

❖石神邑通信

第〇一三号

二〇一五年
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。

今年もいい梅干が漬け上がりました。

日中はまだ暑い日もございますが、虫の音が美しい季節となってきました。夏の暑い日に天日干しした梅干しが、この秋に一番漬として漬け上がってきます。新梅はさっぱりと、食べやすく仕上がっていると思います。

梅はミネラル豊富なアルカリ性食品でもあり、梅を毎日食べることで体内の有害物質を体外に排出するという説もあります。この時期、夏の疲れが出やすいので、毎日一粒、健康のために食していただければと思います。



毎年ご好評いただいております「一番漬」に、今年はやさしい味わいの「はちみつ梅」が新登場!

一番漬 うす塩味梅干
塩分約8%

しょっぱさ ❖❖❖❖❖
すっぱさ ❖❖❖❖❖
甘 さ ❖❖❖❖❖

一番漬 はちみつ梅
塩分約5%

しょっぱさ ❖❖❖❖❖
すっぱさ ❖❖❖❖❖
甘 さ ❖❖❖❖❖

今年も「一番漬」の
季節がやってきました。

3個以上
お買上げで、1個につき
50円引き
組合せは自由!

期間限定商品

10/20(火)まで ※なくなり次第終了。

一番漬 うす塩味梅干 塩分約8%

パッケージ仕様	内容量	商品番号	金額
●ペット容器	320g	18170	¥ 1,430 (税込)
■木箱	500g	18180	¥ 2,380 (税込)
■木箱+花ふきん包み	500g	18181	¥ 2,890 (税込)

新商品

期間限定商品

10/20(火)まで ※なくなり次第終了。

一番漬 はちみつ梅 塩分約5%

パッケージ仕様	内容量	商品番号	金額
●ペット容器	320g	17170	¥ 1,430 (税込)
■木箱	500g	17171	¥ 2,380 (税込)
■木箱+花ふきん包み	500g	17172	¥ 2,890 (税込)

石神邑オフィシャルサイトでは、この時期お得なキャンペーンを実施中!詳しくはwww.ishigamimura.co.jpまで。

終了
しました

社員のリレーコラム 第12回



梅干しと 甘酸っぱい 思い出

製造出荷担当
裕 裕美子



いつも石神邑をご利用頂き、ありがとうございます。
入社2年目の裕(はざま)です。

少し前、「にっぽん縦断こころ旅」という番組で、私の村と母校が紹介されていました。ナビゲーターの方が、大阪在住の男性の依頼で彼のふるさとの小学校を訪ね、思い出の手紙を朗読するという内容です。その手紙の中で「農繁休暇」という言葉が出てきました。今はもう無くなったそうですが私が小学校の頃、「梅取り休み」という呼び方で臨時休校が毎年あったことを思い出しました。子供の頃梅収穫のお手伝いを一生懸命した記憶が懐かしくよみがえりました。



小学校の頃は「大きくなったら花屋さんになりたいです。」なんて作文に書いていた私ですが、現在は弊社で梅詰めや出荷作業を担当しています。

皆様も石神邑の梅干しを食べて甘酸っぱくて懐かしい思い出にひたられてはいかがでしょうか。

簡単レシピ

水ナスとチーズの梅トマトパスタ

～simajiroさんより～



作り方

- 1 パスタ麺を沸騰したたっぷりの湯でゆがく。
- 2 水ナスとロースハムは食べやすいサイズに切り湯通ししてざるにあげます。
- 3 モッツアレラチーズは1cm程度にきざみます。
- 4 最後に②と③をとまとうめのパスタソースで和えてパスタに絡めれば出来上がり。

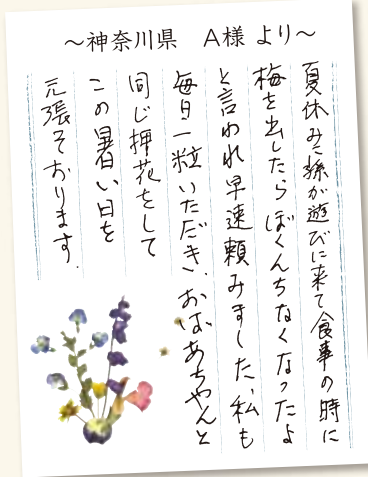
- 材料 ● パスタ麺…160g～200g
● 水ナス……………1個
● ロースハム…………少々
● モッツアレラチーズ…適量
● バジル…………少々
● トマトうめのパスタソース…………約150g

ジューシーな水ナスとトマトと
うめのパスタソースが相性抜群!
(レシピは2人前)



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

いつもありがとうございます。
今年は本当に暑い夏でしたね。例年以上に、暑いので梅をとおっしゃられる方が多く、塩分補給に一役かっ
てもらえたようで嬉しいです。素敵な押し花ありがとうございます!お孫さんととも
もこれからも宜しく願い致します!

私の健康法



===== 東京都 H様(70歳) =====

朝はグレープシードオイルに梅干しを1つ混ぜ、
少し塩分控えめに食すようになってから5年以上
になります。うす塩味梅気に入っています。

=====

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、ねばりがあるため冷めてもおいしいだけの特長です。

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10月31日(当日消印有効)

第〇一三号 長月・水無月の「トマトうめのパスタソース」本プレゼント当選者は以下の5名様です。
北海道 I様 / 鳥根県 A様 / 埼玉県 F様 / 大阪府 K様 / 千葉県 O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



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