



糰屋のひとびと 2023年9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。

本年は酷暑と災害の8月になりましたが、いかがお過ごしでしたでしょうか。

9月に入ってひと段落、と思いたいところですが、残暑も長引く予報です。

こちら新潟市におきましては、幸いにして水難は逃れたものの、連日のように全国一位の最高気温を記録するなど、これまでの記憶にないような状況でした。

雨が降らないというのも考えもので、農業に携わる知人からは各種作物の生育不良や、9月に控える稲刈への心配の声も聞こえています。

飲料関連の業界では、暑くなるほど商売には有利であると言われていています。当店もその例にもれず、という夏を過ごすことができました。

他方で、食品はもとより生活必需品や燃料に至るまで様々な品目の値上げが続いておりまして、家計への影響もじわじわと・・・というところでしょうか。

そのような中でも当社の商品をご利用いただけること、大変に有難くまた嬉しいことでございます。

引き続きご期待に応え続けるために、取組も進めて参ります。

古町を舞台にした二つのお祭り

夏と言えばお祭りということで、個人的に地縁のある地域でも久しぶりの本格開催となった祭りを楽しむ様子が耳に入ってきました。当店の構える新潟市古町地域におきましては、主に2つの大きなお祭りがあります。

初旬に開催されるのは「新潟まつり」。3日に渡っての開催で民謡流しや花火大会など、まさに夏の風情を存分に味わうことのできるもの。終盤に開催される「明和義人祭」は比較的歴史は浅いものの、かつて新潟の町のために力を果たした人物の功績を後世に伝えていこう、という地域主導のイベントです。

お店の営業もしながらそういった催しも楽しむ、充実の1カ月になりました。

2023年8月末日 代表 小畑

商品ラインナップもいよいよ秋の風が

夏季の各商品につきまして、本年も大変好評いただきありがとうございます。いずれももう少しだけ在庫はあるのですが、順に完売となる見込です。毎年秋に恒例となっている2商品が、本年は9月に同時販売いたします。

「糀ほうじ茶」は甘酒に合わせるために特別焙煎を施した国産茶葉をブレンドした和風の本。他商品に比べてもビターな印象で、特に珈琲の好きな大人にはおすすりできる商品です。豆乳と混ぜてティーラテ風にしても美味しく召し上がることができます。

「糀モンブラン」は和栗のペーストをアレンジすることで定番の洋菓子を表現いたしました。隠し味として仕上げにラム酒で香り付けをすることで、一流洋菓子店の味を思わせる風味に仕上がっています。

いずれも9月15日（金）からの販売予定となります。どうぞお楽しみに。



＊糀・ほうじ茶

1,350円（税込）

9月15日販売



＊糀・モンブラン

1,674円（税込）

9月15日販売



敬老の日ギフトのご案内

9月18日は敬老の日。

本年の贈り物に糀甘酒のギフトセットはいかがでしょうか。

「甘酒で身体も労わって、健康に長生きしてください。」そんな想いを伝えるお手伝いをいたします。

オリジナルメッセージカード付の各種セット商品をご案内しております。



新潟の次なる食材は

今夏の新商品としてご案内した「糀茶豆」はお楽しみいただけましたでしょうか。

昨冬の「糀ルレクチェ」今春の「糀越後姫」の流れを汲んだ商品は、新潟の夏の特産品を使用した〈ならでは〉の一本。お察しの通りこの秋の商品で一年が巡ることになり、そしてもちろん、鋭意開発中です。新潟の秋を楽しむ糀甘酒。11月初旬の販売を見込んでおります。是非お楽しみに。

～小畑社長のつぶやき～

早いもので、法人代表に就任してから2年の歳月が経ちました。順風満帆な道のりとは言えませんが、新しい仲間も増え、商品展開も少しずつ変化し、及第点くらいの出来ではあるのかなと自己評価をしております。何より当初目論んでいた新潟素材甘酒をご提供できたのがこの一年の大きな成果ではないかと思っております。

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）