

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。

夜の寝苦しさが少し解消され、  
朝夕は幾分過ごしやすくなってまいりました。

昔は好きではなかった秋という季節が、年々好きになってきています。何と言っても「食欲の秋」で、秋刀魚や栗、お芋やキノコなど本当に美味しいものがたくさんで、今日の夕飯は何を食べようか、と目移りしてしまう毎日です。そんな秋の食卓に、こちらも秋の味覚として定番化してきております石神邑の【一番漬】も欠かせません。今年採れた梅を漬けた新物【一番漬】は比較的さっぱりとした漬けあがり仕上がりであり、新米ともよく合いご飯が進みます。食欲の秋の食卓にぴったりの【一番漬】、ぜひご賞味ください。



一番漬 うす塩味梅干 塩分約8%  
一番漬 蜜っこ 塩分約5%

しよっぱさ ☆☆☆☆☆  
すっぱさ ☆☆☆☆☆  
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

今年も「一番漬」の  
季節がやってきました。

3個以上  
お買上げで、1個につき  
**100円引き**  
組合せは自由!

期間限定商品  
9/30(月)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	¥ 1,500 (税込)
■木箱	500g	18180	¥ 2,500 (税込)
■木箱+花ふきん包み	500g	18181	¥ 3,010 (税込)

期間限定商品  
9/30(月)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	¥ 1,500 (税込)
■木箱	500g	17171	¥ 2,500 (税込)
■木箱+花ふきん包み	500g	17172	¥ 3,010 (税込)

社員のリレーコラム 第35回



製造部 平野 裕介

# 日曜参観!?

いつも石神邑をご愛顧頂まして、誠にありがとうございます。

みなさまご存知の通り、紀州は梅干しの産地です。地域にも深く根付いており、小学校でも梅の収穫体験をしたり、梅干しの生産工程を学んだりする授業が行われています。先日、いつもは不愛想な小学3年生の息子が、「オヤジ、今度の日曜参観きてくれない?」と話しかけてきました。私は、珍しいな...と思い、「いいよ。だけどなんで今回はオヤジなん?」と息子に尋ねました。息子はやっぱり不愛想に、「梅ジュースをつくる授業やから、オヤジやねん。」と答えました。梅干関係の職に携わって良かったなと思えた瞬間でした。普段



私は梅干しの製造部門を担当しています。和歌山の畑で採れた梅干しが、より美味しい状態で皆様にお届け出来るよう、日々精進しております。

今後とも石神邑をどうぞよろしく申し上げます。あっ!あと梅搾り(梅ジュース)の方もどうぞよろしく!!

## 簡単レシピ ササミと梅のあっさりフライ

~BY タッチー1世~



### 材料

- ささみ .....2本
- しそ梅肉 .....適量
- プロセスチーズ .....1枚
- 大葉 .....2枚
- 醤油 .....少々
- 衣用 卵、小麦粉、パン粉
- 揚げ油 .....適量

### 作り方

- 1 ささみは筋を取り、真ん中に切り込みを入れてラップに挟み、上から綿棒などで平らになるように優しくたたく。
- 2 ①の上に醤油を少し塗り、中央に大葉、半分に切ったチーズ、梅肉をのせる。
- 3 中身がはみ出さないようにくっつくように巻いて、小麦粉、卵、パン粉を順につけて、たっぷりの油できつね色に揚げれば完成。

そのままでも何もつけなくてもぱくぱくいけちゃう美味しさです!

## 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応えます!

スタッフ 島影より



お買い上げ頂きありがとうございます。今年の夏は猛暑で夏バテ気味だった我が家でも梅干しは常備食でした。ちびっこ梅は食べやすい大きさでお弁当などに入れて頂くには最適ですね。

~埼玉県 M様より~

ちびっこ梅を毎回注文しています。お弁当に、お茶受け、サラダ等とても重宝しております。夏バテ予防、熱中症予防等々梅干しの効能は健康を気にしている私の年令ではかかす事のできない食材です。いつも美味しい梅干しを届けて頂きありがとうございます。これからも宜しくお願い致します。

スタッフ 島影より



~大阪府 O様より~

石神邑の(蜜っこ)をお中元お歳暮に知人に送っています。美味しく食べ易いと喜んで頂いております。私も大好きです。通信によりますと毎日落下した完熟梅を拾っておられるとのこと大変なお仕事だなあと思いました。これからも頑張ってくださいね。

色々ある商品から当社の商品の梅干し(蜜っこ)を選んで頂きありがとうございました。収穫時期はむしろ暑く大変ですが皆様に喜んで頂けるよう梅干し作りで励んでいきますので今後共宜しくお願いたします。

今号のプレゼント

### 梅クッキーを5名様にプレゼント!

香料・着色料 保存料 無添加



梅の花をかたどったような「うめクッキー」は、甘さとしょっぱさが優しく調和したお菓子です。今回は「うめクッキー」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10月30日(当日消印有効)

第〇三五号 泉月・水無月の梅干木箱500g+猫の花ふん包みプレゼント 当選者は以下の3名様です。千葉県 1様 / 大阪府 1様 / 神奈川県 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



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