

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。



## 紀州の夏

梅雨空のもとでの梅ひろい、炎天下では塩漬け梅の天日干し風景。梅の里の夏風景は梅干の甘酸っぱい匂いに彩られます。紀州灘から熊野灘と紀伊半島を巡る夏の海は強い陽を受けキラキラに。山育ちには憧憬の感です。魚は旨いし、梅干は身体にええし・・・と地元応援ソング「和歌山LOVE SONG」にも歌われているように木の国和歌山は海の国でもあり、海と山の恩恵をいただいています。夏の天日干しがひと段落し、爽やかな風が吹く頃になれば“一番漬梅干”の出来上がりです。さあ、梅干食べて暑い夏に負けないぞ!



## つるんとひんやり 梅ゼリー。

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」は、青梅の酸味を活かしたさっぱり味。樹についたまま黄色くなるまで完熟させた黄梅をふんだんに用いた「完熟梅ゼリー」は、梅本来の持つ甘さを楽しめます。紀州南高梅の異なる魅力を味わえるふたつのゼリー。ひんやり冷やしておめしあがりください。



※包装済商品です。

### 梅ゼリーセット

内容量	商品番号	金額
1セット	<b>17065</b>	¥2,160(税込)

セット内容:梅ゼリー 2種 9個  
(梅の実入り 6個/完熟梅 3個)

## 夏の体を思って贈る、 元気の源。

汗をかく季節に欠かせないのは、水分と塩分の補給です。完熟南高梅の濃厚な味を活かした「梅搾り」は、梅と砂糖のみを使った優しい飲み物。熱中症対策には「うす塩味梅干」や「蜜っこ」で、ほどよい塩分摂取のお手伝い。疲労回復のため夕飯に梅干一粒など、家族みんなの元気を支えます。



※包装済商品です。

### みんな元気セット

内容量	商品番号	金額
1セット	<b>80034</b>	¥3,800(税込)

セット内容:梅搾り 490ml 1本、梅干2種 250g木箱入 各1個(うす塩味梅干/蜜っこ)

社員のリレーコラム 第52回

# 未来に向かって

梅酒担当  
湯本 真由美



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。早いもので梅酒の製造に携わって10余年の月日が経とうとしています。お客様に「おいしい」と言って頂けるよう、日々厳しい目で検品しております。私には、今年20歳になる息子と高校2年生の息子がいます。

この高校2年生の息子が父親の後を継ぎ、農業をしたいそうです。先日手伝いに行った際には、草刈り機で草刈りを行ったようで、顔中草だらけになっていた息子を見て、将来が楽しみだなと思いました。まだまだ暑い日が続きます。熱中症対策のひとつに梅干しが一役買うといわれています。皆様もお体に気をつけて、暑さに負けずお過ごしくださいませ。



簡単レシピ



材料(2人分)

- タラ .....2切
- 塩コショウ .....適宜
- 昆布 .....約5g
- えのき .....1/2房程度
- アスパラ .....2本
- ヤングコーン .....適宜
- A【酒 100ml / 水 50ml / うす塩味梅干(またはお好み梅干で)1~2粒】
- 薄口しょうゆ .....小さじ1

## タラの梅蒸し煮

~8Y れいれいさん~

作り方

- 1 タラの切り身の両面に塩コショウを振り、5分ほどおく。キッチンペーパー等で軽く水分をふきとる。アスパラは固い部分を削いで、半分は切り、エノキは石づきを切って食べやすいサイズにさばき、ヤングコーンも一口大にカットしておく。梅干は種をとり、包丁でたたいておく。
- 2 鍋に昆布を入れ、その上にタラを並べる。Aの材料を全て入れ、中火にかけ蓋をして、魚に火が通ったら、えのき、アスパラを加え弱火で1~2分蒸し煮する。
- 3 えのきがしんなりしてきたら、火を止め具材を皿に盛り付ける。
- 5 鍋に残った汁に醤油を加えてひと煮たちさせ、全体にさっとかけたら完成!

## 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お応えします!



スタッフ 浦辺より  
うめドレッシングは梅の酸味が癖になるノンオイルドレッシングです。酸味が苦手な方でもみりんやマヨネーズを加えていただければまろやかさが加わり、夏の暑い季節にピッタリなドレッシングに早変わりです。是非お試しください。

石神邑でうめドレッシングを買ってからは他のドレッシングを買わずと梅ドレッシングを使っています。梅の酸っぱさが大変気に入っています。

~岡山県 A様より~  
石神邑でうめドレッシングを買ってからは他のドレッシングを買わずと梅ドレッシングを使っています。梅の酸っぱさが大変気に入っています。

~神奈川県 S様より~

梅干好きの姉にプレゼントしました。花ふきんのラップも可愛くて喜んでくれました。

スタッフ 浦辺より

大切なお贈答用にご用命いただきましてありがとうございます。花ふきん包みは石神邑のオリジナル商品として、ふきんも様々な使い方ができる便利なお品物となっております。お色も8色をご用意しておりますので、贈り物に最適です。

今号のプレゼント



## 「うめ旨焼きたれ&うめドレッシング」を5名様にプレゼント!

「うめ旨焼きたれ」は、ほかにはないさっぱりとしたおいしさ特徴の焼きたれです。お肉の旨味を引き立てる、いい塩梅の酸味の「うめドレッシング」も発売以来大人気。今回はこの2点をセットにしてプレゼントいたします。

### 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8月31日(当日消印有効)

第〇五二号 弥生・卯月号「母の日ニートバック」プレゼント 当選者は以下の5名様です。  
東京都 U様 / 福岡県 O様 / 神奈川県 O様 / 千葉県 H様 / 兵庫県 K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: 8:00~17:30 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!