

紅梅園だより

2014/春号

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

社長からみなさまへ



4月からの消費税アップは、頭の痛い話です。お客様のご負担を少しでも軽く出来ないかと考え、現在13000円以上お買上げが送料無料で、3月1日から8000円以上お買上げで送料無料でさせていただきます。



▲初日の出を本州最南端、潮岬から撮影。



▲熊野本宮大社にて初詣。



▲満開を迎える梅の花。産地が白で覆われます。一目百万、香り十里と言われるほど広大です。

今回は新発売の「みかんジュース」の工場に潜入しました!

みかん畑に囲まれた素晴らしい環境です。



一番驚いたのが、原料となる温州みかんの質が良すぎる事!「こんな良いみかんをつぶすなんてもったいない～」と言い続けてしまいました。しかも1粒1粒洗浄、選別し、カビやキズ部分ははねるとの事。大手のジュース工場では考えられない丁寧さです(><)!!

「完全無添加なので早く飲んでください」との事でした。



こ、こんなキレイなみかん使っていいんですか!!?

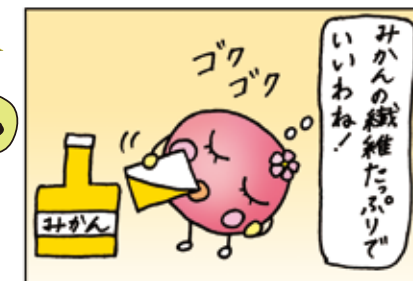
いいんです。

この穴から1粒1粒みかんを入れます。



普通にそのまま売れそう…。いや間違いなく売れるクオリティの温州みかん。贅沢すぎます!

プラミーの梅日記



梅クッキング

●梅こんぶ茶で作るあっさりキャベツ漬け♪



梅こんぶ茶

商品番号 V-O (バラ売) 1シート4袋 105円(税込)

商品番号 V-1 (箱入り) 3シート12袋 420円(税込)

■材料(2人分)

- キャベツ……………%枚
- 梅こんぶ茶……………1袋
- 塩(塩もみ用)……………小さじ%
- 七味唐辛子……………適量

■作り方

- ①キャベツを5mmくらいの幅で切る。
- ②塩を振ってもみ、水分をしっかりきる。
- ③梅こんぶ茶(1/2)を振って混ぜる。味を見て少しずつ足す。
- ④お皿に盛り付け、七味唐辛子を振って出来上がり♪

紅梅園ニュース

- ①今までは、お買上げ合計13,000円以上で1ヵ所送料無料でしたが3月1日より8,000円以上で1ヵ所「送料無料」となりました。
- ②4月1日から消費税が8%となります。一部本体価格で1円単位のものを四捨五入しています。ご了承くださいませ。

お客様の声

投稿者:K a z u様

貴社の商品にめぐり会ってから長い年月が経ちました。紀州梅は毎年頂いています。初めてこの梅ゼリーを食べましたが、その美味しさには脱帽でした。今回リピートで3箱購入し、自宅で頂くのはもちろん、お裾わけしては皆さんに喜んで頂いています。今後も、引き続き梅干しと共に世話になります。

今後のスケジュール

- ◎ 3月上旬……1割引セール
- ◎ 6月上旬……お中元特集

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、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。