

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。

新年のお慶びを申し上げます。

旧年中は格別なるご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。新年を迎え気持ちも新たに
取り組んでまいります。本年も変わぬご愛顧のほど心より御願ひ申し上げます。

「今日とは常に明日の準備である」新月の暦の言葉です。明日を輝かせるのは、今の生
き様が大切ということでしょうか。新しい年を迎え、改めてせつなせつなを大切にしたいと思う
ところです。昨年来からの災いが年をまたぎ、益々の勢いにこの先どうなるやらとつい、暗い
気持ちになります。そんな中、何とかあがいてやろうと「2021年にしたい5つのこと」を決めま
した。まずは①健康管理と維持 ②庭の模様替え ③友人のお墓参り ④500円玉貯金箱
のビッグ化 ⑤娘たちとの安心旅行。さあ、丑年よかかって来い!!です。間もなく、「梅の郷
石神」は白い花につつまれます。「どうか豊作でありますように」と願うばかりです。



新商品のご紹介

新登場

好きな時を愉しむ。
三色の梅酒濱田で



【黒ラベル・5年熟成】
— 原酒 —
堂々たる味わい。

濃厚 ☆☆☆☆
熟成 ☆☆☆☆
余韻 ☆☆☆☆

【赤ラベル・3年熟成】
— 原酒 —
キレのある濃厚さ。

濃厚 ☆☆☆☆
香り ☆☆☆☆
キレ ☆☆☆☆

【白ラベル・シングルイヤー】
— スタンダード —
とろりと甘い。

濃厚 ☆☆☆☆
熟成 ☆☆☆☆
甘み ☆☆☆☆

新登場

AGED 5 YEARS

丁寧に、丁寧に、時間をかけてたどり
ついた、奥深く豊かなテイスト。これが
梅酒の到達点。
酸味料・着色料・香料・酸化防止剤 無添加

梅酒 濱田 5年熟成

化粧箱	内容量	商品番号	金額
なし	720ml	18044	¥ 3,300 (税込)

●アルコール分18度

AGED 3 YEARS

三年の歳月が開花させた、芳醇な
香りコク。贅沢なほどの濃さを心ゆ
くまで愉しんで。
酸味料・着色料・香料・酸化防止剤 無添加

梅酒 濱田 3年熟成

化粧箱	内容量	商品番号	金額
なし	720ml	18043	¥ 1,980 (税込)

●アルコール分18度

SINGLE YEAR

木成りのまま完熟させた紀州南高梅
を収穫後24時間以内に漬け込み、
熟成させた本格梅酒。
酸味料・着色料・香料・酸化防止剤 無添加

梅酒 濱田 シングルイヤー

化粧箱	内容量	商品番号	金額
なし	720ml	18042	¥ 1,320 (税込)

●アルコール分13度

社員のリレーコラム 第43回

初志貫徹

いつも石神邑をご愛顧頂きましてありがとうございます。石神邑に入社して、かれこれ19年ほどになります。いつもお電話やお手紙で、皆様からの「おいしかったよ。」「この梅干しのおかげで長生きしてます」など、沢山の有難いお言葉を頂戴し、嬉しく思っております。中には私よりもずっと石神邑との付き合いが長い方もいらっしゃる、長年変わらず梅干しを愛してくださっていることに感謝するばかりです。私には高校1年生の娘と中学2年の息子、小学6年の娘がいます。末の娘は、小学3年の頃、少年野球をしていた兄の姿を追い、自ら野球をやり始めたのですが、練習中もクールな様子であり表情を見せる事のない彼女だったので私から見ると楽しいのかなーと心配する日々でした。ただ一度も弱音をはかず、練習を休む事など一切なく、日々練習に取り組んでいました。昨年11月に最後の公式戦が開催されたのですが、残念ながら初戦敗退。今まで感情をあまり出さなかった彼女もその日は、涙を流していました。きっと努力を重ねた結果の悔しさだったのだと感動させられました。なかなか試合で勝つことはできませんでしたが、これまで続けてきたことは、野球だけではなく、それ以上に得られることが多かったに違いありません。今後の人生においてもきっと役立つことだと思います。やると決めたことを最後までやり通す。そんな姿にただただ感心させられます。これから先もくじけず、何事にもチャレンジし頑張ってほしいものです。



石神邑スタッフ
野村樹里



簡単レシピ しいたけのヘルシーバーグ

～BY JUNE～



材料

- しいたけ … 大きめのもの5個
- しそ漬梅 ………………2粒
- はんぺん ………………1枚 (90g)
- 大葉 ………………5枚
- 豆腐 ………………150g
- かつお節 ………………適量
- きざみねぎ ………………適量
- ポン酢 ………………適量

作り方

- 1 はんぺんは袋のままつぶし、豆腐はしっかり水気を切っておく。
- 2 大葉は刻み、しそ漬梅は種をとり、包丁でたたく。
- 3 ①と②を全て混ぜ合わせる。
- 4 シイタケの内側に片栗粉をまぶし、③を詰め込む。
- 5 熱したフライパンに油をしき、先に外側を中火で3分ほど焼き、ひっくり返して、内側を下に。弱火でふたをして5分ほど焼く。
- 6 焼き色がついてきたらお皿に並べて、鰹節、ねぎ、ポン酢をかけて出来上がり!

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!



スタッフ
谷より

和歌山県には、数多くの梅干屋さんがおられるので、お気に入りを見つけていただき大変嬉しく思いますし、お客様の声が聞けて、とても励みになります。私たちは、「美味しい」と言ってもらえる商品作りに日々努めて参ります。ありがとうございます。

～大阪府 A様より～

長い間「梅干し探し」をしていました。やっつと出会えたー!! と思っております。美味しい梅干し、ありがとうございます。

～神奈川県 M様より～

毎日、梅エキス粒を飲んでいきます。血液がサラサラになり、コレステロール値が下がりました。これからも飲み続けます。

スタッフ
谷より

いつもご愛顧いただきありがとうございます。梅エキスには、梅干や梅酒に無い成分「ムメフラール」が含まれており、血液の改善や血管の老化防止に役立つと言われております。続ける事で効果が有りますので、これからも健康に役立っていただければ幸いです。

今号のプレゼント

梅あぶらシリーズ3種 (梅あぶら・梅唐辛子・梅肉みそ) を 3名様にプレゼント!



「梅あぶら」はぜんぶで3種の、新しい調味料。ご飯だけでなく、肉、魚、野菜、なんでもこのラインナップで、食べ方も無限大。あなただけのお気に入りを見つけください。

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。

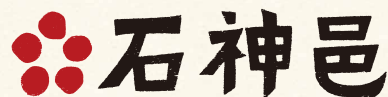
※お申込み数が多数となった場合は抽選となります。※当選発表は賞品の発送をもって発表に代えさせていただきます。落選の場合の連絡はございませんので、あらかじめご了承ください。

応募締切 2021年2月28日(当日消印有効)

第〇四一号 長月・神無月「一番漬の梅干300g2個セット」プレゼント 当選者は以下の3名様です。
岐阜県 K様 / 鳥取県 K様 / 東京都 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



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

●facebook ●Instagram

石神邑公式アカウントにて、新商品の紹介やお得情報、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