



表紙：  
山崎 貴央

入社6年目、製造部勤務。平日は漬け込み場で、休日は趣味の空手で汗を流す。梅についての知識がほぼない状態で入社したため、当初はたいへんな思いもしたもの、わからないことだらけの中で先輩たちに学び、教わりながら、今も懸命に取り組んでいる。楽しみに待ってくださるお客様へ自慢の梅を届けたいと、笑顔で話す。

●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。



石神邑  
2024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。

二〇二三年  
冬カタログ



全国発送承ります。ご注文、お問合せは、

**0120-37-0107**

FAX 0739-37-0250

石神邑ホームページ▶  
<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



# 食卓に添える 「味」と「幸」。

梅干の魅力について、石神邑は、  
たくさんの言葉を持っています。

しかし、どんな言葉よりも確かに、そして雄弁に語ってくれるのは、  
梅干をはじめとする自慢の品々の味よりほかにありません。

季節を問わず様々な食材を手に入れられるようになって、  
旬のおいしさには敵わないように、食の在り方が変わっていても

「やっぱり梅干はおいしいね」

そう言っていただけの品をこれからも届けていく。

ごはんのおともとしてだけでなく、いろんなシーンで、いろんな楽しみ方で、

梅干の魅力を味わっていただけるよう、

そしておいしさの中にしあわせを感じていただけるよう、

ひとつ、ひとつの品に、ありったけの心を込めて。

石神邑の味を、皆様の食卓へ。



二〇二三年 冬カタログ

## 目次

特集 もつと梅干にできること。……………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
- ◎香環栽培の白干梅 ◎有機白干 ◎梅肉(3種)
- ◎香環栽培の梅干(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
- ◎食べくらベセット ◎飲みくらベセット ◎うめ三味セット
- ◎みんな元気セット ◎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 ◎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

邑じまん(みかん、もみじ、梅ジャム、梅酢、梅うどん、種ぬき梅干等)……………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「香環栽培」で育てた梅を使用しています。「香環栽培」について、詳しくはP.13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。石神邑初の調味梅「かつお味梅」の販売を開始したのは、1977年のこと。開発では苦労や失敗を繰り返しましたが、その経験も今日の石神邑の礎となっています。定番「かつお味梅」もこの冬にリニューアルしましたが、皆様に喜んでいただけるよう梅しごとにも励む、その姿勢は変わりません。先人も食し、愛したであろう味、その原点を忘れず、時代と歩調を合わせ、梅の可能性を追求してまいります。



紀州石神邑 濱田 洋

お正月に  
余りなお餅を  
おいしく活用。



- 【材料(2人分)】
- ・お餅(切り餅).....2切
  - ・かつお味梅.....2粒
  - ・揚げ油.....適量

- 【つくり方】
- ①半分に切ったお餅を、さらに5mm厚程度にスライスする。
  - ②180℃に熱した油でお餅同士がくっつかないよう揚げる。お餅が浮かんできたら油からあげる。
  - ③梅はタネをとり、叩いておく。
  - ④揚げたおもちに梅をのせながら食べる。※火傷にご注意ください。



## 【サクッもちっ梅ディップ】

おやつにもぴったり



1977年、自社初の調味梅として開発した「かつお味梅」を、昨年の冬に復刻販売したところ、予想をおおきく上回る人気となりました。かつおの旨味と、もみしその爽やかな味わい、そのあとにひろがる完熟南高梅のおだやかな酸味。3つの味が口の中で調和する、とっておきの梅干を、この冬もお届けします。「復刻版 かつお味梅 旨だし仕立て」という商品名にも表れているとおり、本品は梅干だけでなく、「だし」のおいしさにも特徴があり、石神邑スタッフのあいだでは本品を料理に使う試みが、ちょっとしたブームとなりました。だしの効いた調味液が「秘伝ダレ」と呼ばれるようになり、たくさんのレシピが誕生したので、その一部を紹介します。

まずは手軽に試せる「ほっこり湯豆腐」から。湯豆腐に「復刻版 かつお味梅」の梅干をのせ、調味液をかければ完成。ポン酢よりやさしい口当たりになるので、お子様にもおすすめです。お酒のアテとしても人気なのが、「無限梅トマト」。梅とだしのおいしさを活かし、中華風に仕上げ、その名のお酒、いくらかでも食べられそうな味わいに。つづいての「かつお梅の炊き込み」は、お米を炊く際に

旨だし仕立ての魅力が  
余すところなく味わう。



## 好奇心と探究心が生んだ 愛あるレシピを大公開。

毎回ご好評いただいているレシピシリーズ。今回は、昨年、多くのご好評をいただいた「復刻版 かつお味梅 旨だし仕立て」を使ったレシピも紹介します。石神邑スタッフの好奇心と探究心、そして梅干への愛が詰まったおいしさを、ぜひご家庭でお試ください。

大好評御礼!  
とっておきの梅干を、  
この冬も  
お届けします!!



# もつと梅干に できる(笑)と。

特集

年末年始の  
胃袋をいたわる  
一品です。



- 【材料(2人分)】
- ・米.....2合
  - ・かつお味梅.....2粒
  - ・かつお味梅調味液.....大さじ2
  - ・炒りごま.....適量
  - ・刻み大葉.....適量

- 【つくり方】
- ①お米をといでザルにあげておく。
  - ②炊飯器にお米、梅干と調味液を入れる。お水は通常の分量に。
  - ③炊きあがったら梅干のタネをとり、実をくずして混ぜ合わせる。
  - ④お好みでごま、刻んだ大葉をまぶして完成。

## 【かつお梅の炊き込み】

香りまで旨い贅沢ごはん

復刻かつお味梅干を  
1粒加えて  
さらに風味アップ!



- 【材料(2人分)】
- ・トマト.....2玉
  - ・青じそ.....2枚
  - ・刻みネギ.....大さじ2
  - ・ごま油.....大さじ1
  - ・A 水(50ml)/砂糖(小さじ1)/鶏ガラスープ(小さじ1)/にんにく(1片)/生姜(1片)
  - ・かつお味梅調味液.....50ml

- 【つくり方】
- ①小鍋にAを入れて沸騰したら火を止め、調味液を入れて冷ます。
  - ②トマトの皮に切れ込みを入れて湯剥きし、食べやすいサイズにカットする。
  - ③保存容器に①の調味液、トマト、刻んだ青じそ、刻みネギ、ごま油を入れ、冷蔵庫で10分冷やす。

## 【無限梅トマト】

食べても食べてもおいしさ続く

いたけと  
ともに茹でれば、  
旨味アップ!

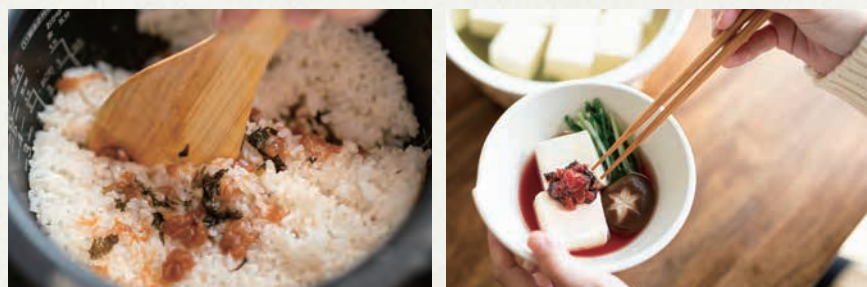


- 【材料(2人分)】
- ・絹ごし豆腐.....1丁
  - ・昆布.....1枚(6cm四方程度)
  - ・水.....適量
  - ・かつお味梅.....2粒
  - ・かつお味梅調味液.....大さじ2
  - ・その他好みの具材

- 【つくり方】
- ①土鍋に水を入れ、切れ目を入れた昆布を入れて30分ほどおく。
  - ②土鍋を火にかけ、沸騰直前に昆布を取り出し、アクを取り除く。
  - ③食べやすいサイズにカットした豆腐を入れ、約15分加熱する。
  - ④お皿にとりわけた豆腐に、梅干と調味液をあわせて完成。

## 【ほっこり湯豆腐】

定番湯豆腐に新しい楽しみを





**【材料(4人分)】**  
 ・うす塩味梅干 2粒 ・コンソメ(固形) 2個  
 ・ウインナー ……6本 ・塩こしょう ……少々  
 ・キャベツ ……1/6玉 ・パセリ ……適量  
 ・玉ねぎ ……1/4玉 ・水 ……600ml  
 ・にんじん ……1/2本 ・酒 ……大さじ1  
 ・ブロッコリー 1/2個 ・オリーブオイル 適量  
 ・じゃがいも ……1個

**【つくり方】**  
 ①カットした野菜(ブロッコリーを除く)とウインナーを鍋に入れ、オリーブオイルで炒める。  
 ②水、梅干、ブロッコリー、酒、コンソメを①に入れ、30分ほど弱火で煮込む。  
 ③パセリを散らして完成。

**野菜不足もこれで解消  
【野菜たっぷり和風ポトフ】**



お好みで黒胡椒を振って食べるのもOK。  
 茹でたマカロニを入れれば、主食としてもお召し上がりいただけます。



**【材料(2人分)】**  
 ・カレー ……4切 ・はちみつ梅干 2粒  
 ・酒 ……大さじ1 ・白ネギ ……約10cm  
 ・片栗粉 ……大さじ3 ・んにく ……1片  
 ・揚げ油 ……適量 ・生姜 ……10g  
 ・A 水(大さじ1) / ごま油(小さじ1)  
 しょうゆ(大さじ1と1/2)

**【つくり方】**  
 ①白ネギ、んにくと生姜を細かくみじん切りに。  
 ②ボウルに①とA、タネをとって叩いた梅干を入れて混ぜておく。  
 ③カレーを一口大にカットし、酒をまぶして揉み込み、5分ほどおく。水気をよく切って、片栗粉を入れた袋にカレーも入れ、まんべんなく粉をつける。  
 ④③を180℃の油でカラッと揚げ、温かいうちに②のタレをかける。

**ごはんによく合う絶品おかず  
【梅deカレーの油淋鶏風】**



食欲旺盛なお子様のために、タレを多めに作り、揚げたカレーをごはんにかけて、どんぶり風に仕上げるのもおすすめ。

いかがでしたか、梅干を使った冬の新作レシピ。それぞれの梅干の個性を活かすことで、まだまだレシピの幅もひろがりそうです。特に「復刻版かつお味梅」は梅干も調味液も大活躍するので、ぜひ、いろいろなお料理にお使いください。今年も期間限定・数量限定での販売となりますので、お早めのご注文をおすすめします！

冬の食卓といえば、グラタンやポトフなど、体が内側からあたたまるメニューも外せません。そんな、季節の定番メニューも、梅干を用いれば「味がうおいしさに。たとえば「梅旨グラタン」は、基本のホワイトグラタンに梅干を入れるだけのシンプルアレンジですが、その味わいは意外なくらい新鮮。ホワイトソースやチーズのkokoroと梅干の酸味が、それぞれの持ち味を奏でながら、口の中で新しい味覚を覚えてくれるように重なっていきます。「野菜たっぷり和風ポトフ」は、日頃の食生活でおつかれ気味の胃袋にもやさしい、ほっとするメニューです。お鍋にたっぷり作っておいて、シメにごはんを入れてリゾットにするのもよし、残しておいて翌日の朝食にあったか元気メニューとして利用するもよし。ベーシックな料理だからこそ、さらなるアレンジを楽しめます。

**簡単アレンジで叶える  
定番料理アップデート。**

ここからは、定番の梅干商品を用いた新レシピを紹介いたします。まずは、「梅deカレーの油淋鶏風」。油淋鶏といえば通常は鶏肉ですが、このレシピでは魚のカレイで、さっぱりとした味わいに。はちみつ梅干(蜜っこは、タネをとって叩いたうえでタレに混ぜ、カラッと揚げたカレイの上に、生姜やんにくの強めな味と、はちみつ梅干の穏やかな甘さからまって、おいしさが幾層にも重なったような味わいをお楽しみいただけます。

**梅干で広がる味の幅。  
酸いも甘いも料理の味方。**

「復刻版かつお味梅」の梅干と調味液を混ぜるだけ。あっさりめが好きな方は梅干2粒に調味液大さじ2。濃い味が好きな方は倍の量を入れてください。手間なしでおいしく炊きあがることから、こちらもリピーター続出でした。お正月の主役ともいえるお餅を使ったレシピが「サクッとちゅ梅デイツプ」です。スライスして揚げたお餅に「復刻版かつお味梅」のせて食べるだけの簡単レシピですが、外はサクサク、なかはもっちりな食感に、梅干と調味液の味わいが掛け合わせられて、ほかにないおいしさに。梅干だけでなく、調味液も秘伝タレもぜひ活用いただき、「復刻版かつお味梅」のおいしさを余すところなく堪能ください。



発送期間 2023/11/1(水)~2024/1月末頃まで ※なくなり次第終了  
 賞味期限 発送日より約3ヶ月 ※果汁の風味を損なわないために、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



数量限定  
 お早めに!  
 ※なくなり次第終了

**有機梅干使用  
復刻  
かつお味梅  
旨だし仕立て**

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、心ゆくまでご堪能ください。



カリカリに焼いたバゲットに梅旨グラタンをのせて、ブルスケッタ風に仕立てれば、パーティーシーンにもぴったり。

**【梅旨グラタン】**  
 グラタンに酸味の発想

**【材料(2人分)】**  
 ・うす塩味梅干 2粒 ・鶏肉 ……200g  
 ・かぼちゃ ……80g ・ホワイトソース 200g  
 ・しめじ ……90g ・パン粉 ……適量  
 ・玉ねぎ ……80g ・バター ……大さじ2  
 ・ブロッコリー 60g ・塩こしょう ……少々

**【つくり方】**  
 ①かぼちゃは食べやすいサイズにスライスして、レンジで1分ほど加熱。しめじはしづきをとり、梅干はタネをとって叩いておく。  
 ②フライパンにバターを入れて熱し、鶏肉を並べて塩こしょうをふる。両面に焦げ目がついたら、玉ねぎを炒め、かぼちゃ、しめじ、ブロッコリー、梅干を入れて軽く炒める。  
 ③ホワイトソースを加え、とろみがつくまで弱火であたためる。  
 ④グラタン皿に移し、チーズ、パン粉の順にかける。  
 ⑤お好みで飾りの梅干(分量外)を上に乗せる。  
 ⑥200℃のオーブンで約13分焼いて完成。

それは、自然からの贈り物。

# 紀州 石神の梅干

## うす塩味梅干

石神邑の真髓をお届けします。  
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、まずは目を楽しませてくれます。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)
■木箱 + 花ふきん包み	500g	19309	¥ 3,250 (税込)
	1kg	19310	¥ 5,300 (税込)
■木箱 + 花咲く花ふきん包み	500g	19316	¥ 4,000 (税込)
	1kg	19317	¥ 6,050 (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	¥ 2,450 (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	¥ 3,200 (税込)
■木箱 + 花咲く花ふきん包み	1kg	19312	¥ 5,200 (税込)
	500g	19319	¥ 3,950 (税込)
●化粧箱入り ペット容器	1kg	19338	¥ 5,950 (税込)
	500g	11034	¥ 2,280 (税込)
●ペット容器	1kg	11033	¥ 4,340 (税込)
	500g	11029	¥ 2,160 (税込)
◎小分け容器×3 +化粧箱	1kg	11028	¥ 4,220 (税込)
	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%

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)

## こく旨梅干

濃い味わいと、高い満足感。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%

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)

## ちびっこ梅

お子様にも、本物の味を。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げで、「朝から飯」にもぴったりです。

### ちびっこ梅 塩分約8%

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)
●ペット容器	1kg	11810	¥ 4,220 (税込)

※2024年2月にリニューアルを予定しています。



アレルギー表示  
小麦、大豆

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



アレルギー表示  
なし

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



アレルギー表示  
なし

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



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  
なし

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はいは、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



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	¥2,500(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)



木箱 1kg

一口サイズの本格小梅。

## 白干小梅



ペット容器 500g

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)
●ペット容器	500g	15110	¥2,210(税込)



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

紀州南高梅を国産蜂蜜で漬けたのはちみつ梅干(蜜っこ)。石神邑の梅干で最も甘いものの、いろんなおかずと好相性。改良を重ね糖質オフを実現したこともあり、根強い人気を誇ります。\*当社従来品との比較

はちみつ梅干(蜜っこ) 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(蜜っこ)



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	¥2,500(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)



木箱 1kg

デザート感覚で楽しむ一粒。

まろやかな味わいで人気のかつお味梅が、アレルゲンフリーとしてリニアール。使用素材を見直し、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したおいしさに、磨きをかけました。

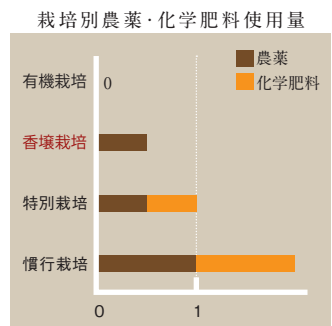
かつお味梅 塩分約8% 可食部100gあたり：98.0kcal

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)



木箱 1kg

酸味控えめ、まろやかな味。



※農業・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。

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。

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」

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。

香壤栽培で使用され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（農業・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。



※表示推奨項目を含む28品目

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。アレルゲンフリーというのも、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。

## 香壤栽培の梅干 五穀酢仕立て



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	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)



#### 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
化粧箱入り	500g	15111	¥2,450(税込)
ペット容器	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)
ペット容器	500g	15119	¥2,160(税込)
ペット容器	1kg	15118	¥4,220(税込)

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・除草剤等を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)

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。お子様のいらつ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

## 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

毎日のお料理に、酸っぱい味方。



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...

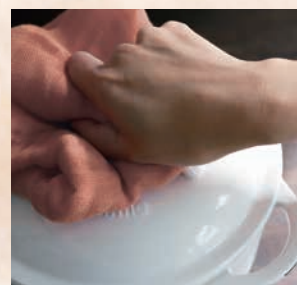
## 一枚百役、花ふきん。



**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は、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、肌ざわりふつぷらなタオルに。

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のをご使用ください。

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。



「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あるもの。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枚でお包みます。[プラス 1,500円(税込)]



### いつもおしゃれなあなたの方へ「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 750円(税込)]

### 花咲く花ふきん包み

【商品代金】+【1,500円(税込)】



「花ふきん」を2枚使用

●A~E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】+【750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檜扇
- ③水仙
- ④菜の花
- ⑤白百合
- ⑥すみれ
- ⑦竜胆
- 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



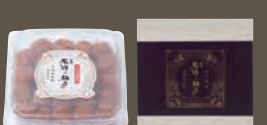
自然育ちの上質な梅に好適な木箱。贈り物にふさわしい風格です。

#### 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



◎うす塩味梅干・備蓄梅 小分け容器

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。





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	¥ 3,050 (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	¥ 3,800 (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、心をつなぐ。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。



●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」「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の他、P.42記載の③④も含め4種類からお選びいただけます。ご注文とあわせてご用命ください。



商品:かさね三段風呂敷包み

格調高い味。一粒の至福。

石神邑の最高級個包装シリーズ「梅華吟選」。包みをほどくたび、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。

石神邑を代表する3種の梅干で、ご用意いたしました。



うす塩味梅干

石神邑の真髄を、この一粒に。



邑咲

昆布の旨味が生きた傑作。



はちみつ梅干 (蜜っこ)

優しく、甘く、おちつく味。

