

紅梅園だより

2009/冬号

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思われた場合は、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、紀州では新梅も完成し、干し作業もひと段落しました。今年も何事もなく、無事に収穫し、みなさまの元へお届けできて本当に有り難く思っております。厳しい冬ですが、2月には1番乗りで梅が花を咲かせます。それまで、どうぞ風邪に気をつけて暖かくしてお過ごしくださいませ。

敬 具

田辺市は、温泉の宝庫です。 暖かさと情緒を求めて、温泉巡りはいかがですか。

田辺市には、日本三美人湯で有名な龍神温泉、日本最古と言われる湯の峰温泉、千人風呂のある川湯温泉や渡瀬温泉等、数多くの温泉地を有しています。その温泉の中でも、今回は川湯温泉の「仙人風呂」をご紹介します。川湯温泉は、川原を掘ると温泉が湧き出すという全国でも珍しい温泉です。仙人風呂は、山がせまった川の中にあり、期間は毎年11月から翌年2月にかけて川をせき止めた広大な露天風呂です。川底から湧いている73度の源泉に、大塔川の清流を引き入れて40度前後に調整します。周囲はよしよしの張りの囲いだけ、青空・星空を見上げながら入る開放感が好評です。夜は、温泉街の灯りと星空しか見えません！湯船に寝そべると、満点の星空をひとり占め気分が味わえます。また夏場は、持参のスコップ等で川原を体が浸かる大きさまで掘れば自分だけの露天風呂を作れます。ぜひとも一度体験してみてください。



田辺市には、日本三美人湯で有名な龍神温泉、日本最古と言われる湯の峰温泉、千人風呂のある川湯温泉や渡瀬温泉等、数多くの温泉地を有しています。その温泉の中でも、今回は川湯温泉の「仙人風呂」をご紹介します。川湯温泉は、川原を掘ると温泉が湧き出すという全国でも珍しい温泉です。仙人風呂は、山がせまった川の中にあり、期間は毎年11月から翌年2月にかけて川をせき止めた広大な露天風呂です。川底から湧いている73度の源泉に、大塔川の清流を引き入れて40度前後に調整します。周囲はよしよしの張りの囲いだけ、青空・星空を見上げながら入る開放感が好評です。夜は、温泉街の灯りと星空しか見えません！湯船に寝そべると、満点の星空をひとり占め気分が味わえます。また夏場は、持参のスコップ等で川原を体が浸かる大きさまで掘れば自分だけの露天風呂を作れます。ぜひとも一度体験してみてください。

食楽(11月号)に、当園の モンドセレクション受賞製品 3商品が紹介されました。

紹介された商品は、デザート梅の夢・完熟梅シロップ・生梅ジャムです。「紀州南高梅の美味しさを甘酸っぱく。梅干の名店がつくる最高金賞デザート」というタイトルでモンドセレクション受賞商品への手抜きを許さないこだわりや味づく等が紹介されました。



食楽(11月号)↑



紙袋
できました。



●お客様の声●



東京都 M・S 様
デザート梅の夢をおいしくいただいています。梅干しが食べられなかった私でしたが、これはいけます。自宅で食べるので箱なしでも良いのですが…。

【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。デザート梅は全く新食感の梅デザートですので、梅嫌いの人にもお勧めできます。自宅用という事でお得タイプ(150g698円)もございますので、ご利用ください。他の商品でも自宅用の場合、簡易包装ができる商品もありますので、ぜひご利用ください。

お客様の声大募集!

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、皆様の色んなご意見や、ご要望等、どんな事でも構いません。はがきの通信欄や、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
TEL 0739-25-2597 FAX 0739-24-5011
E-mail: info@koubairen.co.jp URL: http://www.koubairen.co.jp

梅 作ってみませんか? クッキング

今回は「紀州手造り梅」を使った料理です。

鶏肉の旨味を増し、余分な脂っこさをおさえ、さっぱりといただけます。



鶏の梅肉はさみ揚げ

■材料(4人分)
鶏のモモ切り身…300g、手造り梅…3粒~4粒、片栗粉…適量、揚げ油…適量

■作り方

- 1 鶏肉の切り身の真ん中に切り込みを入れる。
- 2 梅干しは種を取り、果肉を細かくたたき、鶏肉の切り込みにはさむ。
- 3 揚げ油を170℃に熱し、片栗粉をたっぷりまぶした鶏肉を入れ、中に火が通るまで、カラリと揚げる。

紀州手造り梅 塩分約10%

紀州南高梅を、うす塩に味付けし柔らかく味わしい仕上げた、当園自慢の梅干です。

商品番号 1kg
A-1 3,150円(税込)



紅梅園ニュース



当園の生梅ジャムが行列のできるパン屋さんや地元有名ケーキ店に採用されました。詳細は、次号にて紹介しますので、お楽しみに!

今後のスケジュール

- 1月中旬…お年玉福々セット販売(2010年もやります!)
- 3月下旬…春のフレッシュ1割引セール

《紅梅園スタッフ紹介》今回は新庄工場、工場長 倉本です!

- **夢** 女房と全国の温泉めぐりをすること。
- **これが楽しみ** 仕事から帰った後の一杯。
- **これは勘弁!** 専務から「紅梅園だよりに出る」と言われる事。
- **これがお勧め!** 弊社のかつお梅! おにぎりになると最高!
- **願いが1つかなうなら** 髪の毛フサフサになりたい。

【お客様に一言】いつも弊社の梅干しをお召し上がりいただき、ありがとうございます。みなさまの「おいしかった」のお手紙に励まされながら、毎日がんばってます!これからもうまい梅干し造るぞ~♪



ニックネーム(くらちゃん)