



表紙：
野村 樹里、田組 智恵子

石神邑のレシピを担当する二人。野村は電話での受注業務をメインに、カタログ制作や商品開発にも携わる。田組は品質管理担当で、石神邑の商品に対して各種検査を行っている。それぞれの持ち場で梅干の魅力を守り、伝える二人にとって最高の瞬間は、お客様に「おいしい」とおっしゃっていただけるとき、とのこと。

二〇二〇年
冬カタログ



公益社団法人日本通信販売協会

facebook Instagram

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



石神邑
2021年卓上カレンダー

プレゼント!

石神邑の四季を記録した「石神邑カレンダー」を、今年も商品をご注文いただいた方に、先着順にてプレゼントいたします。数量に限りがございますのでお早めのご注文をお待ちしております。

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



あなたの 笑顔 を 思い浮かべて。

ごちそうでいっぱいのお食卓を
みんなで囲んで
おしゃべりする。
そんな機会が一日も早く
戻ってくることを祈りながら、
新しい年を迎えるであろう、
この冬。
残念な気持ちには
拭いきれませんが、

ご自宅でのひとときを
すこしでも楽しいものに
していただきたいくて、
普段よりも
ちよつとだけ華やかな
梅レシピをご用意しました。

つぎに集まる日をイメージして、
大切な人の笑顔を思いながら
自分なりのアレンジを
考えるのも楽しそう。
笑う門には福来る
梅はその日の難逃れ
昔ながらの
ふたつの言葉を添えて
とっておきのおいしさを
お届けします。



二〇二〇年冬カタログ

目次

特集 おいしさ広がる梅の魔法。…………… 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

◎香葉栽培の白干梅 ◎有機白干 ◎梅肉(3種)

◎香葉栽培の梅干(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 ◎みんな元気セット

◎食べくらベセット ◎飲みくらベセット ◎うめ三昧セット

◎干支飾りセット2種 ◎招福梅セット2種 ◎大福茶セット

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27品目不使用」4品)
…………… 34

邑じまん(みかん、もみしそ、梅シヤム、梅酢、梅うどん、種ぬき梅、梅エキス)
…………… 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

ご挨拶

日頃はお引き立て賜りありがとうございます。
今回は梅を取り入れた美味しい料理の数々をご
紹介しております。私は梅干にわさびをつけた
「梅わさ」を酒の肴にするのが大好きですが、日本
の食文化を代表する梅干は個々人の趣向に寄り
添いながら、健康の源としても愛されてきまし
た。そしていま、その味と効能が改めて見直されつ
つあります。厳しい時代ではありますが、梅を育て
られることに感謝しながら、美味しい梅干をこれ
からもお届けしてまいります。



紀州石神邑
濱田洋



パーティーメニュー、と聞いてしまうと尻込みしてしまう気持ち、わかります。ここでは頭を切り替えて、素材から特別な品を用いるのではなく、普段のメニューをおめかししてみる気持ちでアレンジしてみましょう。

たとえばクリスマスの定番・フライドチキン。石神邑では「しそ漬梅干」を混ぜ込んで、おいしさのアクセントに。骨の部分に持ち手の飾りをつければ、パーティー感もアップ。赤しその香りと梅干の酸味が加わったチキンは、お正月にもよろこばれそうです。

並べるだけで華やかさを演出してくれるローストビーフは、時短料理の代表格。肉料理全般と相性抜群な「うめ旨焼きたれ」で特製ソースを用意すれば、肉の旨味と絡み合い、奥深い味わいを楽しめます。ポイントは、お肉を焼いたあとのフライパンでソースの材料を混ぜること。肉汁と溶けあうことでおどろくほど本格的な味に！

得意料理におめかしを。
まずは主役の肉料理。



定番メニューたちも 梅レシピで新趣向。

お惣菜やデリバリーもいいけれど、今年の冬はいつもとひと味ちがうアレンジでパーティーメニューを楽しんでみませんか。健康面でも注目を集める梅干を素材や味つけに使用して、見映えもきれいに盛り付けて。みんなの笑顔と健康を願う梅レシピ、一挙公開です。

特集

おいしさ広がる
梅の魔法。



肉の旨味を引き立てる
【ローストビーフ石神ソース】

粗熱をとった牛モモブロックは冷蔵庫で冷やすとスライスしやすくなります。ソースはしばらく置いて味をなじませると、よりおいしく！

※「うめ旨焼きたれ」について詳しくはP35をご覧ください。

【材料(4人分)】
・牛ももブロック 約300g
・塩・こしょう …… 適量
・石神ソース
玉ねぎ(1/2玉)、ニンニク(1片)、赤ワイン(大さじ1と1/2)、うめ旨焼きたれ(大さじ2)、わさび(小さじ1)

【作り方】
①室温に戻した牛もも肉に塩・こしょうをすりこみ、強火のフライパンで全体に焼き色がつくまで焼く。
②①をアルミホイルで包み、空気を抜きながらジップブロックに入れ、さらに2重にジップブロックに入れる。
③たっぷりのお湯を沸かし、沸騰したら②を袋ごと入れて3分間沸騰させつつ、火を止めて肉が浮いてこないようお皿などで沈め、蓋をして20分放置。
④お湯から袋を取り出し、アルミホイルもはずしてお肉の粗熱を取る。薄くスライスして完成。
⑤肉を焼いたフライパンにソースの材料(玉ねぎ・ニンニクはすりおろす)を入れて軽く混ぜ、沸騰させて完成。

風味と酸味がアクセント
【しそ梅フライドチキン】

余裕があるときは袋で揉んだあとの鶏肉を長めに漬けておくと、梅酢と梅肉のコンビネーションはポークカツにも応用できそうです。

※「しそ漬梅干」はP13、「白梅酢」はP39をご覧ください。

【材料(約20本分)】
・骨付き鶏肉 …… 500g
・しそ漬梅干 …… 4粒
・A [有機白梅酢(25ml)、しょうゆ(大さじ1)、酒(大さじ2)]
・片栗粉 …… 40g
・小麦粉 …… 30g

【作り方】
①梅は種をとり、包丁で叩いておく。
②梅酢、しょうゆ、酒、叩いた梅を袋に入れて軽く混ぜる。その後、袋に鶏肉を入れて揉んで、5分ほど漬け置く。
③鶏肉はすこし丸めて成型しておき、混ぜ合わせた片栗粉と小麦粉をまぶす。
④油でカリッとなるまで揚げたら完成。



テーブルに運ばれてきたら歓声があがりそうなレモンのデコレーション。薄くスライスしたレモンをたっぷりのはちみつに一晩漬けておくだけで下ごしらえOKです。



カットされた断面も写真映えしそうな美しさ。



甘酸っぱい真っ赤なベリーも相性ぴったり!

冷凍のミックスベリーは、ゼリー液と一緒にひと煮立ちさせ、粗熱をとってから流し入れましょう。

梅搾りの爽やかな酸味で和テイストなチーズケーキに、うめクッキーはアレルギー対応なので、卵と小麦粉を使わないケーキとしてもおすすめ。

※「梅搾り」はP26、「うめクッキー」はP37をご覧ください。



【材料(18cm型 1台分)】

- ・クリームチーズ……………200g
- ・生クリーム……………200ml
- ・グラニュー糖……………50g
- ・ゼラチン……………5g
- ・お湯……………50ml
- ・梅搾り……………大さじ1
- ・うめクッキー……………80g
- ・無塩バター……………60g
- ・ゼリー液
〔梅搾り(100ml)、水(100ml)、ゼラチン(5g)、お湯(50ml)〕
- ・好みのフルーツ……………適宜

【つくり方】

- ①ビニール袋にクッキーを入れ、封をして麺棒などで粉々になるまで叩く。溶かしたバターを袋に入れてよく混ぜた後、クッキングシートを敷いた型の底に敷き詰めて冷蔵庫で冷やす。
- ②ゼラチンをお湯で溶かす。
- ③ボウルに室温にもどしたクリームチーズを入れ、なめらかになるまで混ぜる。グラニュー糖を加えてさらに混ぜる。梅搾りと②を加え、混ぜ合

わせたら、7分立てほどに泡立てた生クリームを加え、ゴムベラなどでよく混ぜ合わせる。
④①の型に③を流し入れ、ラップをかけて冷蔵庫で約2時間冷やす。
⑤ゼリー液用のゼラチンをお湯で溶かす。梅搾りと水を含ませたものに溶かしたゼラチンを入れてよく混ぜる。冷やして固まったチーズケーキの表面にお好みのフルーツを並べ、ゆっくりとゼリーを流し入れ、冷やして固めて完成。

【梅搾りレアチーズケーキ】
美しさと美味しさの饗宴



ソースや具材も、お好きなものをお好きな分量で。ソースはマヨネーズと和えたり、味噌を混ぜたり、意外なほどアレンジが効くんです。



ピザ生地を自作すれば、サイズだって自由自在。一度つくればリピートしたくなるくらい簡単なので、ぜひお試しください。



定番メニューをパーティ仕様におめかししたレシピたち、いかがでしたでしょうか。ぜひ皆さんも独自のアレンジを試してみてください。2021年が笑顔でたくさん年になりますように。

梅千屋のパーティメニュー。最後に飾るのは、大人アレンジのシンプルなレアチーズケーキです。ポイントがケーキ表面。カットしたフルーツを並べ、「梅搾り(ノンアルコール)」を用いたゼリーで固めると、ホールで見たとときのおしゃれ感もあり、切り分けた際の表情も美しいものに。フルーツはイチゴやブルーベリーなど果皮のやわらかなものがカットしやすいです。さっぱりしたテイストはコーヒーマチヤクや紅茶との相性もぴったりです。底のビスケット生地は市販のものでもおいしいですが、梅千屋の「うめクッキー」を使うことで、ほかにないあつさりやさしい甘さに。



ゼリー液は2回に分けて固めると仕上がりが綺麗に。



やさしいしょっぱさ、ほのかな酸っぱさ。ピネガー好きの人にも喜んでもらえる、うめ塩ポテト。

るのがいいところ。冷蔵庫に眠っているお野菜や、お得に買える旬の食材で、お好みのおいしさを見つけてください。

ピザもパスタもいろんな素材をトッピングできるのいいところ。冷蔵庫に眠っているお野菜や、お得に買える旬の食材で、お好みのおいしさを見つけてください。

おいしさの可能性は無限大。手軽につまめるピザもパーティメニューの常連。手づくり生地は想像以上に簡単にできて、食感ほちもちのローマ風に。味付けのベースは「トマトとうめのパスタソース」がおすすめ。ソースをマヨネーズと和えてハーフ&ハーフにアレンジすれば、おいしさの幅も広がります。



～スタッフ大推薦!とっておきのカンタンレシピ③～



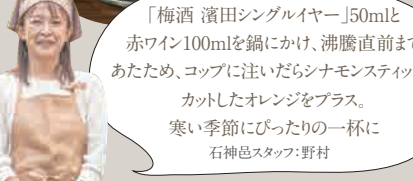
ホットとするサングリア風のホットなカクテル

ジンジャーエール180mlに「梅酒 濱田3年熟成」30mlで、ピリッと辛口カクテルの完成。ウェルカムドリンクにもぴったり。「梅搾り」50ml、ジンジャーエール50ml、炭酸水100mlでノンアルコール! 石神邑スタッフ:田組



うめ塩を使って「うめフレーバー」なポテト

カリッと揚げたポテトに「うめ塩」を振りかけるだけで、酸味の効いたフレーバーに。万能なサイドメニューは子ども人気も高く、もちろんお酒のおつまみとしてもおすすめ! 石神邑スタッフ:井瀬



「梅酒 濱田シングルイヤー」50mlと赤ワイン100mlを鍋にかけ、沸騰直前まであたため、コップに注いだらシナモンスティックとカットしたオレンジをプラス。寒い季節にぴったりの一杯に 石神邑スタッフ:野村



大人も子どももジンジャーエール割で乾杯 ※「梅搾り」はP26、「梅酒」はP29をご覧ください。



砂抜きしたアサリはよく洗ってからフライパンへ。具材やオリーブオイルはお好みで調整しましょう。

※「白干梅のオリーブオイル漬」はP36をご覧ください。

【材料(2人分)】
・パスタ……………2束
・アサリ……………1パック
・しめじ……………1/4束
・タコ……………100g
・白ワイン……………50ml
・白干梅のオリーブオイル漬 大さじ3 / 白干梅 1粒
・イタリアンパセリ……………適宜

【つくり方】
①アサリを砂抜きしておく。
②オリーブオイルをフライパンに入れて熱し、香り立ってきたら、アサリを加え、白ワインを入れて蓋をして蒸す。アサリがすべて口を開けたら、いったん取り出す。しめじ、タコをフライパンに入れ、中火で焦がさないように炒める。パスタを茹で始める。
③アサリをもどし、固めに茹でたパスタとゆで汁50mlほどを入れ、しっかりと絡めてお皿に盛り付ける。
④オリーブオイル漬の梅干は種をとり、軽くたたき、刻んだイタリアンパセリ(通常のパセリでもOK)とともに、パスタの上にとりちらして完成。

【紀州ボンゴレ】
白干梅の酸っぱさが絶妙



完熟トマトを用いた石神邑のソースで手軽に本格ピザ

※「トマトとうめのパスタソース」はP36をご覧ください。

【材料(1枚分)】
●ピザ生地
・強力粉……………100g
・薄力粉……………30g
・A〔ぬる湯(40℃)(大さじ1)、ドライイースト(3g)、砂糖(小さじ1)〕
・B〔水(60ml)、オリーブ油(小さじ1)〕
・塩……………小さじ1/2
●トマトソース
・トマトとうめのパスタソース 70g
・玉ねぎ……………1/4個
・お好みの具材……………適宜

【つくり方】
①Aを混ぜて10分置いて発酵させる。
②強力粉と薄力粉に①を加え、混ぜたBを少しずつ加えながら粉っぽさがなくなるまで混ぜる。塩を加え、全体がきれいになるまで2分ほどこねる。
③ラップをふっつとかぶせ、レンジ150Wで40秒加熱。10分ほど常温に置いて発酵させる。
④みじん切りにした玉ねぎと「トマトとうめのパスタソース」を合える。
⑤伸ばした生地③に④を塗り、お好みの具材を載せる。230℃のオーブンで具材に火が通るまで約15分焼く。仕上げにお好みでオリーブ油を回しかければ完成。

【簡単梅トマトピザ】
生地からつくる自分好みの味

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。



今冬は、梅干を贈りませんか？

「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、この冬も、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1,080円(税込)]



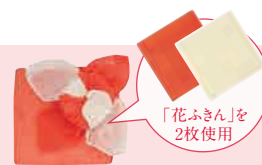
いつもおしゃれなあの方へ「花ふきん包み」

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。

紀州 石神の梅干

それは、自然からの贈り物。



うす塩味梅干

お歳暮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。丁寧に一粒ずつ手作業で木箱に詰めており、ふたを開けたときにほろっ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	¥ 2,370 (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)
■木箱 + 花咲く花ふきん包み	1kg	19310	¥ 5,070 (税込)
	500g	19316	¥ 3,450 (税込)
●化粧箱入り ペット容器	1kg	19317	¥ 5,610 (税込)
	500g	11394	¥ 2,230 (税込)
●化粧箱入り + 化粧箱	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)でご用意いたしております。

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)
	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

蚊帳生地の目の細かさは、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と、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、熱いお鍋も難なくつかめます。



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。



八 最後は...

最後には雑巾として活躍します。



中川政七商店は、手績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。

邑咲

昆布の旨味が生きた傑作。

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。



木箱 1kg

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)

かつお味梅

酸味控えめ、まろやかな味。

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。



木箱 1kg

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 ペット容器	500g	14034	¥ 2,020 (税込)
	1kg	14033	¥ 3,800 (税込)
●ペット容器	500g	14019	¥ 1,900 (税込)
	1kg	14018	¥ 3,680 (税込)

ちびっこ梅

お子様にも、本物の味を。

石神邑の真髄である

「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げで、「朝から飯」にもぴったりです。



ペット容器 1kg

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	¥ 4,080 (税込)
	1kg	11810	¥ 3,960 (税込)

◆ 容器の特徴

石神邑の梅干は、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包みました。

● その他容器



◎立ちパック ◎香環栽培の梅干エコバック ◎うす塩味梅干 小分け容器



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

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
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に手揉み。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：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



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



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)

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
りんご

しょっぱさ ☆☆☆☆☆
すっぱさ ☆☆☆☆☆
甘さ ☆☆☆☆☆

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



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	¥ 2,400 (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



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。

パッケージ仕様	内容量	商品番号	金額
●備蓄梅 (うす塩味梅干×1、白干梅×1)	1セット	4208	¥ 1,350 (税込)
●備蓄梅 (うす塩味梅干×2)	1セット	4209	¥ 1,350 (税込)
●備蓄梅 (白干梅×2)	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。

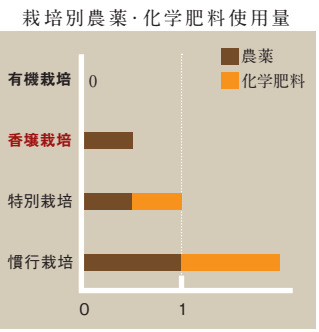
1セット 2パック入
(味の組合せはお選びいただけます)
石神色の独自製法で、長期保存とおいしさの両方を実現。防災袋等にも入れやすい巾着付きです。

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ことをおすすめします。



備蓄梅

もしものときも頼れます。



※農薬・化学肥料とも慣行栽培を1とした場合



もともと石神地区には、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。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。



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」。

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・化学肥料を半分以下に抑える）も満たしており、特別栽培農産物の認証を受けています。



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。

始まりは、土づくり。



国産 二温糖 黒酢 五穀酢
体に優しい素材を厳選しました

香壤栽培の梅干 五穀酢仕立て

パッケージ仕様	内容量	商品番号	金額
化粧箱入り	400g	11908	¥ 2,300 (税込)
エコ容器	800g	11909	¥ 4,300 (税込)
エコ容器	400g	11901	¥ 2,180 (税込)
	800g	11902	¥ 4,180 (税込)

香壤栽培によって育てられた自慢の梅に、黒酢と五穀酢、国産蜂蜜や二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。



しょうばさ	☆☆☆☆☆
すっぱさ	☆☆☆☆☆
甘さ	☆☆☆☆☆

アレルギー表示
なし



しょうばさ	☆☆☆☆☆
すっぱさ	☆☆☆☆☆
甘さ	☆☆☆☆☆

アレルギー表示
なし

うす塩味梅肉 塩分約8%

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%

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%

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)

石神邑の独自栽培法・香壤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)

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)
●ペット容器	500g	15050	¥ 2,160 (税込)

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。



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



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

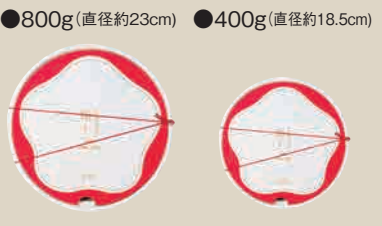
お歳暮に。花ふきん包み。



化粧箱にはさらにプラス540円(税込)で「花ふきん」にてお包みできます。※詳しくはP42をご覧ください。



プラスチック120円(税込)で贈り物にも最適な専用化粧箱をご用意いたしております。エコ容器商品は、梅干の漬け汁漏れ防止のため、ナイロン包装してから容器に入れてあります。



包装形態

お知らせ 皆平白梅の単品販売は終了いたしました。永年ご愛顧賜りありがとうございました。