

紅梅園だより

2014/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@koubairen.co.jp URL: http://www.koubairen.co.jp

【お知らせ】10月11日(土曜日)～13日(月曜日)は、事務所引越しの為、お休みとなります。ご迷惑おかけ致しますが宜しくお願い致します。



社長からみなさまへ

紅梅園の在る紀伊半島は黒潮香る風光明媚な海岸線から標高1000mを超える高野山まで世界遺産に認定された熊野古道は大自然の中を続きます。山の頂上では木々の葉は紅に染まり見事な紅葉の世界です。日本列島は細長く、もう北国では初雪の便りが届く季節になりました。たかが梅干しと梅干し、万葉の昔から愛されて来た梅。最近では研究が進み梅の効能がニュースになり、私共の梅干しも皆様方の元気の源としてお役に立てばと思います。これから寒くなりますが風邪など梅パワーで吹き飛ばして下さいませ。紅梅園代表 榎原勤



▲和歌山県特有の斜面に造られた梅畑

紅……「今年の梅はなっとうよ？」
江向……「ええ梅できたあで!!」
紅……「去年はやわらかすぎたもんなあ。あ、今年カメ虫めっちゃめっちゃ多かったみたいやけど大丈夫？」
江向……「周りの畑はやられたところもあるけど、うちの畑はなっともなかったんよ〜。」
紅……「おお！よかった！ところでカメ虫にやられたらどうなるん？」
江向……「カメ虫に吸われたら、ヤニ(固いしこり)になるからの!!」
紅……「それは使い物にならんねえ。それにしてもハウスの中の暑さ！すごいね!!」
江向……「そうやてよ、ものすごく暑いー。まあジュースでも飲んでいきよし。」
紅……「あざっす!!! (笑)」

梅農家さんに聞く！ 今年の梅は「なっとうよ？」



毎年、良質な南高梅を栽培してくれている弊社専属農家の江向さん宅にお邪魔しました。ここは日本一の梅の里、みなべ町の北に位置しています。夏の暑い日、梅の天日干し作業中に突撃取材を敢行します!! (笑)



▲今年もキレイな良い梅ができました。



プラミーの梅日記



A級 B級 C級
さて、今日も選別をはじめましょうか。

A級 B級
あなたはA級に決まりね。

ヒッ
あなたはキズが強いね。C級ね。

えーん このキズも私らしい所なのよー！
ありのままでプラミーでいるよ〜

梅クッキング

●おいしい！ちくわの梅マヨ焼き♪

■材 料 ●ちくわ……4本 ●マヨネーズ……大さじ2 (2人分) ●手造り梅……1粒 ●青のり……適量



■作り方
①ちくわを縦半分、横半分に切る。
②梅干しは種を取り除き、細かく刻み、マヨネーズとあわせる。
③ちくわのくぼみに②をのせ、オーブンで4～5分焼く。
④お好みで青のりを振り出したら上がり！
商品番号 紀州手造り梅 A-1 1kg 3,240円(税込)



紅梅園ニュース

モンドセレクション受賞を知事に報告してきました。



デザート梅の夢が2014年度もモンドセレクション最高金賞を獲得し、7年連続の快挙になった事を和歌山県知事に報告して参りました。



▲仁坂和歌山県知事と専務(和歌山県庁にて)

デザート梅の夢【特上】

商品番号 SU-1
12粒入(化粧箱入)
3,499円(税込)

お客様の声

投稿者氏名: あい様

実家に持って行ったのですが酸っぱすぎず、まるやかな甘さで食べやすいので、家族に好評でした。実家を出た弟も遊びに来てましたが、好みだったみたいで、ほとんど強奪されました(笑)
また頼まなきゃなあ。お裾分け用に3個くらいはいつか～500円くらいで買える商品があればいいなあと思います。美味しいものはいろんな人にお裾分けしたいので!



商品番号 IM-1
蜜恋(みつこい)
1kg 3,780円(税込)



今後のスケジュール

◎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。