

紅梅園だより



2013/夏号

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



社長からみなさまへ

今年もデザート梅を漬ける準備をしています。
原料の梅を水洗いしています。
見事な紀州南高梅ですよ!!



水洗い中に…
立派な南高梅に
思わず
うっとり…(笑)



2013年度も
最高金賞
とったどー!

紅梅園の
日常を
撮影
するどい!

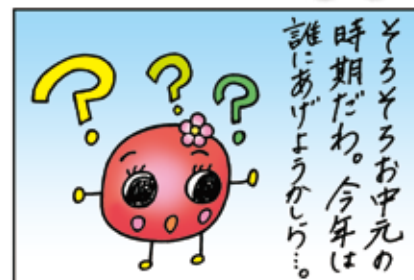
6月某日、2013年度のモンドセレクション
トロフィーが届きました。
社長と製造担当が喜びの笑顔(^ ^)v

6月6日は梅の日って
知ってました?

6月6日、京都の上賀茂、下賀茂神社や、
和歌山熊野本宮大社などで梅の日の行事
が行われ、弊社からも専務が参加しました。



プラミーの
梅日記



梅クッキング

●鶏胸肉のひんやり梅みぞれ和え♪



■材料(2人分)

- 鶏胸肉…550g(2枚) ●大根…1/2本
- 梅干…大3個 ●酒…大さじ1強
- 醤油(下味用)…大さじ1 ●醤油(調味用)…小さじ1
- ★白だし…大さじ4 ●★水…大さじ6
- 片栗粉…大さじ3~4程度

■作り方

- ① 胸肉は1センチ程度のそぎ切りにして下味用の酒と醤油で和えておく。
- ② 適当に切った大根と★をミキサーにかける。
- ③ ②に種を除きたいた梅と調味用醤油をあわせる。
- ④ ①の胸肉の余分な漬け汁を捨て片栗粉を入れ揉みこみ、多めの油をひいたフライパンで焼いてゆく。
- ⑤ こんがり焼いたら④にどンドン直接入れてゆき全体を絡ませたら冷蔵庫へ。
- ⑥ 冷えたら器に盛り付け出来上がり♪
(紫蘇を飾りたかったけど無かったので長ねぎで)

※辛みのある夏大根でも、梅効果&鶏肉を直接入れることでかなりマイルドになります♪



手造り梅

商品番号 A-1

1kg3,150円(税込)

紅梅園ニュース

当園製品お買い上げの際、
ホームページにレビューを書くと

「梅ゼリー(お得用)」2個プレゼント!

今後の
スケジュール

- ◎ 9月~10月…1割引セール
- ◎ 11月~12月…お歳暮セール

お客様の声



投稿者:あま様
お楽しみセット6種(3粒入り×6)を最初に
購入しました。どれもこれも美味しくて、家族も絶
賛。梅の粒が大きくてふくらんでいます。
もちろん味も最高。
2回目購入で、こちらのかつお梅1キロを思い切って
購入。1ヶ月かからずあっという間になくなってしま
いました。それだけ美味しいってことです。
今回は、こんぶ梅とひとめぼれを購入してみまし
た。こちらも堪能したらまた口コミ載せたいと思ひ
ます^^ (口コミ書かない…にしてみましたのですが、
あまりの美味しさに思わず書いてしまいました・笑)

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。皆様からいただいた貴重なご意見やご感想等は当社のホームページや紅梅園だより等の紙面に紹介させて頂く場合もございます。