

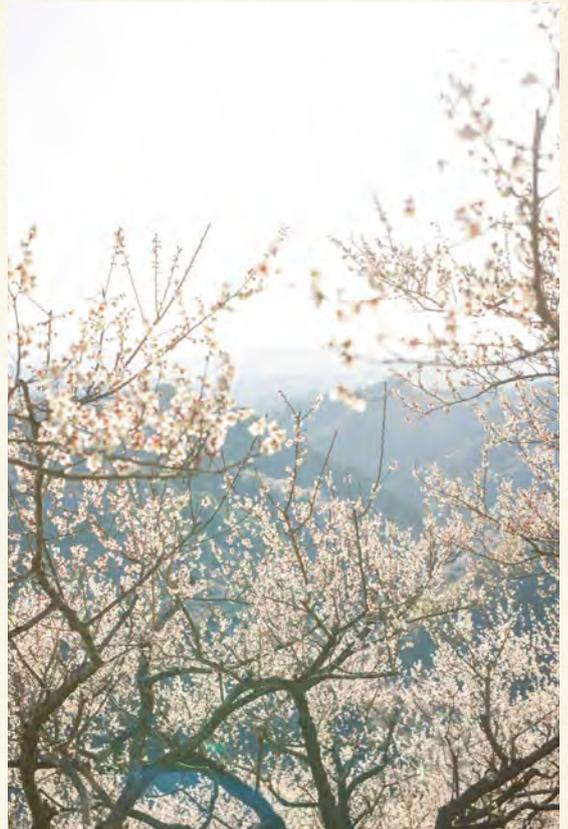
この度は石神邑をご利用いただき誠にありがとうございます。

## 春、到来。

禍のなかでも季節はめぐります。梅の花も花吹雪となり枝に残る紅いガクが次の季節には青い実へと成長します。

石神邑でも“桜”が咲く頃となりました。薄紅色に染まり、やさしい桜の香の「さくら乃」が発売されます。春だけの味、今年もお楽しみください。

“桜”といえば、今地元では「クマノザクラ」が話題になっています。100年ぶりの発見といわれる桜の新種で、和歌山県の紀南地方から三重県熊野地方にかけ自生するこの地域、固有の桜です。熊野古道沿いの車窓から見ていた「かわいい桜」がまさか新種とは、うれしい驚きです。サクサク。またいつか晴れ晴れと“桜”を愛でる日が来ることを願っています。



春の人気商品「さくら乃」  
季節限定発売!!

口にした瞬間、春の訪れを感じさせてくれる、優しい味わいの梅干「さくら乃」は塩分も控えめな7%。春の集いの土産にぴったりな個包装6粒入りや贈り物に最適な花ふきん包みなどをご用意いたしております。

塩分  
約7%

### ◎春風の味 さくら乃



パッケージ仕様	内容量	商品番号	金額
木箱	500g	18801	¥ 2,320 (税込)
木箱+ 花ふきん	500g	18804	¥ 2,860 (税込)
木箱+ 花咲く花ふきん	500g	18803	¥ 3,400 (税込)
ペット容器	300g	18790	¥ 1,400 (税込)
ペット容器	1kg	18810	¥ 3,960 (税込)
個包装6粒	1セット	18800	¥ 1,660 (税込)



## 2021.5.9 [SUN] Mother's Day



●2021マザーズセット3,900円(税込)

日頃の感謝を込めて、今人気のハーバリウムと梅干2種、梅ドレッシング、花束ふきんのお得なセットや、かわいいトートバックに梅干と梅酒をセットなど、贈り物に最適な品を多数をご用意いたしております。



石神邑では、ギフトセットを多数用意しております。詳しくはホームページをご覧ください。直接お問合せ下さい。

社員のリレーコラム 第44回

# 前へ。

いつも石神邑をご利用いただき誠にありがとうございます。製造・出荷業務を担当しております松場です。

製造部  
松場 広定



昨年からの新型コロナウイルスの影響でマスク着用が日常的になるなど今までの生活が一変した1年でありました。まだしばらく続きそうですが、体調にはくれぐれも気を付けてお過ごしください。

私の家は梅農家で、会社が休みの日は畑で農作業をしています。梅の収穫、草刈り、消毒などはやりますが、梅の剪定は今まであまりしていませんでした。家の者が剪定をし、私はその片付け作業をするといった感じです。先日の休みに見よう見まねで剪定に挑戦しました。徒長枝を切り、枯枝、内向枝と自分なりに考え剪定を行いました。数日後近所の人から「あれではまだ

切り足りない」と指摘を受けて、少し落ち込みましたが、さらに技術を向上させベテラン梅農家さんと肩を並べられるように努力していきたいと思っています。

仕事においても安心安全を考え、より良い品質をお客様にお届けできるよう努力してまいります。今後とも石神邑をどうぞ宜しくお願いいたします。



## 簡単レシピ 和風梅キンパ巻き

～BY たぬーきさん～

### 作り方

- 【B】を全て合わせ、豚こま切れ肉を10分ほど漬けておく。
- 卵焼きを作り、冷めたら棒状に切る。きゅうりを1センチくらいの棒状に切り、大葉は半分にカットする。
- 1のお肉をしっかり炒め、冷ます。
- ごはん【A】を加え、よく混ぜる。巻きすにラップをしきその上に海苔をのせ、巻き終わりと巻き初めの部分を3cmほど開けて、ごはんを敷きつめる。手前に全ての具材をのせ、まきすでぐるっと巻く。
- ラップにくるんだましまししばらくおき、冷めたら、濡らした包丁で食べやすい大きさにカットして出来上がり。

### 材料(2本分)

- 焼き海苔 ……………2枚
- 白ごはん ……………約1合半
- 【A】塩 少々、ごま油 小さじ1、白いごま 適量
- 豚肉(細切れ) ……………100g
- 【B】しょうゆ、酒、みりん、みそ 各小さじ1
- しそ梅肉 ……………大さじ2
- きゅうり ……………1/3本
- 卵 ……………1個

## 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 谷より** 嬉しいお言葉をいただきありがとうございます。しらすと梅は最高に合いますね。私も家では梅干と雑魚をご飯にのせお茶漬けに、卵を加えて梅雑魚チャーハンなど大活躍しています。これからもお客様に喜んでいただけるよう、努力してまいります。

～千葉県 N様より～

娘からのプレゼントで食べたところ、おいしくて驚きました。料理(しらすと梅)ごはんのせたり、漬物に入れたり毎日、おいしくいただいています。これからも健康と美容に気をつけ、石神梅からパワーをもらい頑張ります。

～兵庫県 N様より～

いつも「蜜っこ」を食べています。私はあまり梅干が好きではありませんが「蜜っこ」は大好きです。和え物やソースに使ったりもしますが、白ご飯と一緒に食べるのが一番好きです。今回「蜜っこ」が届いたら、すぐに開けてパクッといただきました。

**スタッフ 谷より** 梅干が好きではないけど「蜜っこ」は大好きとお聞きしてとても嬉しく思います。「蜜っこ」は大人気のお味で、甘いのがお好きな方にはとても食べやすいです。私たちは、梅干をどのように食べていただいているのか、興味津々で、和え物やソースに使っていただいているのでしたら、是非レシピも教えていただけたら皆様にご紹介もさせていただきます。これからも楽しんで食べていただけると幸いです。ありがとうございます。

### 今号のプレゼント

## さくら梅(300g)2個を3名様にプレゼント!



口にした瞬間、春の訪れを感じさせてくれる、優しい味わいの梅干「さくら乃」。塩分も控えめな7%で、程よい塩味と優しい甘さの絶妙なバランスを追求した味わいは、お茶請けにもぴったりです。

### 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4月30日(当日消印有効)

第〇四二号 霜月・師走「時を感じる梅酒セット」プレゼント 当選者は以下の3名様です。  
宮城県 T様 / 大阪府 H様 / 長野県 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 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

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