

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。



今、おもうこと。

南天の実が色づきはじまりました。真っ赤になるころには年の瀬でしょうか。
“コッホン”の咳ひとつに気を使うこの頃、気管系の弱い者には別の意味でもつらい季節です。身体を冷やさないようにしなくては。風邪の予防策は…そうそう、梅干があるではないですか。あつーいお茶に梅干一粒。これはあったまりそう。手前みそでしょうか。とにもかくにも健康が一番。元気であればこの嵐もなんのそのです。毎年、N局の歌合戦を見ながらのおせち作りですが、だんだんきつく感じ「もういいか」と思案中でしたが、今だからこそ今年も、と思う霜月のかかりです。



◆お正月は大福茶◆

無病息災への
祈りを込めた縁起物。
家族で服す、
大きな福。
数量
限定



招福梅
丑

福を掻き集める熊手
と、「日々の難逃れ」とも
言われる梅干をあわ
せた招福セットです。



おおふくちや
大福茶セット(3食入)

| 内容量 | 商品番号 | 金額 |
|------|-------|------------|
| 1セット | 18863 | ¥1,080(税込) |

セット内容:申年の梅(白干[塩分約20%])3個、結び昆布3個、川添煎茶3gティーバッグ入り3個



開運 干支飾り
大福茶セット

| 内容量 | 商品番号 | 金額 |
|------|-------|------------|
| 1セット | 18864 | ¥3,240(税込) |

セット内容:申年の梅(白干[塩分約20%])3個、結び昆布3個、川添煎茶3gティーバッグ入り3個、土鈴飾り丑1個(W8cm×H6.5cm×D5.5cm、飾り:陶器、敷布:麻、紐:絹)



しょうふくうめうし
招福梅丑セット

| 内容量 | 商品番号 | 金額 |
|------|-------|------------|
| 1セット | 19341 | ¥2,600(税込) |

セット内容:うす塩味梅干 500g木箱 1個、丑熊手 1個(W3cm×H6cm×D2cm)



※包装済商品です。



●大福茶セット(3食入)

●中川政七商店土鈴飾り丑

社員のリレーコラム 第42回

近場探訪ノ ススメ



品質管理
田組 智恵子

いつもご愛顧頂き誠にありがとうございます。品質管理を担当しております田組と申します。

相変わらずコロナ関連ニュースが続く日々、皆さま如何お過ごしでしょうか。私は何となく出不精になり、あまり外に出なかったのですが、これではいかん!と思い直しています。という訳で最近、休日に半日程度の近場ドライブに出かけるのがマイブームです。行ったことのない所や道を選んで適当にドライブしています。子供たちが中学生になりあまりお出かけについできてくれなくなったのが寂しいところですが、意外に近場でも知らない場所や知らない道が多く、新しい発見や再認識があり楽しいものおすすめです。行く先々のお土産物屋さんや道の駅で梅干が販売されているのをつい手にとって観察してしまい、主人に「もう梅はええやろ」と呆れられていますが、



職業病のようなものですので仕方ありません。

来年は遠近問わずどこでも気兼ねなく出かけられる日常が戻ってくることに、もう一つ、梅が豊作となることを切に願います。

簡単レシピ

香味たっぷり梅つくね

～BY 梅木愛さん～



作り方

- 1 梅は種を取り出し、細かく叩く。にはらみじん切りにする。
- 2 材料をボウルに入れ、はんぺんが細くなるまで混ぜる。6等分に成形し、ごま油を引いたフライパンに並べ、火をつけ、弱火で加熱していく。
- 3 綺麗に焦げ目がついたら、ひっくり返して両面を焼く。完全に火が通ったら、仕上げに鍋肌にめんつゆを回しかけ、蓋をして1分ほど蒸し焼きにして、完成!

お好みで麺つゆをしょうゆに変えてもGOOD!

材料

- 鶏ひき肉 ……………250g
- しそ漬小梅 ……………5粒
- はんぺん ……………1枚(90g)
- 卵白 ……………1個分
- なら ……………2分の1束
- 生姜 ……………小さじ1
- 砂糖 ……………小さじ1
- ごま油 ……………適量
- めんつゆ ……………大さじ2

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!

～東京都 O様より～

97歳の父が、1日に1つほぼ毎日、昼のうどん、夜のごはんはんに添えて、楽しんであります。ありがとうございます。



スタッフ谷より

1日1粒という積み重ねで、楽しんで食べておられるというのが、年を重ねる秘訣なのでしょうね。私も、うどんやラーメン、お茶漬けに1粒添えてよく食べています。これからも楽しんで食べていただくと幸いです。ありがとうございます。

～京都府 T様より～

いつもおいしい梅干をありがとうございます。『簡単レシピ』を毎回楽しみにしています。『簡単』をひかえているので、今夜は梅入りつくねハンバーグを作ってみようと思います(M)





スタッフ谷より

梅干レシピを楽しみにしていただきありがとうございます。梅干はごはんのおともが一番ですがおかずをもう一品という場合や、毎日の食卓に役立つようこれからも考案して参ります。いつも石神邑の梅干をありがとうございます。

今号のプレゼント

時を感じる梅酒セット

(シングルイヤー & 3年熟成セット)を
3名様にプレゼント!

紀州梅だけを用いた「本格梅酒」のシリーズから、1年熟成と3年熟成の2本をセットにしました。熟成の違いを飲みくらべてみるのも楽しそう。

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12月31日(当日消印有効)

第〇四〇号 文月・葉月の「梅咲く木箱詰めギフト」プレゼント 当選者は以下の3名様です。
東京都 Y様 / 愛知県 M様 / 埼玉県 M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以降、土日祝・休業日は留守番電話での受付になります。

いしがみむら

検索

www.ishigamimura.co.jp



facebook



Instagram

石神邑公式アカウントにて、新商品のご紹介やお得情報、スタッフ開発の梅レシピ紹介などを日々更新中!

終了しました