



表紙：  
井瀬 陽介

入社19年目、事業部長。東京で営業としての経験を積み、本社に戻って以来、「土づくりからお手元まで」の意識を常に持ち、梅の民として広い視野で石神邑を支える。「皆様からのラブレターをお待ちしています」と、はにかみながら話す、シャイな一面も持つ敏腕部長。世界にも目を向けながら、日々、梅の魅力を発信し続ける。

●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

二〇二四年  
夏カタログ



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



# そして新しい 果実が生まれる。

花が咲き、果実がふくらみ、収穫を終えて冬を超え、  
また新しいサイクルへ。  
移ろいゆく季節のなかで、私たちの仕事は続いていきます。

同じことの繰り返しに見えてもときに新しい風が吹き、  
思いもなかったおいしさが誕生することも。

たいせつなのは、この土地がもたらす恵みを  
ひとつもこぼさず受け止め、磨いていくという姿勢です。  
自慢の梅を筆頭に、地元の素材を深く知ること、  
素材の持つ可能性をさらにひろげていく。

これからも、この地から、  
石神邑にしか作れない味を。



紀州石神邑  
濱田 洋

いつもご愛顧いただき誠にありがとうございます。  
今年も今年も凶作傾向にあり、3月には雹被害  
も受け、傷のない実を探すのが困難なほどでした  
が、自慢の梅をお届けするため、少ない実を丁寧  
に育てています。農作物も、人も、いい時ばかり  
ではありません。ゆえに、厳しさを乗り越えた  
先に、貴重なおいしさが生まれるのです。石神  
邑では、そうしたおいしさを味わっていただけ  
ることを切に願って、これからも梅干や梅酒を作  
り続けてまいります。

## ご挨拶

本冊子内で下記の商品は「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P19をお読みください。



●包装のご案内 ..... 42

●ご注文のご案内 ..... 43

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

美品百貨（中川政七商店「花ふきん」他、ガラス密封瓶） ..... 40

邑じまん（青梅はちみつ、もみしそ、梅ジャム、梅酢、梅うどん、種まき梅、梅エキス） ..... 38

梅干ラボ（うめ旨焼きたれ、うめドレッシング、うめ塩、梅のおぼしめし） ..... 34

梅干シリーズ ..... 32

石神邑の慶事ギフト・お香典返し ..... 30

梅あぶらシリーズ ..... 30

梅ゼリーセット ..... 30

みんな元気セット ..... 30

うめ三昧セット ..... 30

梅シヤベット ..... 30



二〇二四年 夏カタログ

## 目次

特集 果実が梅酒にとびこんだ。 ..... 04

石神邑の梅酒 ..... 08

◎梅酒 ishigami & ◎梅酒の梅

◎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

◎Orchard CODO

石神邑の梅シロップ ◎梅搾り・ノンアルコール ..... 13

紀州 石神の梅干 ..... 14

◎うす塩味梅干

◎邑 咲 ◎こく旨梅干 ◎ちびっこ梅

◎はちみつ梅干 ◎みかん梅 ◎かつお味梅

◎しそ漬梅干 ◎しそ漬小梅 ◎白干小梅

◎香壤栽培の白干梅 ◎有機白干 ◎梅肉（3種）

◎香壤栽培の梅干（玉袋酢仕立て）

個包装シリーズ「梅華吟選」 ..... 22

石神邑の厳選ギフト

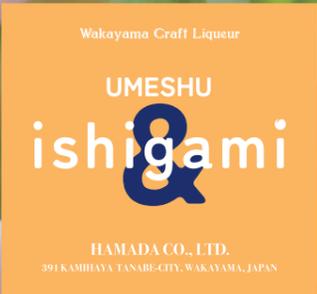
◎梅咲く木箱セット ◎梅咲く木箱2個セット

◎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

◎食べくらべセット ◎梅シヤベット ◎うめ三昧セット

◎梅ゼリーセット ◎みんな元気セット



## プロも認めた梅酒に、 県産果実で磨きをかけて。

これまでも多彩な味わいを揃えて展開してきた石神邑の梅酒商品群ですが、よりおいしく、より手軽にお楽しみいただけるよう、「邑人」「花鳥風月」シリーズをリニューアルしました。

新しいシリーズの名称は「梅酒 ishigami &」。創業の地である「石神の郷」の地名、梅とともに生きる私たちの社名でもある「石神邑」、そのどちらにも共通する「石神」の名を新シリーズにも用いることで、これまで以上にプライドをもってお届けしたいという意気込みを表現しています。「うめ」「桃」「ジンジャー」「和歌山サンゴリア」「ゆず」という4つの味については、のちほど掘り下げて紹介すると、まずは石神邑の梅酒の歴史を振り返りたいと思います。

石神邑の歴史において、梅酒づくりは新しい事業といえます。始まりは2006年のこと。自社農園の新ファーム完成を機に、より効率的な栽培と収穫が可能となり、腐敗しやすく扱いにくかった完熟梅を、

収穫後24時間以内に漬け込むことができるようになったのです。おいしさはもちろん、安心・安全にも自信を持てる商品をお届けするには、土づくりから出荷まで、すべての工程において自分たちの目と心を行き渡らせなくてはなりません。梅の一大産地である和歌山県には梅酒メーカーも多く存在しますが、梅の栽培のみならず、土づくりからこだわった梅酒となると、かなり珍しい取り組みといえるでしょう。おかげさまで、完熟梅を用いた梅酒は一般のお客様だけでなく、飲食店でも取り扱っていた機会が増え、プロの料理人にもお墨付きをいただくなど、高い評価を得てきました。そんな自慢の梅酒にさらなる磨きをかけるべく研究を重ねてたどりついたのが、「地元和歌山のフルーツをもっとふんだんに使った」新シリーズなのです。

## 品ある甘さと深み。 王道梅酒をお手軽に。



それでは、新シリーズの4つの味について、個別に紹介していきます。まずは基本の「うめ」から。

特集

# 果実が梅酒にとびこんだ。



## 石神邑の梅酒ラインナップがフルーティにリニューアル!

土づくりからこだわり抜いた石神邑の梅酒たちが、味わい、装いともにリニューアルしました。自慢の梅酒をベースに、フルーツ王国・和歌山の果実たちを用いてつくった、いろいろのラインナップ。この土地でしか生まれないおいしさをお楽しみください。



石神邑の梅酒は「完熟梅」を用いることが最大の特徴で、「梅酒 ishigami & うめ」も、もちろん完熟梅のみを使用しています。ご自宅で梅酒を漬けられる際は青梅を用いられることが多く、一般には「梅酒」「青梅」というイメージがあるかもしれませんが、木成りのまま黄色くなり自然落下した完熟梅を用いれば、より香り高くフルーティな梅酒をつくることができます。石神邑では、収穫した梅はその日のうちに洗浄・選別を終え、アルコールと糖の混合液に漬けます。一度漬けて終わるのではなく、アルコールや糖を複数回にわたって加えていく独自の「5段階抽出法」で、梅の成分をじっくり丁寧に抽出していきます。また、漬け込み用のタンクは屋外に設置されており、最低でも1年以上の時間をかけ、自然の寒暖差を利用して熟成を促します。人と自然の共同作業によってつくられる原酒は、まろやかさとコクを兼ね備えています。「梅酒 ishigami & うめ」は、コクに和三盆糖を足して味をととのえます。完熟梅がもともと持っていた甘さに和三盆糖を加えることで、品のある味わいになると同時に、よりいっそう深みが増すのです。





画像提供:古座川観光協会



画像提供:新屋農園



画像提供:八旗農園



できあがるのは、まさに王道と呼ぶにふさわしい、甘美なおいしさと、とろけるような舌触り。高級酒に劣らない満足感を味わっていただけます。

### スイーツを思わせる

### 贅沢なおいしさ。



「あら川の桃」として名高い、和歌山県紀の川市桃山町で栽培される桃。現存する最古の文献では、1782年に栽培が始まったと記されており、200年以上もの長きにわたって愛されてきた特産品です。砂礫を含んだ水はけのよい地質と温暖な気候という立地の良さを活かしながら、生産者の皆さんは手間暇を惜しむことなく桃の栽培方法と品質の改良に情熱を傾けています。令和5年には、その品質や歴史などを鑑み、「あら川の桃」は農林水産省所轄の地理的表示（GI）保護制度に基づく知的財産として国に登録されました。「梅酒 ishigami & 桃ジンジャー」で使用している桃は、すべてこの「あら川の桃」。おいしさには何の問題もないものの、果実のままでは市場流通に向かない規格外の桃を加工して、梅酒と組み合わせました。桃の果実感を残すため、ブレンドは工程の最後に。

もうひとつ、「梅酒 ishigami & 桃ジンジャー」に欠かせない素材が、和歌山県産の新生姜です。採れる季節が限られる新生姜を、この商品のために確保。やさしい辛みが、桃の甘さを引き立ててくれます。試飲した方々からは「贅沢なスイーツを思わせる味」という評価も受けた、フルーティでキレイのある味わいをお楽しみください。

### フレッシュな香りは

### まるで搾りたて。



和歌山県内でもっとも面積の広い町としても知られる古座川町は、その96%が森林で、ゆずの産地としても有名です。「梅酒 ishigami & ゆず」で使用するゆずも、この古座川産のもの。毎年10月末から11月末にかけて収穫される古座川のゆずは、洗浄と乾燥を終えたのちに搾汁されます。皮の黄色い部分に含まれた精油成分が、ゆずの香りのもととなるので、搾汁は皮ごと行います。石神邑では、梅酒をつくりはじめた当初から「ゆず」味も手掛けており、根強い人気を誇ってきました。新たな商品である「梅酒 ishigami & ゆず」でも、そのおいしさは健在です。梅の芳醇な味わいと、ゆず本来の華やかな香りを楽しんでいただけるよう、酸味料や香料などは一切不使用。また、ゆずのフレッシュさを損なうことなくお届けするために、梅酒とのブレンドはボトルへの充填のタイミングで行います。まるで搾りたてのような味と香りを封じ込め、キャップをあけたときに立ちのぼる香りから、たっぷりお楽しみいただける仕上がり。

梅酒 ishigami & のラインナップのなかでは、ピターな印象を持つ本品。甘すぎず、口当たりも軽やかなので、いろいろな料理やおつまみといっしょにお楽しみください。

### 果実の魅力がはじける

### 色鮮やかなデザイン。

「梅酒 ishigami &」の名称とデザインについても、

### フルーツ王国の真髓を味わって。



サングリアとは、ワインにフルーツなどを入れてつくるカクテルのこと。

「梅酒 ishigami & 和歌山サングリア」は、和歌山県産のレモン、温州みかん、桃をふんだんに用い、梅酒と赤ワインをブレンドしてつくりました。

製造の工程は、梅酒にレモンを漬け込むところから。レモンは、石神邑の所在地でもある和歌山県田辺市で栽培されたものだけを使用。レモンの特徴である酸味はもちろん、ほのかな苦味も活かすため、皮ごと梅酒に漬け込みます。レモンの味がしつかり出たら、そこに赤ワインと温州みかんの果汁、裏漉しなどの加工を施した「あら川の桃」を加えます。和歌山県のみかんは全国1位の収穫量を誇り、令和4年にはなんと19年連続1位という記録を樹立しました。まさに「フルーツ王国、和歌山の代表格といえるでしょう。レモン、みかん、桃を贅沢に使ったサングリアを、自慢の梅酒とあわせることで、梅の味わいも加わったリッチで深みのあるおいしさ。

食前酒として供されることの多いサングリアですが、「梅酒 ishigami & 和歌山サングリア」はオンザロックで飲むことを想定した、やや重めの味わいでもあり、食中酒としてもおすすめです。



すこし紹介させていただきます。

新シリーズの名称に含まれる「&」には、県産フルーツとの組み合わせを意味すると同時に、この梅酒を飲んだ人に「おいしさ」に加えて「楽しさ」や「よろこび」も届けたいという意志も込めています。

ラベルには、それぞれのテイストに用いられたフルーツのイラストがポップな印象を描かれており、「果実が梅酒にとびこんだ。」という言葉のとおり、色鮮やかな果実たちが梅酒にとびこむようなイメージを持たれることと思います。

また、「梅酒 ishigami &」では2種類のボトルをご用意しています。まずは試しに、という方には90mlのミニサイズを。大勢で楽しみたいという方には600mlがおすすです。

「うめ」「桃ジンジャー」「和歌山サングリア」「ゆず」のいずれも、果実そのものを感じられるおいしさです。ぜひ、すべての味をお試しいただき、新しいお気に入りを見つけてください。



GO!NEXT



ご購入は次のページへ!

# WAKAYAMA SANGRIA

## 梅酒 ishigami & 和歌山サングリア

和歌山県産の桃、温州みかん、レモンと、厳選赤ワインを用いたサングリアを、梅酒とブレンド。リッチで深みのある味わい。



飲むほどきっと好きになる。

# UME

## 梅酒 ishigami & うめ

梅の郷・石神の地で木成りのまま完全させた紀州南高梅を使用。甘く、濃厚で、とろけるような、王道の味わい。



# YUZU

## 梅酒 ishigami & ゆず

梅の郷・石神で磨かれた梅酒に、和歌山県古座川産のゆず果汁をたっぷり加えた、ほんのりピターで爽やかな味わい。



# PEACH GINGER

## 梅酒 ishigami & 桃ジンジャー

自慢の梅酒に、和歌山県の桃と新生姜をあわせた、贅沢なスイーツを思わせる、フルーティでキレのある味わい。



なにかはじまりそうな、フルーティ。

梅の郷・石神で受け継がれてきた梅酒をベースに、フルーツ王国・和歌山の果実をブレンドした、カジュアルな梅酒シリーズ「ishigami&」。果実をかじったときのようなフルーティなおいしさは、新しいことがはじまるときに似た高揚感とともに、飲む人に笑顔を咲かせるでしょう。いいとこどりの、いろとりどりなラインナップ。今日はどのテイストで楽しみましょうか。



原酒づくりに用いた完熟梅は、梅酒の香りをほのかにまとい、まるで大人のスイーツといった味わい。肉厚な果実をそのまま食べるのもよし。梅酒に落とせば芳醇さに一層の深みが出ます。知る人ぞ知る、隠れた名品。ぜひ一度、賞味ください。

## 梅酒の梅



梅酒の梅 可食部100gあたり：226.0kcal

パッケージ仕様	内容量	商品番号	金額
●立ちパック	400g	18860	¥ 860 (税込)



ほろ酔いフルーティな盛り合わせ。『ishigami &』全四種を小ぶりのボトルで揃えたセット。ご自宅用はもちろん、ちょっとしたギフトやパーティの手土産にもおすすめです。



### 梅酒 ishigami & ミニボトルセット

パッケージ仕様	内容量	商品番号	金額
●化粧箱入り	1セット	18080	¥ 1,540 (税込)

### 梅酒 ishigami & お試しミニボトル

パッケージ仕様	商品名	内容量	商品番号	金額
◎ミニボトル	うめ	90ml	18070	¥ 352 (税込)
	桃ジンジャー	90ml	18071	¥ 352 (税込)
	和歌山サングリア	90ml	18072	¥ 352 (税込)
	ゆず	90ml	18073	¥ 352 (税込)

●アルコール分 13度 ※ミニボトルには紙袋をお付け出来ません。 ※のし・包装不可商品です。

### 梅酒 ishigami & 酸味料・着色料 無添加

パッケージ仕様	商品名	内容量	商品番号	金額
◎600mlボトル	うめ	600ml	18060	¥ 1,100 (税込)
	桃ジンジャー	600ml	18061	¥ 1,100 (税込)
	和歌山サングリア	600ml	18062	¥ 1,100 (税込)
	ゆず	600ml	18063	¥ 1,100 (税込)

●アルコール分 13度 ※のし・包装不可商品です。



流れる歳月が磨いたそれぞれのおいしさの特徴を、石神邑認定梅酒ソムリエがご案内いたします。あなた好みの一杯を見つけてください。



【黒ラベル・5年熟成】  
— 原酒 —  
堂々たる味わい。

濃厚	★★★★★
熟成	★★★★★
余韻	★★★★★

【赤ラベル・3年熟成】  
— 原酒 —  
キレのある濃厚さ。

濃厚	★★★★★
香り	★★★★★
キレ	★★★★★

【白ラベル・シングルイヤー】  
— スタンダード —  
とろりと甘い。

濃厚	★★★★★
熟成	★★★★★
甘み	★★★★★

## 三色の梅酒 濱田で 好きな時を愉しむ。

ご好評をいただいている梅酒 濱田に、黒ラベルの5年熟成が加わりました。白ラベルのシングルイヤー、赤ラベルの3年熟成、それぞれに異なる魅力をご堪能ください。



有機肥料 農薬 1/2

梅酒HAMADAシリーズはすべて香壤栽培の梅を原料に用いています。◎「香壤栽培」について、詳しくはP19をお読みください。



モンドセレクション  
5年連続 最高金賞受賞

世界的食品品評会であるモンドセレクションにおいて、梅酒「濱田」は2008年より5年連続で最高金賞を受賞。この栄誉を受け「インターナショナル・ハイクオリティ・トロフィ」を贈られました。

本物とはなにか。その答えのひとつが、石神邑最高峰の梅酒「濱田」です。選りすぐりの完熟梅を用いて作った原酒を、じっくりと五年の歳月をかけて熟成。紀州の激しい寒暖差によって生まれる奥深くも妙なる味わい。ボトルの栓を開けたときに立ちのぼる果実のような薫り。グラスにゆつたりと満ちていく、まろやかな質感。ひとくち飲めば、美酒のベールに包まれていくような、甘まなおいしさをご堪能いただけるでしょう。時と自然に磨かれた、梅酒の真骨頂。大切な方への贈り物にもおすすめです。



# 金箔入り梅酒 濱田

五年熟成



美酒と呼ぶに値する  
最高峰の梅酒。

AGED 5 YEARS

丁寧に、丁寧に、時間をかけてたどりついた、奥深く豊かなテイスト。これが梅酒の到達点。  
酸味料・着色料・香料・酸化防止剤 無添加

### 梅酒 HAMADA 5年熟成

パッケージ仕様	内容量	商品番号	金額
化粧箱	720ml	18044	¥ 3,795 (税込)

※筒型化粧箱はのし・包装は非対応となります。

●アルコール分18度

AGED 3 YEARS

三年の歳月が開花させた、芳醇な香りとコク。贅沢なほどの濃さを心ゆくまで愉しんで。  
酸味料・着色料・香料・酸化防止剤 無添加

### 梅酒 HAMADA 3年熟成

パッケージ仕様	内容量	商品番号	金額
化粧箱	720ml	18043	¥ 2,475 (税込)

※筒型化粧箱はのし・包装は非対応となります。

●アルコール分18度

SINGLE YEAR

木成りのまま完全熟させた紀州南高梅を収穫後24時間以内に漬け込み、熟成させた本格梅酒。  
酸味料・着色料・香料・酸化防止剤 無添加

### 梅酒 HAMADA シングルイヤー

パッケージ仕様	内容量	商品番号	金額
化粧箱	720ml	18042	¥ 1,650 (税込)

※筒型化粧箱はのし・包装は非対応となります。

●アルコール分13度

歳月が味にもたらす個性を知る。シングルイヤーと5年熟成のセット。

### 違いを味わう 本格梅酒セット

内容量	商品番号	金額
1セット	18045	¥ 4,620 (税込)

セット内容：梅酒HAMADAシングルイヤー720ml 1本、梅酒HAMADA 5年熟成720ml 1本



※包装済商品です。

素材の旨さと熟成の真価を味わう。シングルイヤーと3年熟成のセット。

### 時を感じる 本格梅酒セット

内容量	商品番号	金額
1セット	18041	¥ 3,300 (税込)

セット内容：梅酒HAMADAシングルイヤー720ml 1本、梅酒HAMADA 3年熟成720ml 1本



※包装済商品です。



酸味料・着色料・香料・酸化防止剤 無添加

### 金箔入り梅酒 HAMADA

パッケージ仕様	内容量	商品番号	金額
◎化粧箱入	750ml	18035	¥ 4,180 (税込)

●アルコール分13度 100gあたり：156.0kcal



こだわりのグラスとともに贈る。

### 匠セット

内容量	商品番号	金額
1セット	18841	¥ 5,280 (税込)

セット内容：金箔入り梅酒 HAMADA750ml 1本、THE GLASS (φ7.5cm×H9.5cm/容量240ml) 2個

ノンアルコール

これはお酒ではありません

砂糖だけを加え、完熟南高梅の濃厚な味をそのままジュースに。ノンアルコールだから、お子様にもおすすすめです。梅のエキスをしっかり搾って凝縮した甘さには、ノンアルコールとは思えないほどの深みが。さっぱりした味がお好みならソーダで割って。暑さの厳しい日には、アイステイラーに混ぜてほっと一息。ゼリーを作ったり、お料理の隠し味にも。あなた好みの楽しみ方を見つけてください。

エキスをぎゅつと。アレンジ自在。



UMESHIBORI  
石神  
梅搾り  
ノンアルコール

酸味料・着色料・香料・酸化防止剤 無添加

4倍希釈

夏にぴったり! まるでラッシー!



牛乳割り

まろやかな味わいは牛乳の苦手な子にも大評判!



ソーダ割り

梅の酸味とほのかな甘みがバツとはじける爽やかさ。



かき氷のシロップ

削った氷に梅搾りをそのままかけるだけの簡単夏スイーツ。



紅茶割り

簡単、飲みやすい。新定番。夏はアイステイラーがおすすめ。



焼酎割り

その日の気分に合わせて濃めにしたり。薄めにしたり。



酸味料・着色料・香料・酸化防止剤 無添加

梅搾り

100gあたり: 202.0kcal

パッケージ仕様 内容量 商品番号 金額

◎化粧箱入 490ml 17073 ¥1,380(税込)



有機肥料 農薬 1/2



梅搾りと梅干をセットにした元気の出るギフト

みんな元気セット

内容量 商品番号 金額

1セット 80034 ¥3,800(税込)

セット内容:梅搾り 490ml 1本、梅干2種 250g木箱入 各1個(うす塩味梅干/蜜っこ) ※詳しくは P29をご覧ください。



CODO WEB

「オーチャード・コードー」、それは、熊野古道を擁する和歌山で生まれたクラフトリキュールたち。自慢のフルーツに磨きをかけた妙なる陶酔をお楽しみください。

ようこそ。陶酔の果樹園へ。

Orchard CODO



乾杯に新定番!

これはお酒です



6% alc./vol.

梅とエルダーの芳醇スパークリング

濱田が手がける伝統的な梅酒に、香り高いエルダーフラワーをブレンド。ふくやかなテイストと、はなやかなフレーバーが、一口ごとに印象深いハーモニーを生み出します。

内容量	商品番号	金額
275ml	18050	¥600(税込)

●リキュール(発泡性) ●アルコール分 6%



6% alc./vol.

夏みかんのスプモーニ

和歌山県産夏みかんの苦味と甘さに、ハーブやスパイスをミックスしました。多彩な素材が絡み合っ、イタリアの風を感じさせる独特なおいしさを織り上げます。

内容量	商品番号	金額
275ml	18051	¥600(税込)

●リキュール(発泡性) ●アルコール分 6%



6% alc./vol.

紀州レモンのビターレスカ

和歌山県で育った完熟レモンを、赤ワインとブレンドすると、キレのあるリキュールになりました。ピールの苦味とワインの深みが口の中で優雅に舞う、品のあるおいしさです。

内容量	商品番号	金額
275ml	18052	¥600(税込)

●リキュール(発泡性) ●アルコール分 6%

オーチャード コドー Orchard CODO 3本ギフトセット

内容量	商品番号	金額
1セット	18053	¥1,980(税込)

セット内容:Orchard CODO 3種 275ml 各1本(梅とエルダーの芳醇スパークリング/夏みかんのスプモーニ/紀州レモンのビターレスカ)



自慢のリキュールたちを、特別なデザインボックスに詰めました。遠くに住む方への贈り物に。親しい方を訪ねる際の土産に。ぜひ、利用ください。

とっておきを詰めこんで。

20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されています。20歳未満の方への酒類の販売は行っていません。

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

お中元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ほろり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 木箱 1kg



通常粒 木箱 1kg

昆布の旨味が生きた傑作。  
昆布の旨味を二晩かけてじっくり抽出し、その出汁に梅を漬け込むことで、よりいっそう昆布の風味が感じられる上品なおいしさに仕上げました。ご飯のお供はもちろん、出汁茶漬けとも好相性です。



木箱 1kg

濃い味わいと、高い満足感。  
こく旨梅干



木箱 1kg

お子様にも、本物の味を。  
ちびっこ梅



ペット容器 1kg

邑咲 塩分約8% 可食部100gあたり：94.0kcal

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)

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てです。

こく旨梅干 塩分約7% 可食部100gあたり：73.0kcal

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)

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)



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  
なし

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	☆☆☆☆☆☆

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)
	1kg	19312	¥ 5,200 (税込)
■木箱 +花咲く花ふきん包み	500g	19319	¥ 3,950 (税込)
	1kg	19338	¥ 5,950 (税込)
●化粧箱入り ペット容器	500g	11034	¥ 2,280 (税込)
	1kg	11033	¥ 4,340 (税込)
●ペット容器	500g	11029	¥ 2,160 (税込)
	1kg	11028	¥ 4,220 (税込)
◎小分け容器×3 +化粧箱	270g×3	11508	¥ 4,380 (税込)
◎小分け容器×3	270g×3	11500	¥ 4,260 (税込)

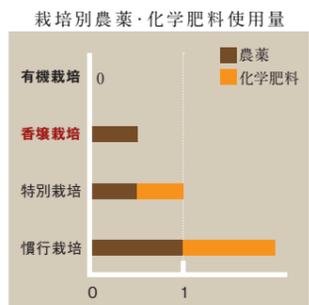
特大粒 うす塩味梅干 塩分約8%

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	¥ 3,250 (税込)
■木箱 +花咲く花ふきん包み	1kg	19310	¥ 5,300 (税込)
	500g	19316	¥ 4,000 (税込)
●化粧箱入り ペット容器	1kg	19317	¥ 6,050 (税込)
	500g	11394	¥ 2,330 (税込)
●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)



※農業・化学肥料とも慣行栽培を1とした場合



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。

もとより石神地区には、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。

その力を存分に活かすために達したのは、農業を半減させ、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。



# 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（農業・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、農業を半減させ、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。



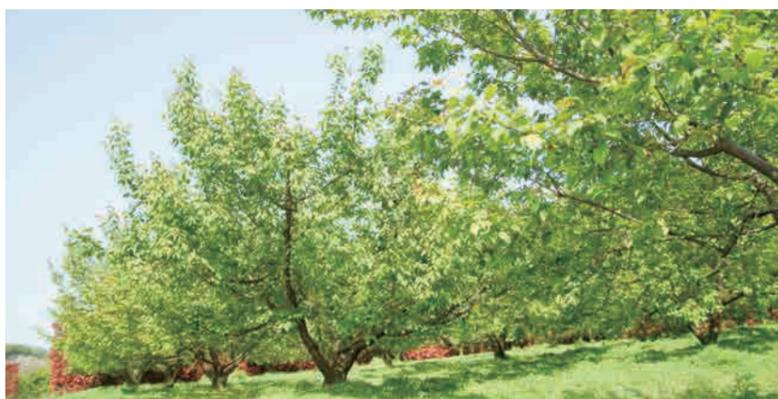
体に優しい素材を厳選しました

- 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	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)

塩分約5%  
可食部100gあたり: 103.0kcal



アレルギー表示  
なし

しょうばさ	すっぱさ	甘さ
☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆

※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)の認証を受けています。

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)

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	500g	15134	¥ 2,280 (税込)
●ペット容器	1kg	15133	¥ 4,340 (税込)
	500g	15119	¥ 2,160 (税込)
	1kg	15118	¥ 4,220 (税込)

## 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)

毎日のお料理に、酸っぱい味方。梅肉 3種

梅干の果肉をベースにした人気商品。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。お子様のいらつしやるご家庭へのギフトにもおすすめです。





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。

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。

### 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。



### 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。



### 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。



### 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

いろいろ使ってくたびれてきたら、台拭きとして。



### 八 最後は...

最後には雑巾として活躍します。



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。



暑い夏こそ、梅干を贈りませんか？



ご愛顧いただいている方から「石神島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、この夏も、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枚でお包みします。【プラス1,500円(税込)】



### いつもおしゃれなあなたへ「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750円(税込)】

### 花咲く花ふきん包み

【商品代金】+【1,500円(税込)】



- 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。
- |             |            |             |
|-------------|------------|-------------|
| ● A さくら×菜の花 | ● B 若葉×菜の花 | ● C すみれ×菜の花 |
| ● D 檜扇×白百合  | ● E 水仙×白百合 | ● F 竜胆×白百合  |

### 花ふきん包み

【商品代金】+【750円(税込)】



- 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

石神島の梅干は、木箱もしくはペット容器に詰めお届けします。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最適な木箱。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



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/ はちみつ梅干×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/ はちみつ梅干×3)、  
花ふきん×1



花咲く 花ふきんセット 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/ はちみつ梅干×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。



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。

9粒入個包装木箱

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」「はち  
みつ梅干」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/ はちみつ梅干×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」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/ はちみつ梅干×9)



かさね三段風呂敷包み

◎風呂敷の色は写真①②の他、  
P42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意ください。



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種の梅干でをご用意いたしました。



石神邑の真髄を、この一粒に。  
うす塩味梅干



昆布の旨味が生きた傑作。  
邑咲



優しく、甘く、おちつく味。  
はちみつ梅干





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

## しそ漬小梅

一口サイズの本格小梅。

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)
	1kg	15110	¥4,340(税込)
●ペット容器	500g	15110	¥2,210(税込)



ペット容器 500g

## 白干小梅

鮮烈なおいしさを小粒に凝縮。



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

紀州南高梅を国産蜂蜜で漬けたんだはちみつ梅干。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 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



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)



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、アレルギーフリーとしてリニューアル。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。