



糰屋のひとびと 2023年12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。

いよいよ師走を迎え「もういくつ寝ると」のメロディーが頭を過ぎる頃になりました。私も来年には三十になりますが、それでも幼いころと同様に年末年始の空気感には結構なワクワクを感じ、またそれと同時に寂しさのような感情が年を経るごとに大きくなっている気がします。

浮かれた気分も大人になれば無くなるものと思っていましたが、存外にそうでもないようです。諸先輩方、そのあたりはいかがでしょうか。

何はともあれ、おかげさまで本年も大きなトラブルも無く商いを続けることができました。日頃のご愛顧、またご**巖**頂に心より感謝いたします。

2024年は、当店も創業から15年を迎える一つの節目になります。ご興味を持ってもらえること、面白い取り組みを考えていくつもりですので、来年の古町糰製造所も是非とも宜しく願います。

少しばかり本年を振り返りますと、当店としては「新潟ならではの」の甘酒商品の開発に力を入れた一年でした。ちょうど一年前にご案内した「糰ルレクチェ」を皮切りに「糰越後姫」「糰茶豆」「糰焼き芋」と、それぞれの季節を彩る商品ラインナップが一回りしたことになります。皆様方もお楽しみいただければ嬉しいです。

これはある種、私の就任時からの念願の一つでありました。一年がかりの仕事になりましたが、お付き合いいただき感謝いたします。

この路線での新商品開発は一区切り、と思っておりますのでこの先は少し開発のペースが落ちるものと思いますが、また引き続き新たな「甘酒」「糰」の楽しみ方をご提案できる商品作りは継続して取り組んでまいります。

間もなく迎える新しい年に向けて、皆様方も良い準備を進めてくださいませ。

2023年11月末日 代表 小畑

年末年始の恒例は「糰お屠蘇」と「神社エール大吉」の2商品

いよいよこの商品のご案内の時期になりましたね。

私もお店に携わり始めて5回目の冬を迎えますので、すっかり年末の恒例として身体にも染み付きました。

「糰お屠蘇」は、古来元旦に家族でいただく風習のある薬草種「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屠蘇は、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。

これをノンアルコールの甘酒で表現したのが本品です。 [生薬]と聞くと飲みにくいイメージがあるかも知れませんが、桂皮（シナモン）の香りが特徴的で、チャイにも似たエキゾチックな風味を楽しむことができます。

「神社エール大吉」は、年末限定で登場する生姜風味甘酒。通年販売している「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楽しむことができる、生姜党の皆様には間違いなくおすすめできる一本。

[大吉]のネーミングもただの飾りではありません。

出荷前に神社の神主からご祈りを捧げていただくことで、手に取った皆様の幸運を祈願する縁起物。年の瀬から新しい一年を迎えるタイミング、皆様に幸福をおすそ分けできれば嬉しく思います。

当社製造工場でのご祈りの様子です⇒

冬のギフトセット各種ご案内中です

年末時期に差し掛かり、お歳暮やお年賀などの贈り物のご用命も目立ってきております。店頭では、各種のご試飲も含めてお好みの組み合わせのギフトセットをご用意しますので是非お越しください。

ウェブショップにおきましても、各種セットをご用意しておりますので、どうぞご覧くださいませ・・・⇒

～小畑社長のつぶやき～

当店、商店街で運営するお店として、地域の小中学校から「職場体験」や「インタビュー」を受けることが結構あります。例年10～11月がそのピークで、先月も4日ほど引き受けていたところ。なんだかんだ、10歳前後の児童にとっては珍しい体験になるようで（普段外から見ているお店のバックヤードに入るだけでも特別感がありますよね）、地域で商売をすることで提供できる価値の一つだなと、そのように思います。



＊糰・お屠蘇

1,674円（税込）

12月13日販売



＊神社エール大吉

1,350円（税込）

12月13日販売



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）