

紅梅園だより



2013/秋・冬号

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

突撃取材!!

高井氏に聞く
「今年の梅はどうですか？」

プラミーの
梅日記



社長からみなさまへ



今年の夏は特に暑く皆様におかれましては、体調などお変わり御座いませんでしょうか？
紅梅園では今年もモンドセレクションで最高金賞を戴きました。外国の人にも梅を食べて戴きたくて営業にきています。お手紙が直筆ではなく、申し訳ありません。どうぞよろしくお願いします。

切れると贈答用に
使えない
ですね…(><)

薄くてやわらかい
最高級の梅！
やぶれないように、
いつも以上に
慎重に扱わせていた
できます。(><)!!!

今年の梅は
どうですか？

皮切れが多いな。
やわらかすぎらあ。

わしらも困っとるじゅ。
特に丁寧に扱って
もらわなあかなあ。
紅梅園さん頼むで！



モンドセレクション2013受賞を
和歌山県知事に報告してきました。

2013年モンドセレクションでも弊社商品
デザート梅の夢が最高金賞を受賞し、これで6年連続最高
金賞となりました。知事も大変喜んでおられました。



弊社代表と語る高井氏

紅梅園の代表とも今年の梅の事や将来の
産地を守るには「こうせなあかん！」
という事を熱く語っておりました。

天日干しされた梅は、
丁寧に10kg入の樽へ
入れられ、梅干の原料
梅(白干梅)として大切
に保管されます。



約5日間、天日干しされ梅干
らしく変わってきます。



梅クッキング

●梅風味のさっぱりチンジャオロース♪



■材料(2人分)

- 豚ロース薄切り…200g (2枚)
- 梅 干…大2個
- ピーマン…5個程度
- 酒・醤油・片栗粉…各大さじ1
- 白だし(濃縮タイプ)…大さじ1

■作り方

- ① 豚ロースとピーマンは細切りにし、梅干しは種をとり包丁でたたき白だしと混ぜ合わせておく。
- ② 豚ロースに酒・醤油をもみこみ、後から片栗粉ももみこむ。
- ③ フライパンに油を熱し、豚ロースをほぐしながら炒め、ほぼ火が通ったらピーマンも投入しさらに炒める。
- ④ 合わせた梅と白だしを入れ良くからませれば出来上がり♪

※お好みで炒り胡麻を☆



手造り梅

商品番号 A-1

1kg3,150円(税込)

紅梅園ニュース

今冬、新商品デビュー!

製造部で試験を進めている

製品がついに新発売?

お楽しみに。



- ◎9月後半～10月…1割引きセール
- ◎11月～12月…お歳暮セール
- ◎1月……福々セット(予定)



お客様の声

投稿者: たつくん様

友人から贈物でいただきました。
普段あまりお酒を飲まない私ですが、
物は試しと日本酒に入れるとホントに
梅酒になりました!
まろやかな味わいで、甘い果肉がまた
格別に美味しいです。
今回自分用で買いにきました。
届くのが楽しみです(^^)



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。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。

★紅梅園だよりは、当社ホームページでもご覧になれます。
見逃した時などはホームページでチェックできます。