

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。

「雨声砂礫を打つ如く」。

今回の令和2年7月豪雨により被災された皆様に、心よりお見舞い申し上げます。
上記の言葉は1889年明治22年8月の紀伊半島大水害の際の様子をあらわした言葉です。田辺市中が大水害に見舞われ、田辺梅林を見下ろす大蛇峰が崩落し、石神地区の田畑や家々が流されました。石神地区の住民はいち早くその荒地を開墾し梅を植え現在に至っています。気象変動が厳しい今、思いもよらぬ自然災害が各地で起こっています。人は自然にはあらがえないのでしょうか。大蛇峰もまた最近、小規模ながら崩落があり現在も山肌を見せています。「災いは忘れた頃に」などと言われますが、その際の教訓をいかし、大切なものを守るために自然との共存共栄ができれば、なんて思う今日この頃です。



料理、おつまみに、大評判！
まったく新しい梅の調味料

人気の「梅あぶら」が、ベーコン増量で、旨さUP!
米油で揚げて甘味を引き出した玉ねぎ、本格梅肉とのハーモニーで、ご飯がぐいぐい進みます。

梅あぶら

内容量	商品番号	金額
80g	18650	¥ 540 (税込)

梅干、山椒、紫蘇、生姜、炒りごま、唐辛子、かつお節。普段のメニューに新鮮なおいしさをもたらす七味調味料です。

梅唐辛子

内容量	商品番号	金額
80g	18650	¥ 540 (税込)

国産豚肉の濃厚な旨みと地元醸造元の味噌の香ばしさが、梅干の酸味と調和した、旨いもの尽くしの調味料。

梅にくみそ

内容量	商品番号	金額
80g	18650	¥ 540 (税込)

特選

ちよい足し

メニュー

1 ちよい足し

蒸し鶏ときゅうりの和え物

細切りにしたきゅうりと蒸し鶏を梅あぶらで和えるだけ! 蒸し鶏が難しいときは、鶏ささみをレンジでチンすればOK!



2 ちよい足し

梅しそパスタ

ゆでたパスタにオリーブオイルとゆかりを混ぜて、梅あぶらをたっぷり載せる。子どもにも人気のメニューです!



主婦
秘
蔵

社員のリレーコラム 第40回



今年の夏は。。。



営業事務部
森口 貢司

2013年長月神無月の第一号から今回で42号と7年が経ちました。平成から令和と時代が流れていく中、変わらずご愛顧いただいています皆様方に感謝しております、ありがとうございます。今回は第二号で、私の二人の息子と少年野球での奮闘をお伝えしました。そんな息子も、長男は今年から社会人、次男は高校三年になり、私が見上げるほど大きく成長しました。次男は今年が最後の高校野球です。ですが今年の夏は…、コロナ禍の影響で全国的に学校休校、クラブ活動が自粛になり、春、夏と大会なども中止、一番大事な三年の時期に悔しい思いをしたと思いますが、和歌山独自大会を開催してもらえることで前向きに頑張っています。

さて本年度も収穫が終わり、塩漬けされた梅たちも天日干しの時期まで熟成です。ですが今年は過去にはない不作となりました。梅の花が咲く時期と、ミツバチが飛び交う時期が合わずうまく受粉できなかったことなどが原因と言われています。それでも皆様方に良い梅をお届けできるよう今年も丹精込めて頑張ります。コロナ禍で不要不急の外出の自粛が続きましたが体調など



大丈夫でしたでしょうか。家の中から急に外にでるときは熱中症などに注意してください。今年の夏も、梅干を毎日少しずつとっていただき体調管理に役立ててください。またいつもの日常に早く戻れることを願っております。

今後とも、石神邑を宜しく願い申し上げます。

簡単
レシピ

鯖と梅の 炊き込みご飯

～JUNEさん～

材料(お米3合分)

- お米 ………………3合
- 白干梅 ………………3粒
- しめじ ………………1/2房
- きざみこんにやく ……約100g
- 鯖缶(醤油煮) ……1缶(190g)
- 白だし ………………小さじ1
- 大葉 ………………適量

作り方

- 1 お米は研いでざるに上げ水気をきる。炊飯器に研いだお米をいれ、3合の水加減にし、そこにさば缶を汁ごといれて、さらにこんにやく、しめじをうえに平になるよう入れる。
- 2 最後に白だしと白干梅を種ごと加え、ご飯を炊く。
- 3 炊きあがったらよく混ぜ込み、梅をつぶしつつ種を取り除く。ご飯を器に盛り、刻んだ大葉をちらしたら完成!

★栄養満点炊き込みご飯です(^_^)/

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!

～大阪府 M様より～

家族みんなで大ファンです。夏場は、お米に貴社の梅干し。とちりめんじゃこを、時に、びじぎも入れて、味付けは何も特にせずに炊き込みご飯にします。大好きです。



大ファンになっていただきありがとうございます。炊き込みご飯は私も大好きなので是非作ってみようと思います!!私たちもいろんなレシピを考案しますが、お客様からのお声はとても参考になります。これはいける!というレシピがあればまたお待ちしております。

～北海道 W様より～

全国的に農作物の育ちに厳しい1年でしたが、石神邑の梅干は孫が大好きです。正月に遊びに来た時の笑顔を楽しみにしています。



ご注文いただき誠にありがとうございます。ここ数年が異常気象などで収穫量も減っており、今年も豊作を願うばかりです。これからも美味しい梅干で沢山の笑顔をお届けさせていただきます。

今号の
プレゼント

「梅咲く木箱単品ギフト
(蜜つこ250g)」を3名様に
プレゼント!

●水引「梅結び」包装済

花も実もある、粋なはからい。モダンでありながら、和の麗しさを併せ持つ、高級感あふれる格別な存在感の「梅咲く木箱」の単品ギフトを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 2020年8月31日(当日消印有効)

第〇四〇号 弥生・卯月の母の日「トートバック」プレゼント 当選者は以下の3名様です。
東京都 K様 / 千葉県 A様 / 大阪府 N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

和歌山県
●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