

紅梅園だより

2014/夏号

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



今回は毎年
6月6日に行われている
「梅の日」の行事を紹介します。

プラミーの
梅日記



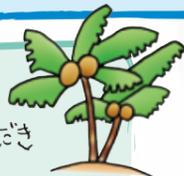
社長からみなさまへ

日ごろは当園の梅を ご愛顧いただき
厚く御礼申し上げます。
この南紀では、今年も見事な梅の実が
出来まして収穫され塩漬りから天日にて
干し上げられまして、タレに入れて 秋まで
寝かされます。
今年も高温で暑い夏が予想されています。
私共の梅干は、皆様方のお役に
十分立派な事と思っています。
水分は十分とりお身体には気を付けて
お過ごし下さいませ。

紅梅園 藤原勤



デザート梅の夢
モンドセレクション
今年も最高金賞を
獲得しました。



梅の日とは?

昔よりお中元の先がけは6月6日の「梅の日」からと言われています。
460余年前の6月6日、時の天皇が京都の賀茂神社に詣で、梅を奉納して
祈ったところ、たちまち雷鳴とともに雨が降り始め、五穀豊穡をもたらし
ました。人々はその天恵の雨を「梅雨」とよび、梅に感謝すると共に、災い
や疫病を除き、福を招く梅を「梅法師」と呼んで贈り物にするようになった
と言われています。

その故事にちなみ、日本一の梅の産地・和歌山県では、6月6日を「梅
の日」と制定し、毎年宮中とご縁のある賀茂神社に、そして世界遺産の地、
熊野本宮大社をはじめ地元須賀神社に人々の無病息災と平穏を祈願して梅
を献上し、今年収穫した梅を奉納しております。

日本人のおもてなしの原点ともいえるお中元は梅からはじまります。



今回の梅の日は、専務の
私も、奉納梅の担ぎ手
として参加してきました。



梅クッキング

●さっぱり! しそ梅でポテトサラダ

- 材料 ●ジャガイモ…中2個 ●キュウリ…1/2本 ●玉ねぎ…1/4個
[2人分] ●にんじん…1/4本 ●たまご…1個 ●しそ梅…1枚
●マヨネーズ…大さじ2 ●大葉…1枚



紀州しそ漬梅

商品番号 C-1

1kg 3,240円(税込)

■作り方

- ①ジャガイモは洗って皮を剥き一口大に切り、柔らかくなるまでゆでる。やわらかくなったら、ゆで汁を捨て、水気をきる。ジャガイモを再びなべに戻し火にかけ、粉ふきいもにし、つぶす。
- ②にんじんはいちょう切りにしゆで、卵もゆでる。
- ③キュウリ、玉ねぎをスライスし塩で軽くもんでから洗って水気を切っておく。
- ④梅ぼしは種を取り、実を包丁でたたいて、マヨネーズと合わせておく。
- ⑤①から④をすべてあわせる。器に大葉を敷いて盛り付けたら完成!

暑い夏には、
さっぱりサラダが
美味しいよ!



京都下賀茂神社で集合写真
毎年、京都の下賀茂神社と
上賀茂神社にて梅の奉納を
行います。



この奉納梅を積んだ神輿が
見た目以上に重いです!
翌日ひどい肩こりに
悩まされたそうです(笑)



梅の豆知識

塩梅(あんぱい)とは?

昔まだ食酢のなかったころ「梅酢」と塩を合わせ
て調味料として料理の味付けをしていました。
その味加減が良いものを「塩梅が良い」というよ
うになり、今日でも程よい味加減、体の調子を
「いい塩梅」というようになりました。



お客様の声

投稿者氏名：まる様

ゆうパック経由でかれこれ10年ほど、梅干しはずっとこれで
す。子供たちは、このかつお梅のおにぎりが大好きです。子供
たちが大きくなり消費ペースが早くなりました。子供
一時的に他の梅に変えるとすぐにバレてしま
います。本当に美味しいです。酸っぱい中に
旨味やコクがあり、本当に
大好きです。



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。