



糰屋のひとびと 2023年5月号

こんにちは。古町糰製造所の小畑でございます。

2023年も5月を迎えました。夏に向かって、昼の時間もどんどん長くなり、心地よい気候の日が続きます。私は一年の中でも、5月の連休から梅雨前頃の時期が最も好きなのですが、共感していただける方も多いのではないかと思えます。

個人的には5月が生まれ月ですので、そんな思い出もありつつ。今年で29歳を迎えます。二十代最後の年を、こういった仕事をしながら迎えているというのは良い意味で過去の自分には想像の出来ないことでした。良い同僚、そしてお客様に囲まれながら小さいながらも商売をするというのは中々に得難い経験であるように思います。

論語の言葉に「三十而立」というものがあります。自身の中での学識や道徳観が確立して思想の固まる頃、それが三十歳という年齢という意味合いです。

思想家の孔子の言葉ですので「思想」というフレーズが使われておりますが、今風に言葉を置き換えると「価値観」や「目指すべき生き様」という風に言えるかも知れません。来年三十歳を迎えるまでの、次の一年の宿題の一つです。

お米からできたチーズ！？

4月の半ばに、東京の食品展示会を訪問してきました。様々なジャンルの新商品や新技術を見ることができるところですので、毎回新しい出会いがあって面白いです。

驚いたのは「米を主原料にした乳不使用のチーズ」。試食させてもらいましたが、確かにチーズ特有の香りと粘りが再現されており、知らずに食べれば分からないほどのクオリティでした。食品業界では「代替食品」（大豆ミートや、豆乳ヨーグルトなどは随分一般にも知れ渡りました）がどんどん存在感を増しています。

当店の「お米ののむヨーグルト」もそのような食品の一つではありますが、代替食品原料として「米」にも注目が集まりつつあるようで大変嬉しく思いました。

大手メーカーの開発した商品でしたので、都市部の大きい食品スーパーなどでは手に取ることができるかもしれません。ご興味の方はお試しあれ。

2023年4月末日 代表 小畑

初夏の商品ラインナップが間もなく登場します

その強い日差しに、初夏の気配を感じることも増えてきました。

よく冷やした飲み物が恋しい、そんな季節に差し掛かっております。糀の甘酒は、手軽に各種栄養と水分を補給できる飲料として、真夏には夏バテ対策にも活躍します。本年の夏も元気に過ごすために、一日一杯の糀習慣をお役立ていただけますと幸いです。

毎年夏の人気商品が本年も販売を控えております。

先陣を切るのは「夏糀・トマト（5月19日～）」。「爽やかなトマトをブレンドした糀甘酒は、甘いフルーツトマトをいただいているような味わいです。トマトジュースに比較しても青臭さが軽減されていますので、これが苦手な方にも「トマト甘酒なら飲める！」と喜んでいただいています。

次いで6月9日からは「糀白桃」「糀蜂蜜れもん」の2品目が同時に登場します。

いずれも国産のフレッシュな果物原料を使用しておりますので、暑い日にゴクゴクのむにも最適。

フルーツジュースにも似た飲み口ですので、小さなお子様にも喜ばれている一本です。

各商品、順次ご予約注文も受け付けますので、販売をお楽しみに！



＊夏糀・トマト

1,350円（税込）

5月19日販売

（ご予約受付中）



＊糀・白桃

1,674円（税込）

6月9日販売

（5月中旬予約開始）



＊糀・蜂蜜れもん

1,350円（税込）

6月9日販売

（5月中旬予約開始）



甘酒こぼればなし

甘酒が歴史的に文献に初めて登場したのは8世紀頃だと考えられています。『日本書紀』という有名な歴史書には「酒（米を主原料にしたアルコールを含む飲料）」に関する記述が豊富に残されています。

その中には「天甜酒」「醴酒」という言葉が登場し、どうやらこれが現代の糀甘酒のルーツだろうと考えられています。「甜」は「甜菜糖」などにも使われる字で甘い意。「醴」はあまり見慣れない漢字だと思いますが、これ一文字で「甘酒」を意味する言葉です。

～小畑社長のつぶやき～

昨冬に販売した「糀ルレクチェ」、今春に販売した「糀越後姫」いずれも新潟を代表する農産品を活用した糀甘酒です。

勘の良い方はお察しかもしれませんが、冬、春とくれば次は夏の商品。今夏のタイミングでアイデアを形にするべく絶賛進行中です。不測の事態が起こらないことを願いつつ、どんな商品が生まれるのかどうぞお楽しみに！

発酵元：株式会社古町糀製造所
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）