



表紙：
井谷 仁志

濱田農園の石神パイロットで梅の栽培管理を担当。ビニールハウス内での天日干しは、日によって40℃超えの環境になることもあり大変な作業だが、「手間暇かけて育てた梅がもうすぐ皆様のお手元に届く」ことを思うと、とてもやりがいを感じるとのこと。

二〇二二年
冬カタログ



●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



石神邑
2023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



愛されて 歴史になる。

皆様に召し上がっていただき、その口元に笑みが浮かぶこと。そして「また食べたい」とおっしゃっていただけること。それこそが私たちの目指すほんとうの美味しさです。手間暇かけて仕込んだ味も、こだわり抜いて仕上げた品も、お客様の愛顧なしに、歴史を重ねていくことはできません。

季節ごとのカタログを、用意しながら、私たちはそんな基本を振り返り、皆様に支えていただいていることへの深い感謝を胸に刻むとともに、お客様のご期待に応えてゆくことを、あらためて自らに誓います。皆様の喜びと、二人三脚で。石神邑はこれからもとっておきの美味しさをお届けします。



●昭和中期、手作業で梅の選別を行う様子。



二〇二二年 冬カタログ

目次

特集 美味しさは、原点を超えて。 04

紀州 石神の梅干 08

- ◎ うす塩味梅干
- ◎ 邑 咲
- ◎ 蜜つこ
- ◎ しそ漬梅干
- ◎ 香壤栽培の白干梅
- ◎ 香壤栽培の梅干(五穀酢仕立て)
- ◎ かつお味梅
- ◎ みかん梅
- ◎ しそ漬小梅
- ◎ 有機白干
- ◎ ちびっこ梅
- ◎ 備蓄梅
- ◎ 白干小梅
- ◎ 梅肉(3種)

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
- ◎ 時を感じる本格梅酒セット
- ◎ Orchard CODO 3本セット
- ◎ 食べくらべセット
- ◎ みんな元気セット
- ◎ 梅咲く木箱2個セット
- ◎ 違いを味わう本格梅酒セット
- ◎ うめ二味セット
- ◎ 招福梅猫セット
- ◎ 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 31

梅あぶらシリーズ 32

梅干ラボ 34

邑じまん(みかん、もも、梅、梅酢、梅うどん、種ぬき梅、梅きき) ... 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。私どもは年に2回、京都市の下鴨神社と上賀茂神社へ梅を献上しております。6月には収穫したばかりの青梅を、10月には干しあがった梅を奉納することで、無事に収穫できることへの感謝を捧げ、梅産業の発展を祈るとともに、自慢の梅干がお客様の健康の二助となることも祈願しております。今冬は調味梅干の原点でもある特別な品もご用意しました。ご自宅用に、贈り物に、ぜひご活用ください。



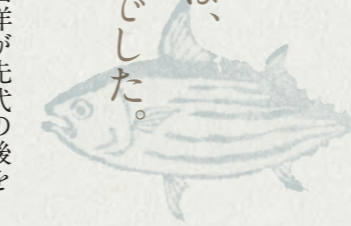
紀州石神邑
濱田 洋

美味しさは、 原点を超えて。

石神邑の定番商品であるとともに、
 原点のひとつでもある「かつお味梅」。
 いまから45年前に誕生した美味しさを、
 令和の世に再現すると
 どんな味になるのか。
 そんな思いを胸に
 取り組んだ結果、
 この冬に召し上がって
 いただきたい、
 期間・個数限定の
 新たな逸品ができました。
 「復刻かつお味梅
 旨だし仕立て」
 まずはその開発ストーリーを
 お読みください。



初めての調味梅は、
一粒でわかる逸品でした。



この実績をきっかけに調味梅の開発に弾みが
つき、多彩な商品が生まれ、多くの方に愛顧いた
だけるまでに発展してきました。なかでも「うす
塩味梅干」は当社の最大ヒット商品となり、
石神邑の顔とも呼べる存在にまで成長しました。

再現では終わらない。
いまつくる価値のある品を。

様々な調味料が簡単に手に入るようになり、
味つけひとつでも従来とはくらべものになら
ないほど効率化が進んだ現代。いくつもの技術
や素材の恩恵もあり、味も量も安定して、より
多くのお客様に美味しい梅干をお届けできる
ようになっていきます。そうしたなか、濱田商店の
創業から45周年を迎えた今年、記念となる品を
つくり出すという計画が持ち上がり、私たちにとって
の調味梅の原点である「かつお味梅」を復刻する
運びとなりました。

石神邑の社長である濱田洋が先代の後を
継ぎ、濱田商店を開業したのは1977年の
こと。当時は、伝統的な梅干よりも、塩分を抑
えた「調味梅」が売れはじめた時代で、濱田
商店でも従来の梅干を販売する一方で、自社
初となる「かつお味梅」の開発に着手しました。
まず用意したのが、直径1メートルを超える
お釜を窯だつたそうです。薪をくべ、たぐりの
お湯を沸かし、厳選した鰹節で出汁をとるところ
から始め、砂糖や醤油を加えて梅を漬け込み、
いくつもの試作品をつくっては、自慢の商品たり
えるかを確かめていきました。多くの素材を
使い、それぞれの持ち味を考慮しながら、分量と
組み合わせを変え、わずかな違いを見極めて
いく。新しい挑戦は、苦勞と失敗の連続だったと
いいます。とはいえ、自社初の試みです。その出来
栄えが、その後の商品開発においても基準と
なるので、一切の妥協は許されません。そうして
ようやく形になった理想の「かつお味梅」ですが、
大量につくることはかなわず、大阪の百貨店で
「粒ずつの手売りからスタートすること」に。これも
異例のスタイルだったそうですが、おかげさまで
「かつお味梅」はまたたく間に人気を呼びました。

単に昔の味を再現するだけではありません。
この取り組みは、石神邑の歴史を確認すると
同時に、未来に向けた一歩でもあるのです。一時代
を築いた「かつお味梅」の再現を通じて、いまの
時代に合う「かつお味梅」を考えるとともに、お客
様にもよるこんでいただける品を用意する。まさに
温故知新の挑戦が、こうしてスタートしました。



ほとんどすべての作業を人の手で行って
いた。昭和の中頃の石神地区での梅干
づくり。石神邑社長である濱田洋も若手
として奮闘していた。

先人と同じ道の先で、理想の味と出会う。

過去の資料と、当時の味を知る人々への聞き取りが、復刻版「かつお味梅」開発の第一歩となりました。

素材はいたってシンプル。出汁をとるために必要な、鰹節、昆布、焼きあご、椎茸。それから、味を調えるための醤油、みりん、砂糖。

ゼロからスタートした時代と違い、ある程度道の筋はわかっている。それほど苦労はしないかもしれない。そんな甘い予想は見事にくつがえされ、復刻版開発チームも先人たちと同じ試行錯誤の道を歩むことになりました。

なにしろ、出汁をとるところからすべて手づくり。火を使い、お湯を沸かし、素材の分量をこまかく調整しては味の違いを確かめていく。そのくりかえしです。

厳しく丁寧な取り組みを経てたどりついたのは、「鹿児島県枕崎産の鰹節」、「北海道日高産の昆布」、「長崎県平戸産の焼きあご」、「そして「地元和歌山県龍神産の椎茸」という組み合わせでした。

いずれも全国的に有名かつ愛されている食材で、これを使えば美味しくて当然と思われるかもしれませんが、梅干の味つけとなると、一筋縄ではいきません。「苦労と失敗の連続」という社長の思い出話が決して大袈裟ではないこと

美味しい梅干をお届けするには、なによりもまず、良い梅を使わなくてはなりません。安心・安全で、品質の高い梅干をつくるため、私たちは2007年から農業や化学肥料を半分に抑えた「香壤栽培」に取り組んできました。その後も地道な努力を重ね、科学合成農薬・化学合成肥料・除草剤等も一切使わない有機栽培の梅にも取り組み、2010年には念願のJAS認証を受けることができました。梅本来の味を堪能できる、自然とともに育てた逸品の誕生です。

今回の復刻版「かつお味梅」にも、この有機栽培の梅を使用。かつて塩分の強さから調味梅干へと人々の嗜好が移り変わっていったように、現代では農業使用を抑えたものが求められています。そのような意味でも、この復刻版「かつお味梅」は、過去を踏まえながら現代にマッチした商品であると言えるでしょう。

を、開発チーム同で痛感しました。

厳選素材をもとにした出汁に、醤油、みりん、砂糖を加えることで調味液が完成。乾煎りして風味をアップさせた枕崎産鰹節、国産赤しそを梅酢と塩で揉んで梅に馴染むサイズにカットしたのみしそ、そして塩分をすこし抜いた白干梅を、先の調味液に漬け込みます。梅干の持つ酸味を抑えつけるのではなく、出汁の旨味と深いコクを染み込ませることで、酸味を活かした調和を目指す。そんなイメージに近づけるよう、繊細な違いも見逃さず、チーム一同で試作と試食を繰り返しました。ふしぎなことに、多くの試作品を食べてきたスタッフたちですが、最終的に商品化が決定した味は満場一致で「これだ！」と確信できる美味しさでした。

かつおの旨味ともみしその爽やかさ、そのあとにひろがるおだやかな酸味。食感を伴う3つの味が口の中で織られていくように調和し、その後で豊かに広がる出汁の味わいも堪能できる。そんな、とっておきの逸品に仕上がりました。

どんな美味しさも、すべては良い梅から。

さて、かつての「かつお味梅」と今回の「かつお味梅」では、とてもおおきな違いがひとつあります。それは、使用する梅の種類です。

最高の仕立てで食卓にお届けします。

今回の復刻版商品には「復刻 かつお味梅 旨だし仕立て」と命名しました。この名前には、私たちにとっておおきな財産である歴史が息づいた品であること、そして今後も自らの原点を忘れず、お客様にも喜んでいただける品をつくりたいことへの決意が込められています。

天然素材を使用し、化学調味料を使わない。ゆえに大量生産が難しい本品。かつて百貨店で一粒ずつ販売していたように、今回も期間と個数を限定しての販売とさせていただきます。また、賞味期限をすこしでも長くするため、「復刻 かつお味梅 旨だし仕立て」は調味液ごと瓶詰めにてお届けいたします。いつもとは違った印象をもたれるかとは思いますが、自慢の出汁の美味しさをそのままお楽しみください。



今回の「復刻 かつお味梅 旨だし仕立て」に使用する、有機栽培の白干梅たち。果実のサイズにばらつきがあり、自然の環境下でついた細かな傷や果皮の色の濃淡など、有機栽培ならではの趣が見た目にも表れており、往年の手づくり梅干を想起させます。



本品のため用意したガラス瓶に、有機白干梅と特製フレックを交互に入れていき、最後に調味液を充填し、瓶詰めから時間が経過するに従ってその赤みが増し、味がしっかりと染み込んでいきます。

しょうばさ ☆☆☆☆
すっぱさ ☆☆☆☆
甘さ ☆☆☆☆

アレルギー表示
小麦、大豆

塩分約7%

ご注文締切 2023/1/13(金) 発送時期 11/15(火) 発送開始!

賞味期限 発送日より約2ヶ月 ※出汁の風味を損なわないためにも、到着後は冷蔵庫にて保管ください。

有機梅干使用 塩分約7%

復刻かつお味梅 旨だし仕立て

パッケージ仕様	内容総量	商品番号	金額
■ガラス容器	440g (固形量240g)	11966	¥1,600 (税込)

●約15粒入り



土から育てた自慢の梅干を、厳選素材からとった出汁に漬け込み、旨味たっぷりの逸品に仕上げました。一皿の料理を食べているかのような奥深い味わいを、心ゆくまで堪能ください。

有機梅干使用
復刻 かつお味梅
旨だし仕立て



出汁をとるための鰹節は、惜しみなく大量にもみしそは、ほどよい食感を残すために手作業で刻んでいます。出汁を取ったものは別に漬け込み用の鰹節を用意し、刻んだのみしそとよく混ぜ合わせ、味わいも食感も最良のバランスに仕上げます。



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)
■木箱 + 花ふきん包み	2kg	11326	¥ 8,450 (税込)
	500g	19309	¥ 3,050 (税込)
■木箱 + 花咲く花ふきん包み	1kg	19310	¥ 5,100 (税込)
	500g	19316	¥ 3,600 (税込)
●化粧箱入り ペット容器	1kg	19317	¥ 5,650 (税込)
	500g	11394	¥ 2,330 (税込)
●化粧箱入り ペット容器	1kg	11383	¥ 4,440 (税込)
	500g	11390	¥ 2,210 (税込)
●ペット容器	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)
■木箱 + 花ふきん包み	2kg	11024	¥ 8,250 (税込)
	500g	19311	¥ 3,000 (税込)
■木箱 + 花咲く花ふきん包み	1kg	19312	¥ 5,000 (税込)
	500g	19319	¥ 3,550 (税込)
●化粧箱入り ペット容器	1kg	19338	¥ 5,550 (税込)
	500g	11034	¥ 2,280 (税込)
●化粧箱入り ペット容器	1kg	11033	¥ 4,340 (税込)
	500g	11029	¥ 2,160 (税込)
●ペット容器	1kg	11028	¥ 4,220 (税込)
	270g×3	11508	¥ 4,380 (税込)
●小分け容器×3 +化粧箱	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、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)

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	¥ 2,450 (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)

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)



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
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
なし

しょっぱさ ☆☆☆☆☆
すっぱさ ☆☆☆☆☆
甘さ ☆☆☆☆☆

国産赤しその葉を丁寧到手揉み。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: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



木箱 1kg

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



木箱 1kg

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えます。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
●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



ペット容器 500g



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。

はちみつ梅干 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	¥2,500(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 蜜つこ



木箱 1kg

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



木箱 1kg

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

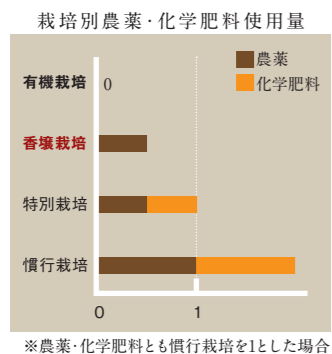
4人家族の場合
4日分

※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。

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おすすめです。





※農薬・化学肥料とも慣行栽培を1とした場合

有機肥料 農薬 1/2

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、梅の木に空気を送りこみます。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。

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。



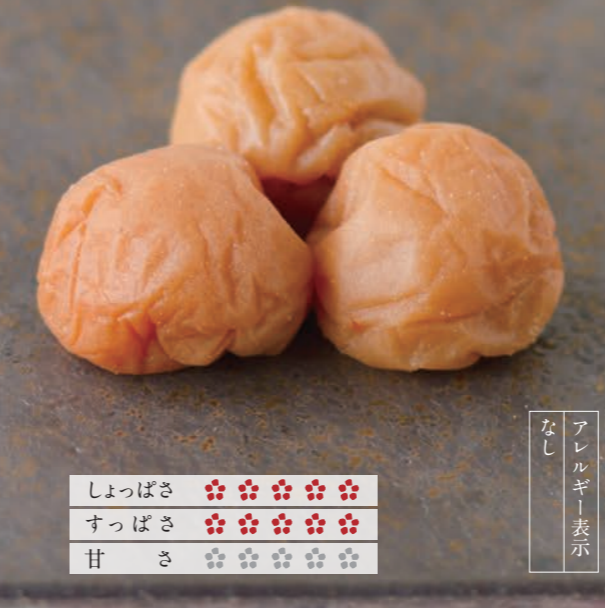
梅づくりを根っこから考え、たどりついた「香壤栽培の梅干」



しよっぱさ	☆☆☆☆☆
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。



しよっぱさ	☆☆☆☆☆
すっぱさ	☆☆☆☆☆
甘さ	☆☆☆☆☆

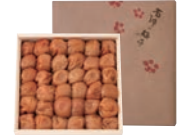
アレルギー表示 なし

独自栽培法のまろやかさ。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	¥ 2,450 (税込)
	1kg	15112	¥ 4,450 (税込)
●化粧箱入り ペット容器	500g	15134	¥ 2,280 (税込)
	1kg	15133	¥ 4,340 (税込)
●ペット容器	500g	15119	¥ 2,160 (税込)
	1kg	15118	¥ 4,220 (税込)



木箱 1kg

有機白干

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



ペット容器 500g



しよっぱさ	☆☆☆☆☆
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 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。



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)

毎日のお料理に、酸っぱい味方。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。



●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



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。

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、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。



「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、この冬も、変わらぬ味をお届けします。

今冬は、梅干を贈りませんか？



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1,100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550円(税込)]

花咲く花ふきん包み

【商品代金】+【1,100円(税込)】



「花ふきん」を
2枚使用

●A~F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】+【550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。

◆ 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PET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PET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



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 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」「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。



●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

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)



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」「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。



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%



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」。包みをほぐくたび、香りに、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。



格調高い味。一粒の至福。