

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。



心地よい秋の季節になってきました。

今年の夏は毎日暑く寝苦しい日が続きましたが、最近は朝晩しのぎやすくなり、心地よい秋の季節になってきました。たくさんの感動を与えてくれた4年に一度のスポーツの祭典オリンピックも無事終了しました。とくに陸上400mリレーでは強豪国に比べると個々の持ちタイムで劣る日本でしたが、バトンパスの連携で時間を短縮して見事、銀メダルに輝きました。その様な場面をみていますとやはり個々バラバラではなく皆の力が一致団結してこそその成果だと感じました。

私達も心新たに、少しでも皆様方に良い品をお届け出来るよう、スタッフ一同力を合わせて日々努めてまいりたいと思います。



今年も「一番漬」の季節がやってきました。
今年の梅は申年梅です。

毎年ご好評いただいております「一番漬」。今年は【申年の梅】を使用した縁起の良いお品です！

一番漬 うす塩味梅干
塩分約8%

一番漬 はちみつ梅
塩分約5%

しょっぱさ ☆☆☆☆☆
すっぱさ ☆☆☆☆☆
甘 さ ☆☆☆☆☆

しょっぱさ ☆☆☆☆☆
すっぱさ ☆☆☆☆☆
甘 さ ☆☆☆☆☆

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(木)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+花ふぎん包み	500g	18181	¥ 2,890 (税込)

期間限定商品

10/20(木)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+花ふぎん包み	500g	17172	¥ 2,890 (税込)

社員のリレーコラム 第17回



ぐーたら親父 の休日

製造部
松場 広定



いつも石神邑をご利用いただきありがとうございます。

初めまして。充填・出荷を担当しております松場です。

入社26年目の45歳です。私は梅農家に生まれ、高校卒業後1年半ほど県外で車関係の仕事をしていましたが、地元に戻り、縁あって今の仕事に出会いました。

小さな頃から梅と関わりながら育ち、今の休みの日には家業の梅を手伝っています。

私には19歳と14歳の息子、11歳になる娘がいます。私の楽しみは子供達が出場する陸上競技の応援に行くことで14歳の息子は、最近の県大会で一位になり、近畿大会にも出場しました。先日開催されたリオ・オリンピックでは、日本人の頑張りに大変感動しました。子供達も、体の成長とともに、

記録の方も伸びてくれると期待しています。

私も子供達に負けないよう、皆さんに喜んで頂ける商品をお届け出来るよう頑張りたいと思っています。

今後とも石神邑を宜しくお願いします。



簡単
レシピ

梅とツナのだし巻き玉子

～S-Jさんより～



- 材料 ●梅干し……1～2個
●卵……3個
●ツナ缶……1缶
●出汁……小さじ1
●オリーブオイル…適量

作り方

- 1 梅干しの種を取り除き、細かく刻みます。
- 2 刻んだ梅に卵としっかりと油を切ったツナを入れ、かき混ぜます。
- 3 卵焼き器にオリーブオイルを熱し、2を3回くらいに分けて入れて、だし巻き玉子を作ります。

お好みでねぎなどを入れても美味しいです。

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
スタッフがお応えします!

～大阪府 S様より～

いつも梅干おいしくいただいています。息子も小麦アレルギーがあるので、アレルギー対応商品のご紹介は皆に知ってもらうのに良いなと思います。もっと色々、増えたらうれしいです。

スタッフ
野村より

いつもありがとうございます。アレルギーをお持ちですと、毎日の食事にも大変な思いをされていることと思います。石神邑では、おいしさの中にも安心をモットーに少しでもお役に立てるような食物アレルギー対応商品開発に向け尽力してまいります。

スタッフ
野村より

～兵庫県 K様より～

いつも夏になると梅干のシロップ(液)ときゅうりとしょうがを混ぜて酢の物にして最後まで頂いています。

いつもありがとうございます。まだまだ残暑厳しいですので、さっぱり頂ける一品はうれしいですね!梅干を最後まで活用頂き、ありがとうございます。

今号の
プレゼント

「いろいろ箸5膳セット」
を10名様に
プレゼント!!

食卓華やか、
かわいいお箸。

折り紙でつくったような、かわいらしい箸袋に包んだ吉野杉のお箸を5膳。迎春やお誕生日をはじめとするお祝いの食卓にもぴったりです。

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 2016年10月31日(当日消印有効)

第〇一七号 長月・水無月の「オリーブオイル」プレゼント 当選者は以下の5名様です。
秋田県 T様 / 兵庫県 I様 / 香川県 A様 / 埼玉県 S様 / 神奈川県 H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