



糶屋のひとびと 2023年10月号

バックナンバーは
こちら→



こんにちは。古町糶製造所の小畑でございます。

長らく続いた全身に堪える酷暑も、暦の歩みとともにようやく穏やかになりました。待ちに待った収穫の季節、ではありましたが県内の米農家からはあまり良い話を聞きません。極端な水不足も災いし、その品質がだいぶ悪くなってしまった様子。食味への影響は限定的なようですが、粒の割れや色も含めて判断される〈等級〉は軒並み低下傾向とのことでした。

そうは言っても新米は新米ということで、実家で収穫された米を早速いただきましたが、やはり格別に美味しいものです。新潟米、今年も美味しいので安心して下さい。当社が甘酒の製造に使用する米も10月を目途に新米に切り替わる予定です。区別するならば〈24年5月〉以降の賞味期限の商品個体です。明確な違いが分かるかどうかは何とも言えませんが、そんな点もお楽しみいただけると嬉しいです。

お米から作る脱プラ商品

お店での取り組みを一つご紹介します。

店頭ではテイクアウト用のカップドリンクを販売しています。それまでは使い捨てのプラカップにプラ製ストローでした。このストローについて、昨夏から脱プラ素材の製品に入れ替えており、なかなか興味を持っていただく機会も多いです。

よく聞く脱プラストローは紙、竹、木、などでしょうか。紙製は比較的安価なもの、使用感については否定的な意見が目立ちます。

そんな中当店でつけたのは〈お米のストロー〉。原料の約70%が米、それ以外も植物由来の素材を使っており、人間が食べても消化できる（仮にポイ捨てされても微生物に分解される）、そんな面白い代物です。当店で使用するには非常にちょうどいい、と思ひまして、知った際には即決しました。

そんな話をするとボリボリ食べだす方も見られますが、ストローとしての必要な強度は有していますので、食用に向くかと言うと疑問符です・・

晩秋の人気商品が間もなく登場します

10月20日より販売開始予定になりますのが「糎・柚子 一陽来福」。

毎年寒い時期には大変好評いただいている商品です。

和歌山県産の柚子果汁をたっぷりブレンドして、さっぱりした和柑橘の風味をお楽しみいただくことができます。冷やしても温めても美味しく召し上がることができますので、これからの時期のティータイムには非常におすすめできる一本です。

植物由来色素を使用することで、鮮やかな見た目も目を引き冬時期の贈り物にも喜ばれています。

冬至の柚子湯をモチーフにした本品には〈一陽来福〉の命名をしておりますが、これは冬至を表す〈一陽来復〉をもじった造語。易の考え方では、太陽の力の最も弱まる日（冬至）を過ぎると、徐々に陽の力が増していく。そんなタイミングにあたります。召し上がった皆様に福が訪れますように。そんな想いを込めた冬の定番です。



＊糎・柚子

1,350円（税込）

10月20日販売



＊素肌の玄米

1kg～10kg



素肌の玄米 新米入荷

手軽に炊けて美味しい玄米「素肌の玄米」

お試しいただいたことはございますでしょうか。

2020年の販売開始以来、細々ではありますがファンを増やしてきた本品。10月中旬頃から新米のご提供を開始しますのでご案内です。

※準備が整い次第商品名に【新米】を記載します



新潟の次なる食材は

今夏の新商品としてご案内した「糎茶豆」はお楽しみいただけましたでしょうか。

昨冬の「糎ルレクチェ」今春の「糎越後姫」の流れを汲んだ商品は、新潟の夏の特産品を使用した〈ならでは〉の一本。お察しの通りこの秋の商品で一年が巡ることになり、そしてもちろん、鋭意開発中です。

今号で初公開いたしますが、テーマとなる素材は〈いもジェンヌ〉。新潟沿岸の砂丘地域で栽培されるさつまいもです。11月10日の発売予定。是非お楽しみに。

～小畑社長のつぶやき～

先日、久しぶりにまとまった休日を貰いまして三泊で瀬戸内海方面に旅行に出かけてきました。

印象的だったのは途中で立ち寄った広島ワイナリーの。気さくなオーナーが出迎えてくれましたが、私が新潟で甘酒の商売をしていることを伝えると大変興味を持っていただきました。

「今度新潟にも遊びに行きますね！」そんな約束もまた旅の醍醐味かもしれません。

発酵元：株式会社古町糎製造所
新潟県新潟市中央区古町通2-533

<古町本店>10時～17時（火曜定休）

<通販店>

URL：<https://furumachi-kouji.jp/>

TEL：0120-850-502（10～17時・火日定休）