二〇二一年 皐月·水無月

**石神邑通信

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。

5月6月実がなれば。

枝からふるい落とされて近所の街へもちだされ。若葉の隙間から梅の青い粒が光っています。5月下旬になれば"手採り梅"の収穫がはじまります。この時期の梅は主に梅酒や梅シロップをつくるのに適しています。6月に入り黄色く色づき熟度が増したものは皮が柔らかくふっくらした梅干に仕上がります。梅作業も時代とともに変化し、畑一面に敷く青い防虫ネットは一昔前には無かったもので枝からふるい落としていた祖父たちの頃に比べ道具も栽培方法も多様に進化しています。今年は我が家の梅酒"おうちのみの梅酒"手作りしませんか。お子様たちと一緒に梅シロップづくりはどうでしょう。梅がおいしく変化する様子を楽しみませんか。





幾重にも贅沢な、 歓びの封を解く。

熟成の異なる三色の梅酒濱田は、専用の化粧箱でお届けします。白、赤、黒。それぞれの個性を表現するカラーに、悠久の輝きを思わせる箔押し加工を施すことで高級感を際立たせました。とっておきのギフトとしても歓んでいただけます。味に、見た目に、こだわりの詰まった逸品です。





パッケージ 仕様	内容量	商品番号	金額
化粧箱	720ml	18044	¥ 3,795(税込)

※筒型化粧箱はのし・包装は非対応となります。 ●アルコール分18度





三年の歳月が開花させた、芳醇な香りとコク。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·酸化防止剂 無添加 梅酒 濱田 3年熟成

パッケージ 仕様	内容量	商品番号	金 額
化粧箱	720ml	18043	¥ 2,475(税込)

※筒型化粧箱はのし・包装は非対応となります。





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 シンウハイヤー

パッケージ 仕様	内容量	商品番号	金額
化粧箱	720ml	18042	¥ 1,650(税込)

※筒型化粧箱はのし・包装は非対応となります。 ●アルコール分13度 社員のリレーコラム 第45回

自然の恵み、 人に感謝を 忘れずに

工場長中井 智史

いつも石神邑をご愛顧頂きまして誠にありがとうございます。

3度目の緊急事態宣言が発令されました。私には遠方で暮らす社会人と大学生の2人の息子がいますが、しばらく会えていません。早くコロナが終息し、一緒に楽しいお酒を飲める日がくることを願っています。家内と2人暮らしになり1年が過ぎました。当初は旅行でも、と思いましたがどこへも行けず、最近は家内が友人と始めた野菜作りを少し手伝う事に。広い田んぼを耕し3年目、何とか収穫できるようになりました。先日はウスイ豆を収穫し、夕食を豆ごはんに。知人におすそわけしてもらった筍も煮物にし、春を頂きました。自然の恵みに感謝です。我が家の畑の隣には梅端が



あり、小さな梅の実がすくすくと育っています。今年の梅はよく実っています。 おいしい梅干しをお届けできるよう、努力して参りたいと思います。

コロナはなかなか終息 の気配が見えそうにありません。どうか皆様くれぐれ もご自愛ください。

梅塩焼きそば~87 コス~



林料(7人分)

- しそ漬け梅干し ……2粒
- 豚バラ肉 ……100g
- 申華そば ……2袋にんにくチューブ ……1片
- お好みの野菜【キャベツ 3~4枚、もやし
- 鶏ガラスープの素…小さじ2
- 塩コショウ・・・・・・・・・少々

- TF'I A
- ↓ キャベツはざく切りにし、ピーマン、にんじんは細切りにする。
- 7 中華そばはレンジ600wでふくろ のまま約2分あたためる。
- 3 フライパンに油をしき、にんにく、野菜をしんなりするまで炒めたら、豚肉を入れ色が変わるまで炒める。
- 4 ③に中華麺、鶏ガラスープ、塩コショウを入れほぐしながら軽く炒める。種をとり、たたいた梅干しを加え、さらによく炒め合わせる。
- 5 最後にごま油を回しいれ、混ぜ たら完成。

野菜は冷蔵庫に残った余りものでOk! 梅の塩気と出ま油が6000! 夏のお骨に最適です!

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!



新生活が始ま る娘さんの為に と、大変感激い

たしました。ありがとうございます。これからの季節塩分摂取が欠かせなくなってまいります。梅干とクエン酸で熱中症予防が期待できますので、是非体を動かす前に取り入れていただいて、スポーツに専念していただけると嬉しいです。

~大阪府 T様より~

娘が家を出る事になり、梅干 好きの娘の為に今回注文しま 手節になるので、かかせない一 に入れて元気にスタートしま

~愛知県 S様より~

毎日梅干入りおにぎりをもって会社に行いき、お昼にたいへんて会社に行いき、お昼にたいへんだいております。石神邑さんのだいております。おいしくいただいております。



ちびっこ梅をいつも ご購入いただきあ りがとうございます。

ちょうど食べやすい大きさですっぱ過ぎず、甘過ぎずといい塩梅のお味で大変好評いただいており、おにぎりにも最高です。毎日食べていただいているのは、本当に嬉しい限りです。これからも「おいしい」というお客様のお声が沢山聞けるよう、精一杯頑張らせていただきます。

今号の プレゼント



梅搾り (490ml)を 5名様にプレゼント!

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。4倍希釈なので炭酸水や牛乳でお好みの濃さに割ってお楽しみください。

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 2021年6月30日(当日消印有効)

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



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