

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。



夏におもう

小暑に始まり処暑に終わる夏の到来です。もう50年前になるでしょうか、ここ田辺の街で小さな運動がはじまりました。地元高校の先生が一つの自然を守ろうと市民らとたちあがったのです。やがてそれはナショナルトラスト運動の先駆けとなり天神崎の自然が守られました。田辺のシンボルです。田辺湾に張り出すこの小さな磯が今、若者でにぎわっています。どこかの国の風景に似ているとかで“映え”でしょうか。外山先生や市民が心血注いで守った自然。その想いを繋ぎ残し未来の子供らにも見せてあげたい、見てほしい貴重な自然です。梅の里石神でも先人から受け継ぎ繋ぐ、梅収穫作業も梅雨明け過ぎには終盤を迎え、何時も通りの静かな山里に戻ります。また来年です。先人に梅に感謝。



2023年ギフト大賞 和歌山賞を受賞しました!!

人気の「梅あぶら」が、ベーコン増量で、旨さUP!米油で揚げて甘味を引き出した玉ねぎ、本格梅肉とのハーモニーで、ご飯がぐいぐい進みます。

梅あぶら

内容量	商品番号	金額
80g	18650	¥ 540 (税込)

梅干、山椒、紫蘇、生姜、炒りごま、唐辛子、かつお節。普段のメニューに新鮮なおいしさをもたらす七味調味料です。

梅唐辛子

内容量	商品番号	金額
80g	18648	¥ 540 (税込)

赤味噌の濃厚な味わいに、豚ミンチともろみのつぶつぶ感がたまらない。辛味と酸味が調和する後味まで、満足度高し!

梅にくみそ

内容量	商品番号	金額
80g	18646	¥ 540 (税込)

料理、おつまみに、大評判!
まったく新しい梅の調味料

特選

主婦絶賛!

ちよい足しメニュー

1 ちよい足し 梅とうがらしDE 砂肝干炒め

砂肝(400g)は小さ目に切る。おろしにんにく、おろししょうがを各少々と塩コショウで下味をつけ、フライパンで焦がさないようにじっくり焼く。火が通ったら、梅唐辛子(小さじ1)ポン酢(大さじ1)とマヨネーズ(大さじ1)を合わせたものを絡め、ネギを散らせれば完成。



2 ちよい足し インゲンの豚バラ巻きフライ

豚バラ肉2枚を広げたら、左三分の一に梅あぶらを適量塗り、インゲン3本を乗せて、くるくる巻きします。小麦粉→溶き卵→パン粉を塗り、揚げ油で狐色になるまであげれば完成!



社員のリレーコラム 第58回



出張先での 出来事



営業部
松尾 尚樹

いつも石神邑をご利用いただき誠にありがとうございます。
営業の担当をしています松尾と申します。先月、新型コロナの規制が緩和され出張に出る機会があり、まだ遠くの山の頂には雪が残るとある郊外の駅からタクシーに乗り目的地に向かっていました。その日は5月にしては気温が高く「暑いですねえ」なんて話をしながら、信号待ちで運転手さんが田植えをしている風景を「珍しいでしょ?」と。どうやら都会から仕事にきている人と思われたようです。実は私も2週間ほど前に手伝いで田植えをしたところでした。運転手さんに「私、和歌山から出張にきてまして、GWに田植えしたところなんです・・・」そういえば車中で世間話をしていたものどこから来たのかは話していなかったなあ・・・お互いルームミラー越しに顔を見合わせ照れ笑い。商談前に緊張がほぐれる、なんだかほっこりする出来事でした。田植えが終われば梅の収穫、営業の私もこの時期だけは収穫の応援に行きます。収穫した梅が皆様のお手元に届いて美味しくお召し上がりいただくと大変嬉しく思います。また自分が収穫したものが梅干しになり、食べた時の美味しさは何とも言えない、ほっこりする気持ちになります。皆様にとって梅干しがほっこりできるものでありますように。今後とも石神邑をどうぞよろしく願い申し上げます。



簡単レシピ

鶏としし唐の あっさり炒め

～BY JUJUさん～



作り方

- 1 鶏肉は一口大にカットし、ししとうはへたを切り落とす。
- 2 梅干の種を取り除き、包丁で叩いてペースト状にしたものと、★の調味料を全て合わせよく混ぜる。
- 3 熱したフライパンにサラダ油を入れ、鶏肉を皮目を下にして並べて弱火～中火で焦げ目がつくまで焼く。裏返して蓋をし、弱火で約3分焼く。
- 4 鶏肉に火が通ったら、②としし唐を加えて絡めながら炒めれば完成。

冷めても美味しいのでお弁当にも!

材料(2人分)

- 鶏肉 …………… 1枚
- しし唐 …………… 6本
- 梅干し …………… 2粒
- サラダ油 …………… 小さじ1
- ★【みりん 大さじ2 / しょうゆ 小さじ2 / 酒 大さじ1 / おろししょうが 小さじ1】

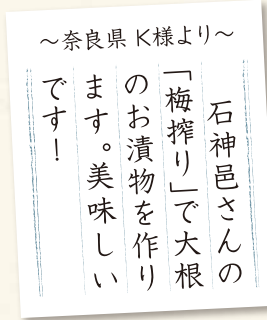
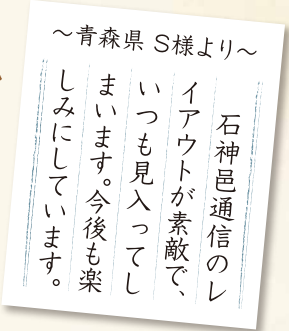
お便り紹介

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

いつも石神邑通信をご覧いただきましてありがとうございます。今後も、皆様に喜んでいただけるような内容をお送りしていけたらと思いますので、どうぞご期待くださいませ。



スタッフ
浦辺より

大変貴重なレシピ案をいただきましてありがとうございます。石神邑でもぜひ試してみたいと思います梅搾りはノンアルコールなので老若男女問わずオススメです!

今号の
プレゼント



岡本さんちの
みかんジュース
を5名様にプレゼント!

完熟温州みかんだけで作った果汁100%のジュース。通常の品よりみかんの甘さと酸味が感じられる濃厚な仕上がりです。

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8月30日(当日消印有効)

第〇五七号 弥生・卯月号「備蓄梅」プレゼント 当選者は以下の5名様です。
東京都 N様 / 千葉県 I様 / 岐阜県 K様 / 大分県 M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

石神邑ホームページ

facebook
Instagram
LINE

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