

# 石神邑通信

第〇一一号

二〇一五年  
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。

鮮やかな新緑から初夏へと季節は移っていきます。

桜の時期も終わり、鮮やかな新緑から初夏へと季節は移っていきます。梅の木々もこれから太陽と梅雨の恵みを十分に受けて、大きな実を育んでくれることでしょう。

春から夏にかけて色々な場所でツバメの巣を見かけます。親鳥がヒナの生まれた巣へ一生懸命エサを運んでいる光景を見ていると、私達も自然に生かされ生きているのだと感じます。

さて、今年はこの和歌山の地で高野山開創1200年の催しや和歌山国体など多くの行事が開催されます。お時間がございましたらぜひ風光明媚な紀州・和歌山へお越しくださいませ。お待ちしております。



料理引き立つ、真っ赤な美味さ。  
トマトとうめのマリナーージュ。



本格的なトマトソースに、白干梅の梅肉ペーストを加えた、風味豊かなおいしさ。パスタはもちろん、いろんなお料理に魔法をかける、ありそうでなかったソースです。



## トマトとうめのパスタソース

内容量	商品番号	金額
280g	80014	¥ 864 (税込)

梅カラボを満喫！  
お得なセットが  
出来ました！



## うめ三昧セット

内容量	商品番号	金額
1セット	80023	¥ 3,080 (税込)

セット内容：うす塩味梅干 160g×1、うめドレッシング×2、うめ塩×1、トマトとうめのパスタソース×1

※包装済商品です。

お魚が苦手という子にも。  
お気に入りになること請け合い！

暑い夏、さっぱりとしたものを  
食べたいときにオススメ！

### トマトとうめのパスタソース de 簡単！ 自身魚のムニエル



#### 材料

- お好みの白身魚 ●塩・こしょう
- 小麦粉 ●焼き油 ●バター
- ◎トマトとうめのパスタソース

#### 作り方

魚は小骨を抜いて、塩、こしょうを少々。両面に小麦粉をまぶして、中火で焼き色がつくまで火を通します。両面に焼き色がついたらバターを入れて、蓋をして蒸し焼きに。お皿に盛ったら、本品をお好みで。

### トマトとうめのパスタソース de 簡単！ 夏に！冷製パスタ



#### 材料

- パスタ(冷製用) ●バジル
- モzzarellaチーズ ●生ハム
- ◎トマトとうめのパスタソース

#### 作り方

モzzarellaを1cm程度の角切りに、生ハムは1~2cm程度の細切りに、バジルは好みの大きさにちぎっておきましょう。茹でたパスタを氷水で冷やし、水をよく切ったら、本品と具材をよくあえて完成。

社員のリレーコラム 第10回



# たくさんの お声をお聞かせ ください

受注企画担当  
小池 梓



いつも石神邑をご利用いただきまして、ありがとうございます。  
通販受注受付の小池と申します。

日頃より、皆様と電話越しではありますがお話しさせていただいておますと皆様の様々な梅干しに対するお気持ちやご意見を知ることができ大変勉強になります。



地元が梅の産地ということもあり、小さいころから梅干しが当たり前の生活をしておりましたので皆様とお話しする中で、改めて梅干しの凄さや美味しさに気づかされます。

これからも皆様とたくさんお話しさせていただければと思います。また、皆様のおすすめの梅レシピなどございましたら、ぜひお教えてください!お待ちしております。

●今まで試食させていただいた中で一番美味しかった、そらさんのレシピです。



うめドレッシングde簡単!  
梅おかかチーズおにぎり

**材料**

- ご飯: 軽く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

**作り方** 材料をすべて温かいご飯に加えてよく混ぜ、好きな形ににぎります。お好みで焼き海苔を巻いて完成。

簡単  
レシピ

## 和風梅ハンバーグ



～しおちゃんさんより～

**作り方**

- 1 ボールにたれ以外の材料をいれよく捏ねます。
- 2 形を整えこんがり焼きます。
- 3 焼いている間にたれを作ります。
- 4 出来上がったハンバーグにたれを乗せれば完成。

- 材料**
- 合びきひき肉……400g
  - ひじき……100g
  - 梅あぶら……大さじ3
  - 卵……1個
  - パン粉……大さじ1
  - 塩こしょう……少々

- 梅あぶら……大さじ1
- 和風ドレッシング……大さじ2
- たれ ●チューブしょうが……少々
- しそ……1枚
- 大根おろし……大さじ1.5

## 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 H様 より～

石神邑通信初めて読みましたが貴社の梅干しが好きなので興味深く読ませていただきました。梅干の味つけや製造過程など見てみたいです。

スタッフ  
野村より

いつもありがとうございます!  
梅干の収穫から味付け、製造工程など、食卓にお届けできるまでをわかりやすく皆様を知って頂けるよう写真をまじえてお伝えしてみたいと思います!

スタッフ  
野村より

いつもありがとうございます!  
これからまた一段と暑くなってくるので、梅が重宝しますね。暑くて食欲のないときでも簡単でさっぱりおいしそうな一品です!

～大阪府 K様 より～

梅を使った色々な簡単レシピをもっと教えて頂ければと思います。ちなみに私はきゅうり、みりん、しょうゆと混ぜるのが好物です。

今号の  
プレゼント



トマトとうめの  
パスタソース1本を  
5名様にプレゼント!!

本格的なトマトソースに、白干梅の梅肉ペーストを加えた、風味豊かなおいしさ。パスタはもちろん、いろんなお料理に魔法をかける、ありそうでなかったソースです。

**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 2015年6月30日(当日消印有効)**

第〇〇九号 睦月・如月の「ほんかん3kg」プレゼント 当選者は以下の3名様です。  
青森県 A様 / 東京都 T様 / 大阪府 N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