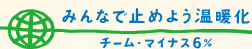


紅梅園だより

2012/春号

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
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、紀州和歌山では梅の花も遅れてはおりますが、どの花よりも早く花を咲かせます。これから夏に向けて気温もどんどん上がるので、梅の恋しい時期になって参ります。

本年度も紀州紅梅園では皆様にお喜びいただける様、社員一同精一杯励んで参りますので、どうぞよろしくお願ひ申し上げます。

敬具



泉質は、ナトリウム炭酸水素塩泉(重曹泉)で、肌がツルツルとして、しっとり感があります。効能は、美人の湯で知られていますが、大変良く温まり、特に冷え性、神経痛、肩こり等に効果があると云われています。

紀州田辺には、有名な名湯がたくさんあります。 『日本三美人湯』龍神温泉

当地田辺市では龍神温泉を始め渡瀬温泉、湯の峰温泉温泉、仙人風呂で有名な川湯温泉等の名湯がありその中でも、日本三美人湯「龍神温泉」が、リクルートの発行する旅行情報誌「じゃらん」が実施した「人気温泉地ランキング2012」の満足度ランキング秘湯部門で1位に選ばれました。昨年の台風12号の影響で大幅に観光客が減少する中、大変喜ばしいニュースです。寸断された道路も昨年末に復旧し、春からの観光シーズンに向けて大きく期待が寄せられています。

龍神温泉…1300年ほど前に役行者小角により発見され、平安時代に弘法大師が仏教のひとつ「難陀龍王」の夢のお告げによって浴場を開いたと伝えられています。江戸時代、紀州藩の別荘地として栄え、群馬県の川中温泉、鳥根県の湯の川温泉とともに「日本三美人湯」として知られています。

春の梅に桜、初夏の新緑、夏の川遊び、秋の紅葉、冬の樹氷、四季折々の顔を持つ自然いっぱいの龍神温泉へお越しください。



紅梅園ニュース

小学校で講演



弊社代表の樫原勤が和歌山県有田市立港小学校にて、県特産の「梅」についてもっと知ってもらう為講演を行いました。子供達からは「梅干はどうして赤いの？」などとたくさんの質問があり、パネルなどを使い、わかりやすく説明しました。



道経塾に掲載されました



日本道経会が発行する道経塾「めぐみの国の歩き方」コーナーにて弊社商品や経営方針などが掲載されました。

お客様の声



東京都 T・A様
先日、知人からデザート梅の夢を戴きました。とても美味しく、孫も大変気に入りました。知り合いにも薦めようとおもいます。

【代表からのコメント】

この度は紅梅園をご利用頂き誠に有難うございます。お孫さんにも気に入っていただき、大変嬉しい限りでございます。デザート梅の夢は、塩漬けを行っておりませんので、お子様にも食べやすく、梅が苦手な方にも喜んでいただける商品となっております。今後ともお客様に喜んでいただけるよう励んで参りますのでご愛顧の程宜しくお願ひ致します。

梅 作ってみませんか？ クッキング

今回は「紀州かつお梅」を使った料理です。



梅干の酸味で味がひきしまり、さっぱりいただけます。

●梅パスタ

- 材料(2人分)
 パスタ…200g、
 ◎かつお梅…2粒(種を抜いたもの)
 ◎マヨネーズ…大さじ1
 ◎みりん…小さじ2 ◎砂糖…適量
 ◎塩昆布…2つまみほど
 バター…20g 大葉又は青ネギ…適量

■作り方

- ①ボールに◎の材料を全て混ぜ合わせる。バターも入れておく。
- ②茹で上ったパスタを①のボールへ入れ和える。ここでバターも溶けます。
- ③器に盛りつけ、青ねぎまたは千切りにした大葉をお好みで和えて完成です。



紀州かつお梅

塩分約10%

紀州南高梅の梅干しにしその風味とかつお節の旨味が絶妙に調和した、すっぱさをおさえた食べやすい梅干です。

商品番号 B-1 1kg 3,150円(税込)

今後のスケジュール

●24年度今後のスケジュール

- 3月上旬…梅祭りフェア (1割引セール予定)
- 7月中旬…お中元フェア (セール内容は未定)
- 9月中旬…新梅セール (1割引セール予定)
- 11月上旬…お歳暮フェア (セール内容は未定)

※上記以外にもスケジュールが追加される場合があります。
 ※スケジュールは予告なく変更となる場合があります。

《紅梅園スタッフ紹介》

今回は新庄工場の大ベテラン、梅詰め担当の谷口です!

- 夢** 今年で22年!中国 九寨溝を旅したい。
- これが楽しみ** 退職後の旅行の為、毎日100円貯金。段々重くなるのが小さな幸せ。
- これは勘弁!** 長年仲良くしているおなかの脂肪……スリムになりたい。
- これがお勧め!** かつお梅。おにぎりにするとおいしいです。
- 願いが1つかなうなら** ヨン様と握手がしたい。



ニックネーム(たえちゃん)

お客様に一言 「この梅おいしい〜」のお客様の言葉を想像して、毎日商品造りに励んでいます。これからも「食べておいしい」梅干造りに頑張りたいと思います。今後ともよろしくお願ひします。

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。はかきの通信欄や、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
 TEL0739-25-2597 FAX0739-24-5011
 E-mail: info@koubaien.co.jp URL: http://www.koubaien.co.jp

プラミーの梅日記

