

❖石神邑通信

第〇〇八号

二〇一四年
霜月・師走

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。

紀州の山々でも、冬の訪れを感じます。

秋のしのぎやすかった日々から、朝夕めっきり冷え込む初冬の季節へとかわりつつあります。紀州の山々でも甘酸っぱい温州みかんの香りが漂いはじめ、冬の訪れを感じずにはいられません。

今年は各地での大雨による被害や、大型の台風が日本列島を直撃するなど、他にも思いもよらない自然の脅威を感じる事の多い一年にあったように思います。来年は穏やかな良い年であるよう心から願うばかりです。

これから気温差もますます厳しくなってきますので、皆様方も風邪などお召しになりませんよう、温かくお過ごしください。



大好評! 梅干ラボの自信作!

梅干ラボは、紀州の老舗・石神邑のブランドです。
梅干のプロだからこそ作れる、
新たなおいしさに、ご期待ください。

ほんのり酸味がくせになる!

化学調味料 着色料・保存料 無添加

うめ塩

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、使いやすいうめ塩ができました。素材は紀州産の梅干としそ梅酢、塩。それだけ。お料理に味と彩りを加える自信作です。

作り方 鶏肉にいつもより少なめの塩・こしょうをし、グリル(フライパンでもOK)で中に火が通るまで焼く。一口大に切り分け、生野菜の上に盛りつけて出来上がり! 鶏肉にうめ塩をつなげながらお召上がり下さい。

材料

- 鶏肉 ●塩・こしょう
- お好みの生野菜 ○うめ塩

梅干ラボ

UMEBOSHI Lab.

全国の梅好きに贈る
梅干屋が本気で作った
「うめ」の調味料!

粗挽き梅肉がたっぷり!

ノンオイルなのに風味豊か!

うめドレッシング

お肉の旨味を引き立てる、いい塩梅の酸味です。

たっぷりの梅肉と、しっかりとした酸味が癖になりそうな和風ベースのノンオイルドレッシング。自慢の梅干をふんだんに用いた、どこにもない味わいの誕生です。

作り方 大根を千切りにして水にさらし、青じそを千切りに、カイワレを横半分に切る。それらをお皿に盛りつけ、かつお節と刻み海苔をたっぷりとのせ、うめドレッシングをまわしかけて出来上がり!

材料

- 大根 ●カイワレ ●青じそ ●かつお節
- 刻み海苔 ○うめドレッシング

うめ塩

内容量	商品番号	金額
20g	80001	¥ 320(税込)

紀州産! 材料は全産地!

うめドレッシング(ノンオイル)

内容量	商品番号	金額
200ml	80011	¥ 580(税込)

社員のリレーコラム 第7回

梅干が 苦手な方にこそ “かつお味梅”

調味加工部
泉 真弘



梅干の調味加工をしている泉です。

私の実家は梅農家をしており、小さい頃から梅とともに育ってきました。梅の収穫時期には手伝いをしている、小さい頃は「こんなんがおいしいかなあ」と思っていました。



農家が行う一時加工は、梅と塩だけを使用した塩分20%の塩からい白干梅だけだからです。

この会社に入社して、調味加工のことを詳しく知り、塩分を抜いて甘さを加えたりした「調味梅」をつけた時「梅ってこんな

おいしいんだ」と思いました。その中でも一番おいしいと思うのは「かつお味梅」です。まろやかでコクのある美味しさで、これは本当に食べやすいです!



私の1番のおススメ梅干、石神邑の「かつお味梅」です。

これからも一生懸命、丁寧な仕事をして、みなさん

に喜んでいただける味に漬け上げたいと思います。

どうぞよろしく願いいたします。

簡単
レシピ

うめドレッシングで簡単! 梅おかつチーズおにぎり

～そらさんより～



作り方

- 炊き立てのご飯を用意する。
- 材料をすべて温かいご飯に加えてよく混ぜる。
- 好きな形ににぎる。
- お好みで焼き海苔を巻いて完成。

- 材料 ●ご飯……………軽1杯
●かつお節…1/2パック
●うめドレッシング…小さじ1
●角切りカマンベールチーズ……………15g
●バター……………小さじ1/2
●焼き海苔……………適宜



うめドレッシングの酸味と風味がカマンベールチーズのまろやかさとマッチして、小さなお子さまでも美味しく食べられます!

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応えます!

～埼玉県 H様より～

毎回読ませて頂いており楽しみにしております。そこで提案がございます。梅干しを食べている方達は健康志向の方でそれぞれに健康法を実行していると思われる出来ます。そこでその方達の健康法を募集し掲載していただければ参考になり喜ばれるかと思っております。



スタッフ
野村より

おハガキを頂きまして、ありがとうございます。また貴重なご意見誠に感謝いたします。私共もぜひ皆様の健康法を知りたいと思います!そこで石神邑では梅干に限らず「私の健康法!」を募集させていただきます。お客様の健康の秘訣などございましたら、ぜひお教えくださいませ。お待ちしております。

募集中!!

「私の健康法」や「毎日続けている健康になるための秘訣」などございましたら、下記石神邑宛にハガキやメール、FAXなどでお送りください。頂きましたご意見の中から抽選で10名様に粗品をプレゼントいたします。

今号の
プレゼント

うめドレッシング(ノンオイル)と うめ塩のセットを 5名様にプレゼント!!



大好評!梅干ラボの自信作!

梅干ラボは紀州の老舗石神邑のブランドです。ほんのり酸味がくせになる、化学調味料無添加の「うめ塩」、ノンオイルなのに風味豊か、粗挽き梅肉がたっぷりの「うめドレッシング」をセットにして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 2014年12月26日(当日消印有効)

第〇〇六号 文月・葉月の「一番漬梅干 320g」プレゼント 当選者は以下の10名様です。
神奈川県 N様/千葉県 Y様/愛知県 M様/奈良県 K様/千葉県 T様
東京都 T様/香川県 T様/埼玉県 I様/東京都 H様/奈良県 Y様

ご意見・ご要望・お便り等は下記住所宛をお願いいたします。

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