

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。



## 初秋の訪れを感じる「一番漬」。

今年は何年以上に猛暑が続き、日中はまだまだ暑い日が続いていますが、風の中にも秋の気配を感じる季節となりました。そんな中、天日干した梅干が「一番漬」として漬けあがってきております。食欲の秋、読書の秋など、秋を感じる事柄は色々ございますが、私達は「一番漬」が出てくる頃になると「ああ秋が来たんだな」と感じられます。新物七十五日と言われております。さっぱりとして食べやすい味わいの今年採れた梅で漬けた新物の「一番漬」で、夏の疲れが出てくるこの時期を乗り越えてゆきたいです。



今年も「一番漬」の  
季節がやってきました。

期間限定商品

10/19(金)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)

期間限定商品

10/19(金)まで ※なくなり次第終了。

一番漬 蜜っこ

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)

一番漬 うす塩味梅干  
塩分約8%

一番漬 蜜っこ  
塩分約5%

しょっぱさ	☆☆☆☆	しょっぱさ	☆☆☆☆
すっぱさ	☆☆☆☆	すっぱさ	☆☆☆☆
甘さ	☆☆☆☆	甘さ	☆☆☆☆

アレルギー表示	なし	アレルギー表示	なし
可食部100gあたり：95.0kcal		可食部100gあたり：81.0kcal	

3個以上  
お買上げで、1個につき  
50円引き  
組合せは自由!

社員のリレーコラム 第29回



# お客様に喜んで 頂くために・・・

製造出荷担当  
院上 春美



いつも石神邑をご利用いただきましてありがとうございます。

梅干しの詰め作業や出荷を担当している院上です。高校卒業後すぐ入社し、5年前出産を機に退社しましたが、縁があり3年前復帰させてもらいました。私には今年5歳になった元気いっぱいの1人息子がいます。息子は梅干しをほとんど食べないのですが祖父が作っている昔ながらの塩だけで漬けた白干梅だけは食べます。私も加工した梅はもちろん好き

なのですが天日干して少し温かい白干梅が一番大好きです。

私は石神邑の出荷をさせてもらうこともありますが手先が不器用なので、ラッピングなどをするときは悪戦苦闘しています。これからもお客様に喜んでもらえるように頑張りたいと思います。今後とも石神邑を宜しくお願い致します。



## 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！

～埼玉県 F様より～

石神邑の梅干しを御中元で頂き「こんなに美味しい梅干しがあったのか!!」と衝撃をうけました。今年の盛暑に梅干し入り冷うどんや梅干のおにぎりで、どうにか夏バテせず生きています。主人は屋根のお仕事ですがこの梅干しで食欲がわき食べれます。これからも美味しい梅干しを作って下さいね。

スタッフ  
島影より



今年の夏は例年になく猛暑でわたしも毎日梅干しを食べて夏バテすることなく過ごせました。これからも皆様方に喜んでもらえるよう益々梅干し作りに励んでいきます。

## しそ風味☆さつまいものかき揚げ

簡単  
レシピ

～もえもえさんより～

作り方



- 1 ゴボウとさつまいもを細切りにして水にさらす。にんじん、にも同様に約4cmくらいの長さに細切りに。
- 2 むきエビは背ワタをとり、塩と片栗粉でしっかり揉んで臭みをとる、水で洗う。
- 3 水気をきった野菜とえび、梅肉をボールに入れて合わせ軽く小麦粉をまぶす。
- 4 てんぷら粉を材料とごつくり混ぜ合わせる。
- 5 熱した油で両面揚げたら完成。

- 材料 (2回分)
- にんじん ……1本
  - さつまいも ……1本
  - ゴボウ ……1/2本
  - ニラ ……2束
  - むきエビ ……15尾
  - しそ漬梅肉 大さじ3
  - 小麦粉 ……適量
  - 天ぷら粉 ……適量
  - 揚げ油 ……適量

エビの代わりにじゃこなどをいれても美味しいですよ！  
さつまいもの甘さと梅のほのかな酸味が美味しい。



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

うめ旨焼きたれ(1本)  
を10名様にプレゼント!



焼肉だけじゃもったいない旨さ。梅干の味が活かした「たれ」を作りたい。そんな思いから生まれた本品は他にはないさっぱりとした美味しさが特徴で、発売以来大変ご好評をいただいております。今回はその「うめ旨焼きたれ(1本)」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10月31日(当日消印有効)

第〇二九号 皐月水無月号の「種ぬき梅」プレゼント当選者は以下の5名様です。  
石川県 T様 / 徳島県 M様 / 東京都 I様 / 滋賀県 O様 / 埼玉県 S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