

❖石神邑通信

第〇〇一号

二〇一三年
長月・神無月

この度は石神邑をご利用いただき
誠にありがとうございます。

「❖石神邑通信」がスタートします！

残暑もようやく和らぎ、朝夕は秋の気配が感じられるこの頃です。石神の郷もにぎやかだった蝉の鳴き声から静かな秋の虫の鳴き声へと変わりつつあります。

さて、長い間「石神便り」をお休みさせて頂いていたのですが、今回から「石神邑通信」を発行させて頂くこととなりました。石神の郷の四季の様子や会社スタッフのコラム、手軽にできる簡単梅料理のレシピなど、少しでも楽しい話題を発信していけたらと思います。またお客様との交流の場として、お客様のご意見・ご感想、俳句、川柳、絵手紙などお寄せいただければ幸いです。

それでは、「石神邑通信」を今後ともよろしくお願いたします。



❖
香壤栽培
香壤栽培の梅干

「五穀酢仕立て」

塩分約5%

可食部100gあたり：
110.0kcal
■アレルギー表示：なし

しょっぱさ	❖❖❖❖❖
すっぱさ	❖❖❖❖❖
甘さ	❖❖❖❖❖

●400g ¥ 2,100 (税込) ●800g ¥ 3,990 (税込)

今まで販売させていただいておりました香壤栽培の梅干「うす塩味梅干」が終売となりまして、新商品が発売されました。香壤栽培の梅干「五穀酢仕立て」です。



どうして「五穀酢仕立て」が出来たのか？

香壤栽培の梅干は土づくりからこだわった化学肥料に頼らない梅を原料にしています。だからこそ味付けもできるだけ体にやさしい味にしたい。そんな想いで作った梅干は、低塩仕立てで五穀酢や蜂蜜を加えて仕上げた、まさに「やさしい梅干」になったのです。

スタッフが
試食した感想

- 甘酸っぱいので、お酢が苦手じゃない人でしたらおすすめ味の味です。
- 塩辛くはなく、酸味がきいていて、後味はさっぱりしています。
- ほんのり甘くさっぱりしているので、お茶うけにも合います。

石神邑のこだわりがぎゅっとなつまった商品です。是非一度ご賞味下さい。

社員のリレーコラム 第1回

梅と娘と 体重と。

専務取締役
濱田 朝康



いつもお買い上げありがとうございます。

石神邑の濱田です。僕は今年の5月4日に長女を授かりました。生まれてきた娘は、幸か不幸か誰が見ても、僕に似ていると言われます。おそらく、まるまる太って出てきたからでしょう。僕は、学生時代と比べると10kgも太ってしまっていました。5年前に地元である和歌山に戻って来ましたが、昔からの友達に会うたびに太ったなあ。と言われていました。そんな太った僕でも畑に出なければならぬほど、今年の梅は豊作でした。6月から約2ヶ月、梅とりから草刈りまで手伝っていました。

その結果、5kg痩せることができました。

梅は食べることで健康になるのはもちろんのこと、収穫でも健康的



に痩せることができるようです。みなさんもぜひ、梅を収穫に来てください。

何年後かに僕に似ていると言われるたびに、一生懸命に梅とりに励む娘を想像しながらこれからも梅づくりをしていきたいと思います。

どうぞ、今後とも石神邑を
よろしく願います。

簡単
レシピ

レンコンの「梅にくみそ」和え

～いちごママさんより～



作り方

1 レンコンは薄く切って酢水にさらし、その後、熱湯でサッとゆでます。

2 あとは梅にくみそで和えるだけ!

肉と梅の食感とシャキシャキが一緒になって美味しいです(*^▽^*)
ちなみに我が家の定番レンコン料理は、梅肉・みりん・和風だし・白ゴマで和えたものですが、梅にくみそに替えてもとってもGOODでした。娘はどちらもモリモリ食べましたが、梅にくみそ派ってかんじでしたね～

- 材料 ●レンコン…適宜
●酢…少々
●梅あぶらシリーズ
「梅にくみそ」…適宜

お便り紹介

お客様からいただいた
様々なお声に、石神邑の
スタッフがお応えします!

～神奈川県 S様より～

熱中症や夏バテにならずに、ミニまで
やってきました。これも石神邑さんの
梅干のお陰と思っております。

スタッフ
島影より



今年は本当に暑かったですね。
育てているゴーヤもいつもだったら青々とできるのに、
今年はすぐ黄色くなってしまいました。これも暑さの
せいですかね。。

～埼玉県 K様～

ちびっこ梅 孫の年寄に潤度良くて
とても重宝しています。

スタッフ
野村より



ありがとうございます!
お役にたてて嬉しいです。うちの息子が「うす塩味梅干」が大好きで、
よくおにぎりにかけています。特に「ちびっこ梅」はおにぎりやお弁当にちよう
どいいですね。これからよろしく願っています!

今号の
プレゼント

熊野米 2kg 新米を5名様に プレゼント!!



熊野米とは?

「ひかり新世紀」という米の新品種を、梅の調味液を使って抑草し、化学肥料を減らして栽培をしています。この「ひかり新世紀」は99%がコシヒカリの遺伝子を持ち、コシヒカリよりも穂の茎の長さが約20センチ短いのです。そのため耐風性が強く、台風が多い熊野の地域でも育てやすいというメリットがあります。お味は甘くてつやつや、ねばりがあって冷めてもおいしいだけなのが特徴です。

応募方法

郵便はがきに、①郵便番号 ②住所 ③氏名 ④年齢 ⑤電話番号
⑥石神邑通信に対するご意見・ご感想 をお書き添えの上、**右下の
応募券を切り取ってハガキに貼り**、下記住所までお送りください。

※お申込み数が多数となった場合は抽選となります。※当選発表は賞品の発送をもって発表に代えさせていただきます。落選の場合の連絡はございませんので、あらかじめご了承ください。

応募締切 2013年10月31日(当日消印有効)

ご意見・ご要望・お便り等は下記住所宛にお願いいたします。

全国発送
承ります

❖石神邑



株式会社 石神邑 〒646-0101 和歌山県田辺市上芳養391番地

☎ 0120-37-0107

●受付時間:8:00～21:00 休日:12/30～1/3まで
※平日の17:30～21:00、土日はコールセンターでの受付になります。

いしがみむら

検索

www.ishigamimura.co.jp

終了
しました