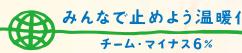


# 紅梅園だより

2010/ 夏号

紀州紅梅園は、チームマイナス6%に参加しています。



紀州梅の里・産地直送  
KÖBAHEN 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、不良品や美味しい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。

ここ紀州では真夏の炎天下の中、梅の天日干し作業を連日行っております。今年は特に日差しが強いので梅の乾きも早いです。新梅のお届けは9月下旬頃を予定しております。どうぞお楽しみに♪

敬具

# 夏きらめく「南紀白浜」へ、いらっしゃい。



紺碧の海ときらめく太陽…。  
**夏の南紀白浜は、魅力いっぱい！**

当園のある田辺市の隣町「白浜町」ではこの季節、各地より大勢の海水浴客が訪れ白浜の白い砂浜にカラフルなビーチパラソルの花が溢れます。この頃は、花火大会、大切な人のために打ち上げるメッセージ花火やその他の観光施設で色々なイベントが催されます。

1年を通じて一番活気のある季節、みなさんも海水浴に温泉に白浜町へいらっしゃいませんか？紅梅園本社工場から白浜へは、車で約20分の距離となっております。



▲iTQi会場(ベルギー:ブリュッセル市)で有名一流シェフが受賞を祝福してくれました。

iTQi表彰式 3つ星3年連続受賞者に最前列の席が用意されていました。

## おかげさまで、3年連続受賞しました。

この度、弊社商品がモンドセレクションで3年連続、iTQiでも3年連続受賞という快挙を成し遂げました。  
5月末から6月にかけてベルギーからドイツまでの授賞式の旅の様子を載せちゃいます♪

