

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。

本年も、昨年同様宜しくお願いいたします。

昨年は近年稀にみる大型台風が多数到来し自然の怖さを改めて思い知らされた年となりました。今年は穏やかで健やかな年になることを祈るばかりです。

一番寒いこの時期ですが、楽しみといえば2月上旬から始まる梅林です。今年も白く可愛い梅の花に会えるかと思うと、寒さも和らぐような気がします。

最後になりましたが新たな年を迎え、皆さまにとって本年にご多幸がありますようお願いいたしております。本年も石神邑をどうぞよろしく願い申し上げます。



“うめ”から始まる、
あたらしいおいしさ。



お弁当に便利！

焼いて盛るだけ！
簡単ボリュームな
スタミナ豚丼弁当！



粗挽き
梅肉が
たっぷり！

うめ旨焼きたれ

内容量	商品番号	金額
228g	80004	¥ 620 (税込)

うめドレッシング(ノンオイル)

内容量	商品番号	金額
200ml	80011	¥ 620 (税込)

梅干ラボを満喫！お得なセット。

うめ三昧セット

内容量	商品番号	金額
1セット	80032	¥ 3,240 (税込)

セット内容：うす塩味梅干 160g 1個、うめドレッシング 1本、うめ旨焼きたれ 1本、うめ塩 1本、トマトとうめのパスタソース 1本



※包装済商品です。

社員のリレーコラム 第31回



娘も梅干が大好きです!

製造部
尾崎 聖子



いつも石神邑をご愛顧頂きまして誠にありがとうございます。梅干しの詰め作業を担当している尾崎と申します。

私も入社して早いもので12年目になりました。私には2人の娘がいます。娘たちのお気に入りはおうす塩味の梅干でお弁当のおにぎりはもちろん、煮魚などに入れても喜んで食べてくれます。ちなみに主人のお気に入り【梅酒邑人のゆず】です。



飲みすぎには注意してほしいのですが…(笑)。

これからもお客様に安全・安心にお召し上がり頂ける様、頑張っておりますので、石神邑を宜しく願います。

簡単レシピ

梅肉入りかまぼこ

～千ヨさんより～



材料

- しそ漬け梅肉 …… 適量
- 大葉 …………… 2枚ほど
- かまぼこ …………… 1本

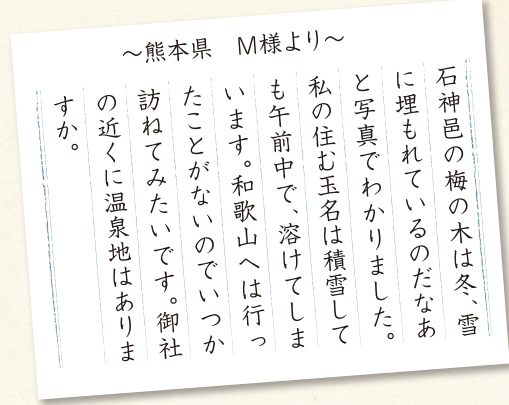
作り方

- 大葉は1/4程に切っておきます。
- かまぼこを1cm厚に切り、中央に切れ目をいれて、間にしそ漬け梅肉・大葉をはさんだら完成!

このまま木をつけててんぷらにしても美味しいです!

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!



こちら和歌山も比較的温暖な気候ですが一年に数回雪の積もる事があります。日本三大古湯のひとつで古くから温泉地として知られた白浜温泉や、日本三美人の湯で有名な龍神温泉も近くにありますので是非一度お越しください。

紀州石神田辺梅林開園のお知らせ

開園期間 2019年2月9日(土)～3月10日(日)

「一目30万本」と謳われる、近畿屈指の標高約300mを誇るロケーションです。

今号のプレゼント

「不知火 3kg」を 3名様にプレゼント!



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【不知火】3kgを抽選で3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 2019年2月28日(当日消印有効)

第〇三三号 長月・神無月号の「うめ旨焼きたれ」プレゼント当選者は以下の10名様です。
和歌山県 S・H様 / 兵庫県 J・K様 / 滋賀県 T・K様 / 静岡県 H・H様 / 兵庫県 M・O様
千葉県 T・I様 / 愛知県 N・I様 / 和歌山県 T・Y様 / 青森県 S・S様 / 神奈川県 M・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

 **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