

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。

もういいかい 春

弥生3月、4月は卯月、はんなりと穏やかな呼び名の季節です。白梅芳しく香りたつた石神の郷も花びら舞い散る風は暖かです。春の到来に、今年こそは浮かれ気分も、はしゃぎも、許されそうですが、“そろっと”春の戸を開きます。久しぶりにお雛様を飾り、ちらしで祝おうか。去年は一人のお花見もだれかを誘ってお弁当も持ってお出かけしようか。三年ぶりの少し違う春ながら、“まあだだよ”と見構えることが寂しいです。それでも春はやって来てくれます。新しい門出を迎える皆さんに心からのエールをおくります。春の風に思いっきり羽ばたいてください。春の味「さくら乃」が販売開始です。白梅から続く石神邑の花の味だよりをお楽しみください。



紀州の
とっておきの春を
ご紹介します

【クマノザクラ】
2018年に新種と認定された紀伊半島南部地方原産の日本固有種の桜の一つ。熊野の山中に自生しています。紀伊半島南部が原産地で山中に自生和歌山県南部の固有種と認定されました。

季節商品のご紹介



4月
14日(金)
まで

春の人気商品「さくら乃」
季節限定発売!!

口にした瞬間、春の訪れを感じさせてくれる、優しい味わいの梅干「さくら乃」は塩分も控えめな7%。春の集いの手土産にぴったりな個包装6粒入りや贈り物に最適な花ふきん包みなどをご用意いたしております。

塩分
約7%

◎春風の味 さくら乃



「さくら乃」の
季節になりました。

パッケージ仕様	内容量	商品番号	金額
木箱	500g	18801	¥ 2,500 (税込)
木箱+ 花ふきん	500g	18804	¥ 3,050 (税込)
木箱+ 花咲く花ふきん	500g	18803	¥ 3,600 (税込)
ペット容器	270g	18790	¥ 1,420 (税込)
ペット容器	1kg	18810	¥ 4,320 (税込)
個包装6粒	1セット	18800	¥ 1,660 (税込)



2023.5.14 [SUN] Mother's Day



●2023マザーズセット3,900円(税込)

日頃の感謝を込めて。人気のプリザーブドフラワーのフラワーアレンジと梅干2種、梅ドレッシング、花束ふきんのお得なセットや、梅干を花ふきんで華やかな装いに包んだギフトなど、贈り物に最適な品を多数をご用意いたしております。



石神邑では、ギフトセットを多数ご用意しております。詳しくはホームページをご覧ください。直接お問合せ下さい。

社員のリレーコラム 第56回



新生活と娘



営業事務
長坂 千衣美

いつも石神邑をご愛顧いただき誠にありがとうございます。

3月、4月といえば、卒園・卒業、入園・入学、また進学や就職など、節目の季節ですね。私事ではありますが、娘もこの4月から生まれ育った地元を離れ新しい目標に向かって新生活を始める予定です。自然がたくさんいるところで生活していますので、(要は田舎です笑)小学校から高校まで一緒に友達も多くいます。そんな身近な友達、家族と離れて生活する事は不安な事も多いかも知れませんが、新しい環境の中で仲間と共にしっかりと自分の道を進んでくれることを願うばかりです。私も娘に負けず?気持ち新たに仕事に趣味、自分なりに目標をもって楽しんでいこうと思っています。



子供には「よけいな手出しはいらないよ」と怒られるかもしれませんが・・・笑
地元を離れる時にはやはり“梅干”を持たせようかと考えております。ちょっとしたご挨拶やお使いのものに、みなさまも地元の物を“贈り物”にいかがでしょうか。

簡単レシピ

梅の和風アヒーシヨ

～BY JUNEさん～

作り方

- 1 タコは一口大に切る。エリンギは4cm幅程度にカットし、食べやすいサイズに手でさく。大葉は細切り、にんにくはみじん切りにしておく。梅は種を取り軽く包丁でたたいておく。
- 2 鍋にオリーブ油大さじ1とニンニクを入れ、弱火にかける。香りが立ったら、たこ、エリンギ、だしの素、オリーブ油大さじ5を加える。温まったら、カットしたミニトマト、たたいた梅干を入れ、沸騰するまで煮込む。器に盛り、最後に大葉をのせたら完成。

パンはもちろん、パスタに合わせてもグッド!

材料(2人分)

- たこ ……………80g
- エリンギ ……………大1
- ミニトマト ……………2粒
- 南高梅干し ……………2粒
- オリーブオイル ……………大さじ6
- にんにく ……………1片
- 大葉 ……………2～3枚
- 和風だしの素 ……小さじ1/4

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
お褒めいただきましてありがとうございます。かつお味梅はかつおやしその風味がよく感じられ、ご飯のお供にとってもオススメです。

～埼玉県 M様より～

いつも石神邑様の梅をいただいています。変わらぬ美味しさで、兄弟にもかつお味梅を送っています。大変喜ばれています。



スタッフ 浦辺より

～北海道 T様より～

ちょっとしたプレゼントやお返しに梅あぶらを差し上げるととても喜ばれます。私も白ごはんにのせて食べたり、生野菜にのせて食べており、毎日の食卓に欠かせません。

梅あぶらは梅の風味とベーコンの旨味が合わさり一度食べたらやみつきになる美味しさです。酸っぱいのが苦手な方はマヨネーズと和えてサラダに添えるとサッパリ美味しくお召し上がりいただけます。と思うのでお試しください。

もしもの時に備蓄梅

(うす塩味梅干×白干梅セット)を5名様にプレゼント!

昔から保存食として重宝されてきた梅干。現在も災害時の備蓄食品として活用されています。もしものときも、おいしく、健康を保つため、梅干を常備しておくことをおすすめします。

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 2023年4月30日(当日消印有効)

第〇五五号 霜月・師走号「金山寺味噌」プレゼント 当選者は以下の5名様です。
東京都 Y様 / 神奈川県 S様 / 兵庫県 R様 / 埼玉県 H様 / 三重県 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。

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

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!



終了しました