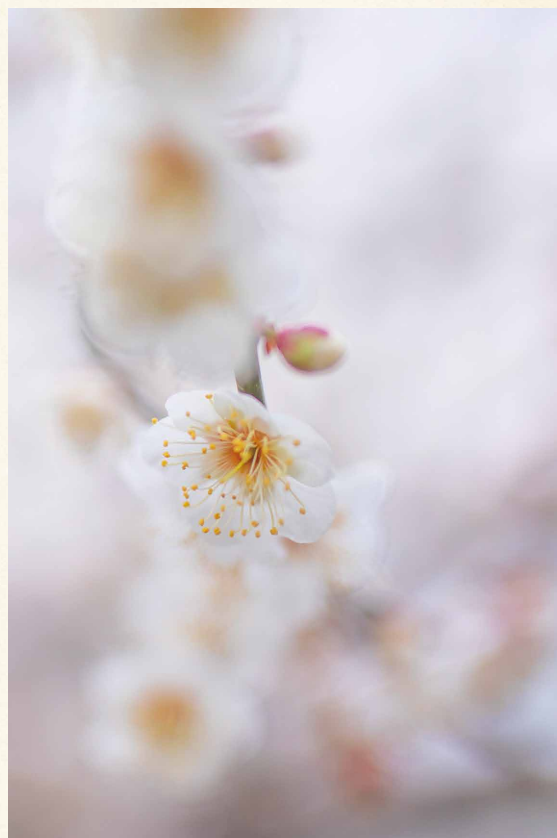


この度は石神邑をご利用いただき
誠にありがとうございます。

明けましておめでとうございます。
本年もよろしく願いいたします。

さて今年の子年です。子年の特徴としては植物が循環する様子をあらわしている十二支の1番目に「子」がきているように、植物にたとえると新しい生命が種子の中にぎざしはじめる時期で、新しい物事や運気のサイクルの始まる年になると考えられています。

私達も初心に帰って梅干し作りに励んでいく所存ですので本年も宜しくお願いいたします。



毎年梅の花咲く時期には、石神地区で「一目30万本」と謳われる「紀州石神田辺梅林」が開園されています。今回カタログでのご紹介と合わせ、梅林限定パッケージの「田辺梅林の梅干」を先行販売いたします。

特別
販売

田辺梅林の梅干
(香壤栽培の梅干・五穀酢仕立て)

内容量	商品番号	金額
230g	11280	¥ 1,080 (税込)



エキスをぎゅっと。
アレンジ自在。

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。寒い冬にはお湯で割ったり、熱い紅茶に混ぜて一息。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。



UMESHIBORI
石神邑
梅搾り
ノンアルコール



希釈
4倍

酸味料・着色料・香料・酸化防止剤 無添加

梅搾り

パッケージ仕様	内容量	商品番号	金額
◎化粧箱入	490ml	17073	¥ 1,380 (税込)

紀州石神田辺梅林

開園期間 / 予定 2020年2月8日(土)~3月8日(日)まで
※開花状況により変更する場合があります。
所在地 / 田辺市上芳養石神 ☎ 0120-37-0107 (石神邑)

横浜高島屋「ニッポン放送うまいもん祭り」

予定 2020年3月11日(水)~16日(月) ●高島屋横浜店 ●8階催事場

お近くにお越しの際はぜひお立ち寄りください。皆様にお会いできることを楽しみにお待ちしております。

社員のリレーコラム 第37回



悪戦苦闘の 日々♦♦

農園部
中本 雅則



あけましておめでとうございます。

濱田農園の中本です。時が過ぎるのも早いもので入社から6年が経ちました。今では、加工全般を任されるようになりました。慣れないデータ作りに悪戦苦闘していたり、梅干の合間を選定などの畑作業もしつつ、忙しい日々を過ごしています。最近ではベトナムの男の子が研修で入社しまして、(梅上げをしてくれるようになりちょっと楽になったのは、内緒です。) 今後は後進の育成と自身の向上を目指して、頑張っていく予定です。今後とも濱田農園を宜しくお願いいたします。



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!

～北海道 1様より～
毎日主人の弁当には石神の梅「みかん梅」のおにぎりをにぎり、友人や息子達にも送って喜ばれています。いとこの子供達に差し上げたところ梅干しの種をしゃぶり「おいしい」とつぶやいていました。
これからも美味しい味づくりに頑張ってください。

スタッフ 島影より
ご愛顧いただきありがとうございます。毎日のお弁当作りは大変だと思いますが少しでもお弁当の美味しさに貢献できれば嬉しく思います。これからも宜しくお願いいたします。

～山形県 Y様より～
10年位前、知人に「お礼に」ということで頂いた以来にファンです。実はちょっと苦手な梅干しでしたがうす塩味梅干を知ってからは他の味梅干を知られませんか...という位です。

スタッフ 島影より
お買い上げいただきありがとうございます。石神邑のファンになっていただきありがとうございます。期待を裏切らないよう益々梅干し作りに励んでいきますのでこれからも宜しくお願いいたします。

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しさで有名です。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。

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 2020年2月29日(当日消印有効)

第〇三七号 長月・神無月の「めくッキー」プレゼント 当選者は以下の5名様です。
神奈川県 M様 / 兵庫県 K様 / 千葉県 D様 / 東京都 K様 / 兵庫県 T様

簡単レシピ



梅香る ささみと春雨の サラダ

～BY FEVさん～

作り方
1 きゅうりは細く切って塩を軽くまぶし、もんでおく。春雨は柔らかく戻してよく水をきる。
2 ささみに酒を軽くまぶし、ラップをかけてレンジで4分ほど過熱。熱さに注意しさをほぐし1と合わせ、かいわれと刻んだ大葉も加え、しそ漬け梅をちぎり入れよく混ぜる。
3 さらに(A)の調味料を加え混ぜ合わせ、お皿に盛りつけたら完成!
★しそ漬け梅の酸味とぴりっとラー油がくせになります!

- 材料
- ささみ2本
 - きゅうり1本
 - 春雨約20g
 - かいわれ適量
 - 大葉3枚
 - しそ漬け梅4粒
 - 酒・塩少々
- (A)しょうゆ 小さじ2、ラー油 小さじ1/2、いりごま 小さじ1/2

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