

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。

ノスタルジー

涼風が一気に秋を連れて来る初秋の候です。幾度と迎えても、何となく“寂”を感じ、歳を重ねるほどその思いを深く抱きます。「古い船を動かすのは古い水夫じゃない」と歌った拓郎さんも引退とか…。面映ゆいですが、キラキラ時代のページのひとつが閉じました。

されど秋。今年の新梅、一番漬けが漬け上がりました。夏場に晴天が続き、天日干しが順調でいい塩梅の梅干ができました。「新もの梅干」お楽しみください。



一番漬 うす塩味梅干
塩分約8%

一番漬 はちみつ梅干蜜っこ
塩分約5%

- | | |
|-------------|-------------|
| しょっぱさ ❖❖❖❖❖ | しょっぱさ ❖❖❖❖❖ |
| すっぱさ ❖❖❖❖❖ | すっぱさ ❖❖❖❖❖ |
| 甘さ ❖❖❖❖❖ | 甘さ ❖❖❖❖❖ |

アレルギー表示	なし	アレルギー表示	なし
可食部100gあたり：95.0kcal		可食部100gあたり：81.0kcal	

今年も「一番漬」の
季節がやってきました。

3個以上
お買上げで、1個につき
100円引き
組合せは自由

期間限定商品
9/29(木)まで ※なくなり次第終了。

一番漬 うす塩味梅干 塩分約8%

パッケージ仕様	内容量	商品番号	金額
●ペット容器	270g	18170	¥ 1,500 (税込)
■木箱	500g	18180	¥ 2,600 (税込)
■木箱+花ふきん包み	500g	18181	¥ 3,150 (税込)

期間限定商品
9/29(木)まで ※なくなり次第終了。

一番漬 はちみつ梅干蜜っこ 塩分約5%

パッケージ仕様	内容量	商品番号	金額
●ペット容器	270g	17170	¥ 1,500 (税込)
■木箱	500g	17171	¥ 2,600 (税込)
■木箱+花ふきん包み	500g	17172	¥ 3,150 (税込)

社員のリレーコラム 第53回

みんなで ひとつになる

梅酒製造部
矢倉 幸



いつも石神邑をご愛顧頂きまして誠にありがとうございます。梅酒製造部を担当しております矢倉と申します。入社して3年目になります。梅の会社で働くのは初めてで、不安がありました。みんなに助けられながら頑張り、まだまだではありますが仕事にも大分慣れてきました。私が毎日心がけていることは、自分からあいさつをする事です。自分から声をかける事で少しでも相手とのコミュニケーションがとれると思うからです。私には、野球をしている高校2年の甥っ子がおり、毎日練習を頑張っています。夏の大会には、頑張っている姿を見たく応援に行きました。残念ながら、三回戦で負けてしまいましたが、人一倍声をかけ、みんなひとつになり試合をしている姿に感動しました。来年は、3年で最後の夏になるので、悔いなく頑張りたいです。仕事では、お客様に安心安全な商品をお届け出来るようにこれからもみんなでひとつになり努めたいと思います。今後とも石神邑を末永く、ご愛顧頂きますよう、よろしくお願ひいたします。

いつも石神邑をご愛顧頂きまして誠にありがとうございます。梅酒製造部を担当しております矢倉と申します。入社して3年目になります。梅の会社で働くのは初めてで、不安がありました。みんなに助けられながら頑張り、まだまだではありますが仕事にも大分慣れてきました。私が毎日心がけていることは、自分からあいさつをする事です。自分から声をかける事で少しでも相手とのコミュニケーションがとれると思うからです。私には、野球をしている高校2年の甥っ子がおり、毎日練習を頑張っています。夏の大会には、頑張っている姿を見たく応援に行きました。残念ながら、三回戦で負けてしまいましたが、人一倍声をかけ、みんなひとつになり試合をしている姿に感動しました。来年は、3年で最後の夏になるので、悔いなく頑張りたいです。仕事では、お客様に安心安全な商品をお届け出来るようにこれからもみんなでひとつになり努めたいと思います。今後とも石神邑を末永く、ご愛顧頂きますよう、よろしくお願ひいたします。



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

大変光栄なお言葉を頂戴いたしましてありがとうございます。これからも皆様にご納得いただけるよう精進して参ります。うす塩味梅干はもちろんです。邑咲も昆布とお酢で引き立てた上品なお味でお勧めしております。

～沖縄県 H様より～
梅をありがたうございませう！今回はうす塩味梅干と邑咲を購入しました。こちらの梅干を食べてから他の梅干が食べられなくなりました。

～東京都 M様より～

毎年近所の方に梅搾りをお中元として差し上げております。お渡しする時、皆様お顔がパツと明るくなり「待ってました」と笑顔になりました。いつも喜んでいただけるので私も助かっております。

スタッフ
浦辺より

梅搾りは完熟南高梅と砂糖のみで製造しており、安心してお召上がりいただける商品となっております。厳しい残暑も梅搾りで乗り越えていただきたいと思ひます。

今号の
プレゼント



「梅搾り」を3名様に
プレゼント!

砂糖だけを加え、完熟南高梅の濃厚な味をそのままジュースに。ノンアルコールだから、お子様にもおすすめです。梅のエキスをしっかり搾って凝縮した甘さには、ノンアルコールとは思えないほどの深みが、あなた好みの楽しみ方を見つけるおたのしみください。

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10月31日(当日消印有効)

第〇五三号 皇月・水無月号「梅ゼリー」プレゼント 当選者は以下の3名様です。
長野県 I様 / 栃木県 I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: 8:00~17:30 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!

簡単
レシピ



梅とキムチの ピリ旨そうめん

～BY JJさん～

作り方

- 1 ささみはすじをとり、酒をふって、ラップをして、600wのレンジで2分程加熱する。(※火が通らなければ30秒づつ追加で加熱。)火が通ったら裂いて、粗熱をとる。
- 2 そうめんは茹でて、しっかり水気を切っておく。
- 3 種を取り包丁でたたいた梅と、軽く刻んだキムチ、ごま油をよく混ぜ合わせる。
- 4 そうめんを皿に盛り、水と麺つゆを合わせたものを上からかける。
- 5 さらに上から3のをせ、炒りごまと刻みネギ、茹で卵をのせたら完成!

材料(2人分)

- そうめん ……1束(約100g)
- 麺つゆ(2倍濃縮) ……大さじ4
- 水 ……大さじ4
- 梅 ……2粒
- キムチ ……50g
- ごま油 ……小さじ1
- ささみ ……1本
- 酒 ……大さじ1
- 彩用【卵1個 / 炒りごま少々 / 刻みネギ少々】

終了
しました