

紅梅園だより



2012/ 秋・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誠にありがとうございます。ご満足いただけていますでしょうか？梅干しに味を付ける時に「クエン酸」を中和する方法を取っている所もありますが、当 紀州紅梅園では「クエン酸」の効きが健康のお役に立っているとの考え方から、なるべくクエン酸を残す方法で味付けをしています。梅本来の「すっぱい梅」を感じていただけると思います。クエン酸たっぷり!!さて今年の夏は、いや今年の夏も、と申しますが、猛暑と豪雨の異常気象に、紀州も例外ではなく梅作りにも影響が出ていて、大変な不作になりました。そのために梅の実が大きなものが多く、お客様に不自由をおかけする事もおかしく思いますが、お許し下さい。梅の木の世話をする多くの農家の皆様とともに来年こそ、大豊作になるよう祈るような気持ち毎日です。皆様におかれましては季節の変わり目で体調には気を付けてお過ごし下さい。いつもご愛顧いただき感謝申し上げます。

敬具
紀州紅梅園 代表 榎原 勤

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@koubaien.co.jp URL: http://www.koubaien.co.jp

ふるさと
紹介

高野山

(こうやさん)

高野山は、平安時代のはじめ、日本が生んだ偉大な聖人、弘法大師によって開かれた日本仏教の一大聖地です。



●壇上加藍

高野山（こうやさん）は平安時代のはじめ、日本が生んだ偉大な聖人、弘法大師によって開かれた日本仏教の一大聖地です。和歌山県の北の地方、紀北（きほく）と呼ばれる地域にあり、海拔1千mの山上に広がるこのお山は、東西約6km南北約3kmの盆地で周囲を内八葉外八葉の峰々に囲まれ、蓮（はす）の華のような地形をなしております。比較的温暖な和歌山の中でも、夏は涼しく27℃から18℃で冬は3℃から氷点下4℃と寒暖の差の比較的大きな場所であります。

10世紀後期頃から大師入定信仰が生れ、高野山を弥勒浄土（みろくじょうど）とする信仰や阿弥陀浄土（あみだじょうど）とする信仰と合いあって、高野山は、一般民衆の信仰と尊敬を集め、千年以上も前から、現在に至るまで多くの人々のお参りが絶えません。

平成16年には「紀伊山地の霊場と参詣道」として、ユネスコの世界文化遺産に登録されています。

紅梅園ニュース

紅梅園のホームページが、11月下旬にリニューアルされます。

すっきりと見やすく、お買い物もしやすくなります。ぜひ、ご利用くださいませ。



今後のスケジュール

●24年度今後のスケジュール

9月中旬…1割引セール
11月上旬…お歳暮フェア（セール内容は未定）
25年1月中旬…福々セット（内容は未定）
25年3月下旬…春のフレッシュセール（1割引き予定）

※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、梅詰め担当の谷口れい子さんです!

夢	いろんな所に旅行に行きたいです。
これが楽しみ	いろんな花の種まきをし、いっぱい花を咲かせたい。野菜も色々作り、大好きな漬物を作りたいです。
これは勘弁!	道路のアスファルトやコンクリートの間から生えてくる雑草。草引きしてもまた生えてくる雑草。
これがお勧め!	お弁当にかつお梅をいれるとおいしいです。
願いが1つかなうなら	大地震、津波がこないように。

お客様に一言 「いつもありがとうございます。お客様に喜んでいただけるように、頑張りたいと思います。今後ともよろしくお願いします。



ニックネーム(れいこさん)

お客様の声



紅梅園からのコメント

群馬県 F・K 様

朝・夕の食事に梅干しがないと、気合いが入らず、1日が縮まらず、なくてはならないものです。息子も梅が大好きで、日に日になくなるのが早くなっている感じです。

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。

●大葉の豚肉巻き(梅風味)



■材料(2人分)

◎手造り梅…2〜3粒 ◎大葉…8枚
◎豚ロース薄切り…8枚 ◎スライスチーズ…2枚
◎塩コショウ…適量 ◎片栗粉…適量
◎サラダ油…適量

【タレの材料】

◎酒…大さじ1½ ◎醤油…大さじ1
◎酢…大さじ1 ◎砂糖…大さじ½
◎みりん…大さじ1 ◎バター…5g

■作り方

- ①梅干は種をとってペースト状にする。大葉は軸の部分切る。チーズは8等分にする。
- ②豚肉に塩、コショウする。
- ③②に大葉をのせ①の梅干を塗りチーズをのせて巻き、片栗粉をまぶす。
- ④フライパンに油を引き、肉の終わりを下にして焼いていく。
- ⑤フライパンの汚れをサッと拭き取り、火にかけてタレの材料を入れ、沸騰したら肉巻にかけて出来上がり!!



紀州手造り梅

商品番号 A-1

1kg 3,150円 (税込)

塩分約10%