

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。

## 雪中松柏 新しい年を迎えて

新年おめでとうございます。本年も昨年同様、変らぬご愛顧を心より御願ひ申し上げます。雲間からさすわずかな陽ざしに大きな温かさを感じる年明けです。歳を重ねる度、振り向くことが多くなり、淡々とした心もちで新年を迎えています。それでも、“松柏” 身体に故障は抱えても気持ちはまだ折れている場合ではと、奮いたたせます。昨春の「やりたい5つのこと」もまだ、やり残しがあり、他の「やりたいこと」も加え再挑戦です。泰然自若で毎日を刻めればよしでしょうか。「五黄の寅」2022年が皆様に強運とご健康にめぐまれますようお祈り申し上げます。雪中、梅の花も今、じっとパワーを蓄えながら開花の時を待ちわびています。



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49回



# 花を咲かせる

専務取締役  
濱田 朝康



新年、明けましておめでとうございます。皆様におかれましては輝かしい新年をお迎えのこととお喜び申し上げます。また去年は格別のご虫眞、御礼申し上げます。年が明けたばかりですが、1月は行く、2月は逃げる、3月は去るなどと言われる。いつまでも正月気分ですと、あつという間に時間が過ぎてしまいますので、すぐに気持ちを切り替えねばと思っております。2月は梅の花の咲く時期です。今年は昨年休園しました紀州石神田辺梅林が、1年ぶりに開園する予定です。世界農業遺産でもある弊社の創業の地である石神地域に2月上旬～3月上旬までの約1ヶ月、観梅のシーズンが訪れ、1ヶ月で約8000人の方々が見に来られます。梅林では、私共や地域のボランティアの方が、地元自慢の手作り石神こんにやくを販売したり、梅うどんを販売したりしています。うどんの温かさと手作りの温かさの2つの温かさが身も心もあたためてくれます。梅の花は古来より人に愛され、万葉集では桜よりも歌われています。桜のよりも派手さはないですが、毎年厳しい寒さの中、可憐に花を咲かせる梅に私自身も励まされております。この2年、また今年も何かと厳しい世の中になるのではなからうかと思っておりますが、梅の花にならって私共も花を咲かすことができるよう、前へ前へと進んで参りたいと思っております。どうぞ本年も変わらぬご愛顧何卒よろしくお願い申し上げます。ああ、重要なことをお伝え忘れておりました。梅うどんも地元



自慢の手作り石神こんにやくも弊社にてお買い求めいただけますので、お越しになるのがむずかしい方もぜひご家庭で紀州石神田辺梅林を堪能ください。重ねてよろしくお願い申し上げます。

簡単レシピ

## 梅ポテサラ

～BY JUJU～



材料(4人分)

- 梅干(しそ漬梅干) ……2粒
- じゃがいも ……3玉
- 大葉 ……3枚
- マヨネーズ ……大さじ3
- 鰹節 ……少々

作り方

- 1 じゃがいもは皮つきのまま半分程度に切って、たっぷりのお湯でゆでる。
- 2 竹串にささるくらいやわらかくなったら、ざるにあげ水気をきって皮をむいて潰す。
- 3 ポールに潰したじゃがいもを入れ、刻んだ大葉、種をとりたいた梅、マヨネーズを入れ混ぜ合わせる。
- 4 最後に鰹節を振りかければ梅ポテサラの完成!

梅の酸味と大葉のさわやかな風味が良い大人ポテサラです♪

## 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応えます!



スタッフ  
谷より

『梅あぶら』をご紹介します。梅あぶらのご紹介をありがとうございます。有難い事に、何度かテレビで『梅あぶら』を紹介していただいて、今では累計20万個売れた大人気商品となっております。名前だけでは、未知の味かと思いますが、ご飯のお供にはもちろん、私は野菜炒めの味付けに、『梅あぶら』のみを使用した簡単料理がおすすめです。今後ともよろしくお願いいたします。

～福岡県 M様より～

マッコデラックさんのテレビを見て、『梅あぶら』がとても気に入り、お取り寄せさせていただきます。まずは白ごはんにのせて食べ、その後は生野菜きゅうり、キャベツなどにそのままのせて食べています。おいしくて、あつという間になくなりそうです。仲の良いママ友達にもおすそ分けしてすすめさせてもらっています。

スタッフ  
谷より



通信を読んでいただきありがとうございます。

毎回楽しみにしていただいているお言葉大変嬉しです、励みになります。お客様と接する機会はほとんどが電話対応のみですので、スタッフがどんな思いで作っているか、各部署での作業や、プライベートの内容もありますが、通信を通してお客様に伝わっていただけると幸いです。今後ともよろしくお願いいたします。

～東京都 U様より～

A4サイズの通信、無駄な記事はないです。簡単レシピは参考にしている事が多いです。社員さんのお顔付のコラム毎回楽しみにしています。

今号の  
プレゼント

新発売

オーチャード コード

orchard CODO 3種

(梅とエルダーの芳醇スパークリング / 夏みかんのスプモーニ / 紀州レモンのビターレスカ)

を5名様にプレゼント!



今回ご紹介した新商品、Orchard CODO【オーチャードコード】を、3種1セットにして5名様にプレゼントいたします。自慢のフルーツに磨きかけた自慢の味を、ぜひ飲み比べてお楽しみください。ご応募お待ちしております。

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 2022年2月28日(当日消印有効)

第〇四九号 長月・神無月号「5年熟成HAMADA」プレゼント 当選者は以下の3名様です。  
石川県 S様 / 奈良県 K様 / 愛媛県 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