



糰屋のひとびと 2023年7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。

いつも当店をご利用いただき誠にありがとうございます。

2023年の7月で、当店は創業から14年を迎えました。日々ご愛顧いただいている皆様のおかげで、一日一日の歩みを重ねること五千日を超えたこととなります。

直近の一年は、新しい試みとして新潟県の素材にフォーカスした商品の開発、販売を行ってきました。冬の「ルレクチェ」、春の「越後姫」と続き、今夏にも新商品の展開を予定しております。

これは一つ、二年前に私が代表に就任して以来構想を練っていたものになりますが、こうして一つずつ形にできていること、そしてそれを皆様にも喜んでいただいていること。嬉しくまた尊いことであると感じます。シリーズ商品を春夏秋冬でまぜ巡らせることを目標に、と考えておりましたので、今秋でその念願が叶うか・・・？

そしてその次はどんな取り組みをしていくか、と考えを巡らせているところです。

何はともあれ、15年目の古町糰製造所も是非ご**巔頂**をお願いいたします。

夏の新作は「新潟名刺」シリーズの第三弾

7月21日に販売開始となるのは新作商品の「糰・茶豆」

県産素材を使用して、新潟らしさをギュッと閉じ込めたような商品です。

毎年夏になると県民の食卓を賑わすのが「枝豆」。枝豆県新潟の話題は、全国放送のパラエティなどで取り上げられることもしばしばありますので、県外にお住いの皆様も耳にしたことはあるのではないかと思います。

越後平野で田畑を耕す農家には、大なり小なり枝豆の栽培をしている方が多くおり、時期になるとそこかしこで収穫の様子を見ることができます。私の祖父も同様でしたので、家に帰ると「おやつ」として山盛りの枝豆が出てきて、さらに夕ご飯の食卓にも並ぶという光景が夏のお約束でした。都道府県別のデータでは、生産量（作付面積）は新潟県が一位。他方で出荷額は七位とのこと。

不思議に思われるかもしれませんが、農家の家庭やその親類、ご近所で大量に消費してしまうからなのですね。「外に売るには惜しい」そんな存在です。

その中でも、ある品種のものを「茶豆」と呼んでいます。
 文字通り産毛や薄皮が少し茶色を帯びていることに由来しますが、通常品種の枝豆と比べても抜群に香りと味が良いのです。
 主に7月最下旬～お盆時期にかけて流通する、真夏の定番とも呼べる野菜です。甘酒にブレンドすることで、この爽やかな香りをお楽しみいただける一杯になりました。

また、枝豆を食べる時に欠かすことのできないのが「塩」です。
 日本海に面して長い海岸線を持つ新潟県では、北部地域で製塩業が営まれています。そちらの生産者に直談判。本品のために日本海の塩をご提供していただきました。少量の塩を加えることで甘みの感じ方が穏やかになるとともに、豆本来の旨味もより感じやすくなっております。
 新潟の「茶豆」と「塩」（、そしてもちろん「米」もです）を使用した特別な一本を、この夏は是非お楽しみくださいませ。



7/21
Fri
販売開始

茶豆をブレンドした甘酒で夏を涼やかに

新商品
糀・茶豆

新潟の夏のお約束

2023年6月末日 代表 小畑

＊糀・茶豆
1,350円（税込）
7月21日販売



夏の商品ラインナップのご案内



＊土用甘酒・うめ糀
1,350円（税込）
7月7日販売



＊糀・白桃
1,674円（税込）
販売中



＊糀・蜂蜜れもん
1,350円（税込）
販売中



～小畑社長のつぶやき～

夏の新商品の話題に関連してもう少し。最終的には「茶豆」を採用しましたが、他にもトウモロコシ、スイカ、サクランボなども候補には考えておりました。
 いずれも甘酒とのアレンジで美味しく召し上がることが出来ますので、ご家庭でも是非試してみてくださいね。ミキサーで素材ごと潰し混ぜて、スムージー風にするのが手軽です！

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）