

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。

心ばかりの感謝をこめて

黄色く色づいた梅の葉も落ち、まっすぐに伸びる若枝に春に向かう強さを感じます。2023年の「邑暦」が出来上がりました。皆様の梅干愛への心ばかりのおしるしにお届けいたします。多くのお客様に何か感謝の伝えたいと始めた邑カレンダー。梅畑の四季や、ノブエおばあちゃんの押し花、梅の花などが一年を飾り、使いやすいと大好評をいただきうれしかぎりです。石神邑は新しい年もおいしい梅をお届けいたします。今年一年の変らぬご愛顧を感謝し、皆様のご健勝をお祈りいたします。



限定商品のご紹介

しょっぱさ	☆☆☆☆
すっぱさ	☆☆☆☆
甘さ	☆☆☆☆

アレルギー表示
小麦、大豆

美味しさは、原点を超えて。

石神邑の定番商品であり、原点のひとつでもある「かつお味梅」が誕生したのは、1977年のこと。伝統的な梅干よりも、塩分を抑えた調味梅が売れていた当時の潮流にあわせ、自社の調味梅として開発されました。多くの困難を乗り越えて発売に至った同商品は、大阪の百貨店で好評を博しました。それから45年の節目となる今年、「復刻かつお味梅 旨だし仕立て」という名前で、私たちの原点のひとつが令和の世に蘇りました。当時とまったく同じ素材を入手することはできませんが、過去の資料のリサーチと、当時の味を知る人々への聞き取りを重ね、幾度も施策を繰り返して、復刻版を名乗るにふさわしい味を追求しました。「鹿児島県枕崎市の鯉節」、「北海道日高産の昆布」、「長崎県平戸産の焼きあご」として、「地元和歌山県龍神産の椎茸」を用いて出汁をとり、そこに醤油、みりん、砂糖を加えることで調味液が完成。この調味液に、フライパンで乾煎りして風味をアップさせた枕崎産鯉節、国産赤しそを梅酢と塩で揉んで梅に馴染ませサイズにカットしたのみしそ、そして塩分をすし抜いた白干梅を漬けてみました。梅干の酸味を調味液でまろくするのではなく、出汁の旨味と深いコクを染み込ませることで、酸味を活かした調和を目指し、ついにイメージとおりの味にたどり着きました。かつての「かつお味梅」と今回の復刻版におけるおきな違いは、使用する梅の種類。「復刻かつお味梅 旨だし仕立て」には、自社農園で育てた有機栽培の梅を用いています。工程の大半が手作業のため、大量生産が難しい本品。そのぶん、一粒ごとに真心を込めて漬けています。石神邑のものづくり、その原点を味わたる逸品を、心ゆくまでご賞味ください。

復刻 有機梅干使用 塩分約7%
かつお味梅 旨だし仕立て

パッケージ仕様	内容総量	商品番号	金額
■ガラス容器	440g (固形量240g)	11966	¥1,600(税込)

●約15粒入り

ご注文締切 2023/1/13(金) 発送時期 11/15(火) 発送開始!
賞味期限 発送日より約2ヶ月 ※出汁の風味を損なわないためにも、到着後は冷蔵庫にて保管ください。



社員のリレーコラム 第54回

やすらぎ

営業事務部
和田 早苗

秋の満月が、落葉した桜の木のシルエットの向こうに梅畑を白く照らし、足元ではシランの葉が月明かりに照らされゆれている。枕もとの窓を少しあけると秋の夜風と虫の声が心地よく、あー極楽極楽、最高。団塊世代と新人類世代のスキマに生まれ、古希を目の前にする頃になりました。4人の母であり専業主婦からこの職場に入ったのはかれこれ30年前。当時は昭和から平成へと変遷の中巻き起こったグルメブームがただの梅干から”紀州南高梅干”とひとつのブランドを産み、調味梅干が代表格となり今日に繋がっています。人生の後半を梅に携わり、足が痛い、肩があがらない、今日は目がしょぼしょぼ・・・とか。そんな前期高齢者が若者に混じり、現役を続けられることに感謝です。で、話は戻りますが物欲も食の欲よりも今の一番の楽しみは布団にもぐりこみさあ、寝るぞ、最高の至福の時間です。この時、ユーチューブから流れる音楽が眠りに誘ってくれ、今の一番のお気に入りには名バラードといわれる「月のあかり」。切ないなあ・・・ねむいなあ・・・。朝の目覚ましはルージュの伝言。軽快なリズムに鼓舞され、今日も頑張るぞ。そんな今この時です。



わたしらの食事担当おほさんをよろしくにゃあ

簡単レシピ

ほうれん草としらすの絶品梅和え



材料(2人分)

- ほうれん草 ……………1袋
- しらす ……大さじ3(約25g)
- 蜜つこ(はちみつ梅) ……2粒
- 白だし ……………小さじ2
- 炒りごま ……………大さじ1

作り方

- 1 ほうれん草は水洗いし、3cmほどの長さに切って、耐熱ボウルに入れ、ラップをかけて、レンジで600wで2分半加熱する。
- 2 梅干しは種をとり、包丁でたたいておく。
- 3 ①を水でよく洗い、水気をしっかりきったら、②と、白だし、しらす、炒りごまを加えて混ぜ合わせる。
- 4 お皿に盛り付けたら完成!

しらすの代わりにじゃこで作っても◎
ご飯が進む副菜です♪お弁当にも!

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 浦辺より 大切な贈り物に当店

の梅干をお選びいただきましてありがとうございます。大変光栄です!レシピも梅干屋ならではのものを今後も紹介していきますので、ご覧いただけると嬉しいです。

~千葉県 N様より~
敬老の日に梅干をプレゼントして大変喜ばれました。毎日食べているそうです。また、石神邑通信載っていた梅を使ったレシピがとても参考になりました。

~奈良県 O様より~

中学生の娘のお弁当に入れたのがきっかけで、社会人になった今もお弁当には石神邑の梅干が欠かせません。



スタッフ 浦辺より
長年ご愛顧いただきありがとうございます。これからも安心安全の梅干を提供できるよう精進して参ります。是非とも色々な味の梅干をご賞味くださいませ!

今号のプレゼント

紀州生まれのおかずになる味噌【金山寺みそ】を5名様にプレゼント!



国産の大豆・米・はだか麦に麴をつけ、瓜・茄子・生姜などを漬け込んで熟成させた特産品。温かいご飯に添えたり、お酒の肴にと、あなたなりの楽しみ方を見つけてください。

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。

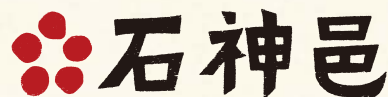
※お申込み数が多数となった場合は抽選となります。※当選発表は賞品の発送をもって発表に代えさせていただきます。落選の場合の連絡はございませんので、あらかじめご了承ください。

応募締切 2022年12月31日(当日消印有効)

第〇五四号 文月・葉月号「うめ旨焼きたれ&うめドレッシング」プレゼント 当選者は以下の5名様です。
北海道 O様 / 香川県 A様 / 東京都 Y様 / 東京都 M様 / 奈良県 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:8:00~17:30 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

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!



facebook



Instagram

終了しました