなり、確信に変わるのにその時間は要しませんでした。

コンビニやホームセンターのように何でもそろっているお店ではありませんし、デリバリーサービスもありません。オンラインショップについても、即日発送対応もできなければ配送料も少なからぬ負担をお願いして運営しています。

そういった当店ですが、商品を気に入って繰り返し足を運んでいただく皆様、発酵や醸造の世界に興味を持って来店いただく皆様、そんなお一人お一人に支えられて日々運営することができています。

14年目に突入する本年も、やりたいこと、企画していることが沢山あります。

順番にご案内・情報発信もいたしますので、これからも時折り気にかけて、いいなと思ったものは使ってみて、またお知り合いにも紹介していただければと大変嬉しく思います。末永いお付き合いを宜しく願いいたします。

*夏の甘酒が勢ぞろいです

7月8日に販売開始になりますのが夏のフレーバー甘酒の第4弾「土用甘酒・うめ糰」です。ご存じの通り夏の風習の一つに「土用の丑の日」があります。

毎日暑く、食欲も細りがちな夏の盛りに栄養豊富な「うなぎ」を食べて元気に乗り切ろうという背景のものですね。平賀源内が提唱した、日本で初めてのマスマーケティング（今風に言うと バズ かもしれません）とも言われています。

ウナギを筆頭に「う」の付く食べ物が推奨され、他にも「梅干し」「うどん」なども有名な食材です。梅もこの文脈で語られることの多い食材です。酸味の成分であるクエン酸は疲労回復にも効果が期待できると言われる夏の味方。

糰のパワーも詰まった「うめ糰」で、手軽に水分、糖分、クエン酸を摂取して夏バテに負けない活力ある毎日にお役立てください。

これで夏の甘酒4種類「トマト」「白桃」「蜂蜜れもん」「うめ糰」が揃いました。去年はトマトが早々に完売してしまうなど、これらが全て楽しめるタイミングというのは限られてしまいましたが、いずれも少なくとも7月一杯はお楽しみいただける見込みです。それぞれ異なる素材の風味が楽しめる夏の甘酒、是非飲み比べもお楽しみください。また、例年夏季のギフト商品としても多くのご用命をいただいております。お中元、暑中見舞い、残暑見舞い、の品物として。お世話になった方への感謝の気持ちを甘酒でお届けするのもいいかもしれません。



うめ糰ページ



お中元ページ

～小畑社長のつぶやき～

先月は一年ぶりに東京に赴く用事がありました。せっかくならと、付き合いのある小売店さんに行くか訪問。非常に興味深い体験をしました。都心は神楽坂にお店を構える「米ぬか発酵風呂 haccola」さんを訪ねて「発酵風呂」を体験させていただいたのです。

人が横になれるほどの大きさの浴槽に一杯に入っているのはお湯ではなく「米ぬか」。ここに横たわり全身を米ぬかで覆いつくされます。微生物の活動により内部は非常に温かく（55℃くらいの体感でした）、発汗を促した皮膚の表面からは微生物の生成する酵素を吸収できるというもの。この手のエステサロンのようなお店は初めてでしたが、不思議と心地よいクセになりそうな経験でした。調べると米ぬか風呂という形のサービスは少ないながら様々な地域にあるようです。気になった方は足を運んでみては・・・！



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/>