

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。



梅 慈しみ

若葉が出揃い、雨のおいがすればいよいよ青梅の収穫です。戦後、本格的な梅栽培が行われるようになり雑木林、みかん畑、水田が梅畑に変わり、さらに家並みも生活も大きく様変わりしました。その一方、新たに後継者問題も見え隠れする現代です。若い頃から一筋に梅を作り、八十歳を過ぎた今も畑仕事に勤む老夫婦は、足が悪いおばあさんが地面に座り込みおじいさんの手助けをしています。梅と共に暮らし人生そのものなのでしょう。老夫婦のみならず全ての梅人が梅にいかしいかされ、梅への慈しきは深く「ええ塩梅にええ塩梅に」と願うのです。丹精込め育てた“青い実”で、“ウチの味”梅酒、梅ジュースに梅干を手造りしませんか。6月中旬頃、濱田農園の青梅、お届けいたします。

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51回

丹念に丹念を

製造部
山寄 貴史



いつも石神邑をご利用いただき誠にありがとうございます。早いもので入社して4年以上が経ちました。最初の頃は、正直に言うと”大変なところに来てしまった!”という思いでした。梅干しがどのようにして出来上がるのかはもちろんの事、梅についての知識が全くない状態でしたので、毎日がクエスチョンの連続でした。しかし、知らないながらも日々の作業の中で、先輩たちが一生懸命に仕事をしている姿を見て、もうちょっと頑張ってやってみようと思うようになりました。そのもうちょっとの積み重ねで今に至っています。まだまだ力不足で覚えることがたくさんありますが、石神邑の商品を楽しみにして下さっているお客様に良い作品をお届け出来るように精進していきます。僕は高校を卒業してから、24才位までフラフラとしていて、周りにも心配されていました。今は地元の特産品である梅に携わる仕事をし、規則正しく生活をしているよと当時の自分に伝えたいです。今後とも石神邑を宜しくお願ひ申し上げます。



簡単レシピ

梅香る 春雨サラダ

～BY KIRARI～

作り方

- 1 春雨は熱湯に入れ約5分ほどつけて戻しておく。※ご使用になる春雨の戻し方で戻して下さい。
- 2 きゅうり、ハムを細切りにする。
- 3 卵は薄焼きにして、細切りに。
- 4 梅干は種をとり、包丁でたたく。★を全て合わせてよく混ぜる。
- 5 戻した春雨の水気をきり、4と和えて10分ほど冷蔵庫へ入れ味を馴染ませれば完成。

材料(4人分)

- 春雨 ……………約30g程度
- きゅうり ……………1本
- 卵 ……………1個
- ロースハム ……………4枚
- A 【うす塩味梅干し1粒/しょうゆ大さじ1/酢 大さじ1/砂糖 大さじ1/ごま油 小さじ1/鶏ガラスープ(顆粒)小さじ1/白いりごま 小さじ1】

箸休めに、お弁当に重宝します!

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 浦辺より

～神奈川県 H様より～
ご家族皆様でご利用いただきありがとうございます。お子様にも梅干が喜ばれているということで大変嬉しく思います。これから気温が上がり熱中症も心配な季節となりました。梅干だけでなくお水やソーダで割ってお飲みいただける梅搾りもおすすめです。是非ご賞味してみてください。

こちらの梅は義母が大変好んでおり、私が嫁いでたちまち「おすすめ梅」と教えてくれました。5歳になる娘も幼いころから食べていたので石神邑のファンです。こうして代々引き継いで参りたいと思います。

～大阪府 N様より～



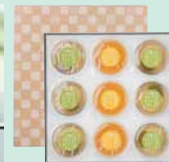
スタッフ 浦辺より

簡単レシピはとても参考になります。毎年「さくら乃」を楽しみにしています。「ああ、春が来た」と差し上げる方々も大喜びです。

春の訪れを感じることができる「さくら乃」は毎年大変ご好評いただいております。塩分も控えて食べやすく、芳醇なさくらの香りとともに、春を感じていただけたら嬉しく思います。レシピも参考にさせていただきありがとうございます。これからも喜ばれるレシピを紹介できたらと思います。

今号のプレゼント

「梅ゼリー」を3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」と黄色くなるまで完熟させた梅を使用した「完熟梅ゼリー」。ひんやり冷やしてお楽しみください。

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 2022年6月30日(当日消印有効)

第〇五一号 睦月・如月号「orchard CODO」プレゼント 当選者は以下の5名様です。
東京都 S様 / 千葉県 I様 / 東京都 M様 / 宮城県 H様 / 大阪府 Y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!

応募券
No.053