

紅梅園だより

南高梅専門
KOBAIEN 紀州紅梅園
〒646-0022 和歌山県田辺市東山2-26-11
FAX.0739-24-5011 メール info@koubairen.co.jp

フリーダイヤル
0120-30-5655

http://www.koubairen.co.jp

紀州紅梅園 検索



ごあいさつ

平素より紀州紅梅園をご愛顧いただき誠に有難うございます。

令和6年、7年と2年連続での梅の凶作が続いており、梅価格や質の部分でご迷惑をおかけし申し訳ございません。

令和8年こそは！と祈るばかりです。

そんな中でも梅干し以外の製品で新製品も発売しました。サクサクの最中に、梅コンポートの果肉を加えた梅あんの最中セットは大変お勧めです。是非ご賞味くださいませ。梅酢も様々な料理に大活躍です。

厳しい中ではございますが、梅製品をさらに多くの方にお届けできる様、励んで参ります。

引き続きどうぞよろしくお願い申し上げます。

紀州紅梅園 代表 樋原一浩

期間限定発売

サクサク最中あんこセット

芳ばしくサクサクの最中の皮にあんこをはさんで食べる手づくり最中です。

焼きたての最中皮を素早く密封し、紀州産の南高梅を使用した「梅あんこ」と北海道産の小豆を使用した「粒あんこ」をセットにしました。作りたての新鮮な味わいとサクサク食感をお楽しみください。

商品番号 最中皮8組・梅あんこ1本(200g)
30003 粒あんこ1本(200g)

2,800円(税込)

※粒あんこを変更し梅あんこ2本でも可能です。



余ったあんこはトーストやおはぎに
お汁粉に等色々ご利用いただけます。



- 2/5～11 京都ポルタPOPUP出店を予定しております。是非ご来店お待ちしております。
- 3/26～4/1 京王百貨店POPUP出店計画中。
(詳細は次号でお知らせ)
- お年玉福々セットは梅不足の為、予定していません。
- 梅エキスの価格変更

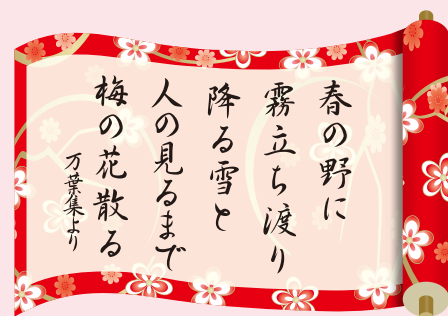


「梅酢」新発売!

白梅酢・赤梅酢は梅を塩漬けする過程で取れるエキスを、クエン酸やポリフェノール、リンゴ酸などの有機酸を多く含んだ食品です。お漬物や料理の下味付けに。またドリンクや殺菌作用をいかしたうがい用としてもお使いいただけます。

商品番号 白梅酢(1kg)
30037 **648円(税込)**

商品番号 赤梅酢(1kg)
30038 **810円(税込)**



梅にちなんだ和歌は、
いかがでしょうか。

春の野に霧が立ちわたって、
人にはまるで雪が降っている
かのように見えるほど
梅の花が散っているよ。

だそうです
担当: 羽根



梅くいす

美しいものや素晴らしいものが並んでいることをたとえた「梅と〇」ということわざがあります。次のうちあてはまるものはどれでしょう?

① 松 ② 桃 ③ 桜

※答えは紙面左下にあります。

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。