

紅梅園だより《28秋・冬号》

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@koubaen.co.jp [URL] http://www.koubaen.co.jp

紅梅園だより秋冬号は夏号に続き、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個でご用意いたしました。

12年に一度の縁起の良い「申年の梅」を、お正月に無病息災を願って是非、ご賞味くださいませ。

申年の梅(白干梅)は、12年後の申年までいただくことができます。

紅梅園ニュース

デザート梅の夢、容器をリニューアル!

今まで、中の袋の開封など手間になる場合がありましたので、今回リニューアル。外の和紙袋(手で簡単に開封可)を開封すると中に容器が入っています。和紙袋を開封すると要冷蔵になります。



ちょっとした贈り物に最適です。
商品番号 SU-5
150g入
756円(税込)



ご家庭用にピッタリな、お得用デザート梅の夢です。
商品番号 SU-2
400g入
1,620円(税込)

【新梅情報】



平成28年度産の南高梅は、5月に雨が少なかった事もあり、小粒傾向となっております。2L~3Lが多くなっています。その為、大粒希望の方のご要望に応えられない場合がございます。詳しくは注文時にお問合せくださいませ。

今後のスケジュール

●9月頃……秋の1割引セール
●11月頃……お歳暮特集
●1月頃……福々セット販売



申年の梅



申年の梅と福茶について

「申年にとれた梅は縁起が良い」とされている由来は色々いわれていますが、平安時代の申年に都で疫病が発生し、時の天皇であった村上天皇が申年の梅干しと福茶をつかって人々にご自身の病を治したといわれています。これにあやかって、村上天皇は、毎年正月元旦に茶を服されたことが「福茶」の始まりとされます。これが朝廷の儀礼となり、更には庶民の習俗として定着しました。

福茶は、元日に若水を沸かし、中に黒豆・結び昆布・梅干し・山椒(さんしょう)などを入れた茶。または、結び昆布と梅干しに湯または煎茶を注いだものをお正月に飲みます。

みなさまもお正月には福茶を飲んで、その年の縁起を祝い、またご家族の一年間の無病息災を願ってはいかがでしょうか。



福茶の作り方

作り方はとっても簡単。家庭にあるお茶に梅干を入れるだけで、すぐ作る事が出来ます。またはお茶に梅干・昆布・黒豆などを入れたりします。

一年の無病息災を願って…。

特集第二弾



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で実も小振り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した。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?!と思われましたが、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した。それ以降天候にも恵まれ6月の下旬に収穫した梅も、天日干しを経て申年の梅干しになり、特製の「有田焼陶磁器」に真心込めて詰めました。



福丈窯(有田焼)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きました。



紀州紅梅園
× 有田門窯
福丈製陶所

特製『有田焼陶磁器』入
申年の梅〈1kg入〉13,000円(送料・税込)