

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。

## 三日三晩の土用干し

梅樽を覗くと見事な琥珀の液が。梅酢です。塩漬け梅のエキスが、梅酢とあって溜まります。ここから梅をザルで上げ、三日三晩と歌われる干しの作業に入ります。気温、日照時間、風の助けをかり、実の中まで乾き、表面に白い塩が降る“ええ塩梅”に干しあげます。次はタル詰めです。統一の選別基準に合わせ目視で一粒ずつ、傷の有無を確認しながら、等級別にサイズ別に細かく選別し、丁寧にタル詰めしていきます。「梅はタルに入ってやっと出来がわかる」と農家さん。「ものづくり」はものへの“愛着”そのよさを最大に引き出す“技”それを“伝える”が重要なキーワードに。あらためて、梅に梅人に感謝です。



完熟梅の  
甘さを  
活かした  
ひんやり  
デザート。

石神邑の梅シャーベットは食物アレルギーの特定原材料である28品目を不使用。ひとりでも多くの方に召し上がっていただけることを目指して作っています。味にも一切妥協せず、紀州南高梅をはじめとする安心の素材を用い、完熟梅の甘さを活かしたシャーベットに仕上げた、ありそうでなかった、新しいデザートです。小さなお子様に。暑い日のおやつに。食後のお口直しに。ほのかに梅のあじわいを楽しめるシャーベットはいかがですか。



## うめシャーベット (1ケース12個入)

内容量	商品番号	金額	送料込み
1ケース	80021	¥ 3,900	(税込)

※うめシャーベットは冷凍便のため通常商品との同梱発送は出来ません。

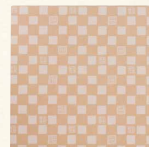
原材料名: 砂糖(てんさい糖)、梅シロップ(梅、砂糖)、てんさいオリゴ糖、安定剤(ペクチン)



## うめシャーベット (1ケース12個入)

## つるんとひんやり梅ゼリー。

甘酸っぱく煮た梅の実をひと粒まるごと入れた「梅の実ゼリー」は、青梅の酸味を活かしたさっぱり味。樹についたまま黄色くなるまで完熟させた黄梅をふんだんに用いた「完熟梅ゼリー」は、梅本来の持つ甘さを楽しめます。紀州南高梅の異なる魅力を味わえるふたつのゼリー。ひんやり冷やしておめしあがりください。



※包装済商品です。

## 梅ゼリーセット

内容量	商品番号	金額
1セット	17065	¥ 2,160

セット内容: 梅ゼリー 2種 9個  
(梅の実入り 6個 / 完熟梅 3個)

社員のリレーコラム 第46回

# 親の心 子知らず

営業事務部  
浦辺 美里



いつも石神邑をご利用頂き誠にありがとうございます。

前回コラムでは経理を担当しておりました、石神邑の浦辺と申します。私事ではありますが、昨年3月に第一子の長男が誕生して、産休から戻ってまいりました。コロナ禍での出産育児はこれまでの生活様式や常識が通用せず、なかなか息子連れて外出することも出来ませんでした。慣れない育児と不安が続く世の中で息が詰まりそうとき、ご飯のテイクアウトやお取り寄せの商品にとっても救われました。また、息子にも安全で美味しいものを食べさせてあげたいという気持ちもわき、食事の大切さを再認識いたしました。ですが息子は、そんな親の気持ちも関係ないと言わんばかりにあまり食事に興味がなく少食気味で、最近では好物以外の食べ物を食べないことも多々あり、育児とは難しいなあと頭を悩ませています。これまで感染予防や人との距離に気を付けて



してきましたが、ふとした時に人の優しさに触れると、より嬉しいなと感じるようになりました。この気持ちを忘れず、皆様とお話出来ることを楽しみにしています。

## 簡単レシピ 梅香るサラダチキン



材料(2人分)

- とり胸肉 ……1枚
- しそ漬け梅 ……2粒  
(※しそ梅肉の場合…大さじ2)
- 酒 ……大さじ1
- みりん ……小さじ1
- A. かけだれ  
【醤油 大さじ1、酢 大さじ1、レモン汁 大さじ1/2、すりごま少々】

作り方 ~BY JJ~

- 1 とり胸肉は皮を取り除き、フォークで両面しっかり刺しておく。
- 2 梅干は種をとり、軽く包丁でたたく。
- 3 耐熱性のジッパー付き保存袋に①と②、酒、みりんを加え、空気をぬきながら蓋を閉め、しっかり揉み込む。そのまま一晩冷蔵庫で寝かす。
- 4 鍋にたっぷりのお湯を沸かす。③を袋のままお湯にいれて、火を止め蓋をして30分程度放置。
- 5 粗熱をとり冷蔵庫で冷やしてから、スライスし、刻みネギ、刻んだ大葉をのせて、Aを混ぜ合わせたたれをかけた後完成!

暑い日にあっさりさっぱり美味しいです☆

## 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!



スタッフ  
谷より

『梅あぶら』って何?想像つかないかと思います。実は販売個数累計19万個達成の人気商品で、テレビでも紹介された話題の逸品です。梅干離れが進んでいる中、梅干はうまいと言わせたい想いから誕生しました。あつあつのご飯のおとも!和え物には何でも合う是非お試しください。ご注文ありがとうございます。

~和歌山県 Y様より~

梅干が好きで、色々な梅干を食べてまいりましたが、『梅あぶら』という名前をはじめて見つけて購入してみました。楽しみです。

~神奈川県 S様より~

TEし対応も明るくてよし、キャンペーン内容もきいていいです。贈り物としても良い。私はもう梅といえ石神邑と決めています。他者と比べものにならないくらいおいしい。皆様も寒さ厳しき折御身体を大切にして下さい。梅と免疫コロナの関係が解明したらもっとヒットするかも。

スタッフ  
谷より



お客様に喜んでいただけるのが、最大の励みとなります。本当にありがとうございます。コロナ禍から1年と半年が過ぎました。まだまだ不安な日々ですが、一人一人が気をつけていく事で終息に向かっていくと信じています。私も密かに梅干パワーがコロナに効果的ならいいのと思う今日この頃です。

今号の  
プレゼント

## 梅ゼリーセットを 2名様にプレゼント!



甘酸っぱく煮た梅の実をひと粒まるごと入れた「梅の実ゼリー」は、青梅の酸味を活かしたさっぱり味。樹についたまま黄色くなるまで完熟させた黄梅をふんだんに用いた「完熟梅ゼリー」は、梅本来の持つ甘さを楽しめます。

### 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8月31日(当日消印有効)

第〇四三号 睦月・如月「さくら梅300g2個」プレゼント 当選者は以下の3名様です。  
東京都 M様 / 東京都 I様 / 東京都 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



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