

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。

むこうへ。休眠そして目覚め。

霜月となり、梅の木が落葉期をむかえています。収穫後からすでに花芽分化がはじまり、夏にお礼肥をもらった木は緑の葉を長く保ち、光合成活動を活性化し根に養分貯蔵をしています。落葉後は枝ばかりながら冬芽を持ち冬の間休眠に入り、春、開花のタイミングを測り次の収穫に繋がります。この数年、休眠状態だった日常生活も本来の動きにもどりつつある中、だれもが失ったものを取戻すかのように、前に進む様子が見えます。「手足がうごく間は」と思うも、いつの間にか口癖になった「どっこいしょ」をつぶやきながらあたらしい領域へと歩を進めるべき迎える年の瀬です。令和五年は新商品、こく旨梅干・梅のおぼしめなどが新登場し、ラインナップも豊かになりました。「やっぱり石神邑でよかった」と安心と信頼を頂けるよう「もっという梅」を究め、さらに次へと精進いたします。変わらぬご縁をいただけますよう心よりお願い申し上げます。



季節商品のご紹介

大好評御礼！
とっておきの梅干を、
この冬も
お届けします!!

数量限定
お早めに!
※なくなり次第
終了

アレルギー表示
小麦、大豆

しょっぱさ ☆☆☆☆☆
すっぱさ ☆☆☆☆☆
甘さ ☆☆☆☆☆

美味しさは、原点を超えて。

1977年、自社初の調味梅として開発した「かつお味梅」を、昨年の冬に復刻販売したところ、予想をおおきく上回る人気となりました。かつおの旨味と、もみしその爽やかな味わい、そのあとにひろがる完熟南高梅のおだやかな酸味。3つの味が口の中で調和する、とっておきの梅干を、この冬もお届けします。「復刻版かつお味梅 旨だし仕立て」という商品名にも表れているとおり、本品は梅干だけでなく、「だし」のおいしさにも特徴があり、調味液を湯豆腐のつけだれや炊き込みご飯の調味に使用したり、おもちに添えて食べるのもおすすめ。

ぜひこの機会にご賞味ください。

石神邑オンラインショップ
でのご購入は
こちらから→

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

発送期間 2023/11/1(水)~2024/1月末頃まで ※なくなり次第終了
賞味期限 発送日より約3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。

和歌山県 有機梅
石神産
焼あご 長崎県
平戸産
かつお節 鹿児島県
枕崎産
日高産
昆布 北海道
手刻み
干椎茸 和歌山県
龍神産
赤紫蘇 国産



社員のリレーコラム 第60回

継がれていくもの

営業事務部
森口 貢司



いつも石神邑をご愛顧いただきありがとうございます。
今年の夏も連日の猛暑の話題が続いていましたが、この章を書いているときは考えられないくらい寒く、極端な気象に身体が慣れるのも大変でした。さて、10月初旬に私の実家の祭りが4年ぶりに開催されました。南高梅の産地、田辺みなべ地方の小さな祭りですが、久しぶりの開催もあり、若い衆からベテラン衆まで活気がありました。この祭りは小学生が地区ごとの「子踊り」を披露します。私も40数年前に踊りました。男の子だけが踊っていましたが、今年からは女の子も加わりましたが、当時の三分の一まで(多い

地区で5人)少なく、踊りが出来ない地区もあります。少子化はどことも問題です。子供達の一生懸命な姿はいつ見ても良いですね。私は兄が実家の梅農家を引き継いでくれたので、この会社でお世話になり、梅に携わってきました。実家の地区はほとんどが梅農家です。この子達が大人になり同じようにこの地域の梅、伝統を引き継いでくれることを願っています。



簡単レシピ



ほうれん草と しらすの梅和え

～BY JUJUさん～

作り方

- ほうれん草は水洗いし、3センチほどの長さに切り、耐熱ボウルに入れ、ラップをかけ、600wのレンジで2分半加熱。
- 梅干は種をとり、包丁でたたく。
- ①を水でよく洗い、水気をしっかりきいたら、②と、白だし、しらす、炒りごまを加えて混ぜ合わせる。
- お皿に盛り付けたら完成!

材料(2人分)

- ほうれん草 ……1束
- しらす ……大さじ3
- はちみつ梅干し ……2粒
- 白だし ……小さじ1
- 炒りごま ……大さじ1

しらすの代わりにひゃこで作っても◎
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
スタッフがお応えします!

～兵庫県 K様より～

20年以上お世話になって
いる梅干しです。昔ながらの
すっぱい梅干しで塩分も高
いと思いますが、これでない
とおにぎりやお茶漬けが美
味しくありません。病気の時
はおかゆと一緒に食べます。

スタッフ
浦辺より



長年のご愛顧あり
がとうございます。石
神邑のしそ漬梅干は
国産の赤しそを手揉みし、その搾り汁
で艶やかな紅色に染めています。これ
でないと言って頂けるようにこれから
も梅干し作りに精進してまいります!

～神奈川県 K様より～

ギフトでお願いしました。
ラッピングの花ふきんもと
てもいいアイデアだと思
いました。贈った方からも味
もとても美味しかったです。
言ってもらえました。

スタッフ
浦辺より

ギフトにお使いいた
だきありがとうございます。見た目も華や
かな花ふきんはラッピングを解いた後にも
様々な用途で活躍する万能ふきんです。
お色も8色からお選びいただけ、単品で
のご購入も可能です。吸水性も抜群な
ので重宝する間違いなしです!

今号の
プレゼント



ぽんかん(3kg)を 3名様にプレゼント!

その甘さと瑞々しきで毎年人気のぽん
かんを3名様にプレゼント。ぜひご応募
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12月31日(当日消印有効)

第〇五九号 文月・葉月号「岡本さんちのみかんジュース」プレゼント 当選者は以下の5名様です。
三重県 M様 / 埼玉県 H様 / 東京都 M様 / 広島県 K様 / 大阪府 N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