



表紙：
濱田 朝康

大学院卒業後、大手企業に就職。その後、故郷に戻り14年。現在は専務取締役として社長を支える。若者の梅離れへの懸念から商品開発にも力を入れ、特に石神の梅を使った梅酒を世界に発信すべく、日々奮闘している。目指すはアジアの梅酒王。収穫期には3人の我が子と共に梅しごとへ赴き、自身の幼少期を思い起こしながら、梅と共に育ち、梅に育てられていくことの喜びを噛みしめている。

二〇二三年
夏カタログ



公益社団法人日本通信販売協会

石神邑LINE公式アカウント
友達登録キャンペーン実施中

6/30(金)まで

期間中、石神邑公式アカウントをフォローしていただいた方の中から抽選で50名様に送料無料クーポンが当たるチャンスぜひこの機会にご登録をお願いします。

●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! フォローよろしくお願いします。



facebook



Instagram



LINE

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>

石神邑ホームページ▶



株式会社 石神邑 〒646-0101 和歌山県田辺市上芳養391番地



誇りをくれる

この地に乾杯を。

日常の風景なのに、

決してあたりまえとは思えない。

そんな瞬間が、石神の地ではいくつも訪れます。

美しい、とか、奇跡の、といった

形容では追いつかない、

そこに立つ人の心と響きあう景色が、

ときおり、そして無数に、紡がれるのです。

最初にこの地で暮らしはじめた人々は、

見事な梅林のひろがる未来を夢見たでしょうか。

厳しい表情を見せることの多い土地が、

いつか豊かな恵みをもたらしてくれると

信じていたでしょうか。

得も言われない景色を前にしたとき、

誇り高き味わいを用意できたとき、

私たちはこの土地に根を下ろし、

生活を築いてきた先人への敬意を

あらためて深めます。

皆様のお手元にお届けするのは、

数百年の歴史の上にできたおいしさ。

お客様にもそのことを実感していただけるよう、

ひとつの作業もおろそかにすることなく、

日々の仕事に取り組んでいきます。

受け継いできた誇りを、

より良い形で未来へのこしていくために。



二〇二三年 夏カタログ

目次

特集 この土地は、梅酒のためのヴィンテージ。 04

紀州 石神の梅干 08

◎うす塩味梅干

◎邑 咲 ◎こく旨梅干 ◎ちびっこ梅

◎蜜っこ ◎みかん梅 ◎かつお味梅

◎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

◎Orchard CODO 3本セット

◎食べくらべセット ◎飲みくらべセット ◎うめ三味セット

◎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

石神邑の梅酒 26

◎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 ◎CODO

石神邑の梅シロップ ◎梅搾り・ノンアルコール 31

梅あぶらシリーズ 32

梅干ラボ 34

うめ旨焼きたれ、うめドレッシング、うめ塩、梅のおぼしめし
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)

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(小山安吉醸造元、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P13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。土壌からこだわって育てている梅が、今年も豊作となりました。自慢の梅を用いた梅酒たちも、仕込みから出荷まで一貫して行っている確かな品ばかりです。世に果実酒は多くあれど、梅酒ほど素晴らしいキユールはありません。健康維持に必要な成分が含まれていることに加え、味わいの芳醇さも特筆すべきものです。石神邑の梅干と梅酒を、暑い夏を乗り切るおともにお選びいただけますと幸いです。



紀州石神邑 濱田 洋

この土地は 梅酒のための ヴィラージュ。

梅の郷であるこの地だから
ほかにない味わいが生まれる。
山あいを吹きわたる風。
大地に染み込んでいく雨。
あまねくすべてを照らす光。
幾世紀もの時がもたらした一杯を、
石神邑からお届けします。



私たちがつくるのは、 長い歴史の今日というページ。

山間部に位置する石神の地は、ぐるりを緑に囲まれ、遠くには海を眺めることもできる、ゆつたりとした時間の流れる場所です。豊かな自然と裏腹に、急峻な傾斜地もあることから農耕に適さないと思われていましたが、江戸のころ、梅の栽培が奨励されたことが転換点となり、以来、梅の郷として発展してきました。
長い歴史のなかでは、豊作の年もあれば、そうでない年もありました。苦しい時代もあったことは想像に難くありませんが、幾多の艱難^{かんなんしんく}辛苦を乗り越えてこの梅の郷を守ってくれた先人たちに感謝しながら、私たち石神邑のスタッフは、自分たちもまた歴史のページを担っているのだという意識を持って、この地を未来にないでいけるよう、日々



2006年に植樹した際の様子。防風林も育っており、すべての工程で試行錯誤しながら、自社農園そのものを育てていきました。

の仕事に勤しんでいます。

梅酒づくりも、そうした仕事のひとつです。
石神邑が梅酒を手掛けるようになったのは2006年のこと。その背景には、自社農園の新ファーム完成がありました。化学肥料を一切使用しない独自の栽培方法「香壤栽培」や「有機栽培」を実践する場所として構えた自社農園ですが、完熟梅だけを用いた梅酒づくりが可能となったのも、その場所のおかげです。

この邑の一員として すべてをじっくり丁寧に。

梅の一大産地である和歌山県には梅酒メーカーも多いのですが、梅の栽培から一貫して自社で取り組んでいる企業は、そう多くありません。土づくりからこだわった梅酒となると、かなりめずらしい取り組みといえるでしょう。

自社農園を構えるにあたっては、高品質の果実を効率よく栽培するために、ワイナリーを参考とした平地を造成しました。さらに、梅酒をつくるようになってからは、フランスのシャトーを参考にすることも増えました。

シャトーとは「城」を意味する言葉で、お城のように立派な醸造所でワインを製造していたことからその名がつけられたそうです。ラベルにシャトーの文字が記されていれば、それは、ブドウ

の栽培から収穫、ワインの瓶詰めに至るまで、製造工程を一貫して行う生産者の品であること

を意味しています。その名称に倣うのであれば、私たちはさながら梅酒づくりの「ヴィラージュ(村)」といったところかもしれません。
石神の地で梅の栽培や加工を生業に生活の糧を得る私たちは、ひとつの共同体として生きていくといえます。石神邑(いしがみむら)という社名にもその想いは表れており、スタッフひとりひとりがまさにヴィラージュの一員なのです。



用語の豆知識

「シャトー」と「ドメーヌ」の意味と違い

ワインのラベルに書かれた「シャトー」と「ドメーヌ」は、いずれもフランスワインの生産者を指す名称で、「シャトー」は主にボルドー地方、「ドメーヌ」は主にブルゴーニュ地方で使用されます。ボルドーではひとつの畑をひとつのシャトーが所有している一方、ブルゴーニュではひとつの畑を複数の所有者で共有している、といった違いがあるそうです。



梅の栽培に適した土壌に仕立て、樹勢を保つことで梅の収穫量が安定。苗木作りから、剪定、接ぎ木、防除作業等を経て、収穫時期には樹下にネットを敷き詰めます。完熟して自然に落下した果実を、人の目と手で確かめながら収穫します。



- ① 収穫した原料梅をしっかり洗浄し、一粒ごとにサイズや品質を選別。
- ② 野外設置タンクに原料梅と混合液を漬込み、自然の寒暖差で熟成促進。
- ③ 漬け終えた梅を取り出したあとも熟成を続け、さらに深みのある味へ。
- ④ 熟成させた原酒を調合タンクへ移し、商品ごとの味つけを施します。
- ⑤ 最高の品質を目指し、アルコール度数や甘味・酸味などの検査を実施。
- ⑥ できあがった梅酒を、商品ごとに一本一本ボトルングしていきます。
- ⑦ 充填された梅酒製品は一本ずつ厳しく、丁寧に検品を行います。
- ⑧ 検品をクリアした品のみラベルを添付、しっかり梱包して出荷します。



私たちの自慢の梅酒です!



知恵と工夫でつないでいく この自然という偉大な循環。

石神邑の梅酒は、果樹が育つための土からこだわってつくっています。詳細は「香壤栽培」の解説に譲りますが、化学肥料や除草剤を用いることなく、丁寧に土地を耕し、梅の木に空気を送りこむことで、この地でしか育たない梅が実を結ぶのです。

昨今「テロワール」という考え方が日本においても認知されるようになりました。もとは「土地」を意味するフランス語から派生した概念で、作物が育つ環境そのものを指します。ワインやお茶など、同じ品種であっても生育する土地によって味わいが変わるのは広く知られたところですが、石神地区は土壌だけでなく、日照時間の長さや、ミネラルを多く含んだ風など、梅を栽培するのにこれ以上は望めないほどのテロワールだといえるでしょう。

この恵まれた環境を保ちながら、新しい可能性を追求していくには、人の都合を優先するのではなく、いかに自然と調和していくかが問われます。いたずらに新しい道具や手法を取り入れるのではなく、いまあるもの、古くから受け継いできたものを、どのように活用していくか。その部分に知恵を絞らなくてはなりません。

たとえば、剪定で出た枝はチップに変えて堆肥や火起こしに使うなど、いまで言うところのサス

梅酒にも活かしてきます。

洗浄・選別を終えた梅は、漬込み用のタンクへ。独自の割合であらかじめ調合しておいたアルコールと糖の混合液に原料梅を漬込みます。一度漬け込んで終わりではなく、アルコールや糖を複数回に分けて加える独自の「5段階糖抽出法」を用いて、梅の成分をじっくりと抽出していきます。

石神邑のタンクは屋外に設置されており、自然の寒暖差を利用して熟成を促していることも、こだわりのひとつ。自然の力をおおいに借りながら、梅酒の熟成を進めます。

最高の品質へたどりつくための 長い時間と厳しい目線。

タンクでの熟成は最低でも1年以上。人の手と自然の恵恵との共同作業で、まろやかでコクのある原酒ができあがります。原酒は調合タンクに移され、商品ごとの個性をより際立たせるために、和三盆糖やゆず果汁など、個々の特徴に合わせた味つけをほどこしていきます。これらの工程を着実に進めていくことで、苦味が少なく、まろやかでコクのあるおいしさを実現します。

また、漬けあがった梅酒に対して、アルコール度数や甘味・酸味など、多岐にわたる項目の検査を行います。完熟梅が持つ芳醇さを梅酒においてもちろんと発揮できているかどうか、厳しい目線で最高の品質を目指します。

テナブルな取り組みを、私たちは古くから実践してきました。果実の必要な部分以外は農園の外に持ち出さない、という前提のもと、工夫できることは積極的に実行していく。それが、梅の民として生きる私たちの矜持でもあり、その成果は梅酒づくりにおいても発揮されています。

収穫、洗浄、選別、漬込み。 おいしい梅酒へ二歩ずつ。

ここからは、梅酒ができるまでの工程をひとつずつ紹介します。

まずは収穫。ご自宅で梅酒を漬けられたことのある方は「梅酒＝青梅」という印象をお持ちかもしれませんが、石神邑では、黄色くなつて自然落下した完熟梅のみを使用します。そのため、収穫期にはスタッフが毎朝農園を訪れ、その日に漬け込むための果実を傷つけないよう、丁寧に拾い集めてまいります。この完熟梅こそが、香りよくフルーティな梅酒の原点となります。

収穫された原料梅は農園内の施設に運ばれ、しっかりと洗浄されます。その後、「一粒ごと」にサイズや品質を確認し、梅酒づくりに適した果実を選別していきます。完熟梅は青梅とちがって、収穫したその日のうちに漬込みまで進めなくてはなりません。また、そうすることによって、完熟梅に備わった香りと風味がそのまま

熟成や調合を経て完成した梅酒は、商品にあわせて「升瓶やミボトルなど、それぞれの容器へ」充填されていきます。その後、1本ごとに検品を実施。最後の最後までプロの目線で厳正な検査を積み重ねていくことで、胸を張って送り出せる1本へと仕上げていきます。

この地でしか生まれない梅酒を、 彩りゆたかに、これからも。

ここまでお読みいただいたとおり、石神邑の梅酒は、この地だからこそ生まれ、磨かれる、またとない品です。自社農園のスタートが実質的な梅酒づくりの第一歩ですが、テロワールの観点から考えるならば、石神邑の梅酒は、数百年の歴史の上にもたらされた奇跡の一杯、ともいえそうです。すくなくとも、梅の民としてこの地に生きる私たちは、その意識を胸に、毎年の梅酒を仕込み、熟成した梅酒をボトルングしています。

今後も、より多くの方に梅酒を楽しんでいただけるよう、新商品の開発も随時進めています。自然相手の側面も多く、試行錯誤の日々ですが、すべての味を「自慢の味」としてお届けするために、精進を重ねてまいります。梅酒のヴェイラー・ジュ・石神邑のこれからに、どうぞ、ご期待ください。

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ほ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の果肉。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	¥ 2,500 (税込)
	1kg	11320	¥ 4,550 (税込)
	1.5kg	11325	¥ 6,550 (税込)
	2kg	11326	¥ 8,450 (税込)
■木箱 + 花ふきん包み	500g	19309	¥ 3,050 (税込)
	1kg	19310	¥ 5,100 (税込)
■木箱 + 花咲く花ふきん包み	500g	19316	¥ 3,600 (税込)
	1kg	19317	¥ 5,650 (税込)
●化粧箱入り ペット容器	500g	11394	¥ 2,330 (税込)
	1kg	11383	¥ 4,440 (税込)
●ペット容器	500g	11390	¥ 2,210 (税込)
	1kg	11380	¥ 4,320 (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	¥ 2,450 (税込)
	1kg	11022	¥ 4,450 (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	¥ 3,000 (税込)
	1kg	19312	¥ 5,000 (税込)
■木箱 + 花咲く花ふきん包み	500g	19319	¥ 3,550 (税込)
	1kg	19338	¥ 5,550 (税込)
●化粧箱入り ペット容器	500g	11034	¥ 2,280 (税込)
	1kg	11033	¥ 4,340 (税込)
●ペット容器	500g	11029	¥ 2,160 (税込)
	1kg	11028	¥ 4,220 (税込)
◎小分け容器×3 + 化粧箱	270g×3	11508	¥ 4,380 (税込)
◎小分け容器×3	270g×3	11500	¥ 4,260 (税込)

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、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

濃い味わいと、高い満足感。

こく旨梅干

石神邑の梅干の中で最も旨みが濃く、梅の風味も感じられる一粒は、まるで一品のおかずのよう。すっぱさも、しょっぱさも、抑えつつ、食べたあとの満足感が高め。塩分約7%と、健康志向の方にもおすすめです。

こく旨梅干 塩分約7% 可食部100gあたり：73.0kcal

パッケージ仕様	内容量	商品番号	金額
■木箱	500g	11410	¥ 2,500 (税込)
	1kg	11420	¥ 4,550 (税込)
●化粧箱入り ペット容器	500g	11494	¥ 2,330 (税込)
	1kg	11483	¥ 4,440 (税込)
●ペット容器	500g	11490	¥ 2,210 (税込)
	1kg	11480	¥ 4,320 (税込)



木箱 1kg

お子様にも、本物の味を。

ちびっこ梅

石神邑の真髓である「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 ペット容器	1kg	11811	¥ 4,340 (税込)
	1kg	11810	¥ 4,220 (税込)



ペット容器 1kg



アレルギー表示
小麦、大豆

しょっぱさ	☆☆☆☆☆
すっぱさ	☆☆☆☆☆
甘さ	☆☆☆☆☆

新発売



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

しょっぱさ	☆☆☆☆☆
すっぱさ	☆☆☆☆☆
甘さ	☆☆☆☆☆



しよっぱさ ☆☆☆☆☆
すっぱさ ☆☆☆☆☆
甘さ ☆☆☆☆☆

アレルギー表示
なし

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、白い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：23.0kcal

パッケージ仕様	内容量	商品番号	金額
■木箱	500g	12011	¥ 2,450 (税込)
	1kg	12012	¥ 4,450 (税込)
●化粧箱入り ペット容器	500g	12034	¥ 2,280 (税込)
	1kg	12033	¥ 4,340 (税込)
●ペット容器	500g	12019	¥ 2,160 (税込)
	1kg	12018	¥ 4,220 (税込)

しそ漬梅干

自然の風味、あざやかに。



木箱 1kg



しよっぱさ ☆☆☆☆☆
すっぱさ ☆☆☆☆☆
甘さ ☆☆☆☆☆

アレルギー表示
なし

紀州南高梅を国産蜂蜜で漬けたんだはちみつ梅干(蜜つ)。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いな味わいを、ぜひお試しください。

はちみつ梅干(蜜つ) 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	¥ 2,500 (税込)
	1kg	38919	¥ 4,550 (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)

はちみつ梅干(蜜つ)

優しく、甘く、おちつく味。



木箱 1kg



しよっぱさ ☆☆☆☆☆
すっぱさ ☆☆☆☆☆
甘さ ☆☆☆☆☆

アレルギー表示
りんご

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	¥ 2,500 (税込)
	1kg	13012	¥ 4,550 (税込)
●化粧箱入り ペット容器	500g	13034	¥ 2,330 (税込)
	1kg	13033	¥ 4,440 (税込)
●ペット容器	500g	13019	¥ 2,210 (税込)
	1kg	13018	¥ 4,320 (税込)

しそ漬小梅

一口サイズの本格小梅。



木箱 1kg



しよっぱさ ☆☆☆☆☆
すっぱさ ☆☆☆☆☆
甘さ ☆☆☆☆☆

アレルギー表示
りんご

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、いつ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	¥ 2,500 (税込)
	1kg	17212	¥ 4,550 (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

デザート感覚で楽しむ一粒。



木箱 1kg



しよっぱさ ☆☆☆☆☆
すっぱさ ☆☆☆☆☆
甘さ ☆☆☆☆☆

アレルギー表示
なし

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しく、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、トレーニ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
●化粧箱入り ペット容器	500g	15109	¥ 2,330 (税込)
	500g	15110	¥ 2,210 (税込)

白干小梅

鮮烈なおいしさを小粒に凝縮。



ペット容器 500g



しよっぱさ ☆☆☆☆☆
すっぱさ ☆☆☆☆☆
甘さ ☆☆☆☆☆

アレルギー表示
小麦、大豆、
乳成分、りんご

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

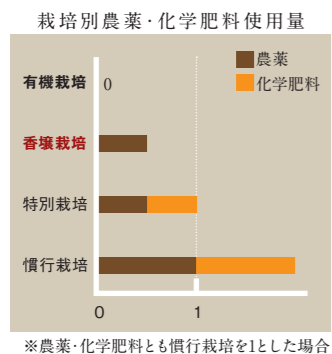
パッケージ仕様	内容量	商品番号	金額
■木箱	500g	14011	¥ 2,450 (税込)
	1kg	14012	¥ 4,450 (税込)
●化粧箱入り ペット容器	500g	14034	¥ 2,280 (税込)
	1kg	14033	¥ 4,340 (税込)
●ペット容器	500g	14019	¥ 2,160 (税込)
	1kg	14018	¥ 4,220 (税込)

かつお味梅

酸味控えめ、まろやかな味。



木箱 1kg



有機肥料 農薬 1/2

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。

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。



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」

自然の力を最大限に。

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

塩分約5%



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	500g	11908	¥ 2,300 (税込)
■ペット容器	1kg	11909	¥ 4,300 (税込)
■化粧箱入り	500g	11901	¥ 2,180 (税込)
■ペット容器	1kg	11902	¥ 4,180 (税込)

※容器を変更しました。



アレルギー表示
なし

しょっぱさ	☆☆☆☆☆
すっぱさ	☆☆☆☆☆
甘さ	☆☆☆☆☆

※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。

アレルギー表示
なし

しょっぱさ	☆☆☆☆☆
すっぱさ	☆☆☆☆☆
甘さ	☆☆☆☆☆

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:23.0kcal

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)

梅干の果肉をベ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、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。

梅肉 3種

●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

独自栽培法のまるやかさ。香壤栽培の白干梅

石神邑の独自栽培法・香壤栽培によって実現した、まる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	¥ 2,450 (税込)
	1kg	15112	¥ 4,450 (税込)
●化粧箱入り	500g	15134	¥ 2,280 (税込)
●ペット容器	1kg	15133	¥ 4,340 (税込)
	500g	15119	¥ 2,160 (税込)
	1kg	15118	¥ 4,220 (税込)

アレルギー表示
なし

梅本来のおいしさを最大限に引き出すため、化学合成農薬・化学合成肥料・除草剤等は一切使わずに育てた梅のみを用いた、有機梅干です。梅の郷である石神地区で生まれた、シンプルながらも奥深い味わいを、ぜひお楽しみください。

梅本来のおいしさを最大限に引き出すため、化学合成農薬・化学合成肥料・除草剤等は一切使わずに育てた梅のみを用いた、有機梅干です。梅の郷である石神地区で生まれた、シンプルながらも奥深い味わいを、ぜひお楽しみください。

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	500g	15051	¥ 2,330 (税込)
●ペット容器	500g	15050	¥ 2,210 (税込)

アレルギー表示
なし



中川政七商店

中川政七商店は、手織り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。

花ふきんの包みをひらいたら...

一枚百役、花ふきん。



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。



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。



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。



二 濾す、絞る
蚊帳生地目の細かさ、出汁を取るときや茶巾絞りにもおすすめです。



七 台拭きとして
いろいろ使ってきたびれてきたら、台拭きとして。



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。



八 最後は...
最後には雑巾として活躍します。



四 タオルとして
花ふきんを一度洗濯していただくと、吸水性が高く、肌ざわりふっくらなタオルに。

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。

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「石神色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枚でお包みます。[プラス1,100円(税込)]



いつもおしゃれなあなたへ「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」でお包みます。[プラス550円(税込)]

花咲く花ふきん包み

【商品代金】+【1,100円(税込)】



●A~Fより好きな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】+【550円(税込)】



●8色の「花ふきん」より好きな1色をお選びください。



※「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。

◆ 容器の特徴

石神色の梅干は、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最適な木箱。贈り物にふさわしい風格です。
- ペット容器**
 - 軽くて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でお包みました。
- その他容器**
 - 取りやすさ、わけやすさなど、多彩な容器をご用意しています。



個包装 (9粒入木箱)

内容量	商品番号	金額
1セット	18219	¥ 2,300 (税込)

セット内容:特大粒 個包装 3種 9粒入 (うす塩味梅干×3/邑咲×3/蜜っこ×3)



花ふきん包み セット 個包装 (9粒入木箱)

内容量	商品番号	金額
1セット	18207	¥ 2,850 (税込)

セット内容:特大粒 個包装 3種 9粒入 (うす塩味梅干×3/邑咲×3/蜜っこ×3)、花ふきん×1



花咲く 花ふきん包み セット 個包装 (9粒入木箱)

内容量	商品番号	金額
1セット	18206	¥ 3,400 (税込)

セット内容:特大粒 個包装 3種 9粒入 (うす塩味梅干×3/邑咲×3/蜜っこ×3)、花ふきん×2

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



9粒入個包装木箱

梅華吟選の梅干三種を詰め合わせた、見た目にも華やかさが漂う、特別なギフト。花ふきんと組み合わせも、たいへんご好評をいただいております。

想いを伝えて、心を結ぶ。そんな願いを込めて命名しました。「うす塩味梅干」「邑咲」「はちみつ梅干(蜜っこ)」3種の味を、和の装いでラッピング。ひと味違った贈り物として高い人気を誇っています。



結び梅結

内容量	商品番号	金額
1セット	8228	¥ 1,600 (税込)

セット内容:特大粒 個包装 3種 6粒入 (うす塩味梅干×2/邑咲×2/蜜っこ×2)

●のし紙の対応について
※のし紙をお付けする場合は、水引や飾り紐は付属致しません。ご了承ください。



結び梅結 (ゆい)

強い想いを重ねて伝えるギフトセット。

桐材を使用した本格木箱に、それぞれ「うす塩味梅干」「邑咲」「はちみつ梅干(蜜っこ)」を詰め合わせました。豪華な三段重を色鮮やかな風呂敷に包んでお届けします。大切な方の喜ぶ顔が浮かんできそうな、とっておきのギフトセットです。



かさね三段風呂敷包み

内容量	商品番号	金額
1セット	18970	¥ 6,480 (税込)

セット内容:特大粒 個包装 3種 各9粒入 (うす塩味梅干×9/邑咲×9/蜜っこ×9)



かさね三段風呂敷包み

◎風呂敷の色は写真①②から
お選びいただけます。
ご注文とあわせてご用意ください。



格調高い味。一粒の至福。



商品:かさね三段風呂敷包み



うす塩味梅干 塩分約8%



邑咲 塩分約8%



はちみつ梅干(蜜っこ) 塩分約5%

石神邑を代表する3種の梅干で、ご用意いたしました。

石神邑の最高級個包装シリーズ「梅華吟選」。包みをほぐしたとき、香り、味わいに、格の違いを感じていただける、またとない逸品です。「包み」や「結び」にも、こだわった、バラエティ豊かなラインナップは、季節のご挨拶だけでなく、ご返礼やちょっとしたプレゼントにも。

