

紅梅園だより

〈令和元年/秋・冬号〉



紀州梅の里・産地直送
紀州紅梅園

http://www.koubaien.co.jp

紀州紅梅園 検索

〒646-0022 和歌山県田辺市東山 2-26-11
TEL 0739-25-2597 FAX 0739-24-5011
E-mail info@koubaien.co.jp URL http://www.koubaien.co.jp

★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。

ごあいさつ

平素より紀州紅梅園をご利用いただき、誠に有難うございます。

新しい年、令和元年も残すところわずかとなって参りましたが皆様いかがお過ごしでしょうか？

当園では令和元年産の壺企画の干し作業も順調に進んでおります。

本年は梅の収穫量が少なく、価格も高騰している影響もあり、一部商品の値上げや、10月からの消費増税の影響による、送料の価格改定など、お客様には大変ご迷惑をかける事となり恐縮でございます。

何卒ご理解いただけます様お願い申し上げます。

デザート梅の夢価格改定について

生梅の原料価格高騰により
デザート梅(3種類)の
価格を改定。(9/2より)

デザート梅の夢

12粒入…3,499円→3,672円

400g入…1,620円→1,947円

150g入…756円→864円

10月1日からの消費増税について

10月1日より消費税増税の
影響により右の3商品の
価格が変更となります。

◎送料…650円→670円

◎梅酒(720ml)・1,728円→1,760円

◎ふるしき…420円→430円

(4種類) 670円→690円

※その他梅干、梅製品は軽減税率対象の為、今まで通り「8%」のままとなります。

冬限定企画「梅もなか」のご案内

令和元年の冬限定企画として、当園の「デザート梅の夢」の果肉をたっぷりを使用した「梅もなか」を企画中です。11月上旬には販売を予定しておりますので、是非お楽しみに。

梅
くいず

いわしなど魚を煮るときに梅干をいれるのは、
生臭さを取るためと、あともう1つの目的とは
なんだろう？

- ① ふっくら柔らかく煮る
- ② 色つやをよくする
- ③ 脂を落とす

※答えは紙面右下にあります。



令和元年産「梅」 特別企画情報

令和元年産の特別「壺」企画、契約農家の中早さんの専用園地での収穫も6月に無事終わりました。

収穫のその日の内に塩漬けをし、現在は天日干しの真っ最中となっております(令和元年9月2日現在)。天日干しを終えた梅は等級ごとに選別され、最上級のA級品のみ選りすぐり、1か月ほど寝かせます。その後、調味などを経て、お届け予定となっております。

まだ若干数、数量にゆとりもございますので、ご注文や追加注文される方は、お早めにお申しつけくださいませ。



完熟しネットに自然落下した梅はその日の内に塩を打ち漬けます。



粒サイズ
4Lサイズ

●令和元年の梅干は、陶器の壺へ詰め
た後、木箱へ納め、さらにふるしきで包み
みなさまの元へお届けします。

令和元年産「新物」
【特製】陶器入梅干(1kg入)
8,600円(送料・税込)

1か月ほどタンクで眠らせた梅を土用干し
します。大粒の南高梅もお天道様の力で
しっかり干し上がります。

4種類の梅干の中より、ご希望の味を壺にお詰めいたします。

目指せ100年物!!
令和元年の梅を長期保存しよう。
おすすめは、長期保存が可能な「紀州白干梅」です。

ご注文は

☎0120-30-5655
FAX.0739-24-5011

受付時間▶9:00~17:30(月曜日~金曜日)
休業日▶土曜・日曜・祝日

商品番号
1 紀州白干梅
〈塩分約20%〉

粗塩のみで漬込み、天日干しをして
仕上げた、昔ながらの塩からい梅干
です。長期間の保存が可能です。

商品番号
2 紀州手造り梅
〈塩分約10%〉

紀州南高梅をじっくり漬込み、ご飯に
良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。

商品番号
3 紀州かつお梅
〈塩分約8%〉

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。

商品番号
4 蜜恋梅(はちみつ味)
〈塩分約5%〉

紀州南高梅にはちみつを加え、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。

間違い探し

左の絵と、右の絵の中に間違いが5つあります。
わかるかな？ 答えは紙面右下にあります。



梅にちなんだ和歌は、いかがでしょうか。

人ごとに
折りかざしつ
遊べども
いやめずらしき
梅の花かも
万葉集より

意味は、めいめいに
折って髪に差し
ながら遊べけれ
どますます心惹か
れる梅の花だ。だ
そうです

(弊社事務スタッフ) はね

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。はききの通信欄や、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。

※掲載は4/4/2020年5月1日【翌日の11時】 11/20/2020年5月1日【翌日の11時】