

❖石神邑通信

第〇〇五号

二〇一四年
皇月・水無月

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。

目にも鮮やかな新緑の季節になりました。

町中を春色に染めた桜の花の季節も終わり、目にも鮮やかな新緑の季節になりました。我が家のミニ盆栽の梅の花も2月には白い花をさかせてくれ、今は小さなかわいい実をつけています。二度も私達の目を楽しませてくれる梅の木のパワーを改めて感じさせてもらいました。梅の収穫量も昨年と同じくらいあればいいのですが、季節はずれのひょうが降るなどし、少し心配です。

忙しい時期の3月・4月が過ぎ、5月・6月はその疲れがでてくる頃ですのでくれぐれも御身体ご自愛下さい。



食べたあなたもきつと自慢したくなる
色じまんPick up!



これからの季節に。

石神邑のしそ梅肉をうどん生地に練りこんだ、特製「梅うどん」です。これからの季節はざるうどんがおすすめ。梅干を添えて梅づくしに!

◎梅うどん(2人前)

内容量	商品番号	金額
180g	19070	¥ 360(税込)



※香壤栽培(特別栽培)農産物のため
多少の小傷などございますことご了承ください

香壤栽培
の青梅
栽培

梅ジュース・梅酒・梅干作りにチャレンジしてみませんか?

自社農園で育てた香壤栽培の青梅を、新鮮なまままでお届け致します。梅酒・梅ジュースには、材料がセットになった手作りキットもございます。

◎香壤栽培の青梅

内容量	商品番号	金額
3kg	9689	¥ 3,530(税込)
5kg	9690	¥ 5,410(税込)
10kg	9691	¥ 10,710(税込)

ご予約受付中

申込み締切り 5月30日(金) ※なくなり次第終了

発送予定期間

青 6月10日(火)～ 黄 6月23日(月)～

※天候や収穫状況により、お届け日やお届け時間のご指定は承ることができません。また、到着予定時期が遅れる場合もございます。あらかじめご了承ください。



青色



黄色

社員のリレーコラム 第4回

難関に 向かって

濱田農園
中本 雅則



もうすぐ1年が経つ、新人の中本です。自分は色々な仕事を転々としてきて長く続いた仕事は最長で4年ほどでした。やりたいことも見つけられず、何が自分に合うのか色々試してはきましたが、さすらうばかりでした。

元々、実家が梅農家で、子供の頃は手伝いが嫌でほとんどしませんでした。でも、二十歳になって専門学校を卒業し、就職も出来ず、実家の畑を手伝おうと戻ってみると家の都合で手放した後でした。そんな折、巡りあったのが濱田農園でした。親戚から「ここで働いてみないか?」と誘われたのがきっかけでした。

入社して始めはどうなるだろうと不安もありましたが、先輩たちも優しく、頼れる方々なので、自分も頑張っていこうと努力しています。7月の後半から入社して今に至りますが、ここでの仕事の難関とも言える梅拾いの時期が迫ってきました。それを乗り越えて初めてこの仕事をやっていけるかがわかると思っています。その為にも、下準備とも言える消毒や草刈り・網敷き、梅を漬けるためのタンクの用意などしっかりこなして行きたいです。



これからも先輩方と一緒に頑張っていきたいと思います。今年も良い梅がなりますように。

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 M様より～

いつもうす塩梅干しを送ってもらっています。嫁と長女が今年、出産予定なのですが、つわりの時期をうす塩梅干しで乗り切ったようです。無事に産まれるのを心待ちにしています。

スタッフ
野村より



いつもありがとうございます。おめでとうございます!幸せ2倍ですね!うちにも3人ちびっこがいますが、やっぱり孫は可愛いそうです。無事にご出産されますように、お祈りいたします。

～青森県 H様より～

三沢産の「ながいも」をぞん切りにし、「蜜っこ」を和えるととても美味しいです。いつも美味しい梅をありがとうございます。

スタッフ
野村より



いつもありがとうございます。ながいもに梅干しも美味しそうですね。手軽でちょっとした1品にいいですね!

今号の
プレゼント

白干梅とイタリア製ガラス保存容器を
5名様に
プレゼント!!



おにぎり、お茶漬、焼酎のお湯割りに最適!

塩だけで漬け込み、天日干しで仕上げた石神邑自慢の白干梅を、そのまま食卓にも置くしゃれなガラス保存容器と一緒にプレゼント。
(お届けの際は梅干はペット容器に入っています。)

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6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。
兵庫県 H様/愛知県 I様/三重県 S様/岡山県 A様/青森県 A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

簡単
レシピ

鶏ささみの梅あぶら焼

～アズママさんより～



作り方

- 1 鶏ささみに酒をかけ、くさみをとる。
- 2 魚焼きグリルで両面焼く。
- 3 梅あぶらをのせて、きつね色になるまで焼く。



材料 ●鶏ささみ……………4本
●酒……………小さじ2
●梅あぶら……………適宜

とにかく簡単にできておいしく、ヘルシーです。大業の上のせたりしても良いと思います。

終了
しました