

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。



新年おめでとうございます。

甲辰を迎え飛躍を憶える新しき年です。

今はまだ小さな、小さな蕾ながらもうすぐ白い花を心待ちする初春です。

「年年歳歳花相似」背負う荷も軽きながらもまだこの道、急がず行くことを静かに
思い定めます。今年が皆様にとって御健康で良き年であることを祈念いたします。

花が開けば恒例の2024年豊作祈願キャンペーンが始まります。お楽しみに。

梅の民として精一杯の精進をいたします。どうぞ、よろしく願いいたします。

明日はもっと、もっといいものを。



No.1は石神邑不動の人気、「うす塩
味梅干 ペット容器500g」でした!

うす塩味梅干

ペット容器500g 塩分約8%

内容量	商品番号	金額
500g	11029	¥ 2,160 (税込)



石神邑の2023年年間人気ランキングのTOP3を発表!
昨年最も石神邑で売れたアイテムとは!?



No.2は世代を選ばず人気の「はちみ
つ梅干 ペット容器500g」でした!

はちみつ梅干

ペット容器500g 塩分約5%

内容量	商品番号	金額
500g	38921	¥ 2,210 (税込)



希
釈
4
倍

No.3は気軽に梅ジュースが楽しめる、
「梅搾り」でした!

梅搾り

酸味料・着色料・香料・
酸化防止剤 無添加

内容量	商品番号	金額
490ml	17073	¥ 1,380 (税込)

社員のリレーコラム 第61回

麗しきパンビオ沼

品質管理部
田組 智恵子



いつも石神邑をご愛顧いただきましてありがとうございます。
品質管理を担当しております田組と申します。私事ながら、若いころは全く興味がなかったガーデニングを数年前より趣味としております。我が家のお姑さん曰く、「ちょっと年とったら花植えたくなって、もっと年とったら野菜育てたくなるのがよくあるパターン」らしいです。さてタイトルの「パンビオ沼」は地名ではなく、冬から春にかけて咲く「パンジー」と「ピオラ」という花の魅力にはまってしまった状態を指します。毎年改良を重ねた新品種が次々と販売されるこの沼にはまったなら、シーズンともなる園芸店のSNSをこまめにチェックし、足を運び、希少ゆえとやたら高い苗をも予約したりお店に並んで買ったりと大忙し。完全に自己満足の世界ですが、庭いじりをしながらよく、花を愛でながら戦争はできないな、と平和の尊さを思うのです。今も同じ空の下で砲弾の恐怖に晒され、命を奪われる人々がいます。その人たちにも花を眺められるような平和な時が少しでも早く訪れてほしいです。当地方では2月になると畑の梅の花が咲き誇ります。寒い中、小さな梅の花々が楚々と咲いて里山を白く染める様は大変趣深い風景です。是非、観梅がてら和歌山へお越しください。



れ、命を奪われる人々がいます。その人たちにも花を眺められるような平和な時が少しでも早く訪れてほしいです。当地方では2月になると畑の梅の花が咲き誇ります。寒い中、小さな梅の花々が楚々と咲いて里山を白く染める様は大変趣深い風景です。是非、観梅がてら和歌山へお越しください。

簡単レシピ



しろ香る梅ひじき煮

～BY JJさん～

作り方

- 1 ひじきは柔らかくなるまでたっぷりの水でもどし、ぎゅっと絞って水気を切っておきます。
- 2 梅干しは種をとり叩いておきます。
- 3 鍋に★を全て入れ、沸騰してきたら①と②を加え弱火でじっくり汁気がなくなるまで煮ます。
- 4 最後にいりごまを入れ合わせたら完成。

材料(2人分)

- 乾燥ひじき……………10g
(水に戻すと約100g)
- しそ漬梅干……………2粒
- 白いりごま……………適量
- ★【醤油 大さじ1 / みりん 大さじ1 / 砂糖 大さじ1 / 水 大さじ3】

佃煮のような感じで箸休めやお弁当にもおすすめです。

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 I様より～

梅のつぼみが大きく、味つけ梅自体の美味しさを、全ての面で申し分ない美味しさです！もう、他の梅干しは、食べられませぬ。ご飯で食べるのはなおのこと、お肉、お魚にかけるたれにしたり、バスタに、漬け汁もマヨネーズやオイルに混ぜて最後まで美味しく食べています。

スタッフ 浦辺より



いつもご愛顧いただきありがとうございます。わたしも自宅では包丁でよく叩いた梅干にマヨネーズを和えてお野菜と一緒に食べています。夏はサラダ、冬は温野菜にして一年通して食べていますが、梅干の種類を変えるだけで様々な味を楽しめるので飽きることもなく、おすすめです。

～神奈川県 H様より～

何度目かの購入です。こちらの梅シロップはクセというか雑味がなく、単純に水で割ってもとてもおいしくいただけるので、お気に入りです。今年の夏はこれだけで切ったようなものです。これからの季節はホットで愉しもうと思っています。

スタッフ 浦辺より

いつもご愛顧いただきありがとうございます。当店の梅搾りは完熟南高梅に砂糖だけを加えたものとなるため、梅本来の風味が感じられる商品となっております。これからの季節はお湯で割っても、紅茶で割っても美味しくお飲みいただけますので、是非ご賞味ください。

今号のプレゼント



田辺梅林の梅
うす塩味(230g)を
3名様にプレゼント!



毎年梅の花咲く時期には、石神地区で「一目30万本」と謳われる「紀州石神田辺梅林」が開園されています。今回は梅林限定パッケージの梅干をプレゼントいたします。

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 2024年2月29日(当日消印有効)

第〇六〇号 長月・神無月号「COD03本セット」プレゼント 当選者は以下の3名様です。
埼玉県 S様 / 埼玉県 H様 / 北海道 I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