

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。



さまざまなこと思ひ出す桜かな ~芭蕉~

春が来た!予断を許さぬこの禍の中ながら届く桜の便りにほっと、一服のぬくもりを感じる今日この頃です。新しい希望の「道」が開かれる春。進めばいつかは来た道になります。来た道・行く道。苦も楽もあったであろう。あるであろうそれぞれの道。叱ろうが笑おうが皆同じ。一生懸命なのです。こんな時だからこそ「やさしさ」を忘れずに。石神邑では豊作祈願キャンペーンも盛況下に終了しさくら梅干ファンお待ちかね「さくら乃」の発売です。もう幾つの春を重ねたでしょうか。ありがとうございます。この名前は社内公募で決めたもので、やさしさとゆかしさを表しています。是非、石神の春の味、お楽しみください。



春の人気商品「さくら乃」
季節限定発売!!

口にした瞬間、春の訪れを感じさせてくれる、優しい味わいの梅干「さくら乃」は塩分も控えめな7%。春の集いの手土産にぴったりな個包装6粒入りや贈り物に最適な花ふきん包みなどをご用意いたしております。

塩分
約7%

◎春風の味 さくら乃



パッケージ仕様	内容量	商品番号	金額
木箱	500g	18801	¥2,320 (税込)
木箱+ 花ふきん	500g	18804	¥2,860 (税込)
木箱+ 花咲く花ふきん	500g	18803	¥3,400 (税込)
ペット容器	300g	18790	¥1,400 (税込)
ペット容器	1kg	18810	¥3,960 (税込)
個包装6粒	1セット	18800	¥1,660 (税込)



2022.5.8 [SUN] Mother's Day



●2022マザーズセット3,900円(税込)

日頃の感謝を込めて。人気のプリザーブドフラワーのフラワーアレンジと梅干2種、梅ドレッシング、花束ふきんのお得なセットや、梅干を花ふきんで包み、カーネーション生花を添えたギフトなど、贈り物に最適な品を多数をご用意いたしております。



石神邑では、ギフトセットを多数用意しております。詳しくはホームページをご覧ください。直接お問合せ下さい。

社員のリレーコラム 第50回

初心を忘れず

出荷部
中平 香織



いつも石神邑をご利用いただきまして誠にありがとうございます。石神邑の出荷を担当しております中平です。

今年もまたコロナの影響で紀州石神田辺梅林の売店・イベント等が中止となりました。中二の娘は梅林の梅うどんが大好きで、毎年満開の梅の花を見ながら、熱々の梅うどんを食べるのを楽しみにしていましたが、とても残念です。高三になる長男は先日18歳になったので車の免許を取得しました。高一の次男は原付の免許を取るべく自動車学校で原付講習を受けてきました。交通が不便な地域のため、免許取得は必要不可欠ですが、事故を起こさないかととても心配です。私自身も運転歴25年以上になりますが、改めて安全運転を心掛けるようになりました。

仕事の面でも、お客様に安心安全の商品をお届け出来る

ように、頑張りたいと思います。今後とも石神邑をよろしく願いいたします。

私のおすすめ商品は【梅うどん】です。石神邑にて販売しています!私も購入し家で食べています!おすすめの食べ方は、かきたまあんかけうどんです!



簡単レシピ

鶏と梅の春巻き

~BY JUJU~



材料(8本分)

- 春巻きの皮 8枚
- 鶏ひき肉 150g
- 玉ねぎ 1/4個
- 山芋 150g
- しそ漬梅干 1粒
- 大葉 8枚
- A. [しおゆ 大さじ1 / みりん 大さじ1 / 酒 大さじ1 / だし 素顆粒 小さじ1 / 水溶き片栗粉(水大さじ1に片栗粉小さじ1と1/2)]
- 水溶き薄力粉(のり用)

作り方

- 1 大葉は洗って、軸を切る。梅干は種をとり、叩いておく。玉ねぎはみじん切りに。山芋は1cm程の厚さにスライスし細切りに。
- 2 熱したフライパンにサラダ油適量を入れ、玉ねぎを炒める。鶏ひき肉を入れ、さらに炒め、火が通ったらAと梅干・山芋を加えて、味がなじむまで軽く煮込む。
- 3 一旦火を止め水溶き片栗粉を加えてよく混ぜ、弱火でとろみがつくまで火にかける。
- 4 粗熱がとれたら具材を8等分する。春巻きの皮の角を手前にし、手前に具材をのせ、くるっと巻きする。中程のスペースに大葉を横向きに置き、両端を内側にたたむ。さらにくるくる巻き、巻き終わりに水溶き薄力粉を塗りのりつける。
- 5 170℃に熱した揚げ油で全体がきつね色になるまで揚げれば完成。

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

ご自宅分と親類達にもお送りいただきありがとうございます。近年は、梅離れとも言われているので子供からお年よりの方まで喜んでいただいているのは、嬉しい限りです。梅酒もこだわりが詰まっている逸品で、甘みが、濃厚、熟成がそろっております。新商品の和歌山クラフトリキュールも登場しております。お酒が好きな方におすすめです。

~北海道 1様より~

家で食べるばかりではなく、親類達にも送って喜ばれております。特に「みかん梅」のフルーティな味と塩分控え目なやさしい味わいは、子どもからお年よりまで「梅酒も大好き!」コロナに負けないように毎日一粒!!いただきます。

スタッフ谷より



~東京都 T様より~

農園部の方の記事を読んで、梅の収穫、その日のうちの漬込み、炎天下の天日干し等大変な作業の上に完成されるのですネ...。又、是非味わいたいです。

ご購入いただきましてありがとうございます。お客様には梅ができるまで季節を通して知っていただけて大変うれしく思います。農園部で土作りから大切に、土地の気候を生かして、美味しい梅干がお客様に届くよう全力を尽くしております。梅干だけをお届けするのではなく、これからは、梅干ができるまでや、色々なことお伝えしていきます、美味しいと言っていた梅干作りに努力してまいります。

今号のプレゼント

「母の日ミニトートセット」を5名様にプレゼント!



※ミニトートの色はおまかせとなります。



お散歩やスーパーなど、ちょっとした外出にぴったりのサイズのかわいいミニトートに、梅干と梅酒をセットにして詰込みました。

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4月30日(当日消印有効)

第〇五〇号 霜月・師走号「田辺梅林梅干」プレゼント 当選者は以下の3名様です。
埼玉県 S様 / 東京都 H様 / 北海道 W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!

応募券
弥生・卯月
No.052