

紅梅園だより



2015/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

お待たせしました!!

ご要望にお応えして

150gシリーズデビュー

お味は全部で9種類!

簡単包装も対応! すべて化粧箱・包装しています。

蜜恋 (みつこい)
紀州南高梅に国産の蜂蜜を加え、フルーティーに仕上げました。塩分も5%と大変低塩に抑えられた甘口の梅干です。

塩分 約5%
商品番号 IM-00 756円(税込)

蜜恋は、とっても甘くてお子様や女性の方にも大人気です!

はちみつ梅

紀州南高梅に国産の蜂蜜を加え、こだわりの2度漬け製法で仕上げました。まろやかで酸味も少なく食べやすい人気商品です。

塩分 約7%
商品番号 I-00 756円(税込)

デザート梅

紀州南高梅を塩漬けせず、お砂糖と天然醸造のりんご酢のみで仕上げた無添加の梅デザート。世界が認めた味を是非ご賞味ください。

塩分 1%未満
商品番号 SU-5 756円(税込)

デザート梅は凍らせて食べるのがお勧めです!是非冷凍庫へ入れてからお召し上がりください。

こんぶ梅

紀州南高梅に、こんぶエキスといわしエキスを加え天然系調味料のみで仕上げました。北海道産の良質なこんぶをトッピングしています。

塩分 約9%
商品番号 H-00 756円(税込)

手造り梅

紀州南高梅をじっくりと漬けこみ、ご飯によく合う味に仕上げました。当園人気のスタンダードな一品です。

塩分 約10%
商品番号 A-00 669円(税込)

かつお梅

紀州南高梅に細かく刻んだ紫蘇と、鹿児島県から取り寄せるかつお節で仕上げた、こだわりの逸品。最もご飯に合う梅干です。

塩分 約10%
商品番号 B-00 669円(税込)

スーパーで売っている安物のかつお梅と一緒にしないでください(笑)

しそ漬梅

紀州南高梅に国産の紫蘇を加え、じっくりと漬け込みました。さわやかな紅色が食欲をそそり、ご飯にも良く合う梅干です。

塩分 約11%
商品番号 C-00 669円(税込)

ちょっとした贈り物やお返しのプチギフトにも最適です。

小梅

紀州小梅は小さいながらも薄皮でやわらかい梅干です。手造り梅と同じ製法で、ご飯に良く合う味に仕上がっています。お弁当にも最適です。

塩分 約10%
商品番号 D-00 669円(税込)

ひとめぼれ

紀州南高梅をこんぶエキスといわしエキスを加え天然系調味料で仕上げたさっぱりとした梅に国産の紫蘇をトッピングしました。

塩分 約9%
商品番号 S-00 756円(税込)

農園の様子レポート

2015.5月某日

紅梅園専務
樋原 一浩

専属契約農家
高井 寛

(株)紅梅園の専属契約農家で、真面目にひたむきに梅づくりに向き合っている高井さん。今回はそんな農園部門のようす1日に密着しました。

①



① 長年の経験があるからこそできる剪定作業。プロの技です。

② 梅の木の下にはナギナタガヤが植えられており、これの上にネットを敷き詰めます。完熟した南高梅は自然落下しますが、ネットとナギナタガヤがクッションになります。写真はネットひきの様子。

③ 作業の間のコーヒーはうまい!! (笑)

④ 除草剤はやらす、手間がかかっても草は刈る! いいものづくりには忍耐と労力がいらいます。

②



③



④



紅梅園ニュース

紅梅園の公式ツイッター開設しました。

セールの情報や、産地の情報などを配信して参ります。詳しくは紀州紅梅園ホームページへ。

商品廃盤のお知らせ

●デザート梅の夢の「4粒入」と「お徳用はねだしタイプ」、●梅黒酢の3商品が在庫がなくなり次第、終売となります。

新商品のお知らせ

*デザート梅の夢150gがクリスタル容器で新登場!
*デザート梅の夢300gはお値段そのままに400gに増量されました。(はねだしタイプを買われていた方はこちらがお得です!)
*本日よりでも紹介している150gシリーズが新登場!

プラーミーの梅日記



お客様の声

投稿者氏名:大場様

生梅ジャムパンやヨーグルトと一緒に食べていますが、最高に美味しいです。すでに何回か取り寄せていてリピーターですが母もお気に入りです。又お得企画して下さい。

商品番号 IT-0 100g入 864円(税込)

商品番号 IT-1 170g入 1,414円(税込)

商品番号 IT-2 170g入 2本セット 2,828円を【特別価格】2,246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、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。