

# ❖石神邑通信

第〇〇六号

二〇一四年  
文月・葉月

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。

## 梅干パワーで夏場を乗り切りましょう。

山々を青々と染めた新緑の時期も終わり、日差しの強い暑い日々が続いています。当地方の今年の梅雨は比較的雨が少なかったようです。しかし、極地的に大雨で被害を受けた地域もあり、いっつもながら自然の猛威を感じさせられます。また、台風の襲来も多くなる季節に入りますが、できるだけ被害のない事を願うばかりです。

私たちも梅の収穫が終わり、漬け込み・土用干しとまだまだ忙しい日々が続きますが、このような時こそ梅干しを食べて梅干パワーで夏場を乗りきろうと思います。皆様も暑さ厳しき折、くれぐれもご自愛ください。



## 昔ながらの味 白干梅

今は味付け梅干が主流となっていますが、梅干といえやはり“しょっぱい昔ながらの白干梅”ですね。独自栽培方法で育てた「香壤栽培の白干梅」と、しょっぱいけど食べやすいサイズ「白干小梅」、さらにお料理のおともに「白干梅 梅肉」が発売されました。今年の夏は、お好みの白干梅を食べて暑さを乗り切りましょう。



◎香壤栽培の白干梅

内容量	商品番号	金額
500g	15100	¥1,800(税込)



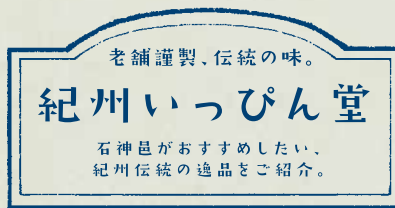
◎白干小梅

内容量	商品番号	金額
500g	15110	¥2,000(税込)



◎白干梅「梅肉」

内容量	商品番号	金額
340g	15060	¥800(税込)



紀州生まれ、  
おかずになる味噌。

国産の大豆・米・はだか麦に麴をつけ、瓜・茄子・生姜などを漬け込んで熟成させた特産品。

◎手作り金山寺みそ

内容量	商品番号	金額
370g	19271	¥645(税込)



続く熟成、増す旨み。

昔ながらの製法を活かし、大豆・米・大麦を丹念に発酵・熟成。大豆の旨みが強く、深い香りが楽しめます。

◎合わせみそ麴 すり

内容量	商品番号	金額
900g	19250	¥645(税込)

社員のリレーコラム 第5回



# 梅とお砂糖 と私。

品質管理担当  
田組 智恵子



いつもご利用いただきましてありがとうございます。  
品質管理担当の田組です。出身も嫁ぎ先も地元の梅農家で、梅はいつも身近な存在でした。そんな私ですが、かつては「調味梅干」、いわゆる味付けされた梅干が苦手だったのです。

梅といえば塩だけで漬けた「白干梅」が一番!!というポリシーの持ち主でした。ですから、入社当初は、梅をお砂糖で甘くすることには少々葛藤があったりもしましたが、仕事で食味の検査を行うために毎日調味梅干を食べること数年、今ではすっかり味梅好きになってしまいました。

市場にある調味梅干は大体バリエーションが定まってしまった感があります。新しくて美味しい味付けを模索するとともに、現行の商品にも改良を加えてもっと美味しく、お客様に喜んで頂けるものにしていきたいと試行錯誤の日々です。なお、目下の目標は小3の息子に「一番美味しい梅干」と言わせる商品を作ることです…。こんな味の梅が食べたい、こんな梅製品があったらいいな、もっとこうした方がいい、ここが良くない…などなど、お客様の率直なお声を聞かせて頂ければ大変参考になりますので、宜しくお願いします。

暑い折、是非1日1粒の梅干を体調維持にお役立て下さいませ。



簡単  
レシピ

## レンコンと梅あぶらの 和風肉巻き

～ユリさんより～



### 作り方

- 1 豚肉にレンコンと梅あぶらをのせて巻き、塩こしょうをする。
- 2 フライパンに油をひき、1を焼く。
- 3 大根おろしに梅あぶら、万能ねぎ、ポン酢を加えて混ぜる。
- 4 2を半分に切りお皿にのせ、3を盛り付けて出来上がり。

- 材料 ● 豚の薄切り肉……4枚  
● レンコン……適量  
● 梅あぶら……大さじ1  
● 塩こしょう……少々
- ソース ● 大根おろし……適量  
● 梅あぶら……大さじ1  
● 万能ねぎ……適量  
● ポン酢……大さじ1

大根おろしの中に梅あぶらのほのかなピンクがきれいで美味しさを引き立てます。レンコン以外にももぎぼうや長芋でも合うと思います。

## 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!

～東京都 N様より～

いつもお世話様です。今少しずつ朝食(和食)の大切さを広げています。一歩ずつゆっくり親しい方々から。美味しい日本の優しい朝食には梅干しが欠かせません。

スタッフ  
野村より

いつもありがとうございます。我が家もどんなに忙しい朝でも必ず朝食は食べるように心がけています。梅おにぎりとお味噌汁が定番になっています。1日の元気は朝食からです!



スタッフ  
谷より

～熊本県 M様より～

いつもありがとうございます。お客様には当社の梅干を「おいしい!」と言って喜んでいただけるのが、本当にうれしく思いますし、お客様への感謝の気持ちを忘れずに日々努力していきます。

贈答用に利用させて頂いております。いつも先様には「おいしい」と喜ばれています。特に亡母の妹(叔母)がとても喜んでくれます。送った私もとてもうれしいです。来年もまた利用させて頂きたいと思っています。おいしい梅干をありがとうございます。

今号の  
プレゼント



一番漬梅干(うす塩味)  
ペット320gを  
10名様にプレゼント!!

2014年の新物をご試食のチャンス!(9月中旬以降の発送です)  
今回のプレゼントは、2014年の新物、一番漬梅干(うす塩味)です。今年収穫されたばかりの梅を、漬け上がり次第お届けします。期間限定の新物ならではの味わいをこの機会に是非お試しください。

### 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 2014年8月31日(当日消印有効)

第〇〇五号 皇月・水無月の「白干梅」(タテア製ガラス保存容器)プレゼント 当選者は以下の5名様です。  
東京都 M様 / 栃木県 F様 / 大阪府 S様 / 長野県 S様 / 大阪府 T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