







いつも笑顔で、温和な人柄が表情にもあらわれている、入社30年の 大ベテラン。より良い品をお客様に届けたいという気持ちで、安心安全 を心がけながら、梅干をはじめとする商品の製造や出荷作業に 携わっている。休日も奥様とともに剪定や収穫、草刈りなどに精を出し て技術向上を目指す努力家でもある。



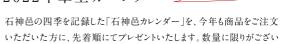






石神邑公式アカウントにて、新商品のご紹介やお得情報、スタッフ開発 の梅レシピ紹介などを日々更新中! フォローよろしくお願いします。





ますのでお早めのご注文をお待ちしております。





生きてい 0

いま、いちばん難しいのは、

世の中は大きなうねりの渦中にあり、

変わらぬ日々を送ることかもしれません。

ひとりひとりの暮らしにも

その影響は様々な変化を強いてきます。

思いもよらなかった時代のなかで

私たちにできることといえば、

生きていくこと。それに尽きます。

梅干ラボ (食物アレギー対応商品[特定原材料等28品目不使用] 4品) 34

石神邑にとっての生活は

梅干づくりが根幹を成しています。

健康にも資する梅干を、

贈り物としても喜ばれる品質を、

私たちは生きて、守り抜いていきます。

その決意を込めて、

石神邑の梅干づくりと、

それに携わる人々の心を

改めて知っていただきたい。

それは、変わらぬ日々を守ること。

いま、私たちにできること。

梅干を通じて、皆様の暮らしに、

歓びをお届けすることです。

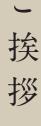
二〇二一年 冬カタログ

目

特集梅と、自然と、生きていく。…… 04

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 美四百貨(中川政七商店[花ふきん]他、ガラス密封瓶)・・・・・・ 邑じまん(みかん、もみしそ、梅ジャム、梅酢、梅っ ●ご注文のご案内 ●包装のご案内 :: : 42 43 40

ています。「香壌栽培」について、詳しくはP50をお読みください。本冊子内で下記のマークを明記した商品は「香壌栽培」で育てた梅を使用し



SDGsをはじめとする環境問題や衛生面への意 ながら、これからも精進してまいります。 まで」のモット りや数々の教えを大切に、「土づくりからお手元 社会にあっても、先人から受け継いできた梅づく 取り組んでおります。目まぐるしく変わる現代 目標を高く持ち、より安心安全な梅干づくりに 基づく衛生管理を徹底するなど、社員一同で 識が社会的に高まるなか、私どもでもHACCPに 日頃はお引き立て賜りありがとうございます。 - を忘れず、自然に感謝を捧げ





目分たちの目で、指で

粒の梅と向き合うこと。

触れ合うのは、梅雨のころに訪れる収穫期で しょう。この時期だけは石神邑の従業員が総出 梅干づくりにおいてもっとも密接に自然と

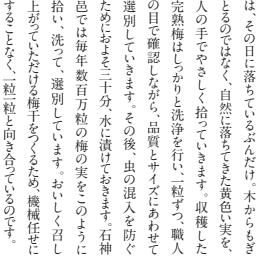
となり、毎朝、広大な梅林を歩いては、熟して

した梅の実を拾い集めていきます。拾うの



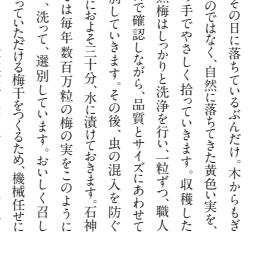


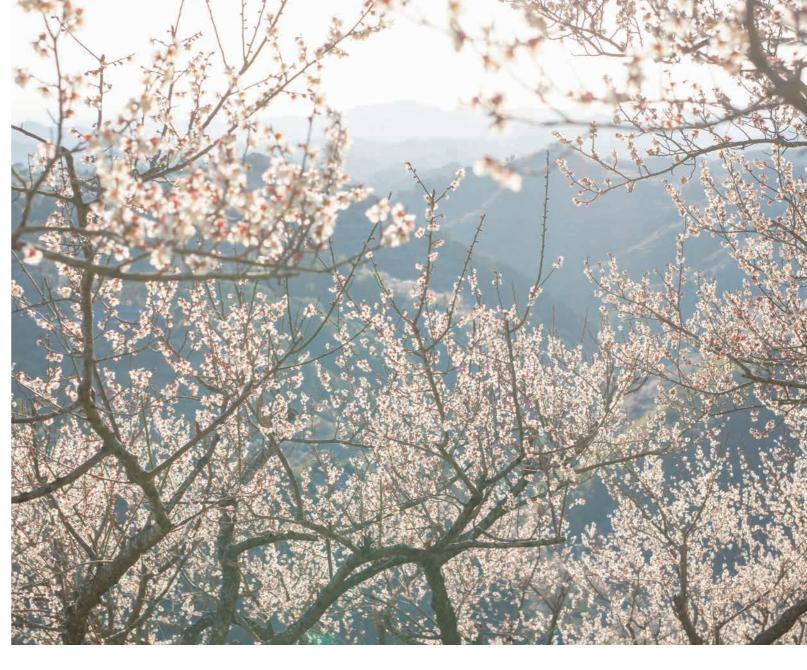




おなじ一日がないから。 おなじ味を目指すのは

空気を吸い込んで、土地の呼吸に心身を重ね おなじ一年がないことを、五感で日々感じ取り ていく梅干と関連商品たち。効率だけを求め 山間の事務所で仕事に取り組む者も、おなじ ぞれの持ち場で全力を尽くしているのです。 ながら、変わらないおいしさを作り続けるため、 を向け、梅の木たちに心を配る。おなじ一日、 大自然です。年間を通じて、山の気候に意識 しれませんが、なにしろ私たちのパートナーは るのであれば、もっと簡単なやり方もあるのかも あわせていくのです。全国津々浦々へと発送され 一日は始まります。農園で働く者だけでなく また、守り続けるため、ひとりひとりがそれ 石神地区の空気を吸うことから、私たちの





特集

梅と、自然と、生きていく。

どんな時代にも、喜んでいただけるおいしさを。

社会の様々な場面で「あたりまえ」が見直されています。 感染症やSDGsなど、すこし前まで馴染みのなかったことが 生活の在り方まで変えていくなか、なにを守っていくのか、なにを新しくしていくのか。 石神邑でも試行錯誤を繰り返していますが、その根っこには、決してぶれないものがあります。 梅干をつくる営みです。

> 今回の特集では、梅干づくりの紹介を通して、 石神邑の想いをあらためてお伝えします。







じめとする自然の移り変わりに足並みをあわせ、 ひとつひとつに意識を向けるとともに、気候をは 梅干づくりの基本です。すべての工程で、梅の実

駆け足で紹介してきましたが、これが石神邑の







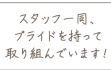




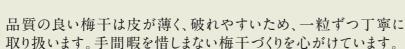
時代の変化に柔軟に。 変わらぬ基本を大切に

用など、用途にあわせた梱包を行っていきます。 硬さの確認など、厳しい目線で確認します 検品の現場では、膨大な梅干たちを、スタッフが 干は容器に丁寧に充填され、ご家庭用やご進物 まさに「選りすぐり」の品です。検品を終えた梅 一粒ずつチェック。傷や汚れの有無、皮の厚みや された梅干たち。次の工程は検品と充填です。 A級品として出荷されるものは、およそ七割。 幾度もの検査と厳密な味の調整を経て、調味

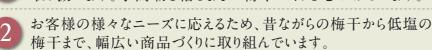
の声に耳を傾けながら、自慢の梅とともに生き 皆様に喜んでいただける品を届けていくために。 私たちはこれからも石神の空気を吸い、皆様







匠の勘所「梅干づくり」



・整頓・清掃・清潔・躾)活動を実施し、 常に清潔な現場を意識して、安全な商品づくりに励んでいます。

のは、梅の実の全体にまんべんなく陽光をあて 狙って行っていきます。天日干しが始まると、 勘はここでも活かされます。 裏返したり、位置を移したり。職人の経験と ること。色や皮の状態をくまなく確かめながら、 色へと変わっていくのです。このときたいせつな ます。黄色からオレンジ、そして赤へ。夏の天日 石神地区は一面が梅のグラデーションに染まり ・しのあいだ、果実はだんだんと梅干らしい つぎの工程は天日干し。晴天がつづく日を 見た目も美しい水準を保つために、この見極

樽に詰めていきます。味は当然のことながら、 選別の工程へ。サイズと等級を人の目で見極め、 夏も後半に入ると、天日干しも終わり

およそ半日をかけて脱塩していきます。 めを丁寧に行わなくてはなりません。 脱塩のあとは、商品ごとに異なる調味液 樽詰めされた梅干は、改めて洗浄を行い、

相性を重視して、素材から厳選しています。 も塩度や酸度など、様々なチェックを重ねて 作り。紫蘇や鰹、はちみつ、醤油など、梅との への漬込みを行います。調味液も、もちろん手 漬込みは最低でも十八日間。そのあいだに

塩梅。気持ちも手も緩めることなく、日々、

こまかくチェックします。目指すのは、最高の 毎日の天候や、梅に含まれる水分量などを 期間中も、ただじっと待つわけではありません。 およそ一ヶ月にわたって漬け込みます。塩漬けの 段階に。長い塩漬けの始まりです。

水に漬けたあとは、梅干づくり

も本格的な

専用タンクの中に梅と塩を交互に入れて、

最高の梅干へ。

天候も味方につけて

そして時々刻々の調整をつづけていきます。

そうして梅雨が明けるころ、長かった塩漬け

品質向上のために。

素材のすべてを

も完了を迎えます。

黄色から赤色へ。 天日干しの期間 中、梅の果実はだ んだん梅干らしい 色味に変化してい





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。

干を贈

りませんか

いてから」というお話をう なったきっかけは、ギフトでいただ 「石神邑の梅干を食べるように 普遍的なおいしさが宿るもの 意見も。昔ながらの とがあります。「ギフトで梅干 ご愛顧いただいている方から 鮮で嬉しかったです」といった もらうのも初めてで、とて

かがう







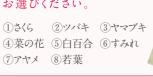
D ツバキ×菜の花

■ヤマブキ×白百合

花ふきん包み



●8色の「花ふきん」より お好きな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、任意とさせて頂きます。





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
	500g	11310	¥ 2,370 (税込)
■木箱	1kg	11320	¥ 4,530(税込)
■不相	1.5kg	11325	¥ 6,550 (税込)
	2kg	11326	¥ 8,450 (税込)
■木箱	500g	19309	¥ 2,910 (税込)
+花ふきん包み	1kg	19310	¥ 5,070 (税込)
■木箱	500g	19316	¥ 3,450(稅込)
+花咲く花ふきん包み	1kg	19317	¥ 5,610(税込)
● 化粧箱入り	500g	11394	¥ 2,230 (税込)
ペット容器	1kg	11383	¥ 4,180 (税込)
△ ^° L ⊠ "	500g	11390	¥ 2,110 (税込)
●ペット容器	1kg	11380	¥ 4,060(税込)

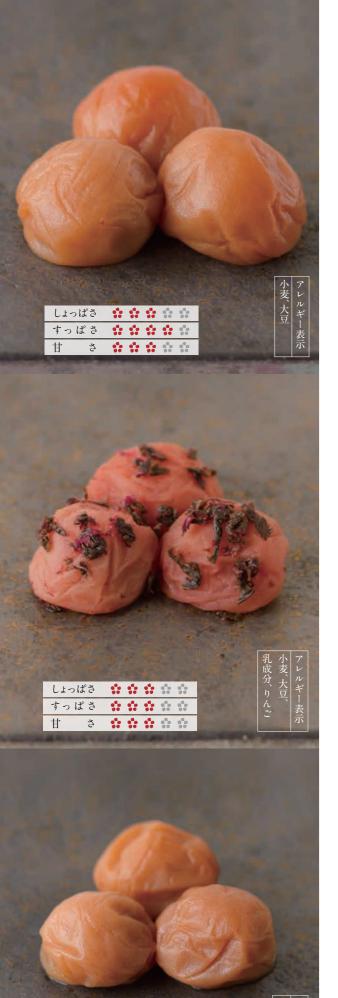


通常粒うす塩味梅干

「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	
	500g	11021	¥ 2,320(稅込	
■大符	1kg	11022	¥ 4,430 (稅込	
■木箱	1.5kg	11023	¥ 6,400 (税込	
	1.5kg 1: 2kg 1: 500g 1: 1kg 1: 1kg 1:	11024	¥ 8,250 (税込	
■木箱	500g	19311	¥ 2,860 (税込	
+花ふきん包み	1kg	19312	¥ 4,970 (税込	
■木箱	500g	19319	¥ 3,400 (税边	
+花咲く花ふきん包み	2kg 500g 1kg 500g 1kg 500g 1kg	19338	¥ 5,510 (税込	
●化粧箱入り	500g	11034	¥ 2,180 (税込)	
ペット容器	1kg	11033	¥ 4,080(税込	
●ペット容器	500g	11029	¥ 2,060 (税边	
• 17 Fam	1kg	11028	¥ 3,960(税込	
◎小分け容器×3 +化粧箱	300g×3	11508	¥ 4,380(稅込	
◎小分け容器×3 🍔 🍔 🍔	300g×3	11500	¥ 4,200(税辺	

※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。



出 ţ, 咲

昆

布

の旨味が生き

た傑 作

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)
■个相	##	1kg	16012	¥ 5,180 (税込)

やかでコクのあるおい

しさを実現。かつおの

フレークをふんだんに

国産かつお節の特製

国産赤しそと

まぶすことで、まろ

じっくり漬け込むと、気品 昆布だしにお酢を加えて

も特大粒の南高梅を厳選。

紀州で収穫された梅の中で

あるおいしさが生まれました。

布の旨味と梅の酸味が

した味は、凛とした女性

塩分控えめで、日本茶と召し

がっていただくのも

おす

■木箱

邑 咲 塩分約8%

めです

のように美しく優しい印象。

を穏やかに引き立て 旨みが梅干の酸味 木箱 1kg

酸味控えめ、 お まろやかな味 味 梅

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 500g | **14011** | ¥ **2,160**(稅込) 14012 ¥ 4,120(税込) 1kg 500g | 14034 | ¥ 2,020 (稅込) ●化粧箱入り ペット容器 🖁 14033 ¥ 3,800(稅込) 1kg 500g | 14019 | ¥ 1,900 (稅込) ●ペット容器 14018 ¥ 3,680(税込) 1kg



木箱 1kg

を厳選した「ちびっこ梅」 「うす塩味梅干」の中で も、特に小ぶりなサイズ 石神邑の真髄である

びっこ梅 塩分約8% 可食部100gあたり: 95.0kcal

育の観点から生まれま ちを「食」から育てる、食 は、未来を担う子供た

様の味覚にも適した仕

した。塩分を控え、お子

上がりで、「朝からご飯」

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)
●ペット容器	1kg	11810	¥ 3,960(税込)

5 お子 様にも、 つ 本 物の味 梅

中川政七商店

中川政七商店は、手續み手織りの麻

織物を扱う老舗で、創業は享保元年

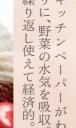
(1716)にまでさかのぼります。そ の歴史に裏打ちされた代表作が、綿

100%、染め色の美しい「花ふきん」

シリーズです。

花ふきんの包みをひらいたら...

繰り返し使えて経済的。りに、野菜の水気を吸収。 ツ

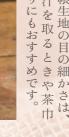


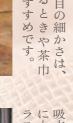
チ ンにて

絞りにもおすすめです。出汁を取るときや茶巾蚊帳生地の目の細かさは、

濾す、絞

食器拭きにも













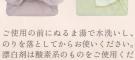
だふきんを一度洗濯していただくと、吸水性が高く、肌 A



洗 綿っ 1







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。 ◆容器の特徴 ※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

な印象に。けでやさしくおしゃれタッパーなどを包むだお弁当や、お裾分けの

つかめます。 ば、熱いお鍋も難なく が、熱いお鍋も難なく

てきたら、台拭きとして。

活躍します。

風呂敷替わりに

鍋つか

みとして

台拭きとし

T

最後は…

なけタお













●ペット容器+化粧箱 -----







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。 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。

11 石油。梅子

すっぱさ

しょっぱさ 😘 😘 😘 😘

* * * * *

3 * * * * * *

■木箱サイズ 500g: 15cmx15cmx5.5cm/1kg: 18cmx18cmx6.5cm ●ペット容器 500g: 17cm×17cm×4.5cm/1kg: 17cm×17cm×7.5cm

■木箱サイズ 500g:15cmx15cmx5.5cm/1kg:18cmx18cmx6.5cm ●ペット容器 500g:17cm×17cm×4.5cm/1kg:17cm×17cm×7.5cm **石**物の**は**チ



備

蓄

梅

紀州南高梅を

味わいを、ぜひお いろんなおかず 甘さはそのまま を抑え、人気の 来品よりも塩分 試しください とも相性良しな に、糖質をカット。 込んだ蜜っこ。従 国産蜂蜜で漬け

雀つこ 塩分約5%	.	可食部100gあたり:81.0kca		
パッケージ仕様	内容量	商品番号	金 額	
■木箱	500g	38918	¥ 2,400(税込)	
■ 木相	1kg	38919	¥ 4,530(税込)	
●化粧箱入り	500g	38954	¥ 2,330(税込)	
ペット容器	1kg	38953	¥ 4,440(税込)	
●ペット容器	500g	38921	¥ 2,210(税込)	
●ハット谷茄	1kg	38920	¥ 4,320(税込)	



で果実。冷やす ル梅干。やわらか け込んだオリジナ な味わいは、まる 仕立てのフルーティ な食感と超低塩 果汁を加えて漬 国産温州みかんの と、いっそうおいし

一一一一一一一	ノルシン /0	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)	
■ 不相	1kg	17212	¥ 4,530(税込)	
●化粧箱入り	500g	17214	¥ 2,330(税込)	
ペット容器	1kg	17213	¥ 4,440(税込)	
	500g	17203	¥ 2,210(税込)	
●ペット容器				

- 77	500a	38918	3
パッケージ仕様	内容量	商品番号	
蛮つこ 塩分約5%	可食	(部	

紀州南高梅に

みかん栂 塩気	みかん 神 塩分約5%		可食部100gあたり: 119.0kca	
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	500g	17214	¥ 2,330(税込)	
ペット容器	1kg	17213	¥ 4,440 (税込)	
●ペット容器	500g	17203	¥ 2,210 (税込)	
●ハット各品	1kg	17202	¥ 4,320 (税込)	

1パック約8粒入

1セット2パック入なので

しょっぱさ 📫 😘 😘 😘

すっぱさ 📫 🟗 🟗 🏗

3 4 4 4 4 4

自然の風味、あざやかに そ漬梅干

国産赤しその

果肉ふっくら、皮

可食部100gあたり: 23.0kcal

金 額



木箱 1kg

口サイズの本格小梅 そ漬小 梅

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 500g | **13011** | ¥ **2,400**(稅込) 13012 ¥ 4,530(稅込) 1kg 500g | **13034** | ¥ **2,320**(稅込 ● 化粧箱入り ペット容器 |13033| ¥ 4,440(稅込) 1kg 500g | **13019** | ¥ **2,200**(稅込) ●ペット容器 |13018 | ¥ 4,320(税込) 1kg

味が織りなす味わ

いは、白いご飯とも

しそ漬梅干

パッケージ仕様

● 化粧箱入り ペット容器

> ぎりの具やお弁当に の本格小梅です。おに を凝縮した、通好み

●ペット容器

相思相愛です。

風味と梅干の酸

めました。しその

塩分約13%

内容量

艶やかな紅色に染 で、自慢の梅干を み。そのしぼり汁 葉を丁寧に手揉

商品番号

一口サイズの紀州産

小梅に梅干の魅力

もたっぷり。上品な 効かせ、しその風味 はやわらか。塩味を

500g | **12011** | ¥ **2,320**(稅込)

500g | **12034** | ¥ **2,180**(稅込)

500g | **12019** | ¥ **2,060**(稅込

12012 ¥ 4,430(稅込)

12033 ¥ 4,080 (税込

12018 ¥ 3,960(稅込)



木箱 1kg

鮮烈なおい しさを小粒に凝縮 梅

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

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(%

立ちパック 500g

賞味期限は製造日より 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 ◎巾着袋入 | 1セット | **4208 | ¥ 1,350**(税込)

🍒 備 蓄 梅 (うす塩味梅干×2) ○巾着袋入 1セット 4209 ¥ 1,350(税込)

▲ 備 蕃 梅 (白干梅×2)

しょっぱさ 😯 😘 😘 😘

すっぱさ 🛟 😘 😘 😘

3 4 4 4 4 4

①巾着袋入 │1セット │ **4210** │¥ **1,350**(税込)

合計約16粒入 の意識 4人家族 の場合 ※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。





康を保つため。梅干を常備して

もしものときも、おいしく、健

蓄食品として活用されていま さた梅干。現在も災害時の備



13 石神の梅子

3

しょっぱさ 🛟 😘 😘 😘 すっぱさ ** ** ** **

* * * * * *

しょっぱさ ****

すっぱさ *****

しょっぱさ 😘 😘 😘 😘

すっぱさ 😘 😘 😘 😭

3 : : : : :

* * * * *

独自栽培法のまろやかさ

香壌栽培の人

木箱 1kg

梅本来のおいしさを堪能

T DAS

機

あたり: 29.0kcal

大限に引き出すため、

梅本来のおいしさを最

金 額 280(税込 2,160(稅込)



ペット容器 500g

毎日のお料理に

梅肉 酸っぱい味方

3 種











やクラッカーなどにつけ た人気商品。生野菜 梅肉をペースト状に

●しそ漬梅肉



りんご

アレルギー表示

●うす塩味梅肉 アレルギー表示 なし

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

香壌栽培の白干梅 塩分約20% 可食部100gあたり: 29.0kca パッケージ仕様 内容量 商品番号 金 額 15111 ¥ 2,160(稅込) 15112 ¥ 4,120(稅込) 15134 ¥ 2,020(稅込) 500g ● 化粧箱入り ____ ペット容器 1kg 15133 ¥ 3,800(稅込) 15119 ¥ 1,900(稅込 500g ●ペット容器 15118 ¥ 3,680(稅込) 1kg

化学合成農薬·化学 合成肥料·除草剤等

シンプルながらも奥深い 梅のみを用いた、有機 味わいを、ぜひお楽しみ 石神地区で生まれた、 梅干です。梅の郷である を一切使わずに育てた ください。

	月機日十塩分約20% 可能				
パッケージ仕様		内容量	商品番号		
	●化粧箱入り ペット容器	500g	15051	¥ 2,	
	●ペット交界 (数)	500a	15050	у 2	

100gあたり: 95.0kcal

金 額

100gあたり: 23.0kcal

100gあたり: 29.0kcal

金 額

金 額

	有機白干 塩分約20%			:部100g
パッケージ仕様		内容量	商品番号	
	●化粧箱入り ペット容器	500g	15051	¥ 2
		500a	15050	v 2

「 			
パッケージ仕様	内容量	商品番号	
●化粧箱入り ペット容器	500g	15051	¥ 2,
●ペット容器 🌃	500a	15050	¥ 2.

ご家庭へのギフトにも

●白干梅肉

アレルギー表示

なし

お子 様のいらっしゃる

し味にも活躍します。

て食べたり、お料理の隠

ほかにはない特別な梅干。 たこのおいしさを、ぜひ一度ご賞味ください。 まで行き渡った自然の恵みをそのままに味わう、

ラルを含む黒潮の風、それを受け止める標

する肥料は化学肥

香壌栽培で使用

m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。

りません。丁寧に耕 料を一切使用してお

し、梅の木に空気を

地の利がありました。さらに、多くのミネ さや気温の寒暖差、水はけの良さという

もとより石神地区には、日照時間の長

始まり

は、

土

ŋ

独自の栽培方法「香壌栽培」はスター

木だけでなく、

土壌から見直す必要が

ものではありません。実現のためには、梅の

そのハードルは決して簡単に超えられる

できないか。そうした想いから、石神邑

引き出すことで、梅干をもっとおいしく、

石神の地に宿る自然の力を今以上に

農薬を半減させ、化学肥料と除草剤は その力を存分に活かすために達したのは、

香壤栽培

の梅

塩分 約**5**%

穀

一切使用しない、という結論でした。

ょり安心して召し上がっていただける品に

自然の力を最大限に

香壤栽培

しょっぱさ 🛟 😘 😘 😘 すっぱさ ** ** ** 3 **1 1 1 1 1** 1

栽培別農薬·化学肥料使用量

※農薬・化学肥料とも慣行栽培を1とした場合

有機 肥料

香壌栽培

特別栽培

農産物の認証を受けています

する基準 (農薬・化学肥料を半分以下

これらの取り組みは和歌山県が設定

で行うことで、除草剤不使用も実現。

おくりこみます。さらに、草刈りを人の手

農薬

化学肥料

体に優しい 素材を 厳選しました

香壌栽培の梅干

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

※容器を変更しました

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。

香壌栽培によって育てられた自慢の梅に、黒酢





というのも、特徴のひとつ。隅々

10余年をかけて辿り着い



ついた「香壌栽培の梅干

りを根つこから考え、

しょっぱさ ** ** ** ** すっぱさ いいいい

しょっぱさ ** ** **

* * * * * *

* * * * *

うす塩味梅肉

しそ漬梅肉塩分約13%

白干梅肉 塩分約20%

パッケージ仕様

◎チューブ容器

◎ペット容器

パッケージ仕様

◎チューブ容器

パッケージ仕様

◎チューブ容器

◎ペット容器

◎ペット容器

塩分約8%

内容量商品番号

340g | 11059 | ¥ 864(稅込)

340g | **12025** | ¥ **864**(税込)

商品番号

商品番号

内容量

1kg

内容量

11053 ¥ 2,160(稅込)

12023 ¥ 2,160(税込)

15060 ¥ 864(税込)

15061 ¥ 2,160(稅込)

すっぱさ

* * * * * *

※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)

Wakayama Organic Certified Association