



表紙：  
中井 智史

力持ちの工場長。梅の原料の選別をはじめとする「目利き」の仕事を担当するとともに、社内の衛生管理も行う。若いころは梅干を漬けるための塩75kgをいちどに運んでいた。56歳の今も写真のとおり、1袋25kgを元気に運んでいる。

二〇二一年  
夏カタログ



全国発送承ります。ご注文、お問合せは、

 **0120-37-0107**

**FAX** 0739-37-0250

<https://www.ishigamimura.co.jp>

株式会社 石神邑 〒646-0101 和歌山県田辺市上芳養391番地



# おいしさと刻む

# 夏のおもいで。

ふりかえてみると、  
なんてことのない瞬間こそ  
鮮明な思い出として心に刻まれています。

夏のまぶしさや、炭酸の舌ざわり。  
台所を抜けていく風のやわらかさ。  
食卓をかこむ人々の声。  
家族とつくった料理のおいしさ。

今夏のカatalogでは  
お子様もいっしょにつくれる  
オリジナルレシピを特集しています。  
食べておいしいのはもちろん  
いつか梅干を食べたときに  
楽しい思い出がよみがえる。  
そんなきっかけになれば。

暑さが増してくるこれから、  
夏バテ防止をはじめ  
健康面でも重宝される梅干を  
暮らしに取り入れながら  
日々を健やかに過ごしてください。



二〇二一年 夏カatalog

## 目次

特集 梅干レシピは夏の味方。…………… 04

紀州 石神の梅干 …………… 08

◎うす塩味梅干

◎邑 咲 ◎かつお味梅 ◎ちびっこ梅

◎蜜っこ ◎みかん梅 ◎備蓄梅

◎しそ漬梅干 ◎しそ漬小梅 ◎白干小梅

◎香壤栽培の白干梅 ◎有機白干 ◎梅肉(3種)

◎香壤栽培の梅干(五穀酢仕立て)

個包装シリーズ「梅華吟選」… 16

石神邑の厳選ギフト …… 19

◎梅咲く木箱セット ◎梅咲く木箱2個セット

◎時を感じる本格梅酒セット ◎違いを味わう本格梅酒セット

◎食べくらべセット ◎飲みくらべセット ◎うめ二味セット

◎梅ゼリーセット ◎みんな元気セット

石神邑の慶事ギフト・お香典返し… 24

石神邑の梅シロップ ◎梅搾り・ノンアルコール… 26

石神邑の梅酒 …… 27

◎梅酒 濱田(金箔入り)

◎梅酒 HAMADA シングルイヤー・3年熟成・5年熟成

◎邑人 ◎邑人の梅 ◎梅酒 花鳥風月

梅あぶらシリーズ …… 32

梅干ラボ (うめ旨焼きたれ、うめドレッシング、うめ塩、  
食物アレルギー対応商品(特定原材料等28品目不使用)4品) …… 34

邑じまん(青梅、もみじ、梅ジム、梅酢、梅うどん、種ぬき梅干) …… 38

美品百貨(中川政七商店「花ふきん」他、ガラス密封瓶) …… 40

紀州いっぴん堂(小南安吉醸造元、那智黒総本舗、山本桑園) …… 41

●包装のご案内 …… 42

●ご注文のご案内 …… 43

本冊子内で下記のマークを明記した商品は香壤栽培で育てた梅を使用しています。「香壤栽培」について、詳しくはP15をお読みください。



## ご挨拶

日頃はお引き立て賜りありがとうございます。ごさいます。  
新型コロナウイルスの影響を受けられた皆様にご心より御見舞い申し上げます。昨年は暖冬で不作でしたが、今年は天候にも恵まれ新緑も素晴らしく、豊作となりそうです。その喜びを噛みしめつつ、最良の梅を収穫すべく畑仕事にも力が入ります。「梅は百薬の長」といわれます。梅を取り入れたお料理を手軽に楽しんでいただきます。様々なお料理を特集しました。美味しい梅干で皆様の健康維持にお力添えできれば幸いです。



紀州石神邑 濱田 洋

# 梅干レシピは 夏の味方。

家族みんなの元気のために。  
おいしく楽しむ新レシピ。

暑い夏を乗りきるための強い味方。それが梅干です。  
クエン酸のすっぱさが食欲を増進させてくれるだけでなく、  
疲労回復や熱中症対策にも貢献します。  
今夏のカatalogでは、そんな梅干の楽しみ方を  
さらにひろげるレシピを集集。  
お子様といっしょに作っていただける品も紹介しています。  
ぜひお試しください。



焼く、揚げる、かじりつく。  
さっぱり味で食欲増進。

夏休みの子どもたちも、遊ぶことと食べることに  
お休みはありません。元気いっぱい動きまわった  
らお腹もすきます。だったら腹持ちのいいごはん  
で応援しよう、という思いから生まれたのが石神  
邑風の肉巻きおにぎり。白ごはんに叩いた梅肉と  
大葉、白ごまを混ぜて、俵型のおむすびをつくら  
たら、豚バラ肉をぐるぐる巻いて、フライパンで照  
り焼きに。お皿にごろごろ並べるもよし、お弁当箱  
に詰めて、ペランダキヤンプを楽しむもよし。ひとく  
ちかじれば、お肉のジューシーさにつづけて、梅や  
大葉の爽やかな香りがひろがります。

ご飯や麺類によく合うかき揚げも、石神邑の  
レシピは一味違います。叩いた梅肉を、「野菜」では  
なく「てんぷら衣」に混ぜる。するとてんぷらにほ  
のかな梅味がつき、揚げたてを口に入れると手が  
止まらないほど。つけ塩や天つゆの出番がなくな  
りそうな、この夏いちばんの自信作です。味見の  
際には食べすぎないようにご注意ください。



梅肉を衣生地の中に  
先に混ぜておくのが  
美味しさのポイントです。

石神邑スタッフ：田組

【材料(4人分)】

- 海老 …………… 4尾
- 枝豆 40g程度(サヤつき)
- なす …………… 1/4本
- パプリカ …………… 1/5個
- 玉ねぎ …………… 1/4玉
- かぼちゃ …………… 1/8個
- しそ漬梅干 …………… 2粒
- てんぷら粉 …………… 100g
- 水 …………… 150cc
- 揚げ油 …………… 適量

【作り方】

- ①海老は背わたを取り、4等分ほどにカット。枝豆は茹でて実を取り出す。
- ②なす、パプリカ、玉ねぎ、かぼちゃは1cm程の厚さで千切りに。
- ③てんぷら粉と水をダマが残るくらいに混ぜ、叩いたしそ漬梅干を混ぜる。
- ④③に具材を入れ混ぜ合わせる。180℃に熱した油で揚げる。

※「しそ漬梅干」はP13をご覧ください。

※「うす塩味梅干」はP8をご覧ください。

【材料(約10個分)】

- ごはん 俵むすび10個
- 豚バラ肉 スライス10枚
- 白いりごま …………… 適量
- 大葉 …………… 2枚
- うす塩味梅干 …… 2粒

【作り方】

- ①粗熱をとった白米に、種を除いて叩いた梅干と刻んだ大葉、白ごまを混ぜ合わせ、小さめの俵むすびにする。
- ②豚バラ肉で①をこはが出ないようにしっかりと巻く。
- ③熱したフライパンに少量の油を引き②の巻き終わりを下の面にして並べ、全体にすこし焦げ目がつくように転がしながら焼く。焦げ目がついてきた所でいったん火を止め、混ぜ合わせたタレAを上から流し入れ、弱火～中火でよく絡めながら焼く。
- ④水分が少なくなり、照りが出てきたらお皿にうつす。

※「うす塩味梅干」はP8をご覧ください。

やみつき必至の梅衣てんぷら  
【さっぱりしそ風味 夏野菜のかきあげ】

満足度の高いエナジーおにぎり  
【梅香る肉巻きおにぎり】



すごく簡単ですのでぜひご家族みんなで一緒に作ってみてください！お好きな具材でピンチョス!!



今年の「丑の日」はこれできまり  
【うなぎと梅のひつまぶし】

※「うす塩味梅干」はP8をご覧ください。

【材料(2人分)】

うなぎ …… 1尾	出汁用
刻み海苔 …… 適量	水 …… 500ml
わさび …… 適量	昆布 …… 2g
小口ネギ …… 適量	鰹節 …… 5g
大葉 …… 適量	塩 …… 少々
うす塩味梅干 1粒	醤油 小さじ1
酒 …… 大さじ1	

【つくり方】

- 鍋に水、昆布を入れ、沸騰直前で火を止める。そのまま10分ほど置き、昆布を取り出して再度沸騰させる。鰹節を入れて弱火で1分ほど加熱したあと、鰹節を濾す。
- ①に塩、醤油を入れる。
- うなぎを酒をまぶしてふんわりとラップをかけ、レンジ600Wで2分程加熱。その後、2cm幅に刻む。
- 井にごはんを盛り、うなぎ、ネギ、大葉、刻み海苔、梅干をのせ、最後に出汁をかける。

半分ほど食べたところでわさびを入れて味変するのもおすすめです。

石神邑スタッフ:野村

白干梅で酸味強め、しそ漬梅干でしそ風味も楽しめます。

最後に紹介するのは、子どももいつしよに作れるお手軽レシピです。お手軽といっても、美味しさはどちらも本格派。

スペイン生まれのおつまみ「ピンチョス」は、前菜やおやつにもぴったり。しそ漬梅干の和テイストがアクセントになり、いろいろな味が重なって、一皿のお料理を食べているような豊かな味わい。

梅搾り(ノンアルコール)のクラッシュゼリーは、さらさらときれいで涼しげ。ゼリーだけでもおいしいのですが、果物の彩りとあわせることで、宝石みたいな美しさに。子どもたちも目を輝かせながら食べてくれそうです。

おいしさ、見栄え、そして夏バテ防止に。今回ご紹介したレシピも参考にしてみてくださいながら、毎日の食事に梅干を取り入れ、この夏を元気に乗りきりましょう！



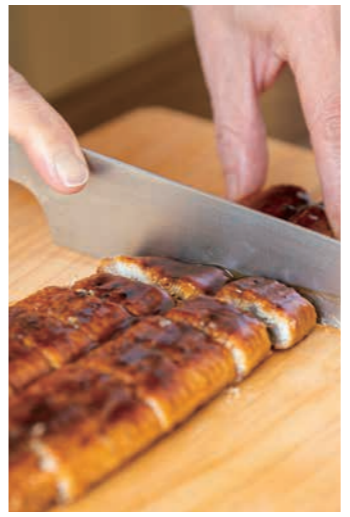
梅干とうなぎの新常識。

夏のスタミナ料理といえは「うなぎ」ですが、「梅干とうなぎは食べ合わせが悪い」と思う方も多いため、ところが最近「むしろ体に良い組み合わせ」という説も出ています。詳しくは下段のコラムに譲るとして、今回は大胆にも「うなぎと梅のひつまぶし」を作ってみました。

買ってきたうなぎの蒲焼をふくらとあたためなおして、刻み海苔やネギに加えて梅干を一粒、ドン。そこにお出汁を注げば、もう完成です。

味はどうかというと、うなぎの脂っぽさが中和され、梅干の酸味とも好相性。うなぎは食べたけれど胃にもたれるのが気になる方や、うなぎの苦味が得意ではないお子様にも、このひつまぶしなら、さらりと味わっていただけそう。

うなぎが好きな方には、ダイレクトに梅干をのせてみるのもおすすめ。ちなみに石神邑調べでは「うす塩味梅干」がいちばん人気でした。



炭酸飲料にクラッシュゼリーを入れて飲むのも夏っぽい楽しみ方。梅酒でゼリーをつくれれば、大人向けのデザートに。

※「梅搾り」はP26をご覧ください。

【材料(4人分)】

- ゼラチン …… 5g
- 熱湯 …… 1/2カップ
- 梅搾り …… 125ml
- お好みのフルーツ 適量

【つくり方】

- ゼラチンを80℃以上の熱湯でふやかしておく。
- ①に少しずつ梅搾りを加えながら混ぜ合わせる。
- ハットに②を流し入れ、冷蔵庫で50〜60分ほど冷やす。
- 固まったらフォークなどでクラッシュさせ、器に入れる。
- 一口サイズにカットしたフルーツを彩りよく盛りつけて完成。

【梅搾りのひんやりフルーツクラッシュゼリー】

ゴージャス感たっぷりのデザート

お好きな具材を重ねてオリジナルピンチョスに。家族の食卓では手巻き感覚で具材と道具を用意してセルフピンチョスも。

※「しそ漬梅干」はP13をご覧ください。

【材料(約20本分)】

- しそ漬梅干 …… 適量
- きゅうり …… 適量
- モッツアレラチーズ …… 適量
- ミニトマト …… 適量
- パケット …… 適量
- アボカド …… 適量
- 生ハム …… 適量
- うずらの卵 …… 適量
- 塩(塩もみ用) …… 適量

【つくり方】

- きゅうりはピーラーでスライスして塩をまぶし、しんなりしたら洗って水気を切る。
- 叩いたしそ漬梅干を①のきゅうりに塗る。
- アボカドは皮を剥いてスライス&半分カット。うずら、生ハム、ミニトマトも半分にカットする。
- スライスしてさらに半分カットしたパケットを土台に、お好きな具材をお好きな順にピンチョス!

【前菜★夏のさっぱりピンチョス】

好きに重ねておいしさ増し増し

体にも いっしょに食べていいんです! ~梅干まめ知識①~

Q. 梅干とうなぎの食べ合わせはタブー?

A. 栄養面でも味の面でもいっしょに食べていただきたいです!

古くから「梅干とうなぎは食べ合わせが悪い」と言われてきましたが、栄養学・医学的には問題のない組み合わせとのこと。うなぎを食べると口に脂っぽさが残りますが、梅干の酸味がお口直しとして役立つばかりでなく、酸味のもとであるクエン酸には消化促進の効果もあります。梅干とうなぎ、むしろ好相性と言えそうです。

「食べ合わせが悪い」と言われるようになった理由にはいくつかの説があります。酸味の強い品と脂っぽい品を同時に食べると胃腸に負担をかけるからというものや、高価なうなぎを食べ過ぎないように戒めるための方便だったというものなど。冷たいものを食べる機会も多い夏、梅干もうなぎも、食べ過ぎに注意して楽しみましょう。



本当にお世話になった方へ  
「木箱仕様」

贈り物にふさわしい風格と自然のぬくもりを感じさせる木箱に、厳選した梅をひとつひとつ丁寧に箱詰めしてお届けします。



暑い夏こそ、  
梅干を贈りませんか？

「愛顧いただいている方から「石神邑の梅干を食べるようになったきっかけは、ギフトでいただいたから」というお話をうかがうことがあります。「ギフトで梅干をもらうのも初めてで、とても新鮮で嬉しかったです」といったご意見も。昔ながらの作り方には普遍的なおいしさが宿るもの。包装にもこだわって、この夏も、変わらぬ味をお届けします。



花ふきん  
2枚使用

大輪のギフト「花咲く花ふきん包み」

たおやかな魅力あふれる花ふきんを、2枚用いた特別な包み方。大輪の花のようなギフトを、大切な方へ。  
◎お好きな色の「花ふきん」2枚でお包みします。[プラス1,080円(税込)]



いつもおしゃれなあの方へ「花ふきん包み」

蚊帳生地を用いた「花ふきん」で、商品をドレスアップ。全8色からお選びください。  
◎お好きな色の「花ふきん」でお包みします。[プラス540円(税込)]

花咲く花ふきん包み

【商品代金】+【1,080円(税込)】



「花ふきん」を  
2枚使用

●①～⑧より  
お好きな2色の  
組合せを  
お選びください。

※表記以外の組合せも  
可能です。詳しくはお問  
合せください。



花ふきん包み

【商品代金】+【540円(税込)】



「花ふきん」を  
1枚使用

●8色の「花ふきん」より  
お好きな1色を  
お選びください。

- ①さくら ②ツバキ ③ヤマブキ
- ④菜の花 ⑤白百合 ⑥すみれ
- ⑦アヤメ ⑧若葉



※「花ふきん包み」「花咲く花ふきん包み」について：色のご指定がない場合は、任意とさせていただきます。

それは、自然からの贈り物。  
紀州 石神の梅干



石神邑の真髓をお届けします。  
うす塩味梅干

お中元にシンプルな梅干を贈るなら、石神邑の最高傑作である「うす塩味梅干」をお薦めします。使用する梅は味も形も美しくそろったA級品のみを厳選。丁寧に粒ずつ手作業で木箱に詰めており、ふたを開けたときにはつつとりするほどきれいな姿で、まずは目を楽ませてくれます。まろやかな酸味とほのかな甘さがとけあう味わい、大粒ならではのたっぷり果肉。減塩仕上げなので、塩分が気になる方、お子様のいらっしゃるご家庭にも好評です。

しょっぱさ	☆☆☆☆☆	アレルギー表示	
すっぱさ	☆☆☆☆☆	なし	
甘さ	☆☆☆☆☆	可食部100gあたり：95.0kcal	

特大粒 うす塩味梅干 塩分約8%

おいしいものが大好きな方へ「特大粒」。  
「うす塩味梅干」のみ特大粒(4L)もご用意いたしました。  
大きく、美しい、希少な品です。

パッケージ仕様	内容量	商品番号	金額
■木箱	500g	11310	¥ 2,370 (税込)
	1kg	11320	¥ 4,530 (税込)
	1.5kg	11325	¥ 6,550 (税込)
■木箱 + 花ふきん包み	2kg	11326	¥ 8,450 (税込)
	500g	19309	¥ 2,910 (税込)
	1kg	19310	¥ 5,070 (税込)
■木箱 + 花咲く花ふきん包み	500g	19316	¥ 3,450 (税込)
	1kg	19317	¥ 5,610 (税込)
	●化粧箱入り ペット容器	500g	11394
1kg		11383	¥ 4,180 (税込)
500g		11390	¥ 2,110 (税込)
●ペット容器	1kg	11380	¥ 4,060 (税込)

通常粒 うす塩味梅干 塩分約8%

「うす塩味梅干」の通常粒サイズは(2L～3L)でご用意しております。

パッケージ仕様	内容量	商品番号	金額
■木箱	500g	11021	¥ 2,320 (税込)
	1kg	11022	¥ 4,430 (税込)
	1.5kg	11023	¥ 6,400 (税込)
	2kg	11024	¥ 8,250 (税込)
■木箱 + 花ふきん包み	500g	19311	¥ 2,860 (税込)
	1kg	19312	¥ 4,970 (税込)
■木箱 + 花咲く花ふきん包み	500g	19319	¥ 3,400 (税込)
	1kg	19338	¥ 5,510 (税込)
●化粧箱入り ペット容器	500g	11034	¥ 2,180 (税込)
	1kg	11033	¥ 4,080 (税込)
●ペット容器	500g	11029	¥ 2,060 (税込)
	1kg	11028	¥ 3,960 (税込)
◎小分け容器×3 + 化粧箱	300g×3	11508	¥ 4,380 (税込)
◎小分け容器×3	300g×3	11500	¥ 4,200 (税込)

花ふきんの包みをひらいたら...

# 一枚百役、花ふきん。

綿100%の蚊帳生地なので吸収性がよく、洗ってもすぐ乾くので清潔にお使いいただけます。



ご使用前にぬるま湯で水洗いし、のりを落としてからお使いください。漂白剤は酸素系のもをご使用ください。

## 一 キッチンにて

キッチンペーパーがわりに、野菜の水気を吸収。繰り返し使えて経済的。



## 二 濾す、絞る

蚊帳生地目の細かさは、出汁を取るときや茶巾絞りにもおすすめです。



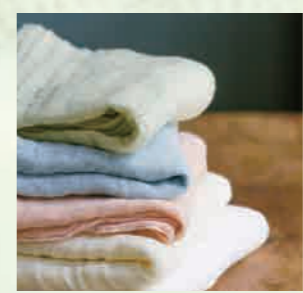
## 三 食器拭きにも

吸水性が高いから、食器拭きにも好適。手が入りにくいグラスの底まで届きます。



## 四 タオルとして

花ふきんを一度洗濯していただく、吸水性が高く、肌ざわりふっくらなタオルに。



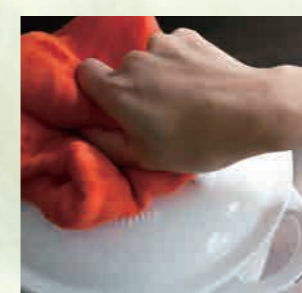
## 五 風呂敷替わりに

お弁当やお裾分けのタッパーなどを包むだけでやさしくおしゃれな印象に。



## 六 鍋つかみとして

綿は熱に強い素材。花ふきんをたたんで使えば、熱い鍋も難なくつかめます。



## 七 台拭きとして

いろいろ使ってくたびれてきたら、台拭きとして。



## 八 最後は...

最後には雑巾として活躍します。



中川政七商店  
中川政七商店は、手織み手織りの麻織物を扱う老舗で、創業は享保元年(1716)にまでさかのぼります。その歴史に裏打ちされた代表作が、綿100%、染め色の美しい「花ふきん」シリーズです。

## 昆布の旨味が生きた傑作。 邑咲

紀州で収穫された梅の中でも特大粒の南高梅を厳選。昆布だしにお酢を加えてじっくり漬け込むと、気品あるおいしさが生まれました。昆布の旨味と梅の酸味が調和した味は、凛とした女性のように美しく優しい印象。塩分控えめで、日本茶と召し上がっていただくのもおすすめです。

邑咲 塩分約8% 可食部100gあたり：99.0kcal

パッケージ仕様	内容量	商品番号	金額
■木箱	500g	16011	¥2,590(税込)
	1kg	16012	¥5,180(税込)



木箱 1kg

## 酸味控えめ、まろやかな味。 かつお味梅

国産赤しそと国産かつお節の特製フレークをふんだんにまぶすことで、まろやかでコクのあるおいしさを実現。かつおの旨みが梅干の酸味を穏やかに引き立てます。

かつお味梅 塩分約8% 可食部100gあたり：95.0kcal

パッケージ仕様	内容量	商品番号	金額
■木箱	500g	14011	¥2,160(税込)
	1kg	14012	¥4,120(税込)
●化粧箱入り	500g	14034	¥2,020(税込)
●ペット容器	1kg	14033	¥3,800(税込)
●化粧箱入り	500g	14019	¥1,900(税込)
●ペット容器	1kg	14018	¥3,680(税込)



木箱 1kg

## お子様にも、本物の味を。 ちびっこ梅

石神島の真髄である「うす塩味梅干」の中でも、特に小ぶりのサイズを厳選した「ちびっこ梅」は、未来を担う子供たちを「食」から育てる、食育の観点から生まれた。塩分を控え、お子様の味覚にも適した仕上がりで、「朝からご飯」にもぴったりです。

ちびっこ梅 塩分約8% 可食部100gあたり：95.0kcal

パッケージ仕様	内容量	商品番号	金額
●化粧箱入り	1kg	11811	¥4,080(税込)
●ペット容器	1kg	11810	¥3,960(税込)



ペット容器 1kg

### ◆ 容器の特徴

石神島の梅干は、木箱もしくはペット容器に詰めてお届けします。用途にあわせて、お選びください。※一部対象外の商品がございます。詳しくは各梅干商品の情報をご確認ください。

- 木箱**：自然育ちの上質な梅に好適な木箱。贈り物にふさわしい風格です。
- ペット容器**：軽くフタの開閉が容易なペット容器は、冷蔵庫での保存にもぴったりです。
- ペット容器+化粧箱**：保存性を重視したペット容器を、シンプルで上質な化粧箱に包みました。
- その他容器**：取りやすい、わけやすさなど、多彩な容器をご用意しています。



しょっぱさ	☆☆☆☆☆
すっぱさ	☆☆☆☆☆
甘さ	☆☆☆☆☆

アレルギー表示  
小麦、大豆



しょっぱさ	☆☆☆☆☆
すっぱさ	☆☆☆☆☆
甘さ	☆☆☆☆☆

アレルギー表示  
小麦、大豆、  
乳成分、りんご



しょっぱさ	☆☆☆☆☆
すっぱさ	☆☆☆☆☆
甘さ	☆☆☆☆☆

アレルギー表示  
なし



アレルギー表示  
りんご

しょっぱさ ☆☆☆☆☆  
すっぱさ ☆☆☆☆☆  
甘さ ☆☆☆☆☆



アレルギー表示  
りんご

しょっぱさ ☆☆☆☆☆  
すっぱさ ☆☆☆☆☆  
甘さ ☆☆☆☆☆



アレルギー表示  
なし

しょっぱさ ☆☆☆☆☆  
すっぱさ ☆☆☆☆☆  
甘さ ☆☆☆☆☆

国産赤しその葉を丁寧の手揉み。そのしぼり汁で、自慢の梅干を艶やかな紅色に染めました。しその風味と梅干の酸味が織りなす味わいは、白ご飯とも相思相愛です。

しそ漬梅干 塩分約13% 可食部100gあたり：20.0kcal

パッケージ仕様	内容量	商品番号	金額
■木箱	500g	12011	¥ 2,320 (税込)
	1kg	12012	¥ 4,430 (税込)
●化粧箱入り ペット容器	500g	12034	¥ 2,180 (税込)
	1kg	12033	¥ 4,080 (税込)
●ペット容器	500g	12019	¥ 2,060 (税込)
	1kg	12018	¥ 3,960 (税込)

## しそ漬梅干



木箱 1kg

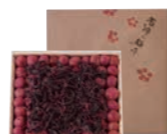
自然の風味、あざやかに。

果肉ふっくら、皮はやわらか。塩味を効かせ、しその風味もたっぷり。上品な一口サイズの紀州産小梅に梅干の魅力凝縮した、通好みの本格小梅です。おにぎりの具やお弁当にもぴったり。

しそ漬小梅 塩分約13% 可食部100gあたり：18.0kcal

パッケージ仕様	内容量	商品番号	金額
■木箱	500g	13011	¥ 2,400 (税込)
	1kg	13012	¥ 4,530 (税込)
●化粧箱入り ペット容器	500g	13034	¥ 2,320 (税込)
	1kg	13033	¥ 4,440 (税込)
●ペット容器	500g	13019	¥ 2,200 (税込)
	1kg	13018	¥ 4,320 (税込)

## しそ漬小梅



木箱 1kg

一口サイズの本格小梅。

小粒だからとあなだるなかれ。梅と塩だけで作った昔ながらの白干梅の魅力を一粒にぎゅっと凝縮した小梅は、毎日のお弁当やおにぎりの具としても使いやすく、副菜のアレンジにもちょうどいいサイズです。料理のほかにも、トレックキングやマラソンなど、運動時の塩分補給にも便利。使える小粒です。

白干小梅 塩分約20% 可食部100gあたり：29.0kcal

パッケージ仕様	内容量	商品番号	金額
■立ちパック	500g	15110	¥ 2,268 (税込)



立ちパック 500g

## 白干小梅

鮮烈なおいしさを小粒に凝縮。



アレルギー表示  
なし

しょっぱさ ☆☆☆☆☆  
すっぱさ ☆☆☆☆☆  
甘さ ☆☆☆☆☆

アレルギー表示  
なし



アレルギー表示  
りんご

しょっぱさ ☆☆☆☆☆  
すっぱさ ☆☆☆☆☆  
甘さ ☆☆☆☆☆

アレルギー表示  
りんご

紀州南高梅を国産蜂蜜で漬けた蜜つこ。従来品よりも塩分を抑え、人気の甘さはそのままに、糖質をカット。いろんなおかずとも相性良しな味わいを、ぜひお試しください。

蜜つこ 塩分約5% 可食部100gあたり：81.0kcal

パッケージ仕様	内容量	商品番号	金額
■木箱	500g	38918	¥ 2,400 (税込)
	1kg	38919	¥ 4,530 (税込)
●化粧箱入り ペット容器	500g	38954	¥ 2,330 (税込)
	1kg	38953	¥ 4,440 (税込)
●ペット容器	500g	38921	¥ 2,210 (税込)
	1kg	38920	¥ 4,320 (税込)

## 蜜つこ



木箱 1kg

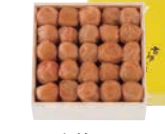
優しく、甘く、おちつく味。

紀州南高梅に国産温州みかんの果汁を加えて漬けたんだオリジナル梅干。やわらかな食感と超低塩仕立てのフルーティな味わいは、まるで果実。冷やすと、いっそうおいしくなります。

みかん梅 塩分約5% 可食部100gあたり：119.0kcal

パッケージ仕様	内容量	商品番号	金額
■木箱	500g	17211	¥ 2,400 (税込)
	1kg	17212	¥ 4,530 (税込)
●化粧箱入り ペット容器	500g	17214	¥ 2,330 (税込)
	1kg	17213	¥ 4,440 (税込)
●ペット容器	500g	17203	¥ 2,210 (税込)
	1kg	17202	¥ 4,320 (税込)

## みかん梅



木箱 1kg

デザート感覚で楽しむ一粒。

賞味期限は製造日より **1年**  
おいしさそのまま長期保存。

■備蓄梅 (うす塩味梅干×1、白干梅×1)

パッケージ仕様	内容量	商品番号	金額
◎巾着袋入	1セット	4208	¥ 1,350 (税込)

■備蓄梅 (うす塩味梅干×2)

パッケージ仕様	内容量	商品番号	金額
◎巾着袋入	1セット	4209	¥ 1,350 (税込)

■備蓄梅 (白干梅×2)

パッケージ仕様	内容量	商品番号	金額
◎巾着袋入	1セット	4210	¥ 1,350 (税込)

1パック約8粒入  
1セット2パック入なので  
合計約16粒入

4人家族の場合  
4日分

※1人1日1粒食べた場合  
※農林水産省によると家庭備蓄は最低3日分、可能ならば1週間分が推奨されています。



1セット2パック入  
(味の組合せはお選びいただけます)

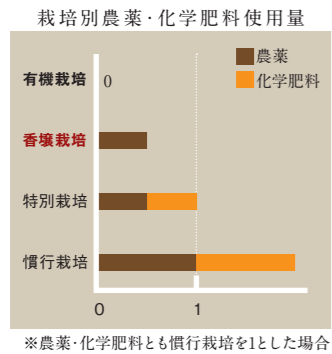
石神邑の独自製法で、長期保存とおいしさの両方を実現。防災袋等にも入れやすい巾着付きです。



## 備蓄梅

もしものときも頼れます。

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とよいですよ。



石神の地に宿る自然の力を今以上に引き出すことで、梅干をもっとおいしく、より安心して召し上がっていただける品にできないか。そうした想いから、石神邑独自の栽培方法「香壤栽培」はスタートしました。

もとより石神地区には、日照時間の長さや気温の寒暖差、水はけの良さという地の利がありました。さらに、多くのミネラルを含む黒潮の風、それを受け止める標高400mの大蛇峰と、良い梅を生み、育てるための好条件が揃っていたのです。

### 自然の力を最大限に。



# 梅づくりを根っこから考え、 たどりついた「香壤栽培の梅干」



しょうばさ	☆☆☆☆☆
すっぱさ	☆☆☆☆☆
甘さ	☆☆☆☆☆

アレルギー表示  
なし

※農林水産省による有機食品の認証、和歌山県有機認証協会(WOCA)の認証を受けています。

石神邑の独自栽培法・香醸栽培によって実現した、まろやかな風味と目の覚めるような酸味をあわせもつ白干梅。土づくりから手掛けた、ほかにはない味わいをお届けします。

香壤栽培の白干梅 塩分約20% 可食部100gあたり：29.0kcal

パッケージ仕様	内容量	商品番号	金額
■木箱	500g	15111	¥ 2,160 (税込)
	1kg	15112	¥ 4,120 (税込)
●化粧箱入り ペット容器	500g	15134	¥ 2,020 (税込)
	1kg	15133	¥ 3,800 (税込)
●ペット容器	500g	15119	¥ 1,900 (税込)
	1kg	15118	¥ 3,680 (税込)

独自栽培法のまろやかさ。  
香壤栽培の白干梅

梅本来のおいしさを堪能。  
有機白干

化学合成農薬・化学合成肥料・除草剤等、一切不使用。梅本来のおいしさを最大限に引き出しました。自社グループ農園「濱田農園」で育てた梅のみを用いることで実現した、有機梅干です。シンプルながら奥深い味わいをお楽しみください。

有機白干 塩分約20% 可食部100gあたり：29.0kcal

パッケージ仕様	内容量	商品番号	金額
●化粧箱入り ペット容器	500g	15051	¥ 2,280 (税込)
	500g	15050	¥ 2,160 (税込)



香壤栽培で使用  
する肥料は化学肥料を一切使用しておりません。丁寧に耕し、梅の木に空気を  
おくりこみます。さらに、草刈りを人の手で行うことで、除草剤不使用も実現。  
これらの取り組みは和歌山県が設定する基準（農薬・化学肥料を半分以上に抑える）も満たしており、特別栽培農産物の認証を受けています。



### 始まりは、土づくり。

その力を存分に活かすために達したのは、農薬を半減させ、化学肥料と除草剤は一切使用しない、という結論でした。そのハードルは決して簡単に超えられるものではありません。実現のためには、梅の木だけでなく、土壌から見直す必要があります。

## 香壤栽培の梅干 五穀酢仕立て



しょうばさ	☆☆☆☆☆
すっぱさ	☆☆☆☆☆
甘さ	☆☆☆☆☆

アレルギー表示  
なし

体に優しい素材を厳選しました

五穀酢  
黒酢  
三温糖  
蜂蜜  
国産

香壤栽培によって育てられた自慢の梅に、黒酢と五穀酢、国産蜂蜜や三温糖を加えて仕上げました。ほんのりとした甘みと、さっぱりした後味。\*アレルギーフリーというのも、特徴のひとつ。隅々まで行き渡った自然の恵みをそのままに味わう、ほかにはない特別な梅干。10余年をかけて辿り着いたこのおいしさを、ぜひ一度ご賞味ください。

※表示推奨項目を含む28品目

香壤栽培の梅干  
五穀酢仕立て 塩分約5% 可食部100gあたり：103.0kcal

パッケージ仕様	内容量	商品番号	金額
■化粧箱入り ペット容器	500g	11908	¥ 2,300 (税込)
	1kg	11909	¥ 4,300 (税込)
■ペット容器	500g	11901	¥ 2,180 (税込)
	1kg	11902	¥ 4,180 (税込)

※容器を変更しました。

【エコ容器】から、  
【ペット容器】に変更となりました。



うす塩味梅肉 塩分約8% 100gあたり：95.0kcal

パッケージ仕様	内容量	商品番号	金額
◎チューブ容器	340g	11059	¥ 864 (税込)
◎ペット容器	1kg	11053	¥ 2,160 (税込)

しそ漬梅肉 塩分約13% 100gあたり：20.0kcal

パッケージ仕様	内容量	商品番号	金額
◎チューブ容器	340g	12025	¥ 864 (税込)
◎ペット容器	1kg	12023	¥ 2,160 (税込)

白干梅肉 塩分約20% 100gあたり：29.0kcal

パッケージ仕様	内容量	商品番号	金額
◎チューブ容器	340g	15060	¥ 864 (税込)
◎ペット容器	1kg	15061	¥ 2,160 (税込)

毎日のお料理に、酸っぱい味方。  
梅肉 3種

梅肉をペースト状にした人気商品。生野菜やクラッカーなどにつけて食べたり、お料理の隠し味にも活躍します。お子様のいらっしやるご家庭へのギフトにもおすすめです。

●白干梅肉	アレルギー表示 なし
●しそ漬梅肉	アレルギー表示 りんご
●うす塩味梅肉	アレルギー表示 なし