

紅梅園だより

2015/春号

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

社内研修旅行で、梅の国「台湾」へ



もちろん、お土産は台湾の干し梅。その種類の多さにみんなビックリ!



久々の海外研修旅行で、台湾に行って参りました。梅専門店には数多くのあまずっぱい干し梅が!



梅の国「台湾」

台湾の国花は「梅」です。寒い時期に咲く梅の花の力強さを「過酷な環境でもたくましく生きていけるように」という事で国花になったようです。まさに名実ともに梅の国です。

1999年9月21日に起きた、その名も921大地震の震源地近くの日月潭。日本からの救助隊がその日の内に入り、また合計500万ドルもの義援金を送る等したが、日本の311(東日本大震災)の時には「今こそあの時の恩に報いる時だ!」と世界最多の200億円もの寄付を日本にいただいた事は有名です。

梅クッキング

●ささみ・梅・大葉・チーズ入り春巻き♪

■材 料(2人分)

- 梅ごはんの友…大さじ1 ●鶏のささみ…2本(150g)
- 大葉…5枚 ●スライスチーズ…2枚半 ●春巻きの皮…5枚
- 酒…少々 ●小麦粉・水(春巻きの最後をとめる) ●揚げ油…適量



■作り方

- ①大葉の軸をきりおとし、チーズは半分に切る。
- ②ささみを観音開きにし、酒をかける。レンジで2〜3分様子を見ながら加熱し火を通す。ささみをほぐして、5等分に分けておく。
- ③春巻きの皮に、大葉、ささみ、梅ごはんの友、チーズを順に乗せ巻いていき、巻き終わりを水溶き小麦粉でとめる。
- ④フライパンに油を入れ、春巻きを揚げていく。ささみに火が通っているの少ない油できつね色になったら出来上がり!

商品番号 紀州梅ごはんの友
K-O 1kg 1,080円(税込)

クセのない鶏のささみと梅酸味は相性ピッタリです!



東山工場、増築完了。 2015年1月より始動!



デザート梅の夢などの梅製品の需要に応えるため、また近いうちに発生が予測されている南海地震による、津波からの被害を最小限にとどめるために、東山工場の増築、改良工事を行いました。



最終出荷場にある、日々心がけている「感謝」の額。



金属探知機や、エアシャワー等異物混入対策に「十分」という言葉はありません。



昨今の異物混入などの可能性をより減らせる様、各種対策を施しています。

紅梅園ニュース

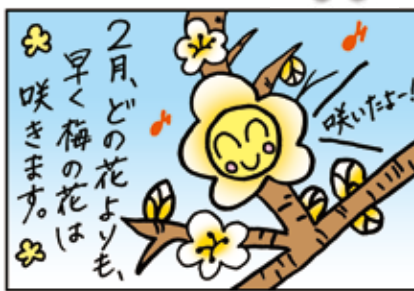
南高梅について授業しました。

弊社専務の樫原が、地元小学校で南高梅についての授業を行いました。梅を食べる習慣を子供たちにも持ってもらう消費拡大に繋げたい、という事で梅干組合を通じ活動しています。

みんな熱心に聞いてくれました。▶授業の後にはみんなで紅梅園の梅をパクリ♪



プラミーの梅日記



お客様の声

投稿者氏名: 梅大好き様

知人にデザート梅の夢を送ってもらってから大ファンになりました。子供二人とも大好きなのですぐになくなりそうです。デザートに食べています。冷やして食べるととても美味しいです。

◎紅梅園より: いつも紅梅園をご利用ありがとうございます。デザート梅の夢は、冷凍しても凍らずに味がしっかりとてさらにおいしくなり、日持ちもします、是非お試しください。



商品番号 SU-1
デザート梅の夢【特上】
12粒入(化粧箱入)
3,499円(税込)

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。