

❖石神邑通信

第〇〇七号

二〇一四年
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。

秋の訪れを感じられる季節になってきました。

今年の立秋は8月7日でしたが、それは暦の上だけで、石神の郷でもまだまだ日中は暑い日が続いています。しかし、朝・晩は秋の訪れを感じられる、しのぎやすい季節になってきました。また、これから冬至に向けてどんどん日が短くなり、夜が長くなっていきます。そんな秋の夜長を楽しむ石神の恒例行事のひとつに「生姜漬作り」があります。生姜を梅酢ともみじそで漬けるのですが、今年もきれいでおいしいような生姜漬ができあがりました。

皆様もこの秋の夜長を楽しむ手仕事のひとつとして「生姜漬作り」をお試しになられてはいかがでしょうか。



梅干ラボ
UMEBOSHI Lab.

うまいを めっける ぼうけん しょう

梅干ラボ、
始まります！



梅干の新しい魅力を見つけるプロジェクト、進行中！

始まりは、ひとつのアイデアでした。「梅干をこんなふうに入れてみたらどうだろう？」たったひとりの発言が、やがて社員全員の口癖となり、「梅干ラボ」へと成長を遂げたのです。沢山のアイデアをひとつずつ吟味しては形にしてみる。そして生まれる新たな自信作。梅の里・紀州石神で昔ながらの製法を守り続ける一方、梅干の可能性をひとつでも多く花開かせたい。そんな思いとともに、今日も私たちは冒険に挑んでいます。



Pick Up!



うめ塩

材料は全て紀州産！

いつもの味を、ひと味変える、ほのかな酸っぱさ。やさしいしょっぱさに、ほのかな酸っぱさをプラスすると、使いやすい塩ができました。長期保存もOK。紀州産の素材にこだわった、梅の郷ならではの自信作です。



冷ややっこや鶏肉のグリルにも！

※梅干ラボ商品の販売時期や詳細などは石神邑までお問い合わせ下さい。

新規スタッフ 紹介！

はじめまして、
新しく入社しました
小池です。



これから色々勉強していきます。
お電話で対応させていただく
こともあると思いますので宜しく
お願いします。

石神邑の
担当になりました
井瀬(いのせ)です。



皆様のご意見を参考に、石神邑の良い商品はもちろん風景や日常も紹介していければと思っています。催事も担当しますので直接皆様とお会いできることを楽しみに致しております。

❖催事のお知らせ

予定

2014年9月10日(水)～16日(火)

高島屋横浜店

地下1階催会場

◎お近くにお越しの際はぜひお立ち寄りください。

社員のリレーコラム 第6回



梅と共に・・・

梅酒製造部
石神 康之



梅酒製造を担当している、石神です。



自分は、石神邑がある地に生まれ育ちました。小さい頃から梅とともに元気に育ってきました。しかし、中高生の頃は、梅の収穫時期がものすごく嫌で、友達などが白浜の海開きへ行こうと誘ってくるのですが、この時期は甘い誘惑を振り切って収穫作業を手伝っていました。

今年でもう44歳になりますが、ここまで大きな病気もせずに過ごせてこれたのは、少なからず梅のおかげだと感じています。残りの人生も山あり谷あり梅と共に過ごしていきたいと思っています。



最後に梅酒に関する豆知識をご紹介します。梅酒に含まれている



クエン酸は、エネルギー代謝を活発にし疲労回復につながったり、また便秘解消・生活習慣病や下痢予防にも効果的と言われています。何気なく飲んでいる梅酒にこんな効果があるなんて、ちょっと驚きですね。

簡単
レシピ

豚肉のチーズ&梅あぶらサンド



～roberuさんより～



- 材料
- 豚肉しょうが焼用 ……8枚(200～300g)
 - 梅あぶら ……大さじ4
 - スライスチーズ ……2枚
 - 塩こしょう ……少々
 - 小麦粉 ……適量
 - パン粉 ……適量
 - とき卵 ……適宜

作り方

- 1 塩コショウして小麦粉を軽くふった豚肉を広げる。そこに半分にしたスライスチーズを乗せ、梅あぶらを大さじ1ぐらいを伸ばす。
 - 2 豚肉を乗せてサンド状態にし、端をおさえて豚肉同士をくっつけるようにする。
 - 3 とき卵にくぐらせ、パン粉をまぶし、多めの油をひいたフライパンでカラッと焼く。
- ポン酢でさっぱり、ソースでこってり。何もかけなくても塩コショウ、チーズの塩気、梅あぶらのうま味がとても美味しいです！

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！

～埼玉県 N様より～

我が家は、正直梅は酸っぱく、余り食していなかったのですが、石神邑の『うす塩味梅干』や『白干梅「梅肉」』を頂くようになりまして、食卓にのる様になり、焼肉・生臭みの魚を煮る時等必ず使っております。夏の暑い日にサイダーに梅を入れて、一寸くずしてさっぱりと頂いております。パワーの源です。これからも『美味しい』梅干を食卓に工夫して頂きます。



スタッフ
谷より

いつもありがとうございます。塩だけの白干梅も人気があり、小梅は食べやすくてちょうど良いサイズですね。私も白干梅を好んで食べますので、おにぎりや茶がゆに入れて食べるのが好きです。お手紙ありがとうございました。

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いただけるのが特徴です。

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10月31日(当日消印有効)

第〇〇五号 卓月・水無月の「白干梅」イ列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 S様 / 埼玉県 Y様 / 福岡県 M様 / 京都府 S様 / 千葉県 K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