



糰屋のひとびと 2023年8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。

今年の夏は梅雨の明けきる前から酷暑になっておりますが、いかがお過ごしでしょうか。毎晩のようにこれに関連するニュースを目にしますので、それだけでも1~2℃は体感温度が上昇してしまうように思われます。

「昔の夏は涼しかった」と語られる日もそう遠くないのではないかという気がします。当店の面する古町通りも、アーケードのおかげで直射日光から身を守ることができるのですが、それでも気温が33度を上回ると往來の足もパタリと止まってしまいます。

とは言え待ちに待った夏であることも事実。夏祭りや花火大会、音楽フェスや自然でのアクティビティなど各種レクリエーションも楽しんでいきたいものです。

体調管理には十分な注意を払いつつも、有意義な時間を過ごしましょう。

活発な7月を過ごしました

先月はお店（会社）としても非常に活発な期間でございました。新潟三大高町の一つである「蒲原祭り」での出店運営に始まり、店舗の創業イベント、古町ふるでのイベント出店、「カタ子フェス」での出張販売、最後の週には職員数名で大阪まで出張に出してきました。我ながら、よく動いた一カ月であると思います。

印象的だったのは大阪です。商談会の目的が主たるものでしたが、合間合間にいくつか観光地も回るつもりで予定を立てておりました。しかしながら、夏休みに入った時期ということもあり、どこに行っても大変な混雑。海遊館に至っては、入場待ちが2時間とのことでさすがにこれは諦めました。

観光関連の産業は、大げさでなく「一時はどうなることか」という状況だったと思いますが、反動も含めてまだまだ需要の大きい状態が続きそうに見受けました。

2023年7月末日 代表 小畑

夏バテ対策に「飲む点滴」お役立てください

「甘酒」が夏の季語であるという話は毎年のように当方からも情報提供をしております。甘酒愛好家の皆様においてはそろそろ馴染みのネタになっているのではないかと思います。江戸時代中期頃から昭和初期にかけては、町を練り歩く「甘酒売り」の声の一つの風物詩でした。

米を原料に一晩で作られるという手軽さ、良質な糖分と水分と一緒に摂取できる点、また分解の過程で生成されるアミノ酸類をはじめ約350種にも上るとされるところの各種有効成分。現代風に言うと「エナジードリンク」のような役割と果たしていたのではないかと思います。

時期的にも、一年でもっともフレーバーのラインナップが豊富にご提供できる季節です。まだまだ続く厳しい残暑のお守りとして、ご家庭でももちろん、友人知人へのおすそ分けにも、どうをお役立てくださいませ。



＊お米ののむヨーグルト

1,080円 (税込)

※クール便



＊夏糎・トマト

1,350円 (税込)

販売中



＊糎・茶豆

1,350円 (税込)

販売中



＊土用甘酒・うめ糎

1,350円 (税込)

販売中



＊糎・白桃

1,674円 (税込)

販売中



＊糎・蜂蜜れもん

1,350円 (税込)

販売中



～小畑社長のつぶやき～

8月になると思い出されるのは、学生の頃に長期休みを使って行った西日本一周旅行。名古屋から始まり、伊勢、和歌山、淡路島に小豆島、四国を一周して広島から博多までを約2週間かけて巡りました。主には電車を使った旅でしたので、ゆっくりと様々な景色や食べ物を楽しみながらの時間でした。今思い返すと非常に贅沢な時間の使い方です。

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)