

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。

新緑が目にしみる季節になってきました。

この度の熊本地方で発生した地震において被災された皆様に、心よりのお見舞いを申し上げます。一日も早い復興をお祈り申し上げます。

街を美しく染めた桜の季節も終わり、新緑が目にしみる季節になってきました。昨年和歌山県を訪れた観光客の数も3334万人にものぼり、統計を取り始めた昭和34年以来、過去最高となりました。特に紀南地方には世界遺産・熊野三山への参詣客が多く、海外の方の姿も良く見かけます。熊野古道はアップダウンのきつい道もありますが、歩いた後には達成感を得られ、神聖な気持ちになれる場所です。みなさんも、気候の良いこの時期にパワースポットとして注目される熊野を歩いてみませんか。



新商品のご紹介

味のバリエーション、広がる！
梅干ラボから生まれた

食物アレルギー対応商品



梅干ラボ
UMESHI Lab.

「おいしさ」のなかには「安心」も含まれているべきだと、梅干ラボでは考えています。ゆえに、食物アレルギー対応商品の開発にあたっては、いっそうの注意と配慮を心掛けました。もちろん味にも妥協することなく、誰がたべても本当においしいと感じていただけるものを目指。味のバリエーションが、ぐっと広がるラインナップ。どうぞお試しください。



うめクッキー

内容量	商品番号	金額
80g	80019	¥ 480 (税込)

原材料名:ホワイトソルガム、ショートニング(パーム)、てんさい糖、タピオカ澱粉、梅干(梅、食塩)、さつまいも、梅加工品(梅干、しそ梅酢、食塩)、ベーキングパウダー



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)

原材料名:トマト、梅肉、梅シロップ(梅、砂糖)、オリーブオイル、にんにく、砂糖、食塩、タピオカ澱粉、香辛料



白干梅のオリーブオイル漬け

内容量	商品番号	金額
90g	80016	¥ 540 (税込)

原材料名:梅干(梅、食塩)、オリーブオイル、にんにく、マスタードシード、ホワイトペッパー、唐辛子、バジル、オレガノ



うめシャーベット(1ケース12個入)

内容量	商品番号	金額	送料込み
1ケース	80021	¥ 3,900 (税込)	

※うめシャーベットは冷凍便のため通常商品との同梱発送は出来ません。

原材料名:砂糖(てんさい糖)、梅シロップ(梅、砂糖)、てんさいオリゴ糖、安定剤(ペクチン)



アナフィラキシーを未然に防ぐために

症状の出る可能性のある方は、初めて口にする食品や疑わしいものについて充分にご注意ください。食物アレルギーやアナフィラキシーに理解ある医師の指導のもとでお召し上がりいただくことをお勧めします。また、症状が出た場合は早急に主治医に受診して適切な処置を受けるよう心掛けてください。お客様のご理解とご協力をお願いいたします。

社員のリレーコラム 第16回 前編

収穫に向けて

農園部
東海林 大介



農園では今、梅の収穫に向けての作業が始まっています。梅は、春に先駆けて花が咲き実を結び、実を結んでからよりよい品質の梅に育つよう実の成長具合や天気を見ながら収穫に向けての草刈や、収穫ネットを地面に敷きこんでいく作業が、今まさに始まろうとしているところです。収穫ネットというのは、完熟して落ちた梅を収穫しやすいようにするというのはもちろん、落ちた梅が地面に直接落ちて傷がつかない、泥や虫がつかないなど、敷くのに手間はかかりますが、収穫には欠かせないものです。緑が濃くなってくる時期の山々に青色の収穫



ネットが敷かれて真っ青になっていく様は圧巻の一言だと思います。



次号へ続く

簡単レシピ 梅風味焼き鳥



材料 ● 鶏肉(焼き鳥用)・・・串6本分
● 白梅酢……………適量

作り方(2人前)

- 1 鶏肉をそのまま白梅酢に約10分漬かけおきます。
- 2 熱したグリルでしっかりと焼き色がつかうまで焼いたら完成!(フライパンでもOK)

塩等を加えなくても梅酢の塩分でしっかり味が染み込み、お肉も柔らかくなつて一石二鳥です!



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応えます!

～長崎県 O様より～

今回は法事のお返しで利用しました、受け取った方も「とてもおいしかった」と喜んでもらったので私達もとても嬉しかったです。サンプルの「さくら乃」もとてもおいしかったです。ありがとうございました。又機会がありましたら利用させていただきます。次はお中元の時期かなと思います。



スタッフ 野村より
いつもありがとうございます。この度は法事にご用命頂きありがとうございます。お贈り先様からもお褒めのお言葉を頂きました。事は私達も大変嬉しく思います。



スタッフ 野村より
いつもありがとうございます。和風パスタ、とても美味しそうですね。邑通信を始めて約2年半になりますが、皆様に楽しんでいただけているとお声も多く、大変嬉しいです!

～京都府 T様より～

いつもおいしくいただいています。和風パスタの味つけとして、細かくきざんで「かえろ」のが好きです。石神邑通信はちやうどいい文章の量で、色々なテーマの記事がのっていて楽しんで読めます。

今号のプレゼント

白干梅のオリーブオイル漬け
1個を5名様に
プレゼント!!



昔ながらの梅と塩だけで作ったシンプルな白干梅を、風味豊かなエクストラバージンオリーブオイルに漬け込んだ、イタリアンなおいしい。食品添加物、特定原材料等27品目も一切不使用なので、多くの方に安心してお召し上がりいただけます。

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・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 2016年6月30日(当日消印有効)

第〇一五号 睦月・如月の「ぼんかん3kg」プレゼント 当選者は以下の5名様です。
神奈川県 O様/福岡県 K様/青森県 I様/滋賀県 O様/埼玉県 A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