


この度は石神邑をご利用いただき
誠にありがとうございます。



生き方は前向き こころは夢向き

(薬師寺 大谷徹執事長「日々のことばⅣ」から)

今日のことばに「うんうんそうか」。この歳になって自問自答し、戒めとする秋の朝です。気・体・知に、なえ感を覚える身ながら、それでも同じならもっと楽しく、もっと欲ばっても、と思うことにしました。私事ですがこの秋、膝関節の手術をします。不安と期待が交錯していますが、やりたいことをいっぱい用意しています。初春からの厳しい状況をしのぎ、夏の酷暑にも耐え来春の花のため、梅の木も辛抱のふんばりどころです。今年も新梅、一番漬けがおいしく出来上がりました。頑張った梅を褒めてあげたいです。梅に感謝。



一部商品が
LINEからも
購入できるよう
になりました!



友だち追加
はこちら!



石神邑LINE公式アカウント 友だち登録キャンペーン 実施中!!

友だち追加するだけ!

初回限定
送料無料クーポン
プレゼント!

石神邑LINE公式アカウントの友だち追加で、LINEでお得にお買い物ができるキャンペーンを開催中です。

石神邑LINE公式アカウントを新規で【友だち追加】いただいた方には、LINEでのお買い物で使える【送料無料クーポン】をプレゼント! この機会に是非、LINEでのお買い物をお楽しみください。

左記二次元コード、もしくはID **@155xieri** で検索!

社員のリレーコラム 第65回

苦難の年

農園部
井谷 仁志



いつも石神邑の商品をお買い求めいただき誠にありがとうございます。私は、自社農園である濱田農園で梅畑の栽培管理を担当している井谷と申します。田辺市、石神地区にある自慢の石神パイロットファームは広大な農地が広がり開花の時期は白い花が一面に咲き誇り圧巻の一言です。ぜひ観梅の季節には一度足を運んでいただければと思います。梅の収穫は年に一度、6月から始まり7月下旬まで行われます。その一度の収穫のため春から夏には草刈りや防除作業、秋から冬には剪定作業や施肥、土づくりなどを行っています。濱田農園のコンセプトである『土づくりからお手元まで』を胸に日々、栽培管理を行なっています。今年の梅の作柄は暖冬の影響を受け不作となり3月には紀南地方全域



で雹が降り梅に傷がつき甚大な被害が出るなどのダブルパンチで大変な年となりました。そんな苦難を乗り越え、今年も自慢の出来る良質な梅が育ってくれました。皆様のお手元に届く事を楽しみにしました来年に向けて梅作りに励みたいと思います。季節の変わり目ですので、皆様体調を崩されませぬようご注意ください。

お便り紹介

お客様からいただいた
様々なお声に、石神邑の
スタッフがお応えします！

～鹿児島県 H様より～

梅のおぼしめし
この味です。本当に嬉しいです。
食べてびっくり！これです、
好きなので購入したのですが、
のっけるタイプのおかずが
です。梅肉が使われたご飯に
ていて、探し求めていた味
昔食べたことのある味に似

スタッフ
浦辺より



この度は当店をご利用いただきまして誠にありがとうございます。偶然とはいえ、喜んでいただけて大変うれしく思います。こちらはかつお節を混ぜた風味豊かな梅肉です。ご飯にのせるだけでなく、おにぎりにも生野菜のディップにもおすすめの商品です。



スタッフ
浦辺より

いつもご利用ありがとうございます。こちらの商品は黒酢、五穀酢、三温糖、国産蜂蜜を使用したさっぱりとした梅干です。また、アレルギーフリーなので、安心してお召し上がりいただける一品です。

～東京都 S様より～

味も成分も良
い◎家族にも人
気なので、また
購入します。
(五穀酢仕立て)

今号の
プレゼント

梅のおぼしめし

5名様にプレゼント!



かつおが活きた、使える梅肉。
かつおの削り節を混ぜた、風味豊かな梅肉です。
おにぎりの具材や、スティック野菜のディップにも。

応募方法

郵便はがきに、①郵便番号 ②住所 ③氏名 ④年齢 ⑤電話番号
⑥石神邑通信に対するご意見・ご感想 をお書き添えの上、**右下の応募券を切り取ってハガキに貼り**、下記住所までお送りください。

※お申込み数が多数となった場合は抽選となります。※当選発表は賞品の発送をもって発表に代えさせていただきます。落選の場合の連絡はございませんので、あらかじめご了承ください。

応募締切 2024年10月31日(当日消印有効)

第〇六四号 皇月・水無月「ishigami&4本セット」プレゼント 当選者は以下の3名様です。
福島県 A様 / 大阪府 N様 / 東京都 K様

ご意見・ご要望・お便り等は下記住所宛にお願いいたします。

石神邑



株式会社 石神邑 〒646-0101 和歌山県田辺市上芳養391番地

☎ 0120-37-0107

●受付時間:8:00～17:30 休日:12:30～1/3まで
※平日の17:30以降、土日祝・休業日は留守番電話での受付になります。

いしがみむら

検索

www.ishigamimura.co.jp



石神邑ホームページ



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!

簡単
レシピ



しそ香る 舞茸の肉巻き

～BY sheepさん～

作り方

- 1 豚バラ肉の片面に塩コショウをふる。
- 2 舞茸を6等分(豚バラで巻けるサイズ)にほぐし、①で巻いていく。
- 3 フライパンにごま油を入れ、②を巻き終わりを下にして並べ、中火で全体に焼き色をつけていく。酒をまぶし、蓋をして弱火で5分程度蒸し焼きにする。
- 4 火が通ったら、皿に盛り、種を取り叩いた梅と、麵つゆを上からかけ、刻みネギをのせたら完成。

材料(2人分)

- 豚バラ肉 ……………100g
- 舞茸 ……………1房
- 塩こしょう ……………少々
- 酒 ……………小さじ2
- しそ漬梅干 ……………1粒
- 麵つゆ(2倍濃縮) ……大さじ1
- 刻みネギ ……………適量
- ごま油 ……………適量

舞茸の風味としその香りが合う
ジューシーな一品です!

終了
しました