



糰屋のひとびと 2023年11月号

バックナンバーは
こちら→



こんにちは。古町糰製造所の小畑でございます。
ついこの前まで半袖で過ごしていたような気がしますが、着々と季節は進んでいるようで街路樹のイチョウも徐々に色づき始めてきました。急激に寒さの込む日も増えてきたため、厚手の上着や布団、またコタツも準備して冬支度は万全という頃です。
今年は例年以上にインフルエンザが猛威を振るっているようでして、当店の職員の家庭でもお子さんから始まり一家で罹患してしまうケースが既に出てきています。
数年の感染症禍でウイルスに対する抵抗力が落ちてしまっていることも一因にあるようですが、ただでさえ体調も崩しやすい時期。気を付けて過ごしていきたいものです。
一杯の糰がそのお役に立てると嬉しい限りです。

当店の裏の顔

さて、皆様の前では「甘酒屋」として振舞っている当社ですが、実はもう一つ別の顔を持っています。それが「モツ焼き屋」。

店舗で営業しているというのではなく、お祭りやイベントで出店する姿です（お祭りの飲食店屋台をイメージしていただければ結構です）。

当社の姉妹蔵で明治時代創業の味噌蔵「峰村醸造」の人気商品に「味噌蔵のモツ煮」というものがあります。これを使って作るモツ煮やモツ焼きは、新潟市民の知る人ぞ知る人気商品。当初は峰村醸造の蔵祭りなどの催しで、当社のスタッフ（主に製造現場で普段働いている職員です）が出店してこれを販売したことが発端ですが、非常に評判が良く、それ以降も継続的に外部のイベントなどでお呼ばれています。

今年も蒲原祭りや新潟オクトーバーフェスト、食花マルシェなど市内の比較的大きなイベントで数度出店させていただいておりまして、その日だけは私も「モツ屋」として売り子をしています。本年の出店予定は全て終わってしまいましたが、また来年以降、見かけた際には是非立ち寄っていただけると嬉しいです。

2023年10月末日 代表 小畑

秋の新作商品「糰・焼き芋」

私がお子頃の頃を思い出すおやつの一つに「焼き芋」があります。

両親が共働きでしたので普段は祖父母に面倒をみて貰っていましたが、寒い日に学校から帰ると石油ストーブの上でサツマイモを焼いて待っていてくれる、そんな日常のひとつがありました。自家製のイモなので[濃密でホクホク]とまでのクオリティではありませんでしたが、それでも熱々の焼き芋をフーフーしながら食べたことは克明に覚えています。

このたびの新商品は、そんな焼き芋をモチーフにした糰甘酒です。

実は新潟市の沿岸部は砂丘の上に形成された町が広がっておりまして、稲作よりも畑作が盛んなエリアがあります。砂地でよく育つ野菜が主に栽培されていますが、その中でもこの時期に存在感を高めるのがサツマイモ。水はけに優れた土壌と、夏場の少雨はサツマイモ栽培に適した環境なのだそう。

栽培方法や品質管理にルールを設け、「いもジェンヌ」というブランドで近年その認知も徐々に広がってきました。

甘酒にブレンドする際も、まずは火を通して焼き芋にしてからペースト化することで、サツマイモの持つ濃厚な甘みを存分に楽しむことができる商品になりました。

新潟の特産品を使用した商品は昨冬から春・夏と季節ごとに展開してきましたが、最後の[秋]を飾るのにふさわしい一本になりました。

11月10日からの販売となりますので、どうぞお楽しみください。

＊糰・焼き芋

1,350円(税込)

11月10日販売



冬の商品もお楽しみに

11月から年末にかけては、また各種商品も目白押しの時期になります。

11月の下旬には「貴婦人」の異名を持つ県産の西洋ナシ[ルレクチェ]をブレンドした糰・ルレクチェ。

また12月に入りますと、年末恒例のふたつの商品「神社エール大吉」および「糰・お屠蘇」が本年も販売を予定しています。

いずれも寒い時期に嬉しい、温めて美味しく召し上がるのできる商品になっておりますので、そちらも是非お楽しみにしてください。

～小畑社長のつぶやき～

取引先のお社さんの取り組みで、当店を紹介するYouTube動画の撮影がありました。私も、テレビなどの映像コンテンツには何度か出演させていただいたことがありますが、YouTubeは初めての経験。気恥ずかしさも感じながらでしたが、カメラマンもお上手で、中々楽しい撮影になりました。

年内中には完成するようですので、またご案内いたします！

[糰プレーン]に関するご案内

瓶メーカーの事情により、一時的に商品規格(容器)を変更してのご案内とさせていただきます。詳しくは当店HPもご覧くださいませ。



発酵元：株式会社古町糰製造所
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)