

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。



## 白と青は石神の初夏の色

「ふるさとは みかんのはなの にほうとき」。山頭火さんも詠んだように、初夏、五月の匂いはみかんの花。和歌山は梅もさながら、みかんも有数の名産地でもあります。ここ田辺市も今はウメに多くの畑が転作されましたが、一時は段々畑から白い花の甘いかがりが里をつつんでいました。今もまだ、残るミカン畑は「にほうとき」なのです。みかんの花が散る頃には、小さな可愛い小粒の梅の実もぐんぐんと立派な大ウメになりよいよ収穫です。グルメブームのころには「青いダイヤ」ともてはやされたこともありましたが、私たち、作り手の想いはいつも変わらずにただ、「おいしい梅干」をと、梅にも皆さまにもこれからも真摯に向き合っていきます。梅雨空が広がるころには、邑じまんの手採り青梅の出番です。プライベート梅酒・我が家の梅干・ご家族のための梅ジュースなどいかがでしょうか。石神の“青の味”お楽しみください。

季節商品のご紹介

うめシャーベット  
(1ケース12個入)

完熟梅の  
甘さを  
活かした  
ひんやり  
デザート。

石神邑の梅シャーベットは食物アレルギーの特定原材料である28品目を不使用。ひとりでも多くの方に召し上がっていただけることを目指して作っています。味にも一切妥協せず、紀州南高梅をはじめとする安心の素材を用い、完熟梅の甘さを活かしたシャーベットに仕上げた、ありそうでなかった、新しいデザートです。小さなお子様にも。暑い日のおやつに。食後のお口直しに。ほのかな梅のあじわいを楽しめるシャーベットはいかがですか。



### うめシャーベット (1ケース12個入)

内容量	商品番号	金額	送料込み
1ケース	80021	¥ 3,900	(税込)

※うめシャーベットは冷凍便のため通常商品との同梱発送は出来ません。

原材料名: 砂糖(てんさい糖)、梅シロップ(梅、砂糖)、てんさいオリゴ糖、安定剤(ペクチン)



### 梅ゼリーセット (9個入)

## 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。

梅の実入りと完熟梅の2種類がセットに!



※包装済商品です。

### 梅ゼリーセット (9個入)

内容量	商品番号	金額
1セット	17065	¥ 2,376

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)

社員のリレーコラム 第57回

# 大事の前の 下準備

農園部  
中本 雅則



いつもお世話になっております。農園部の中本です。

桜の花も散り、梅の実が大きくなってきている今日この頃。皆様、いかがお過ごしでしょうか。私は、いよいよ始まる収穫期に向け、梅干し作業の追い込みと次の漬け込みの準備作業を行いながら日々を過ごしています。加工を担当して早数年、今年もこの時期が来たかと気持ちを引き締めています。近所の農家さん達も「今年の梅のなり具合はどうか?(今年の梅の育ち具合はどうですか?)」など、お互いに情報を交換しつつ収穫に向けて、考えをめぐらせています。私たちの農園でも、今年の収穫量を

予想しつつ漬け込み準備を進めています。どれだけ穫れるかは、まだ誰にもわかりませんが、今までの経験を生かし、傾向と対策を密にして準備していきたいと思います。

今年も良い梅干しを作れるよう頑張っていきますので、これからもよろしく願いいたします。



## 梅とチーズの パリパリ スティック

～BY エルダーさん～

### 作り方

- 1 梅干しは種をとり、叩いておく。  
※梅肉でもOK。
- 2 餃子の皮の手前にピザ用チーズと①を適量のせ、くると包んだら、終わりの部分に水を塗り包む。
- 3 揚げ油に②を巻き終わりを下に入れて、転がしながらきつね色になるまで揚げる。油をきり、お皿に盛り付けたら完成!

### 材料(2人分)

- 餃子の皮 ……………10枚
- うす塩梅干 ……………2粒
- ピザ用チーズ ……………適量
- 水(のり用) ……………適量

おやつにも。おつまみにも。  
チーズと梅のしょっぱさが  
くせになるお味!

## 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

いつも当社の  
レシピをご覧い  
ただきありがとうございます。これ  
からも様々なレシピを紹介してい  
きますので、ご参考になれば幸い  
です。暑い夏を梅干と一緒に乗  
り切っていきましょう!

～長野県 N様より～  
簡単レシピを参  
考にしています。こ  
れから夏場に向か  
い体力維持に努め  
たいと思います。

～東京都 N様より～

スタッフ  
浦辺より

先日初めて石神邑  
のお試しセットをい  
ただきました。丁寧に  
作られた梅干で、それ  
ぞれの味に感動しま  
した。また、いただき  
うと思っています。

この度は当社の  
梅干をご賞味いた  
だきましてありがとうございます。  
お好みの梅干はございましたか?今後もご満足いただける  
よう精進して参ります。末永く  
宜しく願いいたします。

### 今号の プレゼント



## 梅搾り (4倍希釈) 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。お水やソーダ、牛乳で割ってお飲みください。

### 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 2023年6月30日(当日消印有効)

第〇五六号 睦月・如月号「COD03本セット」プレゼント 当選者は以下の3名様です。  
大阪府 M様 / 埼玉県 I様 / 神奈川県 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



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