

❖石神邑通信

第〇〇四号

二〇一四年
弥生・卯月

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。

梅の花から桜の花へ。いよいよ春の到来です。

寒い中かわいい花を咲かせてくれた梅の花も花吹雪となって散ってしまいましたが、これから暖かくなってきますと小さなかわいい実をつけてくれると思います。今年の1月、2月は例年になく寒く大雪が降ったりと農産物にも影響があり、梅も心配ですが豊作となることを願うばかりです。2月にはたくさんの夢と感動を与えてくれた冬季オリンピックも開催され皆様方も心に残る場面が脳裏をよぎるかと思います。

さて3月は学校では卒業式などもあり締めくくりの時期、4月はスタートの時期と一年においても節目の時期でもあるかと思っておりますので、私共も心を引き締めてよいスタートをされるよう頑張っていこうと思います。



4月末日
まで

期間限定発売!!

春だけにしかない味、『さくら乃』『甘桜』が販売開始です。酸味がきいているのは『さくら乃』、甘めがお好きな方は『甘桜』がおすすめ!ちょっとしたプレゼントやお入学のお祝い・お返しにいかがでしょうか。



さくら乃

塩分約8%

パッケージ仕様	内容量	商品番号	金額
■木箱	500g	8801	¥ 2,100 (5%・税込)
		18801	¥ 2,160 (8%・税込)
■木箱 +花ふきん	500g	8804	¥ 2,600 (5%・税込)
		18804	¥ 2,670 (8%・税込)
●ペット容器	330g	8790	¥ 1,300 (5%・税込)
		18790	¥ 1,330 (8%・税込)



甘桜

塩分約8%

パッケージ仕様	内容量	商品番号	金額
■木箱	500g	8780	¥ 2,100 (5%・税込)
		18780	¥ 2,160 (8%・税込)
■木箱 +花ふきん	500g	8784	¥ 2,600 (5%・税込)
		18784	¥ 2,670 (8%・税込)
●ペット容器	330g	3779	¥ 1,300 (5%・税込)
		13779	¥ 1,330 (8%・税込)



2014.5.11 (Sun) Mother's Day

母の日の贈り物

日頃の感謝を込めて、とっておきの贈り物。



石神邑では、母の日ギフトセットを多数ご用意しております。詳しくはホームページをご覧ください。直接お問合せください。



※2014年4月1日以降、消費税率が5%から8%に変わります。価格表記が2つございますので、ご注意くださいませ。

社員のリレーコラム 第3回



ラッピングと一緒に...



出荷部
長坂 千衣美

いつもありがとうございます。

梱包・ラッピング担当の長坂です。私は、子供の頃からビーズを使って夏休みの工作を作ったり、(上手くはありませんが...)お裁縫や手芸など手先を使う事が好きでした。学生の頃は、友達の誕生日には「喜んで貰えるといいなあー」なんて友達の事を思いながら、プレゼントを自分で包んだりしていました。今は、9歳と7歳の娘と一緒にフェルトを使ってケーキ作りをしています。完成までの道のりは遠いですが、娘たちが色を選ぶ時など、楽しそうに考えている姿や夢中になって作っている姿には、いつもパワーをもらったり、学ぶ事が多いです。

ラッピングをしている時は不思議と時間を忘れてちよっと幸せな気分になっている自分がいます。自分の好きな事を娘たちと一緒に。仕事でも好きなラッピングをさせてもらえる事はとても嬉しいことです。



今、風呂敷などを使って色々な物を包めるよう勉強中です。まだまだ、勉強不足で至らないところ



もありませんが、皆さまに喜んでいただけるものをお届けできたらいいな、と思っております。ご要望などございましたら、是非お気軽にお申し付けくださいませ。



◀最新作は、母の日ギフトの「花咲く花ふきんセット」の包みです。ラッピングの役目を終えた後は、便利な2枚のふきんとして毎日の家事にとても重宝します。

簡単レシピ

大根と白菜の梅あぶらペペロンチーノ



～mikanさんより～

作り方

- 1 大根、白菜の芯を細切りにしてニンニク、トウガラシで炒めます。
- 2 しんなりしたら梅あぶらを入れ軽く炒めます。
- 3 盛り付けるときに梅あぶらを乗せ、さらに軽く混ぜたら出来上がり。

- 材料
- 大根.....5cm
 - 白菜の芯.....4枚分
 - ニンニク.....1かけ
 - トウガラシ.....1本
 - 梅あぶら.....大さじ2弱
 - カイワレ大根.....少々

カイワレを多めにすればサラダにもなります。お酒のつまみにもピッタリ!

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応えます!

～東京都 A様より～



富士川西岸よりの富士山。左の橋が富士川鉄橋、4kmです。

前回注文した通信の表ページにある香壤栽培の梅干(新商品)は体にやさしいとてもいい味でした。樽がもう少し小さくなると冷蔵庫にもやさしいのですが、いかがでしょうか。

スタッフ
野村より



いつもありがとうございます。素敵なお写真ありがとうございます!! 「香壤栽培 五穀酢梅」は塩分も5%と低塩で食べやすいかと思えます。エコ容器は、確かに冷蔵庫には少しかさばりますね。1度、検討したいと思います。



催事のご案内

❖石神邑が関東におじゃまします!

◎お近くにお越しの際はぜひお立ち寄りください。

■2014年4月9日(水)～15日(火)

■新宿タカシマヤ 地下1階催会場「和歌山の味特集」

今号のプレゼント



ブリザーブドフラワーのアレンジメントを5名様にプレゼント!!

春色のブリザーブドフラワーで作ったアレンジメント。優しい春色を基調としたアジサイのブリザーブドフラワーと、真っ赤なカーネーションのブリザーブドフラワーを、陶器の器に合わせたフラワーアレンジメントの置物です。

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4月30日(当日消印有効)

第〇〇三号 睦月・如月の「旬の柑橘、不知火2kg」プレゼント 当選者は以下の5名様です。青森県 A様/岡山県 A様/三重県 S様/愛知県 I様/兵庫県 H様

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