

紅梅園だより

09/ 秋号

紀州紅梅園は、チームマイナス6%に参加しています。

みんなで止めよう温暖化
チーム・マイナス6%



紀州梅の里・産地直送

紀州紅梅園

拝啓 この度は紀州紅梅園の梅干し、梅製品をお買い上げいただきまして誠にありがとうございます。お味の方はいかがでしたでしょうか？ご満足いただけておりますでしょうか？当店ではお客様方の食卓に「おいしい」の笑顔をお届けできるように、毎日、朝から晩までスタッフ1人1人が心を込めて梅干し造りを行っております。万が一、不良品や美味しくないとされた場合は、召し上がっていただいている途中でもかまいませんので、どうぞお気軽にお申し出くださいませ。

ここ、紀州では梅の天日干し作業や来年に向けての準備を行っております。1年間、大事に大事に育てた梅も、干し作業を持ってやっと完成を迎えます。今年は梅雨の明けが遅く、干し作業も例年に比べ遅れております。すべては自然が相手ですので、無事収穫できた時には自分達の力ではなく、本当に大自然の恵みだと実感致します。

新梅は9月下旬にはお届けできる予定ですので、どうぞお楽しみに♪
敬具

秋の「熊野古道」へ 出かけませんか？



世界遺産「熊野古道」を歩きますか？



平安時代より熊野は、日本第一の霊験所として崇拝されて来ました。熊野へは五つのルートがあり、その中でも田辺から熊野へ至るルートが、上皇たちが数多く通ったことで御幸道と呼ばれてまいりました。そして田辺は熊野への玄関口、口熊野といわれ、熊野を目指した多くの旅人たちの拠点として栄えて来ました。宿で長旅の疲れを癒し、栄養をとり、熊野へ旅立って行ったのでしょうか。そして今、この歴史的な参拝道が「世界遺産」に登録され全国の人々へもとより海外からも訪れる観光客も増えてまいりました。



お客様の声



埼玉県 K・H 様

いつも「かつお梅」を
おいしくいただいています。子供が紅梅園さんのかつお梅が大好きで、スーパーなどで買った梅は食べてもらえず、「かつお梅を頼んで」といつもせがまれます。



【代表からのコメント】

いつも紅梅園をご利用いただき、誠にありがとうございます。かつお梅は原料にこだわり、すべて手づくりで仕上げている、弊社人気 No.1 商品です。お子さまにも喜んでいただけるとは、大変嬉しい限りです。今後ともどうぞよろしく願い申し上げます。

ご投稿大募集!

紅梅園ではお客様の「おいしかった」のお声を励みに毎日作業に取り組んでいます。ぜひ、みなさまの色んなご意見や、ご要望等、どんな事でも構いません。ハガキの通信欄や、お電話にてみなさまのご意見をお待ちしております。

株式会社 紅梅園 〒646-0011 和歌山県田辺市新庄町9-31
TEL0739-25-2597 FAX0739-24-5011
E-mail: info@koubaien.co.jp URL: http://www.koubaien.co.jp

梅 作ってみませんか? クッキング

今回は「紀州梅ごはんの友」を使った料理です。

ごはんと梅干は昔より相性ピッタリ！食欲がない時も梅のほどよい酸味とさっぱりとした味に思わずおかわりもです。炊き込みごはんやお茶漬け、おにぎりにも。



梅ごはん

■材料(4人分)

米…4カップ 紀州梅ごはんの友…大さじ3、
青ジソの葉少々

■作り方

- ① 米は1時間程前に洗っておく。水加減は普通で、梅ごはんの友を加え軽く混ぜ炊飯器で炊き、蒸らしてからよく混ぜる。
- ② 好みて千切りにした青ジソをちらす。



紀州梅ごはんの友 塩分約13%

紀州南高梅を天日干して仕上げた梅干を、丁寧に裏ごしをした、なめらかでまろやかな味わいの梅肉です。色々なお料理の隠し味にもご利用頂けます。

商品番号 K-0 1kg 1,050円(税込)



紅梅園ニュース

今年は梅雨明けが遅かった為、天日干し作業も遅くなり新梅でつくった梅干しも九月下旬頃からとなりましたが、今年も良い梅が漬け上がっております。

今後のスケジュール

- 9月末……新梅1割引セール
- 11月……お歳暮フェア



《紅梅園スタッフ紹介》今回はなんと、社長です!

- 夢 世界の方に紀州の梅を食べてもらう事
- 好きなもの 女房
- キライなもの 魚や鳥など骨のあるもの
- これがお勧め! うちの生梅ジャム! 毎朝パンにつけて食べてます!
- 願いが1つかなうなら メタボ解消!

【お客様に一言】皆様のご愛顧のおかげで紅梅園の商品も世界に認められるようになりました。これに満足する事なく、さらに良いものをつくり続けていきます!

