

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。

## 松竹梅

石神の郷では日毎に、白梅の蕾が、膨らみ始めています。  
新年おめでとうございます。本年も、変わらぬご愛顧を心より御願い申し上げます。  
昨年は価格の改定など、不本意ながらお客様にはご迷惑をおかけいたしました。新しい年を迎え、なお一層、皆様に喜んでいただける商品であり、サービスであり、皆様に愛される石神邑であるよう一生懸命努めさせていただきます。松のようにいつも変わらずに、節を持つもおやかな青竹のように伸び、寒中に耐えなお、凛として芳しく咲く梅の花のように強く。新しいこの年がお健やかで、皆様にとって佳き年であることを切に願います。



幸せな食卓に、福をひと足し。

毎年人気の招福梅猫セットが、より日常使いしやすくリニューアル。陶芸作家による手びねりのお箸置きを、自慢の梅干とともに。お祝いの席はもちろん、普段の食卓にも幸せを招いてくれそうな招き猫の表情が、心を和ませてくれます。



お年賀  
好適品

数量  
限定

※絵付けまで手作業のため作品ごとに大きさ・形・色などが若干異なります。一点ものとしてお楽しみください。

※包装済商品です。

## しょうふくうめねこ 招福梅猫セット

内容量	商品番号	金額
1セット	19346	¥ 3,260 (税込)

セット内容:うす塩味梅干 500g木箱 1個、箸置き 1個(約W3.5×D4.8×H0.8cm)



リニューアル

社員のリレーコラム 第55回



# 邑の民として

専務取締役  
濱田 朝康



新年あけましておめでとうございます。平素は格別のお引き立てを賜り、誠にありがとうございます。

この邑通信に何を書こうかなと考えているとついつい子供のことを振り返ってしまいます。次男が

2017年に生まれたのですが、あっという間にもう5歳になり会話も十分できるようになってきました。その5歳の次男も6月になると、「うめ、とってみたい!」と言うようになりました。特に梅の手伝いをしなさいと言ったことはないのですが、梅に囲まれた石神で生活していると収穫時期が自然とわかってくるのかもしれませんが。次男につられてか、長男と長女も梅の収穫に参加していました。私達が住む石神では、ほとんどが梅を作ることを生業としています。思い返せば私も昔おじいちゃんと一緒に梅の収穫をしたとき、次男と同じように自然と梅を感じていたのかもしれませんが。私達は梅と一緒に育ち、また梅に育てられています。今後も梅とともに暮らす「梅の民」としてまた次の邑通信でこどもの成長を書くことを楽しみにこれからも梅と過ごしていきたいと思ひます。末筆ではございますが、本年も変わらぬお付き合いのほど、どうぞよろしくお願い申し上げます。



簡単レシピ



## 大根とにんじんの梅きんぴら

～BY Jarincoさん～

### 材料(2人分)

- にんじん ……100g(約1/2本)
- 大根 ……100g
- 梅干し(うす塩味梅) ……2粒
- みりん ……小さじ2
- 酒 ……小さじ1
- 和風出汁顆粒 ……小さじ1/2
- 白炒りごま ……小さじ1
- サラダ油 ……小さじ2
- かつお節 ……適量

### 作り方

- 1 にんじん、大根は細切りに。
- 2 うめぼしは種をとり、包丁でたたいておく。
- 3 熱したフライパンにサラダ油を入れて1をいれ、にんじんがしんなりするまで、中火で炒める。
- 4 3に梅と調味料を全て入れ、馴染ませながら炒めたら火を止めて、お皿に盛る。最後にかつお節をかけたら完成!

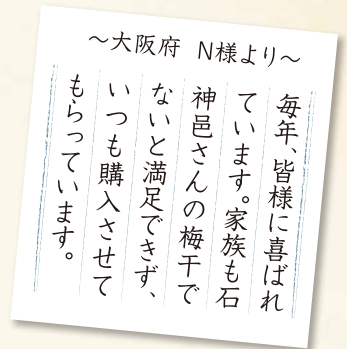
# お便り紹介

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応えます!



スタッフ  
浦辺より

皆様に喜ばれているようで、大変光栄でございます。これからも皆様に満足いただける商品づくりを目指して邁進してまいります。



～大阪府 N様より～

毎年、皆様に喜ばれています。家族も石神邑さんの梅干でないと満足できず、いつも購入させてもらっています。



スタッフ  
浦辺より

～兵庫県 W様より～

食べくらべセツトに入っていたみかん梅がとても美味しかったです。

お褒めいただき嬉しく思います。みかん梅はみかん果汁を使用してお味付けをしておりますので、塩分も控えめで、食べやすく仕上がっておりますので、酸っぱいのが苦手な方に大変おすすめです。

## 今号のプレゼント

## 「orchard CODO 3本セット」を3名様にプレゼント!



梅をはじめとするフルーツを用いたクラフトリキュール Orchard CODO【オーチャード・コードー】3種を、特別なデザインのボックスに詰めたギフトセットです。爽やかな味わいで、とっておきの乾杯を。

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 2023年2月28日(当日消印有効)

第〇五四号 文月・葉月号「梅祭り」プレゼント 当選者は以下の3名様です。  
奈良県 O様 / 青森県 S様 / 東京都 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

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