



糰屋のひとびと 2022年12月号

こんにちは。古町糰製造所の小畑でございます。

本年も12月を迎えましたがいかがお過ごしでしょうか。新潟は雪の多い冬になりそうだという予報もあり、真っ白な光景を想像すると少し気がめいりますね。

お店の方は、年末時期のギフトのご用命が増え始めており、また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多くの方にお立ち寄りいただきます。そんな準備もそろそろ始めつつ、という忙しい日々を送っております。

おかげさまで本年も、平穏無事に商いを続けることができました。ご利用の皆様におかれましては、深く感謝申し上げます。

今冬の新作として先月より販売を始めた「糰・ルレクチェ」はお試しいただきましたでしょうか。ルレクチェは洋梨の品種で、主に新潟県内で生産されているものです。全国的には「ラフランス」の方が生産量も知名度も大きいようで、地元の自慢の産品ではありますが、なかなか他地域の方には手に取る機会が少ないと聞きます。

昨年夏に私が代表を引き継いで以降、こうした商品を開発し皆様にお届けしたいと強く思っておりました。つまり、新潟県の事業者として、甘酒の力も使いながら誇れる産品を全国のお客様にお伝えできるような商品です。

米を中心に農業県の一つに数えられる新潟県ですが、果物や野菜などの品目は、有力なブランド品種が数多くあるものの、他の産地に対して存在感を発揮できていない現状を感じています。

私たちが直接果物や野菜を販売することは難しいですが、甘酒という一つの加工品として、新潟自慢の産品を知るきっかけを作ることができたらそれほど嬉しいことはありません。今回のル・レクチェに始まり、2023年は複数の「新潟甘酒」をご案内する準備を進めております。新しい年は、そんな動きにも注目していただけたらとても嬉しく思います。新年に向けて、皆様も良い準備を進めてくださいませ。

2022年11月末日 代表 小畑

年末年始の恒例商品

毎年この時期の恒例商品を、本年も販売いたします。

「糰・お屠蘇」は、古来元旦に家族でいただく風習のあるお屠蘇をモチーフにした商品。

複数の生薬を日本酒やみりんに漬け込んだ薬草種の一つです。新しい年の一家の健康と多幸を願って飲む習慣がありました。本品はこれをノンアルコールの甘酒で表現した商品。生薬と聞くと少し飲みにくそうなイメージを持たれるかもしれませんが、桂皮（シナモン）の香りが強く感じられ、チャイにも似た少しエキゾチックな風味をお楽しみいただけます。



「神社エール大吉」は、年末限定で登場する生姜風味甘酒。通年商品の「神社エール」と比較しても倍量の生姜を配合しており、ピリリと辛い生姜の風味を存分にお楽しみいただけます。

お子様にはお勧めしにくいですが、生姜好きなお客様からは根強い人気を誇る一本です。

「大吉」の名称も飾りだけではありません。出荷前に神社の神主様からご祈禱を捧げていただいています。年の瀬と、新しい年を迎える頃。商品を手にとった皆様に幸運が訪れますように。そんな願いを込めていただいています。

余談ですが、当地新潟県は大小合わせて神社の数が日本で一番多いとも言われています。当店が構えるエリアにも、白山神社や愛宕神社、神明宮といった歴史ある神社が多数鎮座しています。

そんな土地柄と、炭酸飲料の「ジンジャーエール」をもじった名称の本品はお土産品にも喜ばれます。

いずれも年末年始の贈り物にもおすすめの一本。是非ご利用くださいませ。

冬のギフト商品のご案内

御歳暮やお年賀など、時期ギフトのご利用も増える頃になってきました。店頭では、お好みの組み合わせでギフトセットをご用意いたします。

オンラインショップにおきましても、各種ギフトセット商品をご案内しておりますので、ご覧くださいませ。



ギフト商品ご案内ページ

ウェブショップのリニューアルオープンについて

重ねてのご案内になりますが、今月11月10日より、当店のオンラインショップがリニューアルオープンいたしました。

これまで以上に使い勝手よく、楽しくお買い物をしていただけるように、またお買い物以外の場面でも、コラムの充実など定期的に訪ねて楽しいサイトになるように努めています。

皆様にとっても少し使い勝手が変わってしましますが、御協力の程お願いいたします。

リニューアル後の初回ログインについては、手続きに注意事項がございます。

右記のページでご案内しておりますので、一読いただきますようお願いいたします。



初回ログインについて

～小畑社長のつぶやき～

本年も一年間、私どもの商品をご愛顧いただき誠にありがとうございました。また、本状も含めてメールマガジンやSNSなど各種発信にもお付き合いただき感謝いたします。

InstagramやTwitterにおきましても、営業日は毎日更新を頑張っておりますので、是非フォローしてご覧いただけると嬉しく思います。2023年はどのような年になるでしょうか。皆さまにとって良い新年になることを祈り、本年最後の「糰屋のひとびと」とさせていただきます。

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/>