

紅梅園だより

2012/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
紀州紅梅園

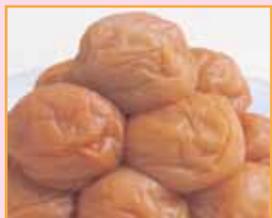
拝啓 この度は紀州紅梅園の梅干し、梅製品をお買い上げいただきまして誠にありがとうございます。お味の方はいかがでしたでしょうか？ご満足いただけておりますでしょうか？当店ではお客様方の食卓に「おいしい」の笑顔をお届けできるように、毎日、朝から晩までスタッフ1人1人が心を込めて梅干し造りを行っております。

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、梅の花の満開時期に雨や低温の為ミツバチが飛べず、大変な不作年となっております。ただ、数は少ないですが、品質に問題はなく、数が少ない分大きくて立派な梅ができておりますので（小粒が好みの方には恐縮ですが）ご安心くださいませ。

今年も暑い夏となりますが、どうぞお体ご自愛くださいませ。 敬具

お客様の声



佐賀県 R・F様
梅がすごく好きで、いつもお汁まで飲みます。容器に残った汁に、食パンを付けて食べたらそれもおいしかった♪

【紅梅園からのコメント】

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。梅の実はもちろん、汁まで残らず食べていただける、本当にうれしい限りでございます。皆様それぞれいろいろな食べ方があると思います。またなにかの機会に教えていただけると幸いです。今後ともどうぞ宜しくお願い申し上げます。

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
TEL0739-25-2597 FAX0739-24-5011
E-mail: info@koubaizen.co.jp URL: http://www.koubaizen.co.jp



当地、紀州田辺の夏を彩る伝統と歴史のある祭です。

田辺祭 (たなべまつり)

田辺祭(たなべまつり)は、和歌山県指定民俗文化財で鬮鶏(とうけい)神社の例大祭です。毎年7月24日、25日の両日行われ、街をあげてのにぎわいを見せます。田辺の夏を彩るこの

お祭りは、450年余りもの伝統と歴史があります。華やかに飾られた笠鉦8基が街中を練り歩く笠鉦巡行や夜の川面にゆらめく明かりが幻想的なひき揃えなどたくさん見所があります。

田辺は、熊野信仰が盛んな時代から、熊野への入口、交通の要衝として栄えてきました。江戸時代には城下町が形成され、熊野詣や西国巡礼の往来でにぎわいました。

田辺祭が古文書に出てくるのは、慶長10年(1605年)に「権ごんげん現宮祭礼町中改車」、同12年「流やぶさめ鶴馬三騎町より出」という記録が最初とされています。また、寛文13年(1673年)頃に現在の笠鉦の原形ができたようです。

紅梅園ニュース

モンドセレクション、iTQi
今年も共に最高賞を受賞!



今年もやりました!モンドセレクションでは「デザート梅」が最高金賞を獲得し、これで5年連続の最高金賞。また完熟梅シロップも最高金賞を獲得し、これで3年連続最高金賞、金賞も含めれば4年連続となります。iTQiでは、生梅ジャムが今年も最高位の3つ星を獲得!昨年は東電の事故の影響で、審査すらされず、連続受賞は逃しましたが、これで4回連続で3つ星となりました。また、梅ドボンも1つ星を獲得しました。

この夏!「梅酒」デビュー!!

7月中旬発送開始!

モンドセレクション
3年連続最高金賞受賞の「完熟梅シロップ」を使い、梅酒にしました。

720ml
1,575円(税込)



梅 作ってみませんか? クッキング

なんと今も暑い夏にはカキ氷。冷たくておいしいですね!そこで夏にぴったりなのが、紅梅園の梅シロップを使ったカキ氷。今年も最高金賞をいただいたこだわりのシロップです。ぜひお試しくださいませ。

【作り方】

カキ氷に、完熟梅シロップを薄めずにそのままお好みでかけてください。着色していない為、色は出ませんが、さっぱりとしたおいしいカキ氷になります。



完熟梅シロップ
商品番号 J-6 200ml
780円(税込)

今後のスケジュール

※右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。

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)
25年1月上旬...福々セット (内容は未定)

紅梅園スタッフ紹介

今回は東山工場の、榎原孝明です!

- 夢 日本一喜んでもらえる梅屋さん
- これが楽しみ 将来モンドセレクション、ITQIの受賞式に行くこと。
- これは勘弁! 夜な夜な耳の周りに飛んてくる虫。.....寝かせてください。
- これがお勧め! 生梅ジャム。毎回私が丹念込めて作っております。
- 願いが1つかなうなら カンタムに乗りた!!!
- お客様に一言 いつも当園の梅製品をご愛顧いただき、誠にありがとうございます。誠にありがとうございます。これからも美味しい梅製品作りを始めますので、どうぞ宜しくお願い致します。



ニックネーム(たかちゃん)

今年も3つ星
とりました!!

