

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。



## 初秋を迎えいつしか中秋へ。

梅の葉も黄色く色づく梅の里では、七草のススキゆれ、萩の花が咲き、葛の花が匂いたつ頃に。想定外にもまだこの騒動が治まる気配はなく、すっきりした日本晴れのように、とはいきませんがそれでも時は流れます。2021年度産の「新梅干」ができました。「初物は笑って食べればよい」とか。いまだからこそ「笑門来福」美味なるものをならべ、なんとかマップで仮想旅でもどうでしょうか。

P.S. 今、熟語合わせのゲームにはまっています。

心滿意足・苦尽甘来・和顔愛語……。



一番漬 うす塩味梅干  
塩分約8%

一番漬 蜜っこ  
塩分約5%

しょっぱさ ☆☆☆☆☆  
すっぱさ ☆☆☆☆☆  
甘さ ☆☆☆☆☆

しょっぱさ ☆☆☆☆☆  
すっぱさ ☆☆☆☆☆  
甘さ ☆☆☆☆☆

アレルギー表示 なし  
可食部100gあたり：95.0kcal

アレルギー表示 なし  
可食部100gあたり：81.0kcal

3個以上  
お買上げで、1個につき  
**100円引き**  
組合せは自由!

今年も「一番漬」の  
季節がやってきました。

期間限定商品

9/30(木)まで ※なくなり次第終了。

一番漬 うす塩味梅干

塩分約8%

パッケージ仕様	内容量	商品番号	金額
●ペット容器	300g	18170	¥ 1,500 (税込)
■木箱	500g	18180	¥ 2,600 (税込)
■木箱+花ふきん包み	500g	18181	¥ 3,140 (税込)

期間限定商品

9/30(木)まで ※なくなり次第終了。

一番漬 蜜っこ

塩分約5%

パッケージ仕様	内容量	商品番号	金額
●ペット容器	300g	17170	¥ 1,500 (税込)
■木箱	500g	17171	¥ 2,600 (税込)
■木箱+花ふきん包み	500g	17172	¥ 3,140 (税込)

社員のリレーコラム 第47回

# 梅干し日和

農園部  
東海林 大介



今年は梅の開花時に天気良かったので石神地域はたくさんの方が実りました。昨年はいつもの半分以下の作柄だったので、落胆した気持ちでしたが、今年は収穫を終えることが出来るか心配になるほどでした。

梅の収穫は、熟した梅をその日のうちに塩に漬込まないといけません。梅は熟すのを待ってくれないので、収穫が多いとそれだけ漬込み終わるのが遅くなってしまいます。一日に20kg入るコンテナに100杯、200杯と梅を拾い集めてきて、選果作業・漬込み作業と夜まで続くので、若い男子でも約一か月続く収穫期間には痩せてしまうほどです。周りはみんな高齢化が進んでいるので、収穫が大変だろうと思うのですが、会うとみんな口を揃えて「やっぱり梅は成ってる方がエエな!」と元気に声をかけてくれます。やっぱりみんな一年かけて育てた梅が成るのは嬉しい、大変であっても梅が好きなんだらうな、と思います。そんな収穫も一か月経つ頃には「もう梅はエエわ。」という合言葉とともにみな収穫の終わりを迎えるのが毎年面白く思います。



この原稿を書いている今は、「エエわ」と言ってからさらに一か月後のお盆前。みなさん少しの休憩を挟んで梅干しを始めています。塩に漬込んだ梅を天日にさらし、程よい塩梅に干しあげて梅干しの完成です。炎天下の中の作業ですが、やはりこの時期に干した梅が一番ですね。

簡単レシピ

## 梅と海老のしんじょ揚げ



材料(4人分)

- 海老 ..... 15尾
- 山芋 ..... 150g
- 青ネギ ..... 約1本
- しそ漬梅 ..... 2粒
- A【醤油小さじ1/2、だし素小さじ1、片栗粉大さじ4、塩こしょう少々】
- 海老下処理用【水大さじ2、片栗粉大さじ2、塩少々、酒大さじ1】

作り方 ~BY June~

- 1 海老の下処理を行う。背腸をとり、殻をむいて、水、片栗粉、塩を加え、軽く揉みながらしっかり汚れをとり、よく水洗いする。キッチンペーパーなどでしっかり水分をきる。最後に酒をまぶしておく。
- 2 ①で下処理した海老は少し食感が残るくらいに、包丁でたたく。※フードプロセッサーでも可。
- 3 ネギは刻み、山芋はすりおろし、しそ漬梅は種を除き、包丁でたたく。
- 4 Aをボウルで全てよく合わせ、②③と混ぜ合わせる。混ぜたものをスプーンですくい、180度に熱した油で揚げ、触りすぎると身崩れするので、入れたら2分そのまま揚げ、ひっくり返して更に約2分揚げれば完成!

蓮根等季節の野菜を加えても美味しいですよ

## 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

梅干をドライブのお供にありがとうございます。梅干があると安堵するという、心が和むお便りで私たちスタッフも嬉しい限りです。まだまだ残暑が厳しい時ですが、これからも毎日取り入れていただければ幸いです。

~千葉県 K様より~

「貴方(85歳)梅干を持って?」出発時いつもの言葉、毎日近所ドライブします。「持ったよ」と返事するとホットした顔して楽しいドライブになります。「休息時、一粒口にポイ」

~北海道 H様より~

季節が感じられる文面、石神の梅を召し上がっている方とスタッフの方々の交流があったかい構成や内容になっていてほのぼのとした気持ちになりました。もう少し文字が大きいと読みやすいです。

スタッフ谷より

通信を読んでもいただき、ほのぼのと気持ちになっていただいて、とても励みになります。コロナ禍の中、少しでも安らげる気持ちになっていただけるよう、お客様に発信させていただきます。文字がみやすいように工夫もさせていただきますと思います。ありがとうございます。

今号のプレゼント

## 5年熟成梅酒「HAMADA」を3名様にプレゼント!



ご好評をいただいている梅酒 濱田の黒ラベルの5年熟成。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。是非一度ご賞味ください。

### 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。

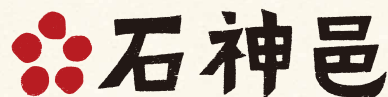
※お申込み数が多数となった場合は抽選となります。※当選発表は賞品の発送をもって発表に代えさせていただきます。落選の場合の連絡はございませんので、あらかじめご了承ください。

応募締切 2021年10月30日(当日消印有効)

第〇四七号 毎月・水無月号「梅押し」プレゼント当選者は以下の5名様です。  
東京件 K様 / 奈良県 K様 / 愛知県 M様 / 千葉県 H様 / 和歌山県 H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