



糰屋のひとびと 2023年1月号

こんにちは。古町糰製造所の小畑でございます。

新年あけましておめでとうございます。そして、昨年は大変お世話になりありがとうございます。皆さまの日々のご愛顧に心より感謝いたします。

2023年が皆様にとって有意義な実りのある年になりますことを祈念いたします。

本年は卯年（うさぎ年）ですが、その温厚な性質から「家内安全」、一方でぴよんと飛び跳ねる姿からは「飛躍」というイメージと結び付けられるようです。

「飛躍の年に」というフレーズは毎年正月に、様々な場面で見聞きしますが、これを掲げるにも打ってつけの年になりそうですね。

まさに私自身が本年成し遂げていきたいことと一致するように思います。

～古町糰製造所のゆく年くる年～

当店は県内でも大きい神社の参道にお店を構えておりますので、例年元旦が仕事始めになり、初詣のお客様をお出迎えします。この数年は、感染症禍の真ただ中の年があり、元旦から吹雪に見舞われる年があり、と厳しい事情に見舞われた年もございましたが、2023年は平穏な元旦になりそうです。

一年の計は元旦にありという言葉もありますが、正月の早々から多くのお客様に一杯の糰をお届けできるというのは大変嬉しいことです。

昨年の大きなトピックはやはり、新潟県の名産フルーツを使用したフレーバー商品、「糰・ルレクチェ」の販売でしょうか。これまであまり新潟の産品にフォーカスした商品の販売はありませんでした。個人的に実現したいと思っていたことの一步目です。新しい年におきましても、これに続くような商品の提供を見据えて準備を進めているものがあります。

糰甘酒を通じて、新潟の自慢を皆様にお届けしていけると嬉しいです。

2023年の古町糰製造所も何卒ご愛顧のほどお願いいたします。

春の商品第一弾は「糰・さくら餅」

まだまだ寒風が吹き抜け、寒空が広がる頃ですが、冬の底（冬至）を過ぎて季節は徐々に春に向かって進んでいきます。

二月の初旬には立春、季節の境目になります。

今でこそ、春の始まりという意味合いが強い日ですが、「二十四節気」の最初の節気。旧暦においては新しい一年の始まる日と考えられていました。

そんな、季節の変わり目にご案内するのは、春の和菓子の代表格「桜餅」をモチーフにした糰甘酒。

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。

まだまだ寒い時期が続きますので、よく温めて初春のティータイムにお楽しみください。



23年2月3日（金）の販売開始予定。オンラインショップでも1月中旬頃よりご予約受付を開始いたします。



500ml入り / 1,200円（税別）

出張の多い12月でした

たまには古町糰製造所の別の顔をご紹介します。12月はお店の外での活動もバタバタと繰り返しておりました。

一つに、東京に出向いて展示会の出展。事業者と事業者をマッチングする商談会です。当社は製造設備を保有しておりますので、メーカーとしての一面があります。「甘酒を売りたいけれど作れない」そんな会社から依頼を受けてオリジナル商品を製造しています。

そんな協業先を探しに行ってきました。久しぶりに東京に出て、全国の事業者との出会いのあるイベントでしたので、色々面白い相談をいただきました。ここで完成した商品を直接皆様のもとにお届けすることは難しいですが、実は多くの会社の甘酒商品を当社で作らせてもらっているのです。

もう一つに、ショッピングセンターでの出張販売。

普段は店舗から出て販売活動をするということがほとんどありませんので、新鮮な出来事でした。多くの方の目には止まる反面、そういった方の興味を引くのは至難の業だと感じました。自店舗の運営とは勝手の異なる部分も多く、色々勉強になる出来事でした。



～小畑社長のつぶやき～

正月の風習には様々なものがありますが、少し驚いたことがあります。初詣の時に神社のお焚き上げでイカ（するめ）を焼くのは新潟県以外にはあまりない風習なのとか！？

どういった成り立ちの慣例なのかは分かりませんが、そんなご当地のお正月あるあるがありましたら是非教えてくださいね。

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/>