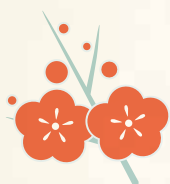


この度は石神邑をご利用いただき誠にありがとうございます。

これから徐々に新梅の商品になっていきます。

今年の夏から初秋にかけては、7月の豪雨、9月の台風の暴風、大雨とあまりにも自然の猛威を感じさせられた気がします。猛暑が厳しく本当に涼しくなるのだらうかと思うくらい毎日暑い日が続きましたが、やはり徐々に山々もきれいに色づき、少しづつですが冬に近づき四季のある日本の良さを感じます。

さて、「一番漬梅干」も期間中には同じお客様より再注文いただいたりと、好評のうちに完売させていただきました。これから他の商品も徐々に新梅の商品となっていきますので、この機会に是非お楽しみいただければ幸いです。



梅干の風習

～年末年始編～



●石神邑特製
「大福茶セット」販売中!

昔々の風習では、大晦日に「梅干」に熱いお茶を注いで飲む「福茶」と呼ばれる風習や、お正月には「梅干」と結び昆布に熱いお茶を注いで家族揃って飲むことで無病息災を願う「大福茶」、黒豆と「梅干」のおせち料理「食い積み」を祝儀物として食したと言われております。

昔ながらの風習をご家族・ご友人と石神邑の梅干で味わうのはいかがでしょうか。今回の石神邑の冬のギフト商品は、その風習にふさわしいものも多数ご用意いたしました。カタログやwebサイトにて詳しくご紹介いたしておりますので、是非一度ご覧くださいませ。



11月～5月
販売予定



750g
(約5合)

新商品「熊野米」発売!!

和歌山県熊野の地域で栽培方法にこだわった『ひかり新世紀』という新品種。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、コシヒカリよりも稲の茎の長さが約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。ご飯のおともに梅干。梅干といったらやっぱりあつあつのご飯ですね。今回おすすめの逸品です。

◎熊野米

※無くなり次第終了します。

内容量	商品番号	金額
750g	8862	¥ 900 (税込)

社員のリレーコラム 第2回



目標一勝、 祝勝会!

営業部
森口 貢司



いつも石神邑をご利用いただきありがとうございます。
今回担当の森口です。

私の休日は、二人の息子と一緒に、所属している地元少年野球チームで汗を流しています。通っている小学校の子供たちだけで結成しています。全校生徒が100人もいない小さな小学校の中で、野球チームとしてはぎりぎりの10人ががんばっています。正直言って弱いチームです。練習試合では何度か勝っているのですが、公式戦の大会ではまだ白星はありません。目標は1勝すること! …なんです、いつになるでしょう…。

それでも一生懸命がんばっている子供たちっていいですね。次の大会こそは選手たちに喜びを、親たちは早く祝勝会を!?

(反省会は毎回ですが…)と願っています。

この通信がお手元に届くころ目標達成の祝勝会ができていればいい



のですが。私も子供たちに負けてはられません! 体に無理がかからない程度にがんばります。

皆様もご健康にはくれぐれもお気を付けください。

簡単
レシピ

梅カレーオンドリア

～nuinuiさんより～



作り方

- 1 梅カレーをご飯と混ぜてお皿の下にします。
- 2 お好みの具材(今回は鶏肉とブロッコリーと玉ねぎで)をたっぷり入れた、ホワイトソースをご飯の上にかけます。
- 3 オープンで約12分焼くと出来上がり。

- 材料 ●ごはん……………適宜
●ホワイトソース……………適宜
●お好みの具材……………適宜
(今回は鶏肉・ブロッコリー・玉ねぎを使用)
●梅あぶらシリーズ「梅カレー」……………適宜

カレー風味のなかに少し梅の酸味があっすごくあっさり系。そしてホワイトソースとの相性抜群! カレーの風味もすごくコクがあっすっきりしています。

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!

～千葉県 T様より～

うす塩味梅干 大好きで 使わせて頂きます
小量の 時分 味文 控えて しょうゆの 味で 東京の
百貨店等に出店して頂けると嬉しいです。又、
定期コース等あると嬉しいかと思っております。



スタッフ
野村より

いつもありがとうございます!
年に何度か横浜の高島屋さんの
催事に出店させていただくことが
あり、石神邑のスタッフも売り出し
に行くことができます。またその
際にはおハガキなどのご案内
させていただきたいと思ひます。
定期コースにつきましては今後、
コースお申込の方には何かお得
な企画なども考えていければと
計画中です!

貴重なご意見ありがとうございます!

ご希望の方にはハガキでお知らせ

お住まいのお近くにて、催事の出店や販売
会などがある場合にはおハガキをお送り
いたしております。ご希望の方は石神邑まで
ご連絡くださいませ。出店が決まり次第、
おハガキにてお知らせさせていただきます。
また、石神邑通信でも随時お知らせさせて
いただく予定です。

今号の
プレゼント

新登場!お試しミニボトル(90ml)
梅酒邑人4種の味をセットにして



10名様に
プレゼント!!

気になるテイスト、気軽に試せる新サイズ。

いろんな味を試したいとの声にお応えして90mlのお試しミニボトルが新登場。品ある甘さ、
基本の梅酒「うめ」、ほのかに酔える、いもの風味「紅いも」、すっとしみこむ、爽やかな味
「ハーブ」。果実の恵み、澄みわたる「ゆず」。どの一滴にも、素材の魅力が溶けています。
今回はこの新登場のミニボトルを4つの味をセットにして10名様にプレゼントいたします!

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12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