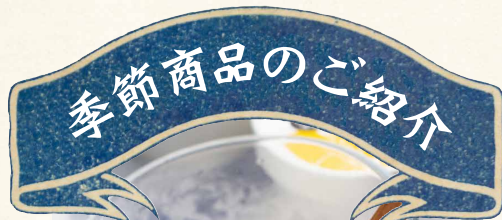


この度は石神邑をご利用いただき誠にありがとうございます。



梅の収穫も終わり、土用干しのシーズンへ。

お暑い毎日が続いておりますが、お変わりなくお過ごしのことと存じます。石神でも、大変だった梅の収穫が終わりましたが、漬け込みや土用干しと忙しい毎日が続いております。最近、テレビなどで梅干を使った料理・レシピ等が多く取り上げられ、中には私共もびっくりするようなレシピや活用方法があり大変勉強になります。まだまだ暑い日が続きますので、塩分補給・夏バテ防止に、これらのレシピ(石神邑通信でも毎月簡単梅レシピを紹介しています!)を活用しながら、上手に夏と付き合っていきたいですね。



完熟梅の
甘さを
活かした
ひんやり
デザート。

石神邑の梅シャーベットは食物アレルギーの特定原材料である27品目を不使用。ひとりでも多くの方に召し上がっていただけることを目指して作っています。味にも一切妥協せず、紀州南高梅をはじめとする安心の素材を用い、完熟梅の甘さを活かしたシャーベットに仕上げた、ありそうでなかった、新しいデザートです。小さなお子様に。暑い日のおやつに。食後のお口直しに。ほのかな梅のあじわいを楽しめるシャーベットはいかがですか。



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)



うめシャーベット (1ケース12個入)



梅搾り (4倍希釈/490ml)

砂糖だけを加え、完熟南高梅の濃厚な味をそのままジュースに。ノンアルコールだから、お子様にもおすすめです。梅のエキスをしっかり搾って凝縮した甘さには、ノンアルコールとは思えないほどの深みが、さっぱりした味がお好みならソーダで割って。暑さの厳しい日には、アイスティーに混ぜてほっと一息。ゼリーを作ったり、お料理の隠し味にも。あなた好みの楽しみ方を見つけてください。

夏はソーダ割りで乾杯!



香環栽培

有機肥料

農薬 1/2

酸味料・着色料・香料・酸化防止剤 無添加

梅搾り (化粧箱入)

内容量	商品番号	金額
490ml	17073	¥ 1,380

社員のリレーコラム 第28回



梅のある生活

営業事務
谷 真衣



いつも石神邑をご愛顧いただき誠にありがとうございます。

営業事務を担当している谷と申します。私は、入社して早17年目となります。日々の業務は、主に電話応対でお客様とふれあいますが、お客様には梅の情報などや、弊社の商品を少しでも気に入ってまた買いますと言っていただけるよう、日々勉強です。



今は低塩商品の味付け梅が好評ですが、私は酸っぱめのしそ漬け小梅13%や白干梅が好みます。これからの季節も、梅が大活躍です。おにぎりに、梅ジュース、夏バテで食欲がないときは、冷たいおかゆに一粒の梅干が最高です。

今年では平年並みの収穫でしたが、毎年豊作で良い梅ができるようお願いばかりです。今後ともご愛顧の程よろしく申し上げます。

私のおすすめの商品は「しそ漬小梅」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！

～徳島県 M様より～

近頃の店で買う種ぬき梅が孫の大好物です。石神邑さんの物も孫と食べてみたいですね。
ころころ梅コロッケおいしいので作ってみたいと思います。

スタッフ
島影より



ドライフルーツ感覚で食べられる種ぬき梅はちょっとしたお出かけに持っていかれるのもいいですね。またこれから暑くなってくるので熱中症対策として塩分補給になっていいと思います。ころころ梅コロッケですが、しそ梅肉の少しの酸っぱ味がアクセントになり夏場に食べるコロッケとしては最高だと思います。

夏野菜の梅ポン合え

～キャロルさんより～

簡単レシピ

作り方



- ナスはヘタをとり、縞目に剥きます。輪切りに切って、油をひいたフライパンで、両面しっかり焼きます。焼き目がついたら、粗熱をとります。
- キュウリは叩いて食べやすいサイズに。ナスとキュウリをお皿に盛ります。
- 梅干しは種をとり、たたいておきます。
- ポン酢、梅干し、ごま油、白ごまをよく混ぜ合わせ、3にかけて、上から刻んだ大葉を散らせば完成。

- 材料
- ナス ……………1本
 - キュウリ ……………1本
 - 梅干 ……………1個
 - ポン酢 ……………大さじ1
 - 白ごま ……………ひとつまみ
 - ごま油 ……………少々
 - 大葉 ……………1枚

そのままでも美味しいですが、冷やしても〇



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。

今号のプレゼント

今年の「一番漬」の梅干(320g)を10名様にプレゼント!



その年に収穫された梅を使用し、一番最初に漬けあげた梅干である「一番漬」。毎年8月下旬頃から販売を始めております。今回はその「一番漬」のうす塩味梅干(320g)を10名様に抽選でプレゼントいたします。

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・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 2018年8月31日(当日消印有効)

第〇二八号 弥生・卯月号の「でこぼん」プレゼント 当選者は以下の3名様です。
三重県 M様 / 茨城県 S様 / 大阪府 K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