

紅梅園だより《特別号》

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

無病息災を願い
真心込めて…。

申年の梅特集

紀州紅梅園
×
文右衛門窯
福大製陶所

紅梅園だより夏号は、12年に一度の申年の梅のご紹介です。
当園でも12年に一度の限定商品を数量限定500個でご用意。
12年に一度の縁起の良い「申年の梅」を是非、ご賞味ください。



▲平成28年2月の神事の様子



農園について

今回の限定商品は、弊社契約農園にて、長年上質の南高梅を育てる事で定評のある高井さんが一貫して行います。(天日干しまで)
その園地の中でも吉方である南南東を向いた園地の梅のみを厳選し、本製品に使用致します。

◀梅の様子をチェックする高井さん

今年(申年)の新梅について

古来より「申酉荒れて～」と言われておりますが、その通り…今年の作柄は不作傾向となっておりますが、選りすぐった貴重な南高梅を使用します。
申年の梅を食べると「難が去り、縁起が良い」と伝えられています。



神事のおかげで雹(ひょう)も避けた幸運な梅？



平成28年3月27日に和歌山県の田辺市～みなべ町にかけて雹(ひょう)が降り、産地は大きな被害を受けました。
今回の園地の梅も被害を受けたか?と思われるかもしれませんが、ギリギリの所で当園地には当たっておらず、これも2月に行った神事のおかげかと園地作業員もつぶやいております。



◀表面

※写真はイメージです。



◀裏面

有田焼窯元
文右衛門窯
福大製陶所

平成28年10月下旬より順次お届け



特製『有田焼陶磁器』入

申年の梅〈1kg入〉13,000円
(送料・税込)



有田焼について

有田焼は佐賀県有田町とその周辺で焼かれている磁器で、その品質や名前は全国的にも有名です。およそ400年の歴史を誇り、積み出しを伊万里港から行っていた事などから伊万里焼とも呼ばれています。1977年には経済産業大臣指定の伝統工芸品にも指定されました。

福丈窯について

福丈窯は有田町にて伝統技術を生かしながらも、独特の方法で新しい有田焼も生み出しています。その作品のほとんどが手造りなのが特徴です。今回、紀州紅梅園の申年の梅の製造にあたり、特別にオリジナルにて製造していただく事になりました。

4種類の梅干の中より、ご希望の味を選べます。

通常、白干梅(塩だけで漬けた昔ながらの梅干)の場合は、長期に渡り保存できます。白干梅は、一番お勤めのタイプですが、調味梅干の方が低塩で食べやすい為、今回は下記の4種類の梅干の中よりご希望の味をお選びいただく事もできます。

- | | |
|------------|---|
| 商品番号
01 | 白干梅 [塩分約20%]
塩だけで漬けた昔ながらの塩辛い梅干です。長期間の保存が可能です。 |
| 商品番号
02 | 手造り梅 [塩分約10%] (賞味期限6カ月)
ご飯と良く合う味に仕上げたスタンダードな梅干です。 |
| 商品番号
03 | かつお梅 [塩分約10%] (賞味期限6カ月)
ご飯に良く合う、当園一番人気の梅干です。 |
| 商品番号
04 | はちみつ梅 [塩分約7%] (賞味期限6カ月)
低塩で甘口の食べやすい、二度漬けで仕上げた梅干です。 |

先着「200名様」にプレゼント!

右の写真は、12年前の甲申年(きのえさるどし)の時から弊社で保管している12年物の南高梅の梅干。こちらを特製の有田焼小鉢に入れ数量限定で「先着200名様」にプレゼントいたします。貴重な12年物の味わい深い南高梅をお楽しみください。
※プレゼント商品は白干梅(内容量140g入)です。
※小鉢のデザインは、変更となる場合があります。

