

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。

明けましておめでとうございます。

今年は戌年。戌年は昨年酉年の実りを収穫し、地盤を固める年だと言われて
おります。昨年の出来事を教訓に、今年益々皆様にご愛顧いただける商品
作りをスタッフ一同一丸となって尽力してまいります。

大変寒いこの時期ですが、1月下旬頃からは梅林も始まります。寒い中、
頑張ってお花を咲かせている梅の木を見ると、気持ちも明るく晴れやかになります。
皆様方にとっても、明るく晴れやかな一年になりますようお祈り申し上げます。
本年もよろしくお願いいたします。



人気商品のご紹介



梅咲く木箱2個セット

商品名	商品番号	金額
うす塩味 × 蜜っこ	80036	¥ 2,950 (税込)
セット内容: 梅干2種 250g木箱入 各1個 (うす塩味梅干/蜜っこ)		
しそ漬小梅 × 皆平白梅	80037	¥ 2,950 (税込)
セット内容: 梅干2種 250g木箱入 各1個 (しそ漬小梅/皆平白梅)		
うす塩味 × しそ漬小梅	80038	¥ 2,950 (税込)
セット内容: 梅干2種 250g木箱入 各1個 (うす塩味梅干/しそ漬小梅)		

彩り、味わい、華やかに。

今冬、新登場した「梅咲く木箱2個セット」は、人気の「梅咲く木箱」から、2つを
組み合わせて贈るギフトセットです。プレミアムな味わいとデザインはそのままに、
お手頃価格でご用意しました。三つの組み合わせからお選びください。



水引
「梅結び」
ラッピング

※包装済商品です。水引は様々なお祝いに最適な梅結びです。

社員のリレーコラム 第25回



「毎日が勉強です」

原料部
山嵯 貴央



いつも石神邑をご利用いただき、誠にありがとうございます。
初めまして。今年の7月に入社しました山嵯と申します。
私の仕事は主に午前中は梅の洗浄、午後からは各商品ごとの調味液の配合洗浄後に脱塩した梅を調味液の入ったタンクに漬けていきます。

私は、生まれは白浜で地元なのですが、今まで梅干しに関わる仕事はほとんどなく以前の仕事もまったくの畑違いの職種でしたので不安と新しい世界に一步踏み出す楽しみが入りまざった心境です。まだ未熟で覚えていく事が出来るようになった時は嬉しい、そうやって一日一日を自分の中でテーマを持って精進し、お客様に良い商品をお届け出来るように頑張ります。



今後とも石神邑をよろしく
お願いいたします。



↑私のおすすめの商品は「蜜っこ」です!

簡単
レシピ

しそ香る豚ロースのきゅうり巻

～キヨロさんより～

作り方

- 1 きゅうりを千切りにし、塩で軽くもんだあと、しそ漬梅肉と和えます。
- 2 豚ロースに塩コショウをし、そこに大葉を乗せ、その上に①も適量乗せて、くるくる巻きます。
- 3 小麦粉、卵、パン粉をつけ、油できつね色になるまで揚げたら完成。

お子様には減塩のうす塩味で作っても◎!

- 材料
- きゅうり.....1本
 - 薄切り豚ロース.....5枚
 - 大葉.....5枚
 - しそ漬梅肉.....適量
 - 塩コショウ.....少々
 - 小麦粉、パン粉、卵.....適量

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!

～栃木県 N様より～

石神通信の二五号では生さんまの梅煮のレシピが載っていました。私はしそ漬梅を使いますが、ときには紫蘇も一緒にに入れて作ります。ただし煮汁がきれいではないので、後からそっと紫蘇だけを箸で取り除きます。同じように美味しくできます。

スタッフ
島影より



私も魚を煮るときは必ず梅干しを入れて作ります。魚を煮るときに梅干しを入れると臭みも取れ身も崩れにくくてきれいに仕上がります。しそ小梅も少し塩分高めで塩味がきいていいですね。

スタッフ
島影より



ご愛顧いただきありがとうございます。私共も毎日梅干しに囲まれて幸せ一杯です。これからも梅干し作りに精進していきますので宜しくお願いいたします。

～神奈川県 S様より～

いつもうす塩味梅干を購入しておりますが、どこから食べても梅が当たるように、おにぎりいっぱい詰めてあります。毎日の食卓に梅干しがいっぱい、幸せもいっぱい元気に年を越したいものです。貴社がいつまでも発展されますように。

今号の
プレゼント

「でこぼん3kg」を 5名様にプレゼント!

さくで
ジュース!



紀州・和歌山といえば、梅のほかにも温州みかんを筆頭とした柑橘類の美味しさで有名です。石神邑でも旬の柑橘類の販売をいたしております。今回はその中でもそろそろ旬を迎える【でこぼん】3kgを抽選で5名様にプレゼント。旬ならではの瑞々しい味わいをお楽しみください。

※作柄によりお届けに時間をいただくことがあります。ご了承ください。

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 2018年2月28日(当日消印有効)

第〇二五号 長月・神無月号の「種ぬき梅」プレゼント 当選者は以下の5名様です。
奈良県 I様 / 岐阜県 K様 / 東京都 N様 / 宮崎県 H様 / 東京都 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



石神邑でInstagramを始めました!
Instagram 新商品、お得情報、スタッフによる梅レシピを更新中!ぜひチェックしてみてください。

終了
しました