

# 石神邑通信

第〇一二号

二〇一五年  
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。

## 梅干を食べて夏バテ予防!

梅雨も終わり、今年も一年で一番暑い時期をむかえました。石神地方でも、忙しかった梅の収穫シーズンも終わり、これから漬けあがった梅がどんどん天日干しされる風景をあちらこちらで見かけることでしょう。

先日、当社でも青梅で梅ジュースを作ってみました。すごく美味しく出来上がりました。夏に飲むジュースとして本当に最適だと思います。また、これからの季節はご飯が痛みやすくなるので、是非梅干を一粒入れて炊いてみてください。ご飯も痛みにくくなりますし、そのままおにぎりにしても丁度いい塩加減になるかと思います。

この暑い夏、梅干を食べて夏バテしないよう、皆様もお体ご自愛ください。



## 花も実もある、粋なはからい。

こきあけ すみいろ しこん たんぼいろ  
深緋、墨色、紫紺、蒲公英色。日本の伝統色と四つの味を組み合わせた、美しいギフトセットが誕生しました。ほかにはないギフトをお探しの方に、ぜひともおすすめしたいセットです。



### 梅咲く木箱セット

内容量	商品番号	金額
1セット	80025	¥ 5,400(税込)

セット内容:梅干4種 250g木箱入 各1個  
(うす塩味梅干/皆平白梅/しそ漬小梅/蜜っこ)

## 帰省みやげやお盆のお供えなどに 最適なギフトをご用意いたしました。

新商品の“梅咲く木箱セット”やご好評をいただいております梅干ギフトの“花咲く花ふきん包み”。石神邑ではひと味違った他にはないギフトを多数ご用意いたしております。



### 大輪の梅干ギフト 「花咲く花ふきん包み」

たおやかな魅力あふれる中川政七商店の花ふきんを、2枚用いた特別な包みの梅干ギフトです。大輪の花のようなギフトを、大切な方へ。



◎ギフトに最適なサイズの500g木箱を、お好きな色の「花ふきん」2枚でお包みます。[商品代金プラス1,020円(税込)]  
※詳しくはお問合せください。

社員のリレーコラム 第11回



# うめの真心を お届けできるよう がんばります。

出荷製造部  
平野 裕介



いつもありがとうございます。

梅干の充填・出荷を担当している平野です。私は、地元出身ではありますが入社するまでは梅干にかかわることはほとんどありませんでした。入社してから驚いたことは、梅農家さんが手間隙かけて干しあげた状態の梅干(白干梅)が、お客様に食べていただく「うす塩味梅干」や「かつお梅」などの調味梅に加工されるまでに、たくさんの工程があり、そのほとんどが手作業で行われていることでした。そんなたくさんの人が関わってできたこだわりの梅干ですので、大事にお客様にお届けできるようがんばってまいります。

また、私には桜多(おうた)という4歳の息子がおります。桜多は梅干のおむすびが好きで「サイコーやな」と言いながら毎日おいしそうに食べてます。

そんな彼も私の大事なお客様のひとりです。



簡単  
レシピ

## 鶏ささみの梅風味はさみ揚げ

～のんたさんより～



### 作り方

- 1 鶏ささみの筋をとり、中央に切り込みを入れ開く。
- 2 梅肉を鶏ささみに挟み込む。
- 3 小麦粉、溶き卵、パン粉の順につけ、揚げ油で揚げる。
- 4 付け合わせにキャベツとトマトを飾り付けたら出来上がり!

- 材料 ● 鶏ささみ………300g  
● 梅肉………大さじ2  
● 小麦粉、パン粉…適量  
● 溶き卵、揚げ油  
● キャベツ、トマト……適量

暑い夏にぴったりのさっぱりとした味わいです! 床から梅がはみ出ていると、揚げる時に油がはねてしまうので注意!

## 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!

スタッフ  
野村より



～青森県 S様より～

石神邑の四季の彩りだけでなく和歌山の名所なども紹介してほしい。注文してこないときにも通信が送られてくると嬉しい。

いつもありがとうございます。

石神邑通信は、まずは皆様に石神邑の事をもっと身近に感じていただきたいという思いで始めました。和歌山には海の幸・山の幸、美味しいものがたくさんあり、世界遺産の高野山など魅力がたっぷりありますので、どんどんお伝えしていきたいと思っております。また通信に関して、毎月読みたい!とお声が多く、弊社HP上でバックナンバーを公開させて頂きました。ぜひ一度ご覧ください。

※石神邑ホームページ(www.ishigamimura.co.jp)内、「石神邑通信バックナンバー」

## 私の健康法



その3

==== 兵庫県 O様(38歳) =====

年齢を重ねるごとに顔のゆがみが大きくなります。普段の噛み癖などが原因だと思います。なので私は歯磨きの度に鏡をみながら左右対称になるように口の開閉の練習をしています。肩こりなども軽減しました。

=====

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!!

2015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、2015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 2015年8月31日(当日消印有効)

第〇一〇号 弥生・卯月の「梅しほり本」プレゼント 当選者は以下の5名様です。  
東京都 I様 / 山形県 K様 / 大阪府 Y様 / 奈良県 O様 / 大阪府 M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