

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。

大変だった梅の収穫が終わると、
いよいよ夏本番という感じがいたします。

今年には梅雨入りが非常に遅く、雨が少なかったこともあり、梅の生育状況が心配されましたが石神邑ではよく育った梅が収穫されました。漬け上がり、天日干しされる梅を見るのが今からとても楽しみです。

今回、事務スタッフが社内で手作り梅シロップジュースを作ったのですが大変美味しく出来上がりました!今年新たに梅の漬けかたや梅酒・梅シロップの作り方を詳しく載せた石神邑特製「梅しごと手帖」も出来ました。来年はぜひこちらの冊子とともに皆様も私たちと一緒に手作りの梅を楽しんでみませんか。



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)

夏休みといえば、家族みんなでわいわいBBQ!

ほかにはないさっぱりとしたおいさが特徴のうめ旨焼きたれは、BBQで大活躍すること間違いなし!つけダレとしてはもちろん、お肉をあらかじめタレに漬けて下味をつけた状態で焼くと、お店にも負けない本格派の味わいを愉しめます。野菜が不足しがちなBBQには野菜たっぷりのうめドレッシングのサラダがお口直しにもぴったりです。



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)

社員のリレーコラム 第34回

手塩にかけて育てた梅の収穫。

統括部長 井瀬 陽介



いつも石神邑をご利用頂き誠にありがとうございます。

今年の収穫は例年より2週間遅れたものの当社園地のある石神地区は昨年に比べて収穫量、秀品率共に良い結果となりました。収穫期には我々事務方も園地に出向き収穫を手伝います。普段はスーツや事務服の私も、収穫期は農作業着に着替え、朝から夕方まで畑を歩き回ります。ちなみに、紀州では、梅の収穫は手もぎするのではなく、完熟になり自然に落下してきたものを毎日落下してきた分



だけ広いまわります。完熟にならないと、皮のやわらかな梅干は出来ないからです。ですので、両手には、収穫網と、収穫カゴ

は手放せません。6月末の最盛期には黄色くなり自然落下してきた完熟梅が地面を覆い尽くし、青梅には無い、完熟梅ならではの桃のような香りが園地を覆うのは収穫期ならではの楽しみです。

社員一同、心を込めて収穫した梅は、これから塩漬け、天日干し、味付けと、さらに手塩にかけて作り上げます。これからも弊社の梅が皆さまの食卓に上がり続けるよう。日夜努力いたします。今後とも石神邑を宜しくお願い申し上げます。

簡単レシピ 梅肉たっぷりじゃこ海藻のサラダ



材料

- うめドレッシング …… 適量
- 大根 …… 1/6本程度
- 海藻ミックス乾燥 …… 3g
- カイワレ大根 …… 少々
- ちりめんじゃこ …… 大さじ1
- ごま油 …… 小さじ1 (炒め用)
- しそ漬梅肉 …… 適量

作り方

- 1 海藻は水で柔らかくなるまで戻し、大根は千切りにして冷水にさらしておく。
- 2 水気を切った①を軽く混ぜ合わせお皿に盛り、その上にカイワレ大根をのせる。
- 3 フライパンにごま油を入れ、じゃこを軽く炒める。熱いうちに②の上じゃこをのせる。
- 4 最後にうめドレッシングをかけ、しそ漬梅肉を上のにせれば完成!

ドレッシングのかわりにポン酢と梅肉を混ぜたものの美味しいですよ

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応えます!

～北海道 H様より～
頂き物で商品と出会
い自身で購入するよ
うになり季節ごとに
さまざまな商品があ
ることを知り楽しみ
にしております。

スタッフ
野村より

ご購入いただきありがとうございます。春には季節限定のさくら梅や梅収穫時期には青梅、冬には温州みかんやポンカンなども販売していますのでカタログや石神便り等でもご案内させていただきます。

～千葉県 H様より～

兄の誕生日に大好き梅干しを送ってあげたくて食べ比べのものを購入しました。〇〇味おいしい! 〇〇味はデザートみたい! とたくさん連絡くれました。次は母親に贈ってあげたいと思ひ応募しました。

スタッフ
野村より

御贈答品として利用していただきありがとうございます。食べ比べの商品は色々な味を試すことができ贈り物としては最適かと思ひます。梅干し大好きなお兄様にも喜んでいただけたようで良かったです。



石神邑でInstagram発信中!

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

令和元年「一番漬」の梅干(320g)を
5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」。今回は令和元年の「一番漬」のうす塩味梅干(320g)を5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 2019年8月31日(当日消印有効)

第〇三四号 発生・即月号の「梅の田〜ブロックセット」プレゼント 当選者は以下の3名様です。
長野県 Y様 / 北海道 I様 / 千葉県 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