



梅の作業の合間に、定期購入さまのプレゼント用にと 昔ながらの野菜の種約30種類を植えました。 やつと芽が出てきて やれやれ ひと安心。すべて *F1処理をしていない種で 昔から作られている野菜たちです。同じ時期に植えた 満のおぼちゃんの野菜は 早く成長しているの

心配しておりました。(笑) 農園の野菜たちも無農薬・無肥料で育てています。

近所のおっちゃん「肥料やらんで出来るか?」って

頭に?をいっぱいつけて聞いてくれます。(笑)

只、野菜だったら何でもいいのかは無く

野菜のいのちをありがたいたく そんな野菜を作りたい

固定種から栽培しています。 収穫できる日をお楽しみに♪

おおきに。

農園長 寺垣 信男

F1品種とは

一代限りで育つ品種のこと。二代目からは雑種になり味が落ちて、毎年種を購入しないといけません。



薬効の梅を作りたい!

出合いに感謝②

僧侶 野口法蔵さん

教えてくれた断食でした。

法蔵さんにお会いする前は、人間の私達はただ見守るだけの事が多く、思わず折らずにはいられない日々もありました。そんな時、梅が枯れないうちに、出合いが私達にエールを届けてくれました。ありがたうございます。

今月の出合いに感謝。長久保市在住の僧侶、野口法蔵さんです。

思 考の整理には断食が、いいよ!と紹介して戴き、人生初の坐禅断食体験をしました。断食後は、初めて農園の無農薬無肥料の中で育つてくれた梅の樹さん達に、お礼の言葉を述べました。

野口さんのプロフィール



と ころが、梅の樹さん達は以前とは違う無肥料(食事が無い)になつて、フラフラになりながらも、そんな中でも頑張って10/1も育ててくれたんだと初めて気がつきました。

人間も梅の樹も世の中のお役に立っていただけたらいいな、と。ただ、ただ「足るを知る」事が本心に大事なんだな、と。

新商品や、お見逃しなく!!



12月の定期購入に同梱すると!!

今月の同梱お得商品のお知らせです。

「昔梅」個々包装20%OFF

ご希望の方は11月20日までに農園にご連絡くださいませ。

※定期購入とは、毎月決まった梅干しを決まった日にお届けするサービスです。

定期購入を
お届け中の
皆様だけの特典

お歳暮、御年賀
梅干し土産品

昔梅個々包装(掛紙タイプ)
商品番号 MS010K 内容量 5粒

1,240円(税込) **992円(税込)**

(パッケージサイズ:
縦16.5cm×横16.5cm×高さ3.7cm)

昔梅個々包装(箱入タイプ)
商品番号 MS010KG 内容量 5粒

1,440円(税込) **1,192円(税込)**

(パッケージサイズ: 縦17cm×横16.5cm×高さ5.2cm)

■賞味期限: 共に6ヶ月 ※この商品はご家庭用普通輸入です。



昔梅 個々包装

持ち運びにも大変便利に
梅が一粒ずつ和紙の袋に入っています。
ちよとしたギフト、
気の張らない
贈り物に。

パックに
ちよと
入れています

塩味

ちよと知ってる!?

冷えが気になる季節ですね。そこで、梅干しを使って体を温め血行を良くする飲み物「梅番茶」をご紹介します。



湯飲みに梅干し1個、すりおろしたショウガ少々、醤油小さじ1/2を入れます。梅干しをほぐし、濃い目に沸かした熱い「三年番茶」を注ぎます。



身体がすーと落ち着きます。家庭で簡単に作れる健康飲料です。二日酔いの朝にも♪

健康倍増★カンタン♪レシピ

食べ元気! 薬膳ワンポイント!!

梅干し
空咳を解消
きのこ
気を補う
(ナチュラル薬膳より引用)



①フライパンにオリーブオイルを熱し、梅干しをつぶしながら加えて炒め、きのこを加える。
②半分から火が通ったら、しょうゆ、梅酢を加え味を絡ませるように炒めて出来上がり。

「作り方」
きのこの右つきは取り、割っておく。
(下)しらへ



「材料」2人分
梅干し・・・大2個
好みのきのこ・・・300g
白すりごま・・・小さじ1
梅みつ・・・大さじ2
しょうゆ・・・小さじ2
オリーブオイル・・・大さじ1

梅干しレシピ きのこ梅の炒めマリネ



「お客様の声」・「レシピ」をお寄せください♪ (お写真もお待ちしています。)

あなた様からの声が私達の元気の素になります。お寄せくださった方全員に梅製品プレゼント中!!

メール info@mukasiume.com FAX 0120-72-5574 (通信料無料/24時間受付)





ありがとうございます。
お客様からいただく声が、私達の毎日のエネルギーです。

仁がぼろりと出て感動!!

横須賀市 小林 様

いつもお世話になっております。梅干しを送って頂きましてありがとうございます。梅干しは、毎日の食生活に欠かせない品です。梅干しを食べると、胃腸が動き、便秘が解消されます。梅干しは、健康に良い食品です。ありがとうございます。梅干しを送って頂きましてありがとうございます。梅干しは、毎日の食生活に欠かせない品です。梅干しを食べると、胃腸が動き、便秘が解消されます。梅干しは、健康に良い食品です。ありがとうございます。

**こんなにきれいに
黄色く熟した梅は初めて!!**

兵庫県 篠原 様

丁寧にお届けいただきましてありがとうございます。こんなにきれいに黄色く熟した梅は初めてでした。同封して下さった漬け方レシピに沿って、早速に漬けこみました。無農薬・無肥料の梅栽培を応援しています。さらに数年したら収穫量が増えていくかもしれませんね。今後どうなっていくのか私も楽しみです。大変なことと思いますが頑張ってください。

無農薬の梅をこれからもお願いします

愛知県 加藤 様

いつも美味しく安全安心に食べられる梅干しありがとうございます。ただこの安心な無農薬の梅干し、これからは、梅干しを作る方が減るかもしれません。農薬を使わないと、虫や鳥が食べたり、病気になったりします。でも、梅干しは、健康に良い食品です。梅干しを食べると、胃腸が動き、便秘が解消されます。梅干しは、健康に良い食品です。ありがとうございます。梅干しを送って頂きましてありがとうございます。梅干しは、毎日の食生活に欠かせない品です。梅干しを食べると、胃腸が動き、便秘が解消されます。梅干しは、健康に良い食品です。ありがとうございます。

母から引き継いだ梅干し作り

東京都 林 様

母が他界してから引き継いだ梅干し作り、もう12年の月日を重ね、母が梅干しに出会ったころは、その美味しさはもちろんです。仕上がりは、梅干しは、健康に良い食品です。梅干しを食べると、胃腸が動き、便秘が解消されます。梅干しは、健康に良い食品です。ありがとうございます。梅干しを送って頂きましてありがとうございます。梅干しは、毎日の食生活に欠かせない品です。梅干しを食べると、胃腸が動き、便秘が解消されます。梅干しは、健康に良い食品です。ありがとうございます。

ジューシーで肉厚な梅♥

香港 金澤 様

早速食べると、ジューシーで食べ応えある梅干しです。とても美味しい梅干しです。梅干しは、健康に良い食品です。梅干しを食べると、胃腸が動き、便秘が解消されます。梅干しは、健康に良い食品です。ありがとうございます。梅干しを送って頂きましてありがとうございます。梅干しは、毎日の食生活に欠かせない品です。梅干しを食べると、胃腸が動き、便秘が解消されます。梅干しは、健康に良い食品です。ありがとうございます。

**甘い香りを楽しみ
漬けました**

東京都 松崎 様

今年は気温不順の中、甘い香りを楽しみ漬けました。いつも以上に御苦労された事と思います。ありがとうございます。

赤ちゃんのような梅ちゃん達

東京都 矢部 様

梅ちゃん達は、手に取るとホワホワしてあったか、赤ちゃんに抱くようにして、家族の愛情たっぷり受けただけのおとしみを感じました。私も大切に梅ちゃん達を育てます。梅干しを食べると、胃腸が動き、便秘が解消されます。梅干しは、健康に良い食品です。ありがとうございます。梅干しを送って頂きましてありがとうございます。梅干しは、毎日の食生活に欠かせない品です。梅干しを食べると、胃腸が動き、便秘が解消されます。梅干しは、健康に良い食品です。ありがとうございます。

でらがきさんとの出会い

三重県 鈴木 様

いつもは祖母が自宅の梅干しを作っていたのですが、3年前に祖母が亡くなりました。梅干しは、健康に良い食品です。梅干しを食べると、胃腸が動き、便秘が解消されます。梅干しは、健康に良い食品です。ありがとうございます。梅干しを送って頂きましてありがとうございます。梅干しは、毎日の食生活に欠かせない品です。梅干しを食べると、胃腸が動き、便秘が解消されます。梅干しは、健康に良い食品です。ありがとうございます。

自然に近い農法の大変さ

山梨県 濱田 様

私も山梨県で2年前から無農薬野菜と米などを作っている。その大変さは少しも理解できません。自然に近い農法の大変さとその大変さは、これからもっと注目されると思います。梅干しは、健康に良い食品です。梅干しを食べると、胃腸が動き、便秘が解消されます。梅干しは、健康に良い食品です。ありがとうございます。梅干しを送って頂きましてありがとうございます。梅干しは、毎日の食生活に欠かせない品です。梅干しを食べると、胃腸が動き、便秘が解消されます。梅干しは、健康に良い食品です。ありがとうございます。

**天候不順を乗り切り
立派な梅の実ありがとう**

神奈川県 田口 様

天候不順だった今年の春を乗り切り、立派な梅の実に育ってくれて、ありがとうございます。梅干しは、健康に良い食品です。梅干しを食べると、胃腸が動き、便秘が解消されます。梅干しは、健康に良い食品です。ありがとうございます。梅干しを送って頂きましてありがとうございます。梅干しは、毎日の食生活に欠かせない品です。梅干しを食べると、胃腸が動き、便秘が解消されます。梅干しは、健康に良い食品です。ありがとうございます。

「お客様のお声」・「レシピ」をお寄せください♪ (お写真もお待ちしております。)

あなた様からの声が私達の元気の素になります。お寄せくださった方全員に梅製品プレゼント中!!

メール info@mukasiume.com FAX 0120-72-5574 (通話料無料/24時間受付)



てらがき農園

〒645-0014 和歌山県日高郡みなべ町西岩代1204

フリーダイヤル 0120-72-5105 (平日(月~金) 9:00~18:00)

梅干専用サイト: <http://www.mukasiume.com>

生梅専用サイト: <http://www.umenouen.com>

A 新商品として「2日」で粒クラブができました。梅干し30粒を隔月でお届けします。お楽しみに。

Q 定期購入で、もう少し量が少ないうちの梅干しはありますか?

A 贈り物のランキンク(3種類)です。農園の家庭用はイメージより良かったと喜ばれています。

Q 御蔵蔵に家庭用の梅干しは、失礼でしょうか?

A 梅の種は小さいので、くるみ割り梅の場合、種が挟まれないかもしれませんが、その点だけ確認してください。大丈夫です。

Q 梅の種取り器は、くるとりでも良いですか?

A お客様から頂きましたお問い合わせのコーナーです。



うめこ

酵素玄米に興味あり。食べる事ばかり考えている。(笑)

お客様担当、広報担当

たまちゃん

月2回の趣味のハンドベルも楽しんでいま〜す。

お客様担当、発送担当

お父ちゃん (先代)

野菜は、わしの担当やったから、お母ちゃんの行動が気になって仕方ない。

農園の見守り担当

お母ちゃん

お野菜担当になりました。成長が楽しみです。

孫の世話としそ畑の草刈り担当

あきちゃん

二女はもうすぐ1歳。ハイハイするようになり目が離せません。(汗)

農園長の嫁、天日干し後の梅の選別を担当

農園長

梅畑が一年に一度の散髪(草刈り)でサッパリとして涼しい姿が眩しいです。(笑)

畑仕事から梅ジャム作りまで何でも担当係(笑)

私達ががんばる農園の未来のために