

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。

巡り合わせ。

いいことも 悪いことも 巡りあわせ。

そう前向き志向に捉えながら過ごす、悪しき巡りあわせの年もあと60日。大なり小なりの辛苦を抱えながらもこうして秋の風を感じ冬の気配を見ることができるとはしあわせです。梅の木もすっかり落葉し越冬体制に入り、今、剪定作業が盛んです。春一番の頃には梅林も真っ白な梅の花と芳しい香りに包まれます。変わりなく繰り返される営みに絡まる妙なる巡り合わせを願う霜月の始めです。いきとしけるもの。



新商品のご紹介

2021
11.11
新発売

CODO WEB

ようこそ。
陶酔の果樹園へ。

Orchard CODO
【オーチャード・コードー】、
それは、熊野古道を擁する
和歌山で生まれた
クラフトリキュールたち。
自慢のフルーツに磨きをかけた
妙なる陶酔をお楽しみください。

梅とエルダーの芳醇スパークリング

6%
alc./vol.

濱田が手がける伝統的な梅酒に、香り高いエルダーフラワーをブレンド。ふくやかなテイストと、はなやかなフレーバーが、一口ごとに印象深いハーモニーを生み出します。

内容量	商品番号	金額
275ml	18050	¥ 600 (税込)

●リキュール(発泡性) ●アルコール分 6%

夏みかんのスパモーニ

6%
alc./vol.

和歌山県産夏みかんの苦味と甘さに、ハーブやスパイスをミックスしました。多彩な素材が絡み合っ、イタリアの風を感じさせる独特なおいしさを織り上げます。

内容量	商品番号	金額
275ml	18051	¥ 600 (税込)

●リキュール(発泡性) ●アルコール分 6%

紀州レモンのピターレスカ

6%
alc./vol.

和歌山県で育った完熟レモンを、赤ワインとブレンドすると、キレのあるリキュールになりました。ビールの苦味とワインの深みが口の中で優雅に舞う、品のあるおいしさです。

内容量	商品番号	金額
275ml	18052	¥ 600 (税込)

●リキュール(発泡性) ●アルコール分 6%

社員のリレーコラム 第48回

笑顔あふれる

梅酒製造部
阪本 勇



いつも石神邑をご愛顧いただきましてありがとうございます。梅酒製造部の阪本です。入社して4年目になります。

コロナウィルスが感染拡大する以前は、毎年2月頃になると紀州石神田辺梅林に梅の開花を見ようとたくさん



人が来場し、とても賑わっていました。また、春には会社前にある道沿いの桜並木が満開になります。その季節には、地元の方々と交流を兼ねた「さくら祭り」を開催し、子供も大人も笑顔があふれていました。地域の皆が楽しみにしているこのような恒例行事も、ここ2年の間、中止や縮小しながらの開催となっています。僕は日頃、梅酒の製造を担当しており、直接お客様とお会いする機会がなかなかありません。実際に接する機会であったイベントがなくなることがとても残念です。早く新型コロナウイルスが終息し、以前のようにみんなと笑顔で楽しめるイベント等が開催できるようになることを願っています。

ところで昨年、梅酒濱田シリーズから、年代別本格梅酒が出来ました。今年はさらに5年熟成の黒ラベルも仲間入りしています。是非、自分好みの味わいを見つけていただけると嬉しいです。



簡単レシピ

梅香る切り干し大根煮

作り方 ~BY JUJU~



材料(4人分)

- 切り干し大根(乾燥) ……30g
- 水 ……400ml
- 油あげ ……1枚
- 生しいたけ ……2枚
- 人参 ……1/3本
- しそ漬梅干 ……2粒
- サラダ油 ……大さじ1
- A [しょうゆ 大さじ2、みりん 大さじ2、出汁 100ml、切り干し大根の戻し汁 100ml]

- 1 切り干し大根は水でさっと水洗いをし、400ml(ひたひたになるくらい)の水で20分ほど浸して戻す。水気を絞って、食べやすいサイズに切っておく。※戻し汁も捨てずにおいておく。
- 2 油揚げは油をきって、刻む。生しいたけ、人参は細切りに。
- 3 熱したフライパンにサラダ油をいれて、①の切り干し大根を炒める。油がなじんできたら②も加え、さらに焦げないように弱火で軽く炒める。
- 4 梅干は種をとり、包丁できざむ。③に梅干とAを加え、中火で煮込み、沸騰してきたら弱火にし、汁気が少なくなるまで約10分煮込めば完成。

お好みでゆでた絹さやをトッピングして彩りよく♪

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

私たちの住む和歌山県は、梅以外にもさまざまな果実が栽培されており、その中でも「みかん」は全国の三大産地に選ばれるほどです。石神邑では、この時期になりますと地元の農家さんから収穫した「みかん」の販売もさせていただいております。甘くてジューシーで、毎年大変人気があるので、梅以外の商品も味わっていただければ幸いです。ありがとうございます。

～埼玉県 F様より～

初めてみかん梅を食べた時、おいしくて驚きました。私がみかんが大好きで、梅干しも好きなので、こんな梅干しがあるのだと、ありがとうございます。

スタッフ谷より



～京都府 T様より～

簡単レシピいつも保存しています。梅干を食べず嫌いだった妹が、蜜つこにはまり、毎日食べているので送り続けています。これからもおいしいうす。これからもお願いします。梅干をお願いします。

梅干を食べていただくのは嬉しい限りですが、食べず嫌いだった妹さんが毎日食べるようになったことに、とても嬉しく思います。蜜つこは塩分5%で食べやすく、大人気ですので、変わらず伝統のお味をこれからもお届けさせていただきます。簡単レシピもたくさん考案させていただきますので、是非ご活用ください。ありがとうございます。

今号のプレゼント

田辺梅林の梅干
(香壤栽培の梅・五穀酢仕立て 230g)
3名様にプレゼント!



「紀州石神田辺梅林」の開園期間中に販売されている、限定パッケージの「田辺梅林の梅干」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12月31日(当日消印有効)

第〇四八号 文月・葉月号「梅ゼリー」プレゼント 当選者は以下の2名様です。
奈良県 N様・静岡県 S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